

# BarTales

ANNO V | N. 6 | FEBBRAIO 2018

*Face to Face*  
TESORI NASCOSTI

*Focus on*  
LOST WHISKY

*Hot Spirit*  
LA SORPRENDENTE  
ARTE DEL BLENDING

LIQUID STORY / COCA BUTON

UN SICILIANO  
CHIAMATO SAIGON





- 5** **L'editoriale** di Melania Guida  
GLI ORIZZONTI DEL WHISKY
- 6** **News** DAL MONDO
- 8** **Face to Face** di Melania Guida  
TESORI NASCOSTI
- 20** **Cocktail Story/1** di Luca Rapetti  
LA BIRRA DEI MARINAI
- 27** **Cocktail Story/2** di The Jerry Thomas Project  
VARIAZIONI SUL TEMA
- 34** **Liquid Story/1** di Alessandro Palanca  
UN SICILIANO CHIAMATO SAIGON
- 42** **Liquid Story/2** di Luca Rapetti  
IL BITTER DEL PERÙ
- 54** **Focus on/1** di Giulia Arsellì  
LOST WHISKY
- 60** **Focus on/2** di Fabio Bacchi  
ANALCOLICO&GREEN
- 70** **Hot Spirit** di Luca Pizzetti  
LA SORPRENDENTE ARTE DEL BLENDING
- 80** **Zoom** di Valentina Rizzi  
L'IMPORTANZA DEL FATTORE TEMPO
- 93** **How to mix** di Giovanni Ceccarelli  
ZENZERO SUPERSTAR
- 98** **Book corner** di Alessandro Palanca  
I COCKTAIL DI MAX



8



20



27



34



42



54



60



70



80



93

BarTales

ANNO V | N. 6 | FEBBRAIO 2018

DIRETTORE RESPONSABILE

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arsellì, Giovanni Ceccarelli, Alessandro Palanca, Luca Pizzetti, Luca Rapetti, Valentina Rizzi, The Jerry Thomas Project**

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



# AMARUM

essenzialmente unico

Fonde le virtù delle erbe aromatiche pugliesi e orientali con lo spirito del Rum giamaicano. Un'espressione unica dell'amaro italiano made in Puglia.



BEVI RESPONSABILMENTE



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



Fiume liquori & sciroppi



Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**

ITALIAN HERITAGE

*Tradizione,  
terroir,  
persone.*



*Aperitivo Del Professore  
Nasce dall'accurata infusione artigianale  
di mandarino, limone, genziana ed altre  
spezie. I suoi sapori e colori mediterranei  
rievocano le atmosfere dei favolosi anni '50.  
Da assaporare in lieta compagnia  
al calar del sole.*

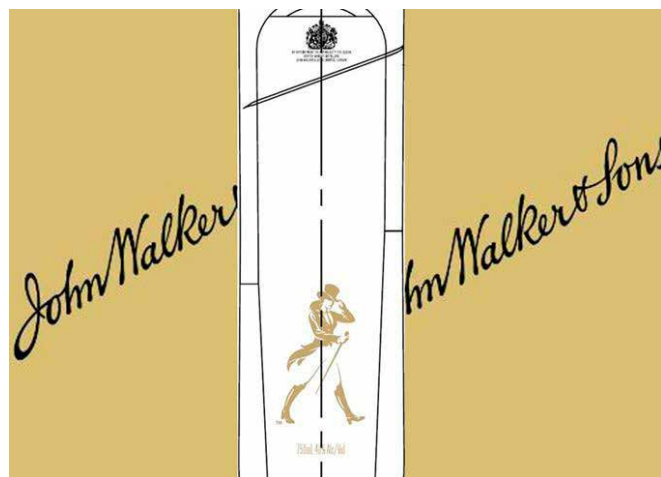
**VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE**

VERMOUTH Classico | VERMOUTH Rosso | VERMOUTH Vaniglia |  
VERMOUTH Whisky finish | VERMOUTH Rum finish |  
GIN Monsieur | GIN Madame | GIN Crocodile | APERITIVO | BITTER



# GLI ORIZZONTI DEL WHISKY

**F**a piacere sapere che siamo vicini al lancio di “The Jane Walker Edition”, la nuova etichetta Diageo. Di fatto, una donna che cammina vestita in modo simile all'iconico protagonista del logo. Non se ne sa molto, la multinazionale, come di consueto, mantiene un certo riserbo. Però un dato sembra certo: la *mission* punterebbe, anche così, ad aumentare la rappresentanza femminile nel gruppo di leadership del 40% entro il 2025. Fuori dalla *querelle* di genere, è una buona notizia. Innanzitutto perché quella donna della nuova etichetta è un'immagine che scavalca il solito cliché. Niente tacchi, né abiti glamour o chiome lunghe e fluenti. La *lady* in questione ha lo stesso cappello e gli stessi stivali della controparte maschile. C'è poi l'evidente considerazione che Diageo riconosce il ruolo significativo delle donne nella Whisky industry. E anche questo è un punto a suo favore. A patto, però, che “The Jane Walker Edition” non aggiunga definizioni di genere. A patto, cioè che il nuovo Whisky non venga definito né *femminile*, né *dolce*, né *elegante*. E meno che mai risulti una variante più *leggera*. La parità non si discute.



Ritornando al Whisky, ce ne è abbastanza in questo numero. Dai sorprendenti giacimenti di Mirco Casari (*a pag. 8*) alle scorte di Scotch in quel che resta delle distillerie ormai chiuse (*a pag. 54*). Passando per la raffinatissima arte del blending. Quella speciale abilità (*a pag. 70*) dei *blender specialist* nel riconoscere gli aromi del Whisky. Davvero unica nell'individuare le sensazioni olfattive che provengono da un determinato barile. Sia esso l'american cask di un Bourbon Whiskey o un european cask utilizzato per l'invecchiamento di un vino Sherry. Che è poi, leggerete, la vera nuova frontiera del gusto.





## MILANO RUM FESTIVAL

Si terrà sabato 10 febbraio, dalle 14.00 alle 24.00, la seconda edizione del Milano Rum Festival. La manifestazione si svolgerà nello storico Hotel Marriott, ormai una seconda casa per tutti coloro che da anni seguono il Milano Whisky Festival. Appassionati e operatori del settore avranno la possibilità di acquistare le bottiglie predilette, degustare scegliendo tra centinaia di etichette e assaggiare i cocktail preparati da famosi bartender italiani. Sono inoltre previsti seminari e masterclass ai quali si potrà accedere iscrivendosi online dalla pagina Facebook o direttamente all'entrata della manifestazione.

## CIOCCOLATO&VERMOUTH

Giulio Cocchi torna con i suoi Vermouth e vini aromatizzati al Salon du Chocolat di Milano (MiCo – Portello) dal 15 al 18 febbraio e, in collaborazione con la Compagnia del Cioccolato. Sarà l'occasione per presentare, nel corso della serata d'apertura, il vincitore della speciale "Tavoletta d'Oro" e il miglior cocktail realizzato con cioccolato o cacao. Quest'anno alcuni tra i più creativi barman della scena europea, selezionati da Cocchi, spiegheranno in un seminario la loro interpretazione dell'uso del cioccolato dietro al bancone e presenteranno le loro creazioni più originali.



## A TUTTO WHISKY

La settima edizione del Roma Whisky Festival che si terrà il 3 e 4 marzo ospiterà personaggi internazionali del bartending. Tra le masterclass, quella di Ken

Lindsay, brand ambassador di Chivas Brothers, che tratterà delle nuove referenze legate a Ballantine's e la masterclass Glenfarclas con 2 single cask family reserve e 2 original bottling non ancora svelati dall'azienda. Spazio anche ai libri con la presentazione della nuova edizione di "Iconic whisky. Single malts & more" di Cyrille Mald e Alexandre Vingtier. Il premio "Whisky & Lode", eleggerà i migliori Whisky del festival, valutati da una giuria di esperti.





## L'ARTE DEL COGNAC

Ci sono voluti 15 kg di cristallo lavorato a mano da 20 artigiani di Baccarat per creare l'esemplare unico di Louis XIII Le Salmanazar. Si tratta del più grande decanter di Cognac (9 litri) mai realizzato nel mondo. Vuole celebrare la maestria dei cellar master della maison che nel tempo hanno lavorato per creare i distillati che compongono Louis XIII. L'unico esemplare di Louis XIII Le Salmanazar è visibile e disponibile presso la Louis XIII Boutique di Pechino. Date le sue dimensioni, il decanter è provvisto di una lancia in cristallo per la miscela del prodotto.



## NUOVE REGOLE

Lo stato americano dell'Alaska ha modificato le sue leggi sulla vendita di alcolici. In particolare, è stato vietato alle distillerie di vendere cocktail nelle loro tastings. Questo per impedire che le stesse diventino bar a tutti gli effetti. Le distillerie potranno proporre solo gli alcolici prodotti in azienda, non dopo le 20,00 e non potranno utilizzare sgabelli da bar. Va ricordato che al momento, in Alaska, ci sono 9 distillerie attive.



## TRADIZIONE CUBANA

Importati e distribuiti da ERC SUN SPIRITS di Arco (TN), arrivano in Italia i Rum Santiago de Cuba e Cubay. Dal 1862 il Rum Santiago de Cuba ancora oggi viene prodotto, invecchiato e imbottigliato unicamente nella Cantina di Santiago de Cuba, antica depositaria delle più fedeli tradizioni della cultura roneria dell'isola. Un tour itinerante di masterclass in tutta Italia sul Rum cubano prenderà il via da Bari il 26 febbraio. Info a [info@elroncubano.it](mailto:info@elroncubano.it) e su [www.elroncubano.it](http://www.elroncubano.it).





## TESORI NASCOSTI

Mirco Casari e una raccolta straordinaria. Quindicimila etichette tra Whisky, Brandy e Cognac

DI MELANIA GUIDA



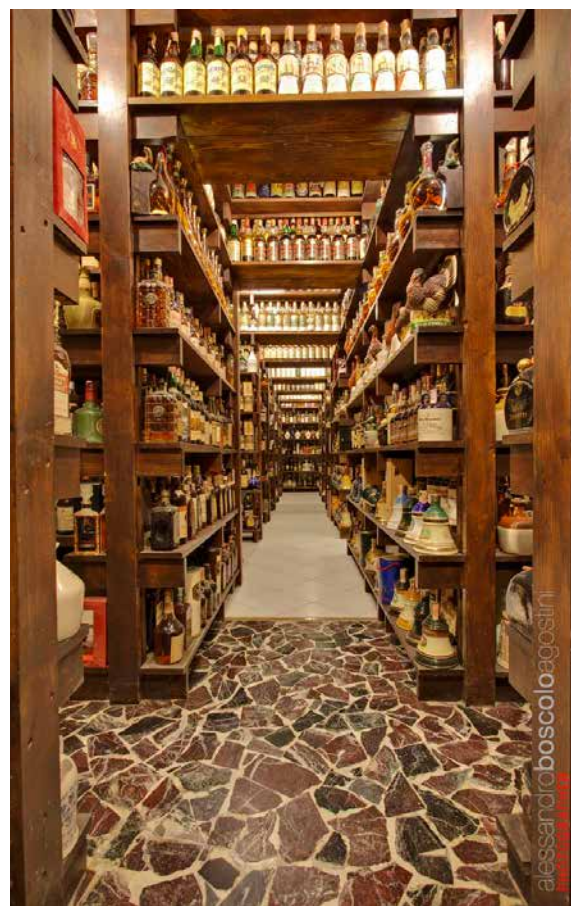


**C'**è un luogo, nel cuore generoso dell'Emilia che conserva insospettabili tesori. Non solo storico-artistici, non solo turistico-gastronomici. C'è un tesoro nascosto, non lontano da Modena, in un luogo che per ragioni di opportunità non posso rivelare, che custodisce, catalogate con la stessa rigidità di un museo e archivio a doppio indice, un'immensa collezione di bottiglie preziose. Una raccolta da far saltare di gio-

ia esperti di tutto il mondo. Scozzesi, in modo particolare. Perché stiamo per parlare di una delle più grandi collezioni private di Whisky e non solo.

Incontro Mirco Casari nel pomeriggio di una giornata freddissima. La prende in largo, lui. Un giro tra restauri e segreti di un'antica abbazia che ha curato e diretto (è un geometra, da poco in pensione) e una piccola lezione sul mondo affascinantissimo dell'aceto tradizionale di Modena (tutt'altra cosa rispetto al





balsamico!) mentre a tavola divoro uno gnocco fritto davvero memorabile.

Spingo sul tema, ho poco tempo e una gran voglia di varcare il cancello del “sancta sanctorum”. Ecco, finalmente la collezione. Oltre la porta di quella che sembrerebbe una comune abitazione, protetta da una solida inferriata e da serramenti opportunamente rinforzati, mi infilo in un dedalo di corridoi tappezzati di scaffali. Una “biblioteca” di bottiglie. «Quella è la sezione degli irlandesi», dice Casari raggiungendomi. Mi giro incantata, è un vero e proprio giacimento quello che provo a catalogare con gli occhi. Edizioni limitate, tirature





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

*Tradizione,  
terroir,  
persone.*



*Bitter Del Professore  
Liquore di colore rosso rubino naturale  
dai sentori di arancio, ginepro e genziana.  
Nasce dall'accurata ricerca delle spezie  
e dei frutti migliori e dalla nostra  
esperienza artigiana nel lavorarli.*

BEVI RESPONSABILMENTE

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





speciali, versioni “celebrate” di distillerie leggendarie, molte ormai scomparse. Ho un debole per “Port Ellen”. E quando mi ritrovo davanti alla sezione dedicata agli scozzesi, trattengo a stento una certa euforia.

Quando è cominciata quest’avven-

tura? «Nel 1959. Fondamentalmente è opera di mio padre. Che cominciò a collezionare, come succede a molti, quasi per caso. Comprando rimanenze da piccoli rivenditori, negozietti insospettabili, magari scambiando con altri appassionati e qualche volta partecipando alle





aste. Io ho semplicemente continuato». Tra Lagavulin e Laphroaig preziosissimi fisso un Macallan del '56. Un gioiello. Non lo dice chiaramente, ma immagino che sia tra i suoi Whisky preferiti. Mi tuffo nella storia: c'è la bottiglia per il compleanno della regina Elisabetta e

quella che suggellò le nozze di Diana e Carlo d'Inghilterra. Sorvolo etichette datate dal 1840 fino al 1920 mentre Casari mi segnala le coloratissime ceramiche a forma di tacchino della Wild Turkey, simbolo della celebre distilleria americana.





Tra bottiglie dalle forme bizzarre e un delizioso zoo di vetro ricolmo di Whisky, mi infilo nella “cripta” giapponese e Mirco mi presenta un rarissimo Suntory del 1970. Chapeau. Sono quasi senza parole. Qual è il criterio di catalogazione delle bottiglie? «Le abbiamo posizionate per settori e naturalmente per ordine alfabetico. Dopo dieci anni di lavoro,



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

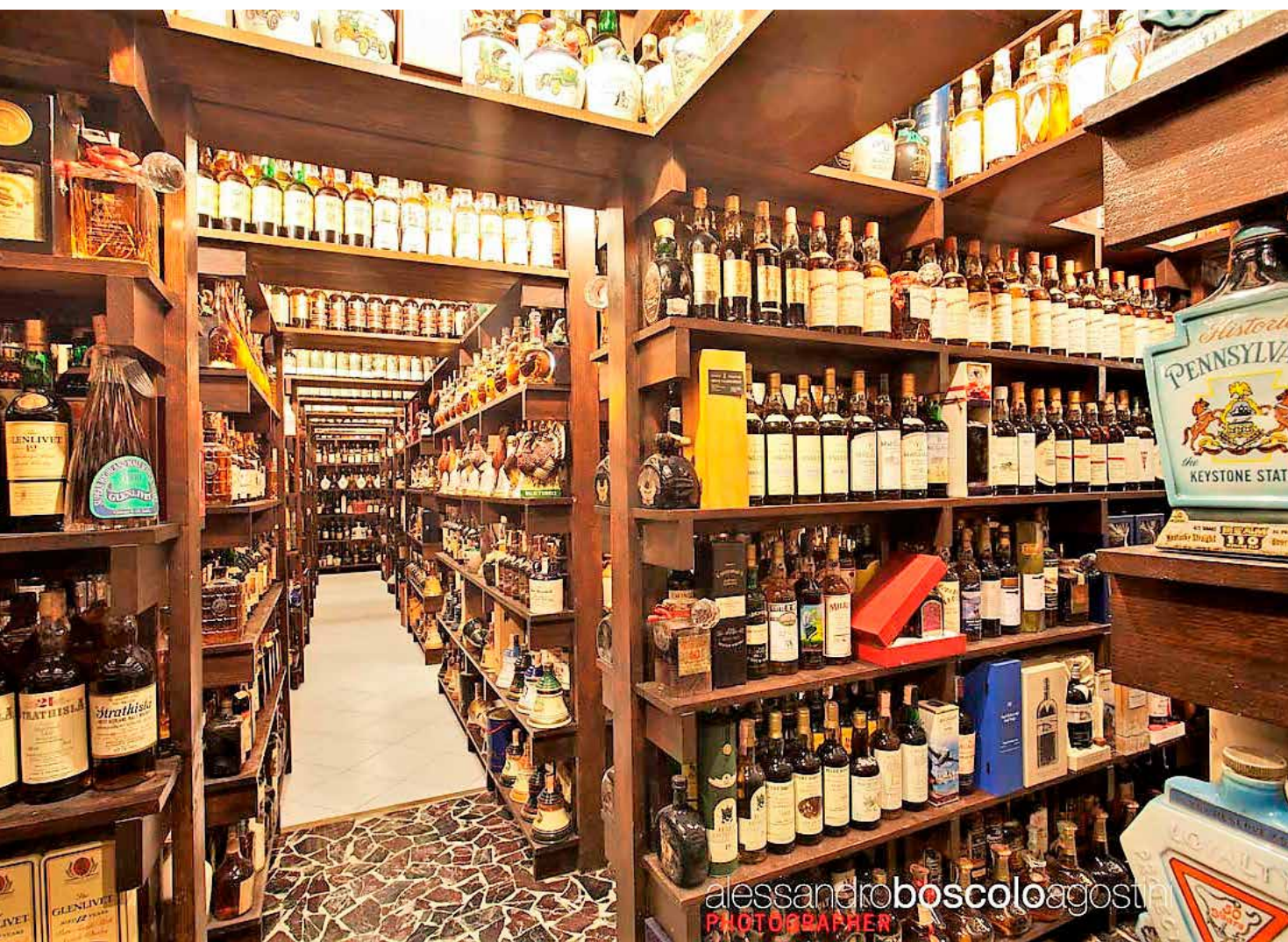
*Tradizione,  
terroir,  
persone.*



*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





ho tutto sul computer e in una sorta di scaffalatura virtuale a ogni bottiglia corrisponde la sua fotografia».

*Si colleziona  
per la passione  
di avere,  
di possedere  
bottiglie belle  
e brutte, preziose  
o meno*

Non solo Whisky. Ci sono Brandy e Cognac assolutamente straordinari. In molti casi, c'è più di un doppione. È tipico del collezionista, «servono per gli scambi e per qualche occasione da celebrare», mi conferma. Perché è doveroso chiarire: Ca-

sari scambia ma non vende. Talvolta gli piace festeggiare una data importante con una bottiglia speciale. Come quella volta che cercava «un buon motivo per ricordare l'impegno svolto da mio padre.

Per celebrare la sua grande passione di collezionista di super alcolici». Un hobby coltivato per anni. «Per qualcuno addirittura una malattia. Mio padre è stato un collezionista puro, senza il cinismo del collezionista affarista o del puro speculatore dove l'unica cosa è il massimo profitto al punto tale di arrivare a fare anche carte false».

Mirco perché si colleziona? «Per la passione di avere, di possedere bottiglie belle o brutte che siano, preziose o meno, significative o banali, anche di larga produzione». Un ricordo a cui è particolarmente affezionato? «Nei primi anni Settanta, io quasi ventenne, accompagnai mio padre a Salò, dal mitico Giaccone. Cominciò una lunga disquisizione su ciò che si doveva e non si doveva collezionare e dopo diverse ore di discussione mio padre finì per acquistare





quello che si era prefissato». Nonostante i consigli del venditore, immagino. «Infatti. Giaccone ne rimase spiazzato e colto da un attimo di inquietudine prese una bottiglia di Glenfarclas Glenlivet 25 anni, gli fece una dedica, e me la regalò dicendomi questa è sua, non la dia a suo padre. È una bottiglia che tutt'ora custodisco gelosamente». Immagino.

Che cosa è successo poi? «Un anno fa, esattamente a dieci anni dalla scomparsa di mio padre, dopo aver parlato con le persone che gli sono state vicine nell'avventura del collezionare, abbiamo deciso di ricordarlo facendo produrre una







piccola serie di bottiglie in suo ricordo».

Mi fa assaggiare un blended di tre splendide distillerie di Whisky (1/3 di Macallan, 1/3 Highland Park, 1/3 Glenrhotes) tutte a gradazione naturale: un mix straordinario. «L'etichetta scelta è

semplice, proprio come lui, amico di tutti, rispettoso delle idee altrui, ma molto deciso. E soprattutto schivo alle fotografie e alle interviste». Come Mirco, del resto. Posso confermare.

