

BarTales

ANNO VI | N. 4 | DICEMBRE 2018

Hot Spirit

WHISKY
AL CUBO

Report

MERANO:
LARGO AGLI SPIRIT

Competition

UN PREMIO
ALLA CLASSE



LIQUID STORY

POZIONE MAGICA

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
AFFARI DI FAMIGLIA
- 6** **News** DAL MONDO
- 10** **Liquid Story/1** di Luca Rapetti
L'UVA NERA DEL COBBLER
- 22** **Liquid Story/2** di Alessandro Palanca
POZIONE MAGICA
- 34** **Bar Story** di Luca Rapetti
NEW YORK: NASCE IL BARTENDING (2)
- 46** **Hot Spirit** di Fabio Bacchi
WHISKY AL CUBO
- 62** **Report** di Giulia Arselli
MERANO: LARGO AGLI SPIRIT
- 76** **Zoom/1** di Valentina Rizzi
CHARDONNAY, L'ELEGANZA DI UN MITO
- 86** **Zoom/2** di Fabio Bacchi
1866, MAURIZIO STOCCHETTO
- 90** **Competition** di Giulia Arselli
UN PREMIO ALLA CLASSE
- 98** **How to Mix** di Giovanni Ceccarelli
AVOCADO: BURROSO E VERSATILE
- 102** **Book corner** di Alessandro Palanca
LA MAGIA DELL'AVIARY



10



22



34



46



62



74



88



84



96



ANNO VI | N. 4 | DICEMBRE 2018

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arselli, Giovanni Ceccarelli,
Alessandro Palanca, Luca Rapetti,
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

Ron
ABUELO
PANAMA

Carattere senza tempo



BEVI RESPONSABILMENTE

ISPIRA
GENERAZIONI

DAL 1908

Distribuito da www.onestigroup.com

AMARUM

#essenzialmenteunico

BEVI RESPONSABILMENTE

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



AFFARI DI FAMIGLIA

Con un po' di fantasia, c'è da immaginarselo le streghe. Riunite, a notte fonda e insieme agli stregoni di tutto il mondo, sotto un noce secolare, a distribuire la pozione magica. Nel luogo magico per "eccellenza": Benevento, dove le janare si davano convegno per bere e far bere quel filtro giallo capace di unire per sempre le coppie che lo assaggiavano. Così vuole la leggenda. Così sarebbe stato celebrato il "sabba delle streghe" che lungi dall'essere una riunione notturna tra donne malefiche, disposte a sacrificare animali e neonati, era piuttosto una celebrazione sacra, un rito pagano per onorare gli dèi durante una particolare festività. Quel che è certo, al di là della leggenda, è la storia di quella pozione gialla come l'oro che segnò uno dei miracoli economico-industriali del Meridione all'alba dell'Unità. La storia del Liquore Strega (*a pag. 22*), che è quella di un prodotto unico e assolutamente naturale, ottenuto dalla distillazione di circa settanta erbe e spezie (la formula è segretissima) tra cui spiccano la menta del Sannio e il prezioso zafferano. La storia, quella sì davvero magica, di un piccolo liquorificio del Sud sostenuto, da 158 anni, dalla passione, dalla tenacia e dalla perseveranza della famiglia Alberti. Sono le storie che ci piacciono di più. Come quella di Puni (*a pag. 46*), la prima e unica distilleria di Whisky di casa nostra, un'altra storia di eccellenza italiana. Il sogno che si fa realtà nel cuore limpido della Val Venosta, a pochi passi da Glorenza. A differenza di Strega, è una storia giovane quella di Albert Ebensperger e di quel cubo design che distilla Single Malt tra le Alpi. Ma come quella di Alberti è la storia di un desiderio che, coniugando tradizione e modernità, si fa visione imprenditoriale. Un'avventura ambiziosa, condita con coraggio e perseveranza. Che non può che inorgoglire.



AL GUSTO DI CAFFÈ

Un liquore al profumo di caffè, frutto della dedizione degli abitanti di un'isola lontana che lo raccolgono a mano e lo lavorano con cura affinché nessun aroma vada perduto. È nella meravigliosa Cuba che nasce BÉBO, il liquore a base di caffè 100% arabica ideato da Myriam Hendrickx, master distiller di De Kuyper. Da maggio 2018 Rossi & Rossi, azienda familiare italiana alla sua terza generazione, collabora con De Kuyper Royal Distillers, distribuendo in esclusiva nel nostro Paese distillati e liquori premium come BÉBO.



GIARDINI&MIXOLOGY

Nel panorama della craft spirit industry italiana si fa largo un'azienda che si appresta a intercettare la mixology di alta qualità. Il nome dell'azienda, "Giardini d'Amore", richiama i giardini dove si coltivano le piante e i frutti e il sentimento che anima una produzione di nicchia in cui rispetto e attenzione si riversano in prodotti di nicchia. La produzione assolutamente artigianale punta sulla massima qualità. "Giardini d'Amore" è nata solo nel 2011 dal desiderio di quattro soci che decisero di realizzare queste particolari lavorazioni. Katia Consentino si occupa di marketing e comunicazione, Orazio De Francesco è il liquorista in collaborazione con Emanuela Russo e Giuseppe Piccolo alla supervisione delle materie prime.

SPIRITI ALL'ASTA

Il 7 dicembre prossimo la casa d'aste Christie's concluderà l'anno con la vendita di una straordinaria collezione di Whisky americano, Scotch e Cognac antecedenti il Proibizionismo. 40 casse di Whisky distillati già nel 1914, sono stati scoperti nel 2017 sulla costa occidentale dell'America in caveau segreti costruiti dal banchiere Jean-Baptiste Leonis nei primi anni 1920. I caveau chiusi con lucchetti a combinazione, erano stati costruiti dietro delle librerie. «La collezione più completa e importante del pre-Proibizionismo Bourbon – secondo Christie's – mai comparsi in un'asta». Che comprende bottiglie di Whiskey Hermitage distillate nel 1914, Old Crow distillato nel 1912 e le bottiglie di Biltmore Rye Maryland assegnate al famoso Los Angeles Biltmore Hotel, oltre ad antichi Cognac e rari Macallan Scotch Whisky.



CAMPARI&GARRONE

Il Gruppo Campari ha ingaggiato Ana de Armas, l'attrice di Blade Runner 2049, per recitare in un cortometraggio per il Campari Red Diaries 2019, in occasione dei 100 anni del Negroni. L'attrice cubana reciterà accanto all'italiano Lorenzo Richelmy in un cortometraggio descritto come "pieno di mistero e romanticismo". Diretto dal regista italiano Matteo Garrone, il film sarà l'elemento centrale di una campagna pubblicitaria per il prossimo anno. Il film vedrà Ana de Armas seguire gli indizi scarlatti a Milano, in Italia – il luogo di nascita del classico aperitivo. De Armas si unisce a una lista di attori protagonisti che hanno già affrontato la serie di calendari iconici di Campari, tra cui Zoe Saldana, Clive Owen, Kate Hudson, Eva Green e Uma Thurman.

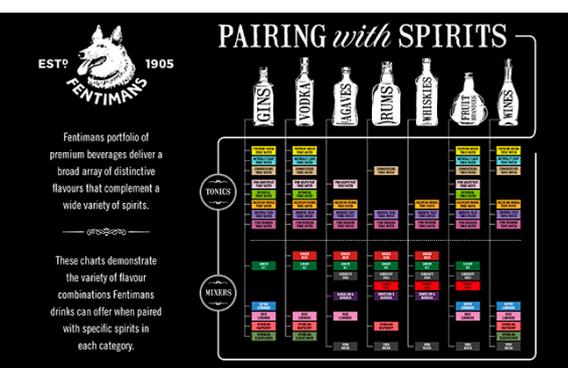


MIX À LA CARTE

Fentimans ha lanciato una nuova guida per l'abbinamento degli spiriti che mira a suggerire «l'abbinamento perfetto tra il mixer e gli spiriti: Gin, Vodka, distillati di agave, Rum, Brandy di

frutta e vino». Alla stesura della guida hanno collaborato diversi bartender. «Spinti dall'innovazione e dalla domanda dei clienti, continuiamo a sviluppare

la nostra vasta gamma di toniche e mixer», ha dichiarato Claire Tyson, responsabile marketing clienti senior di Fentimans. «Quando gli utenti miscelano le nostre bevande, dobbiamo assicurarci che abbiano la migliore esperienza di gusto. La nostra guida per l'abbinamento degli spiriti può essere utilizzata come ispirazione per provare nuove ed entusiasmanti combinazioni di sapori».



LA FRAGRANZA DI BOB

Nuova release limited edition Heaven's Door di 10yo per il Tennessee Bourbon del cantautore Bob Dylan. Il Whisky è descritto con aroma di "pane appena sfornato e torrone". Al palato ha "sapori semi-dolci di ananas alla griglia e noci candite" seguite da note di pesche cotte e tabacco macinato sul finale. Simile alla gamma inaugurale di Heaven's Door, il design della bottiglia presenta sculture in ferro create da Dylan nel suo laboratorio Black Buffalo Ironworks. Il nuovo Bourbon viene corredato anche da un testo ristampato, con le parole delle canzoni di Dylan Maggie's Farm e Subterranean Homesick Blues.





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

L'UVA NERA DEL COBBLER

Il dolce e fresco vitigno del primo drink d'America

DI LUCA RAPETTI

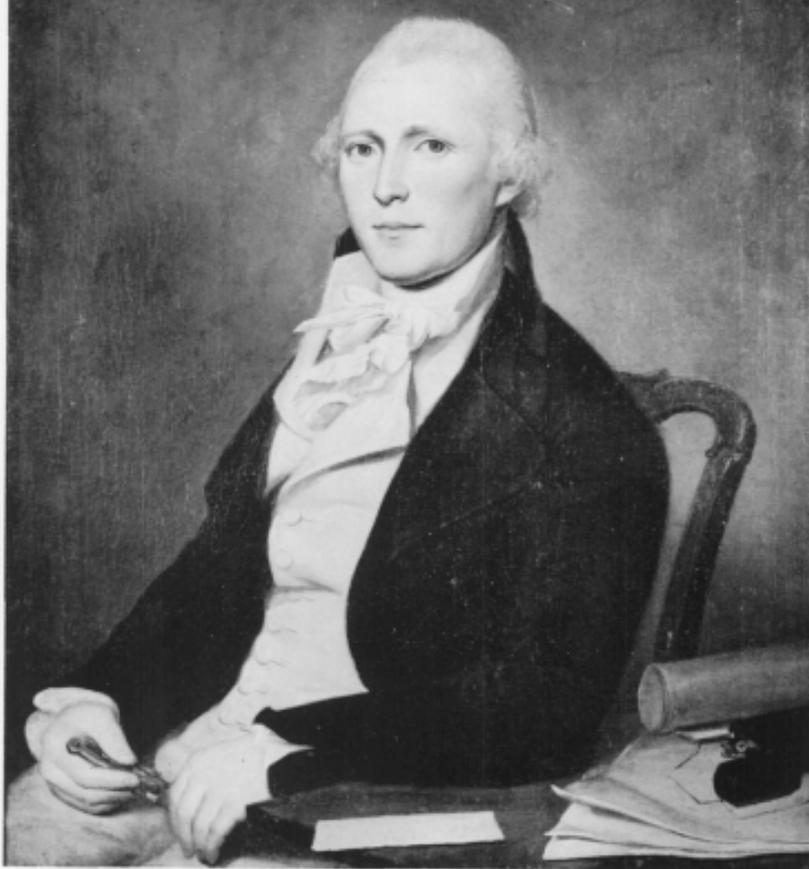
Catawba è un termine proveniente dalla lingua Siouan delle regioni del North e South Carolina e che deriva probabilmente dalla parola “Katapu” per indicare il nome di un villaggio e della sua popolazione. Oggi Catawba identifica l’omonimo fiume che attraversa questi due stati da nord-ovest verso sud, prendendo poi il nome di fiume Wateree, e una qualità di uva a bacca nera, chiamata appunto Catawba, che a partire dagli inizi del 1800 ha giocato un ruolo fondamentale nello sviluppo dell’industria vitivinicola americana e nelle prime fasi della miscelazione d’oltreoceano.

Nel 1802 un certo Samuel Murray (1739-1817) possedeva una taverna a Cane Creek nella contea di Henderson, in North Carolina. Murray aveva notato alcune piante da vite localizzate in un’area vicina alla sua locanda caratterizzata dalla presenza di molti alberi. Una volta abbattuti questi alberi, la crescita delle viti migliorò considerevolmente e Murray decise di piantarne alcune vicino alla sua tenuta. Nel 1807 il Senatore Generale

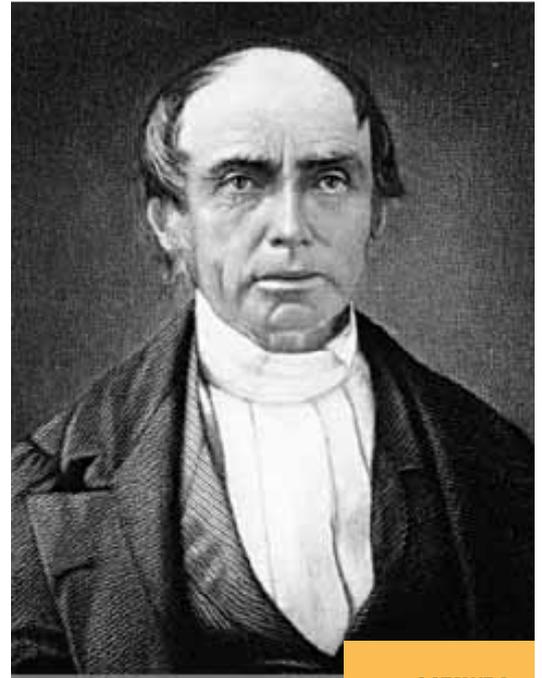


Davy ricevette da Murray alcuni piccoli esemplari di questa pianta e li coltivò presso la sua residenza affacciata sul fiume Catawba, nella cittadina di Rocky Mount, nel North Carolina.

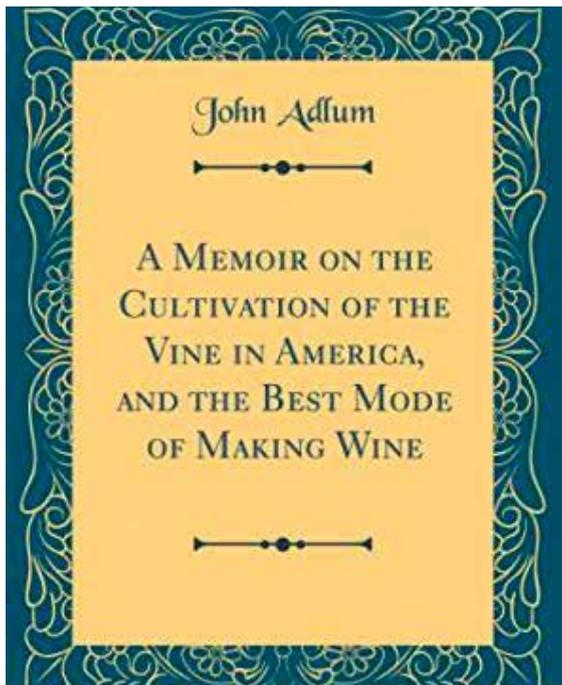
Tra il 1807 ed il 1816 Davy sviluppò ed esportò la coltivazione anche a Washington DC e nel Maryland. Decise di chiamarla “Catawba” proprio per ricorda-



Courtesy of Pennsylvania Historical and Museum Commission



CATAWBA
NELLA PAGINA
A SINISTRA
L'UVA CATAWBA
IN ALTO A
SINISTRA JOHN
ADLUM E A
DESTRA
NICHOLAS
LONGWORTH
SOTTO IL
LIBRO DI
ADLUM



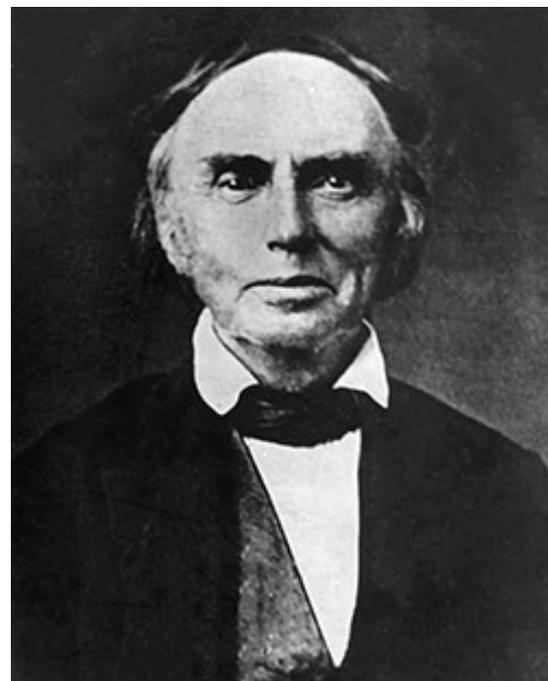
re la zona di origine di questa varietà di uva. La grande rivoluzione avvenne pochi anni dopo, nel 1822, quando John Adlum, pioniere della viticoltura americana che scriverà due importanti manuali quali "Adlum on Making Wine" nel 1823 e "A Memoir on the Cultivation of the Vine and the Best Mode of Making Wine" nel 1828, produsse il primo vino

utilizzando questa qualità di uva, nella cittadina di Georgetown. Assai soddisfatto per l'ottimo risultato ottenuto e desideroso di sviluppare e promuovere l'industria vinicola americana, Adlum scrisse immediatamente a Thomas Jefferson per informarlo dei suoi progressi e gli inviò un campione di vino Catawba. Jefferson rispose prontamente affermando che quello era un vino di qualità pari a molti altri vini importati da altri paesi e che ne apprezzava il gusto.

Questo riscontro motivò ulteriormente Adlum e nel 1825 inviò alcune piante ed una cassa di vino Catawba a Nicholas Longworth, un imprenditore di Cincinnati che aveva maturato interesse nell'orticoltura e si era specializzato nella coltura della vite. Longworth aveva già iniziato alcuni anni prima a coltivare varietà europee di vite sul suolo americano, tuttavia con scarsi risultati. Questo però non avvenne con la varietà donatagli da Adlum ed in poco tempo, grazie al clima ed al terreno favorevoli nell'area di Cincinnati, ebbe ottimi risultati. Negli anni a seguire



WINE LIST.	
Each Waiter is provided with Wine Cards & Pencil.	
Champagne.	Hock.
Schneider, \$2 00	Marcobrunner, 2 50
Heidsieck, 2 00	Rudesheimer, 3 00
Mum's Cabinet, 2 50	Cabinet Rothenberg, 1842, 2 50
Longworth, Bogen and Park's Sparkling Catawba, 2 00	Buchanan's Catawba, 1 00
	Sparkling Hock, 2 50
	Park's Catawba, 1 50
Port.	Burgundy.
Old Brasil Port, 2 00	Glos de Vougeot, 2 00
Rovis, 2 50	Chambertin, 1 00
Offley's Old Port, most choice, 2 00	Romanet, 2 00
	Sparkling Burgundy, St. Peray 2 00
Madeira.	Claret.
Symington's, 1 50	St. Julien, 1846, 75
Extra choies London particular 2 50	Medoc Pouillac, 1 00
Pure Juice, 2 50	St. Estephe, 1 50
Jenny Lind, 2 50	Chateaux Margaux, 1 50
Sherry.	Chateaux La Rose, 2 00
Reigbedere's Brown Sherry, ... 2 50	Chateau La Rose, 1844, 3 00
Harmony Pale, 1 50	Mouton, 1844, 1 50
Kumano's Brown Vintage of 1798, very dry & not strong, 3 00	Palmer Margaux, 2 50
Amantillado, 2 00	Chateau Lafite, 3 50
LIQUORS, ALE AND PORTER.	

