

BarTales

A person in a red velvet hat and gold mask with a red veil, holding a glass, standing on a balcony with a 'Rue Bourbon' street sign.

ANNO IV | N. 7 | MARZO 2017

Bar Story
L'ANIMA DEL RITZ

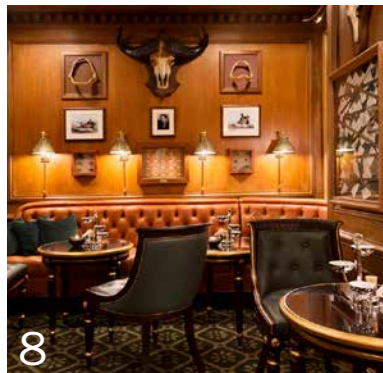
Liquid Story
LO SCIROPPO
DI MONTPELLIER

COCKTAIL STORY

**L'ANICE
CHE HA FATTO
LA STORIA**

Rue Bourbon
Bourbon

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
QUESTIONE DI FEELING
- 6** **News** DAL MONDO
- 8** **Bar Story** di Fabio Bacchi
L'ANIMA DEL RITZ
- 18** **Liquid Story** di Luca Rapetti
LO SCIROPPO DI MONTPELLIER
- 26** **Cocktail Story/1** di Fabio Bacchi
L'ANICE CHE HA FATTO LA STORIA
- 34** **Cocktail Story/2** di Gianni Zottola
L'AGUARDIENTE DEL DRAGO (1)
- 43** **Hot Spirit** di Alessandro Palanca
IL RHUM DELL'ISOLA DEL TESORO
- 56** **Focus on** di Giulia Arsellì
BENVENUTI A THE OTHER ROOM
- 64** **Competition** di Alberto Ferraro
DE NICOLA VINCE LA FINALE ITALIANA
- 68** **Comunicato**
SPIRIT OF SCOTLAND 2017
- 72** **How to Mix** di Giovanni Ceccarelli
LA FORZA DEL KIWI
- 80** **Book corner** di Alessandro Palanca
MONDO TIKI


8

18

26

34

43

56

64

72
Precisazione

Le foto a corredo dell'articolo *Face to face* del numero scorso sono di Marco Curatola.

BarTales
ANNO IV | N. 7 | MARZO 2017
DIRETTORE RESPONSABILE
Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE
Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA
Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

Giulia Arsellì, Giovanni Ceccarelli, Alberto Ferraro, Alessandro Palanca, Luca Rapetti, Gianni Zottola

EDIZIONE WEB A CURA DI
SkillLab srl

(consulenza@s-lab.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.

IN COPERTINA: NEW ORLEANS – FOTO ADOBESTOCK
BEVI RESPONSABILMENTE

PER GLI ABBONAMENTI ALLA VERSIONE CARTACEA DI BARTALES CONSULTARE WWW.BARTALES.IT

B.^{LO} NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

**LA PRIMA
GRAPPA
D'ITALIA**

DAL 1779



Bevi Responsabilmente

AGAVE
EARTH
FIRE
MEZCAL



MADE IN MÉXICO
DISTRIBUITO DA ONESTI GROUPspa

QUESTIONE DI FEELING

Quando qualche anno fa sedetti al piccolo tavolo dell'Hemingway, al *Ritz*, tra legni pregiati e morbidi cuoi, una delle cose che mi colpì per prima fu la silenziosa rapidità del barman. Quel modo di muoversi leggero, veloce e ovattato. Ma anche attento e amichevole, sempre con la giusta distanza, di un giovane di grande esperienza che insieme alle mandorle deliziosamente tostate e al Gin Tonic assolutamente perfetto, rese la mia un'esperienza davvero indimenticabile. Che ho rivissuto pensando a Frank, Frank Meier, "Frank del Ritz", come lo conoscevano tutti, l'head bartender che, nel tempio dell'ospitalità di lusso (*a pag. 8*), lasciò un segno indelebile dal 1921 al 1947. Ho pensato alla sua gentilezza, alla sua premura, al convincimento che prima di trafficare dietro il bancone fosse essenziale saper stare tra i clienti.

Certo, di Frank, al *Ritz* ce n'è stato uno soltanto ed è per questo che lo abbiamo voluto ricordare. Ma un po' di Frank, voglio credere, c'è forse in tutti gli altri che sono venuti dopo. È la capacità di entrare in sintonia con il luogo, con la clientela e con tutt'e due insieme allo stesso tempo. È l'attitudine empatica che anticipa il talento e insieme lo potenzia. È una disposizione alla generosità che è sinonimo dello spendersi per gli altri, senza alcun calcolo, senza nessuna economia. È ciò che sostanzia la differenza tra bere in un posto piuttosto che in un altro. Sia esso un tempio dell'ospitalità o solo un anonimo bar di provincia. In soldoni, è quell'impalpabile, indefinibile cifra che ha fatto di Frank *l'anima del Ritz* e degli altri l'anima di un bartender. A proposito di anima, qualche giorno fa ci ha lasciati Silvano Samaroli. È volato via, silenzioso e all'improvviso. Lasciandoci addolorati e senza parole. Come solo lui sapeva. Per l'ultima volta, purtroppo.



IL TRIPLE SEC DI FINEST CALL

American Beverage Marketers lancia in Italia Finest Call Triple Sec alcohol free e aumenta significativamente la sua gamma di referenze presenti sul mercato. Gli oli essenziali di agrumi sono ottenuti dalla spremitura a freddo delle bucce di arancia. Una bilanciata miscela di estratti naturali offre tutto il sapore necessario a una frazione del costo del classico liquore. In Italia sarà disponibile dal primo marzo, in esclusiva dall'azienda leader Onesti Group S.p.A.



SFIDA IN ALTA MONTAGNA

“Challenge on Ice” 15ª edizione del cocktail contest nazionale a invito da parte degli sponsor della spirit industry torna in montagna. Dopo Milano, Sestriere, Courmayeur, Andalo, Asiago e Rapallo, la prossima edizione si terrà il 27 Marzo al Mont Blanc Hotel Village di La Salle in Valle d'Aosta. L'evento prevede una gara di cocktail di barman e bartenders di altissimo livello che si sono distinti nella loro professione portando in alto i valori della tradizione e della professionalità dell'ospitalità italiana nel mondo. La competition, esclusivamente a inviti, (2 concorrenti per ogni azienda) vedrà ogni partecipante realizzare un cocktail, che sarà giudicato da una giuria tecnica e gustativa che sceglierà il cocktail dell'anno.



UN GIN PER TUTTE LE STAGIONI



L'irlandese Glendalough presenterà il prossimo mese il suo nuovo “all season” Glendalough Wild Botanical Gin. La distilleria irlandese produce regolarmente dei Gin stagionali e con il nuovo prodotto intende presentare al mercato un prodotto annuale. Il botanical è composto da elementi classici ai quali si aggiungono botaniche autoctone della Glendalough Valley. Il master distiller ha cercato di ricreare nel carattere del Gin i classici profumi delle quattro stagioni bilanciando botaniche provenienti da ogni periodo.

MENU ESOTICO

Il nuovo menu del Gibson di Londra è composto da 48 drink ispirati e suddivisi tra i mesi del calendario. La nuova drink list è una rivisitazione di classici che vengono contaminati dall'uso di ingredienti esotici. Tra i nuovi drink il Blue Mountain Mai Tai, una combinazione di Basil Hayden's Bourbon, Havana 7yo, lime e arancia, iris e crema di torrone, albicocche grigliate, amaretto, sale dell'Himalaya e pepe australiano, cordiale al pepe. Oppure l'Hummingbird a base di Cognac, liquore homemade a base di sambuco e calendula, bergamotto, rosa canina, Champagne, succhi di mandarino e limone, petali di rose confit.



IL DECALOGO DELLA TAZZINA

NEL NOME DI ROE

Nuovo Irish Whiskey per Diageo Reserve. Roe & Co verrà prodotto in una nuova distilleria situata all'interno di Guinness Brewery. Si tratta di un Irish non filtrato a freddo, con 45%abv.



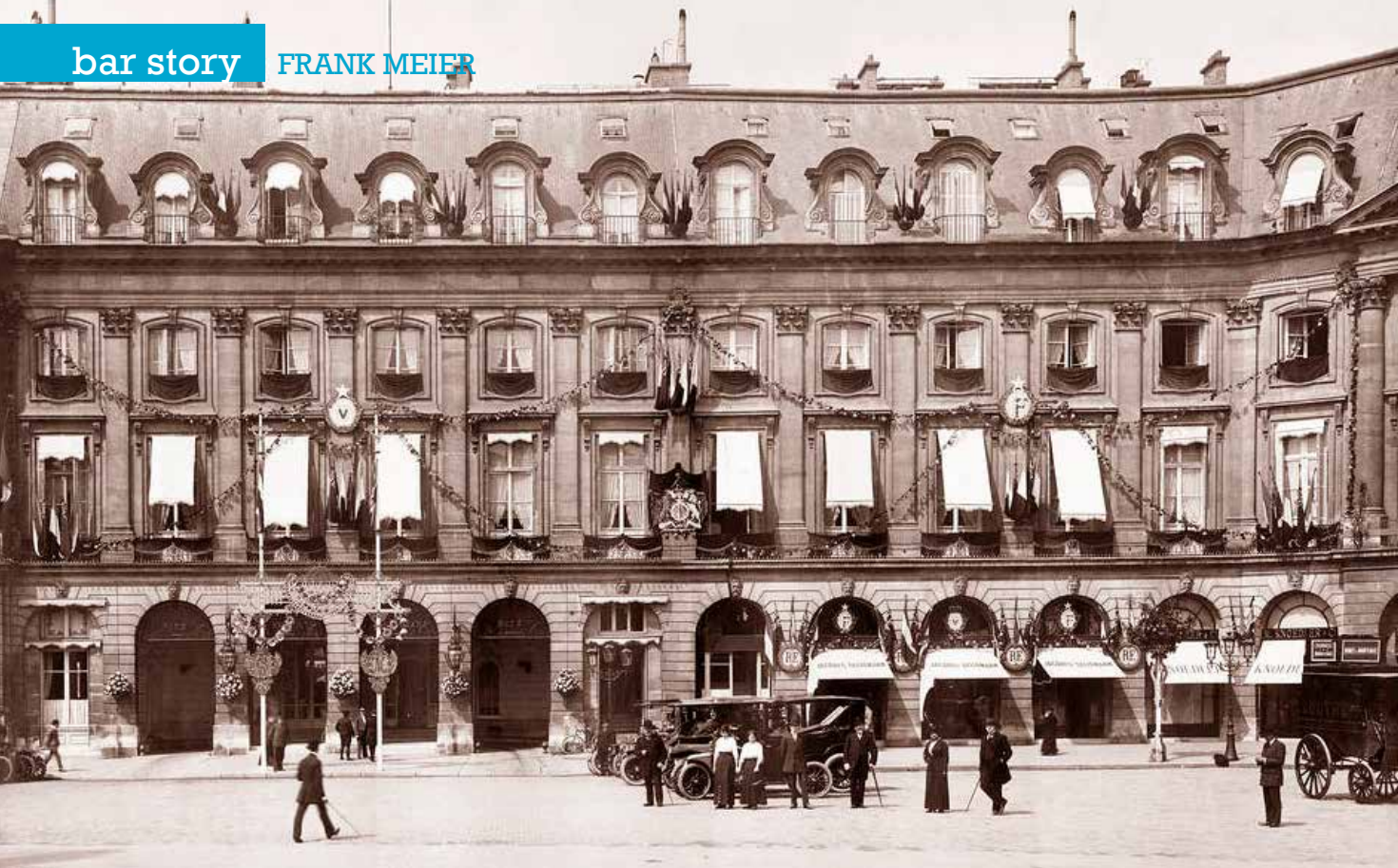
Il suo nome è un tributo a George Roe, protagonista della golden age del Whiskey irlandese nel 19° secolo.

Le prime bottiglie di Roe & Co saranno

disponibili in Europa a partire dal 1 marzo. L'investimento su Roe & Co è di 25 milioni di euro. L'Irish Whiskey è lo spirit con la più alta e veloce crescita a livello globale con cifre attestabili sul 300% rispetto all'anno precedente.

Come gustare un caffè in Italia senza scandalizzare baristi e commensali. Sono dieci i comandamenti secondo il "Telegraph" che prescrive, tra gli altri: latte solo al mattino. Fare ordinazioni semplici. Non dire mai espresso (in Italia è scontato). Non chiedere il caffè doppio: gli italiani, infatti, preferiscono prendere più caffè nel corso della giornata che una dose massiccia una sola volta al giorno. Pagare alla cassa dopo aver bevuto (nei bar italiani regna la fiducia verso il cliente). Caldo ma non troppo: il caffè, da bere in tempi rapidi, viene servito a una temperatura tra il tiepido e il caldo. Troppo rovente infatti impegnerebbe un tempo eccessivo per berlo.





L'ANIMA DEL RITZ

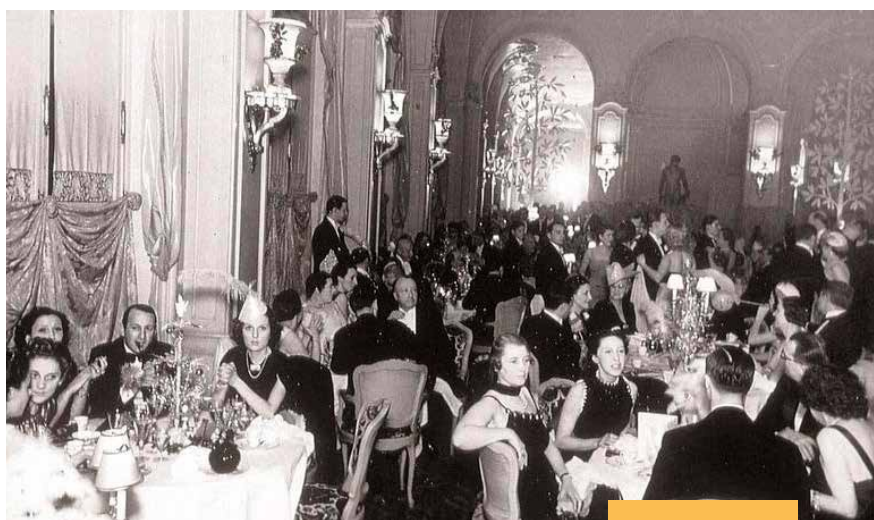
Generoso e disponibile,
perfezionista fino al puntiglio,
Frank fu il più brillante cerimoniere
del bar dell'Hotel

DI FABIO BACCHI

I Ritz di Parigi, uno degli hotel più famosi e lussuosi al mondo, meta dei personaggi più eminenti, inaugurato il 1 giugno 1898, ha da poco riaperto i battenti dopo quattro anni di restauri iniziati nel 2012, curati dall'interior designer Thierry W. Despont e voluti da Mohamed al-Fayed, proprietario dal

1979.

Il suo Hemingway Bar, così nominato nel 1994 per onorare la frequentazione assidua che lo scrittore dedicava a questo bar, è certamente una delle top destination degli amanti della cocktail culture. Tuttavia la persona che più di chiunque altro è collegata al bar del Paris Ritz è



quella di Frank Meier, conosciuto come “Frank del Ritz”, l’head bartender che prestò la sua opera al dal 1921 al 1947.

Non si conosce con esattezza molto della vita di Frank Meier sui cui aspetti nulla sembra essere certo, una personalità per alcuni versi enigmatica, controversa, brillante cerimoniere, perfezionista e puntiglioso. Nato in Austria, o forse in Germania, forse di origine ebrea, Meier fu il primo head bartender del Ritz. Agli inizi del '900, Frank era presente al leggendario *Hoffman House* di New York in Madison Square, dove forse lavorò anche con Harry Johnson.

L’innato senso dell’ospitalità era la caratteristica più importante della personalità di Meier, una ospitalità che pri-

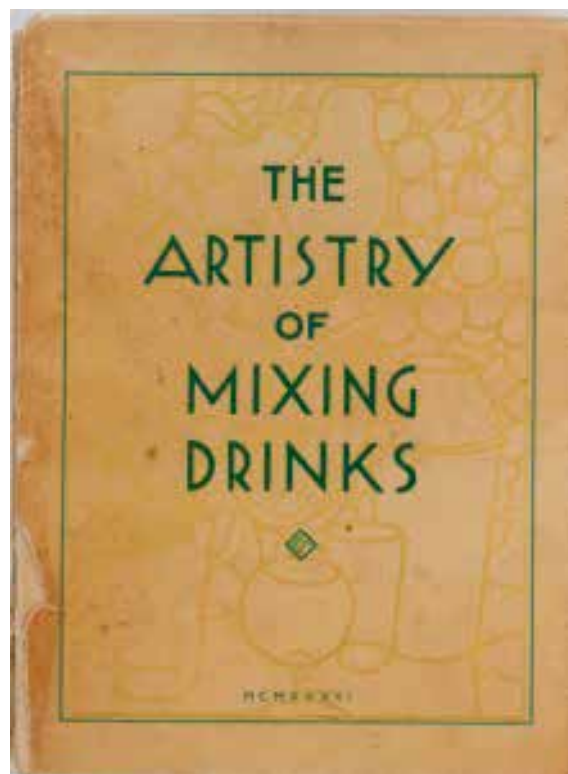


BAR & BARTENDER

ALCUNE
FOTOGRAFIE
D'EPOCA DEL
RITZ. IN ALTO
DUE IMMAGINI
CHE
RITRAGGONO
FRANK MEIER
AL LAVORO.

vilegiava il cliente in modo assoluto, talmente premurosa da rivelarsi poi, come vedremo più avanti, causa dei suoi guai.

