

# BarTales

ANNO V | N. 5 | GENNAIO 2018



MARSALA  
ALLE GENERAZIONI VENTURE  
INSEGNERA' COME SI FRANTUMANO  
I CEPPI DELLA TIRANNIDE  
ED ALL'ITALIA  
COME SI PREFERISCE  
LA MORTE  
AL SERVAGGIO  
GARIBALDI

LIQUID STORY

# I MILLE E IL MARSALA

*Focus on*  
IN PRINCIPIO  
FU LA MELA

*Cult*  
PROFUMO  
DI TORBA

*Zoom*  
L'ARTE  
DI GUSTARE

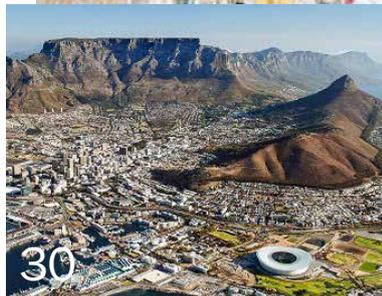
- 5** **L'editoriale** di Melania Guida  
LA LEZIONE DI UN MAESTRO
- 6** **News DAL MONDO**
- 8** **Cocktail Story** di Luca Rapetti  
IL BITTER DI CAPE TOWN
- 16** **Liquid Story/1** di Fabio Bacchi  
I MILLE DI MARSALA
- 30** **Liquid Story/2** di Luca Rapetti  
IL LIQUORE DEL CAPITANO
- 36** **Focus on/1** di Davide Staffa  
RUM: ISTRUZIONI PER L'USO
- 46** **Focus on/2** di Claudio Riva  
IN PRINCIPIO FU LA MELA
- 56** **Cult** di Alessandro Palanca  
PROFUMO DI TORBA
- 66** **Report/1** di Giulia Arselli  
LA FIERA DELLE RARITÀ
- 72** **Report/2** di Giulia Arselli  
TRA I FIUMI DEL WHISKY
- 78** **Zoom/1** di Valentina Rizzi  
L'ARTE DI GUSTARE
- 86** **Zoom/2** di Luca Speciale  
L'ELISIR DEL SACRO MONTE
- 92** **How to mix** di Giovanni Ceccarelli  
NOCE DI COCCO
- 98** **Book corner** di Alessandro Palanca  
LONTANO DALLA RIBALTA



8



16



30



36



46



56



66

72



78



86



92

**DIRETTORE RESPONSABILE**

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

**REDAZIONE**

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

**GRAFICA**

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

**HANNO COLLABORATO**

**Giulia Arselli, Giovanni Ceccarelli, Alessandro Palanca, Luca Rapetti, Claudio Riva, Valentina Rizzi, Luca Speciale, Davide Staffa**

**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.

**BEVI RESPONSABILMENTE**

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

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**  
— ITALIAN HERITAGE —

APERITIVI E DISTILLATI ITALIANI UNICI  
DALL' ANTICA ANIMA ERBORISTICA

*Tradizione, terroir, persone.*

Vermouth di Torino realizzato in Piemonte con i migliori ingredienti naturali, in gran parte raccolti sulle colline e sulle montagne che circondano la nostra distilleria.

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE  
VERMOUTH Classico | VERMOUTH Rosso | VERMOUTH Vaniglia | VERMOUTH Whisky finish |  
VERMOUTH Rum finish | GIN Monsieur | GIN Madame | GIN Crocodile | APERITIVO | BITTER



Paul John  
Indian  
Single Malt  
Whisky

# A VICTORIOUS VOYAGE FOR *The Great Indian Single Malt*

Embarking on a daring whisky voyage from the Indian coast, The Great Indian Single Malt has won admirers across the world, delighting whisky lovers and winning various renowned awards and accolades.



BEVI RESPONSABILMENTE



f t i PaulJohnWhisky  
pauljohnwhisky.com

# LA LEZIONE DI UN MAESTRO

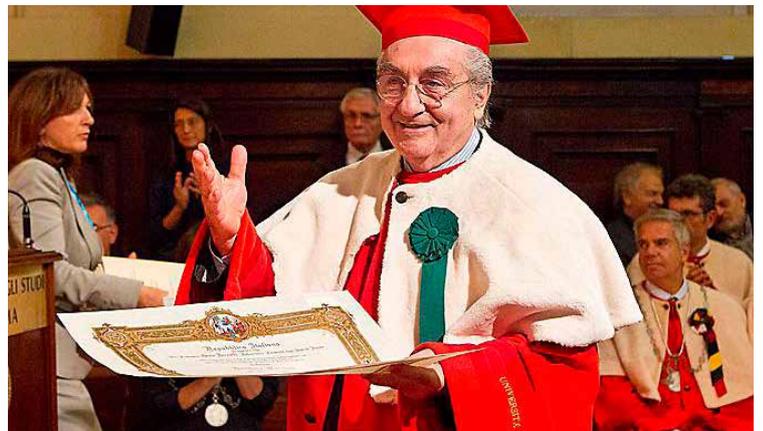
«**C**reare è non copiare». Parole lapidarie quelle di Gualtiero Marchesi (nella foto) che ci ha appena lasciati. Parole di un maestro, un artista che negli ultimi tempi della malattia aveva ancora in testa un progetto: una casa di riposo per cuochi in pensione e che il prossimo autunno sarà inaugurata a Varese.

Marchesi, figlio di storici albergatori meneghini, ha rivoluzionato l'alta cucina italiana sancendo un principio fondamentale: il binomio arte-cucina. Alla base del quale c'è sempre la conoscenza. Imparare, ricevere e impartire insegnamenti era il suo diktat. Sempre in maniera curiosa e approfondita. Mai in modo superficiale.

Cucina e miscelazione sono mondi diversi, paralleli. Qualche volta antipodici. Eppure la lezione di Marchesi ha molto da dirci. «Preferisco dedicare il mio autunno alla creatività che all'inseguimento delle stelle» disse nel 2008 autoescludendosi dalla guida Michelin e felice, per ogni stella caduta, di poter esprimere un desiderio. La creatività, dunque. Sulla scia della lezione di un grande, la creatività diventa l'augurio per accompagnare l'anno che sta arrivando. Siate creativi, siate appassionati. Non stupiteci con effetti speciali, fate tesoro della conoscenza totalizzante della materia, di ogni singolo prodotto. La tecnica è essenziale ma solo se messa al servizio di un'idea forte, davvero vincente.

Studiate, curiosate. Come ha fatto Claudio Riva, per esempio, che per cinque settimane ha girovagato in lungo e largo per gli Stati Uniti alla ricerca (a pag. 46) delle origini dell'Applejack. Scoprendo il desiderio crescente del recupero dei prodotti della tradizione domestica, quelli fatti con la ricetta del nonno, per intenderci, che il mercato ha poi via via messo in disparte. Ed entusiasmatevi. Come Valentina Rizzi che ogni volta che racconta lo Champagne (a pag. 78) ce ne fa assaporare i sorsi.

In ogni caso, buon anno!



## COGNAC BISQUIT

Il gruppo Campari ha annunciato l'acquisto di Bisquit Cognac per 52,5 milioni di euro. Nell'operazione rientra l'acquisto dello stock di riserve invecchiate in cantina valutato in 33 milioni. La gamma comprende Bisquit VS Classique, Bisquit VSOP, Bisquit Prestige e Bisquit XO. Le stime di vendite nette per il 2018 prevedono una cifra intorno ai 9 milioni. Secondo Bob Kunze-Concewitz, CEO Campari "l'acquisizione di Bisquit Cognac permette il rafforzamento di Campari nel segmento premium. Inoltre, l'acquisto di significativi stock di Cognac invecchiati e dei processi di know-how dell'invecchiamento permettono nuove opportunità per il futuro".



## SELEZIONE NOSTALGIA

The Lost Distillery Company ha presentato Discovery Selection, una collezione di mignon bottle di blended Scotch Whisky ispirati dai profili aromatici di spiriti di distillerie chiuse. Di queste fanno parte Auchnagie, Stratheden, Towiemore, Jericho, Gerston, Dalaruan e Lossit. Scott Watson, co-fondatore di The Lost Distillery Company è convinto che «Discovery Selection offre al consumatore la possibilità di assaggiare il gusto che questi Whisky avrebbero oggi se fossero ancora in produzione». La collezione completa è divisa in tre categorie: Classic, Archivist e Vintage. Il prezzo di The Lost Distillery Company's Selection si aggira sui 47 usd.



## NO PLASTIC

Si chiama "Straw Wars" la nuova campagna contro l'uso delle cannucce di plastica nei drink. Intende sensibilizzare bartender e clientela a non usare questi oggetti di plastica il cui consumo è calcolato il 500 milioni di pezzi al giorno. L'iniziativa parte da una idea di Jamie Poulton, manager del bar Randall & Aubin di Soho a Londra. L'idea è partita dalla lettura del resoconto della traversata del Pacifico di David Rothschild nel 2010, a bordo di uno scafo costruito interamente con plastica riciclata. Uno studio ha calcolato che la plastica uccide ogni anno un milione di uccelli marini e 100.000 tra tartarughe e mammiferi marini. A Londra, già 30 bar hanno bandito le cannucce.

## UN MONDO DI WHISKY

Secondo una ricerca di settore le collezioni di Whisky attualmente conosciute ammontano a un valore di 121 milioni di dollari. Il dato arriva da Whisky 101 e Whisky Auctioneer ed è frutto di uno studio effettuato con 1.542 persone tra Whisky connoisseurs e investitori di tutto il mondo per un totale di 326.000 bottiglie. Macallan è il brand più ricercato seguito da Ardbeg, Highland Park e Springbank. Solo uno su dieci tra questi collezionisti sembra possedere una collezione il cui valore è superiore ai 100.000 euro.



## RAFFINATEZZE DI SPAGNA

Nato per sposarsi perfettamente con il sigaro, Cigars Club viene ottenuto partendo da vino di uve Pedro Ximénez con la qualità e delicatezza espressiva di un vino finito, che viene poi distillato

e rinvetriato in botti di rovere per un minimo di 25 anni con il metodo "Soleras". Con il suo gusto compensa l'amarezza degli ultimi due terzi di un sigaro equilibrando le sensazioni ed apportando

armonia ai momenti finali: le note dolci e robuste del Brandy attenuano quelle secche-amare del sigaro. Con sole 350 bottiglie numerate per tre diverse tipologie (36 bottiglie per tipo riservate al mercato italiano), Cigars Club è probabilmente il Brandy spagnolo più raro oggi in commercio.



## ECCELLENZA ITALICA

Gin David si presenta come una delle espressioni dell'eccellenza italiana che vuole dare luce a un nuovo rinascimento del gusto. Ispirato dalle linee del capolavoro di Michelangelo, Gin David è un Gin che nasce in Toscana, ottenuto da alcol di vino, 12 botanica, passa attraverso sei colonne di distillazione e nella fase di filtraggio viene trattato e caratterizzato con cubetti di marmo bianco di Carrara, lo stesso utilizzato dall'artista per il suo capolavoro. ABV 40%. Prodotto da Bonasi Brand.



# IL BITTER DI CAPE TOWN

La riscoperta di un aperitivo simile al Vermouth ma con botanical unici

DI LUCA RAPETTI

**S** fogliando le pagine di uno dei testi fondamentali della miscelazione moderna, il *Savoy Cocktail Book* pubblicato nel 1930 a Londra, si legge di ingredienti che non sono ormai più reperibili. L'Hercules, per esempio, di cui si è già trattato, e altri ancora che invece, grazie all'intuizione di alcuni professionisti che hanno colto il trend della riscoperta di prodotti dimenticati, vengono riproposti in chiave moderna. È il caso del Caperitif, aperitivo sudafricano a base di vino e aromatizzato con erbe e frutti provenienti dalla zona costiera cir-

costante la città di Cape Town.

Sebbene poche siano le informazioni riguardanti questa sorta di "Vermouth" prodotto sino agli anni '30-'40, nel 2014, il bartender danese Lars Erik Lyndgaard Schmidt intraprese una collaborazione con Adi Badenhorst, produttore vinicolo sudafricano, con l'intento di ricreare la ricetta dello storico aperitivo. Si utilizza vino ottenuto da uve Chenin Blanc, che viene poi edulcorato con zucchero naturale estratto dall'uva, aromatizzato con ben 35 erbe, radici e frutti locali e una parte di corteccia di Quinchona che ap-

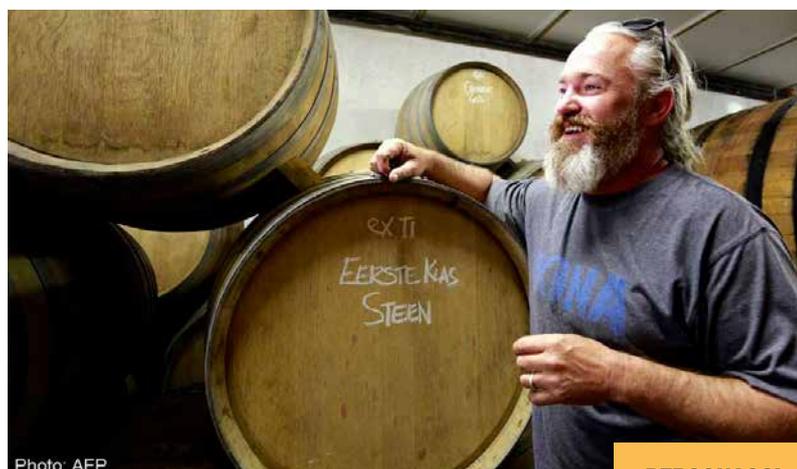


Photo: AFP

porta una piacevole e caratteristica nota amaricante finale. Prezioso è stato anche il supporto di Win Tijnens, ex curatore del *Stellenbosch University Botanical Gardens*, per le informazioni riguardanti le molteplici varietà di piante, fiori e frutti indigeni. Fondamentale per l'utilizzo di geranio, calamo, assenzio africano e buchu (*Agathosma Betulina*), pianta nativa del Sud Africa, che conferisce le note aromatiche di bergamotto, rosmarino e passion fruit al moderno Caperitif.

Caperitif, ovvero "Cape Town Aperitif", venne definito dalla "Encyclopaedia of Wine & Spirits" di Alexis Lichine del 1967 un "aperitivo sudafricano, di colore oro intenso, a base di vino, unito a distillato e aromatizzato con erbe. È bitter ma ricorda il Vermouth". Un Vermouth che, a



**PERSONAGGI**

QUI SOPRA ADI BADENHORST. QUI ACCANTO IL DANESE LARS ERIK LYNDGAARD SCHMIDT. IN ALTO PIANTA DI CALAMOS. SOTTO A SINISTRA IL FIORE DI BUCHU.

BEVI RESPONSABILMENTE



Una combinazione di rum dai 12 ai 21 anni invecchiati con metodo solera in barrique di rovere bianco americano.

Imbottigliato e invecchiato ai tropici nel favoloso microclima di Barranquilla, ideale per la sua maturazione.

**SCOPRI LA BELLEZZA SEDUCENTE E LA MAGIA CARAIBICA DELLA COLOMBIA.**



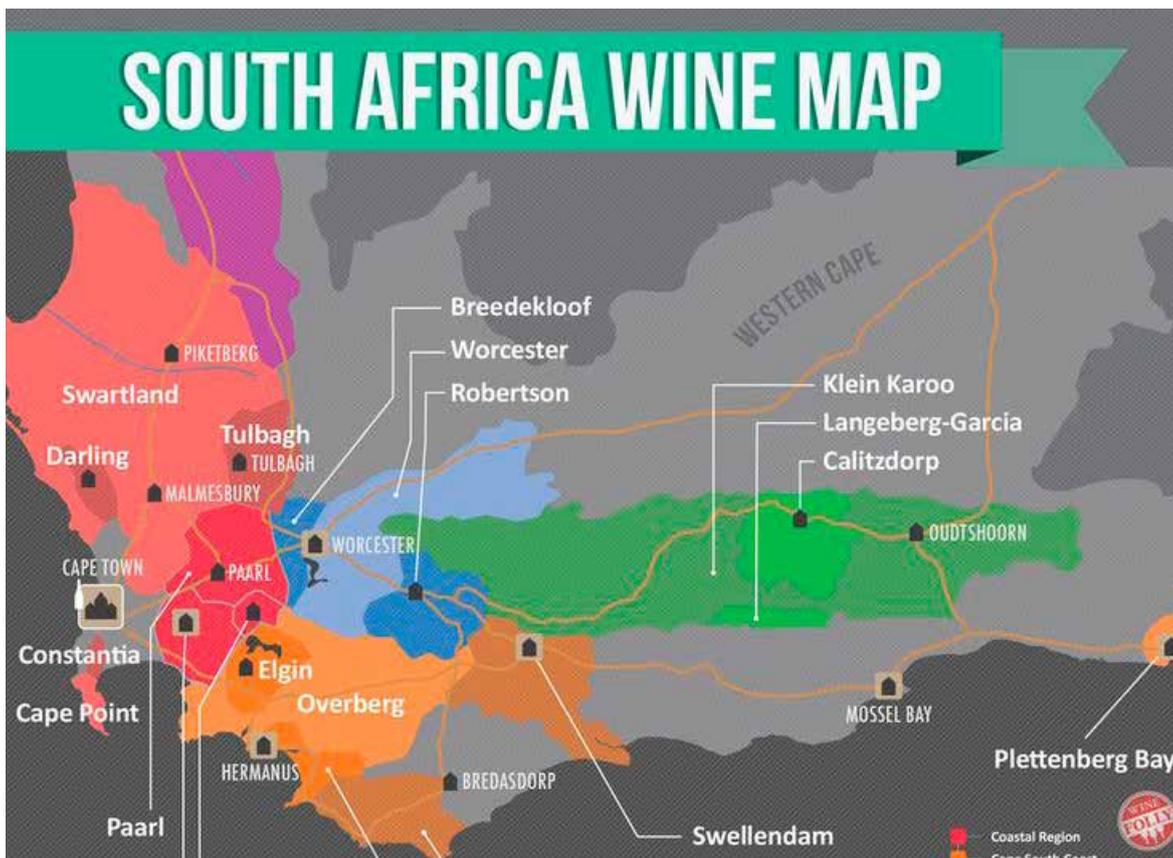
[www.ghilardiselezioni.com](http://www.ghilardiselezioni.com)

**LA HECHICERA**

RON EXTRA AÑEJO DE SOLERA

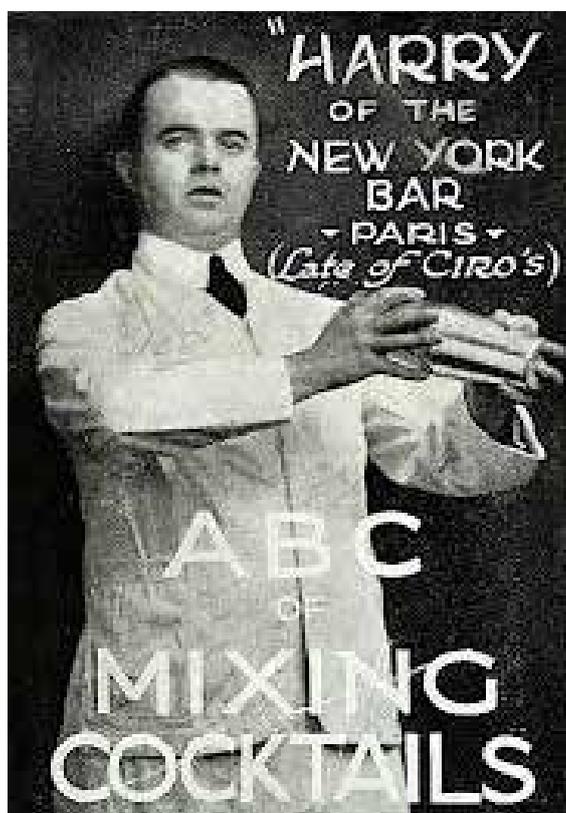
[WWW.LAHECHICERA.CO](http://WWW.LAHECHICERA.CO)

LA HECHICERA



quanto dichiarato da Badenhorst, veniva consumato durante il XIX secolo principalmente come bevanda medicinale e che successivamente venne rilanciato, su scala più ampia, come prodotto da miscelazione.

È doveroso trattare brevemente quella che è stata la nascita e lo sviluppo dell'industria vitivinicola sudafricana, che ha radici ben lontane nel tempo. Quello che si potrebbe considerare l'anno zero della storia della viticoltura locale è il 1652,



anno in cui i primi innesti di vite arrivarono sulle coste sudafricane, provenienti dalla regione del Rhineland, in Olanda.

Solo quattro anni dopo, esattamente il 2 febbraio 1659, fu prodotto il primo vino a Cape, che sarebbe Capo di Buona Speranza. Passarono circa una trentina di anni e gli Ugonotti francesi si stabilirono nelle regioni di Paarl, Drakenstein e Stellenbosch. Qui estero le coltivazioni della vite e apportarono notevoli miglioramenti alla coltivazione e alle tecniche di vinificazione, forti soprattutto della tradizione vinicola francese, dando così maggiore impulso ai vini prodotti a Cape. Non a caso, agli inizi del 1700, la fama dei vini sudafricani continuava a imporsi sempre più a livello internazionale, con i vini di Constantia che ne erano ambasciatori di grande qualità. Di pari passo si stava sviluppando anche l'attività di distillazione, la cui materia prima impiegata era indubbiamente il vino.

La prima attività di distillazione di cui



The most famous of the Cape wines are produced at Constantia, in the neighbourhood of Cape Town. The next best wines of South Africa are those produced near Stellenbosch, Somerset West, Caledon, etc. The vines cultivated in South Africa were originally the same as those in use on the Rhine, at Jerez, at the Hermitage, and in the Médoc, but the differences of soil and climate are such as to produce virtually different wines.