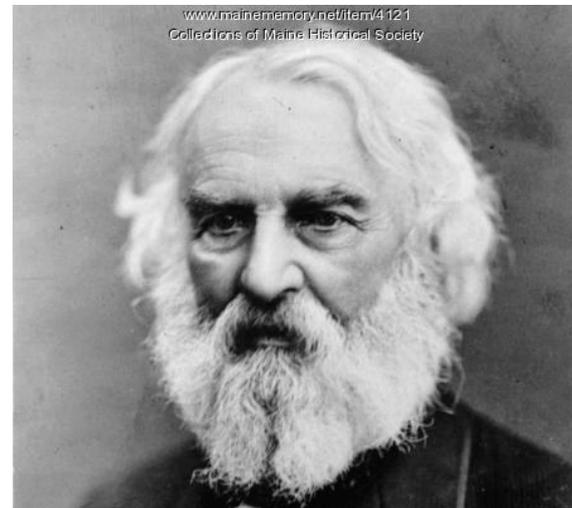


CATAWBA
IN ALTO A
SINISTRA
NICHOLAS
LONGWORTH
E, A DESTRA,
JOHN ADLUM.
SOTTO OHIO
CATAWBA
WINERY
IN BASSO A
DESTRA HENRY
WADSWORTH.

Longworth incrementò costantemente la coltivazione di Catawba e di conseguenza iniziò a commerciare questo vino, che risultava assai apprezzato dagli immigrati provenienti dalla Germania. Questo grazie al suo profilo aromatico molto simile ai vini tedeschi conosciuti come "Hock" e tipici della valle del Reno. Egli si spinse verso ovest promuovendo il Catawba in versione Dry, Sweet e Sparkling e nel 1851, in un articolo del "Wilmington Clinton Republican", venivano elencati i prodotti alimentari più rappresentativi dello stato di Ohio, da inviare in occasione della World Fair che si sarebbe tenuta a Londra nella primavera successiva.

Il vino Catawba era quello che più di

ogni altro prodotto era disponibile in campioni da assaggio ed era inoltre confezionato da altre 4 aziende, oltre a quella di Longworth: T. H. Yeatman, Cornean & Sons, H. Cuhme e C.A.Schumann, tutte di Cincinnati. La crescente popolarità di questo vino arrivò anche a New York all'attenzione di Henry Wadsworth Longfellow, figura importante della letteratura americana di metà '800, il quale dedicò nel 1857 un'intera poesia a questo vino, intitolata appunto "Catawba Wine". Wadsworth ricevette in omaggio una cassa di Catawba da parte di Longworth e ne rimase così piacevolmente colpito che immortalò su carta il suo apprezzamento per questo delizioso prodotto totalmente americano.



my
Heart
is Rouge
my Senses are
rebel
Rouge!



BITTER
Rouge! DRINK RESPONSIBLY
WWW.BITTERROUGE.COM

100. Catawba Cobbler.

(Use large bar glass.)

1 teaspoonful of sugar dissolved in one table-spoonful of water.

2 wineglasses of wine.

Fill tumbler with shaved ice, and ornament with sliced orange and berries in season. Place a straw as described in the sherry cobbler.

glass quicker or more unerringly than an American bar-keeper. Of all I tasted, I thought the "Catawba cobbler" the most delicious, the "brandy-cocktail" the most wholesome, the "Japanese" the most

CATAWBA

ALCUNE
RICETTE CON IL
CATAWBA.



A partire dalla fine del 1850 il successo del Catawba era ormai indubbio. Il vino era presente nella maggior parte dei negozi e dei fornitori di generi alimentari e addirittura si iniziò a produrre anche un Catawba Brandy, come riportato nel quotidiano "Sandusky Daily Commercial Register" del 1857. Qui si poteva leggere "Pure Ohio Catawba Brandy", prodotto da un certo L. Lyon e "fortemente raccomandato per gli invalidi e tutti co-

G. SIMMONDS, SOLE PROPRIETOR & MANUFACTURER OF PURE OHIO CATAWBA BRANDY.

THIS Brandy has been manufactured for several years from the pure juice of the Catawba Grape thus affording additional evidence of the progress of American enterprise and industry, and of our ability to produce articles at home equal to those made by any other nation.

The Ohio Catawba Brandy not only equals but exceeds the best Imported Brandy, in purity and flavor. It is a fact the best Brandy known. This statement is fully corroborated by the certificates of our most distinguished analytical chemists.

The want of Pure Brandy has long been felt in this country, and the introduction of an article of such quality as to supersede the sale and use of those vile compounds hitherto sold under the name of Brandy, can only be regarded a great public good. The Catawba Brandy possesses all the good qualities claimed for the best imported liquors, and is of perfect purity and superior flavor, and a sovereign and sure remedy for Dyspepsia, Indigestion, Cramp, Colic, Languor, Low Spirits, General Debility, &c.

NO FAMILY SHOULD BE WITHOUT IT.

loro che necessitavano di Pure Brandy per scopi medici". Tuttavia, la fama del Catawba crebbe grazie al vino frizzante che da esso si ricavava e che divenne il prodotto di punta per la maggior parte dei produttori di vino. Ciò era dovuto al fatto che il vino di base, come già accennato, era assai apprezzato dalla comunità tedesca ma risultava troppo acidulo per la restante popolazione. La sua caratteristica freschezza però, lo trasformò nel perfetto ingrediente da utilizzare per creare bevande rinfrescanti. Già dal 1843 era usanza comune diluire il Catawba con acqua fresca ed in breve tempo comparvero le prime ricette di uno dei drink più antichi della storia della miscelazione americana: il Cobbler. Questa bevanda era costituita da un vino base unito a zucchero e servito in un tumbler colmo di ghiaccio e decorato con frutta di stagione.

Il più noto era sicuramente lo Sherry Cobbler, proposto anche nel "How to Mix Drinks" di Jerry Thomas del 1862 come prima ricetta nella categoria Cobbler. Nello stesso libro fu inserito anche il Ca-

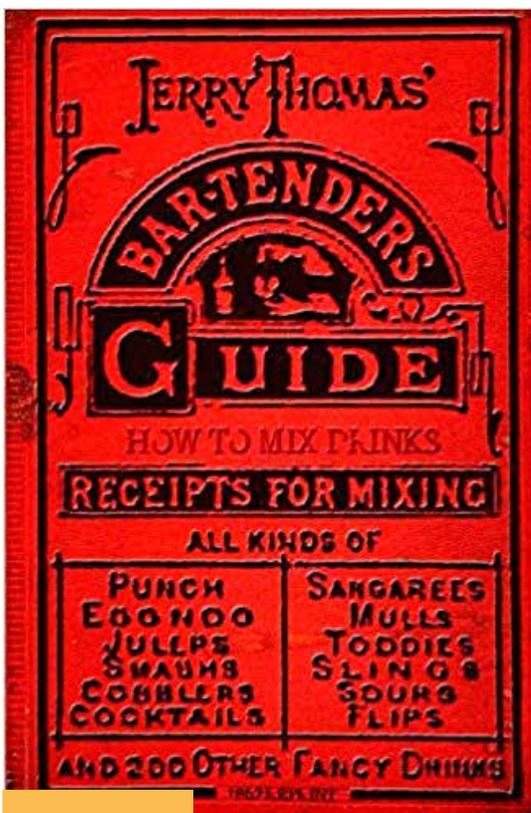
CHAMPAGNE
COLLET

ispira le migliori tavole dal 1921

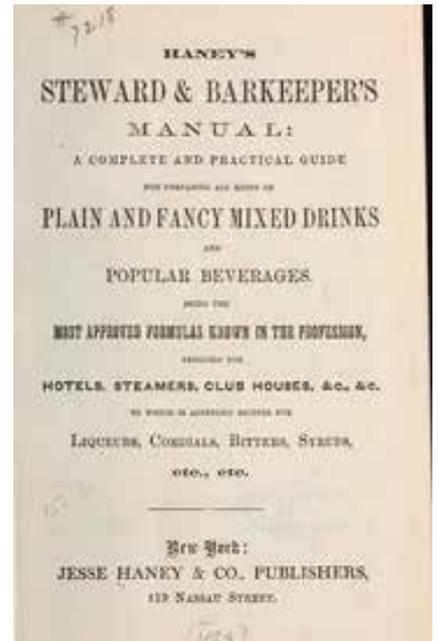
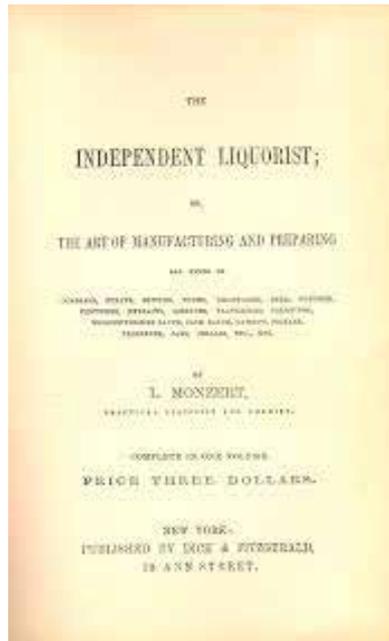


www.champagne-collet.com

BEVI RESPONSABILMENTE



CATAWBA
IL LIBRO DI
TOMAS
E ALTRE
PUBBLICAZIONI.



tawba Cobbler, composto da un cucchiaino di zucchero disciolto in un cucchiaino da tavolo di acqua, due bicchieri di vino, aggiunta di ghiaccio e fetta di arancio e frutta di stagione come decorazione, intendendo per “berries” frutti quali lamponi, more, fragole e mirtilli. La presentazione avrebbe dovuto essere come quella

rappresentata in un disegno a mano che raffigurava lo Sherry Cobbler e che consisteva in un tumbler con una o due lunghe cannuce.

Sicuramente Thomas contribuì fortemente alla diffusione di questa bevanda, tuttavia già alcuni anni prima della pubblicazione del suo libro si trovavano testimonianze scritte riferite al Catawba Cobbler.

Una fra tutte la piccola poesia intitolata “Stanzas to a Catawba Cobbler” pubblicata sul Petersburg Daily Express” nel 1860. Qui l’autore letteralmente celebra-

va la bontà di questo drink, preferendolo ai comuni Punch, Ale o Lager soprattutto perché “genuine native”. L’identificare il Catawba Cobbler come un drink 100% americano facilitò la sua espansione anche verso i territori dell’ovest degli Stati Uniti sin dal 1857. Inoltre, seppur servito molto meno frequentemente rispetto al Cobbler, anche il Catawba Punch era proposto in occasioni conviviali. Una delle prime menzioni era sul “Indianapolis Daily Journal” del 1865, anche se non veniva fornita alcuna informazione riguardo la composizione della ricetta. Un sottoprodotto del Catawba fu anche l’omonimo sciroppo che era inserito in alcuni ricettari di metà ’800, tra cui “The Independent Liquorist” del 1856, dove al vino veniva aggiunto zucchero, si portava la soluzione ad ebollizione per non più di un minuto e, una volta raffreddata, vi si aggiungeva tintura di fiori di sambuco.

Un interessante e dettagliata descrizione su quella che probabilmente era un’altra ricetta di Catawba Cobbler giungeva dal libro “The Genial Showman” scritto da E. P. Hingston nel 1870, in cui

Il Cobbler è considerato uno dei drink più antichi della storia della miscelazione americana



SEVEN
HILLS
ITALIAN DRY GIN



un
Natale
nelle vostre
Case

BEVI RESPONSABILMENTE

#VIIHILLSGIN

#ITALIANDRYGIN

WWW.VIIHILLS.CO.UK



150

THE FLOWING BOWL

Catawba Cobbler,

so called because Catawba (which is a Californian wine and but little known in this island of ours) is seldom used in its concoction. Champagne is an excellent substitute, whilst a cheaper one is the Italian wine, sparkling Asti.

Dissolve one teaspoonful of sifted sugar in one tablespoonful of water in a tumbler; add two glasses of Catawba, or Asti, or champagne, and fill the tumbler with crushed ice. Shake, ornament with a slice of orange or pine-apple, and drink through straws.

CATAWBA
THE FLOWING
BOWL IN CUI
VIENE CITATO
L'ASTI
ITALIANO.

si parlava di Catawba Cocktail concepito a Boston "...Catawba Cocktail preparato presso il bar della Tremont House, del Revere o della Parker House a Boston. Profumo, fragranza e bellezza sono tutti uniti in questa deliziosa bevanda. Chi se non un qualificato bartender americano sa come creare questo stimolante, odoroso nettare dal colore anestetizzante?

Chi se non lui può comprendere il preciso numero di gocce di bitter da aggiungere al Catawba, il corretto uso del ghiaccio, come appoggiare delicatamente in superficie le fresche fragole e come ghiacciare nel modo giusto il bordo del bicchiere con polvere di zucchero, cosicché la dolcezza possa anticipare la sensazione amara...".

Altri ricettari di cocktail pubblicati nel corso degli ultimi trent'anni del XIX secolo inserirono il Catawba Cobbler come uno dei cocktail fondamentali. Alcuni di questi manuali erano "Haney's Steward & Bar Keeper's Manual" di Haney Jesse del 1869, "American & Other Drinks" di Leo Engel del 1878 e "Modern American Drinks" di George Kappeler del 1895. Il successo di questa semplice e rinfrescante bevanda sbarcò anche nel Vecchio Continente. Nel 1861 sul magazine londinese "Temple Bar" George Augustus Sala ne parlava a proposito delle bevande bevute

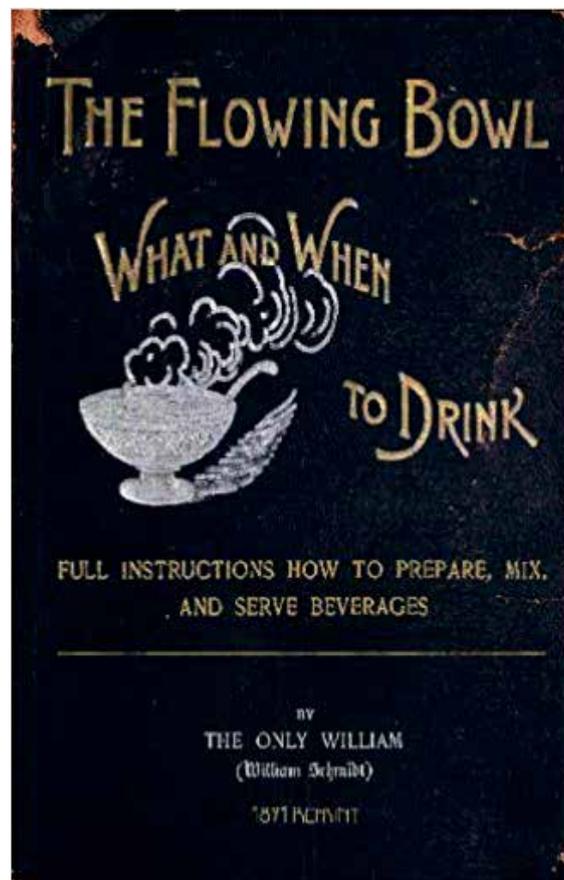
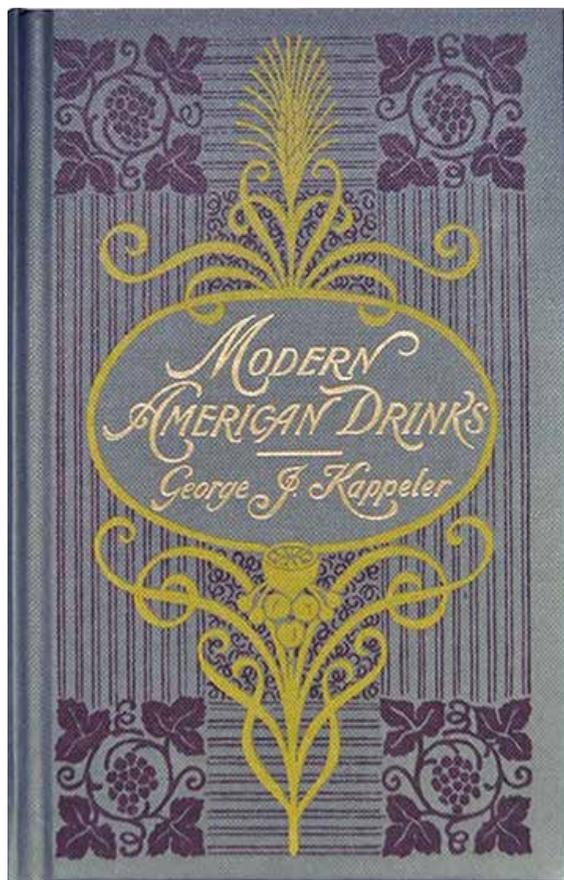
Ole Smoky
Tennessee
Moonshine

C'MON
LIVE A LITTLE

WWW.OLESMOKY.COM



IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI · BEVI OLE SMOKY RESPONSABILMENTE



negli Stati Uniti, servite sempre fredde. Così Sala diceva “Di tutte le bevande assaggiate, io ritenevo il Catawba Cobbler il più delizioso” e proseguiva “impiegherei anni per imparare a preparare tutte queste bevande: tuttavia a me sembra che tutte contengano uno stesso ingrediente, e questo è il bitters”. Nel 1903 Edward Spencer pubblicava a Londra il suo “The Flowing Bowl”, uno dei più completi manuali inglesi dei primi anni del 1900, che conteneva non solo istruzioni sulla preparazione di bevande, sciroppi, liquori e vini, ma anche preziose informazioni sull’origine di questi prodotti, e tra questi vi era una breve descrizione del Catawba. Veniva identificato come un vino proveniente dalla California e poco conosciuto in Gran Bretagna, la cui versione frizzante poteva essere sostituita da Champagne o dal più economico Asti italiano. Ne seguiva la ricetta del relativo Cobbler, che ricalcava fedelmente la struttura descritta da Jerry Thomas.

A causa della vulnerabilità verso alcune forme di muffe che ne attaccavano le foglie e i frutti, e che si iniziò a manifestare già nella seconda metà del 1800, l’impiego di questa varietà di uva andò lentamente a diminuire durante il corso del 1900 e conseguentemente questo influenzò il suo impiego anche in miscelazione. Infatti, sporadiche sono le ricette che includono Catawba a partire dal primo decennio del XX secolo. Oggi la produzione vinicola di Catawba può contare su aree quali il Midwest e la zona costiera orientale degli Stati Uniti, oltre a Canada e, seppur in piccole quantità, anche in Inghilterra. Rimane comunque la memoria di questo vino come uno dei primi prodotti della viticoltura americana e ingrediente base di una bevanda che, per molti americani vissuti nel XIX secolo, rappresentava il senso di appartenenza a questa nuova nazione come “genuine native”.

