

BarTales

ANNO V | N. 11 | LUGLIO 2018

Harry's New York Bar



Cocktail Story

INSEGUENDO
VORONOFF

Liquid Story

L'AMARO
DEL NEGRO

Report

ARARAT, UN ALTRO MODO
DI BERE COGNAC

BAR STORY / HARRY'S NEW YORK BAR

UN NOME, UNA LEGGENDA

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
IL SAPORE DELLA LEGGENDA
- 6** **News** DAL MONDO
- 8** **Cocktail Story** di Luca Rapetti
INSEGUENDO VORONOFF
- 18** **Liquid Story** di Alessandro Palanca
L'AMARO DEL NEGRO
- 32** **Bar Story** di Luca Rapetti
UN NOME, UNA LEGGENDA (2)
- 42** **Hot Spirit** di Norifumi Abe
L'ARTE DEL RISO (2)
- 52** **Report** di Pino Perrone
ARARAT, UN ALTRO MODO DI BERE COGNAC
- 65** **Zoom/1** di Valentina Rizzi
NON SOLO CHAMPAGNE
- 75** **Zoom/2** di Fabio Bacchi
1955, ANA MARIA TARUS
- 78** **Competition/1** di Giulia Arselli
IRISH (NEW) STYLE
- 84** **Competition/2** di Giulia Arselli
GRAN FINALE "STELLATO"
- 90** **Competition/3** di Giulia Arselli
QUEL MIX SOPRA BERLINO
- 98** **How to Feel** di Giovanni Ceccarelli
TUTTO MOLTO CHIARO
- 104** **Book corner** di Alessandro Palanca
IMPARIAMO A FARE I DRINK



8



18



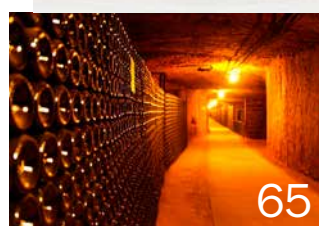
42



32



52



65



75



78



84



90



98



ANNO V | N. 11 | LUGLIO 2018

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

Norifumi Abe, Giulia Arselli, Giovanni Ceccarelli, Alessandro Palanca, Pino Perrone, Luca Rapetti, Valentina Rizzi

EDIZIONE WEB A CURA DI

SkillLab srl

(consulenza@s-lab.it)

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

© COPYRIGHT

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

BEVI RESPONSABILMENTE

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

VERMOUTH

Tomaso Agnini



Due anime, un solo spirito.

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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



Vermouth al Mallo di Noce

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



AMARUM

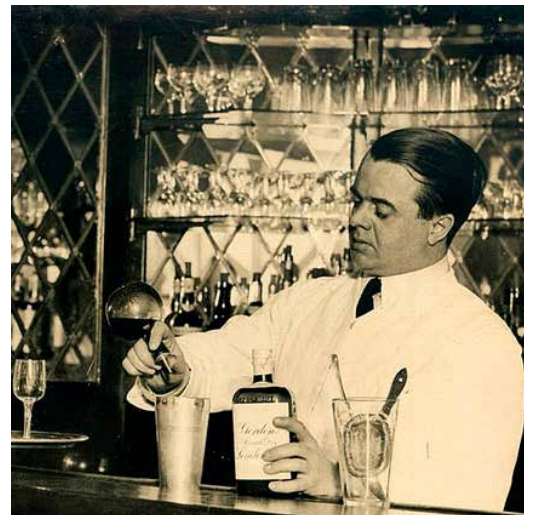
essenzialmente unico

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

IL SAPORE DELLA LEGGENDA

È singolare come la ricerca di un tonico prodigioso, una pozione rinvigorente, magari miracolosa, capace di assicurare nel corpo e nello spirito, forza straordinaria e resistenza sorprendente, sia da sempre un desiderio e un affanno dell'uomo. Ai limiti del razionale. Dagli antichi afrodisiaci (Afrodite nella mitologia era protettrice d'amore, bellezza, sessualità e lussuria) alle spezie importate dall'America appena scoperta, dai cibi piccanti o ricchi di fosforo dell'Ottocento (uova, pesce e formaggi) ai neuromodulatori (cacao e fave) e vasodilatatori (aglio), irritanti e congestionanti (pepe) di epoca contemporanea. Così tra gelatine di midollo, acque mirabilis e uova di quaglia, anche i cocktail fanno la loro parte. Il Monkey Gland (*a pag. 8*), per esempio. Uno short drink (Assenzio, sciroppo di granatina, succo d'arancia e Gin) nato dal genio di Harry MacElhone che volle dedicarlo a Serge Voronoff lo scienziato che aveva messo a punto una tecnica medica particolare: impiantare al paziente del tessuto testicolare di scimmia con l'intento di dare maggior vigore sessuale. Da qui l'origine del nome del drink: letteralmente ghiandola di scimmia. Al di là delle suggestioni e degli effetti sperati, è evidente che il drink, con quel nome e con quella freschezza perfettamente bilanciata, facesse molta presa sui media e sul pubblico. Ma questo è solo merito di MacElhone che, scozzese di Dundee, figlio di un venditore di juta, ebbe il privilegio di lavorare al numero 5 di Rue Daunou, a Parigi. In quel piccolo locale che avrebbe poi rilevato e trasformato nel mitico Harry's Bar, il più antico pub americano nella *ville lumière*. Ma questa (*a pag. 32*) è davvero una leggenda che scavalca i limiti della storia per alimentare una realtà che, di secolo in secolo, non smette di affascinare.



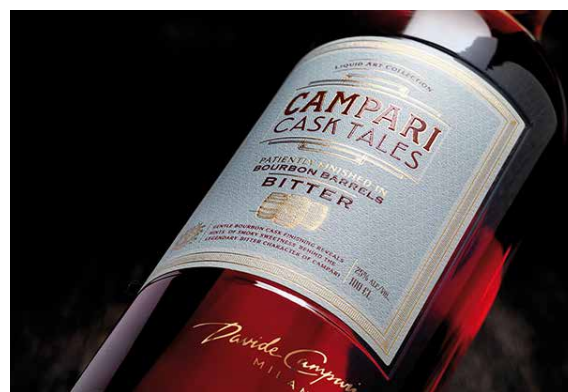


TONICA E PICCANTE

Nuovo arrivo in casa Fentimans. Rhubarb Tonic combina il “gusto piccante” del rabarbaro con “note candite” per un perfetto abbinamento con Gin stile London Dry. Yuzu Oriental Tonic è invece consigliata per accompagnare i Gin “contemporanei”. «Dal lancio del nostro pioneristico Pink Tonic Water – ha dichiarato Andrew Jackson, direttore marketing di Fentimans – stiamo vedendo un numero crescente di consumatori che sperimentano diverse combinazioni di sapori». L'introduzione di Rhubarb Tonic e Yuzu Oriental offrono al pubblico nuovi intensi sapori.

MÌ&TÌ SUL PODIO

Mì&Tì, i due Gin italiani di Rossella e Lele Saporiti, hanno ottenuto entrambi la Silver Medal all'ultima San Francisco World Spirits Competition. Pur essendo adatti alla preparazione di ogni genere di drink, Mì&Tì sono uno leggermente più forte e secco (Gin Mì), l'altro più aromatico e floreale (Gin Tì). Entrambi hanno una radice comune, data dall'uso di cinque classiche botaniche: ginepro, salvia, liquirizia, rosa e limone – ma si differenziano nei profumi e nel gusto, per l'uso di alcune essenze specifiche (yuzu e tè Lapsang Souchong per il Gin Mì, camomilla e ciliegia per il Gin Tì) che danno a ognuno dei due distillati un carattere diverso e specifico.



CAMPARI CELEBRATION

Bruno Malavasi, master blender di Campari ha creato una special release del noto brand per celebrare i 150 anni di Campari. Campari Cask Tales è imbottigliato a 25° e rifinito in botti ex Bourbon. L'esperimento segna un nuovo tassello nel trend dei craft barrel-aged spirit. «Sapevo che dovevo rendere omaggio all'uomo che fondamentalmente ha ispirato il mio mestiere», ha detto Malavasi. «Amaro, ma ora leggermente fruttato, dolce, ma solo un po' fumoso: è stata creata un'espressione unica che mantiene il sapore iconico dell'originale».

LA TASSA DEL BOURBON

In risposta alle decisioni economiche dell'amministrazione Trump, dal 22 giugno anche il Bourbon Whiskey importato in Europa subirà un incremento di tassazione previsto nella misura del 25%. Si tratta della risposta europea ai dazi americani su acciaio e alluminio, che riguarderà tutti i beni prodotti e importati in USA. Anche la Cina, colpita dalle medesime misure protezionistiche, ha imposto lo stesso rateo sul Bourbon importato.



WHISKY SPECIALE

Macallan Genesis Limited Edition è la special release che celebra la nuova distilleria Macallan, inaugurata il 2 giugno. Al naso note di frutta secca, quercia, mela fresca e cioccolato. 45,5% abv, al palato sapori di frutta secca e spezie portano a un finale pulito e caldo. «Il design innovativo della distilleria rende omaggio agli elementi naturali che contribuiscono alla produzione di The Macallan», ha sottolineato Ken Grier, creative director per The Macallan. «Dai campi di orzo e dalle querce all'importanza dell'acqua di sorgente fresca nel processo di distillazione, tutto è stato progettato per celebrare l'intero ciclo di produzione del Whisky».



DISTILLIAMO? IN HOTEL

Il successo della birra artigianale e degli alcolici raffinati raggiunge l'ospitalità. Sempre più alberghi aggiungono ai loro servizi birrerie e distillerie nei loro edifici. Succede nei McMenamis, la catena di hotel in Oregon, oppure al Source Hotel di Denver che ospita una filiale della New Belgium Brewing, o ancora al Cavalier Hotel di Virginia Beach (Virginia) che, fresco di ristrutturazione, ha aggiunto una distilleria perfettamente funzionante. Per sorseggiare, in total relax, Whiskey di segale fatto in casa.

INSEGUENDO VORONOFF

Il drink del ringiovanimento secondo MacElhone

DI **LUCA RAPETTI**

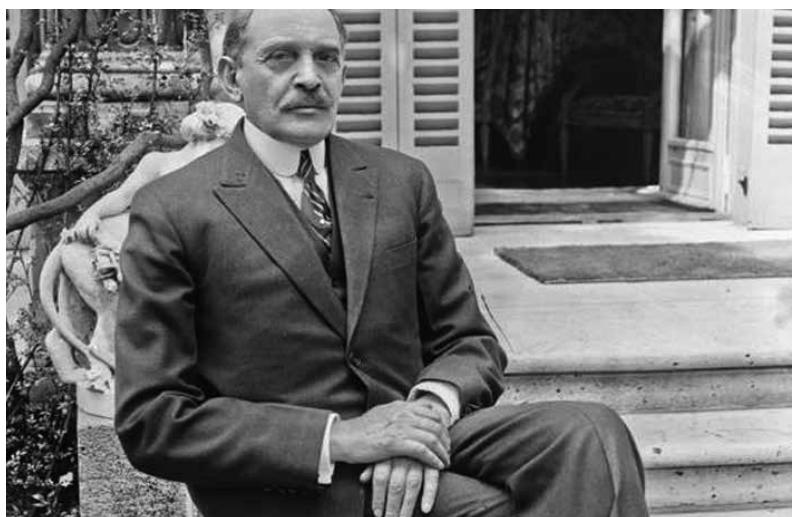


L'eterna giovinezza ha sempre affascinato, spesso ossessionato l'uomo, portandolo a compiere azioni al di fuori della razionalità. Nei primi anni del XX secolo il chirurgo e sessuologo russo Serge Voronoff fece parlare molto di sé per le sue teorie e i relativi esperimenti di trapianto di tessuti animali sull'uomo. Lo scopo era ottenere un ringiovanimento del corpo e il miglioramento delle sue attività fisiologiche.

Nato nel 1866, a 18 anni Voronoff si spostò in Francia diventandone cittadino nel 1895. Qui iniziò i suoi studi di medicina sotto la guida di Alexis Carrel, chirurgo e pioniere dei trapianti, le cui ricerche e applicazioni mediche culminarono nel 1912 con il Premio Nobel per la Medicina. Durante questa esperienza, che Voronoff stesso considerò una delle più significative della sua carriera, Serge rimase affascinato dalla possibilità di trapiantare organi e tessuti animali su un corpo umano, con lo scopo di rallentarne gli effetti dell'invecchiamento e curarne disturbi e malattie attraverso la trasmissione di ormoni.



Nel 1889 Voronoff si unì al fisiologo Charles-Edouard Brown-Sequard, il quale aveva indirizzato il suo interesse scientifico verso gli effetti di rinvigorimento e ringiovanimento dei testicoli animali. Dopo un fallito esperimento condotto da Brown-Sequard su sé stesso, Voronoff comprese che l'unico modo per ottenere gli stessi effetti degli animali sull'uomo era attraverso il trapianto di tessuti animali. Nel 1896 si recò in Egitto ove vi rimase per ben 14 anni.



Attraverso il suo lavoro di ricerca e osservazione dei comportamenti di vita degli eunuchi, grazie anche all'attività che svolse in un ospedale a Choubrah, formulò la teoria secondo la quale i deficit fisici e comportamentali mostrati da queste persone, che avevano subito castrazione, erano causati dalla mancanza di ghiandole testicolari.

Al suo ritorno a Parigi nel 1910, si stabilì presso il Collège de France. Iniziò i suoi primi esperimenti su animali tra cui cavalli e pecore. Sapendo che i primati condividono parte del corredo genetico con l'uomo, intuì che, affinché i suoi esperimenti avessero applicazioni sull'uomo, avrebbe dovuto ricorrere a tessuti provenienti dalle scimmie. Nel 1913 un ragazzino francese di 14 anni di nome Jean B. Dr. Montalti, affetto da deficit comportamentali, fu scelto da Voronoff per il suo primo trapianto di ghiandola tiroidea di scimpanzé. Voronoff tenne sotto controllo il ragazzo per i successivi 14 mesi



SCIENZA
ALCUNE
IMMAGINI DEL
MEDICO SERGE
VORONOFF, IN
ALTO CON LA
MOGLIE GERTY.

e, a quanto riportato dallo stesso Voronoff nei suoi documenti, il giovane mostrò segni di miglioramento, soprattutto dal punto di vista dell'aspetto fisico, sin dal momento in cui venne dimesso. L'evento fu annunciato soltanto qualche tempo dopo l'avenuta operazione, con un articolo destinato all'Academy of Medicine. A partire dal giugno del 1914 vi fu un'intesa attività mediatica riguardo questa sensazionale operazione. Molti quotidiani americani riportarono



157. Monkey's Gland Cocktail.

1 dash of Absinthe, 1 teaspoonful of Grenadine,
 ½ Orange Juice, ½ Gordon Gin.
 Shake well, and strain into cocktail glass.
 (Invented by the Author, and deriving its name
 from Voronoff's experiments in rejuvenation.)

COCKTAIL

IN ALTO IL
 MONKEY'S
 GLAND.
 QUI SOPRA
 MENZIONATO
 NEL LIBRO
 "ABC OF
 MIXING
 COCKTAILS" DI
 HARRY
 MACELHONE.
 NELLE FOTO A
 DESTRA,
 ALCUNE
 PUBBLICAZIONI
 DELL'EPOCA.

la notizia in prima pagina, con titoli quali "Gets wits by monkey gland", "Monkey gland cures Idiocy" e anche "Thyroid gland of monkey saves life of child".

In quello stesso anno, un giovane Harry MacElhone lasciava il territorio statunitense, dove era sbarcato nel 1912, per tornare in Inghilterra a causa dello scoppio della Prima Guerra Mondiale. Sicuramente l'operazione eseguita da Voronoff non passò inosservata al bartender scozzese. Harry spese alcuni anni a Londra e in altre località dell'Europa prima di approdare a quello che poi sarebbe diventato il suo bar, l'Harry's New York Bar di Parigi. Il suo libro "ABC of Mixing Cocktails" pubblicato nel 1919 conteneva la prima ricetta di un cocktail che, come lo stesso MacElhone afferma, «deriva il suo nome dall'esperimento di Voronoff sul ringiovanimento»: il Monkey Gland Cocktail, composto da Assenzio, sciroppo di granatina, succo d'arancia e Gin.

Premesso che ancora oggi la paternità di questo cocktail viene attribuita a MacElhone, è tuttavia interessante analizzare le diverse notizie storiche che giungono a riguardo, soprattutto attraverso articoli presenti su giornali del periodo. Innanzitutto,

"ELEPHANT'S KICK IS POPULAR IN WOMAN'S CLUB

"Monkey Gland" and "Pussyfoot" Cocktails Also Served.

London, Dec. 10.—The new woman's club in Grosvenor Place, the "Forum," has an American bar, with one of the best lists of cocktails in the west end of London.

"Gloom Raiser," "Elephant's Kick," "Monkey Gland" and "Pussyfoot," are the names of some of the drinks, says the *Globe*, while "Silver Fizz," "Horse's Neck," "Widow's Kiss," "Rainbow" and "Clover Club" also are available.—Associated Press Cable.

.

Interstitial gland operation does not prolong life, merely renews youth, Voronoff says. © Oct. 21, 1919; 1 c. Oct. 22, 1919; A 550122.

COCKTAIL FASHIONS

Once the universal pattern
 Was the excellent MANHATTAN ;

Soft as silk so crepe-de-Chine-y
 Then advanced the dry MARTINI ;

Later some potential squabblers
 Patched things up with SHERRY-
 COBBLERS.

Afterwards from Yankee Land too,
 Came the BRONX and MONKEY GLAND,
 too.

Still for those who like to wander,
 ABSINTHE makes the heart grow fonder !

l'identità del Monkey Gland Cocktail era quella di un drink prettamente americano e che, grazie all'avvento del Proibizionismo, era giunto in Europa attraverso la conoscenza di bartender americani che cercavano lavoro nel vecchio continente. Ciò lo si ritrova in un articolo dello "Sheffield Independent" in data 9 dicembre 1919. Venivano citati cocktail quali Bosom Caresser, Corpse Reviver e Monkey Gland, che, secondo il giornalista, sarebbero potuti presto diventare cocktail ordinari per la clientela inglese.

Qualche anno più tardi, nel 1924, sul "The Bystander" comparve una poesia intitolata "Cocktail Fashions" e in una delle strofe finali era possibile leggere: "Afterwards from Yankee Land too, came the Bronx and Monkey Gland too". Qui non

DIPLOMÁTICO



**REDISCOVER RUM.
DISCOVER DIPLOMÁTICO.**

RONDIPLOMATICO.COM

140. Gloom Raiser.

2 dashes of Absinthe, 2 dashes of Grenadine, 2/3 Gin, 1/3 Cusenier French Vermouth, Lemon Peel.

(Recipe by "Robert," of the Embassy.)

OKLAHOMA CITY TIMES, WEDNESDAY, DECEMBER 10, 1919

'Monkey Gland' Cocktails Are London's Latest

American Woman's Club Bar
Is Serving 'Em,

LONDON, Dec. 10.—The new Women's club in Grosvenor Place, the

"Forum" has an American bar with one of the best lists of cocktails in the west end of London.

"Gloom Raiser," "Elephant's Kick," "Monkey's Gland," and "Pussyfoot" are the names of some of the drinks

Chamberlain's Tablets.

These tablets are intended especially for indigestion and constipation. They tone up the stomach and enable it to perform its functions naturally. They act gently on the liver and bowels, thereby restoring the stomach and bowels to a healthy condition. When you feel dull, stupid and constipated give them a trial. You are certain to be pleased with their effect. (Adv.)

1915 nel quale si parlava del *Ciro's Club* di Londra, veniva menzionata la presenza di un "american barman proveniente dal Casinò di Enghien e che preparava un ottimo Bronx".

Anche se di origini scozzesi, data la sua esperienza in USA MacElhone veniva considerato un american barman, soprattutto per le conoscenze di miscelazione di cocktail che contraddistinguevano i barman d'oltreoceano di quel periodo storico. Nell'ottobre del 1919 venne ufficialmente inaugurato a Londra il Forum, un "women club" localizzato al n° 6 di Grosvenor Place, che contava già 1.600 membri sin dalla sua apertura, molti dei quali fortemente connessi con il movimento del Women's Institute. L'inaugurazione del Forum club fu pubblicizzata su larga scala, tanto da essere presente anche su alcuni quotidiani americani. Un articolo in particolare, apparso sul "Oklahoma City Times" del 10 dicembre 1919, citava la presenza di un american bar, all'interno del club, che presentava una delle cocktail list più assortite di tutto il west-end londinese. Gloom Raiser, Elephant Kick, Monkey Gland e Pussyfoot erano i drink presenti nel testo dell'articolo. A questo punto bisogna rivolgere per un attimo l'attenzione al Gloom Raiser cocktail, poiché lo si ritrovava anche in alcuni giornali americani, come per esempio l'"Anaconda Standard".

