

BarTales

ANNO VI | N. 5 | GENNAIO 2019

Hot Spirit

IL TEMPO FERMO DI MADEMOISELLE

Report

I MAGNIFICI OTTO

Cocktail Story

BISHOP&NEGUS



LIQUID STORY/SARANDREA

NEL PAESE DEI GATTOPARDI

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
L'ANNO CHE SARÀ
- 6** **News** DAL MONDO
- 8** **Cocktail Story** di Luca Rapetti
BISHOP & NEGUS
- 22** **Liquid Story/1** di Fabio Bacchi
NEL PAESE DEI GATTOPARDI
- 34** **Liquid Story/2** di Alessandro Palanca
SPIRITO (BI)CENTENARIO
- 42** **Focus On** di Giulia Arselli
BENVENUTI ALL'ATELIER
- 54** **Hot Spirit** di Melania Guida
IL TEMPO FERMO DI MADEMOISELLE
- 64** **Report/1** di Giulia Arselli
LARGO ALLE DONNE
- 74** **Report/2** di Pino Perrone
I MAGNIFICI OTTO (1)
- 80** **Competition** di Fabio Bacchi
SFIDA TRA GLI ALAMBICCHI
- 94** **Zoom/1** di Valentina Rizzi
OLTRE LO CHAMPAGNE
- 106** **Zoom/2** di Fabio Bacchi
1983, ORON LERNER
- 110** **How to Mix** di Giovanni Ceccarelli
CAMOMILLA: LA "SPOSA" IDEALE
- 118** **Book corner** di Alessandro Palanca
AFFARI DI FAMIGLIA



ANNO VI | N. 5 | GENNAIO 2019

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)

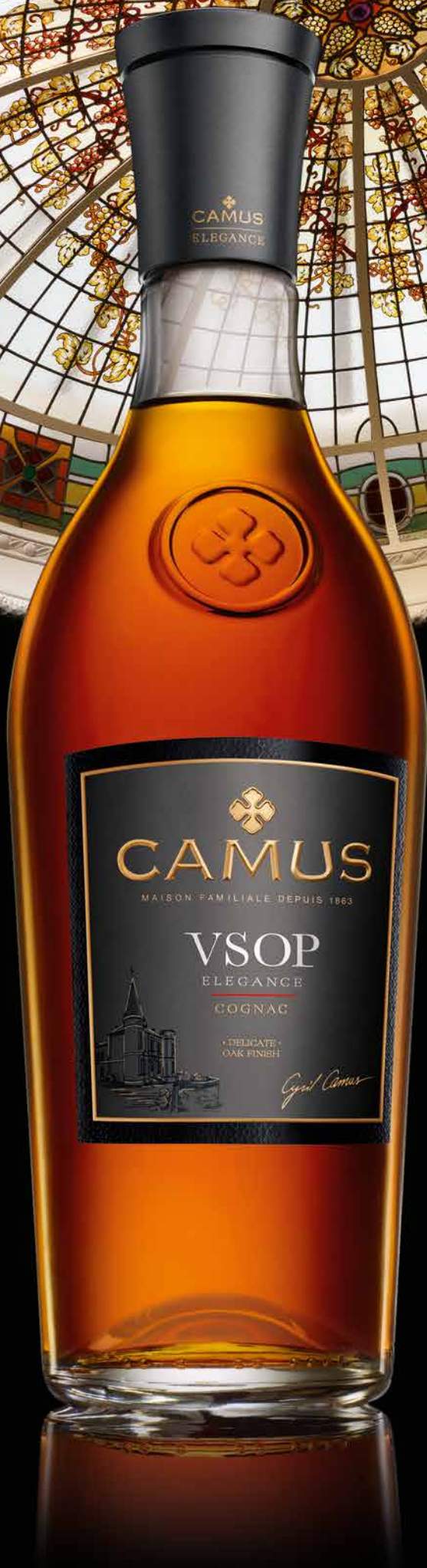
Registrazione. n. 35 del 8/7/2013 Tribunale di Napoli
www.bartales.it

© 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




CAMUS

MAISON FAMILIALE DEPUIS 1863

ELEGANCE

COGNAC

Cyril Camus

BEVI RESPONSABILMENTE



1731
FINE & RARE



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net

f Pellegrini Spa - @ pellegrinisp1904

BEVI RESPONSABILMENTE

L'ANNO CHE SARÀ

Anno nuovo, buone nuove. Con le bollicine in testa, innanzitutto, e non è solo un modo di dire per ricordare i festeggiamenti passati o in corso... Crescono ancora e non di poco le vendite di Spumante, in Italia e all'estero. A conti fatti, e secondo i dati Istat elaborati da Ismea, partner dell'Osservatorio del Vino, saranno stati ben 66 i milioni di bottiglie stappate in casa nostra, nel corso delle festività, e 181 milioni quelle all'estero. In sintesi, il 5% in più. Un premio a quel comparto che, soprattutto all'estero, viene considerato il vero e proprio simbolo dell'eccellenza *Made in Italy*. Come quell'"orgoglio piemontese" che è l'Alta Langa ci racconta Valentina Rizzi, a pag. 92. Spumante italiano straordinario, deve tutto alla visione ambiziosa di Carlo Gancia che, a fine Ottocento, sfruttando e rielaborando tutto quanto aveva appreso negli anni francesi a Reims, creò, nel 1865, un nuovo tipo di Champagne, che chiamò Spumante italiano. Semplicemente, *ça va sans dire*, applicando alle uve moscato tipiche della sua zona il metodo Champenoise d'Oltralpe. *Voilà*. L'altra buona nuova è il Jefta (Japan-Eu Free Trade Agreement), l'accordo commerciale tra Unione Europea e Giappone che entrerà in vigore il primo febbraio. Di fatto, la liberalizzazione del mercato automobilistico dal Giappone verso l'Europa e dall'altro quello dei prodotti agroalimentari Ue verso il Paese del Sol Levante. Per quel che ci riguarda: le birre europee potranno essere esportate in Giappone come birre e non più come bibite alcoliche e il vino sarà libero da dazi che finora hanno gravato per il 31% sugli sparkling e per il 15% sull'imbottigliato. In pratica, sempre stando ai numeri, un accordo pronto a coinvolgere un mercato di oltre 600 milioni di persone e capace di rappresentare un terzo del Pil mondiale. Mica male. Una volta di più, allora, in alto i calici...



NAVY RUM

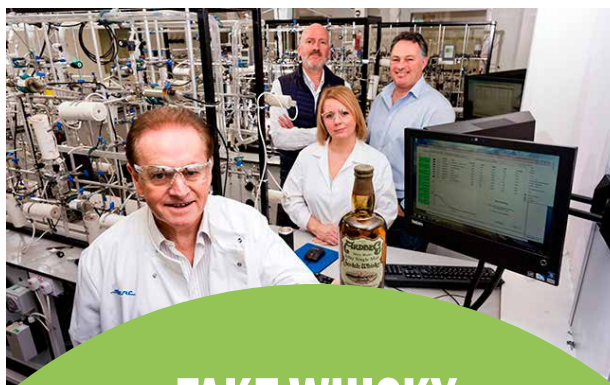


Navy Island è una piccola isola tropicale situata al largo della costa nord-est della Giamaica, presso Port Antonio. Nel XVIII secolo era utilizzata dalla marina reale britannica (British Royal Navy), da cui prese il nome. La ricca storia dell'isola è stata la fonte d'ispirazione per il brand Navy Island, Rum tradizionale giamaicano. La distillazione small batch in pot still è il tradizionale metodo giamaicano di distillazione. Navy Island XO Reserve è un blend superiore di Rum di varie età, distillati da "Worthy Park", "Hampden" e "Monymusk". L'invecchiamento di Navy Island Rum XO Reserve avviene localmente in botti "ex-Bourbon". Colore ambrato, dorato, profumi molto attraenti. Bilanciamento perfetto di vaniglia, frutta matura, banana, mela cotta e caramello. Corpo pieno, finale secco, intenso e persistente, elegante e ben bilanciato. Distribuito da Pellegrini S.p.A.

BY THE DUTCH
EST. 2015

ARTIGIANATO OLANDESE

By The Dutch è una giovane spirit company olandese nata nel 2015. L'obiettivo è quello di diffondere la conoscenza internazionale degli spiriti tradizionali artigianali e premium del patrimonio liquoristico olandese. Gli spiriti sono realizzati nel pieno rispetto della tradizione olandese e restituiscono al mondo i migliori e più tipici prodotti che l'Olanda possa offrire. Molto importante lo spirito divulgativo come riportato nelle etichette. Il packaging è progettato in stile vintage per celebrare l'antica artigianalità dei prodotti. Tra questi: Advocaat, Batavia Arrack, Old Genever, Gin.



FAKE WHISKY

Rare Whisky 101 stima che il mercato delle aste nel Regno Unito per il Whisky raro potrebbe superare le vendite di £ 36 milioni (US \$ 46 milioni) entro la fine del 2018. Ma questo dato è oscurato dal valore previsto del mercato globale della contraffazione: 41 milioni di sterline. RW101 ha collaborato con il Centro di Ricerca Ambientale delle Università Scozzesi (SUERC) per eseguire test di laboratorio su un campione casuale di Whisky rari. Delle 55 bottiglie selezionate, acquistate da RW101 da diverse fonti, 21 sono stati confermati come "falsi a titolo definitivo" o non distillati nell'anno dichiarato. Gli scienziati sono in grado di stabilire se l'orzo utilizzato per produrre il Whisky è stato coltivato nell'era pre o post-nucleare testando i livelli di radiocarbonio del liquido. Il team di SUERC è in grado di accertare l'anno di distillazione entro un periodo di 2-3 anni se la produzione ha avuto luogo dopo gli anni '50, ma esiste una "banda vintage più ampia" per i campioni precedenti agli anni '50.

WORLD CLASS

Diageo ha annunciato che la finale globale di World Class 2019 si terrà nella città scozzese di Glasgow. Si prevede che oltre 10.000 bartender competeranno nell'undicesima edizione del concorso, che si terrà il prossimo settembre. La prima finale mondiale si è tenuta a Londra nel 2009, e successivamente è stata ospitata in città di tutto il mondo, tra cui New Delhi, Rio de Janeiro e Città del Capo. Emily Wheldon, responsabile mondiale di World Class, ha dichiarato: «Siamo estremamente orgogliosi di portare le finali mondiali di Bartender of the Year in Scozia, la patria di tanti spiriti Diageo».



LA PARTE DEGLI ANGELI

Bacardi Rum ha ingaggiato il protagonista del film Black Panther, Michael B. Jordan, per co-dirigere un nuovo film orientato a spingere il settore Premium della categoria. Il cortometraggio rappresenta la prima pubblicità digitale dei nuovi Rum: Bacardi Añejo Cuatro e Bacardi Gran Reserva Diez, lanciati quest'anno. L'attore americano e il regista di video musicali Paul Hunter hanno unito le forze per realizzare così "The Angel's Share". La campagna cerca di educare i consumatori su come viene prodotto il Rum. Il "narrative-driven" è incentrato sull'angel's share, la quantità in volume di uno spirito che viene persa per evaporazione durante l'invecchiamento in una botte.



NEAPOLITAN STYLE

Natavota Red è l'ultima birra di Kbirr, il birrifico 100% napoletano di Fabio Ditto. Rossa, disinvolta, quasi capricciosa con le sue note speziate, *Natavota Red* è la versione strong della *Natavota* bionda, la birra che nel nome e nell'immagine evoca il santo patrono di Napoli. La sagoma stilizzata in etichetta è quella di San Gennaro, il nome è un'espressione tipica napoletana che significa "un'altra volta" e si riferisce al miracolo del Santo che si attende e si ripete ogni anno. Una Strong Ale prodotta con metodo artigianale, non filtrata e non pastorizzata dal colore ramato intenso e dal retrogusto armonioso e speziato.



BISHOP & NEGUS

L'antica tradizione dei Mulled Wine
 Perfetti per celebrare le feste

DI LUCA RAPETTI

La tradizione inglese di servire il Mulled Wine, ovvero vino caldo aromatizzato con spezie, agrumi e a volte fortificato con un po' di Brandy o anche con un po' di Gin, da alcuni secoli rappresenta non solo una bevanda calda consumata per riscaldarsi, ma anche un vero e proprio momento per socializzare e celebrare l'arrivo delle feste natalizie.

Sebbene l'Inghilterra non sia conside-

rato storicamente un paese con una radicata e forte produzione vitivinicola, la sua storia dimostra come gli inglesi abbiano sempre concentrato buona parte della loro attenzione sul commercio di vino, inclusi Porto, Sherry e Madeira. Di conseguenza nacquero anche delle bevande a base di vino le cui origini risalgono a tre secoli fa.

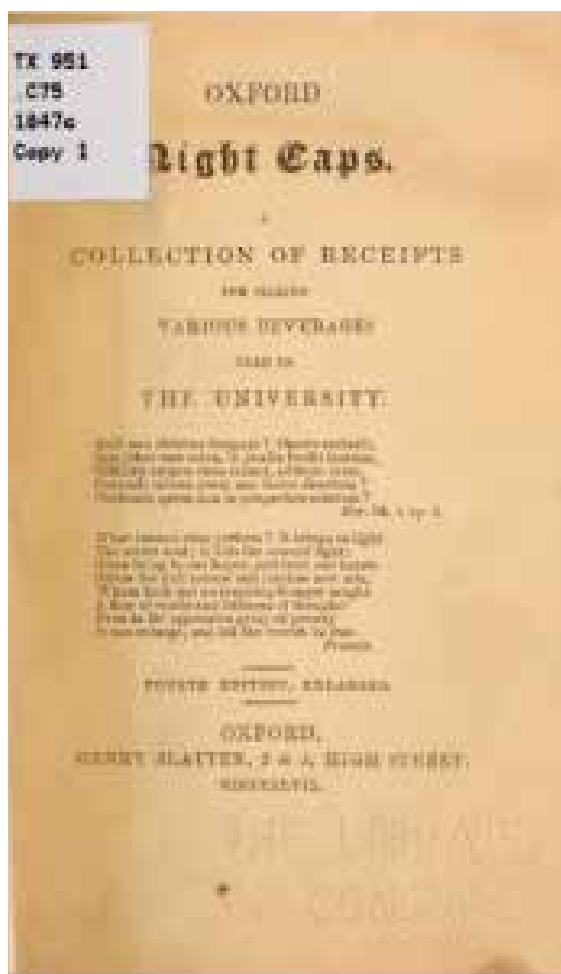
La prima edizione del libro "Oxford



BEVANDE
 UN ANTICO
 DISEGNO SUL
 BISHOP
 COCKTAIL.
 IN BASSO IL
 LIBRO "NIGHT
 CAPS".

"Night Caps" pubblicata nel 1827 costituisce la raccolta di molte ricette di bevande che, agli inizi del 1800, erano consumate non solo dalla popolazione locale di Oxford ma anche da coloro che frequentavano il prestigioso istituto universitario. L'importanza di questo libro sta nella varietà di ricette riportate, tutte molto dettagliate e molte delle quali accompagnate da riferimenti storici o nozioni utili al lettore.

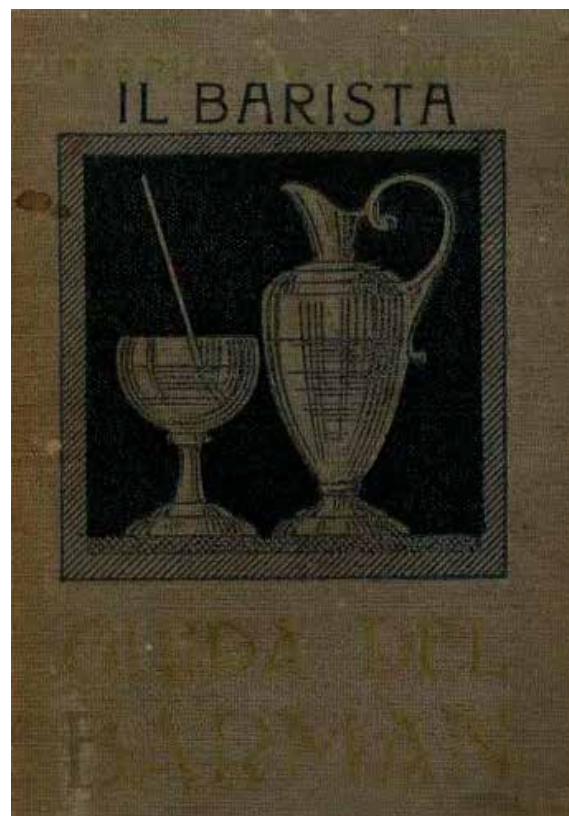
Il libro inizia trattando di *Bishop*, la cui traduzione letterale in lingua italiana è "vescovo", sostenendo che si tratta di una delle bevande invernali più antiche e che probabilmente prende il nome dalla tradizione di offrire un vino speziato ai dignitari ecclesiastici in visita presso l'istituto. La ricetta fornita era la seguente «praticare alcune incisioni nella buccia di un limone, inserirvi alcuni chiodi di garofano e poi arrostarlo a fuoco lento. Prendere poi un pentolino, aggiungere quan-



Bisshop, ein Bischoff, évêque. The bishops at chess, die arret wollen im schache spielen, und verstehen es nicht, les uns au jeu des echees. Bishops-wort, schwarzer kumme povere. Bishop, bischoff-wein, mélange de vin, d'orange et de sucre.
 To bisshop, zum Bischoff weihen, einsegnen, consacrer un évêque, confirmer un évêque.
 * Bisshopping, die confirmierung von einem Bischoff

Bishop

In un bicchierone mettete:
 1 cucchiaino di zucchero in polvere
 1 cucchiaino di succo di limone
 2 cucchiaini di succo d'arancio
 1 cucchiaino di Rhum.
 Riempite il bicchiere a 1/2, con ghiaccio sminuzzato e del tutto con del vecchio Borgogna ed un po' di seltz. Ornate con frutta e servite con paglie.



LIBRI

IN ALTO "A DICTIONARY ENGLISH, GERMAN AND FRENCH" DI JOHN FREDERICK GLEDITSCH, 1763. QUI SOPRA BISHOP IN "IL BARISTA" DI MAZZON 1920.

tità uguali di cannella, chiodi di garofano, macis, zenzero e pimento, mezza pinta di acqua e far bollire il tutto fino a ridurlo a metà. Aggiungere poi le spezie ed il limone a del vino, mescolare e lasciare il tutto vicino al fuoco per dieci minuti. Strofinare alcuni pezzetti di zucchero sulla scorza di un limone, metterli in una bowl o caraffa; con il succo di mezzo limone (non arrostito), versarvi il vino, grattugiare un po' di noce moscata, addolcire a piacere e servire con il limone e le spezie galleggianti».

Nella pagina seguente vi erano anche due versi tratti da "Verses made for Fruit Women" di Jonathan Swift (1667-1745), clerico irlandese conosciuto soprattutto per essere l'autore di "Gulliver's Travels" (1726).

Questa serie di versi poetici era dedicata ad alcuni prodotti alimentari che detenevano un ruolo importante nella dieta della popolazione anglo-irlandese di quel periodo: mele, asparagi, cipolle, ar-

ringhe, ostriche e arance. Queste ultime, le arance, erano così descritte «Andate a comprare alcune arance di buona qualità, salsa per il vostro vitello, e perfette, se spremute in un boccale di brown ale; ben arrostate, con zucchero e vino in una tazza, faranno un dolce bishop quando la gente perbene cena». Questa breve menzione di un "sweet bishop", se comparata con la ricetta precedentemente citata, seppur meno dettagliata, fa capire come il principale ingrediente, oltre a vino e zucchero, fosse l'arancia, anziché il limone.

Il carattere universitario di questo vino aromatizzato venne altresì sottolineato da un'interessante capitolo intitolato appunto "Bishop" pubblicato sul "Notes and Queries" della Oxford University Press del 1869, nel quale veniva riportata questa definizione: «Bishop. A Cambridge questo titolo non è solo limitato ai dignitari della Chiesa; ma vino Porto, reso abbondantemente bevibile essendo

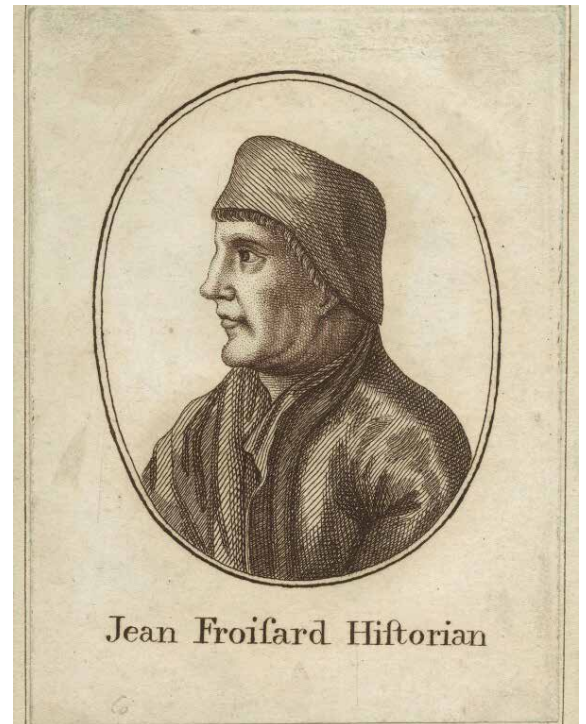
AMARUM

#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.