Luca Rapetti



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

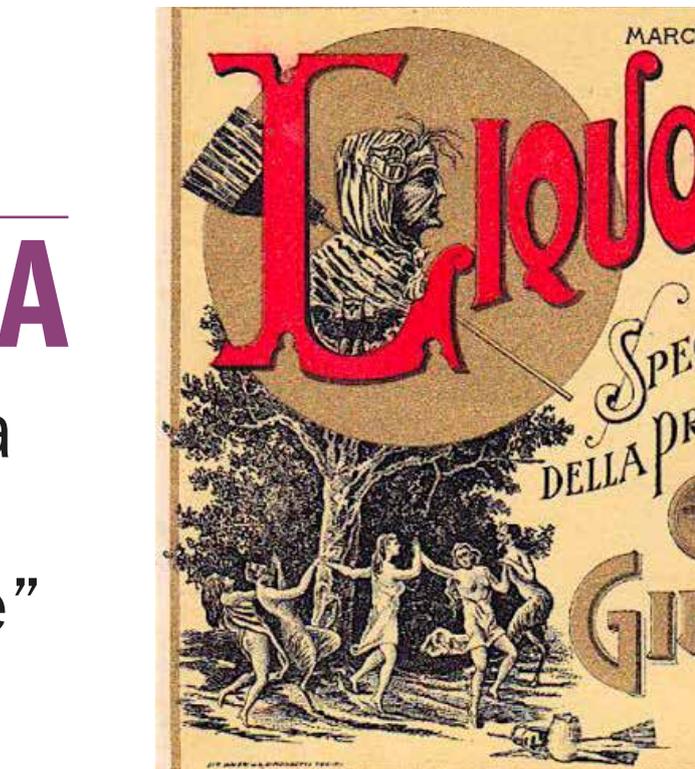
POZIONE MAGICA

Un'antica ricetta segreta per il celebre liquore della "città delle streghe"

DI ALESSANDRO PALANCA

È uno degli ambasciatori della spirit industry italiana nel mondo, la sua storia si confonde tra verità e leggenda, un mix di credenza popolare e antica arte officinale che di fatto rendono il Liquore Strega uno dei più iconici del mondo. Un'antica leggenda popolare rimanda a magici rituali tenuti dalle cosiddette streghe.

Secondo varie credenze diffuse in Europa nei secoli scorsi, il sabba era un convegno di streghe durante il quale venivano compite pratiche esoteriche. Benevento continua ad ammantarsi di fascino per la sua fama di "Città delle Streghe". Anticamente era consuetudine svolgere una serie di riti pagani. Nel caso di Benevento sembra che questi oscuri riti avvenissero nei pressi delle rive del fiume Sabato. O ancora che streghe e stregoni provenienti da tutto il mondo, si riunissero di notte intorno ad un noce magico, e che avessero ideato una pozione magica che univa per sempre le coppie che la bevevano. Queste storie legate alle credenze rurali avrebbero originato racconti e in seguito molti libri in merito. Unico e inconfondibile per

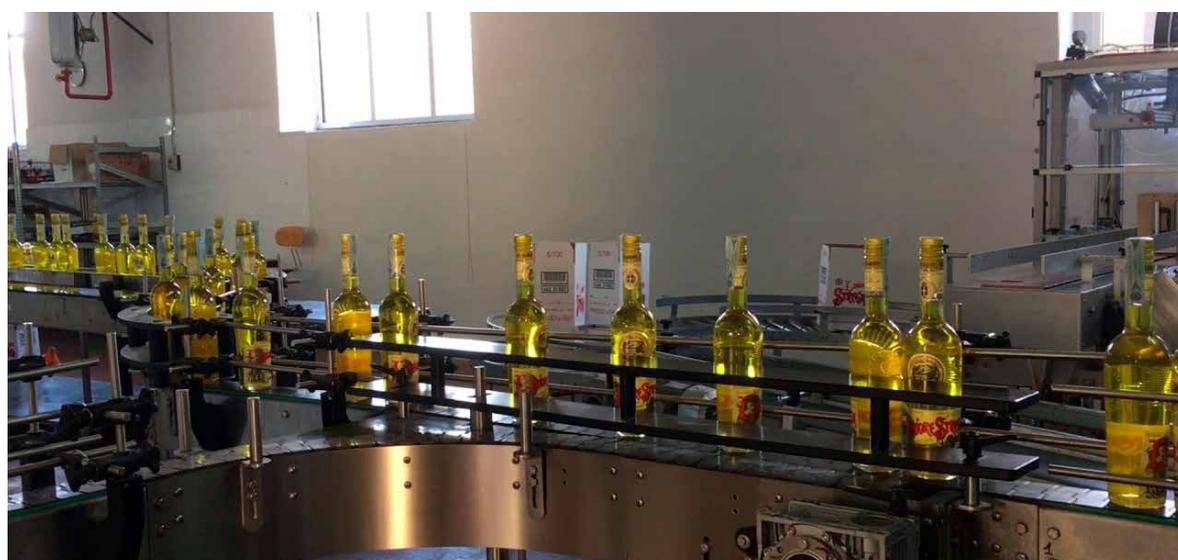


il suo sapore grazie all'esclusivo uso di ingredienti naturali, il Liquore Strega è frutto di un processo produttivo molto più complesso di un semplice liquore.

La produzione del Liquore Strega iniziò 158 anni fa. Il 1860 fu caratterizzato dai moti liberali che si opponevano al conservatorismo che di fatto impediva che l'Italia divenisse uno stato nazionale e indipendente. Il meridione d'Italia era affranto dal latifondismo ma si apprestava a vivere uno dei periodi più felici dell'età moderna. L'industrializza-



*Benevento - Palazzo Alberti
Fabbrica Liquore Strega*



LIQUORE STREGA
A CENTRO PAGINA UNA FOTO STORICA DELLA SEDE DI BENEVENTO E L'INTERNO DELLA FABBRICA. IN ALTO IL "SABBA" E IL NOCE DEL SABBA.



zione viveva la sua alba e fu proprio a Benevento che si realizzò uno dei primi piccoli miracoli industriali: la nascita del Liqueur Strega ad opera del locale Giuseppe Alberti. Quel piccolo liquorificio, sorto nei pressi della stazione ferroviaria che facilitava i trasporti, si sarebbe esteso sino a ricoprire una superficie di 30.000 mq. La produzione del liqueur inizia con la molitura di circa 70 erbe, semi, radici e spezie, caratterizzate da

particolari proprietà aromatiche, importate da tutto il mondo e selezionate con grande maestria dagli erboristi dello sta-

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





SPEZIE

SOPRA, LA SCATOLA CON GLI AROMI USATI PER IL LIQUORE. A DESTRA LA MENTA SILVESTRE. QUI ACCANTO UN'IMMAGINE STORICA DEL LIQUORE.



bilimento. Tra esse possiamo citare: la cannella di Ceylon, l'Iride Fiorentino, il ginepro dell'Appennino italiano, il finocchio,

la menta del Sannio, che cresce spontaneamente lungo i fiumi della regione. Questo ingrediente è certamente il più caratterizzante e identitario del territorio che ritroviamo in Liquore Strega.

La menta silvestre, localmente detta "mentastra", viene miscelata con le altre botaniche. Il caratteristico colore giallo di Strega deriva dall'aggiunta di zafferano al distillato di erbe aromatiche. Alla distillazione della componente aromatica, effettuata con

storici alambicchi a collo di cigno, segue un periodo di stagionatura per almeno 6 mesi in tini di rovere durante il quale si sviluppa un corpo aromatico ampio ed elegante. Dopo il completamento di questa stagionatura il liquore viene imbottigliato con ABV 40% e distribuito in tutto il mondo.

In azienda trova posto il bellissimo Spazio Strega, un museo aziendale che conserva la storia del brand. Oggetti, immagini, attrezzature e profumi, le inimitabili imitazioni testimoniano una costante dedizione alla qualità ma anche l'attaccamento alla tradizione, fattore che da sempre ha contraddistinto l'attività della famiglia Alberti. Lungo tutto il suo percorso il museo introduce il visitatore alla scoperta dei segreti e della leggenda a cui si ispira il Liquore Strega. Nella sala delle imitazioni sono

La menta del Sannio, detta "mentastra" è l'ingrediente più caratterizzante insieme con lo zafferano

CELEBRATORS OF JOKE AND LAUGH.

IT'S TIME TO THINK

BEYOND SERIOUS.

BEYOND STRAIGHT FACES

LED LIPS.

EVERYONE TO BE HAD.

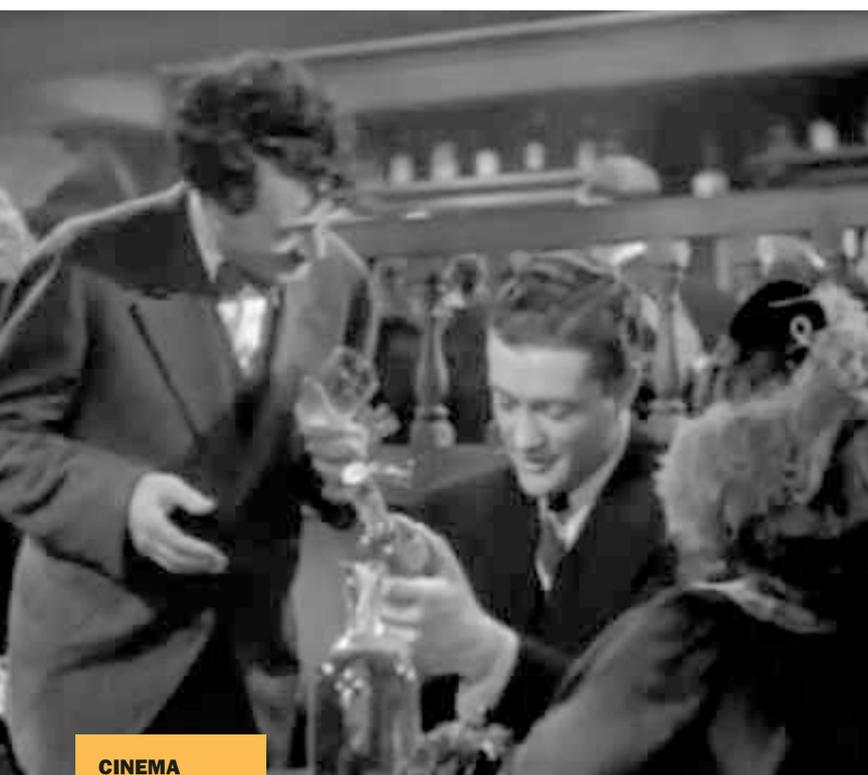
THIS MOMENT.

MOMENT MAY BE.

STOKE.



IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARABBI - BEVI REVEL STOKE RESPONSABILMENTE



CINEMA

IL LIQUORE È STATO USATO IN MOLTI FILM. IN ALTO A DESTRA HELENA JANECZEK VINCITRICE DEL PREMIO STREGA 2018.

esposte centinaia di bottiglie contraffatte nel vano tentativo di emulare il prodotto originale e rinvenute in ogni parte del mondo.

Nell'Erboristeria il visitatore può toccare con mano le botaniche che origina-

no il Liquore Strega, la storica cassettera in legno che custodisce la ricetta segreta del prodotto e gli antichi strumenti di lavorazione. Gli operai che preparano materialmente la miscela conoscono solo i quantitativi degli ingredienti numerati, ma non la ricetta nella sua completezza che è gelosamente custodita dalla famiglia Alberti. Alcuni ingredienti vengono conservati sotto chiave.

La sala dedicata al celebre Premio Strega racconta la storia del premio letterario con una raccolta di immagini storiche, con le copertine dei libri vincitori e con la storica lavagna che da oltre 70 anni viene utilizzata per decretare il vincitore. Ma la notorietà del Liquore Strega si manifesta anche in ambito cinematografico e musicale. Molti registi hanno omaggiato l'eleganza del liquore nel cinema: "La Ciociara" (1960), "Osessione" (1943) di Luchino Visconti, "Pane e Tulipani" (2000) di Soldini, "Il Ratto delle Sabine" (1945) di Mario Bonnard con Totò, e "Fantozzi in Paradiso"



LUXARDO.IT

LUXARDO

LUXARDO

PREMIUM ITALIAN

LONDON DRY GIN

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

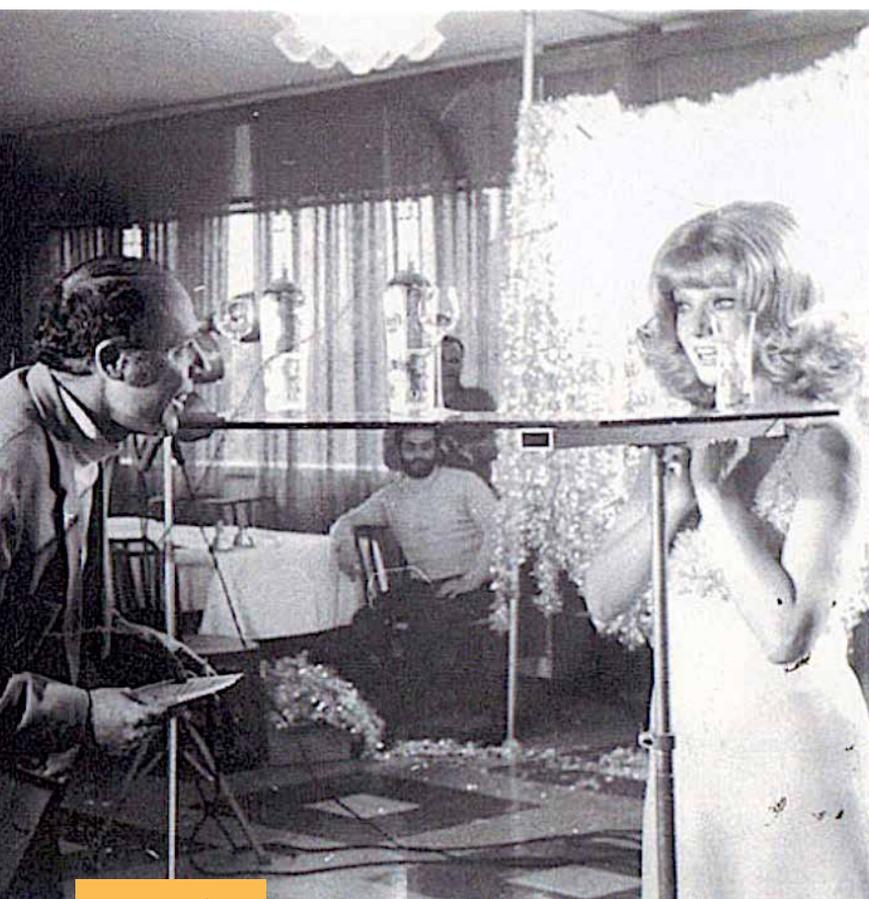
Girolamo Luxardo

GIROLAMO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



blicità del Liquore Strega si applicarono alcuni tra i più noti artisti e pubblicitari del '900 come Marcello Dudovich, in stile Art Nouveau, e Fortunato Depero, esponente del "secondo futurismo". Con l'avvento dei nuovi media non mancarono gli spot televisivi nei primissimi "caroselli". Celebri gli spot degli anni '60 in cui l'attrice Sylva Koscina recitava: "Il primo sorso affascina, il secondo strega" e ancora: "Un equivoco si spiega sorseggiando un po' di Strega".

Oggi Liqueur Strega è molto attento alla nuova cocktail culture che ha rivoluzionato i bar di tutto il mondo. La sua versatilità di utilizzo, nel consumo neat o in miscelazione per drink altamente caratterizzanti, in cucina e pasticceria, il suo gusto trasversale, rendono la sua presenza imprescindibile nelle bottiglie dei bar. La proprietà e la gestione dell'Azienda sono tuttora nelle mani della famiglia Alberti che ha saputo coniugare nei decenni abilità artigiana e tecnologia.

PUBBLICITÀ

DALL'ALTO, L'IMMAGINE STORICA DEL PREMIO STREGA E LO SPOT CON SYLVA KOSCINA.

(1993) con Paolo Villaggio. In letteratura il Liqueur Strega è citato nei romanzi "Il padrino" di Mario Puzo del 1969 e in "Fiesta" di Ernest Hemingway. Alla pub-

Alessandro Palanca

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.

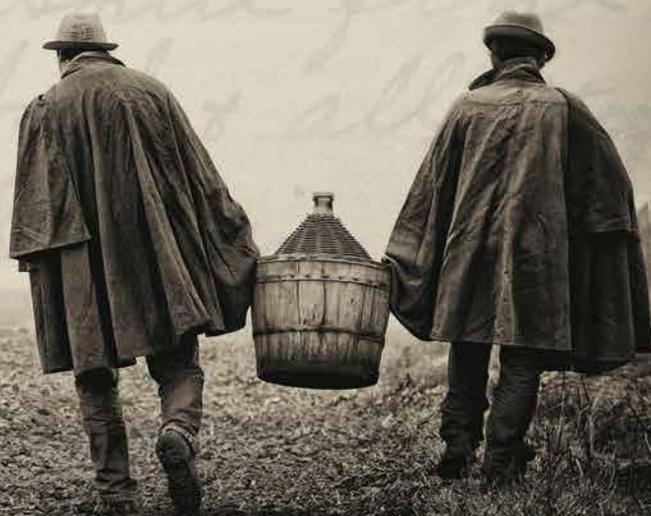
Oggi, dopo oltre cento anni, queste preziose ricette vengono riproposte in una nuova veste.

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.



RICETTE STREGA



LA STREGA di Diego Cesarato **Gineria – Mirano (VE)**

INGREDIENTI

- 25ml Gin
- 30ml Liquore Strega
- 20ml succo di limone
- 15ml sciroppo di zucchero
- 6/7 foglie di menta fresca
- Top Prosecco

Tecnica: shake & double strain. Glass: coppetta. Garnish: zest di limone



STREGATA di Riccardo Di Dio Masa **Radisson Palazzo Montemartini – Roma**

INGREDIENTI

- 30ml Liquore Strega
- 50 ml Vodka
- 20 ml estratto di ananas
- 15 ml succo di limone
- 1 spoon miele
- rosmarino fresco all'interno dello shaker

Tecnica: shaker. Glass: coppetta cocktail. Garnish: ananas disidratato



SINCE 1860 di Luca Rossi **Bar degli Aperitivi – Genova**

INGREDIENTI

- 3 cl Liquore Strega
- 3 cl Marsala Vecchio Florio
- 1 cl Orange Curacao
- 3 dash Cynar

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta. Garnish: scorza arancia



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

INGREDIENTI

- 4,5 cl Luchador Organic Tequila
- 2 cl Strega
- 2 cl succo di lime
- 1,5 cl Sciroppo Lab BBQ Tropical
- 1 bsp Del Maguey Arroqueno Mezcal
- top soda water

Tecnica: shake & strain. Glass: tumbler alto. Garnish: lime disidratato e rametto di bacche rosse



UNA STREGA VIAGGIATRICE di Massimo Dabbicco Mood – Bari

INGREDIENTI

- 3 cl Plantation Trinidad 2003
- 1 cl Tequila Villa Lobos Reposado
- 1,5 cl Liquore strega
- 0,5 cl sciroppo di agave
- 0,5 sciroppo di camomilla
- 0,5 succo di lime

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta. Garnish: lime disidratato e fiori di camomilla.