Il 6 maggio 1923 questo giornale menzionava "Frank del Ritz" di Parigi (Frank Meier) che aveva creato un cocktail chiamato "Monkey Gland" o più comunemente conosciuto anche come "McCormick". Sebbene non vi siano altre citazioni del nome McCormick per descrivere il Monkey Gland Cocktail e neppure lo stesso Meier ne fece menzione nel suo libro "Artistry of Mixing Drinks" del 1936, dove riportava

109. MONKEY'S GLAND COCKTAIL.

Une goutte d'Absinthe, une cuillerée à thé de Grenadine, 1/2 jus d'Orange, 1/2 Gordon Gin. Mélangez bien et versez dans un verre à Cocktail.

Monkey's Gland Cocktail.

Fill the shaker half full of broken ice and add :

2. teaspoonfuls of Absinthe.

2. teaspoonfuls of Grenadine.

1/4 gill of Gin.

1/4 gill of fresh Orange Juice.

Shake well and strain into a cocktail-glass.

This cocktail is very popular in Deauville and London. Harry MacElhone, the well-known bar-tender of *Ciro's Club*, invented it.

RICETTE

DALL'ALTO: IL GLOOM Raiser; IL MONKEY GLAND COCKTAIL IN USA; IN "COCKTAILS" DI PIERO GRANDI, 1927; IN "COCKTAILS-HOW TO MIX THEM" DI VERMEIRE, 1922.

solo veniva sottolineata l'origine americana del Monkey Gland, ma si menzionava anche un altro importantissimo cocktail, che probabilmente ne ispirò molti altri creati negli anni '20 del XX secolo: il Bronx. Infatti, se si osservano le ricette del Bronx e del Monkey Gland, entrambe sono composte da Gin e succo d'arancia. MacElhone scoprì questo cocktail durante la sua esperienza negli USA e lo portò con sé per riproporlo una volta giunto in Europa. A tal proposito, in un articolo del "Globe" del

THE ORIGINAL FLAVOUR OF THE CANARY ISLANDS



MONKEY GLAND

In shaker: a dash of Anis "Pernod fils", a dash of Grenadine, half Orange juice, half Gin; shake well and serve.

BARTENDING

QUI ACCANTO FRANK MEYER E, SOPRA, LA SUA RICETTA. A DESTRA, HAROLD FOWLER MCCORMICK E, SOPRA, UN ARTICOLO DI GIORNALE CHE GLI ATTRIBUISCE IL "MONKEY GLAND".



HAS NEW COCKTAIL FOR TOURIST SEASON

PARIS, May 5.—Preparing for a busy tourist season, Frank, the noted concocter behind the bar of the Ritz, has devised a new series of powerful cocktails, the favorite of which is known as the "monkey gland," or, as it is popularly called, the "McCormick."

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

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

solo la ricetta del Monkey Gland con Anis Pernod al posto di Assenzio, è possibile collegare la scelta di questo nome ad Harold McCormick, presidente del consiglio di amministrazione della International Harvester Company. Harold McCormick fu uno dei pazienti del dottor Voronoff. Osservando la ricetta del Gloom Raiser cocktail, che apparve per la prima volta proprio sul libro di MacElhone "ABC of Mixing Cocktails", si nota fin da subito quanto essa abbia elementi in comune con quella del Monkey Gland, differendo soltanto per l'utilizzo del "French Vermouth", ovvero Vermouth dry, al posto del succo di arancia. Inoltre, lo stesso MacElhone attribuì la ricetta a "Robert dell'Embassy", ossia Robert Vermeire, celebre bartender belga che aveva lavorato all'Embassy Club di Londra. A sua volta lo stesso Vermeire, quando pubblicò il suo "Cocktails-How to mix them" nel 1922, confermò quanto aveva scritto MacElhone riguardo il Gloom Raiser, aggiungendo: "Questo drink fu introdotto per la prima volta dall'autore di questo libro presso il Royal Automobile Club, 1915".

Basandosi quindi sulle informazioni sino



ad ora analizzate, si potrebbe concludere che MacElhone abbia tratto ispirazione dal Gloom Raiser di Vermeire per creare la ricetta del Monkey Gland. Ma a smentire tale ipotesi ci pensò lo stesso Vermeire che affermò a proposito del Monkey Gland cocktail: "Questo cocktail è molto popolare a Deauville (dove MacElhone aveva aperto un altro Ciro's) e Londra. Harry MacElhone, il famoso bartender del Ciro's Club, lo

CIAO MALFY!



Distillato in Italia - la patria del Gin - con ginepro italiano, scorza di limone della Costa amalfitana e siciliana e 5 altre botaniche. Gusta Malfy con ghiaccio o in un Gin Tonic. Cheers!

MONKEY GLAND IS POPULAR IN PARIS

NEW COCKTAIL IS SO CALLED BECAUSE IT HAS WALLOP; "SIDE CAR" IS ANOTHER.

(By International News Service.)

PARIS, May 32.—"A monkey gland in a hurry!"

That's the latest order in Paris bars, not in the hospitals!

A "monkey gland" is a new cocktail which has what veteran bar hounds call an "awful wallop." It was invented by a famous Paris bartender particularly to attract the attention of newly arrived American tourists.

The ingredients consist of one-half gin, one-half orange juice, a dash of absinthe and a dash of grenadine, all well shaken together with plenty of ice.

Another new cocktail, second only in popularity to the monkey gland, has been named a "sidecar," because it takes the imbiber for a ride.

Two-thirds brandy, one-sixth Cointrea and one-sixth lemon juice make up this concoction.

The United States exports enough flour and wheat annually to make over 12,000,000,000 loaves of bread, or enough to feed 44,000,000 people for a year.

Picture Framing, Mays Studios.

AMERICAN BAR TENDERS FOR ENGLAND.

One result of Prohibition in America may very probably be the popularising of the cocktail and other insidious American mixed drinks in England. A genuine American bar tender has so far been an expensive luxury that only the most up-to-date places with a wealthy patronage could afford. The bar tender is now a back number in the States, and every boat, I am told, is carrying some of them over to us in England, so that the Corpse Reviver, Boston Carosse, and Monkey's Gland may perhaps soon become the ordinary drinks of our public-houses, somewhat, I fear, to the detriment of the physical well-being of their patrons.

GLAND COCKTAIL IS LONDON'S LATEST

London, May 18 (United Press).—Monkey glands in a cocktail.

That is the latest contribution of a London bartender to the science of restoring youth, Romanos, fashionable American bar, is advertising a "Monkey Gland" cocktail, guaranteed to renew the springtime-young-man complex.

The head shaker is reticent as to the ingredients of the concoction, but it is understood that the ethereal essence of glandular rejuvenation is surrounded with Italian vermouth and dry gin.

Gland Cocktail London's Latest

London, Jan. 8 (United Press)—Monkey glands in a cocktail!

That is the latest contribution of a London bartender to the science of restoring youth, Romanos, fashionable American bar, is advertising a "Monkey Gland" cocktail, guaranteed to renew the springtime-young-man complex.

The head shaker is reticent as to the ingredients of the concoction, but it is understood that the ethereal essence of glandular rejuvenation is surrounded with Italian vermouth and dry gin.

The whole is poured into an ordinary cocktail shaker and with a few deft motions and the repetition of three mystic words the pep potion is ready.

Grandpops and rheumatic oldsters have been seen emerging from the bar with unaccustomed light in their eyes and striking vigor in their walk. A marble stairway leads to the place where these wonderful restorers may be had. Men who spend a whole minute painfully making their way to the lower level accomplish the ascent in one leap.

RITAGLI

IN ALTO, THE BRONWOOD BULLETIN DEL 22 MAGGIO 1923.

A DESTRA, TYRONE DAILY HERALD DEL 6 GENNAIO 1923.

QUI SOPRA, SHEFFIELD INDEPENDENT DEL 9 DICEMBRE 1919.

A DESTRA, TRAVERSE CITY RECORD EAGLE, 1923.

ha inventato". È indubbio che la popolarità di questo cocktail non passò di certo inosservata, soprattutto nei primi anni '20, grazie anche alla pubblicità che i giornali facevano. Curioso è anche un articolo del "Traverse City Record Eagle" del 19 maggio 1923 che assegnava la paternità del cocktail al bartender del Romano's, uno dei ristoranti più famosi della capitale inglese. Come scritto nell'articolo in questione, sebbene gli ingredienti fossero tenuti segreti, la composizione principale del cocktail era costituita da Gin e Italian Vermouth, che corrisponderebbe all'attuale Vermouth rosso. Sapendo che nella ricetta originale del Monkey Gland non vi era alcuna presenza di Vermouth, questa informazione potrebbe avvalorare ulteriormente l'ipotesi che l'ispirazione sia venuta dal Bronx o, eventualmente, dal Gloom Raiser di Vermeire.

Anche importanti libri di cocktail, pubblicati negli anni successivi, riportarono la ricetta del "cocktail del ringiovanimento" di

MacElhone. Tra questi "Cafè Royal Cocktail Book" di Tarling (1937), "Savoy Cocktail Book" di Craddock (1930), "Artistry of Mixed Drinks" di Meier (1936) e persino "Cocktails" di Piero Grandi (1927).

Oltre alla scelta del nome che sicuramente aveva fatto molta presa sull'attenzione del pubblico e dei media, anche la scelta degli ingredienti del Monkey Gland e il loro bilanciamento offrivano un gusto molto particolare e innovativo, che donava soprattutto freschezza, dal succo di arancia, ed era completato da una nota finale leggermente speziata proveniente da Assenzio e Gin.

Alcuni anni fa, durante la stesura della nuova lista ufficiale dei cocktail I.B.A., il Monkey Gland venne inserito di diritto nella categoria "Unforgettable", insieme ad altre importantissime ricette che hanno segnato fortemente l'evoluzione della cultura del cocktail in Europa e nel mondo.

Luca Rapetti



FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



THE
ORIGINAL
STORE AND POUR PACKAGE

American Beverage Marketers Delivering the Ultimate Cocktail Experience

www.finestcall.com

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

L'AMARO DEL NEGRO

L'elisir del “settimino di Cessole”, un rimedio stomatico ottenuto con 37 erbe, perfetto come aperitivo

DI ALESSANDRO PALANCA

Nel mondo della liquoristica vi sono storie che arrivano da lontano, che rimandano a tempi antichi in cui si mescolavano scienza e credenza popolare, storia e leggenda. Sono storie che parlano di liquori e antiche sapienze arrivate sino ai giorni nostri, spesso sconosciute. Una è quella dell'amaro “Toccasana” e di Teodoro Negro, il suo

inventore. La storia del “Toccasana” ha radici storiche che affondano in un territorio che da sempre ha una grande cultura e tradizione nell'uso delle erbe che madre natura ha donato all'uomo.

Nell'Astigiano è da sempre diffuso il sapere delle erbe e della farmacopea casalinga. È un territorio generoso, ricco di tesori enogastronomici conosciuti in tutto il mondo: vini, formaggi, salumi, spumanti e liquori. In questa terra ricca di vegetazione rigogliosa, vigneti e fiumi, medici e religiosi di campagna esercitavano la pratica di guaritori attingendo alle loro conoscenze di erboristi e speziali.

La pratica della medicina erboristica ammantava queste persone di un sapere dal quale dipendevano le società rurali del tempo. Era un sapere in continua evoluzione, che si tramandava di generazione in generazione arricchendosi di nuove conoscenze e ritrovati. Come al tempo degli antichi alchimisti che si spingevano ai limiti dell'esoterico, alcuni di questi personaggi si caratterizzavano per aspetti che potrebbero fare pensare a pratiche di sciamanesimo. Con infusi di erbe in vino o alcol, spesso solo a loro conosciuti, di-





ventavano figure di riferimento sociale. È in questo contesto che si cala la storia di Teodoro Negro.

Teodoro nacque il 22 febbraio 1910 da una famiglia numerosa, a Cessole, in provincia di Asti, era il settimo di dodici figli. Cessole è un minuscolo paese immerso nelle Langhe, oggi conta 400 abitanti, ed è noto per avere ospitato il primo mercato della Val Bormida, voluto al tempo finanche dal Re di Spagna. Teodoro Negro, figlio delle Langhe, era nato “settimino”. La popolare credenza che attribuisce alle persone nate nel settimo mese di gravidanza particolarità uniche e straordinaria sensibilità, sembra calzare a pennello al



nostro personaggio. Negro era un raddomante. La raddomanzia è una pratica che consiste nel tentativo di individuare acqua o filoni di metalli nel sottosuolo utilizzando uno strumento di legno, generalmente a



forma di "Y", che sarebbe usato come amplificatore dei movimenti del corpo generati da supposte radiazioni emesse dall'oggetto ricercato. Chi usa questa pratica è chiamato raddomante. Non è una tecnica supportata da materiale scientifico, ma alle intuizioni di Teodoro si devono gli scavi di molti pozzi utilizzati per l'irrigazione dei campi e per l'uso domestico dell'acqua.

Teodoro non studiò mai medicina, ma sviluppò grandi conoscenze erboristiche che gli avrebbero dato la fama di guaritore. In un mix di storia, leggenda e verità le vicende di Teodoro esaltano presunte doti di una capacità sensitiva straordinaria, al punto da percepire i malanni del paziente tenendogli le mani e concentrandosi su di lui. È evidente che il potere conoscitivo delle erbe influisse molto su di un popolo poco avvezzo al sapere.

dalle erbe la salute

Il toccasana NEGRO, è un liquore d'erbe, tonico digestivo, salutare. È stato scoperto dall'esperto erborista Teodoro Negro di Cessole (località vicina a Cortemilia).

Il TOCCASANA NEGRO, che accoppia al gusto gradevolissimo un'efficacia digestiva insuperabile, non è quindi da confondere con gli abituali liquori.

È consigliato per tutte le età e si può bere in qualsiasi momento della giornata, liscio o con seltz, a digiuno e dopo un buon pranzo (anche in considerazione della sua minima gradazione alcolica).

XXVI FIERA ASTI

**IL TOCCASANA
DELL'ERBORISTERIA**
di CESSOLE

Ditta PORRO ROMANO
Tel. (0144) 80.146, Cessole (AT).

DALLE ERBE LA SALUTE

Durante la vostra permanenza ad Alba per assistere al Fallo o per vedere la Mostra del tartufo, dei vini e della gastronomia albesa, entrando in un pubblico esercizio non dimenticatevi di degustare un bicchierino o due del "Toccasana Negro", in vendita anche a Torino ed in moltissime città del Piemonte e della Liguria, ma forse ancora non abbastanza conosciuto.

Anzitutto spieghiamo di che si tratta. Il "Toccasana Negro" è un liquore tonico, digestivo, salutare, scoperto dall'esperto Erborista di Cessole (località vicina a Cortemilia) Teodoro Negro il quale dopo uno studio approfondito di quasi mezzo secolo è riuscito a ricavarlo dall'infuso di ben 37 erbe provenienti da diverse parti del mondo ed anche da coltivazioni proprie.

Ognuna di queste erbe ha una sua particolarità ed amalgamate insieme rappresentano il segreto della salute.

Tra le tante erbe il rabarbaro, benefico per la cura del fegato; la centaurea, che previene ed allontana ogni affezione febbrile; la genziana, essai benefica per l'apparato digerente; il calaro; artemisico, stimolante, tonico; il finocchio, diuretico e salutare.

Il "Toccasana Negro", che accoppia al gusto gradevolissimo un'efficacia digestiva insuperabile, non è quindi da confondere con gli abituali liquori. È consigliato per tutta la età e si può bere in qualsiasi momento della giornata, liscio o con seltz, a digiuno o dopo un buon pranzo.



**l'amaro
dell'erborista
di Cessole**

Ditta PORRO ROMANO - tel. (0144) 89046 - Cessole (AT)

Negro si avvicinò ancora quattordicenne alle erbe dei suoi luoghi, imparò a riconoscerle, le catalogò, mise a dimora dei campioni di queste erbe, creò il suo "giardino dei semplici". Aveva iniziato i suoi studi in materia presso il monastero dei Padri Scolopi di Carcare, in provincia di Savona. Qui apprese i segreti dell'arte

Georgi Radev, Mahiki London



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

Real Gourmet Cream of Coconut
 Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts

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

Pumpkin Reàl
 Infused with premium pureed Pumpkin the Jalisco region and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and dove

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

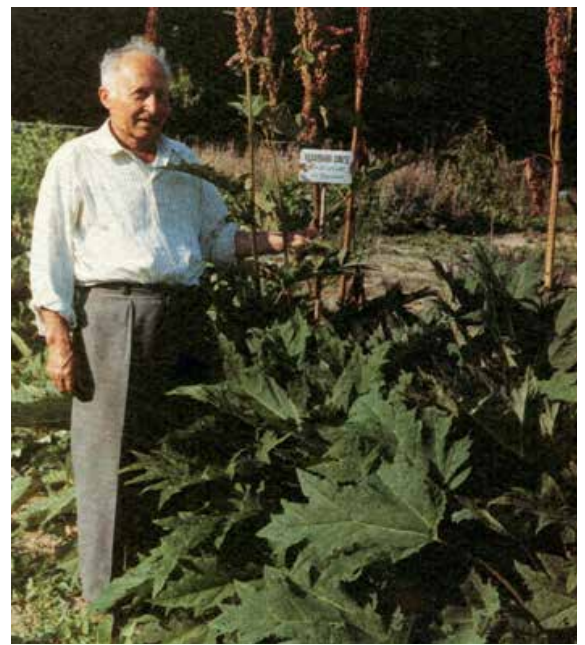
Ginger Reàl
 Infused with premium Laimu Ginger puree

Passion Reàl
 Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

Kiwi Reàl
 Infused with premium Kiwi from New Zealand



www.realingredients.com



dell'infusione, comprese i principi curativi delle erbe e i loro effetti contrari. Successivamente, nel 1940, studiò presso l'Università di Pavia e fu tra i primi in Italia a diplomarsi in erboristeria. I suoi primi rimedi curativi erano composti da un numero piuttosto esiguo di erbe. I suoi portentosi preparati erano confezionati in sacchetti che raccoglievano non più di sette erbe per volta, e dovevano essere messi in infusione da consumare dopo i

pasti. Teodoro consigliava un diverso liquido di infusione in base al tipo di malanno: acqua calda, vino bianco o Cognac. Per la visita e per la cura, Teodoro non chiedeva nessun compenso e si affidava alla generosità dei suoi assistiti. Fu così che il "settimino di Cessole" venne identificato come colui dei "toccasana".

Sulla scia delle narrazioni popolari la fama di guaritore di Teodoro si diffuse per le vallate. Ciò causò il risentimento dei medici che assistevano impotenti a un calo dei loro affari e al pellegrinaggio della gente verso colui che era considerato alla stregua di uno stregone eretico. Teodoro Negro venne citato in giudizio dalla corporazione dei medici. Questa denuncia divenne un caso riportato anche dalla stampa. L'articolo apparso su *Stampa Sera* del 10 novembre 1938 diventa un documento rilevante e fondamentale nella storia che vi stiamo raccontando. Il giornale riporta l'assoluzione di Teodoro Negro dall'accusa di "stregoneria" e danno all'esercizio della pratica sanitaria. All'epoca dei fatti Teodoro aveva 28 anni. L'articolo cita "Costui, che è anche noto raddomante, aveva acquistato notorietà per il presunto potere di intuire i mali delle persone anche senza visitarle e quello taumaturgico di guarirle. Delle sue prestazioni, che si riducevano



EDINBURGH GIN DISTILLERY

SITUATA NEL CUORE DELLA CAPITALE SCOZZESE



BEVI RESPONSABILMENTE

ORIGINAL

SEASIDE

CANNONBALL

TIPICAMENTE SCOZZESE
RINFRESCANTE 43°

MINERALE E IODATO
L'ESSENZA DELLA COSTA 43°

DECISO E PUNGENTE
DOPPIO GINEPRO 57,2°

THREE
ARTISANAL



CENTS
BEVERAGES

EST. 2014

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



GHILDAR SELEZIONI
.COM

Il "settimino" di Cessole assolto ad Alessandria dall'accusa di stregoneria

Alessandria, giovedì sera.