Sembra che Frank ricevesse i suoi clienti già nella lobby dell’hotel, dove si aggirava con i suoi caratteristici baffi sormontati dal *pince-nez*, preoccupandosi



STORIA

IN ALTO A SINISTRA, DOPO GUERRA LA VITA DEL BAR RIPRENDE IL PROPRIO CORSO. IN FONDO AL CENTRO BERTIN (PHOTO R. SCHALL). NELLA FOTO IN ALTO A DESTRA: DA SINISTRA DIETRO IL BANCONE GEORGE SCHEUER (IN SCURO) E BERTIN (PHOTO R. SCHALL). QUI SOPRA IL MOMENTO DEL BRUNCH.

anche dei loro bagagli. Meier, infatti, era convinto che il ruolo dell'head bartender era quello di stare tra i clienti e non dietro il banco bar, non era assolutamente necessario che la figura si occupasse della preparazione dei cocktail, almeno non a quel tempo. La sua capacità di entrare nelle grazie della clientela lo portava a giocare con loro a backgammon, a parlare di corse, cavalli e scommesse (Meier era molto appassionato di puntate sui cavalli).

Nel 1936 scrisse un libro, *The Artistry of Mixing Drinks*, nel quale dedicava sezioni anche ad aspetti diversi dalla preparazione delle ricette che comunque dovevano essere perfette: «A cocktail

should always be perfect. There is no reason ever to drink a bad one» scriveva. Il libro contiene quasi 500 ricette, 40

ALPESTRE

Sinfonia di 34 erbe.

Bevi responsabilmente.



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

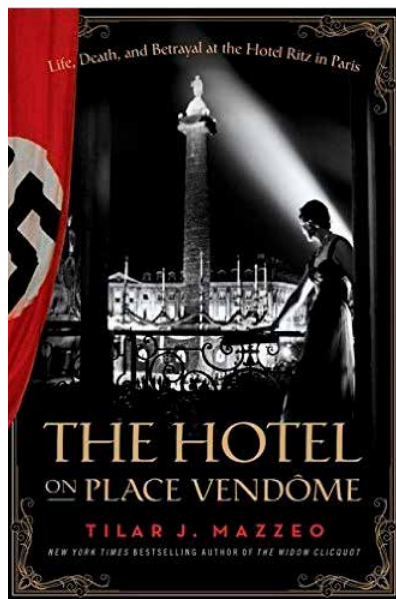
alpestre.it

Distribuito da: OnestiGroup S.p.A.



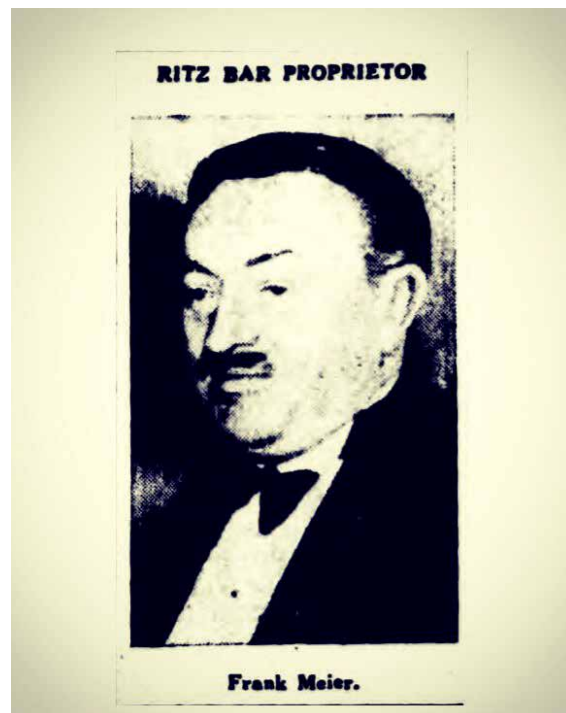
TESTIMONIANZE

QUI SOPRA TILAR J. MASSEO E IL SUO LIBRO. A DESTRA FRANK MEIER.



delle quali attribuite all'autore. Nel suo libro Frank descriveva anche i migliori modi di eseguire le pulizie di materiali preziosi, un capitolo dedicato ai vini, come comportarsi in pubblico, ma anche notizie riguardanti le corse dei cavalli, alcuni dati scientifici come la circonferenza della terra, l'altezza dell'Everest, il calcolo dei carati dei diamanti, nozioni di primo soccorso. Queste e altre informazioni molto singolari rendono il libro di Meier completamente diverso da tutti gli altri. Ne furono stampate 1.026 copie, ventisei delle quali riservate all'autore.

Durante l'occupazione tedesca nella seconda guerra mondiale Meier fu sospettato dalla Gestapo di essere una spia antigermanica e messo sotto sorveglianza. Il ruolo patriottico dei bartender in Francia si sarebbe rivelato un aspetto molto comune e diffuso. Tilar J. Mazzeo, scrittrice e studiosa del periodo, è l'autrice del libro *The Hotel on Place Vendôme* nel quale narra di alcune vicende del noto albergo e della sua storia. Secondo lei, Meier aiutò realmente patrioti francesi e spie inglesi nelle loro attività, procurava documenti falsi ai suoi clienti ebrei. La



New Cocktail in Paris Is the Monkey Gland

(Special Cable Dispatch)

Paris, April 23.—Preparing for a busy tourist season, Frank, the noted concocter behind the bar of the Ritz, has devised a new series of powerful cocktails, favorite of which is known as the "monkey gland."

Like Frank's "soixante quinze" gloom raiser, the "monkey gland" requires absinthe to be perfect, but its amateurs have found anise a substitute with a sufficient kick.

For the benefit of friends over in America, who have not exhausted their cellars, here is the recipe: Half and half gin and orange juice, a dash of absinthe, and a dash of raspberry or other sweet juice. Mix well with ice, and serve only with a doctor handy. Inside half an hour the other day Frank purveyed 40 of these, to the exclusion of manhattans and martinis.

Mazzeo ha avuto la possibilità di leggere il profilo di Meier redatto dalla Gestapo esaminando gli archivi storici della polizia e dei servizi segreti inglesi durante le ricerche per il suo libro. Tuttavia Meier riuscì sempre a evadere i sospetti, a sopportare l'ansia dovuta alla paura della deportazione per essere, forse, ebreo, e a portare avanti il bar sin dopo la libera-

Ron ABUELO

AÑEJO **XV** AÑOS

Finish Collection



*"Se il mondo dovesse scegliere una capitale, l'istmo di Panama
sarebbe il posto più ovvio per ricoprire questo alto ruolo."*

Simon Bolívar

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A.



COCKTAIL

QUI SOPRA IL
"BEE'S KNEES".
NELLA FOTO IN
ALTO COLIN
FIELD DIETRO IL
BANCONI DEL
BAR.
NELLA PAGINA
ACCANTO
L'HEMINGWAY
BAR DEL RITZ.

zione, avendo lo stesso Feld Maresciallo tedesco Hermann Goring tra i suoi clienti quando l'alto gerarca arrivava a Parigi e soggiornava al Ritz. L'hotel, infatti, era stato diviso in due: una parte funzionava come hotel, l'altra era riservata agli alloggi degli alti ufficiali tedeschi.

Sempre secondo la Mazzeo è ipotizzabile che Meier ebbe un ruolo nell'attentato fallito ai danni di Hitler del 20 luglio 1944. Due dei congiurati, Hans Speidel e Carl von Stülpnagel, erano soliti incon-

trarsi al bar del Ritz. Mazzeo sostiene l'ipotesi che l'idea del Piano Valchiria sia stata discussa anche nel bar e che Meier fosse un agente di collegamento tra i due e altri ufficiali, facilitato anche dall'avere la nazionalità tedesca. «It was under the guise of placing bets», scrive Mazzeo.

Un'altra storia riguarda un fervente anti-nazista francese, Pierre-André Chavannes, al quale Meier avrebbe dedicato il drink *Happy Honey Annie*. Ma la carrie-



ra di Frank Meier sarebbe terminata per altri motivi. Lucius Beebe, autore di *The Stork Club Bar Book* del 1946, grande estimatore di Frank Meier, lo descrive come una persona molto generosa, stimato da tutti gli americani di Parigi, sempre disponibile. Lucius Beebe: «Frank of the Ritz Bar was a sort of universally recognised king of saloonkeepers and was, in fact, a very pleasant, generous and understanding friend to thousands of americans».

Lucius Beebe attribuisce a Frank Meier la paternità del *Sidecar* ma anche in questo caso le versioni sono contrastanti. Infatti nessun'altro autore attribuisce la ricetta a Meier, piuttosto si riportano altre versioni. Con certezza sono attribuite a Meier le ricette del *Bee's Knees* e dello *Stinger*. Secondo Beebe il *Sidecar* era una specie di pendant con lo *Stinger*. Frank lo preparava espressamente per i migliori clienti e con i migliori ingredienti possibili. Tra questi ingredienti vi erano le speciali riserve di Cognac

prodotti espressamente per il Ritz, come il prefilossera Vintage 1865 Cognac. Di questa rarità al Ritz conservano ancora una bottiglia, così come quelle datate 1812, 1813, 1830, e 1834.

Come dicevamo Frank Meier sarebbe rimasto vittima di se stesso. In un periodo di svalutazione monetaria, crisi economica e ristrettezze, secondo Colin Field attuale head bartender dell'Hemingway Bar del Ritz, Meier avrebbe permesso ai suoi clienti di bere a credito facendosi garante dei loro conti al bar, ed eventualmente saldandoli personalmente in anticipo, con una specie di prestito. Successivamente avrebbe chiesto agli stessi clienti di saldare i propri debiti accreditando le cifre su di un suo conto personale in Inghilterra. Non

*Se è in dubbio
la paternità
del Sidecar
sono attribuibili
a Meier
il Bee's Knees
e lo Stinger*



RITZ
L'HEMINGWAY
BAR PRIMA
DELLA
CHIUSURA DEL
2012.

si sa se quei soldi siano mai rientrati nelle casse dell'hotel, ma essendo comunque questa una prassi vietata, la direzione dell'hotel mosse delle rimozioni

a Meier decidendone l'allontanamento immediato. Secondo la stampa del tempo Frank Meier era considerato un ricco benestante, residente in una dimora lussuosa, forse sposato con una donna francese dalla quale ebbe comunque un figlio, Jean Jacques.

Come molte delle ombre che aleggiavano su Meier, non si sa con certezza se la circostanza dei conti dei clienti corrisponda verità. Esiste, però, un'ipotesi avanzata da David Wondrich, basata su una notizia riportata dal *The New York Sun* nel 1930. Secondo quella storia Meier riceveva una percentuale sugli incassi del bar e, forse, la fine di quell'accordo spinse Meier ad agire in un modo non propriamente ortodosso. Da allora in poi si persero le tracce di Meier che comunque morì poco dopo.

Frank è sepolto a Parigi in una tomba con altro nome, il Ritz non ne conserva memoria.

Fabio Bacchi

LE RICETTE

Fonte Artistry of Mixing Drinks

BEE'S KNEES

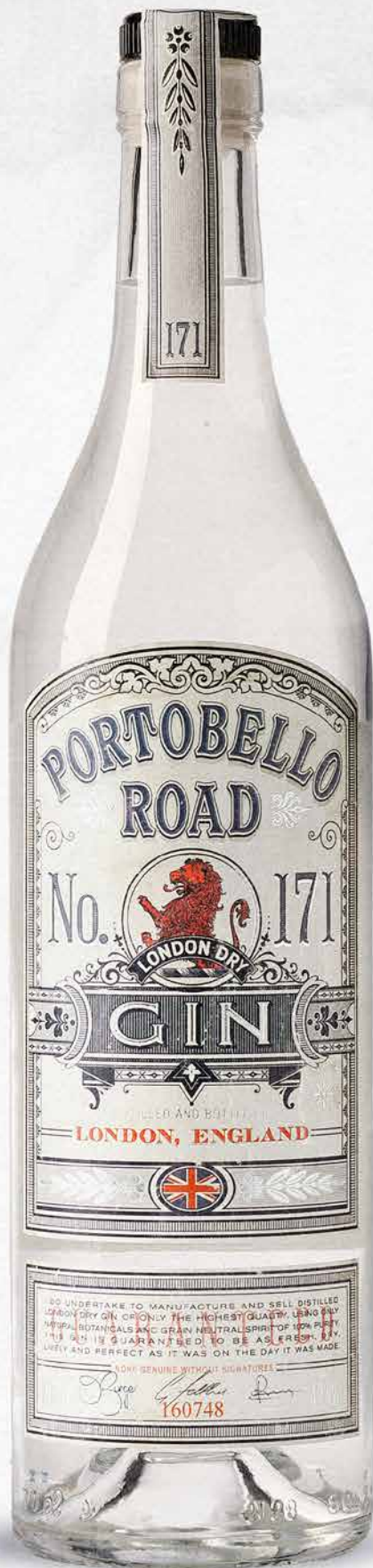
- Succo di 1/4 di limone
 - 1 tsp di miele
 - One and half glass of Gin
- Shakerare e servire.

POMPADOUR

- Succo di 1/4 di limone
- Half St James Rum
- Half Pompadour

Shakerare e servire

Note. Pompadour is a specially prepared wine from the Pinot (Charentais) Grape and contains at least 18° of alcohol.



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

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



The Finest Address in Gin

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

LO SCIROPPO DI MONTPELLIER

Storia dell'antica bevanda a base di capelvenere

DI LUCA RAPETTI

Grazie alla presenza di variegati ambienti costieri, montani e di campagna, tutti riuniti in una lingua di terra lunga circa 1.300 km da nord a sud, il patrimonio naturalistico del territorio italiano è uno dei più vasti e ricchi di varietà botaniche che si possano trovare nel mondo.

Passeggiando all'interno di un bosco o costeggiando un piccolo corso d'acqua è facile notare la presenza di una pianta molto comune, la felce. Questa pianta si riconosce in zone con adeguata umidità e clima abbastanza mite, motivo per cui è considerata originaria delle zone prealpine e meridionali della Francia e di buona parte dell'Italia.

Sebbene oggi sia considerata come una pianta qualunque, dall'aspetto fine e caratterizzata da sottili foglie e da steli di color scuro, durante i secoli XVII, XVIII e XIX venne largamente impiegata in molte preparazioni a scopo medicinale. Questi ritrovati si evolsero poi in ingredienti per il confezionamento di bevande molto popolari soprattutto durante il XIX secolo in

Inghilterra. Tra queste preparazioni vi era il *Capillaire Syrup*.

Dal punto di vista botanico la felce fa parte della famiglia delle Polypodiaceae, all'interno della quale troviamo diversi generi, tra cui l'*Adiantum*, che raggruppa le varietà utilizzate maggiormente in farmacopea. Una di queste varietà è denominata *Adiantum Capillus Veneris*, in inglese Maiden-hair, in italiano Capelvenere, proprio per le sue tipiche fronde leggere e costituite da sottili ramificazioni, che ricordano capelli. Un chiaro esempio del particolare aspetto di questa pianta lo si può ammirare presso la località di Casaletto Spartano, in provincia di Salerno, ove si trova la celebre cascata "Capelli di Venere", tanto suggestiva e caratterizzata da innumerevoli piante di felce, molte delle quali si arrampicano sulle rocce che delimitano la cascata.

L'utilizzo del Capelvenere ebbe inizio principalmente per scopi medicinali in molte zone del territorio italiano, in particolare in Piemonte, e soprattutto nella parte meridionale della Francia: Proven-





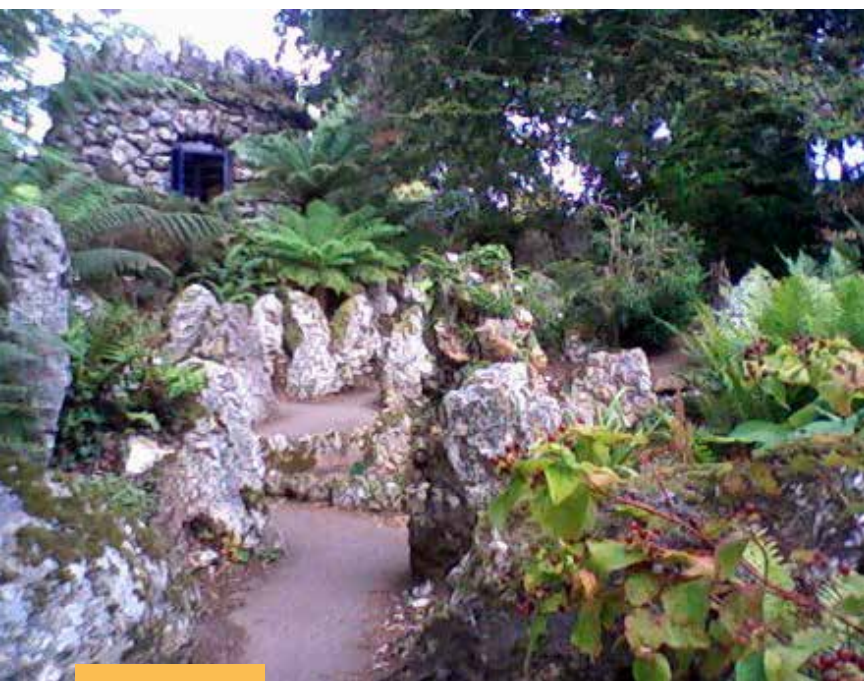
COLTIVAZIONI

QUI SOPRA
L'ADIAN-TUM-
CAPILLUS
VENERIS.
AL CENTRO LO
SCIROPPO DI
CAPILLAIRE.

ce e Languedoc. Queste erano le regioni in cui, già a partire dal 1600, si attestò la presenza di questa pianta e delle sue proprietà curative.