WITCH DREAM di Gianfranco Sciacca Il Bacio Bar – Bagheria (PA)

INGREDIENTI

- 3,5 cl Liquore Strega
- 1,5 cl sciroppo di Lapsang tea
- 1,5 cl succo di limone
- 2 cl Mezcal
- 2 cl acqua aromatizzata al pimento, vaniglia e arancetti dolci.

Tecnica: shake & double strain . Glass: doppia coppa cocktail vintage.

Garnish: foglie di Lapsang tea e grattugiata di arancetti

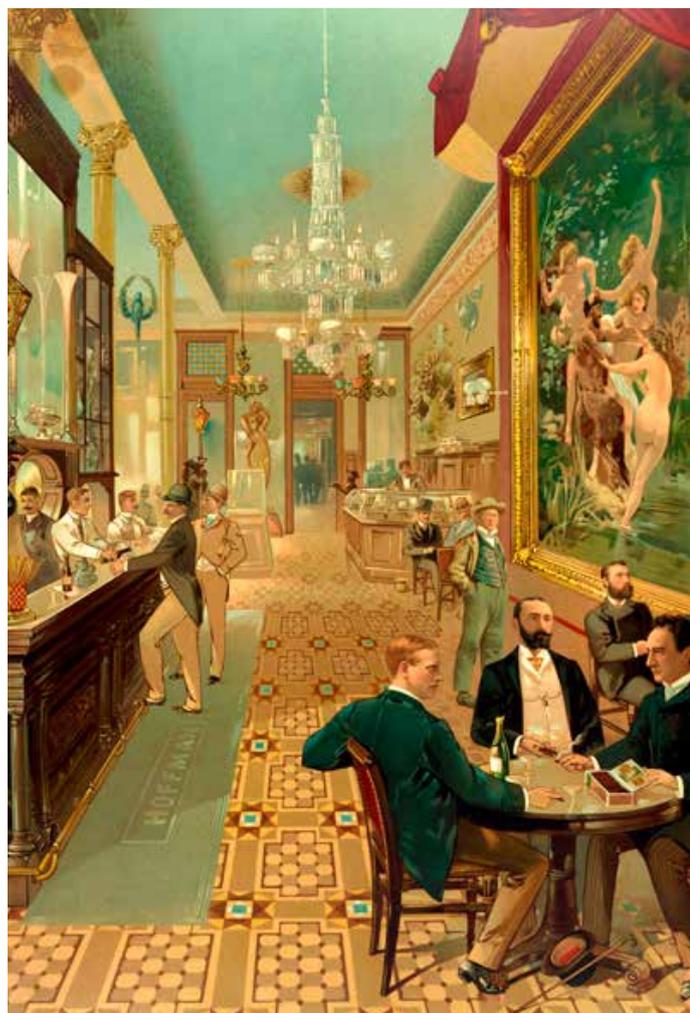
NEW YORK: NASCE IL BARTENDING (2)

Fizz, Sangaree, Flip, Sour, Punch: il meglio dei drink in una cornice da sogno

DI LUCA RAPETTI

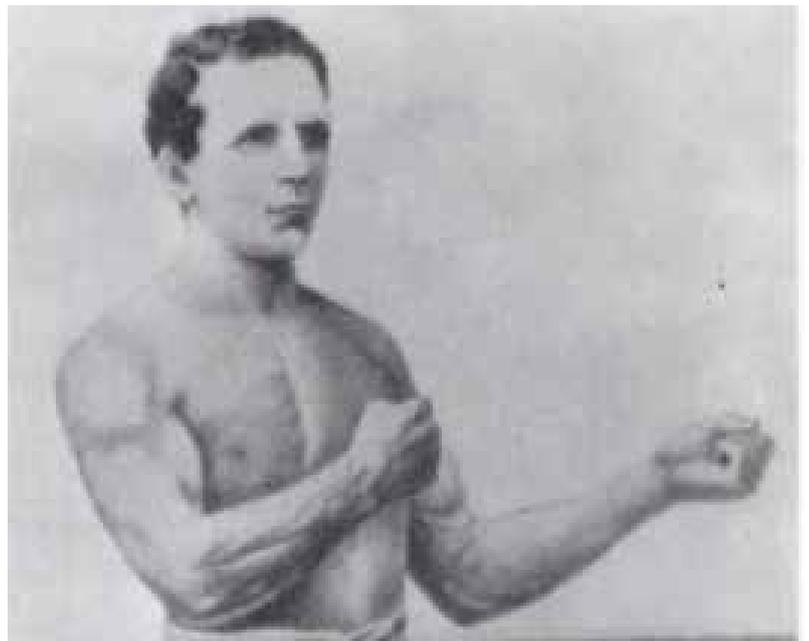
Il salone del bar dell'Hoffman si presentava con soffitti alti e affrescati, sorretti da alcune colonne in acciaio decorate con foglie di vite dorate. Il pavimento era rivestito da mattonelle quadrate di piccole dimensioni, mentre l'area su cui poggiavano tavoli e sedie era coperta da tappeti persiani. Data la natura degli avventori non mancava che il clima si surriscaldasse molto spesso, soprattutto nel bar.

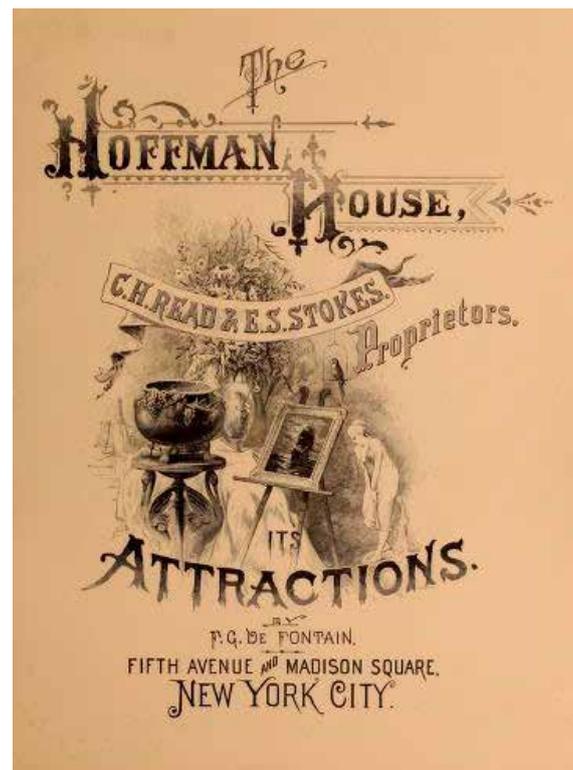
Fu così che verso gli anni '80, al termine di una brillante carriera pugilistica nella categoria pesi leggeri, venne ingaggiato l'inglese Billy Edwards con le mansioni di buttafuori ed eventualmente investigatore privato all'interno dell'hotel. A tal proposito era sempre importante tenere sotto controllo tutto ciò che riguardava le scommesse sportive ed anche quelle politiche, che procuravano non poco guadagno al manager del bar, il quale si occupava anche di gestire questo genere di trattative





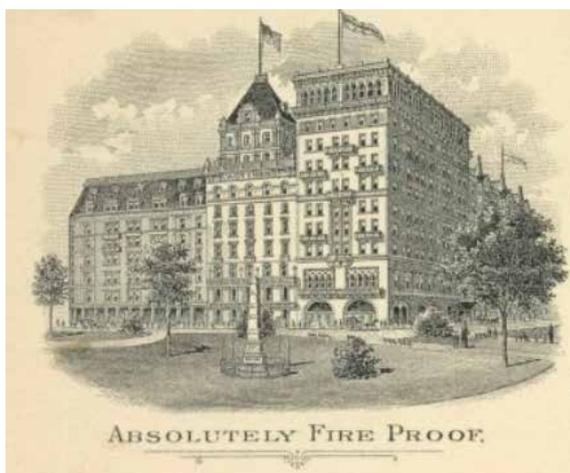
HOFFMAN HOUSE
ALCUNE
IMMAGINI DI
NEW YORK NEL
1910 E
DELL'INTERNO
DEL BAR..
IN BASSO
BILLY EDWARDS.





HOFFMAN HOUSE

ALBEMARLE HOTEL AND HOFFMAN HOUSE, NEW YORK, 1910 E L'HOFFMAN HOUSE IN UNA CARTOLINA D'EPOCA. A DESTRA IL BAR NEL 1898.



trattenendo una commissione del 5%.

Lo staff di bartender e camerieri che lavoravano presso il salone del bar era elegantemente vestito con una giacca bianca, sempre molto pulita e candida e un grembiule anch'esso bianco e lungo. Oltre al famoso Leo Engel del Criterion di Londra, che tutti i giornali inglesi celebravano come il bartender che aveva portato il concetto di American bar a Londra e che aveva lavorato presso l'Hoffman House prima di rientrare in

Europa, altri bartender che si avvicendarono dietro il banco bar erano considerati delle vere e proprie celebrità.

Un articolo del "Winnipeg Tribune" del 1892 citava William Henry Dugay, come la "star bartender" che aveva lavorato per circa dieci anni presso l'Hoffman House ed elencava alcune delle ricette da lui create:

Hoffman House Cocktail: il cocktail preferito da Stokes, composto da gocce di Bonecamp Bitter, gocce di Vermouth



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

Vermouth Cocktail.

Use small bar glass.

Two dashes of Boker's bitters.

One wine-glass of Vermouth.

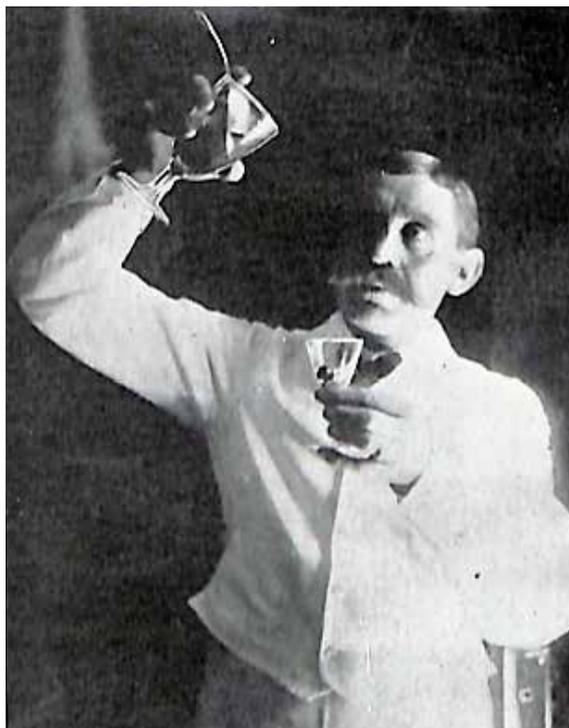
One-quarter slice of lemon.

Shake the bitters and Vermouth with a small lump of ice, strain in a cocktail glass in which the lemon has been placed. If the customer prefers it very sweet, add two dashes of gum syrup.

Yale Cocktail.

Three dashes orange bitters, one dash Boker's bitters, add a portion of Tom gin, ice, mix, strain into cocktail glass, add a squirt of syphon, lemon on top.

153



Italiano ed un bicchiere di Holland Gin
Yale Cocktail: gocce di Orange Bitter, un bicchiere di Holland Gin ed uno spruzzo di Seltz

Menzionava anche il *Manhattan Cocktail* identificato come "Ladies'drink", senza però attribuirgliene la paternità.

Alcuni anni prima però, nel 1885, un altro articolo del "*Philadelphia Inquirer*" parlava dell'head bartender dell'Hoffman House, tale William F. Mulhall, che fu protagonista di una breve vicenda giudiziaria, dalla quale lui ed i suoi colle-

ghi furono totalmente assolti, e che era inerente al servizio di bevande alcoliche durante la mattina di domenica. Infatti, a quel tempo non era possibile preparare e somministrare bevande alcoliche

durante quel giorno della settimana, se non come accompagnamento a una pietanza.

Le bevande servite nel momento in cui l'ufficiale di polizia entrò nel bar e procedette poi all'arresto di Mulhall erano un bicchiere ghiacciato di Kummel ed un Vermouth Cocktail. Proprio quest'ultimo era il cocktail preferito anche da Maurice Bernhardt, figlio dell'attrice di teatro Sarah Bernhardt, una dei clienti regolari dell'Hoffman House, come riportato dal "*Summer Gazette*" del 1887.

Mulhall prestò servizio all'Hoffman House sino al 1915, anno in cui il prestigioso hotel venne chiuso e successivamente demolito.

Nel corso degli anni veniva spesso descritto come uno dei bartender più eleganti e rinomati della città, con un occhio sempre attento al cliente e un'infallibile memoria nel ricordare le loro preferenze. Sempre citando Mulhall, un articolo del "*The Evening World*" del

William Mulhall veniva descritto come uno dei bartender più eleganti della città, con un'infallibile memoria

JEFFERSON'S

OCEAN

AGED AT SEA



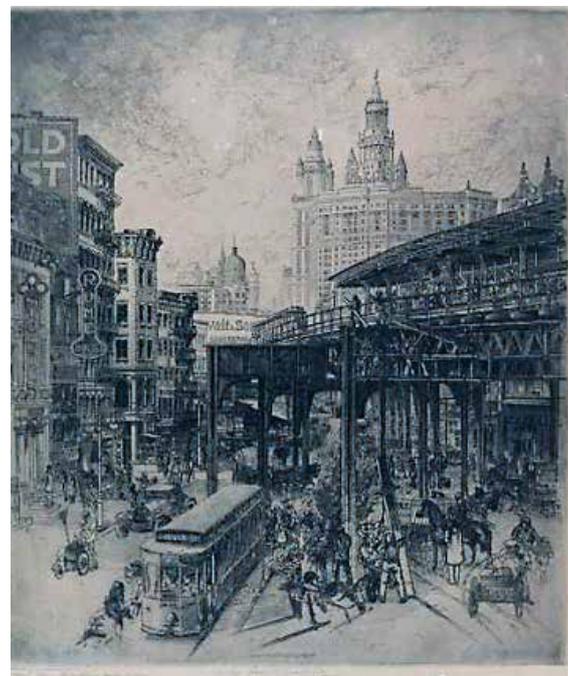
RIDICULOUSLY SMALL
BATCH BOURBON

imported and distributed by

PALLINI

KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON WHISKEY
VERY SMALL BATCH

45% ALC./VOL. (90 PROOF) · 700ML

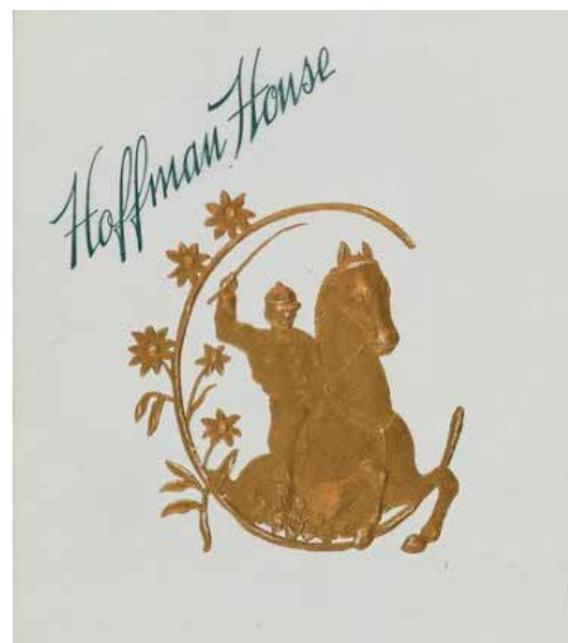


NEW YORK
IN ALTO FIFTH AVENUE, BROADWAY, 25TH STREET A DESTRA CHATHAM SQUARE, NEW YORK 1920 E L'INTERNO DELL'HOFFMAN HOUSE. A DESTRA CHARLES MAHONEY. IN BASSO IL MENÙ.



1887 offriva una minuziosa descrizione di tutti i drink che era possibile ordinare al bar, partendo da quello più costoso di tutti, del quale veniva solo specificato l'ingrediente principale, lo Champagne. Oltre ai già popolari Turf Club, Manhattan e Martini, lunga era la lista dei cocktail disponibili, suddivisi nelle rispettive categorie Fizz, Sangaree, Flip, Sour, Punch ed altri ancora. Manager del bar era un certo Frederick Loud.

Nel 1895 Cassius Read aveva contratto problemi economici che lo costrinsero a lasciare definitivamente la sua quota societaria, rendendo così Stokes il solo proprietario. Tre anni dopo anche Stokes cedette i suoi interessi alla compagnia Graham & Polly, la-





LUXARDO.IT



→ Sede univescolle
TV

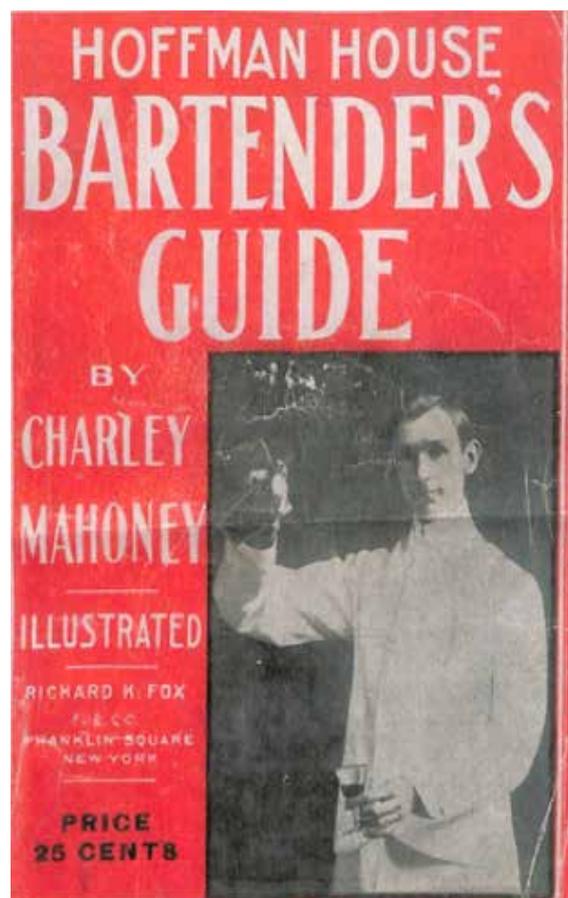


LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE



BARTENDING

CHARLES MAHONEY AL BANCONE DEL BAR E LA SUA GUIDA PER BARTENDER.

sciando comunque l'hotel in una buona situazione finanziaria. Stokes morirà nel 1901 a causa di una malattia debilitante. Con l'inizio del nuovo secolo, J. P. Caddagan prese le redini del Hoffman House e contemporaneamente si insediò un nuovo manager al bar, Charles Mahoney, il quale era fortemente coinvolto nella gestione delle scommesse.

Quello che Mahoney fece per rendere ancor più famoso il bar fu la pubblicazione di un libro, il *"The Hoffman House Bartender's Guide"*. Non era solo un ricettario di cocktail come molti altri, dedicava una parte del libro a come gestire e organizzare un bar, le regole del

servizio, salari, uniformi, comportamenti dettagliati da utili fotografie per meglio spiegare alcune tecniche di lavoro.

Nel libro erano presenti anche alcuni ritratti di bartender provenienti da altre città degli Stati Uniti e che parteciparono a quello che era un concorso indetto da Richard Fox, editore del libro stesso e del *"Police Gazette Bartender's Guide"* del 1888, il quale era già conosciuto nel mondo del bar. Il primo concorso avvenne nel 1901. La ricchezza di informazioni e soprattutto di ricette, con una sezione dedicata alle creazioni del Hoffman House, rese il libro di Mahoney uno dei più completi del suo tempo, soprattutto grazie all'uso anche di fotografie, che sino a quel momento non erano ancora mai state impiegate in un libro di quel tipo.