**CAPE COCKTAIL.**

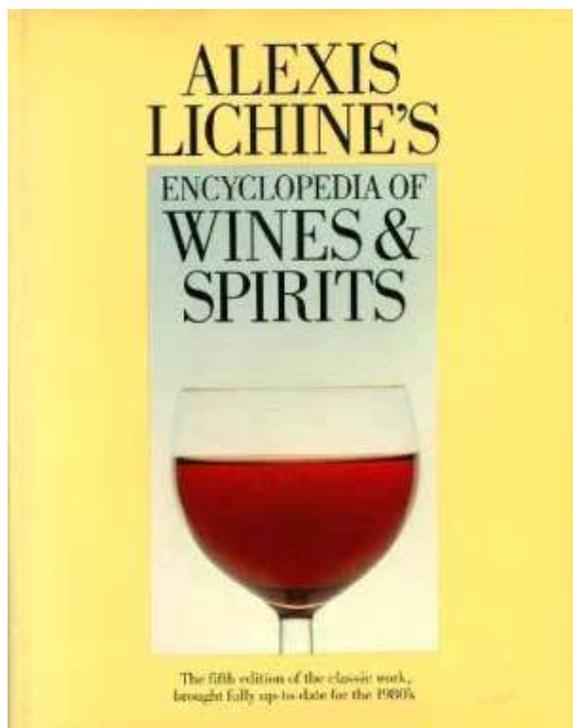
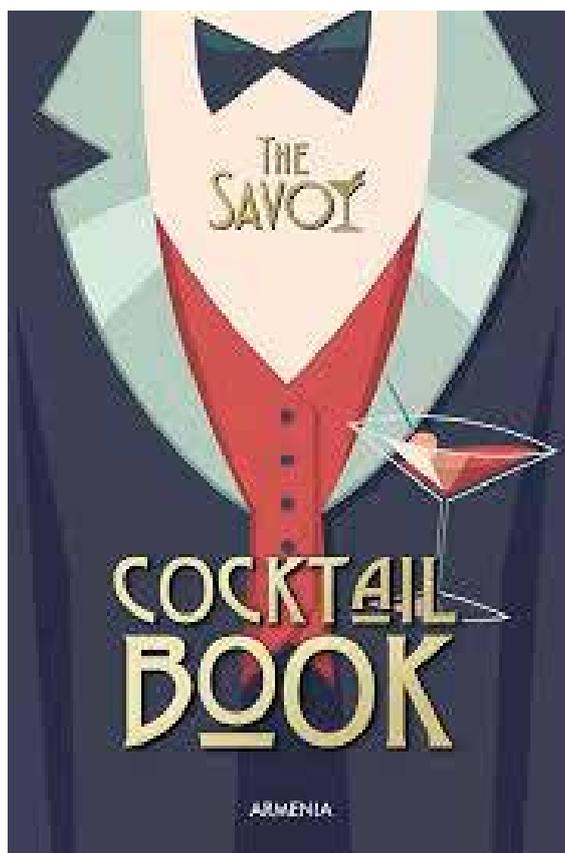
$\frac{1}{3}$  Dry Gin.  $\frac{1}{3}$  Caperitif.  
 $\frac{1}{3}$  Orange Juice.  
*Shake well and strain into cocktail glass.*

**CAPETOWN COCKTAIL.**

1 Dash Angostura Bitters.  
 3 Dashes Curaçao.  
 $\frac{1}{2}$  Caperitif.  
 $\frac{1}{2}$  Canadian Club Whisky.  
*Stir well and strain into cocktail glass. Lemon peel on top.*

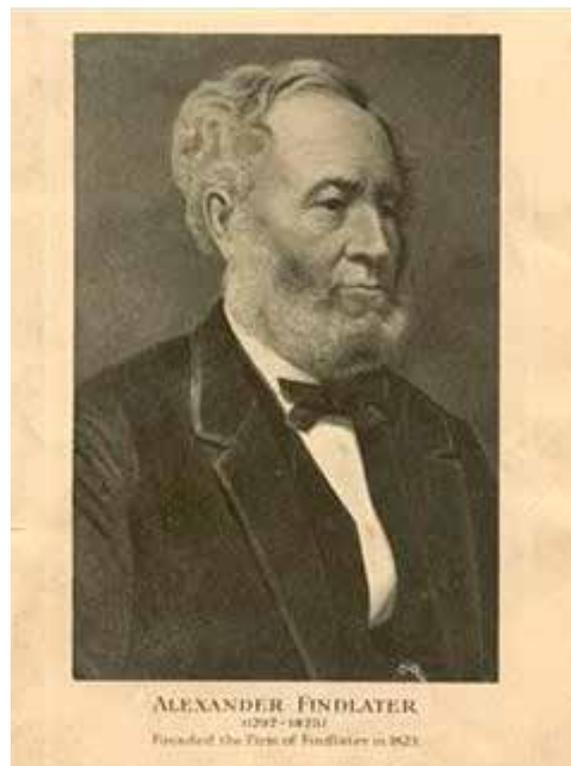
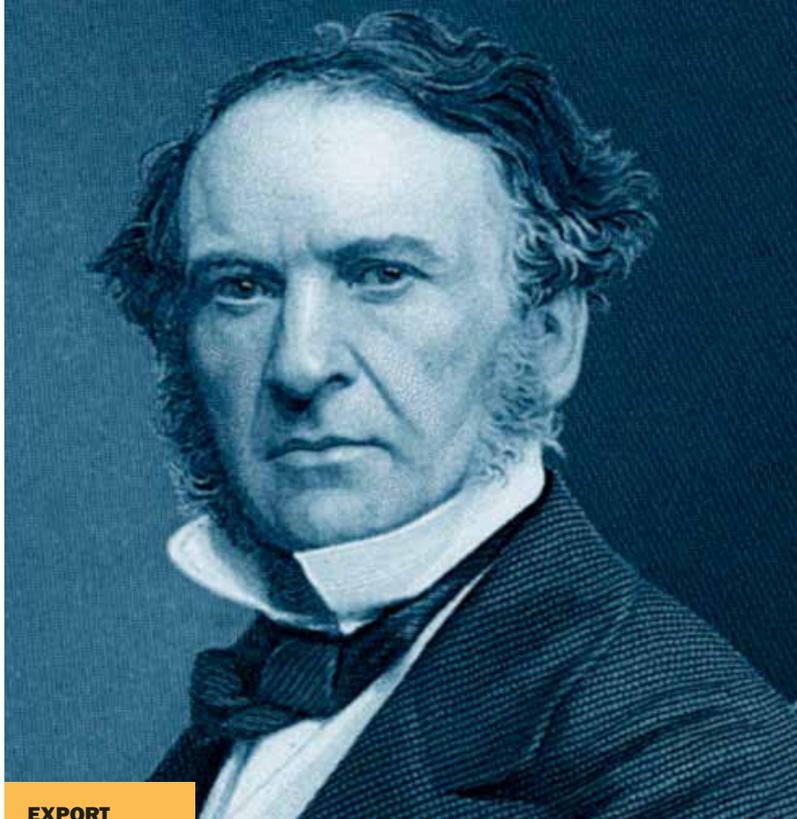
**LIBRI**

IN ALTO CAPE WINES IN 1923  
 HARRY OF CIRO'S ABC.  
 QUI SOPRA LA RICETTA DEL CAPETOWN COCKTAIL IN SAVOY COCKTAIL BOOK 1930.



si ha notizia ufficiale avvenne a Table Bay nel 1672, dopo soli vent'anni dall'innesto delle prime viti in terreno sudafricano,

e fu condotta a bordo del vascello olandese Pijl. Gli olandesi che si stabilirono a Cape e zone limitrofe portarono con essi la loro conoscenza nell'arte della distillazione e nell'impiego di erbe e spezie, soprattutto per scopi medicinali.



#### EXPORT

SOPRA,  
WILLIAM EWART  
GLADSTONE.  
A DESTRA  
ALEXANDER  
FINDLATER.

Il XIX secolo vide l'inizio delle esportazioni di vino sudafricano verso la Gran Bretagna, il cui apprezzamento generò una non trascurabile crescita nel mercato britannico. Nella seconda metà del 1800 vi fu un crollo delle esportazioni sudafricane verso la Gran Bretagna, in parte dovuto all'errata manovra economica del governo del primo ministro inglese Gladstone. Il recupero avvenne negli anni '20

*Versatile in  
miscelazione  
in 17 ricette il  
Caperitiv viene  
unito a differenti  
basi come Gin,  
Brandy e Rum*

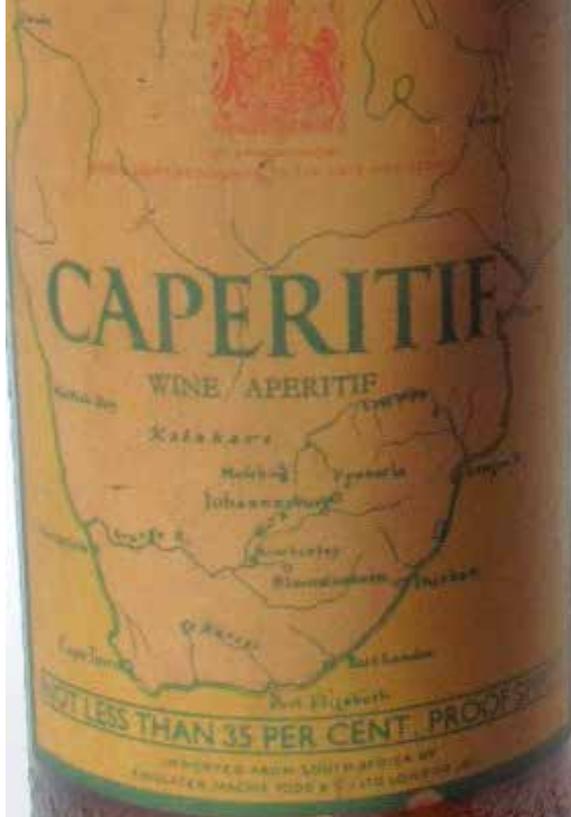
dello scorso secolo, quando vennero ristabilite le esportazioni verso Gran Bretagna e Olanda. Decisiva fu la fondazione nel 1931 della South African Wine Farmers Association Ltd, con sede a Londra, che si prefiggeva di provvedere alla costante

fornitura di prodotti, controllo dei prezzi e della qualità dei beni importati dallo stato africano.

Nello stesso periodo uno dei più importanti commercianti di vino della capitale inglese, Findlater Mackie Todd & Co

Ltd che aveva sede in Wigmore Street, aveva intrapreso l'importazione di questo aperitivo sudafricano. La spinta veniva dalla fama e popolarità che i vini sudafricani, soprattutto quelli prodotti nella fascia costiera localizzata vicino a Cape Town, stavano avendo. Non a caso Harry MacElhone, nel suo "Harry of Cairo's ABC of Mixing Cocktails" del 1923, aveva dedicato un piccolo paragrafo del suo manuale alla descrizione dei vini provenienti dalla zona di Cape Town e delle potenzialità di quelli di altre zone quali Stellenbosch, Caledon e Somerset West. Tuttavia, le prime ricette che contengono Caperitiv, senza specificare alcun marchio in particolare, sono presenti nel libro del Savoy Hotel. A dimostrazione di quanto questo nuovo prodotto potesse essere versatile in miscelazione, in ben 17 ricette il Caperitiv viene unito a differenti base alcoliche, come Gin, Brandy, Canadian Whisky, Sherry e Rum. T

ra le ricette più particolari, si possono ricordare Jabberwock Cocktail, Gin and Cape, Oom Paul Cocktail, Bush Ranger e Barney Barnato Cocktail. Billy Tarling nel suo "Caffè Royal Cocktail Book" del



1937 inserì sette ricette con Caperitif, riproponendo anche alcune di quelle che erano già state pubblicate nel libro di Craddock. Basandosi su alcuni articoli pubblicitari presenti su vari quotidiani del periodo, il “Caperitif Appetiser” era già distribuito a Belfast nel 1929 dalla Ulster Wine Co. e nel 1934 nel Lincolnshire. Ciò lascia supporre che la sua popolarità si era affermata in quasi tutto il territorio britannico. Si può quindi affermare che, ancor prima della nascita della South African Wine Farmers Association Ltd nel 1931, gli importatori di vino sudafricano abbiano attuato una campagna promozionale sfruttando l’immagine di questo nuovo prodotto, molto simile al Vermouth ma che conteneva elementi botanici unici introvabili altrove.

Questo successo nel solo territorio britannico. Non avvenne negli Stati Uniti per il Proibizionismo, sebbene questo fosse terminato nel 1933, e per gli alti costi d’importazione non giustificati da alcuna domanda di mercato. Il termine “Fynbos” indica quella fascia di vegetazione presente nella regione del Western Cape, ove vi è una tale ricchezza di botanica

da farlo considerare uno dei sei regni floreali del mondo. Il più piccolo ma anche il più ricco in termini di biodiversità considerando la densità per area geografica.

**Luca Rapetti**

## RICETTE CAPERITIF

### Ricette di Luca Rapetti

**Donovan Bar – Browns Hotel – Londra**

#### DUTCH ROOT

##### INGREDIENTI

- 35 ml Boompjies Old Dutch Genever
- 25 ml Caperitif
- 10 ml Sciroppo di Roibos hm (1:1)

Top up Piper-Heidsieck Champagne brut

Metodo: stir. Glass: Champagne coupette. Garnish: orange twist

#### GARDEN ROUTE

##### INGREDIENTI

- 50 ml Camus Cognac VSOP
- 20 ml Caperitif
- 10 ml succo di mandarino

Metodo: shaker. Glass: Martini. Garnish: noce moscata grattugiata in superficie

# I MILLE E IL MARSALA

## Garibaldi e le Cantine Florio: storia di un vino che ha fatto l'Unità d'Italia

DI FABIO BACCHI

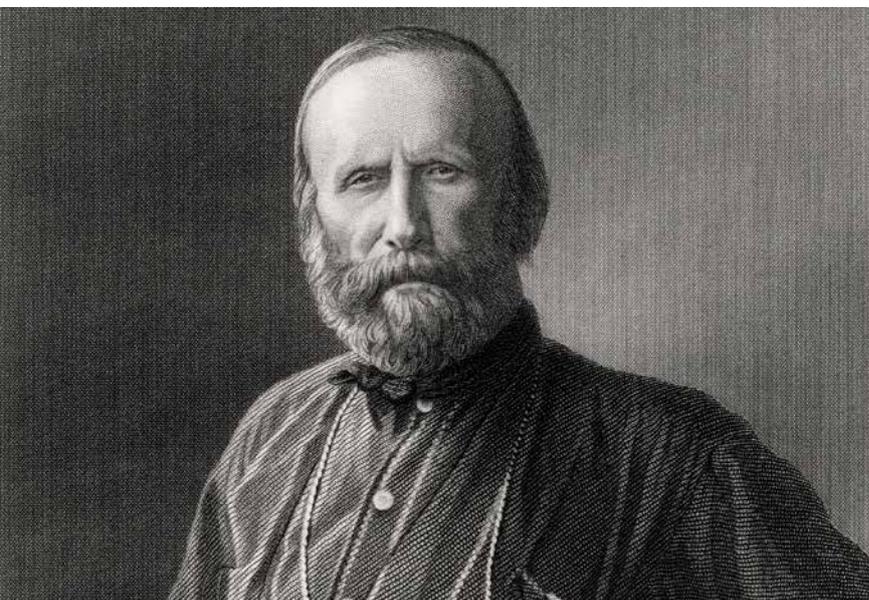
**L'**11 maggio 1860 è ricordato come il giorno che dette via alla caduta dei Borboni nel sud Italia e l'inizio di quel processo storico che avrebbe portato all'unità d'Italia. Pochi sanno del ruolo avuto dal Marsala in quegli storici eventi.

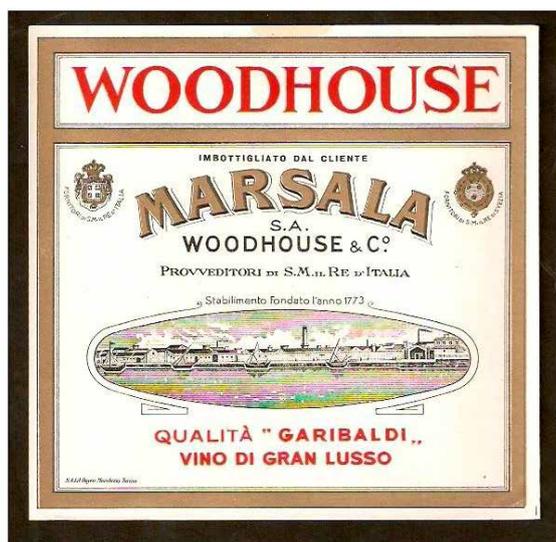
A bordo dei piroscafi Piemonte e Lombardo giunti da Genova, Garibaldi si imbarcò con i suoi famosi mille volontari dalla cittadina di Quarto nella notte tra il 5 e 6 maggio. A Quarto Garibaldi avrebbe dovuto ricevere da un genovese un carico di armi moderne e munizioni, ma questo non avvenne. Salpò quindi con

poche munizioni e vecchi fucili che egli stesso definì "Catenacci!".

Garanti del debito contratto per sovvenzionare la spedizione erano Re Vittorio Emanuele II e Camillo Benso Conte di Cavour. Tuttavia il 7 maggio vennero imbarcati delle truppe piemontesi con 4 cannoni e alcune centinaia di fucili moderni. La mattina dell'11 maggio i due piroscafi giunsero in vista del porto di Marsala. Con un'improvvisa decisione Garibaldi scelse di sbarcare a Marsala anziché a Sciacca o Porto Palo come precedentemente stabilito.

Successe un fatto: le navi incrociarono un pescatore, Antonio Strazzerà, che dalla sua barchetta disse che a Marsala la flotta borbonica era partita lasciando il porto sguarnito e che nel porto erano rimaste delle navi mercantili inglesi che stavano caricando del vino Marsala. Tra queste navi vi erano due brigantini, l'Intrepid e l'Argus, arrivate per proteggere i cittadini inglesi e le loro proprietà, in particolare i bagli vinicoli dei commercianti inglesi, Woodhouse e Ingham. Infatti il generale borbonico Letizia aveva requisito le armi a chiunque temendo disordini e rivolte popolari. Il pescatore guidò i due piroscafi garibaldini in porto, ma





Bottegaphil

www.delcampe.net

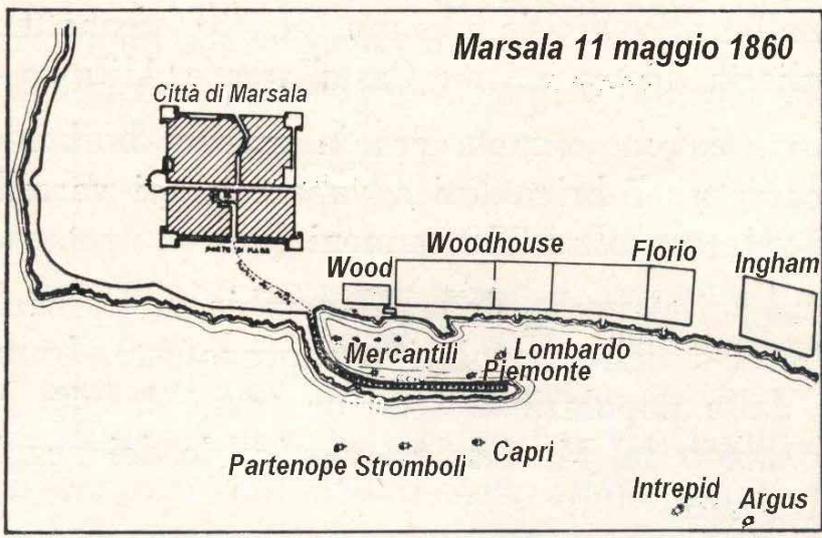


**SPEDIZIONI**  
 SOPRA, BAGLIO  
 WOODHOUSE  
 (OLIO,  
 ANONIMO, INIZI  
 SEC. XIX).  
 A SINISTRA  
 JOHN  
 WOODHOUSE.  
 NELLA PAGINA  
 ACCANTO,  
 GIUSEPPE  
 GARIBALDI.

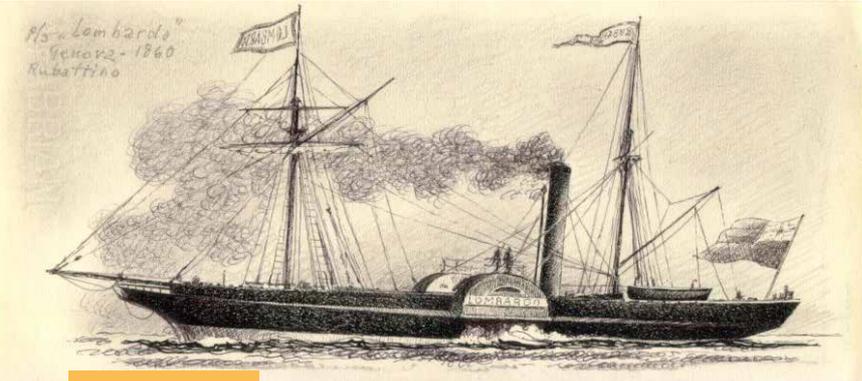
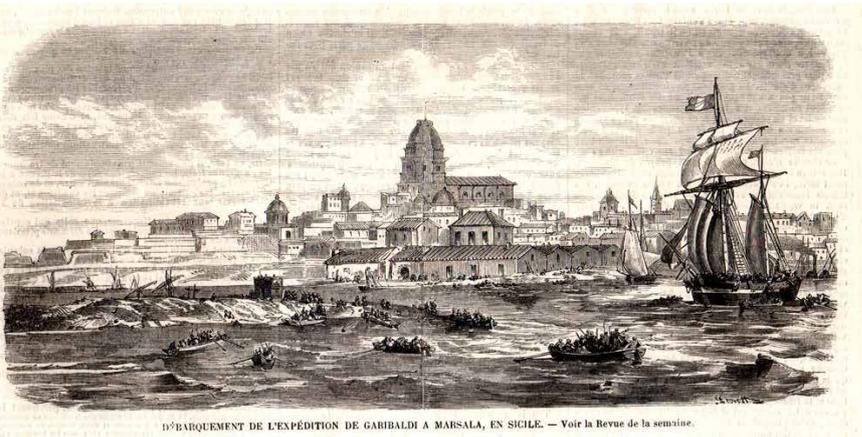
ciò non bastò a impedire che il pesante Lombardo si incagliasse nei bassi fondali antistanti i magazzini Woodhouse.

John Woodhouse era un mercante di Liverpool, uno dei protagonisti dell'ascesa del vino Marsala che ebbe inizio nel 1773. La storia di Woodhouse a Marsala cominciò quando era in navigazione sul brigantino "Elizabeth" verso la città di

Mazara del Vallo. Una improvvisa tempesta lo costrinse a riparare nel porto di Marsala. Qui incontrò il vino locale, lo assaggiò e decise di ripartire verso l'Inghilterra con cinquanta barili di Marsala



All'orizzonte si stagliavano le sagome di tre navi da guerra borboniche, Stromboli, Partenope e Capri, che però non intervennero subito. Infatti i Borboni si resero conto in ritardo di quello che stava avvenendo. Il loro comandante, Guglielmo Acton, non capendo se le due navi inglesi erano di scorta a Garibaldi e vedendo altre navi mercantili in fase di carico, decise di accertarsi cosa stesse accadendo per evitare un incidente bellico con gli inglesi. Chiese alle navi inglesi di parlare con i loro comandanti. Gli inglesi furono gentili e accondiscendenti con il comandante Acton che portava il nome di una illustre e importante famiglia inglese. Questi dissero che i loro comandanti erano scesi a terra per incontrare il vice console britannico, Richard Cossins, che era anche il direttore del baglio Ingham, altro produttore inglese in zona. Acton intimò agli inglesi di allontanarsi prima che iniziassero a cannoneggiare il porto. Il vice console inglese intercesse, le navi



**MARSALA**  
LO SBARCO DEI MILLE. QUI SOPRA LA NAVE LOMBARDO. IN ALTO A DESTRA, IL COMANDANTE GUGLIELMO ACTON.

da provare sul mercato locale. Il successo riscosso lo convinse a investire in quel vino.

