

BarTales

ANNO VI | N. 2 | OTTOBRE 2018

Face to Face

**SPIRITO
LEGGERO**

Liquid story

**LA VISIONE
DI LIONELLO**

Zoom

**BOTTIGLIE
COUTURE**

HOT SPIRIT

**PROFUMO
DI TORBA**



ARDBEG DISTILLED
ARDBEG
ISLAY
1975
4699

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
L'ISOLA CHE C'È
- 6** **News DAL MONDO**
- 10** **Face to Face** di Melania Guida
SPIRITO LEGGERO
- 14** **Bar Story** di Luca Rapetti
UN PO' D'AMERICA A LONDRA
- 26** **Hot Spirit** di Alessandro Palanca
PROFUMO DI TORBA
- 44** **Liquid Story** di Alessandro Palanca
LA VISIONE DI LIONELLO
- 60** **Focus On** di Fabio Bacchi
IL GIRO DI TONY
- 66** **Zoom/1** di Valentina Rizzi
BOTTIGLIE COUTURE
- 74** **Zoom/2** di Fabio Bacchi
1967, BAR SHIRA
- 80** **Competition** di Giulia Arsellì
FASCINO MEDITERRANEO
- 88** **How to Feel** di Giovanni Ceccarelli
L'ARTE DI CONSERVARE
- 98** **Book corner** di Alessandro Palanca
IL RUM A TUTTO TONDO



10



14



26



44



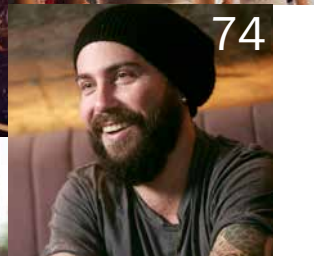
66



60



80



74



88



ANNO VI | N. 2 | OTTOBRE 2018

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arsellì, Giovanni Ceccarelli,
Alessandro Palanca, Luca 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



- E N R I C O -
TORO



liquoritoro.it

distribuito da:



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

vargros.com

Ron
ABUELO
PANAMA

Carattere senza tempo



BEVI RESPONSABILMENTE

ISPIRA
GENERAZIONI

— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM

DAL 1908



ROMA

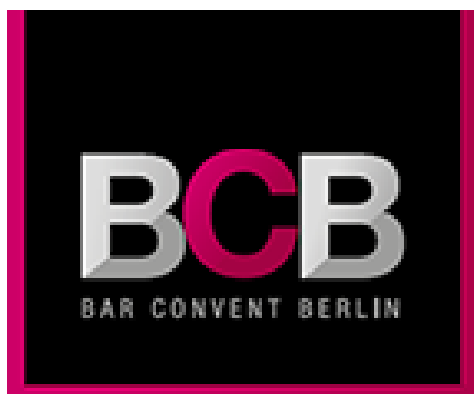
30 Settembre - 1 Ottobre 2018

L'ISOLA CHE C'È

Ho già detto del cielo di Scozia. Di quelle nuvole che corrono veloci, dell'azzurro croccante, *crispy*, direbbero loro, gli scozzesi, di quell'indimenticabile cielo sopra Edimburgo. Non sapevo ancora di Islay. Della "regina" delle Ebridi, di quell'isola fiabesca (di fronte a quell'altra meraviglia di Jura, 200 persone e 5.000 pecore) selvaggia eppure ospitale, di quelle infinite distese di torba, delle spiagge bianchissime, del vento che soffia come un dolce suono antico, del silenzio e dei colori limpidi, brillanti come specchi potrei, ora, raccontarvi a lungo. Perché di Islay, la bellissima isoletta che da sola produce un quarto di tutto il Single Malt scozzese esportato, dove c'è più Whisky che acqua per intenderci, più distillerie che case, serbo un ricordo vivido e, confesso, un'indomabile nostalgia. Vorrei dirvi di andare ad Islay, a prescindere dallo Scotch. Di andarci anche se siete astemi. Sono certa: non vi deluderà. Se poi vi perdetevi in un Laphroaig, se il vostro debole si chiama Lagavulin o Caol Ila, se da tempo pregustate la riapertura (a breve, pare) di un'icona come Port Ellen, se insomma siete tra i veri appassionati, gli autentici "whisky lover", il viaggio diventerà necessario. Passerete giorni a degustare i migliori "torbati" del mondo. Ardbeg, in special modo, il più torbato di tutti. Nell'insenatura azzurra che accoglie i muri bianchi della distilleria più antica dell'isola, è passata la storia (a pag. 26) del Whisky più profumato delle Ebridi. È una storia di alterne vicende, di fortuna e disavventure, di chiusure e riaperture, come per la gran parte delle distillerie di Islay, del talento di John McDougall, il fondatore di Ardbeg e della recente acquisizione del Gruppo LVMH. Una storia di visioni e passioni. Come quella di Lionello Stock (a pag. 44) il dalmata di Spalato, che due secoli fa, a Barcola, avrebbe scritto una delle pagine più intense della *spirit industry*.



I TRE GIORNI DEL CONVENT



Per la prima volta nella sua storia il Bar Convent di Berlino presenta una rassegna programmata su tre giorni, dall'8 al 10 ottobre. Il programma presenta temi diversi per fornire ai diversi gruppi di destinatari la migliore offerta personalizzata. Altra novità è la nomina di Angus Winchester a Direttore della formazione professionale del BCB. Rinomato bartender ed esperto di beverage Angus è attivo nel settore del bar da circa 30 anni. Molto importante la grande presenza della bar industry italiana. Il BCB sarà aperto giornalmente dalle 11,00 alle 19,00 presso Station Berlin & Kühlhaus Berlin Luckenwalder Str. 4-6.

A ROMA, SHOWRUM

Si terrà a Roma, domenica 30 settembre e lunedì 1 ottobre 2018, presso il Centro Congressi dell'A. Roma – Lifestyle Hotel & Conference Center (via Giorgio Zoega, 59) la sesta edizione di ShowRUM – Italian Rum Festival. La rassegna, promossa da Isla de Rum in collaborazione con SDI Group, è diretta da Leonardo Pinto, Rum specialist, trainer e consulente per le aziende. Il programma completo, il calendario delle attività, delle masterclass e la lista espositori e brand presenti al festival al link www.showrum.it



NON SOLO VINO

La grande novità dell'edizione n° 27 del Merano Wine Festival, dal 9 al 13 novembre, presso il Kurhaus Palace, sarà la presenza della Spirits Experience, un'area dedicata al meglio della spirit industry nazionale con un calendario ricco di masterclass, tasting e mixology. Spirits Experience è un evento in collaborazione tra MWF, BarTales Magazine, Jerry Thomas Project e Whisky & Co Roma. L'evento sarà presentato alla stampa nel mese di ottobre, il 4 a Milano presso Eatly e il 13 e 14 a Roma presso l'Acquario Romano. Info e programma dell'evento su www.meranowine-festival.com

ORO&WHISKY

Una moneta di due onces di oro puro al 99,99% contenente "una goccia" di uno dei Whisky più antichi del mondo, Old Vatted Glenlivet 1862, è stata creata da Lux Coin, sussidiaria del club dei collezionisti Wealth Solutions, in collaborazione con Perth Mint, la più grande impresa australiana di metalli preziosi. La moneta è stata emessa con valore legale dal Governo di Tuvalu, una nazione insulare indipendente all'interno del Commonwealth britannico. The Whiskey Coin è il primo di una serie di monete contenenti rari distillati vintage.



TOP TEN

Saranno 10 i Whisky limited edition Diageo, che per la prima volta non includono espressioni di Brora e Port Ellen. La gamma include lo spirito della distilleria di Inchgower – una novità assoluta per la serie – e Cladach, un Whisky creato con un blend di spiriti delle sei distillerie costiere di Diageo. Cladach è un Whisky di malto progettato per "catturare il carattere della costa della Scozia". È stato creato con spiriti di Caol Ila, Clynelish, Lagavulin, Oban, Inchgower e Talisker. «È una collezione che consente sia agli esperti di Whisky che ai neofiti di provare edizioni esclusive e davvero uniche», ha dichiarato Donald Colville, malt global ambassador di Diageo.



STAR WARS BAR

Disneyland California aprirà un bar in stile Star Wars, l'Oga Cantina. La struttura sarà parte della nuova sezione Star Wars la cui apertura è prevista nell'estate 2019. Scott Trowbridge, portfolio creative executive di Walt Disney Imagineering «La Cantina di Oga nel villaggio di Black Spire sarà al servizio di piloti, cacciatori di taglie, contrabbandieri, gente del posto e viaggiatori galattici». Gestito da un proprietario alieno chiamato Oga Garra, la cantina segue un «severo codice di condotta» per gestire gli ospiti "indisciplinati". La musica sarà diffusa da RX-24, un droide "bizarro e loquace" che è stato introdotto in un simulatore di movimento in diversi parchi a tema Disney.



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.*



OSCAR WILDE

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

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.

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.

ABOUT TEN

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

www.abouten.it  Cinico & Greedy



SPIRITO LEGGERO

César Martí e un'arte antica
che ha il sapore di Cuba

DI MELANIA GUIDA

Se fosse nato altrove, in un luogo appena poco più lontano dall'odore intenso dei campi di canna da zucchero, César Augusto Martí, non sarebbe certo stato quello che è diventato: il più giovane mastro ronero dell'isola. Maestro del Ron Cubano, incoronato a soli 32 anni.

Incrocio lo sguardo scuro e profondo di

Martí nel pomeriggio di un giorno caldissimo. È appena arrivato a Roma, ultima tappa di una tournée italiana di master class. Vorrebbe parlare dell'Italia, che gli piace un sacco. Vorrebbe parlare di storia, perché di quella italiana ha una passione che coltiva fin da ragazzo. Il tempo stringe e un'ora prima che inizi la lezione una folla di bartender ha già occupato tut-



ti i posti disponibili della FBS.

È un ingegnere chimico Martí. Dopo la laurea, ha affrontato un lungo stage nella Ronera Centrale sotto la guida di un rone-ro “che ti insegna tutto”. La differenza tra un semplice rone-ro e un mastro del Ron Cubano? «Il rone-ro fa il blending, il “cubano” segue tutto il processo di produzione, fino alla melassa, fino alla fermentazione» dice con orgoglio.

Non basta studiare. Ci devi essere tagliato per quel mestiere. Ci vuole una certa predisposizione, chiamiamola pure vocazione e a sentire Martí, che oggi ha 42 anni, magari una predestinazione. Comincia tutto con il nonno, che a casa aveva un piccolo alambicco. «Fermentava a partire dalla melassa e riusciva a ottenere un prodotto semplice ma molto pro-

fumato che sigillava via via in piccole botti di legno». Ma, soprattutto, il nonno lavorava alla Carlos Baliño, l'antico zuccherificio a pochi chilometri dalla cittadina di Santo Domingo, vicino a Santa Clara. Un giorno ha chiesto al nipote di accompagnarlo in fabbrica e César si è ritrovato a conoscere i segreti del mestiere prima ancora che avesse imparato bene l'alfabeto.

Bisogna essere cubani per capire il significato profondo della canna da zucchero, per capire a fondo il senso del *guarapo* (il liquore di canna), per intendere che entrambi i concetti hanno a che fare strettamente con la storia, le tradizioni, l'identità cubana. Capisco che il Ron Cubano è un tratto forte, viscerale, imprescindibile della cultura di quel popolo. In sintesi, è come se fosse una sequenza



del loro dna. «Un amico speciale – aggiunge Martí – che ha sempre accompagnato i momenti di felicità».

Cuba è la “culla del Rum Leggero”, dagli inizi del XIX secolo. È nella regione centrale dell’isola, a Santiago de Cuba, per l’esattezza che il 4 febbraio 1862, venne fondata la prima distilleria per la produzione del *Ron Ligero*. Fu così che all’in-

terno della fabbrica più antica dell’isola si cominciò a produrre un Rum gradevole, delicato e raffinato. «Grazie ai Maestros Roneros di Santiago de Cuba che, dopo anni di duro lavoro, riuscirono a dare a quell’*aguardiente de caña* un gusto più morbido». Come?

«Utilizzando un sistema di distillazione a colonna e botti di rovere bianco per invecchiare il distillato».

Sempre quell’anno nasce la distilleria San Lino, nell’attuale provincia di Cienfuegos e, nel 1870, l’alambicco *L’Inferno*. Fu fondato nel 1870 a Sagua la Grande, nella provincia di Villa Clara, in quella che

è stata considerata la prima distilleria importante in America e storicamente conosciuto come il più grande alambicco di melassa di canna da zucchero al mondo. «In quelle botteghe sono stati preparati liquori, distillati e Rum che hanno dato lustro alla regione – continua Martí – perché è a Santiago di Cuba che nasce il “leggero”, il Ron tutelato da un rigido disciplinare, espresso oggi al meglio da *Ron Cubay*». Vale a dire? «Senza chimica, senza additivi, senza coloranti».

Assaggio un sorso di “*Anejo 10 anni Premium*”: è sorprendente l’aroma di melassa che avvolge il palato, dolce e inconfondibile il gusto di rovere e vaniglia. «Perfetto con un sigaro (e non è uno stereotipo) per esaltare al massimo la cultura e il sapore autentico dell’isola». Non posso che pensare ai *cantineros*, la prima associazione di bartender al mondo che con la loro miscelazione cubana si resero protagonisti di una delle più luminose stagioni della civiltà del bere.

Quanto è importante, oggi, il bartending per il Ron Cubano? «Abbastanza. Soprattutto se consideriamo gli ultimi 10-15 anni. L’associazione dei *cantineros* continua a far tendenza. Del resto, assistiamo, oggi, a una forte richiesta, nel segmento della miscelazione, di *aguardiente cubano*. Un dato chiaramente positivo. Anche se bisogna lavorare ancora molto».

Esiste o potrà esserci in futuro un turismo del Ron a Cuba? «A dire il vero, c’è già un progetto chiamato “Rota del Ron”. È possibile che per il prossimo anno, magari l’inizio del 2019, si possa già mettere in pratica». Possiamo anche immaginare l’itinerario? «Certo. Dalla cattedrale di Santiago a Villa Clara, fino a raggiungere l’Avana». Ci contiamo.

Melania Guida

La distilleria San Lino è conosciuta per il più grande alambicco di melassa di canna da zucchero al mondo



Les Arrangés

Rhum agricolo e frutta fresca: un matrimonio di sapori



BEV. RESPONSABILMENTE

Distribuito da
WWW.ONESTIGROUP.COM



ROMA

30 Settembre - 1 Ottobre 2018

UN PO' D'AMERICA, A LONDRA

Lo stile dell'American Bar e il debutto dei "cooling drink" dell'inventore del Prairie Oyster

DI LUCA RAPETTI

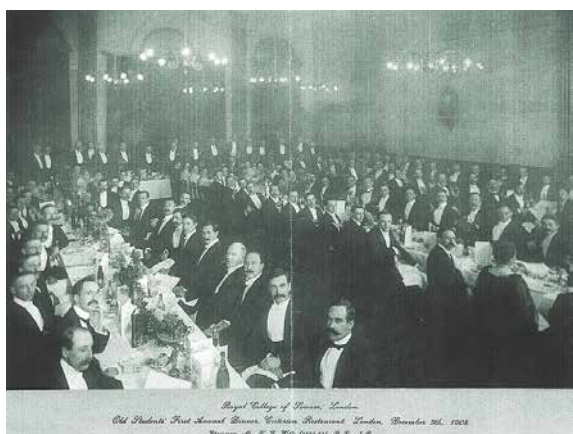
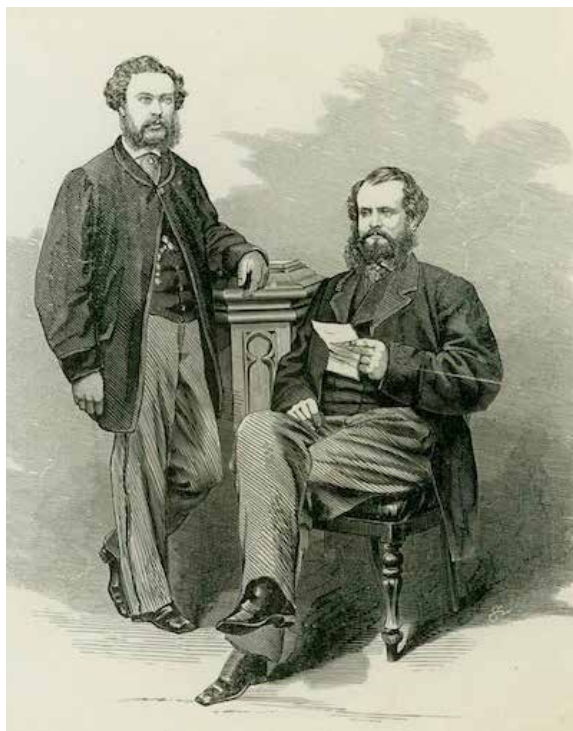
Nel panorama del bartending mondiale Londra ha saputo mantenere una posizione molto influente. I barman talentuosi e professionisti giunti nella capitale inglese hanno sempre trovato un clima cosmopolita, una lunga tradizione nell'ambito dell'ospitalità, un mercato dinamico via via consolidatosi e un flusso costante di clientela internazionale.

Nella seconda metà del XIX secolo Londra si trovava nel pieno del periodo Vittoriano e la spinta economica del paese, grazie anche alle risorse che giungevano dal vasto impero coloniale del Regno Unito, generava la nascita e sviluppo di attività commerciali e il conseguente cambiamento delle abitudini culturali degli inglesi stessi. Questo prospero clima attirò molti professionisti dalle altre nazioni europee e dagli Stati Uniti, compreso coloro che rientravano dopo esperienze all'estero. Il 6 marzo del 1874 sul quotidiano inglese "Evening Standard" venne pubblicizzata l'apertura del Criterion, uno

dei più importanti teatri londinesi, ancora oggi localizzato nella caratteristica Piccadilly Circus. Comprende un capiente e lussuoso ristorante, numerose sale per cene private, una sala per eventi speciali e ricevimenti e un imponente salone per concerti e spettacoli, nel piano interrato dell'edificio.