Tuttavia, i successivi lavori di ammo-



HOFFMAN HOUSE

IL FAMOSO LOCALE IN UNA FOTO D'EPOCA.

dernameo ed estensione costituirono un ostacolo al business dell'hotel, sebbene le sue miglione architettoniche furono apprezzate anche dai media. Nell'ottobre 1907, quando la parte originale del Hoffman House, che costituiva 2/3 dell'intera struttura, riaprì dopo tre anni di lavori, gli Stati Uniti stavano attraversando una crisi finanziaria che fece crollare il mercato americano del 50%. Questo condizionò fortemente la stabilità dell'hotel che venne dichiarato in bancarotta nel 1910.

Hoffman House riuscì a rimanere aperto ancora per i quattro anni successivi finché non fu chiuso definitivamente nel marzo del 1915. Venne annunciato

che al suo posto sarebbe stato costruito un nuovo palazzo di sedici piani. Sfortunatamente nulla è rimasto dell'originale palazzo.

Questo sfarzoso, lussuoso e innovativo hotel ha saputo catturare l'attenzione della clientela più esigente di una nazione intera, per soli cinquant'anni, mentre invece ancor'oggi si possono ammirare hotel, bar e ristoranti che continuano inarrestabili la loro attività da più di cento anni, tenendosi al passo con i tempi. Ma è sicuro che se oggi New York conta alcuni tra i più rinomati hotel del mondo è anche grazie all'Hoffman House

Luca Rapetti

1890



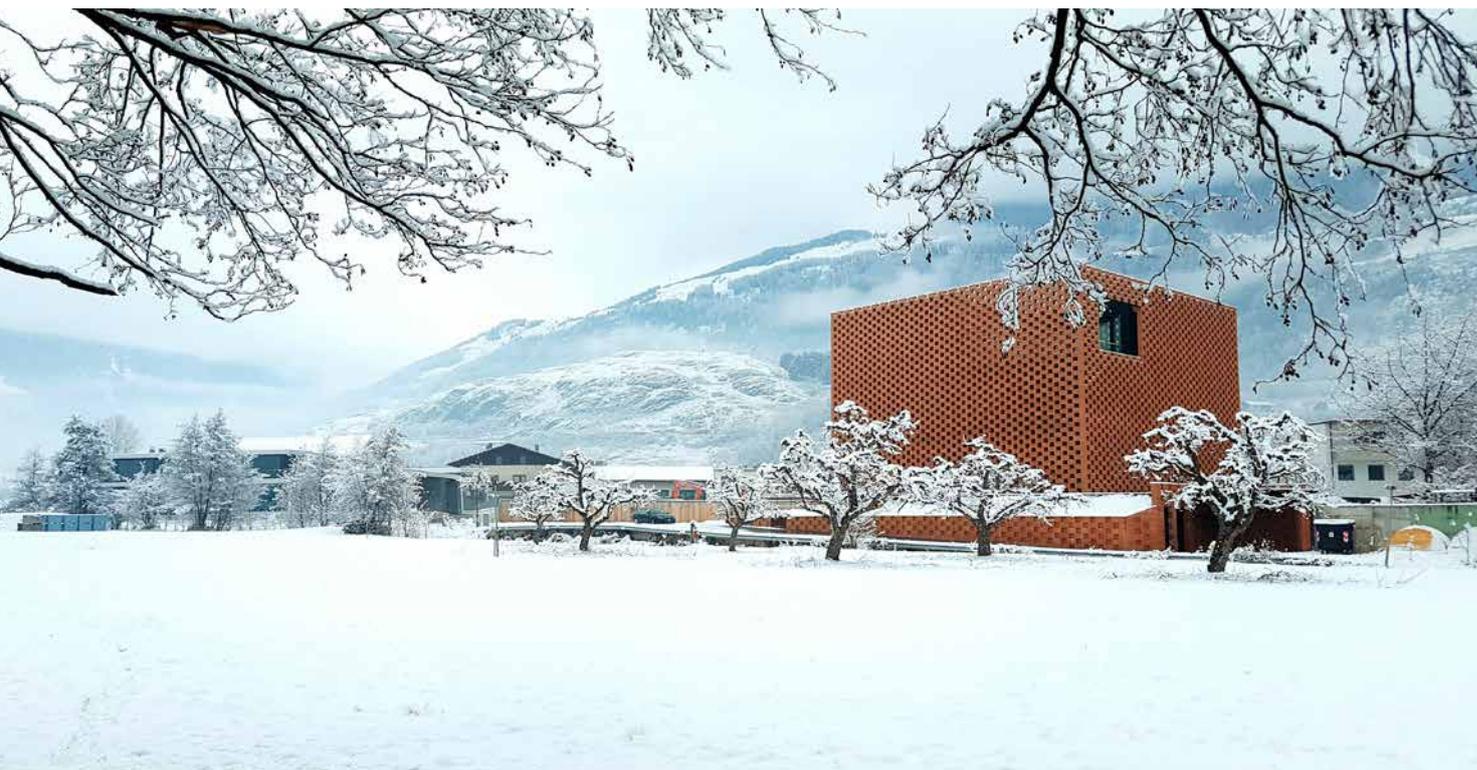
GAMONDI

VERMOUTH
DI TORINO
SUPERIORE

BUONO LISCIO
BUONO MIXATO



BEVI RESPONSABILMENTE



WHISKY AL CUBO

In Val Venosta, storia di un'eccellenza
Quella di Albert Ebensperger
e del single malt italiano

DI FABIO BACCHI

È un progetto tutto italiano, nato dal fuoco di una passione poi divenuta visione imprenditoriale che, ne siamo certi, attirerà l'attenzione dei Whisky lover di tutto il mondo. Dopo i primi anni di attesa, quelli in cui l'acquavite matura e si affina, i risultati stanno arrivando.

Questa che vi raccontiamo è una storia bellissima, di altri tempi, una di

quelle storie nelle quali coraggio e logica, dedizione e attesa fanno la differenza. È la storia di Puni Whisky e di Albert Ebensperger, del "Whisky italiano" e noi la vogliamo raccontare. Ricordo quando appresi, qualche anno fa, di un Whisky nato in Alto Adige, o sud Tirolo se volete: ero scettico. Sensazione che nel tempo si sarebbe rivelata sbagliata come non mai. Storicamente non è la prima volta



che in Italia appaiono Whisky il cui brand riporta radici nazionali, ma le antiche bottiglie di aziende nostrane hanno sempre avuto un valore più che altro folkloristico, oggi memorabilia da collezione.

Con Puni ci troviamo davanti a un prodotto che concettualmente mira e ambisce, giustamente, a traguardi molto importanti nel panorama del Whisky mondiale. Taiwan, Giappone e India insegnano che nulla è impossibile. Arrivati a destinazione sarete colpiti da un edificio a forma di cubo. Benvenuti alla distilleria Puni. Questo cubo è alto 13 mt, realizzato con mattoni di cemento rossi sfalsati tra loro, è opera di un architetto locale, Werner Tscholl. I lavori di realizzazione sono durati 2 anni e mezzo. Gli impianti sono ospitati nel piano inferiore. Tuttavia non bisogna farsi ingannare dallo stile appariscente e moderno dell'edificio che si cala perfettamente nel paesaggio circostante. Infatti lo stile si lega al territorio ispirandosi alle finestre dei tipici



VAL VENOSTA
LA FAMIGLIA
EBENSPERGER
E LA SEDE
DELL'AZIENDA.

fienili della regione, un perfetto connubio di tradizione e modernità. Tale magnificenza creativa si riflette nel ricercato packaging delle bottiglie opera del designer Christian Zanotti. Il design moderno e pulito delle bottiglie di Puni Whisky è stato premiato nel 2016 con il World's Best Design ai World Whisky Awards di Londra.

La prima pietra della moderna e pri-



ma distilleria italiana di Whisky fu posta in quel di Glorenza, nella paradisiaca Val Venosta posta tra le Alpi ai piedi del gruppo dell'Ortler. La scelta del nome, Puni, strizza l'occhio all'abitudine scozzese di rendere identitario con il territorio il proprio Whisky. Puni è il nome del fiume che attraversa la Val Venosta sgorgando da 3.391 metri sulle Alpi italiane. Data la vocata tradizione cerealicola della Val Venosta, che permette coltivazioni superiori anche ai 1.000 mt di altezza, non è servito andare molto lontano.

L'Abbazia di Monte Maria, il più alto edificio benedettino d'Europa domina un campo sul quale si coltiva un'antica varietà di segale utilizzata da Puni. La scelta della base cerealicola ricadde su una miscela maltata di segale, grano e orzo, aromi e profili diversi la cui interazione equilibra il profilo dell'Italian Malt Whisky. Cinque tini di 10.000 litri ospitano la fermentazione che dura dalle 90 alle 96 ore. Gli alambicchi sono dei classici

Goslings

Since 1806

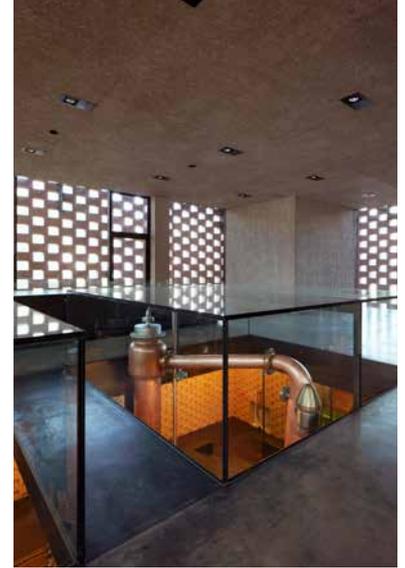


Black Seal 151

- 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



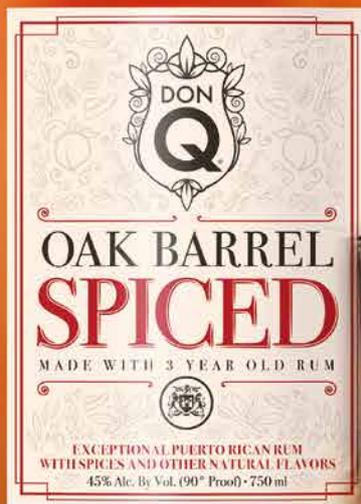
VAL VENOSTA
NELLA FOTO IN
ALTO L'INTERNO
DELLA
DISTILLERIA
E LA CANTINA.
QUI SOPRA
L'ABBZIA DI
MONTE MARIA.

copper pot still realizzati artigianalmente da A. Forsyths & Sons a Rothes e al cui disegno ha partecipato anche Ebensperger.

La prima storica distillazione in Puni avvenne il 24 febbraio alle ore 16,30. Il wash still ha una capienza di 3.000 lt, lo spirit still di 2.000 lt. Per il riscaldamento non si utilizza vapore ma un innovati-

vo sistema ad acqua surriscaldata che permette un preciso controllo delle temperature. La prima fermentazione dura circa 6 ore, la seconda scende a 3 ore per un totale di 120.000 lt anidri all'anno. Il tipico clima dell'Alto Adige, caratterizzato da estati calde e inverni gelidi, accelera il periodo di invecchiamento del Whisky contenuto nelle botti immagaz-

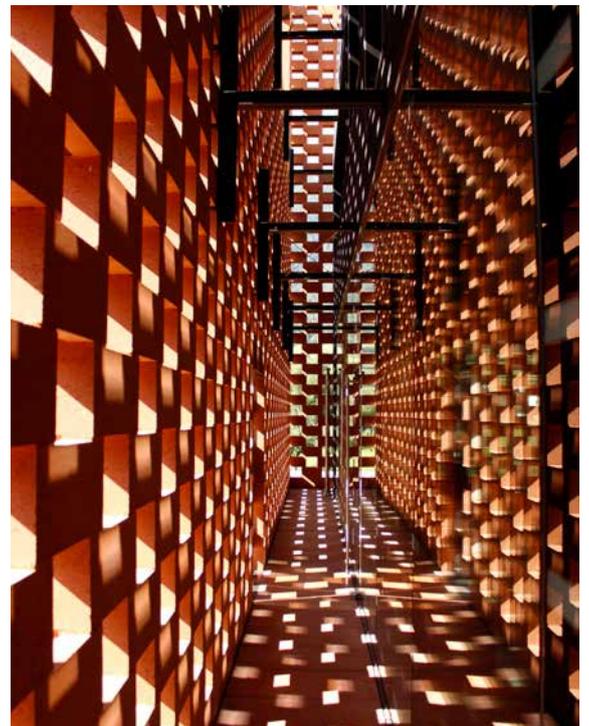
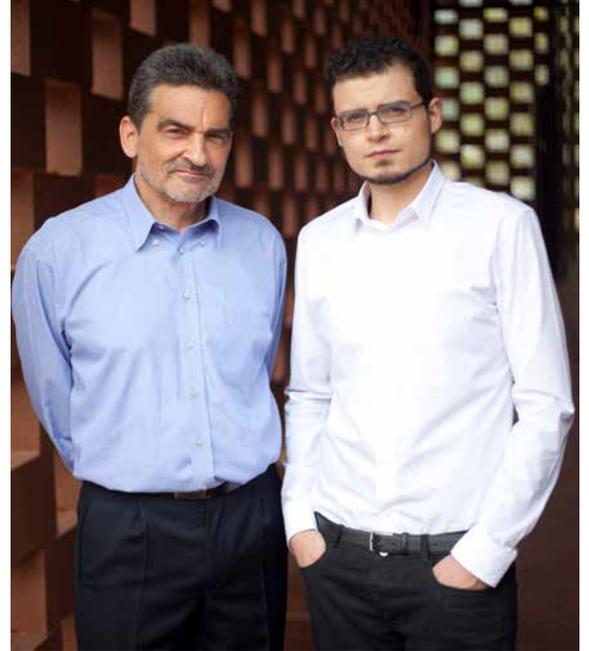
IT TAKES 3 YEARS
TO CRAFT AN
EXCEPTIONAL SPICED RUM



DON
UNQUESTIONABLE

BEVI RESPONSABILMENTE
INFO@GHILARDISELEZIONI.COM

CRAFTED TO BE ENJOYED RESPONSIBLY DONQ.COM
Produced by Destilería Serrallés, Inc. Ponce, PR and distributed by Serrallés USA, Stamford, CT. Rum 45% ALC/VOL.



PUNI WHISKY

IN ALTO A SINISTRA IL BUNKER. A DESTRA ALBRECHT E JONAS EBENSBERGER. QUI SOPRA E A DESTRA ALCUNE IMMAGINI DELL'INTERNO DELLA DISTILLERIA.

zinate in superficie. I distillati sottoposti a invecchiamento più lungo vengono conservati in botti ubicate in magazzini sotterranei unici nel loro genere: i bunker della seconda guerra mondiale che, data la temperatura fresca, permettono una minore evaporazione. Molto interessanti gli invecchiamenti in botti ex-vino, Pinot Noir e Marsala, che sono una tipicità in Puni. Da quando apparve Puni Pure, la prima versione pura del single malt italiano (se ne avete una bottiglia custoditela con cura), concepita per permettere di scoprire la nuova acquavite

nella sua più giovane età, distillata due volte e riposata da 3 a 6 mesi in cuvée in acciaio inox, sono successe tante bellissime cose.

Come quelle che di cui vi parliamo sotto. Meritano tanta attenzione e rispetto perché un giorno l'Italian Malt Whisky conquisterà il posto che merita nei mercati mondiali, vicino ai suoi cugini anglosassoni. E allora sarà bello dire che ci abbiamo creduto. La spirit industry italiana ha di che andare fiera di questo gioiello delle "highland alpine" ambasciatore del made in Italy che più ci piace.

Simone Caporale, Cocktail Extraordinaire



- | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|--|---|---|---|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Crisp Apple Real
Made with premium Red, Golden and Granny Smith Apples grown in the United States | Piña Real
Infused with premium pineapples from Costa Rica | Black Cherry Real
Infused with premium Chilean Black Cherries | Blueberry Real
Infused with premium Goldraube Blueberries from the Pacific Northwest | Peach Real
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches | Mango Real
Infused with Alfonso Mangoes from India | Raspberry Real
Infused with Willamette and Glen Clova Raspberries from the Pacific Northwest | Coco Real
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts | Strawberry Real
Infused with handpicked Camorosa, Ventana and Albion Strawberries from California | Pumpkin Real
Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove. | Agave Real
100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico | Ginger Real
Infused with premium Laivou Ginger puree | Passion Real
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam | Kiwi Real
Infused with premium Kiwi from New Zealand |



www.realingredients.com

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



PUNI WHISKY
 IN BASSO
 PUNI GOLD
 E PUNI VINA
 MARSALA
 EDITION.

PUNI GOLD

È lo stile classico dell'Italian Malt Whisky. Viene maturato esclusivamente in botti ex-Bourbon first-fill ed è un Whisky fragrante ed elegante di colore oro brillante e di uno stile senza tempo. Gold è stato invecchiato in magazzini tradizionali, approfittando del clima tipico dell'Alto Adige con estati calde e secche e inverni freddi e umidi. Questi contrasti climatici accelerano in modo naturale la maturazione del Whisky e permettono a Gold di sviluppare un profilo squisito e morbido, dominato da una dolcezza ricca e profonda. Un connu-



bio armonioso di frutta estiva e dolce vaniglia, completato da un bel tocco di rovere speziato. ABV 43% - 5 anni di maturazione in botti ex Bourbon. Note aromatiche di vaniglia, mango e pepe.

PUNI VINA MARSALA EDITION

Vina è parte dell'esclusiva gamma di Whisky maturati in botti di vino. "Vina" è la parola latina per "vini" e ogni edizione esibisce una varietà di aromi diversi. Nell'edizione Vina Marsala gli aromi di torta di frutta secca sono dominanti. Noci cremose e dolce uva sultanina avvolgono il palato e aromi di composta di ciliegie con cannella, prugne e scorza d'arancia completano il carattere corposo. ABV 43% - 5 anni di maturazione in botti ex-Marsala Vergine. Note aromatiche di uvetta, cannella e noci.

PUNI NOVA

È la nuova e pura espressione di un Whisky made in Italy. Rappresenta l'approccio innovativo alla produzione del Whisky ed è stato invecchiato per tre anni in botti di rovere americano prima di essere affinato in botti di rovere europeo. Nova è un Whisky chiaro con aromi fruttati di agrumi e cereali. Una delicata nota di rovere fa da contrappunto ad un profilo dolce di pandoro e vaniglia. Al naso si rivelano note di banane e cera d'api che completano un corpo di grande finezza. Nova è un whisky "estivo": morbido, fresco e dolce allo



17 (B) 79

B. NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE
DALLA NOSTRA STORIA**

#ladistilleriaditalia

Spirito Sorprendente, dal 1779

BEVI RESPONSABILMENTE

PUNI WHISKY

DA SINISTRA
PUNI NOVA
PUNI ALBA
PUNI SOLE
PUNI NERO.



stesso tempo. ABV 43%. Note aromatiche di miele, banana e vaniglia.