Con il tricolore sabauda inalberato e con l' aiuto dei pescatori locali che fungevano da traghettatori, le navi garibaldine iniziarono le operazioni di sbarco.

CHOOSING MASS-PRODUCED OVER FAMILY-CRAFTED.  
QUESTIONABLE.



# UN<sup>Q</sup>QUESTIONABLE<sup>®</sup>

EXCEPTIONAL AGED PUERTO RICAN RUM



CRAFTED TO BE ENJOYED RESPONSIBLY DONQ.COM  
PRODUCED BY DESTILERIA SERRALLES, INC., PONCE, P.R. RUM 40%, 45% ALC/VOL.

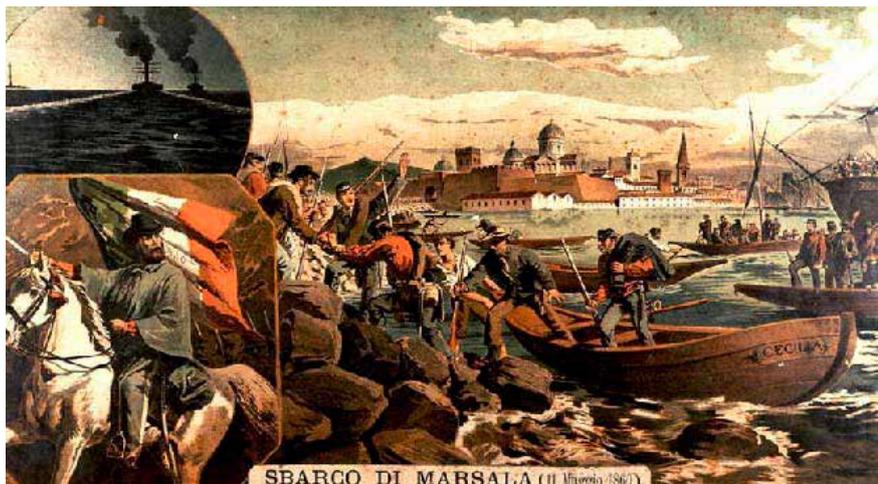


Il modo migliore per fare

*festa*

# AMARO PUGLIESE

NON SOLO UN DIGESTIVO



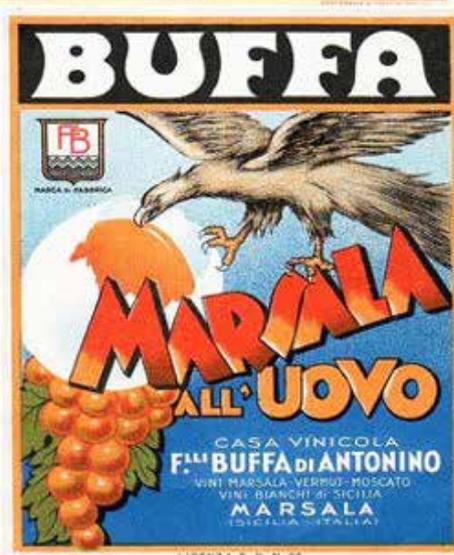
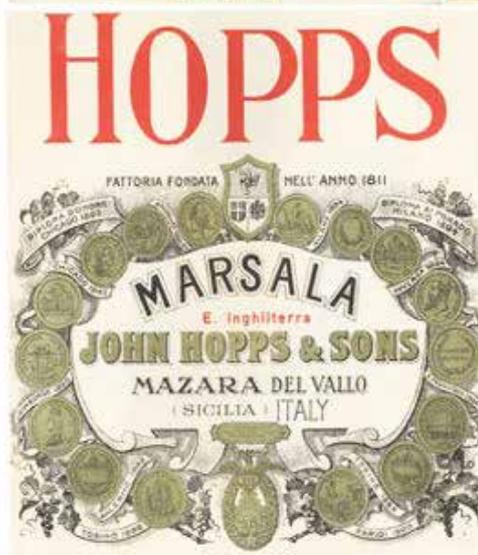
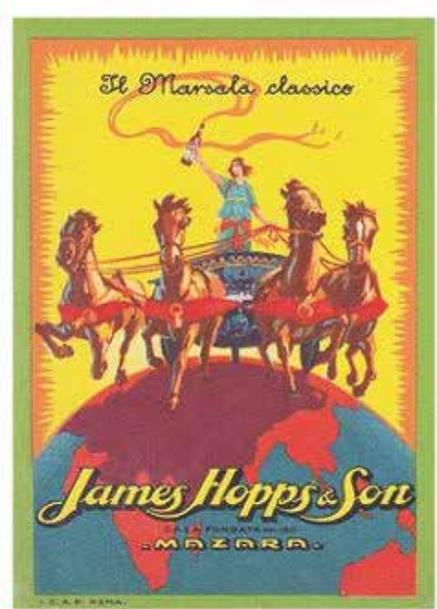
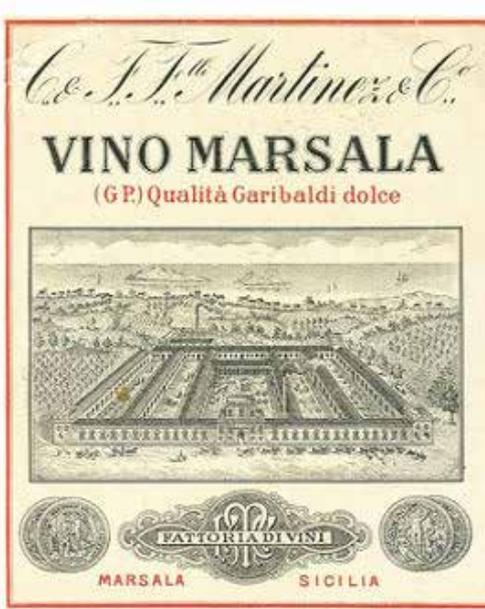
inglesi si allontanarono e a terra furono issate bandiere inglesi su tutte le proprietà di cittadini britannici per evitare danni. I borbonici iniziarono a sparare. Questo lasso di tempo, compreso tra le 13,00 e le 16,00 dell'11 maggio permise ai garibaldini di sbarcare in tempo, mettersi al sicuro e rendere vano l'intervento borbonico.

Intanto il telegrafista di Marsala aveva avvisato il comando borbonico di Trapani che erano arrivate due navi sarde dalle quali erano sbarcate truppe. I garibaldini disarmarono la guarnigione locale, arrestarono il governatore e si impossessarono del telegrafo. Per evitare l'invio di rinforzi borbonici inviarono un falso telegramma nel quale dicevano: «Falso allarme, le navi hanno sbarcato reclute inglesi dirette a Malta». La risposta di Trapani fu: «Siete un imbecille per esservi lasciato trarre in inganno!».

La sera stessa dell'11 maggio i mar-



salesi acclamarono Garibaldi liberatore il quale, su sollecitazione di Francesco Crispi, chiese al Decurionato di dichiarare decaduta la dinastia borbonica in Sicilia. Il Generale Garibaldi fu invitato



ad assumere la dittatura in nome di Vittorio Emanuele Re d'Italia. Quella sera Garibaldi riunì il suo stato maggiore e brindò con 12 bottiglie di "vino inglese" comprate per 3,20 lire. Le bottiglie furono comprate presso la bottega Grand'Italia di Piazza della Loggia, oggi Piazza della Repubblica.

Gli storici si interrogano ancora per capire se tra i comandanti inglesi e Garibaldi vi fosse un accordo, se il comandante Acton ritardò il cannoneggiamento, favorendo lo sbarco, per cortesia internazionale o perché non

vedeva di buon occhio la monarchia borbonica. Quest'ultimo fatto è significativo se si pensa che lo stesso comandante Guglielmo Acton fu poi nominato Ministro della Marina del Regno d'Italia nel 1870. Molti storici concordano sul fatto che l'occupazione del Regno delle Due Sicilie fosse stata organizzata con il beneplacito di Inghilterra e Francia. Forse lo sapevano già anche Francesco II, e suo padre Ferdinando II di Borbone, di non avere alcuna possibilità contro le potenze europee. Una certezza è il fatto che l'11 maggio 1860 Garibaldi e le sue truppe poterono sbarcare a Marsala grazie alla presenza dell'Intrepid e dell'Argus, ufficialmente a protezione dei bagli di proprietà inglese che producevano vino Marsala.

I garibaldini riempirono le loro borrac-

*Le cantine Florio, tra i produttori più antichi di Marsala, furono fondate per fare concorrenza a Woodhouse e Ingham*



VLQPRD

## MARSALA SUPERIORE GARIBALDI DOLCE

Denominazione di Origine Controllata

CANTINE VINCI

e 750 ml. | ALC. 18% vol. | ITALIA  
IMBOTTIGLIATO DA VINCI VINI srl - MARSALA - Italy - I.C. U.E. IT00TPAR0104X  
CONTIENE SOLO: VINO DI MARSALA SUPERIORE GARIBALDI DOLCE



ce di vino Marsala, quello stesso vino che l'Ammiraglio Orazio Nelson aveva comprato e offerto ai suoi equipaggi prima della battaglia di Trafalgar contro la flotta napoleonica, quello stesso vino di buon auspicio augurale che in Inghilterra sarebbe divenuto il "Marsala Victory Wine". Esiste un documento del 19 marzo 1800 firmato dall'ammiraglio Horatio Nelson e da John Woodhouse relativo alla prima fornitura di Marsala per la marina inglese a Malta.

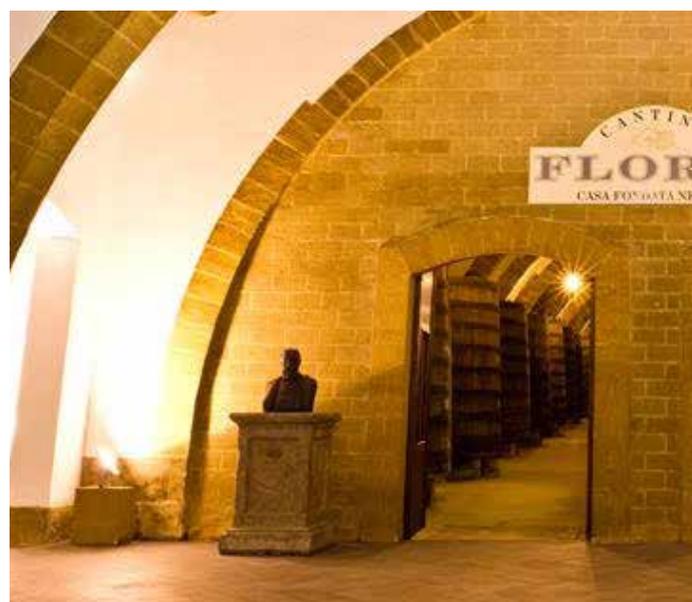
Da Marsala i garibaldini iniziarono la loro marcia trionfale, passando per le battaglie di Calatafimi, Palermo, Milazzo e Volturno, verso quell'impresa che li avrebbe resi celebri nella storia. Il 26 ottobre 1860 Garibaldi consegnò il Regno del Sud a Re Vittorio Emanuele II nello storico incontro di Teano durante il quale il Generale lo salutò chiamandolo "Re d'Italia!". Quindi Garibaldi si trasferì a Caprera portando con sé una giumenta donatagli da un notevole di Marsala, Sebastiano Giacalone Anghileri, subito dopo lo sbarco. Quella giumenta si chiamava Marsala.

Nel 1862 Garibaldi fece ritorno a Marsala, ospite del Conte Grignai, dove il 20 luglio pronunciò la celebre frase «O Ro-



ma o Morte!». In compagnia di suo figlio Domenico, soprannominato Menotti in onore del patriota Ciro Menotti che aveva partecipato alla spedizione dei Mille, visitò lo stabilimento Florio.

Le cantine Florio sono fra i produttori più antichi e importanti del Marsala. Furono fondate da Vincenzo Florio, di origine calabrese, che assieme al figlio Ignazio acquistò un grande vigneto per produrre vino di particolare qualità. Florio fu il più grande concorrente degli inglesi Woodhouse e Ingham. Le cantine Florio sarebbero divenute il principale produt-



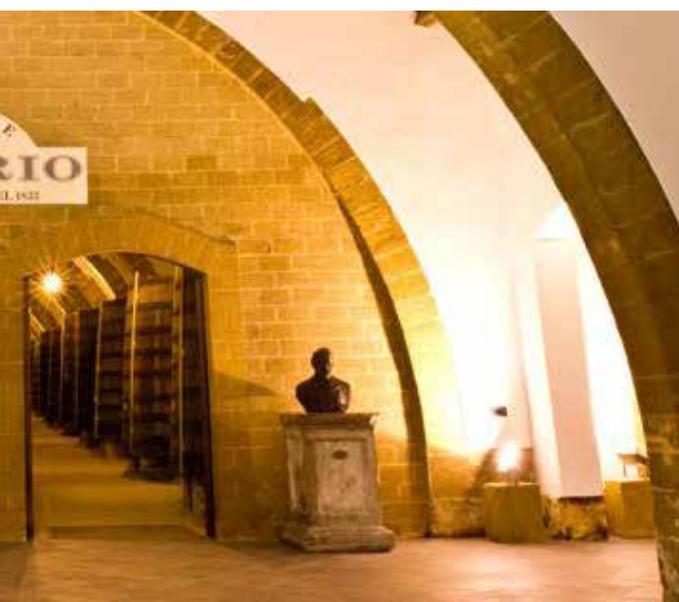
**STORIA**  
 ALCUNE  
 IMMAGINI  
 DELLE CANTINE  
 FLORIO.

tore arrivando a distribuire il Marsala in tutto il mondo. Di quel momento sono ancora visibili le tracce e i ricordi storici custoditi nel museo garibaldino ospitato nelle splendide cantine Florio a Marsala. Fu in quel momento che Garibaldi potette apprezzare un vino dolce che da allora è commercializzato con la sigla Marsala G.D., che sta per Garibaldi Dolce.

Il vino ha un contenuto di zuccheri superiore ai 100 g/l. Questo Marsala è frutto di un selezionato blend di uve

Grillo, Cataratto e Inzolia. I vigneti si trovano nella regione costiera di Trapani, agri di Marsala e Mazara del Vallo, dove le uve hanno una maggiore propensione alla naturale ossidazione e un livello più alto di zuccheri, che dona eleganza e ricchezza al vino. Il clima della zona è mite d'inverno, con precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate. Il terreno di coltivazione è sabbioso, leggermente argilloso.

Normalmente il G.D. ha un colore to-



pazio con intensi riflessi ambrati, al palato è ricco e sontuoso, pieno, dolce e gradevolmente morbido, al naso è intenso e persistente, profuma di datteri e frutta secca, di legno rovere, nel quale riposa due anni. L'uva viene sottoposta a pigiatura a rulli e si lascia lentamente fermentare a una temperatura controllata di 20°–25° C. Al vino base, che si presenta in un colore giallo paglierino, viene aggiunto alcol da vino, mistella (mosto fresco addizionato di alcol da vino) e





**TRIBUTI**

IN ALTO, TARGA ALLA MEMORIA DI GARIBALDI. QUI SOPRA, PORTA GARIBALDI A MARSALA.

mosto cotto (mosto fresco concentrato a fuoco diretto). Il mistella è anche chiamato sifone ed è definito “mosto di uve fresche mutizzato con alcol”. Differenze vi sono tra le mistelle che possono essere bianche e rosse. Questa complessa miscela, insieme con il contenuto finale

di alcol e il desiderato livello di zucchero, dona il tradizionale aroma del Marsala G.D. che ha una gradazione di 18° ca. È un ideale vino da dessert, da servire a una temperatura compresa tra 12 e 14°, ottimo in miscelazione.

Motivo di grande orgoglio per quanti lo producono e per tutto il territorio, il Marsala è stato il primo vino DOC d'Italia. Il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata gli fu concesso nel 1969.

Le cantine Florio di Marsala sono un gioiello che tutti dovrebbero ammirare per una volta almeno nella vita, percepire l'atmosfera che vi regna, rivivere la storia d'Italia, sentire amor di Patria, capire perché il Marsala è l'unico vino al mondo a fare del più grande difetto e pericolo che un vino possa temere, l'ossidazione, il suo più grande pregio.

**Fabio Bacchi**

**Simone Caporale, Cocktail Extraordinaire**



**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 Goldraube 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 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 Laivu Ginger puree

**Passion Real**  
 Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

**Kiwi Real**  
 Infused with premium Kiwi from New Zealand



[www.realingredients.com](http://www.realingredients.com)

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A. - [WWW.ONESTIGROUP.COM](http://WWW.ONESTIGROUP.COM)  
 vendite@onestigroup.com

## RICETTE MARSALA



### **GARIBALDINO di Jacopo Castronovo**

**The Spirit – Milano**

#### **INGREDIENTI**

- 2cl Port Charlotte Whisky
- 2cl Lombardo Marsala Garibaldi Dolce
- 1cl Cocchi "Dopo Teatro"
- 1cl Gonzalez Byass Palo Cortado 12
- 2 dash Peychaud's Bitter
- Spray di Duplais Absinthe

Tecnica: stir & strain. Glass: vintage nick and nora. Garnish: olive on pick



### **A' MOTOCICLETTA di Nicola Agricola**

**Pulp Cocktail Bar – Settimo Torinese (TO)**

#### **INGREDIENTI**

- 3cl Brandy
- 2cl Pellegrino Marsala Garibaldi Dolce
- 1,5cl succo di limone
- 1cl Sciroppo di mustaccioli

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta. Garnish: ciliegina al Maraschino.



### **ROTTEN BANANA DAIQUIRI di Alessandro Zampieri**

**Mercante – Venezia**

#### **INGREDIENTI**

- 3 oz purea di banana "marcita"\*
- 1 oz Florio Marsala Garibaldi Dolce
- 1 oz Rum Angostura 5y infuso ai fondi di caffè\*\*
- 1/2 oz Rum Forsyths 502 Habitation Velier
- 10 ml succo di lime
- 1 pizzico di sale
- 4 cubetti di ghiaccio

Tecnica: blender (frullare tutti gli ingredienti fino a creare un composto cremoso) Glass: tiki mug bassa. Garnish: banana , caviale nero e polvere di cacao.

\*mettere le banane in freezer. Dopo averle fatte congelare estrarle e farle scongelare in frigorifero. Sbuciarle e frullare con rapporto 2 a 1 di simple syrup

\*\*lasciare in infusione i fondi del caffè nel Rum per almeno 12 ore. Filtrare con cheesecloth



**TERRA ACQUA di Gianfranco Sciacca**  
**Bacio Bar – Bagheria (PA)**

**INGREDIENTI**

- 4 cl di London N1 Gin
  - 3 cl di Vinci Marsala Superiore Dolce Garibaldi
  - 1,5 gr marmellata di lamponi rossi
  - 1,5 cl Tentura Roots
  - 2 cl di Infuso di pianta vascolare con cellula dotata di nucleo, nello specifico Pinopside (cipresso campestre) con adattamento di acidi dittapenici tannici. Colmare: velluto di Cicosteira Barbara (Alga Bruna) alla prima fotosintesi.
- Tecnica: shake & strain. Glass: tumbler basso. Garnish: lampone, rametto di timo limonato, lavanda, filamenti di corteccia di cipresso campestre



**SOUR FACE di Mattia Pasolini**  
**Cristallo Hotel Lounge Bar – Cortina d'Ampezzo**

**INGREDIENTI**

- 4.5 cl Clarin Casimir
- 3 cl succo di lime
- 2 cl Florio Marsala Garibaldi Dolce
- 1.5 cl shrub limone e capperi

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta cocktail. Garnish: rim di sale



**BAGLI STREET di Nicola Ruggiero**  
**Katiuscia People & Drink – Bari**

**INGREDIENTI**

- 4cl di Bulleit Bourbon Whisky
- 2,5cl Intorcia Marsala Garibaldi Dolce
- 2,5cl di succo di limone
- 2 cl sciroppo di birra stout
- 2 dash bitter al cioccolato
- 1 spoon di caffè espresso

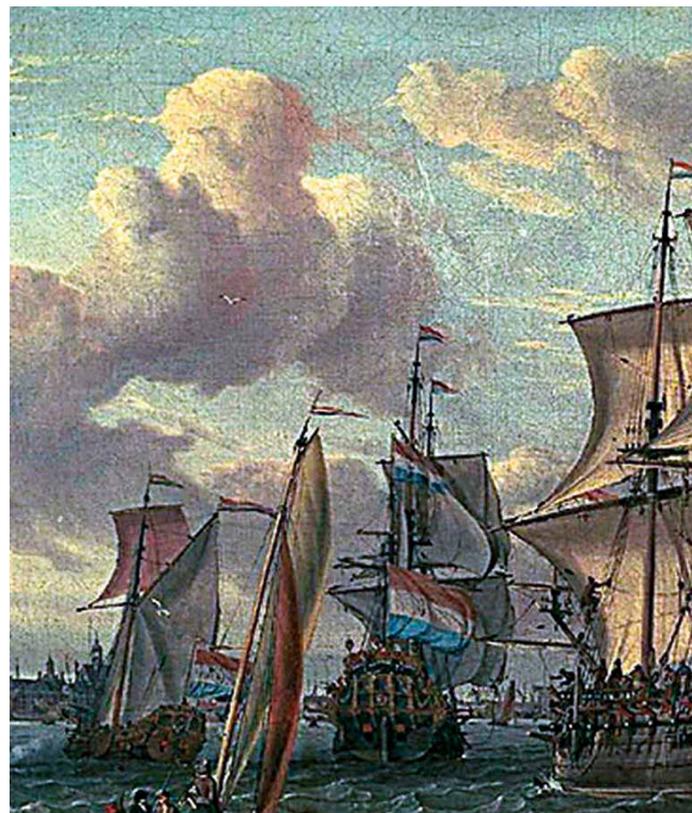
Tecnica: shaker. Glass: tumbler. Garnish: aranciata disidratata e frutta candita

# IL LIQUORE DEL CAPITANO

Un Brandy  
sudafricano  
molto aromatico  
e speziato

DI LUCA RAPETTI

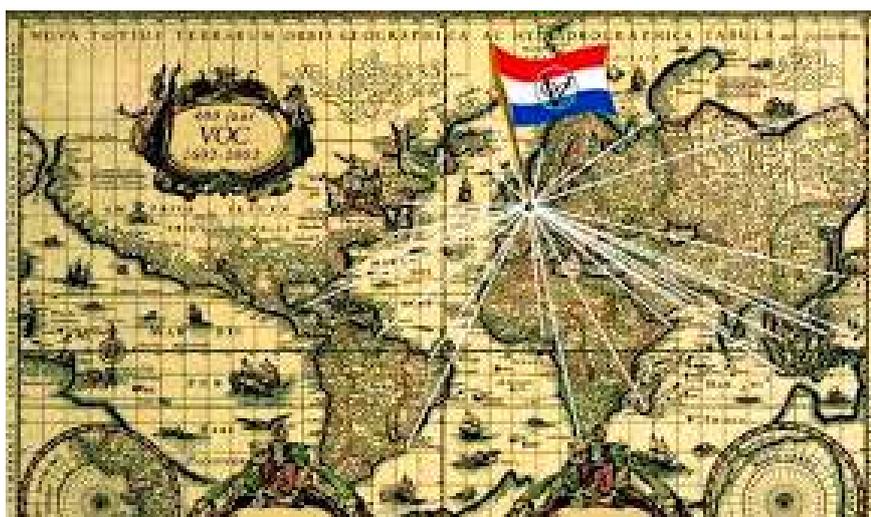
“**N**aartjie”, il cui nome scientifico è Citrus Unshiu, è un agrume originario dell’Asia che cresce soprattutto nel Fynbos sudafricano. Il suo aspetto è molto simile a quello di un mandarino, con un gusto dolce e un aroma molto intenso. Questo frutto non solo è uno degli ingredienti utilizzati nella produzione di Caperitif, ma rappresenta il principale ingrediente per un altro prodotto liquoristico della tradizione sudafricana: il Van der Hum. Questo liquore è probabilmente l’unico prodotto sudafricano del genere ad aver raggiunto fama internazionale, in Nord America, Europa, Africa e in parte in Asia, grazie indubbiamente al suo sapore unico e alla sua storia, che



è molto legata alla cultura sudafricana e soprattutto a quella della regione di Cape Town.