Questa maestosa opera architettonica era il risultato di tre anni di progetto e costruzione sul sito di un'antica locanda del XVII secolo, chiamata White Bear, tra Jermyn Street e Piccadilly Circus, al tempo conosciuta come Regent Circus. L'appalto per la costruzione del Criterion fu vinto dall'architetto inglese Thomas Verity.

A lavori ultimati, nel 1873, la gestione del teatro e delle strutture era già stata affidata alla compagnia "Spiers and Pond". Fondata da Felix William Spiers (1832-1911) e Christopher Pond (1828-1881), Spiers and Pond fu la prima compagnia di catering su larga scala al mondo. Oltre alla gestione del Criterion, essa



contribuì a diffondere la cultura del pranzare e del cenare fuori da casa, soprattutto nel West End londinese, considerando che gli inglesi erano maggiormente orientati a consumare i pasti solo nelle proprie abitazioni. Nel corso degli anni avrebbero aperto una catena di punti di ristoro presso la quasi totalità delle stazioni ferroviarie del territorio inglese. Praticamente divennero monopolisti.

Gestendo ristoranti, bar e pub, Spiers and Pond adottarono una strategia molto efficace descritta in un articolo apparso sul "Burlington Weekly Hawk Eye" nel

1882. Veniva riportata l'esperienza di un corrispondente del "Boston Herald" che si recò a Londra insieme a un altro signore. L'articolo citava due bar entrambi gestiti da Spiers and Pond, uno tipicamente inglese, l'altro un American Bar. Il giornalista rimase colpito dal numero di clienti presenti soprattutto nel bar inglese, dove

LONDRA
 QUI SOPRA IL
 CRITERION NEL
 1873.
 IN ALTO A
 DESTRA F. W.
 SPIERS E C.
 POUND.
 IN BASSO, LA
 CENA DEL
 ROYAL COLLEGE
 OF SCIENCE AL
 CRITERION NEL
 DICEMBRE
 1908.



LONDRA
QUI SOPRA IL
CRITERION NEL
1902.
A DESTRA LEO
ENGEL.

dietro il bancone si potevano ammirare delle bellissime bar lady che servivano la folla di clienti maschili accalcati al bancone per ordinare i loro drink. Assumere personale femminile era un'idea vincente perché attraeva una clientela al tempo essenzialmente maschile.

Leo Engel fu definito come colui che per primo introdusse le bevande americane a Londra

L'inaugurazione del Criterion avvenne il 21 marzo 1874, con la programmazione di due spettacoli: "Topseyturveydom" di W.S. Gilbert e "An American Lady" del drammaturgo Henry James Byron, nominato anche manager del teatro. Il Criterion disponeva anche di un "Cigar Department" che offriva una vasta selezione di sigari. Esisteva anche il "Criterion Buffet", aperto dopo le ore 18 e riservato solo a gentiluomini. Sebbene non vi fosse alcuna menzione di

American Bar all'interno della struttura, se ne ebbe conoscenza solo a partire dal 1875 grazie ad un articolo del giornale "Globe", inerente un'aggressione avvenuta proprio all'interno dell'American Bar.

Siccome il concetto di "American Bar" nacque per definire una nuova tipologia di bar, totalmente differenti da quelli presenti in Europa, nei quali si potevano ordinare drink concepiti negli USA, Spiers and Pond ingaggiarono un vero esperto di quella che era la miscelazione più moderna per quegli anni. Leo Engel giunse dagli Stati Uniti proprio per prestare il suo servizio nel nuovo teatro londinese.

Molti giornali presentarono Leo Engel, come colui che introdusse le bevande americane a Londra. In realtà si sa che Leo Engel giunse a Londra insieme a una certa Nina Engel, cantante soprano. Leo Engel era il suo manager ma, seppur con qualche dubbio si potrebbe affermare che i due si sposarono. Infatti un registro pubblico cita che il 27 agosto 1885 tale Josephine Engel risultava sposata con



Merano
WineFestival
since 1992

THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE



SPIRITS EXPERIENCE

tasting mixology education

9-12 Nov 2018

Promenade - Lungo Passirio

W&C
WHISKY & CO

TERRY THOMAS
Project

WRoma
hiskey
Festival

BarTales
www.bartales.it



Produzione Artigianale Liquori dal 1958

BITTER SPRAY & BARSTILLERY

spruzza il gusto nel tuo cocktail



BITTER SPRAY

Una vasta gamma di Bitter studiata per il mixology. Oltre 50 gusti da vaporizzare, nuovi e originali. Senza coloranti né essenze chimiche.



BARSTILLERY

Microdistillatore da banco. Tramite una semplice distillazione dei Bitter Leardini si ottengono infinite sfumature di profumi e sapori.

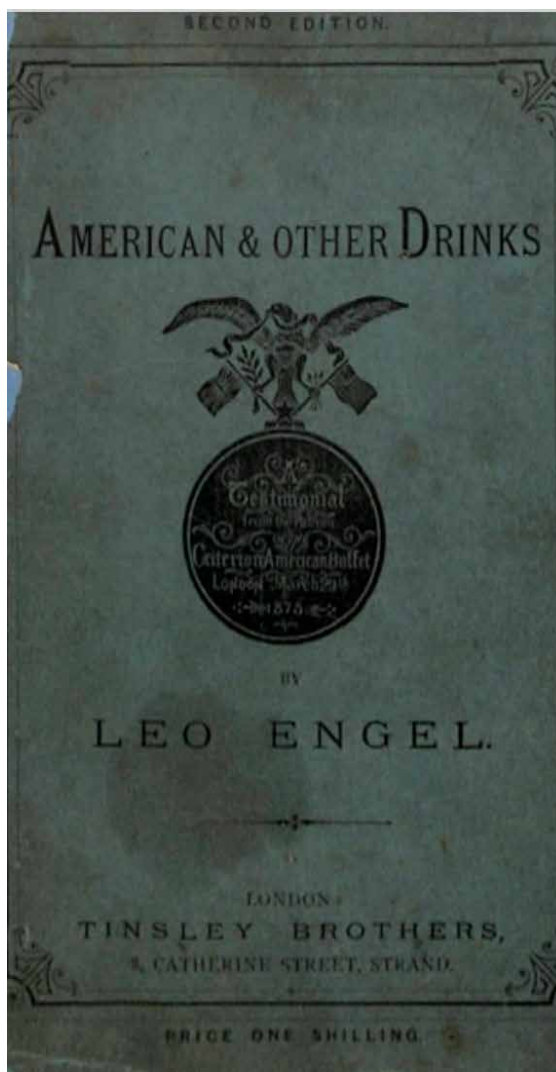
LEARDINI LIQUORI ARTIGIANALI Srls

Piazza Castellana Snc 00021 AFFILE (RM) Tel. +39 0774 551033

leardiniliquori.com

BEVI RESPONSABILMENTE

back from the Haupt Allee. This is a little wooden affair, in the Swiss style, bearing a conspicuous semi-circular sign Amerikanisches Trink Halle, and here can be procured all those drinks so familiar to every American who has been in Europe—such as a Rattlesnake, a Corpse Reviver, a Flash of Lightning, and a hundred other similar delectable compounds with euphonic titles with which the savage American is supposed to titillate his palate, and paralyze his mucous membrane in the wilds of Boston or New York. The proprietor, a German, who has lived in the States, expects to do a good business next year, but thinks times pretty dull now, as the native Austrian does not take kindly to anything but a suspicious looking drink of red carbonic acid water sold under the name of American soda water. I am sure a respectable



BARTENDING
 QUI ACCANTO IL LIBRO SCRITTO DA ENGEL. A SINISTRA, IL BRANO DEL BOSTON DAILY GLOBE DEL 1872. SOTTO, THE HOFFMANN HOUSE NEW YORK.

Leo Engel, entrambi residenti nel quartiere di Fulham. È probabile che Nina fosse un'abbreviazione di Josephine.

Il 12 novembre 1872 il quotidiano statunitense "Boston Daily Globe" riportava dettagliatamente il resoconto di un loro corrispondente presso la città di Vienna. Si parlava di un "Amerikanisches Trink Halle", tradotto in inglese corrisponde ad American Bar, nel quale era possibile ordinare molte bevande note agli americani presenti in Europa: Rattlesnake, Corpse Reviver e Flash of Lightning. Il proprietario di questo avamposto austriaco della miscelazione d'oltreoceano era descritto come un tedesco che aveva vissuto negli Stati Uniti. La descrizione continuava annotando che l'uomo «aveva espresso anche i suoi sentimenti di leggera frustrazione e noia dovuti alla diffidenza dei locali cittadini viennesi, che non vedevano

di buon occhio per esempio quella bevanda di colore rossastro che lui vendeva sotto il nome di "American Soda Water"».

Il cognome tedesco originario della Westphalia, il precedente soggiorno a New York, la grande conoscenza di americano drink e soda sono aspetti che corrispondono al profilo di Engel.

Dopo questa parentesi austriaca, seppur ancora non attribuita ufficialmente a lui, Engel si trasferì a Londra per prendere possesso dell'American Bar del Criterion. Stando a quanto fu scritto nel 1927 in un articolo del "Illustrated London News", Engel lasciò New York, dove aveva lavorato presso la celebre Hoffmann House, e venne assunto dal management del Criterion per un compenso di 10£ a settimana. Questo era un salario molto elevato per una persona addetta alla preparazione di bevande. Tuttavia sembra che Engel



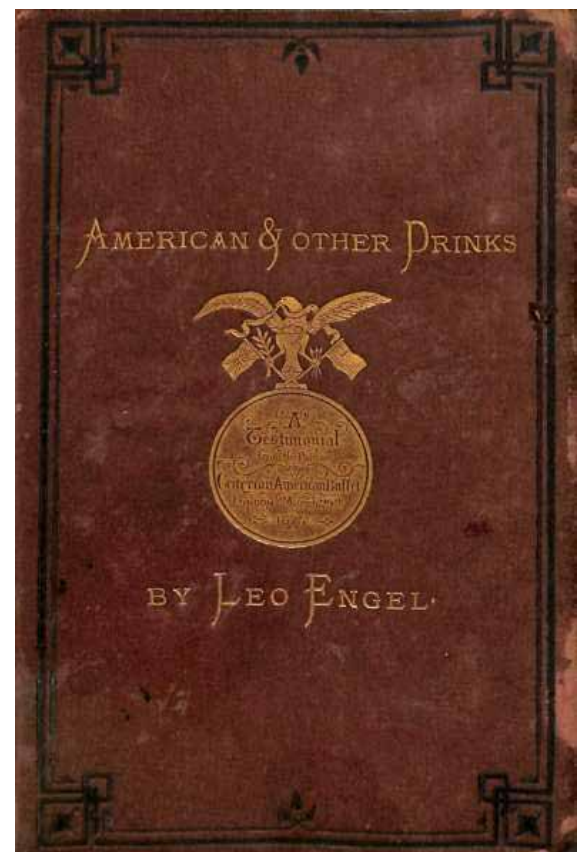
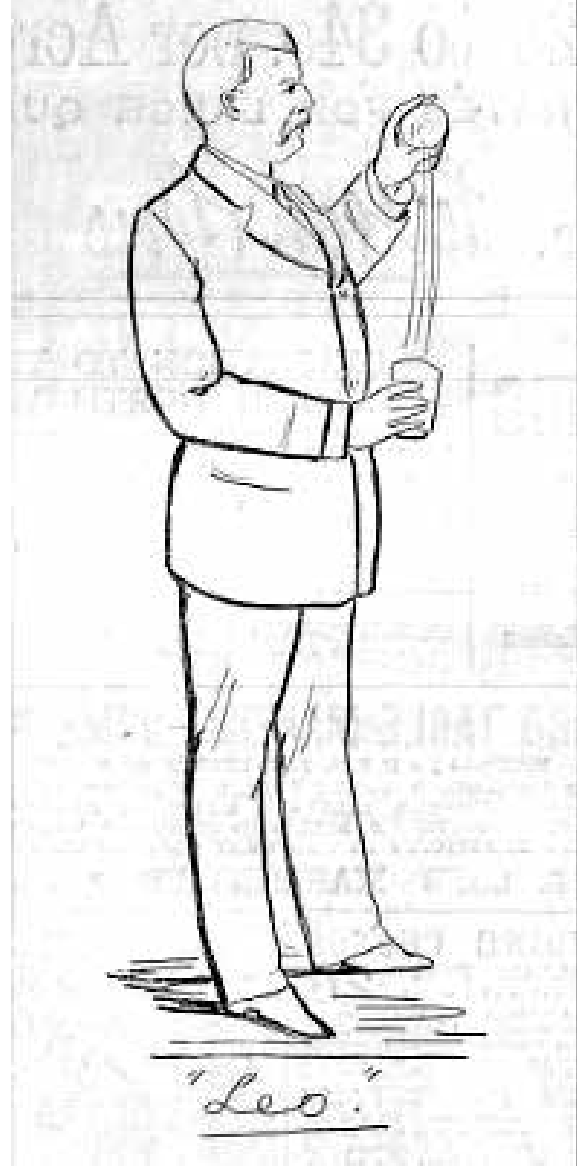
DRINKS

QUI SOPRA, IL KNICKEBEIN COCKTAIL DI LEO ENGEL.

riuscisse a racimolare la stessa quantità di soldi in mance settimanali. Egli venne più volte elogiato per il suo stile unico e soprattutto per i bizzarri nomi dei cocktail riconosciuti come di qualità superiore a quelli di tutti i bar della città.

Sulla scia del suo successo, nel 1878 Engel pubblicò un manuale di ricette intitolato "American & Other Drinks", che raccoglieva più di 200 ricette dei cosiddetti "cooling drinks" tipici degli USA. Al suo interno vi era una sezione chiamata "Leo's Specialities", i suoi "signature cocktail" celebrati dai media dell'epoca, anche per i loro caratteristici nomi.

Se il Corpse Reviver apparve già negli anni '60 del 1800 negli USA, Engel inserì due Reviver nel suo manuale: Wilhelm's Quelle Reviver e Criterion Reviver, entrambi composti da zucchero, bitter, acqua (di due differenti marche), nel Criterion Reviver era anche presente Whisky. Certamente due Reviver molto diversi da quelli





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



goccia di Angostura. Bosom Caresser, letteralmente “l’accarezza petto”, era una mistura a base di uovo, mezzo bicchiere da Sherry di sciroppo di fragola e un bicchiere di Brandy. Per il suo nome era spesso consigliato come cocktail rinvigorente, anche se risultava molto diverso dal Bosom Caresser menzionato nel 1868 in un articolo del “Newry Telegraph” e il cui autore non viene citato. Questo articolo trattava dei bar presenti a Madras, che corrisponde all’odierna città di Chennai, in India, e la ricetta di questo cocktail riportava l’unione di vari spiriti, rendendolo così un drink con un alto tenore alcolico.

Uno dei drink più celebri che Engel propose e che rimase popolare in Inghilterra per molti anni fu il Prairie Oyster, che a discapito del nome non conteneva alcuna ostrica o mollusco, bensì giocava sull’accostamento di ingredienti con gusti e consistenze diversi, per regalare la sensazione di assaporare una vera ostrica. La ricetta indicava un uovo, un cucchiaino di aceto, sale, pepe e doveva

COCKTAIL
DUE IMMAGINI
DEL FAMOSO
PRAIRIE
OYSTER DI
ENGEL.

che si conobbero grazie ad Harry Craddock mezzo secolo dopo.

Engel si preoccupò di registrare il suo Knickerbein cocktail, che consisteva in una sequenza specifica di quattro passaggi. Maraschino, Curacao e Noyeau erano versati in parti uguali, a seguire veniva posto a galleggiare un rosso d’uovo intero, infine si montava il bianco dello stesso uovo e si adagiava sulla sommità del bicchiere, a formare una sorta di piramide. Si completava poi con una

PPS

PELEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits

Pellegrini Private Stock

ORIGINI

Rum

da unico barile

Origine	Calatruma
	Botte di Anno di Anno di
	Luogo di provenienza / Distilleria
	TDL RUM
Grado alcolico	61,2% vol
Contenuto	70cl.e

PELEGRINI S.p.A.
Via ... Bergamo

NEW!



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

BEVI RESPONSABILMENTE



LEARDINI

Liquori

Produzione Artigianale Liquori dal 1958

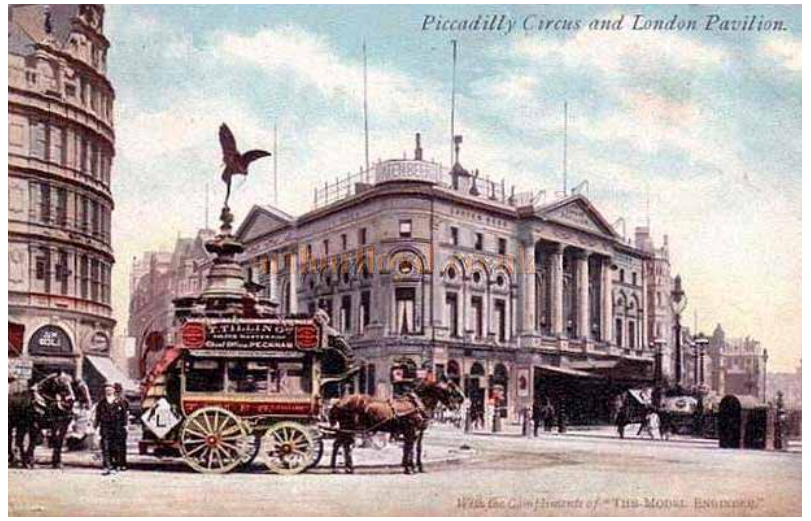
*L'uomo li produce,
il tempo li migliora*



LEARDINI LIQUORI ARTIGIANALI Srls

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

leardiniliquori.com



esser bevuto in un modo particolare, affinché se ne potesse apprezzare l'effetto che creava in bocca.