PUNI ALBA

Il significato in italiano è noto, ma è anche il vecchio nome gaelico della Scozia. Alba è stato invecchiato per tre anni in pregiate botti di Marsala Vergine dalla Sicilia e affinato in botti di Whisky torbato provenienti dalla Scozia. Alba è la combinazione armoniosa di sapori ricchi e fruttati e il carattere peculiare, fumoso, dell'isola di Islay. È un Whisky "invernale" dal punto di vista aromatico. Spiccano note di Zelten, una dolcezza di miele e cannella, arricchita da aromi vinosi e speziati. Si presentano anche delicate note di mele cotte al forno e cacao, che aggiungono un'ulteriore dimensione al profilo. Aromi di frutta candita e agrumi si sposano con una nota torbata elegante e leggera. ABV 43% – botti ex-Marsala e botti di Islay. Note aromatiche di frutta scura, torba e chiodi di garofano.

PUNI SOLE

Invecchiato per due anni in botti ex-Bourbon prima di venir affinato in botti di Sherry Pedro Ximénez per ulteriori due. Il sapore è tipicamente dolce con aromi

intensi di miele, melone e arancia sanguigna, i quali sono contrapposti a sapori cremosi di noci e di una delicata nota di rovere. Il nome Sole mette in evidenza due momenti cruciali nella produzione dello Sherry. ABV 46% - 4 anni di maturazione. Note aromatiche di miele di bosco, rovere e arancia sanguigna.

PUNI NERO LIMITED EDITION 2017

Questo imbottigliamento è una edizione limitata di un Whisky ricco e fruttato, maturato in botti di Pinot Nero provenienti dalle migliori cantine locali. Il Sud Tirolo è una regione famosa per i suoi vini e, visto il suo clima, una delle poche aree in Italia dove cresce la varietà di uva Pinot Nero. Solo poche botti sono state selezionate per l'imbottigliamento di questa edizione limitata. Puni Nero mette in mostra il sapore unico del Sud Tirolo combinando la lunga tradizione nella coltivazione del grano e dell'uva. La produzione è di sole 3000 bottiglie. ABV 46% – 4 anni di maturazione in botti di Pinot Noir. Note aromatiche di prugne, frutti di bosco e buccia d'arancia. Di Puni Nero esiste anche l'edizione 2016.

Fabio Bacchi

Extra Añejo

20 Años



Dove tutto è nato

Questo rum costituisce un'esclusività concepita nel 2000 per omaggiare il 485° anniversario della fondazione della città, Santiago de Cuba, culla del "Ron Ligerò".

BEVI RESPONSABILMENTE.

vicead.it

ERC
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

RICETTE PUNI WHISK



PHYSIS di Nicola Ruggiero **Katiuscia - Bari**

INGREDIENTI

- 4cl PUNI Whisky GOLD
- 2,5 cl Nardini Acqua di cedro
- 2 dash Leardini Orange bitter
- 2cl sciroppo di polline
- 2cl succo di lime
- spolverata di polvere di liquirizia amara

Metodo: shake and strain. Glass: Tumbler basso. Guarnizione: germogli di pisello



PUNI'S NECK di Christopher Rovella **Genova**

INGREDIENTI

- 50ml PUNI Whisky ALBA
- Top Sidro di mela weirouge

Metodo: built. Glass: Highball. Garnish: spicchio di mela weirouge e lemon zest



DOLCE ITALIA di Diego Cesarato **Gineria - Mirano (VE)**

INGREDIENTI

- 40 ml PUNI Whisky NOVA
- 30 ml Vermouth rosso dolce
- 25 ml bitter infuso con scorze di arancia sanguinello siciliana
- 1 dash orange bitter

Tecnica: stir and strain. Glass: coppetta. Garnish: orange peel



ORTLES di Vincenzo Losappio – The Spirit – Milano

INGREDIENTI

- 4 cl di PUNI PURE
- 2 cl sherbet mandarino
- 1,5 cl succo di limone
- 1 cl sciroppo di miele di castagno e gomma arabica
- 0.5 still d'or - acquavite di Pere Williams Marzadro
- 1 dash Delizia Cannella Varnelli

Tecnica: shake. Glass: goblet. Garnish: spiga di grano



ANTOINE di Leonardo Romano Cocktail Lab & Design – Palermo

INGREDIENTI

- 5 cl PUNI Whisky SOLE
- 1,5 cl Sherry carbonicato
- 1 cl anice secco Varnelli
- zolletta di zucchero di carruba
- 1 dash Peychaud's Bitter

Tecnica: build. Glass: OF. Garnish: baccello di carruba



PUNISHARE di Giuseppe Capuano Mag Cafè – Milano

INGREDIENTI

- 40 ml PUNI Whisky VINA
- 20 ml Vermouth del Professore Rosso
- 5 ml Old Sailor Coffe
- 10 ml Amaro Lucano Anniversario
- 5 gocce bitter alla noce Alchemia

Tecnica: Stir & Strain. Glass: skull glass. Garnish: zest di limone

The Jerry Thomas Stories



Il bar è da sempre e per eccellenza il luogo in cui accadono o si raccontano storie capaci di generare infinite discussioni e di attirare l'attenzione di chi le ascolta direttamente o di chi distrattamente le origlia dall'altro capo del bancone: ognuno a sua volta le racconterà in un altro momento e in un altro luogo a beneficio di un nuovo pubblico che ovviamente riceverà nuovi dettagli. Veri o semplicemente verosimili.

LA PAROLA D'ORDINE





MERANO: LARGO AGLI SPIRIT

Un nuovo spazio dedicato alla mixology nella prestigiosa kermesse altoatesina

DI GIULIA ARSELLI

La 27ª edizione del Merano Wine Festival ha animato la città di Merano dal 9 al 13 novembre per la gioia dei numerosi wine&food lover italiani e internazionali. Per il WineHunter e patron Helmuth Köcher è stato il

momento di condividere con tutti i partecipanti il proprio “banchetto di caccia” a celebrazione di un anno di degustazioni, ma anche di ricerche per individuare nuove eccellenze, sempre alla scoperta di prodotti rappresentativi del proprio territorio e capaci di coniugare passato e futuro.

Il salone dedicato a liquori e distillati, bartending e mixology è stata la grande novità dell'edizione 2018 di Merano Wine Festival. Uno spazio dedicato ai distillati, ai liquori, al Vermouth e agli amari, in una nuova area della manifestazione che ha ospitato tasting, cocktail bar e seminari tematici per approfondire la conoscenza dell'universo della mixology.

L'area Spirit Experience, organizzata





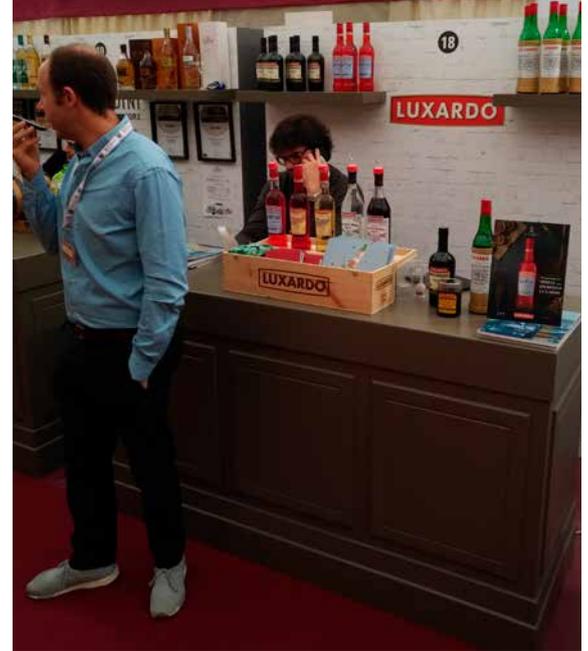
da BarTales Magazine, Jerry Thomas Project Roma, Whisky & Co e Roma Whisky Festival in collaborazione con MWF, era situata a due passi dall'edificio Kurhaus e dalla storica promenade dell'imperatrice Sissi lungo il Passirio. L'universo degli spiriti è così entrato a far parte di Merano Wine Festival che ha aperto i propri orizzonti al mondo della spirit industry e al bartending.

Nella nuova area espositiva non poteva mancare un cocktail bar, supervisionato dai bartender di The Spirit Milano, dove completare la propria spirit experience, Inoltre, nel pomeriggio di lunedì 12 novembre uno speciale cocktail show nel ha visto coinvolte tutte le aziende presenti per celebrare i 150 anni della Distilleria Varnelli. Tra i 12 bartender partecipanti alla cocktail competition ha prevalso Alesssandro Governatori di Ancona che ha sopravanzato nella discriminante di gusto Vincenzo Losappio arrivato a pari merito.

L'edizione numero 0 di questa ker-



MERANO
 IN ALTO IL
 LUOGO DOVE SI
 È SVOLTO
 L'EVENTO.
 QUI SOPRA GLI
 ORGANIZZATORI
 DELLA SPIRIT
 EXPERIENCE.



MERANO
 IN ALTO A DESTRA
 FILIPPO LUXARDO.
 AL CENTRO A SINISTRA
 SIMONETTA VARNELLI CON
 ANDREA LOPEZ
 E UNO DEI GIURATI.
 QUI SOPRA
 LO STAFF DI COMPAGNIA
 DEI CARAIBI.

messe all'interno del MWF è stata contraddistinta da produzioni identitarie di liquori e distillati di ogni nazionalità. Terroir, tradizione, artigianalità erano le parole d'ordine che caratterizzavano i ben 289 brand presenti. Il MWF si distingue

da sempre per la sua forte vocazione vinicola quest'anno animata da ben 950 cantine nazionali ed estere. Nel tempo si è affiancata la rassegna Gourmet Arena, contenitore di tipicità food italiane molto frequentato dal pubblico del MWF che quest'anno, con un incremento dell'8,5% sull'anno scorso ha sfiorato le 11.000 presenze e 400 giornalisti accreditati.

Il ricco calendario di spirit educational è stato un veicolo per presentare al pubblico le tematiche di settore, intelligenti seminari introduttivi alle categorie di prodotti e nuove referenze giunte a Merano per l'occasione. Tra queste citiamo i nuovi Vermouth Superiore di Torino, come Gamondi delle Cantine Toso, e Del Professore con vino base Barolo, il

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



Vermouth Del Professore

· THE WINEHUNTER AWARD 2018 ·

“...for the outstanding quality of the artisanal production,
born from passion and devotion”

The Tasting commission of the Merano Wine Festival





MERANO
 IN ALTO A DESTRA
 JACOPO
 CASTRANOVO DI
 THE SPIRIT.
 NELLE ALTRE
 FOTO ALCUNI
 MOMENTI DELLA
 MANIFESTAZIONE.

Limoncello premium Syramusa di Stock, la gamma di liquori del liquorificio Lear-dini con Ariminum che si è aggiudicato il Wine Hunter Platinum Award nella sezione spirit, i Rum tutti italiani di Roner, le nuove espressioni di Puni Whisky, le novità importate da Compagnia dei Caraibi

come le produzioni calabresi di Vecchio Magazzino Doganale. A questi si aggiungono la ricca gamma di Whisky esposta da Pernod Ricard Italia, Martini & Rossi, le storiche produzioni di Luxardo, Pallini, Nardini e Varnelli, le nuove Grappe delle distillerie Castagner e Marzadro, i

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



Vermouth di Torino Superiore

· THE WINEHUNTER AWARD 2018 ·

“..for the outstanding quality of the artisanal production,
born from passion and devotion”

The Tasting commission of the Merano Wine Festival



delprofessore.it

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

— ITALIAN HERITAGE —



Vermouth Del Professore

· THE WINEHUNTER AWARD 2018 ·

“...for the outstanding quality of the artisanal production,
born from passion and devotion”

The Tasting commission of the Merano Wine Festival



BEVI RESPONSABILMENTE

delprofessore.it



Ron Santiago de Cuba, le Whisky special release di Prima Lux Spirits e di Whisky & Co, la liquoristica delle Distillerie Quaglia, il Liquore Strega con le immancabili prelibatezze dolciarie, Bevande Futuriste con le sue nuove bibite carbonate, About Ten con la sua produzione di Gin e liquori.

Molto intrigante il percorso sensoriale organizzato da Liquore delle Sirene alla scoperta della sua essenza e gestito dalla brand owner Elisa Carta.

Cultura e informazione rivolte al consumer erano le linee guida che hanno animato la rassegna e in questo sono

MERANO
 IN ALTO A SINISTRA LO STAND STREGA CON KENIA PALMA E VALERIA ATTEO. AL CENTRO A DESTRA LEONARDO LEUCI E, IN BASSO MAURO LEARDINI.



MERANO

IN ALTO A SINISTRA CARLOTTA MUTTI, A DESTRA MARZIO FURNER E GIGI BOZZONI. SOTTO A SINISTRA ALESSANDRO TOSO, A DESTRA NICOLETTA SANTI. IN BASSO NICOLA RUGGIERO.

stati protagonisti i diretti fondatori e ambassador delle aziende presenti. Anche il cocktail bar ha funzionato come un palcoscenico sul quale i produttori invitavano il pubblico a testare la versatilità dei prodotti in miscelazione.

L'ouverture del MWF 2018 è stata l'imponente cena di gala organizzata per 500 persone all'interno del salone del Kurhaus. Un momento importante lo ha vissuto il Vermouth a fine cena grazie a Del Professore che con il suo Vermouth Classico a base Moscato ha voluto stupire un pubblico che ha avuto modo di conoscere una nuova dimensione del mondo Vermouth.

Come sempre il programma di Merano WineFestival è stato particolarmente ricco. C'è stata una giornata interamen-

te dedicata ai vini biologici e biodinamici con Naturae et Purae, il convegno al Castel Trauttmansdorff di Merano con esperti e interpreti del mondo del vino

KOVAL



WWW.KOVALDISTILLERY.COM



PELLEGRINI S.p.A.

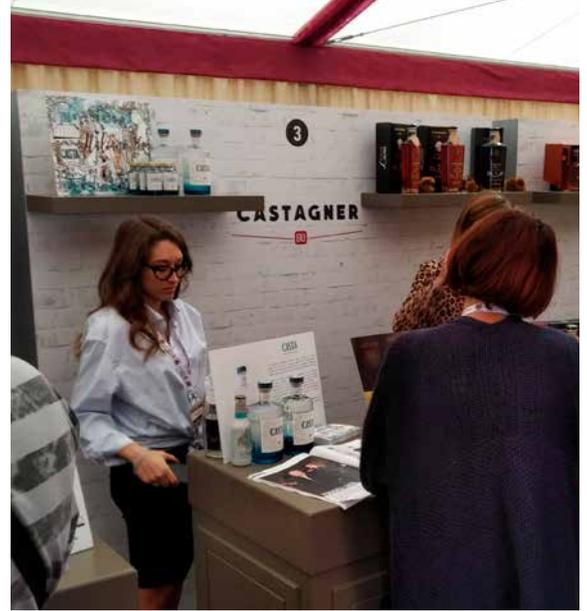
VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net

Pellegrini Spa - [pellegrinisp1904](https://www.instagram.com/pellegrinisp1904)

BEVI RESPONSABILMENTE



MERANO
NELLA FOTO AL
CENTRO A
SINISTRA
FEDERICO
LEONE, A
DESTRA FABIO
ARLOTTI.

a confronto sui temi della sostenibilità, della naturalezza e della purezza, e ancora, bio&dynamica giornata dedicata esclusivamente ai migliori vini biologici, biodinamici e naturali, di oltre 100 azien-

de provenienti da tutta Italia, esposti al Kurhaus. Catwalk Champagne è la sfilata delle migliori maison di Champagne accompagnate da una selezione di eccezionali prodotti culinari.



Altra novità di quest'anno è stata The Circle, un programma di intrattenimento in Piazza della Rena dedicato alle storie di uomini, di cibo, di vino e di territori. The Circle era lo spazio in cui i territori



MERAN WINE FESTIVAL

QUI SOPRA UN MOMENTO DELLA GARA DEL 150° DI VARNELLI. A DESTRA RICCARDO DI DIO MASA IN GARA.

potevano raccontarsi non solo attraverso la degustazione di un semplice assaggio di vino. Un luogo dove gli operatori della stampa si sono potuti ritrovare e diventare testimoni di esclusive performance enogastronomiche, un palcoscenico privilegiato, nel quale le aziende potessero diventare persone da conoscere, un'agorà nel quale gli appassionati ospiti del MWF, potessero socializzare, indulgiando davanti ad un cocktail e ascoltando jazz session live fino alla mezzanotte. The Circle è stato tutto questo.

La Gourmet Arena è uno spazio in cui 77 aziende di culinaria e 10 birrifici hanno animato un percorso di degustazione che ha coinvolto praticamente tutta l'Italia e non solo. Nello stesso spazio c'erano anche 15 tra consorzi di tutela e gruppi rappresentativi dei territori, tra i quali spiccavano Territorium Abruzzo con 11 aziende di culinaria e vini e Territorium Campania con 8 aziende di vini e prodotti gastronomici. In particolare, alla Campania era dedicato un'area show cooking dove assaggiare specialità regionali.

E ancora, le immancabili Charity Wine Masterclass e il contest Xenia – Emergente Sala che premia il miglior giovane professionista di sala. Emergente Sa-

la è un progetto che si impegna nella valorizzazione delle figure professionali di eccellenza nel settore della ristorazione e l'attenzione al mondo dei giovani, un impegno che guarda al futuro nel rispetto del motto "Excellence is an attitude".

Anche quest'anno la prestigiosa manifestazione internazionale è stata presentata in anteprima all'ippodromo di Merano il 29 e 30 settembre e nella capitale il 13 e 14 ottobre all'Acquario Romano.

L'anteprima romana è stata anche il battesimo della rassegna spirit di Merano. Attrazione della due giorni romana è stata la Pallini Perfect Cocktail Competition organizzata con la storica distilleria romana e con uno dei suoi brand distribuiti, VII Hills Gin. Dieci bartender si sono confrontati sullo stage davanti a un folto pubblico incuriosito. Il vincitore è stato Riccardo Di Dio Masa, bartender al Radisson Palazzo Monte Martini di Roma.

Tutto questo ha contraddistinto un Merano WineFestival sempre più caratterizzato dall'eccellenza e dalla qualità, cinque giorni di esperienze all'insegna di quanto di meglio l'Italia ha da offrire nel panorama dell'enogastronomia.

Giulia Arselli



mezzoemezzo®

NARDINI

L'APERITIVO
STA NEL **MEZZO!**



PREPARALO COSÌ:

1 PARTE 
MEZZOEMEZZO

1 PARTE 
DI SELTZ

GHIACCIO 

 **SCORZETTA
DI LIMONE**

BEVI RESPONSABILMENTE



CHARDONNAY, L'ELEGANZA DI UN MITO

A Merano, la “catwalk”
delle bollicine più pregiate

DI VALENTINA RIZZI

Riconferme, sorprese o delusioni? Questa è una delle tante domande che si pongono gli addetti del settore ogni anno quando si avvicina il più importante degli eventi nel mondo del vino: il Merano Wine Festival. Ogni anno si spera di cogliere l'occasione per “scoprire” nuovi vini, per arricchire il proprio bagaglio personale, per stringere legami con le aziende o chiudere trattative importanti.