La presenza di Naartjie nella zona di Cape venne già testimoniata a partire dai primi insediamenti dei coloni olandesi, durante il XVII secolo. Interessante è l’aneddoto che descrive il governatore Willem Adriaan van der Stel (1664-1733), il quale regalò circa 200 di questi agrumi a dei viaggiatori in partenza per Batavia, l’odierna Jakarta. Come già

**Van der Hum** (South African Liqueur.) Sweet liqueur, made from Cape brandy and flavoured with tangerines and other herbs. Very popular liqueur.

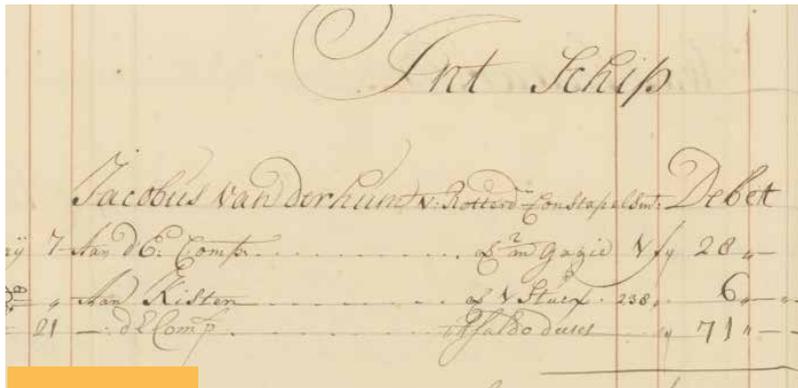


**BRANDY**  
 IN ALTO, LE  
 NAVI DELLA  
 DUTCH EAST  
 INDIA COMPANY  
 E LE ROTTE  
 SEGUITE. QUI  
 SOPRA IL  
 NAARTJIE E  
 CAPETOWN.  
 A SINISTRA,  
 WILLEM  
 ADRIAAN VAN  
 DER STEL.

accennato, la prima distillazione sudafricana avvenne nel 1672 e Cape costituiva un fondamentale porto di riferimento per la Dutch East India Company, offrendo un punto di scalo per le navi da e

verso il sud-est asiatico. Non si hanno notizie precise su quando e chi abbia creato per la prima volta il Van der Hum.

I primi produttori di Brandy locali si accorsero dell'intensità aromatica di



**DOCUMENTI**

QUI SOPRA LA LISTA PASSEGGERI DEL 1723 CON IL NOME DI JACOBUS VAN DER HUM. A DESTRA, BERTRAMS VAN DER HUM ANNI 1940 E, SOTTO, QUELLO ATTUALE.

questo frutto, della notevole quantità di oli essenziali contenuti nella sua buccia e iniziarono ad impiegarlo in distillazione. Per quanto riguarda il nome, nei registri storici di Cape non vi è alcuna menzione di persone o famiglie con questo cognome. Leggenda vuole che un capitano di una nave della Dutch East India Company avesse apprezzato così tanto questo liquore che gli venne attribuito il nome del capitano stesso. Se si sfo-

gliano alcuni archivi storici olandesi, ci si può subito rendere conto che Van der Hum era al tempo un cognome molto frequente. Controllando però i riferimenti della compagnia mercantile olandese, si trova il nome di Jacobus van der Hum. Questi venne

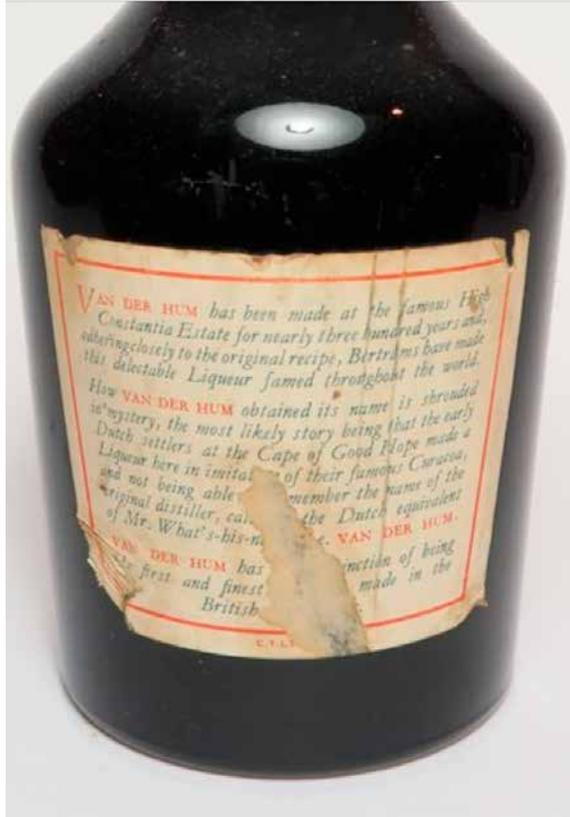
assunto e imbarcato sulla nave Wasse-naar il 7 gennaio del 1723 con il ruolo di responsabile degli armamenti di bordo. La nave salpò dal porto di Rotterdam e fece scalo prima a Cape Town e poi, dopo circa un mese di sosta, si diresse verso Batavia. Trascorsi altri 3 mesi, Jacobus van der Hum ripartì a bordo della nave Groenswaard, sostò nuovamente a

*La ricetta ha una base alcolica costituita da Brandy sudafricano, Naartjie, spezie e una parte di Rum*



Cape Town per circa un mese per poi ripartire con destinazione Olanda.

Nessuna ulteriore informazione è stata ritrovata a tal proposito, soprattutto riguardante l'uso o il consumo di alcuna bevanda, perciò la paternità del liquore rimane ancor incerta. Quello che è certo



1 Dash Orange Bitters.  
 1/4 Dubonnet. 1/4 Gin.  
 1/2 Caperitif.  
*Shake well and strain into cocktail glass.*

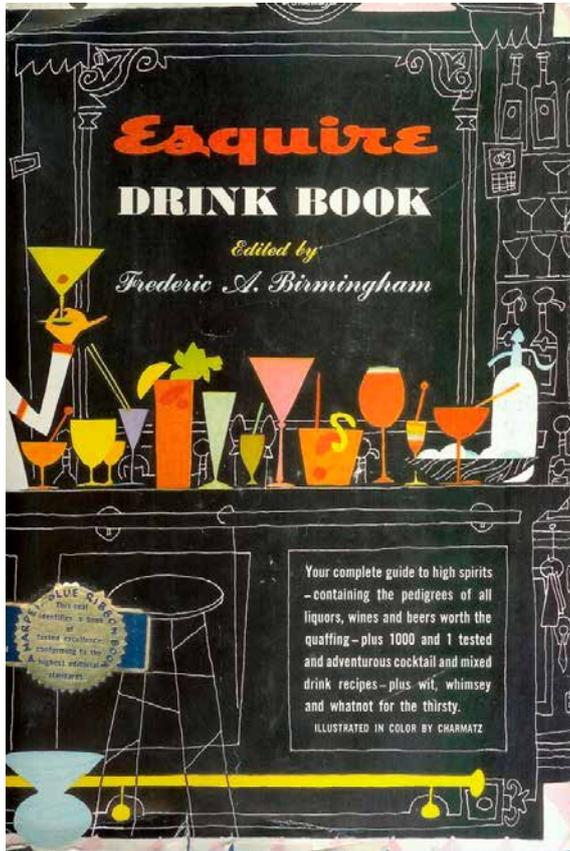
**BILTONG DRY COCKTAIL.**

**RICETTE**  
 SOPRA,  
 BILTONG DRY  
 IN SAVOY  
 COCKTAIL  
 BOOK 1930.  
 QUI ACCANTO,  
 RICETTA DEL  
 VAN DER HUM  
 TRATTA DAL  
 ESQUIRE DEL  
 1955.  
 IN ALTO A  
 SINISTRA, IL  
 RETRO DELLA  
 BOTTIGLIA  
 BERTRAMS VAN  
 DER HUM ANNI  
 1940.

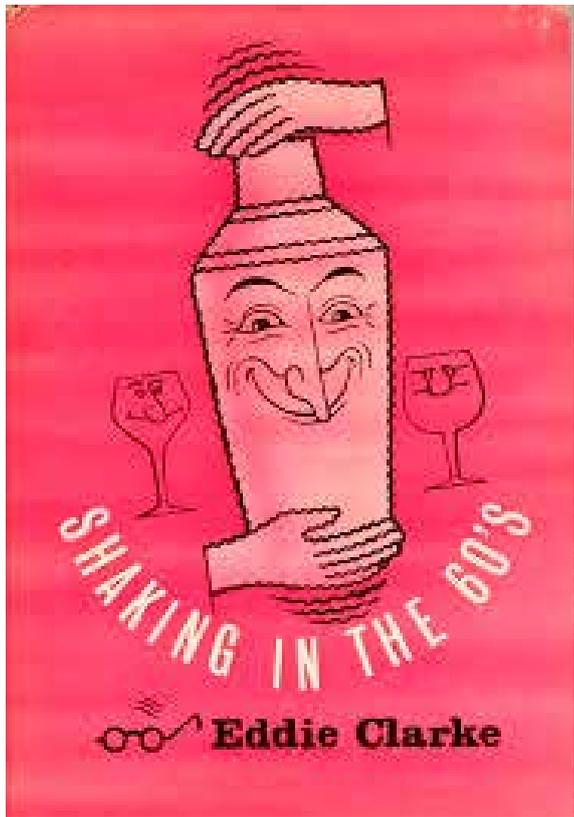
**Stuart Cloete's  
 VAN DER HUM**

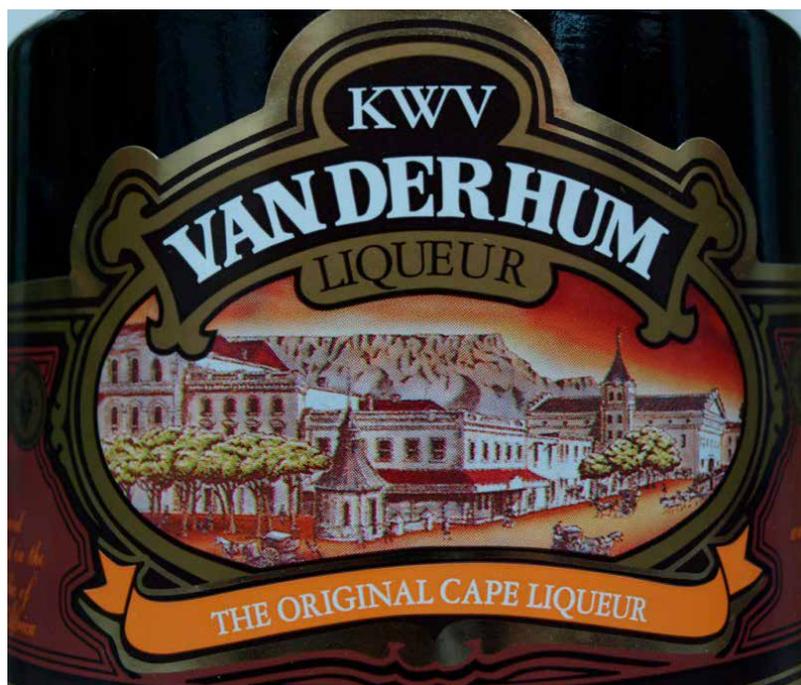
- 10 bottles of good brandy
  - 20 tablespoons of finely cut naartjie (tangerine) peel, which should be free of all pith
  - 10 dessert spoons cinnamon
  - 50 cloves
  - 1/2 nutmeg
  - a few cardamom seeds
  - 1 handful orange blossoms
- } slightly bruised

Mix the above ingredients with the brandy and leave for one month in a cask or demijohn, shaking every day. The vessel should be completely airtight. After one month strain off the spices, peel, etc., and add a cold thick syrup in the proportion of one cup of syrup to two of the brandy. Add one wineglass of best rum to every bottle of the Van der Hum. Leave in well-corked receptacle for at least a fortnight, shaking daily. Clarify, bottle and seal.



è che la sua ricetta consisteva in una base alcolica costituita da Brandy sudafricano, Naartjie ed altre spezie, quali noce moscata, cardamomo, cannella e chiodi di garofano, più una piccola parte di Rum. Questo è ciò che si ritrova nella maggioranza delle ricette presenti





in manuali degli anni '50 e '60, quali "Shaking in the 60's" di Eddie Clarke ed "Esquire Drink Book" edito da Frederic A. Birmingham.

La motivazione dell'impiego di Rum e delle altre spezie stava sicuramente nel ruolo che Cape aveva come scalo per le navi provenienti da Batavia, il cui distillato per eccellenza era il Batavia Arrack, ottenuto da canna da zucchero. Le navi trasportavano carichi di spezie destinate al mercato europeo, tutte largamente impiegate nella cucina orientale e che sicuramente vennero gradualmente inserite nella creazione di ricette di bevande di quel tempo. Inoltre gli olandesi detenevano una notevole esperienza e fama per il loro Curaçao, ovvero il liquore ottenuto da una varietà di agrumi che cresceva sulle Antille Olandesi. Avevano quindi le necessarie capacità ed esperienza per ottenere il

meglio dalla distillazione di un frutto come il Naartjie.

Preziosa è la testimonianza riportata in "Secret Africa" di Lawrence G. Green, che descrive come nel 1936 vi fossero circa venti produttori di Van der Hum a Cape Town. Un commerciante di vino della città utilizzava circa 8.000 ceste di Naartjie per la sua produzione annuale. I più rinomati produttori selezionavano i loro Brandy più invecchiati per il confezionamento del liquore e poi, una volta prodotto, lo lasciavano nuovamente maturare in botti simili a quelle utilizzate per il Cognac.

Secondo alcuni articoli pubblicitari negli anni '20 del 1900, Van der Hum era già conosciuto in territorio inglese ed il marchio più rappresentativo era Bertrams, del quale si riescono ancora a trovare alcune bottiglie risalenti agli anni '50.

L'odierno Van der Hum disponibile sul mercato è invece prodotto dalla KWV, acronimo di "Ko-operatieve Wijnbouwers Vereniging van Zuid Afrika" che è la cooperativa di produttori vinicoli sudafricani fondata nel 1918 e che da allora si occupa del controllo, sviluppo e tutela di tutti i prodotti vitivinicoli sudafricani. Il suo impiego in miscelazione non ha goduto della stessa celebrità, seppur breve, attribuita al Caperitif.

Van der Hum risulta comunque un ottimo liquore che può essere consumato sia neat che come alternativa di altri liquori di simile categoria, conferendo una ulteriore nota speziata al gusto finale del drink.

**Luca Rapetti**



BEVI RESPONSABILMENTE



BY APPOINTMENT TO  
H.M. THE KING  
WINE & SPIRIT MERCHANTS  
LONDON



BY APPOINTMENT TO  
H.M. THE QUEEN  
WINE & SPIRIT MERCHANTS  
LONDON

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

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



## THE KEY TO A TASTE OF TRADITION

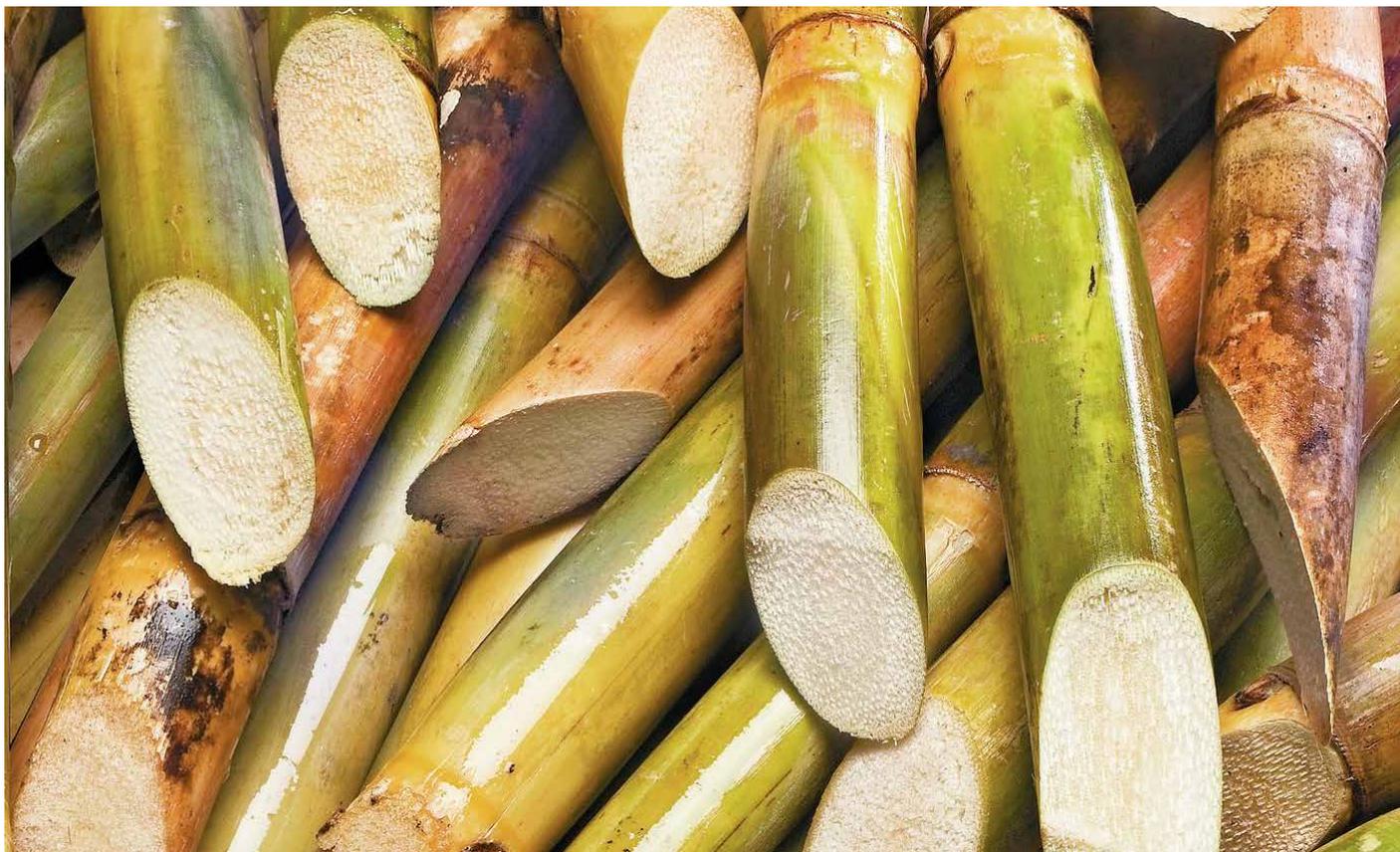
Just 3 fruits, 3 spices and 3 centuries of expertise: that is all we deem essential to the traditional flavour of London Dry Gin.

**No. 3 – A Taste of Tradition**

*distributed by*



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



# RUM: ISTRUZIONI PER L'USO

L'elenco dei paesi che producono secondo un preciso disciplinare

DI DAVIDE STAFFA

**N**el panorama della produzione dei Rum mondiali, purtroppo, non esistono dei disciplinari di produzione per regolamentare la filiera, per dare una garanzia al consumatore, soprattutto una sicurezza sui veri anni di invecchiamento. Solo poche na-

zioni si sono mosse in quel senso, dietro la spinta di consumatori sempre più esigenti e che pretendono di avere maggiori informazioni circa quel distillato.

I piccoli produttori sono molto sensibili al tema, le grandi realtà industriali, soprattutto le multinazionali di settore

che spostano grandi quantità di distillato, non hanno invece interesse a creare regole certe. È un segnale forte lanciato al mercato dei Rum, nella speranza che anche altri produttori seguano questa strada per cercare la chiarezza e la massima trasparenza in un mercato che non è mai stato purtroppo regolamentato e che ancora oggi genera confonde il consumatore. Ecco le nazioni dove i produttori hanno cercato di fissare delle regole, a volte anche minime, di serietà e trasparenza produttiva.

## **MARTINICA E LE EX-COLONIE FRANCESI**

La Martinica è divenuta celebre per la qualità dei suoi Rum agricoli, ottenuti utilizzando esclusivamente il vesou (succo vergine di canna fermentato) e rispettando le normative ferree che stabiliscono i rigidi parametri della AOC Francese imposti nel 1996 da Jean-Pierre Bourdillon, al tempo Presidente e Direttore Generale del gruppo BBS e di CODERUM, poi deceduto nel 1998. La denominazione A.O.C. fino a quel momento riservata solo alle produzioni francesi interne (vino, Cognac, Armagnac, ecc.) impose il Rhum Agricole di Martinica come primo Rhum al mondo ad avere un disciplinare.

Il disciplinare prevede l'ammissione alla lavorazione di 12 tipi di canna da zucchero selezionate. Il Vesou prevede la valutazione dei parametri di acidità e grado zuccherino brix; vengono indicati i tipi di lieviti ammessi per l'avvio della fermentazione, solo quelli coltivati e non quelli spontanei; gli alambicchi sono di tipo "Charentaise" o a doppia distillazione con colonne Creole. Viene fissato il

grado minimo di uscita dagli alambicchi, la durata minima dell'invecchiamento in fusti di rovere.