**Melania Guida**



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!*



LA NOSTRA GAMMA COMPLETA

Invecchiato 20 anni - 48.4% vol.

Invecchiato 18 anni - 51.7% vol.

Invecchiato 13 anni - 50.5% vol.

BEVI RESPONSABILMENTE

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.



# LA BIRRA DEI MARINAI

Metà lager e metà ginger ale o limonata, è un classico Beer-cocktail Tipicamente british

DI LUCA RAPETTI

L'estate comporta sempre un considerevole aumento del consumo di bevande alcoliche, cocktail o semplicemente fermentati, vino e birra, dallo stile prevalentemente rinfrescante e dissetante. Spritz, Gin Tonic, vini spumanti sono sicuramente tra i più gettonati, insieme all'immancabile birra, preferibilmente alla spina, che risulta uno degli alcolici più consumati nella maggior parte dei paesi europei.

Se in Italia e Francia è possibile ancora sentire ordinare un Panachè, formato da birra alla quale viene aggiunta limonata o altra bevanda sodata simile, in Inghilterra l'equivalente è lo *Shandy*, la cui storia è ben radicata nella cultura inglese degli ultimi due secoli. Innanzitutto bisogna precisare che il nome completo di questo drink è *ShandyGaff*, anche se lo si può trovare in alcuni documenti storici del XIX e degli inizi del XX secolo con il nome *Shandygaff*, mentre invece l'abbreviazione *Shandy* risulta più recente. Per tracciare l'origine del nome *ShandyGaff* è necessario ricercare separatamente l'etimologia di queste due parole, seppur non vi sia una motivazione ufficiale sul come



siano state combinate. Andando a consultare "*An Universal Etymological English Dictionary*" redatto da Nathan Bailey nel 1775, alla voce *Gaff* risultano ben due definizioni: la prima riguardante un uncino utilizzato per tirare a bordo dell'imbarcazione un pesce di notevole peso e dimensioni, mentre la seconda si riferisce ad una sorta di sperone impiegato nei combattimenti tra galli. Per quanto riguarda *Shandy* invece, la cui provenienza veniva assegnata a "Northern Country", probabilmente riferito ai territori canadesi e del nord degli Stati Uniti d'America, l'unica definizione è "selvaggio". In base a questi primi riferimenti, è molto difficile perciò elaborare un'iniziale ipotesi sull'e-





Shandy Gaff.  
(Large bar glass.)  
Half the glass fill with lager.  
“ “ “ “ “ ginger ale.  
It is also made with half ale and half ginger ale.

GAFF, an Iron Hook for to pull great  
Fishes into a Ship: Also a false Spur for a  
Fighting Cock.

(general shuddering). The Society had also ascertained that in many localities, particularly on the river banks, the manufacture of a pernicious compound, called “Shandy-gaff,” was carried on with unblushing audacity (groans).

POPULAR among non-intoxicant drinks is the homely Ginger Beer, so dearly beloved of thirsty holiday makers and small children; dear also to the boating man in connection with good ale, as “Shandy-gaff.” And the stone bottle, in which it used gene-

timologia del nome del drink. Maggiori dettagli giungono dal “*The Slang Dictionary*” di John Camden Hotten del 1862. “Shanty” era un’abitazione temporanea, un rudere, solitamente occupata da navigatori che la lasciavano temporaneamente disabitata quando si recavano altrove per lavoro. Il termine pare che derivasse dal francese “*chantier*”, equivalente all’italiano “*cantiere*”, usato dai canadesi e poi giunto in Inghilterra passando per gli Stati Uniti. Interessante notare che, seppur nel sopracitato dizionario non vi fosse traccia di alcuna parola “Shandy”, sia stata riportata l’espressione “*shant of bivvy*” o “*shant of gatter*” che letteralmente descriveva una “pot of beer”. “Gatter”

derivava da un linguaggio di strada parlato nella Londra del XVIII e XIX secolo ed era citato in una melodia chiamata “Bet, the Coaley’s Daughter”, che così recitava:

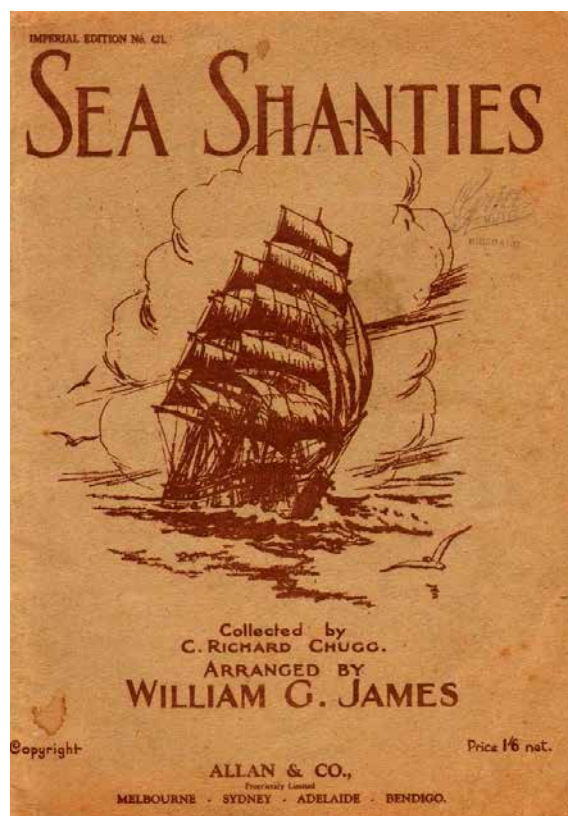
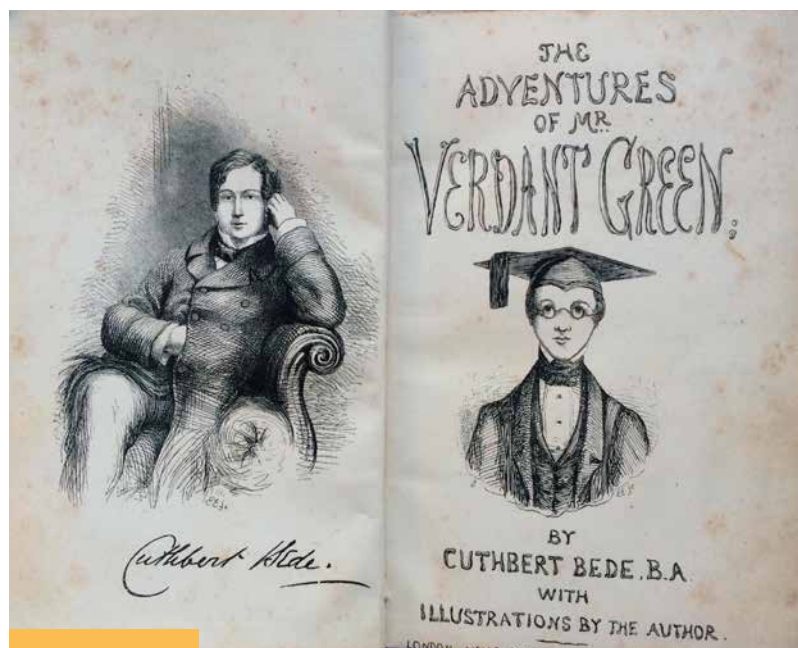
*“But when I strove my flame to tell  
Says she, ‘Come, stow that patter,’  
If you’re a cove wot likes a gal  
Vy don’t you stand some gatter ?  
In course I instantly complied —  
Two brimming quarts of porter,  
With four goes of gin beside,  
Drained Bet the Coaley’s daughter”.*

Per quanto concerne il significato di “Gaff”, il medesimo dizionario collegava il termine a “Penny Gaff”, una sorta di teatro allestito all’interno di negozi o locali altrui, nel quale si svolgevano danze

#### DOCUMENTI

IN ALTO  
SHANDY.  
AL CENTRO A  
SINISTRA: 1884  
THE MODERN  
BARTENDER’S  
GUIDE.  
A DESTRA:  
DURHAM  
CHRONICLE  
1846.  
QUI SOPRA A  
SINISTRA: GAFF  
IN AN  
UNIVERSAL  
ETYMOLOGICAL  
ENGLISH  
DICTIONARY.  
A DESTRA:  
SHANDY GAFF  
IN 1892 DRINKS  
OF THE WORLD  
DI JAMES MEW.  
NELLA PAGINA  
ACCANTO,  
PENNY GAFF  
COME  
DESCRITTI NEL  
XIX SECOLO.





le origini certe, “Shanties” era la parola che descriveva quelle canzoni cantate dai marinai durante i lavori giornalieri, probabilmente derivante dall'imperativo francese “chantez!” del verbo “chanter” che significa “cantare”.

Analizzando ora alcuni quotidiani del periodo, è possibile intuire che questa bevanda fosse prevalentemente consumata da coloro che svolgevano lavori in ambito navale o che comunque si recavano presso le banchine del fiume, dalle quali arrivavano la maggior parte dei prodotti d'importazioni giunti nella capitale inglese. Ciò venne riportato nello specifico da un articolo del “Durham Chronicle” del 1846. Una delle prime menzioni di Shandygaff viene attribuita alla novella “Adventures of Verdant Green”, pubblicata nel 1853 dallo scrittore Edward Bradley e nella quale è presente un elenco di bevande, tra cui Shandy-gaff, Sherry-cobbler, Bishop, Egg-flip. Tuttavia

#### SHANDYGAFF

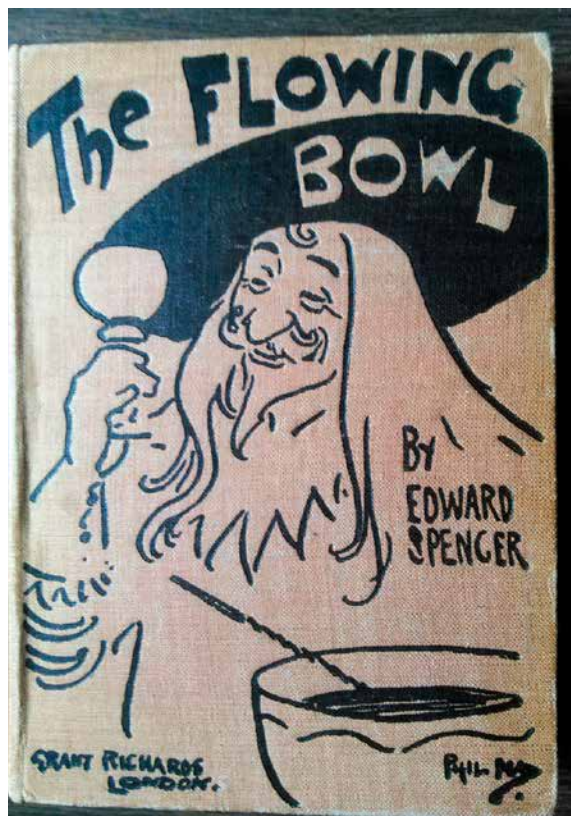
IN ALTO, IMMAGINI DI MARINAI CHE CANTANO. SOPRA, LA NOVELLA “ADVENTURES OF VERDANT GREEN”. QUI A DESTRA SOUTH BEND NEWS-TIMES 1913, INDIANA.

should have baskets in which to remove promptly all soiled china and bring fresh supplies. Lemonade and punch bowls should be replenished without delay. On a separate table may be claret-cup or mineral water. The old-fashioned “shandy-gaff” made of beer and ginger ale, is liked. At a garden party, substantial salads, little sandwiches, ices, cakes, grapes, melons, peaches, or other fruit in season, may be served, or only such things as tea, fruit punch and cake. Comparatively few preparations are necessary for a small and informal party, and from the refreshments suggested, a hostess may select the simplest things.

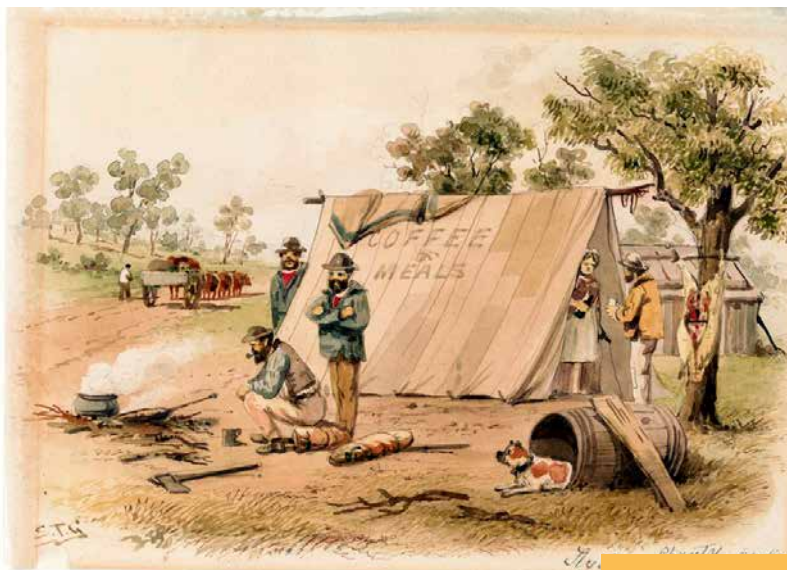
On the lawn and veranda should be plenty of chairs and seats. Small

e piccoli spettacoli, il cui ingresso aveva il costo di un penny. Durante il XIX secolo, come riportato da alcuni dizionari ma seppur con una certa cautela riguardo





se ne ritrova una antecedente in *“The Chronicles of Early Melbourne”* di Garry Owen, che comprende un periodo storico tra il 1835 ed il 1852. Riportando la data del 6 marzo 1838, si menzionavano due delle bevande più popolari e richieste dal pubblico australiano del periodo: Spider, composta da brandy e ginger beer, e Shandygaff, preparata con birra e ginger beer, quest’ultima evidenziata come la preferita dalle donne quando dovevano intrattenersi all’aperto. Focalizzando l’attenzione sulla scena australiana, George Sutherland nel suo *“Australia or England in the South”* del 1886, paragonava i “Grog Shanty” ai Gin Palace londinesi. I “bushman”, coloro che vivevano nell’entroterra australiano e che non godevano di una vita agiata, una volta ricevuto il compenso dai loro datori di lavoro, erano soliti recarsi presso questi luoghi per abbandonarsi ai piaceri dell’alcol, a volte dissipando completamente ciò che ave-



#### SHANDYGAFF

SOPRA, SLY GROG SHANTY ON ROAD TO BENDIGO 1852 BY S.T. GILL [1872]. THANKS TO STATE LIBRARY OF VICTORIA. A SINISTRA LE TRADIZIONALI BOTTIGLIE IN PIETRA E “THE FLOWING BOWL” DI EDWARD SPENCER. IN ALTO A SINISTRA, THE FLOWING BOWL- E. SPENCER.

vano appena guadagnato. Anche Charles Dickens in *“All The Year Round”* del 1887, a proposito di alcune espressioni del gergo australiano, menziona “Shanties” o “Grog Shanties” come capanne di legno, localizzate nei distretti più poveri dell’Australia.

Tra la fine del ’700 e gli inizi dell’800, la produzione e la diffusione sul mercato inglese della ginger beer fu caratterizzata dall’iniziale vendita di bevanda sfusa da parte dei mercanti di strada, con le celebri Ginger Beer Fountain, e poi dal successivo imbottigliamento nelle caratteri-



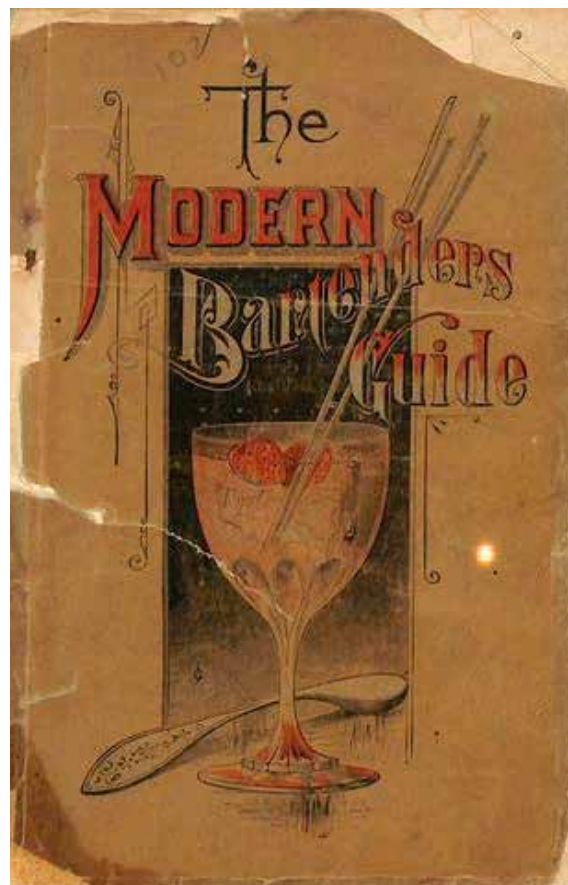


stiche bottiglie di pietra da 280 ml o più capienti. La ginger beer divenne perciò la bevanda più richiesta e consumata, grazie anche alle celebrate proprietà curative dello zenzero. Questa bevanda veniva addizionata a una certa quantità di Ale, la tipica birra inglese, in modo da renderla ancora più dissetante ed in qualche

modo energizzante. Molte testimonianze scritte della seconda metà e fine del XIX secolo contribuiscono a definire il carattere dello Shandygaff come un drink prettamente "nautico". "Punch, or The London Charivari" del 9 settembre 1871 riportava "quale tipo di

gaff preferite per una lunga crociera? Se il clima è caldo, Shandy-gaff". Ed anche, in "Drinks of The World" di James Mew del 1892, "ginger beer è amata dall'uomo di mare in unione con una buona Ale, [conosciuto] come Shandygaff".

Ancor più dettagliata è la breve descrizione presente in "The Flowing Bowl" di



Edward Spencer, datato 1903, che ricorda come questo "gaff" fosse stato per molti anni il preferito di coloro che navigavano sul fiume, riferendosi implicitamente al Tamigi ("there is but one river in England"). Elaborando perciò tutte queste informazioni storiche si può presumere che lo Shandygaff abbia assunto la caratteristica di bevanda dissetante ed energizzante, propria di marinai e coloro che lavoravano nel settore navale. A questo punto potrebbe anche risultare coerente collegare l'origine di questo nome ai canti dei marinai ("shanties") e "gaff" come evoluzione di "gatter", indicante "birra". Quindi si direbbe che Shandygaff possa essere stata la "birra/bevanda del marinaio".

Consultando alcuni ricettari di cocktail pubblicati negli Stati Uniti d'America alla fine del XIX secolo e nei primi anni del XX secolo, Shandygaff era riportato con l'impiego di ginger ale piuttosto che ginger beer. Ne sono un esempio "The Modern

*Sicuramente  
la storia di  
questo drink  
rappresenta il  
forte legame della  
cultura inglese  
con la birra*





*Bartender Guide*” di O.H. Byron del 1884 (New York), *“How to Mix Drinks”* di George L. Spaulding del 1906, *“Hoffman House Bartender’s Guide”* di Charley Mahoney del 1912 ed altri ancora. Il motivo della scelta del ginger ale era la sua sempre più crescente popolarità negli States, nella città di New York sin dal 1860, poiché’ di più semplice produzione rispetto alla tradizionale ginger beer inglese. Con lo sviluppo e la commercializzazione di altre bevande sodate, l’uso di preparare Shandygaff si spostò gradualmente sull’impiego di limonata, oltre a ginger ale, e ad altre bevande gassate con un leggero aroma citrico. Alcune aziende del settore beverage iniziarono, in tempi più recenti, a confezionare questa bevanda già mixata in bottigliette di vetro o lattine e distribuendole nei maggiori supermercati e nei negozi specializzati. Come già premesso all’inizio, ancor oggi questa bevanda, il cui nome è stato ridotto a Shandy, trova ancor un piccolo spazio nei pub e cocktail bar inglesi, soprattutto come drink estivo. Sebbene nella mag-

gior parte dei casi esso venga servito già pronto, considerando solitamente parti uguali di birra (preferibilmente una lager o comunque una birra dal profilo aromatico leggero e tenore alcolico moderato) e limonata, c’è chi preferisce dosare i due ingredienti da sé richiedendo la bottiglia di limonata a parte e una pinta di birra, riempita solo a metà o per  $\frac{3}{4}$ . Va specificato che il ghiaccio non rientra nella ricetta di questo drink, mentre invece è importante che la birra e la limonata siano ben freddi.

Sicuramente la storia di questo drink rappresenta nuovamente il forte e profondo legame della cultura inglese con la birra ed i suoi impieghi nella vita quotidiana negli ultimi due secoli. Potrebbe risultare fonte d’ispirazione per tutti coloro che si vogliono cimentare nella miscelazione di birra in unione con altri ingredienti, seguendo il trend dei Beer-cocktail che stanno acquisendo popolarità e rappresentano un’interessante proposta per drink a basso contenuto alcolico.

**Luca Rapetti**



CHOOSING MASS-PRODUCED OVER FAMILY-CRAFTED.  
QUESTIONABLE.

