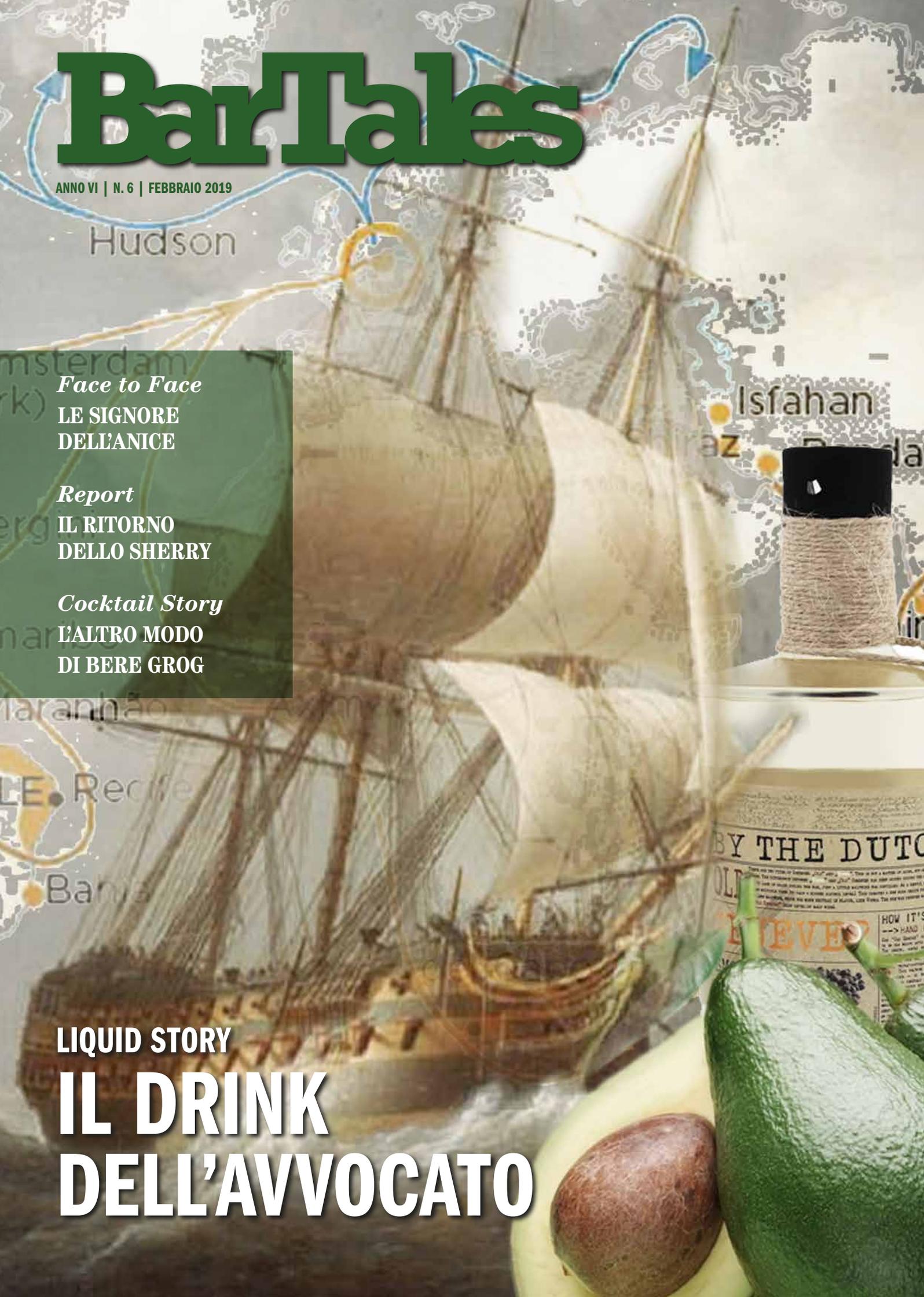


BarTales



ANNO VI | N. 6 | FEBBRAIO 2019

Hudson

Face to Face

LE SIGNORE
DELL'ANICE

Report

IL RITORNO
DELLO SHERRY

Cocktail Story

L'ALTRO MODO
DI BERE GROG

LIQUID STORY

IL DRINK DELL'AVVOCATO

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
VOGLIA DI SEMPLICITÀ
- 6** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to Face** di Melania Guida
LE SIGNORE DELL'ANICE
- 16** **Cocktail Story** di Luca Rapetti
L'ALTRO MODO DI BERE GROG
- 28** **Liquid Story** di Kees Van Der Ven
IL DRINK DELL'AVVOCATO
- 42** **Hot Spirit** di Fabio Bacchi
TESORI DI FAMIGLIA
- 52** **Zoom/1** di Valentina Rizzi
BRIOSO E MORDACE
- 66** **Report/1** di Pino Perrone
I MAGNIFICI OTTO (2)
- 80** **How to Feel** di Giovanni Ceccarelli
TAGLIATI AD ARTE
- 86** **Report/2** di Alessandro Palanca
IL RITORNO DELLO SHERRY
- 94** **Zoom/2** di Maggie Beale
1966, JOE SCHOFIELD
- 98** **Book corner** di Alessandro Palanca
FATTI IN CASA



ANNO VI | N. 6 | FEBBRAIO 2019

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Maggie Beale, Giovanni Ceccarelli,
Alessandro Palanca, Pino Perrone, Luca
Rapetti, Valentina Rizzi, Kees Van Der Ven**

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



CIAO MALFY!



CLASSIC GIN MADE WITH
ALPINE SPRING WATER

ZESTY GIN MADE WITH
AMALFI COAST LEMONS

BRIGHT SICILIAN PINK GIN MADE
WITH GRAPEFRUIT & RHUBARB

RICH RED GIN MADE WITH
SICILIAN BLOOD ORANGES

AMARUM

#essenzialmenteunico

L'amaro made in Puglia

BEVI RESPONSABILMENTE



COCKTAIL: **BE GOLD**
BARTENDER: **DARIO RUTIGLIANO**



Scopri la video ricetta >>>

 [Amarum](#)

 [amarum_amaro](#)

VOGLIA DI SEMPLICITÀ

Col freddo che fa niente di meglio di uno Snowball. O se volete un più nostrano Bombardino. Energetici, corroboranti, anche un po' *vintage*, perfetti dopo un fuori pista in quota. Quasi accidentati con quell'Advocaat giallo, morbido e denso che qualcuno mangia addirittura con il cucchiaino. Come se fosse una crema pasticcera. Con quel vago sentore di mandorle, golosissima. È un liquore semplice l'Advocaat, dalla storia antica e segreta (*a pag. 28*), che la popolazione olandese del