Una parte importante di Rum (circa 20%) è importato da commercianti imbottigliatori indipendenti, soprattutto francesi ed americani, per essere invecchiati e venduti con differenti marchi di fantasia. Tuttavia in Martinica esiste anche una produzione di Rum tradizionale detto "Rum leggero" o "Coco-Merlo" o "Grande Aroma" utilizzato per i cocktail.

La produzione di canna da zucchero in Martinica copre circa 3.600 ettari di terreno con una resa di circa 100.000 tonnellate/anno di materiale che dopo la lavorazione origina 70.000 ettolitri di alcol ca. In totale la produzione di bottiglie annue si attesta sui 2,5 milioni.

I Rum agricoli sono destinati tendenzialmente ai palati degli intenditori più evoluti ed esigenti, al gusto sono spesso secchi, robusti, decisi, con note floreali e largamente speziati, frutto dei lunghi affinamenti in botti di rovere francese, severamente e rigorosamente controllati.

Da gennaio 2015 alcuni Rhum prodotti





in altre ex-colonie francesi, oggi territori d'oltremare, si possono fregiare della denominazione IGP. Sono i Rhum prodotti in Guadalupe, Reunion e Guyana Francese. Qui viene applicato un disciplinare di produzione leggermente meno restrittivo rispetto a quello della Martinica, al quale sono ammessi sia i Rhum agricoli che quelli tradizionali ricavati dalle melasse. Dal 2015 anche nelle isole di Guadalupe e Marie Galante è in vigore un disciplinare Appellation Controlée che cerca di tutelare i Rhum isolani. Tuttavia questa A.O. è ancora abbastanza indefinita e in via di perfezionamento.

### **PORTOGALLO E ISOLA DI MADEIRA**

Tutte le micro distillerie artigianali dell'isola portoghese di Madeira sono sottoposte al rigidissimo disciplinare di produzione dell'IGP, Indicação Geográfica Protegida, o Rum prodotto nella regione Autonoma da Madeira. Il regolamento comprende anche l'isola di Porto Santo, sotto il controllo dell'ente predisposto, l'Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira. Le zone migliori indicate per la coltivazione delle canne sono Porto da Cruz, Calheta, Ponta do Sol, Ribeira Brava. La gradazione minima per un rum bianco è di 37,5% gradi/vol., le sostanze volatili devono essere uguali o superiori a 225 grammi per HI di alcol a 100%, con un estratto secco minimo uguale o superiore a 5 grammi/litro per i Rum bianchi e 20 grammi/litro per quelli invecchiati.

Per la produzione del Rum di tipo agricolo le canne da zucchero devono essere coltivate esclusivamente sull'isola. I



A VERY  
GOOD YEAR.

AND MANY  
MORE.



Maturità, non Invecchiamento.

The Glenrothes viene imbottigliato solo quando raggiunge la sua maturità piena, indipendentemente dal tempo passato nella botte. Le nostre etichette vi raccontano la storia delle nostre riserve partendo dall'anno di distillazione fino all'anno di imbottigliamento.

Noi chiamiamo questo un Vintage. La nostra ultima nata, la Vintage Reserve, è una combinazione sbalorditiva di annate scelte accuratamente degli ultimi tre decenni. Quindi non c'è da preoccuparsi, perché qualsiasi scelta facciate sarà ottima.

Share responsibly  
[www.theglenrothes.com](http://www.theglenrothes.com)

The Vintage single Malt

THE  
**GLENROTHES**  
ESTD 1879  
SPEYSIDE SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY

distributed by

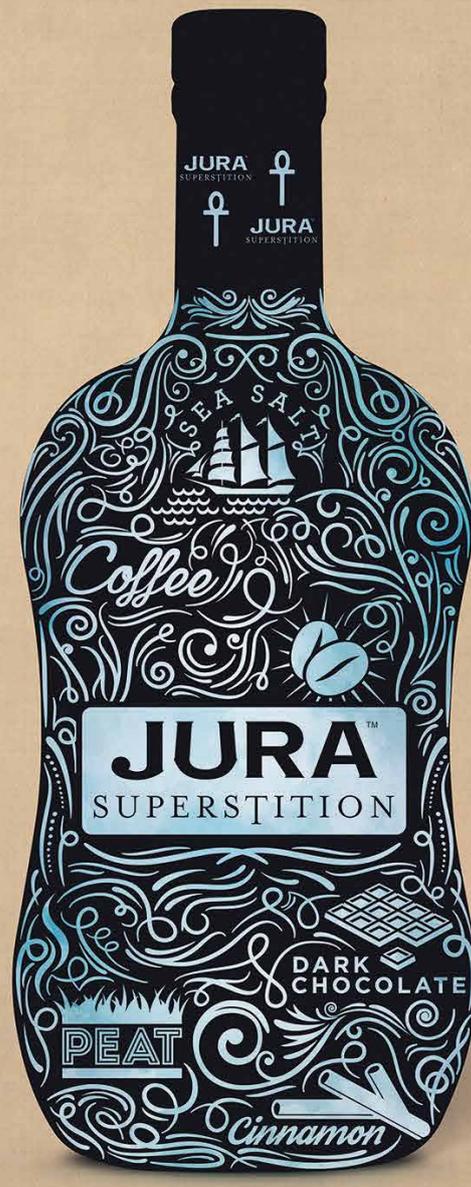
**PALLINI**

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

BEVI RESPONSABILMENTE

# DISCOVER THE DIFFERENT SIDES OF JURA

SWEET OR SMOKY



WHICH SIDE WILL YOU CHOOSE?

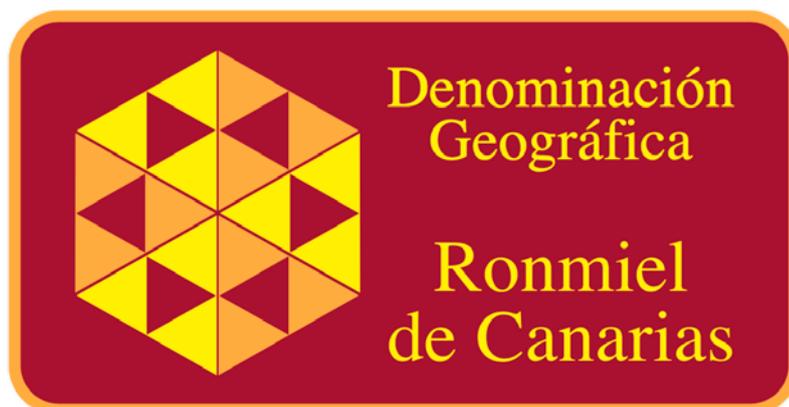
DISTRIBUITO DA ONESTIGROUP S.P.A.

barili di invecchiamento vengono sigillati con una fusione di cera lacca timbrata dall'ente preposto ai controlli per evitare qualsiasi manomissione da parte dei produttori, e devono restare nei fusti per un periodo minimo di anni 3.

## VENEZUELA

Per distinguersi in chiarezza e dare un segnale di serietà ai consumatori di Rum, nel 2003 è nato Ron De Venezuela DOC, consorzio che ha stilato un vero e proprio disciplinare di produzione dove vengono indicati dei chiari paletti per garantire un alto livello qualitativo. Al consorzio dei produttori venezuelani hanno aderito praticamente tutti i maggiori produttori locali. Troviamo aziende del calibro di Diplomatico, Santa Teresa, Pampero, Roble Viejo, Carupano, Ocumare, Veroes, El Muco, Canevaral, Cacique, Estelar, Canaima, Tepuy e Bodega 1800. Sul logo che queste aziende appongono sull'etichetta come simbolo di garanzia, campeggia un disegno che rappresenta tre simboli: the sun, the man e the sugar cane, cioè, il sole, l'uomo e la canna da zucchero, elementi fondamentali per la produzione del Ron.

Molte le principali garanzie che questi



produttori hanno considerato. Il Ron venezuelano deve essere prodotto esclusivamente dalla melassa della canna da zucchero. In Venezuela questa trova un clima tropicale ideale, molto sole, acqua pura, terreni ricchi di sostanze minerali che apportano alta qualità al distillato e bassissimo inquinamento. L'invecchiamento minimo per la miscela di un Ron invecchiato è garantito a 2 anni in barili di rovere bianca, mentre per le categorie Premium e Super Premium devono avere nella fase del blend, un invecchiamento minimo di 4 anni per il Ron più giovane utilizzato.

Altri parametri sono che i Ron devono avere tassativamente dai 40° ai 50° vol, una quantità di metanolo massimo fissato a 10 mg per 100 ml, una quantità di aldeidi di 6 mgr x 100 ml e 200 mgr x 100 ml di esteri. Questi sono elementi che, se tenuti bassi, regalano al distillato finale leggerezza gustativa e grande pulizia aromatica all'esame olfattivo. La gradazione alcolica minima deve essere di 40°.

## SPAGNA E ISOLE CANARIE

In queste isole spagnole viene prodotto un particolare Rum addolcito con

# Carattere senza tempo

Ron Abuelo 12 años viene invecchiato in botti di rovere bianco americano selezionate a mano, a una gradazione alcolica più bassa per creare un rum dal carattere eccezionale con un perfetto equilibrio di spiccate note di frutta seccata.

[ronabuelo12.com](http://ronabuelo12.com) #CarattereSenzaTempo



DISTRIBUITO DA ONESTIGROUP.COM

BEVI RESPONSABILMENTE

Ron  
**ABUELO**  
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI **DAL 1908**

il miele di api fino ad un 2% del volume totale, denominato appunto Ronmiel, prodotto a partire dalla fermentazione e distillazione di melasse di canna da zucchero. Tuttavia viene chiamato erroneamente Rum. Infatti, secondo la legislazione comunitaria, per definirsi tale dovrebbe partire dai 37,5 gradi alcolometrici.

Ronmiel normalmente contiene dal 20 al 30% di alcol e sarebbe più corretto chiamarlo liquore. Dal 2005 il Ministero dell'Agricoltura del Governo delle Isole Canarie ha creato una denominazione specifica, la Denominación Geográfica Ronmiel de Canarias, per proteggere l'origine di produzione di questo liquore tradizionale.

## **GUATEMALA**

Anche in questo stato sudamericano è stata creata una D.O. per la produzione del Ron latino, la Denominación de Origen de Guatemala.

L'Ente che gestisce questa tutela, l'ANFAL, ha il compito di preservare le qualità uniche del prodotto controllando il rispetto dei processi di produzione e certificando la qualità lungo l'intera filiera produttiva. La storia di ANFAL, Associazione Nazionale Fabbricanti di Alcol e Liquori, l'entità che è riuscita a registrare la D.O. risale agli anni '40. In quel tempo il governo emanò una legge sull'invecchiamento che imponeva ai produttori di invecchiare le bevande alcoliche almeno per 1 anno prima di immetterle sul mercato.

Nel 2010 la D.O. ha subito un miglioramento e registrata con un logo ufficiale e riconoscibile. La D.O. prevede che i due



unici produttori del paese siano registrati, ha ufficializzato una normativa specifica per il metodo di invecchiamento detto Sistema Solera del Ron de Guatemala. In questo processo possono essere utilizzati solo barili di quercia bianca, viene identificata la zona produttiva più idonea che ricade nei dipartimenti di Retalhuleu e Suchitepéquez, i luoghi di distillazione e quelli per l'invecchiamento. Il grado alcolico del Ron deve rientrare nel range minimo dei 37,5 gradi e fino ai 50; il distillato deve contenere una quantità minima di 50 gr di congeneri per 100ml.

I Ron devono essere prodotti dal miele vergine ottenuto dalla disidratazione del succo vergine di canna; vengono indicate le 6 varietà di canna da zucchero ammesse dalla coltivazione. Le tipologie di Ron invecchiati sono i seguenti in funzione del periodo di invecchiamento: Solera, Solera Anejo, Solera Reserva, Solera Gran Reserva e Solera Gran Reserva Especial.

Ci sono indicazioni specifiche per il contenuto minimo di zucchero che deve essere di 20 gradi Brix. Il periodo di fermentazione non deve superare le 100 ore, e per evitare per evitare attacchi batterici la canna tagliata deve essere sottoposta a lavorazione e spremitura non oltre le 36 ore dalla raccolta. I lieviti ammessi per la fermentazione sono i *Saccaromices Cerevisiae*.



**L'ESPERTO**  
QUI SOPRA  
DAVIDE STAFFA.



## CUBA

Con la risoluzione n. 0714 del 2 aprile 2010, emessa dall'Ufficio Cubano della

Proprietà Industriale (OCPI), sono stati concessi a Cuba Corporation Ron S.A. i diritti d'uso della denominazione d'origine CUBA per distinguere i Ron prodotti nella zona geografica che comprende il territorio di Cuba. L'OCPI è l'unico ente nazionale titolare questo diritto, della sua applicazione ed eventuale revisione. I brand recanti la denominazione di origine Cuba sono: Havana Club, Santiago de Cuba, Cubay, Varadero e Caney.

Il regolamento applicato protegge i Ron fabbricati nel territorio nazionale della Repubblica di Cuba da materie prime ottenute esclusivamente dalle canne da zucchero coltivate sull'isola di Cuba. Non si possono utilizzare dispositivi esterni per modificare gli aromi naturali del Ron; il distillato deve nascere dalla fermentazione delle melasse utilizzando lieviti del tipo *Saccaromices Cerevisiae*. Le melasse devono avere una bassa viscosità e acidità, un alto contenuto di zuccheri. È vietato l'uso di essenze, aromi, additivi artificiali, macerazioni ed estratti sia naturali che chimici che possano modificare le caratteristiche e le proprietà organolettiche del prodotto al fine di limitare o accorciare il suo processo naturale di invecchiamento.

L'invecchiamento in botti di rovere di quercia deve essere almeno di 2 anni per i Ron bianchi e di 3 anni per i Ron scuri. I barili devono essere di provenienza scozzese o irlandese, già usati, con un contenuto previsto tra i 180-200 litri.

Il Ron cubano deve avere una gradazione minima di 37,5° e fino a un massimo di 41° L'acidità totale deve essere da 2 a 100 gr/100 lt. Gli esteri devono essere compresi tra 1 e 90 gr/100 lt.

**Davide Staffa**

# 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.

# IN PRINCIPIO FU LA MELA

## L'America riscopre il gusto dell'Applejack, cugino dell'Apple Brandy

DI **CLAUDIO RIVA**

**N**ella valle dell'Hudson, negli Stati Uniti, la mela vanta una ricca e plurisecolare tradizione. Sin dal tempo di Adamo ed Eva è stata complice dell'esistenza dell'uomo. Le qualità di questo frutto erano tali da renderlo inseparabile compagno al seguito delle colonizzazioni. Il melo era il primo albero a essere piantato e coltivato in qualsiasi territorio appena acquisito.

Si presume fondatamente che la distillazione di Applejack iniziò nella contea di Sussex, nel New Jersey, per poi diffondersi rapidamente verso New York attraverso la valle dell'Hudson. La zona di produzione si estendeva da Est a Ovest tra i fiumi Hudson e Delaware. La produzione di Applejack era incentrata sulla contea di Orange, ma ben presto si estese alle contee di Ulster, Dutchess, Columbia e Greene Westchester, Rockland, Sullivan, Ulster, Dutchess. Il Proibizionismo sostenuto dal movimento di Carry Nation rese l'Applejack la principale bevanda illecita prodotta nelle contee rurali.

Famoso per la sua qualità era quello della contea di Dutchess, New York. Ma sarebbe stata la Contea di Greene a rice-



vere la massima attenzione dei media. Ciò era dovuto al fatto che il gangster newyorkese Jack "Legs" Diamond, ne fece la base del contrabbando dell'Applejack, il suo massimo business. Diamond divenne il più grande trafficante di Applejack, fu ucciso a colpi di arma da fuoco nel dicembre del 1931.

Passare cinque settimane nel Nord Est degli Stati Uniti, saltellando da una distilleria artigianale all'altra, ti insegna



**STORIA**  
 ALCUNE  
 IMMAGINI  
 DELL'ATTIVITÀ DI  
 DISTILLAZIONE  
 CLANDESTINA.  
 QUI ACCANTO  
 CARRY NATION,  
 PROMOTRICE  
 DEL  
 PROIBIZIONISMO.  
 NELLA PAGINA  
 ACCANTO JACK  
 DIAMOND.

due cose. Che le cose normali – Whiskey, Gin, Vodka – si devono fare “strane”. Tuttavia, al contrario, sta montando un desiderio crescente di riscoperta dei prodotti della tradizione domestica, quelli fatti dal nonno, che il mercato ha progressivamente dimenticato.

Se è certamente appurato che tutto il mondo dei Whiskey americani ha avuto origine dalla segale, prima di passare alla produzione utilizzando il mais locale,

è altresì vero che i primi coloni arrivati in America portarono con sé semi di mela. Il primo raccolto di mele nel Nuovo Mondo arrivò da alberi piantati dai migranti europei. Il conseguente passaggio dal frutto all’acquavite fu questione di attimi.

Uno dei prodotti “americani” che mi incuriosiva assaggiare e di cui conoscevo davvero poco era l’Applejack. Definirlo semplicemente un cugino del

# DURO.PURO. BLOCCO

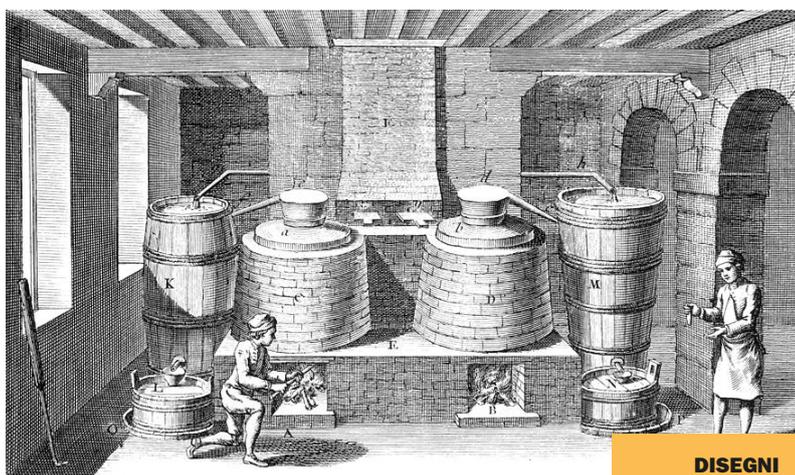
GHIACCIO ALIMENTARE CONFEZIONATO



**DIVENTA NOSTRO PARTNER**

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





**DISEGNI**  
 ALCUNE  
 ILLUSTRAZIONI  
 SULLA  
 PRODUZIONE DI  
 CIDRO NEL XVIII  
 SECOLO.

Calvados, distillato di sidro di mele, è un errore sia tecnico che storico. L'Applejack non nasce neppure come distillato ma come "concentrato" ottenuto con l'ausilio del freddo. Anziché utilizzare la diversa temperatura di evaporazione di alcol e acqua, ne sfrutta i diversi punti di congelamento: 0° C per l'acqua e -114° C per l'etanolo. Il raffreddamento di un sidro alcolico a temperature poco sotto lo zero e la successiva rimozione del cappello di ghiaccio porta a una progressiva concentrazione alcolica. Tecnica informalmente chiamata "jacking", termine da cui lo spirito prende il nome, che era in grado di produrre uno spirito con il 25-40% ABV, non di più. Si usa il termine distillazione a freddo anche se tecnicamente non è una distillazione.

Perché "distillare a freddo"? Le motivazioni sono tante. Economiche prima di tutto. Durante l'inverno era sufficiente lasciare il contenitore con il sidro alcolico fuori dalla finestra e ricordarsi ogni mattina di togliere il ghiaccio. Non vi era alcun costo né di impianto né di gestione. Poi vi erano motivazioni di carattere tecnico-organoleptico. Questa tecnica veniva usata per i "distillati" di frutta semplicemente perché non "cuoceva" il fermentato e preservava tutti gli aromi delicati della materia prima. Il contro? A differenza della distillazione in potstill, con la distillazione a freddo la piccola parte di metanolo presente in quantità



sotto i livelli di guardia nel sidro alcolico veniva concentrata e non rimossa con il taglio delle teste e delle code. Conseguenza di questo aspetto tecnico fu l'insorgere di una patologia comunemente "applepalsy", una grave paralisi articolare. Fu per questo grave motivo che la tecnica di concentrazione venne progressivamente bandita. Oggi è possibile ovviare a questo problema con l'aiuto di tecnica e chimica.

L'Applejack artigianale negli States si sta destando dal suo oblio, ma la strada da percorrere sembra essere ancora lunga. La maggior parte dei distillatori a cui ho chiesto informazioni si è limitata a risposte molto vaghe, da "manuale", senza avere mai dato testimonianza di esperienze dirette.

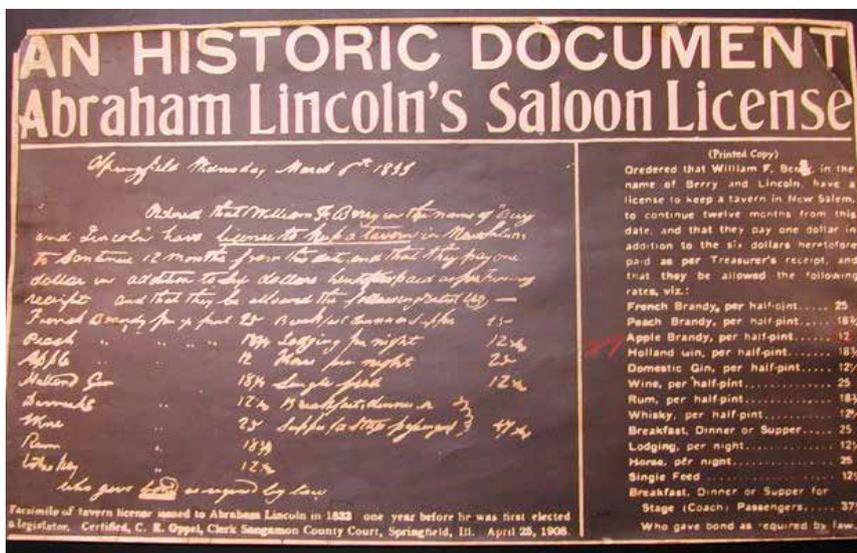
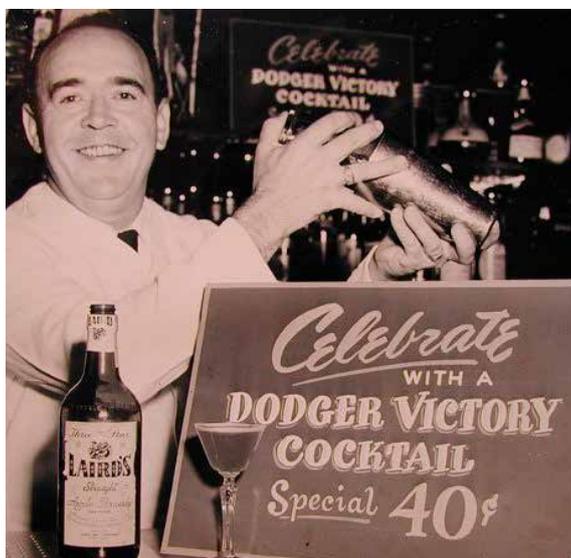
La storia dell'Appleja-

ck racconta di un passato molto glorioso che vide coinvolta anche la storica distilleria di George Washington. Poi la crisi, che ha portato la Laird – azienda del New Jersey con 300 anni di storia – a restare per molto tempo l'unico

produttore americano di Applejack. Ed è cambiato parecchio visto che la stessa Laird oggi produce il suo Applejack miscelando Apple Brandy prodotto con distillazione di sidro alcolico in alambicco pot still (35%) con alcol neutro (65%). Stando così le cose l'Applejack è diventato di fatto un cugino povero dell'Apple Brandy.