BEVI RESPONSABILMENTE



# 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, PR. RUM 40%, 45% ALC/VOL.





# VARIAZIONI SUL TEMA

L'evoluzione delle ricette dei classici drink. In orizzontale, verticale e diagonale

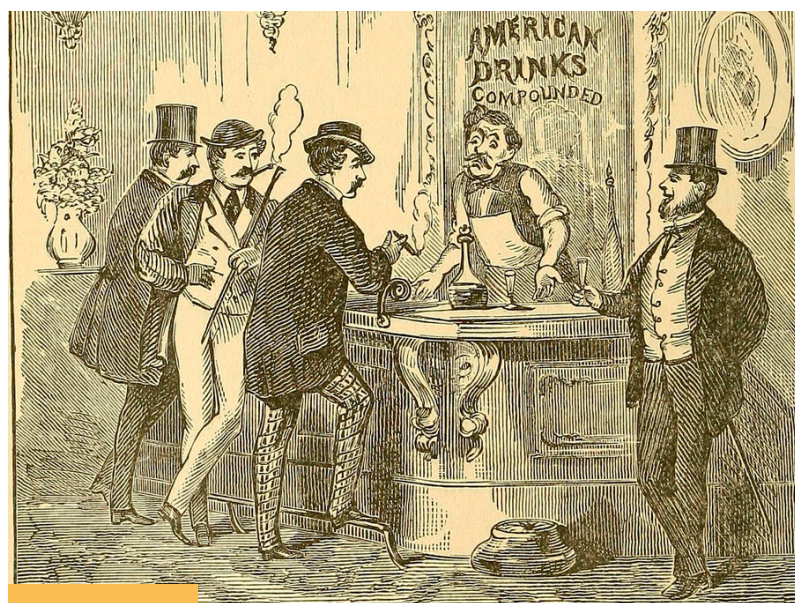
DI **THE JERRY THOMAS PROJECT**

**N**el 1800, in America, si affermò una nuovo status, più individualista, ambizioso ed edonista. Questo comportamento non riguardava solo il singolo, ma anche la politica del giovane stato che mirava a diventare la guida del continente.

Gli americani esaltarono il loro diritto a colonizzare le grandi distese a nord del continente, al di là dei propri confini nazionali.

Nel 1840 l'espansionismo statunitense veniva espresso in termini di "destino manifesto". Nel maggio 1846 il

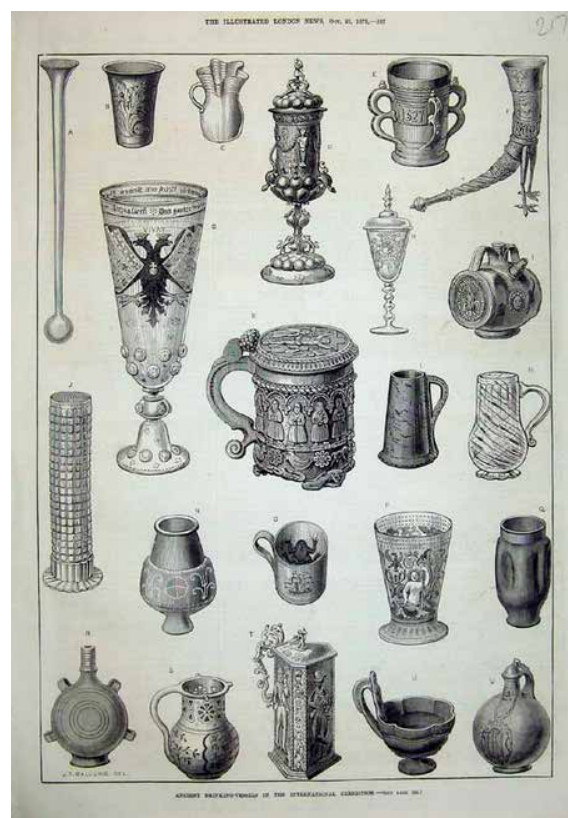




#### GUERRA

IN ALTO UNA MAPPA CHE MOSTRA L'ESPANSIONISMO USA IN AMERICA. IN APERTURA, UN DIPINTO CON UNA SCENA DI GUERRA FRA MESSICO E STATI-UNITI. NELLE ALTRE IMMAGINI D'EPOCA I CAMBIAMENTI NEI MODI DI BERE.

Congresso dichiarò guerra al Messico, il quale, dopo la sconfitta, con il Trattato di Guadalupe Hidalgo del 1848, cedette il Texas (con il confine del Rio Grande), la California, e il Nuovo Messico agli Stati Uniti. Nei successivi trent'anni il desiderio dei territori occidentali di diventare stati degli USA, fu uno dei motivi di tensioni tra Nord e Sud sulla questione razziale e sulla schiavitù. Un grande rinnovamento causò una modernizzazione che investiva tutti i campi. Le conse-



guenze economico-sociali, investirono anche le consuete abitudini della popolazione.

Una nuova classe di gentleman cercava soddisfazione in un nuovo stile di vita. La moda di consumare nei saloon gli stessi punch, uguali per tutti, prepa-



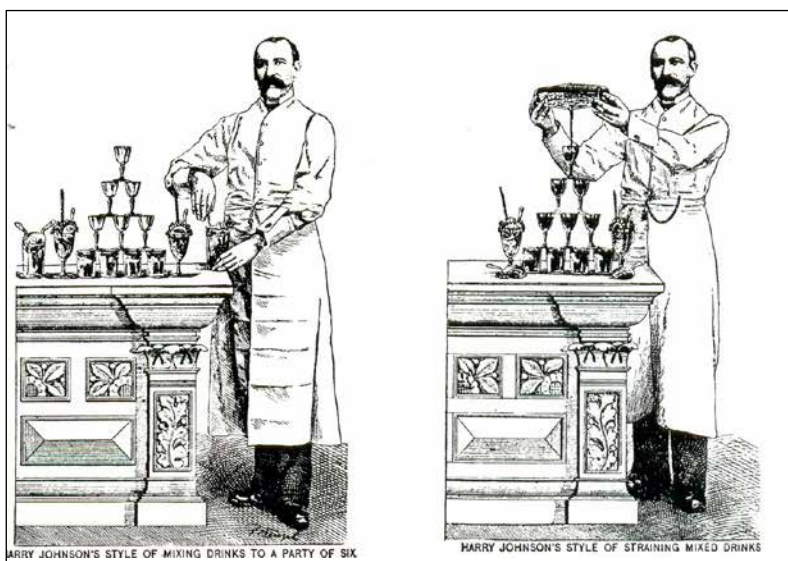


ratati spesso su univoche interpretazioni di gusto e consumo conviviale cedeva il passo a un consumo personalizzato, diverso, più fantasioso e ricercato, elegantemente elaborato per il singolo. La punch bowl cedette la scena a piccoli contenitori di servizio, i bicchieri, che permettevano di esaltare il crescente individualismo americano. Oltre a Sour, Fix, Fizz, Daisy, Cobbler, crebbero altre ricette individuali e, naturalmente, il cocktail. Queste nuove tendenze trasformarono il ruolo del saloon-keeper che assunse il nome di mixologist. Gli standard delle ricette furono immortalati in vari libri tra cui spicca il noto *The Bon Vivant Companion or How to Mix Drinks*, scritto da Jerry Thomas nel 1862.

Nel periodo che va dal 1800 al 1919 si delinearono tre epoche della mixology: Arcaica, Barocca, Classica, così classificate da David Wondrich. I nuovi bar si arricchirono di ingredienti e attrezzature più moderne: ghiaccio, sodati e prodotti importati dall'Europa. Vermouth, amari, sciroppi e liquori provenienti da Italia, Francia, Spagna, Olanda, Germania soprattutto. È in quel momento che i mixologist adottarono quel sistema che oggi è conosciuto come "Twist on Classic". Lo scopo era quello di creare nuovi drink basati sulla struttura degli standard

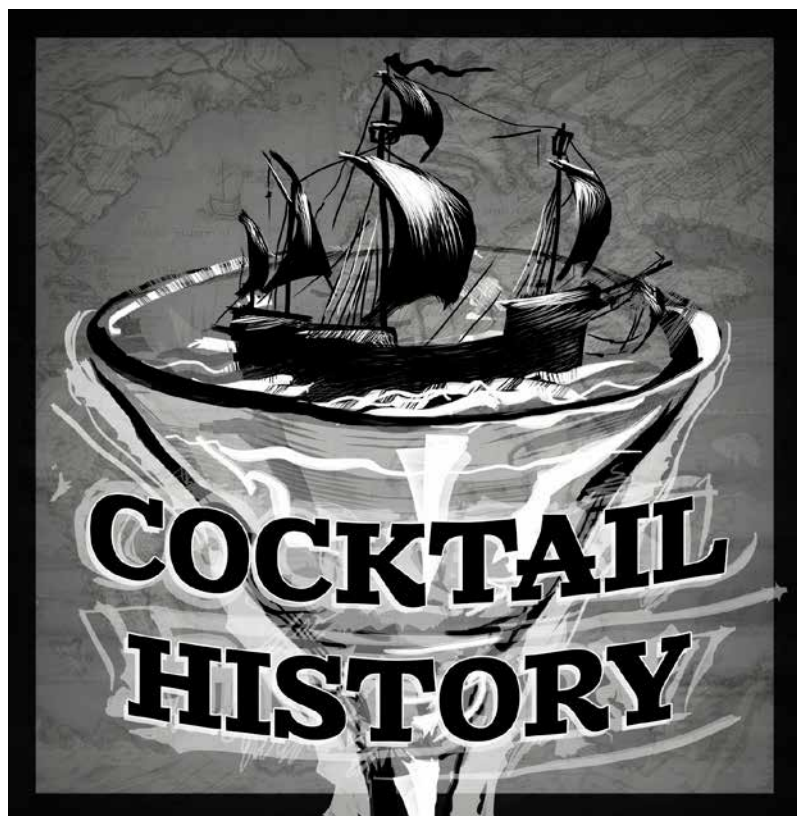


**NUOVI STILI**  
CON  
L'AFFERMARSI  
DI NUOVI MODI  
DI BERE  
CAMBIANO LE  
FOGGE DEI  
BICCHIERI.  
QUI A SINISTRA  
JERRY THOMAS.  
SOTTO, HARRY  
JOHNSON  
MENTRE  
PREPARA DRINK  
A UN PARTY.



stabiliti da Jerry Thomas e colleghi. Il twist era una variazione della ricetta che tendeva, nella maggior parte dei casi, a modificare i drink preesistenti usandoli come basi di partenza per altri nuovi e ricercati. In particolare si svilupparono due tipologie di twist. Sono quelli che Antonio Parlapiano del Jerry Thomas Project ha individuato come orizzontale,





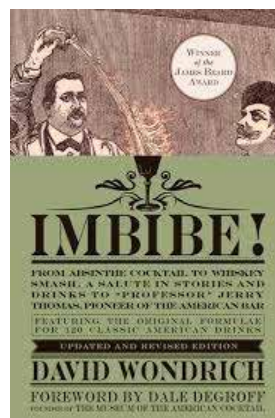
**NUOVI STILI**  
QUI SOPRA,  
DAVID  
WONDRICH A  
ROMA.  
IN ALTO A  
DESTRA,  
BALANCE  
DEFINIZIONE DI  
COCKTAIL.

verticale e diagonale basati sull'evoluzione delle ricette standard. Una sorta di teorema che permette di capire i cambiamenti e le logiche che costituiscono un vero e proprio concetto standard di twist, una "regola tridimensionale" definita da twist orizzontale, twist verticale e, da ultimo, il twist diagonale.

Guardiamoli nello specifico. Il twist orizzontale considera la struttura di una

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

Edit. Bal.]



ricetta classica, quindi sostituisce uno o più ingredienti con altri della stessa tipologia. Così si potrà variare distillato per distillato, dolcificante per dolcificante, acidificante per acidificante,

diluente per diluente (acqua e affini...). Esaminiamo un Whiskey Sling (Whiskey, acqua, zucchero). Sostituendo al Whiskey un Genever, e di seguito, miele allo zucchero e tè all'acqua, otterremo un drink completamente differente pur mantenendo inalterata la struttura degli ingredienti. Il twist verticale consiste nell'aggiungere, a una precisa ricetta, un ingrediente che non rientra in nessuna delle tipologie degli ingredienti contenuti. Un esempio può essere l'Improved Whiskey Cocktail (Whiskey, acqua, zucchero, Maraschino, bitter). Aggiungendo Vermouth (che, tecnicamente, esula da ogni tipologia di ingrediente della ricetta), otterremo un Manhattan classico.





Infine il twist diagonale. La particolarità di questa applicazione si evince quando si sostituisce un ingrediente della ricetta base con un altro di tipologia differente, ma che persegue lo stesso scopo dell'ingrediente originale (dolcificante alcolico in luogo di dolcificante analcolico, soluzioni e preparazioni aci-



**DIPINTI**  
IN ALTO E QUI  
SOPRA DUE  
AFFRESCHI  
D'EPOCA CHE  
RAFFIGURANO  
IL CONSUMO E  
LA  
PREPARAZIONE  
DI PUNCH.

de in luogo di succo di agrumi, ecc.). Se in un Whiskey sour sostituiamo lo sciroppo di zucchero con un liquore dolce, il liquore, seppur contenente zucchero, non rientra nella tipologia dello zucchero o dolcificanti semplici. Ma contribuisce in ogni caso a dolcificare, aggiungendo alcol e aromi. Questo concetto aiuta a ricreare e perpetuare antiche ricette in rispetto dei mutevoli gusti e tendenze di consumo dei consumatori e del mercato in generale.

Va ricordato che la teoria del twist venne applicata sia prima che dopo il proibizionismo, da parte dei bartender





**116. Brandy Crusta.**  
(Use small bar glass.)



Crusta is made the same as a fancy cocktail, with a little lemon juice and a small lump of ice added. First, mix the ingredients in a small tumbler, then take a fancy red wine-glass, rub a sliced lemon around the rim of the same, and dip it in pulverized white sugar, so that the sugar will adhere to the edge of the glass. Pare half a lemon the same as you would an apple (all in one piece) so that the paring will fit in the wine-glass, as shown in the cut, and strain the crusta from the tumbler into it. Then smile.

**BRANDY CRUSTA.**

**MODI DI BERE**  
IN ALTO  
BARMAN  
AMERICANI A  
CUBA NEL  
1920.  
A DESTRA,  
TESTIMONIANZE  
DELL'EPOCA.

americani a Cuba e in Europa, che ebbero a disposizione una miriade di nuovi prodotti. Questi bartender contribuirono alla nascita delle scuole di miscelazione nel mondo. Harry Craddock, famoso per

aver lavorato presso Hoffman House, Holland House, Waldorf Astoria e Knickerbocker Hotel a New York, scrisse nel 1930 "The Savoy Cocktail Book". Il libro presenta circa 700 cocktail dei quali la maggior parte sono twist orizzontali e verticali di ricette

classiche americane. Craddock contribuì inoltre alla fondazione della UKBG, l'associazione britannica dei bartender. Da Cuba, invece, Eddie Woelke tornò negli Stati Uniti portando con sé molti twist

su ricette americane creati utilizzando il nuovissimo Cuban Light Rum. Questi drink sono descritti sul suo libro "The Barman Mentor", del 1939.

Varianti più complesse si ebbero in America a partire dal 1934 grazie a Donn Beach, creatore dello stile mixology polinesiano. Donn basò i suoi twist (piuttosto verticali) su due ricette: Daiquiri e Planter's Punch. Su tutti ebbero notevole spessore lo Zombie, il Cobra's Fang e lo Shark's Tooth. Con il twist il mixologist esaminava una ricetta base e sostituiva uno degli elementi con un altro della stessa tipologia, lasciando o meno gli altri invariati. Così, da una ricetta come il Brandy Crusta, nacquero varianti con Gin, Bourbon, Rum ecc. Zucchero, Curaçao, limone e angostura formavano il blocco, mentre il distillato subiva una sostituzione orizzontale, ovvero, quella del distillato portante.

**The Jerry Thomas Project**

*Con il twist  
il mixologist  
esaminava una  
ricetta base e  
sostituiva un  
elemento con  
un altro simile*





# EDINBURGH GIN DISTILLERY

SITUATA NEL CUORE DELLA CAPITALE SCOZZESE



BEVI RESPONSABILMENTE

## ORIGINAL

TIPICAMENTE SCOZZESE  
RINFRESCANTE 43°

## SEASIDE

MINERALE E IODATO  
L'ESSENZA DELLA COSTA 43°

## CANNONBALL

DECISO E PUNGENTE  
DOPPIO GINEPRO 57,2°



# UN SICILIANO CHIAMATO SAIGON

È il signature drink di Messina  
L'invenzione che ha dato lustro  
al liquore Buton

DI ALESSANDRO PALANCA

**I**n America Latina gli abitanti della regione andina compresa fra Colombia, Perù e Bolivia usano masticare foglie di coca da migliaia di anni. Durante l'impero Inca la coca era utilizzata da tutte le classi sociali, dalla famiglia reale, da quelle dei dignitari di corte, dai sacerdoti per i riti religiosi e dalla popolazione in genere. Il suo utilizzo contemplava proprietà curative, mistiche, qualità stimolanti contro la fatica e la rarefazione dell'aria alle altitudini andine. Il suo consumo avveniva per masticazione delle foglie della pianta. Amerigo Vespucci, nel giornale di bordo del suo secondo viaggio in America, nel 1499, descriveva l'incontro con una popolazione che masticava senza sosta alcune foglie verdi.

Vespucci riportava come questi indigeni portassero con sé una sacca colma di queste foglie e un'altra in cui era presente una polvere bianca che univano alla foglia prima di ingerirla per la masticazione.

Le foglie citate erano probabilmente appartenenti alla pianta *Erythroxylum Novogranatense*, oggi conosciuta come coca colombiana. La polvere bianca era presumibilmente ossido di calcio, ricavato dal guscio arrostito di molluschi di mare, impiegato nella masticazione delle foglie di coca per renderne il gusto più piacevole. *Erythroxylum Coca* è il nome scientifico di quella che viene comunemente chiamata "pianta della coca".

L'arrivo dei conquistadores comportò uno sradicamento socioculturale delle







abitudini delle popolazioni locali. L'uso di foglie di coca fu vietato e i missionari religiosi al loro seguito per convertire le popolazioni pagane definirono la pianta uno strumento del diavolo. Ma gli spagnoli si accorsero ben presto che senza l'utilizzo delle foglie di coca gli indigeni non riuscivano a rendere quanto ordinato nel lavoro di sfruttamento nei campi agricoli e nelle miniere di metalli preziosi. La coca e il suo utilizzo vennero quindi legalizzati e sottoposti a tassazione. Le foglie di coca non sopportavano le lunghe traversate oceaniche e raramente arrivavano in Europa. Tuttavia, tra il 1600 e il 1700, sarebbero stati scrittori e cronisti del tempo a riportare delle proprietà di questa pianta. Fu il chimico tedesco Albert Niemann a isolare ed estrarre dalle foglie di coca l'alcaloide che sarebbe divenuto noto come cocaina. In Italia fu lo studioso Paolo Mantegazza a parlarne nei suoi trattati medici. Comparvero sul mercato vari prodotti a base dei principi contenuti nella pianta andina. Tra questi il celebre Vin Mariani, a base di vino e coca prodotto per la prima volta nel 1863 da Angelo Mariani, del quale abbiamo già ampiamente parlato.

Nel 1866 in Italia nacque il Coca Bu-



ton, il primo liquore italiano a base di foglie di coca boliviana. Il liquore venne prodotto da Gio. Buton & C di Bologna che lo lanciarono sul mercato con il nome Elixir Coca Buton, storicamente, uno dei più antichi liquori prodotti dall'azienda. Ma ancor prima la Buton aveva immesso sul mercato il Vino-Coca Buton. Questo vino, oggi scomparso, era una sorta di Vermouth prodotto con vini locali e addizionato con foglie di coca boliviana in misura minore del più cele-

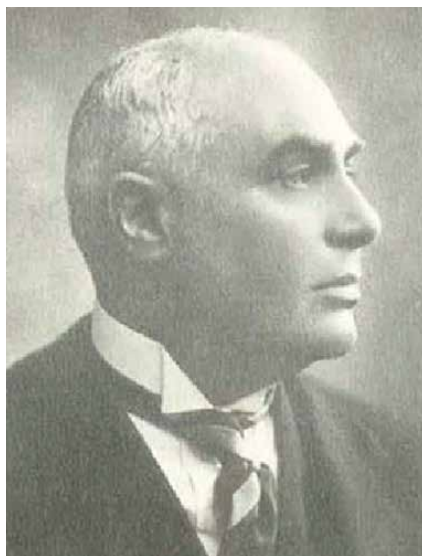
**COCA**  
IN ALTO LA  
RACCOLTA  
DELLA COCA  
E UNA  
PUBBLICITÀ  
DELL'EPOCA.  
NELLA PAGINA  
A SINISTRA,  
LIQUORE ALLA  
COCA COCA  
BUTON 070 L.