Nel 1644 il medico francese Pierre Formi, docente presso l'Università di Montpellier, compose il *Traité de l'Adianton ou Cheveu de Venus*, ovvero un trat-





PIANTE
QUI SOPRA
DEGLI
ESEMPLARI DI
FELCI.
A DESTRA
NICOLAS
LEMERY.

tato che affronta scientificamente tutti gli aspetti e le diverse applicazioni del Capelvenere. Tra le varie descrizioni si trova la ricetta del *Vin Adiantin*, che prevede l'infusione delle foglie della pianta all'interno di una barile contenente "vino nuovo" per una durata di 15 giorni. Questa sorta di vino aromatizzato era particolarmente consigliato per malattie di breve e lunga durata.

Analizzando altre pubblicazioni successive a quella di Formi si evince che la città stessa di Montpellier avesse già acquisito una non trascurabile fama per la qualità di questa pianta. Il chimico francese Nicolas Lemery nacque a Rouen e sviluppò i suoi studi in Chimica a Montpellier. La sua opera *Pharmacopée Universelle* rappresenta una delle prime testimonianze scritte in cui il termine Capillaire identifica la pianta di *Adiantum Capillus Veneris* o Capelvenere. Lemery sosteneva che la pianta proveniente da Montpellier e da altre zone della Francia meridionale possedesse importanti proprietà e qualità. Di altrettanta popolarità e ottima reputazione godeva la varietà della pianta raccolta sul territorio canadese, che tuttavia appartiene al genere *Adiantum Pedatum*.

La produzione di *Syrop de Capillaire* si intensificò per scopi terapeutici e per la produzione di conserve a base di Capillaire. Queste ultime avevano il vantaggio di mantenere più a lungo dello sciroppo le qualità organolettiche e la delicatezza aromatica della pianta stessa. La testimonianza scritta di Lemery è altresì fondamentale poiché sottolinea come questo sciroppo, ormai divenuto un prodotto di eccellenza presso la città di Montpellier, avesse suscitato a tal punto la curiosità dei commercianti e venditori ambulanti da essere prodotto e venduto a Parigi, modificando la ricetta o addirittura non impiegando alcuna quantità di Capelvenere, spacciandolo comunque per *Syrop de Capillaire*.

La sua crescente popolarità sul mercato era infatti il risultato di numerose pubblicazioni scritte che sottolineavano le proprietà curative della pianta. Ne sono esempio il *Erbario Italo-Siciliano* del 1743 composto dal botanico maltese Vincenzo Lagusi presso la corte del Regno delle Due Sicilie a Palermo. Egli descrisse dettagliatamente l'*Adianto* o *Capillus Veneris* come una pianta tipica dei luoghi umidi e ombrosi, ma in particolar modo riconobbe che la pianta aveva

50
ANNI



AMARO PUGLIESE

NON SOLO UN DIGESTIVO

BEVI RESPONSABILMENTE



Dalla nostra antica Teriaca nasce l'Amaro Pugliese.
China, Rabarbaro, Assenzio, Menta e Aloe,
sono solo alcune delle erbe e spezie che ne compongono l'antica ricetta.



www.fiumeliquoriesciroppi.it



Fiume liquori & sciroppi

Syrop de Capillaires simple.

Prenez des capillaires nouvellement cueillis, six onces.

Compez-les & les laissez infuser chaudement pendant six ou sept heures dans deux pintes d'eau commune, puis vous les ferez bouillir jusqu'à la consommation du quart, & après les avoir coulez & exprimez, vous ajouterez à la colature trois livres de sucre blanc, vous la clarifierez & en ferez un syrop selon l'art.

5 2

12.
Capiddu
Venneru,
nasce in Si-
cilia.

ADIANTO, *Lat. Adiantum*, seu *Capillus Veneris*; è una pianta, che nasce ne' luoghi umidi, ed ombrosi, e sull' orlo delle fontane, e pozzi; è pettorale, aperitivo, promuove lo sputo, raddolcisce l'umor acre del sangue.

qualità “aperitive, pettorali e raddolcisce l'umor acre del sangue”.

Solo trent'anni dopo, ovvero nel 1773, fu nuovamente uno studioso francese a focalizzare i suoi studi su questa pianta: il *Dictionnaire Raisonné-Universel de Matiere Medicale* di Pierre Francois Didot trattò di ben 7 differenti specie di *Adiantum*, tutte identificate con il termine “Capillaire”. Le prime due menzionate erano proprio quelle di Montpellier, dalle

proprietà aperitive e terapeutiche, e quella del Canada. Didot riporta inoltre come nel continente americano fossero già note le varietà originarie di Brasile e dello stato della Virginia.

Con l'inizio del XIX secolo si assiste a una ancor più marcata e rilevante

presenza di questo preparato zuccherino all'interno del settore alimentare. Il *Limonadier*, considerato il predecessore e antenato del moderno bartender, assai caratterizzante nella Francia del tempo, ebbe un ruolo importante nell'evoluzione della cultura del bere. Il testo *L'Art du Limonadier* del 1804 racchiude un discreto numero di ricette nelle quali compare lo sciroppo di Capillaire che lentamente

*Un nuovo
elemento andò
ad arricchire
le ricette
del Capillaire:
l'acqua di fiori
di arancio*

VIX ADIANTIX.

Prenez dix ou douze poignées
d'Adianton decoupées menu,
que vous mettrez dans vn baſil,
de la contenance de douze pots,
que vous remplirez de vin nou-

viene sempre più impiegato nel confezionamento di bevande, seppur sempre a scopo terapeutico.

Gradualmente la fama di questo prodotto attraversò la Manica per approdare nella capitale britannica. È opportuno precisare che la presenza del Capelvenere nel territorio britannico era già stata ampiamente affrontata dal botanico Culpeper il quale, all'interno del *The English Physician Enlarged* del 1718, elencava alcune contee del centro e sud dell'Inghilterra ove era possibile ammirare questa pianta. Tra le contee menzionate vi erano Sussex, Suffolk e Buckinghamshire.

Gradualmente si assistette a un improvviso cambiamento all'interno delle ricette dello sciroppo di Capillaire. Un nuovo elemento entrò a farne parte: l'acqua di fiori d'arancio. Questa evoluzione della ricetta non trova un motivo ufficiale, tuttavia grazie ad alcuni scritti del 1827 è possibile avere un quadro più chiaro di cosa stesse accadendo. Il primo, *The Italian Confectioner: or, Complete Economy of Desserts* scritto da William Alexis Jarrin, noto pasticciere londinese, racconta come in quel periodo a Londra fosse molto in voga la preparazione e commercializzazione di uno sciroppo di capillare aromatizzato solo con acqua ai fiori di arancio. Il secondo, *Domestic Economy, and Cookery, for Rich and Poor*, stampato anch'esso nel 1827 a Londra, elenca due differenti ricette:

1. *Capillaire*: preparazione a base di Maiden-hair, messa a bollire in acqua, a

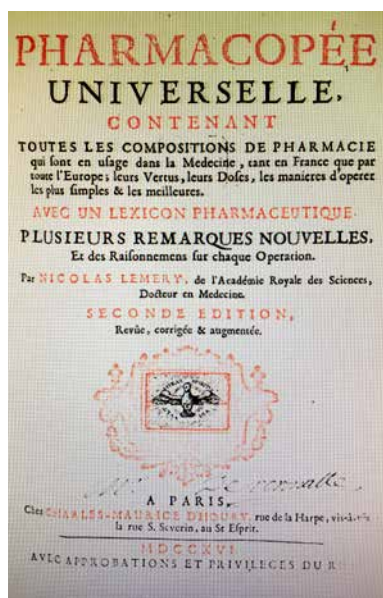
cui poi vanno aggiunti miele e acqua di fiori d'arancio;

2. *Genuine Syrup of Capillaire (Montpellier)*: preparazione a base di sciroppo di zucchero, unito ad un'infusione di foglie di Maiden-hair, bollite in acqua per circa 3 ore.

Oltre a questa netta differenziazione di ricette viene specificato come il Capillaire inglese fosse più semplice da produrre poiché consisteva solamente nell'aggiungere dell'acqua di fiori d'arancio a del comune sciroppo di zucchero, a volte colorato con un poco di zafferano. Questo sciroppo rappresentava un ingrediente base di molte bevande rinfrescanti. Il vero Capillaire, invece, era più che altro uno sciroppo balsamico, con un profilo più complesso. Aggiungere acqua di fiori d'arancio, indubbiamente, rendeva il gusto dello sciroppo molto più appetibile al pubblico, a differenza di quello realizzato con la sola pianta di Capelvenere, che poteva risultare comunque leggermente acidulo e amaro.

Si può ipotizzare che la preferenza dei consumatori abbia determinato un cambio della ricetta del Capillaire. Infatti, sfogliando le pagine del *Manuel du Limonadier et du Confiseur* di Roret, edito nel 1835, si trova nota dell'impiego di Capelvenere canadese, e anche di Montpellier, per creare uno sciroppo per il quale si consiglia l'aggiunta di acqua di fiori d'arancio per rendere il gusto più piacevole.

Altra variante sul tema, presente in *The Social History of Great Britain during the Reigns of Stuarts* del 1847, prevedeva l'uso di "curacoa" o olio di neroli, che altro non era che un'essenza ottenuta per distillazione dei fiori d'arancio, da sciogliere nello sciroppo.



Durante il regno della Regina Vittoria si manifestò un vero e proprio fenomeno socio-culturale chiamato *Pteridomania* o *Fern-Craze*.

Nel periodo compreso tra il 1840 ed il 1890 sorsero un gran numero di giardini botanici destinati alla coltivazione della felce, soprattutto nella parte dell'Inghilterra dove erano state individuate alcune varietà autoctone. Questa "febbre della felce" avvicinò molte persone alla coltura e tutto ciò che riguardava questa pianta. È possibile ancor oggi ammirare tracce di quel fenomeno attraverso espressioni artistiche quali set da tè, copertine di libri ben decorati, ricami su tessuti, persino il motivo disegnato sui tradizionali biscotti a base di crema pasticcera.

Confrontando buona parte dei manuali e dei ricettari di drink pubblicati fino alla fine dell'800, sia negli Stati Uniti che



Capillaire.

Versare in un bicchiere da grog:

1 cucchiaino zucchero
30% sciroppo Capillaire
1 fetta limone
70% Acqua bollente.
Servite.

Capilaire alla Manzoni.

Versare in un bicchiere da grog:

1 cucchiaino zucchero
30% sciroppo Capillaire
1 fetta limone
70% Caffé bollente.
Scaldare al vapore e servire.

in Europa, si ritrova il comune denominatore dell'acqua ai fiori d'arancio. Come nell'edizione del 1827 di *Oxford Night Caps* del 1827 dove l'Oxford Punch viene addolcito da una generosa quantità di Capillaire; e ancora in *The Bar-tender's guide* di Jerry Thomas del 1862 vi sono ben 2 ricette di Capillaire, entrambe contenenti "orange flore water".

Con l'inizio del 1900 si nota chiaramente come la presenza di questo particolare sciroppo abbia subito un decremento in termini di popolarità, molto probabilmente dovuto all'introduzione crescente di nuovi prodotti. Tuttavia è doveroso sottolineare che, sebbene nei primi trent'anni del '900 non vi siano quasi tracce di *Capillaire Syrup* nella maggior parte delle pubblicazioni conosciute, una delle prime raccolte di ricette pubblicate in Italia, il *Mille Misture* di Elvezio Grassi del 1936, sembra ritenere importante riportare alla memoria questo prodotto. Le ricette in questione sono *Capillaire* e *Capilaire alla Manzoni*: entrambe hanno in comune la tipologia di servizio, ovvero bevanda calda servita in bicchiere da Grog, 1 cucchiaino di

zucchero, una fetta di limone e sciroppo Capillaire. L'unico elemento differente è la soluzione calda, in uno acqua bollente, nell'altro caffè bollente.

Sporadiche ulteriori apparizioni di Capillaire si trovano in successivi libri che traggono chiaramente spunto da manuali francesi di cui si è trattato in precedenza. Forse l'ultima traccia di questo sciroppo è presente in *Le Barman Universel* di Dagouret del 1949, e ancora la ricetta riguarda una bevanda tradizionalmente servita calda, detta Bavaoises, a base di tè e sciroppo e che avrebbe poi assunto anche l'identità di bevanda fredda.

Ancora una volta si è potuto analizzare l'evoluzione storica di un semplice prodotto che, nato per scopi terapeutici, è stato modificato e riadattato in base all'esigenza e alla richiesta del pubblico. Seppur lo si possa considerare un ingrediente ormai "defunto", abbiamo voluto riportare alla memoria questo genere di ingredienti. Un giorno potranno fornire spunto per creare nuovi prodotti o semplicemente ricreare qualcosa fortemente legato alla tradizione di alcuni popoli.

Luca Rapetti

VARNELLI

dal 1868



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



You

Tube



BEVI RESPONSABILMENTE

L'ANICE CHE HA FATTO LA STORIA

L'aniciato spagnolo,
originario
della Costa del Sol,
divenne famoso
a New Orleans

DI **FABIO BACCHI**



Ojen è un piccolo paese dell'Andalusia (2.000 abitanti, circa), non distante da Marbella e Malaga, il cui nome, di origine araba, indica un "posto ruvido, greve". Definizione singolare per un paese di montagna che esprime tranquillità.

Il passato di questo luogo rimanda alla dominazione araba e ai sanguinosi storici eventi tra cattolici e arabo berberi che tra il 711 e il 718 conquistarono buona parte della penisola iberica. Del castello moresco che dominava la zona oggi non rimane più nulla.

Le stradine della parte più vecchia del villaggio sono adornate da fontane di benvenuto, ma la storia di questo villaggio è legata a un liquido più robusto dell'acqua e che in passato ha rivestito un ruolo molto importante per la locale economia: un aniciato tipico, l'*Anis de Ojen*, poi divenuto semplicemente Ojen (pronuncia Oh-hen). Si tratta del più famoso aniciato di Spagna (con liquirizia e più dolce di una normale Anisetta) dove divenne usuale chiedere "Una copita de Ojen".

Tuttavia storia e successo di questo liquore sono legati anche a una città ame-



PINK SHIMMY Cocktail

Pink Shimmy is a cocktail originated in New Orleans, the birthplace of civilized drinking. Even during prohibition Pink Shimmy was imitated throughout the world. It is owned exclusively by Solari's and is sold by stores handling Peychaud Bitters.



OJEN Cordial

Ojen needs no introduction but you will find that Solari's 50 years of "knowing how" makes a big difference in the quality of the product. Ask for Solari's Ojen.



Pida el verdadero y único legítimo anisado

OJEN

PEDRO MORALES

Exija esta botella. Contenido: un litro exacto.

ricana cara al bartending: New Orleans. Nella capitale della Louisiana il divieto di consumo di Assenzio, terminato nel 2007, fu particolarmente sentito durante il periodo del suo famoso carnevale. La produzione dell'Ojen iniziò nella prima metà del



*I tasted the best
cordial I've ever had
It was-*
JUNG & WULFF
CORDIALS
AND COCKTAILS

BE SURE
IT'S

JUNG & WULFF

MANHATTAN
COCKTAIL
KUMMEL
CORDIAL
GRENADINE
SYRUP
OJEN COCKTAIL
SLOE GIN

CREME DE MENTHE
CORDIAL
MARTINI
COCKTAIL
APRICOT
CORDIAL
PEACH CORDIAL
VERMOUTHS

It
makes
a big
difference



the
kind
you
use

TRUSTEES OF SOUTHERN
TRADITION SINCE 1883
**FOR SALE AT ALL LEADING
DEALERS**

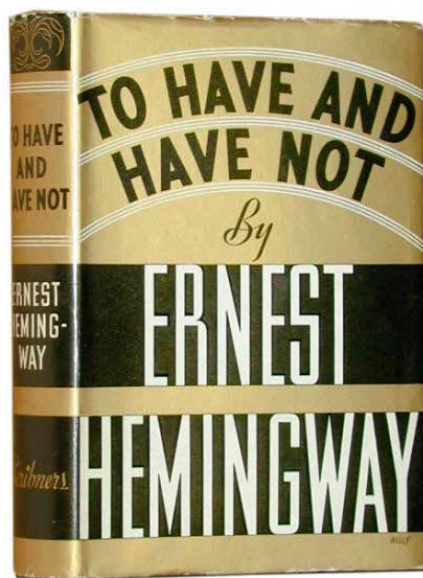
If fullness of flavor appearance of package or longstanding reputation for quality have anything to do with your choice, you will buy JUNG & WULFF Cordials and Cocktails. All our cocktails contain the celebrated PEYCHAUD BITTERS, the foremost of flavoring bitters.

BILLINGS BOTTLE SUPPLY CO., INC., DISTRIBUTORS
If your dealer cannot supply you, write us for name of nearest dealer.
L. E. JUNG & WULFF CO., INC., NEW ORLEANS



MEMORABILIA

SOPRA IL PAESE DI OJEN. ALCUNE ETICHETTE E LA RICETTA DELL'OMONIMO COCKTAIL. QUI A DESTRA IL LIBRO "HISTORIA AGUARDIENTE DE OJEN". IN BASSO IL DIPINTO DI PICASSO "SPANISH STILL LIFE" E IL LIBRO DI ERNEST HEMINGWAY.



Ojén Cocktail

1 jigger ojén
2-3 dashes Peychaud bitters
seltzer water.

Stir the mixture in a barglass with ice, add a little seltzer or other charged water, and strain into a frappé cocktail glass.

The bitters give this Ojén a delicate rose-colored tinge. Therefore it masquerades under the name of "Pink Shimmy," or *pinque chemise*, if you prefer the language of the fifty million who can't be wrong.