Ho assaggiato un paio di Applejack artigianali, ottenuti da sidro alcolico rigorosamente distillato in alambicco pot still e maturati in botti di rovere. L'aroma della mela è presente ma decisa-

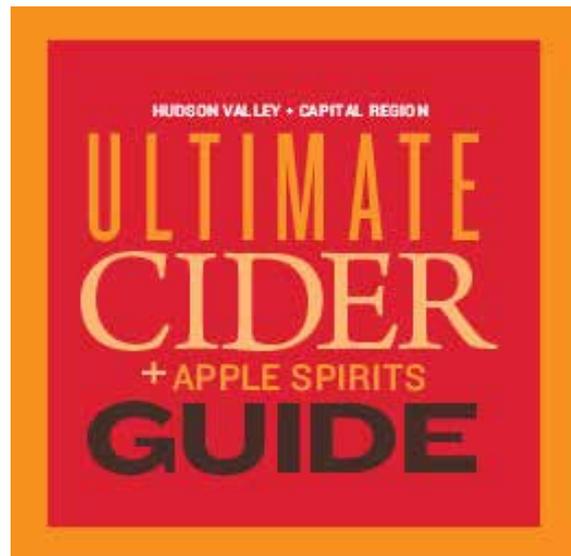
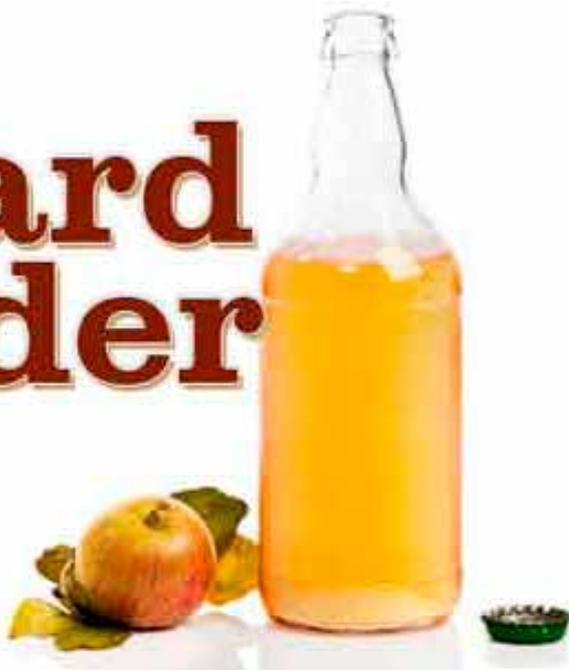




mente poco intenso, ben nascosto dai sentori di vaniglia del legno e dall'aggressività dell'alcol (40% ABV). Entrambe le distillerie non producono in casa

il sidro alcolico ma lo acquistano bello e pronto da produttori artigianali. Eppure, un tempo, si riteneva che il distillato migliorasse con il tempo passato in bot-

# Hard Cider



FIRST APPLEJACK I EVER TASTED WITH REAL BRANDY QUALITY

SMOOTH AS VELVET AND COSTS SO LITTLE. IT'S THE BEST "BUY" I KNOW!

What's Yours?

Straight, 100 proof, aged-in-wood "apple"

WILDER BRANDY

FOR EVERY DRINK THAT CALLS FOR WHISKY OR BRANDY

A LIFE SAVER FOR COCKTAIL FLAVOR

Three Star LAIRD'S APPLE BRANDY

Try LAIRD'S

LAIRD'S Apple Brandy and Soda

te. I puristi dell'Applejack affermavano spesso che lo spirito non fosse pronto sino a quando non avesse almeno tre o quattro anni di invecchiamento.

Perché si parla di sidro alcolico? Negli USA e nel Canada inglese il termine *Apple Cider* (comunemente noto come *sweetcider* o *soft cider*) diversamente da quello che accade in Europa è normalmente riferito al succo di mela non filtrato e non alcolico. Quando vogliono riferirsi al fermentato – al sidro alcolico

– loro usano il termine *Hard Cider*.

Il *Moonshine Apple Pie* è un altro tradizionale prodotto a base di mele. La parola *moonshine* da sola trasmette allegria, quando poi la abbiniamo alla massima espressione della convivialità americana, la torta *apple pie*, allora si raggiunge un livello di felicità difficilmente eguagliabile.

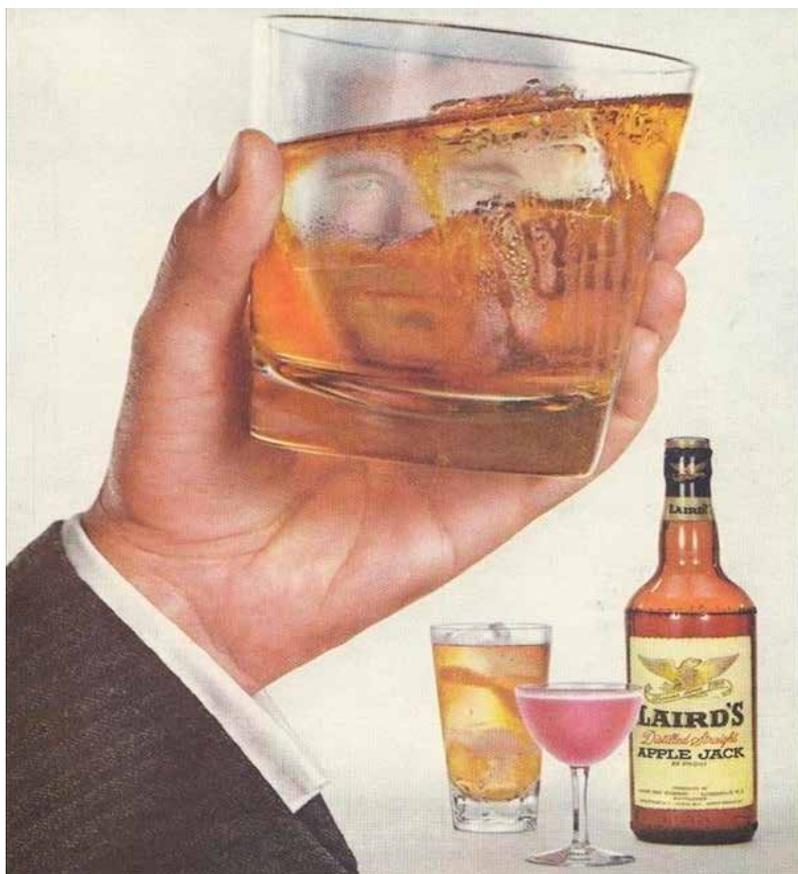
Come si produce il *Moonshine Apple Pie*? Il metodo è molto tradizionale. È un *Moonshine* aromatizzato in modo ta-



le da riprendere gli aromi tipici dell'omonima torta. Questo spirito è un prodotto identitario della tradizione contadina. Ciò che è essenziale è un amico con l'alambicco da cui ottenere un gallone di Moonshine. Unico requisito: il Moonshine deve essere di quelli "seri e tosti", almeno 90% ABV.

Sulle Great Smoky Mountains – la parte meridionale della catena dei Monti Appalachi, il paradiso dei *moonshiner* – tutti hanno almeno un amico che distilla clandestinamente, quindi questo punto viene superato con facilità.

A settembre si individua una giornata in cui si può stare lontani dal lavoro e si inizia la lunga lavorazione. Servono una cinquantina di litri di apple cider (sidro non alcolico). Si butta il succo di mela in un grande pentolone e – a fuoco bassissimo – lo si fa ridurre circa a metà per rafforzarne l'aroma fruttato. Si spegne la fiamma, si lascia raffreddare e



**Jack's getting around.** People drinking Apple Jack for the first time don't quite know what taste to expect. This heightens the delightful effect of Apple Jack's rich aroma and bold appetizing flavor. Aged in charred oak barrels, Apple Jack is smooth, brilliant . . . opens up a whole new approach to conviviality. Tonight, try Apple Jack.

On the rocks, straight, in a highball, or in a delicious Jack Rose cocktail, you'll find there's nothing like it.

distilled since 1780  
**Laird's Apple Jack**  
 84 PROOF • LAIRD & CO., SCOBENVILLE, N. J.

si aggiunge il gallone di Moonshine. Si miscela il tutto e lo si lascia riposare con il coperchio chiuso per una notte. L'indomani si dispongono 24 barattoli da Moonshine sul tavolo e si distribui-



sce il contenuto del pentolone in parti  
 eque. In ogni barattolo si fa sciogliere  
 un cucchiaino di miele (che aggiunge aro-  
 mi e la parte zuccherina) e si aggiunge  
 una stecca di cannella. Si chiude il tutto  
 e si dispongono i barattoli al buio in di-  
 spensa. Dopo alcune settimane avremo  
 ottenuto il Moonshine Apple Pie, con  
 una gradazione attorno ai 17-20% ABV,

35-40 proof, che potremo decorare con  
 una nostra etichetta e con un nastrino  
 rosso e che porterà felicità su tutte le  
 tavole.

La settimana di Natale ci potremmo  
 presentare a casa degli amici con il re-  
 galo più desiderato... da consumare  
 senza forchetta e coltello.

**Claudio Riva**

# PPS

## PELLEGRINI PRIVATE STOCK

*Top Quality Spirits*



# EROUVA®

**PELLEGRINI S.p.A.**  
VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selected and Distributed by Pellegrini S.p.A. Drink responsibly  
[www.pellegrinispa.net](http://www.pellegrinispa.net)  Pellegrini Spa

# PROFUMO DI TORBA

Dalla Valtellina alle Madonie,  
un ecosistema da tutelare.  
Simbolo della biodiversità italiana

DI ALESSANDRO PALANCA

Insieme a orzo, acqua e lieviti la torba è uno dei componenti di quasi tutti gli Scotch Malt Whisky. Non è considerato un ingrediente, piuttosto l'elemento caratterizzante. I suoi giacimenti sono le torbiere, termine di origine latina che sta a indicare il luogo da "dove arriva la torba".

La torba è un composto solido di origine fossile originatosi in ambienti umidi e ricchi di acqua, paludi, fiumi, laghi, nei quali nel corso delle ere geologiche si sono accumulati strati di vegetali in de-

composizione. Si può parlare di giacimenti di torba quando si verificano accumuli almeno sino a 30 cm con un contenuto di acqua inferiore al 15%.

Le torbiere si sono costituite maggiormente ad altitudini piuttosto elevate perché basse temperature e umidità favoriscono la loro formazione. I giacimenti di torba sono tipici in Europa Settentrionale, ma anche nei territori nord americani e nelle zone siberiane, difficilmente si trovano torbiere nell'area mediterranea a bassa quota. La prima fase della costituzione di una torbiera è l'impaludamento di uno specchio di acqua e il suo successivo e progressivo interrimento nel quale si accumulano piante di vario genere, alghe, muschi e anche forme di vita animale. Questo è un processo molto lento. L'accumulo di queste sostanze porta a un ispessimento del giacimento torbaceo che salirà sino a raggiungere la superficie della fonte acquatica permettendo la crescita degli sfagni. Questi sono delle forme vegetali che comprendono oltre 200 specie di cui 24 presenti anche in Italia.

Gli sfagni sono delle piante non vascolari senza una vera struttura di sostegno,





il trasporto dell'acqua avviene per capillarità, si presentano con un piccolissimo fusto munito di rizoidi presenti solo nella prima fase di sviluppo. La massa di sfagni continua a crescere mentre la loro parte bassa muore rimanendo indecomposta. Questo perché gli sfagni producono quantità importanti di idrogeno, acido tannico e sfagnolo, sostanze che impediscono la decomposizione di foglie e piante come invece avviene normalmente nel sottobosco. La naturale decomposizione non avviene perché le basse temperature unite agli acidi impediscono la proliferazione batterica.

Con il passare del tempo gli strati più



profondi si compattano a causa del peso gravante dagli strati superiori. Mentre la vegetazione cresce in superficie gli strati si compattano sempre più aumentando lo spessore del giacimento. La torba accumulata subisce ulteriori e progressivi cambiamenti causati da temperatura e pressione che trasformano la massa prima in lignite e poi in carbon fossile con un certo potere di riscaldamento se por-

**TORBA**  
IN ALTO E A SINISTRA, DUE TORBIERE. NELLA PAGINA ACCANTO, TORBIERA TURISTICA DEL PARCO CONNEMARA IN IRLANDA.



Un Turbatt

**STRUMENTI**  
 IN ALTO, UNA  
 TORBIERA IN  
 INGHILTERRA.  
 QUI SOPRA,  
 ATTREZZI PER  
 L'ESTRAZIONE  
 DELLA TORBA.

tato a combustione.

Gli sfagni sono le prime piante che, evolutivamente, conquistarono la superficie terrestre, possono espandersi orizzontalmente in ampie zone limitrofe dando così origine alle sfagnete.

Alla famiglia degli sfagni appartengono anche i muschi. Quando il processo di interrimento/assorbimento dello specchio di acqua è ancora in atto, al centro della

zona interessata, si può creare, e osservare, un piccolo laghetto residuale che prenderà il nome di occhio della torbiera.

In via approssimativa si può determinare l'età della torbiera. Per fare questa valutazione bisognerà conoscere la velocità di crescita annuale della sfagneta e



# PLANTATION

— RUM —

## LES GRANDS CRUS DU RHUM



I RUM PLANTATION SONO PIÙ BUONI SE CONSUMATI RESPONSABILMENTE

[WWW.PLANTATIONRUM.COM](http://WWW.PLANTATIONRUM.COM)

# \* *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.

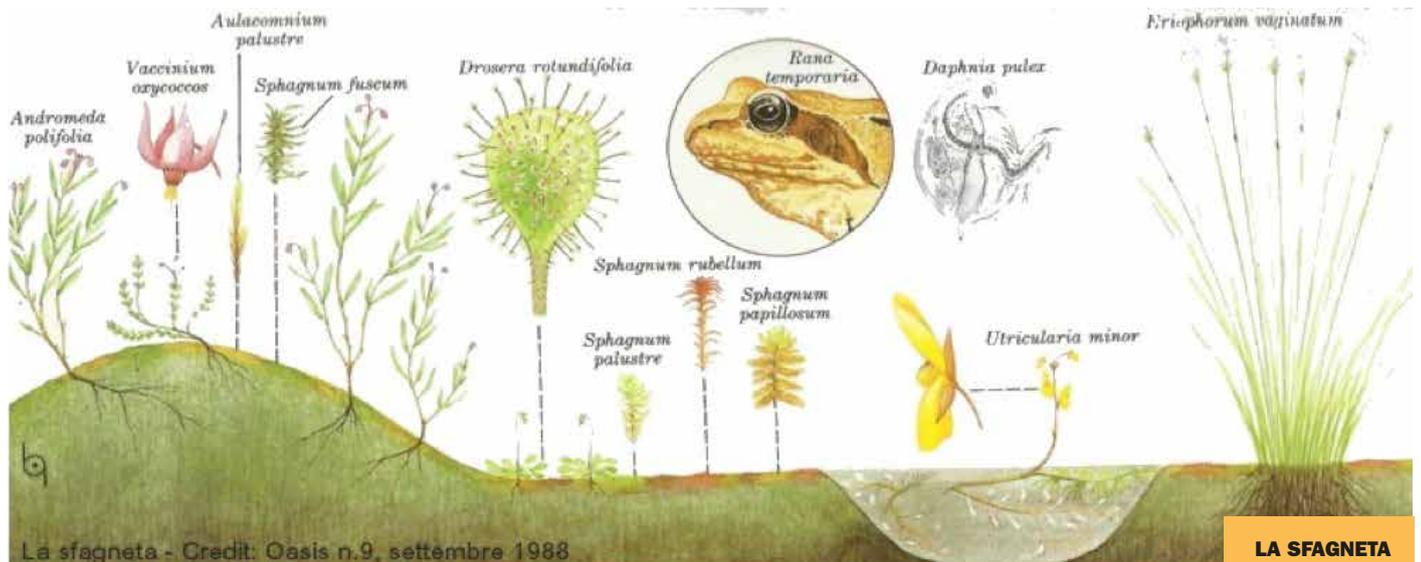


Discover at [www.caorunngin.com](http://www.caorunngin.com)

Please savour Caorunn Gin responsibly

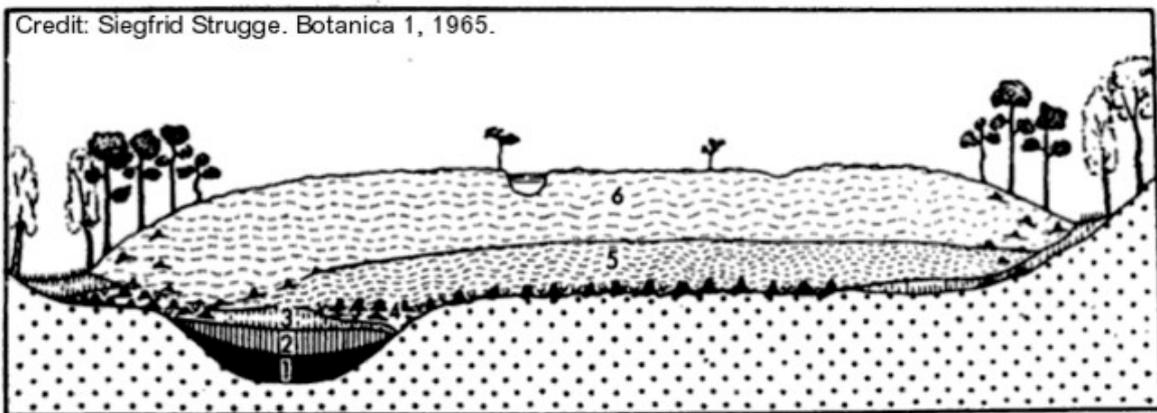
Importato e distribuito da **Compagnia dei Caraibi** | [www.compagniadecaraibi.com](http://www.compagniadecaraibi.com)





La sfagneta - Credit: Oasis n.9, settembre 1988

**LA SFAGNETA**  
 QUI SOPRA, LO SCHEMA DELLA FLORA E DELLA FAUNA. NELLE FOTO A SINISTRA, LO SFAGNO.



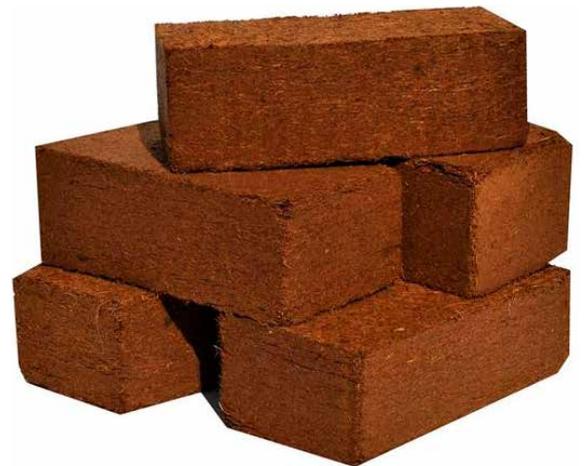
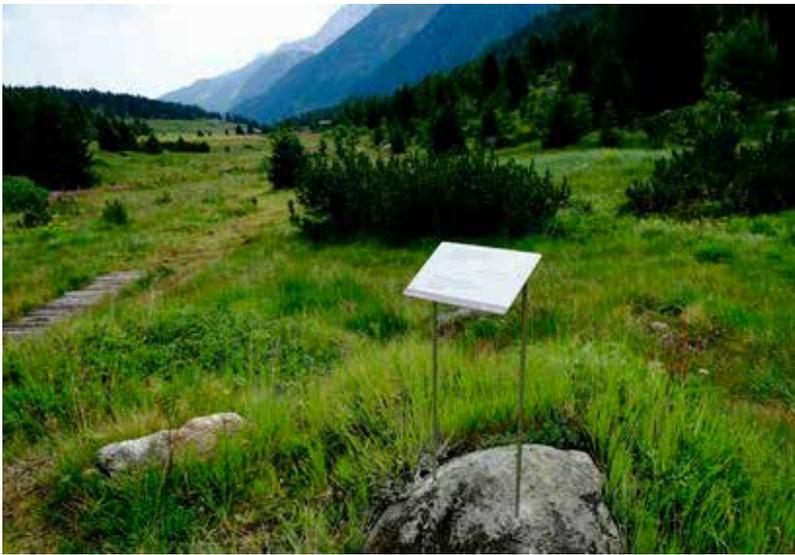
Credit: Siegfried Strugge. Botanica 1, 1965.

lo spessore della torba.

Le torbiere si dividono in due categorie principali: le torbiere basse e le torbiere alte. Le prime dipendono da uno specchio di acqua circostante o da falde sotterranee, le seconde, in assenza di una specifica fonte di acqua, dalle precipitazioni meteorologiche. Queste ultime sono tipiche del sud Europa, in quelle zone dove

piove frequentemente e le temperature non sono elevate. I lati perimetrali delle torbiere sono chiamati “rand” e il solco che le circonda è detto “lagg”.

La irregolare superficie di una torbiera si presenta solcata da canali che confluiscono nel lagg. A volte il lagg può essere un ruscello che lambisce il confine della torbiera.



**TORBIERE**  
DALL'ALTO:  
TORBIERA DEL  
TONALE;  
TORBIERA DI  
PALUACCIO E  
TORBIERA  
DELLA  
FRANCIACORTA.  
A DESTRA,  
L'ESTRAZIONE  
DELLA TORBA.  
NELLA PAGINA  
ACCANTO, IL  
LAGO SIBOLLA  
E IL LAGO  
CECITA.



Tra le due principali categorie di torbiere ve ne esistono altre dette di transizione, le cui caratteristiche sono un mix delle prime due. La loro specificità si distingue dal tipo di alimentazione idrico che può essere a scorrimento di superficie o sotterraneo, alimentate da precipitazioni o

meno. Le torbiere differiscono anche per il tipo di vegetazione che le circonda. Le torbiere alte sono più povere di alimenti, spesso molto acide, e hanno una vegetazione limitata. Tra questa vegetazione si trovano anche piante carnivore che, data la scarsità di alimenti, si cibano degli insetti per assimilare azoto. In Italia si trovano torbiere nelle zone alpine.