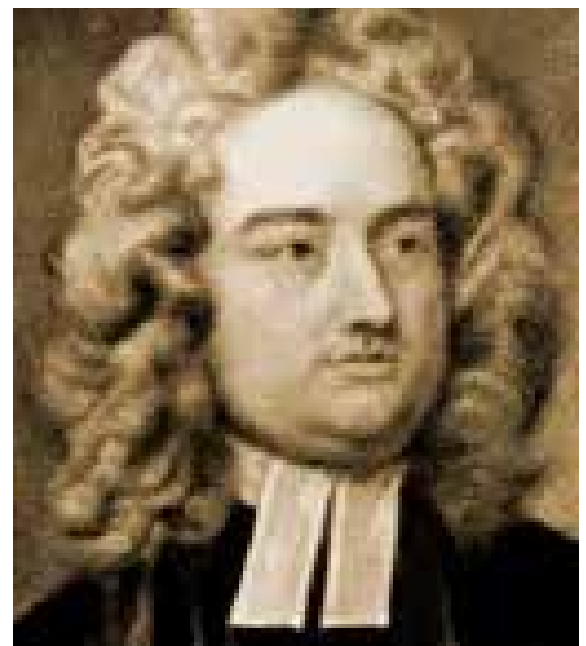


LONDRA
IN ALTO
UN'IMMAGINE
STORICA DELLA
CITY.
A DESTRA JEAN
FROISSART.
IN BASSO
JOHNATAN
SWIFT.

speziato e cotto, con l'aggiunta di limoni arrostiti, tutti rizzati come dei ricci arrabbiati (tempestatì di chiodi di garofano), è omaggiato con l'appellativo di Bishop».

Risulta quindi che l'impiego di limoni anziché arance, fosse la pratica comune nelle strutture universitarie. Inoltre, siccome l'Inghilterra gestiva un intenso commercio di vini fortificati quali Sherry, Madeira e Porto, tutti molto apprezzati sin dal 1600, si diffuse l'impiego di vino Porto per la preparazione del Bishop, soprattutto a partire dal XIX secolo.

Secondo quanto riportato nella descrizione iniziale di "Oxford Night Caps", nel libro "Oxoniana or Anecdotes relative to the University and City of Oxford" compilato dal reverendo John Walker nel 1806, veniva brevemente spiegato come l'impiego di spezie unite al vino fosse una pratica già esistente da alcuni secoli e presente nei registri di alcuni collegi e scuole inglesi sin dal XV secolo. A tal proposito, "The History of English Poetry" di Thomas Warton del 1778 riportava alcune preziose informazioni circa l'uso di un piatto riempito di spezie (chiamato "spice-plate"). Questo veniva servito insieme al vino durante importanti momenti



conviviali o cerimonie ufficiali. La preziosa descrizione di Jean Froissart, storico francese vissuto nel XIV secolo, e riportata a sua volta da Warton, è inerente una cena presso il castello di Tolosa. Era presente il re di Francia, in data 1360, e descrive la cerimonia di offerta del vino e delle spezie. Si prevedeva che questi due elementi fossero serviti per primi al re

my
Heart
is Rouge
my Senses are
rebel
Rouge!



BITTER
Rouge! DRINK RESPONSIBLY
WWW.BITTERROUGE.COM

CHAPITRE XVIII

LES BISCHOFFS, LES PUNCHS ET LES SABAYONS

BISCHOFF AU VIN DE CHABLIS.

Mettez dans une terrine d'office 250 grammes de sucre en morceaux,
Le zeste d'un citron ;
Faites infuser dans 4 décilitres d'eau ;
Passez au tamis de soie dans un saladier ;
Pelez à vif 2 citrons ;
Coupez-les en tranches et retirez-en les pepins ;
Mettez le vin dans le saladier, 3 bouteilles, avec le liquide sucré et les tranches de citron ;
Servez de l'eau de Seltz à part.



Car... il est vulgaire et ce mauvais vin.

Bischoff. — Boisson allemande importée à Paris depuis quelques années, et mise en vogue par les habitués des cafés et des estaminets. Le bischoff se prépare avec du sucre, de l'eau, du vin blanc ou du vin rouge. Le vin est-il de Bordeaux ou de Bourgogne? on a, suivant les gourmets, une liqueur d'évêque; vient-il du Rhin, et est-il vieux? on a une liqueur de cardinal; enfin a-t-on fait choix de vin de Tokay? le bischoff est digne du pape.

LIBRI

IN ALTO "LE LIVRE DES CONSERVES" DI JULES GOUFFES 1869.
QUI SOPRA "MANUEL D'HYGIÈNE, OU HISTOIRE DES MOYENS PROPRES À CONSERVER LA SANTÉ ET À PERFECTIONNER LE PHYSIQUE ET LE MORAL DE L'HOMME" DI DR F. FOY 1845.

("Kynge") e ai suoi famigliari, poi seguendo questo ordine: prelati, lord e cavalieri (*prelates, lordes, and knyghtes*).

Analizzando l'etimologia della parola "bishop" si può risalire al corrispondente tedesco "bischoff", che a sua volta include il termine sassone "biscop" e quello alto-germanico "biscof". In "A Dictionary English, German and French" compilato da John Frederick Gleditsch nel 1763, tra i vari significati di Bishop vi era anche "Bischoff Wein", tradotto in francese, come un miscuglio di vino, arance e zucchero.

Secondo alcune fonti, la versione inglese di questo vino speziato deriverebbe quindi da una bevanda che era già in uso presso le popolazioni germaniche. Secondo il "Manuel d'hygiène, ou Histoire des moyens propres à conserver la santé et à perfectionner le physique et le

moral de l'homme" redatto dal Dr F. Foy nel 1845, il Bischoff era una bevanda di derivazione germanica, importata a Parigi da alcuni anni e diventata molto popolare nei caffè della città. Sfolgiando altri manuali francesi, si nota come il Bischoff avesse assunto il carattere di un vino speziato caldo durante la prima metà del 1800, mentre successivamente si possono trovare anche ricette più elaborate, con minor presenza di spezie e alcune delle quali servite fredde, con aggiunta di Seltz.

Un'altra fonte storica è il "Zell's Popular Encyclopedia: A Universal Dictionary of English Language, Science, Literature, and Art" di T.E. Zell del 1869. Si forniva un'altrettanta completa descrizione del Bishop, così affermando riguardo le sue origini: «Il suo attuale nome gli fu dato nel XVII secolo: tuttavia era conosciuto con altri nomi in Germania, durante il Medio Evo. Fu importato in Germania dalla Francia». Sebbene quindi l'origine di questo vino speziato non si possa attribuire completamente a una specifica nazione, rimane invece indubbio che il Bishop assumeva differenti nomi in base al vino base utilizzato.



SABATINI GIN

FOLLOW US ON OUR



SOCIAL PROFILE

www.sabatinigin.com



IL LONDON DRY GIN DAL CUORE TOSCANO

info@ghilardiselezioni.com



BEVI RESPONSABILMENTE

Negus.—Quart of boiling water, pint of port (or Roussillon) wine, $\frac{1}{2}$ lb. loaf-sugar, juice and zest of a lemon, juice of 2 oranges, little powdered cinnamon and nutmeg to taste; mix when cool; strain, and serve warm; sherry or any other wine can be substituted for the port, but port-wine negus is usually made.

Soda Negus.—Put $\frac{1}{2}$ pint port wine into a saucepan, with 4 lumps of sugar, 3 cloves, and enough grated nutmeg to cover a shilling; warm; do not suffer it to boil; pour into a jug; on the warm wine pour a bottle of soda-water.

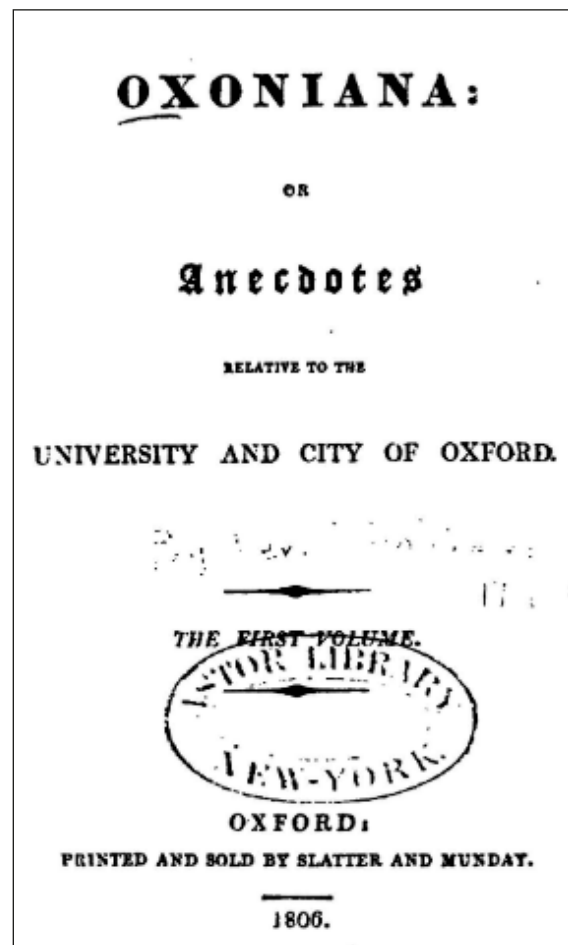
NE'GUS, *f.* A mixture of wine, water, sugar, lemon, and nutmeg.—The mixture now called *negus* was invented in queen Anne's time by colonel Negus. *Malone's Life of Dryden*.

October the 26th, 1752, I, with John Brown, alias Dawson, William Elger, John Allen, alias Robert Jones, alias Robert Graham, went from Bath in order to rob a Pack-Horse: We made the best of our way to W——m T——'s, at Harrington in Berkshire, and after Supper we called plentifully for White Wine Negus; then we asked W——m T——r when Charley, the Coventry Carrier, came to Morton

LIBRI

DALL'ALTO:
NEGUS IN
"COOLING
CUPS AND
DAINTY
DRINKS", 1869;
NEGUS IN
"ENCYCLOPAEDIA
LONDINENSIS",
1819;
NEGUS IN
"MANCHESTER
MERCURY",
1754.

Il Bishop classico prevedeva l'uso di vino rosso, preferibilmente Bordeaux o Porto; il Lawn Sleeves aveva Sherry o Madeira; il Cardinal si fondava su vino della valle del Reno; il Pope, ovvero la variante più pregiata di tutte, era basata su vino Tokay o, come proposto in "Oxford Night Caps", vino Champagne. Una vera e propria categoria di vini speziati quella che si rifà al Bishop, la cui lunga tradizione si è limitata soprattutto all'Inghilterra e ai già citati paesi europei, evolutasi poi in quello che oggi viene conosciuto e largamente consumato con il nome di Mulled Wine. Molto simile al Bishop, a partire dal XVIII secolo comparve un'altra



bevanda composta anch'essa da vino, zucchero e spezie. Questa volta però il suo nome ebbe origine dal cognome di un rispettabile personaggio inglese, che è tutt'oggi considerato il creatore di questa bevanda. Si tratta del colonnello Francis Negus, vissuto tra il 1670 ed il 1732, ufficiale dell'esercito inglese, il quale prestò servizio sotto il comando del Duca di Marlborough durante la guerra di secessione spagnola dal 1701 al 1714.

Secondo quanto riportato da un corrispondente del "Gentleman's Mag" del febbraio 1799, a pagina 119 si dichiarava: «Negus è il nome di una famiglia: e che il detto liquore prese il nome da un membro di quella famiglia...» continuava «Sono passati ormai trent'anni da quando visitai un amico a Frome, nel Somersetshire, e lo accompagnai presso l'abitazione di un

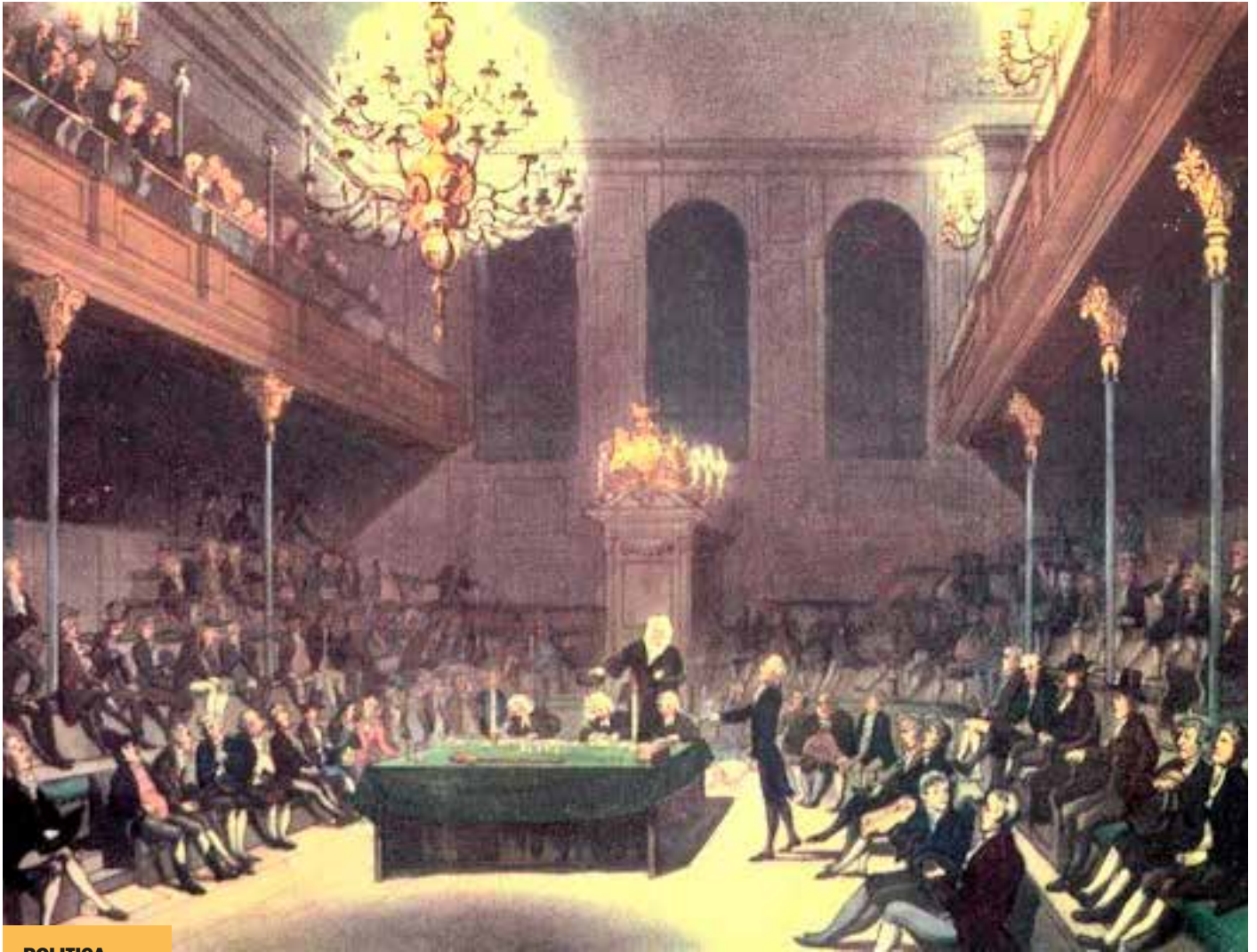


clericale di nome Potter. La casa era decorata con molti dipinti, soprattutto ritratti di famiglia, tra i quali rimasi colpito da uno raffigurante un gentiluomo in uniforme militare, che sembrava risalire al periodo del regno della regina Anna. In risposta alla mia domanda inerente al soggetto di quel ritratto, la signora Potter mi informò che si trattava del colonnello Negus, lo zio di suo marito: e che il liquore che prende il suo nome era la sua bevanda preferita. Quando era in compagnia dei suoi ufficiali più giovani, era solito invitarli a sedersi con lui dicendo “Venite, ragazzi, unitevi a me, assaggiate la mia bevanda”. Così divenne ben presto di usanza nel reggimento, e gli ufficiali, in onore del loro colonnello, lo chiamarono Negus».

Riguardo invece la genesi di questa bevanda, il “Mille dulcia: a thousand pleasant things” del 1857 riferiva di un evento in cui si trovarono insieme i Whigs e i Tories, i principali partiti politici ingle-

si del XVIII secolo. La bevanda servita era vino, gli animi di entrambe le fazioni iniziarono ad accendersi riguardo discussioni di materia politica e il colonnello Negus era anch'egli presente. Sugerì loro di diluire i loro calici di vino con un po' d'acqua come era solito fare lui. A quanto pare questo stratagemma deviò l'attenzione generale dalle accese discussioni politiche per concentrarsi sul piacevole gusto di quella bevanda. Fu così che la chiamarono Negus. Tuttavia, una seconda versione riguardo l'origine del Negus non darebbe credito al colonnello Negus, bensì all'usanza antica di chiamare con questo termine quelle misture di vino più leggere,

Il Negus era una bevanda servita tiepida all'interno di bowl simili a quelle per il Punch



POLITICA
WHIGS AND
TORIES.

diluite con acqua, disprezzate da “robusti ubriacconi”, i quali preferivano gustarsi il loro vino senza acqua. Da qui la connessione con il termine gaelico “Neo-aogas”, che letteralmente si traduceva con “inopportuno, inadatto” (“The Gaelic etymology of the languages of western Europe” di Charles Mackay, 1877).

Tra le prime testimonianze scritte riguardo il Negus, esso era citato come White Wine Negus (“Manchester Mercury” 1754) e la sua diffusione nelle taverne inglesi lo vedeva già presente tra le bevande più servite, insieme a Punch, Rum, Gin, Brandy e Porto (“Leeds Intelligencer” 1787) sin dalla metà del 1700.

Come riferito da alcuni articoli di gior-

nale dell’epoca, il Negus era una bevanda servita tiepida all’interno di bowl simili a quelle usate per il servizio del Punch. “Encyclopaedia Londinensis” del 1819 definiva il Negus come “una mistura di vino, acqua, zucchero, limone e noce moscata, la cui invenzione era attribuita al colonnello Negus, come riportato dall’opera di E.Malone “Life of John Dryden”.

La popolarità del Negus fu alimentata soprattutto dalle proprietà corroboranti e digestive che esso possedeva, veniva spesso servito al termine di importanti cene o nelle occasioni conviviali. Al Negus fu persino dedicata la poesia “How to Make a Negus” apparsa sul “Monthly Magazine” del 1825, che in un certo qual

150 **VARNELLI**

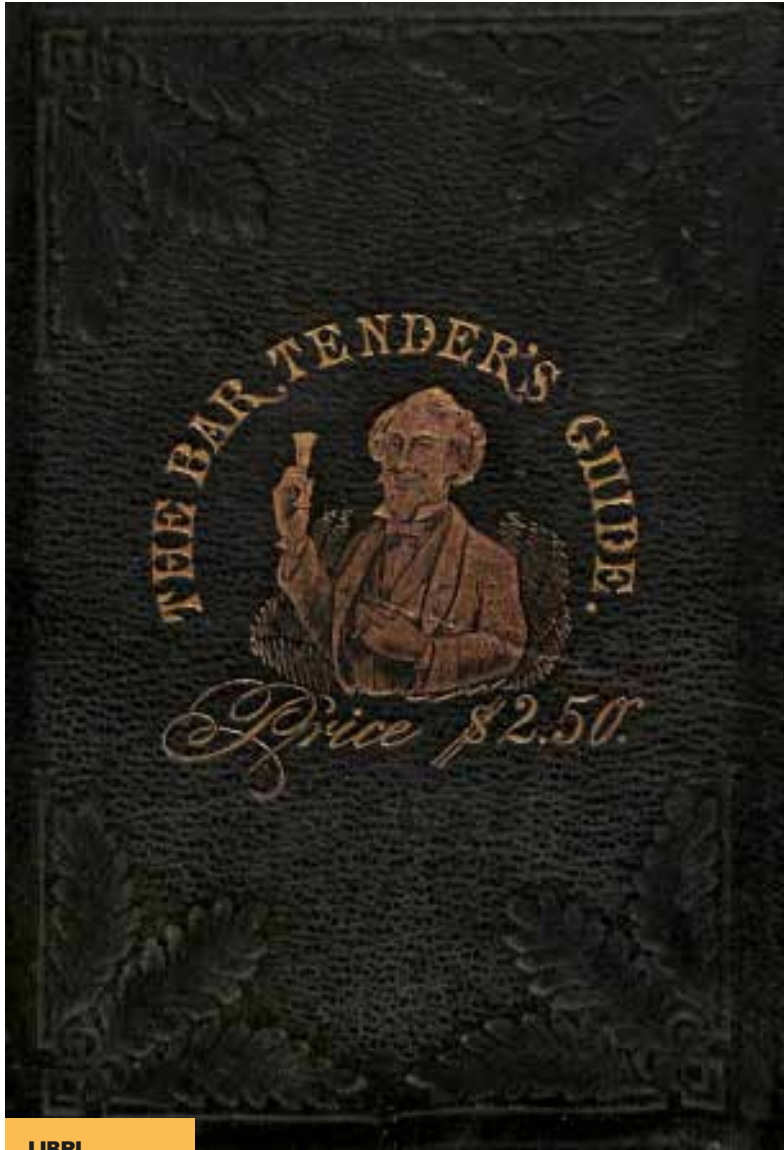
1868-2018

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE



LIBRI
"BAR TENDER'S
GUIDE" DI
J. THOMAS,
1862.

modo dava anche istruzioni sulla sua preparazione.