Nel luglio scorso s'iniziava una azione per esercizio abusivo della professione sanitaria contro Teodoro Negro, di 28 anni, il «settimino» di Cessole, un contadino dotato di una certa cultura e dedito a pratiche scieliche. Costui, che è anche noto raddomante, aveva acquistato notorietà per il presunto potere di intuire i mali delle persone anche senza visitarle e quello taumaturgico di guarirle. Delle sue prestazioni, che si riducevano ad un esame visivo della persona malata e di un colloquio, nulla chiedeva. In giudizio il difensore, avvocato Piola, ha fatto eseguire un esperimento di raddomanza, in cui il Negro si è talmente eccitato da cadere in svenimento, così che il dibattimento ha dovuto essere sospeso per qualche ora. Una trentina di testi hanno dichiarato che il Negro aveva loro diagnosticato e sanato mali ritenuti inguaribili, non solo psichici, ma anche fisici. E ciò con la forza della sua persuasione, infondendo loro fiducia in Dio. Il giudice ha assolto l'imputato, dalla duplice imputazione.

ad un esame visivo della persona malata e di un colloquio, nulla chiedeva. Una trentina di testi hanno dichiarato che il Negro aveva loro diagnosticato e sanato mali ritenuti inguaribili, non solo psichici, ma anche fisici”.

Presso lo studio erboristico di Teodoro si formavano lunghe file di pazienti, provenienti da luoghi diversi, che attendevano di essere visitati e alleviati. Fu necessario costruire un albergo con ristoro per alloggiare coloro che arrivavano da lontano. Teodoro aveva una parola per tutti, cercava di dare conforto e trovare un rimedio a tutti i mali che gli venivano sottoposti. Si trattava di un esercito di “pellegrini” che compiva un rituale al quale Teodoro Negro non si sarebbe sottratto sino alla fine dei suoi giorni.

Le erbe del «setmin»

Circa 500 abitanti, molti gli svizzeri e i tedeschi in prevalenza proprietari di case e rustici destinati alle vacanze, il paese della valle Bormida presenta un'economia prevalentemente agricola. Coltivati soprattutto le viti di moscato, barbera e dolcetto. Per quanto riguarda l'artigianato due o tre sono i laboratori di falegnameria. Un paio anche i produttori delle famose «robiole» di Langa. Ma il vanto di Cessole è rappresentato dall'erborista Teodoro Negro. Ottantacinque anni, tra i primi in Italia ad aver conseguito un diploma in erboristeria, l'anziano «setmin», come viene impropriamente chiamato dai suoi concittadini, da una vita produce tisane e pozioni per la cura naturale dei malanni. Esercita ancora nella sua casa in frazione Sant'Alessandro, assistito dalla figlia, medico. Sua è anche la ricetta del noto «Toccasana», un liquore d'erbe, prodotto dai nipoti di Teodoro Negro. [ff. l.]

Il toccasana dell'erborista di Cessole



Dino
TOCCASANA
NEGRO ...

CESSOLE (Asti)
VIA ROMA, 98
Tel. 0141/80.946

Il TOCCASANA NEGRO è un liquore d'erbe unico, digestivo, salutare. È stato scoperto dall'esperto Erborista Teodoro Negro di CESSOLE (Asti) in provincia di Cuneo. È un prodotto di estrazione di 37 erbe preziose e rare, che da millenni, proprio grazie a queste erbe, ha una sua particolare ed amalgamata azione riparatrice e di salute. Tra le erbe usate il RABARBARO, benefico per la cura del fegato, la GENTIANA, utile per la cura per l'apparato digerente, il CALAMO aromatico, stimolante, nonché il MUCCHIO, benefico e salutare. Il TOCCASANA NEGRO, che assomiglia al gusto malinconico, amaro e digestivo, non è quindi da confondere con gli altri liquori. È consigliato per tutte le età e la più forte in ogni momento della giornata. Anche il diabete, a digiuno o dopo un pasto, può essere in modo benefico curato con l'uso di questo liquore.

All'apice della sua professione, Negro cominciò a pensare alla possibilità di creare un “rimedio universale”, un elisir che potesse alleviare dai malori. Cominciò a elaborare il suo “Toccasana”, un rimedio stomatico ottenuto con 37 erbe (achillea moscata, anice verde, assenzio romano, basilico, camomilla romana, genziana maggiore, marrubio, melissa, menta piperita, rabarbaro cinese, rosmarino, salvia...), tra quelle locali, coltivate nel suo orto botanico, e da terre lontane, come il legno quassio. Il liquore nacque nel 1970 all'interno di un opificio adiacente alla storica erboristeria, che rimase comunque in attività.



Nel 1973 apparve ufficialmente il brand "Toccasana Negro". Alla conduzione della piccola azienda vi era Romano Porro, nipote di Teodoro, che sovrintendeva a una produzione che arrivò a toccare

le 30.000 bottiglie.

La figlia di Teodoro si occupava dell'erboristeria. In un articolo del 20 giugno 1990 il quotidiano *La Stampa* riportava l'articolo *I Tesorieri della natura: Settimino e settimo figlio di una numerosa famiglia, raddomante a soli otto anni, erborista diplomato a*

ventisette -. Per ascoltare un suo parere arrivano da tutto il Piemonte: «Ma io non prescrivo nessuna cura» - dice Negro, che ha il terrore di essere scambiato per un guaritore, per un mago - «Faccio tisane, consiglio le piante migliori per alleviare un certo malanno». - *I miracoli, Teodoro Negro non li fa, eppure un "toccasana" l'ha inventato - «Il nome glielo hanno affibbia-*

to i suoi clienti», - ricorda sorridendo. «Un tempo vendevo solo le erbe da aggiungere al cognac, poi la gente ha cominciato a chiedermi di preparare tutto io. E così è nato il Toccasana».

Cessole divenne il "paese del setmin" o "dell'erborista" e il suo liquore assimilato alle specialità enogastronomiche della zona, le robiole, le *friceu*, frittelle salate di pasta di pane, i vini Barbera e Dolcetto. Un altro articolo di Luigi Sugliano "Storie di Langa" per *La Stampa* del 2 giugno 1999, aiuta a capire la personalità e l'atmosfera che Teodoro Negro era riuscito a creare intorno alla sua persona: Aveva una voce sottile, Teodoro Negro. Il fisico era minuto, gli occhi dolci, lo sguardo premuroso. Per andare da lui ci si alzava presto e l'anticamera a volte era lunga, occupata a guardare i disegni delle piante. La sala di aspetto era minuscola e per entrarvi bisognava avere il biglietto, un numero che ti eri conquistato giorni (o mesi) prima grazie al favore di un vicino di casa che ci andava prima di te, piccolo anello di una lunga catena di attese e favori. Una curva, poi il ponte sul fiume delle tue angosce, poi la casa del "setmin", la speranza di una guarigione o almeno di un buon decotto. Teodoro Negro usciva dalla penombra e quasi non lo vedevi, minuto com'era. Parlava e chiedeva, intuitiva e capiva. Poi apriva i cassetti di legno, allargava il grosso foglio di quella carta spessa che aveva solo lui, riempiva le piccole mani con le erbe della Langa, le dosi le mandavi a memoria e magari al ritorno, sul pullman, ti sforzavi a ricordarle.

Come tanti altri amari presenti sul mercato, oggi il prodotto ha perso la sua connotazione curativa per diventare un eccellente dopo pasto o aperitivo, da bere liscio o con ghiaccio, con l'aggiunta di so-

Come tanti altri amari, oggi il prodotto ha perso la connotazione curativa per diventare un eccellente aperitivo

SIMPLY EXCEPTIONAL.



info@ghilardiselezioni.com

BEVI RESPONSABILMENTE

DONQ.COM
PRODUCED BY DESTILERIA SERRALLES, INC., PONCE, PR. CT. RUM 40% ALC/VOL.



E' deceduto l'erborista Teodoro Negro



Teodoro «setmin» di Langa inventore dell'amaro Toccasana Negro

CESSOLE. Teodoro Negro, 87 anni, erborista da quando ne aveva 14, protagonista di una di quelle storie di Langa che assomigliano ad antiche leggende, è morto nel sonno nella notte tra il lunedì di Pasquetta e martedì. Molti lo conoscevano come il «setmin». Accanto a lui la moglie Ida, 85 anni; la figlia Matilde, medico ed erborista, e la nipote Luigina. Un altro nipote, Valter Porro, è titolare della «Toccasana Negro» che produce l'amaro inventato dall'erborista di Cessole. [fi. l.]



da, usato in miscelazione. Il Toccasana di Teodoro Negro racchiude in soli 21 gradi tutti i profumi e gli aromi delle erbe da cui si ottiene, senza alcuna forzatura di sapore, equilibrato, morbido e avvolgente al palato, con un retrogusto lungo e piacevolmente amarognolo. Al Toccasana Negro si affianca oggi il Toccasana Riserva del Fondatore, arricchito nella sua complessità da un lungo affinamento in botti di rovere. Prodotta in una singola barrique elaborata ogni anno e imbottigliata solo quando

l'erborista dell'azienda ritiene che abbia raggiunto l'equilibrio ottimale, la "Riserva del Fondatore" conta solo su pochissimi, preziosi esemplari. La permanenza in legno è di almeno 3 anni, il tempo ideale per far raggiungere all'amaro una perfetta complessità e una finezza di profumi davvero unica. L'etichetta riporta la parola "Nurin". Era il nomignolo con il quale veniva chiamato Teodoro.

Il Commendatore Teodoro Negro scomparve a 87 anni nel 1997, nel sonno. La sua eredità continua ancora oggi grazie a Casa Toso.

Alessandro Palanca



MISS COLEY di Francesca Gentile Funi 1898 – Montecatini Terme (PT)

INGREDIENTI

- 4,5 cl di Carpano Antica Formula
- 4.0 cl di Tovel's Gin
- Velluto di Amaro Toccasana Negro e Limoncello Pallini

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta vintage. Garnish: menta e float di Angostura



LONDONTEO di Stefano Armiento Kiosko Stiss – Lago di Viverone (BI)

INGREDIENTI

- 40 ml Toccasana Negro
- 30 ml Gin Tanqueray London Dry
- 25 ml Chinotto Lurisia
- 10 ml Riduzione di Vermouth Rosso *
- 6 gocce Varnelli Delizia Cannella

Tecnica: build Glass: Old Fashioned. Garnish: orange zest

*Per eseguire la riduzione: versare 200 ml di Vermouth e 60 ml di sciroppo di zucchero in un pentolino, far bollire il tutto a fuoco lento per alcuni minuti fino a ridurre di un terzo del volume



TOCCA PIANO di Luigi Barberis Caffè dei Mercanti – Acqui Terme (AL)

INGREDIENTI

- 3 cl Bulleit Rye Whiskey
- 3 cl Noilly Prat Vermouth
- 3 cl Amaro Toccasana Negro
- 1 bsp China Clementi
- 2 dash orange bitter

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta. Garnish: lemon peel



ESTATE AMARA di Mirko Turconi Piano 35- Torino

INGREDIENTI

- 40 ml Toccasana Negro
- 30 ml Vermouth di Torino
- 5 ml liquore di Mastiha
- 30 ml soda al melone giallo*
- 1 dash bitter cardamomo
- 2 dash Anice Secco Varnelli

Tecnica: build su ghiaccio. Glass: OF. Garnish: twist di limone e rametto di timo

*soda: estrarre melone, filtrare e gasare in un sifone da seltz

About Ten, Best Italian Liquor Finest Premium Quality

Cinico Liquore

IO SONO CANNELLA

La cannella è un albero sempre verde originario dello Sri Lanka. La parte dell'albero dalla quale otteniamo la cannella è quella della corteccia che poi viene fatta essiccare. La qualità dipende dall'età degli alberi; generalmente più giovane è l'albero maggiore è la qualità.

OSCAR WILDE

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



Liquore Eccentrico

LA FAVA DI TONKA

Il primo liquore al mondo alla Fava di Tonka. La quale fino ad oggi era utilizzata nei profumi, nella pasticceria, nell'alta cucina e come ingrediente secondario nei vermouth e nei gin. Le note olfattive della Fava di Tonka ricordano la vaniglia, la mandorla, la camomilla e il cocco, con sentori di tabacco.

JOHN STUART MILL

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





DAVE GARZON E FRANCESCO MORTAI

The Greedy Gin

- L'IDENTITÀ -

Greedy Gin nasce dall'idea di creare un gin profumato, saporito e dal gusto persistente in bocca, con un'ottima base alcolica di partenza.

Per ottenere ciò abbiamo scelto di:

- utilizzare di base un distillato di grano puro ridistillato più volte
 - macerare i botanici in una soluzione idroalcolica
 - ridistillare con un alambicco discontinuo in rame dalla forma molto concentrata che ci consente di imprigionare tutti gli aromi dei botanici
 - compiere la distillazione in Inghilterra
 - filtrare il Gin in maniera MOLTO leggera
 - riposare il distillato per circa 70 giorni
- I nostri tempi di produzione ammontano a circa 100 giorni.



GUY DE MAUPASSANT

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

ABOUT TEN

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

www.abouten.it  Cinico & Greedy



UN NOME, UNA LEGGENDA (2)

La nascita dell'International Bar Fly, l'associazione segreta degli amanti del buon bere

DI LUCA RAPETTI

Nel 1924 Harry MacElhone decise di organizzare il primo "Straw vote". Era una sorta di votazione assolutamente non ufficiale e quindi non riconosciuta dal governo, per testare le preferenze politiche dei suoi clienti americani e con l'obiettivo di attirare maggior attenzione mediatica sul suo bar. Questo voto coinvolgeva tutti i cittadini americani con età minima di 21 anni che vivevano o si trovavano a Parigi durante le elezioni presidenziali americane.

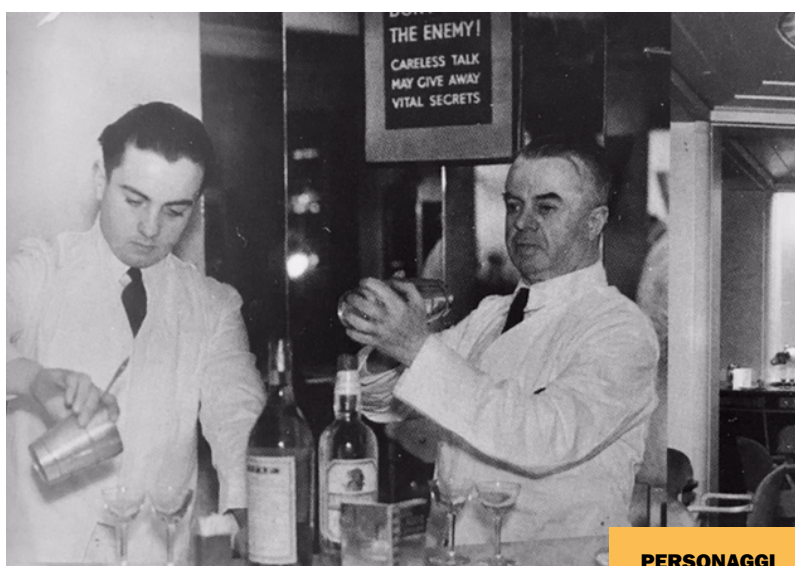
Siccome a quel tempo l'astensione elettorale non era assolutamente contemplata, i risultati di queste finte elezioni fornivano già un dato reale sulle preferenze della clientela americana. In quell'anno, John Calvin Coolidge Jr. ricevette la maggioranza delle preferenze dei "votanti" presso l'Harry's New York Bar. Coolidge vinse le elezioni ufficiali americane, diventando il trentesimo Presidente degli Stati Uniti d'America. Presso il cocktail bar parigino seguirono appunta-

menti elettorali di questo tipo, un vero rituale. Fino al 2011 ve ne furono ben 25 e solo in due casi i risultati della clientela americana di MacElhone non vennero confermati durante le elezioni ufficiali.

Il genio di MacElhone non smise di creare situazioni o escogitare piani di marketing che potessero rendere il suo cocktail bar sempre più celebre e allo stesso tempo dinamico. Sempre nel 1924, Harry fondò la I.B.F., acronimo di International Bar Fly (che si può anche leggere come F.B.I. in senso opposto), un'associazione segreta che doveva raggruppare in modo fraterno tutti coloro che si dedicavano seriamente al piacere del buon bere, in tutti i suoi aspetti.

L'idea di questa associazione gli venne consigliata da un suo amico giornalista del "Chicago Evening Post", Oscar Odd MacIntyre. L'ispirazione venne dal resoconto che lo stesso MacIntyre aveva pubblicato riguardo il tour organizzato presso alcuni dei cocktail bar più famosi della capitale francese e che coinvolse alcuni giornalisti americani, tra cui Basil Woon, Carl Dennewitz e circa un'altra dozzina di colleghi. Al termine della serata, prima di congedarsi, Dennewitz attaccò un paio di moscerini morti sulla superficie di una zolletta di zucchero e se la appose sul colletto della giacca, quasi fosse una mostrina di riconoscimento. Gli altri partecipanti fecero lo stesso e questo simbolo, sebbene poi leggermente modificato negli anni futuri, divenne il logo dell'associazione.

La crescita di questa associazione su scala internazionale fu rapida. Vi era un preciso e rigoroso codice di condotta che prevedeva specifici comportamenti da osservare in presenza di altri membri. Tra coloro che vi aderirono spiccavano nomi



PERSONAGGI
DUE IMMAGINI
DI HARRY
MACELHONE AL
CAFE DE PARIS.

quali Ernest Hemingway, Douglas Fairbanks, Jack Donohue, il Generale Dwight D. Eisenhower, Franklin D. Roosevelt Jr. e Burt Lancaster. La I.B.F. è attiva ancora oggi e conta decine di migliaia di membri sparsi in tutti i continenti. In molti tentano in tutti i modi e desiderano fortemente di poterne far parte, tuttavia solo pochi vengono scelti e introdotti in questa cerchia segreta.

Per rendere l'Harry's New York Bar un luogo d'incontro sempre più confortevole e familiare per la sua tanto amata clientela americana, le opere di "americanizzazione" operate da MacElhone furono molteplici. Nel 1919 venne introdotta la Coca Cola e questo lo rese il primo bar in tutta Francia a servire questa bevanda;



LOGO

QUI SOPRA, LA SCATOLA PER LA VOTAZIONE. A DESTRA, IL DISEGNO DEI DUE MOSCERINI, SIMBOLO DEL FAMOSO BAR.

vennero messi a disposizione quotidiani e riviste americane, la lingua ufficiale del bar divenne proprio l'inglese. In modo particolare questo fatto facilitò notevolmente il turista americano che, avendo difficoltà a parlare e comprendere il francese, si sentiva molto a suo agio nel constatare che la maggior parte dello staff del bar parlava fluentemente inglese.

Curioso notare che, siccome non era a tutti chiara la vera nazionalità di MacElhone, nel 1926 la Camera di Commercio Americana in Francia lo registrò come residente americano. Il

vero "tocco americano" fu l'acquisto, nel 1933, di una macchina per scaldare gli hot dog, che regalò un altro primato al bar di MacElhone: quello di aver servito il primo hot dog in Francia. Questo genere di servizio viene mantenuto ancora

oggi. La calda-hot dog si trova al centro del banco bar, viene gestita dai barman e solitamente ogni panino viene "sciacquato" con una o più birre, che conferiscono maggior sapore e contribuiscono a mantenerne la morbidezza.