Questi e altri cocktail portati da Engel vennero ulteriormente esportati all'estero, come per esempio in Irlanda, dove un certo J. G. Heron, che aveva precedentemente lavorato al Criterion di Londra ed ancor prima nelle città americane di Louisville, Cincinnati e New York, alla fine degli anni '90 del 1800 aveva la gestione dell'American Buffet presso il "The Burlington Hotel and Restaurant" in St. Andrew Street a Dublino. È molto probabile che Heron avesse lavorato con Engel al Criterion e anche a New York. Dopo il successo guadagnato al Criterion, Engel si spostò in altri bar di Londra e poi in Francia. Nel 1884 era impiegato presso il nuovo London Pavilion, che aprì il 30 novembre dello stesso anno e per molti anni fu il più importante teatro musicale londinese. Un articolo del 1888 apparso sul "The Era" pubblicizzava il "Leo's Grand Restaurant

and American Bar" incorporato nel teatro Empire, ma dopo solo un anno Engel era menzionato nell'apertura di un piccolo bar all'indirizzo 9 Rue Chaussee D'Antin a Parigi, a breve distanza dal teatro dell'Opéra. E dopo solo un altro anno, nel 1890, "Itineraire General de la France" lo indicava alla direzione dell'American Bar e Grill dell'Hotel de Paris, a Montecarlo. Data la mancanza di informazioni riguardanti l'ultima parte della vita di Engel, non conosciamo la sua data di morte. Tuttavia nel 1895 un certo Nicolas Merini era alla guida dell'American Bar del Cafè de Paris a Montecarlo e veniva descritto come "the successor to poor Leo Engel". Questo potrebbe indicare che gli ultimi anni della vita di Engel non siano stati molto rosei. Per quello che Engel ha rappresentato è doveroso riconoscere che la sua figura influì enormemente sul bartending e la sua diffusione nella cultura inglese di fine XIX secolo.

Luca Rapetti

LONDRA
 IN ALTO DUE
 IMMAGINI DEL
 PAVILION.
 QUI SOPRA
 L'ANNUNCIO
 DELL'HOTEL DE
 PARIS A
 MONTECARLO.
 A SINISTRA
 "THE
 CRITERION"
 OGGI.



PROFUMO DI TORBA

Ad Islay, la “regina” delle Ebridi,
una storia di Whisky lunga 203 anni

DI ALESSANDRO PALANCA

Muri bianchi si affacciano su un mare blu inchiostro mentre una piacevole brezza accarezza i visitatori accolti dallo scintillante pot still di rame che campeggia all'ingresso. Siamo ad Ardbeg una

delle tre distillerie, insieme a Lagavulin e Laphroaig, adagate sulla selvaggia costa sud orientale di Islay. Sulla “regina” delle Ebridi ci sono ormai 10 distillerie e lungo i 40 km dell'isola si celebra il matrimonio tra acqua, terra e fuoco che origina il Whi-



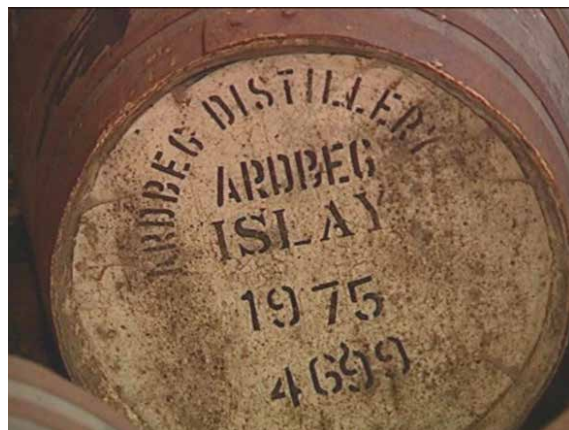
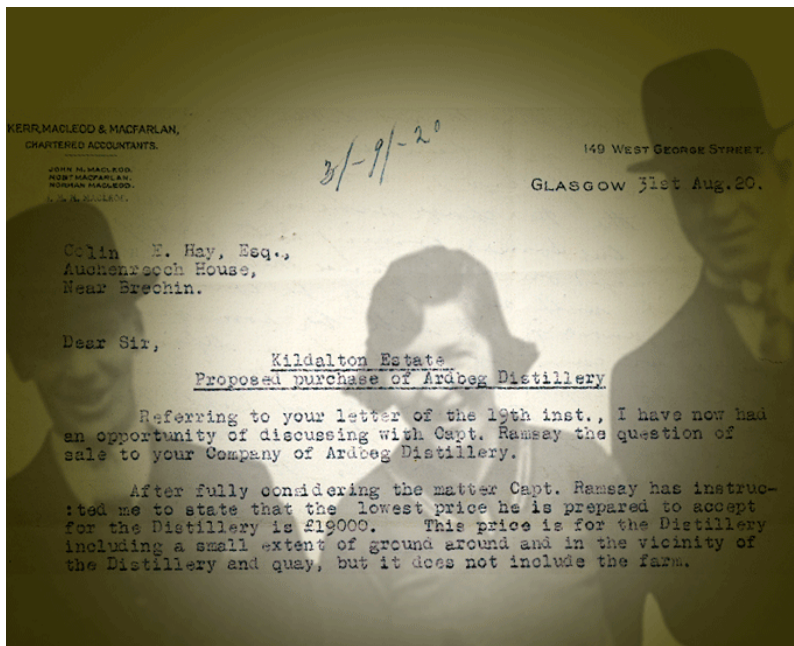
sky. Qualcuno ha paragonato il Whisky alla musica, e nel caso delle tre distillerie citate nell'ordine, all'heavy metal dei Metallica, Iron Maiden e Motorhead. In tre km di costa si concentra il paradiso torbato dei Whisky lover.

Ardbeg è stata una distilleria che ha attraversato molte difficoltà, sempre in bilico tra interruzioni della produzione e chiusura. Un simile gioiello non poteva andare perduto. Sarebbe stata Glenmorangie, nel 1997, a riportare ai suoi antichi splendori gli edifici allora ridotti in uno stato penoso. Ardbeg fu fondata nel 1815 da John MacDougall. Attorno alla distilleria si formò una piccola comunità di cui l'impianto divenne il cuore pulsante. Nel 1838 la proprietà passò a un commer-



ISLAY
QUI SOPRA LO
STAFF DELLA
DISTILLERIA
ARDBEG
NEL 1815.

ciante di Glasgow, Thomas Buchanan e nel 1853, alla sua morte, sopraggiunsero le sorelle, Margaret e Flora. La produzio-



ARDBEG
NELLA FOTO IN ALTO LA PROPOSTA DI VENDITA DEL 1922. QUI SOPRA LA DISTILLERIA. A DESTRA LA BOTTE DEL 1960.



ne era mirata su distillati da utilizzare nei blended.

La Grande Guerra e gli anni successivi causarono la prima di una serie di crisi economiche che colpì diverse distillerie. Nel 1922 Ardbeg fu comprata da Alexander MacDougall ma bisognerà attendere l'ennesimo passaggio nel 1959, grazie a una partnership tra DCI e la canadese Hiram Walker, per vedere l'azienda tornare

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



Tradizione, Terroir, Persone

Vermouth 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
— ITALIAN HERITAGE —



Gin Del Professore

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

BEVI RESPONSABILMENTE

delprofessore.it



redditizia. Tra gli anni '60 e '70 si ebbe un incremento della domanda.

Nel 1974 Ardbeg, sino ad allora auto-sufficiente, fu costretta ad utilizzare malto prodotto da Port Ellen. Per i Whisky lover fu la fine di un'era ma il momento più triste si ebbe sette anni dopo quando Ardbeg cessò del tutto la maltazione del suo orzo. Al tempo la distilleria realizzava tutta la maltazione con fuoco di torba. Altre distillerie effettuano la maltazione con un mix

di fuoco di torba e di aria calda e secca ottenuta con impianti alimentati a nafta. Le pagode di Ardbeg erano prive di ventole perché la mancanza di ventilazione aiuta i fenoli a permeare il malto continuamente rimestato per impedirne la cottura.

Nel 1979 i canadesi acquisirono il controllo totale dell'azienda. La domanda di peated Whisky calò e per compensare si cominciò la produzione di un unpeated Whisky, Kildaton. Nel 1981 si ebbe uno



stop della produzione che sarebbe ripresa solo nel 1989 sotto la proprietà Allied Distillers che aveva già Laphroaig. Nel

Dal 2005 la Ardbeg fa parte del gruppo LVMH. In quell'anno la produzione raggiunse il milione di litri

1996 il secondo e quasi definitivo stop interrotto un anno dopo da Glenmorangie che da quel momento cercò di ridare al brand Ardbeg il lustro che gli spettava partendo dagli ultimi stock rimasti. Iniziò una grande opera di recupero della distilleria e i primi Whisky

ad essere imbottigliati furono il 17yo e il Provenance.

Già nel 1998 Ardebg fu eletta distilleria dell'anno, furono inaugurati il Visitor Centre e l'Old Kiln Cafè al suo interno. Nel 2000 fu immesso sul mercato il 10yo. e dal 2004 cominciarono ad apparire quelle

release che testimoniavano la progressione del lavoro.

Dal 2005 Ardbeg è parte del gruppo LVMH e in quell'anno la produzione raggiunse il milione di litri. Dagli inizi degli anni 2000 le nuove release sono principalmente NAS, alcune molto esclusive e oggi rare, maturate in querce diverse. Attraverso queste edizioni Ardbeg ha lanciato un progetto complesso che sta facendo molto parlare, contrapponendo tra loro anche molti dei suoi aficionados.

Qui di seguito una utile cronologia su alcune delle release che hanno ridato lustro e attenzione alla distilleria che oggi vanta 203 anni di età. Al di là delle tipiche note torbate e fumose, salmastre e piene, tutte riescono a manifestare la loro spiccata identità. Molte di queste release sono dedicate in via prioritaria ai membri dell'Ardbeg Committee, una comunità internazionale che raccoglie tutti gli appassionati del brand.

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



Vermouth di Torino Superiore

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



2000: Ardbeg 10yo. I suoi 46° lo pongono come uno dei più alti nella sua categoria. Non filtrato a freddo. Olfatto: fumoso, pungente, agrumato e piacevolmente dolce, fruttato (banana e frutti di bosco). E' il preludio a una importante nota salmastra. Palato: si presenta con un'esplosione di torba. Pur persistente emergono note di pepe, agrumi, spezie (cannella) con un tocco di caramello. Il Ten è il punto di partenza per andare alla scoperta dei successivi imbottigliamenti.



2001: Ardbeg Lord Of The Isles. 46° per i suo 25 anni di invecchiamento. Olfatto: al naso è ricco, profondo e dolce. La nota torbata è arricchita da cioccolato e marzapane, frutta gialla, agrumi e pepe bianco amplificano la sua aromaticità. Palato: torba piena, vellutato e oleoso, inizialmente dolce vira verso un finale lungo e secco ammorbidito da note di vaniglia, pepe nero, agrumi. Raffinato, estremamente bilanciato ed elegante.



2003: Ardbeg Uigedail. 54,2° non filtrato a freddo. Olfatto: fumoso con note di frutta secca e cereali. Si percepiscono note erbacee e di agrumi. Palato: dal dolce al fumoso passando per il salato, spezie, ricco, pieno ed equilibrato. Il finale è complesso e lungo con una nota dolce. Meraviglioso. Il suo nome deriva dalla sorgente di acqua della distilleria e significa "luogo scuro e misterioso". È un blend rifinito in botti ex Sherry. Whisky Of The Year nel 2009.



2005: Serendipity. Storia vuole che allo spirito originale di circa 20 yo fu mescolato per errore una piccola parte di Glen Moray 12 yo. Il risultato piacque comunque e si decise allora di immettere il blend sul mercato senza marchio Ardbeg e fu chiamato Serendipity. Il termine serendipity indica la fortuna di fare felici scoperte per puro caso e, anche, il trovare una cosa non cercata e imprevista mentre se ne stava cercando un'altra. Il termine fu coniato in inglese (serendipity) da Horace Walpole nel XVIII secolo, e rientra nella categoria parole d'autore.

VERMOUTH

Tomaso Agnini



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

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

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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

Vermouth al Mallo di Noce

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



VARNELLI

dal 1868

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE

2006: Ardbeg Still Young. 56,2°. Con i suoi 8 anni questo Whisky è stato definito "il passo verso il percorso torboso della maturità" del 10yo. Olfatto: ricco, delicatamente dolce, torba, toffee, citrico. Palato: cremoso e pieno, speziato, fenolico, note di bitume, agrumi. Il finale è lungo, pungente, con note fruttate.



Ardbeg 1965. Vengono dichiarati 39 anni di età. 42,1°. E' la release più rara della distilleria, solo 261 bottiglie, il Whisky più antico di Ardbeg, distillato nel 1965. Note della distilleria. Olfatto: la nota marina lascia spazio a frutti di bosco e frutta matura, cioccolato, nocciola e vaniglia. Palato: cremoso, sapido, la frutta secca viene ribaltata da quella fresca, vaniglia sempre. Il finale è di quelli memorabile con una miriade di sapori.



Ardbeg Airigh Nam Beist "the Beastie". Letteralmente: il luogo della bestia. 46°. Ottenuto da piccoli stock giacenti del 1990. Olfatto: vaniglia, noci, agrumi, caffè, dolcezza. Palato: l'impressione è quella di mangiare un gelato. Vaniglia salata, caramello, olio di torba, note erbacee di geranio e finocchio. Finale di torba secca con note cremose. Uno degli Ardbeg più complessi della nuova generazione.



2007: Ardbeg Almost There. 54,1°, first fill, 9yo. Si tratta della terza release del distillato 1998 (Very Young, Still Young, Almost There, Renaissance).

Olfatto: note di agrumi, chiodi di garofano, fumo, aria salmastra, torba umida, fumo di tabacco stantio, miele. Palato: acidità e dolcezza e fumo si mescolano tra loro. Finale sorprendente con la tipica dolcezza di Ardbeg.

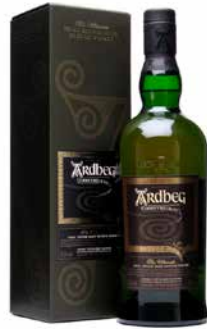


Ardbeg Mor. In gaelico Mor significa "grande e magnifico". Si tratta di una release di 1.000 bottiglie da 4,5 lt. contenenti uno spirito di 10 anni.

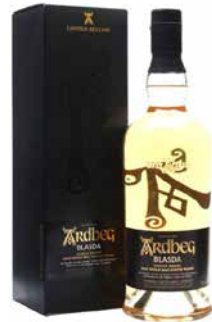




2008: Ardbeg Renaissance. 55,9°, 10yo. È la fine del percorso iniziato con il Very Young 6yo poi passato attraverso Still Young e Almost There. È il distillato interamente nato sotto la gestione Glenmorangie.



Ardbeg Corryvreckan. 57,1°, non filtrato a freddo. Prende il nome da un vortice marino che si forma al largo di Islay. Olfatto: si presenta con note fruttate di mela e frutti di bosco, sentori di torba, tabacco e spezie. Palato: pieno e importante, fruttato, speziatura sontuosa, cioccolato e caffè. Finale cremoso e molto persistente



Ardbeg Blasda. 40°. Il nome significa “dolce e delizioso”. È l’Ardbeg con i più bassi livelli di torba (8ppm) e alcol della distilleria. E’filtrato a freddo. Senza età è un mix di invecchiamenti in botti ex Sherry e Bourbon. Molto delicato in tutta la sua espressione.



2009: Ardbeg Supernova. Questa serie sottintende i Whisky più torbati mai prodotti in distilleria. Subito eletto Whisky Of The Year nel 2010. Sarà replicato nel 2014. Olfatto: salmastro e medicinale. Note agrumate e dolciastre rilasciate dalle botti Bourbon. Palato: devastante per intensità e compattezza, note dolci, agrumate e maricanti, legno bruciato. Il finale è una metamorfosi continua di tutti i sapori primari.



Ardbeg Rollercoaster. 57,3°. Imbottigliamento commemorativo del 10° anno della fondazione del Committee. E’ un NAS blend di 10 vintage che vanno dal 1997 al 2006.



2011 Ardbeg Alligator. NAS a 51.2°. Il nome Alligator deriva dal metodo di bruciatura delle botti in rovere usate per Bourbon e Whisky: il Charred Alligator. Infatti dopo questo processo di carbonizzazione il legno assume un connotato estetico tipico della pelle squamata degli alligatori. Olfatto: aromi mozzafiato di carbone, vin

*"This is the gin
drinker's gin"*

WIRED



Sipsmith London Dry Gin, la "Gin Renaissance" a Londra!

Nasce a Londra nel 2009 dalla passione e dall'esperienza di tre amici, Fairfax, Sam e Jared, dopo quasi 200 anni dalla chiusura dell'ultima "Copper Distillery" in città. Sipsmith ha segnato l'inizio di una "Gin Renaissance" a Londra. Il desiderio di riscoperta delle tradizioni londinesi ha permesso all'arte del gin lavorato a mano di ritornare nella città dove il Gin ha guadagnato il suo nome.

Da questo particolare desiderio prende vita Sipsmith London Dry Gin, un distillato realizzato a mano in piccole quantità da esperti distillatori secondo le tradizionali ricette e tecniche del gin londinese.

Le botaniche sono quelle più classiche, ma il risultato è davvero unico: un gin dal profumo floreale, che al gusto sprigiona note dolci bilanciate da quelle del ginepro, che si prolungano nel finale secco e appena agrumato da tipico London Dry.



BEVI RESPONSABILMENTE

— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM

me

mezzoemezzo

NARDINI

L'APERITIVO
STA NEL **MEZZO!**



PREPARALO COSÌ:

1 PARTE 
MEZZOEMEZZO

1 PARTE 
DI SELTZ

GHIACCIO 

 **SCORZETTA
DI LIMONE**

BEVI RESPONSABILMENTE

brulè, note dolci e limone. Palato: molto cremoso, con note di vaniglia e yogurt, agrumi, biscotti, enorme nota di barbecue, albicocche e zucchero di canna. Il finale è dolce e cremoso con torba piccante e scoppiettante.

2012 Ardbeg Galileo. Nel 2011 Ardbeg condusse un esperimento di invecchiamento a gravità zero nello spazio cosmico a bordo della stazione spaziale internazionale. Il Whisky rientrò sulla terra atterrando in Kazakistan il 12 settembre 2014. Ardbeg Galileo è la celebrazione dell'esperimento condotto l'anno prima. 12 yo, 49°, distillati del 1999 invecchiati in botti ex Marsala e Bourbon. Tipiche le note dolci e di frutta tropicale rilasciate dalle botti.