Suriname e Recife preparava con gli avocado. Ed eccezion fatta per quella goccia che Delbert Grady versa per sbaglio sulla giacca di Jack Torrance in una delle scene iniziali di "Shining", pellicola capolavoro di Stanley Kubrick, un liquore sostanzialmente poco conosciuto e alquanto sottovalutato. Eppure versatilissimo, perfettamente in linea con la tendenza del momento. Che dopo anni di virtuosismi estremi e ricerca esasperata ripiega su un più ragionevole ritorno alla semplicità. Lasciando da parte spumine sifonate e improbabili preparazioni homemade, abbandonando improvvisazioni ardite e stupefacenti effetti speciali per virare sulle certezze di una più solida tradizione. Che riscopre la modernità intramontabile dei classici. Ritorno al futuro (*a pag. 86*). Con maggiore leggerezza e più genuinità. Ritorno allo Sherry. Se il 2018 ha visto il prevalere del Vermouth, il 2019 sarà l'anno del tradizionale vino spagnolo, un vino fortificato d'eccellenza, da degustare neat o in miscelazione. Leggerezza fa rima con sobrietà. Tradotto: berremo in maniera più responsabile. Non è solo un augurio. Ce lo confermano i dati che attestano un cambiamento sociale rilevante confermato dalla popolarità di alcolici "non alcolici" e da gradazioni che si abbassano. Insomma, più equilibrio. E francamente, non possiamo che rallegrarcene.



DUE CHITARRE PER SAILOR JERRY

La collaborazione tra Sailor Jerry Spiced Rum e CF Martin & Co ha permesso la realizzazione di Homeward Bound e True Love, due chitarre in edizione limitata decorate con immagini del tatuatore Norman "Sailor Jerry" Collins. Il prezzo di ciascuna chitarra è di usd 19.999. Sailor Jerry Spiced Rum nacque per commemorare Collins, un veterano della Marina che si costruì una fama come tatuatore tra i militari americani a Honolulu. Fu il primo artista a usare inchiostro viola nei suoi disegni di tatuaggi e fu un pioniere del tatuaggio stile hardline. Daniel Thomas, global ambassador di Sailor Jerry, ha dichiarato: «La partnership con Martin Guitar dimostra l'impatto duraturo che Norman Collins ha avuto, non solo nel mondo dei tatuaggi, ma anche nella cultura pop in generale».