Forty

1800 e ben presto si guadagnò affezionati consumatori e una buona reputazione arrivando a Parigi, Londra, Cuba, finanche nelle Isole Filippine.

Il liquore avrebbe garantito per sempre al piccolo villaggio un posto nella storia. Tra i suoi estimatori vi erano anche Pablo

Picasso che volle rappresentarne una bottiglia in un suo famoso dipinto, *Spanish Still Life* del 1912, e Ernest Hemingway che ne parlò nel romanzo "To Have and Have not" del 1937. Nel libro, uno dei protagonisti è Richard Gordon «Standing at the bar, Richard Gordon drank three ojén specials but he felt no better; the opaque, sweetish, cold, licorice-tasting drink did not make him feel any different». In una lettera del 1933 a sua moglie Pauline, Hemingway scrive del suo modo di consumare Ojén con soda e vino.

VILLA
TEQUILA
LOBOS

100%

DE
AGAVE

Carlos Camarena



imported and distributed by

PALLINI



Bodegas de J. M. Fernández y González.—Jerez. No. 12. Viña „SAN AGUSTIN“.

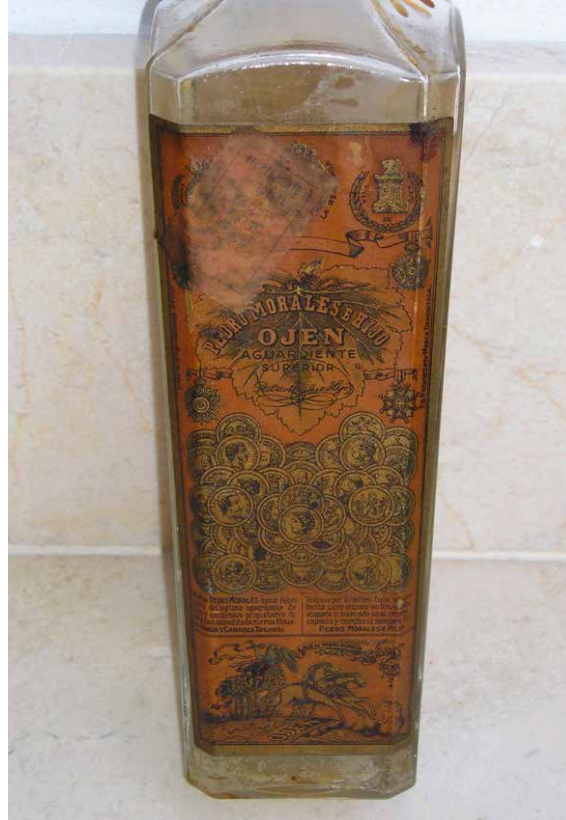


La produzione originaria dell'Ojen la si deve a Pedro Morales la cui distilleria fondata nel 1830 è accreditata come la prima dell'Andalusia e una delle prime

in Spagna. L'edificio che ospitava l'antica distilleria oggi è una costruzione storica che ospita il Museo de Vino de Malaga e de Aguardiente. Nel museo sono conservate centinaia di storiche bottiglie della zona ed estere e, inclusi Sherry, Whisky e Brandy, *memorabilia*

di settore, stampe e pubblicità dell'epoca. In questa distilleria l'Ojen venne prodotto sino agli anni '20 del 1900. L'edificio avrebbe poi ospitato la sede degli anarchici spagnoli dal 1931 al 1937, sarebbe

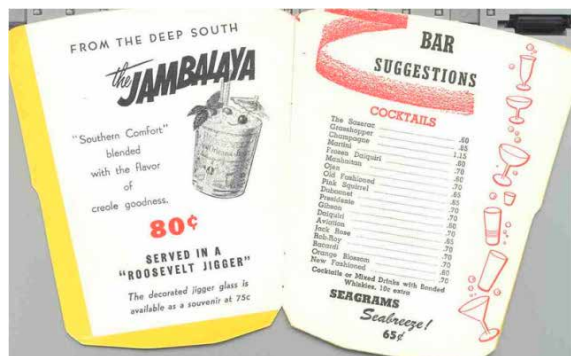
L'Ojen Cocktail con Peychaud Bitter e seltz divenne tipico degli Abinthe Cocktail di New Orleans



divenuto cinema, e poi, anche discoteca nel 1976. Solamente nel 1997 e dopo un profondo restauro, avrebbe riacquisito la sua storicità e bellezza essendo uno dei palazzi più belli della Costa del Sol, visitato da migliaia di turisti ogni anno.

Per tre generazioni i Morales sarebbero stati tra i più influenti produttori spagnoli. In molti provarono, senza successo, a imitare il loro liquore. La crisi dovuta alla fillossera causò un brusco calo produttivo dell'aguardiente viticolo di base e la produzione di Ojen si abbassò notevolmente verso la fine dell'800. Seppure in fase calante la produzione di Ojen sarebbe continuata sino al 1920, ma la sopravvenuta assenza di un erede maschio in grado di portare avanti la distilleria causò prima la chiusura e poi la vendita della stessa. La formula originaria del liquore, mai rivelata, si perse con l'ultimo dei Morales e sarebbe rimasta un segreto per sempre. Ma l'Ojen avrebbe avuto una seconda vita.

Nel 1930 un altro distillatore, Manuel Fernandez SA di Jerez, mise a punto una ricetta che doveva essere verosimilmente molto simile a quella originaria. L'Ojen



COCKTAIL
SOPRA LA
PREPARAZIONE
DELL'OJEN
COCKTAIL.
QUI ACCANTO
CEDRIC MARTIN.



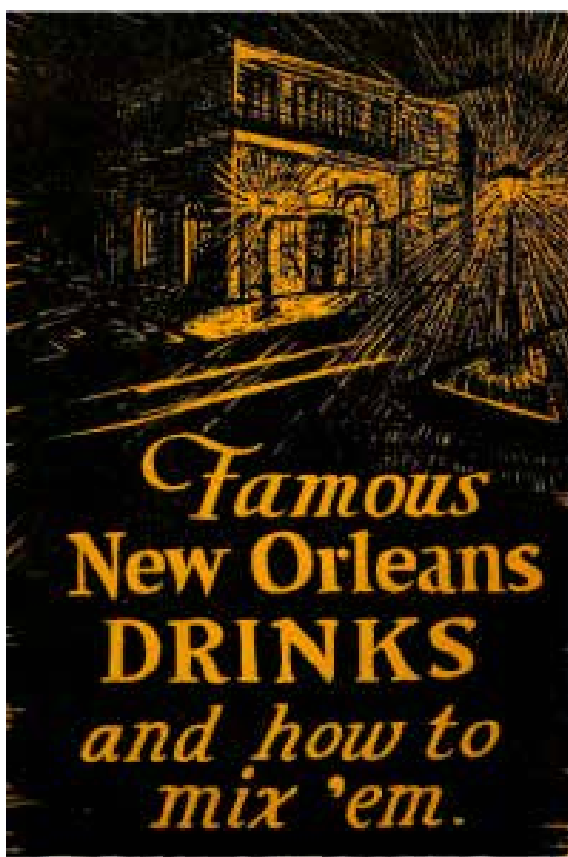
White Label di Fernandez era riconoscibile per l'etichetta bianca e una diversa forma della bottiglia.

Era un momento molto favorevole per gli aniciati spagnoli e del Mediterraneo in generale, e l'Ojen arrivò a New Orleans. In città l'Ojen fu subito associato al Mardi Gras, orfano dell'Assenzio comunque più secco, e divenne popolare in un drink chiamato *Ojen Cocktail* o *Ojen Special*. Questo drink, il cui consumo era considerato un rituale beneaugurante prima della grande parata di carnevale, era presente nelle liste di molti bar. Tra questi il celebre Sazerac Bar del Roosevelt Hotel che negli anni '50 lo vendeva a 70 cent.

L'Ojen Cocktail con Peychaud Bitter e uno spruzzo di seltz, divenne parte di quella famiglia di Absinthe Cocktail tipica di New Orleans. Era chiamato anche "Pink

Schimmy", o "Pinque Chemise" a causa del suo colore rosato, ordinato spesso come brunch cocktail. Successivamente il drink avrebbe incluso anche orzata o simple syrup, facoltativi, per avere una texture più ricca. Nessuna città al mondo avrebbe consumato più Ojen di New Orleans.

Quando gli aniciati cominciarono ad avere un calo dei consumi Fernandez decise di fermare la produzione. Erano i tardi anni '80 del XX secolo. Fu un commerciante di NOLA (New Orleans, Louisiana), Cedric Martin Wine Cellar, che si aggiudicò l'ultimo batch di produzione, 500 casse per un totale di 6.000 bottiglie che assicurarono la presenza del prodotto a NOLA per circa 20 anni. Di quello stock sembra che l'ultima bottiglia sia stata venduta pochi anni fa (2009) ma non si esclude che qualcuna possa riapparire su qualche



scaffale. A tal proposito Chris Hannah, head bartender del celebre Arnaud's French 75 Bar avrebbe dichiarato di averne ancora qualche bottiglia, finanche una del 1930.

A NOLA era presente anche Anis del Mono, aniciato spagnolo prodotto da Vincente Bosch, spesso sostituto dell'Ojen, forse confuso con lo stesso, come dal libro "Famous New Orleans Drinks and How to Mix 'Em" di Stanley Clisby Arthur del 1937, edito nello stesso anno del libro di Hemingway che parlava dell'Ojen.

Ma la sua terza vita l'Ojen l'avrebbe vissuta grazie a Sazerac Company che a New Orleans ha le radici storiche ed è proprietaria di Peychaud Bitter. L'azienda aveva alcune storiche bottiglie di Ojen Fernandez che furono la base di ricerca per ricreare un prodotto simile che avrebbe preso il nome di "Legendre Ojen". Dopo due anni di prove il nuovo Ojen, *Legendre*, fu presentato il 19 febbraio 2016, il Mardi Gras del carnevale di quell'anno, in tempo per perpetuare il rituale beneaugurante. Prima richiestissimi, poi decaduti, oggi gli aniciati sono in cerca di una nuova vita in miscelazione. Forti di un passato glorioso e affascinante che li riveste di una storia sempre nuova.

Fabio Bacchi

Gosling's

BLACK SEAL CUP 2017

COCKTAIL COMPETITION



semifinale:

2 maggio - Napoli

8 maggio - Lecce

9 maggio - Riccione

finale:

maggio 2017 Roma



AMERICA'S CUP
BERMUDA 2017
OFFICIAL RUM

imported and distributed by

PALLINI

PARTECIPA E VINCI LE BERMUDA

regolamento e scheda di partecipazione su
www.bartales.it

L'AGUARDIENTE DEL DRAGO (1)

Ron , zucchero, menta e lime: l'antenato del Mojito

DI GIANNI ZOTTOLA



«**E**poca senza religione! Regno di cattolici e di spagnoli, trionfo di papisti e di donnicciole». Così in un fortuito incontro il temibile Guillaume Le Testu, onore di pirateria e di Francia, l'uomo che deteneva la scimitarra del condottiero fiorentino Pietro Strozzi, accolse la leggenda dei mari. L'incarnazione del demonio, l'uomo al cui passaggio trema il profondo mare, il terrore di Spagna: Sir Francis Drake.

Il mondo conosciuto viveva l'epoca dell'espansione territoriale. Allargare i confini di dominio in cerca di nuove risorse significava alimentare i sogni aurei di terre ignote, oltre gli oceani, oltre i mari conosciuti. Ma non esiste forza più indomabile di quella del mare e, per chi tenta di dominarlo, è impensabile qualsiasi posizione che si possa minimamente avvicinare al concetto di democrazia: il mare ha bisogno di capitani. Uomini di valore, autoritari e indipendenti con particolari doti umane che hanno distinto nella sto-

ria i semplici navigatori dai grandi capitani. Quelle particolari doti umane che fecero di Sir Francis Drake non solo un ammiraglio ma una leggenda del mare.

E qui i pregiudizi morali sulla figura di Drake si sprecano: fino a che punto in un mondo di canaglie, come era anche definita la stessa regina Elisabetta, poteva essere giudicata politicamente corretta la condotta umana? Un mondo di pirati: uomini efferati, crudeli con condotte oggi considerate amorali, sprezzanti della morte e inarrendevoli, capaci di sopravvivere mangiando topi, cani, scimmie e pappagalli.

Le esplorazioni in mare erano indubbiamente correlate alla pirateria, il saccheggio dei nemici della corona e il viaggio verso i mari del sud furono segretamente appoggiati da Elisabetta stessa, fino a che la figura del corsaro finì per abusare della legittimità concessagli diventando abbastanza potente da valicare la dipendenza dalla corona. E così, tra depistaggi e dicerie, Drake partì più e



più volte, e quasi sempre in silenzio, dal porto di Plymouth verso l'ambito oro di una Spagna signora dei mari e di tutte le ricchezze del nuovo mondo.

Le leggendarie imprese di Drake, cospicue come l'oro sottratto alla Spagna, rimbalzavano da una lato all'altro del mondo per il terrore e l'umiliazione che un piccolo uomo era in grado di suscitare nella più grande flotta di sempre, quella che fu chiamata l'Invincibile Armada. La pericolosità del temibile pirata era potente come il suono del suo tamburo, tanto che perfino il suo nome risvegliava negli spagnoli i timori del "drago": *«El Draque, il drago, un nome spagnolo con un significato alquanto sinistro, il Drago che apparve sui nostri mari, e portò al suo nido mucchi d'oro, più temibile del tuono per i suoi nemici...»*.

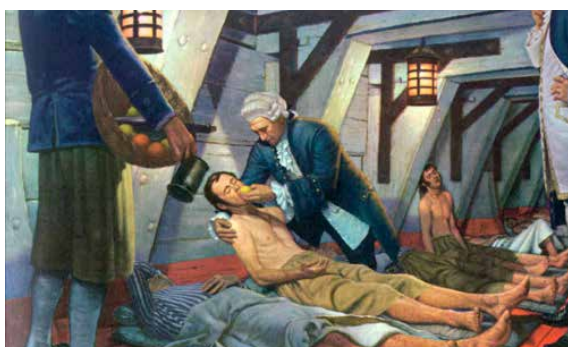
Ma ciò che portò Drake a cambiare la storia del mondo non fu, come si può immaginare, la feroce aggressività con cui si scagliava all'attacco di navi e porti spagnoli, tantomeno le incommensurabili



quantità di oro portate a Londra. Fu bensì il modo in cui realizzò queste imprese, con la fiera del vero gentlemen inglese, che con portamento da Lord agiva in primis verso gli interessi della Regina e dell'Inghilterra tutta. Drake non era affatto l'immagine romanzata del pirata bevitore di "Rum", all'epoca solo aguardien-

CONQUISTE

IN ALTO: AL CENTRO FRANCIS DRAKE; A DESTRA LA REGINA ELISABETTA. QUI SOPRA FRANCIS DRAKE INSIGNITO DEL TITOLO DI CAVALIERE DA ELISABETTA I D'INGHILTERRA (GETTY IMAGES). QUI ACCANTO L'INVINCIBILE ARMADA E, A SINISTRA, GUILLAUME LE TESTU.



te, e forse per questo è ancora oggi uno dei più grandi eroi ricordati in Inghilterra, le cui storie si intrecciano con la suggestione della leggenda.

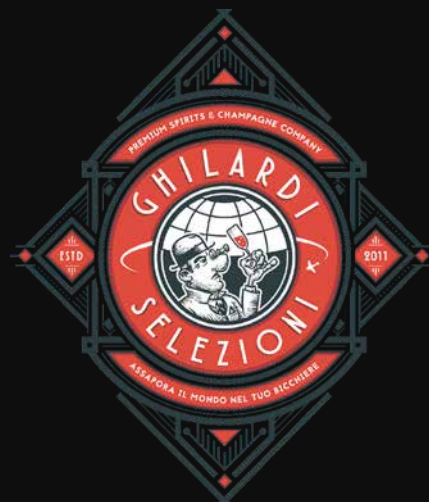
Sono molte le leggende legate al nome di Drake quella di cui ci occupiamo è legata appunto all'acquavite, una bevanda misteriosa, pericolosa e letale, la stessa acquavite che sarebbe dovuta essere la base alcolica della bevanda che viene attribuita al capitano Drake, almeno per quanto riguarda il nome che gli fu attribuito, il mitico Draquecito.

Il Draquecito è, secondo la leggenda e secondo tutte le fonti che si trovano sul web, la bevanda che un parente di Drake, tale Richard Drake, in viaggio con il capitano, avrebbe inventato a Cuba nel 1585 come bevanda curativa contro la malaria. Questa pozione, il "Draquecito", sempre secondo le storie raccontate, era composta da un "Ron" o meglio un aguardiente cubano che, mescolato a zucchero, menta e lime sarebbe la bevanda che traccia

la linea di quello che diventerà il famigerato Mojito.

Alcuni sostengono, o comunque raccontano, che il Mojito altro non è che un Draquecito (o Draque) miscelato con un più moderno Ron cubano e cioè il distillato che andrà a sostituire l'ancestrale, contadino e pungente aguardiente dell'epoca. Nel nuovo drink, inoltre, la diluizione e la freschezza verranno ottenute grazie alla soda.