Un po' come accadde per il Bishop, anche le ricette del Negus si andarono affermando prevalentemente con l'impiego di vino Porto come base alcolica. Lo stesso Jerry Thomas, nel suo "Bartender's Guide" del 1862 inserì sia il Bishop sia il Negus, fornendone dettagliate ricette e le rispettive varianti: Cardinal, Pope e persino Archbishop. Per il Negus, veniva proposta una versione in stile americano, il Soda Negus, a cui veniva aggiunta una bottiglia di soda water. Thomas proponeva anche la ricetta "A Bishop", costitui-

ta da Claret, acqua, zucchero, limone a fette e inoltre l'aggiunta di Rum jamaicano. Altrettanto varie erano le ricette di entrambe le bevande contenute in "Cooling Cups and Dainty Drinks" di William Terrington del 1869.

Negus e Bishop rimasero una costante dei ricettari di bar per tutto il XIX secolo, soprattutto in quelli pubblicati negli Stati Uniti. Alcune ricette erano inserite anche da William Schmidt nel suo "Fancy Drinks and Popular Beverages" del 1896. Agli inizi del XX secolo la loro fama continuava quasi inalterata, anche perché molti bartender europei che avevano fatto esperienza negli Stati Uniti stavano rientrando nel vecchio continente, portando con essi tutte le ricette che avevano imparato oltremare e proponendole in patria.

"Il Barista" di Ferruccio Mazzon del 1920 conteneva solo la ricetta del Port Negus e due relative a Bishop: Bishop Lemonade, servito con molto ghiaccio, e Bishop, molto simile alla ricetta proposta da Jerry Thomas con aggiunta di Rum jamaicano. Con l'avvento di sempre più prodotti liquoristici, maggiore disponibilità di prodotti alimentari e una differente richiesta da parte della clientela, che si spostava maggiormente verso i cocktail anziché su questo tipo di bevande tradizionali, Negus e Bishop andarono progressivamente a scomparire dai moderni ricettari. Ciò non significa che essi siano stati completamente dimenticati, poiché la tradizione inglese continua a riproporre classici del passato e molto spesso trova il modo di mantenere vivo lo spirito di queste antiche bevande, che hanno gettato le basi per l'evoluzione della miscelazione moderna.

Luca Rapetti

Ron
ABUELO
PANAMA

Carattere senza tempo



BEVI RESPONSABILMENTE

**I S P I R A
G E N E R A Z I O N I**

DAL 1908

Distribuito da www.onestigroup.com

NEL PAESE DEI GATTOPARDI

Un secolo di storia per il liquorificio di Colleparado che inventò la Sambuca

DI FABIO BACCHI

Colleparado è un piccolo comune del Frosinate, conta poco meno di 1.000 abitanti e un antico liquorificio, la Liquoreria Erboristeria Marco Sarandrea, un gioiello della liquoristica italiana che quest'anno celebra un secolo di vita.

Sembra che il nome del paese derivi dalla presenza sul territorio di gatti selvatici, i gattopardi, e anticamente, forse, anche linci. Infatti, nello stemma comunale è rappresentato un felino che si disseta da un torrente.

Per via della sua esposizione il territorio di Colleparado risente dell'influenza dei climi mediterraneo e continentale appenninico. Basta ciò a giustificare la presenza della rigogliosa vegetazione che alterna specie montane ad altre mediterranee. Le 1.400 specie vegetali presenti giustificano la leggenda dell'Orto del Centauro Chirone, creatura mitica che avrebbe avuto come discepoli il Pelide Achille e il precursore della medicina, Esculapio.

Colleparado gode da sempre di solida tradizione erboristica testimoniata dall'antica farmacia certosina dell'abbazia di Trisulli risalente al XIV secolo.

La Liquoreria Sarandrea oggi è uno dei punti di riferimento della produzione



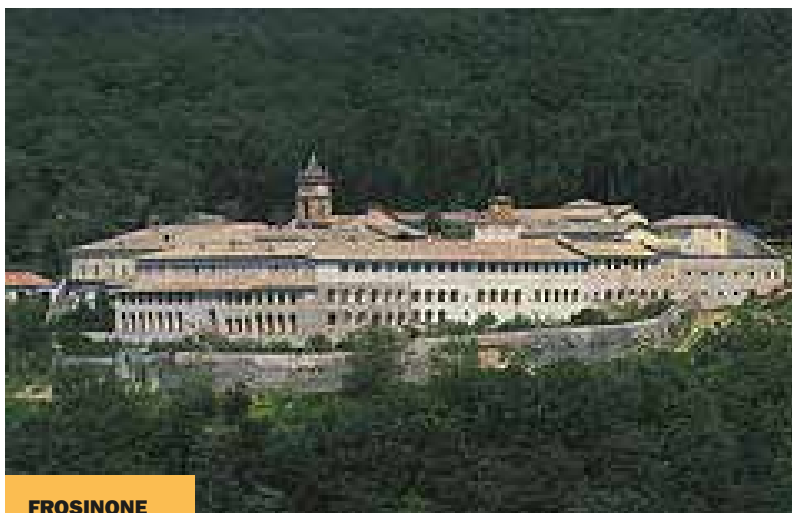
erboristica italiana. Nell'antica Certosa di Trisulti ancora oggi prosegue l'attività liquoristica che da sempre ha caratterizzato la laboriosità dei conventi italiani. Sulla strada che da Colleparado conduce alla Certosa di Trisulti, fondata nel 1204 per volontà di Papa Innocenzo III, si trova il giardino botanico "Flora Ernica", unico nel suo genere in Lazio e tra i pochissimi



giardini appenninici con circa 700 specie spontanee. La sua importanza lo ha reso sede privilegiata dell'annuale convegno di esperti noto come Corso di Approfondi-

mento Botanico.

Esistente dal 1991 per conservare e tramandare la vasta cultura erboristica dei luoghi, il corso è realizzato in



FROSINONE
 IN ALTO
 ALCUNE
 BOTTIGLIE
 SARANDREA.
 QUI SOPRA LA
 CERTOSA DI
 TRISULTI.
 A DESTRA
 MARCO
 SARANDREA.

collaborazione con il Dipartimento di Chimica dell'Università La Sapienza di Roma, dell'Associazione Hortus Hernicus e dell'Ecomuseo "Orto del Centauro". Il Corso introduttivo al Riconoscimento e Uso delle Piante officinali coniuga la promozione della conoscenza della materia con l'insegnamento degli utilizzi corretti dei rimedi naturali, gli allievi provengono da tutta Italia e dall'estero. Il corso dura quattro settimane e si tiene ogni anno tra la fine di maggio e l'inizio di luglio.

Questa storia inizia nel 1918 alla fine

della Grande Guerra. Dopo avere smesso l'incarico di cappellano militare il cappuccino Paolo Sarandrea riprese i suoi studi di erbe officinali per applicarli nella liquoristica a scopo terapeutico. A Paolo si aggiunsero successivamente i fratelli Marco e Bernardo. Insieme elaborarono una serie di liquori medicinali il primo dei quali fu il Biosfero, successivamente divenuto Amaro San Marco.

Sarebbe stato Marco a donare al piccolo liquorificio una dimensione imprenditoriale. Da piccolo opificio, con tempo,



La bellezza è nello Spirito!

Prodotto a mano nelle Highlands scozzesi, combina sapientemente
5 botaniche locali nell'unica *Copper Berry Chamber* del mondo.



www.caorungin.com

Dal 1918, una storia naturale.

Nel Paese delle Erbe, Colleparado, immerso in una rigogliosa vegetazione nel cuore della Ciociaria ed ai piedi dei Monti Ernici, Marco Sarandrea nel 1918 fonda l'Antica Liquoreria Sarandrea. La tradizione dello studio delle virtù delle piante officinali è ancora oggi alla base delle nostre produzioni.

www.sarandrea.it

SARANDREA®
LIQUORERIA-ERBORISTERIA
Colleparado dal 1918



LE BOTTI IN CERAMICA UTILIZZATE PER L'INFUSIONE DELLE PIANTE OFFICINALI
NELL'IMMEDIATO DOPOGUERRA (1945/1950 circa)

impegno e intraprendenza la Liquoreria Sarandrea acquistò notorietà e prestigio. In campo liquoristico furono i primi a diffondere la Sambuca con anice nel mondo. È molto probabile che la Sambuca sia nata proprio a Colleparado nella Certosa di Trisulli. Definita "Vecchia" perché usa ancora l'antica formula Certosina la Sambuca Sarandrea è ottenuta da distillato di fiori di sambuco. La ricetta arriva dalla sa-

pienza di un monaco certosino che studiò la "Podestas Herbarum et Usus Medendi". Nel 1961 Papa Giovanni XXIII autorizzò la Liquoreria Sarandrea a fregiarsi del titolo di ditta fornitrice del Vaticano.

Oggi la linea produttiva dell'Antica Liquoreria Marco Sarandrea è composta da una serie di estratti ottenuti dalla flora mediterranea che cresce spontanea in territori privi di inquinamento. La preparazione dei liquori è realizzata con piante fresche macerate in una soluzione idroalcolica. L'acqua usata è quella sorgiva proveniente dalla natura incontaminata dei Monti Ernici dell'alta Ciociaria, l'alcol è ottenuto dalla distillazione di frutta e vinacce. Singolare il nome di un liquore che all'assaggio si rivela essere un tipo di Chartreuse a metà strada tra le classiche gialla e verde ma con minore gradazione.

Il Niente è un delicato liquore di erbe aromatico e profumato, 40°, con l'aggiunta di scorze di agrumi e vaniglia. L'origine del nome di questo liquore è legata

1890



GAMONDI

**VERMOUTH
DI TORINO
SUPERIORE**

**BUONO LISCIO
BUONO MIXATO**



BEVI RESPONSABILMENTE



PERSONAGGI

QUI SOPRA IL LIQUORE HYPOCLAS. A DESTRA ISABELLA DE' MEDICI ORSINI. IN BASSO LA LETTERA DI PAPA GIOVANNI XXIII.

agli antichi pellegrinaggi dei viandanti. Costoro si fermavano nelle osterie che trovavano sulla strada. Erano persone senza possibilità di spesa e quando veniva chiesto loro cosa prendevano rispondevano semplicemente "niente". Quel liquore veniva così offerto loro per non farli sentire a disagio e prese il nome

di Niente. Oggi, con questo liquore, ironicamente, si risponde all'annoso problema dei clienti che rispondono "niente" alla domanda rituale dei bartender.

Durante il Medioevo il medico spagnolo Armando de Villanova poneva l'accento sulle virtù medicamentose, corroboranti e curative dell'hippocras, uno dei più antichi vini ippocratici.

Sarandrea produce Hypoclas, un vino speziato attribuito a donna Isabella de' Medici Orsini (1542-1576), duchessa di Bracciano già discendente di Lorenzo il

Magnifico e di Caterina Sforza, sposa di Paolo Giordano Orsini morta prematuramente a 34 anni. La ricetta è giunta sino ai giorni nostri grazie allo speciale di fiducia della nobildonna che lo inserì in un suo manoscritto del 1593.

A riaccendere la luce su questo anti-

Il Niente è un delicato liquore di erbe con aggiunta di vaniglia e scorze di agrumi

Dal 1779 non solo grappa. Aperitivi e Amari Nardini.



B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —



PRODUZIONE
DUE BOTTIGLIE
STORICHE
DELLA
LIQUORERIA
SARANDREA.
IN BASSO UNA
PUBBLICITÀ
DEGLI ANNI '60
CON ELENCATI I
PREMI
RICEVUTI.

co elisir è stata Sandra Ianni, sociologa, sommelier e storica esperta in tradizioni enogastronomiche. Agli studi della ricercatrice si è affiancata la sapienza speciale di Marco Sarandrea, alla guida dell'azienda con suo figlio, e il risultato è stato la realizzazione di Hypoclas. Questo liquore a base di erbe e spezie, con abv 20% è un vero viaggio nel tempo attraverso l'etnobotanica, la fitoterapia, le tecniche olistiche e la medicina integrata, un elisir antico ma dal sapore assolutamente attuale.

Colleparlo e la sua storica erboristeria meritano una visita, magari durante il rituale della Notte di San Giovanni, tra il 23 e il 24 giugno. È una manifestazione antica che doveva proteggere le case dai diavoli e dal malocchio. Tra credenza pagana e rito religioso viene acceso un rogo e si celebra il battesimo dei "Compari di San Giovanni" con la "guazza", una soluzione di acqua con infusione di fiori raccolti sul momento. Con la guazza avviene il tradizionale "Battesimo del Compare". Munito di un mazzo di fiori, ogni persona "battezza" colui o colei che da quel



SARANDREA
Dal 1918
una storia naturale
www.sarandrea.it

Liquore Niente

Liquore Niente 70 cl - 40 gradi



momento, diviene suo "Compare di San Giovanni". Protagonisti dell'evento sono la pianta dell'artemisia e i fiori, in particolare l'iperico, chiamato anche "Erba di San Giovanni" o "Scacciadiavoli".

Fabio Bacchi



CALVADOS MORIN



BEVI RESPONSABILMENTE

Distribuito da www.onestigroup.com



PROFUMO DI CIOCIARIA di Beatrice Marri
Caffè Chieli – Sansepolcro (AR)

INGREDIENTI

- 15ml Dom Benedictine
- 30ml Vecchio Amaro Ciociaria
- 2 gocce bitter alla lavanda
- tranci di arancia e mandarino
- 2 bcp zucchero muscobado
- Top tonic water

Tecnica: build up. Glass: tumbler basso con ghiaccio tritato. Garnish: arancia disidratata e lavanda



E... NIENTE di Giuseppe Capotosto
Loud Bar – Terracina (LT)

INGREDIENTI

- 45ml Ron Santiago de Cuba Anejo
- 30ml Vermouth di Torino Belle Epoque
- 10ml Maraschino Luxadro
- 20ml Liquore Niente Sarandrea
- 2 dash Amaro St Hubertus Bordiga 1888

Tecnica: mix & strain- Glass: coppetta. Garnish: orange zest



PILGRIM COCKTAIL di Emanuele Bruni
Les Maudits – Valmontone (RM)

INGREDIENTI

- 50ml Gin del Professore Monsieur
- 30ml Liquore Niente Sarandrea
- 10 ml Ratafià Sarandrea

Tecnica: stir & strain. Glass: coppa vintage. Garnish: lemon peel



BACK TO THE ROOTS di Mario Farulla **Baccano – Roma**

INGREDIENTI

- 50ml Laphroaig Lore lemon leaf infused
- 15 ml Liquirizia Sarandrea 15ml
- 5ml sciroppo di mandarino
- 2 drp Aphrodite bitter

Tecnica: stir & strain. Glass: OF con ice cube. Garnish: foglia di limone e radice di liquirizia



IL GIARDINO DELL'EGIDIO di Gianfranco Sciacca **Bacio Bar – Bagheria (PA)**

INGREDIENTI

- 3 cl Genepy Savio
- 1,5 cl El Jolgorio Espadin Mezcal
- 2cl cl Braulio
- 1,5cl Chai tè indiano
- 3 cl succo di lime
- 2 dash bitter cardamomo
- Cortese Ginger Beer a colmare

Tecnica: shake. Glass: Hobstar alto. Garnish: bacche di ginepro, timo limonato, foglie di tè



CHIRONE di Sabina Yausheva **Pantheon Iconic Hotel – Roma**

INGREDIENTI

- 45 ml Rowan's Creek Bourbon Whiskey
- 30 ml Vermouth infuso alla castagna
- 15 ml Liquore Genziana Sarandrea
- 2 dash orange bitter

Tecnica: stir & strain. Glass: coupette. Garnish: peel di arancia



SPIRITO (BI)CENTENARIO

Storia del verde liquore d'erbe abruzzese. Cento botaniche e una formula segretissima

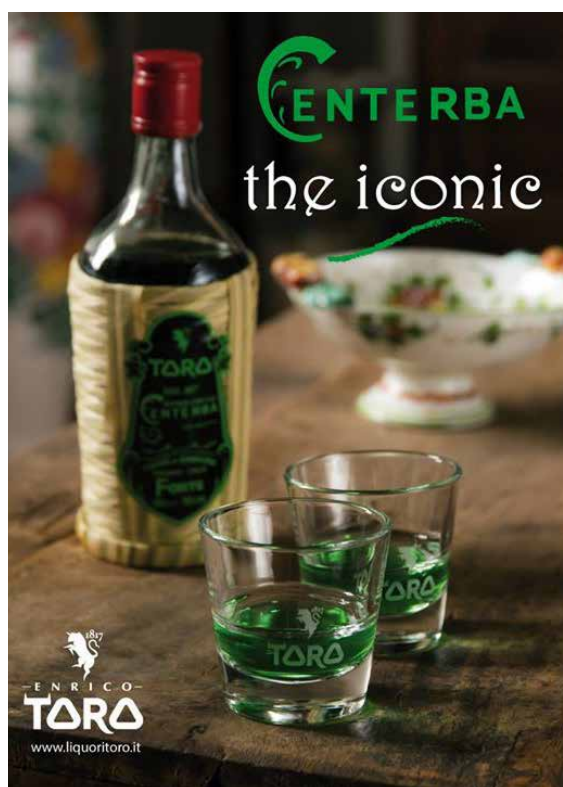
DI ALESSANDRO PALANCA

I Centerba è uno spirito che è possibile ritrovare in molte regioni d'Italia, con il tempo ha originato una categoria per cui si parla dei Centerba, ma certamente la paternità di questo liquore è abruzzese.

Come spesso succede è grazie agli speciali degli ordini religiosi che si deve la genesi del liquore. Sembra certo che le sue origini siano da ritrovare all'interno dell'Abbazia di San Clemente. Successivamente la ricetta fu perfezionata dal



ABRUZZO
 QUI SOPRA
 UNA VEDUTA
 PANORAMICA
 DI TOCCO DA
 CASAURIA.
 IN BASSO
 MONTE
 MORRONE.
 NELLA PAGINA
 ACCANTO IL
 MASSICCO
 DELLA
 MAIELLA.



farmacista Beniamino Toro a Tocco da Casauria, piccolo e antico borgo abruzzese adagiato ai piedi dei Monti Morrone e Orsa, in provincia di Pescara.

Nel 1817 Beniamino Toro rielaborò questa ricetta per curare i malati di malattie contagiose e mortali quali la peste e il colera. Questo prodotto forte e gentile inizialmente apprezzato da pastori e pellegrini, divenne un importante rimedio medico per le sue caratteristiche curative.

Si racconta che durante l'epidemia di colera del 1884 nel Regno di Napoli, par-





LUOGHI
 IN ALTO UNA
 VEDUTA DI
 TOCCO DI
 CASAURIA.
 QUI SOPRA LA
 SEDE
 DELL'AZIENDA.
 A DESTRA
 ENRICO TORO.

tissero ogni giorno da Tocco da Casauria carri con Centerba Toro verso la capitale partenopea.

Nel tempo sono stati diversi gli attestati di merito conquistati dal liquore di Toc-

co: dall'Esposizione di Torino del 1862, all'Esposizione Internazionale di Firenze del 1871, alla medaglia d'oro al merito industriale del ministro dell'Agricoltura del 1894. Così il Centerba si creò un legame indissolubile con quel paesino piccolo e accogliente, circondato da boschi foltissimi.