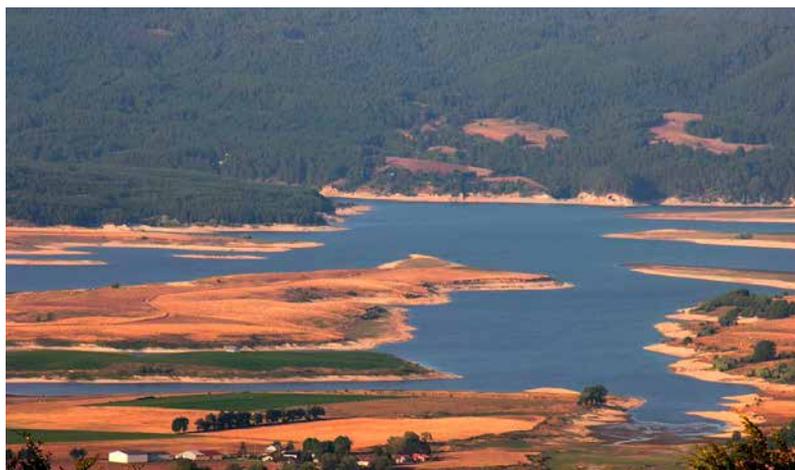
La fauna delle torbiere è poco appariscente, composta quasi essenzialmente da invertebrati e forme di plancton terrestre. In Lombardia vi sono le torbiere alte del pianoro di Paluaccio, alle falde del Monte Masucco in Valtellina, una zona umida sin dalla fine dell'ultima era glaciale. Qui si possono trovare strati di torba



superiori ai 10 metri. Questa torba veniva usata nella produzione di calce nella fornace di Bormio. Al Paluaccio vi sono torbiere di transizione con presenza di numerosi cumuli di sfagni. Il Trentino è una regione ricca di torbiere, ben 700 quelle censite. Ricordiamo quelle del Tonale e della Val di Fiemme.

Scendendo lungo la penisola troviamo le torbiere del lago di Pratignano, in provincia di Modena. A livello del mare esistono le torbiere dei laghi Sibolla e Massaciuccoli, in provincia di Lucca, rarissimo e, probabilmente, unico esempio di torbiera a bassa quota. Questa zona è stata dichiarata zona umida di importanza mondiale in base alla Convenzione di Ramsar. Il Ministero dell'Ambiente ha inserito l'area nella lista dei siti da tutelare per la ricchezza di specie animali e vegetali che racchiude. La Sicilia e la Sardegna ospitano torbiere, rispettivamente, alle Madonie e sul monte Limbara. Nell'alta valle del fiume Volturno, a 800 msl esiste una vasta torbiera alimentata da ben 30 sorgenti naturali. Anche la Calabria ospita un gran numero di torbiere. Nella regione queste sono chiamate con il termine dialettale "sponza" e sono situate sui massicci della Sila e dell'Aspromonte.

Un tempo la torba era utilizzata come combustibile. Documenti storici rimandano sino al 1847 nel comprensorio di Varese dove operavano i "turbatt", braccianti



agricoli addetti all'estrazione della torba. Utilizzavano un particolare attrezzo di legno chiamato "luscer". Per non sprofondare il turbatt si appoggiava su un'asse di legno posizionato sulla torbiera. Il luscer era una pertica che all'estremità recava una specie di gabbia metallica aperta a forma di vomere e veniva usata come se fosse una vanga. Dall'estrazione si ricavava un parallelepipedo di torba che successivamente veniva tagliato in 3-4 mattoni posti poi ad asciugare. Oggi la torba non è quasi più usata come combustibile a causa del suo fumo ritenuto fortemente inquinante. Per questo scopo il suo uso resiste in al-

*Un tempo  
la torba  
era usata come  
combustibile  
e i "turbatt"  
la estraevano  
con il "luscer"*



**GIL GIN**  
QUI SOPRA IL  
BERGAMOTTO,  
UTILIZZATO DA  
GIL PEATED.

cune zone rurali del Nord Europa.

Se la torba è un elemento caratterizzante dei Malt Whisky, qualcuno, in Italia, ha voluto dare una forte identità territoriale a un prodotto che ancora non arresta la sua crescita: il Gin. Gil Peated Gin si

definisce un Gin rurale per il suo metodo di produzione e vuole essere un inno al territorio calabrese, un chiaro esempio di terroir applicato al Gin. Anticamente in Calabria la torba, riscaldata, veniva usata come un fango curativo.

Creato da Ivano Trombino, Gil Peated è prodotto in Calabria utilizzando botaniche locali tra cui il bergamotto, ginepro autoctono di bassa quota, con bacche di elevata sapidità e balsamicità, e limoni IGP di Rocca Imperiale. Gil Peated Gin si distingue anche nella fase di filtraggio. Questa viene effettuata con un semplice panno di lino che non intacca il colore del distillato. Ma la vera particolarità di Gil Gin è quella di essere peated, ovvero torbato, con torba calabrese proveniente da un giacimento silano piuttosto giovane, fine 1800, in zona Lago Cecita.

Con i suoi 43° Gil Peated è un Distilled Gin, con distillazioni separate, senza aromi e coloranti, prodotto in sole 2.220 bottiglie all'anno, distillato in discontinuo. Le bacche di ginepro vengono messe in infusione alcolica e quindi sottoposte all'azione della torba. Le bacche umide favoriscono meglio l'impregnatura del fumo di torba. All'olfatto Gil Peated si presenta con una persistente intensità che lascia immaginare complessità e struttura di gusto. Al palato le aspettative sono rispettate e si presenta un grande equilibrio strutturale. Il finale è lungo e persistente con una speziatura importante. Le torbiere d'Italia costituiscono un modello di ecosistema assolutamente da tutelare, un patrimonio di territori che possono costituire interesse turistico naturalistico, sicuramente luoghi da preservare come simboli della biodiversità italiana.

**Alessandro Palanca**

BEVI RESPONSABILMENTE

RISERVA CARLO ALBERTO

# THE ENCHANTING VERMOUTH



VERMUT . TORINO . SINCE.1837  
RISERVACARLOALBERTO .COM



# LA FIERA DELLE RARITÀ

Release d'eccezione alla kermesse che celebra il meglio dei distillati

DI GIULIA ARSELLI

L'edizione 2017 del Whisky Festival and Fine Spirits, l'appuntamento milanese organizzato da Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio, si è svolto anche quest'anno nelle eleganti sale dell'Hotel Marriott. Whisky, Armagnac e Cognac da tutto il mondo, prodotti pregiati di lungo invecchiamento (anche oltre i 40 anni), spiriti molto rari di distillerie ormai chiuse o scomparse sono stati i protagonisti di una due giorni eccezionale.

È un evento ormai di lunga tradizione a Milano, con l'ingresso gratuito che favorisce un alto afflusso di visitatori per degustazioni a prezzi che solo nei casi più

specifici hanno superato i 5 euro.

Rispetto alle passate edizioni, uno spazio di allestimento molto più grande (circa 1.200 mq) ha ospitato circa 1.300 etichette presenti, alcune delle quali in concorso per il premio Best Whisky. Molto folto il programma dei tasting event guidati. La serie si è aperta con i Cognac Grosperin. Franco Gasparri di Diageo Reserve ha guidato i partecipanti alla scoperta delle Special Release 2017. Tra queste vi erano quattro edizioni limitate cask strength, una di Convalmore (distilleria chiusa nel 1985), due dram Blair Athol e Teaninich e la release annuale di Lagavulin che quest'anno

era un 12 anni imbottigliato a 56.5%. Presente anche il Collectium XXVIII. Si tratta di un blended malt a gradazione piena realizzato dai master blender di Diageo con 28 malti delle distillerie attive di proprietà.

Max Righi, famoso collezionista, storico esperto e imbottigliatore indipendente con il brand Silver Seal ha presentato cinque Single Cask: Gen Garioch 25 yo (Silver Seal), Caol Ila 16yo (Sansibar), Bowmore 25yo (Alos), Bunnahabhain 28yo (Alos), Glenrothes 20yo (Alos).

Gli introvabili Whisky giapponesi hanno avuto la loro vetrina in "Discovery Japan" durante il quale sono stati presentati un Chichibu invecchiamento Mizunara; il Nikka Coffey Malt ottenuto con Coffey still; sempre di Nikka l'introvabile Yoichi 10 anni; Il Mars Maltage Cosmo della distilleria Shinsu e il Miyagikyo. Jinny Boswell (Wemyss Company) ha parlato della costruzione di un blended malt proponendo anche un assaggio di un raro Single Cask Bunnahabhain 1987-29 yo a grado pieno. The Glenlivet, la prima distilleria legalizzata in Scozia (1824) ha presentato la sua gamma presente in Italia.

I personaggi del Whisky World sono arrivati numerosi a Milano. Tra questi, Jim McEwan, colui che ha rilanciato Bruichladdich, ha parlato degli imbottigliamenti alla base del progetto di nascita della distilleria Ardnahoe ad Islay. Questa è stata una esperienza unica, anche costosa, con distillati introvabili provenienti dai barili custoditi dalla famiglia Laing proprietaria di Ardnahoe. Caol Ila, Glengoyne, Macallan e anche Kavalan erano presenti con le loro tasting session e release speciali. Glencadam Distillery ha presentato un percorso gustativo attraverso cinque diverse espressioni di whisky Glencadam "Old Ballantruan" Speyside Glenlivet Single



Malt Scotch Whisky, uno dei pochi peated provenienti dallo Speyside. Bruichladdich Distillery con la sua BA Joanne Brown ha accompagnato i partecipanti alla scoperta dell'unica distilleria di Islay che produce tre malti differenti: il Bruichladdich non torbato, il Port Charlotte molto torbato e Octomore, probabilmente il Whisky più torbato mai realizzato.

Gli organizzatori hanno dichiarato 4.800 visitatori con l'incremento della percen-



tuale del pubblico femminile (il 26,8%) e il consolidamento della fascia di età target 25-34. Un altro dato significativo è rappresentato dall'importante presenza di operatori del food & beverage e del bartending

che quest'anno hanno costituito oltre il 25% dei visitatori. Per un evento nato con uno spirito consumer, si tratta di un'evoluzione importante.

**Giulia Arsellì**



**MEDAGLIERE**  
I WHISKY PREMIATI AL MILANO WHISKY FESTIVAL 2017.



RUM APPENA NATI NEL 2016  
E GIÀ PLURIPREMIATI.

RARE PROOF  
INVECCHIATO 20 ANNI



RARE PROOF  
INVECCHIATO 18 ANNI



RARE PROOF  
INVECCHIATO 13 ANNI



# Rum Malecon

RARE PROOF

RUM MALECON RARE PROOF...  
**INTENSO COME  
UN GENTLEMAN!**

*Una nuova famiglia al giusto "high proof",  
con una gradazione forte ma equilibrata  
che esalta il sapore del rum.  
Dedicata ai veri amanti dei distillati!*



BEVI RESPONSABILMENTE

LA NOSTRA GAMMA COMPLETA

- Invecchiato 20 anni - 48.4% vol.
- Invecchiato 18 anni - 51.7% vol.
- Invecchiato 13 anni - 50.5% vol.

SAVIO s.r.l. - Châtillon (AO) - Tel. + 39 0166 56 03 11 - [Info@saviotrading.it](mailto:Info@saviotrading.it) - [www.saviotrading.it](http://www.saviotrading.it)

## SAVIO

CHOOSE. TASTE. ENJOY.

## I WHISKY PREMIATI

### DAILY WHISKY

#### Whisky sino a 12 anni di invecchiamento



**BEATHAN 2010 - 7YO HEAVILY PEATED - 50°**  
Spirito imbottigliato da Fabio Rossi di Wilson & Morgan, celebre imbottigliatore indipendente. Noto anche come Ruadh Maor questo Whisky nasce nella distilleria Glenturret, forse la più antica esistente, ed è uno spirito caratterizzato dalla torba delle Highland.



**INCHMOAN 12YO - 46°**  
Torbato proveniente dalle Highlands prodotto dalla distilleria Loch Lomond per la sua Island Collection.



**ABERLOUR DI 12YO - 40°**  
Burroso, spezie e frutta secca, amabile con la caratteristica personalità degli Speyside.

### CONNOISSEUR

#### Whisky tra i 13 e 18 anni di invecchiamento



**GLENROTHES 18YO WILSON & MORGAN**  
Altra selezione di Fabio Rossi.



**GLEN SCOTIA 15YO - 46°**  
A Campbeltown sono rimaste tre distillerie. Glen Scotia è una delle più piccole di Scozia. Il 15yo con i suoi 46° è un piccolo capolavoro.



**ABERLOUR 18YO - 43°**  
Aberlour è tra i pluri premiati. Si caratterizza per le note di toffee e agrumi.

### PREMIUM

#### Whisky con invecchiamenti superiori a 19 anni



**GLENCADAM 21YO**  
Una delle massime espressioni di questa prestigiosa distilleria che è l'unica della contea di Angus nelle Highland.



**GLENLIVET XXV - 43°**  
Limited release con 25 anni di invecchiamento e affinamento in botti di Sherry Oloroso. Potente, estremamente ricco ed equilibrato.

### BRONZO NON ASSEGNATO

### LIMITED EDITION Single Cask Edition



**GLENLIVET 17YO - 58°**  
Potente, punto di arrivo per profondi appassionati.

### NAS Whisky senza indicazione di età (No Age Statement)



**GLEN SCOTIA VICTORIANA**  
Nome che deriva dalla tipica gradazione alcolica durante il regno della Regina Vittoria (51,5°)



**THE GLENLIVET NADURRA - 63,1°**  
Cask strenght invecchiato in botti first fill.



**GLENROTHES PEATED CASK - 40°**  
Highland Whisky, non torbato affinato in botti provenienti da Islay, che rilasciano al distillato note fumose.

# 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

# TRA I FUMI DEL WHISKY

## Seconda edizione per la kermesse romana dedicata ai torbati

DI GIULIA ARSELLI

Oltre mille visitatori in un giorno, un incremento del 30 per cento sull'anno scorso, centinaia di etichette, 2.500 drink serviti. Sono i numeri più significativi di "A Tutta Torba!" la kermesse romana a carattere nazionale dedicata interamente ai Whisky torbati. Tra le tante referenze in tasting, bottiglie preziose, un food corner a tema, il collector's corner dove i più fortunati hanno

acquistato bottiglie ormai introvabili sul mercato e il Laphroaig Cocktail Bar.

Organizzato da Spirit of Scotland – Rome Whisky Festival, l'evento si è tenuto presso l'elegante salone del Chorus Cafè, con ingresso gratuito e con consumazioni a gettoni.

Grande appeal ha suscitato il Laphroaig Cocktail Bar, partner esclusivo della manifestazione, con i cocktail inediti preparati a base Laphroaig da guest bartender d'eccezione quali Federico Tomasselli dei bar Porto Fluviale, Ercoli e Sant'Alberto al Pigneto, Gianluca Melfa dell'Argot, Solomya Grystychyn, resident bartender del Chorus Cafè e Camilla Di Felice del Jerry Thomas Speakeasy. I quattro mixologist hanno presentato una cocktail list in chiave decisamente torbata.

Il Laphroaig Cocktail Bar è stata l'occasione per celebrare la storia del brand che è caratterizzata da una serie di tragici eventi che si sono succeduti sin dalle origini della distilleria. Tra questi, una disputa legale con un'altra distilleria per il possesso di una fonte di acqua. Storia vuole che la controversia si risolse per la morte di uno dei protagonisti, sembra, a causa di una febbre.

La famiglia fondatrice fu colpita da tra-

**SPIRIT OF SCOTLAND**  
**A TUTTA TORBA!**

Un evento di Spirit of Scotland  
Rome Whisky Festival

**DOMENICA 3**  
**DICEMBRE 2017**  
15:00 - 24:00

con la partecipazione straordinaria di

**LAPHROAIG®**  
ISLAY SINGLE MALT  
SCOTCH WHISKY

TASTINGS · COCKTAILS  
FOOD · SHOP

Per noi Whisky è passione. Per molti, in Italia, Whisky è un rullo nella sabbia! Ma siete davvero sicuri di aver sperimentato tutti le espressioni possibili offerte dagli whisky torbati? Uno, nessuno o entrambi, dicono i Purandello. E allora lo diciamo anche noi, con un gioco di parole: assapora se non sei anche tu un torbato, non tanto nessuno! Siete pronti a mettervi alla prova? Lo staff di Spirit of Scotland - Rome Whisky Festival ha in serbo una sorpresa per voi: A Tutta Torba!  
Una giornata intera dedicata ai whisky torbati, centinaia di referenze, sempre fuori dal comune, e poi non poco per tutti i gusti!

**CHORUS**  
via della conciliazione 4 - roma  
www.spiritofscotland.it - info@spiritofscotland.it

INGRESSO GRATUITO PREVIA REGISTRAZIONE ONLINE

**Vc**  
WHISKY & CO

**Blue Travel**



gici luttu come la morte di Donald Johnston, succeduto al fratello Alexander, che però cadendo accidentalmente in uno dei tini di fermentazione. Gli sarebbe successo suo figlio Dugald che però al tempo aveva solo 11 anni. Fu allora lo zio del ragazzo, Walter Graham, a condurre l'azienda sino alla maggiore età del legittimo erede. Curiosità: Walter Graham lavorava per Lagavulin.

Durante la crisi del Proibizionismo l'azienda fu retta da Ian Hunter, pronipote di Donald. Ian era spesso in viaggio e ci fu una donna che si trovò nelle circostanze storiche che gli ritagliarono un ruolo sin-





golare. Bessie Williamson era stata assunta come segretaria. La sua esperienza in azienda la portò a divenire master distiller. Sarebbe stata lei, alla morte di Ian e in mancanza di eredi consanguinei, a ereditare tutto.

Non è mancata l'area dedicata ai viaggi in Scozia per distillerie grazie alla presenza di Tiuk Travel con un suo spazio dedicato. Tra le bottiglie presenti nel Collector's Corner, citiamo il Bowmore Delux Bot. 1970s 43%, un Port Ellen del 1978- 6th Release 54.3%, e un Ardbeg del 1974 26yo Silver Seal 40%. Sono bastate queste chicche a suscitare l'interesse di curiosi e d'appassionati che ben conoscono queste rarità. «Il successo di "A Tutta Torba" – sottolineano i direttori artistici di Spirit of Scotland, Pino Perrone e Andrea Fofi, – alla sua seconda edizione dopo il successo del 2016, ha ulteriormente evidenziato quanto siano sempre più apprezzati in Italia i Whisky torbati.

# 1821 MARASCHINO *L'originale.*

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

**LUXARDO**

Luxardo promuove il bere responsabile





Quali promotori del bere di qualità abbiamo offerto al pubblico romano un'altra giornata per poter assaporare centinaia di etichette e ascoltare aneddoti e curiosità su questa tipicità di Islay, isola della Scozia larga poco più di 40 km, lunga appena 25 e con 8 distillerie. Di fatto una vera e

propria distilleria galleggiante».

Il prossimo appuntamento, in Italia, sarà Spirit of Scotland – Rome Whisky Festival (3 e 4 marzo 2018 nella consueta location del Salone delle Fontane all'Eur) che riunisce le migliori aziende nazionali e internazionali in un evento che promuove la valorizzazione e la diffusione della cultura del Whisky, di malto e non, attraverso un approccio basato sull'interazione tra business, formazione ed entertainment.

Il Festival si attesta come una delle più importanti manifestazioni italiane del settore. Un vero e proprio brand che sostiene e promuove il Whisky.

**Giulia Arselli**

**LUXARDO®**

BEVI RESPONSABILMENTE

*The craziest  
Negroni is  
White*



White Negroni



- 20 ml - 3/4 ounce of Luxardo Bitter Bianco
  - +
  - 20 ml - 3/4 ounce of Luxardo London Dry Gin
  - +
  - 20 ml - 3/4 ounce of white Vermouth
- Garnish with Lemon Peel



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

# L'ARTE DI GUSTARE

## Sintesi di shock termico e tattile, la degustazione segue un rituale preciso

DI VALENTINA RIZZI



**Q**uante volte ci siamo chiesti come si degusta un vino? Il mondo del vino, come quello della cucina e della mixology è sempre in continuo cambiamento. Nuove bottiglie, nuove storie da raccontare e nuovi prodotti da assaggiare. Questa volta il focus non è rivolto all'etichetta ma a come giocare con ciò che sta dietro.

Ogni vino ha i suoi profumi, i suoi aromi ma soprattutto ogni vino ha il suo "gusto". Il gusto è caratterizzato anche dalle scelte relative a una data bottiglia piuttosto che un'altra. Determinante potrebbe essere una portata al ristorante o il momento di consumo di un semplice calice in compagnia.

Nello Champagne il gusto è influenzato soprattutto dall'impatto dell'anidride carbonica con il freddo, dalla freschezza e dalla sapidità che fanno avvertire sapori

fruttati, da corpo e struttura, indici di una persistenza aromatica intensa. L'equilibrio di tutti questi fattori determinano la finezza di uno Champagne.

Lo Champagne deve essere bevuto a piccoli sorsi, evitando di introdurre troppa aria in bocca, facendolo scivolare sopra la lingua, facendolo scendere ai lati della bocca, e infine "schiacciandolo" contro il palato con un movimento delicato.

La degustazione è la sintesi di uno shock termico e di uno shock tattile in cui la sensazione pura di acidità (quindi del flavour agrumato) è favorita dalla presenza della CO<sub>2</sub>. L'effetto tattile di questa sostanza, il pizzicore o la pungenza, è il primo momento degustativo che interessa l'assaggiatore.

La CO<sub>2</sub> in uno Champagne può essere molto accentuata (non positivo), accentuata (non particolarmente posi-





tivo) e normale (positivo). La presenza di questa sostanza ci fa avvertire maggiormente le sensazioni di acidità, le durezze del vino e la percezione di freddo al palato. L'acidità, quindi, è il fattore fondamentale nella valutazione di uno Champagne. Deve essere bilanciata, apportare quella freschezza di gusto che si accompagna alla freschezza olfattiva, dare sensazione di equilibrio con gli altri "gusti" dello Champagne. Il palato non deve essere aggredito ma piacevolmente sorpreso con tutte le sfumature di freschezza. Sapori di mela, pera, pesca noce, una leggera sensazione zuccherina, sensazioni agro-dolci, mielate, tostate, caramellate, morbide, soavi, non ci deve essere "aggressione" del palato, bensì una piacevole armonia.

Prezioso e delicato, lo Champagne va conservato a temperatura ambiente, lontano dalla luce e da correnti d'aria. Metterlo nel congelatore sarebbe una tragedia per lo Champagne. Il vino preferisce raffreddarsi in un secchiello pieno di ghiaccio ed esser servito attorno ai 6-8 gradi. Lo Champagne se conservato in maniera ottimale, in cantine fresche,



**MAISON**  
IN ALTO,  
VIGNETI GRAND  
CRU MAILLY.  
QUI SOPRA UVE  
DI PINOT NERO.

non esposte a luce o correnti d'arie, si mantiene anche per 10 anni.