Esaminando la parola acquavite e cercando di capire che cosa fosse realmente, è da notare, secondo le fonti, che è l'unica parola inerente all'alcol distillato trovato nei diari di bordo dei marinai dell'epoca e in particolare negli scritti inerenti a Drake o al suo equipaggio. Questo modo generico di identificare il potente e sconosciuto alcolico è ovvio, dato che nella metà del Cinquecento siamo certamente lontani dalla produzione di un distillato caratteristico e locale come il Ron, ma siamo ancora lontani anche dal-



LEYRAT SINGLE ESTATE COGNAC



SHAKE & STRAIN IN A COUPETTE
40 ML COGNAC LEYRAT ASSEMBLAGE N°1
10 ML LIQUORE ALL'ALBICOCCA BRIOTTET
5 ML MIELE MILLEFIORI
2 DASHES PEACH BITTERS
5 DROPS ABSINTHE
SUPÉRIEURE NOUVELLE ORLÉANS
ORANGE PEEL



la diffusione in larga scala della canna zucchero. Questa avverrà, in modo esponenziale e fino al collasso, un secolo più tardi, quando effettivamente si parlerà anche di quello che alle Barbados viene definito Kill Devil. Considerato da molti "l'antenato del Rum", ovvero la proibitiva bevanda, leggendaria e mistica, il Kill Devil dal 1650 in poi aprirà la strada ad aguardienti di canna e poi ai Rum.

*L'acquavite
alleggeriva
il peso delle
sconfitte, il dolore
delle ferite
e in molti casi
della morte*

È scontato quindi dire che, conoscendo un minimo di storia della distillazione, è impossibile parlare di distillati comparando i prodotti alcolici dell'epoca a un recente Rum, sia per le tecniche di produzione che per la materia prima utilizzata. Dunque è quanto meno doveroso porsi domande circa la provenienza di questa acquavite di cui si parla nelle memorie dei marinai del '500: è collegabile a una produzione derivante dalla lavorazione canna da zucchero? Probabilmente no, o meglio, non solo. Indubbiamente ciò che veniva chiamato da Drake acquavite era un liquido alcolico distillato, ma non necessariamente

molto alcolico, molto lontano dal Rum e probabilmente anche dalla sola canna da zucchero.

Conosciuta e utilizzata dai pirati come fonte di coraggio in battaglia, come antidolorifico e disinfettante per le gravi ferite, più di qualche marinaio ha subito gli effetti di un consumo smodato di questa acquavite. Per questo motivo, le fonti ci dicono che questa acquavite era sempre addizionata ad acqua. Ma non solo, l'acquavite alleggeriva il peso delle sconfitte, delle ferite e in molti casi della morte. Il suo consumo senza acqua era, secondo le testimonianze, proibito e considerato disonorevole anche per i pirati di Drake, per via degli effetti che aveva sullo stato fisico e mentale.

Più di una volta la ciurma di Drake rischiò la sconfitta per comportamenti inopportuni indotti dall'alcol, soprattutto durante gli agguati da terra alle carovane spagnole. Infatti è da notare che l'utilizzo di acquavite, se pur sotto controllo per i motivi descritti, era frequente solo a terra, quando la ciurma di Drake era intenta ad assalire, porti, città e fortezze. Non si trovano invece testimonianze di utilizzi in navigazione e questo apre una luce sull'indagine della provenienza di questo distillato.

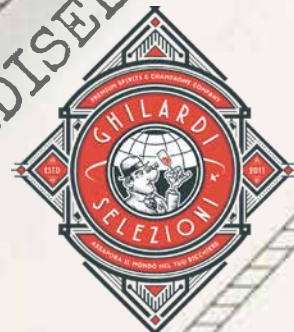
Nonostante non sia ancora chiaro chi

DEATH'S DOOR PREMIUM AMERICAN GIN

SIMPLE ♦ LOCAL ♦ EXCEPTIONAL

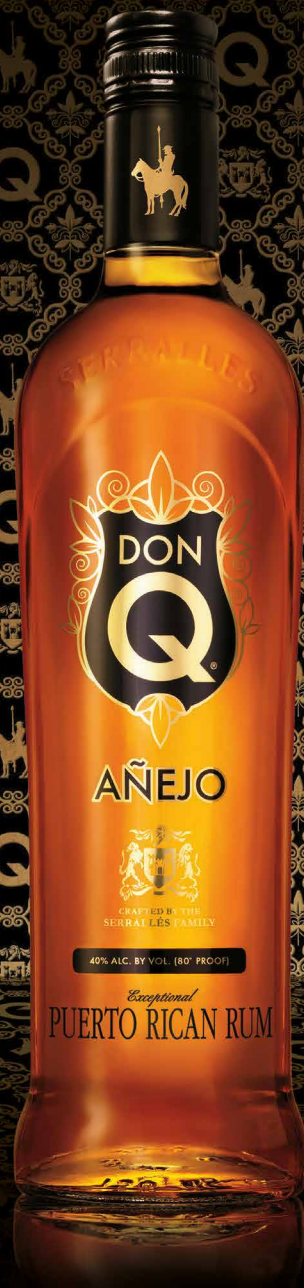


INFO@GHILARDISELEZIONI.COM



RUSHING PERFECTION.

QUESTIONABLE.



UN[®]QUESTIONABLE[®]

EXCEPTIONAL AGED PUERTO RICAN RUM



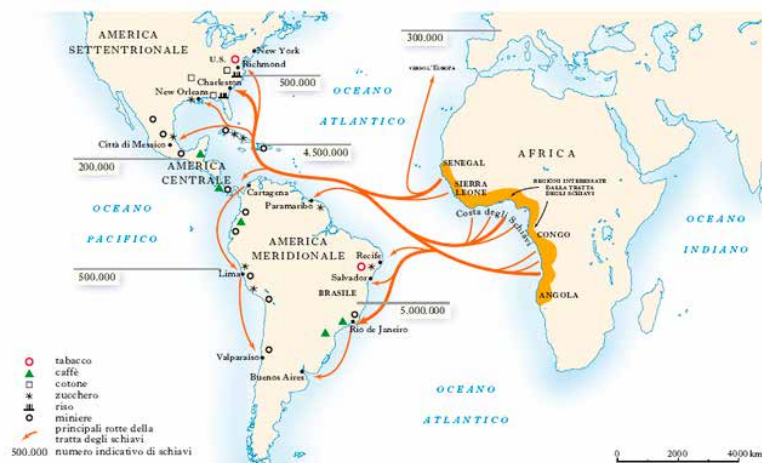
BERE RESPONSABILMENTE IMPORTATO IN ITALIA DA GHILARDI SELEZIONI DONQ.COM
PRODUCED BY DESTILERIA SERRALLES, INC., PONCE, PR. RUM 40% ALC/VOL.

lo producesse, di sicuro non era trasportato per mare dall'Europa. All'epoca il trasporto di alcolici in mare era destinato solo al sostentamento degli equipaggi durante le traversate. Ciò avveniva secondo le tradizioni di consumo europee, vale a dire vino per gli spagnoli e portoghesi, maggiormente birra per le spedizioni inglesi.

Al tempo sulle navi veniva caricata ancora birra e vino, più durevoli dell'acqua. Precisamente nel viaggio del 1585 sulle navi di Drake si caricarono scorte di 133.600 litri di vino e 572.550 di birra. Solo nei secoli successivi questi alcolici verranno progressivamente sostituiti da liquidi alcolici ancora più durevoli e che, a differenza degli altri, avevano anche capacità di migliorare nella conservazione in legno. Come i distillati. Alcolici che nel corso dei secoli saranno prodotti con tecniche decisamente più affinate della spregevole acquavite che i marinai di Drake incontrarono nei primi viaggi ai Caraibi.

In ogni caso difficilmente erano trasportati beni che non avessero uno scopo commerciale, quindi anche il solo immagazzinare questi prodotti alcolici di consumo oltreoceano sarebbe stato controproducente. Infatti si limitavano le stive per il trasporto di beni di altro valore e scopo. In ogni caso, in andata e in ritorno dal nuovo continente, oltre a vino e birra non si hanno mai riferimenti ad altri tipi di alcolici, sia nei rapporti di carico delle stive delle navi dell'epoca battenti qualsiasi bandiera, sia nelle descrizioni dei sequestri derivati dai saccheggiamenti che Drake riservava a navi spagnole e portoghesi.

Una plausibile origine dell'acquavite presente nel nuovo mondo, in cui si im-



SCHIAVITÙ
IN ALTO LA
ROTTA DELLA
TRATTA DEGLI
SCHIAVI.
QUI SOPRA UN
DISEGNO CHE
ILLUSTRA IL
COMMERCIO
DI ESSERI
UMANI.

batterono pirati e marinai del '500, non è da cercare nel luogo di provenienza ma nelle origini della sua creazione, che deriva proprio dall'adattamento oltreoceano delle culture di africani ed europei, che come noto provengono da una tradizione alcolica molto forte e antica.

Agli inizi del '500 gli spagnoli iniziarono a deportare in America, dall'Africa, schiavi destinati alle miniere e alle piantagioni.

I nuovi abitanti delle Americhe iniziano, in ogni luogo colonizzato, un'autoproduzione di alcolici alla stregua di come erano abituati a produrre da sempre nei paesi di origine. Ma questa volta con l'utilizzo degli unici prodotti disponibili e adatti a essere fermentati, ovvero piante e prodotti locali. Gli alcolici locali erano presenti ovunque e vi sono testimonianze di varie produzioni con numerose varietà di tapioca o patate dolci, radici e tuberi.

GIANNI ZOTTOLA (1 - continua)

* *Wildly Sophisticated* **SCOTTISH GIN.**

Carefully handcrafted in the Scottish Highlands, Caorunn expertly infuses locally foraged botanicals, beautifully mixing the rugged charm of Speyside with urban sophistication.

- * Multi award-winning Caorunn is the only gin made in the acclaimed Speyside region and has rapidly secured a place within the top Super Premium Gin in the UK. (Nielsen 2015)
- * Handcrafted in the world's only working Copper Berry Chamber, Caorunn offers an aromatic, versatile taste that works perfectly in any classic and modern cocktail. In recognition, Caorunn is now proudly served in 12 of the world's leading bars.
- * Invigorating, dry, crisp and perfectly served with red apple, Caorunn is the Modern London Dry Gin that's attracting a whole new generation of gin drinkers – generating 75% growth globally between 2012 and 2014.

BEVI RESPONSABILMENTE



Discover at www.caorunngin.com

Please savour Caorunn Gin responsibly

Importato e distribuito da **Compagnia dei Caraibi** | www.compagniadeicaraibi.com



I RHUM DELL'ISOLA DEL TESORO

I primi Agricole protetti da un disciplinare

DI ALESSANDRO PALANCA

Martinica, forse la terra di origine del Rhum agricole, è la più grande isola delle Piccole Antille. La sua geografia disegnata da vulcani, foresta tropicale, spiagge bianche e nere, suoli calcarei, condensa su quest'isola i microclimi di tutti i Caraibi.

Per molti Martinica rappresenta forse la terra di eccellenza del Rhum agricole, protetto da una Appellation Origine Contrôlée. Questo riconoscimento fu assegnato al Rhum agricole di Martinica il 5 novembre del 1996, rendendolo di fatto il primo Rhum al mondo ad avere un suo disciplinare. Tra le varie specifiche l'A.O.C. disciplina la materia prima, la canna da zucchero, stabilendo quali varietà possono essere utilizzate, sono dodici, i territori e relative densità di coltivazione.

Nella produzione l'A.O.C. determina le caratteristiche del Vesou stabilendone acidità e grado brix, fermentazione e tipologie di lieviti; della distillazione, che deve essere effettuata con colonna singola (colonna creola) e il grado alcolico in uscita dall'alambicco; l'invecchiamento.

Dall'isola provengono alcuni dei brand

storici e iconici del Rhum agricole, alcune sue distillerie affondano le radici nel tempo della colonizzazione facendone uno dei più grandi produttori delle Antille. Tuttavia la storia del Rhum a Martinica ha avuto in passato anche significative produzioni di Rum da melassa e le origini delle distillerie nascono dalle ceneri dei zuccherifici che un tempo costituivano la principale attività economica dell'isola.

La canna da zucchero a Martinica arrivò presumibilmente nel 1600. A fine 1700 si contavano sull'isola quasi 500 mulini da zucchero. JM, Simon, Dillon, Trois Rivières, La Favorite, Bally, HSE, Clément, Depaz, La Mauny, Neisson, Saint James: sono dei nomi cari ai grandi appassionati di Rhum agricole.

Alcune di queste distillerie sono chiuse ma al proprio interno continuano blending e invecchiamento dei distillati prodotti altrove sull'isola. Alcune sono proprietà di grandi gruppi produttivi (Martiniquaise, Hayot, BBS), pochissime indipendenti e ancora di proprietà (Neisson e La Favorite). Bally e Dillon sono distillati da Saint James, Trois Rivières da La Mauny, Clém-

ent è distillato da Simon mentre Bernus, Hardy, Saint- Etienne sono ferme ormai da quasi 30 anni. Le distillerie ormai scomparse o inattive costituiscono un'importante parte della storia del Rhum agricolo e sono una tappa da non perdere per chi visita Martinica.

I regolamenti coloniali francesi che limitavano le attività economiche delle colonie con la madrepatria e l'estero favorirono il consumo in loco e il commercio illegale di melassa e Rhum verso l'America settentrionale. Tuttavia alla fine del 1800 Martinica era il primo esportatore mondiale. Un primato che sarebbe durato poco perché solo pochissimi anni dopo una catastrofe naturale distrusse molte distillerie dell'isola, le sue piantagio-

ni di canna da zucchero, interi villaggi e decimò la popolazione. Causa di questa catastrofe fu l'eruzione del vulcano Pelée l'8 marzo 1902. Tuttavia bastarono pochi anni per rimettere in sesto l'economia isolana. La produzione di Rhum contribuì per la maggior parte a questa ripresa tanto da arrivare a coprire quasi il 90% delle esportazioni dell'isola già dopo 20 anni con più di 100 distillerie in attività, le più produttive spesso controllate direttamente dai grandi zuccherifici.

Una nuova crisi si ebbe con la contrazione dei mercati durante la seconda guerra mondiale e, se da un lato calava la produzione di Rhum industriale, dall'altra aumentava quella di Rhum agricolo. Oggi sono sette le distillerie attive sull'isola.

BALLY

Nel 1917 Jacques Bally comprò il piccolo zuccherificio Lajus di Carbet, già fondato nel 1670, e vi attrezzò la sua distilleria dotandola di un impianto a colonna progettato da lui stesso. La zona era particolarmente vocata alla coltivazione della canna da zucchero. Nel 1924 Jacques Bally cominciò a invecchiare delle partite di Rhum. Il design di Bally è rappresentato dalle caratteristiche bottiglie Pyramide e Carré ancora oggi utilizzate per alcuni imbottigliamenti. Fu lo stesso Jacques Bally a disegnare le bottiglie nel 1930. Negli anni i Rhum Bally hanno subito una serie di cambi di produzione causa chiusura della distilleria. Nel 1976 veniva prodotto da Saint James, il successivo acquisto da parte di Yves Hayot nel 1987 ne spostò la produzione a Le Simon. In questi passaggi di produzione venne sempre spostata ed utilizzata l'originale colonna creola. Nel 1997 Bally rientrò in orbita Saint James che lo produce ancora oggi ma con diversa distillazione perché l'impianto originale era ormai esausto. Le





bottiglie più datate, molto rare sul mercato, sono del 1924 e 1929. Le referenze Bally con invecchiamenti riconducibili sino agli anni '80 hanno un alto valore di mercato dato l'utilizzo della colonna creola originaria poi dismessa negli anni '90. La gamma attualmente in commercio vede i Rhum Blanc a 40° e 50°, ideali per la preparazione del T'Punch, i Paille, Rhum affinati 18 mesi in grandi botti, i millesimati di fine anni 90 e inizio secolo e le Pyramide 7 e 12 yo.

DEPAZ

La Distilleria Depaz, situata alle pendici del Monte Pelée, fu distrutta durante l'eruzione del 1902. La famiglia Depaz, proprietaria, fu annientata durante la catastrofe e la distilleria fu l'unica a essere ricostruita dopo la terribile eruzione vulcanica. L'unico sopravvissuto fu il giovane Victor Depaz, studente 16enne allora residente a Bordeaux. Fu lui a incaricarsi della ricostruzione della distilleria negli metà degli anni '30. Depaz è una delle distillerie più belle e affascinanti di Martinica. I suoi Rhum sono frutto di un terroir unico, ottenuti con distillazione da colonna creola di stile francese. Interamente ricostruita Depaz è proprietaria di una piantagione di canna da zucchero che si estende su di un terreno vulcanico per circa 400 ettari. La gamma Depaz si dispiega con una produzione che va dal blanc a 50°, a un gold giovane, agli invecchiati con almeno 3 anni in botte, e prosegue con i suoi VSOP, XO e l'esclusiva Cuvée Prestige. I Depaz vintage dei primi decenni del secolo sono molto ricercati da collezionisti e cultori del Rhum. Depaz appartiene oggi al gruppo Martiniquaise, ex Bardinet. Rarissima e ricercatissima dai collezionisti la riserva 1929.