Nella foto: da sinistra Scott Lasse di Cf Martin e Daniel Thomas di Sailor Jerry.



LO SCOTCH DI GAME OF THRONES

Diageo ha collaborato con HBO per produrre la gamma di Single Malt Whisky per celebrare l'ottava e ultima serie di *Game of Thrones*, che farà il suo debutto il 14 aprile 2019. La collezione comprende otto Whisky di diverse distillerie, ognuno dei quali è "ispirato alle casate della saga". Gli otto Whisky scozzesi sono disponibili in bottiglie da 700 ml e sono prodotti con Whisky delle distillerie scozzesi single malt Diageo. Game of Thrones Single Malt Scotch Whisky Collection

è disponibile in preordine in paesi europei selezionati tramite Amazon. La Collection comprende:

Game of Thrones House Stark - Dalwhinnie Winter's Frost (£ 48, abv 43%); Game of Thrones House Tully - Singleton of Glendullan Select (£ 38, abv 40%); Game of Thrones House Targaryen - Cardhu Gold Reserve (£ 48, abv 40%); Game of

Thrones House Lannister - Lagavulin 9 anni (£ 65, abv 46%); Game of Thrones The Night's Watch - Oban Bay Reserve (£ 65, abv 43%); Game of Thrones House Greyjoy - Talisker Select Reserve (£ 48, abv 45,8%); Game of Thrones House Baratheon - Royal Lochnagar 12 anni (£ 38, abv 40%); Game of Thrones House Tyrell - Clynelish Reserve (£ 48, abv 51,2%).



SPLASH FESTIVAL

Cultura del bere, innovazione e accoglienza. Sono le parole chiave della quarta edizione dello “Splash - Beverage & Hospitality Festival”, in programma nella Fiera di Bari dal 10 al 13 marzo. Lo Splash Village sarà un vero e proprio “villaggio nella fiera”, animato da esposizioni, degustazioni, esibizioni, dibattiti, attività esperienziali e una competizione di coffee-mixology in cui i migliori bartender si sfideranno creando cocktail sartoriali. Tutte le informazioni sul sito www.splashfestival.it.



CUORE 21

Si chiama “Riccio 21”. È un animaletto simpatico, veloce, furbo e pieno di aculei, a dimostrazione che ognuno ha una propria personalità che deve essere rispettata. Nato dall'estro di Aldo Drudi, designer e grafico di fama mondiale, è diventato la mascotte di “Cuore 21” la cooperativa di



Riccione che offre opportunità di lavoro ai ragazzi con disabilità intellettiva e servizi educativi per i bambini. “Riccio21” sta per diventare un fumetto che racconterà la storia e l'identità dei ragazzi del centro e sarà presente anche

su una mug con una ricetta creata dai mixologist di BarTales: “TuttaVita”, un mix fresco e di facile realizzazione. Le mug di Cuore21 sono in vendita e i ricavi saranno devoluti alle attività dell'associazione.

INGREDIENTI

5 cl Limoncello Pallini, 3 cl Gin, gocce di Anice Secco Varnelli, colmare con succo di arancia e uno splash di Cortese tonic water. Procedimento: mescolare gli ingredienti nella mug con ghiaccio, guarnire con rametto di menta e frutta fresca.



QUESTIONE DI CLASSE

Sarà l'Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella di Firenze la sede della prossima edizione di “Order of Merit” lo speciale riconoscimento ideato da Danilo Bellucci. Il premio viene conferito per merito a quei bartender che nella loro carriera si sono particolarmente distinti per la professionalità, la classe e l'eleganza. Figure che hanno fatto dell'italianità l'elemento distintivo nel loro posto di lavoro.