Trionfa nei brindisi, ma è anche un ottimo vino da aperitivo e si abbina perfettamente a tavola. È sconsigliato accompagnarlo ai dessert. I brut sono adatti a essere bevuti fuori pasto o con antipasti, i vecchi millesimé possono accompagnare la carne, mentre i sec e demisec sono usati come aperitivo o vino a tutto pasto. E se proprio al dolce non si vuole rinunciare esistono gli Champagne doux.



Degustare e abbinare sono due arti. Non basta la descrizione tecnica dei sapori, profumi e aromi; serve la sensibilità soggettiva nel saper abbinare il “gusto” del vino al “gusto” del cibo. Qual è il

tipo di Champagne da preferire per un leggero aperitivo a base di scaglie di Parmigiano? E per una sensuale aragosta? E con le fragole? L'abbinamento migliore è sempre quello che si preferisce. La risposta di

buonsenso non può che essere questa quando in gioco entrano i gusti personali.

Di una stessa cantina possiamo usare più Champagne per diversi abbinamenti. Prendiamo in esame la Maison Mailly. Siamo a Reims dove già nel 13° secolo esisteva questa cantina. Maily

Champagne venne classificato Grand Cru nel 1920. L'eccezionale qualità delle sue uve proviene dal sottosuolo gessoso, perfetto nelle condizioni termiche e idriche, e dalla pendenza terrena che consente una ottimale posizione alla luce solare. Oggi solo 17 dei 319 villaggi della regione dello Champagne producono uva Grand Cru. Rari e costosi, sono solitamente riservati ai vini più nobili della Champagne. Caso unico, l'intera gamma Maily Grand Cru può vantare questa nobile origine.

La proprietà Maily Grand Cru copre 70 ettari situati esclusivamente nel villaggio Grand Cru di Maily Champagne, nel cuore del Parco Naturale Montagne de Reims. I due nobili vitigni di Champagne, Pinot Nero e Chardonnay, occupano rispettivamente il 75% e il 25% del vigneto, su 480 pacchi. Il carattere unico di questo terroir eccezionale deriva dalla sua esposizione ai quattro punti cardinali. La maggior parte delle parcelle sono orientate verso nord, una garanzia di fi-

*L'abbinamento migliore è comunque sempre quello che si preferisce. Dipende dai gusti personali*

17 (B) 79

# B.º NARDINI

DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

SELEZIONE BORTOLO NARDINI



## SPIRITO SORPRENDENTE, DAL 1779.

SCOPRI LE RISERVE: 3 ANNI, 7 ANNI, 15 ANNI, E LA NUOVA GRAPPA BIANCA "EXTRAFINA".

La massima espressione della capacità, maturata in oltre due secoli, di coniugare la tradizione con la continua evoluzione dell'arte distillatoria. Un percorso iniziato vent'anni fa, con la scelta delle grappe più morbide e

profumate custodite nelle nostre cantine. Distillati unici impreziositi da queste bottiglie, ispirate alla nostra sede, "Bolle" dell'architetto Massimiliano Fuksas, cuore pulsante della distilleria Nardini.

IN ESCLUSIVA PER IL CANALE HORECA

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

BEVI RESPONSABILMENTE



nezza ed equilibrio. All'interno di questi pendii culmina un padiglione di vetro, ancorato su sette piani di cantine e un chilometro di lavagne. Qui vengono prodotti gli Champagne della tenuta, dalle sole uve Grand Cru del suo vigneto.

Grazie al gesso del seminterrato e delle colline prevalentemente orientate verso nord, il Pinot Nero rivela a Mailly Champagne, una freschezza e una mineralità uniche, che si fondono con la vinosità e la potenza di un'origine Grand Cru. Lo Chardonnay si sposa con armonia e apporta tutta la sua finezza. Una delle originalità della tenuta risiede nella sua collezione inedita di vini di riserva.

Pregiamente conservati in piccoli tini e in botti, questi vini fermi hanno caratteristiche molto diverse da più di dieci raccolti precedenti. Questa selezione è a disposizione del maestro di cantina che decide in merito al relativo uso durante il montaggio.

Offre una gamma di vini molto complementari dell'anno, una ricchezza e una complessità di aromatico raro. Invecchiamento in cantina. Dal 1929 al 1965, ogni inverno, i viticoltori fondatori hanno scavato il gesso con il piccone e costruito cantine a volta ideali per l'elaborazione dei loro Champagne Grand Cru.

È in questo luogo storico, a una temperatura costante di 12°, che dipende la tenuta dell'effervescenza dello Champagne. Tutte le bottiglie sono sollevate, per molti anni, nel silenzio e nella freschezza di questi gessi, 1 chilometro di lunghezza, 19 metri sottoterra. Da qui la realizzazione di Champagne di alta classe e qualità, tre vini di riserva assolutamente degni di nota per le loro caratteristiche personali. Gioco di sapori ed equilibri per abbinamenti di grande eleganza. La linea Les Special prevede tre diversi Champagne.

**Extra Brut Mailly Grand Cru è Pinot Noir 75% e Chardonnay 25%.** L'oro ricco e profondo della sua struttura mette in evidenza la finezza delle bolle e la luminosità di questo vino. Un naso di biancospino, pane ben cotto con aromi di noci, nocciole e mandorle, annuncia un vino di grande pienezza. Gli aromi della tostatura in bocca stimolano le sensazioni degli agrumi e si fondono perfettamente con la complessità dei frutti secchi fino ai richiami di cacao. Un aperitivo d'eccellenza, questo Champagne dalla forte struttura aerea, accompagna in modo sottile il caviale Sevruga, le aumonières del granchio e dei carpacci, tanto il pesce quanto la carne. Per i più audaci, il vero sushi e il sashimi lo troveranno il partner più affidabile. Un gioco di gusti tra vari paesi che non è da sottovalutare poiché denota una versatilità che non tutte le eccellenze possiedono.

**Blanc de Noir Mailly Grand Cru è un 100% Pinot Noir.** Champagne di veste dorata, profonda e intensa, esprime immediatamente tutto il suo aroma proveniente da una terra unica. Un naso di spezie fresche impreziosito da un sentore di viola e il profumo inebriante di sottobosco e felci si fondono con la sottile "dolcezza" dei frutti gialli, in particolare delle pesche di vite. In bocca, il delicato tocco di seta veste il nostro palato come una panna montata fatta in casa. Per i più raffinati: foie gran con composta di cipolle; per i tradizionalisti: Saint Jacques con fiori di sale della Camargue, frutti di mare in padella, burro bianco arrostito con rombo. Il bel pollame e soprattutto i capponi di Bresse gli fanno onore. In una ricerca esotica puoi destreggiarti tra piatti indiani in stile Tandoori. Sapori più



**CHAMPAGNE**  
VA  
RAFFREDDATO  
NEL CESTELLO.  
QUI SOPRA LE  
UVE  
CHARDONNAY.

forti, più ricchi e strutturati fanno sì che questo Champagne, con la sua struttura piena e armonica possa giocare con tranquillità passando da un antipasto a un secondo importante.

**Délice Mailly Grand Cru è un Pinot Noir 75% e Chardonnay 25%.** Le profonde note dorate degli aromi di agrumi canditi si armonizzano con i gustosi profumi di brioches calde, caramello, pera matura e spezie. Le generose bolle evidenziano la densità di questo ampio

vino con una lunghezza impressionante al palato. Con la sua cremosità valorizza meravigliosamente il foie gras fresco o scottato. È anche un abile giocoliere di piatti del sud dai ritmi dolci e salati, come la pastilla al piccione o l'anatra al miele. Per dessert, finirà la bellezza degli incontri tradizionali accompagnando dolci, semplici clafoutis, tarte tatin, soufflé e incredibili tutti-frutti delle nostre nonne. Maily Grand Cru lo si consiglia su un buffet gourmet all'ora del tè.

La grande versatilità dello Champagne, come ho accennato qualche riga più su è davvero unica e irripetibile. Non bisogna farci ingannare dagli abbinamenti classici e dallo stereotipo Champagne/ostrica.

Nel mondo degli abbinamenti esistono milioni di combinazioni, bisogna solo cogliere quella più adatta, quella che al palato risulta essere un'esplosione di sapori.

**Valentina Rizzi**



# VERMOUTH

*Tomaso Agnini*



Due anime, un solo spirito.

## Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

Tomaso Agnini ha unito la fama ed il gusto dell'aceto alla tradizione del Vermouth, miscelando affermate tradizioni regionali italiane.



## Vermouth al Mallo di Noce

Il mallo di noce, la polpa che avvolge il frutto, da sempre usato per il Nocino, liquore tipico della provincia di Modena.





# L'ELISIR DEL SACRO MONTE

Rinnovato nel packaging,  
lo storico liquore si esprime  
al meglio in miscelazione

DI LUCA SPECIALE



In un Paese come l'Italia, la possibilità di viverne la storia attraverso sapori, aromi e profumi è il modo migliore per approfondirne la conoscenza. Oltre ai libri attraverso i quali si può apprendere la nostra meravigliosa storia, vivendo le atmosfere e le sensazioni di un luogo piuttosto che di un piatto della tradizione si scoprono piccoli segreti che rendono grande il nostro Paese.

Tra il 1610 e il 1680, a otto chilome-



tri dal centro di Varese, venne edificato un percorso composto da 14 cappelle per arrivare al Santuario di Santa Maria del Monte, uno dei nove Sacri Monti prealpini dedicati alla Madre di Dio, un percorso pellegrino che in 300 anni ha visto circa 60 milioni di visitatori.

Intorno al 1850 il giovane Davide Bregonzio, varesotto, studiava erbe, fiori e spezie della riserva naturale del Campo dei Fiori e come estrarne gli oli essenziali per creare medicinali ed elixir.

Riuscì a produrre la ricetta di un distillato a base di erbe di montagna. In pieno risorgimento il Bregonzio prese parte alle Guerre d'Indipendenza per la liberazione e unificazione dell'Italia. Fu durante quegli eventi e in un successivo viaggio in Algeria che venne a conoscenza di tipiche botaniche mediterranee. In particolar modo ebbe modo di osservare le arance nei loro luoghi di coltura.

Tornato al suo luogo di origine Davide Bregonzio preparò uno sciroppo ot-



tenuto con gli oli essenziali contenuti nelle scorze di arancia. Aggiunse quel preparato al suo distillato alpino e lo chiamò Elixir "Al Borducan", termine arabo che stava a indicare l'arancia di cui uno dei principali paesi produttori del tempo era il Portogallo.

Nel 1872 aprì un caffè nel quale si vendeva il liquore, in centro, al borgo di Santa Maria del Monte. Questo storico locale portava il nome dell'altrettanto celebre liquore.

Nel 1924 la nuora di Davide, Anita Bregonzio, vedova di Marco Bregonzio scomparso in un incidente di slitta, decise di dare una casa al suo Elixir in una bella villa liberty costruita al termine del percorso delle cappelle, che ancora oggi offre a turisti e pellegrini la possibilità di degustare il liquore immedesimandosi nei viaggi del Bregonzio.



L'edificio è un piccolo gioiello di liberty lombardo degli anni '20 e Art Deco, con un belvedere sui laghi di Varese e di Monate e il massiccio del Campo dei Fiori.

La struttura oggi funziona come un piccolo hotel per chi volesse soggiornare al Sacro Monte. L'ultimo della stirpe, Bruno insieme alla sorella Anna, figli di Anita, hanno saputo mantenere intatto il mito del Borducan.

Sempre nel 1872 l'Elixir passò dalla piccola produzione del Sacro Monte alla distilleria Rossi D'Angera, per poi spostarsi a Ghemme alla distilleria Francoli.

Sulla segretezza della ricetta vigila un notaio, per volere della famiglia che dichiara solamente l'utilizzo della scorza di arance tarocco da cui vengono estratti gli oli essenziali.





# 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](http://www.finestcall.com)

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A. - [WWW.ONESTIGROUP.COM](http://WWW.ONESTIGROUP.COM)  
[vendite@onestigroup.com](mailto:vendite@onestigroup.com)

Nel 1927 a Roma il brand ricevette la Medaglia d'Oro dell'Esposizione dei Campioni di Produzione Italiana Internazionale.

Dopo un lungo silenzio, nel 2014 Borducan venne presentato a New York agli Ultimate Spirits Challenge nella categoria Orange Liquor. Successivamente il sito specializzato americano Proof 66 gli dedicò una recensione paragonandolo a Cointreau e Grand Marnier.

Borducan viene consigliato bevuto liscio, con ghiaccio o con acqua calda, e in alcuni drink classici.

Nel 2017 Borducan si presenta sul mercato cercando di intercettare la nuova cocktail craze mondiale. Per

l'occasione Borducan si è rifatto il look dotandosi di un nuovo packaging con bottiglia squadrata, molto elegante, in formati da lt. 70 cl con l'etichetta storica.

All'olfatto Borducan risulta un po' schiacciato sul suo tenore alcolico di 35°, ma è al palato che si esalta con morbidezza e fragranza che esplode con note di agrumi e toffee, lieve speziatura.

La temperatura di servizio è molto importante ma sicuramente Borducan trova la sua migliore espressione in miscelazione. Non molto facile reperirlo ma da provare senza dubbio.

**Luca Speciale**

## LE RICETTE BORDUCAN



### **LIBERTY di Vincenzo Losappio** **The Spirit - Milano**

#### INGREDIENTI

- 4,5cl Johnnie Walker Blenders Batch Espresso Roast
- 1,5cl Borducan
- 1 cl cordiale lippia e rabarbaro
- 1 dash Delizia Cannella Varnelli
- zest orange out

Tecnica: stir. Glass: coppetta vintage.

Garnish: arancia disidratata



### **BAFFO AL BORDUCAN di Davide Resmini** **Tibi Bistrot Provencal**

#### INGREDIENTI

- 2 cl Saint James Rhum Agricole Blanc
- 1,5 cl succo di lime
- 1,5 cl sciroppo cardamomo nero e basilico
- Top Cidre de Bretagne brut
- Foam di Borducan

Tecnica: build. Glass: calice.

Garnish: scorza d'arancia, rosa e gelsomino essiccati

# NOCE DI COCCO

Frutto dell'*Albero della vita* è strategica in cucina e in miscelazione

DI GIOVANNI CECCARELLI

**U**na leggenda diffusa tra i popoli indigeni della Melanesia narra che un grosso granchio (*Birgus latro*) abbia sviluppato la capacità di arrampicarsi sulle palme da cocco, far cadere le noci, rimuovere la fibra esterna, bucare l'endocarpo legnoso e mangiarne la polpa. Per quanto sembra essere veramente capace di arrampicarsi sulle palme, è anche vero che si ciba principalmente delle noci già cadute in terra dalle quali rimuove la parte fibrosa e successivamente le buca con le sue

grosse chele per cibarsene.

La *Cocos nucifera*, o palma da cocco, è una pianta diffusissima nelle aree a clima tropicale e subtropicale, importante non solo per il granchio, ma anche, e soprattutto, per le popolazioni di queste zone, tant'è che viene utilizzata per ottenere cibo, bevande, vestiti, carburante e anche legno per costruire abitazioni. Per questo motivo è spesso chiamata "tree of life", l'albero della vita o "tree of heaven", l'albero del paradiso.

Le palme da cocco si dividono in due grandi famiglie, le palme da cocco "alte" e le palme da cocco "nane". Per quanto all'interno dei due gruppi ci sia una certa variabilità, le palme alte hanno tronco, corona di foglie e frutto più grosso rispetto alle nane. Queste ultime, nonostante il nome possa trarre in inganno, possono raggiungere e superare anche i 20 metri di altezza.

Il frutto delle palme appartenenti ad entrambe le famiglie è, appunto, la noce di cocco ed è chiaramente questa





che riveste un ruolo fondamentale in miscelazione e in cucina. La noce impiega quasi un anno per arrivare a maturazione quando la polpa, inizialmente gelatinosa, perde acqua e diventa solida. A seconda del punto di maturazione e della lavorazione a cui viene sottoposta è possibile ottenere dalla noce diversi ingredienti da utilizzare nei cocktail.

L'acqua di cocco è il liquido che si trova nella cavità interna del frutto. La migliore acqua di cocco la si ottiene dalle noci non completamente mature, generalmente di 6-7 mesi. Se non danneggia-





#### FRUTTI

QUI SOPRA  
NOCI DI COCCO  
SBUCCIATE E  
PRONTE DA  
BERE.  
IN BASSO I  
KING COCONUT.

te, l'acqua è sterile ed ha gusto dolce con un gradevole aroma di cocco.

Da provare l'acqua del "King Coconut" che cresce in Sri Lanka: facile da riconoscere perché esternamente arancione, l'acqua di questo cocco è spiccatamente

dolce. L'acqua di cocco non va confusa con il latte di cocco che invece è l'emulsione che si ottiene lavorando la copra, la polpa bianca del cocco.

Il metodo di preparazione è concettualmente simile al metodo di preparazione del

latte di mandorla perché la copra contiene un'alta percentuale di grassi. Con lo strumento che vedete in foto (*pagina seguente*) si grattugia la parte bianca ottenendo una farina grossolana che poi



viene messa a bagno in acqua e strizzata attraverso dei panni. Oggigiorno viene preparata frullando la copra in acqua tiepida o calda e filtrando con dei super-bag.

Anche sulla crema di cocco si può ca-

*L'acqua di cocco non va confusa con il latte che è l'emulsione che si ottiene con la copra, polpa bianca del cocco*

# PPS

## PELLEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selected and Distributed by Pellegrini S.p.A. Drink responsibly

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



Pellegrini Spa



MEZCAL ARTESANAL

**BRUXO**<sup>®</sup>

ELÍXIR DE LOS TERRENALES

HECHO EN MÉXICO

“IL NOSTRO  
MEZCAL  
È UN OMAGGIO  
AI MAESTRI  
MEZCALERI  
DI TRADIZIONE  
MILLENARIA,  
CHE OGNI  
GIORNO  
CREANO  
UN ELISIR  
ARTIGIANALE”.



**STRUMENTI**

SOPRA LA COPRA, LO STRUMENTO PER GRATTARE LA POLPA DEL COCCO. QUI A SINISTRA IL SAOCO.

dere in confusione. Nei paesi produttori, con il termine crema di cocco potrebbero intendere un latte di cocco particolarmente ricco, ottenuto utilizzando meno acqua o, più semplicemente, chiamano crema di cocco la prima estrazione, latte di cocco la seconda.

Per noi occidentali la crema di cocco è invece uno sciroppo di latte di cocco, da non confondere con sciroppi aromatizzati al cocco di bassa qualità. La crema di cocco fu inventata dal professore universitario portoricano Ramon Lopez Irizarry che nel tentativo di conservare il cocco, creò un prodotto destinato a fare la storia della Pina Colada. Sempre dalla copra si ricava l'olio di cocco, interessante per aromatizzare prodotti alcolici con la tecnica del fat wash.

Concludendo, anche in miscelazione il cocco è un frutto molto versatile. Il cocco da bere può ospitare dei drink al suo interno, diventando uno scenografico bicchiere e l'acqua al suo interno può



essere ingrediente stesso del drink. A tal proposito il riferimento corre al Saoco, ancestrale drink indigeno caraibico creato aggiungendo puro aguardiente alla noce di cocco verde. L'acqua è anche facilmente trasformabile in una soda.

Il latte di cocco può essere utilizzato in una Pina Colada alla quale non si vuole dare troppa dolcezza, anche se, il corpo conferito al drink da una buona crema di cocco, è caratteristica imprescindibile.

**Giovanni Ceccarelli**

# LONTANO DALLA RIBALTA

## UN SORSO DI PARADISO

VINCENZO PARADISO

DE MARSICO LIBRI – EURO 12,00

**V**incenzo Paradiso è uno di quei baristi anonimi ai più, uno di quelli che ogni giorno si sveglia e sa che ha un lavoro da portare avanti, senza le luci della ribalta dello show bartending. In silenzio, tra le mille difficoltà che questo mestiere impone.

Siamo abituati a leggere di star bartender che pubblicano il proprio libro, lo presentano ai cocktail show e ai più importanti eventi di settore, spesso libri che contengono tecnicismi estremi e ricercati.

Tutto bello e giusto. Poi ci sono quelli come Vincenzo Paradiso che condensano in belle pagine alcuni momenti della loro vita professionale, un sapere accumulato con quell'esperienza che si trasforma ed evolve dietro il banco bar giorno dopo giorno. Nel suo "Un sorso di Paradiso" non troverete ricette "strane", ingredienti dei quali si dubita anche la reale esistenza, piuttosto tante semplici ricette spiritose, analcoliche, dietetiche, di caffetteria, accompagnate a snack e tapas. Vincenzo non manca di spiegare i passaggi tecnici e alcune impressioni sul modo di interpretare il lavoro, l'aspetto relazionale con i clienti e illustrare alcuni passaggi storici.

Il libro non vuole essere un ricettario



per nuove leve, piuttosto un libello nel quale Vincenzo racconta la sua vita professionale attraverso le preparazioni che un qualsiasi cliente si attende di avere in un bar comune e non da ricercata vetrina. Ricette semplici, quelle più consumate dai clienti.

L'aspetto più interessante è proprio il messaggio che l'autore rivolge ai giovani che si accingono a fare le scelte che li introducano nel mondo dell'ospitalità e del mercato del consumo fuori casa. Anche un comodo manuale per preparazioni da realizzare tra le mura domestiche. Un bel regalo di Natale da fare ai più giovani o a consumatori appassionati.

**Alessandro Palanca**



**ITALIAN PREMIUM LIQUEUR**  
On the rocks or Shake...

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

OSCAR WILDE

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

GUY DE MAUPASSANT

*"Il fatto che così pochi osino essere eccentrici indica il principale pericolo di questo tempo"*

JOHN STUART MILL

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

...Siamo lieti di proporvi una interpretazione di **Alessandro Tabori**, Bar Manager del **VICTORIA LOUNGE E CAFÈ** di Verona



**DIogene**

- 4,5 cl GREEDY GIN
- 2 cl CINICO
- 1,5 cl Sciroppo home made di bergamotto calabrese
- 0,5 cl di succo di limone fresco
- Crusta di zucchero alla violetta ed aria di liquore al rabarbaro Ouaglia con alcuni peel di limone disidratato appoggiati su di essa.

Enjoy!

#cinicheinterpretazioni  
#greedyinterpretations  
#greedygin #cinicoliquore  
#thegreedygin #cinico  
[www.abouten.it](http://www.abouten.it)



#greedysisveste

**ABOUT TEN**

VIA DELLE GRAMOGNE, 65  
35127 PADOVA  
TEL. +39 393 9901367

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

Cinico & Greedy

BEVI RESPONSABILMENTE



**ITALIAN TONKA LIQUEUR**  
On the rocks or Shake...

# VARNELLI

dal 1868

SHALL  
WE MIX?



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

BEVI RESPONSABILMENTE