Anche da una situazione difficile quale



il crollo dei mercati finanziari americani avvenuto nel 1929, Harry seppe trarre profitto. Sui tovaglioli di carta destinati ai suoi clienti fece stampare la scritta "Crying Towels", riuscendo quindi a rubare un sorriso e regalare un breve momento di felicità in una situazione tutt'altro che facile. Tuttavia, lo scoppio della Seconda Guerra Mondiale ebbe ripercussioni anche sull'attività della famiglia MacElhone. Harry e il suo figlio più giovane Andrew, erano l'uno troppo vecchio e l'altro troppo giovane per poter essere impiegati in combattimento. Il primogenito Henry, invece, era stato

Harry sapeva far sorride anche nelle difficoltà. Dopo la crisi del '29 fece scrivere sui tovaglioli "Crying Towels"

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE

*Tradizione
terroir
persone*

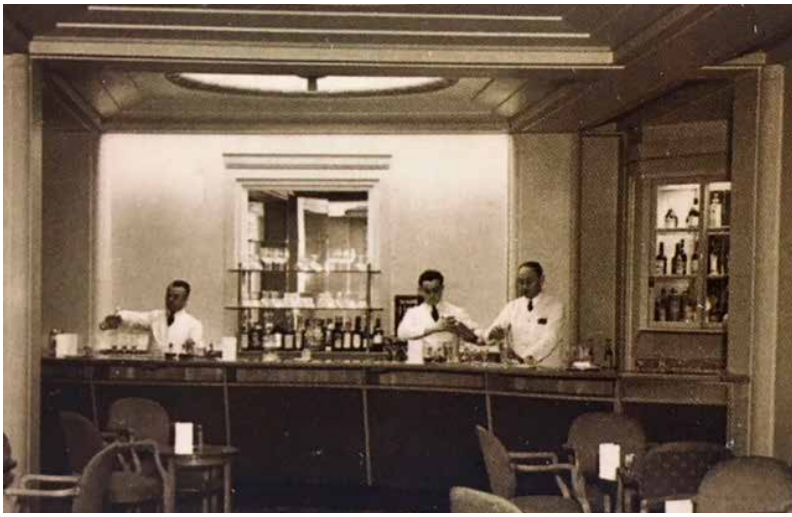


Apertivo Del Professore

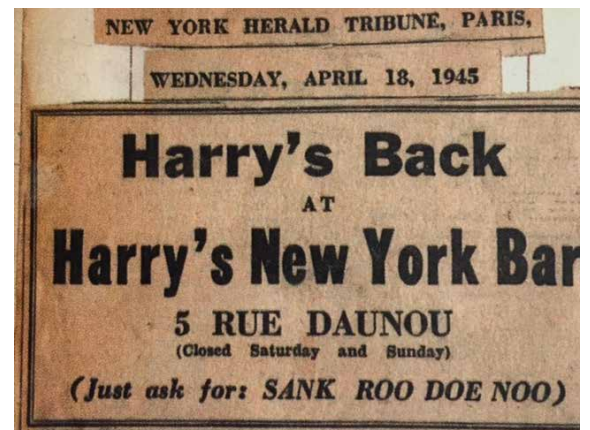
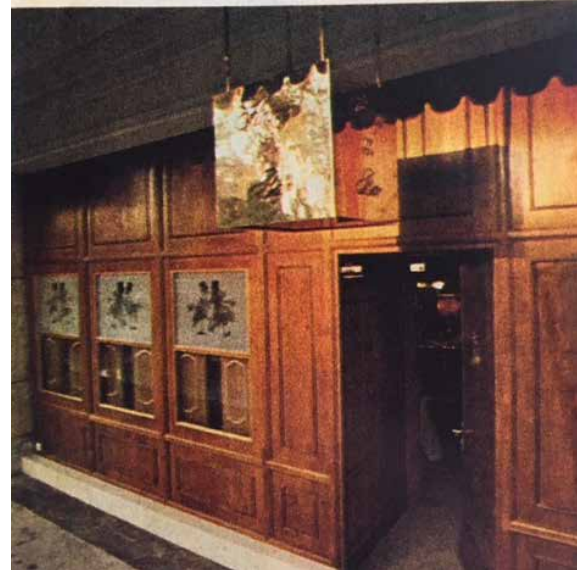
*Nasce dall'accurata infusione artigianale
di mandarino, limone, genziana ed altre spezie.
I suoi sapori e colori mediterranei rievocano
le atmosfere dei favolosi anni '50.
Da assaporare in lieta compagnia al calar del sole.*

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE

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



UN BAR AMERICAIN CRÉÉ À MONTREUX



HOT DOG

QUI SOPRA LA
MACCHINA PER
SCALDARE GLI
HOT DOG AL
CENTRO DEL
BANCO BAR.
NELLA FOTO IN
ALTO,
MACELHONE AL
RIVOLI BAR DEL
RITZ.

arruolato nell'esercito francese. Quando Harry comprese che le truppe tedesche stavano avanzando verso Parigi e molti cittadini iniziavano a fuggire altrove, fece lo stesso con suo figlio. Innanzitutto prese tutti i suoi liquori e distillati e li ripose nella cantina, costruì un muro per sigillarne l'ingresso e poi raccolse tutti i memorabilia e gli oggetti importanti e li portò nella sua casa a Garches, fuori da Parigi. Salì poi con suo figlio sulla sua Fiat Topolino e si diresse verso Bordeaux. Però, appena superata la Loira, l'automobile ebbe un guasto al motore. Fortunatamente riuscirono a farsi dare un passaggio sino alla meta finale e arrivarono a Bordeaux appena in tempo per imbarcarsi su una nave diretta a Londra. La traversata durò ben 12 ore prima di

sbarcare a Falmouth, in Cornovaglia.

Nella capitale britannica, entrambi trovarono lavoro presso il rinomato Cafè de Paris. Qui si tenevano spettacoli di cabaret e vi era una orchestra. Nonostante la guerra sempre più aspra la clientela londinese non rinunciava ai piaceri della vita mondana. Qui Harry creò due nuovi cocktail, l'Hurricane e lo Spitfire, entrambi dedicati ai piloti della Royal Air Force. Una sera, durante un bombardamento aereo, il Cafè de Paris venne completamente distrutto, ma i due MacElhone ne uscirono illesi.

Nel novembre del 1940 ad Harry venne assegnato l'incarico di gestire l'American Bar del Ritz Hotel, che ribattezzò

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —

*Tradizione
terroir
persone*



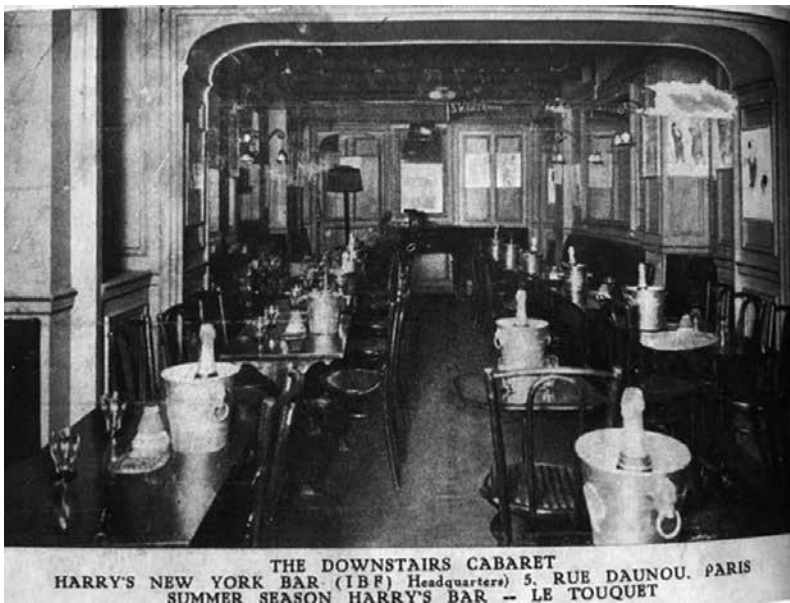
Bitter Del Professore

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.

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE

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

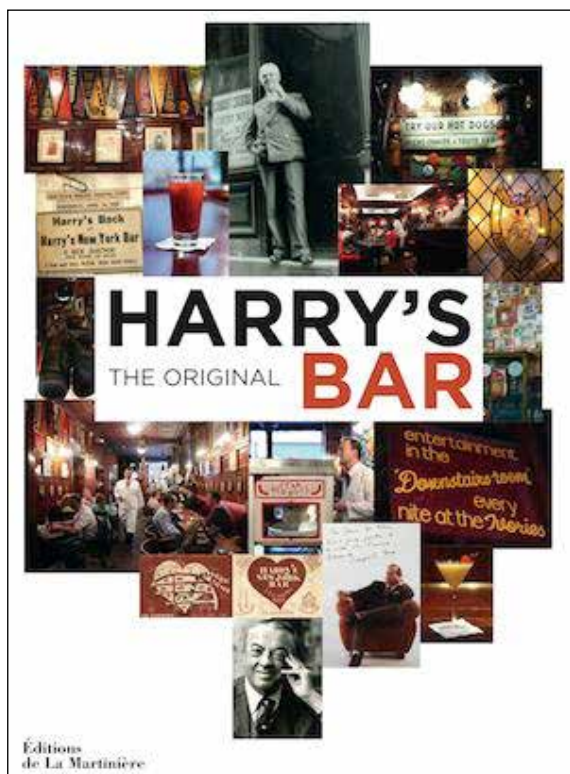


successivamente Rivoli Bar poiché la strada su cui il bar si affacciava era stata progettata sullo stile di Rue de Rivoli a Parigi. La popolarità di Harry e del suo bar parigino era ben diffusa a Londra. Molti diplomatici e personaggi di calibro internazionale si recarono al bar del Ritz per provare di persona le creazioni del bartender scozzese e apprezzare la qualità del suo servizio. Durante questa sua esperienza, elaborò altre tre ricette di cocktail: Mustang, Range e Commando.

Quando Harry arrivò a Londra, portò con sé anche un manoscritto preparato a Parigi e che avrebbe voluto far pubblicare da Hutchinson's, lo stesso editore del primo libro "ABC of Mixing Cocktails". Sfortunatamente l'ennesimo raid aereo

provocò in tipografia un incendio. Ciò distrusse tutto il lavoro di MacElhone, il quale non ritrovò più la motivazione e la spinta per riscriverne uno dall'inizio.

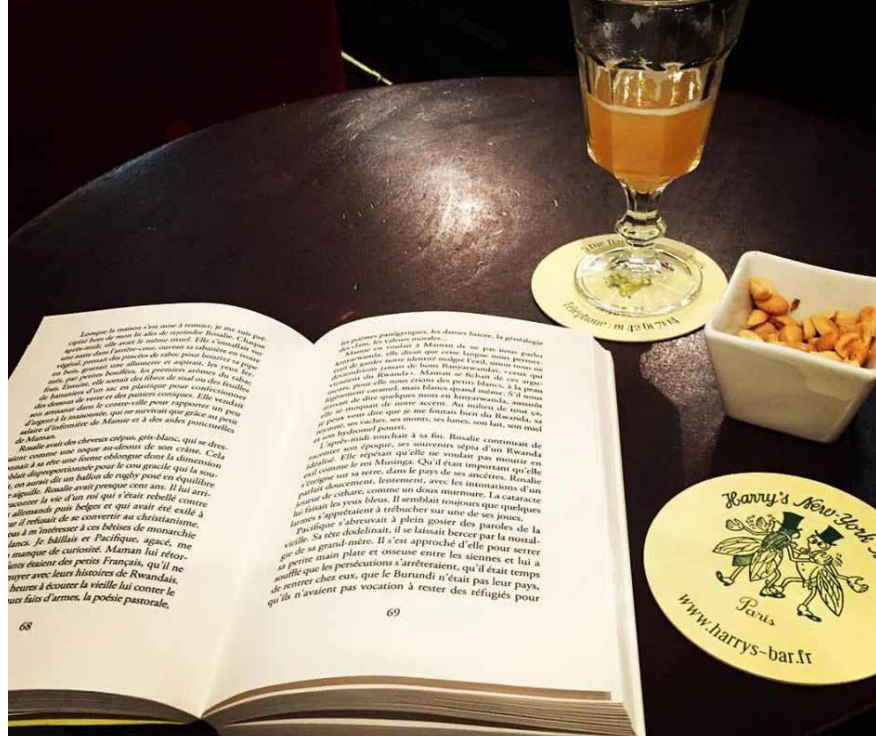
Durante gli anni della Seconda Guerra Mondiale, l'Harry's New York Bar, senza il suo patron, venne gestito da un manager incaricato dalla Camera di Commercio di Parigi. Tutti i bartender che vi lavoravano lasciarono la città, a eccezione di Charlie Soumille. La clientela che si avvicendò in quegli anni era costituita da pochi americani e, soprattutto, giovani ufficiali tedeschi che avevano frequentato università statunitensi e ai quali non dispiaceva parlare inglese. Il bar venne poi riportato alla normale attività grazie all'intervento di Patricia, la figlia di MacElhone, che nel



1944 giunse a Parigi in carica presso la Croce Rossa Americana e si recò immediatamente presso il bar del padre.

Sebbene i tedeschi avessero portato via buona parte delle bottiglie nascoste in cantina, non toccarono quelle presenti in una vetrinetta posta di fronte al banco bar. Erano alcune rare bottiglie di Whisky. Il manager aveva chiuso il bar proprio alla liberazione di Parigi. Fu allora che Patricia contattò tutti i barman che avevano lavorato all'Harry's chiedendo loro di poter rientrare in attività. Tutti risposero alla chiamata e fu così che Henri Kepe, Robert, Emile Dumont, Charlie Soumille e Edouard ricostituirono l'Harry's New York Bar ed insieme a Patricia ne riaprirono ufficialmente le porte. Negli anni successivi al secondo conflitto mondiale, l'astuzia commerciale di MacElhone lo portò a creare un vero e proprio concetto e uno stile di bar, che in alcuni casi venne copiato e venne sviluppato in altre città e capitali. Come Firenze, il cui Harry's Bar aprì nel 1952, Monaco (1974), Montreux (1984), Berlino (1988), Hannover (1995), Francoforte (2001) e Colonia (2003).

Dal punto di competenze tecniche e



di creatività in materia di cocktail, Harry MacElhone aveva acquisito e sviluppato negli anni la capacità di elaborare ricette equilibrate e innovative per i palati europei, forte soprattutto dell'esperienza negli Stati Uniti. A partire dal suo "ABC of Mixing Cocktails", che ancora oggi è considerato uno dei cimeli più preziosi e rari per i collezionisti di ricettari di cocktail, la paternità di molti cocktail classici, che sono presenti nei bar di tutto il mondo, viene attribuita proprio a Harry o comunque al suo bar. Basti pensare all'attuale Bloody Mary, concepito dal bartender Fernand Petiot, che da sempre è uno dei cocktail preferiti dalla clientela americana. Prima di spostarsi negli Usa, Petiot aveva lavorato e servito una primordia-



OGGI
SOPRA, LO
STAFF
DELL'HARRY'S.

le versioni di questo cocktail proprio al bancone dell'Harry's New York Bar, dove lavorò nei primi anni '20.

Solo citando alcune delle creazioni di MacElhone, quali Coronation 1937 Cocktail, Monkey Gland, "75" Cocktail e Moon Shot, quest'ultimo creato dal figlio Andrew, si intuisce come ognuno di questi cocktail sia stato creato per celebrare e rendere indelebile nel tempo un avvenimento storico importante. Come lo sbarco del primo uomo sulla Luna o l'incoronazione di George VI come Re d'Inghilterra nel 1937.

Nel corso degli anni i vari membri della famiglia, grazie agli insegnamenti di Harry, hanno sempre posto la loro attenzione sul mantenere viva l'anima e lo stile caratterizzante l'Harry's New York Bar; concentrarsi solamente sulla cura del cliente e su ciò che poteva rendere la sua esperienza al bar sempre più piacevole. Harry sosteneva che la televisione era un "apparecchio antisociale che distoglieva l'attenzione dei clienti, facendoli consumare meno bevande del solito". Per questo motivo nessun apparecchio televisivo è mai stato presente nel bar.

La continua evoluzione del mercato della liquoristica fece sì che molti cocktail bar dovettero costantemente cambiare la loro selezione di drink in modo da soddisfare la domanda della clientela, a volte sacrificando la qualità del prodotto finale o del servizio. Questo non accadde all'Harry's New York Bar. Il team di bartender ha sempre tenuto costantemente aggiornata la lista cocktail, mantenendo sempre una linea classica che prediligesse il perfetto bilanciamento di tutti gli ingredienti piuttosto che la presentazione visiva del cocktail finale.

Come disse Duncan MacElhone, nipote di Harry: «Non mettere mano sui classici. Loro sono immutabili e superano la prova del tempo». Una frase che ogni bartender dovrebbe sempre tenere presente e considerare come caposaldo della propria professione. Inutile dire che l'Harry's New York Bar è uno di quei luoghi dove il tempo sembra essersi fermato, dove si respira un'aria accogliente, fatta di semplicità e cura del cliente, e che da più di un secolo rappresenta il segreto del successo del più antico cocktail bar d'Europa.

Luca Rapetti

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 Chinato | VERMOUTH Whisky finish | VERMOUTH Rum finish |
GIN Monsieur | GIN Madame | GIN Crocodile | APERITIVO | BITTER



L'ARTE DEL RISO (2)

Temperatura e coppette gli elementi essenziali di un rituale complesso

DI NORIFUMI ABE

I servizio del Sakè è un rituale che celebra tecnica e tradizione. Per cogliere al meglio tutte le sensazioni gustative si consiglia di usare dei calici, specialmente per i Sakè più aromatici. I bicchieri sono preferiti dai giovani che per lungo tempo hanno snobbato il Sakè, oggi invece divenuto nuovo simbolo di condivisione e identità nazionale. Tuttavia il tradizionale rituale di servizio del Sakè prevede di servirlo in piccole coppette che possono

essere diverse a seconda delle occasioni.

Per celebrare i grandi eventi spesso si usano coppette di legno laccato, oppure in peltro di purezza straordinaria, al 99,99%. Un tempo erano tazzine molto piccole, di terracotta, chiamate sakazuki. In occasione di eventi come i matrimoni, il cerimoniale vuole che si versi il Sakè in tre coppette di diverse dimensioni impilate tra loro. Le coppette per queste occasioni possono essere in ceramica o laccate, di



SERVIZIO
 IN ALTO
 ALCUNE TAZZE
 DA SAKÉ DI
 DIVERSE
 DIMENSIONI.
 QUI SOPRA DUE
 MOMENTI
 DELLA
 MESCITA.
 A SINISTRA UN
 OCHOCKO.

colore rosso, oppure dorate, con preziosi decori beneauguranti come la riproduzione di un pino o di una tartaruga.

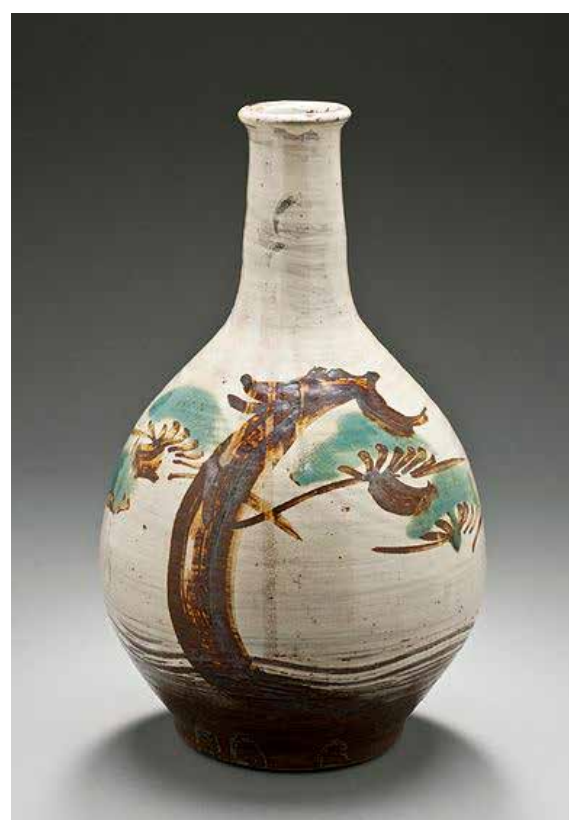
Le tazzine possono essere di diverse dimensioni. E allora avremo la ochoko adatta per bere il Sakè in un solo sorso, e le gui-nomi. Queste ultime contengono Sakè per almeno tre sorsi, condizione di consumo molto apprezzata dagli amanti del Saké, e sono solitamente utilizzate durante i pasti. Il kiki-choko è una tazzina





CONTENITORI

QUI SOPRA, ALCUNE DIMENSIONI DEL MASU. A DESTRA DUE TOKKURI PREZIOSI DEL 1890. E, SOTTO, ANCORA UN ESEMPLARE ANTICO. QUI ACCANTO E IN BASSO ALCUNI SET DI TOKKURI.



bianca sul cui fondo sono disegnati due cerchi blu concentrici che aiuterebbero l'assaggiatore nel valutarne colore, trasparenza e purezza dei Sakè.

Un altro contenitore tipico della degustazione del Sakè è il masu, una scatolina di legno. Il masu è solitamente prodotto con legno di cedro. L'aroma di questo legno si miscela con la fragranza del Sakè procurando una diversa sensazione di consumo. Il masu non è consigliato per il



LEARDINI

Liquori

Produzione Artigianale Liquori dal 1958

*L'uomo li produce,
il tempo li migliora*



LEARDINI LIQUORI ARTIGIANALI Srls

PIAZZA CASTELLANA SNC - 00021 AFFILE (RM) - Tel. +39 0774 551033

leardiniliquori.com



FOGGE

SOPRA E QUI ACCANTO, DUE ESEMPI DI KATAKUCHI. NELLE IMMAGINI A DESTRA, IL KIKI-CHOKO E, IN BASSO, UN GUI-NOMI.



consumo di Sakè aromatici come i Ginjo. Infatti l'aroma del legno competerebbe con quello del Sakè.

effettuata anche con una sola mano, ma in questo caso la mano libera deve toccare il braccio che versa. In questo modo equivale a versare con due mani.

Il Sakè può essere consumato freddo, fresco, a temperatura ambiente o anche tiepido o caldo

Normalmente il Sakè non viene versato direttamente dalla bottiglia. Si effettua il travaso dalla bottiglia nel tokkuri, tradizionale recipiente in ceramica, spesso finemente decorato. Il tokkuri è anche detto o-choshi. Un altro tipo di tokkuri è la katakuchi, che assomiglia a

una teiera. Il tokkuru deve essere maneggiato con entrambe le mani, possibilmente con i palmi rivolti verso il basso. Le tazze devono essere colmate una alla volta, per ultima la propria. La miscita può essere

I giapponesi distinguono gerarchicamente i ruoli sociali. Se si è di rango superiore alla persona che stai servendo (ad esempio il capo che versa a un suo dipendente), allora si potrà utilizzare una sola mano. La tazza si solleva con due mani al momento del servizio. Solo nel caso in cui la persona che serve è di rango inferiore, si potrà tenere la tazza con una mano.