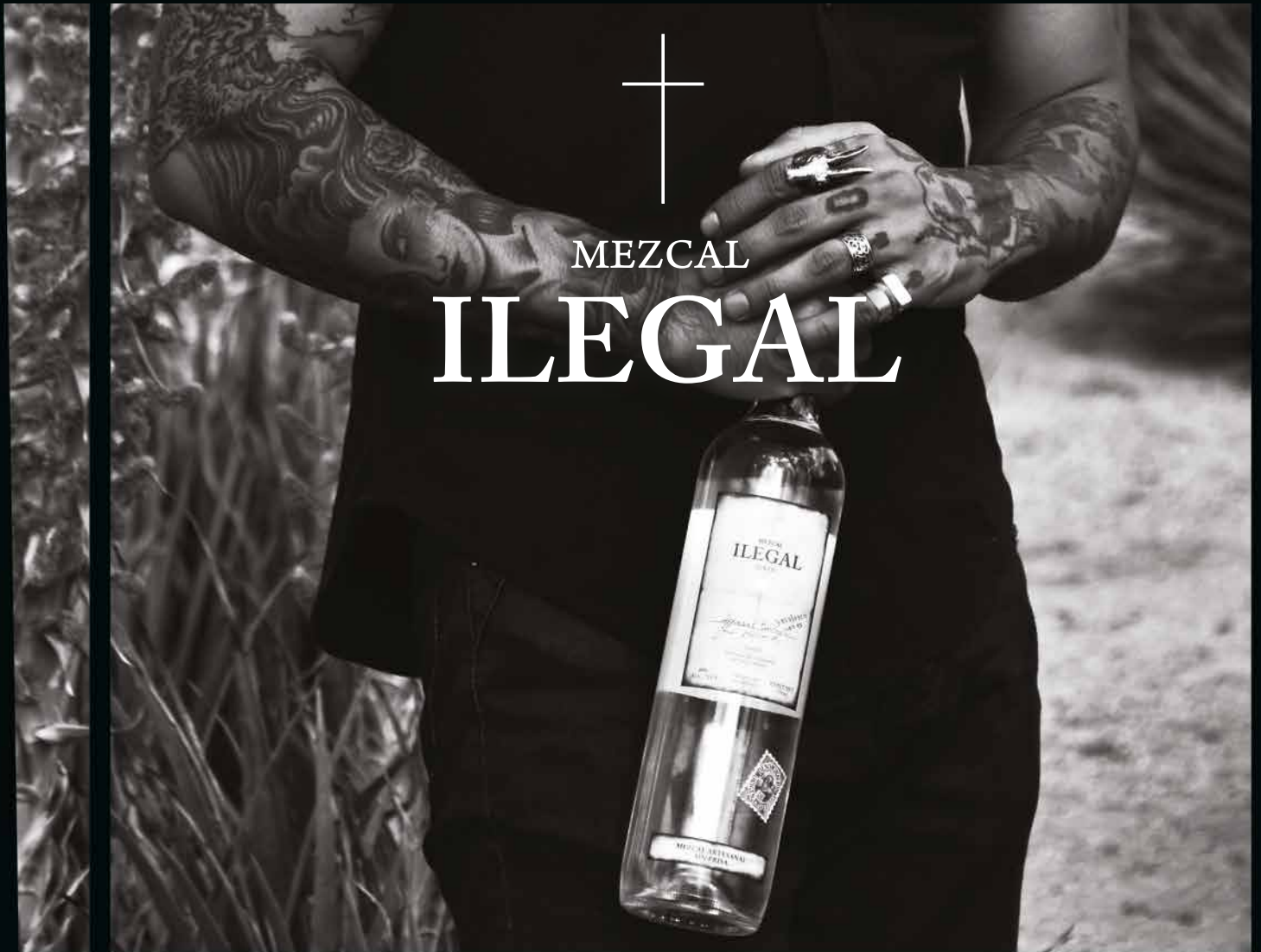
Oggi il Centerba è ancora prodotto con una ricetta ormai bicentenaria che prevede l'essiccazione delle erbe lavate, la successiva infusione a freddo dai 2 ai 4 mesi in alcol purissimo, in particolari



LOVE YOUR NEIGHBOR

ILEGAL MEZCAL

OAXACA, MEXICO



MEZCAL

ILEGAL



contenitori e in ambienti privi di umidità e sbalzi termici, senza aggiunta di zuccheri o aromatizzanti, e la distillazione.

L'equilibrio della sua struttura dipende dall'esatta dose delle diverse varietà di spezie ed erbe spontanee e selezionate per garantire al prodotto un gusto unico e inconfondibile. Buona parte di queste botaniche, circa 100, sono ancora oggi raccolte a

mano. La loro zona di provenienza sono le pendici dei monti abruzzesi Maiella e Morrone. Soprattutto sul monte Morrone che guarda l'altopiano su cui sorge Tocco da Casauria, ai confini della provincia di Pescara.

Il nome Centerba deriva da "Centum Herbora", in dialetto abruzzese "Cianterba". Centerba mostra un caratteristico colore verde, una gradazione alcolica a volte elevata, e un raffinato bouquet aromatico nel quale prevalgono balsamiche note di menta. Il reperimento delle materie prime necessarie alla produzione del liquore si sta confrontando con i problemi derivanti dal cambiamento climatico, dall'inquinamento e, non ultimo, degli incendi estivi che mettono a

dura prova la capacità di sopravvivenza e adattamento delle erbe.

La raccolta manuale delle erbe si effettua principalmente tra luglio e agosto, e a essa partecipano attivamente Enrico Toro e sua moglie Gilda, insieme ai contadini del territorio esperti conoscitori dell'Appennino. Questi contadini sono degli esperti ricercatori di erbe, ma sono anziani. È un altro problema perché le nuove generazioni poco si adattano a questo lavoro e poco conoscono la montagna. Tali erbe diminuiscono inesorabilmente in quantità di stagione in stagione.

Le loro ricerca e raccolta sono vincolate solo alla Maiella e al Morrone, dopo che dal 2004 la Centerba Toro, è stata inserita dal ministero delle Politiche Agricole e Forestali nell'Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali della regione Abruzzo.

Oggi alla guida dell'azienda, dal 1972, vi sono i discendenti del fondatore. L'azienda è stata capace di confrontarsi con le nuove sfide del mercato mantenendo la stessa ricetta alla quale il loro antenato diede una nuova interpretazione. L'azienda si avvale dei più recenti ritrovati della tecnica liquoristica, ma il secolare segreto delle erbe che riposano nei maceratori e nei distillatori discontinui, è sempre quello che si tramanda da padre in figlio. Infatti la formula segreta del liquore è

Il Centerba è prodotto con circa 100 botaniche. Spezie ed erbe spontanee raccolte a mano



gelosamente custodita e tramandata di generazione in generazione.

La Distilleria Casauria si trova all'inizio delle Gole di Tremonti, formate dalle ultime propaggini del Gran Sasso e quelle del Monte Morrone e cioè nel tratto della statale Tiburtina Valeria che costeggia il paese di Tocco da Casauria. Il sapersi rinnovare, senza per altro venire meno alle tradizioni, è costante impegno della Distilleria Casauria ed è, al tempo stesso, assoluta garanzia per i consumatori dei suoi prodotti.

Il Centerba Toro Forte (70°) è confezionato nella caratteristica bottiglia impagliata. Tale specialità è collocata tra i prodotti più affascinanti dell'antica arte liquoristica italiana, un prodotto di vera classe e sicura genuinità. Esiste poi una serie di prodotti a base Centerba. Il Torella ha gradazione più bassa (38°) ed è leggermente dolcificato con finissimo miele di acacia.

Torella è rivolto a chi, pur apprezzando la bontà dei prodotti a base di erbe e ad alta gradazione, preferisce sapori meno alcolici e più dolci. Da qui la dicitura "Centerba Potabile". Con il suo tipico gusto secco e forte (70°) e l'inconfondibile colore verde, Centerba 72 Forte è il liquore simbolo della Distilleria Casauria Enrico Toro.

Centerba Esprit ha come base l'originale formula del 1817 ma con una gra-



dazione a 40° , Centuca è una Sambuca aromatizzata con un intenso infuso di erbe di montagna.

Una volta a Casauria si può osservare Palazzo Toro, fatto erigere da Enrico Toro verso la metà dell'Ottocento, come nuova residenza per la famiglia e fabbrica per la produzione del famoso liquore, completato intorno al 1870. Il palazzo, ancora di proprietà della famiglia Toro, è costituito da due piani a pianta rettangolare ed è situato a metà del corso principale del paese.

Le sale sono state affrescate in parte dal giovane pittore Francesco Paolo Michetti con grottesche e altri elementi decorativi, arredato in stile Ottocento napoletano.

Alessandro Palanca



BOTA di Fabio Forgione
Equilibrium Bar Service Academy General Manager – Pescara

INGREDIENTI

- 4,5 cl Illegal Mezcal Joven
- 1,5 cl Centerba Toro
- 1,5 cl succo di lime
- 1,5 cl sciroppo al basilico

Tecnica: shake & strain. Glass: tumbler basso con ghiaccio. Garnish: rametto di lavanda



TORO SPICY di Antonello Petaccia
Equilibrium Bar Service Academy Team Leader – Pescara

INGREDIENTI

- 4,5 cl Luxardo London Dry Gin
- 1 cl Centerba Toro
- 1,5 cl succo di lime
- 1 cl succo di limone
- 1 dash Bitter Orange
- zenzero fresco

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta cocktail. Garnish: santoreggia e peel di arancia



MOST di Leonardo Pizzi
Equilibrium Bar Service Academy Team – Pescara

INGREDIENTI

- 4,5 cl Cognac Camus VS
- 1,5 cl Centerba Toro
- 2 cl Cocchi Vermouth dry
- 1 dash bitter pimento
- 1 dash bitter cardamomo

Tecnica: trowing. Glass: coppetta cocktail con ice chunk. Garnish: buccia di arancia glassata al cioccolato fondente



VOYAGER di Carlotta Brunale
Alma Luna Cocktail Bar – Pescara

INGREDIENTI

- 4,5 cl di Bulleit Bourbon Whiskey
- 3 cl di Vermouth Rosso Macchia
- 1,5 cl Centerba Toro
- 3 dash di Angostura

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta cocktail. Garnish: orange peel

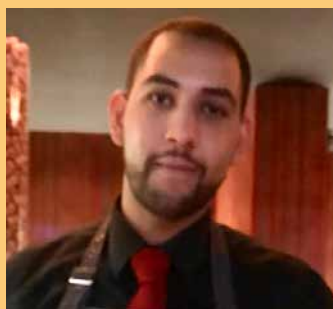


GREEN FASHIONED di Bruno Vanzan
Bar consultant

INGREDIENTI

- 4cl Centerba Toro
- 2 gocce di Angostura Orange
- 1 zolletta di zucchero
- splash di soda

Tecnica: stir & strain. Glass: OF. Garnish: orange peel



MANTHIS di Brian Mapelli Nunez
Equilibrium Bar Service Academy Team – Pescara

INGREDIENTI

- 4,5 cl Gin Hendricks
- 2 cl Centerba Toro
- 3 cl succo di lime
- 2 cl sciroppo di cetriolo
- 8 foglie di Hierba Buena

Tecnica: shake & strain. Glass: tumbler basso con ghiaccio. Garnish: scorza di cetriolo e menta



BENVENUTI ALL'ATELIER

Tra scenari di selvaggia bellezza un cocktail bar “taylor made”

DI GIULIA ARSELLI

L'isola di Gran Canaria, la più importante dell'arcipelago spagnolo delle Canarie, nell'Oceano Atlantico, gode di uno dei migliori climi al mondo, con più di 300 giorni di sole e poca pioggia.

Gran Canaria è un luogo di incontro per viaggiatori di ogni provenienza, un mix di aromi e colori, l'ultimo porto europeo prima della traversata oceanica. La chilometrica estensione di sabbia che compone la rinomata spiaggia di Maspalomas disegna un paesaggio di dune spettacolare e unico. Ogni giorno un tra-

monto infuocato domina questo incanto di sabbia baciato dall'oceano affascinando i fortunati turisti.

Proprio di fronte a Maspalomas sorge il boutique hotel Bohemia Suites & Spa, premiato nel 2017 e 2018 da Condé Nast Johansens come “Miglior servizio” e “Hotel più romantico”, e recentemente da “InnoBankia” come migliore impresa turistica per i progetti innovativi nell'ospitalità alberghiera.

Quest'oasi di design combina il lusso con spazi multifunzionali, oltre a essere un angolo nascosto e isolato dove poter



godere di pace e privacy totali.

All'ottavo piano del Bohemia è situato un gioiello continentale della cocktail culture iberica, l'“Atelier Cocktail Bar” gestito dal bartender napoletano Raimondo Palomba in collaborazione con Beatriz Diaz che con questo progetto hanno conquistato la fiducia del Bohemia General Manager Fernando Calvo. Quello che inizialmente era un ambizioso progetto di





ATELIER

QUI SOPRA
RAIMONDO
PALOMBA, IL
BARTENDER
NAPOLETANO
CHE GESTISCE
IL LOCALE.

consulenza che doveva durare sei mesi è poi divenuto un rapporto professionale continuativo cementato dai risultati. Oggi Atelier è un punto di riferimento per il bartending alberghiero internazionale.

La filosofia di Atelier ruota attorno a quel concetto di ospitalità molto latina dove il fattore umano è il fulcro concettuale. Il nome del bar riassume quel concetto *taylor made* che si evince dalla personalizzazione del servizio e dalla cura dei drink esaltati in un delicato equilibrio. Leggendo le ricette di “Atelier” si percepisce la grammatica del gusto scritta con sapori locali, freschi di stagione che fanno di genuinità e freschezza un trend internazionale riassunto in “local is global”, il motto che pervade ormai

tutta la cocktail culture internazionale e i suoi attori: bartender, piccoli produttori, ingredienti di estrema qualità. I cocktail indicizzano le persone e aiutano a riconoscerle. I cocktail sono storie di luoghi e persone, storie a volte antiche ma sempre nuove quando vengono raccontate.

La musica è una componente fondamentale dell’atmosfera di “Atelier”, è la cornice che anima l’esperienza del cocktail lover. Il nuovo menu di Atelier, “Diario di un Bartender vol.II”, è il seguito del primo volume, ma con un profilo introspettivo ed emozionale. Raimondo cerca di fissare il cocktail nel nostro bagaglio emozionale cogliendo l’ispirazione in viaggi, località, musica, film, libri, arte, persone, tutto ciò che riempie la no-

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



stra vita lasciando un segno indelebile.

Quest'anno "Atelier cocktail bar" si è posizionato nella top 10 "Best Hotel Bar" di Europa per

le regional list di Tales Of The Cocktails. Affiancandosi ai santuari delle capitali europee del cocktail ha attirato l'attenzione della cocktail culture mondiale sulle Isole Canarie.

Raimondo è giustamente orgoglioso:

«Questo prestigioso riconoscimento arriva dopo tre anni di duro lavoro e passione. Abbiamo ricreato l'atmosfera dei cocktail bar delle grandi città in un contesto naturale di bellezza selvaggia». Inevitabile il contrasto con il

resto dell'offerta canaria, dal prodotto al servizio, dai processi formativi dello staff che ha saputo condividere la filosofia del progetto.

Raimondo Palomba è uno di quei ragazzi che si è fatto dal niente. La sua è una storia come tante, per la verità come quelle di coloro che sono diventati grandi in questo mestiere. Studi liceali di psicopedagogia al mattino, bartender la sera dopo gli studi. Il bartending è spesso una scintilla che accende un fuoco che deve essere alimentato. I primi corsi, l'immane esperienza a Londra, nel suo caso al cocktail bar del ristorante "Viajante" dello chef stellato Nuno Mendes del Town Hall Hotel. Praticamente una folgorazione. Servizio di classe, customer service, cocktail di alto profilo, un imprinting che avrebbe lasciato un segno. Poi la Grey Goose Sky Lounge di Virgin Atlantic a He-

*L'Atelier si è
posizionato nella
top ten dei best
hotel bar, insieme
ai santuari
europei della
cocktail culture*



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



atrow e Beatriz Diaz, laureata nel settore audiovisivo, con la quale Raimondo si è poi trasferito in Spagna. Con Beatriz è nata anche una società di consulenza nella quale sono confluite le skill professionali di entrambi. Tanti progetti in tutta la Spagna e dopo tre anni Gran Canaria dove la coppia si è stabilita.

Il flusso turistico continuo, la temperatura favorevole, l'assenza di un vero

cocktail bar nella località e l'incontro con Fernando Campo hanno generato l'"Atelier Cocktail Bar" dove oggi Raimondo è a tempo pieno come Bar Manager e Beatriz la marketing & communication manager. Da quando ha lasciato la sua città natale, Raimondo ne ha fatta di strada. E ci scommettiamo, non si è ancora fermato.

Giulia Arselli



PIRATE MARTINEZ

INGREDIENTI

- 1 1/4 oz Rhum Trois Rivières Cuvée de l'Océan
- 3/4 oz Dolin Blanc Vermouth
- 1/4 oz Luxardo Maraschino
- 2 drop orange bitter

Tecnica: throwing. Garnish: lime twist.

Glassware: Martini vintage

Side: granita artigianale di agrumi e menta con zucchero di oro e argento.



YANKEE

INGREDIENTI

- 2 oz Maker's Mark Bourbon Whiskey fat washed con burro di arachidi
- 2 bsp sciroppo di acero infuso con mais tostato
- 8 drop BBQ bitter

Tecnica: Old Fashioned. Glassware: Rock.

Garnish: twist di arancia bruciata

Side: marshmallow artigianali di bacon.



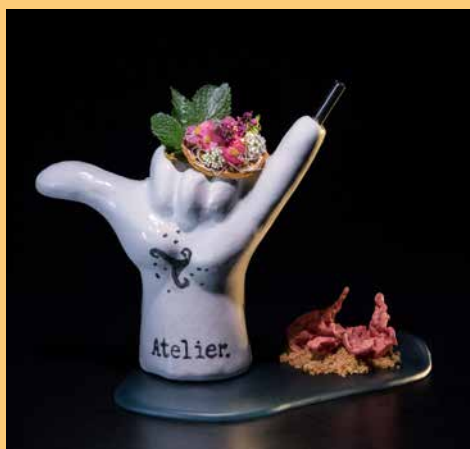
GAELIC ROOTS

INGREDIENTI

- 1 1/4 oz Ardbeg 10yo Whisky infuso con pinoli tostati
- 3/4 oz La Bota Sherry Fino
- 1/4 cordiale di pino, zenzero e eucalipto pino hm
- 5 drop bitter marino hm

Tecnica: stir & strain. Glassware: Rock su ramo Garnish: foglia di eucalipto.

Side: funghi shimeji in salamoia di aceto di riso e salsa di soia su una roccia di pan di Spagna affumicato e salicornia.



SHAKA

INGREDIENTI

- 1/2 oz Spiced Ron Atelier
- 1/2 oz Rum Plantation 3 Stars
- 1/2 oz Gosling's Black Seal Rum
- 1/2 oz orzata di pistacchi hm
- 1 1/2 oz succo di guaiava
- 1/2 oz succo di lime
- 1/4 oz granatina di tuno indio*
- 3 drop Bitter Angostura

Tecnica: shake & Strain. Glassware: Shaka glass Atelier. Garnish: menta, zucchero a velo, arancia disidratata, polline, germogli di alfa-alfa, fiori di begonia.

Side: coralli artigianali di cioccolato bianco con sale alla frutta, su sabbia di biscotti.

*fico autoctono canario dal brillante colore rosso.



GALA

INGREDIENTI

- 1 oz Grappa bianca di Amarone Of Bonollo infusa con hibisco
- 1/2 oz shrub di barbabietola hm
- 1/2 Graham's Tawny Port 10yo
- 1/2 oz succo di limone
- 1/2 oz albume di uovo
- top di Champagne Moet & Chandon brut

Tecnica: shake & strain. Glassware: Flute vintage. Garnish: disegni con bitter rosso, blu e verde, fiore Alyssum

Side: lenzo commestibile e pittura di liquori.

About Ten, Best Italian Liquor Finest Premium Quality

Cinico Liquore

IO SONO CANNELLA

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

OSCAR WILDE

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



Liquore Eccentrico

LA FAVA DI TONKA

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

JOHN STUART MILL

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





DAVE GARZON E FRANCESCO MORTAI

The Greedy Gin

- L'IDENTITÀ -

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

Per ottenere ciò abbiamo scelto di:

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



GUY DE MAUPASSANT

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

ABOUT TEN

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

www.abouten.it  Cinico & Greedy

IL TEMPO FERMO DI MADEMOISELLE

Nel maniero di Henriette,
un museo e una fondazione
dedicati alla storia del Cognac

DI MELANIA GUIDA

A traversando il cuore della Grande Champagne, fra strade strette e terreni gessosi infiniti, raggiunge Segonzac in un pomeriggio freddo e grigio. Al di là del cancello spalancato, l'unico brusio è il passaggio veloce di qualche operaio che ha ormai finito il turno. Ho davanti la casa che Elia

Ferrand, Elia il settimo, fece costruire intorno al 1860.

Immersa in un giardino fantastico, un tempo abitato anche da piante e animali esotici, è stata la dimora di Henriette Ranson, pronipote del grande Elie, il produttore di Cognac che aveva l'ambizione di produrre il miglior Brandy del mondo. È la maison di Mademoiselle, come chiamavano l'ultima discendente del ramo Ferrand.

C'è un silenzio irreale, sigillato dal tempo fermo della balaustra cadente, dei parati strappati, del focolare di ghisa rimasto pressoché intatto. E di quel manicotto di pelliccia nera lasciato sul suo letto con le lenzuola bianche ricamate. «Negli ultimi anni della sua vita, Mademoiselle usava solo due stanze – racconta emozionato Jacques Blanc, storico di Maison Ferrand – la cucina con i suoi fornelli e la sua camera da letto».