BEVI RESPONSABILMENTE

RISERVA CARLO ALBERTO

THE ENCHANTING VERMOUTH



VERMUT . TORINO . SINCE.1837
[RISERVACARLOALBERTO .COM](http://RISERVACARLOALBERTO.COM)



NEISSON

Immaginate un villaggio di pescatori, al suo ingresso una piccola distilleria che si erge come tutore di una visione da cartolina. Neisson è una distilleria rimasta di proprietà di una famiglia. Gestita da Gregory Vernant Neisson, oggi ultimo master distiller proprietario di una distilleria nell'isola, Neisson è considerato da molti il migliore Rhum di Martinica, è il più consumato sull'isola e la sua produzione non riesce a soddisfare l'offerta. La tipica bottiglia rettangolare "zépol karé" è un'icona tra gli appassionati di Rhum. A Le Carbet Neisson possiede circa 40 quaranta ettari coltivati a canna da zucchero. Si tratta di tre varietà di canna da zucchero non ibride che con grande caparbietà da parte del produttore, e dopo lunghe discussioni, sono state inserite nella AOC Rhum Agricole di Martinica: la cristalline, la malanoi e la rubanée. Per la sua produzione Neisson lavora solo la canna da zucchero proveniente dalla sua piantagione. Ma l'unicità di Neisson non si limita alla sua coltivazione di canna. Gregory Neisson, infatti, sta conducendo studi ed esperimenti su lieviti autoctoni della sua proprietà. Le colture di lieviti utilizzate da Neisson sono alla base della sua fermentazione, molto lenta, considerata la più lunga delle Antille francesi, almeno 72 ore. La distillazione viene effettuata in una colonna di rame del 1938, la Savalle. I blanc di Neisson sono quattro. I blanc a 50° e 55° sono ottenuti da un blend di canne bleue, per più della metà, e la restante parte da canne cannelle B, canne rouge, zikak e cristalline. La versione a 52,5° è prodotta solo da canne bleue, coltivata nell'appezzamento di Thieubert, intorno alla distilleria e in prossimità dell'oceano. L'Esprit de Neisson è particolare, imbottigliato a grado di colonna con il 70% di alcool, riposa 6 mesi in inox e non subisce alcuna riduzione di grado. Tra la gamma degli invecchiati presenti sul mercato italiano vi sono la Reserve Spéciale 42°, invecchiata in botti in rovere di Limousin da 350 litri, e l'Extra Vieux a 45°. Quest'ultimo contiene il millesimo 2002 che è rimasto tre anni in fusti di rovere, nel maggio 2005 in fusti ex bourbon, e infine nel 2009 in fusti di Cognac da 350 litri. (fonte Velier)



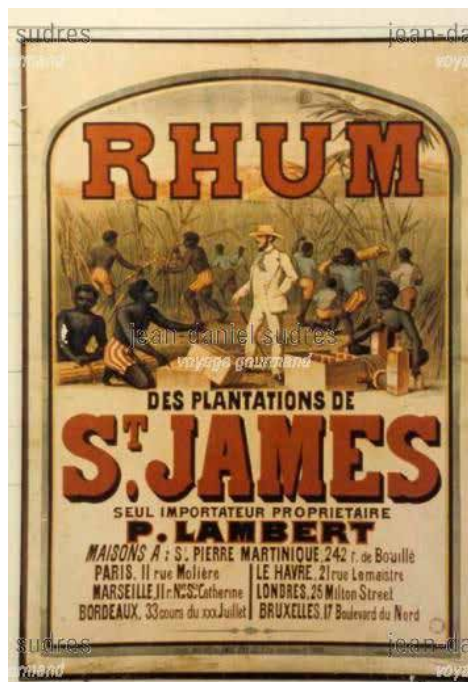


SAINT JAMES

Un commerciante marsigliese, Paulin Lambert, nel 1882 depositò il nome di un nuovo Rhum e il brevetto di una bottiglia quadrata. Lambert, già esperto del settore, essendo commerciante di Rum giamaicano, aveva acquistato delle distillerie

a Martinica. La sua nuova avventura si sarebbe chiamata Plantation Saint James. In modo molto avveduto Lambert utilizzò su larga scala la pubblicità per promuovere e commercializzare i propri prodotti, uno dei pionieri della pubblicità di alcolici. In breve divenne uno dei più importanti produttori di Martinica e grande esportatore del prodotto. Dopo una serie di passaggi di proprietà iniziati nel 1967 (Picon, Cointreau) dal 2003 il brand è di proprietà del gruppo La Martiniquaise. Saint James ha una gamma molto ampia, forse la maggiore di Martinica: blanc, invecchiati, millesimati. Coeur de Chauffe Blanc Agricole è ottenuto da un Pot Still ultimo esemplare a Martinica. Gli old Saint James Rhum presenti in Italia sono il Vieux e l'Hors d'Age, i 7, 12 e 15 anni, e la Cuvée Quintessence. I millesimati sono il 2000 e il 1999, quest'ultimo single cask. Rarissima e ricercatissima dai collezionisti la riserva 1929. Saint James distilla anche Hardy, già Habitation Tartane fondata nel 1765 e di proprietà della famiglia Hardy dal 1830. La distilleria ha cessato la produzione nel 1993, ma la proprietà commercializza

ancora il brand. Hardy è ancora oggi visitabile e rende l'idea di una distilleria di dimensione artigianale.





TROIS-RIVIERES

La piantagione Trois-Rivières, una delle più antiche della Martinica, risale alla metà del XVII secolo quando Nicolas Fouquet, Sovrintendente alle Finanze di Re Luigi XIV, volle farne la tenuta più grande dell'isola. La famiglia Marraud des Grottes ne divenne proprietaria nel 1785, e ancora nel 1953 dopo diversi passaggi di proprietà. La canna da zucchero veniva frantumata con l'ausilio dei mulini a vento dell'epoca. Per questo motivo, ancora oggi, su ogni bottiglia di Trois- Rivières campeggia ben visibile l'emblema del mulino. Le bottiglie e le etichette dei Rhum Agricoli Trois- Rivières sono state ultimamente completamente ridisegnate: un tocco di colore azzurro mare contraddistingue il nuovo packaging, quasi a sottolineare la personalità marina dei prodotti, la cui materia prima viene ottenuta a breve distanza dalle stupende spiagge caraibiche meridionali dell'isola. Tra i blanc vi sono: Cuvée Spécial, Cuvée Premium e Cuvée de l'Océan. Tra gli scuri e vieux: Ambré, Cuvée du Moulin, V.S.O.P Réserve Spéciale, Triple Millésime, il 12 anni, Millésime 1995, e il Millésime Fût Unique. Tra i vecchi millesimi di Trois- Rivières vi sono i rari 1953, 1964, 1969 e 1977. La distilleria è chiusa dal 2004 e la distillazione continua presso La Mauny con le colonne originali.



LA FAVORITE

Nata nel 1842 come zuccherificio e distilleria Jambettes, divenne La Favorite nel 1851 e dopo essere fallita nel 1875 fu acquistata all'asta da Henri Dormoy nel 1909. Della distilleria faceva parte anche un castello che la dominava dall'alto di una collina e che serviva da alloggio della proprietà al tempo di Henry Dormoy. Durante la Grande Guerra la distilleria produsse anche alcol destinato alla fabbricazione di esplosivi. È la seconda distilleria indipendente di Martinica. La vita di questa distilleria si è alternata tra produzione di zucchero e distillazione, passaggi di proprietà, fallimenti, alti e bassi economici legati ora al mercato,



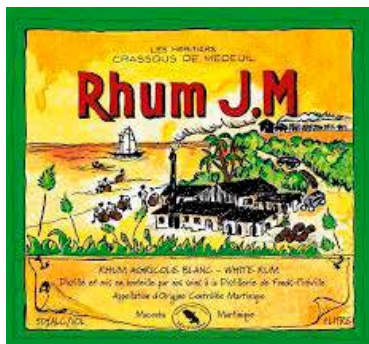


ora alle vicissitudini personali della proprietà. Fu con l'arrivo di André Dormoy nel 1938, nipote di Henry, che la distilleria riuscì a riprendere lentamente la sua attività. Alla guida della distilleria vi è oggi Paul Dormoy. Tra i suoi bianchi segnaliamo il Cœur de Canne, frutto di una fermentazione lunga che dona intensa complessità e aromaticità. I classici ambrati sono Cœur d'Ambre e Cœur de Rhum, tra le referenze più pregiate la Cuvée de la Filibuste del 1983 e la Cuvée de Cavistes del 1991.

JM

Già zuccherificio nel 1690 la distillazione vi iniziò nel 1845 grazie al nuovo proprietario Jean-Marie Martin. Nel 1922 la distilleria fu acquistata all'asta da Ernest Crassous de Médeuil e dopo molti passaggi di proprietà è oggi controllata dal gruppo Hayot. La produzione è ottenuta dalle piantagioni di proprietà di canna da zucchero, sei varietà tra cui le canne bleu e paille, che poggiano su un suolo vulcanico. La distilleria è stata completamente modernizzata negli anni '90. Pur concentrando la sua produzione su Rhum invecchiati il blanc J.M. è uno spirito di grande personalità che si presenta nelle versioni a 50° e 55°. Il suo blanc agricole è un prodotto rotondo e armonico.

La fresca fragranza e la potenza si combinano in una esplosione aromatica con i sapori intensi della canna da zucchero e frutta fresca tropicale. Il Très Vieux Rhum 10 ans si presenta con grande eleganza e finezza e non teme il confronto con i migliori Cognac. In bocca si presenta robusto con retrogusto di canna da zucchero, noci, e miele. Al naso: cuoio, di legno e di tabacco che si uniscono a una fine e persistente dolcezza.





THERE'S MORE TO OUR GIN THAN MEETS THE EYE

Firmin Filliers (1888-1965) was the third of five generations in our family. It was he who, shortly after the First World War, created the recipe for our premium hand-crafted gin. Filliers Dry Gin 28 is a delicate balance of 28 meticulously selected botanicals.

Its distinguished taste is a reflection of its creator's character – a dedicated and determined man with a passion for the arts.

Filliers
Dry Gin 28



FIRST BELGIAN GIN

PLEASE DRINK RESPONSIBLY.



DU SIMON

Lo zuccherificio Du Simon fu acquistato nel 1917 da André Aubery. Già distilleria di Rhum da melassa fu durante la proprietà di George Huyghes, nel 1938, che iniziò la distillazione di Rhum agricolo. Oggi la produzione riguarda solo Rhum agricolo. Nel 1986 la proprietà era nelle mani di Yves Hayot che avrebbe poi assorbito nel 1994 anche Clément, St. Etienne e Bally, quest'ultimo poi rivenduto. La distilleria dispone di 4 colonne. Simon distilla i Rhum Clément e Habitation St. Etienne (HSE).

LA MAUNY

Il suo nome lo deve a Joseph Ferdinand Poulain, conte di Mauny, Procuratore Legale di Martinica nel XVIII secolo. Zuccherificio del 1680 situato nella parte sud dell'isola fu convertito in distilleria per la produzione di Rhum agricolo verso la fine del 1880 dalla famiglia Codè. Nel 1929 la distilleria subì una modernizzazione importante con cambio di colonna. Nel 1984 una nuova modernizzazione la dota di 3 colonne. I successivi passaggi di proprietà l'hanno poi portata in orbita BBS, Martiniquaise e Chevrillon. A la Mauny avvengono distillazione invecchiamento e blending di Trois-Rivières e Duquesne che agli inizi del millennio era il Rhum di Martinica più venduto. I terreni coltivati di sua proprietà non permettono l'autosufficienza di canna da zucchero e la restante parte è ottenuta da molti piccoli produttori dell'isola. La Mauny imbottiglia un suo blanc originario a 45°, il "Ter Rouj", un Rhum generoso e fruttato, con note spiccate di frutti esotici. Il suo nome deriva dalla contrazione, in francese, della parola "rosso" (rouge), e si riferisce al colore rossiccio scuro dei terreni di provenienza della canna da zucchero. È imbottigliato a 45 gradi nell'esclusiva bottiglia di vetro rosso. La selezione di Rhum invecchiati è ampia. Tra questi il 1995, il VSOP, e XO. Le



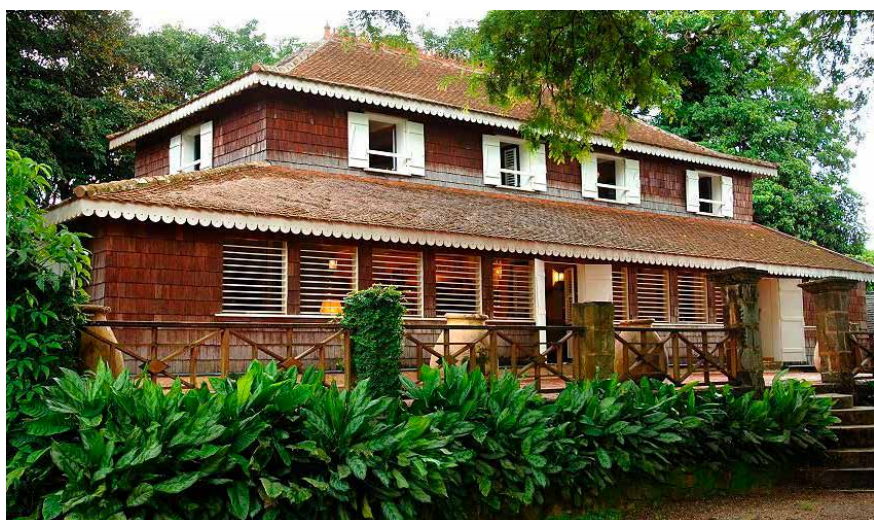
Nouveau Monde, confezionato in una originale bottiglia rotonda, che richiama la forma delle vecchie damigiane da affinamento, è un Rhum d'assemblato con una dozzina di distillati differenti provenienti da quattro annate.

CLEMENT

Le sue origini risalgono alla proprietà Acajou nel 1770 che comprendeva una grande piantagione di canna da zucchero. Con la crisi dello zucchero nel 1883 la proprietà viene venduta dal Credito Coloniale a Homère Clément, medico e politico di Martinica. La distilleria verrà fondata nel 1917. Suo figlio Charles sarebbe divenuto Segretario del Sindacato dei Distillatori di Rhum Agricole e fu uno dei primi a promuovere l'A.O.C. Martinique. I suoi figli, George-Louis e Jean Josè, avrebbero portato avanti la distilleria sino al 1986 per poi cederla ai fratelli Yves e Bernard Hayot dell'omonimo gruppo. La distilleria cessò l'attività nel 1988 e la produzione fu trasferita a Du Simon. Tuttavia la distilleria mantiene ancora i successivi stadi della distillazione; invecchiamento e imbottigliamento. Nel 1996 Bertrand Hayot fondò la Fondation Clément con lo scopo di promuovere gli artisti caraibici. Negli anni a venire Clément avrebbe rinnovato tutta la sua gamma e avviato la produzione del primo Rhum monovarietale, di sola canne bleue. Le nuove bottiglie hanno un design moderno e in alcuni casi anche un po' audace come nel caso della gamma By Night. Ottimi i suoi blanc e tra gli invecchiati vi sono dei grandi *hors d'âge* come la cuvée Homère Clément, l'XO Eden e l'ultimo arrivato, Cristal, prodotto in soli 500 decanter numerati.



Alessandro Palanca



BARON DE CARIBES di Giulio Tabaletti

Gradisca Café – Genova

INGREDIENTI

- 3,0cl Saint James Sucre de Canne Rhum Blanc
- 1,5cl Gagliardo Bitter
- 1,5cl liquore Quaglia al chinotto
- 3,0cl Vermouth Carpano Classico
- gocce Chocolate Aztec Bitter Fee Brothers

Tecnica: build. Glass: double Old Fashioned. Garnish: orange peel



THE TRIP di Nicola Ruggiero

Katiuscia – Bari

INGREDIENTI

- 2,5cl Depaz White Agricole 50°
- 3,0cl Abuelo 12 yo
- 1,5cl sciroppo di zucchero
- 2,5cl succo di lime
- 3,0cl di estratto di mela granny smith
- 2 dash vaniglia bitter

Tecnica: shaker & double strain. Glass: tumbler. Garnish: crustas liquirizia



DOROTHY IS BACK di Nino Sicilino

Speakeasy – Pomigliano (NA)

INGREDIENTI

- 50ml Trois- Rivières Cuvée Spéciale Rhum Blanc
- 25,5ml rosolio di bergamotto
- 22,5 ml succo di pompelmo rosa
- 12,5 ml sciroppo di ananas

Tecnica: shaker. Glass: Old Fashioned. Garnish: ananas disidratata



FRENCH MANHATTAN di Mirco Turconi

Piano 35 – Torino

INGREDIENTI

- 20ml Cognac Camus VSOP
- 30ml Neisson Agricole Blanc 55°
- 10ml Vermouth dry Noilly Pratt
- 7,5ml sciroppo di ananas grigliato
- 7,5ml liquor de Noyau Tempus Fugit
- 5,0ml dry Curacao infuso al timo
- 3 dash Angostura bitter
- 1 dash bitter liquirizia

Tecnica: stir. Glass: coppa. Garnish: orange twist, timo



MEDITERRANEAN PUNCH di Massimo Dabbicco

Le Grand Tabou – Bari

INGREDIENTI

- 5,0cl Clément Blanc Agricole Canne Bleue
- 3,0cl succo di lime
- 2,0cl Shrub di pesca e vaniglia
- 2,0cl riduzione di camomilla
- 3,0cl Limoncello Pallini

Tecnica: shake & strain. Glass: Old Fashioned. Garnish: lime zest, pesca e lime disidratati



MIDNIGHT IN PARIS di Carlo Simbula

Morgante – Milano

INGREDIENTI

- 30 ml La Mauny Ter Rouj Rhum Blanc Agricole
- 25 ml Calvados Dupont
- 15 ml Marsala Florio Terre Arse
- 2 bsp homemade grenadine

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta vintage.

Garnish: rametto di timo fiammeggiato



MOAN OF A VODOO NIGHT di Giulia Galeotti

Finest Drink's Room – Magenta (MI)

INGREDIENTI

- 1 1/2 La Favorite Blanc Agricole Coeur de Canne
- 1/2 oz sciroppo agli agrumi
- 1,0oz succo lime
- 1,0oz King's Ginger Liqueur
- 1 drop orange bitter Fee Brothers

- vaporizzata di essenza ai chiodi di garofano

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta cocktail. Garnish: lime disidratato



LE ARRANGÈ (T-Punch style) di Riccardo Marinelli

Jerry Thomas Project – Roma

INGREDIENTI

- 50ml Bally Rhum Blanc Agricole
- 10ml succo di lime
- 5ml succo di pompelmo rosa
- 15 ml Shrub (aceto di mele, mango, lime, pepe rosa, pimento)
- 2,5ml HKB Baijou
- 4/5 dash di zenzero fresco.