Versarsi il Sakè da soli quando si è in compagnia, è considerata una pratica scortese, azione indicata con il termine tejaku.

La temperatura di servizio è un'altra variante che non risponde a regole precise. Il Sakè può essere consumato freddo o fresco, a temperatura ambiente o addirittura



SAKÈ
QUI A SINISTRA
UN SAKÈ BAR.
SOTTO, ALCUNE
TAZZINE.



tiepido o caldo sino a 55°, dopo essere stato riscaldato a bagnomaria. Il metodo di riscaldamento a bagnomaria prevede che il Sakè sia portato a una temperatura poco superiore a quella corporea, ossia tra i 40 e 45°C, considerando sempre la temperatura ambientale. Tuttavia il Sakè riscaldato viene considerato di poco pregio, o consumato con clima rigido. Queste temperature di servizio così diverse permettono ai Sakè di esprimersi caratterialmente in modi estremamente diversi tra loro, con note molto delicate a qualsiasi temperatura data l'assenza di tannini o acido tartarico. Comunque, i migliori Sakè sono generalmente serviti freschi, a una temperatura compresa tra gli 8 e 12°C. Come i Sakè pastorizzati che necessitano di una temperatura fresca per esprimere al meglio la loro setosità al palato.

Il Sakè prevede anche uno specifico vo-

cabolario di servizio che attraverso l'utilizzo di termini alquanto poetici e fantasiosi, indica la temperatura di consumo ideale per lo specifico Sakè. Così avremo un termine per ogni temperatura di servizio:

- 5-10°C: **yuki-hie** (freddo come la neve)
- 10-15°C: **hana-hie** (fresco come la mattina presto)
- 15°C: **suzu-hie** (fresco come i venti autunnali)
- 20°C: **hiya** (a temperatura ambiente)
- 30-33°C: **hinata-kan** (tiepido come la terra riscaldata dal primo sole del mattino)
- 37°C: **hitohada-kan** (tiepido come la pelle di una fanciulla)
- 40°C: **nuru-kan** (tiepido)
- 45°C: **ijoh-kan** (caldo)
- 50-55°C: **atsu-kan** (molto caldo)

Pur apprezzabili a diverse temperature, la prima volta è consigliabile assaggiare i Sakè a temperatura ambiente (16-18°C). I Sakè Junmai e Kimoto sono interessanti se leggermente riscaldati in quanto si esaltano al palato e nell'aroma. Stessa cosa per i Ginjo che però si lasciano apprezzare a prescindere tra i 5 e i 38°C.

I Sakè hanno aromi estremamente delicati, ma i nasi sensibili riusciranno a individuarne i pregi che si esprimono in modi diversi a seconda della temperatu-



SAKÈ

SOPRA ALCUNE BOTTIGLIE. QUI ACCANTO, DUE ESEMPI DI SAKAZUKI.



ra. I Sakè vengono divisi per tipologie ma non esiste un vero disciplinare. Anche il concetto di *terroir* risulta essere alquanto blando. Infatti il riso può essere trasportato e lavorato a migliaia di km di distanza dalla sua zona originaria, lo stesso tipo di riso può donare aromi diversi a seconda

dei ceppi di lieviti utilizzati.

Una classificazione semplice è quella che definisce i Sakè in: aromatici, maturi o invecchiati, ricchi, freschi. È una classificazione che verte sulle note di gusto. Tra gli aromatici troviamo i Sakè Ginjo e Daiginjo, con le tipiche note fruttate e floreali. I Ginjo sono ricchi di aromi secondari che derivano dall'azione svolta da enzimi, lieviti e funghi come abbiamo visto sul numero scorso di BarTales. I Sakè invecchiati esalteranno gli aromi terziari che si sviluppano in seguito all'azione ossidativa e al tempo.

Tra i Sakè dal gusto ricco rientrano i Junmai e i Kimoto. Sono Sakè con un carattere complesso e arricchito da importante raffinatezza aromatica. Tra i freschi vi sono i Namakaze, Sakè "crudi" normalmente pastorizzati, con eventuale aggiunta di alcol, dal carattere molto espressivo. Oltre i Namakaza vi sono gli Honjo e i Sakè da tavola. Anche a questi ultimi viene solitamente aggiunto alcol.

Normalmente si consiglia di non consumare il Sakè con riso o piatti che lo contengano, il gusto sarebbe ridondante. Per la conservazione si tratta il Sakè come un vino, quale è.

Norifumi Abe



succo di canna
da zucchero



zenzero



lime

A NEW DRINK EXPERIENCE.

UNA NUOVA BEVANDA ESTREMAMENTE
DISSETANTE, 100% NATURALE A BASE DI
SUCCO DI CANNA DA ZUCCHERO CON
LIME E ZENZERO.



THE POWER OF NATURE.

OriOra® è una creatura selvaggia, in cerca di sfide e a caccia di nuove tracce da seguire.

Un'eco che ci spinge a correre attraverso fresche piogge tropicali: OriOra® è la forza dell'elefante, **la potenza della natura** per ispirare chi ha sete di nuove scoperte e chi, come noi, è nato selvaggio.

OriOra® is a wildcreature, seeking new challenges and searching for new tracks to follow.

*An echo that urges us to go running in cool tropical rain: OriOra® is the strength of the elephant, **the power of nature** to inspire those who crave new discoveries, those like us who were born wild.*

www.oriora.com



SAFFRON SMASH di Teo Stafforini

Radici - Pavia

INGREDIENTI

- 30ml Sakè Honjozo akashi tai
- 20ml Rabarbaro Quaglia
- 15ml cordiale allo zafferano
- 50ml Bitter Campari
- 3 dash Bob's mandarin bitter

Tecnica: shake & strain.

Glass: coppetta.

Garnish: arancia disidratata con dust di rabarbaro e filo di zafferano



ORIENTAL FEVER di Cristopher Rovella

Muà - Genova

INGREDIENTI

- 45ml Nikka Blended Whisky
- 25ml Sayori Nakadori Junmai Sakè
- 25ml Triplum Orange Luxardo infuso all'angelica
- 15ml acido citrico* (180g acido citrico ogni lt di acqua)

Tecnica: stir.

Glass: coppetta vintage.

Garnish: spray ai fiori di ciliegio e Shiso



DONG di Nicola Ruggiero

Katiuscia - Bari

INGREDIENTI

- 4,5cl di Harmony Hibichi Whisky
- 2cl di succo di yuzu
- 2cl di sciroppo ikeata sencha
- 2cl di Kawasemi Sakè (junmai genshu)
- 2 dash di infuso di alga wakame
- 1 tea spoon di clorofilla di spinaci

Tecnica: shake & strain.

Glass: coppa per miso.

Garnish: nessuna

*sciroppo di ikeata sencha: 100ml di acqua, 200g di zucchero, 5g di ikeata sencha. Preparare l'infuso a caldo di ikeata sencha filtrare e sciogliere lo zucchero nell' infuso.

**100ml di acqua, 30 g di alga wakame, 1/4 di spoon di acido citrico. Realizzare l'infuso a caldo di alga wakame, filtrare, lasciare raffreddare, aggiungere l'acido citrico.

***500 g di spinaci: centrifugare le foglie di spinaci e versare in un pentolino. Portare a ebollizione. La clorofilla si separerà dall'acqua. Inserire del ghiaccio in un'etamina e filtrare il composto. La parte solida risultante è clorofilla.



VOYAGER di Flavio Esposito

Profumo – Roma

INGREDIENTI

- 40 ml Sherry Tio Pepe
- 15 ml Akashi Tai Shirame Umeshu Sakè (plum infused Sakè)
- 15 ml sherbet di more e ibisco
- 10 ml albume pastorizzato
- Crusta di pepe rosa e zucchero di canna bianco
- Spray essenza di lavanda (fragranza alimentare)

Tecnica: shake & strain.

Glass: coppa cocktail.

Garnish: prugna essiccata



MÒSĪKĒ LUÓZI di Gianfranco Sciacca

Bacio Bar – Bagheria (PA)

INGREDIENTI

- 15 ml di Junmai Sakè
- 30 ml distillato cinese alle rose
- 15 ml sciroppo di litchi
- 15 ml succo di lime

Top ginger beer

Tecnica: shake & strain.

Glass: mug in rame.

Garnish: litchi e boccioli di rose



KARISU di Paolo Mastropasqua

Pscheria con Cottura – Milano

INGREDIENTI

- 2.5 cl Jinzu Gin
- 2.5 cl Sake Honjozo
- 1 cl Umeshu
- 2 cl succo di yuzu
- 2 cl cordiale di ibisco e lime
- 1 cl sciroppo di panela

Top soda water

Tecnica: shake & strain.

Glass: doppia coppa.

Garnish: fiore edulo di crisantemo



ARARAT, UN ALTRO MODO DI BERE COGNAC

Viaggio nella patria del vino. Tra statue, eroi nazionali e distillati eccellenti

DI PINO PERRONE

L'Armenia è un paese con statue ovunque, persino nelle campagne più isolate. A Yerevan, la capitale, una di queste statue è ubicata al centro di Garegin Njdeh Square. È la seconda piazza in larghezza della città: 17.500 metri quadrati nella zona sud della città, inaugurata il 30 aprile del 1959. Yerevan è datata 29 anni prima di Roma e il 9 ottobre la città armena festeggerà 2800 anni. Garegin Njdeh Square era intitolata a Suren Spandaryan, leader bolscevico, per il quale fu eretta una sua statua nel 1990. Solo un anno

dopo, il 25 maggio 1991 la stessa piazza sarebbe stata poi dedicata a Garegin Njdeh, eroe nazionale.

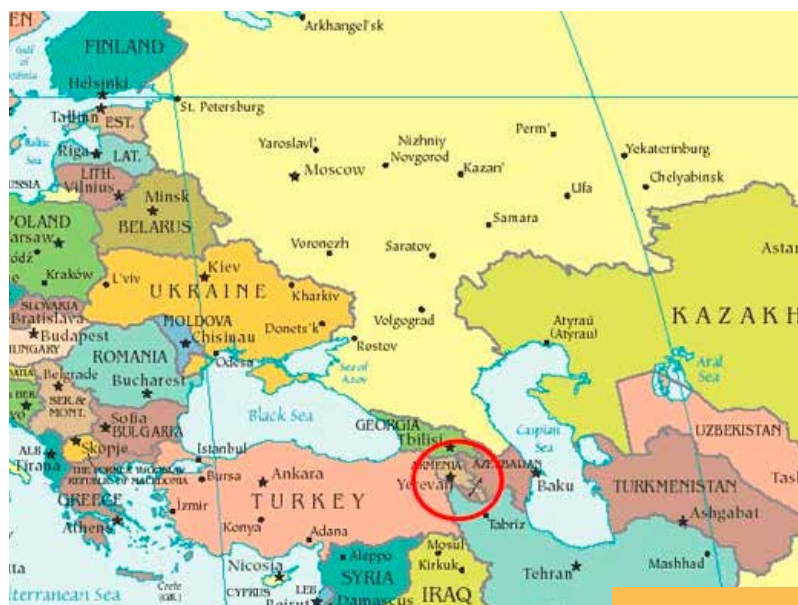
In piazza Njdeh vi è la statua di Spandaryan, unica, cosa strana. L'originalità è che la statua di Spandaryan non fu sostituita con quella di Njdeh, semplicemente perché i due si assomigliavano molto, somiglianza rilevabile osservando la statua in questione. La storia ci è stata raccontata da un loquace tassista locale. La statua era talmente recente che chi ha provveduto a rinominare la piazza ha

lasciato inalterata l'effigie del predecessore. L'incredibile lo realizziamo quando ci documentiamo sulla storia dei due individui accomunati dallo stesso destino.

Njedh, patriota e generale, morì nel carcere di Vladimir sotto la dittatura staliniana. Spandaryan scomparve a soli 34 anni durante il suo esilio in Siberia. Quest'ultimo fu un critico letterario, pubblicista e soprattutto un fervente bolscevico, che nel gennaio 1912 durante la Conferenza di Praga fu eletto nel Comitato Centrale del partito. Due mesi dopo fu catturato a Baku, nell'attuale Azerbaijan, e condannato all'esilio dove morì. A seguito dell'arresto, Lenin supportò finanziariamente il padre di Spandaryan che viveva senza alcun sostentamento a Parigi. Aspetto clamoroso, come ci ha rivelato il nostro tassista, è che fu proprio Njedh a dare la caccia e catturare Spandaryan, e contribuire con ciò all'esilio e alla sua morte. Così chi si reca a onorare la statua pensando che sia quella del patriota e generale armeno, contempla una sua illustre vittima.

Questo paradosso ci è sembrato tipico del Caucaso e in generale dell'Armenia, la prima nazione al mondo ad aver adottato il cristianesimo, terra del biblico monte Ararat che sfoggia la sua imponenza con i suoi 5.137 metri di altezza. Questa terra vanta molti altri primati. Come quello del rinvenimento, in una caverna presso il complesso di Areni, della calzatura più antica del mondo. Questa è datata di circa 5.500 anni, e si è preservata poiché sepolta da escrementi ovini.

Nella medesima caverna, sette mesi prima, degli archeologi avevano rinvenuto quella che forse è la più antica cantina di vino del mondo, con vasche di fermentazione, presse, giare, coppe e tracce di grappoli appartenenti alla vitis vinifera.



ARMENIA
A SINISTRA, LA STATUA DI SUREN SPANDARYAN A GAREGIN NJDEH SQUARE. IN BASSO, GAREGIN NJDEH E SPANDARYAN.





REPERTI

IN ALTO, I RESTI DI QUELLA CHE È CONSIDERATA LA CANTINA PIÙ ANTICA DEL MONDO. QUI SOPRA, UN GRAPPOLO D'UVA ARMENA. A DESTRA, IN ALTO, UNA LOCANDINA DELLA ESPOSIZIONE DI PARIGI DEL 1900. IN BASSO, TIPICA CROCE ARMENA KHACHKAR PRESSO IL MONSTERO DI SEVANAVANK.

Materiali risalenti a ben 6.100 anni fa. Oggi sappiamo che il vino nacque in queste zone.

Durante il nostro soggiorno abbiamo assaggiato tanti vini armeni, così differenti da quelli dei confinanti e più modaioli georgiani. Laddove nei primi l'anfora, quando è usata per l'invecchiamento, è solo uno dei sistemi e non l'unico e non è neppure interrata. «Noi e i georgiani produciamo ugualmente sia vini che Brandy – dicono i locali – ma il mondo conosce i vini georgiani e i Brandy armeni».

Il più noto Brandy armeno, l'Ararat, sembra fare immaginare a una tipologia di distillato a sé stante, anziché a un Brandy quale è realmente. La distilleria si trova

nella capitale ed è la più antica di tutta l'Armenia. Si tratta della Yerevan Brandy Company nata nel 1887 per opera di due commercianti. La notorietà del brand arrivò però 12 anni dopo, con l'acquisizione dell'azienda da parte del commerciante russo di liquori e Vodka, Nikolay Shustov. Nel 1900 la consacrazione all'Esposizione Internazionale di Parigi con il conseguimento



SEVEN
HILLS
ITALIAN DRY GIN

ORIGINI, TRADIZIONI,
SPIRITO ITALIANO.



SEVEN
HILLS

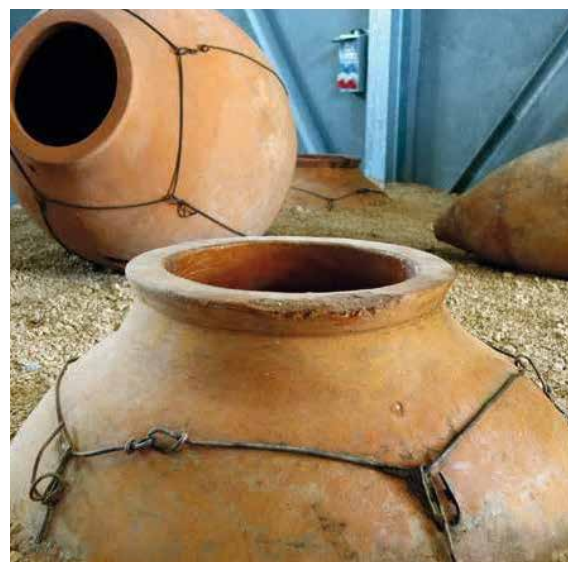
ITALIAN DRY
GIN

distribuito da

PALLINI

#VIIHILLSGIN #ITALIANDRYGIN
WWW.VIIHILLS.CO.UK

BERE RESPONSABILMENTE



DISTILLATI

IN ALTO, UN VIGNETO ARMENO. QUI SOPRA ANFORE ARMENE PER INVECCHIAMENTO (FOTO DI GUILLAUME BODIN). A DESTRA, LA SEDE DELLA DISTILLERIA ARARAT. IN BASSO, ANFORE INTERRATE GEORGIANE.

mento del Grand Prix in un blind tasting, e l'autorizzazione all'uso dell'appellativo Cognac. Questa concessione, persa dall'Italia nel 1946, è stata prorogata lo scorso novembre per altri 25 anni.

Nikolay Shustov avrebbe ideato una strategia commerciale vincente. Nella capitale francese ingaggiò dei giovani, non proprio benestanti, li abbigliò elegantemente, li invitò a recarsi a cena, spesati, in molti ristoranti della capitale francese. La condizione era che al termine della cena questi dovevano chiedere di bere un Ararat come distillato. Non trovandolo dovevano mostrare forte disappunto. Per

non perdere clienti i ristoratori iniziarono a ordinare Ararat.

Gli attuali edifici della distilleria risalgono al 1953 e impiegano 343 persone che sovrintendono a una produzione annuale di 11.600.000 bottiglie, delle quali, il 92% viene esportato in ben 34 paesi. La Russia è il principale cliente con il 65%, seguono Ucraina, Lettonia e Kazakistan. Dal giugno 1998 la proprietà è in capo a Pernod Ricard. Il processo produttivo è simile a quello del Cognac, doppia distillazione del vino in alambicco Charentais. Tuttavia l'azienda non dispone di vigneti di proprietà, e il vino viene acquistato. Le

1890



GAMONDI

DAI-KYR

by *FABIO CAMBONI*

SCOPRI LA RICETTA SU
WWW.GAMONDI.IT

OPPURE
INQUADRA IL QR CODE



BEVI RESPONSABILMENTE



botti sono realizzate con legno di quercia autoctona del Nagorno Karabakh con almeno 70 anni di età. In tal senso ero fortemente incuriosito da una recente versione single cask dell'Ararat non disponibile in Italia. L'indicazione dell'età in bottiglia è una media e non l'invecchiamento minimo come avviene per i Whisky. Vero è che in Francia assemblano diversi invecchiamenti in anni di distillato, ma utilizzano dei termini (VS, VSOP, XO) che chiariscono meglio il concetto. Anche qui, all'atto dell'imbottigliamento, si possono aggiungere caramello o zucchero (minimo consigliato 7 gr) in misura massima di 20 gr/lt.

In una sala dedicata giace la "botte

della pace" contenente Brandy prodotto nel 1994, anno della momentaneo "cessate il fuoco" del conflitto fra Azerbaijan e Nagorno Karabakh. Quella botte sarà aperta soltanto quando si arriverà a una pace definitiva. La botte è al centro di una sala con muri ricoperti di scritti autografi e con le bandiere di sei nazioni disposte in modo non causale: agli opposti quelle delle nazioni in conflitto, al centro quelle dei mediatori, Francia, Russia e U.S.A.

In un'altra sala le botti dedicate ai Capi di Stato. Ci hanno raccontato dell'episodio di Yalta e di come Stalin offrisse Brandy armeno a Churchill. Un enorme mappamondo raffigura tutte le nazioni dove è presente l'Ararat. Ogni nazione è rappresentata con una lampadina accesa in corrispondenza della capitale. Quella dell'Italia era spenta, malgrado Ararat sia importato anche se con difficile reperibilità.

Nessuna traccia degli alambicchi, per i quali ci hanno detto essere situati in tre



ARARAT
 QUI SOPRA,
 BOTTE PER
 CAPO DI STATO.
 A SINISTRA,
 LA SALA
 DELLA BOTTE
 DELLA PACE.

diversi siti: Aygavan, Armavir e Tavush che permettono di distillare fino a 2000 ettoltri ogni 24 ore. La degustazione di tre prodotti di alta gamma ci ha confermato che questi Brandy possono tranquillamente rivaleggiare con blasonati Cognac.