Giornate più o meno decisive quelle che si svolgono nei quattro giorni di fiera, ma la più importante ed esclusiva è la Catwalk Champagne. È un appuntamento unico nel suo genere che vede riunirsi sotto lo stesso soffitto 56 Champagne in degustazione, ognuno dei quali con caratteristiche ben precise, propria personalità e un carattere deciso. Non è facile produrre una bollicina di alta qualità, con un'identità ben delineata. Con dedizione,



PRODUTTORI
 IN QUESTE
 PAGINE I
 VIGNETI LE
 BOTTIGLIE E LA
 CANTINA
 MAILLIARD.

amore e passione ogni anno i produttori cercano di stupire i propri clienti e se stessi.

Questa giornata ho voluto vestirla di color oro, il colore dello Chardonnay. Le sue origini sono ancora sconosciute, la leggenda vuole che venga dall'antica Persia, ma quello che abbiamo di concreto sono i primi documenti delle vendemmie nella Borgogna, vera patria spirituale e territoriale dello Chardonnay. Si pensa che possa essere nato dall'incrocio del vecchio capostipite Pinot Noir e che il suo netto profumo minerale e terroso sia così simile da confermare questa tesi.

Chardonnay, il vitigno a bacca bianca più diffuso in tutto il mondo, un mito, sintesi di opulenza ed eleganza. Un grappolo d'oro che ha conquistato tutto il globo non solo per il suo prestigio o per la facilità con cui dà buoni raccolti o in certe occasioni rari e unici raccolte, ma anche per la sua versatilità unica. Sono pochi i vitigni che lasciano così ampia scelta di interpretazione ai vignaioli, in pratica lo Chardonnay ha tutto, il pacchetto è completo.



Come possiamo riconoscere all'interno delle nostre bollicine questo grande vitigno? Partendo dal bouquet, sempre intenso e pieno, un intreccio di sapori sapidi, agrumati, pesca, frutti tropicali, banana, menta, fiori bianchi, poi rocce e funghi in stile Pinot Noir e se passato in



CHAMPAGNE
IN ALTO MICHEL
MAILLIARD (A
SINISTRA) E IL
LOGO
DELL'AZIENDA.

barrique si esalteranno i sentori smoky, burrosi e vanigliati, che con gli anni si evolveranno in un esaltante bouquet di profumi. Un vitigno dal quale produrre un vino strutturato e acido, opulento, sapido, ovvero, le caratteristiche principali per un “vino Base” dal quale creare la magia della bollicina. E qui inizia la mia ricerca; ritrovare le caratteristiche autentiche dello Chardonnay nel bicchiere di degustazione. Cercare quel prestigio e quell'autenticità che solo i Blanc de Blancs sanno avere.

La Maison Michel Mailliard è stata tra le prime a catturare la mia attenzione. Situata nel cuore della Cote des Blancs a Vertus, comune premier cru all'interno della Marne. Mailliard è attualmente gui-

data dalla terza e quarta generazione, 23 ettari di proprietà metà dei quali ubicati proprio a Vertus e nei rimanenti territori circostanti. Per Michel Mailliard lo Champagne non è mai stato solo una questione di tecnica enologica, piuttosto emozione e cultura.

Secondo gli esperti e intenditori questa zona dona vita ai migliori Champagne, grazie alla sua terra che poggia su uno strato sottile di gesso. La convergenza tra questo terroir unico nel mondo e il duro lavoro umano della maison creano la mineralità caratteristica di questo Champagne. “L'arte del fare”, come viene definita dalla Maison, rende questo Champagne degno di nota. Lo sfruttamento del terroir e il suo carattere tipico, in alcuni casi è l'arte di creare un vino più grande della somma dei vini che lo compongono. In altri casi è la magia della natura che è autosufficiente nel creare l'equilibrio tra aromi.

**Cuvée Mont Vergon. 1er Cru.
Millèsime 2008**

100% Chardonnay da singoli vigneti e da annate eccezionali da vigneti in Vertus. Vins Clairs in inox e affinamento sui lieviti per 7 anni con un residuo zuccherino di 8

VARNELLI

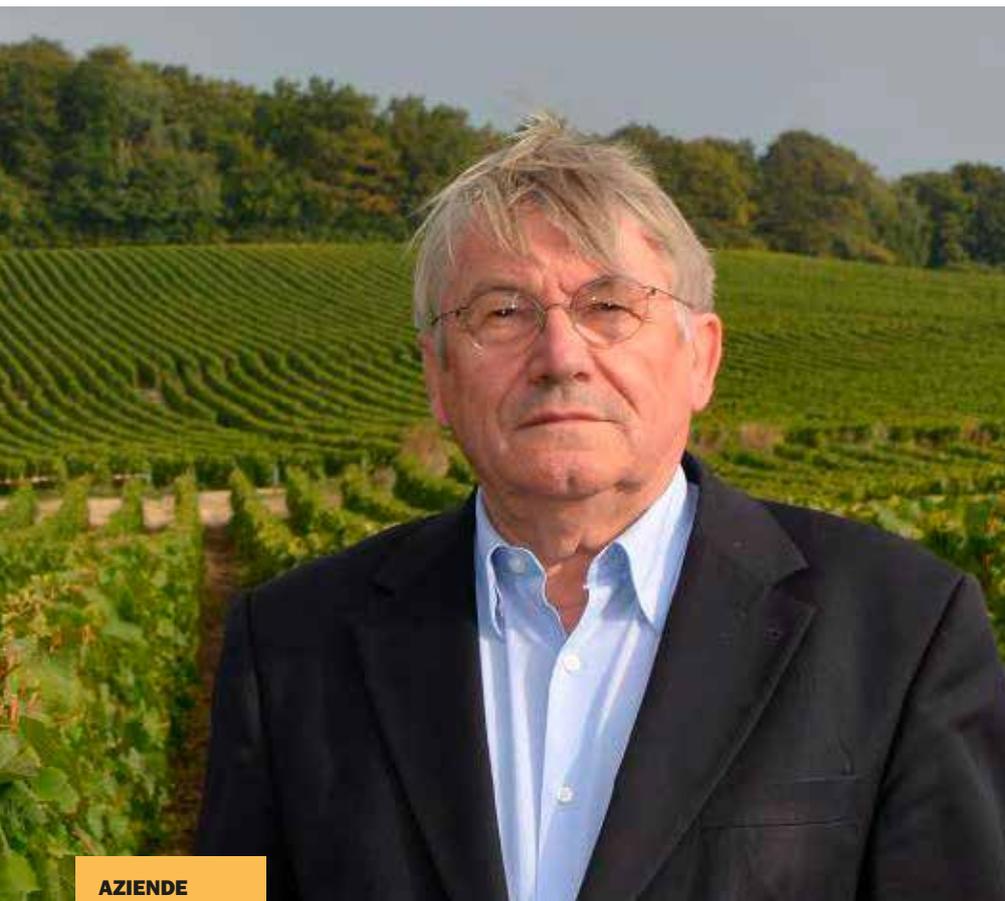
dal 1868

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE



AZIENDE

QUI SOPRA UN'ALTRA IMMAGINE DI MICHEL MAILLIARD E, A DESTRA, UNA BOTTIGLIA DEL 2008.

gr/l. Complesso ed elegante, un brillante color oro che prelude uno Chardonnay di struttura e di ottima fattezze. Naso articolato composto da un bouquet di sentori tropicali e speziati proveniente dalla lunga permanenza sui lieviti, una nota agrumata che ricorda il limone richiama subito alla freschezza. Palato molto elegante, armonioso ma allo stesso tempo pieno, coerente con il retrolfatto. Persistenza lunghissima.

Uno Chardonnay di un'eleganza unica, una produzione attenta in ogni aspetto che si riflette a pieno in tutta la sua bollicina. Un'eccellente sorpresa che ha dato prova di finezza ed eleganza sorretti da una materia prima di grande valore. Direi vini armoniosamente amalgamati. Camminando tra i vari banchi d'assaggio, sempre alla ricerca di qualcosa che catturasse di nuovo la mia attenzione ho



intravisto una bottiglia, quasi nascosta, dall'etichetta argentata. Come già è chiaro, da molti anni scoprire nuovi produttori di Champagne degni di nota è piuttosto complicato. Quelli di valore, infatti, sono tutti già importati in Italia, o quasi, mentre eventuali sorprese hanno una produzione talmente piccola da essere di fatto, ignorati o inesistenti per il mercato. Ma è proprio qui che si celano bollicine sorprendenti.

La Maison Trousset-Guillemart ne è un esempio, piccolo produttore (un RM da circa 70.000 bottiglie annue) di LesMeneux, nella cosiddetta Petite Montagne. Nel 1956 France Guillemart, sposando Jackie Trousset, porta in dote 2,2 ettari di vigne. Nacque così creato nel 1958 il marchio Trousset-Guillemart.

Famiglia di vigneron di Sacy con tradizione plurisecolare. Dopo decenni di



DIPLOMÁTICO

RUM



REDISCOVER RUM.
DISCOVER DIPLOMÁTICO.

RONDIPLOMATICO.COM

BEVI RUM DIPLOMÁTICO RESPONSABILMENTE

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEL CARAIPI - WWW.COMPAGNIADEL CARAIPI.COM



CHAMPAGNE TROUSSET GUILLEMART PREMIER CRU



PRODUTTORI

QUI SOPRA I
VIGNETI
TROUSSET
GUILLEMART.
A DESTRA IL
LOGO
DELL'AZIENDA.

conferimento delle uve alla locale cooperativa, nel 2008 Jean-Phillippe e Karine danno vita alla propria realtà con un'idea di eccellenza all'insegna della modernità. Jean-Philippe è particolarmente scrupoloso durante tutte le fasi di elaborazione del “Prodotto”.

Fermentazione prevalentemente in acciaio tranne che per una piccola produzione. Affinamento sui lieviti da circa 2 anni fino ai 5.

La qualità della materia prima, coccolata fin dalla sua nascita in vigneto, unita dalla moderna

tecnologia di cantina permettono di ottenere Champagne di grande naturalità e freschezza. Ed è qui che nasce un “insolito” Blanc de Blancs! Fare uno Champagne da solo Chardonnay nella cosiddetta

Petite Montagne, patria del Pinot Noir e in seconda battuta del Meunier, è piuttosto inusuale. Volendo sottolineare la bontà del suo vigneto più bello di Chardonnay, sito proprio dietro lo Chateau di Sacy, Jean-Philippe Trousset decise di non impiegarlo più in assemblaggio. Uno Champagne a dir poco particolare, fermentato in legno (tonneaux) e poi strutturato come Solera, iniziato nel 2009 e con vini conservati in botti da 10 hl. Dedicato alla loro figlia Anna, Jean-Philippe e Karine vogliono sottolineare l'importanza di questo Champagne.

Blanc pur Chardonnay Anna T. 100% Chardonnay

Dandogli il suo tempo questo Champagne migliora facendosi più fine e meno boisé. L'aspetto iniziale gli conferisce un bouquet molto particolare e non adatto alla massa. Olfatto prevalentemente tostato, vinoso, burroso ma che sorprende con una nota fresca di agrumi e una nota floreale che non ci si aspetta. Ma è

*Materie prime
di qualità
e tecnologia
producono
Champagne di
grande naturalità
e freschezza*



FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL

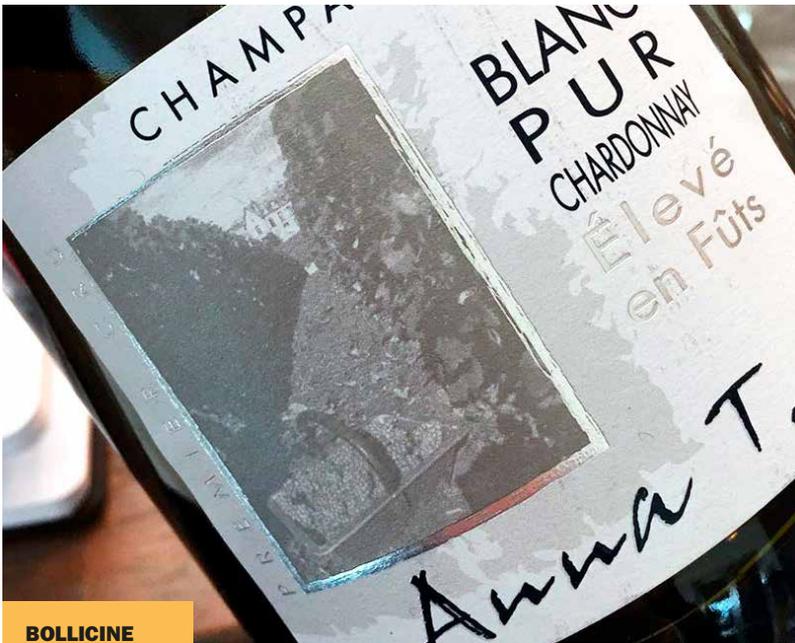


THE
ORIGINAL
STORE AND POUR PACKAGE

American Beverage Marketers Delivering the Ultimate Cocktail Experience

www.finestcall.com

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



BOLLICINE
 IN ALTO A
 DESTRA JEAN
 PHILIPPE
 TROUSSET. QUI
 SOPRA LA
 BOTTIGLIA
 DEDICATA ALLA
 FIGLIA ANNA.

l'assaggio la vera rivelazione. Splendida bollicina, bella la materia prima di partenza, grassa ma mai insistente, tesa e succosa per via dell'ottima spalla acida. Un gioco gustativo unico su questa vinosità "borgoneggiante" anche se c'è sempre quel "non so che" a riportarlo in Champagne grazie al suo finale gustoso. No, non è la mineralità, propria dei Blanc de Blancs della Cote des Blancs, piuttosto una pulizia, un'energia che si esprime con una vellutata rotondità. Fedele allo

stile del produttore, non è uno Champagne che mira alla complessità, ma alla piacevolezza.

Bevibilità che premia! È sicuramente il concetto migliore per racchiudere quello che sono questi due Champagne dal carattere unico. Senza pretesa alcuna, entrambi hanno voluto dimostrare alle grandi etichette che a volte la "semplicità" e la perseveranza sono la combinazione perfetta verso il successo.

Valentina Rizzi

TABAR

L'ORIGINALE PREMIUM GIN
DELLA BASSA MODENESE





1866 MAURIZIO STOCCHETTO

Lo sbaglio perfetto

DI FABIO BACCHI

Per Maurizio Stocchetto la tradizione è l'esperienza che diventa arte, parte di una storia sempre nuova quando viene raccontata.

Il 13 ottobre 1967 Mirko Stocchetto rilevava un bar situato in via Plinio 19 a Milano. Nel capoluogo lombardo Mirko portava la cocktail culture appresa e affinata al bar dell'Hotel Posta di Cortina. Oggi il Bar Basso è per Milano l'icona di uno stile amarcord a cui è devota una

clientela che in quel locale trova una seconda casa da ormai 50 anni. Alla sua guida vi è oggi Maurizio, figlio del fondatore.

Maurizio Stocchetto è il tipico figlio d'arte con un'eredità pesante, importante da rispettare e perpetuare. Per lui il bartending è una forma di arte che si esprime in quel microcosmo di storie nuove e antiche che è il bar. Suo padre, Mirko, è stato l'inventore di uno dei più

iconici drink italian style nel mondo, il Negroni Sbagliato. Nella storia del bartending, probabilmente, mai errore fu più fortunato per una dinastia di bartender che da Milano si è fatta conoscere ovunque con il Bar Basso e il suo Negroni Sbagliato. Riconoscere l'esponente dell'ultima generazione Stocchetto nel Bar Basso di Milano è semplicissimo. Entrando nel suo bar a Milano incontrerete il suo sorriso, un sorriso che si chiama Maurizio.

L'atmosfera del Bar Basso è retrò quanto basta per trasportarvi indietro nel tempo. I grandi e tradizionali calici che contengono il Negroni del Bar Basso sono oggetto di ammirazione e malcelato stupore da coloro che sono abituati a consumare il drink nel classico tumbler. Testimonianze del tempo che fu, fatto di bottiglie e ricordi di una lunga storia di bartending, illustrati da Maurizio che ricorda il genitore come uno dei padri di quel bartending protagonista della "Dolce Vita" passata alla storia.

Cosa rappresenta il Bar Basso per Milano e per te?

«È la mia casa, lo è sempre stata e lo sarà per sempre. Conserviamo il tempo – racconta Maurizio – quel tempo che mio padre ha saputo trasportare da Cortina d'Ampezzo a Milano quando rilevò questo bar per farne casa sua e dei milanesi. Era il tempo della Dolce Vita e di un jet set che ha lasciato il segno. Qui guardiamo con molta attenzione e rispetto alle mode che vanno e vengono rincorrendosi nel tempo, ne carpiamo quei tratti che si fondono con il nostro stile, ma in fondo rimaniamo sempre noi stessi. La nostra clientela ha già fatto le sue scelte e noi ne siamo parte, con grande orgoglio. La storia del Negroni e del suo cugino "diverso" inventato da mio padre si collega a



quella di un'Italia narrata nei libri che parlano di questo cocktail, nelle interviste che rilasciamo a giornali di tutto il mondo. Per questo motivo quando creiamo un nuovo cocktail prendiamo ispirazione da eventi storici e dalle loro ripercussioni sulla società. Gli ingredienti sono parte della storia dei paesi, Milano è la città dell'aperitivo, della moda, della cocktail culture italiana, il Negroni Sbagliato è una delle sue massime espressioni e ha



saputo farsi apprezzare in tutto il mondo. Il Negroni Sbagliato nacque quando mio padre utilizzò per sbaglio una bottiglia di Prosecco al posto del Gin. Mai sbaglio fu più perfetto e a esso è legata la mia storia».

Cosa lega Maurizio Stocchetto a Cherry Heering?

«Ricordo molto bene gli inizi della mia carriera nel bar di mio padre, le bottiglie di Cherry Heering elegantemente disposte sugli scaffali. Ma il Cherry Heering lo avevo già conosciuto nel periodo dell'infanzia. Collezionavo bottiglie mignon che mi regalava papà. Le prime furono proprio quelle di Heering. Le conservo ancora. Mi piace ispirarmi a eventi storici per la creazione dei miei drink. Nel 1866 un compositore poeta e musicista fran-

cese, Jean Baptiste Clément, scrisse una canzone chiamata "Il tempo delle ciliegie". Jean Baptiste Clément era anche un membro della Comune di Parigi. Il brano divenne un classico francese molto famoso, riadattato anche da altri artisti come Yves Montand e Edith Piaf. Le ciliegie di quella canzone mi rimandano alle ciliegie di Heering, la freschezza delle idee del compositore mi ricorda quella di Herring. Ho dedicato il drink a quel poeta e l'ho chiamato "The Communard". Mi piacciono le ricette semplici, quelle che trovano forza nella loro semplicità, come il Negroni. È per questo motivo che mi piacerebbe vedere un ritorno al basic della miscelazione, con ricette meno esasperate e facilmente interpretabili, con bartender che si dedicano all'essenza dell'ospitalità, mettendo il cliente al centro di tutto. Concludo con un augurio: quello di vedere una maggiore presenza femminile sulla bar industry e sul mercato».

Fabio Bacchi



LA RICETTA

THE COMMUNARD

INGREDIENTI

- 1/10 Dry Vermouth
- 7/10 Vodka
- 2/10 Cherry Herring

Tecnica: Build. **Glass:** coppetta cocktail. **Garnish:** una buccia di arancia modellata come un baffo che ricorda quelli di Jean Baptiste Clément, e una ciliegia.