Tecnica: swizzle. Glass: tazza in ceramica. Garnish: mango e zenzero disidratato e caramellato.



KARUHU' di Luca Rossi – Muà – Genova

INGREDIENTI

- 5,0 cl JM Rhum Blanc Agricole 50°
- 3,0 cl succo di lime
- 5,0 cl centrifugato di ananas grigliato
- 2,0 cl sciroppo di rosmarino

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta. Garnish: fiore di rosmarino e gocce di Angostura



TAMBURELLO di Claudio Peri – The Soda Jerk – Verona

INGREDIENTI

- 45ml Clément Canne Bleue Rhum Blanc Agricole
- 25ml succo di lime
- 2,5 spoon Muscovado Sugar
- 1 black olive*
- 2 dash Angostura infusa al Rooibos Tea
- 1 spoon riduzione di Punt & Mes**

Tecnica: muddle, shake & double strain Glass: flute. Garnish: black olive con sale maldon (stuzzicante a cuore infilzato su bordo)

*Pestare l'oliva denocciolata assieme allo zucchero e lime fino ad ottenere un unico composto, aggiungere gli ingredienti e shakerare.

**Punt & Mes riduzione: mettere 100ml di Vermouth in un pentolino e a fuoco basso ridurre del 70%



DURO.PURO. BLOCCO

GHIACCIO ALIMENTARE CONFEZIONATO



DIVENTA NOSTRO PARTNER

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



BENVENUTI A THE OTHER ROOM

Nascosto nel Marriott Tang Plaza,
lo speakeasy
di un nuovo proibizionismo

DI GIULIA ARSELLI

Cosa succederebbe oggi se un nuovo Proibizionismo colpisse la bar&spirit industry? Probabilmente si avrebbe un nuovo proliferare di distillatori e di bar clandestini, magari con più attenzione alla qualità e in grado di elaborare nuovi prodotti che non siano banali o volgari imitazioni, piuttosto evoluzioni. Questa considerazione che rimanda all'oscurantismo del bartending è stata l'ispirazione di partenza di un concept innovativo e certamente unico nel suo genere.

Siamo a Singapore, dentro *The Other Room*, il bar dove è possibile immaginare e toccare con mano quello che potrebbe essere un moderno speakeasy in un proibizionismo contemporaneo. Situato e nascosto all'interno del lussuoso Marriott Tang Plaza Hotel in Orchard Road, al The Other Room gli spiriti vengono rifiniti

e caratterizzati attraverso un processo di finishing che rende questo bar unico al mondo. Tutto ciò si traduce in un'offerta unica e singolare di circa 150 spiriti con i quali si ha una certa familiarità, ma declinati in modi mai provati prima da alcuno.

Tutti i distillati di The Other Room subiscono un processo di maturazione finale all'interno di 60 botti precedentemente usate per invecchiamenti diversi (Sherry, Rum, Whisky, vini...), conservate in The Other Room e destinate allo scopo. Erbe, spezie, radici, caffè, té, frutta, sono gli elementi sapientemente dosati e lavorati che si sposano ai distillati per creare i *signature flavour* del bar.

Questo concetto di *in-house finished spirit* è a sua volta ispirato da un'antica tecnica perseguita da David Stewart, celebre figura della Whisky industry che ha legato la sua storia a William Grant &





*The Other Room
è il bar dove sperimentare
quello che potrebbe essere
un moderno speakeasy
in un'ipotesi
di proibizionismo
contemporaneo*

Sons. Se un distillato è apprezzato neat, con ghiaccio o nei cocktail, il concetto di The Other Room offre una terza via di consumo che esprime al massimo il concetto di speakeasy elevati a bar di ricercata qualità.

Possiamo dire con certezza che gli spirit che si degustano al The Other Room non esistono in nessun altro bar del mon-

do. Come il "Diplomatic Flight", un'esperienza che trasforma Diplomatico Reserva Exclusiva in due espressioni dello stesso Ron rifinendolo in Oloroso Cask e Pedro Ximenez Cask.

I drink offerti da The Other Room si declinano in Pre-Prohibition, Prohibition, Post-Prohibition, The Other Classics, Solera System and Reserve Collection sot-



to l'attenta supervisione di Dario Knox, il trentenne italiano fondatore di The Other Room. Tra questi vi è "Scotch & Tea", drink dal profilo umami – sweet & sour a base di Scotch Whisky, Matcha tea, lemongrass, sedano, bay leaves, limone e menta. Altro esempio è il Reversed Gin & Tonic, dove l'acqua è prodotta home made utilizzando gli stessi botanical del Gin, con infusione, carbonazione e affumicatura, per un drink leggermente smoky, dry e bitter. Il Southern New York Sour, delicatamente dolce ed affumicato, è un sour a base di Cognac, Rye Whiskey, Port Wine, limone, zucchero e Angostura, shakerato

e affumicato con legno di quercia francese, accompagnato da un marshmallow.

Stupenda la presentazione di High Tea, un sour floreale ed erbaceo a base di Vodka, Yuzu, Pear Blossom, Peche Liqueur, Lillet Blanc, limone e infusione di lavanda. I drink offerti da The Other Room si declinano in Pre-Prohibition, Prohibition, Post-Prohibition, The Other Classics, Solera System and Reserve Collection sotto l'attenta supervisione di Dario Knox, di Cascina (Pisa), fondatore di The Other Room.

Note costanti del modo di essere di Dario sono la capacità di non dare mai

Ian Burrell, World Rum Ambassador



Crisp Apple Real
Made with premium Red, Golden and Granny Smith Apples grown in the United States

Piña Real
Infused with premium pineapples from Costa Rica

Black Cherry Real
Infused with premium Chilean Black Cherries

Blueberry Real
Infused with premium Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest

Peach Real
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches

Mango Real
Infused with Alfonso Mangoes from India

Raspberry Real
Infused with Willamette and Glen Clova Raspberries from the Pacific Northwest

Coco Real
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts

Strawberry Real
Infused with handpicked Camorosa, Ventana and Albion Strawberries from California

Pumpkin Real
Infused with premium pureed Pumpkin the Jalisco region and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove

Agave Real
100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico

Ginger Real
Infused with premium Laiwu Ginger puree

Passion Real
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

Kiwi Real
Infused with premium Kiwi from New Zealand



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A. - WWW.ONESTIGROUP.COM
vendite@onestigroup.com



genialmente anche con il Sherry Cask Fashioned.

Oltre ad essere conosciuto come Master Bartender del The Other Room, Dario Knox è un pluripremiato bartender a livello internazionale. Con alle spalle un passato da interprete e traduttore, Dario

FOUNDER

SOPRA, DARIO KNOX, IL TRENTENNE ITALIANO FONDATORE DI THE OTHER ROOM. QUI ACCANTO I COCKTAIL: REVERSED G&T; HIGH TEA; SCOTCH&TEA.



nulla per scontato e di rimettere quindi in discussione tutte le regole della miscelazione, un'attenzione particolare al recupero di ingredienti del passato e una predilezione per lo Sherry in ossequio alla Spagna che è stata il suo trampolino di lancio. Tutto ciò si traduce in una sorprendente capacità di rompere schemi precostituiti e gestire con perizia una creatività fuori dal comune che si esprime

PPS

PELLEGRINI PRIVATE STOCK
Top Quality Spirits



HIJA ILEGÍTIMA

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DE QUALITÀ

www.pellegrinispa.net

 Pellegrini Spa

Distribuito da Pellegrini S.p.A. Bevi responsabilmente.



BARTENDING

SOPRA,
L'ITALIANO
DAVIDE
BOMICINO.
A DESTRA IL
NEW YORK
SOUR.

fu ben presto conquistato dal bartending e il suo punto di svolta fu l'entrata all'Eclipse Bar di Barcellona. World Class, Bacardi Legacy, Merlet Cocktail Competition, sempre in rappresentanza della Spagna, hanno elevato Dario all'attenzione della scena mondiale e da Singapore è stato chiamato come bar manager per aprire uno dei primi cocktail bar della città stato. Dal 2014 è direttore creativo beverage per il locale gruppo FOC nonché fondatore The Other Room.

Ma l'italian touch del The Other Room non si esaurisce con Dario che è affiancato da Davide Bomicino, biellese. Davide è arrivato a Singapore via Milano prima e Londra poi. Varie esperienze da classica gavetta e poi l'incontro con il Mr.Fogg's Residence Bar, uno dei più rinomati bar di Mayfair a Londra, dove ha avuto l'opportunità di inserirsi nell'organico come junior bartender. Tante inevitabili cocktail competition sono ormai parte del bagaglio esperienziale di ogni giovane bartender e una di queste ha portato Davide a conoscere l'Estremo Oriente. È stata la vittoria nella Don Papa Rum Cocktail Competition in UK che ha permesso a Davide di cono-

scere le Filippine e poi Singapore dove è stato invitato a tenere alcune guest e masterclass.

I sorprendenti bar di una città in continuo sviluppo che sta attirando alcuni tra i migliori barman da tutto il mondo hanno conquistato anche Davide che a gennaio 2016 si è deciso a partire da Londra con destinazione Singapore. Il primo contatto è stato con il Limehouse, bar a tema caraibico specializzato sul Rum con una selezione di oltre 150 tipi. Successivamente, dall'incontro con Dario Knox, è nata l'opportunità con The Other Room. Il prossimo obiettivo di Davide è la locale finale di Bacardi Legacy 2017 alla quale parteciperà con la ricetta Marshall, dedicata a Chris Marshall, una delle figure più apprezzate della scena bartending a Singapore.

Estremamente confortevole e accogliente, intimo, con note di musica anni '20 in sottofondo e un'offerta di ricercati gourmet snack, The Other Room è aperto sette giorni su sette, dalle 18,00 alle 04,00 e ha una capacità di 60 posti a sedere.

Giulia Arselli

PPS

PELLEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits



EROUVA®

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

www.pellegrinispa.net

 Pellegrini Spa

Distribuito da Pellegrini S.p.A. Bevi responsabilmente.

DE NICOLA VINCE LA FINALE ITALIANA

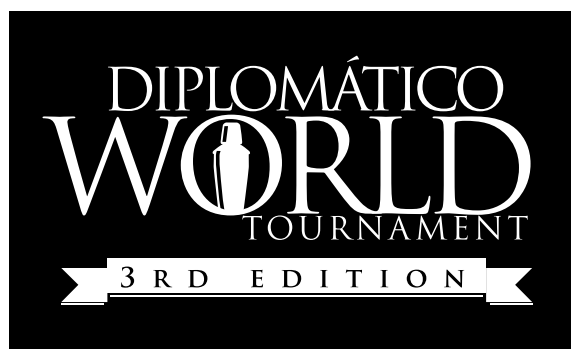
Protagonista il nuovissimo
Ron Mantuano

DI ALBERTO FERRARO



DIPLOMÁTICO WORLD TOURNAMENT

3RD EDITION



L'edizione italiana 2017 del Diplomatico World Tournament è stata vinta da Francesco De Nicola del NijiCafé di Roma. Compagnia dei Caraibi, azienda piemontese attiva nell'importazione e distribuzione di premium e super premium spirits provenienti da ogni parte del mondo, tra cui Diplomatico Ron, ha scelto una delle più prestigiose sedi dell'hotellerie di lusso italiana per festeggiare l'evento.

Il celebre cocktail contest di rilievo internazionale si è tenuto presso il prestigioso Villa Cora Hotel di Firenze alla presenza di un folto pubblico di addetti ai lavori. All'evento organizzato dal brand venezuelano quest'anno partecipano bartender in rappresentanza di 40 paesi che si contenderanno il titolo durante il main event di Londra. Alla finale italiana hanno partecipato 12 concorrenti che si sono confrontati dimostrando le loro abilità e creatività nella preparazione di un cocktail la cui base era costituita da Ron Diplomatico Mantuano.

L'occasione è stata anche il lancio ufficiale delle nuove referenze Ron Diploma-



tico tra cui Mantuano, nuova espressione dell'esclusivo Ron venezuelano che si presta in modo particolare alla costruzione di nuovi profili gustativi in mixology. Le sorprendenti qualità di versatilità e complessità di Diplomatico Mantuano si sono rivelate nei ricercati bilanciamenti proposti dai bartender.

Il Ron Diplomatico è composto da un blend di Ron differenti. Vengono utilizzate diverse varietà di canna: la Venezuela, la Central Romana e la Canal Point. Caratteristica del prodotto è che dal succo

SFIDE
IN ALTO I
PARTECIPANTI
ALLA
COMPETIZIONE.
QUI SOPRA IL
VINCITORE
FRANCESCO DE
NICOLA.



estratto, vengono prodotte sia melassa che concentrato di puro succo di canna. Questi due derivati vengono poi sottoposti a due differenti tipi di fermentazione. Un'altra peculiarità importante del Ron

Diplomático, si trova nella distillazione che viene realizzata in due modi: il concentrato di succo di canna da zucchero, viene dapprima distillato in colonna e in seguito nei Pot Still canadesi ereditati dalla Seagram's; il fermentato di melasse, viene invece

distillato nelle colonne Barbet, francesi, adatte ad ottenere Ron leggeri mantenendo comunque aromi e sapori ben definiti. Il prodotto finale assume quindi una composizione diversa a seconda dell'imbottigliamento.

Due pop up corner nei quali era possibile degustare rum e cocktail abbinati a una selezione di sigari arricchivano l'evento sapientemente supervisionato dal patron di CdC, Memfi Baracco, e da tutto il suo team.

Il ruolo di gran cerimoniere dell'evento è stato affidato a Francesco Pirineo, BA CdC, con ospite di eccezione Xavi Herrera Toral, export manager di Ron Diplomatico. Xavi Herrera ha presentato i nuovi Diplomatico Mantuano e il Planas che sostituiranno rispettivamente il riserva e il blanco.

Mantuano deve il nome allo status nobiliare e di grande benefattore riconosciuto al creatore di Diplomatico, Don Juancho Meléndez viaggiatore, scopritore e studioso di bevande tradizionali di fine '800, per i benefici apportati alla sua terra. Ron Diplomatico Mantuano è un blend di Ron con almeno 8 anni di invecchiamento in botti di quercia americana ex Bourbon e Malt Whisky. Il profilo

Mantuano deve il nome allo status nobiliare del creatore di Diplomatico, Don Juancho Meléndez



sensoriale di Mantuano rivela sentori di frutta secca, legno e vaniglia che lo rendono elegantemente amabile.

Ron Diplomático Planas si presenta con un abv importante, 47°, profilo ricco e pieno con note tropicali di caffè e cocco frutto di sei anni di invecchiamento. Nella fattispecie è un blend di pot still, column still e batch kettle barrel a cui segue un filtraggio per “chiarificarlo”. Il nome deriva dalla Planas Valley che gode di un particolare terroir.

Francesco De Nicola, ha superato i suoi avversari e conquistato la giuria con il suo “El Solista”, un drink fresco con un’elevata spirit expression. Il percorso di Francesco De Nicola verso il prestigioso titolo proseguirà tra aprile e maggio per la semifinale intercontinentale che decreterà i tre migliori Diplomático bartender provenienti da Europa, America e Asia. Solo loro avranno la possibilità di gareggiare per il titolo mondiale durante la finale di Londra e aggiudicarsi i ricchi premi messi a disposizione da Ron Diplomático; un assegno da 10.000 usd per il vincitore e 5.000 e 2.500 rispettivamente per il secondo e il terzo classificato.

Alberto Ferraro



LA RICETTA

RICETTA CONCORRENTE ITALIANO

EL SOLISTA il cocktail vincitore di Francesco De Nicola

INGREDIENTI

- 45 ml Rum Diplomático Mantuano
- 45 ml sherbet di limone e albicocca
- 2 dash caribbean coconut bitter
- sale Maldon qb
- 1 bsp di cioccolato di Modica fondente 70%

Side: cappero di Pantelleria, polvere di cocco, cioccolato di Modica, grattugiati.



La sesta edizione di Spirit of Scotland, ha ormai definito il suo ricco calendario di eventi che animeranno il Salone delle Fontane a Roma nei giorni 4 e 5 marzo. Una serie di seminari e masterclass che si avviano a registrare il tutto esaurito. La lista dei relatori presenta volti noti del bartending italiano e non, e i brand ambassador di molti nomi della spirit industry. I temi trattati riguarderanno il Whisk(e)y, declinato in tasting, miscelazione e comparazione. La novità di quest'anno è la cocktail competition promossa da Balan Distribuzione, importatore e distributore di vini e spirit di qualità. La 1° edizione del Balan & Partners Mixology Contest è prevista il 4 marzo e vedrà sfidarsi otto bartender in un contest a eliminazione diretta e articolato su tre turni. Un panel di esperti bartender ha scelto le ricette tra tutte quelle pervenute entro il 15 febbraio 2017.

I bartender che si confronteranno sono:

Federico Leoni – MADELEINE – Roma

Emanuele Broccatelli – COLLEGIO – Roma

Solomia Grystychyn – CHORUS CAFE – Roma

Valeria Bassetti – CUZZIOL – Roma

Marco Bulzoni – GARDEN LIDO SAVONA – Torino

Nicola Ruggero – KATIUSCIA – Bari

Enrico Chilton – CAFFE PONTEVECCHIO – Bassano del Grappa

Riccardo Marinelli – JERRY THOMAS – Roma

Ad ogni turno gli sfidanti dovranno preparare un cocktail per ognuno dei distillati che troveranno nella black box; nei quarti ed in semifinale saranno presenti le “copie” Gin e Vodka e Tequila e Rum mentre la finale vedrà protagonista lo Scotch Whisky. Ad ogni turno la black box conterrà anche un Prosecco, un Bitter e un Amaro. La giuria sarà composta da giornalisti di settore, produttori e master bartender. I premi: 1.000 euro al primo classificato e una scelta di distillati Balan selezione 2017 al secondo e terzo classificati.