Mi arrampico sulla scala a chiocciola che scricchiola. Negli armadi ci sono





PROTAGONISTI

IN ALTO
CHATEAU DE
BONBONNET.
QUI SOPRA
ALEXANDRE
GABRIEL E
MADEMOISELLE
HENRIETTE
RANSON.
A SINISTRA
ANCORA
ALEXANDRE
GABRIEL.
QUI ACCANTO
JACQUES
BLANC DAVANTI
AL RITRATTO DI
ELIE FERRAND.



LUOGHI

L'ESTERNO E ALCUNI INTERNI DELLA CASA DI MADEMOISELLE FERRAND.

ancora i vestiti da sera e le crinoline, le uniformi decorate di Elie, i lunghi pastrani neri. È come tornare indietro di almeno un secolo e mezzo. «Rimarrà tutto così – assicura Jacques – e anche se la casa richiede molti lavori, restaureremo le carte da parati nello stile del tempo e rifaremo l'ingresso principale proprio con le stesse balauste, il tetto con le stesse tegole, in modo da dare alla casa lo splendore

che ha perso nel tempo». Perché la maison di Mademoiselle sta per diventare un museo. Il museo di Maison Ferrand.

La casa è stata acquistata da Alexandre Gabriel, proprietario, presidente e master distiller di Cognac Ferrand, e con gli opportuni restauri ritornerà a essere



così come è sempre stata in memoria del ramo principale della famiglia Ferrand e in omaggio a Mademoiselle. Per celebrare nella maniera migliore, più rappresentativa, una storia straordinaria. Quella di una famiglia che lega il proprio nome alla più antica tradizione del Cognac e la storia di un incontro speciale, quello di Alexandre Gabriel, imprenditore illuminato e proprietario di Maison Ferrand, con Mademoiselle e il suo incantevole maniero.

Tutto comincia nel 1630, quando il patriarca Elie si stabilì nel cuore della regione della Grande Champagne. Di padre in figlio, di generazione in generazione, dieci per l'esattezza, fino al 1930, scorre così l'avventura sorprendente di chi, attraverso i secoli, stagione dopo stagione, vendemmia dopo vendemmia, ha lavorato per produrre sempre il migliore Cognac possibile. Prima sconfiggendo la fillossera, poi affinando le tecniche di invecchiamento e distillazione e, ancora,

conquistando titoli e onorificenze in concorsi nazionali e internazionali, compresa una medaglia d'oro all'Esposizione Universale di Parigi nel 1900.

«La casa è stata acquistata da Alexandre Gabriel – continua Blanc – che è anche presidente e master distiller di Cognac Ferrand, e oltre a diventare presto un museo sarà anche una fondazione. Siamo nel cuore della Grande Champagne. È il terroir in cui creiamo l'eaux-de-vie più fine e delicata, quella che invecchia più a lungo. È da questo terroir che arrivano tutti i Cognac Maison Ferrand. La fondazione finanzia la ricerca sulle vecchie tecniche di produzione del Cognac. Ricordiamoci che abbiamo iniziato a creare Cognac all'inizio

*Tutto comincia
nel 1630, quando
il patriarca Elie
segna l'avventura
per produrre
il migliore
Cognac possibile*

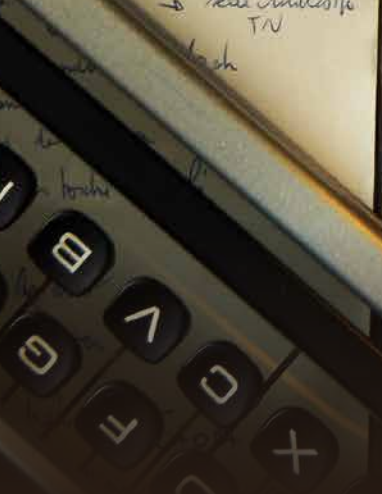


del diciassettesimo secolo. Qual era la forma degli alambicchi, la forma dei colletti? Dobbiamo trovare documenti sulle tecniche di quel tempo. Con persone che magari verranno qui a lavorare, studenti e storici interessati a questo settore».

Mademoseille, scomparsa a 95 anni, qualche anno fa, ne sarebbe stata fiera. Fiera di quel Gabriel che con la stessa passione, la stessa dedizione dei suoi straordinari antenati ha saputo fondere al meglio passione, ricerca e artigianalità per esaltare l'espressione territoriale non solo di Cognac ma anche di Gin e Rum di alto profilo.



LUXARDO.IT



LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE

CITADELLE GIN ORIGINAL

Creato nel 1996, il suo complesso aromatico è formato da 19 botaniche messe in infusione a gruppi a seconda del loro profilo, da uno a quattro giorni. L'alambicco utilizzato è del tipo charentais da 25hl, alimentato a fiamma libera, lo stesso alambicco in cui si distillano i Cognac Ferrand. La distillazione di Citadelle Original si svolge solo tra marzo e novembre quando è ferma la distillazione dei Cognac. Caratteristiche aromatiche: alle classiche note del ginepro seguono toni citrici e di spezie esotiche come pepe, connella, noce moscata. ABV: 44%.

CITADELLE GIN RESERVE

Creato nel 2008, alle 19 botaniche di Citadelle Original si aggiungono yuzu, genepy e fiordaliso. Identici anche l'alambicco e i tempi di produzione. Il processo di invecchiamento prevede passaggi in 5 botti differenti (acacia, ciliegio, castagno, rovere francese, gelso) per 5 mesi. Successivamente Citadelle Reserve viene riposato ulteriormente all'interno di un "botte" a forma di uovo (Wooden Egg) per ottenere un migliore assemblaggio. Que-

sta tecnica è unica nel ristretto mondo degli aged Gin. Caratteristiche aromatiche: note erbacee e di frutta secca, seguite da sapori citrici e speziati. ABV 45,2%

PLANTATION STIGGINS' FANCY PINEAPPLE RUM

Questo Rum è il tributo a uno dei più noti personaggi dei racconti di Charles Dickens, il Reverendo Stiggins di "Pickwick Papers" il quale era solito bere "pineapple Rum". Durante l'elaborazione della ricetta Alexandre Gabriel si è avvalso del contributo di David Wondrich. Per la produzione si utilizzano ananas del tipo "Victoria" provenienti dal Madagascar. Pelati gli ananas, le bucce vengono messe in infusione in Plantation 3 Stars (blend di Rum di Jamaica, Barbados, Trinidad), quindi avviene la distillazione. La polpa rimane in infusione nel Plantation Original Dark (blend di Jamaica e Barbados) per tre mesi. La soluzione alcolica viene quindi filtrata ed assemblata con il distillato precedente. Il risultato è Plantation Stiggins' Fancy Pineapple. Questo prodotto è stato premiato a "Tales of the Cocktail" e al BCB come "Best New Product". Ca-



ratteristiche aromatiche: intensi profumi e sapori di ananas, equilibrati con note vegetali e tropicali, leggero finish affumicato. ABV 40%.

PLANTATION XAYMACA SPECIAL DRY

Xaymaca è il nome dato all'isola di Jamaica dai suoi primi abitanti, gli Arawaks. Xaymaca Special Dry è stato insignito del premio "Best European Spirit" durante il BCB 2018. Questo prodotto è un ritorno alle origini dei Rum Jamaicani in tutta la loro complessità ed intensità. Frutto dell'ultimo investimento nei Caraibi, Plantation è co-proprietaria delle mitiche distillerie "Clarendon" e "Long Pond" grazie alle quali Alexander Gabriel ha realizzato il suo sogno di creare un blend 100% Jamaican Pot Still. Xaymaca è un blend di Rum distillati nel vecchio "John Dore" Pot Still a Long Pond e nel "Vendome" presso Clarendon. Ottenuto da melassa fermentata da 1 a 3 settimane il Rum subisce un tropical ageing di 3 anni in botti ex Bourbon e un continental ageing di 1 anno in botti ex Cognac. Caratteristiche aromatiche: molto complesso, leggermente smokey con profumi prima erba-

cei e citrici seguiti poi da vaniglia. Secco, ampio profilo floreale, frutta come pera, uva bianca, albicocca. Successivamente emergono alcune note di latte di cocco, all spice, nocciola. ABV 43%

COGNAC FERRAND 10TH GENERATION

Tutti i Cognac Ferrand provengono dalla zona "Grande Champagne - 1er Cru De Cognac". Classico procedimento produttivo disciplinato del Cognac. Data la marcata indicazione all'uso in miscelazione, anche in questo caso Alexander Gabriel si è avvalso della collaborazione di David Wondrich. Prodotto celebrativo della decima generazione della famiglia Ferrand, il 10th Generation è un blend di Cognac provenienti da diversi invecchiamenti in botti di rovere francese e per un 20% da botti che precedentemente hanno contenuto vino Sauternes. Il vino base è ottenuto esclusivamente da uva Ugni Blanc. Caratteristiche aromatiche: intenso vino, frutta secca, caramello e vaniglia. In alcuni momenti si hanno ricordi di Bourbon; tannini, pepe nero e note citriche. ABV 46%.

Melania Guida





YELLOW NEGRONI di Francesco Pirineo **Brand Ambassador Maison Ferrand – Compagnia dei Caraibi**

INGREDIENTI

- 40 ml Citadelle GIn Reserve
- 20 ml Vermouth Carlo Alberto Bianco
- 20 ml Bitter Rouge Bianco
- 10 ml Ferrand Dry Curacao
- 1 dash Fee Brothers Bitter Orange

Tecnica: build o stir & strain. Glass: OF. Garnish: lemon zest



RUM ROOTS di Giorgio Vicario **Beere Mangiare & Co – Roma**

INGREDIENTI

- 35 ml Plantation 3 Stars Rum
- 22,5 ml Plantation Stiggins' Fancy Pineapple Rum
- 22,5 ml latte di mandorla
- 15 ml rosolio di chinotto
- 15 ml sciroppo di caffè
- 22,5 ml succo di lime

Tecnica: shake & strain: Glass: cocktail glass. Garnish: lemon zest



DA GIOCONDO di Giuseppe Suriano **Borgo Antico – Rende (CS)**

INGREDIENTI

- 30 ml Cognac Pierre Ferrand 1840
- 30 ml Rosolio Madame Milù
- 15 ml Dry Curaçao Pierre Ferrand
- 15 ml Vermouth Riserva Carlo Alberto Extra Dry
- 2 dash Orange Bitter Dashfire

Tecnica: stir & strain. Glass: cocktail glass: Garnish: lemon zest

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



LARGO ALLE DONNE

Trionfano i “torbati” miscelati da un team di barlady

DI GIULIA ARSELLI

Grande successo a Roma per la terza edizione di “A tutta Torba!”, giornata organizzata da Roma Whisky Festival dedicata interamente ai Whisky torbati con centinaia di etichette in degustazione, un collector’s corner, il Bowmore Cocktail Bar tutto al femminile e la novità della “Bowmore Room Experience”.

Quasi mille persone, 6 sessioni sold

out della Bowmore Room Experience, quattro barlady per centinaia di drink serviti, decine di bottiglie in degustazione e dodici bottiglie vintage. Sono questi alcuni dei numeri della terza edizione di “A Tutta Torba!”, evento con centinaia di etichette ed espressioni per tutti i palati.

L’evento, organizzato dalla direzione artistica di Roma Whisky Festival, il più



importante festival di settore italiano (l'ottava edizione si terrà a Roma il 2 e 3 marzo), era a ingresso gratuito e con gettoni a consumazione, previa registrazione sul sito www.romawhiskyfestival.

it o in loco.

Il bancone del Chorus Cafè, diventato Bowmore Cocktail Bar per un giorno, ha visto quattro note barlady romane alla miscelazione, con i cocktail inediti pre-



parati a base Bowmore Nr1 e 12yo da Solomiya Grystychyn del Chorus Cafè, Giulia Castellucci di Co.So. Cocktail & Social, Michela Scalzo di Freni e Frizioni e Roberta Martino del Palazzaccio. Spazio anche al food, con le eccellenze del Maritozzo Rosso, tipico maritozzo dolce romano farcito con le specialità della gastronomia romana e non solo e da abbinare ai propri torbati preferiti. Come ogni anno non è mancata, in collaborazione



17 (B) 79

B. NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE
DALLA NOSTRA STORIA**

#ladistilleriaditalia

Spirito Sorprendente, dal 1779

BEVI RESPONSABILMENTE



con lo shop Whisky & Co, la possibilità di acquistare le bottiglie presenti.

Come sempre un grande successo ha registrato il collector's corner con una trentina di bottiglie rare di Whisky tra cui spiccavano:

- Bowmore 1998 14yo Liquid Sun 52.5%
- Bowmore Tempest 10yo Batch 3 55.6%
- Campbeltown Loch 21yo (Bot early 2000s) 40%
- Springbank 1975 43% - Merchant's Collection
- Talisker 25yo bot.2007 58.1% - OB;
- Ardbeg 1974-1994 40%
- Spirit of Scotland Bowmore 1980 21yo 43%
- Dun Bheagan; Springbank 15yo 53.4% Sherry single barrel

IT TAKES 3 YEARS
TO CRAFT AN
EXCEPTIONAL SPICED RUM



DON Q
OAK BARREL SPICED
MADE WITH 3 YEAR OLD RUM
EXCEPTIONAL PUERTO RICAN RUM
WITH SPICES AND OTHER NATURAL FLAVORS
45% Alc. By Vol. (90° Proof) • 750 ml



DON Q
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.



BARTENDING

NELLA FOTO IN ALTO ANDREA GETULI. QUI SOPRA, DA SINISTRA, SOLOMIYA GRYSYSHYN, MASSIMO D'ADDEZIO, GIULIA CASTELLUCCI. A DESTRA IN ALTO IL COCKTAIL "BA. NA.NA." DI SOLOMIYA GRYSYSHYN DEL CHORUS CAFE, ROMA. IN BASSO "HALF AND HALF" DI GIULIA CASTELLUCCI DEL CO.SO. - ROMA.

- OB; Laphroaig 10yo 40% bot.1994 – OB
- Highland Park 18yo 43% bot.2000
- OB; Caol Ila 1993-2004 43% Dun Bheagan
- Springbank 1997 12yo Claret Wood 54.4% - OB

Bowmore è stata inoltre presente con una release 19yo invecchiata in botti di quercia francese ex-Chateau Lagrange, in vendita unicamente per il mercato di Amazon, oltre alle release Small batch, 12yo, 15yo, 25yo e 19yo.

«A Tutta Torba – sottolineano i direttori artistici di Roma Whisky Festival – si è

confermata una volta di più un momento di incontro per i whisky lover italiani amanti dei torbati. Anche per questa edizione abbiamo offerto al nostro pubblico l'opportunità di assaggiare centinaia di etichette in uno dei salotti più belli della Capitale, una giornata all'insegna



COCKTAIL
 QUI SOPRA
 "FAMO ALLA
 ROMANA" DI
 ROBERTA
 MARTINO.
 A SINISTRA
 GIULIA
 CASTELLUCCI.
 QUI ACCANTO
 PINO PERRONE
 E, A SINISTRA,
 RACHEL
 RENNIE.
 IN BASSO, DA
 SINISTRA,
 MICHELA
 SCALZO E
 ROBERTA
 MARTINO.



del buon bere fumoso. Assoluta novità per questa edizione è stata la Bowmore Room Experience, uno spazio sensoriale dove il visitatore è stato catapultato all'interno della distilleria tra immagini, suoni, profumi e tasting».

L'evento si è svolto con la partecipazione straordinaria di Bowmore, del gruppo Martini & Rossi. Partner dell'iniziativa sono stati Whisky & Co, Bartales, Maritizzo Rosso e Chorus Cafè.

Il prossimo appuntamento con il Whisky nella capitale sarà Roma Whisky Festival nella ormai consueta location del Salone delle Fontane all'Eur, ormai da anni uno degli appuntamenti internazionali più importanti di settore, un evento che promuove la valorizzazione e la diffu-



sione della cultura del Whisky attraverso un approccio basato sull'interazione tra business, formazione ed entertainment.

Giulia Arselli

BA.NA.NA. (BARELY NATIONAL NAMED)

di Solomiya Grytsyshyn

Chorus Cafè – Roma

INGREDIENTI

- 4 cl Whisky Bowmore 12yo
- 2 cl Banana Bols liquore
- Top di Ferrari spumante demi sec

Servizio: in coppa Asti

Descrizione

L'arte dell'improvvisazione è l'arte che appartiene al barman (o barmaid, qual dir si voglia) che deve essere in grado di capire chi ha di fronte e saperlo stupire in pochi secondi, come una circense affabulazione.

HALF&HALF

di Giulia Castellacci – CO.SO. – Roma

INGREDIENTI

- Bowmore 12yo
- Martini Rosso
- Bombay Dry Gin
- Martini Dry
- Whisky Laphroig Select
- Bitter Orange
- Angostura

Descrizione

Si chiama Half and Half perché è un mix di 2 drink a me molto cari che sono il Martini Cocktail (Gin e Martini Dry) e il Rob Roy (Whisky, Vermouth Rosso e Angostura). Li ho voluti blendare perché nessuno degli ingredienti presenti nei diversi drink va in antitesi con un altro. Sono come due potenze che si sposano insieme e danno vita ad un figlio fantastico!

BANSHEE

di Michela Scalzo – Freni e Frizioni – Roma

INGREDIENTI

- Whisky Bowmore 12yo
- sciroppo di burro
- arancia acidificata
- birra Chocolate Porter

Descrizione

Il drink nasce con l'idea di fondere i colori del folklore scozzese con la tradizione gastronomica anglosassone. Banshee sposa l'inconfondibile gusto di Bowmore e della porter double chocolate al dolce sapore del burro; con un leggero sentore d'arancia, contornato da una golosa crosta di biscotti tipici.

FAMO ALLA ROMANA

di Roberta Martino – Palazzaccio – Roma

INGREDIENTI

- 4,5cl Whisky Bowmore 12yo
- 1,5 cl Apricot Brandy
- 1,5 cl sciroppo di romanella
- 3 cl succo di limone
- 3 cl albume, polvere di cannella

Descrizione

Il drink è un twist sul New York Sour, ma viene rivisitato sostituendo il float di vino con uno sciroppo alla romanella e aromatizzato con frutti e spezie che ricordano le torte invernali delle nonne romane. Il drink esalta le note mielate e vanigliate del Bowmore, accompagnandole con la dolcezza dell'albicocca e le note speziate della cannella. A fare da contrasto è il sentore elegantemente torbato che dona corpo e carattere al drink. Questo drink è un'ode alla Roma di un tempo che lentamente sta svanendo, al calore delle fraschette, agli osti, alle serate di baldoria e alla speranza che torneremo tutti a dividere alla romana, perché dividere alla romana è un modo di essere. È cordialità.

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



I MAGNIFICI OTTO (1)

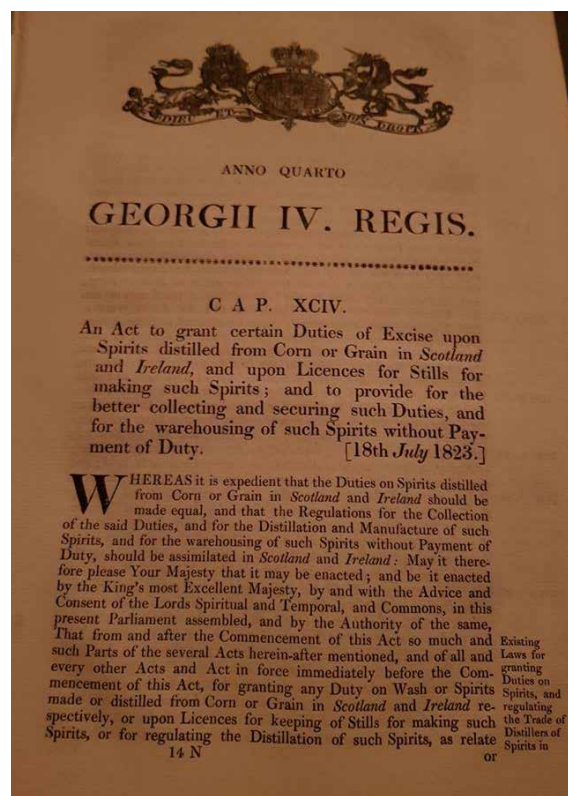
Quando e come nasce il predominio dello Scotch

DI PINO PERRONE

Il successo del Whisky scozzese è frutto della meritocrazia, o è stata semplicemente fortuna con una dose di abilità, o entrambe le cose? «Non è possibile una vera chiarezza – scriveva Thomas Bernhard – ma solo una chiarezza generica, approssimativa, non è possibile una conoscenza effettiva, ma solo approssimativa, tutto è sempre solo approssimativo e può essere sempre solo approssimativo». Ripercorriamo le 8 date che avrebbero decretato l'affermazione del Whisky scozzese.