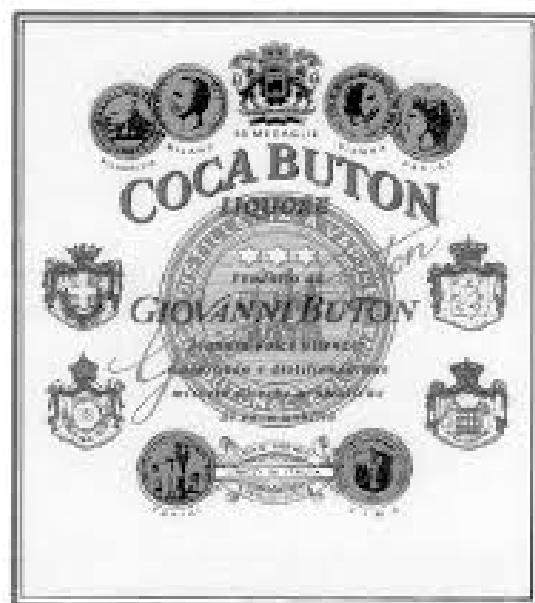
#### PERSONAGGI

IN ALTO JEAN BUTON E IL MARCHESE SASSOLI. A DESTRA, ALCUNE PUBBLICITÀ DELL'EPOCA.



bre e più alcolico Elixir-Coca Buton. La storia della Gio. Buton ebbe inizio nei primi decenni del 1800. Il giovane Jean Buton figlio di distillatori della Charente francese, emigrò in Italia, a Bologna. Dopo avere studiato le uve e i terreni locali, nel 1820 aprì il suo laboratorio di distillazione e di liquoristica insieme al pasticcere Giacomo Rovinazzi. Per simboleggiare il passaggio a una nuova vita Jean tradusse il suo nome in Giovanni. Nel 1830 la distilleria Buton si stabilì a Bologna in viale Pietramellara. Oltre che per il suo Elixir Coca Buton l'azienda divenne celebre per altri liquori come l'Amaro Felsina, la Crema Cacao, il Cognac Buton, il Rosso Antico e persino uno sciroppo a base di gomma, descritto come "preservativo sovrano contro le malattie di petto".

Dopo la morte di Giovanni Buton e Giacomo Rovinazzi, fu Maria Rovinazzi, figlia di Giacomo, che insieme a suo marito, il Marchese Filippo Sassoli de' Bianchi, diresse l'azienda. Il Marchese Sassoli de' Bianchi partecipò con l'azienda all'Esposizione Internazionale di Parigi del 1900 dove, grazie alla qualità suoi prodotti, ottenne la medaglia d'oro del Grand Prix, massimo riconoscimento per le aziende liquoristiche dell'epoca. In un opuscolo del 1876 l'azienda dichiarava di venderne migliaia di litri.



Già sul finire del 1800 gli studi medici avevano scoperto ed evidenziato come il principio attivo delle foglie di coca potesse provocare dipendenza. Questa conseguenza cambiò il pensiero comune sulle proprietà dei prodotti a base di





**MESSINA**  
QUI SOPRA, IL  
"RITROVO  
LOMBARDO".  
A SINISTRA,  
BOTTIGLIE  
ANNI '60.

coca e provocò un declino di tutti i preparati specifici che vennero visti come un vizio immorale. L'Elixir Coca Buton non ne fu particolarmente colpito perché conteneva una percentuale bassissima di principio attivo rispetto ai preparati farmaceutici. Il liquore divenne il prodotto di punta della casa bolognese, ben presto imitato da molti, che fu molto attiva anche nella pubblicità del tempo. Si narra l'esistenza di una celebre foto che ritrarrebbe Fausto Coppi e Gino Bartali, durante il Giro d'Italia del 1940, a consumare il liquore. Tuttavia il declino dell'elixir sarebbe cominciato già nel dopoguerra.

La Coca Buton è un liquore che si presenta con un colore verde brillante. Il suo processo produttivo prevede un'infusione di erbe aromatiche, tra cui melissa, ortica, artemisia e l'aggiunta di un distillato ottenuto dalle foglie di coca. Queste vengono importate e poste sotto il severo controllo delle autorità. Le foglie vengono messe in infusione e poi sottoposte a distillazione. Il processo di distillazione elimina la molecola della cocaina e il suo principio. La naturale

conseguenza è che il liquore viene messo in commercio come un qualsiasi altro amaro di erbe. Il sapore del liquore è molto forte e caratterizzante. Tra gli anni 60' e 80' si diffuse tra i giovani l'idea che il consumo di questo liquore portasse "benefici" riconducibili al consumo di coca. Il sapore di Coca Buton è molto forte, può essere bevuto *neat* come digestivo, allungato con acqua freddissima o usato in miscelazione. All'olfatto si percepisce immediatamente il profumo del corpo aromatico sostenuto dall'alcolicità a 36,5°, al palato una texture densa e sciropposa, dolce, leggermente balsamica.

*Coca Buton deriva  
da un'infusione di  
erbe aromatiche  
a cui si aggiunge  
un distillato  
di foglie di coca  
boliviana*

Non si può non citare una ricetta con Coca Buton che in Italia è certamente la più nota: il Saigon. Non è un drink che si trova in qualche lista ufficiale, non sembra recensito in alcun libro, per ora, ma il Saigon potrebbe essere definito il





#### BARTENDING

ALCUNE  
IMMAGINI DEL  
"RITROVO  
LOMBARDO"  
E LA  
PREPARAZIONE  
DEL SAIGON.

*signature drink* della città di Messina. Ideato da Francesco Toscano del "Ritrovo Lombardo" deve il suo nome ad una conversazione avuta con un cliente.

«È un drink che nasce dalla conversazione avuta con un cliente più di 20 fa» ricorda Francesco Toscano, pluripremiato bartender. «Era un appassionato lettore di cronache di guerre. Si parlava

della guerra in Vietnam e ad un certo punto mi chiese se esistesse un drink con la forza del napalm! Improvvisai quel drink che piacque subito, lo chiamammo Saigon in memoria della capitale del Vietnam del sud in guerra contro il Nord. Da allora non è mai cambiato ed è divenuto un must della città di Messina». Il drink è una magica combinazione di Coca Buton, Vodka, Vermouth dry e granita di limone, assolutamente da provare per chi passa da Messina.

La seconda metà dell'800, sino all'avvento del secondo conflitto mondiale, fu l'apice del successo del liquore Coca Buton. I decenni successivi, come per molti altri liquori, avrebbero decretato cambiamenti di gusto epocali, rendendo il Coca Buton un prodotto quasi folcloristico. Oggi il Coca Buton è un liquore quasi dimenticato, ma è possibile reperirlo in qualche enoteca.

**Alessandro Palanca**

## LA RICETTA

### SAIGON di Francesco Toscano Ritrovo Lombardo - Messina

#### INGREDIENTI

- 4cl Vodka
- 3cl Vermouth dry
- 2cl granita di limone

Tecnica: build.

Glass: tumbler basso.

Garnish: spirale di buccia di limone.



THREE  
ARTISANAL



CENTS  
BEVERAGES

# Bubbles

ASK FOR MORE



Three Cents Aegean Tonic is one of the best 'flavoured' tonic waters we've sampled, with distinctive cucumber, celery and basil flavours.

— DIFFORDSGUIDE.COM —

When the sweeteners are perfectly balanced in a grapefruit soda, such as in the Three Cents Grapefruit Soda, I love to ask for a Paloma.

— TOMAS ESTES / TEQUILA AMBASSADOR —



THREE  
CENTS  
GR



GHILDARISELEZIONI  
.COM





### VASCO COFFEE di Dario Comini – Nottingham Forest – Milano

#### INGREDIENTI

- 50 ml Coca Buton
  - 100 ml caffè caldo
  - 2 cucchiaini di zucchero di canna bruno
  - 50 ml crema di latte liquida fredda affumicata con cannabis senza thc (a norma di legge italiana). Tecnica: preparare come un classico Irish Coffee, servire nel bicchiere apposito (per affumicare la panna, bruciare la cannabis in un affumicatore a freddo, chiudere il fumo in un contenitore con la panna liquida per qualche minuto prima di utilizzarla).
- Glass: calice. Garnish: no



### FAMILY EUFORICO di Raffaele Spampanato

Ex Salumeria 48 – Bar Teatro Sottozero – Nola (NA)

#### INGREDIENTI

- 45ml Family raccolto 2016
- 15ml Coca Buton
- 15ml succo di limone
- 15ml sciroppo di zucchero
- 15ml albume
- 10ml soda water

Tecnica: shaker. Glass: tumbler alto. Garnish: limone disidratato



### IL RIPARO di Mattia Cillia – Scjampagne – L'apertivo dello chef – Punta Secca (RG)

#### INGREDIENTI

- 40ml Barsol Pisco allo zafferano
- 25ml Coca Buton
- 15ml decotto di limone e alloro
- 10ml sweet&sour di aceto di lamponi
- 15ml soda

Tecnica: shake & double strain, fill di soda. Glass: tumbler basso. Ghiaccio: cubo 5×5×5. Garnish: cialda di cioccolato, ciuffo di menta e polvere di pomodoro



### CLOCKWORK ORANGE di Riccardo Rossi – Freni & Frizioni – Roma

#### INGREDIENTI

- una parte succo di limone e lime
- due parti oleo saccharum (zucchero di canna e scorze di limone)
- 3 parti Mezcal Vida Del Maguey e Coca Buton
- 3 parti tè al karkade

Tecnica: dosaggi da Punch. Imbottigliato, raffreddato e ulteriormente diluito al momento del servizio. Filtrato e chiarificato con latte. Glass: OF. Garnish: lime disidratato e fiori secchi di ibisco



### NEGROAMANTE di Leonardo Romano

Exlibris – Bagheria (PA)

#### INGREDIENTI

- 1oz Macallan12yo
- 0,75oz Coca Buton
- 0,75oz Biancosarti

Tecnica: stir & strain. Glass:vintage glass. Garnish: rametto di mirto e cioccolato





### **EL PACHO di Michael Limoni – Cafè del Viale – Faenza (RA)**

#### **INGREDIENTI**

- 40ml Coca Buton
- 30ml Italicus Rosolio Bergamotto
- 20 ml succo di lime
- 15 ml sciroppo di camomilla
- 5 ml albume
- 3 gocce di Angostura

Tecnica: dry shake & shake and strain on the rocks. Glass: OF. Garnish: foglia di alloro



### **GIN & CO di Domenico Dragone – Lido Faro Blu – Catanzaro**

#### **INGREDIENTI**

- 3 cl Gin Gil
- 2 cl Coca Buton
- 1 cl Dry Curaçao
- 2,5 cl succo di lime
- 1,5 cl sciroppo di gomma arabica
- Fill up soda water

Tecnica: shaker. Glass: Collins. Garnish: rametto di timo, mentuccia e fettina di lime



### **LEAF FASHIONED di Lorenzo Rossi – Carducci Bar – Tortona (AL)**

#### **INGREDIENTI**

- 4.5cl Coca Buton
- 1cl spray di Galliano sul bicchiere
- 1.5 cl zucchero liquido al tabacco
- dash bitter alla lavanda
- dash orange bitter

Tecnica: mix & strain. Glass: OF. Garnish: lemon zest



### **THE SHOCK OF THE LIGHTNING di Raffaele Mortellaro Portolano – Giovinazzo (BA)**

#### **INGREDIENTI**

- 4 cl Gin Portobello Road
- 2 cl Coca Buton
- 1,5 cl Luxardo Bitter Bianco
- 1 dash Bitter Violento
- 1 cl succo di limone

Top tonic water Peter Spanton n. 5

Tecnica: shake & strain. Glass: OF. Garnish: zest di limone



### **DUBLIN 75 di Christopher Rovella Déjà Vu Lounge Bar – Novi Ligure (AL)**

#### **INGREDIENTI**

- Coca Buton spray
- 1oz. Roe & Co. Whiskey
- 1/2oz. riduzione di Irish Currant squares (Cottura di ribes,tea,biscotti)
- 1/2oz. sciroppo di Guinness

Top Champagne Henry Giraud

Tecnica: shake. Glass: flute. Garnish: limone e vaniglia.



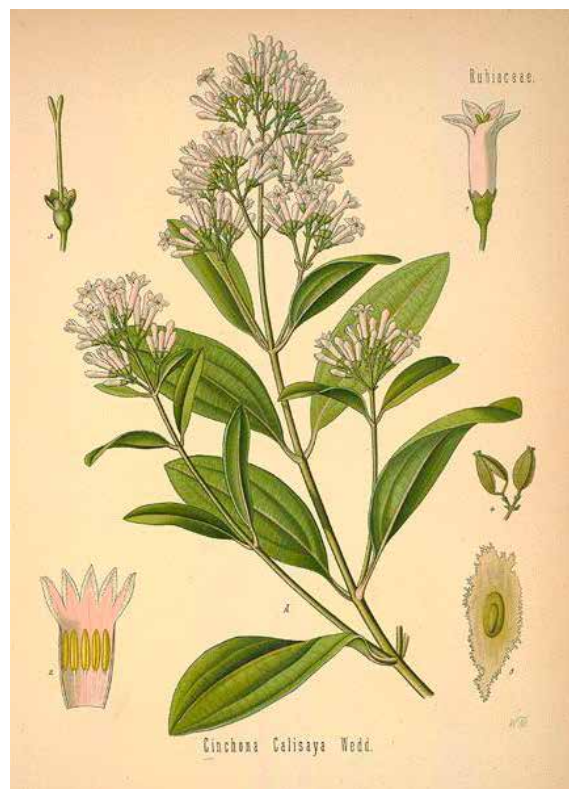
# IL BITTER DEL PERÙ

Amarostico e a base di chinino è un antico elixir dimenticato  
Da riscoprire

DI LUCA RAPETTI

**C**alisaya è una delle più importanti varietà dell'albero di Cinchona. Appartiene alla famiglia delle *Rubiaceae*, originaria della zona andina del Sud America e attualmente coltivata nella fascia tropicale americana e asiatica, in particolar modo in India. Il suo impiego in farmacologia è dovuto ad un composto alcaloide contenuto nella corteccia, il chinino, che durante il XVIII e XIX secolo venne utilizzato soprattutto come antipiretico nella lotta contro la piaga della malaria.

A partire dal 1600 alcuni missionari gesuiti e conquistadores spagnoli notarono che le popolazioni locali che vivevano sulla catena delle Ande, nei territori corrispondenti all'odierno Perù, possedevano una certa conoscenza riguardo le proprietà terapeutiche di questa corteccia. Nella lingua quechua, quella delle popolazioni amerinde che vivono in



un'area geografica compresa tra Bolivia, Perù, Ecuador, Colombia e Argentina, la parola che identifica questa corteccia è "quina" o "quina-quina". Si ritiene che il nome "cinchona" derivi da Ana de Osorio, contessa di Chinchon, un comune spagnolo nella comunità autonoma di Madrid, moglie dell'allora governatore spagnolo del Perù. Leggenda narra che la contessa, durante i nove anni che tra-





**CALISAYA**  
LA Pianta e la  
CORTECCIA  
QUI SOPRA GLI  
INDIANI  
CACIQUE.  
IN APERTURA  
TUPAC  
AMARU II.

scorse nel suo palazzo a Lima, assunse un rimedio locale composto da questa corteccia per alleviare la febbre. Per quanto concerne il nome “Calisaya”, vi sono diverse teorie riguardo la sua etimologia: potrebbe derivare dal quechua “colli” (rosso) e “saya” (forma) oppure “colla” (rimedio) e “salla” (fondo roccioso). Calisay è inoltre il nome di una fami-

glia di indiani Cacique di Caravaya, una provincia del Perù meridionale. Secondo alcune fonti storiche uno dei membri di questa famiglia giocò un ruolo importante nella rivolta del 1780-1781 di Túpac Amaru II e molto probabilmente la pianta fu chiamata in suo onore. Tuttavia non vi è alcuna certezza riguardo questa ultima ipotesi.



## SODA FOUNTAIN REQUISITES.

### Beef Extract—Liquid.

(SEE PART TWO.)

### Calisaya Tonic.

To make Syrup Calisaya for the Soda Fountain, add four fluid-ounces of the Tonic to twelve fluidounces of Simple Syrup.

Per gallon . . . . . \$2 50



#### 47.—Elixir Cinchonae.—“Elixir of Calisaya.”

*Composition:* Tincture of Cinchona, 150 Cc.; Syrup, Glycerin, of each 125 Cc.; Aromatic Elixir, 600 Cc.

*Med. Properties:* Febrifuge and Tonic.

*Uses:* As a mild tonic.

*Dose:* 4 to 16 Cc. (=one to four fluid drachms).

A HEALTHFUL, invigorating tonic, that should commend itself as a proper one to the medical profession, and be free from the objection of pandering to depraved appetite for whiskey stimulants, under the specious name of “tonic bitters,” has long been needed by the public. The “Elixir Calisaya Bark and Iron,” as prepared by B. W. Woodward, Druggist and Manufacturing Pharmaceutist, is such a tonic free from all objections. It is no secret “patent” preparation, its formula being well known to the medical profession, and indorsed by our best physicians. After protracted fevers—for the weak stomach and loss of appetite—in those conditions of the system where the pallid cheek indicates the loss of iron from the blood—in states of nervous prostration and physical debility, its use is indicated, and will be found of invaluable benefit.

#### DOCUMENTI

DALL'ALTO:  
CALISAYA TONIC  
PER SODA  
FOUNTAIN.  
LA RICETTA DI  
ELIXIR OF  
CALISAYA DEL  
1896.  
ELIXIR OF  
CALISAYA BARK IN  
THE LADIES'  
FLORAL  
CALENDER DEL  
1868.  
UN DIPINTO DEI  
CONQUISTADORES.  
NELLA COLONNA  
DI DESTRA: I DUE  
CHIMICI FRANCESI  
PELLETIER E  
CAVENTOU E  
CHARLES LEDGER.



Quello che è certo è l'innunerevole quantità di trattati e manuali che, a partire dal XVII secolo, concentrarono l'attenzione di molti studiosi, avventurieri, mercanti e politici sulla Calisaya e le altre varietà di China che crescevano in

Sud America e che, proprio per le loro differenti caratteristiche e qualità, stavano entrando nei mercati europei. La figura professionale del “cascarillero”, cioè quella persona che svolgeva un lavoro di raccolta della corteccia di china diretta-



Un distillato che nasconde i segreti dell'antica erboristeria, i cui ingredienti ed erbe crescono nelle Dolomiti e nell'Alpe di Siusi: oltre al ginepro anche 24 erbe montane.

Il risultato estremamente eccellente non è più un segreto anche grazie ai molteplici riconoscimenti internazionali, tra cui quelli conferiti dal Gambero Rosso che lo ha decretato miglior Gin italiano.

Il Gin delle Dolomiti è un'autentica ebbrezza olfattiva, con un bouquet di ginepro fresco, erbe di montagna e pepe macinato al momento.

# zu plun

BEVI RESPONSABILMENTE

## DOL GIN by Zu Plun. Passion Lives Here



distribuito da:



Da 30 anni il punto di riferimento  
nel mondo degli spirits.

[vargros.com](http://vargros.com)





P. 37 C. G. PENDLETON'S CALISAYA TONIC BITTERS AND PENDLETON'S FLORIDA WATER, reverse, bust of George Washington, Gold colored metal – Bitters Bottles Supplement

battery. 2. Please give the formula for making callisaya tonic, such as is sometimes sold at soda fountains.

A. For elixir callisaya:

|                            |     |         |
|----------------------------|-----|---------|
| Quinine sulphate.....      | 72  | grs.    |
| Cinchonae sulphate.....    | 24  | "       |
| Quinidine sulphate.....    | 20  | "       |
| Cinchonidine sulphate..... | 12  | "       |
| Elixir orange. . . . .     | 128 | fl. oz. |

Caramel sufficient to color. Triturate the mixed sulphates with one pint of the elixir of orange, pour the mixture into a glass flask, and heat on a water bath till solution is effected. When still hot, add remainder of elixir and caramel. Filter when cold. 3. Also please

### 180. The Morning Delight.

In a mixing-glass put the white of an egg,  
the juice of a lime,  
the juice of half an orange,  
fill your glass with ice,  
½ pony of absinthe,  
1 pony of whiskey,  
½ pony of sherry wine,  
1 spoonful of sugar,  
2 dashes of calisaya.

Shake this well; strain into a fancy glass and fill the balance with seltzer.

#### RICETTE

AL CENTRO: LA  
RICETTA DI  
ELIXIR  
CALISAYA  
DEL 1889.  
SOPRA:  
CALISAYA IN  
THE FLOWING  
BOWL DI  
W. SCHMIDT  
DEL 1892.

mente dalla pianta e che solitamente era indigena, divenne sempre più richiesta, poiché fungeva anche da guida locale per coloro che volevano addentrarsi in territori del tutto sconosciuti. La domanda di Calisaya e delle altre varietà subì un notevole incremento quando, nel 1820, il principio attivo del chinino venne estrat-

to dalla corteccia peruviana ad opera di due chimici francesi, Pierre-Joseph Pelletier (1788-1842) e Joseph Caventou (1795-1877). La Calisaya era quella che ne conteneva il maggior quantitativo.

Altra importante data storica fu quella del 1865, quando il mercante britannico Charles Ledger (1818-1905) riuscì ad ottenere alcuni semi di Cinchona grazie all'aiuto del cascarillero boliviano Manuel Mamani. Ledger tentò inizialmente di vendere i semi al governo britannico, ma senza alcun successo. Fece quindi un nuovo tentativo con il governo olandese. Questo si dimostrò interessato ai semi e diede il compenso a Ledger. Successivamente il governo olandese, forte dei suoi domini nel sud est asiatico ed in particolare a Java, importò sull'isola i suddetti semi e nel corso di alcuni anni creò delle vere e proprie piantagioni di China, grazie al clima tropicale ed al territorio, molto simili a quelli sud americani. Ancora oggi Java rappresenta uno dei maggiori paesi produttori di questa corteccia.