Balan
&
PARTNERS
MIXOLOGY CONTEST

SABATO 4 MARZO

H 17:00 - H 20:00

IN UN CONTESTO
PRESTIGIOSO

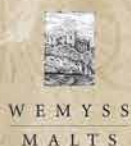
8 BARTENDER

5 GIUDICI DI ECCEZIONE

1.000 EURO IN PALIO

SALONE DELLE FONTANE

INVIA LA TUA RICETTA E PARTECIPA AL CONTEST



TEQUILA
mexita's

Darnley's
View
GIN



Gagliardo
BITTER RADICALE

INFO REGOLAMENTO:
WWW.SPIRITOFSCOTLAND.IT/BALAN-PARTNERS-MIXOLOGY-CONTEST

SCHEDA ISCRIZIONE: JT.BALAN.CONTEST@GMAIL.COM

CALENDARIO EVENTI SPIRITS OF SCOTLAND 2017**Sabato 4 marzo**

- 14,30-15,50 "Masterclass Jack Daniel's Tennessee Whiskey"
- 14,30-15,20 "Diageo Special Release"- Franco Gasparri- Diageo Reserve Brand Ambassador
- 16,00-17,00 "Mellowing the Uisge Beatha"- Antonio Parlapiano- Jerry Thomas Project
- 17,10-18,00 "Laphroigh Vs Bomore"- Cristina Folgore- Brand Ambassador Bacardi Martini Italia
- 17,10-18,10 "Tennent's Beer Academy"- Master Brewery Kate Lugton
- 18,15-19,15 "Tennent's Beer Academy"- Master Brewery Kate Lugton
- 18,30-19,20 "The Macallan" - Nicola Riske- Europe Brand Ambassador
- 19,50-21,00 "Isla of Jura"- Pino Perrone- Spirit of Scotland
- 21,10-22,00 "Nostalblendhia"- Pino Perrone- Spirit of Scotland

Domenica 5 marzo

- 14:30-15:50 "Glenrothes- From quaich to shaker. Una moderna storia di Strathspey" con Fabio Bacchi - Bartales e Filippo Sisti - Carlo & Camilla in Segheria
- 14,30-15,20 "Wild Turkey"- Antonio Parlapiano- Jerry Thomas Project
- 15,50-16,20 "Bruichladdich" - Joanne Brown Brand Ambassador
- 15,50-16,40 "Teeling The Irish Reesing"- Hugh Mac Gabhann- Teeling Whiskey Brand Ambassador
- 16,30-17,20 "Whisk(e)y Cocktail by The American Bar @ Savoy London"- Erik Lorincz
- 17,10-18,00 "Nikka Whisky- Sayumi Oyama e Salvatore Mannino- Maison du Whisky Paris
- 17,50-18,40 "Un viaggio nel Whisk(e)y dal vecchio al nuovo mondo passando per l'Oriente"
Gabriele Manfredi- Oriole Bar Londra
- 18,30-19,20 "Give Me More Dalmore"- Rachel Rennie- Spirit of Scotland
- 19,10-20,10 "Mezcal Vs Whisky" - Antonio Parlapiano & Pino Perrone Vs Cristian Bugiada & Artusio
- 19,50-20,50 "Tennent's Beer Academy" - Master Brewery Kate Lugton

SPIRIT OF SCOTLAND ROME WHISKY FESTIVAL

SABATO 4 MARZO DALLE 14:00 ALLE 23:00

DOMENICA 5 MARZO DALLE 14:00 ALLE 21:30

SALONE DELLE FONTANE - ROMA

VI EDIZIONE

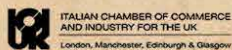


WE WANT YOU

**TASTING MIXOLOGY EVENTS MASTERCLASS
COLLECTOR AREA FOOD CIGARS**

Spirit of Scotland – Rome Whisky Festival, un imperdibile appuntamento per tutti coloro che vivono il mondo del whisky. Il format di quest'anno propone una programmazione ancora più ricca di eventi, degustazioni libere, masterclasses, seminari sulla mixology, incontri affidati ad esperti del settore con l'obiettivo di creare appuntamenti ad alto contenuto di "single malt".

**SALONE DELLE FONTANE VIA CIRO IL GRANDE 10 ROMA
INGRESSO 10€ - INFO@SPIRITOFSCOTLAND.IT
WWW.SPIRITOFSCOTLAND.IT - INFO 06 50081251**



ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE
AND INDUSTRY FOR THE UK
London, Manchester, Edinburgh & Glasgow





LA FORZA DEL KIWI

Essenziale in uno shrub
quando è acerbo, perfetto
come purea se maturo

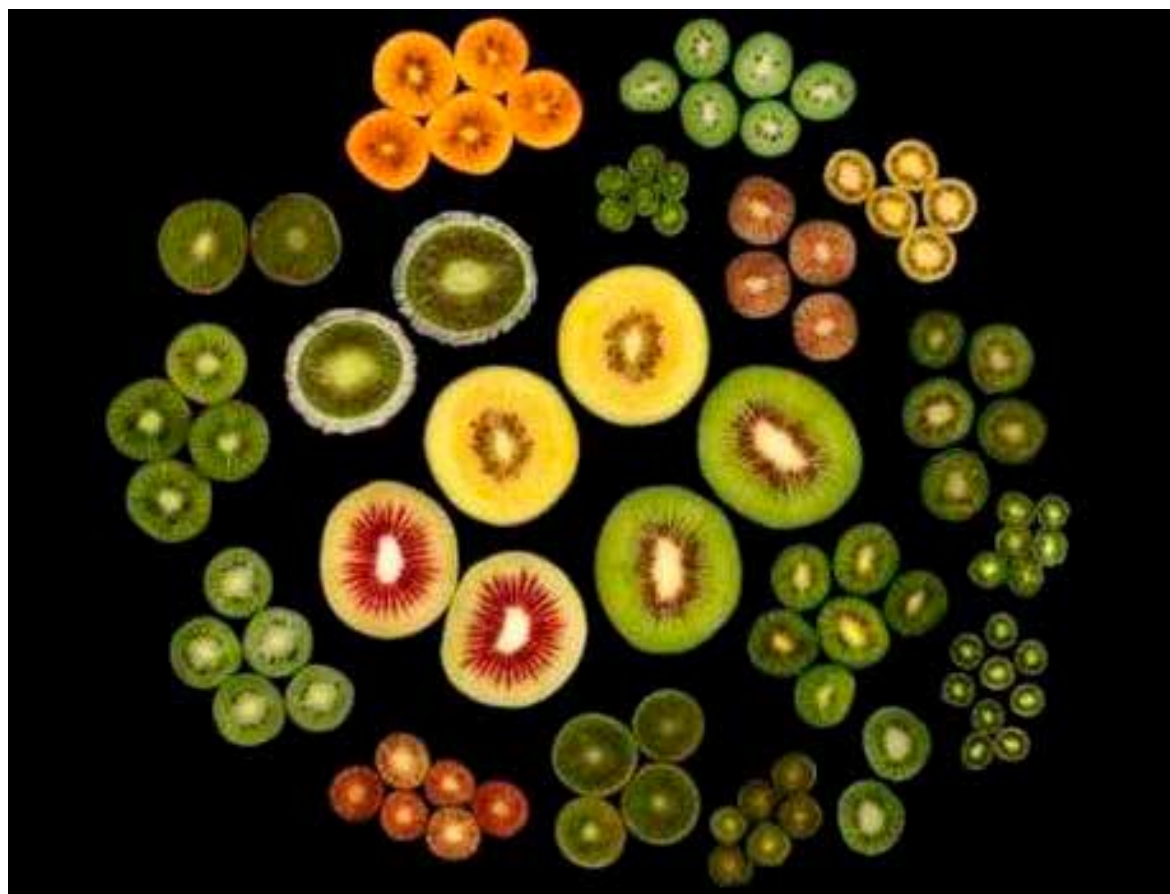
DI GIOVANNI CECCARELLI

Con il termine Kiwi o Kivi ci si riferisce al frutto (bacca) delle piante rampicanti appartenenti al genere *Actinidia*. L'ultima classificazione conta 54 specie e 21 varietà.

Dal punto di vista commerciale le specie più importanti sono *Actinidia chinensis*

var. chinensis e *Actinidia chinensis* var. *deliciosa*. Alcuni ricercatori considerano la *deliciosa* non come una varietà della *chinensis*, ma come una specie a sé: *Actinidia deliciosa*.

Queste piante sono originarie della Cina dove, fino a poco più di 100 anni



fa, non erano coltivate ma crescevano spontanee. Nel 1904 una docente neozelandese, Isabel Fraser, durante una visita a Yichang nella provincia di Hubei, raccolse alcuni semi di *A. deliciosa* e li portò con sé al suo ritorno in patria. Sei anni dopo, nel 1910, le piante nate da questi semi diedero i primi frutti. Tuttavia la prima produzione con scopo commerciale risale al 1930 circa, quando, nella città di Wanganui, in Nuova Zelanda, fu piantato il primo frutteto di kiwi.

Per quattro decenni la produzione rimase su piccola scala, sufficiente ad accontentare il mercato interno finché, a metà degli anni '70, iniziò anche una buona esportazione di prodotto fresco. All'inizio degli anni '80, l'80% della produzione neozelandese era destinata all'export. Altre nazioni come Italia, Giappone, Francia e la stessa Cina, iniziarono

la produzione su scala commerciale tra la fine degli anni '60 e gli anni '80. Ad oggi vengono prodotti ogni anno più di 2.5 milioni di tonnellate di kiwi, principalmente in Cina, Italia e Nuova Zelanda.

La Cina ha compiuto un vero miracolo imprenditoriale: fino al 1975 non possedeva frutteti mentre oggi produce più kiwi di tutte le altre nazioni insieme. In Italia le principali regioni produttrici sono Lazio, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto.

La pianta è rampicante mentre il frutto è una bacca ovale di dimensioni paragonabili a quelle di un uovo con un peso che si aggira intorno ai 100 grammi. La buccia è di colore variabile, dal giallo scuro al marrone chiaro e può presentare o meno dei piccoli peli a seconda della specie. Anche il colore della polpa varia a seconda della specie o della varietà.



Il kiwi è una naturale fonte di vitamina C, fibre e antiossidanti. Il kiwi a cui siamo abituati, molto comune nei supermercati, è il frutto dell'*Actinidia deliciosa* cultivar "Hayward". Ha polpa verde con nucleo centrale bianco e buccia di colore marrone coperta dai caratteristici peli. Il gusto è acido, anche se con il progredire della maturazione diventa molto più gradevole e dolce. Altre varietà a

polpa verde sono la B0-Erica e la Z5Z6 del consorzio Kiwigold, la Summer3373 dei Vivai dal Pane e la Green Light dei Vivai Convi.

In commercio è anche possibile reperire altri kiwi come alcune varietà di *Actinidia chinensis*. Quest'ultima può avere polpa gialla o verde con la parte centrale di colore bianco o rosso.

Un kiwi a polpa gialla molto noto è quello prodotto dall'azienda neozelandese Zespri. Facilmente reperibile è il kiwi Zespri Sun Gold (*Actinidia chinensis* cultivar "G3") conosciuto appunto per la sua polpa gialla, il gusto meno acidulo e un aroma più "tropicale". Tuttavia il primo kiwi giallo della Zespri in commercio era il Gold (*Actinidia chinensis* cultivar "Hort 16a"). Quest'ultimo è attualmente poco diffuso perché è stato vittima di una batteriosi, la PSA, che ha distrutto tutti i

—RON— Malteco

AL ESTILO DE GUATEMALA



BEVI RESPONSABILMENTE

THE PRESTIGE
OF AN EXCLUSIVE CHOICE

SAVIO s.r.l. - Châtillon (AO) - Tel. 0166 56 03 11 - info@saviotrading.it - www.saviotrading.it

SAVIO
CHOOSE. TASTE. ENJOY.



frutteti e ne ha reso la coltivazione praticamente impossibile.

Sempre a polpa gialla è possibile reperire Dorì, sviluppata dall'Università di Bologna e Udine, distribuita da Summerfruit, e la Soreli, sviluppata dall'Università di Udine e di proprietà della sud-africana Biogold. Sempre il consorzio Kiwi Gold, nato in Emilia-Romagna, produce anche la varietà a polpa gialla Jintao e Jinyan (incrocio tra *Actinidia Eriantha* e *Actinidia Chinensis*).

Le varietà a polpa verde con cuore rosso sono molto difficili da reperire. Alcune di queste sono in fase di valutazione e sembrano interessanti per il consumo fresco. Interessanti sono la varietà Dong Hong, distribuita da Kiwigold, la varietà Hongyang, prodotta da Summerfruit, e HFR 18 dei Vivai F.lli Zanzi.

Il kiwi è un frutto molto sensibile all'etilene, ma se non entra a contatto con

questo ormone può essere conservato nelle giuste condizioni anche per 6-8 mesi.

Per accelerare la maturazione di kiwi non perfettamente maturi è sufficiente metterli vicino a mele o frutti della passione che sono grandi produttori di etilene. Se invece si vuole prolungare la conservazione il kiwi va separato dai frutti climaterici. La migliore temperatura di conservazione è intorno agli 0 gradi centigradi, tuttavia per un bar è sufficiente conservare in frigo.

In miscelazione il kiwi può essere utilizzato in diversi modi. Il succo estratto di un kiwi non ancora maturo può essere utilizzato come parte acida di uno shrub o di qualunque drink che necessiti di questa caratteristica. Quando è morbido e maturo ha un ottimo rendimento se trasformato in purea.

Giovanni Ceccarelli



Challenge on Ice

La Salle (AO), 27 marzo 2017



1821

CHERRY

L'inimitabile.

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



LUXARDO

Luxardo promuove il bere responsabile

LUXARDO®

BEVI RESPONSABILMENTE

*The craziest
Negroni is
White*

White Negroni



20 ml - $\frac{3}{4}$ ounce
of Luxardo Bitter Bianco
+
20 ml - $\frac{3}{4}$ ounce
of Luxardo London Dry Gin
+
20 ml - $\frac{3}{4}$ ounce
of white Vermouth

Garnish with Lemon Peel

www.luxardo.it



MONDO TIKI

SMUGGLER'S COVE

di Martin e Rebecca Cate

Ten Speed Press- euro 25,00

I Tiki è il movimento più affascinante, forse frainteso della storia del cocktail. Un movimento che avuto molta influenza anche nella contemporanea vita sociale americana.

Martin e Rebecca Cate sono i proprietari fondatori di Smuggler's Cove, a San Francisco, da molti considerato il più acclamato Tiki bar della storia moderna, un *opus magnum* del rinascimento Tiki contemporaneo. Il bar fu aperto nel 2009 e da allora è stato sempre accompagnato da un crescente apprezzamento di pubblico.

Martin Cate è anche proprietario di White Chapel, Gin Bar sempre a San Francisco, di Hale Pele a Portland e Lake Lost a Chicago.

Nel 2016 Smuggler's Cove è stato premiato come Best American Cocktail Bar agli Spirited Awards di Tales Of The Cocktails.

Questo libro è un affascinante e coloratissimo viaggio alla scoperta delle tradizioni, leggende e componenti del fenomeno Tiki. Con il suo carico di piacevoli e comode illusioni, spensieratezza e piaceri del bere e del cibo, il Tiki fu considerato dagli americani una sorta di antidepressivo che aiutava a evadere dalla realtà.

Il testo contiene più di cento ricette tra cocktail storici e *signature*, e di esse



se ne narrano le vicende che li hanno visti inventati, rubati e reinventati in un susseguirsi di fatti di cronaca che hanno appassionato tutto il settore.

Le cronache del Tiki sono infatti legate a quei personaggi che ne sono stati anima, protagonisti di scandali e battaglie legali, imperi economici e rivalse personali.

Smuggler's Cove suggerisce come prepararsi il Tiki drink preferito, come arredare la propria casa in stile, scegliere il miglior pezzo di musica Exotica, come organizzare una festa in tema, scegliere i Rum e conoscerli con un approccio innovativo, fuori dagli schemi classici e come conservarli.

Un libro divertente, informativo e risolutivo sul Tiki contemporaneo.

Alessandro Palanca



FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



THE
ORIGINAL
STORE AND POUR PACKAGE

American Beverage Marketers Delivering the Ultimate Cocktail Experience

www.finestcall.com

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A. - WWW.ONESTIGROUP.COM
vendite@onestigroup.com

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

GUY DE MAUPASSANT

THE GREEDY
PREMIUM ITALIAN GIN



...ABBIAMO VOLUTO INTERPELLARVI! COSA ABBIAMO CHIESTO? DI "INTERPRETARCI"...

Siamo lieti di proporvi l'interpretazione di **Nicola Ruggiero**, Founder del KATIUSCIA di Giovinazzo (BA)

OLKADES

3 cl GREEDY GIN; 3 cl CINICO; 1,5 cl di Honey & Mustard mix (1 parte di mustard - 5 parti di miele millefiori - 1 pizzico di sale); 2 cl sour mix con agrumi di stagione freschi; 2 dash bitter alla Camomilla. Enjoy!

#cinicheinterpretazioni #greedyinterpretations #greedygin #cinicoliquore #thegreedygin #cinico – www.abouten.it



“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...

ABOUT
TEN

www.abouten.it



www.facebook.com/cinicoliquore

Tel. +39 393 9901367

BEVI RESPONSABILMENTE