2015 Ardbeg Perpetuum. 47,4° ma esiste anche una versione a 49,2°. Release in occasione della celebrazione del bicentenario della distilleria durante il Feis Isle del 2015. E' un mix di malti giovani e vecchi invecchiati in botti ex Bourbon e Sherry. Olfatto: fruttato e agrumato, pesche e melone, note di vaniglia, torba inferiore al solito. Palato: più leggero del solito, note balsamiche, e dolci, di miele, agrumi. Finale di fumo e legno.



2017 Ardbeg An Oa. NAS a 46,6°, non filtrato a freddo. Il nome richiama l'omonima località a sud di Islay. An Oa è un mix di botti ex Pedro Ximenez, e Bourbon e finale nel nuovo Gathering Vat, grande botta in quercia francese. Olfatto: dolce e burroso, elegante, speziato e pungente, ricca aromaticità (menta, agrumi, tabacco). Palato: decisamente torbato, pieno e rotondo con note di toffee, anice e banana.



2018: Ardbeg Grooves Limited Edition. Non filtrato a freddo, 46°. Parte del distillato è invecchiato in botti ex vino rosso poi carbonizzate. Olfatto: molto intenso, spezie e fuoco, noti dolci di pera e mela, iodio e lavanda. Palato: apertura saporita, poi vaniglia, caramello e agrumi. Finale che salta dal dolce al salato.



Alessandro Palanca

RICETTE ARDBEG



EBRIDI HOPPER di Vincenzo Losappio – The Spirit – Milano

INGREDIENTI

- 2 cl Ardbeg Uigeadail
- 1 cl di Edinburgh Seaside Gin
- 1,5 cl Kopke Porto bianco
- 1,5 cl Yerba Louisa e bacche di mirto
- 2 dash ginger bitter

Tecnica: stir & strain. Glass: vintage cup. Garnish: rametto di mirto



IRENE di Raffaele Mortellaro – Fronte del Porto – Giovinazzo (BA)

INGREDIENTI

- 5 cl Ardbeg Ten
- 2 cl Tempus Fugit Kina
- 3 cl succo di limone
- 2 cl sciroppo di zenzero e peperoncino
- 1 bsp Maraschino Luxardo
- 2 dash Bob's Bitter allo zenzero
- 1 spruzzata di Bitter Artiglio del Tigre Riserva Carlo Alberto

Tecnica: shake & strain on the rocks. Glass: tumbler basso. Garnish: zest di limone



MY ISLAY di Diego Cesarato – Gineria – Mirano (VE)

INGREDIENTI

- 30 ml Ardbeg Corryvreckan
- 20 ml Lillet Blanc
- 30 ml Porto Fonseca vintage 2000
- 1 drop orange bitter
- 1 bsp Averna Don Salvatore

Tecnica: stir & strain. Glass: tumbler basso con cubo di ghiaccio.

Garnish: orange peel



FOGGY TOWN di Mario Farulla – Baccano – Roma

INGREDIENTI

- 50 ml An Oa Ardbeg Whisky
- 15 ml Luxardo Apricot Brandy
- 10 ml Plum Cordial
- 30 ml succo di limone
- 2 drop Angostura

Tecnica: shake and pour su ice chunk. Glass: OF.

Garnish: skeleton Leaf /rose bud



MULL OF OA di Elisa Favaron – Palazzo delle Misture Bassano del Grappa (VC)

INGREDIENTI

- 4,5 cl An Oa Ardbeg Whisky
- 1 cl sciroppo di arancia
- top 1/2 tsp Assenzio
- riduzione di scorza d'arancia fresca

Tecnica: stir & strain. Glass: julep cup ghiacciata su ghiaccio tritato. Garnish: arancia disidratata e granella di anice.



BLEND E CASK di Flavio Esposito – Profumo – Roma

INGREDIENTI

- 40 ml Ardbeg Ten Whisky
- 30 ml Bitter Campari
- 20 ml Sherry Pedro Ximenez G.Byass
- essenza di rosa Damascena

Tecnica: shake & strain. Glass: small wine glass. Garnish: petali di rosa edibili

LA VISIONE DI LIONELLO

Storia singolare del Brandy di Trieste

DI ALESSANDRO PALANCA

Barcola è un quartiere di Trieste al quale si arriva percorrendo la strada panoramica costiera. In questa zona, a metà '800, furono insediate le case signorili della città. Molte sono ancora visibili lungo il viale Miramare, come ad esempio casa Jakic, nota tra i locali come “casa delle cipolle”.

Barcola è il biglietto da visita di Trieste e dà anche il nome alla più affollata rega-

ta del Mediterraneo, la “Barcolana” che si disputa ogni seconda domenica di ottobre dal 1969.

In Via del Bovedo, al numero 2, vi è l'autofficina Tlustos. Niente di eccezionale, se non il fatto che in quell'edificio il 26 dicembre 1884 iniziò una delle più belle storie della spirit industry, quella di Stock. Il dalmata di Spalato Lionello Stock, al tempo aveva solo 18 anni e un grande spirito imprenditoriale. In un giorno qualunque, passeggiando lungo le rive di Trieste, Lionello fu attratto dai battelli che caricavano barili di vino. Si informò e apprese che era vino diretto a La Rochelle, porto della Charente, regione vitivinicola francese avvilita dalla piaga della peronospera che aveva messo in crisi i produttori di vino e Brandy. Il giovane Lionello ebbe una visione e pensò che se i vini italiani andavano bene per i produttori francesi potevano essere distillati anche in Italia. Lionello convinse il padre a prestargli 2.000 fiorini che, in verità, erano la dote di sua sorella. Convinse il suo amico veronese Carlo Camis a costituire una





TRIESTE
 SOPRA, GLI
 STABILIMENTI
 DI BARCOLA.
 QUI ACCANTO
 LA LETTERA
 LETTERA TRA
 ABRAMO
 STOCK E
 GIUSEPPE
 CAMIS PER LA
 COSTITUZIONE
 DELLA SOCIETÀ.
 NELLA PAGINA
 A SINISTRA
 LIONELLO
 STOCK.
 (ARCHIVIO
 DI STATO
 DI TRIESTE).



Abram Stock - Spalato. (Dalmazia)
 Telegrammi - STOCK

Spalato, li 26 Dicembre 1884

Freg.

Sig. GIUSEPPE CAMIS

Riscontro la pregiatissima Sua del 10 etc. aviamo avuto il piacere di trattare il di Lei sig. Fratello trovai in lui tutte quelle buone qualità che a un giovane si addice, per cui pensai che starebbe molto bene assieme al mio figlio Lionello lui pure buon giovane e di buona qualità, parlai col mio figlio e lui più che contento essendo essi amichevoli ed accettò subito per cui fu combinata la società e spero essendo tutti e due animati di buona volontà e abbastanza esperti sorpasseranno tutti quelli ostacoli che nei primordi di ogni affare si frappongono.

Io dal lato mio mi presterò per quanto potrò in tutte e per tutto. Non dubite punto che Lei Signore farà altrettanto e con consigli, e con raccomandare la nuova Ditta presso quelli che avrebbero bisogno ed infine raccomandare loro di aver molto giudizio per il momento e di non addossarsi molti pensieri limitandosi a quello che può le loro forze.

Bradisco i miei distinti saluti.

Dev. Abramo Stock

Originale trovato fra le carte di Carlo Camis.



DOCUMENTI
 ALCUNI ATTI
 CHE
 TESTIMONIANO
 L'ATTIVITÀ DI
 STOCK
 (ARCHIVIO DI
 STATO DI
 TRIESTE).



società per la produzione di acquavite di vino o Cognac. Nacque così la “Distilleria a vapore Camis & Stock”.

Lionello Stock fu anche co-fondatore della società Ampelea di Rovigno, produttrice dell’omonima Grappa.

Al Cognac prodotto a Trieste venne dato l’appellativo di “Cognac Medicinal”, il massimo riconoscimento che un distillato di vino poteva vantare secondo il “Codex Alimentarius Austriacus”, il codice alimentare di qualità emanato un secolo prima dall’Imperatrice Maria Teresa di Austria.

La denominazione Cognac in esclusiva

per i distillati francesi sarebbe stata concessa solo dopo la Seconda Guerra Mondiale. Con un accordo intergovernativo si giunse alla definitiva “pace commerciale” del 7 dicembre 1951 secondo la quale



SABATINI GIN

FOLLOW US ON OUR



SOCIAL PROFILE

www.sabatinigin.com

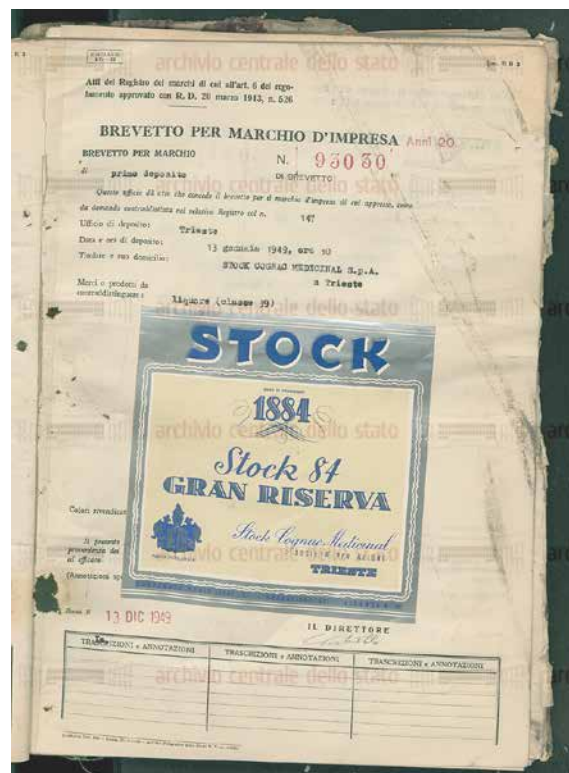
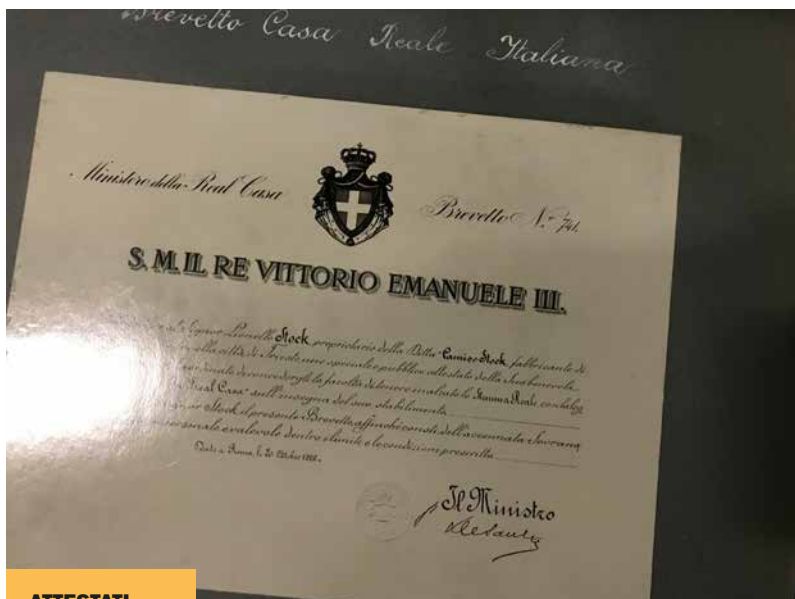


IL LONDON DRY GIN DAL CUORE TOSCANO

info@ghilardiselezioni.com



BEVI RESPONSABILMENTE



ATTESTATI
IN ALTO IL
BREVETTO
FORNITORE
REAL CASA
ITALIANA 1922.
A DESTRA IL
BREVETTO PER
MARCHIO
D'IMPRESA.
(ARCHIVIO
DI STATO
DI TRIESTE).

la denominazione “Cognac” sarebbe rimasta esclusiva dei francesi. In Italia e nel resto del mondo si sarebbe usato il termine Brandy.

Gli inizi dell’attività non furono esenti da difficoltà economiche. Per poter pagare gli operai Lionello Stock non esitò a dare in pegno finanche il suo orologio d’oro regalatogli dal padre. Ma ben presto la sua

azienda cominciò a prosperare. L’etichetta gialla con la grafica del marchio Stock si sarebbe fatta conoscere e apprezzare in tutto il mondo. Carlo Camis si ritirò nel 1906 e Lionello Stock continuò l’opera di diffusione del suo Cognac in tutti i territori dell’Impero

Austro-Ungarico.

La prima Guerra Mondiale causò il sorgere di pesanti barriere doganali negli stati indipendenti sorti dalla dissoluzione dell’Impero Austro-Ungarico. La società si era trasferita a Linz, mentre l’Ampelea

subì l’arresto totale. Nel periodo post-bellico, rianimatosi il commercio dei distillati, la Stock acquisì in Italia una posizione preminente. Insieme al fratello Gino, Lionello aprì nuovi stabilimenti in Austria, in Cecoslovacchia, a Pilsen, Polonia, Ungheria e Jugoslavia. Nel 1928 Lionello trasferì l’azienda in un nuovo stabilimento a Roiano, paese che divenne sinonimo di Stock. Al classico “Stock Medicinal” si sarebbe affiancato il prestigioso “Stock 84” nel 1955, il “Royal Stock”, liquori secchi, dolci, la Grappa “Julia”, i Vermouth Dry, Bianco e Rosso e gli aperitivi.

Il nuovo stabilimento di Roiano produceva per il mercato interno ed europeo, quello del Punto Franco Vecchio per i mercati extra europei. Negli anni Stock 84 sarebbe stato distribuito in più di 125 paesi. Milioni di litri di Brandy invecchiavano in piccoli fusti francesi di Limousine e poi in tini di rovere della Slavonia affinandosi lentamente. Con il “coupage” si otteneva una miscela di varie partite in modo da

Nel 1928 Lionello trasferì l’azienda in un nuovo stabilimento a Roiano, paese che divenne sinonimo di Stock

1890



GAMONDI

MARY POPPINS

by **FABIO CAMBONI**

**SCOPRI LA RICETTA SU
WWW.GAMONDI.IT**

**OPPURE
INQUADRA IL QR CODE**



Premium Dry Gin
London

**LONDON
PIER
GIN**

100 cl. e Alc. 37,5% vol.
DISTILLED FROM
9% CEREAL SPIRIT

BEVI RESPONSABILMENTE



www.ghilardiselezioni.com

www.lahechicera.com



QUESTO NON È l'archetipo dei Caraibi. La nostra è una terra di contrasti, toni e sfumature, dove le grandi montagne innevate lasciano il posto al Mar dei Caraibi circondato da alcune delle foreste tropicali più rigogliose al mondo. Questa è l'essenza del nostro rum, sfrenato ed integrale, dalla botte alla bottiglia.

UNEXPECTEDLY COLOMBIAN

www.lahechicera.co

@lahechicera

¹BEVI RESPONSABILMENTE



BRAND

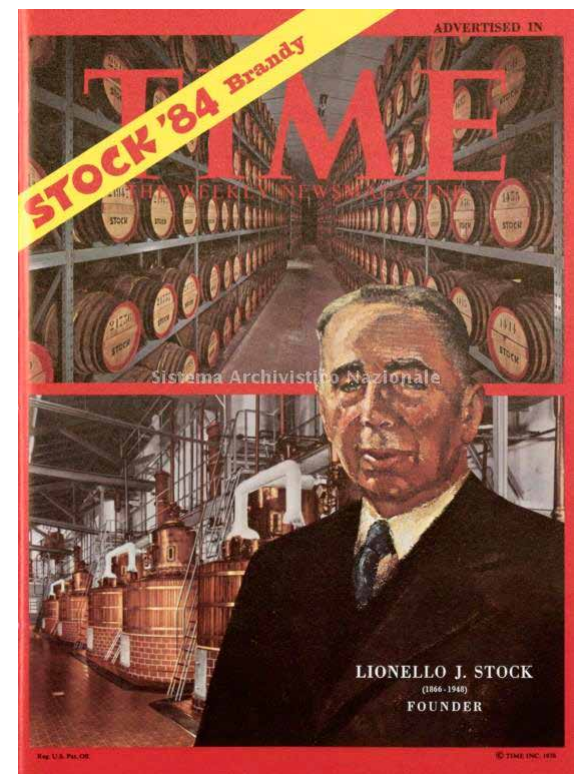
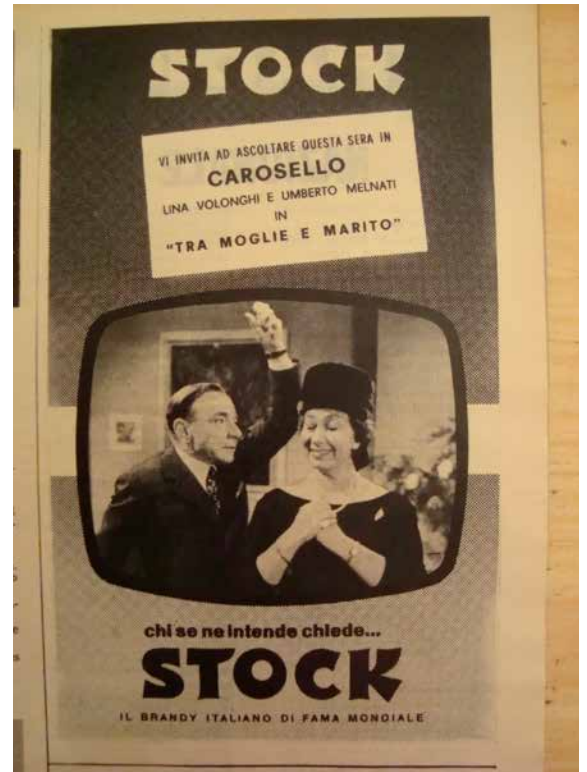
SOPRA, ALTRI MARCHI STOCK. IN BASSO, OPERAZIONI DI CARICO E TRASPORTO E LO STABILIMENTO ESTERO DI POZEGA. QUI ACCANTO IL TAPPO DEL COGNAC. (ARCHIVIO DI STATO DI TRIESTE).



avere una qualità sempre costante, l'iniziale asprezza dell'acquavite assumeva con il tempo il delicato colore ambrato e l'inconfondibile aroma del Brandy Stock.