ROMA BAR SHOW **International Bar & Beverage Trade Show** **prima edizione**

Si svolgerà a Roma, **lunedì 23 e martedì 24 settembre 2019**, presso il Palazzo dei Congressi dell'EUR (Piazza John Kennedy, 1), dalle ore 12:00 alle ore 21:00, la prima edizione di **ROMA BAR SHOW**, evento internazionale dedicato al mondo del beverage. Il progetto **ROMA BAR SHOW** nasce dall'esigenza del trade, delle aziende e degli addetti ai lavori, di ritrovarsi e confrontarsi in un evento di profilo internazionale per la spirit industry e la mixology in Italia.

La manifestazione ha l'obiettivo di divenire la fiera leader in Italia dedicata al mondo del bar, del beverage e dell'accoglienza. **ROMA BAR SHOW** sarà un punto di riferimento per gli operatori professionali, marketplace privilegiato per fare business di qualità e scoprire le ultime novità del settore in termini di prodotti, cocktail, trend, materie prime, attrezzature e semilavorati.

ROMA BAR SHOW si presenta con un fitto programma che coinvolgerà Roma con masterclass, talk e conferenze, eventi collaterali e fuori salone dedicati al trade e al consumer.

Professionisti del settore e ospiti internazionali interverranno per condividere le loro esperienze e conoscenze su trend e novità del settore. **ROMA BAR SHOW** non sarà soltanto uno spazio espositivo, piuttosto un palcoscenico dove vivere da protagonisti nuove esperienze attraverso la storia dei brand partecipanti.

Tra gli spazi dedicati, la suggestiva Terrazza del Palazzo dei Congressi che con il suo splendido belvedere abbraccia l'intera città di Roma, il prestigioso teatro all'aperto e i giardini pensili che completano gli spazi esterni. Tutto sarà impreziosito dalla partecipazione di un prestigioso pool di bartender internazionali.

ROMA BAR SHOW COCKTAIL BAR renderà omaggio a un classico della miscelazione italiana. Nella prima edizione celebrerà il Centenario del Negroni declinato nelle interpretazioni di rappresentativi bartender italiani.

Particolare attenzione verrà dedicata al mondo del food, del pairing, e al caffè in miscelazione attraverso degustazioni e performance di elevato contenuto innovativo e artistico.

info@romabarshow.com

ROMA BAR SHOW

PALAZZO DEI CONGRESSI | ROMA2019

INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW

23 - 24 SETTEMBRE 2019

BERE RESPONSABILMENTE

PALAZZO DEI CONGRESSI



ROMA BAR SHOW
PALAZZO DEI CONGRESSI | ROMA2019

PER MAGGIORI INFORMAZIONI: INFO@ROMABARSHOW.COM

LE SIGNORE DELL'ANICE

Poker di donne alla guida della storica distilleria Varnelli Che festeggia 150 anni

DI MELANIA GUIDA

L'ultimo, in ordine di tempo, sta completando il delicato processo di decantazione. È un delizioso liquore di pesche che ha riposato per lunghi venti anni. Si chiama "Persico" e sarà sveglio a primavera, imbottigliato in 3.500 bottiglie numerate. È il suggello per i 150 anni della distilleria Varnelli di Pievebovigliana, la novità che va ad ag-

giungersi alle altre celebrazioni per quel secolo e mezzo avviate lo scorso 30 settembre e che continueranno per tutto il 2019. «Fino al prossimo 30 settembre – precisa Orietta Varnelli – giorno in cui si ricorda la figura di San Girolamo, riferimento ideale per un'impresa che ha avuto due Girolamo a guidarla: il fondatore e il dottor Girolamo, esponente della terza ge-





nerazione: nostro padre».

Centocinquant'anni segnati dall'avvicinarsi, tra Pievebovigliana e Muccia, nel cuore dei Monti Sibillini, di quattro generazioni di erboristi che hanno saputo mantenere, con scrupolosa professionalità, i vecchi metodi di lavorazione artigianali e la segretezza delle ricette. Nel 1988 la più antica casa liquoristica marchigiana si è trasformata in società per azioni, il capitale appartiene interamente alla famiglia Varnelli. La guidano in quattro: Donatella, Orietta e Simonetta con a capo la madre Elda che della Distilleria è la presidente.