Una delle piaghe più devastanti che hanno decimato la popolazione mondiale durante gli ultimi tre secoli di storia fu la malaria. Questa malattia era causata da parassiti del genere *Plasmodium* i cui sintomi includono febbre, stanchezza, vomito, emicrania: nei casi peggiori può portare a situazioni di coma e causare morte. Nel XIX secolo la malaria era presente nei territori degli Stati Uniti d'America, tant'è vero che negli anni della Guerra Civile se ne contarono circa un milione di casi. La corteccia di Calisaya e tutte le preparazioni ad essa connesse divennero sempre più diffuse nei principali centri urbani statunitensi, venduti come rimedio contro la malaria. "Elixir



# VERMOUTH

*Tomaso Agnini*



Grazie alla sua passione Tomaso Agnini seppe mescolare ai Vermouth tipici della degustazione italiana i sapori delle terre emiliane, creando una composizione unica capace di risvegliare emozioni forse passate.

Oggi, dopo oltre cento anni, queste preziose ricette vengono riproposte in una nuova veste.

## 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.

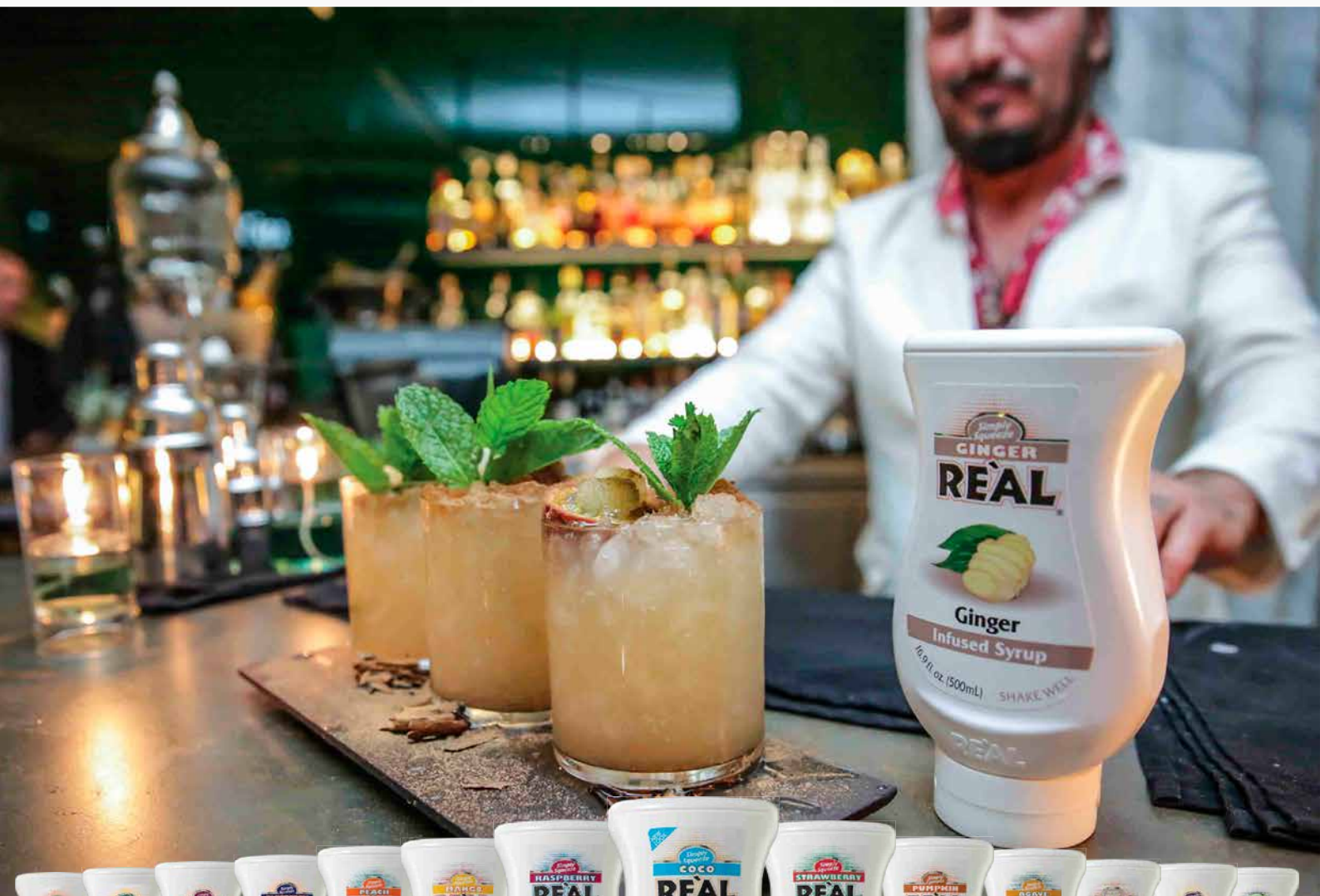
## Vermouth al Mallo di Noce

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





**Daniele Dalla Pola - Nu Lounge, Bologna**



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

**Piña Reàl**  
Infused with premium pineapples from Costa Rica

**Black Cherry Reàl**  
Infused with premium Chilean Black Cherries

**Blueberry Reàl**  
Infused with premium Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest

**Peach Reàl**  
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches

**Mango Reàl**  
Infused with Alfonso Mangoes from India

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

**Coco Reàl**  
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts

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

**Pumpkin Reàl**  
Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove

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

**Ginger Reàl**  
Infused with premium Laiwu Ginger puree

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

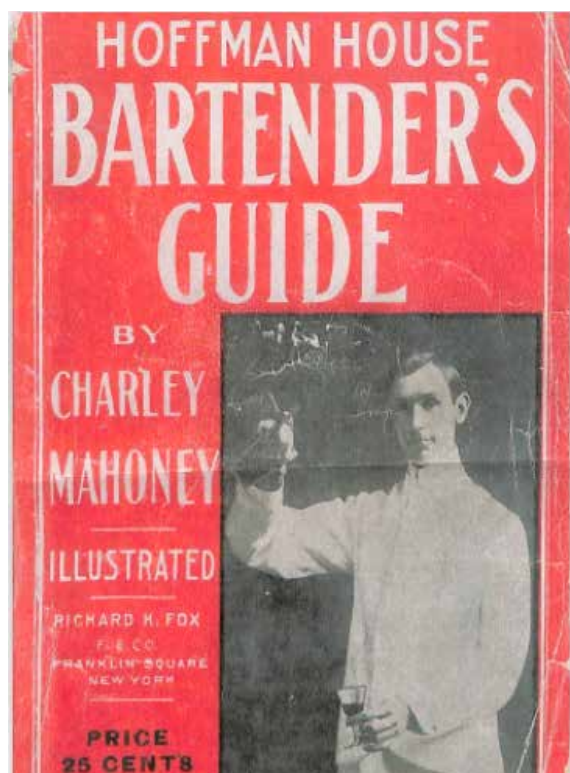
**Kiwi Reàl**  
Infused with premium Kiwi from New Zealand



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

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





of Calisaya” e “Calisaya Tonic” erano due prodotti tra i più pubblicizzati nelle drogherie e, stando ai numerosi annunci pubblicitari presenti sui quotidiani del periodo, erano indicati, oltre che per le funzioni antipiretiche anche per disfunzioni relative all’apparato gastroenterico. Molti manuali di farmacologia e ricettari di bevande riportavano la combinazione di essenza di Calisaya unita a “orange syrup” o “orange essence” per creare questo tonico che era il più diffuso nelle preparazioni di bevande sodate. Infatti le celebri “Soda Fountain” americane iniziarono a diffondersi durante il XIX secolo all’interno di quelle che erano considerate le farmacie dell’epoca, e ciò spiega il motivo della presenza di ricette per le Soda Fountain all’interno di manuali di farmacologia.

Tra i più famosi preparati di Calisaya vi era il Pendleton’s Calisaya Tonic Bitters, pubblicizzato come la cura per “l’energia vitale esausta”. Charles Gay Pend-

**CALISAYA DRUNKARDS.**  
Calisaya drunkards are stated to be rapidly increasing in number in New York. It is said that there is very little calisaya in the mixture, and that the drinker is practically drinking alcohol and quinine. There seems (says the *British Medical Journal*) to be a general ignorance of what this beverage really is, persons sometimes resorting to it in the hope of a cure for alcoholic drunkenness. This calisaya drink is, however, more injurious than a purely alcoholic liquor when taken to excess—then the drunkard really suffers from the effects of an overdose of both drugs. The tinnitus aurium of the quinine is accompanied by the circulatory riot of the alcohol. This is much the same concoction as the spirit and bark which, under the name of “Peruvian,” was much affected in the city referred to a quarter of a century ago.

**CALISAYA**  
Whisky ..... ½ jigger    Calisaya ..... ½ jigger  
Lemon ..... slice of peel  
Stir all well with ice, strain into chilled cocktail glass and serve.

| WINES.              |     |    |                       |     |      |
|---------------------|-----|----|-----------------------|-----|------|
| ALOE.....           | lb. | 60 | IRON, BITTER.....     | lb. | 70   |
| ANTIMONIAL.....     | "   | 75 | " CITRATE.....        | "   | 70   |
| AROMATIC.....       | "   | 85 | OPIUM.....            | "   | 2 00 |
| CALISAYA.....       | "   | 75 | PEPSIN.....           | "   | 85   |
| COLCHICUM ROOT..... | "   | 75 | RHUBARB.....          | "   | 85   |
| SEED.....           | "   | 75 | TAR.....              | "   | 30   |
| ERGOT.....          | "   | 75 | WILD CHERRY BARK..... | "   | 60   |

**CALISAYA**  
DALL'ALTO:  
AVVERTENZE DA  
ECCESSIVO  
CONSUMO DI  
CHININO;  
CALISAYA  
COCKTAIL IN  
COCKTAIL BILL  
BOOTHBY'S E  
UN LISTINO  
PREZZI.

leton era il proprietario di una drogheria nella cittadina di Bridgeport, nello stato del Connecticut, che operò dal 1859 al 1867, quando la vendette. La fama del suo bitter, le cui bottiglie riportavano solo la dicitura “C.G. Pendleton Tonic” in rilievo sul vetro, lo portò ad essere descritto come “the great Calisaya bitter man” ed il suo bitter era “the world-renowned stomach bitter”. Tuttavia la crescente popolarità della corteccia di Calisaya generò un vero e proprio problema sociale, poiché molte persone consumarono sempre più bevande nelle quali essa era l’ingrediente principale. Un eccessivo consumo di chinino può infatti provocare danni da intossicazione, anche molto seri, e questo accad-

*Tra i preparati  
di Calisaya c'era  
il Pendleton's  
Calisaya Tonic  
Bitter, cura  
per “l’energia  
vitale esausta”*





**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.

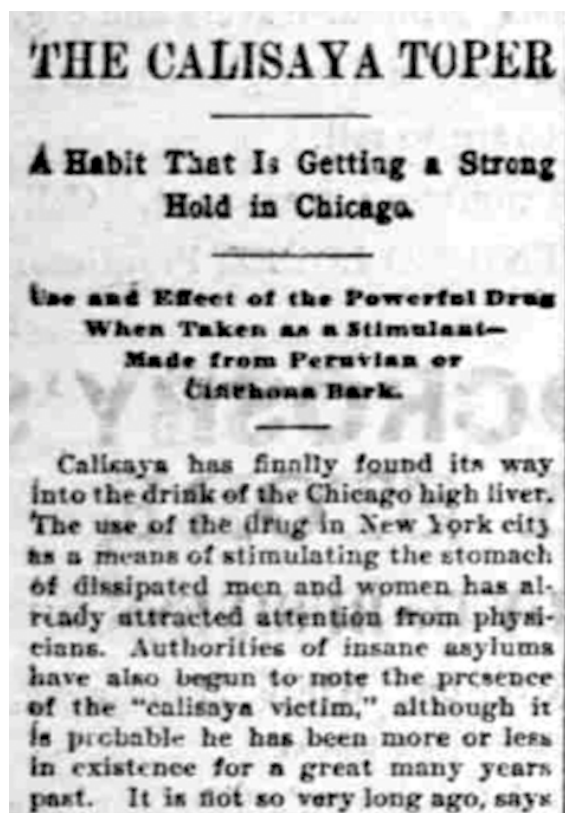
**No.3 – A Taste of Tradition**

*distributed by*

**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)





de soprattutto nella città di New York tra la fine dell'800 e i primi anni del 900, come attesta un articolo del "St. James' Gazette" del 1895.

Infatti la Calisaya veniva consumata in grandi quantità perché erroneamente ritenuta un rimedio contro i sintomi da abuso di alcol. Sempre nello stesso periodo vi fu la comparsa della Calisaya anche in alcuni cocktail book, la maggior parte dei quali erano stati pubblicati proprio nella metropoli americana. Uno tra tutti "The Flowing Bowl, when and what to drink" di William Schmidt del 1892, che proponeva ben 4 ricette: The Great Appetizer, The Foundation, The Morning Delight e The Press. In tutte



### Royal Appetizer.

*Use large bar glass with two lumps of ice.*

One pony Port wine, three dashes Calisaya bitters, one dash orange bitters; stir with spoon, strain into fancy glass, squeeze a piece of lemon peel in and serve.

**CACHIRI & PRAYA** are beverages made from sweet Potatoes.

**CALISAY** is an excellent Magen bitter made in Freiburg.

**CANA, CAXACA, GUARAPO, PARATY & TEQUILA** are distilled from Sugar cane.

queste, la Calisaya veniva adoperata in piccole dosi, con funzione di bitter, anche se non vi era alcuna menzione di "bitter", eccetto per The Great Appetizer, in cui si citava genericamente bitter e "calisaya" era solamente inserita tra parentesi. Osservando la ricetta del Royal Appetizer presente nell'"Hoffman House Bartender's Guide" del 1912 si intuisce che la scelta di utilizzo del Calisaya bitter era per drink aperitivi. Stessa cosa per

buona parte delle ricette in "Jack's Manual" quarta edizione del 1916, dove Calisaya veniva unito soprattutto a Vermouth e al già famoso Angostura bitter. Molto interessante è la definizione di Calisaya presente a pag.25 "Calisaya è un bitter tonico infuso con Calisaya o corteccia peruviana. È un aperitivo aromatico, molto apprezzato nelle città europee, prodotto in Francia dal più pregiato vino Muscadet e da corteccia peruviana".

Un esempio simile a questa sorta di vino aromatizzato con Calisaya poteva

### TESTI

DALL'ALTO:  
CALISAYA IN  
THE HOFFMAN  
HOUSE  
BARTENDER'S  
GUIDE  
DEL 1908;  
CALISAYA IN  
THE ARTISTRY  
OF MIXING  
DRINKS  
DEL 1936.  
A SINISTRA:  
CALISAY IN THE  
ST. JOHNS  
HERALD, JUNE  
16, 1900.





di Cinchona Calisaya e molto richiesto per le sue proprietà antipiretiche. Se si rimane in Francia, “*The Artistry of Mixing Drinks*” di Frank Meier del Ritz di Parigi definiva brevemente “Calisay” come uno “stomach bitter” (Magen bitter) prodotto a Friburgo.

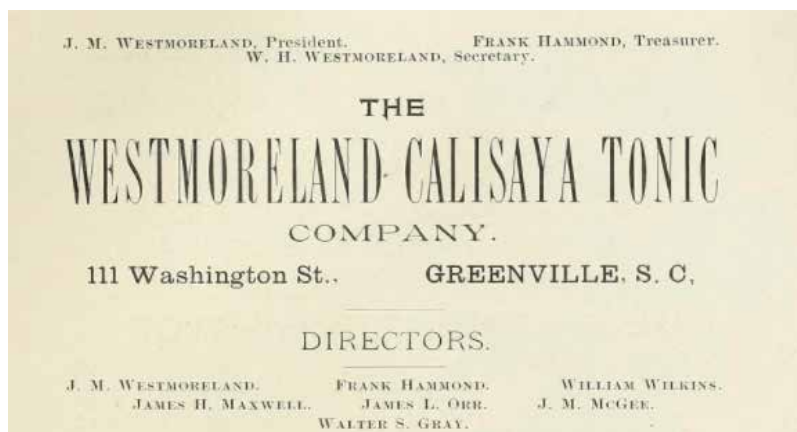
Sebbene non vi siano molte informazioni di quel periodo, è comunque presente sul mercato tedesco proprio un prodotto chiamato Peterhaus Calisay, ottenuto dalla corteccia peruviana e con un volume alcolico del 35%. Calisay è anche il nome di un liquore prodotto in Spagna e che, oltre alla Calisaya come principale ingrediente, contiene altre spezie tra le quali cannella e la base alcolica è Brandy.

Come ben sappiamo, anche in Italia la conoscenza e diffusione della corteccia di Cinchona diede il via alla nascita e produzione di una vera e propria categoria di liquori, le Chines, che tutt’oggi ricoprono una piccola fetta di mercato ma risultano ancora presenti in molte realtà locali.

Un esempio che si potrebbe accostare ai vini francesi aromatizzati con Calisaya è il Barolo Chinato, che risulta essere molto apprezzato come digestivo o impiegato in miscelazione.

Oggi molte delle varietà di corteccia di Cinchona costituiscono uno dei principali ingredienti nella produzione di bitter, amari, liquori, vini aromatizzati e bevande sodate. Ancora una volta si ha l’esempio di come una spezia, inizialmente impiegata per scopi medicinali, abbia subito un’evoluzione così importante da diventare un elemento fondamentale per l’odierna produzione liquoristica mondiale.

**Luca Rapetti**



essere il “*Vin de G. Seguin*”, elaborato presso la farmacia Seguin, sita in Rue Saint-Honoré n.378 a Parigi. In un formulario delle specialità farmacologiche prodotte in Francia, il Vin de Seguin veniva descritto come un vino tonico a base



# Gosling's Rums

BERMUDA SINCE 1806

## DARK 'n STORMY



## BERMUDA'S NATIONAL COCKTAIL

*distributed by*

**PALLINI**

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



# LOST WHISKY

## Un patrimonio da preservare o da utilizzare in blending?

DI GIULIA ARSELLI

**U**no dei dibattiti che, negli ultimi tempi, anima gli esperti di Whisky riguarda l'utilizzo dei distillati, o delle rimanenti scorte, delle distillerie chiuse. I Whisky delle *lost distillery* sono una preziosa e insostituibile risorsa in via di esaurimento e il cui uso merita importanti considerazioni. La domanda: è corretto utilizzare questi distillati nel blending o bisogna considerarli come spiriti che meritano di avere una propria vita e imbottigliamento? Oppure: hanno ragione quelli che il Whisky lo fanno o quelli che lo bevono? È una differenza che si apre a diverse interpretazioni, anche molto sottili.

Quest'anno tra le special release di Diageo vi era un Convalmore, distilleria ormai chiusa. È un Malt Whisky molto vecchio, con una complessità molto particolare. Un vi-

vace dibattito interno tra il team di Special Releases e i blender ha preso vita quando i secondi avevano chiesto che le scorte di Convalmore potessero essere utilizzate in un blend molto importante. Le scorte delle distillerie chiuse si stanno esaurendo, anche in fretta. Questa è la diretta conseguenza di alcune scelte strategiche fatte negli anni '80. In quegli anni furono chiuse molte distillerie a causa dell'eccedenza di produzione rispetto la domanda, oppure perché gli investimenti per il loro rinnovo non era giustificato o sostenibile economicamente. Tra queste ricordiamo Glenlochy, Glenugie, Brora, Coleburn, e Convalmore. Mancò una considerazione importante. Le distillerie che chiudevano erano quelle che producevano i Whisky con stile più vecchio rispetto a quanto il mercato chiedeva al tempo, uno stile non sufficientemente apprezzato al tempo. Tuttavia, erano Whisky che negli anni a venire avrebbero incontrato un apprezzamento trasversale tra le generazioni di consumatori.

Tra questi l'esempio più lampante è quello di Brora le cui release sono frutto di una scelta consapevole per quanto appena scritto. Brora fu chiusa nel 1983 ma Diageo l'anno scorso ha annunciato la sua riapertura dopo un lungo lavoro di restau-







ro e riammodernamento. Gli appassionati più ortodossi si spingono ad affermare che utilizzare le ultime scorte delle distillerie chiuse per creare nuovi blend suona come una mancanza di rispetto verso il Whisky e il suo patrimonio storico. Tra questi vi è qualcuno che cita un blend di alta gamma come esempio: il Johnnie Walker Blue Label Ghost & Rare. In questo blend viene utilizzato del Brora, e qualcuno sostiene che per creare quel profilo gustativo non era affatto necessario utilizzare uno spirito in via di esaurimento. È evidente che i produttori la pensano diversamente. Molti di essi non ritengono o non vogliono essere dei commercianti di un numero indefinito di single malts, piuttosto utilizzano le scorte di questi ultimi per creare degli stock dai quali attingere per ottenere blend ben definiti e durevoli nel tempo.