Nei giorni successivi la nostra visita è proseguita in altre realtà produttrici di Brandy armeni. È tradizione accompagnare la degustazione con frutta. L'Armenia distilla anche eccezionali acquaviti d'albicocca, frutto simbolo della nazione, assieme al melograno dal quale producono un buon vino ma troppo dolce. Al naso gli aromi d'albicocca non sono esplosivi, per la saggia decisione d'eliminare il nocciolo, responsabile principale dell'aroma ma che comporterebbe problemi di componenti chimici negativi durante la distillazione. In bocca però il frutto si dipana e lascia un palato piacevole ed elegante. Avevamo già assaggiate acquaviti prodotte con questo frutto, ma quelle armene ci sono sembrate migliori. La sorpresa è

stata però l'acquavite di morus alba, il gelso bianco. Decisamente affascinante e desueta. Morbida e dolce ma con una nota leggermente acidula, un prodotto certamente unico. In Armenia il gelso bianco è molto diffuso e popolare, i suoi frutti sono utilizzati anche per preparare confetture molto buone. Al contrario il fratello morus nigra, il gelso nero, è raro.

Per questo articolo avevamo immaginato il titolo "Il Brandy armeno, un Cognac a piede franco" che abbiamo poi dovuto necessariamente modificare. Il perché ha a che fare con la fillossera. L'ostacolo principale allo sviluppo dell'insetto *daktulosphaira vitifoliae* è un non idoneo habitat. Non ama i terreni sabbiosi e non tollera l'altitudine. Questo insetto fu inconsapevolmente importato dall' America in Francia nel 1858, assieme a delle viti americane per scopo d'innesto. A partire dal 1863 devastò tutti i

L'Armenia distilla anche eccezionali acquaviti d'albicocca, frutto simbolo della nazione, assieme al melograno



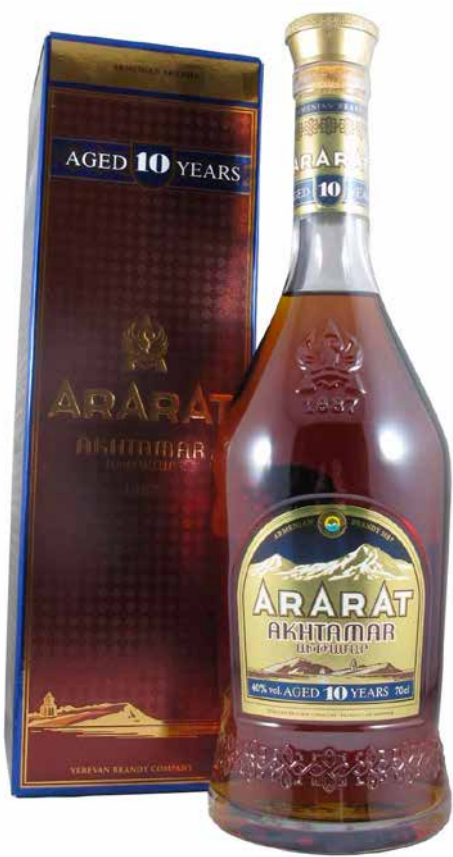


vigneti intaccandone le radici. Viceversa in America si nutre delle foglie. Nel 1872 arrivò nella zona del Cognac. I coltivatori furono costretti a innestare su un piede americano la vite europea, per farla sopravvivere, modificando millenni di storia. In Turchia, confinante con l'Armenia, l'insetto arrivò verso la fine del secolo scorso. Le vigne sopravvissute sono chiamate a piede franco.

Yerevan si trova a 1.000 metri d'altezza e l'altitudine media dell'Armenia è molto elevata, 1.800 metri, con solo il 10% sotto i 1.000 mt, il punto più basso a 400 mt. Avevamo letto ed eravamo certi che qui la fillossera non fosse mai arrivata e che tutti i vigneti in Armenia fossero a piede franco. Ciò è risultato vero solo in parte. I produttori ci hanno confermato che nelle zone più basse l'insetto ha attecchito. Ad esempio nel Tawosz, regione detta la Svizzera armena, ricca di verde, più mite e bassa d'altitudine con vigneti attorno ai 650/700 metri. Non sappiamo



esattamente quando il terribile insetto si sia affacciato anche in questa nazione ma crediamo sia avvenuto di recente, verosimilmente non prima di 30 anni fa. Tuttavia vigneti con piede innestato li ab-



BRANDY
BOTTIGLIE DI
ARARAT CON
DIVERSI ANNI DI
INVECCHIAMENTO.



biamo visti nella proprietà di un'azienda di Ijevan, capoluogo del Tawozs. Alla domanda se in questo luogo fosse giunto l'insetto ci è stato risposto di no. Non è accaduto poiché 70 anni prima era stato



botte come vaso per invecchiare un liquido necessita per tre caratteristiche. Una maturazione additiva, gli aromi del legno confluiscono per solubilizzazione al liquido stesso, una maturazione sottrattiva, poiché componenti negativi evaporano attraverso i pori del legno o sono assorbiti dallo stesso, una maturazione interattiva poiché l'ossigeno che passa attraverso i pori delle doghe crea alchimie nel liquido e la formazione di sostanze aromatiche gradevoli. Con il semplice uso di doghe di legno in grandi contenitori queste condizioni non sono ripetibili.

Concludendo, due parole sull'Armenia e sulla sua gente. Per quel che siamo riusciti a vedere nel nostro breve ma intenso viaggio, l'Armenia è un paese favoloso da visitare, malgrado alcune apparenze tutt'ora ancora in via di sviluppo, dove la natura ancora impera sull'opera dell'uomo, con una popolazione dotata di spiccato senso dell'ospitalità.

Pino Perrone

Whisky & Spirit consultant

SPIRITS

IN ALTO,
BOTTIGLIE DI
RISERVA.
QUI SOPRA, IL
DISTILLATO
ALL'ALBICOCCA.
A DESTRA,
PINO PERRONE.

fatto l'innesto per evitare il peggio. Ci siamo rimasti un po' male. Soprattutto per essere costretti a mutare un titolo così ben riuscito.

Nonostante con malcelato stupore avessimo notato che in alcuni casi l'invecchiamento avvenisse in un contenitore d'invecchiamento che non corrispondeva per nulla a una botte, piuttosto una cisterna di grandi capacità, all'interno della quale venivano inserite delle doghe di legno per dare colore e aroma di legno al distillato, Ararat ci ha confermato che i prodotti premium sono invecchiati esclusivamente in botte. Come molti sanno la scelta della

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





LUXARDO.IT



→ Sede univeselle
TV

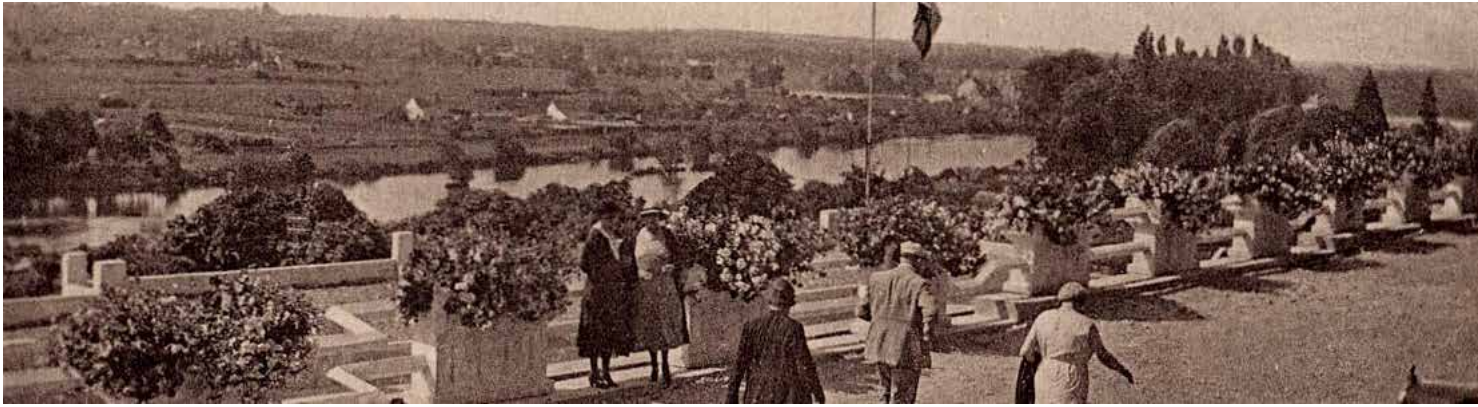


LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE



NON SOLO CHAMPAGNE

Gli spumanti della Maison Monmousseau: un mix perfetto di enologia, arte e storia

DI VALENTINA RIZZI

La Francia non è solo Champagne, Borgogna e Bordeaux. Zone vocate ad altre tipologie di vino si trovano sparse per tutto il territorio. Alcune produzioni si stanno facendo largo adesso trovando finalmente un terreno fertile per proporsi sul mercato vinicolo.

Facciamo un giro nella Valle della Loira. Dal punto di vista enologico è una delle ragioni vinicole più interessanti della Francia. È la zona del Sauvignon Blanc, dello Chenin Blanc, ma il vero protagonista è il Cabernet Franc. È un vitigno che sa regalare grandi vini, dotati di equilibrio e bevibilità che pochi altri possono vantare. Il problema è che un Cabernet Franc in purezza, degno di nota, fatterete a trovarlo. Questo perché è spesso usato in blend con altri vitigni,



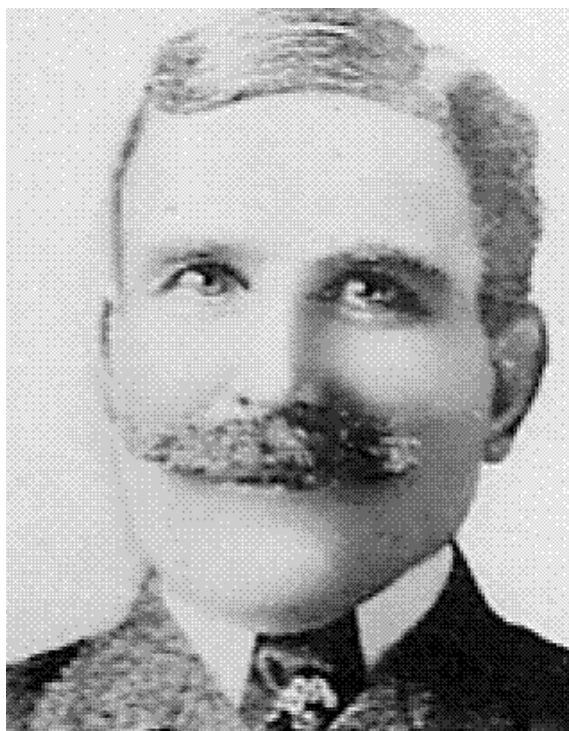
e la sua natura erbacea non è facile da gestire.

Il Cabernet Franc è un vitigno di probabile origine illirica e progenitore del più famoso Cabernet Sauvignon, nato nel Medioevo da un incrocio spontaneo con il Sauvignon Blanc. Nel nome del vitigno è racchiuso tutto il suo fascino e



PRODUZIONE

QUI SOPRA,
VIGNE
MONMOUSSEAU.
AL CENTRO LA
MAISON.
QUI A DESTRA IL
FONDATORE.

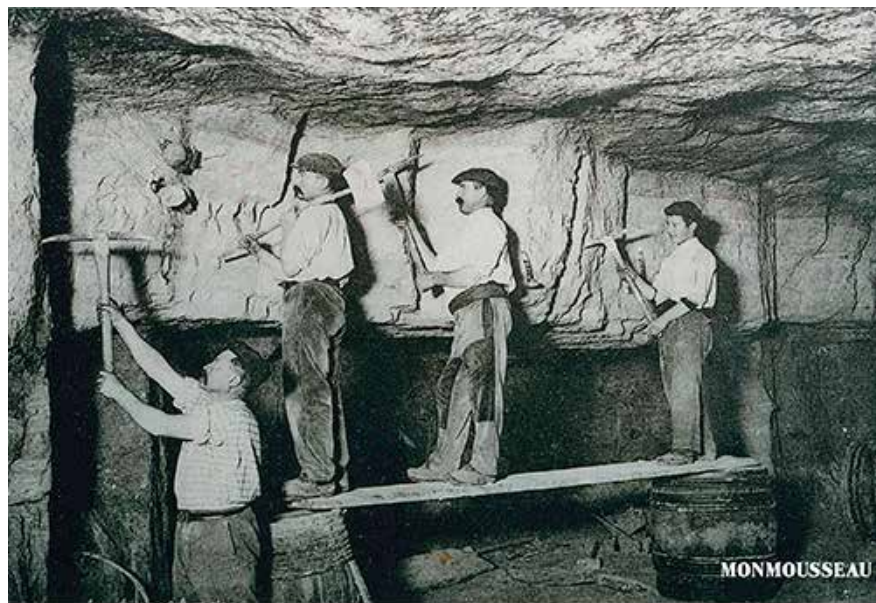


la sua caratteristica principale: infatti un vino franco è quel vino dotato di profumo pulito e inconfondibile, che lo rende immediatamente riconoscibile.

Al centro della Valle della Loira, nel comune di Montrichard, la tradizione iniziò nel 1886 con l'audacia e il *savoir-faire* di Alcide Monmousseau che fondò un'azienda di vini pregiati. Scoprì una delle cave più importanti di "tuffe-

au" (tipica pietra della regione). Questa cava era il luogo ideale per l'elaborazione dei metodi tradizionali. Abbandonata la progettazione dei castelli reali della Loira, questa cava gli offrì l'opportunità di allestire le cantine vinicole più belle che un dilettante potesse immaginare. Patrimonio dell'UNESCO, queste cantine sono state scavate in roccia tufacea e si diramano per ben 15 km di gallerie sepolte, sane e solide, le quali conservano oltre 4.000.000 di bottiglie. La temperatura costante sui 12° C, è la condizione ideale per lo sviluppo e la conservazione dei vini.

All'inizio del secolo scorso, Justin-Marcel Monmousseau, nipote e successore di Alcide, a capo dell'azienda, scoprì grandi somiglianze di terroir tra i vigneti di Champagne e quelli di Touraine. Utilizzando le qualità riproduttive delle cantine di Montrichard, riesce a produrre un grande vino secondo il metodo di Dom Pérignon. In meno di cinque



anni, immise sul mercato i suoi “Grands Vins Sparkling” e la sua reputazione andò ben oltre i confini di Francia. Dal 1930, gli spumanti Monmousseau sono distribuiti in tutta Europa, finanche sulla tavola del Re Gustavo Adolphe VI di Svezia, e negli Stati Uniti dove ricoprono una buona presenza di mercato.

Alla morte di Justin-Marcel nel 1972, suo figlio Jean e poi Armand, suo nipote, gli succedettero fino al 1994. Oggi Maison Monmousseau è uno dei principali produttori di vini spumanti secondo il metodo tradizionale “Touraine-Vouvray-Crémant de Loire” e sviluppa anche una gamma di vini tranquilli della Touraine.

I vini Monmousseau provengono da un affinamento di almeno 12 mesi o più, per esprimere al massimo il loro gusto e potenziale aromatico. Il metodo tradizionale si basa sul principio della rifermentazione in bottiglia. Al fine di garantire la migliore qualità dei loro vini, seguono a monte la vendemmia le uve che parteci-



pano alla produzione del vino base. La vinificazione dei mosti termina alla fine di ottobre e i vini vengono poi affinati sulle fecce fini.

Oltre i loro mosti Monmousseau si rifornisce di forniture di mosto da vinificatori a cui sono generalmente legati da accordi pluriennali. Questi fornitori sono selezionati in base a: *terroir* della regione e *savoir-faire* dell'operatore.

Il metodo di produzione di questi vini è del tutto simile a quello degli Champagne. Lo riassumiamo. L'invecchiamento



dei vini avviene sui lieviti, l'assemblaggio fatto secondo il profilo aromatico desiderato per ottenere una stabilizzazione proteica e tartarica. Prima dell'imbottigliamento una filtrazione finale garantisce la stabilità microbiologica del vino. Al momento del *tirage* viene aggiunto il liquore dal maestro di cantina (miscela di zucchero e lievito selezionato). Vi è poi la presa di spuma dei Sur Lattes (i prodotti semifiniti in attesa di sbocatura). A seguito delle operazioni di *tirage* in cui i vini hanno ricevuto il Liquor de Tirage, le bottiglie tappate con una capsula metallica sono accatastate nelle grotte trogloditiche che hanno una temperatura costante in estate e in inverno a 12° C. Le bottiglie sono disposte in modo reticolare, cioè conservate orizzontalmente per un periodo di circa 4 mesi.

Questo periodo produce una seconda fermentazione alcolica (i lieviti trasformeranno lo zucchero in alcol ed anidride carbonica). Una volta terminata la seconda fermentazione il vino affina per diversi mesi, da 9 a 24 mesi o anche per più tempo per i vini prestigiosi. Il fenomeno permette ai vini di acquisire un carattere unico per la spuma fine ed elegante. È anche il momento in cui il deposito che è apparso durante la seconda fermentazione si evolve, il vino acquista il suo bouquet, diventa rotondo e morbido.

Le remuage. Per questa operazione esistono due metodi: *le remuage manual* (120 Bottiglie) e *le remuage mécanique* su giropalette (1.040 bottiglie). Questi due metodi, per assurdo, danno due risultati identici. Durante il *remuage*, le bottiglie vengono posizionate orizzontalmente, girate e inclinate simultaneamente fino a quando non vengono



LUXARDO.IT

LUXARDO

LUXARDO

PREMIUM ITALIAN

LONDON DRY GIN

Distilled in traditional copper pot stills

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

Girolamo Luxardo

GIROESMO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



portate a fine operazione in posizione verticale, per permettere al deposito di scivolare nel collo della bottiglia.

Lo stoccaggio. Le bottiglie vengono conservate capovolte. Questo periodo dura diversi mesi e consente un primo affinamento del vino.

Le *dégorgement*. Questo passaggio comporta la rimozione del deposito presente nel collo della bottiglia e l'aggiunta, successiva, del *liquer d'expédition*. Le bottiglie incapsulate vengono posizionate con il collo immerso in una soluzione refrigerata a -25° C. Dopo circa dieci minuti nei colli delle bottiglie si formerà un tappo di ghiaccio che intrappolerà i depositi. L'espulsione della parte ghiacciata con il deposito avverrà sotto l'effetto della pressione. Il volume corrispondente al deposito e il vino rimosso vengono compensati dal *liquer d'expédition*. Questo liquore è determinante per il tipo di vino desiderato: in base al suo dosaggio si ottiene un vino crudo, extra brut, sec, demi-sec.

Le bottiglie vengono quindi tappate, imbavagliate e conservate lontano da qualsiasi variazione di temperatura.

Etoile Rouge Demi-Sec

Splendido esempio della produzione, attenta e precisa di questa nobile cantina. Un assemblaggio insolitamente "rosso"; 33% di Cabernet Franc, 33% Merlot e 33% Carignan, che permane sui lieviti 24 mesi. Le Rouge Effervescent è un metodo tradizionale, conserva semilavorati nelle cantine sotterranee a temperatura costante di 12° C per un periodo di minimo 15 mesi. Questo periodo di maturazione, dopo la seconda fermentazione, è uno dei fattori essenziali per la qualità di questo vino e per la sua estrema eleganza.

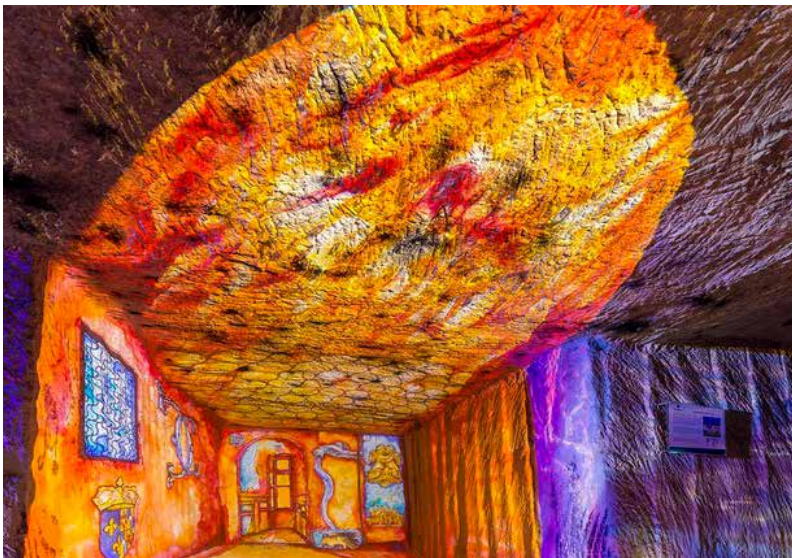
Le Vin Mousseux de Qualité Rouge, come viene definito un vino Spumante di qualità con uve rosse, è di natura demi-sec; proprio come questo Etoile. Caratteristico color rubino, con perlage fine e persistente. Il colore e il profumo,



TABAR

L'ORIGINALE PREMIUM GIN
DELLA BASSA MODENESE





evocano la dolcezza e l'acidità dei frutti rossi come fragole e lamponi. Al palato è ben strutturato, fresco, rotondo e leggermente pepato.