1) 1823 - L'EXCISE ACT

Il 1823 è un anno cruciale per la storia del Whisky. Dopo circa 110 anni di crescenti tasse, dalla *malt tax* del 1713 alla *wash act* del 1784, finalmente si giunse a un compromesso che pose in condizione di legalità i distillatori. I contadini scozzesi non ritenevano reato la produzione clandestina di Whisky, piuttosto una necessità lecita. Da generazioni si distillava l'eccedenza di orzo coltivato su terre delle quali non erano proprietari. Lo spirito ricavato era spesso moneta di scambio che serviva per pagare l'affitto della terra. Una soluzione giunse grazie al duca Alexander di Gordon che perorò



la causa dei contadini. Il duca sostenne che se si fossero abbassate drasticamente le tasse, e promulgata una legge che consentisse ai contadini di produrre un distillato per nulla inferiore a quello clandestino, lui e gli altri proprietari terrieri avrebbero invitato e vigilato che i loro affittuari si adeguassero.

Nel 1814 una legge aveva stabilito che la capacità minima dell'alambicco

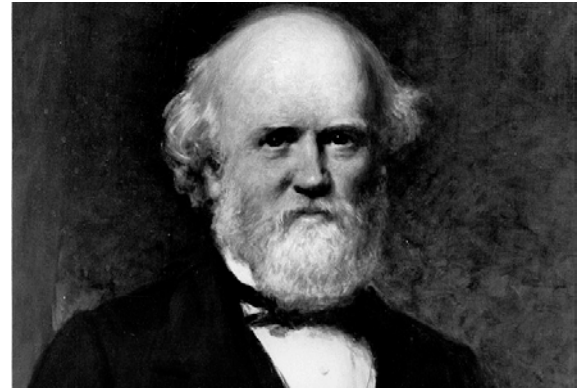


1823
QUI SOPRA
GEORGE SMITH
FONDATORE DI
THE GLENLIVET.
A SINISTRA
ALEXANDER
GORDON, DUCA
DI GORDON.
IN BASSO
POT STILL.

nelle Highlands scozzesi dovesse essere di 500 galloni. Sostanzialmente la legge equivaleva a una proibizione perché nessuno poteva permettersi di produrre tali quantità. Chi ne era in grado, era costretto a produrre ancor più del minimo per mediare il costo di imposta, compromettendo la qualità del distillato. Con l'*excise act* la capacità minima si abbassò a 40 galloni e si prevede una tassa annuale fissa.

Delle supposte 14.000 distillerie clandestine del 1823, undici anni dopo se ne contarono 692, 177 vent'anni dopo e solo 73 nel 1853. L'*excise act* stabilì le basi per una produzione meno occasionale e più industriale. La prima distilleria che aderì all'*excise act* fu Glenlivet nel 1824.





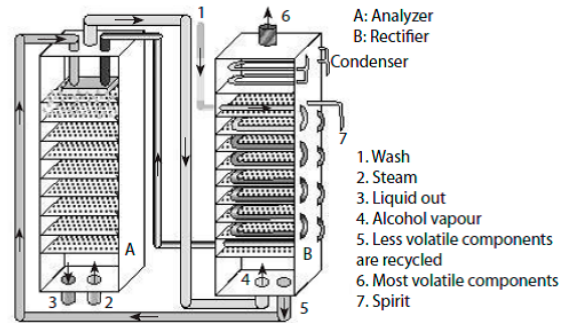
1838

IN ALTO, UN DISEGNO CHE RAFFIGURA DISTILLATORI CLANDESTINI. A DESTRA AENEAS COFFEY (IN ALTO) E JOHN RAMSAY DI PORT ELLEN. SOTTO LO SCHEMA COLUMN STILL.

2) 1838 - IL COFFEY STILL

L'invenzione di Robert Stein è del 1826. Il perfezionamento e la registrazione del marchio è opera di Aeneas Coffey quattro anni dopo. Il governo autorizzò l'utilizzo del nuovo alambicco attraverso la concessione di una licenza, una patente, da cui il nome Patent Still. Ciò avvenne nel settembre del 1832. Solo sei anni dopo la direzione delle imposte dirette fornì ai suoi dipendenti le istruzioni necessarie per il controllo del funzionamento dell'alambicco. Questo sistema che permetteva di abbreviare i tempi di distillazione consta di due colonne collegate tra loro, l'analizzatore e il rettificatore.

Di origini irlandesi, Aeneas Coffey sottopose il nuovo impianto ai distillatori connazionali. Questi lo rifiutarono ritenendo che non fosse uno strumento per produrre Whisky di qualità. Del medesimo parere non furono gli scozzesi, soprattutto uno, John Ramsay proprietario della neonata Port Ellen Distillery, il



quale intuì cosa si potesse ottenere con questa invenzione: produrre Whisky più in fretta, in quantità notevolmente superiore a costi minori e con un processo ininterrotto. Inoltre si distingueva per non avere necessità di orzo, acqua e torba locali, dal momento che era stato concepito per produrre un Whisky da vari cereali nei quali l'orzo maltato non era che una piccolissima parte. Pertanto non ci fu bisogno di torba per asciugarlo. Perdendo questa nota olfattiva si perse anche il concetto di territorialità.

3) 1851 - IL PRIMO BLENDED

La prima ditta che cominciò a mescolare Whisky fu Andrew Usher & Co di Edimburgo. Il merito è da attribuire a

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



Vermouth di Torino Superiore

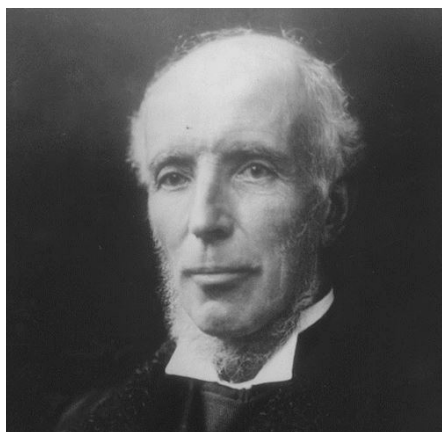
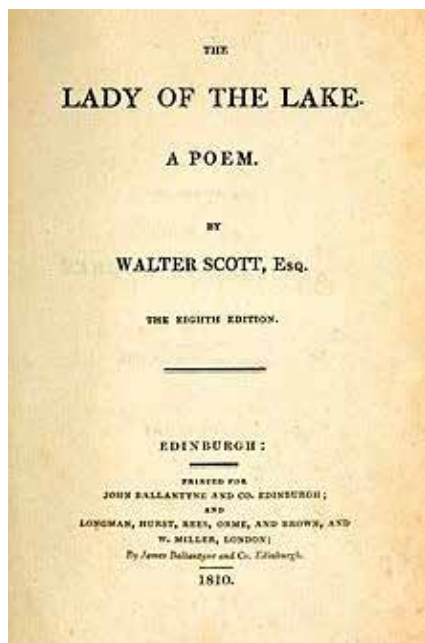
· THE WINEHUNTER AWARD 2018 ·

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

The Tasting commission of the Merano Wine Festival



delprofessore.it



4) 1850/1860 - LA MISTICA DELLA SCOZIA

Nel 1810 fu pubblicato il poema di Walter Scott *The Lady of the Lake*. Non era la prima volta che uno scrittore descriveva in maniera romantica le Highlands scozzesi. L'elemento nuovo fu che per la prima volta il messaggio raggiunse un pubblico vasto. In sostanza Walter Scott aprì quei luoghi al turismo e li fece conoscere a una vasta platea. Gli inglesi cominciarono ad arredare le proprie case con oggettistica scozzese. Il kilt ormai in disuso fu nuovamente indossato, possedere una casa in campagna in Scozia e andarvi a cacciare in autunno divenne importante requisito per avere un alto status sociale. Questo fenomeno di moda fu chiamato in maniera velatamente sprezzante "tartanismo", in pratica, una sorta di fascinazione da tutto ciò che provenisse dalla Scozia.

(1 - Continua)

Pino Perrone

1850/1860
IN ALTO, LE
HIGHLANDS.
SOTTO,
ANDREW
USHER (A
SINISTRA) E
SIR WALTER
SCOTT.
QUI SOPRA,
TESSUTI
TARTAN.

Andrew Jr. che mischiò nel tino di miscelazione diversi tipi di Glenlivet, mettendo a frutto la sperimentazione che fece il padre Andrew nel corso degli anni 1840. Infatti nel 1813 il padre fondò la società sulla base dei suoi esperimenti di miscelazione di Whisky di grano con Whisky di malto. L'invenzione del Coffey still diede ulteriore impulso alla ricerca. Andrew Jr. capì che tecnologicamente il metodo era geniale ma il prodotto finale non era eccezionale. Bisognava ottimizzare aggiungendovi Whisky di malto. Questa intuizione fece la sua fortuna grazie al forte incremento delle vendite in tutto il Regno Unito.

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

SFIDA TRA GLI ALAMBICCHI

A Visnà, nella distilleria Castagner la vittoria di Alessandro Zampieri

DI FABIO BACCHI

Da diversi anni la Grappa cerca faticosamente di intercettare l'interesse del bartending per consacrarsi come distillato capace di esaltarsi in miscelazione. Non con grandi risultati, per la verità. Riteniamo che questo problema sia, professionalmente, un freno culturale delle nuove generazioni di bartender. Forse influenzati dai loro maestri, forse preda di un'idea stereotipata sul presunto difficile grado di mixability del distillato di vinacce, forse a causa di una presunta personalità forte che non concede spazio a intrusi, oppure disinteressati da un sistema produttivo restio a sdoganare la Grappa dai classici consumi. Forse un po' di tutto questo.

Eppure oggi la Grappa è cambiata, si è ingentilita, si presenta con nuove vesti e caratteri. Alcuni dei più noti spiriti tradizionali, il Mezcal in Messico, il Pisco peruviano, il Clairin di Haiti, hanno saputo calamitare l'interesse di nuove generazioni di consumatori e bartending viaggiando sulla spinta di una crescita a due cifre, eppure mantengono intatto il loro carattere identitario, anzi, fanno dei propri difetti la nota caratteristica per la quale farsi apprezzare.

La verità è che in Italia c'è pregiudizio

3 Dicembre 2018 - Ore 14.30

BARTALES & CASTA

COCKTAIL COMPETITION

Distilleria Castagner
Via Bosco 43, 31020
Visnà di Vazzola (TV)

Info e regolamento su www.bartales.it

BarTales  CASTA




BEVI RESPONSABILMENTE

verso la Grappa in miscelazione. I consumi di Grappa sono ogni anno in calo del 3-4%, è un problema di consumo riguardante le generazioni che stanno passando. Non saranno le bottiglie di cristallo a forma di scarpetta o di dirigibile a salvare la Grappa. Non sarà l'arroccamento su una dogmatica idea di tradizione a salvare la Grappa, non sarà il consumo neat a salvare la Grappa. Ci vogliono i barten-



der e una nuova generazione di produttori che creda in loro e in una nuova visione del mercato, c'è bisogno di fidelizzare i bartender con un forte processo di educazione al prodotto.

La Grappa ha bisogno dei bartender e questi devono imparare a conoscerla. È sulla base di queste premesse che abbiamo voluto dedicare la 5ª edizione della cocktail competition dei lettori di BarTales alla Grappa. La nostra non è una cocktail competition nel senso compiuto del termine, piuttosto una giornata culturale dedicata ogni anno a un prodotto, da passare in un'azienda a stretto contatto con il prodotto del caso e con i suoi autori.

Quest'anno la BarTales Cocktail Competition è stata ospitata dalla Distilleria Castagner di Visnà di Vazzola in provincia di Treviso. Giulia Castagner è una rappresentante di quella giovane generazione





COMPETITION
 QUI SOPRA I
 CONCORRENTI.
 NELLA FONO IN
 ALTO GLI
 ORGANIZZATORI
 CON I
 CONCORRENTI.

di produttori di Grappa che ha saputo proiettare il proprio pensiero sul bartending. Da una sua idea è nata Casta, una Grappa ideata per la miscelazione e per la cui realizzazione Roberto Castagner ha apportato tutto il sapere e l'ingegno di un uomo che per realizzare il proprio prodotto non ha mancato di pensare e creare le tecnologie più adatte al proprio concetto di Grappa.

Non c'è una grande Grappa senza una grande famiglia. La storia della Distilleria

Castagner comincia con il sogno di un mastro distillatore, Roberto Castagner, il precursore di un'avventura intrapresa oltre vent'anni fa. Oggi la distilleria Castagner vede l'ingresso della seconda generazione: il nipote Carlo e le figlie Silvia e Giulia. Stessa passione, stessi principi, stesso amore per questo lavoro.

Casta è una Grappa con abv 40%, all'85% ottenuta da vinacce di uva Prosecco. Appena arrivate in distilleria le vinacce vengono private dei vinaccioli e

SYRAMUSA, IL LIMONCELLO D'AUTORE DI CASA STOCK

Nobile e di alta qualità, **Syramusa** nasce da un'antichissima ricetta della tradizione siciliana. Preparato con oltre 900 grammi di scorze di limone di Siracusa IGP per litro, offre un bouquet di profumi unico e un gusto impareggiabile. L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Limone di Siracusa" è riservata alla varietà del "femminello", un tipo di limone raccolto quattro volte all'anno esclusivamente a mano. Si distingue per l'elevata succosità e l'ottima qualità degli oli essenziali che donano al limoncello un profumo inconfondibile e sofisticato. Fresco ed equilibrato, il sapore di **Syramusa** (premium selection di Limoncè), ha conquistato i giudici dell'**International Taste & Quality Institute 2018**, guadagnandosi una stella oro, e, anche grazie a un design elegante e ricercato, ispirato alle forme classiche delle anfore elleniche, ha ottenuto un riconoscimento al **World Liqueur Awards 2018**.

Syramusa ha partecipato al raduno internazionale delle eccellenze enogastronomiche del Made in Italy **Taormina Gourmet International Food 2018** accompagnando i piatti di famosi cuochi gourmet, come Pasquale Cliri e Armando Codispoti, esportatori in tutto il mondo della tradizione culinaria italiana.

Natale d'autore con Syramusa, la proposta premium di Stock e i limoni di Siracusa IGP

Per proporlo nei contesti di Natale più raffinati, ecco alcune indicazioni:

- La perfetta temperatura di servizio è 2°-4°. È importante servirlo ben freddo ma non ghiacciato, per non perdere nulla della sua aromaticità.
- Oltre che a fine pasto, può essere sorseggiato fra panettoni, pandori e frutta secca.
- Per ravvivare un momento di convivialità importante come la cena della vigilia, si può preparare anche un buon sorbetto al Limoncello **Syramusa**, un modo alternativo per assaporare questo fresco momento di pausa fra una pietanza e l'altra.
- I cuochi che vogliono proporre qualcosa di più originale e sposare con la tavola Italiana tradizioni internazionali, possono rivisitare il tipico Lemon Crumble inglese, che, bagnato con un bicchierino di **Syramusa**, acquisterà un gusto inimitabile.
- I cuochi più audaci potranno poi portare in tavola la "granita ubriaca" al gusto di **Syramusa**, dissetante reinterpretazione della tradizione siciliana, resa ancora più profumata e innovativa se spruzzata con essenza di Gelsomino.



Per info e contatti:
Stock srl, Milano
Tel. +39-02-49681251
e-mail: info@stock-spa.it



ORGANIZZATORI

QUI SOPRA, DA SINISTRA, ROBERTO E GIULIA CASTAGNER, FABIO BACCHI. IN ALTO A DESTRA LA GIURIA: DA SINISTRA RICCARDO MARINELLI, TOMMY COLONNA E SHANE EATON. NELLA FOTO IN BASSO MARIANNA SICHERI DI GHILARDI SELEZIONI E GIULIA CASTAGNER.

del pedicello, per eliminare ogni sostanza vegetale di tipo legnoso. Questo innovativo trattamento preliminare permette di distillare solo la buccia dell'uva. Il risultato sarà un conseguente miglioramento delle proprietà organolettiche del distillato, che si avvicina per caratteristiche e morbidezza a un distillato d'uva.

Dopo la separazione delle parti legnose, la buccia d'uva viene conservata mediante il metodo Grappa System che prevede lo stoccaggio in tunnel di plastica alimentare in atmosfera modificata, con correzione del PH e aggiunta di lieviti selezionati per avviare una fermentazione alcolica controllata. Questo metodo permette di conservare le bucce d'uva freschissime per diversi mesi.

La distillazione di Casta prevede 5 passaggi con metodo continuo in colonna a piatti di oltre 20 metri. Le 5 distillazioni consentono di selezionare solo gli aromi più puri, fruttati e floreali dell'uva, e ottenere un distillato purissimo, elegante e versatile, con solo 160 mg/litro di so-

stanze aromatiche diverse da alcol etilico ("impurezze") contro i 350 mg/litro medi della Grappa tradizionale.

Casta è un prodotto che ha apportato un cambiamento importante nel mondo della Grappa e nella sua versatilità in miscelazione. Il distillato è più puro e versatile pensato appositamente per la miscelazione, cui si propone come base alcolica italiana e innovativa.

Il 3 dicembre, venti bartender provenienti da tutta Italia e selezionati tra coloro che avevano inviato la ricetta di partecipazione alla BarTales Cocktail Competition, si sono presentati in distilleria, accolti dalla famiglia al gran completo



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

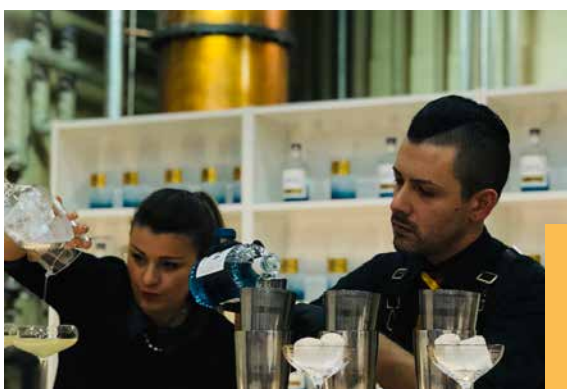


VINCITORI

NELLA FOTO IN ALTO, DA SINISTRA RINO BUSSOLO, ROBERTO CASTAGNER, ALESSANDRO ZAMPIERI, FRANCESCO LISCO, GIULIA CASTAGNER. QUI SOPRA, IL VINCITORE ALESSANDRO ZAMPIERI CON ROBERTO E GIULIA CASTAGNER E MARIANNA SICHERI.

che per l'occasione aveva adibito la sala degli alambicchi a stage dell'evento.

«La Grappa è uno scarpone da sci, la Vodka è un infradito», ha esordito Roberto Castagner prima di cominciare il tour in distilleria, che per la prima volta ha fatto toccare con mano la Grappa a molti dei bartender intervenuti. Dal conferimento delle vinacce, alle fasi di lavorazione, fermentazione distillazione, sino alla visita in barricaia, Roberto Castagner ha



I PARTECIPANTI

ADZIJEVIC SANJA MAISON DU POISON - TREVISO
ANGILÈ DAVIDE MILLE MISTURE - CASARANO (LE)
BUSSOLO PALMERINO LANCIANO (CH) - PASSWORD
 BARTENDER - CASTELFRENTANO (CH)
CIARDULLI GIANMARIA OZIUM - GAUARDISTALLO (PI)
DE GIOSA MAURO HOTEL CRISTALLO - CORTINA D'AMPEZZO (BL)
FAVARON ELISA PALAZZO DELLE MISTURE - BASSANO DEL GRAPPA
LIGUORI FERDINANDO PRESTIGE - REGGIO EMILIA
LISCO FRANCESCO TICKETY BOO - BARI
LOTTI MATTIA JIGGER - REGGIO EMILIA
MANCUSI DORIANO PORTO 51 - ISCHIA (NA)
PICCIOLO ENZO LA GINERIA - PADOVA
RIZZI VALENTINA PESCHERIA CON COTTURA - MILANO
ROCIOLA MARCO CLOTILDE BISTROT - MILANO
ROSSI ERIKA AI TRANI - ROVIGO
ROSSI NICCOLÒ BARRIER - BERGAMO
TANASA DANIELA BIBERON - FROSINONE
TRENTANI VALERIO ALCHIMIA - MILANO
VENTRELLA SERGE GINERIA - MIRANO (VE)
ZAMPIERI ALESSANDRO IL MERCANTE - VENEZIA
ZAMPIERI GIULIA OH MY GOD - PADOVA

PARTECIPANTI IN ALTO A SINISTRA GIANMARIA CIARDULLI (A SINISTRA) E ALESSANDRO ZAMPIERI. A DESTRA RINO BUSSOLO (A SINISTRA) E FRANCESCO LISCO. AL CENTRO SINISTRA VALERIO TRENTANI (A SINISTRA) E ENZO PICCIOLO. A DESTRA FERDINANDO LIGUORI (A SINISTRA) E MAURO DE GIOSA. IN BASSO A SINISTRA DAVIDE ANGILÈ E DANIELA TANASA. A DESTRA ERIKA ROSSI E MATTIA LOTTI.