Per i puristi alcuni spiriti rappresentano una storia che merita di essere conservata per la sua singolarità. Per i produttori, invece, la singola storia è una componente di una realtà molto più ampia ed articolata. Pur rappresentando la visione di insieme da due prospettive diverse entrambi i concetti sono validi. I sostenitori del blending intravedono dello snobismo da parte dei puristi. Questi ultimi ribattono



**DISTILLERIE**  
IN ALTO DUE  
IMMAGINI  
DELLA LA  
COLEBURN.  
QUI SOPRA LA  
CONVALMORE.





**DISTILLERIE**  
DALL'ALTO: LA  
GLEMUGIE, LA  
BRORA, LA  
GLENLOCHY.

che le distillerie attive possono benissimo sopperire e garantire i profili gustativi di molti brand perduti, e che il blending è la capacità di ricreare e garantire nel tempo, anche con ingredienti diversi, un determinato sapore. In tutto questo bisogna anche dire che non tutte le singole scorte di lost Whisky sono buone o meritano il singolo imbottigliamento. Tuttavia le limitate quantità rimanenti potrebbero godere

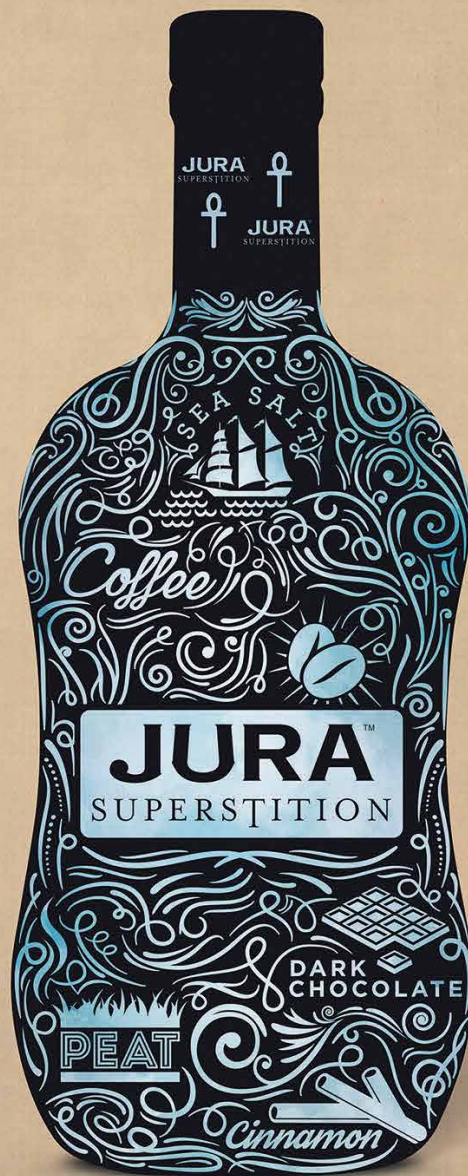


di particolari attenzione e considerazione che portino a una valutazione qualitativa per ogni singola botte. Di conseguenza, alcune botti potrebbero originare degli imbottigliamenti singoli, altre essere utilizzate nel blending. Oltremodo si tratterebbe di rispettare e valorizzare ciò che quel single mail è divenuto nel tempo, motivo per cui, i puristi sostengono che a quel punto non sia neanche molto importante



# DISCOVER THE DIFFERENT SIDES OF JURA

SWEET OR SMOKY



WHICH SIDE WILL YOU CHOOSE?

DISTRIBUITO DA ONESTIGROUP S.P.A.





stabilire quanto quel Whisky sia buono. Infatti vi è un piacere che prescinde dal gusto. È il piacere che si prova nella consapevolezza dell'assaggiare qualcosa che non esiste più. Questa consapevolezza, questa conoscenza storica diventa parte dell'esperienza di consumo.

Questo tema che divide i Whisky lover è ristretto ai soli single malt Whisky. Infatti molti ritengono che i grain Whisky delle distillerie chiuse, spesso ottenuti da alcol neutro da cereali, con un sapore che deriva esclusivamente dal tempo passato in legno, non meritino la stessa considerazione dei single malt perduti. Si ritiene che caratteri e identità dei grain Whisky siano molto più minimalisti e uniformi tra



loro rispetto la ricchezza di quelli dei single malt. È probabilmente vero per alcuni, meno per altri, ma certamente l'approccio che si sviluppa verso i single malt è molto più "filosofico". Sarà un dibattito che si protrarrà per molto tempo, nei Whisky festival e nei magazine di settore, nei forum e sui libri. Lo seguiremo con attenzione.

**Giulia Arselli**

*Special thanks Angus MacRaidl  
scotchwhisky.com*



# 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 essiccata.

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



DISTRIBUITO DA ONESTIGROUP.COM

BEVI RESPONSABILMENTE

Ron  
**ABUELO**  
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI **DAL 1908**





# ANALCOLICO&GREEN

Profumi mediterranei, spezie e origine bio per le nuove frontiere del bere sano

DI FABIO BACCHI

**I**l mondo del bere analcolico e di alcuni dei suoi ingredienti non è mai stato vitale e attento ai suoi contenuti come negli ultimi anni. Nel bartending moderno i succhi di frutta sono naturali, gli zuccheri sono integrali, le tonic water hanno invaso il mercato con nuove aromatizzazioni e senza zucchero, le soda in genere lo hanno fatto con proposte nuove e diverse, la stessa welcome water è presentata con aromi di vario genere. I bartender dimostrano molto più interesse

verso questi ingredienti e anche la industria se n'è accorta. A questo fenomeno ha contribuito anche il desiderio di uno stile di vita salutistico e naturale, sano, piacevole e anche sofisticato da parte del consumatore. Questa consapevolezza ha fatto intravedere l'opportunità di introdurre sul mercato prodotti innovativi.

L'evoluzione del settore è rappresentata dai distillati analcolici. Detto così potrebbe sembrare fuorviante, ma in pratica si tratta di acque aromatiche. In Italia la





categoria è rappresentata da MeMento, un blend di acque aromatiche distillate con i profumi del Mediterraneo. Realizzato con ingredienti di origine biologica, senza alcool, senza zuccheri, vegan e gluten free, MeMento è un prodotto ricercato per un impatto multisensoriale, un'ottima bevanda e una base versatile per la creazione di cocktail. MeMento nasce da una selezione di piante ed erbe aromatiche dalle benefiche proprietà. I suoi componenti vengono distillati separatamente, permettendo così di trattare ogni singola frazione diversamente, al fine di esaltarne il gusto individuale. Al termine della lavorazione, tutti gli elementi vengono uniti dando vita a un distillato analcolico ma, al contempo, inebriante. Rosa, Rosmarinus Officinalis, Lippia Citriodora, Helichrysum Italicum, con le loro proprietà sono gli elementi caratterizzanti di MeMento. Il progetto MeMento nasce da un'idea di Eugenio Muraro, ingegnere quarantenne che, dopo aver maturato esperienze lavorative nel settore delle energie rinnovabili, ha deciso di partecipare all'Executive MBA 2015-2017 del Politecnico di Milano.

Il programma del Master prevedeva,



al termine, la presentazione di un Project Work. Eugenio - che durante gli anni dell'Università aveva frequentato un corso per barman professionista - ha presentato il business plan MeMento, un progetto focalizzato sulla tradizione e sullo sviluppo di un prodotto che si differenziava radicalmente da quanto proposto dagli altri colleghi, più rivolti a tematiche tecnologiche ed informatiche. MeMento è stato premiato dal Politecnico di Milano a luglio dello scorso anno come miglior progetto

**PRODUTTORI**  
EUGENIO  
MURARO E IL  
SUO MEMENTO.



# ALPESTRE

Sinfonia di 34 erbe.

Bevi responsabilmente.

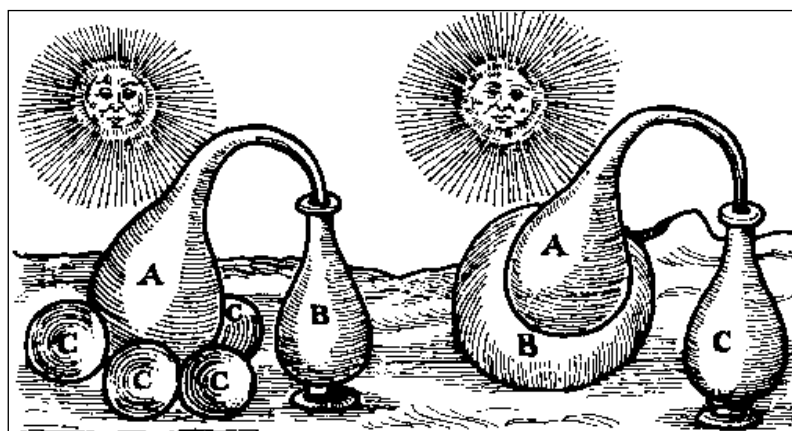
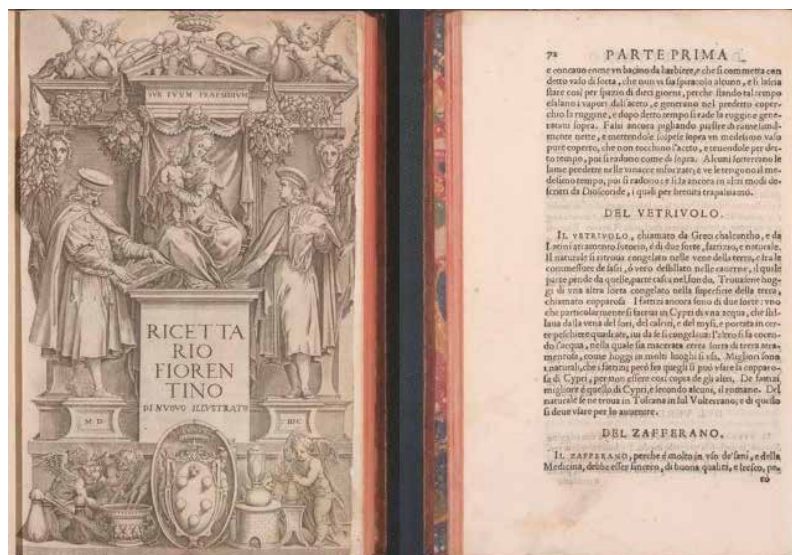


*Rilassatevi e assaporate la straordinaria sinfonia di Alpestre:  
la eseguirà per voi una grande orchestra di 34 erbe officinali  
invecchiate in botti di rovere secondo un'antica ricetta.  
Un piccolo grande sorso che vi aprirà il cuore e la mente.*

**alpestre.it**

Distribuito da: OnestiGroup S.p.A.





#### LIBRI

DALL'ALTO:  
RICETTARIO  
FIORENTINO;  
ILLUSTRAZIONE  
DI POZIONI; UN  
DISEGNO  
TRATTO DA  
"ART OF  
DISTILLATION".

del suo corso. E, successivamente, il business plan è diventato una start-up innovativa. «L'idea è nata dalla lettura di una ristampa di un Ricettario Fiorentino che ho trovato nella biblioteca di famiglia - ha spiegato Muraro - e che mi ha fatto capire la potenzialità di trasformare antichi rimedi in piaceri naturali contemporanei». Il Ricettario Fiorentino è l'antico libro pubblicato dal Collegio dei Medici e degli Speciali di Firenze nel 1498, da sempre punto di riferimento nella preparazione dei medi-





#### SPEZIE

IL SEEDLIP E,  
IN BASSO A  
DESTRA, BEN  
BRASON.



camenti. Una parte di esso è dedicata ai modi di distillare e agli strumenti da utilizzare. Tra il 1400 e il 1500 per uniformare la farmaceutica occorre fare un rigoroso

lavoro di scelta delle varie preparazioni. I consoli degli Speziali di Firenze, che rappresentavano l'Arte o Università degli Speziali cittadini, affidarono al Collegio dei Medici dell'Università di Firenze la stesura di un nuovo ricettario che potesse servire all'esercizio della far-

macia e della medicina. Il testo fu stampato il 21 gennaio del 1498 a Firenze. Fu il primo ricettario formulato per ordine

pubblico, che gli speziali ed i medici dovevano seguire nell'esercizio della propria attività.

Eugenio ha studiato l'arte della distillazione e la sua attenzione è stata catturata dalle acque aromatiche, "profumate e gradevolissime al palato, più leggere degli oli essenziali, di cui conservano le qualità". Secondo Eugenio «l'innovazione di MeMento sta nell'utilizzo di queste miscele aromatiche, selezionate e combinate con sapienza, che diventano un'ottima bevanda e una base per cocktail, sia analcolici che alcolici». E conclude: «L'obiettivo principale di questo progetto è quello di dare piacere attraverso il bere sano, usando elementi naturali per raggiungere un'esperienza complessa».

MeMento è in buona compagnia. In Inghilterra è presente quasi ovunque Se-

*L'obiettivo  
di MeMento  
è quello  
di offrire piacere  
attraverso il bere  
sano, attraverso  
elementi naturali*





# EAST IMPERIAL

*Superior Beverages*

## ALZATE I VOSTRI BICCHIERI, BRINDIAMO AI RISULTATI DELLE ULTIME CLASSIFICHE DI DRINKS INTERNATIONAL

Mentre East Imperial è impegnata a portare i propri sodati super-premium in giro per il mondo, i risultati arrivano.

Il 2018 vede, ancora una volta, East imperial riconosciuto come secondo Top Trending Tonic brand a livello globale\*. Un risultato incredibile per un marchio giovane ma con grandi ambizioni. Inoltre, East Imperial scala due posizioni per diventare il terzo Best Selling Tonic brand al mondo.

Prova East Imperial e scopri perché i migliori al mondo l'hanno scelta.

Contatta Compagnia dei Caraibi via email a [info@compagniadecaraibi.com](mailto:info@compagniadecaraibi.com)

#2 TOP TRENDING  
TONIC BRAND



#3 TOP SELLING  
TONIC BRAND



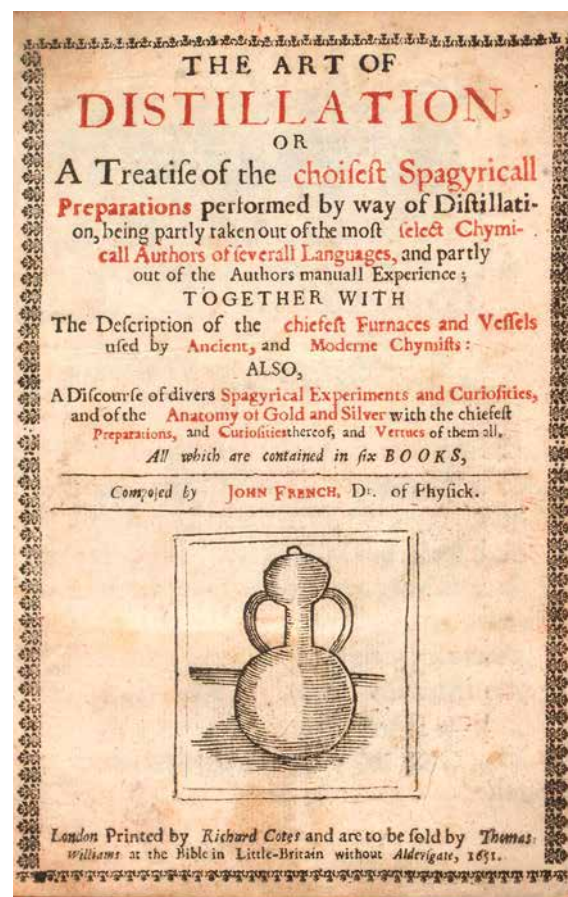
\*Metodologia: Drink International cerca di valutare le abitudini di acquisto dei migliori bar del mondo conducendo un sondaggio annuale tra i loro proprietari, tra i bartender e tra i bar manager. I bar che hanno preso parte - indicati come i migliori bar al mondo - sono un campione di 108 bar che si sono classificati tra i primi 250 migliori bar nella classifica dei World's 50 Best Bars. Inoltre viene svolto un sondaggio su 476 esperti di bar a livello globale. In ogni caso, viene loro chiesto di classificare i loro tre prodotti più venduti in ciascuna categoria, fornendo un'indicazione sui brand meglio venduti.





edlip un distillato che può essere considerato il padre di questa famiglia di prodotti. Di origine inglese, Seedlip è una gamma di distillati non alcolici creata nel 2015 da Ben Branson. L'idea trasse ispirazione da "The Art Of Distillation", un libro del 1651 scritto dal fisico inglese John French. Una volta entrato in possesso di questo testo, Branson acquistò un piccolo pot still ed iniziò a cimentarsi nell'estrarre essenze delle erbe e radici del suo giardino. Con l'ausilio di distillatori, botanici e storici esperti del settore, la ricerca durò oltre due anni e permise la creazione del primo distillato non alcolico al mondo.

Gli ingredienti per la realizzazione di Seedlip provengono dalla campagna inglese e in parte autoprodotti nella tenuta di proprietà del fondatore. Ben Branson aveva due obiettivi da soddisfare: continuare la tradizione agricola di famiglia, lunga nove generazioni, e risolvere il dilemma di "cosa bere quando non puoi bere". Il processo di produzione di Seedlip dura quasi 6 mesi in quanto ogni botanica ha bisogno di tempi di macerazione e temperature di distillazione specifici. Il nome del prodotto trae origine dai tradizionali seedlip, i



cesti utilizzati per setacciare i semi delle piante.

Seedlip si presenta con differenti versioni. Seedlip Spice 94 fa riferimento al 1494. Fu l'anno in cui Cristoforo Colombo scoprì il pepe di Jamaica nei Caraibi, la spezia è l'ingrediente principale di questo blend. Le restanti botaniche di Seedlip Spice 94 sono corteccia di cascarilla, limone, pompelmo, cardamomo e quercia. Seedlip Garden 108 prende il nome dal tempo necessario alla crescita e raccolto dei piselli della fattoria Branson necessari per la sua aromatizzazione: 108 giorni, appunto. Le altre botaniche sono fieno, menta, rosmarino, timo e luppolo. MeMento e Seedlip con la loro unicità estremamente versatile hanno, forse, un prezzo ancora elevato, ma certamente questi prodotti nati nell'ambito della miscelazione, con packaging estremamente ricercato ed elegante, si rivolgono ad un target premium. Non è difficile ipotizzare il loro arrivo anche nei ristoranti stellati e di alto profilo.

**Fabio Bacchi**





# PLANTATION

— RUM —



## LES GRANDS CRUS DU RHUM



I RUM PLANTATION SONO PIÙ BUONI SE CONSUMATI RESPONSABILMENTE

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





**ALJULAB di Jonathan Ferri Abarbanel**  
**Les Rouges – Genova**

**INGREDIENTI**

- 70ml MeMento
- 10 foglie menta
- 50ml succo mela verde
- 15ml succo di ananas
- 15ml sciroppo di sedano\*

Tecnica: mescolare tutto in un Julep Tin con ghiaccio tritato. Garnish: menta.

\*Sciroppo sedano: miscelare 250ml succo di sedano estratto a freddo con 250ml sciroppo zucchero



**NO GIN FIZZ di Michele Venturini**  
**Cahoots – Londra**

**INGREDIENTI**

- 35ml Seedlip Garden 108
- 45ml Green mix(zenzero /mela /sedano/spinaci )
- 10ml succo di lime
- 10ml simple syrup
- Kombucha top

Tecnica: throwing e colmare con Kombucha. Glass: Flûte. Garnish: timo e lemon peel



**ALCOL FREE PARTY di Gabriele Tammaro**  
**Octavius@ Replay The Stage – Milano**

**INGREDIENTI**

- 30ml MeMento
- 20 ml sciroppo di salvia
- 30ml succo fresco di limone
- cetriolo, basilico, rosmarino, timo
- top di tonic water

Tecnica: muddle. Glass: highball. Garnish: rametto di timo e foglia di basilico



**GRAN BAZAR di Alberto Ferraro**  
**Ditta Artigianale – Firenze**

**INGREDIENTI**

- 40 ml Seedlip Spice 94
- 20 ml succo di pesca bianca fermentata
- 10 ml rich syrup
- Ginger ale on top
- 3 dash cold brew Panama coffee

Tecnica: build. Glass: Collins. Garnish: alchechengi





### **DEVIL'S SHARE di Jacopo Castronovo – The Spirit – Milano**

#### **INGREDIENTI**

- 4.5cl MeMento
- 2,0cl succo pompelmo giallo
- 2,0 sciroppo di mandorle di Toritto
- 1,0 succo di limone
- handfull menta
- top soda

Tecnica: shake. Glass: highball. Garnish: menta, rosmarino, stecco di cannella



### **WELL KEPT GARDEN di Angelo Sciacchitano**

**Bottiglieria del Massimo – Palermo**

#### **INGREDIENTI**

- 4cl Gin Rangpur Tanqueray
- 4cl Seedlip Garden 108
- 2cl succo di lime
- 0,5cl estratto di peperone
- 1,5cl sciroppo di mandarino tardivo hm

Tecnica: shake e strain. Glass: medium tumbler con ghiaccio. Garnish: foglia di basilico e twist di mandarino



### **NERO di Massimo Stronati – Vina Enoteca – Palo Alto – California**

#### **INGREDIENTI**

- zolletta di zucchero
- 2 drop Peychaud bitter
- 15 ml Seedlip Garden 108
- 50 ml Ocho Tequila Anejo
- top milk stout beer freewheel
- twist di limone

Tecnica: build OF style. Glass: OF con ice cube. Garnish: buccia di limone caramellata



### **LADY'S GARDEN di Nicola Ruggiero – Katiuscia – Bari**

#### **INGREDIENTI**

- 3,5cl Seedlip Garden 108
- 3,0cl estratto di carota
- 1.0cl confettura di melagrana
- 1,0cl aceto di mele e miele
- 1bsp sciroppo di stevia
- 2bsp meringa in polvere

Tecnica: shake & strain. Glass: coppa. Garnish: aneto



# LA SORPRENDENTE ARTE DEL BLENDING

## Diageo alla scoperta delle nuove frontiere del gusto

DI LUCA PIZZETTI

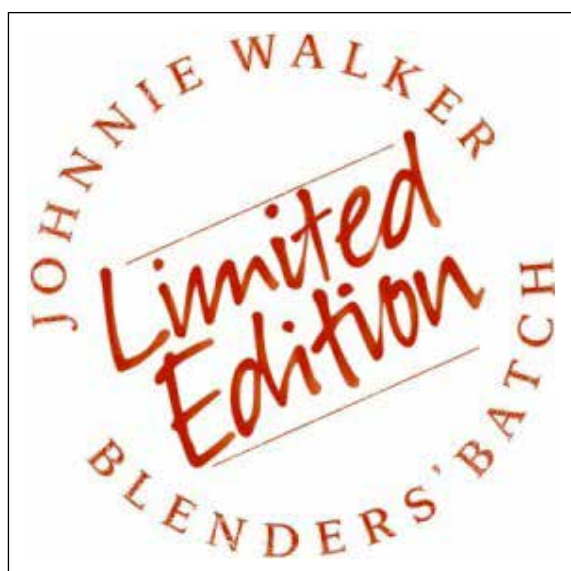
**È** uno dei progetti più interessanti ed eccitanti degli ultimi anni. Il team Diageo di blender specialist è sempre impegnato a garantire che un determinato Blended Scotch Whisky venga imbottigliato seguendo la ricetta originale. Cosa più importante, che il profilo aromatico del nuovo imbottigliamento rimanga il più vicino possibile a quelli precedenti.