Storia e audacia contraddistinguono questa splendida e storica cantina. Per troppo tempo prodotti come questo sono stati all'ombra dei grandi vini, dello Champagne in primis. Da qualche anno a questa parte, le cose stanno cambiando, i consumatori e gli appassionati sono sempre più attenti a ciò che bevono, curiosi di saperne di più, cercano in continuazione prodotti nuovi, con un carattere unico, distintivo ed inconfondibile.

Vi può essere un connubio perfetto tra storia, enologia e arte? Lo chef de cave è come un artista, sceglie lui i colori da dipingere sulla propria tela bianca, sceglie lui cosa tramandare negli anni e nelle epoche successive. Fu così che Monmousseau accolse l'arte nella sua cantina.

Cédric Guillermo, veste con la sua arte le cantine di Monmousseau. Riconosciuto artista bretone, Cédric Guillermo si è laureato alla National School of Decorative Arts di Parigi. Mescola storia dell'arte e fantascienza con il mondo rurale che pone al centro del suo lavoro. Modella con la motosega ornamenti di legno, ripropone le tracce dell'arte di cavatori e scalpellini che hanno plasmato i monumenti più belli della regione.

Cédric Guillermo offre una nuova lettura della storia e del patrimonio delle cantine di Monmousseau. Ora non si tratta più solo di vino, di bollicine, c'è molto di più. Racchiuso dentro la bottiglia c'è una storia di epoche passate, di anni presenti e di epoche future. Il vino è ufficialmente il "prodotto dell'arte" più nobile che ci sia.

Valentina Rizzi

ma

mezzoemezzo[®]

NARDINI



L'APERITIVO
STA NEL **MEZZO!**

PREPARALO COSÌ:

1 PARTE 
MEZZOEMEZZO

1 PARTE 
DI SELTZ

GHIACCIO 

 **SCORZETTA
DI LIMONE**



BEVI RESPONSABILMENTE



17 (B) 79
B. NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE
DALLA NOSTRA STORIA**

#ladistilleriaditalia

Spirito Sorprendente, dal 1779

BEVI RESPONSABILMENTE

1955 ANA MARIA TARRUS

“Sharing is caring”

DI FABIO BACCHI

Mentalità cosmopolita, con quel divertente tocco latino – è di Girona – che la porta a percepire il meglio in ogni situazione, Ana Maria Tarrus, brand coordinator di Molinari in Italia è approdata nella spirit industry sei anni fa. Arrivava da un importante percorso professionale, molto diverso, in aziende internazionali di altissima tecnologia come Airbus e dal progetto Eurofighter.

Quando Ana Maria Tarrus giunse in Italia decise di stabilirvisi perché qui vedeva la culla di quella cultura a lei tanto cara. Ama quel *bartending soul* fatto di estro, creatività e ospitalità, lo apprezza in ogni paese in cui per lavoro intercetta un bartender che sa esprimerlo. Illuminante la frase di una persona che della *bar industry* ha capito il punto essenziale: «Nel bartending non puoi fare finta di essere un altro. Nel bartending sei ciò che sei veramente. In questo modo di essere la condivisione professionale è molto esemplare e può essere la leva sulla quale fare crescere sempre di più la figura del bartender. I bartender condividono le loro esperienze, si scambiano informazioni. In questo realizzo una forte attenzione alla figura professionale».

L'arte dell'incontrare e conoscere persone.



L'aspetto sociale e conviviale della *Bar & Spirit industry* ha coinvolto Ana Maria sin dal primo momento. «Il coinvolgimento personale è così forte che quando si entra è difficile uscirne. Conosci le persone da vicino», racconta Ana Maria. Ha il tono di chi è stato rapito, affascinato da un mondo che sente come il suo ambiente naturale. «Ho avuto esperienze professionali bellissime, in aziende importanti, naturalmente con una struttura rigida e al limite del perfetto, ma fredda». Poi l'esperienza professionale con l'azienda Molinari dell'omonima Sambuca e tutto cambiò.

È in questo modo che Ana si è trovata a far parte del circus che si sposta da un Bar Show all'altro. Ha conosciuto bar-



tender e figure della *spirit industry*. «Ho visitato l'Atene Bar Show lo scorso novembre, ero in compagnia dei nostri mixologist e del distributore locale in Grecia. In quell'occasione conobbi Adèle Robberstad di Cherry Heering. La chiamavano Mrs Heering e percepì l'importanza di

LA RICETTA

THE ARRACK JOB

INGREDIENTS

- 20 ml Molinari Sambuca
- 30 ml Cherry Heering
- 30 ml succo di lime
- 45 ml succo di ananas
- 2 dash di Angostura

Top di soda erbacea (quinine, genziana e assenzio)

Method: shake. Glass: tumbler grande con ghiaccio.

Garnish: ananas disidratata

quella donna nella *spirit industry*. È stato il momento della mia conoscenza anche con il brand».

Una riflessione su presente e futuro della industry.

«Attualmente i bartender hanno innescato una crescita culturale che pochi decenni fa ha visto protagonisti gli chef. La mia opinione è che questo comporta almeno due aspetti positivi. La possibilità di conoscere al meglio i prodotti, scoprirne il potenziale e la loro storicità, dall'altro studiare nuovi gusti in mixology. Poi ci sono altri temi che riguardano il futuro e coinvolgeranno sempre più i bartender: il consumo responsabile e il rispetto per la sostenibilità ambientale. Quello del bere responsabile è un punto sul quale si concentrano, molte aziende. Vi si riconoscono con i propri valori e storia, sensibilizzando i consumatori con campagne pubblicitarie, come la nostra lanciata già nel 2013. Circa la sostenibilità ambientale diventa importante che si sia coinvolti tutti indistintamente».

L'anno scelto per celebrare il Cherry Heering Bicentenary.

«In Italia nel 1955 iniziò un periodo passato alla storia come quello della "Dolce Vita". La presenza sempre crescente di star mondiali che arrivavano a Roma per girare negli studi di Cinecittà pose al centro dell'attenzione la mondanità di Via Veneto. Fu anche l'anno durante il quale Sambuca Molinari fu introdotta nel jet set. Per questo cocktail ho chiesto la collaborazione di Antonio Parlapiano del Jerry Thomas Project Speakeasy di Roma. Il drink per celebrare il Cherry Heering Bicentenary è una reinterpretazione in chiave italiana del Singapore Sling di Ngiam Tong Boon».

Fabio Bacchi

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 essicata.

ronabuelo12.com #CarattereSenzaTempo



DISTRIBUITO DA ONESTIGROUP.COM

BEVI RESPONSABILMENTE

Ron
ABUELO
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI **DAL 1908**



IRISH (NEW) STYLE

Mattia Cilia scelto per la sfida di Dublino

DI GIULIA ARSELLI

La finale italiana di Jameson Bartender's Ball si è svolta presso il Blume Lounge di Roma. I dieci bartender selezionati per la fase finale hanno dato vita a una delle gare più emozionanti nel panorama delle cocktail competition viste quest'anno.

Jameson Bartender's Ball è la competition internazionale, organizzata da Jameson Irish Whisky, che invita i bartender a

creare un drink orchestrato sull'omonimo Irish Whiskey e miscelato con elementi originari o ispirati alla città o al paese del partecipante.

La creatività dei mixologist partecipanti si è presentata con un gioco di mani, mente e cuore, passione e curiosità alla ricerca di un nuovo stile di miscelazione. I concorrenti avevano sette i minuti a disposizione per le loro creazioni. Dopo la



prima fase, i primi tre classificati si sono sfidati nuovamente proponendo la personale rivisitazione di cocktail internazionali.

La giuria italiana era composta dal bartender Patrick Pistolesi (*nella foto in alto*), da Oisin Davis, Bartender e Drink Consultant di Great Irish Beverages e dallo chef Marco Martini. I drink sono stati valutati secondo un giudizio che comprendeva diversi aspetti: degustativo, olfattivo, estetico e storytelling.

Nella seconda fase è stato Mattia Cilia (*nella foto a destra*), del bar Scjampagne di Punta Secca – Marina di Ragusa, a primeggiare su Leonardo Todisco e Antonio Masi. Il suo drink *Catch Me!* è un'inedita ricetta nella quale si fondono sapori irlandesi e siciliani. La base è costituita da Jameson Original Irish Whiskey unito a due preparazioni homemade dell'autore. *Passion Yellow Tomato Water*, è un premix a base di pomodorino datterino giallo di Sicilia addolcito con zucchero; *Hyblei Mountains Honey* e *Zagara water mix*, è ottenuto con olio essenziale di zagara aromatizzato agli agrumi (arance e limoni primaverili), miele di ape nera sicula dei





IL VINCITORE
MATTIA CILIA IN
AZIONE.

monti Iblei e succo di limone. Il drink era servito in un vasetto di vetro per richiamare la lotta criminale tra le gang siciliane e irlandesi nella Chicago degli anni Tren-

ta per il controllo del mercato illegale del Whiskey.

Il concetto ispiratore del Proibizionismo si concretizza nella forma del contenitore, il barattolo di vetro, al tempo usato per sfuggire più facilmente ai controlli della polizia.

L'evento era accompagnato dalle note musicali in sottofondo della Funkallisto Band. Ora a Mattia spetta la sfida finale in cui dovrà dimostrare le proprie skills a Dublino e Cork, al Jameson International Bartenders' Ball e al Jameson Mix Master Challenge.

Correva l'anno 1780 quando John Jameson e suo figlio acquistarono la Bow Street Distillery a Dublino. Durante i primi anni, la distilleria si ampliò rapidamente e

LA RICETTA VINCENTE

CATCH ME!

INGREDIENTS

- 50 ml Jameson Original Irish Whiskey
- 100 ml Passion Yellow Tomato Water
- 25 ml Hylei Mountains Honey e Zagara water mix
- 15 ml succo di limone

Decorazioni: erba cipollina

Bicchiere: jar

Tecnica: shaker

DOPO UN BUON PASTO

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



IL SEGRETO
DI UNA BUONA
DIGESTIONE

Distribuito da
WWW.ONESTIGROUP.COM



COMPETITION

I TRE FINALISTI,
DA SINISTRA:
LEONARDO
TODISCO,
ANTONIO MASI,
MATTIA CILIA.

presto divenne una città all'interno della città. Nella seconda metà del Novecento l'azienda unì il suo marchio con i distillatori di Cork, formando l'Irish Distillers Group. Questa distilleria produce la maggior parte dei Whiskey irlandesi esportati nel mondo. Dal 1998 è di proprietà della multinazionale Pernord Ricard.

Jameson Irish Whiskey è un blended Whiskey distillato tre volte, secondo tra-

dizione scozzese, per raggiungere la sua rinomata morbidezza. L'invecchiamento avviene in botti di rovere per almeno 4 anni. All'olfatto presenta un leggero profumo floreale, reso più vivace da note dolci e di legno speziato. Al palato un equilibrio perfetto tra sentori di nocciola, vaniglia e spezie, con reminiscenze di sherry dolce e una morbidezza eccezionale.

Giulia Arselli

I FINALISTI ITALIANI

MATTIA CILIA

Scjampagne - Punta Secca (RG)
Cocktail: Catch Me!

CHRISTIAN BUCCIONI

Vinile - Roma
Cocktail: SPQR

VALENTINA BIANCO

La Bouche - Courmayeur (AO)
Cocktail: Celtic Swing

NICOLA DI FUSCO

Brusco Audio and Wine - Napoli
Cocktail: Emozione Pantenopea

FRANCESCA LORENZONI

Rasputin - Firenze
Cocktail: Bloom

ANTONIO MASI

Swing - Torino
Cocktail: Bon da Beive

DAVIDE BAGNATO

Locksmith Secret Bar - Genova
Cocktail: Grandma

BIAGIO MAURICE GENNARO

Madeleine - Roma
Cocktail: Island In The Stream

LEONARDO TODISCO

Rita & Cocktails - Milano
Cocktail: Posh Paddy

VITTORIO FARCI

The Spirit - Milano
Cocktail: Agreeable Interlude

ALPESTRE

Sinfonia di 34 erbe.



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

alpestre.it

Distribuito da: OnestiGroup S.p.A.

GRAN FINALE “STELLATO”

Protagonista l’anice,
perfetto in miscelazione,
cuore di oltre cento ricette

DI GIULIA ARSELLI

Lo sviluppo di un bartending sano, propedeutico alla crescita culturale di future generazioni di bartender consapevoli che si evolve con l’acquisizione di valori etici e culturali, è possibile solo attraverso quella capillare attività sul territorio che un tempo era il campo di azione dell’associazionismo professiona-

Sulla riviera Adriatica di quella Romagna felix del turismo estivo sono molti quelli che si adoperano in tal senso. Tra questi il Pepper Bar di Riccione che ogni anno organizza gratuitamente masterclass con bartender ospiti italiani ed esteri, educational di vario genere, visite aziendali, cocktail competition, attività nella maggior





parte dei casi assolutamente gratuite per i partecipanti. Questi ultimi si dividono tra professionisti già inseriti nel mondo del lavoro, bartender alle prime armi, studenti di istituti alberghieri.

Giugno è il mese delle gare. Tra queste la Pepper Cup Cocktail Competition, fortemente voluta dal patron del bar, Gigi Morciano, supportato da Distillerie Varnelli, storico brand della spirit industry italiana che quest'anno compie i 150 anni, e dal nostro bar magazine sempre vicino agli aspetti didattici e culturali del bartending. Il programma aveva un chiaro scopo didattico ponendo al centro delle attività la cultura dell'anice stellato.

La giornata è cominciata con un educational Varnelli che si è tenuto nella sala della Biblioteca Comunale di Riccione, con la partecipazione di Simonetta Varnelli in rappresentanza del brand. In quell'occasione si è parlato della case history aziendale, ma soprattutto, si è voluto dare notizia di quanto, contrariamente a quanto si creda, i prodotti aniciati siano



da sempre presenti nella cocktail culture.

I venti bartender partecipanti selezionati tra le oltre 100 ricette inviate da tutta Italia avevano come tema ispiratore quello di un film pertinente al brand del concorso. Altra condizione, quella che in ogni ricetta vi fosse la presenza di Anice Secco Varnelli, storico prodotto della distilleria nota anche per la produzione degli storici Amaro Sibilla, dell'Amaro dell'Erborista, del Persico e di altri liquori tipici. I concorrenti, in rappresentanza di 14 città italiane

COMPETITION

NELLA FOTO QUI SOPRA: AL CENTRO IN VINCITORE, ANDREA TERNENZI E A SINISTRA GIGI MORCIANO. NELLE ALTRE FOTO ALCUNI MOMENTI DELL'EVENTO.



COMPETITION
QUI SOPRA, LA
GIURIA.
NELLE ALTRE
FOTO ALCUNI
PARTECIPANTI.



si sono destreggiati alla presenza di una giuria mista tra formatori di professione, bar manager e clienti. A Giorgio Fadda,

storico capo barman dell'Hotel Europa & Regina di Venezia, si sono affiancati Federico Mastellari e Giovanni Ceccarelli di Drink Factory di Bologna; a formulare il giudizio di un normale cliente vi era Mirco Acquarelli, paratleta ben noto in zona. Sono stati giudicati la presentazione del drink e del suo concetto ispiratore, la tecnica e lo stile di esecuzione, l'aspetto, il gusto e l'aroma della ricetta.

LA RICETTA VINCENTE

DOVE SEI WENDY? di Andrea Terenzi
Hotel The Box - Riccione - Ispirata dal film "Shining"

INGREDIENTI

- 5 cl estratto di ananas
- 3 cl Varnelli Anice Secco
- 2 cl Wild Turkey 101 Whiskey
- 2cl succo di lime
- 3cl sciroppo di vaniglia

Tecnica: shake and strain. Glass: tumbler alto con ghiaccio.

Garnish: lime e menta.

L'evento si è svolto in una magnifica giornata assolata sull'elegante terrazza del Pepper Bar, alla presenza di un pubblico consumer intervenuto con curiosità. Questo aspetto è molto importante per intercettare un pubblico spesso distratto e poco cosciente di quello che chiede e o consuma in un bar. Al termine dell'evento

JEFFERSON'S

OCEAN

AGED AT SEA



RIDICULOUSLY SMALL
BATCH BOURBON

imported and distributed by

PALLINI

KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON WHISKEY
VERY SMALL BATCH

45% ALC./VOL. (90 PROOF) · 700ML



COMPETITION

SOPRA, UN MOMENTO DELL'EVENTO. NELLA FOTO A DESTRA, SIMONETTA VARNELLI INSIEME CON GIORGIO FADDA.



il vincitore è risultato essere Andrea Terenzi dell'Hotel The Box di Riccione, seguito da Alessandro Governatori di Ancona e Lorenzo Marchesini di Bologna. Ma, come si è detto, la Pepper Cup ha voluto prima di tutto essere una festa del bartending e tutti i concorrenti indistintamente sono stati premiati con una bellissima targa di partecipazione, gadget e prodotti messi a disposizione dal brand Varnelli.

Archiviato il successo di quest'anno la macchina organizzativa della Pepper Cup Cocktail Competition si è messa subito in moto per l'edizione 2019. Obiettivo degli organizzatori è quello di farla diventare una tappa fissa nel ricco calendario delle manifestazioni di Riccione.

Giulia Arselli

PARTECIPANTI PEPPER CUP 2018

AVALLONE GIUSEPPE
BALDISSARRI DANIELE
BUSSOLO PALMERINO
CAPUANO GIUSEPPE
DE GIROLAMO PIERO
FARCI VITTORIO
GABBANINI SARA
GENTILE VIRIANA
GOVERNATORI ALESSANDRO
GUAGLIARDO MICHELE
MASSIMINI NICOLA
MARCHESINI LORENZO
MASTROPASQUA PAOLO GIOVANNI
MELLANO FEDERICA
MOTTURA MASSIMO
TENTONI FEDERICA
TENTONI TEO
TERENZI ANDREA
VAGALI GIANFRANCO
VICARELLI FILIPPO

Goslings

Since 1806



Black Seal 151

- 3/4 oz succo lime fresco
- 3/4 oz estratto di ananas fresco
- 1/2 oz succo di pompelmo fresco
- 1/2 oz sciroppo di passion fruit
- 1 1/2 oz Goslings 151
- 1 barspoon Mistrà Pallini
- 1 barspoon di sciroppo di zucchero di canna scuro

Decorare con
rametto di menta, ananas
e zest di pompelmo

Ricetta di:
Gianni Zottola

QUEL MIX SOPRA BERLINO

Francesco Galdi,
del Dry di Milano,
vince la finale italiana

DI GIULIA ARSELLI

Le aspettative che si creano attorno al bartender che ogni anno punta alla vittoria del global event di Diageo Reserve World Class non lasciano spazio a interpretazioni. Diageo cerca un professionista che abbia la capacità di essere in grado di ispirare la prossima generazione di bartender. È in questo senso che vengono preparate le prove per la competizione.

I criteri di valutazione per l'edizione di quest'anno sono stati individuati per esplorare le 4 tematiche con le quali dovranno confrontarsi coloro che ambiscono al titolo di World Class Bartender of The Year. A questa figura si richiede di capire il sociale e le dinamiche di un bar, essere maestro di ospitalità, assicurare alti standard di servizio, capacità tecniche e creatività.

La finale italiana 2018 di DRWC si è svolta nella splendida cornice del The Yard Hotel di Milano. A dirigere le operazioni sul campo Franco Gasparri, Master



Ambassador Diageo, con il suo team: Andrea Gasparri, Giuseppe Mancini e Manuel Cesandri.

Le due prove della finale, effettuate in contemporanea, hanno messo in luce capacità tecnica, spettacolarità e presentazione di cocktail, con eleganza e teatralità, profonda comprensione e uso di un'ampia varietà di ingredienti, una conoscenza enciclopedica delle ricette classiche.

I finalisti dell'ottava edizione italiana di DRWC sono stati: Francesco Galdi, Bledar Ndoci, Matteo Di Ienno, Emanuele Bruni, Jacopo Castronovo, Flavio Esposito, Andrew Molnar, Robert Pavel, sei esordienti e due veterani di World Class che alla fine hanno fatto valere la





WORLD CLASS™
Finalisti
World Class 2018

- Bruni** Emanuele
- Castronovo** Jacopo
- Di Ienno** Matteo
- Esposito** Flavio
- Galdi** Francesco
- Molnar** Andrew
- Ndoci** Bledar
- Pavel** Robert

The graphic features a hand squeezing a lime into a glass of a drink with a sprig of lavender. The background is dark with a subtle texture.

loro esperienza. Sono stati selezionati dopo la fase dell'On Tour Bar Judgement svoltosi tra aprile e maggio in tutta Italia.