Così Trieste diventò sinonimo di Stock.

Nella seconda guerra mondiale lo stabilimento del Punto Franco di Trieste fu completamente distrutto. A guerra finita la Stock, come molte altre aziende, vide i suoi stabilimenti in est Europa requisiti e nazionalizzati dal nuovo ordine politico. La tragedia non mancò di toccare anche la famiglia. Durante il periodo bellico una parte della famiglia Stock si rifugiò a Sansepolcro, ospitata dal religioso Don Duilio Mengozzi, che nascose nella propria casa



PRODUZIONE
 IN ALTO LO STABILIMENTO DI ROIANO E IL REPARTO IMBALLAGGIO E CONFEZIONE DEL COGNAC. A DESTRA UNA PUBBLICITÀ NEL CAROSELLO E LA COPERTINA DEL TIME DEDICATA A LIONELLO. (ARCHIVIO DI STATO DI TRIESTE).

Emma Varadi Stock salvandola così dalla persecuzione razziale.

Nel 1948 Lionello Stock morì a Trieste. La Presidenza passò a suo fratello Gino. Lionello non aveva avuto figli, la strada davanti lo stabilimento fu intitolata al suo nome. L'attività aziendale sarebbe proseguita grazie ai discendenti di una sorella di Lionello che si era unita in matrimonio con Bernardo Kreilsheim poi socio di Lionello.

La Stock entrò nelle case degli italiani inserendosi sin dalla prima puntata nel palinsesto di Carosello, contenitore di annunci pubblicitari della TV italiana che andò in onda nel 1957. Stock esordì utilizzando la notorietà di Erminio Macario. Si puntava da subito su un volto molto po-

polare, capace di introdursi nel contesto "domestico" dei primi messaggi televisivi.

Testimonial pubblicitari dell'azienda furono noti personaggi dello spettacolo del tempo. Tra questi Ugo Tognazzi e Raffaella Carrà, la quale, nel 1977, nell'ultima puntata del suo programma branderà con un calice di Brandy Stock.



17 (B) 79

B. NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

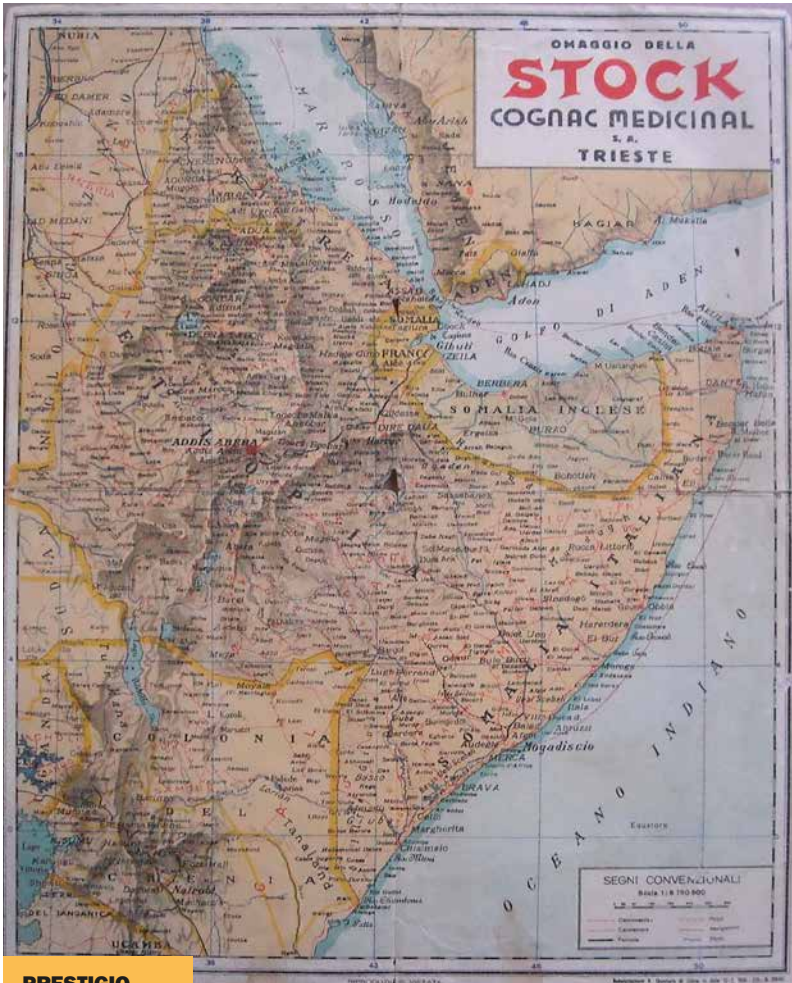
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE
DALLA NOSTRA STORIA**

#ladistilleriaditalia

Spirito Sorprendente, dal 1779

BEVI RESPONSABILMENTE



STOCK
in tutto il mondo...

LUGANO
Sulle sponde dello splendido lago, meta ricercata del turismo internazionale, il Chef Barman Lurato CLERICETTI del Grand Hotel Eden di Lugano, serve agli intenditori il brandy Stock 84.

Anche in Svizzera chi se ne intende chiede...

STOCK 84

IL BRANDY ITALIANO DEFINITIVAMENTE SUPERIORE

PRESTIGIO
IN ALTO LA VISITA DEL SINDACO ALLO STABILIMENTO. QUI SOPRA LA PUBBLICITÀ STOCK PER LE COLONIE ITALIANE IN AFRICA. (ARCHIVIO DI STATO DI TRIESTE).

Gli investimenti pubblicitari investirono anche il campo artistico. Nel 1966 Giorgio de Chirico e Renato Guttuso interpretarono l'immagine del Brandy di casa Stock.

Nel 1974 la Società trasferì l'attività dello stabilimento di Roiano, in un nuovo complesso situato sul canale navigabile della zona industriale di Zaule. A Roiano sarebbero rimasti solo gli uffici e l'amministrazione. Nel 1993, dopo anni di bat-

taglie legali, la Stock riuscì a rientrare in possesso del suo ex stabilimento Likerka di Pilsen Boskov in Boemia che utilizzava ancora il marchio Stock. La sua capacità produttiva toccava circa dieci di milioni di bottiglie di Brandy e Fernet destinati ai mercati dei paesi dell'Est.

Nel maggio del 1995 Stock Italia venne acquisita dalla Eckes A.G., società leader in Germania nella produzione e distribuzione di alcolici e succhi di frutta. Nel 1997 fu lanciato il Limoncello *Limoncè* destinato a divenire un successo commerciale che perdura ancora oggi. Nel 2007



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

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

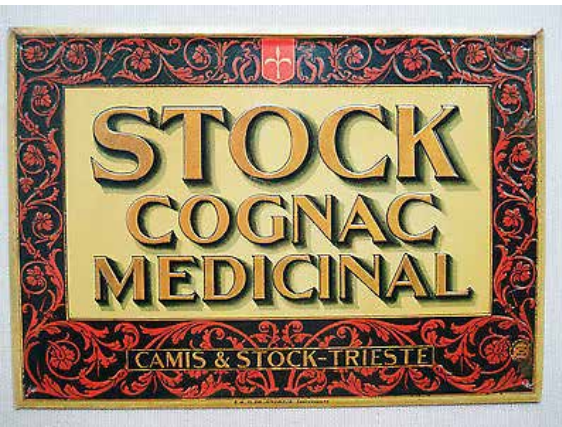
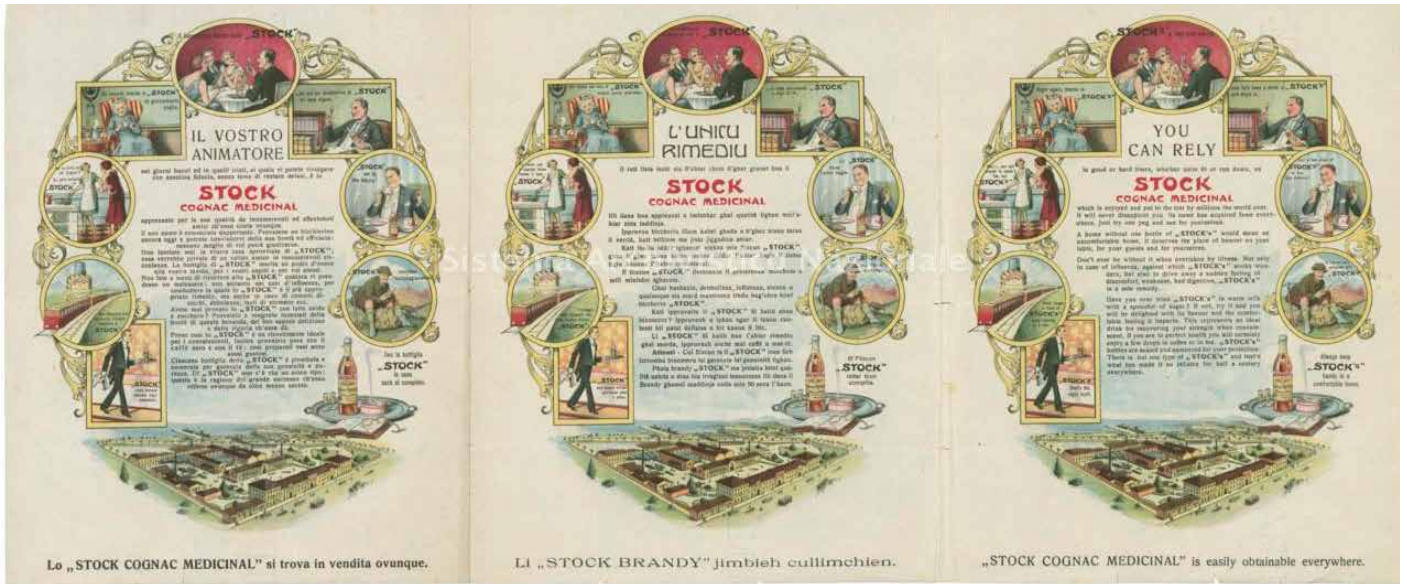
Agave Reàl
 100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico

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





l'azienda entrò nell'orbita del fondo americano "Oaktree Capital Management per poi divenire Stock Spirits Group nel 2013. Oggi la gamma rivisitata dei Brandy Stock è composta da 2 prodotti: Stock 84 Original, reinterpretazione elegante del ben noto Stock Original, uno dei leader della categoria Brandy in Italia, e Stock 84 XO, la rivisitazione premium del tradizionale Stock 84, pazientemente invecchiato e

destinato ai palati più esigenti.

Dal 2012 la produzione Stock non è più presente in Italia, gli impianti spostati in Repubblica Ceca. L'ex area industriale è oggetto di un importante piano di recupero urbano denominato "Stocktown".

Alessandro Palanca



ROSEMARY BRANDY di Beatrice Marri Caffè Chieli – Sansepolcro (AR)

INGREDIENTI

- 3cl di Brandy Stock 84
- 1 cl di Santiago Rum Blanco
- 2 cl succo di limone
- 5 cl purea di fragola
- qb albume d'uovo
- rosmarino (nello shaker)

Tecnica: shaker. Glass: tumbler. Garnish: rametto di rosmarino e fragola disidratata



DONALD di Luca Rossi – Muà – Genova

INGREDIENTI

- 30 ml Stock 84 Brandy
- 30 ml Jefferson Bourbon Whiskey
- 30 ml succo di pera acidificato (succo di pera + acido citrico)
- 10 ml albume
- 20 ml zucchero

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta. Garnish: twist di limone



THE HARVEST di Gianfranco Sciacca – Bacio Bar – Bagheria (PA)

INGREDIENTI

- 4 cl Stock 84 Brandy
- 2 cl Sangue Morlacco Cherry Brandy
- 1,5 cl Gosling's Black Seal Rum
- gocce di cacao bitter
- velluto di arancia e cannella

Tecnica: shaker e sifone. Glass: coppa cocktail. Garnish: boccioli di cannella



BASIL BRANDY di Alberto Baldassarre Lounge Bar Castello – Celano (AQ)

INGREDIENTI

- 2 oz Stock 84 Brandy
- 1/2 oz succo di mirtillo
- 1/4 oz Succo di lime
- foglie di basilico nello shaker

Tecnica: shake & strain. Glass: cocktail glass. Garnish: foglia di basilico



SIDECAR CROSS di Christopher Rovella – Novi Ligure (AL)

INGREDIENTI

- 30 ml Orange Stock
- 25 ml Idromele Piccardo-Azienda La Castagnola
- 15 ml sciroppo di tartufo
- 15 ml acido citrico (180g/L)
- 5 gocce di Radis Amaro di Erbe

Tecnica: shaker. Glass: doppia coppetta con ice chunk.

Garnish: rondelle di mela Carla fritte



EAU DE VIE di Lorenzo Rocci – The Library Bar The Lanesborough Hotel – Londra

INGREDIENTI

- 55 ml Stock 84 XO Brandy
- 20 ml Poire Williams
- 15 ml Umeshu
- 2 drop chocolate bitter

Tecnica: stir. Glass: Nick & Nora. Garnish: zest di pompelmo

IL GIRO DI TONY

Una recente querelle oppone Conigliaro al brand Martini per il ciclismo di solidarietà

DI **FABIO BACCHI**

Nel 2016 Tony Conigliaro, proprietario di Colebrooke Row 69, ideò il “Bar Termini Milano-Torino”, un giro ciclistico con uno scopo benefico: raccogliere fondi da destinare al Children’s Great Ormond Street Hospital.

Nell’edizione 2017 uno dei partner dell’evento fu il gruppo Bacardi attraverso il brand Martini Vermouth. I partecipanti al giro amatoriale percorrevano in bici i 200 km distanti tra le due città simbolo dell’aperitivo. A maggio di quest’anno, Martini annunciò il lancio di un nuovo programma ciclistico per celebrare il 50° anniversario della Martini Racing. Il nuovo evento Martini Racing Ciclismo, costruito sul successo dell’edizione 2017, aveva come scopo la promozione del fitness e di uno stile di vita salutare tra i bartender. L’evento, “La Classica 2018”, si è svolto tra il 15 e il 18 settembre. I bartender hanno pedalato da Pavia a Pessione attraversando territori vocati al Vermouth.

Il 19 settembre Tony Conigliaro, attraverso una lettera aperta inviata il 19 settembre alla bartending industry di tutto il mondo, ha scritto che «Martini ha preso

la mia idea trasformandola in un evento di marketing». E ancora: «Credo che abbiamo costruito un evento unico che mostra i traguardi raggiungibili dal nostro settore quando si pensa a qualcosa di importante. Il giro in bici Milano-Torino è diventato un’occasione davvero eccezionale. Quando ti ho contattato – aggiunge rivolto a Martini Global– per l’edizione 2018 mi hai informato che stavi semplicemente prendendo la mia idea, mettendola in scena e trasformandola in un evento di marketing per Martini».

Secondo Conigliaro Martini avrebbe «messo in pericolo il carattere e l’integrità fondamentali» di quell’iniziativa. Nella convinzione che rispetto significhi «non appropriarsi di un’idea spacciandola come propria per il proprio guadagno aziendale. Il rispetto non è abusare di una lunga partnership con un nome industriale prestigioso e rispettato per nascondere la propria abbagliante mancanza di immaginazione. Rispetto non significa usare la propria e innegabile forza per frustrare i nostri progetti».

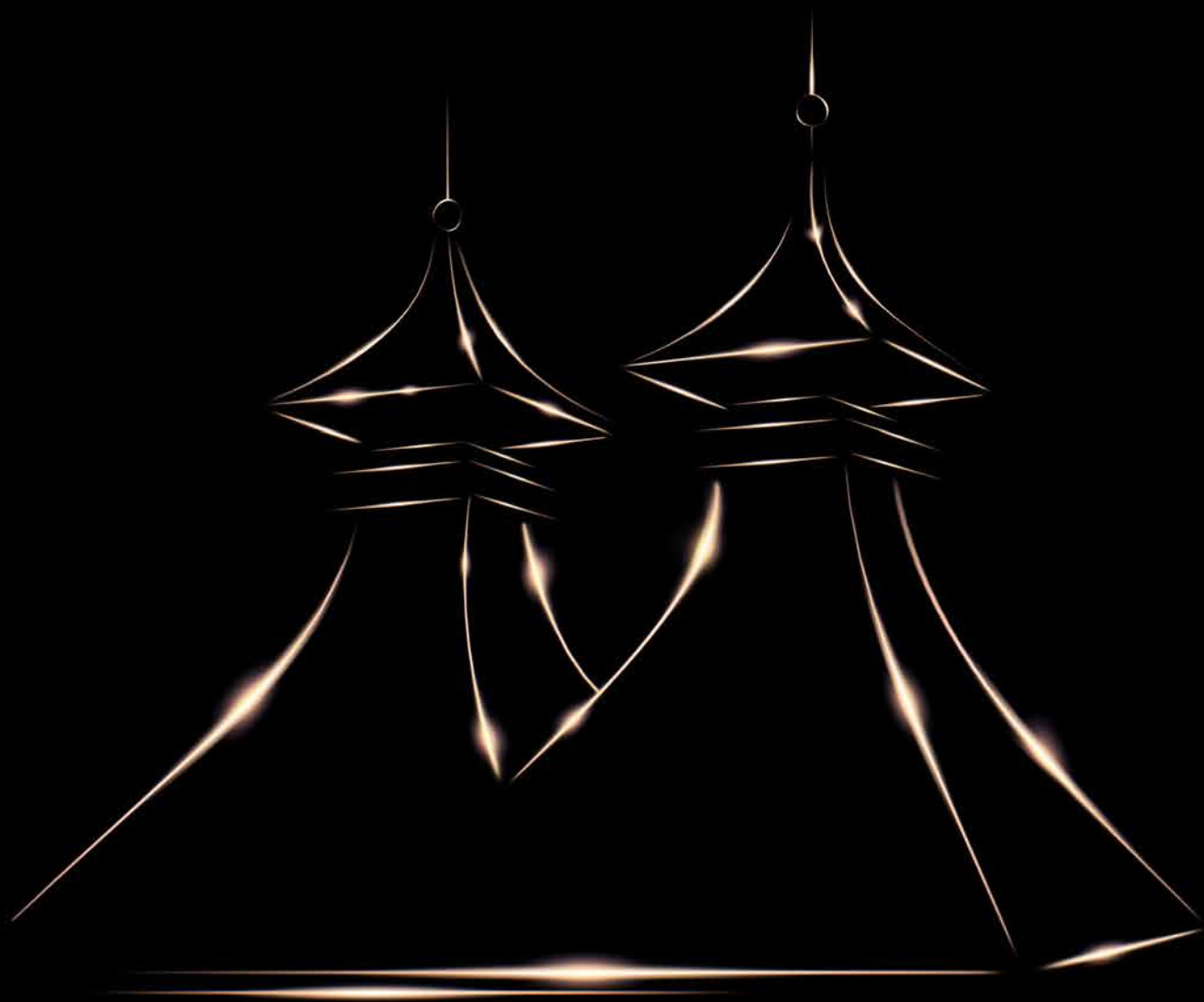
Deluso per quanto accaduto, «continueremo a organizzare e gestire l’even-



essenzialmente unico
anche sotto zero

Level Master

Whisky Academy



BERE RESPONSABILMENTE



per maggiori informazioni
info@romawhiskyfestival.it
ph. +39 06 32650514



to Bar Termini Milano-Torino nel 2018 e oltre – assicura Conigliaro – con i nostri amici e partner internazionali. Cesseremo l'utilizzo di prodotti Martini nelle nostre sedi londinesi, per garantire che non ci sia confusione tra i nostri due marchi. È stato difficile fare questa scelta, ma necessario». Del resto, continua rivolto a Martini, «se siete pronti ad agire in questo modo con un grande e prestigioso partner e cliente del Regno Unito, senza nemmeno pensarci due volte, che trattamento riserverete ad aziende più piccole e agli inizi nel settore? Come tratterete le aziende più piccole e le persone che cominciano ritagliandosi il loro posto nel settore? Riteniamo di non avere altra scelta se non quella di condividere una posizione unica per tutti noi».