Un team di donne energiche, volitive,





profondamente legate alla cultura del territorio, custodi di quella sapienza artigianale che fa dei prodotti Varnelli raffinate eccellenze riconosciute in Italia e nel mondo. Tra tutti, le icone della casa: il “Varnelli, anice secco speciale”, l’“Amaro dell’Erborista” e l’“Amaro Sibilla” nato

inizialmente come antimalarico ed anti-febbrile, grazie all’alto contenuto di Genziana Lutea, China e molte altre piante officinali. “I cavalli di razza” li chiama Simonetta. Prodotti storici. Penso agli aniciati: da sempre rappresentano una categoria che alterna

alti e bassi per quanto riguarda l’interesse del bartending.

«È vero. Non a caso abbiamo appena iniziato un programma di “evangelizzazione” – rivela, tranchant, Simonetta». Vale

«Abbiamo iniziato un programma di evangelizzazione, per una maggiore diffusione della cultura degli aniciati»



a dire? «Una maggiore diffusione di quella che è la cultura degli aniciati». In che modo? «Attraverso una conoscenza più capillare di un prodotto antico, fondamentale in miscelazione e che, è bene ricordarlo, appartiene alla genesi della liquoristica».

Parliamo di Amari. È un momento d’oro per il comparto. «È iniziato tutto otto anni fa. Ero a Firenze per il Premio Varnelli – racconta Simonetta – e per la prima volta riportai a casa una sola bottiglia di Amaro, per giunta aperta. Era cambiata l’era. Tutti volevano l’Amaro». Che cosa era successo? «Era iniziata la moda delle birre artigianali. È quello il trend che

“Sentire Mediterraneo”



Una linea di liquori naturali di alta gamma, realizzati a mano,
che trova massima espressione in cocktail d'autore
o nei grandi classici senza tempo.



www.giardinidamore.com



VARNELLI

QUI SOPRA, LA SEDE DI MUCCIA. (FOTO TRATTA DA "VARNELLI. ANICE DA GUSTARE", EDIZIONI GRIBAUDO, SAVIGLIANO 2006).



ha orientato il gusto verso l'amaro, verso il *terroir*». Complice la spinta salutista, pensa che continuerà ancora per molto? «Bisogna fare attenzione al rischio inflazione. Non vorrei che la riscoperta della liquoristica tradizionale finisse per diventare un problema per l'intero comparto».

Quanto importante è il senso, la cultura della tradizione dei piccoli produttori nell'orizzonte globale della *spirit industry*? «È un valore importante. È la nostra ricchezza. Un plus da tutelare – continua Orietta – e che viene apprezzato in modo speciale soprattutto all'estero».

Un secolo e mezzo di storia è un'eredità importante. Con lo sguardo al futuro, anche se ancora giovani e gagliarde, state preparando l'ingresso in azienda della nuova generazione? «Naturalmente ci stiamo pensando. Figli e nipoti si stanno preparando. Faremo le cose con calma e a tempo debito».

Altre iniziative per i festeggiamenti di 150 anni? «Di sicuro, una Magnum del "Varnelli" e poi, nei prossimi mesi, il lancio di un premio volto a valorizzare, in ambito nazionale e internazionale, e attraverso diverse espressioni artistiche, la meraviglia dei Monti Sibillini in cui, mi piace sottolinearlo – conclude orgogliosa Orietta – è davvero un privilegio vivere e lavorare».

Melania Guida

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



Vermouth Chinato Del Professore

Respecting ancient Piedmontese tradition,
Del Professore Chinato is the marriage of a sweet aromatic base
with a hint of bitterness.