I blender specialist sono persone con una grande capacità nel riconoscere gli

aromi del Whisky, nell'individuare le sensazioni olfattive che provengono da un determinato barile, sia esso un americano cask utilizzato in precedenza per invecchiare un Bourbon Whiskey o un europeo cask usato per l'invecchiamento di vino Sherry. Oppure, se si tratta di un barile al primo refill oppure un barile di secondo o terzo utilizzo. Jim Beveridge è il master blender di Johnnie Walker, e insieme al suo team ha sviluppato l'idea di creare nuovi blended Scotch Whisky che seguano un profilo aromatico ben caratterizzato. Attraverso l'arte del blending ha cercato una nuova espressione, una nuova filosofia di blending che avesse la capacità di creare prodotti nuovi e opportuni alla crescita della categoria. Johnnie Walker Blenders' Batch è un esercizio di ricerca ed esplorazione sul quale il team si è lasciato ispirare da culture e storie di paesi diversi. L'obiettivo finale era la scoperta di nuove frontiere del gusto che potessero rendere più forte e confidenziale l'apprezzamento del brand Johnnie Walker tra i suoi







consumatori più affezionati. I Blenders' Batch Johnnie Walker Whisky sono il risultato di audaci esperimenti che esaltano i contorni del sapore, proprio come Johnnie Walker Black Label fece oltre un secolo fa.







**BLENDING**  
DUE IMMAGINI  
DI CHRIS  
CLARK AL  
LAVORO.

*Due nuove  
referenze:  
Blenders' Batch  
Rum Cask  
Finish ed  
Espresso Roast  
Blenders' Batch*

Nel corso del tempo questa miscela sperimentale è diventata una vera icona dello Scotch in tutto il mondo. Il primo prodotto lanciato nel 2016, Johnnie Walker Red Rye Finish, ebbe un grande successo tra i consumatori. L'idea di questo blended consisteva in un ulteriore invecchiamento in botti che avessero precedentemente contenuto Rye Whiskey americano. Il risultato fu un Whisky elegantemente dolce, con profumi di sciroppo di acero e segale. Tra malt e grain i blenders provarono oltre 200 Whisky diversi prima di giungere al blend



finale. Tra questi vi erano del Cardhu, per donare freschezza, e del grain Whisky origine Port Dundas. Il blend ha poi riposato 6 mesi in botti ex Rye Whiskey. Johnnie Walker Red Rye Finish fu un prodotto molto apprezzato anche dai bartender che ebbero la possibilità di avere un Blended Scotch Whisky diverso, intrigante, ricco di aromi e gusto fuori dalla stereotipata idea di blended Scotch Whisky, un distillato che rimetteva in gioco il ruolo del blended Scotch nelle ricette ed il loro equilibrio di gusto.

Quest'anno la più grande multinazionale al mondo della spirit industry ripete l'esperimento con due nuove referenze. Blenders' Batch Rum Cask Finish nasce dall'idea di fare incontrare a uno dei migliori Scotch Whisky il dolce aroma del Rum caraibico. Il suo profilo è rilassante



BEVI RESPONSABILMENTE

RISERVA CARLO ALBERTO

# THE ENCHANTING VERMOUTH



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



# 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)*







e facile da bere, stuzzicante al naso, con note di frutta esotica, zucchero di canna e spezie. L'affinamento in botti che hanno precedentemente contenuto Rum danno a questo Whisky note aromatiche diverse da quello che ci si aspetterebbe. Il ricercato ABV 40,8°, permette la migliore espressione della sua struttura e del complesso gustativo. Chris Clark è il master blender a cui è venuta l'idea di questo nuovo Blenders' Batch. Chris è nato a poche miglia da dove ora lavora, nel Menstrie, ed è componente di uno dei più piccoli team di esperti dedicati a Johnnie Walker. Chris è stato coinvolto nella produzione di Whisky subito dopo avere lasciato la scuola 35 anni fa. Da sempre innamorato di tutto ciò che lo coinvolge, ama ripetere che «è come avere un hobby per carriera». L'esperienza di Chris nel caso specifico gli arriva anche dal fatto di avere curato per 16 anni la qualità dei Rum in casa Diageo, sempre in parallelo con il suo lavoro in Scozia. Perciò era particolarmente interessato a capire ciò che succede al profilo aromatico quando lo Scotch Whi-



**BLENDER**  
IN ALTO DUE  
IMMAGINI DI  
AIMEE GIBSON.

sky viene affinato in botte previamente usate per il Rum.

Chris Clark e il suo team hanno scoperto che le botti di Rum caraibico rilasciavano una intensa nota fruttata allo Scotch Whisky e hanno iniziato a combinare le diverse botti al fine di ottenere l'equilibrio perfetto tra le note del distillato di canna e il carattere dello Scotch Whisky. Espresso Roast Blender's Batch è un blended che fissa un punto d'incontro tra il bartending e l'espresso. Questo Whisky si presenta intenso e corposo, con un sorprendentemente incisivo aroma di caffè espresso e cioccolato fon-





**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

**ULTIMO APPUNTAMENTO**

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

...Siamo lieti di proporvi una interpretazione di  
**Massimo Mottura**, Bartender del **DIECI** di Busto Arsizio (VA)



**ITALIAN GREEDY KING**

3/4 oz GREEDY GIN  
3/4 oz CINICO  
1/2 oz lime juice  
1/2 oz Home made di miele, zenzero, pepe rosa  
1/2 oz Vermouth Cocchi  
Albume  
Shake & Strain  
Enjoy!

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



#greedysveste

**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...**





## THE ART OF BLENDING

THE MASTER BLENDERS HAVE BEEN AN INTEGRAL PART OF THE JOHNNIE WALKER HERITAGE. NEVER COMPROMISING ON QUALITY HAS BEEN A CORNER STONE OF THE BRAND'S HISTORY AND HAS HELPED INFORM THE COMMUNICATION ACROSS THE DECADES.



JOHN WALKER  
1805 - 1857

ALEXANDER WALKER  
1837 - 1889

ALEXANDER WALKER II  
1869 - 1950

CHRISTOPHER VETERS SMITH  
1896 - 1985

GEORGE THOMSON  
1912 - 1987

JIM BEVERIDGE  
BORN 1951

dente. Espresso Roast Blenders' Batch è il frutto di un esperimento inusuale. Infatti sono stati utilizzati, da un lato un malto leggermente tostato, dall'altro botti molto tostate internamente. Una bruciatura intensa quanto necessaria per rilasciare note di caffè e cioccolato fondente al blended durante il periodo di affinamento. Ideale per cocktail come Coffee Old Fashioned, Coffee Manhattan o semplicemente con ghiaccio per una nota netta di caffè, Espresso Roast Blenders' Batch ha un ABV 43,2.

Aimée Gibson è una delle giovani promesse tra i blender. La sua missione è quella di rendere Johnnie Walker il Whisky dei suoi coetanei. «Voglio far conoscere alle persone l'incredibile mondo dello Scotch Whisky – ha dichiarato Aimée – cercando di creare prodotti che incontrino l'interesse di più persone, soprattutto per coloro che pensano che il Whisky non sia per me». Per l'idea Espresso Roast Blenders' Batch, Aimée ha iniziato a lavorare con orzo tostato molto più del solito. Il risultato è stato

un incredibile e ricco bouquet, note di cioccolato fondente con una intensità molto importante. Aimée ha iniziato il blend con un Malt Whisky poi bilanciato con altri Whisky ricchi di note aromatiche, floreali e fruttate, maturati in botti riutilizzate. Le botti ringiovanite donano una leggera nota di spezie. Le botti usate per il primo invecchiamento assicurano note dolci di vaniglia.

Per le loro creazioni i blender man hanno tratto ispirazione da tutto ciò che li circondava, dalle esperienze che hanno avuto, suoni e sapori. La loro passione li spinge a sfidare lo status quo del Whisky e ad attingere ad altre culture per creare le migliori combinazioni di aromi possibili. Tolate le varie barriere mentali questo progetto può veramente allargare la proposizione di Blended Scotch Whisky all'infinito, per inseguire la creatività e la intraprendenza di qualsiasi blender specialist. Professionista un po' sognatore.

**Luca Pizzetti**

*Ha collaborato Franco Gasparri*





### **OLD FASHION ROAST di Nicola Ruggiero – Katiuscia Cocktail Bar – Bari**

#### **INGREDIENTI**

- 6cl di Johnnie Walker Espresso Roast
- 1 spoon di zucchero saturo alla carruba
- 2cl di infuso di cascara
- 3 dash di bitter alla vanilla

Tecnica: old fashion. Glass: tumbler basso. Garnish: ananas disidratata e candita, zest di limone



### **WONDER di Dario Rutigliano – Cobbler Cocktail and Dining Room – Barletta**

#### **INGREDIENTI**

- 32,5 ml Johnnie Walker Rum Cask Finish
- 30 ml Campari
- 22,5 ml Vermouth Tomaso Agnini al mallo di noce
- 20 ml succo di arancia fresco
- 1 dash bitter cioccolato
- 1 spoon orzata

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta. Guarnizione: zest arancia



### **CANEPHORA di Vincenzo Losappio – The Spirit – Milano**

#### **INGREDIENTI**

- 4 cl Johnnie Walker Espresso Roast
- 2 cl Dubonnet
- 1 cl Falernum
- 1 cl Suze
- 2 dash bitter al cardamomo

Tecnica: stir. Glass: OF con ice cube. Garnish: cannella e zest orange



### **THE MARRIAGE SETTLEMENT di Vittorio Farci – The Spirit – Milano**

#### **INGREDIENTI**

- 45ml Johnnie Walker Espresso Roast
- 10ml Cocchi Dopo Teatro Vermouth
- 10ml Vermouth Tomaso Agnini al mallo di noce
- 5ml sciroppo di Arabica monorigine Perù
- 3 drops Bob's Abbots Bitter
- pizzico di sale Maldon

Tecnica: throwing and strain. Glass: calice vintage. Garnish: crosta di caffè arabica monorigine Perù & orange zest out



### **VECCHIO CHIACCHIERONE di Dora Di Tano – Lo Straccale – L'Aquila**

#### **INGREDIENTI**

- 1/2 zolletta di zucchero panella imbevuta di pepper mint bitter disciolta in acqua aromatizzata agli oli essenziali di geranio (300 ml acqua, 1 goccia olio essenziale)
- 15ml Liqueur Crèole Clément
- 50ml Johnnie Walker Rum Cask Finish

Metodo: build. Glass: OF. Garnish: foglia di menta.



# VARNELLI

*dal 1868*

SHALL  
WE MIX?



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

BEVI RESPONSABILMENTE





# L'IMPORTANZA DEL FATTORE TEMPO

Le regole ferree per la conservazione  
e le dritte per le migliori annate

DI VALENTINA RIZZI

**L**a domanda più frequente che ricorre nel mondo dell'enologia, dei sommelier e anche in quello degli appassionati è quella inerente al vino di lunga annata. Vale la pena spendere migliaia di euro per bere una bottiglia di vecchia annata? Magari di 20, 30, 40

oppure 100 anni fa? Tra professionisti e appassionati i pareri sono molto contrastanti. Per alcuni non vale assolutamente spendere così tanti soldi per un vino che avrebbe perso parte delle sue caratteristiche principali, soprattutto effervescenza, freschezza e il suo bouquet.



Ma facciamo un passo indietro. Andiamo prima ad analizzare una parte, secondo me, fondamentale: la conservazione di un vino. Qualunque esso sia, tutto inizia da lì. Anche successivamente all'imbottigliamento il vino è in continua evoluzione e non è semplice conservarlo nella maniera più appropriata. Ogni vino va valutato secondo il suo stato ottimale di conservazione. Come si conserva lo Champagne? Nonostante sia uno dei vini più longevi al mondo, risente comunque di fattori esterni quali la temperatura, l'umidità, la luce e anche la posizione della bottiglia. Vediamo meglio. La temperatura di conservazione deve essere tra i 10 e i 12°C, che poi è la temperatura delle cantine in Champagne. Soprattutto deve essere costante, rigorosamente. Meglio una temperatura un po' più alta che gli sbalzi, peggio se frequenti. Infatti, posso dire che è tollerabile anche il limite massimo dei 15°C, ma a patto che sia mantenuto regolarmente. In certe cantine naturali il range 10-15°C è frutto del cambio delle stagioni e questo è accettabile perché la variazione termica all'interno di questo range avviene molto lentamente, quindi senza stress per le bottiglie che hanno il tempo di acclimatarsi. Ricordate che più le temperature salgono più lo Champagne evolve rapidamente, ma il caldo eccessivo lo comprometterebbe irrimediabilmente come nel caso delle "scaldate": un brusco e rapido innalzamento della temperatura.

L'umidità è l'altro fattore da tenere in considerazione ed è correlato alla temperatura. Un buon tasso di umidità permette di mantenere il tappo elastico e, quindi, perfettamente aderente al vetro della bottiglia; diversamente si seccerebbe permettendo il passaggio di aria.



Quanto deve essere il tasso di umidità? Tra il 60 e il 70%, tollerando anche il 50%, ma questo deve essere il limite inferiore estremo e non la norma. Un'umidità più elevata, invece, non fa male alle bottiglie (nelle cantine della Champagne si raggiunge il 90%), ma le etichette si rovinerebbero. Comunque, se l'umidità dovesse essere proprio altissima, meglio lasciarla così e proteggere le etichette avvolgendo le bottiglie con la pellicola trasparente. Considerate, inoltre, che a fronte di tassi di umidità elevati, il vino evolve più lenta-



# 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





mente, quindi è la condizione migliore per un lungo invecchiamento.

Inoltre, con la cantina molto umida le bottiglie potrebbero perfino rimanere in piedi perché il tappo non si seccerebbe. La posizione: le bottiglie dovrebbero essere coricate proprio per permettere che il tappo bagnato dal vino sia sempre umido, quindi perfettamente a contatto con il vetro per evitare che entri aria all'interno della bottiglia. Così facendo il vino si preserverebbe da una rapida ossidazione e non disperderebbe la CO<sub>2</sub>. Ho usato il condizionale perché le bottiglie di Champagne possono anche rimanere in piedi per un certo periodo di tempo, anche più di un anno, per un motivo semplicissimo: a differenza del vino, il tappo non si asciuga rapidamente perché la CO<sub>2</sub> mantiene sempre un minimo di umidità allo stesso. Infine, ma serve tanto spazio, il modo migliore per conservare alla lunga lo Champagne è come fanno le stesse maison, sur point, ovvero a testa in giù, con la bottiglia appoggiata sul tappo. Ma è una soluzione da grandi appassionati per lunghissimi invecchiamenti. La luce è nemica del vino, soprattutto dei vini bianchi e di quelli spumantizzati, come

lo Champagne. D'altronde, ci sarà pure una ragione se il 99% delle bottiglie sono scure e le cantine sono buie... Inoltre, bottiglie trasparenti come quella di L.R. Cristal sono protette da un rivestimento costituito da una pellicola capace di filtrare i raggi UV. Sono proprio questi, infatti, a compromettere la struttura del vino, tanto che in Champagne si parla di "goût de lumière", una vera e propria alterazione aromatica data dalla prolungata esposizione ai raggi UV. Ecco perché per conservare il vino ci sono regole precise da seguire, soprattutto se lo si vuole mantenere per diversi anni.

Un altro fattore importante per capire il valore di una bottiglia è sicuramente l'annata. L'annata è caratterizzata anche lei da variabili, non solo naturali: clima,





temperatura, pioggia, vento e gelate. L'andamento di un'annata può essere in parte modificato, in positivo o negativo, dalla qualità delle uve e, in parte, anche dalla "mano" dello *chef de cave*. Pertanto, vigneti esposti al meglio, nei Cru più pregiati, condotti in maniera esemplare, possono dare uve sopra la media dell'annata. Ma può essere vero anche il contrario, magari nel caso di uve acquistate da tanti piccoli proprietari che badano più al rendimento economico che alla qualità. La domanda sorge spontanea: qual è la migliore annata di Champagne? Quali annate sono da considerarsi degne di acquisto? A questa domanda voglio rispondere con il racconto di una straordinaria degustazione che ho fatto, autentici pezzi d'opera: 1990, 1989 e 1988.

**1990.** È considerata la vera "grande annata", per molti tra le migliori del secolo. L'inverno piuttosto mite ha visto le viti germogliare quasi un mese in anticipo, ma il mese di aprile ha poi portato con sé delle pericolose gelate, il 5 e il 19

del mese, mettendo in serio pericolo il futuro raccolto e, comunque, danneggiando più o meno seriamente ben 12.000 ettari. La fioritura avvenne nelle prime due settimane di giugno in un contesto insolitamente fresco. L'estate esplose in un luglio segnato da temperature e precipitazioni nella media di stagione, ma eccezionalmente soleggiato: 2.100 ore di sole costituiscono il record degli ultimi 30 anni. La maturazione è proseguita al meglio, ma, al contempo, si è preservata l'acidità, così la vendemmia, iniziata la seconda settimana di settembre con gli Chardonnay, dette uve superbe qualitativamente e pure in ottima quantità. I vini, poi, si sono rivelati ricchi e molto bilanciati. Alcol potenziale 10,93, acidità totale 8,07 e la resa 11.963 kg/ha. Il 1990 ha dato vita a grandissimi Champagne da parte di tantissimi produttori, grandi e piccoli. Champagne spessi, profondi, strutturati, addirittura opulenti, forse oggi finanche un po' troppo in alcuni casi, ma comunque mai carenti di finezza. Questo



17 (BS) 79  
**B.º NARDINI**  
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

S E L E Z I O N E   B O R T O L O   N A R D I N I



## 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



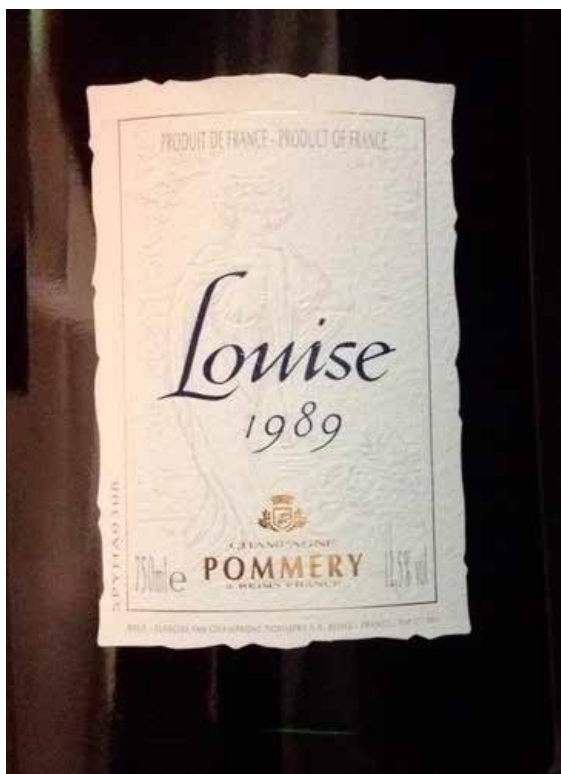
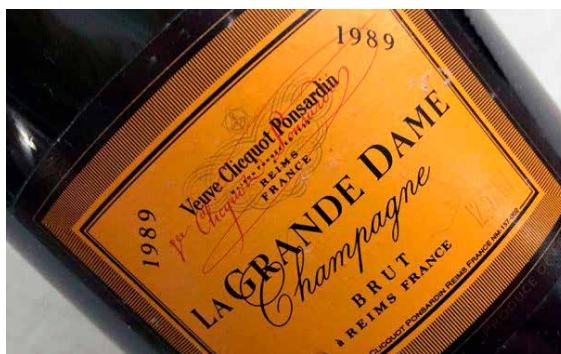
# PPS

## PELLEGRINI PRIVATE STOCK

*Top Quality Spirits*







grazie a un livello di maturità (alcol potenziale) semplicemente eccezionale, da record, al fianco del quale si è registrata una freschezza comunque piuttosto elevata. Godibilissimi oggi, questi vini fanno prevedere ancora una lunga vita. Quindi, qualora vi capitassero, potreste anche provare a resistere e lasciarli ulteriormente in cantina. Le mie top cuvées 1990: Bruno Paillard Le Mesnil, Dom Pérignon Oenothèque Rosé, Krug Vintage, Laurent-Perrier Grand Siècle “Lumière du Millénaire”, Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill.