La risposta di Martini non si è fatta attendere. Per Jacob Briars, Global Advocacy di Martini «l'idea di andare in bicicletta per scopi benefici, comprese le corse dei bartender, non è nuova – ha dichiarato in una nota – Anche andare da Milano a Torino in bici non è una cosa nuova. Martini sponsorizza eventi sportivi, ciclismo compreso, da 140 anni, in Italia il ciclismo dal 1914. Quando Tony ci ha contattati per la prima volta nel 2016 per sponsorizzare il primo giro Bar Termini Milano Torino, siamo stati lieti di partecipare. Non solo per la nostra storia con le corse e il ciclismo, ma perché Martini ha due case ideali: la nostra terrazza a Milano e la nostra città natale a Torino».

Briars continua poi sostenendo che

BARTENDING

TONY
CONIGLIARO,
PROPRIETARIO
DI
COLEBROOKE
ROW 69, E
IDEATORE DI
"BAR TERMINI
MILANO-
TORINO".



il brand aveva contattato nuovamente Conigliaro nel 2017 per «contribuire a creare un evento ancora più grande, con maggiore partecipazione di bartender». Nello specifico: «Nel 2018, discutendo apertamente con Tony e Bar Termini dell'evento, fu chiaro che avevamo opinioni divergenti su come andare avanti. In occasione del 50° di Martini Racing, ad esempio, come parte di Martini 50° stavamo cercando di creare un progetto internazionale, in cui più paesi potevano partecipare. Di comune accordo ci siamo separati amichevolmente tenendo i due eventi separati. L'evento promuove la salute, il fitness e la comunità nel settore. Non ci sono molte opportunità per promuovere il ciclismo tra i bartender».

Nella sua lettera, Conigliaro ha anche affermato che il potere innegabile

del brand ha bloccato i propri tentativi di realizzare l'evento nel 2018. Biars l'ha contestato: «Dire che i nostri sforzi hanno impedito a Bar Termini di realizzare il proprio evento è semplicemente falso. Erano in grado di tenere il loro giro sullo stesso percorso, nello stesso momento e con lo stesso nome dell'originale giro di Bar Termini nel 2016. Hanno anche avuto successo nel garantirsi sponsorizzazione e raccogliere fondi per beneficenza. Auguro a Tony e Bar Termini i migliori successi, li applaudiamo per i loro sforzi verso la beneficenza. C'è spazio per entrambi gli eventi, per continuare a prosperare e crescere. Ringrazieremo Tony per il suo sostegno a Martini nel corso degli anni e porgiamo sinceri auguri futuri a lui e a Bar Termini».

Fabio Bacchi




PITÚ[®]

**LA CACHAÇA
PIÙ CONOSCIUTA
AL MONDO!**

Bevi Responsabilmente

**O ritmo
do Brasil**

Distribuito da
WWW.ONESTIGROUP.COM

**SHOW
ROM**
ITALIAN
RUM FESTIVAL

ROMA

30 Settembre - 1 Ottobre 2018



BOTTIGLIE COUTURE

L'assemblaggio griffato dei vin clair più pregiati

DI VALENTINA RIZZI

I vino, si sa, è arte, opera sapiente dell'uomo. Ad ogni genere sapiente dell'uomo e ad ogni genere di arte si lega, con ogni genere di arte si esalta. Un progetto innovativo che miscela arte e vino, proprio come quando si realizza una cuvée, nasce con l'intento di celebrare le uve della Champagne nella loro forma più pura e naturale.

Nel 2011 sono stati selezionati i migliori *vin clair* di Jean-Pierre Legret, Guy de Forez e Collard-Chardelle. Con una richiesta particolare: realizzare un assemblaggio esclusivo dei tre vitigni principe, Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, da proporre dopo un'adeguata maturazione sui lieviti con un dosaggio bassissimo o nullo. Il risultato, con la supervisione del critico Alberto Lupetti, uno dei massimi esperti di Champagne, genera quattro

bottiglie uniche, insieme sintesi ed essenza di un'intera regione.

Il progetto si è concretizzato nel 2015 con i primi *dégorgement*. Per valorizzare questi prodotti unici si è voluto una veste d'eccezione. Così è stato chiesto a Brunetto Catellani di creare una serie di opere che ne condividessero lo spirito, ovvero, eliminare il superfluo.

Brunetto Catellani, artista e pittore prestato alla moda è stato direttore creativo della Filippo Alpi SpA, ha collaborato allo sviluppo delle collezioni di Yves Saint Laurent, Gianfranco Ferrè, Oliver by Valentino, Gian Marco Venturi, Aquascutum e altri. Oltre che in Italia, i suoi quadri sono in collezioni di New York, Berlino, Londra e Parigi. Da qui nasce la serie *Vielles Vignes*, in cui la natura e il vitigno sono catturati nella loro forma



profonda e sostanziale. Lo spirito più intimo della Champagne diventa una collezione di vere e proprie opere d'arte per il piacere degli appassionati. Tre vigneron dai caratteri ben precisi, quattro etichette, 1.200 bottiglie ciascuna. Guy de Forez con il Pinot Noir tipico del villaggio di Les-Riceys, l'unico in Champagne con tre Denominazioni (Champagne, Coteaux Champenois e Rosè des Riceys) è unanimamente riconosciuto per la qualità del suo Pinot Noir.

La Maison ha sede in un casale del XVII secolo con splendide cantine e soffitte a volta. Francis Wenner e la moglie Sylvie possiedono 12 ettari nel villaggio di Les Riceys e producono annualmente 50.000 bottiglie circa di grande valore e suddivise in quattro etichette.

Francis è un appassionato autodidatta che ha lavorato a contatto con prestigiosi enologi ed è molto sensibile ai temi enologici. Pioniere della lotta integrata, dal 1990 coltiva le vigne secondo i concetti dell'agricoltura sostenibile, mentre nel



VINI E ARTE
IN ALTO LE
BOTTIGLIE
D'AUTORE.
QUI SOPRA LA
SEDE DI GUY
DE FOREZ.

2000 è passato all'agricoltura ragionata. Guy de Forez è un produttore tradizionale che lavora con la vinificazione in tini d'acciaio termo-condizionati e con *vin clair* che non svolgono mai la malolattica.

Le Pinot Noir, la bottiglia vestita da Cattellani, è un 100% Pinot Noir proveniente da vigne di 25 anni, di cui 80% dalla vendemmia 2010 e un 20% dalla 2009; 50 mesi sui lieviti e un Dosage Zero unico. Suntuosa mineralità iodata e impeccabile



maturità evolutiva, il prototipo del “grande Champagne” da intenditori. Colore dorato con riflessi ramati. Un naso caratterizzato da idrocarburi con un accenno di pompelmo e agrumi. Un attacco in bocca deciso, asciutto, dritto e risoluto, da una bellissima spinta acida ben equilibrata. Un finale beverino, teso e tonico ma allo stesso tempo rotondo.

Scendiamo nella bella cittadina di Sezanne per “l'altra faccia” dello Chardonnay, arriviamo a Talus-Saint-Prix, sulla strada per Epernay, poche case ad est della palude di St.Gond e sulla sponda del Petit Morin. In questa isola vitivinicola che si prolunga verso il sud della Cote des Blancs, Alain Legret lavora i suoi vigneti di circa 5 ettari ripartiti su tre comuni. Si

ispirano ai dettami della coltura organica e dal 2011 anche biodinamica. Siamo nel regno dello Chardonnay e degli Champagne realizzati in gran parte con questo vitigno bianco, dal quale si ottengono prodotti che esprimono finezza, eleganza e grande potenza aromatica. La costruzione dove ha sede la maison è sobria e sembra voler nascondere il prestigio che questo produttore ha ottenuto arrivando alla notorietà grazie alla Cuveè Blanc de Blancs la cui etichetta ha fatto parte delle sole 18 che nel 2008 hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento Coup Coeur della Guida Hachette. Jean-Pierre Legret come la maggior parte dei piccoli produttori è l'espressione di una famiglia di *vignerons* che lavora con passione, rigore e sacrificio la propria terra.

Extra – Brut , Le Chardonnay è la bottiglia etichettata dall'opera di Brunetto Catellani. Uno Chardonnay 100% proveniente da vigne di oltre 25 anni, 80% del 2010 (vinificato in acciaio) e 20% del 2009 (vinificato in botte), imbottigliato nel maggio 2011. Uno Champagne invitante e luminoso, un sorso spensierato nel tessuto fresco, raffinato e dalla bollicina finissima. Al naso un bouquet elegante di fiori con accenni di bergamotto e cera d'api. Un attacco in bocca convincente, un sorso elegante, raffinato; prevale la morbidezza. Una persistenza giocata sulla frutta e un filo di acidità e mineralità piacevolissima.

Due Champagne firmati Daniel Colard. La Maison nasce nel 1974. Daniel conduce il vigneto familiare di 8 ettari, impiantato nella Valle de la Marne e precisamente nel caratteristico paesino di Villers-Sous-Chatillon. Daniel è un personaggio molto considerato e rispettato

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.

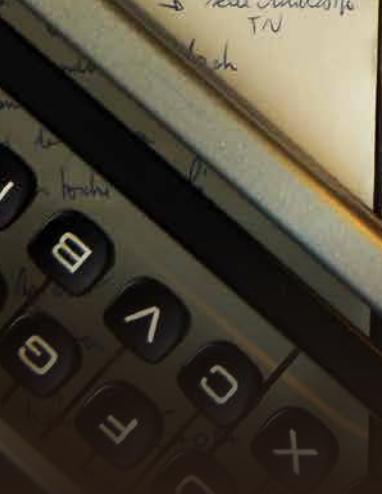
LUXARDO

Luxardo promuove il bere responsabile





LUXARDO.IT



LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE

perché innamorato del suo lavoro e assolutamente rigoroso nel conservare le tradizioni e gli insegnamenti ereditati dal padre René, considerato l'*antiquaire* del Pinot Meunier della Marne che ha lasciato numerosi e importanti millesimi negli anni '60 e in poi. Il punto centrale della filosofia di Daniel è l'uso delle botti di rovere da 60-70 hl, che hanno permesso di presentare Champagne di prestigio sempre molto apprezzati dalla critica. I vini non svolgono mai la malolattica e maturano per oltre 20 mesi prima di un lungo invecchiamento. Il contrasto tra la freschezza e le ossidazioni che ne derivano sono le affascinanti peculiarità che portano a contraddistinguere tutti i suoi vini. Un *assemblage* che rappresenta la selezione e, allo stesso tempo, la versione Nature dell'ottima Cuvée Prestige, un inedito Meunier in purezza, che è invece un vero e proprio ritorno alle origini. La Guida Hachette ha nominato questo vino Coup de Coeur nel 2009 e 2011, e giudicato un "vin exceptionnel".

Due sono i vini che derivano dalla versione Nature della Cuvée Prestige che Collard ha voluto dedicare alle etichette di Catellani. Dal nome stesso dell'uvaggio, la bottiglia **Le Pinot Meunier**; dosage zero, 100% Pinot Meunier da vigne di oltre 35 anni, assemblaggio dei 2009 e 2010 affinato in botte da 70hl, senza fermentazione malolattica, imbottigliato aprile 2011. Un Meunier quintessenziale nello stile e dall'impressionante capacità espressiva. Slanciato, complesso ed elegantissimo. Un olfatto intenso di frutta, fiori e frutta secca. Un attacco in bocca molto vivace, secco e mai pesante, con una carbonica cremosa che dona una freschezza unica. Un finale mai amaro o spiacevole, succo-



so e minerale come non ti aspetti.

Le Trois Cepage, è un altro dosage zero con una veste completamente diversa. Da tavola e da meditazione: 45% Chardonnay, 30% P.Meunier, 25 Pinot Noir di vigne di oltre 35 anni, assemblaggio del 2009, 2010 e 2011 Affinato in botte da 70 hl non effettua fermentazione malolattica, imbottigliato nel 2012. Semplicemente straordinario per calibro ed evoluzione, profondità ed intensità delle sue sensazioni aromatiche. Splendido olfatto, combinazione tra le note di nocciola, i fiori d'agrumi e la frutta bianca. Attacco in bocca che rimanda alle note olfattive, mai duro o spigoloso ma di un'estrema finezza carbonica, impeccabile nella persistenza, con un finale sapido. Il legno si avverte appena e dona grassezza e rotondità.

Le botti di rovere da 60-70 hl di Daniel consentono Champagne di prestigio, apprezzati dalla critica



Finale preciso e asciutto.

Un racconto che fa bene al cuore, che fa ben sperare in un'evoluzione continua di quello che è un mondo mai fermo. Era un destino già scritto, il vino non poteva non incontrare l'arte. Entrambi sono un'esaltazione dell'altro. Proprio come un artista crea le sue opere guidato dalle proprie sensazioni anche lo chef de cave viene guidato da un mondo sensaziona-

le. Da sempre argomento di discussione, adesso arte e vino si fondono. Attraverso l'arte viva il vino acquisisce un'immagine totalmente nuova, diventa una vera e propria opera d'arte, da possedere e collezionare. Il prestigio non è dato solo dal marchio di "fabbrica" o dal contenuto dello stesso, bensì dal suo contenitore, la bottiglia. È così che risalta nel modo migliore. E' così che è visibile a tutti.

Valentina Rizzi



LUXARDO.IT

LUXARDO

LUXARDO

PREMIUM ITALIAN

LONDON DRY GIN

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

Girolamo Luxardo

GIROLAMO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE

1967, BAR SHIRA

Imperial Craft Bar, Imperial Hotel, Tel Aviv

DI FABIO BACCHI

I bartending in Israele sta vivendo un momento molto importante. Ciò è dovuto all'abbondanza di bartender talentuosi, specialmente a Tel Aviv, che stanno rivoluzionando la scena locale dandosi una precisa identità professionale e al passo con i tempi. È un fattore tipico di uno Stato relativamente giovane ma sicuramente all'avanguardia sotto molti aspetti.

Un ambasciatore della *cocktail culture* in Israele è Bar Shira dell'Imperial Craft Bar, all'interno dell'Imperial Hotel di Tel Aviv, già premiato come Best Bar in the Middle East & Africa e presente nei World's 50 Best Bars. Il suo obiettivo è di fare del suo paese uno dei capisaldi della nuova *cocktail craze* mondiale. Ambizioso, coraggioso, determinato, Bar Shira ha iniziato la sua missione quando decise di dedicarsi al bartending nel 2001.

L'inizio di un successo tra speranza e coraggio, tra presente e futuro. «Sono molto orgoglioso dell'Imperial Craft Bar, un sogno divenuto realtà, un posto dove gli ospiti vivono un'esperienza bellissima dal primo momento in cui entrano. Si trovano catapultati in un'ambientazione asiatico-coloniale. Tutto il resto del mondo rimane fuori dalla porta, e noi facciamo del nostro meglio perchè questo accada».

Riflettendo su queste parole immagino che non è poco in un paese che si altalena tra estrema voglia di normalità e costante attenzione, tra spensieratezza e angoscia sempre in agguato dietro l'angolo. «Il bartending è qualcosa di più che mescolare liquidi e riempire bicchieri, è rispetto, socialità, voglia di stare bene e insieme». Idee chiare, che se coniuga-



IT TAKES 3 YEARS
TO CRAFT AN
EXCEPTIONAL SPICED RUM



BEVI RESPONSABILMENTE



DON
UNQUESTIONABLE



EAST IMPERIAL

Superior Beverages



The ultimate complement
to premium spirits



Importato e distribuito da Compagnia dei Caraibi



te alla vita sociale promettono speranza e futuro.