PARTECIPANTI

QUI ACCANTO ERICA ROSSI; A DESTRA MARCO ROCIOLA E GIULIA ZAMPIERI. AL CENTRO A SINISTRA SANJA ADZJUEVIC E NICOLÒ ROSSI; A DESTRA SERGE VENTRELLA ED ELISA FAVARON. IN BASSO A SINISTRA VALENTINA RIZZI E MANCUSI DORIANO; A DESTRA VALENTINA RIZZI.



illustrato i vari passaggi, non ha lesinato parole e risposte lasciando trasparire un'energia contagiosa.

Dopo un pranzo tipico in distilleria ha preso inizio la gara. Come tema ispiratore delle ricette i concorrenti avevano miti e leggende legate alla cultura contadina del Veneto. A supporto del concorso vi era Ghilardi Selezioni, distributore di Casta Grappa, che ha messo a disposizione dei bartender le referenze dell'intero catalogo.

La giuria, composta dai bartender Tommy Colonna e Riccardo Marinelli e dal cocktail blogger Shane Eaton, si è destreggiata attraverso ricette di alto livello, aspetto confermato dal fatto che

solo un punto ha distanziato il vincitore dal secondo e terzo classificato giunti a pari merito.

Tutte le ricette avevano come condizione unica la presenza di Grappa Casta, abbinamenti creativi ed esperienziali non sono mancati. Per la cronaca ha vinto Alessandro Zampieri del Mercante di Venezia, seguito a pari punti da Rino Bussolo (terzo) di Password Speakeasy di Castelfrentano (CH) e da Francesco Lisco del Tichety Boo di Bari che si è piazzato secondo dato il maggior punteggio di gusto nel caso di parità di punteggio.

Come da tradizione la ricca premiazione di tutti i partecipanti ha concluso l'evento.

RUM APPENA NATI NEL 2016
E GIÀ PLURIPREMIATI.

RARE PROOF
INVECCHIATO 20 ANNI



RARE PROOF
INVECCHIATO 18 ANNI



RARE PROOF
INVECCHIATO 13 ANNI



Rum Malecon

RARE PROOF



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

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

BEVI RESPONSABILMENTE

LA NOSTRA GAMMA COMPLETA

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

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

SAVIO
CHOOSE. TASTE. ENJOY.

LE RICETTE VINCENTI

1° classificato

25 APRILE di Alessandro Zampieri Il Mercante - Venezia

INGREDIENTI

- 30 ml Grappa Casta
- 30 ml Rosolio di Rose Quaglia
- 30 ml succo di limone chiarificato
- 20 ml sciroppo di foglie di fico
- 2 dash homemade bitter alle castrature

Tecnica: shake & strain, servito up.

Glass: calice. Garnish: petali e profumo di rosa

2° classificato

TRAP WINE di Francesco Lisco Tickety Boo - Bari

INGREDIENTI

- succo di 1/2 lime
- 1 bsp hm cacao melo jam
- succo fresco di melagrana
- 1 oz Berto Vermouth rosso
- 1+1/2 oz Grappa Casta
- 2 dash chocolate bitter

Tecnica: shake & strain. Glass: calice.

Garnish: carruba gratuggiata

3° classificato

LA LANTERNA VERDE di Rino Bussolo Password Speakeasy - Castelfrentano (CH)

INGREDIENTI

- 15 ml succo di limone
- 15 ml simple syrup
- 15 ml Rosolio di Camomilla Quaglia
- 50 ml Grappa Casta
- 20 ml soda al mandarino verde

Tecnica: shake & strain. Glass: highball.

Garnish: zest di limone, menta, lampone



Alessandro Zampieri vivrà una Grappa Experience di due giorni in distilleria, preparerà la sua cotta che verrà distillata e invecchiata in una barrique che porterà il suo nome.



La 5ª edizione della BarTales Cocktail Competition la archiviamo con le parole di Roberto Castagner rivolte ai bartender «Siate affamati di fare, perché sono gli uomini che fanno che migliorano il mon-

do». Uno stimolo di vita elettrizzante, il vero premio per tutti. Da adesso la Grappa ha venti nuovi amici bartender. Keep on shaking.

Fabio Bacchi



MEZZANOTTE AL JERRY THOMAS



UN EVENTO INSPIEGABILE E DRAMMATICO SI È VERIFICATO QUESTA NOTTE NELLA FASCIA ORARIA TRA LE 23,00 E L'1,00 IN TRE LUOGHI DISTINTI E MOLTO LONTANI TRA LORO. MAI NELLA STORIA ERA AVVENUTO NULLA DI SIMILE: LE TOMBE DI TRE IMPORTANTISSIMI ARTISTI SONO STATE TRAFUGATE.



IL CORPO DEL GRANDE SCRITTORE ERNEST HEMINGWAY È SCOMPARSO DAL KETCHUM CEMETERY, IDAHO, USA. LO STESSO DRAMMATICO DESTINO È TOCCATO ALLE SPOGLIE DEL NOTO PITTORE SURREALISTA SALVADOR DALÌ E A QUELLE DEL CELEBRERIMO CANTANTE E TROMBETTISTA LUIS ARMSTRONG. I FAN DI TUTTO IL MONDO RECLAMANO IL LORO RITORNO...

GLI INVESTIGATORI BRANCOLANO NEL BLUIO MA SEMBRA CERTO CHE ESISTA UN NESSO TRA I TRE CRIMINI. LA POPOLAZIONE MONDIALE RIMANE QUINDI CON IL FIATO SOSPESO MENTRE LE FORZE DELL'ORDINE SI STANNO MUOVENDO PER RISOLVERE IL MISTERO E PORTARE A CASA LE SPOGLIE DEI TRE GRANDI ARTISTI DEGLI ANNI '20....



WRITTEN BY GRAMS

OLTRE LO CHAMPAGNE

Millesimato e ottenuto esclusivamente da Pinot Nero e Chardonnay, è lo spumante italiano per eccellenza

DI VALENTINA RIZZI

Bollicina “Orgoglio Piemontese” è l’Alta Langa. Attorno al 1850, il Marchese Leopoldo Incisa aveva incluso diversi vitigni francesi nella sua collezione ampelografica localizzata nei vigneti di Rocchetta Tanaro, in quella che allora era la provincia di Alessandria (che includeva anche Asti). Questi vitigni non incontravano molto favore presso i viticoltori.

L’avversione dei contadini verso i vitigni stranieri era testimoniata ancora verso la fine del secolo dalle lamentele del

proprietario succeduto al Marchese, che non trovava alcun agricoltore disposto a coltivarli. In realtà a metà dell’800 non mancavano in Piemonte impianti di Pinot. Già dai primi decenni del 1800 i Conti di Sambuy avevano cominciato a introdurre alcuni rinomati vitigni francesi con il preciso scopo di migliorare la produzione vinicola locale.

Carlo Gancia, a differenza dei suoi colleghi dell’epoca, visse per diversi anni a Reims con lo scopo di apprendere e approfondire le tecniche di produzione dello Champagne, per poterle poi applicare in Piemonte. Al suo rientro in patria, egli tentò di utilizzare le uve francesi e, al tempo stesso, di sperimentare il metodo Champenoise su alcune varietà del territorio piemontese. Iniziò con il Moscato, passando poi a sperimentare anche il Pinot Nero e lo Chardonnay. Carlo Gancia favorì così la diffusione del Pinot e dello Chardonnay tra i viticoltori del circondario di Canelli, per poterne avere una certa quantità da impiegare nella produzione dei suoi spumanti secchi.

Con il Progetto Spumante Metodo Classico in Piemonte, da cui la denomi-



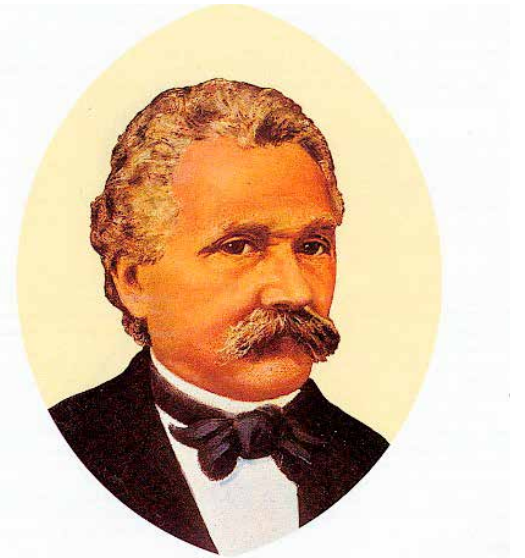


nazione “Alta Langa”, è nata l’industria spumantistica piemontese. Questa ha reso al suo territorio un prezioso contributo in impegno economico e tecnologico. Si è dimostrato che le colline piemontesi dove la vite aveva nel tempo sedimentato una presenza significativa e duratura, disponevano anche della vocazione per le varietà specializzate alla produzione di spumanti Metodo Classico, secondo un modello di sviluppo che affiancasse all’enunciazione teorica la sperimentazione pratica. La stessa strategia della vendemmia, basata essenzialmente sulla manualità dell’operazione e sulla raccolta esclusiva delle uve in piccole cassette forate utilizzate anche per il convogliamento alla vinificazione, comporta un impegno specifico, a volte anche rilevante che ripaga con un prodotto che rappresenta gli spumanti piemontesi eccellenti nel mondo.

Il Consorzio Tutela Alta Langa nacque ad Asti nel 2001 e nel 2011 questo metodo classico ottenne il riconoscimento Docg. Regole e tecniche di produzione specifiche delineano i caratteri distintivi dello spumante stesso. In particolare:

- vengono ammessi solo vigneti colli-





- è consentita esclusivamente la rifermentazione con Metodo Classico o Metodo Champenoise
- la durata del periodo di elaborazione in azienda non può essere inferiore ai 30 mesi a decorrere dalla vendemmia.

Queste note delineano un prodotto unico nella sua fattezze e produzione, assolutamente distinguibile da tutte le altre bollicine. Come i grandi classici, anche Alta Langa è ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Noir.

L'Alta Langa è millesimato, lo si può trovare bianco o rosato, e anche nella versione Pas Dosé o Extra Dry. Infatti questo vino è prodotto solo in grandi annate poiché il disciplinare prevede che sia unicamente millesimato. Non può esistere un Alta Langa senza l'indicazione di annata. In Piemonte diverse cantine producono

PRODUTTORI

IN ALTO LE CANTINE GANCIA. QUI SOPRA LA LINEA GANCIA ALTA LANGA. A DESTRA, CARLO GANCIA.

nari (altitudine non inferiore a 250 m s.l.m)

- la forma di allevamento consentita è solo il Guyot tradizionale e il cordone speronato
- è vietata ogni pratica di forzatura ma è consentita l'irrigazione di soccorso
- tutte le operazioni di vinificazione debbono essere effettuate nella zona della DOC

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





PRODUTTORI

L'AZIENDA E LE CANTINE COCCHI. QUI SOPRA PUPITRES E GIULIO BAVA (ANCHE NELLA FOTO A DESTRA).

questo vino. Dalla storica Fratelli Gancia, passando per Cocchi e concludendosi con le piccole produzioni che si affacciano ora sul mercato, come Matteo Giribaldi.

Gancia è la storia. Gancia non è solo vino spumante, è un luogo da visitare e da vivere, dove la passione per i vigneti lega da più di 160 anni le persone, le colline e i grandi prodotti di qualità. È anche un luogo ideale che riassume le bellezze del territorio piemontese delle Langhe e Monferrato. Nelle affascinanti e antiche cantine storiche avviene tutto il processo di pigiatura, vinificazione, maturazione e spumantizzazione del metodo classico.

Da quasi due secoli presenti sul territorio, le Cantine Storiche Gancia si snodano nel sottosuolo della città di Canelli

e per la loro unicità ed eccellenza sono candidate nella lista dei patrimoni dell'umanità tutelati dall'UNESCO.

Parallelamente abbiamo la Famiglia Cocchi. Il giovane e creativo Giulio Cocchi, pasticcere di Firenze, a fine Ottocento si trasferì ad Asti, una cittadina italiana del Nord ovest non distante da Torino. Affascinato dalla tradizione enogastronomia piemontese, Giulio Cocchi scoprì in Asti la capitale del Moscato e trovò una diffusa tendenza ad aromatizzare i vini con erbe e spezie. Nel 1891 vi stabilì la sua attività, specializzandosi nella creazione di vini aromatizzati e spumanti come l'Asti.

Quello di Cocchi era un brand molto conosciuto durante la Belle Epoque e sull'ecclettica scena del periodo futurista.



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

Il nome e i prodotti Cocchi divennero presto celebri in tutto il mondo come dimostrano i documenti delle esportazioni: da New York a Londra, da Sydney all'Africa coloniale a al Venezuela. Dal 1978, la casa astigiana Giulio Cocchi fa capo alla Famiglia Bava, produttori di vini in Monferrato e Langa, che hanno modernizzato le tecniche di produzione ponendo le basi per quello che è tornato a essere un marchio di culto nel mondo.

Da non dimenticare l'attenzione per il mondo degli spumanti brut di qualità da monovitigno, prodotti con il metodo italiano fin dagli anni Ottanta (il Cocchi Brut) e, più recentemente, l'impiego per la creazione e valorizzazione della DOCG Alta Langa, di cui Cocchi è tuttora uno dei paladini più impegnati. Nasce così una linea di Alta Langa DOCG, dove il più innovativo tra loro è il Pas Dosè Brut Nature.

GIULIO COCCHI ALTA LANGA BRUT NATURE 2008

100% Pinot Nero biotipo Fine Champagne, la formazione della cuvée è fatta a fine inverno con vini rigorosamente dello stesso millesimo 2008. Un'annata particolare con uve caratterizzate da concentrazione e acidità e inaspettate che ci hanno fatto scommettere sul buon esito di un lungo affinamento. Sei anni dopo, degustando le bottiglie ancora in riposo surlattes, ci si è resi conto di come



questa cuvée di solo Pinot Nero potesse dare la sua miglior espressione senza dosaggi e senza zuccheri. Pas Dosé Alta Langa Docg di Cocchi è una riserva di 5.000 bottiglie e 500 Magnum.

Fermentazione: nel rispetto dello stile di Cocchi le uve hanno fermentato per tre settimane in piccoli tini di acciaio.

Affinamento in bottiglia: la presa di spuma e l'affinamento surlattes sono durati 70 mesi.

Remuage: manuale su pupitre di legno con degorgement à la glace a gennaio 2015.

Dosage: rigorosamente senza alcun dosaggio di zuccheri.

Degustazione: Il candore dei profumi permette di riconoscere l'apporto dei lieviti al lungo affinamento mentre il rigore del Pinot Nero, unito al gusto ben definito e alla notevole freschezza della cuvée, accompagnano la persistente sapidità di questo Alta Langa millesimato. Vigoroso ma coinvolgente per il buon bilanciamento del suo gusto decisamente secco. Un grande lavoro di autenticità e di semplicità che caratterizza da sempre la Famiglia Cocchi.

I suoi vini provengono dai terreni marinosi e calcareo-argillosi in Rodello, pregiatissima zona dell'Alta Langa. L'azienda agricola Giribaldi nasce all'inizio del XX secolo e continua ormai da tre generazioni. Allora erano tempi difficili e l'agricol-



SEVEN
HILLS
ITALIAN DRY GIN



un
Natale
nelle vostre
Case

BEVI RESPONSABILMENTE

#VIIHILLSGIN

#ITALIANDRYGIN

WWW.VIIHILLS.CO.UK



PRODUTTORI

L'AZIENDA E IL LOGO ALTA Langa DI MATTEO GIRIBALDI. A DESTRA MARIO GIRIBALDI.

tura costituiva, oltre che una delle rare fonti di sostentamento, motivo di orgoglio per quei legami con una terra che faceva soffrire, ma la gente era abituata a sacrificarsi per la terra. Oggi, sull'esempio della tradizione e per amore di una cosa vera e viva com'è il vino, i Giribaldi continuano il discorso iniziato dai loro padri e ancora prima dai loro nonni.

Anche ai giorni nostri i tempi sono difficili e mutevoli. La qualità produttiva è il risultato finale e rappresenta la logica conseguenza di un continuo processo di miglioramento e consolidamento che parte dalla coltura del terreno e prosegue con le tecnologie di trasformazione. «A questi temi indirizzo i miei sforzi e sottoscrivo i miei impegni. Produrre un vino organoletticamente adatto a un consumo alimentare quotidiano, buono, secondo le tradizioni della nostra terra, piacevole e stimolante in ogni occasione sociale – sostiene Mario Giribaldi – Migliorare qualitativamente i vini attraverso una selezione dei cloni delle viti rimane uno dei nostri



principali obiettivi, senza comunque tralasciare l'importanza delle altre operazioni in vigna».

Un'importante novità introdotta da poco nell'azienda, è la produzione di vino biologico, un progetto iniziato nel 2004. In un mercato sempre più attento all'utilizzo di prodotti chimici nel settore alimentare, hanno ritenuto opportuno, nonché interessante, muoversi in questo senso. Il biologico, d'altra parte, è ormai riconosciuto a livello europeo ed è un'opportunità rivolta non soltanto a una nicchia di consumatori, ma a una realtà in crescita che sarà destinata a confrontarsi direttamente con le produzioni convenzionali.

Vista la crescente domanda di vino proveniente da agricoltura biologica, so-

Daniele Dalla Pola - Nu Lounge, Bologna



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



www.realingredients.com

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



prattutto da parte del mercato estero, è comprensibile l'interesse della cantina verso questa pratica agricola. Il 70% della produzione dell'azienda viene esportata in 22 paesi, una scelta fatta con il proposito di comunicare nel mondo l'immagine delle nostre Langhe. Nel 2001 l'azienda iniziò la conversione al biologico e nel 2004 la prima certificazione CEE. Lo spumante fa parte della produzione biologica e dal 2015 lo riporta anche in etichetta secondo normativa. Il giovane enologo Matteo Giribaldi iniziò nel 2006 a produrre Barolo, e nel 2011 la sua esperienza con lo spumante.

MARIO GIRIBALDI SPUMANTE METODO CLASSICO DOCG ALTA LANGA

60% Pinot Noir e 40% Chardonnay, situati nel territorio di Rodello a una altitudine di 510 e 580 m slm con esposizione a Est. La raccolta avviene manualmente nel periodo di fine agosto-inizio settembre. Le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice dalla quale si utilizza solo il fiore del mosto.

Fermentazione: in tini d'acciaio a temperatura controllata di circa 13-14°C per 28 giorni. Il vino così ottenuto rimane in

acciaio per alcuni mesi e in questo periodo si effettua un batonnage a settimana. Ad inizio primavera si effettua il tiraggio.

Affinamento in bottiglia: su lieviti per un periodo minimo di 30 mesi conservando le bottiglie in posizione orizzontale nei locali sotterranei della cantina.

Degustazione: il colore è dorato luminoso, con perlage fine e persistente. Al naso una sinfonia aromatica che coniuga l'eleganza e la potenza: tocchi di mineralità, frutta secca e miele. L'assaggio è profondo, una carezzevole cremosità, data dal fine perlage, ci introduce in una sinergia fresco-sapida che equilibra questo spumante. Il finale è ancora elegante ma di stoffa fitta e di rara fattura con ricordi sia minerali che di agrumi.

Ciò che non è cambiato rispetto ad allora è la felice presenza di tutte queste aziende nel cuore delle Langhe. Sicuramente molto diverse tra di loro, ognuna di loro con una storia, chi millenaria, chi appena nata. Ma in comune l'amore per la propria terra, orgoglio nazionale che li rende uniti anche se lontani.

Valentina Rizzi

VERMOUTH

Tomaso Agnini



Due anime, un solo spirito.

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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



Vermouth al Mallo di Noce

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



1983, ORON LERNER

Il bartending per una vita migliore

DI FABIO BACCHI

Oron Lerner, bartender israeliano, è un classico esempio di come la vita possa prendere una piega diversa quando incontra una passione, in questo caso quella per il bartending.

Avviato verso un futuro nel campo della tecnologia, Oron si diletta come barista per divertimento e per sostenere gli studi. Iniziò servendo caffè, poi i primi drink preparati per i turisti sulle spiagge di Tel Aviv. La passione per il bartending cresceva, sino al punto in cui Oron mise in discussione tutto quello che aveva progettato sino a quel momento per il suo futuro.

Alla soglia dei 30 anni si rese conto che il bartending sarebbe divenuto la sua vita. Quella passione si concretizzò sino ad accompagnarlo verso una grande carriera. Oggi Oron è un esempio, un leader e ambasciatore per la generazione di bartending che ha elevato l'industria dell'ospitalità e la cultura del cocktail nel suo paese. E continua a farlo dal palcoscenico privilegiato del Imperial Craft Cocktail Bar di Tel Aviv.

Idee chiare.

«Questo tipo di lavoro non riguarda te, riguarda i tuoi clienti, il modo in cui interagisci con loro, i drink e l'ospitalità che fornisci ti renderanno qualcuno di specia-

le per loro, quasi come un familiare».

I bar influenzano sempre più la società?