**1989.** L’annata di mezzo del terzetto magico, forse un filino sotto le altre due, ma comunque eccellente. Annata calda e soleggiata, comparabile alle mitiche ’45, ’59 e ’64. Dopo un germogliamento veramente anticipato per precocità, i vigneti sono stati perseguitati dal freddo. Il culmine è stato il 27 aprile, quando una bruttissima gelata ha colpito i vigneti di una buona parte della Champagne, con

la Vallée de la Marne e la parte est della Montagne de Reims significativamente danneggiate, mentre la Côte des Blancs si salvò. A seguire arrivò un clima estivo che permise alle piante di ritornare al normale ciclo vegetativo. Ciò nonostante, in molti rimasero dubbiosi sul fatto che potesse essere un’annata da millesimati. Dopo altre giornate fresche a metà giugno arrivò un caldo che si protrasse stabilmente. Pertanto la vendemmia iniziata il 4 settembre vide uve perfettamente mature. Il Pinot Noir ha sveltato pur avendo dimostrato una colorazione sopra la norma quando vinificato in bianco. Forse anche per questo motivo è stata definita “l’annata dei rosé”. Alcol potenziale 10,39, acidità totale 7,25, resa 11.619 Kg/ha. Nonostante l’acidità non molto

alta, soprattutto rispetto alla maturità, gli Champagne di quest'annata si sono rivelati in questi ultimi anni veramente notevoli, carnosì e rotondi, talmente piacevoli da risultare seducenti. Non so per quanto tempo potranno rimanere ancora in questa fase, ma al momento stanno rendendo giustizia al valore dell'annata, purtroppo non interpretata dai più in chiave *millésime* e che, da parte degli appassionati, meriterebbe maggiore considerazione. Curiosamente, alcuni (soprattutto gli inglesi) vi hanno trovato un'anima ossidativa, ma per me quel certo fondo di maturità non fa che incrementarne il

fascino. Le mie top cuvées 1989: Henriot Cuvée des Enchateleurs, Pommery Cuvée Louise, Veuve Clicquot La Grande Dame.

**1988.** Annata di Champagne eccezionale, una delle grandissime, ma grandissime veramente.

Infatti, ha sia l'opulenza della 1990, sia la fresca vivacità della 1996, per questo ha dato vita a Champagne assolutamente eccezionali che personalmente adoro. L'anno iniziò con un inverno e una prima parte della primavera eccezionalmente regolari, anche se il primo è stato piuttosto asciutto in linea generale, mentre la seconda successivamente un po' altalenante tra periodi umidi e altri asciutti. Le piante hanno iniziato a germogliare la terza settimana di aprile, ma poi, a maggio, si sono registrati tre pericolosi giorni di grandine. Finalmente, la fioritura vera e propria è avvenuta piuttosto rapidamen-

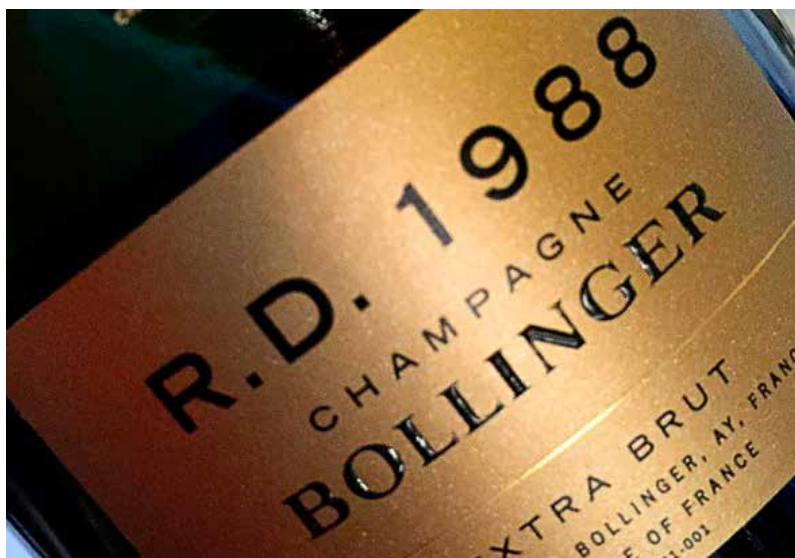
te tra il 16 e il 20 giugno, in condizioni climatiche ancora estremamente regolari, addirittura ideali. Più avanti, invece, durante la maturazione, il clima è stato nuovamente altalenante (luglio è stato decisamente nuvoloso), ma lo sviluppo dei grappoli comunque regolare. La vendemmia si è svolta rapidamente tra il 19 e il 27 settembre in condizioni ideali e ha dato uve eccellenti. La resa è stata pari a "soli" 9.650 Kg/ha il prezzo dell'uva medio è stato di 21,45 FF/Kg. Invece, i valori medi di alcol potenziale e acidità sono stati rispettivamente di 9,37° e 9,51g. Ricordo che in Champagne con un valore pari a 8,5° per l'alcol potenziale, l'uva è considerata già matura, con 8,3 g/l di acidità l'annata è considerata eccellente, e con 9,3 straordinaria. Così, alla fine, per gli Champenois, è stata un'annata che ha dato vini di grande finezza e con un eccellente potenziale di invecchiamento. Ma ora la rara degustazione alla quale partecipai qualche anno addietro.

**1990 - Dom Pérignon Oenothèque (3ème plénitude – 45% Pinot Noir, 55% Chardonnay)**

La forza del DomPè? Metti il naso nel bicchiere e sai subito che è lui! Da un lato c'è la grande mineralità, dall'altro una splendida polposità fruttata che ricorda i grandi vini della zona di Montrachet. Ma è talmente elegante e preciso da lasciarti di stucco. Siamo alle solite, Dom Pérignon gode di stime e di critiche, ma di fronte a questo bicchiere rimani talmente di stucco che le prime si esaltano addirittura e le seconde sono... spazzaturizzate. La bocca è incredibilmente concentrata, ma talmente elegante – pure nella bollitura, ovviamente – da risultare leggera e l'acidità così naturalmente fusa alla materia da trasformare il vino in un'energia

*La forza del  
DomPè 1990? La  
grande mineralità  
del Riesling  
e la polposità  
fruttata dei vini  
di Montrachet*





vibrante che si espande, va in profondità, ti conquista piano piano. Il vino è costruito su un magnifico Chardonnay, su una finissima mineralità, su sinuose note di torrefazione, su un piccantino di zenzero che lo rende stuzzicante, su un frutto naturalmente dolce, il tutto accordato alla perfezione, ovvero perfetto, “preciso”. Uno Champagne perfetto? Quasi.

#### **1988 Krug Vintage- Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier**

Avvicini il naso al bicchiere e rimani colpito, quasi catturato dalla precisione, dall'eleganza con cui questo Champagne si rivela come Krug. Un Krug scuro, ma incredibilmente equilibrato e, forse proprio per questo, può sembrare meno immediatamente espressivo. Fatto sta che è un pezzo d'opera: complesso, fatto di piccantezze di cannella, una nota acidula di pasta in lievitazione, una sensazione di cremosità, spunti di tabacco biondo, fini dolcezze di pan di zenzero. E, se continui a metterci il naso dentro, questo è talmente in continua evoluzione che non finisci mai di trovarci qualcosa... In bocca, il sommelier Marco Reitano lo definisce “tattile”, ma questo spessore è talmente ben fuso all'acidità che l'in-

sieme risulta perfetto, con una serie di continue contrapposizioni – freschezza e maturità, materia ed eleganza, complessità e bevibilità – a renderlo avvincente, straordinario, irresistibile. Chiara Giovoni parla di «*Suite di Bach, da qualsiasi lato la ascolti è perfetta*». Personalmente lo ricordavo uno dei più grandi Champagne mai assaggiati e, riassaggiato ora con questi amici appassionati, mi ha confermato questa sensazione. Tra l'altro, sfodera un'eccezionale semplicità di beva a fronte di una notevole complessità. Un bellissimo ricordo del mitico Henri Krug.

#### **1988 Bollinger R.D.- 72% Pinot Noir, 28% Chardonnay**

Ecco il Pinot Noir, un grandissimo Pinot Noir, profondo, vinoso, cupo, monolitico, ma anche nobile. Non dimostrando minimamente gli anni che ha, sfodera al naso note di fieno, di spezie orientali, di frutto acidulo tipico della varietà, ma è anche teso, levigato, articolato. Soprattutto è «*estrattivo* – come dice Marco Reitano – *nel senso che non si esprime sul frutto o sulla mineralità, ma sugli olii essenziali*». La bocca rappresenta l'ideale prosecuzione, ma lo fa fondendosi in un insieme che sa accostare vinosità e potenza a gusto



**IN FONDO  
AL MARE**  
CHRISTIAN  
EKSTROM.

e complessità. Sulla bollicina finissima, infatti, poggiano in armonia acidità e concentrazione, frutto ed erbe officinali, oltre a un'asciuttezza che non ti aspetti. In chiusura, poi, l'ombra tannica del legno non è un difetto, ma il vezzo di un grande Champagne che ha costruito il mito della maison e, in parte, della stessa Denominazione. Così, in conclusione, questo grande Champagne risulta semplicemente appagante. Fama meritata. Un orizzontale splendido, dove non si è mai trovato un vino minimamente ossidato e non è cosa da poco a fronte di 26 anni di età!

Un Dom Pérignon "sconvolgente", un Krug cerebrale, mentre il Bollinger con la sua espressione scura, la sua nobiltà quasi scostante, ha dimostrato come questo grande Champagne non solo non sbaglia un colpo, ma possa anche agevol-

mente raggiungere i vertici assoluti. Concludo con una storia. Il 6 luglio 2010 una squadra di sommozzatori stava effettuando ricerche nel mar Baltico al largo delle isole Åland (finlandesi, ma abitate da una minoranza svedese). Scoprono il relitto di una nave sconosciuta sui cui resti non ci sono indicazioni per risalire al nome. Christian Ekstrom era il capo spedizione subacquea «La visibilità sul fondo a 55 metri di profondità era bassissima, meno di un metro, non si vedeva niente».

Il capo della squadra di subacquei trovò una bottiglia. Sul tappo c'era il simbolo di un'ancora e, dopo alcune ricerche, seppero che un tempo la Veuve Clicquot usava questo simbolo per i suoi prodotti ed era l'unica marca di Champagne a utilizzarlo. Quando lo stapparono non ci volevano credere: «Un gusto fantastico, assolutamente favoloso. C'è ancora un fine *perlage* di bollicine».

Quei subacquei avevano scoperto un tesoro: 30 bottiglie di Champagne risalenti probabilmente al 1780, le più vecchie «ancora bevibili» al mondo. Ognuna, se messa all'asta, potrebbe partire da un prezzo di oltre 50 mila euro. Fu interpellata un'enologa per capire se era ancora bevibile. Non solo lo era, ma la conservazione perfetta (assenza di luce, temperature basse e costanti sul fondo del mare) "aveva permesso al vino di mantenere tutte le sue caratteristiche.

Quindi sì, lo Champagne di lunghe annate, di grandi Maison che oggi ricevono enormi critiche, valgono quello 0 in più! A volte non bisogna solo basarsi sul lavoro attuale che viene svolto, ma bisogna guardare indietro, dentro la storia di chi lo Champagne lo ha fatto, facendone la storia!

**Valentina Rizzi**



**LUXARDO®**

BEVI RESPONSABILMENTE

*The craziest  
Negroni is  
White*

White Negroni



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

Garnish with Lemon Peel

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





# 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







# ZENZERO SUPERSTAR

Performante e benefica,  
è la spezia del momento  
Essenziale nella ginger beer

DI GIOVANNI CECCARELLI

**L**o zenzero, nome scientifico *Zingiber officinale*, è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle *Zingiberaceae*. La parola latina *Zingiber* deriva dall'antico Tamil, *Ingiver*. Il suo rizoma, chiamato semplicemente

zenzero o radice di zenzero, è tra le spezie più famose e consumate al mondo. Originaria dell'Asia, probabilmente della zona indiana-cinese, era utilizzato come rimedio medicinale. Anche nell'antica India non era utilizzato come spezia,



#### ZENZERO

LA PIANTA E,  
NELLA PAGINA  
A DESTRA, LA  
GINGER BEER.

ma era conosciuto come la *grande cura* (*mahaoushadha*) o la *cura universale* (*Vishwa Bhesaja*), panacea per tutti i malanni.

La *Zingiber officinale* è una pianta er-

bacea perenne, coltivata tuttavia come coltura annuale, ampiamente diffuso in regioni a clima tropicale e subtropicale. I maggiori produttori sono India, Cina, Indonesia, Bangladesh, Nigeria, Nepal, Cameroon, Giappone e Thailandia.

Nonostante non sia uno tra i maggiori produttori, importante è anche la Giamaica, dove cresce probabilmente lo zenzero più pregiato. Ancora

*La piccantezza dello zenzero è variabile e dovuta al gingerolo, una sostanza contenuta nella spezia*

oggi ampiamente utilizzato nella medicina tradizionale e alternativa, lo zenzero ha tuttavia assunto un ruolo fondamentale in cucina e miscelazione per le sue distintive caratteristiche organolettiche. È infatti utilizzato in molti masala indiani (mix di spezie) oppure nel pan di zenzero, biscotti, zuppe, sottaceti, per aromatizzare tè e tisane e ancora per realizzare ginger ale, ginger beer o ginger wine (un vino dolciastro aromatizzato allo zenzero).

La piccantezza dello zenzero è dovuta ad una sostanza contenuta al suo interno chiamata *gingerolo*. Molto curioso è il fatto che la piccantezza dello zenzero è variabile. Lo zenzero essiccato è molto più piccante di quello fresco perché il gingerolo, durante il processo di essiccaamento, si trasforma in *shogaolo* mentre durante la cottura gingerolo e shogaolo si trasformano in *zingerone*, molto meno piccante, ma speziato e vagamente dolce. In miscelazione, ginger ale e ginger beer ricoprono un ruolo fondamentale. Dal rizoma fresco si estrae, con l'ausilio di una centrifuga o di un estrattore, un succo fresco e pungente. Se volete ap-





profondire l'argomento ginger ale, vi invito a consultare l'articolo di Luca Pizzetti dal titolo 'Formidabile zenzero', pubblicato sul numero di ottobre 2013.

Molto interessante e degna di un approfondimento è la ginger beer, fenomeno di consumo esploso negli ultimi anni insieme alla riscoperta di drink quali Moscow Mule e del Dark n' Stormy. La ginger beer, facilmente reperibile in commercio, è una soda analcolica ottenuta diluendo, zuccherando e gassando il succo fresco di zenzero. Questo le conferisce la sua caratteristica nota fresca e pungente, che il ginger ale non ha. Tuttavia la ginger beer nasce come prodotto fermentato e,



Photo: Peter Reed



in molti craft bar anche italiani, i bartender la provano a produrre, con più o meno successo, fermentando lo zenzero. La fermentazione è un processo biochimico a carico di numerosi microorganismi, principalmente batteri e lieviti, non particolarmente rischioso, che tuttavia va conosciuto per essere gestito con successo e ottenere bevande dal sapore gradevole.

In particolare la ginger beer home-made, ottenuta tramite fermentazione spontanea, sviluppa nella maggior parte dei casi un odore sgradevole che ricorda quello di un uovo marcio, dovuto, tra i vari motivi, ad un eccessivo stress dei lieviti. Invece, il succo fresco di zenzero può essere utilizzato direttamente nei drink, oppure trasformato in sciroppi, shrub,

sode aromatizzate o spume. Per realizzare uno sciroppo è necessario estrarre il succo con un estrattore, filtrarlo con un superbag, pesarlo e sciogliere 165gr di zucchero ogni 100 grammi di succo.

L'operazione di scioglimento può essere fatta a temperatura ambiente oppure in un delicato bagnomaria, in modo da non alterarne il sapore o ridurne la piccantezza.

Come sempre, prestate particolare attenzione alla conservazione. Imbottigliate in uno squeezer pulito e asciutto, stocate in frigo e consumate entro 3-4 giorni per garantire il massimo della fragranza. Può anche essere utilizzato il rizoma essiccato, tuttavia questo deve essere estratto in infusione o in decozione.

**Giovanni Ceccarelli**





# 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

# I COCKTAIL DI MAX

## SPIRITS

DI MASSIMO D'ADDEZIO

GAMBERO ROSSO 160 PAG – EURO 18,00

**M**assimo d'Addezio si definisce un barman "semiserio" e su questo concordiamo. Almeno se lo immaginiamo come un antipersonaggio, ovvero, uno che alle luci della ribalta dello show bartending preferisce quelle dei faretti puntati sulla station dove opera quotidianamente. Massimo vi dirà che non ha mai inventato un cocktail, che il suo libro non era necessario, che il barman non è uno psicologo, e che se aveste incautamente acquistato il suo libro non vi potrà ridare i soldi indietro. Ma sarà felice di offrirvi uno shot di Tequila o Vodka in sua compagnia. E' qui che emerge la parte più istrionica e vera della personalità di d'Addezio.

Il suo libro "Spirits" vuole essere una guida introduttiva al mondo del bar. Sono illustrati 60 drink, molti classici e "i cocktail di Max", i suoi twist, alcuni dai nomi in linea con la sua filosofia di bartender dissacrante, come il Mozzico, il Bi.Bi. T1 (Bibitone) o "La Presidentessa e il 4° Reggimento" (twist per il quale non vi riveliamo l'origine). Tutto ciò che colui che si avvicina a questo mestiere dovrebbe conoscere prima di cimentarsi nelle misture è piacevolmente descritto, in modo leggero e soprattutto chiaro. Un' interessante parte è dedicata al ghiaccio, alle sue forme e usi, ai consigli del caso. I distillati più trendy, come Gin e Agave Spirits, sono descritti



quel tanto che basta a capire cosa sono e come utilizzarli al meglio, ma in modo sempre subordinato al religioso "è buono quel che piace".

Il Vermouth ha un capitolo più esaustivo, ma la simpatia dell'autore si manifesta per quel distillato che nel libro definisce "la mela del peccato", ovvero, la Vodka. Per chi conosce il d'Addezio pensiero non poteva essere altrimenti. Non mancano escursioni nell' universo Tiki. Le foto dei drink sono ben fatte ma spiccano per originalità i disegni che ritraggono Massimo nelle pose professionali di preparazione. "Spirits" è un libro scritto da un bartender vero: del genere, nel vasto panorama editoriale, ve ne sono meno di quello che si può pensare. Non fosse altro che per questo, meriterebbe di essere nella biblioteca di ogni appassionato o addetto ai lavori.

**Alessandro Palanca**





# FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



THE  
**ORIGINAL**  
STORE AND POUR PACKAGE

American  
Beverage  
Marketers

Delivering  
the Ultimate  
Cocktail Experience

[www.finestcall.com](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)



# ROMA WHISKY FESTIVAL 018

SABATO 3 MARZO DALLE ORE 14:00 ALLE ORE 23:00  
DOMENICA 4 MARZO DALLE ORE 14:00 ALLE ORE 21:30

## VII EDIZIONE



**TASTING MIXOLOGY EVENTS MASTERCLASS COLLECTOR AREA FOOD CIGARS TALKS SEMINARY**  
Roma Whisky Festival, giunto alla sua VII edizione si conferma tra le più importanti manifestazioni di settore a livello internazionale con oltre 50 aziende partecipanti, oltre 1500 etichette in degustazione, brands da tutto il mondo e guests internazionali. Per questa nuova edizione molte le novità a partire dall'area dedicata ai cognac e gli armagnac.

**SALONE DELLE FONTANE - VIA CIRO IL GRANDE 10 - ROMA**

INGRESSO 10 EURO - [INFO@ROMAWHISKYFESTIVAL.IT](mailto:INFO@ROMAWHISKYFESTIVAL.IT)

[WWW.ROMAWHISKYFESTIVAL.IT](http://WWW.ROMAWHISKYFESTIVAL.IT) - TEL. 06 32650514



**SALONE DELLE FONTANE. ROMA**

THE  
**GLENCAIRN**  
GLASS

**BarTales**  
[WWW.BARTALES.IT](http://WWW.BARTALES.IT)

**TERRY THOMAS**

**tiuktravel**  
TRAVEL & TOURS - 199 DISTRICT

**BlueBlazer**  
[www.blueblazer.it](http://www.blueblazer.it)