L'eccellenza
del Limoncello
100% limone
di Siracusa IGP



Per info contattare info@stock-spa.it

UN PREMIO ALLA CLASSE

A Rapallo, la terza edizione del format di Danilo Bellucci

DI GIULIA ARSELLI

“1 10 e Lode” è un evento che celebra la professionalità del bartending alberghiero a 5 stelle. Per la terza edizione l’anchorman Danilo Bellucci è ritornato in una delle strutture più prestigiose d’Italia: l’Excelsior Palace Hotel di Rapallo. Questa location è ambasciatrice dell’hotellerie italiana a 5 stelle, punto di riferimento mondiale dell’accoglienza.

Il 31 ottobre 1868 la tratta ferroviaria

che partiva da Genova per arrestarsi a Sestri Levante arrivò sino a Rapallo. La ferrovia contribuì al processo di modernizzazione e sviluppo dei servizi e del turismo che insieme al clima, particolarmente mite della riviera ligure, dettero impulso alla nascente attività turistica della Rapallo di fine '800 e inizio '900. Aprirono i primi hotel di lusso, caffetterie e ristoranti, sale cinematografiche e da ballo, stabilimenti balneari, ville signo-





ri in stile Liberty e neoclassico, e dal 1902 al 1927 un casinò nelle sale del Kursaal Hotel.

Tra le personalità che visitarono e soggiornarono a Rapallo, meta di re, regine e imperatori, vi furono il filosofo Friedrich Nietzsche (che a Rapallo, nel gennaio 1883, compose la prima parte di "Così parlò Zarathustra"), il presidente degli Stati Uniti d'America Theodore Roosevelt, il compositore Franz Liszt, lo scrittore Guy de Maupassant, Eleonora Duse, Ezra Pound ed Ernest Hemingway che citerà il suo soggiorno rapallese nel racconto "Gatto sotto la pioggia".

Tra le location preferite da quello spaccato del bel mondo internazionale vi era un hotel in particolare, l'Hotel



COMPETITION

IN ALTO LA
PREMIAZIONE
DELLA GARA
"110 E LODE".
QUI SOPRA I
GIUDICI.
PIÙ A SINISTRA
ANDREA CASTA
E QUI ACCANTO
ANDREA
FRANCARDI.

110 E LODE
QUI ACCANTO
FLAVIO SCANU.
A DESTRA
GIANNI NOLFI.



Kursaal, lussuoso complesso liberty sul mare. Il Kursaal Hotel ospitò il primo Casinò in Italia, nel 1902, e oggi è divenuto l'Excelsior Palace Hotel. Facciate, ornamenti, saloni maestosi testimoniano la raffinatezza dell'epoca che ancora oggi si percepisce varcando la porta

girevole dell'hotel guidato dal direttore Aldo Werdin.

Danilo Bellucci e la sua agenzia di eventi e comunicazione sono i promotori di un evento che vuole mantenere accesi i riflettori su un bartending discreto ed elegante, una immagine diversa dalla

moderna scena animata da bartender tatuati e barbuti con piercing in bellavista. Tra i partecipanti, i bartender di alcuni degli hotel più blasonati d'Italia.

L'eleganza dell'eccezionale location prestatasi per l'occasione è stata la degna cornice di un evento ottimamente organizzato e ben riuscito, al quale hanno dato supporto molti brand espo-

nenti della spirit industry italiana. In un clima molto amicale, con lo spirito del ben ritrovarsi, le tradizionali giacche beige ben si intonavano agli eleganti spazi dell'Excelsior.

La giornata precedente il concorso si è tenuta la cerimonia degli Order Of Merit, un riconoscimento che Danilo Bellucci attribuisce a dei bartender italiani che si sono affermati all'estero. La cerimonia si è svolta nell'incantevole location del Faro Lounge Bar di Portofino incastonato sulle ripide scogliere a picco sul mare.

Quest'anno i premi sono andati a Luca Rapetti, Danilo Pozzone, Maurizio Di Maggio, Luca Coslovich, Michele Fiordoliva e Mariantonietta Varano. Il concorso era intervallato dagli spazi educational dedicati a importanti brand che con i loro ambassador hanno presentato i prodotti con relativo tasting.

I bartender partecipanti non erano proprio principianti alle prime schermaglie, piuttosto esperti uomini di bar che nella loro carriera hanno e incontrano una clientela elitaria abituata a un lifestyle importante. Il coordinamento delle varie fasi del concorso era affidato alla

Danilo Bellucci è il promotore di un evento che mantiene accesi i riflettori su un bartending discreto ed elegante



**PURO
GHIACCIO**

info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it





ORDER OF MERIT

LA GIORNATA DEI RICONOSCIMENTI AI BARTENDER ITALIANI.

squadra di lavoro coordinata da Michele di Carlo che ha svolto i suoi compiti alla perfezione.

Visibilmente commosso durante il suo intervento di fronte la platea, Danilo Bellucci ha voluto ricordare la brillante

storia del bartending italiano focalizzando su quelli che sono i fondamentali della professione, classe, stile e attenzione al cliente, che forse è cambiato, ma che rimane il centro attorno al quale ruota tutta l'industria dell'ospitalità.

Arduo lavoro per la giuria composta da Giorgio Fadda (judge director), Francesco Cione (technical judge), Angelo Donnalioia (Presidente AIBES), Roberto Giannelli (Presidente FIB), Ernesto Molteni (Presidente ABI Professional), Marco Ranocchia (Presidente Planet One), che alla fine ha decretato il vincitore dovendo esprimere diversi giudizi, dall'esecuzione alla presentazione, fino alla qualità organolettica fatta di bilanciamento e armonia nel cocktail.

Dopo una competizione serratissima in cui il podio è stato assegnato con uno scarto minimo di punteggio, Andrea Francardi, di Fonteverde Spa Resort, San Casciano dei Bagni in provincia di Siena, ha vinto con il suo cocktail "Torino Milano New Age". A seguirlo Giovanni Nolfi dell'Hotel Caruso Belmond (Ravello, SA) e Flavio Scanu dell'Hotel Principi di Piemonte (Torino), rispettivamente con argento e bronzo.





«È stato un evento in famiglia, mi ha colpito la forza dei nostri giovani grintosi. Un omaggio al mondo dei barman con grande soddisfazione e senza nessuna pecca. Mi sono visibilmente emozionato e tanti partecipanti mi hanno detto di aver vissuto un momento piacevole tra professionalità e amicizia», ha detto felice Bellucci.

Lo Yachting Bar dell'hotel, guidato da Oreste, l'ormai storico resident head bartender, non ha mancato di supportare ed esaudire tutte le richieste dei competitor. Ma una menzione particolare la vogliamo riservare allo staff tutto dell'Hotel Excelsior.

Una squadra perfetta che si muove con esperta geometria in ogni manifestazione di quel senso di servizio e ospitalità che contraddistingue il lusso. Quel lusso che è, soprattutto, il tempo dedicato al cliente.

Giulia Arseli

LE RICETTE VINCENTI

1° CLASSIFICATO
ANDREA FRANCARDI
 Fonteverde – San Casciano dei Bagni (SI)

TORINO MILANO NEW AGE

- 1 dash Velier – The Bitter Truth Orange Bitter
- 8,0 cl Martini & Rossi – Martini Vermouth Riserva Speciale Ambrato
- 2,0 cl Martini & Rossi – Martini Fiero
- 2,0 cl Campari – Campari
- 4,0 cl D&C – Abbondio bianca gazzosa classica

2° CLASSIFICATO
GIOVANNI NOLFI
 Hotel Caruso Belmond – Ravello (SA)

UNOMÁS

- 3,0 cl Compagnia dei Caraibi – Diplomáticoreserva esclusiva
- 3,0 cl Branca – Carpano Antica Formula vermouth
- 2,0 cl Giardini d'Amore – liquore cannella
- 2,0 cl D&C – Marie Brizard crema di cacao bianca
- GocceVelier – The Bitter Truth
- Orange Bitter

3° CLASSIFICATO
FLAVIO SCANU
 Hotel Principi di Piemonte – Torino

DEGREE

- 2,0 cl Poli – Airone Rosso
- 2,0 cl Poli – Elisir di limone
- 2,0 cl Poli – Polimoscato
- 2,0 cl Derby Blue - sciroppo di fragola
- 12cl Bitter Salfa Ginger Beer

PPS

PELLEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

f Pellegrini Spa - @ pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



AVOCADO: BURROSO E VERSATILE

Un jolly in miscelazione. Sorprendente col Tequila o nel Bloody Mary

DI GIOVANNI CECCARELLI

L'avocado, conosciuto anche come *alligator pear* (pera alligatore), burro vegetale o pera burrosa (*butter pear*) è un frutto particolare sotto diversi aspetti e poco utilizzato in miscelazione.

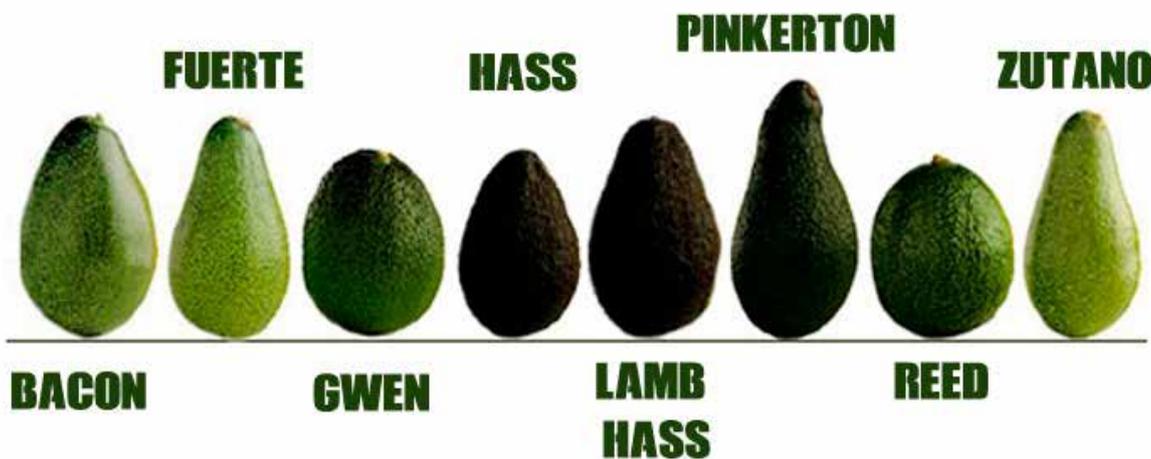
Probabilmente originario del Messico, le prime testimonianze storiche dell'utilizzo di questo frutto risalgono al 8000-7000 a.C. e sono state trovate nella caverna Coxcatlan, nella valle di Tehuacan, Messico. In epoca

precolombiana era conosciuto anche dagli Aztechi che lo consideravano afrodisiaco e gli diedero il nome di *ahuacatl*, che significa testicoli, per via della sua forma.

La vera diffusione mondiale di questo frutto iniziò tuttavia nell'epoca coloniale. Infatti abbiamo tracce storiche della presenza dell'avocado fuori dal Messico, in Colombia, Perù, Panama, Ecuador intorno al 1550, Jamaica nel 1657, per poi diffondersi in tutto



AVOCADO
 QUI SOPRA I
 FIORI E IL
 FRUTTO DELLA
 PIANTA.
 IN BASSO
 ALCUNE
 VARIETÀ.



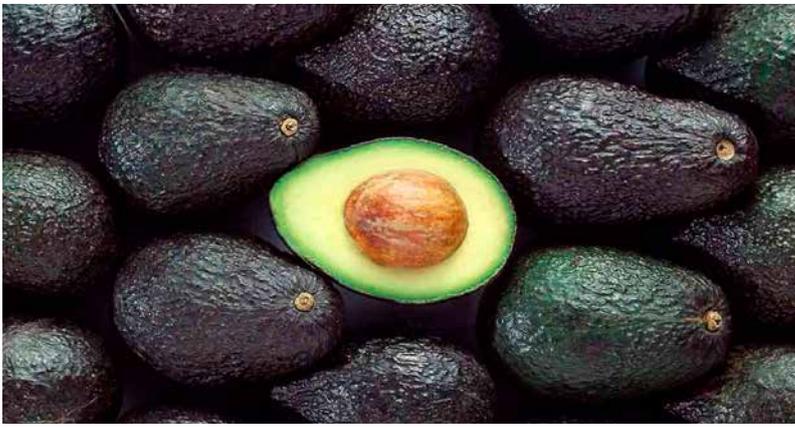
il mondo. Oggi è diffuso e coltivato in più di 64 nazioni. In Italia viene coltivato in Sicilia.

Appartenente alla famiglia delle *Lauraceae* è l'unica pianta di questa famiglia a produrre un frutto edibile, importante a livello commerciale anche se, della famiglia delle *Lauraceae*, fanno parte piante come l'alloro e la cannella. L'albero può raggiungere i 30 metri di altezza, è sempreverde, le foglie sono lanceolate oppure ovali, di colore scuro. Le foglie di alcune varietà hanno un aroma che ricorda l'anice. Il frutto è una bacca a seme singolo, a forma di pera, di peso variabile a seconda delle varietà, tra i 50g ed i 2kg. Il colore della buccia può variare dal

verde chiaro al viola/marrone scuro (quasi nero).

La prima particolarità di questo frutto, da cui ne deriva la sua più importante caratteristica organolettica, è la presenza nel mesocarpo di alcune cellule contenenti grassi. L'avocado è infatti un frutto dalla consistenza non solo cremosa, anche grassa, che ben si presta alla realizzazione di salse come la messicana Guacamole. Questa sua caratteristica gli valse il nome di burro vegetale o burro del guardiamarina (o del marinaio) perché nell'età coloniale sulle navi veniva usato come sostituto del burro.

La seconda particolarità è legata al pro-



AVOCADO
IN ALTO LA
VARIETÀ HASS.
QUI SOPRA LA
HASS. IN ALTO
A DESTRA IL
GUACAMOLE.

cesso di maturazione. L'avocado è un frutto climaterico, ma a differenza degli altri frutti, per maturare completamente deve essere staccato dalla pianta perché quest'ultima produce delle sostanze che inibiscono la produzione di etilene, l'ormone che ne regola la maturazione. Una volta staccato dalla pianta procede verso la maturazione completa diventando sempre più morbido al tatto e gustoso. In questa fase cambia anche il colore della buccia.

Dal punto di vista botanico l'avocado si divide in 3 gruppi: *Persea americana* var. *americana*, chiamato anche West Indian Avocado, *Persea americana* var. *drymifolia*, detto anche Mexican Avocado, e *Persea nubiigena* var. *guatemalensis*, detto anche Guatemalan Avocado.

La cultivar ad oggi più importante a livello mondiale è la Hass (probabilmente un ibrido tra guatemalan e mexican), considerata lo standard di eccellenza. Questa

cultivar è stata brevettata nel 1935 da Rudolph Hass che aveva piantato dei semi provenienti dal Guatemala per avviare una piccola produzione. Sembra che Rudolph facesse il postino. La varietà Hass prese presto il sopravvento sulla Fuerte, varietà importantissima fino agli anni '60. È facile riconoscere questo frutto perché la buccia tende a diventare quasi nera a completa maturazione.

L'avocado è relativamente semplice da gestire al bar. Consiglio di acquistare avocado ancora duri, di modo che siano meno sensibili a urti e abrasioni. Per favorirne la maturazione potete conservarli fuori frigo, a contatto con mele, banane o frutto della passione. Questi frutti, grandi produttori di etilene, inducono la maturazione. I frutti non completamente maturi devono essere conservati tra i 5 e i 13°C, quelli maturi anche in frigorifero (2-4°C).

In miscelazione l'avocado è un frutto poco utilizzato, probabilmente per la sua particolare consistenza grassa, consistenza che per esempio è perfetta e interessante se trasformata in una spuma. Provate a realizzare (o acquistate) una guacamole e aggiungete due bar spoon di questa salsa in un Bloody Mary: una volta trovato l'equilibrio, il sapore vi stupirà. Provatelo anche con del Tequila.

Dell'avocado si può acquistare anche l'olio, facilmente utilizzabile per aromatizzare distillati o liquori con la tecnica del fatwashing.

Giovanni Ceccarelli



—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—

LA MAGIA DELL'AVIARY

THE AVIARY COCKTAIL BOOK

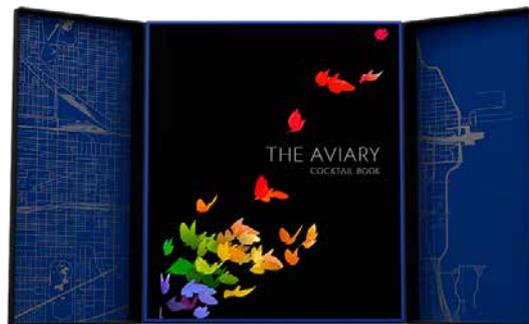
MICAH MELTON – Illustrazioni di Sarah Hemberger

440 pagg. – Usd 135,00 reserve edition – Usd 85,00 standard edition

I processo creativo di questo libro è durato due anni, una realizzazione complicata e meticolosa, in perfetto stile “Aviary”. Eppure quel lavoro si traduce in qualcosa che mette a proprio agio chiunque voglia cimentarsi nella produzione delle ricette illustrate. Non è poco se si considera che l’“Aviary” di Chicago ha praticamente rivoluzionato le regole canoniche del bartending classico. Ha inventato i barchef che creano bevande da laboratorio in un ambiente culinario.

Per molti addetti ai lavori l’“Aviary” è il bar più sperimentale del mondo e questo libro non poteva essere da meno. Alcune delle 115 ricette del libro prevedono iterazioni multiple che hanno portato poi al risultato finale. Così si trovano drink che riportano sia la versione analcolica che alcolica e le tecniche di esecuzione realizzabili sia da un neofita a casa che da un esperto bartender. Ci sono sezioni su diverse tecniche, quindi una sezione che presenta 20 diverse ricette per il Porthole, o 10 per In The Rocks.

Nick Kokonas co-proprietario di “The Aviary” ha dichiarato: «L'intero settore editoriale si basa su un modello che è piuttosto vecchio e non volevamo fare un altro libro cocktail in bianco e nero... un altro “Gentleman’s Guide to Cocktails”. Volevamo fare qualcosa di innovativo e interessante».



Il libro cattura l’essenza dell’“Aviary” attraverso le sue ricette create con un approccio culinario. Al momento, il volume è disponibile solo negli USA.

The Aviary Cocktail Book è stato realizzato grazie a un crowdsourcing che ha raccolto oltre \$ 400.000. Per realizzare il progetto, Kokonas ha costruito uno studio e comprato le apparecchiature fotografiche e per la stampa. Al progetto editoriale ha partecipato anche Allen Hemberger, noto artista di effetti visivi che ha sviluppato il linguaggio visivo del libro.

Sono state studiate a fondo le varie tecnologie di produzione dei libri per decidere quale sarebbe stata la più funzionale e assemblato uno studio di cucina unico e dedicato, in cui chef e designer hanno lavorato fianco a fianco per esaltare la produzione delle ricette in un modo mai realizzato da alcun libro. Il prezzo è elevato, ma sicuramente il miglior cocktail book dell’anno.

Alessandro Palanca

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@saviotradng.it - www.saviotradng.it

SAVIO
CHOOSE. TASTE. ENJOY.

Merry
CHRISTMAS



AMARO
Underberg[®]

IL SEGRETO DI UNA BUONA DIGESTIONE