La sfida "Wanderlust" era ispirata al viaggio. I bartender dovevano trarre ispirazione dal posto in cui vivono, (territorio, cultura, usi, costumi), dalla personale esperienza di un viaggio, e dall'immaginario di un viaggio futuro. Con lo shaker bisognava rappresentare il proprio spirito di avventura. La meta erano due drink che trasportavano il cliente in luoghi lontani; un serve "home", ispirato dal proprio territorio, e uno "away" che rappresentasse un posto visitato o in programma. Uno doveva essere il twist dell'altro con un filo conduttore tra entrambi, e l'utilizzo di almeno un prodotto WC e almeno un ingrediente del proprio territorio.

I brand Diageo a disposizione erano Ketel One, Ciroc, Tanqueray No. Ten, Jinzu, Don Julio Blanco, Don Julio Reposado, Don Julio Añejo, Ron Zacapa 23, Bulleit Bourbon, Bulleit Rye, Bulleit 10, Talisker Skye, Roe&Co, Johnnie Walker Gold Label Reserve, Johnnie Walker Blue Label, Johnnie Walker Blender's Batch.

La seconda prova ha sottoposto i bartender alla capacità di gestire la pressione. Il challenge "Showdown" consisteva in un mixology speed round che prevedeva la preparazione di 6 drink classici in 6 minuti: Aviation, Bloody Mary, Old Fashioned, Planters Punch, Horse's Neck, Tommy's Margarita, in rappresentanza di sei prodotti Diageo.

I giudici hanno osservato e valutato padronanza della situazione, bontà delle ricette e velocità della preparazione, interazione con i clienti.

Alla fine delle due prove i tre superfi-

PPS

PELEGRINI PRIVATE STOCK
Top Quality Spirits



Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A. - www.pellegrinispa.net - Pellegrini Spa - [pellegrinispa1904](https://www.instagram.com/pellegrinispa1904)

BEVI RESPONSABILMENTE

WORLD CLASS™
COMPETITION

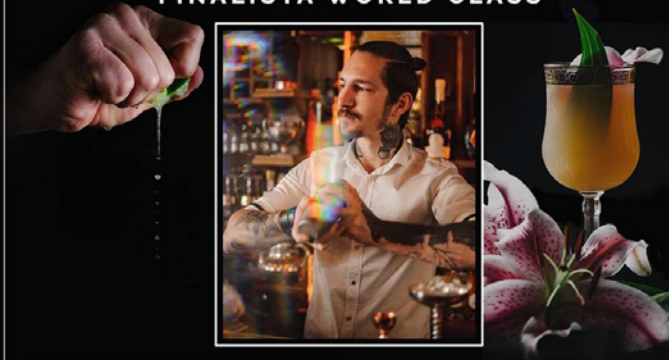
FRANCESCO GALDI FINALISTA WORLD CLASS



Classe 1982, cresciuto professionalmente negli eleganti caffè storici torinesi, trapiantato in Medio Oriente per alcuni anni dove diventa OPERATIONS MANAGER del gruppo *Buddha Bar* e viaggia in tutto il globo shakerando in quasi tutti i continenti. Esperto di pre-opening su scala internazionale, è consulente e formatore. Dirige dall'Estate 2017 il *Dry Milano*.

WORLD CLASS™
COMPETITION

ANDREW MOLNAR FINALISTA WORLD CLASS



Ha iniziato nella ristorazione come cameriere, ma dopo un anno ha iniziato a studiare l'arte e la storia dei cocktail diventando così un bartender. Si è diplomato in storia dell'arte applicando e sperimentando le sue conoscenze nel mondo della mixology. Per ogni ospite al bar, cerca di realizzare sempre qualcosa di unico e speciale. Era troppo desideroso di imparare e conoscere nuove realtà quindi è venuto per conquistare l'Italia. Sempre pronto a sperimentare e stupire, perché il mondo si evolve e ogni bartender deve tenere il passo con il mondo.

WORLD CLASS™
COMPETITION

EMANUELE BRUNI FINALISTA WORLD CLASS



La passione per il bartending lo porta a girare molti cocktail bar dandogli la possibilità di conoscere svariati stili di servizio, dall'American Bar alla Mixology. *Freni e Frizioni* è stato il suo primo traguardo, in seguito si è spostato a Torino al *The Mad Dog Social Club*, *Speakeasy* d'eccellenza nel mondo del bar. Dopo numerosi viaggi e spostamenti, Emanuele decide di tornare a casa per stare vicino alla famiglia, inizia così l'esperienza da BAR MANAGER presso *Les Maudits* a Valmontone, in provincia di Roma.

WORLD CLASS™
COMPETITION

JACOPO CASTRONOVO FINALISTA WORLD CLASS



25 anni e originario di Como. Negli ultimi 7 anni ha girato il mondo, lavorando come bartender. Tra i vari posti dove ha abitato, per quanto tutti fantastici, Parigi l'ha conquistato sotto ogni punto di vista. Quasi un anno fa è rientrato in patria, con l'intenzione di portare e condividere tutto ciò che ha imparato negli ultimi anni al *The Spirit* e a Milano.

nalisti che si giocavano il posto per Berlino, sede della prossima finale mondiale di World Class sono stati: Francesco Galdi, già finalista UAE nel 2016 e 2017, Bledar Noci, esordiente a DRWC, e Matteo Di Ilenno, quest'anno alla sua terza finale italiana consecutiva. I tre barten-

der dovevano creare un drink ispirato alla cultura unica e vibrante di Berlino. Potevano riferirsi a tutto ciò che poteva essere pertinente alla capitale tedesca (cinema, letteratura, architettura, storia...), purché ne catturasse lo spirito.

Francesco Galdi, del Dry di Milano, è

WORLD CLASS™
COMPETITION

BLEDAR NDOCI FINALISTA WORLD CLASS



Bledar Ndoçi o Bledi per gli amici, nasce a Lezhe 28 anni fa. A soli 16 anni scopre che stare dietro al banco di un bar, di notte a mescolare ingredienti per fare cocktail e deliziare i suoi ospiti, non è poi tanto male. In 10 anni affina tecnica e cultura della miscelazione a Milano. Nel 2017, insieme al suo socio e collega Federico Fioravanti, scappa dalla città e apre *Idyllium*, il cocktail bar di Pienza, un piccolo borgo rinascimentale immerso nella campagna toscana, patrimonio dell'Unesco. I sogni non si avverano usando la prudenza, ma sfidando il pericolo.

WORLD CLASS™
COMPETITION

ROBERT PAVEL FINALISTA WORLD CLASS



Prova una forte attrazione per l'ospitalità. Lo fa sentire in contatto con il mondo. Ama la possibilità di riuscire a pensare, ricercare, e poi creare un concetto, un gusto, una rappresentazione che faccia stare bene gli altri. Lo fa sentire vivo.

WORLD CLASS™
COMPETITION

MATTEO DI IENNO FINALISTA WORLD CLASS



Nato a Firenze nel 1986, lavora nel settore già dall'età di 15 anni nel bar di famiglia. Per 4 anni fa esperienza a Londra al *Browns Hotel*, *Loulou's Club*, *London Edition Punch Room* e per 1 anno a New York. BAR MANAGER di Locale Firenze dall'apertura nel 2015, ha portato la sua internazionalità a Firenze. Lavora solo con sciroppi, cordiali e idrolati homemade e ha un laboratorio dove ne produce circa 70 tipologie.

WORLD CLASS™
COMPETITION

FLAVIO ESPOSITO FINALISTA WORLD CLASS



Napoletano, classe 1987, ha alle spalle collaborazioni importanti con diversi celebri chef stellati; in particolare Heinz Beck, a cui si è ispirato. Founder del *Boutique12 Group "Cucina & Cocktail"* a Milano. Il suo concept: si degusta e si mangia prima con l'olfatto, percorso sensoriale già approvato da esperti del settore quali Joe Bastianich, Teo Musso e Andrea Illy (durante il programma televisivo *BarFight* su Sky Uno). Attualmente BAR MANAGER presso *Profumo Spazio Sensoriale* (Roma).

stato il vincitore assoluto secondo il giudizio unanime della giuria. Francesco ha scelto "Seven Nation Army" come colonna sonora dell'ultima prova, per il drink si è ispirato all'esperienza del padre che lavorava a Berlino durante gli anni della caduta del muro, e al valore simbolico

che i tedeschi orientali attribuivano alle banane in quel periodo.

Il suo drink prevedeva una solidificazione di caramello sul bicchiere. Quindi un gesto simbolico, a rappresentare la caduta del muro: la rottura della crosta con uno stick.

COMPETITION
QUI A DESTRA,
FRANCESCO
GALDI.



In conclusione possiamo dire che a nostra veduta è stata la finale di DRWC Italia con il più alto tasso tecnico mai presentato dai partecipanti.

Francesco Galdi rappresenterà l'Italia nella prestigiosa finale globale prevista a ottobre a Berlino.

Cinque giorni di sfide e serate dedicate al mondo della mixology dove più di 50 finalisti mondiali si contenderanno il titolo di Diageo Reserve World Class Bartender of the Year 2018.

Francesco Galdi ci aveva colpito già durante la fase di bar judgement, da osservatori attenti possiamo affermare che quest'anno potrebbe essere veramente quello buono per l'Italia.

Giulia Arselli

IL COMMENTO DI FRANCESCO GALDI

«World Class è una competizione che con il passare degli anni alza l'asticella della qualità. Vincerla è stata un'emozione indescrivibile, l'anno scorso nella finale regionale in Middle East avevo sfiorato la vittoria, ho fatto tesoro dei miei errori e quest'anno ho pianificato al dettaglio tutto. Le prove sono state emozionanti, soprattutto lo Speed Round. Il livello dei finalisti era altissimo, e tra di noi c'è stata complicità e una sana competizione. Credo che con l'ultima prova su Berlino lo story-telling sia stato determinante, combinato alla semplicità del drink. La ricetta è composta da 60ml di Bulleit 10, 15ml di Palo Cortado (scelto per la sua unicità e per la tipicità organolettica) sous vide con banana, 8 gocce di bitter all'ananas e fumo. Il drink era poi profumato grazie a Le Whaf, una macchina del fumo che ha il potere di trasformare in fumo freddo (quasi) ogni liquido. Il drink era poi chiuso con un tetto di caramello bruciato e per romperlo ho dato ai giudici dei lollipop alla banana. Il nome? Banana Revolution, le banane erano il simbolo del progresso che la Germania dell'Est sognava e che ha aspettato tutti quegli anni dietro un muro».

IL COMMENTO DI FRANCO GASPARRI

«Quest'anno è stata una finale molto speciale, per la prima volta in un albergo, un numero di ospiti contingentato per problemi di capienza ma a me è sembrata la finale più calda di tutte. Abbiamo assistito a un tifo da stadio per tutti i finalisti, e questo è sicuramente un dato importante. Il pubblico è venuto per vedere i barman all'opera e ha apprezzato la professionalità. I concorrenti bravissimi, ripensare alle prove della finale, mi fa venire la pelle d'oca, hanno fatto emozionare i giudici ma anche tutto il pubblico presente. "Cool and engaging" come direbbero gli inglesi. E in bocca al lupo a Francesco Galdi. Speriamo che Berlino ci porti fortuna».

PPS



PELLEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits



Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

 Pellegrini Spa -  [pellegrinispa1904](https://www.instagram.com/pellegrinispa1904)

BEVI RESPONSABILMENTE



TUTTO MOLTO CHIARO

Le procedure e gli alimenti
per raggiungere la trasparenza

DI GIOVANNI CECCARELLI



COCKTAIL
QUI SOPRA IL
WHITE
RUSSIAN.
NELLA PAGINA
A SINISTRA,
L'ABEILLE.

Con il termine chiarificazione si intendono una serie di processi, che è possibile attuare in cucina o al bar, per rimuovere quelle particelle solide in sospensione che rendono torbido un liquido.

Un liquido chiarificato non è incolore, ma trasparente, cristallino. Come è facile intuire, non esiste un solo modo per chiarificare, ma esistono diverse modalità, additivi e strumenti tra cui scegliere. Si chiarifica non solo per ottenere un liquido cristallino, ma anche perché il liquido così trattato ha un aroma più intenso, a discapito della texture.

Tre additivi che possono essere utilizzati per chiarificare sono l'albume d'uovo, la gelatina e l'agar agar. L'albume d'uovo è particolarmente indicato e utilizzato per chiarificare il brodo. Si miscela il composto a freddo, e lo si porta a ebollizione fino a quando non si avrà la coagulazione dell'albume. Questo tratterrà con se tut-

te le impurità. Questa tecnica può essere utilizzata al bar per chiarificare anche drink diversi dal Bullshot.

Se si aggiunge dell'albume a un drink, ad esempio il Black Russian, prima di aggiungere ghiaccio, nell'arco di qualche ora l'albume coagulerà, (le proteine si denaturano) per via dell'elevata presenza di alcool. A coagulazione avvenuta si effettua una filtrazione con carta da liquore (assicura il massimo filtraggio) per rimuovere l'uovo che ha trattenuto quelle particelle che rendono torbido e non trasparente il drink. Questa tecnica può essere utilizzata anche per chiarificare liquori o tinture home-made.

Più lenta e macchinosa, ma anche più efficace, è la chiarificazione con gelatina e agar agar. È meno agevole perché bisogna sfruttare un fenomeno chiamato sineresi. Questo si verifica durante il congelamento e successivo scongelamento del liquido che si vuole trattare. In pratica,



gelatina e agar agar, disciolte in determinate quantità, creano un reticolo (un gel) che si rompe durante il congelamento. Tuttavia, durante lo scongelamento, il reticolo gelatinoso sarà in grado di trattenere fibre e macro particelle, e far fuoriuscire il liquido e le componenti aromatiche. È tuttavia fondamentale che lo scioglimento avvenga in maniera molto lenta.

Per chiarificare con questi additivi è necessario scioglierli all'interno del liquido da trattare, congelare il preparato e farlo scongelare lentamente, in frigorifero, su un filtro di carta da liquore. Per congelare un drink alcolico è necessario un abbattitore. La quantità di gelatina da utilizzare è indicativamente lo 0,5% sul peso del liquido, mentre con l'agar agar si utilizzano solitamente 1-2 gr. per litro.

L'agar agar, per via della sua elevata temperatura di fusione, è bene farlo sciogliere in acqua. Così non si altererà il sapore del liquido che si vuole trattare.

Come è facile intuire, un succo di frutta o un drink si rovinano se portati ad ebollizione. Albume, agar agar e gelatina non influenzano in maniera sensibile l'aroma del drink.

Un altro processo concettualmente simile, che tuttavia modifica l'aroma del liquido che si vuole trattare, è il milkwashing. Il processo è noto e ben conosciuto da secoli e prevede di far coagulare (cagliare) le proteine del latte (caseina). Nella produzione del formaggio questo processo avviene grazie all'aggiunta del caglio, mentre nel milkwashing avviene perché si abbassa il pH del liquido.

È possibile chiarificare drink come Canchanchara, Daiquiri o altri drink dove è presente succo di agrume. Lì si versa su del latte o yogurt, lì si fa coagulare e poi si effettua una filtrazione attraverso un filtro di carta. Il risultato è molto interessante perché, oltre ad ottenere un drink trasparente, il drink assumerà note di latte o yogurt. Se il drink non contiene agrumi si può abbassare il pH aggiungendo un acido debole, come l'acido citrico.

È possibile chiarificare succhi di frutta e liquidi torbidi anche attraverso uno strumento da laboratorio chiamato centrifuga. La centrifuga da laboratorio non va confusa con la centrifuga che si utilizza comunemente per estrarre il succo dalla

RUM APPENA NATI NEL 2016
E GIÀ PLURIPREMIATI.

RARE PROOF
INVECCHIATO 20 ANNI



RARE PROOF
INVECCHIATO 18 ANNI



RARE PROOF
INVECCHIATO 13 ANNI



Rum Malecon

RARE PROOF



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

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

BEVI RESPONSABILMENTE

LA NOSTRA GAMMA COMPLETA

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

SAVIO s.r.l. - Châtillon (AO) - Tel. + 39 0166 56 03 11 - Info@saviotrading.it - www.saviotrading.it

SAVIO
CHOOSE. TASTE. ENJOY.



TRASPARENZA
 IN ALTO SUCCO
 DI MELA E
 BLOODY MARY.
 QUI SOPRA
 SUCCO DI
 FRAGOLA E
 SUCCO DI
 FRUTTA
 CHIARIFICATI.

frutta fresca. Questo strumento accelera il processo di stratificazione delle particelle solide attraverso la veloce rotazione di alcune provette in cui il liquido viene posizionato. Purtroppo è uno strumento molto costoso, soprattutto perché un bar

ha necessità di trattare 2-3 litri di liquido alla volta, contrariamente a quanto avviene in un laboratorio chimico dove generalmente si utilizzano centrifughe di piccole dimensioni.

Concludendo, prima di addentrarsi nella chiarificazione bisogna conoscere fondo il processo e le sue regole. La chiarificazione può dare utili risultati al bar, ma è un processo che potrebbe risultare macchinoso, e che su ampia scala può diventare di difficile gestione. Se si chiarificano piccole quantità di succo, è consigliato utilizzare gelatina o agar agar, ma se le quantità diventano ingenti è consigliabile valutare l'acquisto di una centrifuga. Chiarificare drink con l'albume o con il milkwashing è invece fattibile sia in piccole che in grandi quantità.

Giovanni Ceccarelli

LA RICETTA

ABEILLE di Mirco Camilletti **Green Bar - Fano**

INGREDIENTI

- 20 ml Clairin Sajous
- 10 ml succo di lime
- 6 ml honey- mix

Tecnica: milk washing con yogurt bianco 0,1% grassi.

Glass: world's best rcr.

Garnish: isomalto e scorza di lime.

NEGRONI

ANTICA DISTILLERIA

Bitter

Il Bitter della Negroni Antica Distilleria è l'aperitivo dal gusto pieno e deciso.

Riesce ad esprimere tutta la potenza delle erbe aromatiche, senza mai risultare eccessivo.

Il profumo ed il gusto della genziana, fondendosi con l'arancio amaro, lasciano poi spazio alla china per un intrigante retrogusto bitter.

Tipicamente da miscelare, ma non disdegna il classico liscio on the rocks. Un classico degli aperitivi.

negronianticadistilleria.com



distribuito da:



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

vargros.com

IMPARIAMO A FARE I DRINK

MISCELARE

Manuale di miscelazione classica, moderna e contemporanea

FEDERICO MASTELLARI E GIOVANNI CECCARELLI
HOEPLI EDITORE – PAGG. 320 – EURO 29,90

L'ultimo lavoro editoriale di Federico Mastellari in tandem con Giovanni Ceccarelli, è appena arrivato nelle librerie preceduto da forti aspettative da parte degli addetti ai lavori. Le 320 pagine lasciano subito intuire che gli argomenti vanno ben oltre il ricettario dei precedenti libri dello stesso autore.

Non faticiamo a osservare che i temi più pertinenti del bartending 2.0 sono affrontati in modo esaustivo ma facilmente comprensibili per tutti. Le classiche tecniche di miscelazione, la moderna tecnologia in uso al bartending, la cultura del ghiaccio, le preparazioni homemade, sono affrontati con una didattica ricercata. Ecco perché ci sembra che questo manuale di miscelazione sia, da un lato il più importante e aggiornato documento per coloro che si avvicinano alla professione, dall'altro un ottimo strumento di aggiornamento per coloro che cercano una nuova ispirazione professionale o un valido supporto che rimetta al passo con i tempi.

La seconda parte del libro è costituita da un ampio ricettario nel quale la sequenza dei drink descritti, molti corredati di foto, stimolano il ragionamento sulle ricette. Questo è un aspetto importante perché permette di comprendere con un nuovo pensiero critico i concetti basilici



che hanno permesso la realizzazione di drink fondamentali.

Grande attenzione ai classici dunque, alle loro dirette evoluzioni e al concetto di twist. Molto ben descritti anche i premix di uso comune.

In conclusione ci sentiamo di consigliare "Miscelare" ad addetti ai lavori, giovani e meno, perché oggi questo libro rappresenta senza dubbio alcuno il più completo manuale sul bartending edito in italiano.

Alessandro Palanca

BEACH *style*

Particolarmente **morbido ed equilibrato** al palato, è ideale da bere liscio o con ghiaccio e soprattutto adatto come "taglio" nei vari cocktail.





info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it