La concretezza di uno stile. Bar ama le ricette semplici, con ingredienti reperibili quasi ovunque, niente tecnicismi estremi, inutili homemade o ingredienti dei quali si dubita anche l'esistenza. Uno stile che si riflette nelle sue ricette. Il tuo incontro con Cherry Heering? «Ricordo che eravamo a Parigi, nel 2004, per una presentazione a Le Bar Rouge, durante l'evento Spirits & Cocktails. Ho conosciuto Tomek Roher del Gabinet Bar di Varsavia che presentava "Dodek"

un twist sul Manhattan caratterizzato da Cherry Heering. Quel drink mi colpì così tanto che decisi di inserirlo nella cocktail list del mio bar, dove è ancora oggi. Per il Cherry Heering Bicentenary ho tratto ispirazione da un fatto storico avvenuto nel 1967 che coinvolse il mio paese».

La storia come ispirazione. «Nel 1967 – racconta Bar – scoppiò la Guerra dei Sei Giorni. Israele si dovette difendere da sei eserciti nemici che volevano distruggerla. Vinse quella guerra in sei giorni. Non mi sono ispirato a un preciso

PALLINI SPA · VII HILLS GIN IN COLLABORAZIONE CON BARTALES MAGAZINE · ROMA WHISKY FESTIVAL
WHISKY & CO · MERANO WINE FESTIVAL ORGANIZZANO LA PRIMA EDIZIONE DELLA PALLINI PERFECT COCKTAIL COMPETITION.

DOMENICA 14 OTTOBRE 2018 - DALLE ORE 14:00
ACQUARIO ROMANO



**SEVEN
HILLS**
ITALIAN DRY GIN

PALLINI®

PERFECT COCKTAIL COMPETITION



sensò del gusto che a quel tempo – il paese aveva solo 19 anni di vita – gli israeliani non avevano ancora sviluppato».

Quindi? «Ho basato la mia ricetta sull'utilizzo di un giovanissimo spirito prodotto dalla prima distilleria di Whisky in Israele. La purezza di questo distillato mi ricorda la giovane Israele di quegli anni».

Una metafora esemplare! «Infatti! Il profilo aromatico del drink riflette la problematica situazione in cui si trovò Israele dopo la vittoria. Da una parte il sapore dolce della vittoria, la salvezza del paese e del suo popolo dalla distruzione totale, dall'altra l'amarezza di una situazione in corso che rende precaria la condizione di vita di milioni di palestinesi, in una lotta continua per un futuro migliore per tutti. Il metodo blazing è una metafora perfetta per questa situazione, per come e dove ci ha portato».

Il futuro del bartending visto da Bar Shira. «Per me una tendenza è quella che è, una tendenza! Le tendenze hanno rivoluzionato il settore ma io non ne divento preda, le sento lontane da me. Secondo me la bar industry è pronta per una post-rivoluzione nella quale i bartender saranno concentrati solo su vibrazioni positive e drink eccellenti, lontani dalla smisurata voglia di stupire ad ogni costo. E poi mi piacerebbe che coloro che si avvicinano al settore dell'ospitalità non pensino che sia un lavoro di ripiego, magari solo per pagarsi gli studi. È un lavoro vero, che offre importanti possibilità di carriera, gratificante e soddisfacente. Se coloro che vi si avvicinano lo interpretassero in tal senso tutta la industry ne gioverebbe».

Fabio Bacchi



LA RICETTA

THE SIX DAYS BLAZE

INGREDIENTI

- 30 ml Cherry Heering
- 30 ml Milk & Honey white unaged Whisky
- 15 ml Aperol
- 5 ml Palo Cortado Sherry

Metodo: blaze. Glassware: rock. Garnish: no



FASCINO MEDITERRANEO

Jordy Leone raccoglie
il testimone di Losappio

DI GIULIA ARSELLI

La seconda edizione della Sirene Cocktail Competition si è tenuta a Verona presso A.M.E.N. bar & restaurant, la cui struttura è interamente costruita con materiali di riciclo e recupero.

Sirene Cocktail Competition è un con-

corso esclusivo rivolto a barlady e barman, a confronto. La ricetta deve interpretare al meglio il gusto del Liquore delle Sirene, coniugandolo al tema della gara che quest'anno era ispirato alle antiche civiltà del Mediterraneo.

Incanto e creatività sono stati i requi-





siti che i giudici hanno evidenziato nelle ricette e nelle presentazioni dei bartender.

Liquore delle Sirene, nella sua bottiglia con etichetta stile Art Nouveau, è un bitter tonico artigianale, a base di erbe, fiori, radici e frutta, 23 botanical che vengono singolarmente infusi in alcol e poi assemblati tra loro.

Il liquore nasce sul lago di Garda, s'ispira ai suoi giardini, ai suoi colori, ai suoi tramonti e ai suoi profumi. Il suo nome è un tributo a una delle più belle baie del lago e alla sua affascinante storia.

Il nome del bitter, Liquore delle Sirene, trae origine da un'antica leggenda del luogo secondo la quale ad alcuni pescatori in una baia del lago apparvero delle Sirene che offrirono loro un elisir.

Liquore delle Sirene ha una gradazione di 23°, colore oro brillante con riflessi zafferano. All'olfatto si presenta intenso e complesso con una nota leggermente



pungente, in cui predomina il rabarbaro, seguito da note di frutta mediterranea e spezie dolci, erbaceo. In bocca ha un attacco morbido e caldo. Gioca l'altalenarsi armonico dei botanicals in cui frutta e fiori profumati, come rosa canina e fiori di arancio, fanno da sfondo alle note di

COMPETITION

IN ALTO I CONCORRENTI. QUI SOPRA LA FASE DELLA FINALE. IN APERTURA I FINALISTI: DA SINISTRA NICOLAS MEDICAMENTO, ELISA CARTA E IL VINCITORE, JORDY DI LEONE



CONCORRENTI DALL'ALTO, DA SINISTRA A DESTRA: JORDY DI LEONE, DAVIDE MASTROMAURO, ELISA FAVARON, ALESSANDRO BARRESE, ANTONIO CAMARDO, CLAUDIO SCIARAFFA.

china e genziana. Il finale è lungo e teso che oscilla dalla pungenza dello zenzero alla dolcezza della vaniglia bourbon. Ha un sapore vivo e persistente che evolve verso il caramello salato. Due selezioni estive preliminari, in Puglia ad Ostuni e in Lombardia a Bergamo, sono servite a selezionare i 14 bartender finalisti, di diversa estrazione professionale, provenienti da tutta Italia. La versatilità in miscelazione, uno dei punti forti di Liquore delle Sirene, ha permesso l'espressione di ricette con

abbinamenti ricercati, a volte esasperati, ma che denotavano un'applicazione molto forte sul tema. Seguendo un trend ormai crescente la commistione con tecniche e ingredienti di cucina e l'utilizzo di brand di piccoli produttori sono state le costanti comuni ai bartender. Anche Liquore delle Sirene rientra in quella categoria di prodotti espressioni di liquoristi e distillatori piccoli e indipendenti che veicolano valori come tradizione e territorialità.

Dai 14 competitor sono risultati i tre

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.

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



CONCORRENTI
DALL'ALTO, DA
SINISTRA A
DESTRA:
GIANLUCA PARISI,
FDRAGO, ILYA
GORSHKOV,
MARCO DONGI,
MICHEAL
TOMMASI,
ROBERTO CUNICO,
NICOLAS
MEDICAMENTO,
VALENTINA RIZZI.

bartender che hanno gareggiato nella superfinale: Nicolas Medicamento, Jordy Leone e Ilya Gorshkov. La gara era composta da due prove i cui risultati erano sommati tra loro. Prima la conoscenza delle botaniche, e poi una mystery box. Nel primo

caso i bartender erano bendati e dovevano riconoscere spezie e aromi esclusivamente attraverso l'olfatto. Nel secondo test i concorrenti si sono cimentati nella creazione di un drink con l'ausilio di una mystery box. Il vincitore con giudizio



concorde della giuria composta da Elisa Carta, owner e botanist di Liquore delle Sirene, Marco Graziano, Rum specialist di Le Vie del Rum e Fabio Bacchi di BarTales, ha decretato vincitore Jordy Leone del Botaniko di Roma.

Jordy raccoglie il testimone dal vincitore

della scorsa edizione, Vincenzo Losappio.

Anche quest'anno il premio finale consisteva in un indimenticabile e naturalistico percorso formativo sulle botaniche in compagnia della botanist Elisa Carta. L'appuntamento è per l'edizione 2019.

Giulia Arseli

LE RICETTE VINCENTI

1° Classificato
Jordy Di Leone
Botaniko - Roma

MARE PROFUMO DI MARE

INGREDIENTI

- 6 cl Liquore delle Sirene
- 3 cl succo di cedro
- 3 cl miele di acacia aromatizzato al timo
- top di soda salata

2° classificato
Nicolas Medicamento
American Bar
Savoy Hotel - Londra

INGREDIENTI

- 45 ml Bacardi Carta Blanca
- 30 ml Liquore delle sirene
- 20 ml liquore al corbezzolo
- 20 ml succo di lime
- 30 ml sciroppo di zucchero
- 15 ml soluzione di acido citrico
- 1 bsp miele di corbezzolo

3° Classificato
Ilya Goshkov
Mad Soul and Spirits
Firenze

ODISSEYA

INGREDIENTI

- 5 cl Liquore delle Sirene
- 1,5 Gin Panarea
- 2 cl liquore al chinotto infuso alla cannella
- 2 cl cordiale al pompelmo
- 2 cl Sembra Limone (soluzione di acido citrico)
- Gocce di soluzione salina
- Fill di Soda

BEACH *style*

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



BEVI RESPONSABILMENTE.

— E R C —
SUN SPIRITS

Importato e distribuito in esclusiva da:

ERC SUN SPIRITS

Via Aldo Moro 1, 38062 Arco (TN) - info@ercsunspirits.it - Tel 0464 036117

www.ercsunspirits.it

L'ARTE DI CONSERVARE

L'importanza di selezionare frutti di qualità

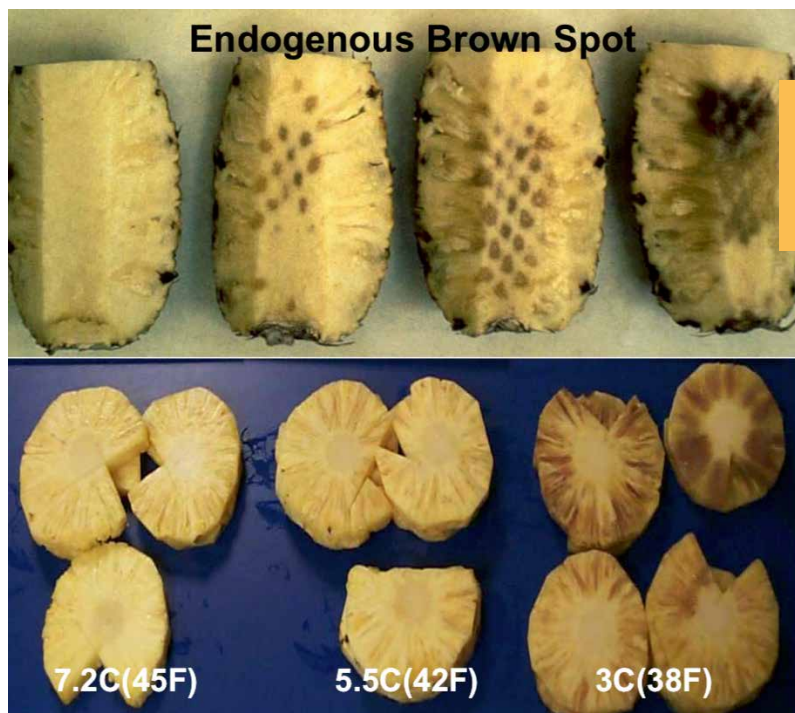
DI GIOVANNI CECCARELLI

In miscelazione la frutta è una materia prima che può dare vita a tanti ingredienti come succhi, puree, sciroppi, schiume e sode, o essere utilizzata per aromatizzare distillati o creare liquori. È un ingrediente fondamentale, tanto importante quanto lo sono distillati e liquori. Con un ananas mediocre è impossibile ottenere un'ottima Piña Colada, così come con una pesca non matura un Bellini risulterà scarico di dolcezza e aroma.

Per realizzare ottimi cocktail è necessario saper riconoscere la qualità di un frutto, conoscerne il gusto e il sapore,

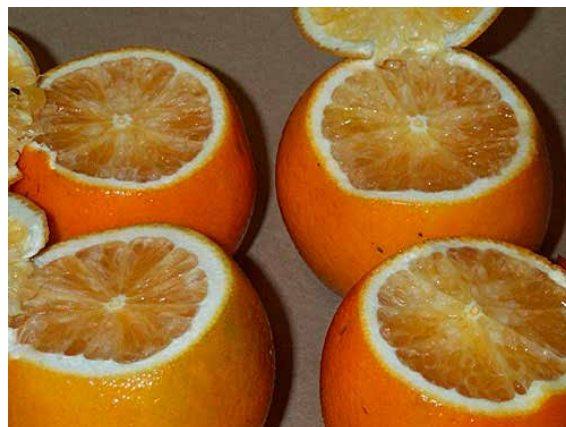
saperlo lavorare e stoccare in maniera adeguata.

Dal punto di vista qualitativo e organolettico un frutto esprime il massimo se viene coltivato in condizioni ottimali, raccolto al giusto punto di maturazione e consumato dopo un breve periodo di stoccaggio. Purtroppo, raccogliere, selezionare, confezionare, spedire e commercializzare frutti perfettamente maturi è, nella maggior parte dei casi, impossibile. I frutti maturi hanno una shelf-life molto breve e questi passaggi richiedono troppo tempo. Inoltre, i frutti di un albero sono quasi tutti diversi tra loro. Anche in pianta la qualità



CONSERVAZIONE

LE TIPICHE MACCHIE SU ANANAS E ARANCE INDICANO EVIDENTI DANNI DA CONGELAMENTO.





info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it



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

e la maturazione non sono omogenee.

La situazione è ancora peggiore per i frutti esotici, soprattutto se spediti via nave. Infatti un frutto raccolto al giusto punto di maturazione non è in grado di sopportare più di 20 giorni di trasporto.

Come scegliere un frutto di qualità? Innanzitutto è importante acquistare frutti preferibilmente di stagione. Valutate l'aspetto estetico, come dimensione, forma, integrità della buccia, assenza di muffe e macchie. L'aspetto è importante anche perché, in alcuni casi, può rivelare danni da raffreddamento e danni da urto. Per esempio, la buccia dei limoni, se conservati in frigo potrebbe manifestare del pitting, ovvero dei piccoli bozzetti sulla buccia. Lo stesso sintomo, non sui limoni ma sulle ciliegie, indica che sono state maneggiate con poca cura e hanno subito degli urti.

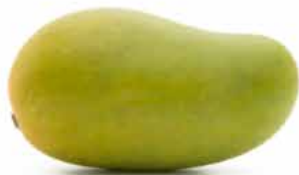
Purtroppo i danni da raffreddamento non sono sempre visibili. Mango, banane e ananas possono annerire internamente ed essere perfetti all'esterno. Anche la consistenza è importante. Toccando delicatamente la frutta è possibile capire il punto di maturazione e se presenta delle ammaccature. Bussare sulle angurie e staccare le foglie dall'ananas è invece inutile.

Gusto, aroma e consistenza all'assaggio rimangono i parametri fondamentali di valutazione, ma assaggiare prima di acquistare non è né possibile né significativo. In ogni caso sarebbe un controllo a campione troppo limitato.

Imparare a gestire la maturazione dei frutti al bar è molto importante. La maturazione è un processo che induce nei frutti una serie di trasformazioni che portano ad una evoluzione delle proprietà organolettiche. A mano a mano che un frutto



DANNI
SU LIMONI E
CILIEGIE
CONSERVATI
MALE
POSSONO
CONPARIRE
MACCHIE
SCURE
(PITTING).
QUI SOPRA
UNA BANANA
DANNEGGIATA
PER GLI URTI.
A SINISTRA
DANNI DA
FREDDO.



BITTER



TART



SWEET



VERY SWEET

HADEN



AVERAGE COLOR					
INTERIOR FLESH SAMPLES					
MATURITY/RIPENESS	STAGE 1	STAGE 2	STAGE 3	STAGE 4	STAGE 5
FIRMNESS	12 - 15	12 - 14	5 - 8	4 - 5	2 - 3
BRX	6 - 8	9 - 11	12 - 15	14 - 16	14 - 17

KEITT



AVERAGE COLOR					
INTERIOR FLESH SAMPLES					
MATURITY/RIPENESS	STAGE 1	STAGE 2	STAGE 3	STAGE 4	STAGE 5
FIRMNESS	16 - 19	12 - 15	7 - 9	2 - 4	1 - 2
BRX	8 - 10	9 - 12	10 - 12	12 - 14	14 - 17

KENT

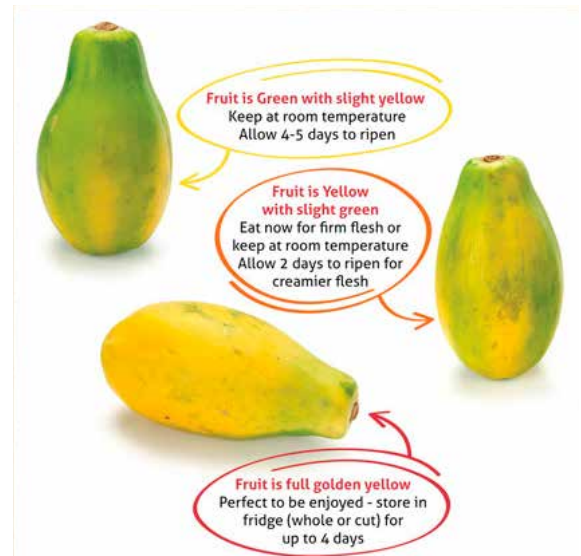


AVERAGE COLOR					
INTERIOR FLESH SAMPLES					
MATURITY/RIPENESS	STAGE 1	STAGE 2	STAGE 3	STAGE 4	STAGE 5
FIRMNESS	19 - 22	14 - 18	11 - 13	5 - 8	2 - 4
BRX	8 - 10	9 - 11	12 - 13	12 - 14	14 - 15

TOMMY ATKINS



AVERAGE COLOR					
INTERIOR FLESH SAMPLES					
MATURITY/RIPENESS	STAGE 1	STAGE 2	STAGE 3	STAGE 4	STAGE 5
FIRMNESS	18 - 20	15 - 17	10 - 13	6 - 8	3 - 6
BRX	7 - 9	8 - 11	9 - 11	10 - 13	12 - 15



ne, perché il suo deperimento post-raccolta è troppo rapido. Per questo motivo i frutti vengono raccolti non completamente maturi, ed è proprio per questo motivo che è importante sapere gestire la maturazione.