«In molti modi, sì. Anche sull'ambiente. Meno sprechi, meno energia consumata, processi lavorativi e considerazioni più ponderate. Nel loro piccolo i bartender sono moderatori di usi e consumi, influenzano il modo in cui le persone agiscono nella loro vita quotidiana. Lo fanno attraverso azioni positive ed esperienze divertenti, piuttosto che attraverso la religione o la morale comune. Possiamo rendere il mondo un posto migliore, e più bar e bartender stanno scoprendo come».

Prima come partecipante al programma Cocktail Apprentice nel 2013, poi come relatore di seminario a Tales Of The Cocktail nel 2016, Oron ha incontrato persone e brand che hanno fatto la storia del bartending. Curioso per natura, ha attinto da tutti come una spugna. Il suo incontro con Cherry Heering avvenne molto prima.

«Cherry Heering fu il primo prodotto alcolico che assaggiai dal banco dei liquori dei miei genitori, ovviamente mentre non stavano guardando. Anche se non è una storia molto eccitante, Cherry Heering è un grande esempio del patrimonio storico della liquoristica – è stato sorseggiato, miscelato e persino trasformato in torte dai nostri genitori e dai loro genitori prima



di loro, ha ispirato innumerevoli occasioni interessanti ed è ancora attuale come lo era allora, è un pilastro delle culture del bere in tutto il mondo e non è un'impresa da poco».

Focus sul futuro.

«Coinvolgerei più donne. La nostra industria è sorprendentemente inavvicinabile per le donne, per non parlare di altri generi, razze e gruppi. La cultura del bar e la sua sottocategoria, la cultura del cocktail, è in grande movimento. In Israele si stanno realizzando molte iniziative volte a formare più donne nel settore. Ci è voluto molto lavoro per capire cosa fare, non per questioni di genere, piuttosto per trovare soluzioni adeguate alla scarsità di figure femminili al bar. Miriamo a formare la prossima generazione di bartender locali e offrire più opportunità di quante ce ne siano ora. In uno dei paradossi preferiti di Terry Pratchett, le persone hanno paura di tornare indietro nel tempo quando un piccolo cambiamento nella storia potrebbe portare a enormi cambiamenti nel loro attuale presente e futuro – ma pochissime persone al momento credono di poter fare la differenza con piccoli



gesti. In altre parole, il momento migliore per piantare un albero era vent'anni fa, ma adesso il tempo concede una nuova chance».

Suggerimento da bartender.

«Durante uno dei miei viaggi, capitai in un bar di cui avevo sentito parlare in una parte remota dell'Europa. Il bartender mi invitò a prendere posto e accettai felicemente. Invece di leggere il menu, optai per un consiglio del bartender e mi chiese se preferivo Gin o Rum. Rum, risposi. "Forte o debole"? "Forte", risposi. "Ti avvieremo al livello 3" mi disse. Apparentemente il



LA RICETTA

THE COLOUR OF MAGIC

INGREDIENTI

- 20 ml Cherry Heering
- 20 ml di Vermouth Chinato
- 20ml Aperol
- 20ml Palo Cortado Sherry
- 2 gocce orange bitter

Metodo: stir. Glass: coupette. Garnish: orange zest.

menu era diviso in livelli di alcolicità, da 1 a 5. Sfogliai il menu e provai alcuni dei migliori cocktail mai assaggiati. Al livello 4 c'era lo Zombi. Pensai che un posto che produceva drink così eccellenti avrebbe avuto uno Zombie da provare. Quando chiesi al bartender di farmi uno Zombie, lui rispose "Aspetta, aspetta. Non puoi ancora avere lo Zombi. Torna un paio di volte ancora, diventa un cliente regolare, fatti sapere che puoi sostenere il drink e poi sarò felice di servirti lo Zombi". Un approccio singolare ma divertente, pensai. Sfogliando il menu mi accorsi che alla pagina del livello 5 vi era solo un drink. Rimasi sorpreso e pensai a cosa potesse contenere la ricetta di quell'unico drink a livello 5. Il bartender mi spiegò che il livello 5 non aveva assolutamente alcool. Era un ottimo drink, ben guarnito, pensato per garantire che ogni ospite che entra e che vada immediatamente al drink più forte del menu non si ubriachi, ma goda semplicemente del suggerimento del tenore alcolico».

Terry Pratchett come ispirazione per la celebrazione del bicentenario di Cherry Heering.

«Il 1983 fu l'anno in cui venne pubblicato il primo libro di Terry Pratchett: The Color of Magic, il primo della serie Discworld. Le ciliegie hanno una certa magia: sono amare, dolci o aspre. Il colore ha molto significato in un cocktail, e alcuni colori richiamano forti risposte emotive – rosso, viola, colori scuri e nel mondo di Terry Pratchett, il colore della magia (Octarine come viene chiamato) è descritto come "un viola verdastro". Ho optato per qualcosa che desse al cocktail un colore simile, servito in una coupette che ricordasse il Discworld».

Fabio Bacchi



LUXARDO.IT

LUXARDO

LUXARDO

PREMIUM ITALIAN

LONDON DRY GIN

Distilled in traditional copper pot stills

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

Girolamo Luxardo

GIROLAMO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



CAMOMILLA: LA “SPOSA” IDEALE

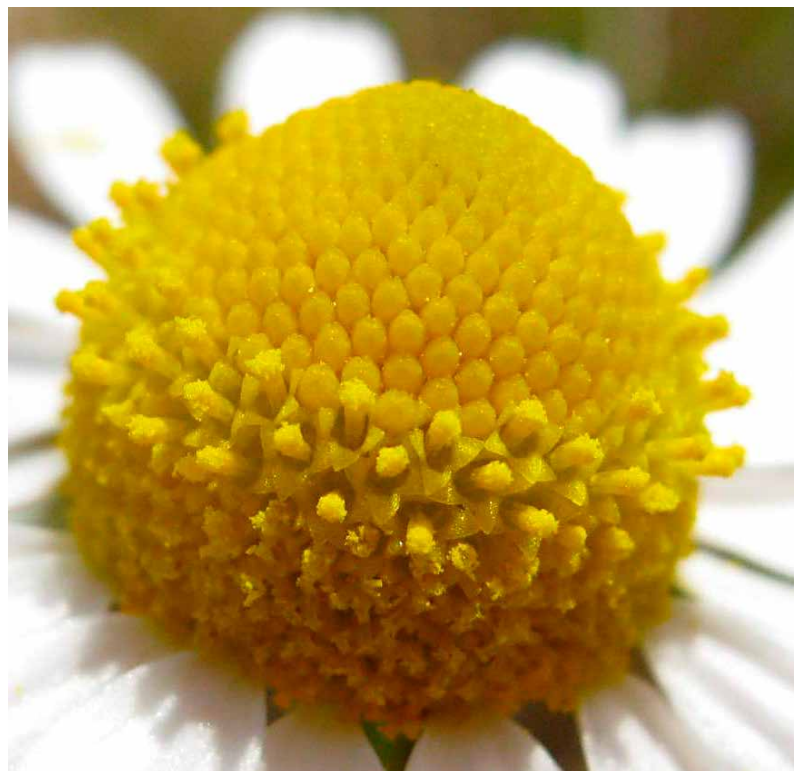
Perfetta con lo Scotch Whisky,
è protagonista nel celebre
Chamomille Sour

DI GIOVANNI CECCARELLI

La Camomilla comune, nome scientifico *Matricaria chamomilla* (o *Matricariarecutita*), è una pianta erbacea annuale, appartenente alla famiglia delle Asteraceae, diffusa in tutto il territorio italiano. Raggiunge

un'altezza di circa 50 cm, le foglie sono sessili di colore verde chiaro.

I fiori si sviluppano alla sommità di lunghi peduncoli e sono delle infiorescenze globose, dette capolini, del diametro di 1-2 cm. I capolini sono compo-



sti da fiori del disco, tubulosi e di colore giallo, e da fiori periferici, di colore bianco disposti lungo la circonferenza. Il periodo di fioritura va da maggio ad agosto. I frutti sono acheni, con un unico seme.

Il nome scientifico del genere, *Matricaria*, potrebbe derivare dal latino *matrix*, utero, o *mater*, madre. Il nome specifico, *chamomilla*, deriva da due parole greche, *chamáí*, terra o piccolo, e *mêlon*, mela, pomo, quindi “piccola mela”, probabilmente perché l’aroma del fiore ricorda questo frutto.

Esiste un’altra pianta erbacea che viene chiamata camomilla ed è la *Chamaemelum nobile*, conosciuta come Camomilla romana o nobile. Molto simile alla *Matricaria chamomilla*, ha tuttavia fiori più grandi che possono anche essere formati esclusivamente dai fiori periferici bianchi, in particolare in quella coltivata. Si pensa che il nome “romana” gli sia stato dato quando, nel 1588

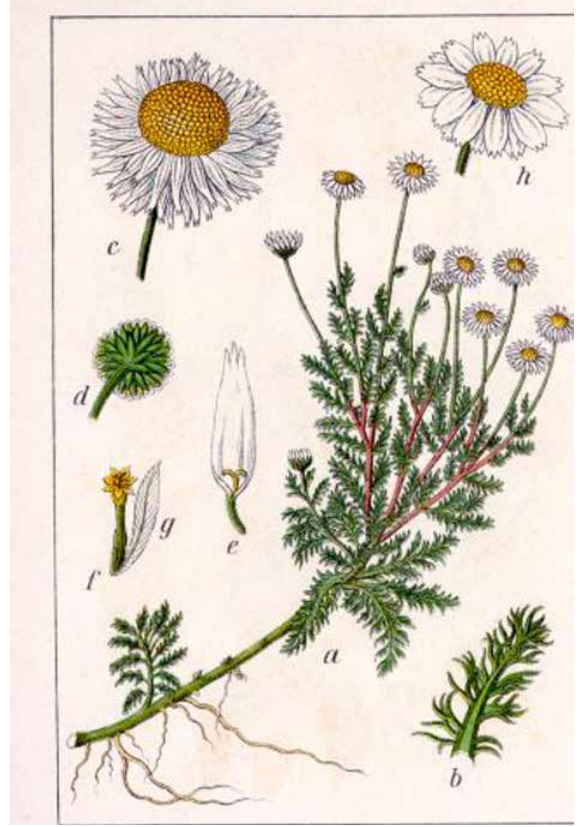


**MATRICARIA
CHAMOMILLA**

IN ALTO A
SINISTRA LA
PIANTA, A
DESTRA IL
FIORE E QUI
SOPRA I SEMI.

il monaco Joachim Camerarius la individuò nella campagna romana. Rispetto alla camomilla ha un retrogusto amaro. Apprezzata e bevuta principalmente come tisana, in fitoterapia viene utilizzata ad uso interno (ingerita) per alleviare stati nervosi, insonnia, raffreddore, infiammazioni o per disturbi digestivi.

È sempre bene precisare che noi bar-



VARIETÀ
 QUI SOPRA LA
 CAMOMILLA
 ROMANA.
 A DESTRA,
 CHAMAEMELUM
 NOBILE.

tender possiamo utilizzare queste specie officinali perché ci interessa il loro sapore, ma mai facendo leva su eventuali proprietà fitoterapiche. Gli olii essenziali, solubili in alcool, sono composti principalmente da alpha-bisabololo, che dona un leggero aroma floreale, beta-farnesene, che dona il sentore agrumato-legnoso e chamazulene, responsabile del tipico colore blu di questi olii.

Pianta officinale molto versatile e facile da estrarre, al bar può essere utilizzata per diverse preparazioni home-made, sia alcoliche, che analcoliche. L'estrazione in un prodotto alcolico è veloce e, per questo motivo, non necessita di tecniche come la rapid infusion o in sous-vide. L'utilizzo di ultrasuoni è consigliabile solo se volete ottenere una tintura, da distillare successivamente con l'evaporatore rotante.

La camomilla si sposa molto bene con lo Scotch Whisky, infusione che vi consiglio di provare. Con il Whisky infuso alla camomilla potete realizzare il Chamomille Sour, drink del famoso barman americano Jamie Boudreau. In acqua, quindi per preparazioni analcoliche, la

camomilla può essere estratta a freddo oppure con una veloce infusione.

Non solo ottima per realizzare sciropi o come parte floreale in uno shrub, ma soprattutto come aromatizzante per sode home-made. In particolare 3-4 grammi/litro sono ottimi per creare delle acque toniche, non solo amare, ma dal profilo aromatico floreale. Da provare anche unita ai fiori di gelsomino o sambuco.

Reperibili in commercio esistono anche prodotti alcolici alla camomilla. Le distillerie Sibona, Poli, Marzadro e Mazzetti producono liquori alla camomilla a base Grappa mentre La Distilleria Quaglia produce un liquore ottenuto dall'infusione di questi fiori in alcol.

Un prodotto che spesso si sottovaluta è la camomilla in polvere micronizzata (non zuccherata). Questa è immediatamente solubile e può essere utilizzata direttamente dentro i drink oppure, con uno spargizucchero, può essere utilizzata per decorare e profumare i drink, in maniera del tutto simile all'utilizzo dello zucchero a velo.

Giovanni Ceccarelli

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



IL LIQUORE ITALIANO PROTAGONISTA DELL'ALTA MISCELAZIONE

Nella splendida terrazza dello Sky Stars Bar dell'A.Roma Lifestyle Hotel, il liquorificio siciliano Giardini d'Amore, brand di liquori artigianali di alta fascia, ha presentato la sua cocktail list espressione della collaborazione con un pool di 10 bartender italiani.

A soli tre anni dalla sua nascita il giovane brand messinese è già presente nelle spirit e drink list di ristoranti, hotel

e bar di alto profilo. L'evento si è rivelato una celebrazione di quell'arte liquoristica italiana alla quale già Caterina de Medici dette risalto fuori dai confini italici quando, andando in sposa a Re Enrico II di Francia, portò alla corte francese cuochi, pasticceri e quei liquoristi depositari di ricette che avrebbero costituito la genesi della spirit industry italiana nei secoli a venire.

All'evento hanno presenziato giorna-



listi di settore italiani e internazionali, bartender e ristoratori che non hanno voluto mancare la presentazione di questo originale progetto che accende un nuovo riflettore sulla tradizione italiana dei rosoli artigianali.

La miscelazione della serata ha incontrato la creatività dei signature cocktail di Alessandro Antonelli, Bar and Restaurant Manager dell'A. Roma Lifestyle Hotel di Roma, e Luciano Ferlito, Bar Manager del Romano Palace Luxury Hotel di Catania.

La qualità della linea di rosoli Giardini d'Amore è impreziosita dall'elegante packaging. Non solo mixology però, perché il rituale del liquore, tradizionalmente bevuto a fine pasto, può avere, infatti, nuovi e interessanti impieghi. I bartender che si sono lasciati ispirare, ognuno da un liquore Giardini d'Amore, sono:

Alessandro Antonelli A Roma Lifestyle Hotel – Roma

Massimo d'Addezio Chorus Café – Roma



Luciano Ferlito Romano Palace Luxury Hotel – Catania

Diego Ferrari Rotonda Bistro – Milano

Alfio Liotta – Taormina

Alessandro Melis Pandenus – Milano

Michele Salerno Kajiki Japanese Restaurant – Messina

Paolo Sanna Banana Republic – Roma

Savini Caffè – Milano



PROTAGONISTI

NELLA FOTO SOPRA DA SINISTRA: KATIA CONSENTINO, EMANUELA RUSSO, GIUSEPPE PICCOLO. QUI SOPRA: ALESSANDRO ANTONELLI E LUCIANO FERLITO, COCKTAIL LIST GIARDINI D'AMORE - LIQUORI.

I Maestri del Cocktail

«Siamo molto felici di ospitare questo evento – ha dichiarato Alessandro Antonelli, Bar e Restaurant Manager dell'A Roma Lifestyle Hotel di Roma – Credo in questo progetto e mi fa molto piacere farne parte. Fortunatamente, negli ultimi anni, c'è una crescente attenzione alla qualità, anche nella miselazione. I clienti iniziano a essere consapevoli di quanto sia importante bere bene, al pari del mangiare bene e per noi barman è indispensabile poter contare su realtà che puntano all'eccellenza».

Luciano Ferlito, Barmanager del Romano Palace Luxury Hotel di Catania, ha

aggiunto: «Mi lega a Giardini d'Amore la Sicilia, una terra ricca di materie prime preziose che quest'azienda riesce a trasformare in dei liquori che rendono davvero omaggio alla nostra regione. Io credo che i cocktail, oltre a essere ben fatti, debbano anche raccontare delle storie e quali storie sono più affascinanti dei racconti dei nostri artigiani, dei liquoristi italiani, delle materie prime che fanno l'eccellenza del nostro Paese?».

«La presentazione della Cocktail List Giardini d'Amore – ha concluso Emanuela Russo, Responsabile Marketing di Giardini d'Amore Liquori – è una tappa per noi molto importante. Dal lancio della nostra linea di liquori, tre anni fa, abbiamo subito puntato all'utilizzo del liquore nell'alta miselazione. Quando realizzi un prodotto naturale e al contempo molto intenso, le possibilità di utilizzo sono, infatti, molteplici. E in questo nostro percorso abbiamo avuto la fortuna di collaborare con tanti professionisti che, come noi, puntano sulla qualità. Un grazie va quindi a tutti loro, per l'impegno quotidiano nel proprio lavoro e per aver contribuito allo sviluppo di questo nostro importante progetto».

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 Ligeró".

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

AFFARI DI FAMIGLIA

IL RACCONTO DEL BARISTA

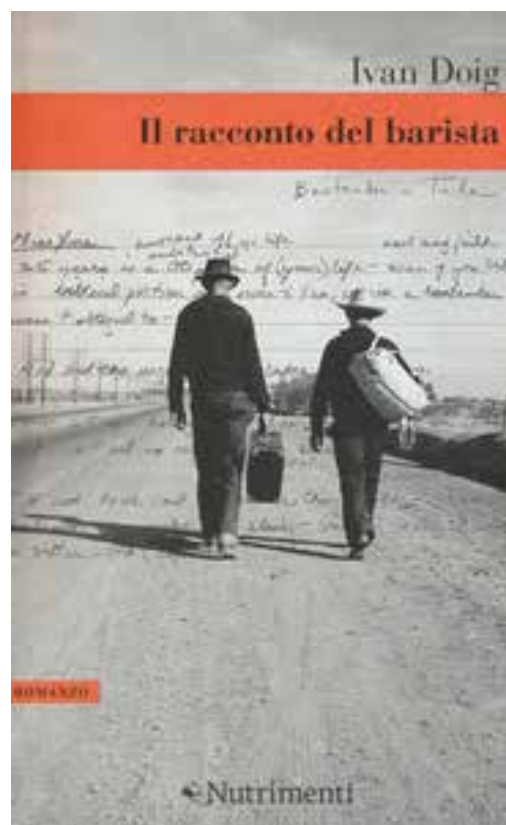
IVAN DOIG

NUTRIMENTO EDIZIONI – PAGG. 470 – EURO 17,00

Questo mese non vi parleremo di un manuale di ricette o di un saggio sugli spirit. Il “*Racconto del Barista*” è un bellissimo viaggio nell’America degli anni ’60 attraverso gli occhi di un ragazzo le cui vita e casa sono sempre stati il bar del padre. Ogni dettaglio della storia, la vita semplice di una cittadina del moderno west americano, i personaggi bizzarri, i racconti da bar, il complicato, le vicende dei protagonisti, tutto è vissuto in modo estremamente intrigante, mescolando realtà e finzione.

Mio padre è stato il miglior barista mai esistito. Nessuno ha mai avuto seri dubbi a riguardo a Gros Ventre, città orgogliosa di ogni tipo d’onore, né fra i pascoli solitari e nelle case dei mandriani o in altri luoghi riarsi della contea di Two Medicine, dove il Medicine Lodge era considerato quasi al pari di un’oasi sacra... Per me, cresciuto nel retro della bottega – come la chiamava papà – non passava notte in cui non mi sembrava di udire nel sonno i brindisi che celebravano il Medicine Lodge come il posto migliore del mondo...

Ivan Doig è uno dei narratori saggisti più autentici dell’Ovest americano, conosciuto per i sedici libri (narrativa e saggistica) ambientati nel nativo Montana, che celebra il paesaggio e la gente del West americano del dopoguerra. Durante gli otto anni della malattia che lo avrebbe



vinto nel 2015, scrisse i suoi ultimi quattro romanzi. Questo romanzo fu pubblicato nel 2012, l’edizione italiana è appena arrivata nelle librerie. Ci sono personaggi ai quali è impossibile non affezionarsi, personaggi reali della vita vera.

Il libro parla della storia di Tom Harry. Tom è anche il padre di Rusty, che ha dodici anni. Entrambi sono stati abbandonati dalla madre di Rusty parecchi anni prima. Una famiglia singolare, la cui vera casa è il bar. Tutto procede senza scossoni fino a quando arriva Proxi, una taxi-dancer, che sconvolgerà la tranquilla routine. Un romanzo che cattura sino alla fine con una trama davvero coinvolgente.

Alessandro Palanca



**PURO
GHIACCIO**

info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it





—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—