I frutti climaterici, come spiegato nell'articolo "Frutta Fresca" (BarTales 6/2014), semplificando un po', maturano anche dopo la raccolta. Potete acquistarli anche non completamente maturi e farli maturare al bar. Per accelerare questo processo potete metterci vicino delle mele o dei passion fruit, notoriamente frutti grandi produttori di etilene. Consumateli non appena raggiungono la maturazione desiderata.

Sui frutti non-climaterici c'è poco da fare, il loro punto di maturazione, quindi sapore e consistenza, dipende solo da chi li ha fisicamente raccolti dalla pianta. Ciascun frutto andrebbe stoccato a una temperatura ben precisa. Così facendo si rallenta notevolmente il deperimento (e la maturazione) e si evitano danni da raffreddamento. Tuttavia, nella maggior parte dei

FRUTTI ESOTICI
LE FASI DI MATURAZIONE DEL MANGO. A DESTRA QUELLE DELLA PAPAYA.

matura, cambia colore, diventa più dolce, meno acido, più succoso e più aromatico.

Tutti i frutti che maturano correttamente e completamente in pianta offrono il massimo in termini di qualità. Ma come abbiamo già detto è praticamente impossibile commercializzare un frutto raccolto dalla pianta al giusto punto di maturazio-

THE SOUL OF AFRICA

Distilled in the heart of England



WHITLEY NEILL
HANDCRAFTED DRY GIN

The Essence of Discovery

FIRM FRUIT

Bright green and firm to the touch. It will ripen in 5-7 days at room temperature.

RIPENING FRUIT

Olive green and beginning to soften. It will ripen in 2-3 days at room temperature.

RIPE FRUIT

Brown green/Dark brown and yields to gentle pressure at the stem end. Store in the cooler for no more than 3-4 days.

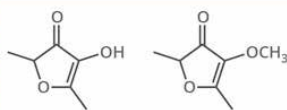


THE CHEMISTRY OF STRAWBERRIES

Summer is here, so we're breaking out the strawberries and cream for dessert. Here, we dig into the compounds we have to thank for the aroma, color, and sweetness of this seedy fruit.



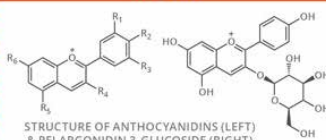
AROMA



FURANEOL (LEFT) & METHOXYFURANEOL (RIGHT)

Two key molecules in the aroma of strawberries are furaneol and methoxyfuraneol. Their concentrations increase as the fruit ripens, reaching a maximum when it's fully ripe. Strawberry-scented perfumes owe their aroma to pure furaneol.

COLOR



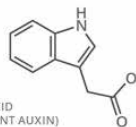
STRUCTURE OF ANTHOCYANIDINS (LEFT) & PELARGONIDIN 3-GLUCOSIDE (RIGHT)

Like many other fruits, strawberries get their color from anthocyanins. These compounds come from the addition of a molecule called an anthocyanidin to a sugar. The major anthocyanin present in strawberries is pelargonidin 3-glucoside.

SWEETNESS & RIPENING

SUGAR CONTENT INCREASE BY WEIGHT

5% → 9% RIPENING



RIGHT: INDOLE-3-ACETIC ACID (THE MOST ABUNDANT PLANT AUXIN)

A variety of compounds contribute to a strawberry's flavor, with sweetness and acidity playing a major role. Sweetness develops as the strawberries ripen, a process driven by auxin hormones. Acidity, primarily from citric acid, decreases during the ripening process.

© C&EN 2015 Created by Andy Brunning for Chemical & Engineering News



re: mele, albicocche, more, lamponi, mirtilli, fragole, ciliegie e uva. È meglio mettere in frigo avocado, kiwi, pesche, pere e susine solo se mature. In questo casi il consiglio è di farle maturare fuori frigo, poi stoccarle in frigo e consumarle il prima possibile.

Un aspetto importante, da non sottovalutare, è il lavaggio della frutta. Questo deve essere effettuato accuratamente, ma solo ed esclusivamente prima dell'utilizzo. È sbagliato lavare una cassetta intera di lime se viene utilizzata nell'arco di qualche giorno e non la sera stessa. La muffa potrebbe formarsi più velocemente. La frutta tagliata va sempre conservata in frigo e consumata nel minor tempo possibile.

Giovanni Ceccarelli

MATURAZIONE

IN ALTO LE FASI DELL'AVOCADO E QUI SOPRA QUELLE DELLA FRAGOLA. A DESTRA MUFFA SUI LAMPONI.

bar è impossibile avere diverse celle frigo a diverse temperature, quindi possiamo solamente conservare i frutti in frigo o fuori frigo.

Per banane, pompelmi, lime, limoni, mango, meloni, arance, ananas, papaya, melagrana e anguria, è preferibile la conservazione fuori frigo, in un luogo fresco e al riparo dalla luce. In frigo possono anda-



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


 ANGOSTURA
aromatic bitters


 MONKEY
SHOULDER
100% MALT WHISKY MADE FOR MIXING


 Rhum J.M


 WOODFORD
RESERVE


 OLD
FASHIONED
WEEK

La Old Fashioned Cocktail Week va di moda in tutto il mondo 1-10 Novembre 2018

Un classico che non passa mai di moda – la Old Fashioned Week riguarda proprio questo. Per l'edizione 2018, il fulcro è l'innovazione e ci sarà anche qualche controversia positiva. Forse Cognac Old Fashioned? I barman di tutto il mondo celebreranno il padre di tutti i cocktail, l'Old Fashioned, e useranno i propri barspoon per mettere in mostra la propria creatività classica e innovativa per dieci giorni, a novembre. L'Old Fashioned Week (OFW) è una manifestazione annuale mondiale che riguarda il mondo dei cocktail, e aumenta audacemente il proprio impatto rispetto al terzo anno, il 2017. Per il 2018, presenta ambasciatori in 13 diverse zone internazionali per abbracciare molte delle città più rilevanti al mondo per quanto riguarda i cocktail. Quest'ambasciata di grandi esperti e scrittori che si occupano di alcolici incoraggerà i bar a servire il cocktail Old Fashioned più classico, innovativo, originale, pregiato e audacemente diverso. Puntano a estendere la leggenda che lo rende il cocktail più duraturo e famoso nei bar di qualità (nei World's 50 Best Bars). I bar sono invitati a partecipare registrandosi sul sito dell'OFW entro il 20 ottobre, e tenendosi pronti per l' Old Fashioned Week dall'1 al 10 novembre 2018. Quindi aspettatevi di sentire la richiesta "Mixami un Old Fashioned" da parte di esigenti bevitori di cocktail nei bar preferiti. Il nuovo sito www.old-fashioned-week.com è online dal 4 settembre. La Old Fashioned Week è passata da evento modesto ad appuntamento mondiale, grazie al suo creatore Michael Landart del Maria Loca, il famoso bar di quartiere a Parigi, e all'amante del rum Cyrille Hugon, che ha fondato la Paris Rum Fest e il Rumporter Magazine.

Novità del 2018 – più partecipazione, impatto, divertimento e più premi

La Old Fashioned Week punta a coinvolgere più di 1.200 bar in 48 Paesi (aumentando rispetto agli 800 partecipanti del 2017). La OFW è ormai una importante data mondiale. I partner a livello internazionale saranno sei noti brand: Angostura Bitters, Rum Havana Club, Tequila Altos (per le attività degli Stati Uniti), J.M Agricole Rhum dalla Martinica, Monkey Shoulder Blended Scotch Malt Whisky, e i benvenuti nuovi brand per il 2018, Cognac Ferrand e Bourbon Woodford Reserve per conferire un audace innovazione al cocktail Old Fashioned. I bar serviranno gli Old Fashioned usando almeno due di questi brand. I consumatori potranno godersi eventi e promozioni concepiti individualmente e in generale potranno divertirsi bevendo il buon vecchio Old Fashioned. I bar approvati, e anche i negozi, potranno annunciare le proprie attività sul sito dell'Old Fashioned Week e mostrare le proprie creazioni tramite i social media della OFW. I consumatori scaricheranno un pass gratuito per le loro visite ai bar e potranno godersi i suggerimenti di barman superstar. Ci sarà una gara per il miglior Old Fashioned al mondo, sulla base di video, divertimento e impatto generati dal bar. Per il secondo anno consecutivo, è stato chiesto ai primi 50 bar di questa competizione molto rispettata: "Quale cocktail vendete di più?" Risposta: "The Old Fashioned".

Cyrille Hugon commenta: "Il mondo adora un cocktail Old Fashioned fatto a dovere. Quest'anno stiamo espandendo la nostra rete di entusiasti ambasciatori e non vediamo l'ora di coinvolgere ancora più bar e barman di qualità. La Old Fashioned Week è una celebrazione del patrimonio del cocktail e delle capacità dei barman. beve. Il nostro desiderio è anche di supportare i bar al fine di attirare clienti e aumentare la vendita dei loro cocktail. Ogni città importante ha bar che offrono distillati di qualità. I bevitori sofisticati rimarranno fedeli ai



propri Old Fashioned ma non mancherà una nuova generazione di consumatori che desiderano in nuove esperienze di consumo.

Come realizzare un Old Fashioned classico:

Bicchiere: old fashioned / tumbler / rocks glass

- 4 cl di distillato tra Bourbon / Rum / rye Whiskey / Scotch Whisky/ Cognac

- 1 dash di Angostura Bitters

- 1 zolletta di zucchero

- 1 scorza d'arancia o limone

- 1 ciliegia al Maraschino

Procedimento: miscelare il bitter e lo zucchero con uno spruzzo di soda nel bicchiere, per un minuto. Aggiungere il distillato e colmare il bicchiere di ghiaccio. Decorare con la scorza di agrume e ciliegina. Il gusto percepito dovrebbe essere un aroma fruttato con la dolcezza dell'agrumo, che tuttavia permetta ai sapori del distillato di emergere.

Com'è stata concepita la Old Fashioned Week

Lanciata nel 2015 su iniziativa di Michael Landart del bar Maria Loca di Parigi e da Cyrille Hugon, la Old Fashioned Week coinvolgeva 50 bar storici della Francia, che sono poi aumentati a 180 bar internazionali nel 2016, con 14 paesi coinvolti. Nel 2017 l'obiettivo era di triplicare il numero. La OFW è un evento aperto a tutti i locali che affermano di servire cocktail di qualità e che sono appassionati di cultura dei cocktail. L'iniziativa coinvolge eventi e lezioni professionali organizzate dai bar partecipanti e/o dai principali brand nostri partner. È anche una grande manifestazione per i consumatori, che possono immergersi nel mondo esuberante di un cocktail sempre di moda, reso perfetto.

Numero di bar partecipanti nel 2017

Stati Uniti e Messico: 88; Sud America: 32; Europa: 578; Sud Africa: 2; Asia: 100; Australia: 2

Brand internazionali partner

Angostura Bitters

Altos Tequila (per le attività degli Stati Uniti della OFW)

Cognac Ferrand

Havana Club Rum (eccetto per le attività degli USA della OFW)

J.M Agricole Rhum della Martinica

Monkey Shoulder Blended Scotch Malt Whisky

Woodford Reserve

www.old-fashioned-week.com

www.angostura.com

www.altostequila.com

www.pierreferrandcognac.com

www.havana-club.com

www.rhum-jm.com

www.monkeyshoulder.com

www.woodfordreserve.com

IL RUM A TUTTO TONDO

IL GRANDE LIBRO DEL RUM- 2° EDIZIONE

DAVIDE STAFFA – LA MADIA EDITORE – 690 PAGG. – EURO 59,00

La versione aggiornata del grande lavoro presentato nel 2014 da Davide Staffa è finalmente disponibile per gli appassionati di Rum e gli addetti ai lavori.

La seconda edizione de “Il nuovo Grande Libro del Rum” è un’opera monumentale, unica in Italia, che esplora tutte le aziende e i Rum del mondo, descrivendo l’argomento in tutti i suoi aspetti.

Partendo dalle origini e dalla canna da zucchero Davide porta a compimento un lungo viaggio che parte dall’esplorazione dei metodi di produzione, dalla raccolta della canna da zucchero, dalla fermentazione all’ invecchiamento sino all’ imbottigliamento.

Gli aspetti storici delle distillerie sono descritti nelle parti salienti, non mancano ricette di cocktail che nel caso specifico sono curate dal bartender Jimmy Bertazzoli, fino all’abbinamento del Rum con sigari e cioccolato.

Di Davide emergono la paziente e certosina ricerca che lo ha portato a presentare 900 etichette di Rum rispetto alla prima edizione che si fermava a 600 e oggi ormai esaurita.

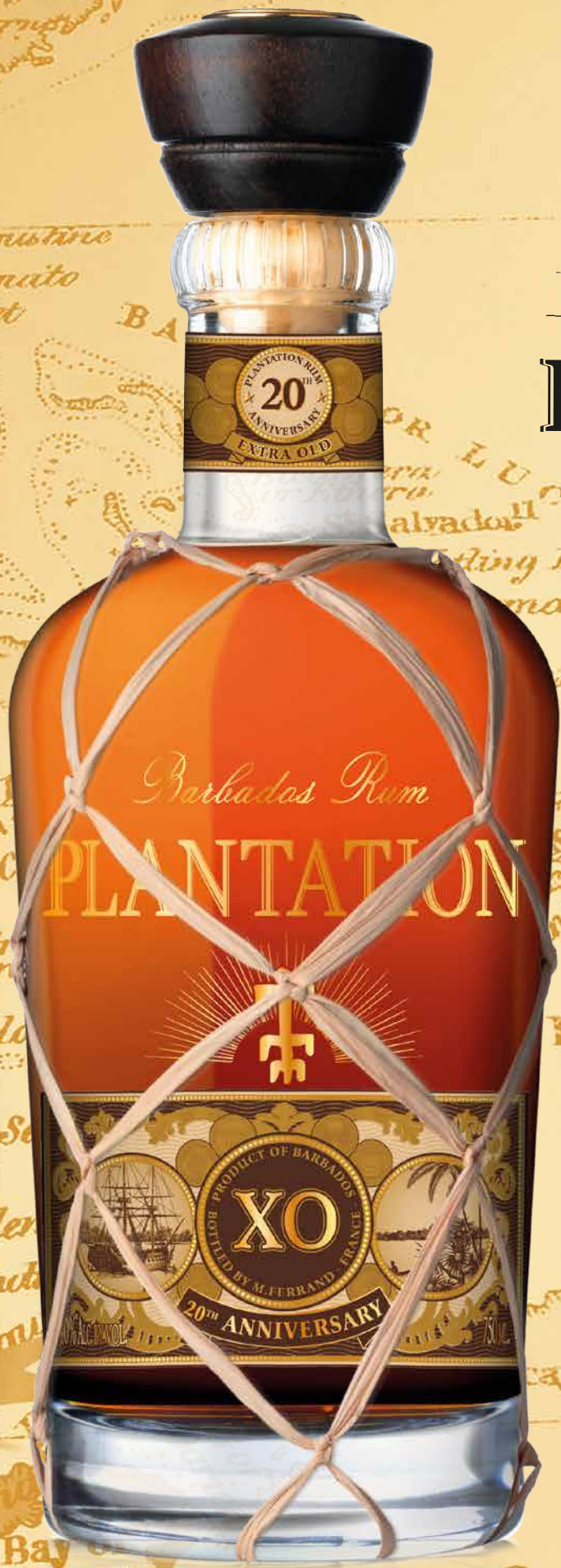
Ogni singolo Rum è presentato con la fotografia della bottiglia, i temi storici e merceologici sono ulteriormente approfonditi, descritti con la schiettezza e l’onestà intellettuale di chi scrive con



passione pura e genuina. A questo si unisce la competenza sull’argomento che emerge nella descrizione semplice e di facile comprensione di una materia estremamente complessa come il Rum.

L’ostinata caparbieta dell’autore ha fruttato un lavoro di ben 690 pagine, completamente autofinanziato e a senza contributi o sponsorizzazioni da alcuna azienda, che non può assolutamente mancare nella biblioteca di qualsiasi appassionato del distillato. Quello che avrete nelle mani non è solo un libro su Rum, è un viaggio nel passato, presente e futuro del “hijo alegre de la cana de azucar”.

Alessandro Palanca



PLANTATION

— RUM —

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI - BEVI PLANTATION RUM RESPONSABILMENTE

WWW.PLANTATIONRUM.COM

CAMPARI
GROUP


BELUGA
NOBLE RUSSIAN VODKA

DIPLOMÁTICO

MARTINI


BONAVENTURA
MASCHIO



*Trois
Rivières*
FRENCH PLANTATION RHUM


GIARDINI
d'AMORE
LIQUORI

CANTINE
PELLEGRINO
1880


FEVER-TREE
PREMIUM NATURAL MIXERS

Diamond
ICE
NOBLE VODKA

AMARO DI
ANGOSTURA
A CLASSIC LIQUEUR FROM THE NEW WORLD

110 e LODE

MIXING HEART
BONAVENTURA MASCHIO

Tito's

Handmade
VODKA
AUSTIN ★ TEXAS



**EXCELSIOR PALACE
HOTEL**

**BITTER
SALFA**

★★★★★ L

22 Ottobre 2018
Rapallo (GE)

Derby
blue


COMPAGNIA
DEI CARAIBI
MERCANTI DI MERCI E IDEE


Red Bull

Vincotto Primitivo
diventa buon gustato

Luigi Bormioli
ITALY


PLOSE
ACQUA MINERALE NATURALE

ora


Ice³
[cassette]

JACK DANIEL'S
UNIQUELY CRAFTED HANDMADE BARRELS
SINGLE BARREL
COLLECTION
TENNESSEE
WHISKEY