delprofessore.it

BEVI RESPONSABILMENTE





L'ALTRO MODO DI BERE GROG

Caldo e corroborante, il drink inglese con ale, Brandy e zucchero

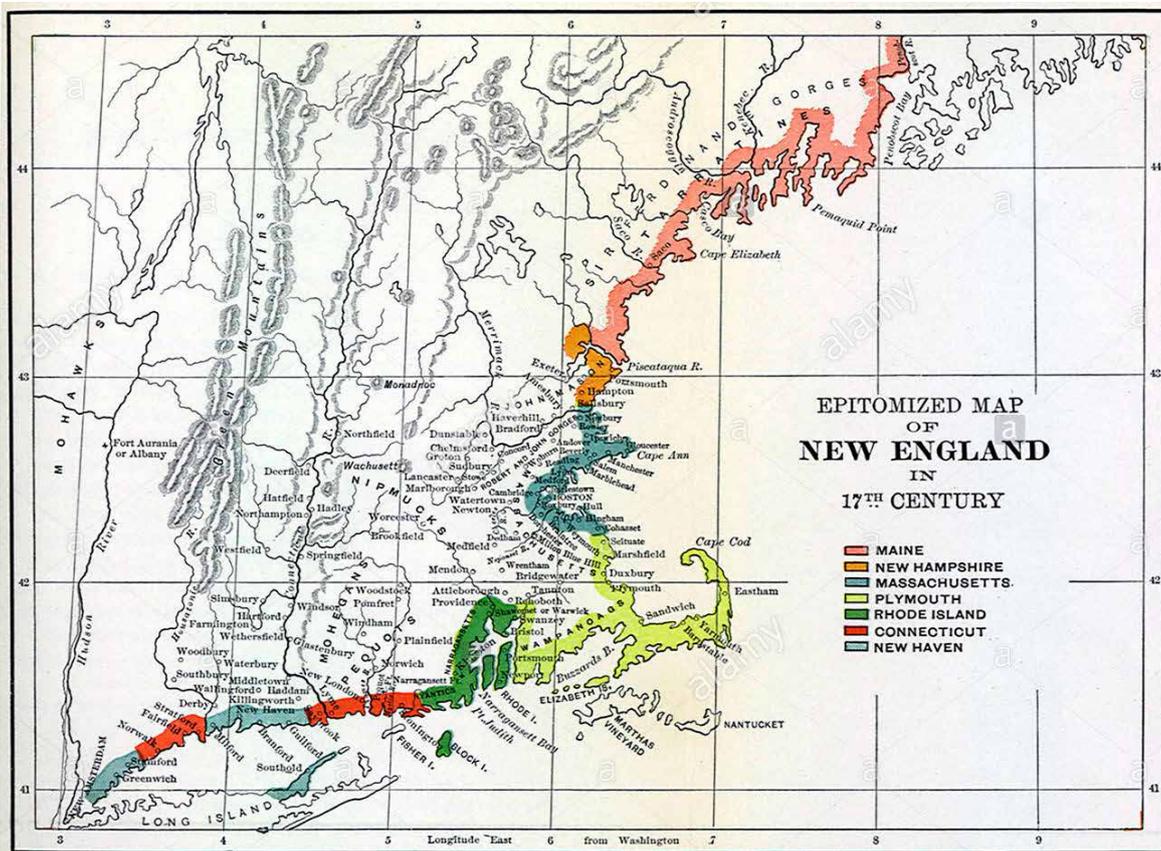
DI **LUCA RAPETTI**

Nella storia della miscelazione si può individuare quel periodo in cui le rotte commerciali marittime fungevano da mezzo di diffusione per alcune bevande che hanno fortemente segnato per anni, se non addirittura per secoli, la cultura di un popolo.

A partire dalla fine del XVII secolo la zona est degli Stati Uniti d'America, cono-

sciuta con il nome di New England, che comprende gli stati del Maine, Vermont, New Hampshire, Massachusetts, Connecticut e Rhode Island, fu caratterizzata da un'intensa attività coloniale da parte degli inglesi. Questi si erano ormai radicati nel nuovo continente e si spingevano nell'esplorazione di nuovi territori verso ovest.

INGHILTERRA
 LA MAPPA DEL
 XVII SECOLO.
 IN BASSO, UN
 DISEGNO CHE
 RAFFIGURA
 COLONI
 AMERICANI.



Nel “New England Almanac” del 1704 sotto il mese di dicembre si trovava questa descrizione a proposito di una delle più antiche e rappresentative bevande della storia americana: «The days are short, the weather’s cold, By tavern fire stales are told. Some ask for dram when first come in, others with flip and bounce begin». Queste poche righe erano già sufficienti per dare un’idea dell’importanza che il Flip aveva nella società coloniale inglese di quel periodo.

“A New English Dictionary” compilato da John Kersey nel 1739 forniva una delle

prime definizioni di Flip, ovvero, una bevanda costituita da ale, Brandy e zucchero. Per quanto riguarda l’origine stessa della parola, “The Synonymous, Etymological, and Pronouncing English Dictionary” redatto da John Walker nel 1805 indicava solamente che Flip derivava da un termine slang.

Stando ai numerosi articoli risalenti agli inizi del 1700, come per esempio quello apparso sul “Derby Mercury” il 15 luglio 1733, si intuisce che il Flip era una bevanda che, come il Grog, si era largamente diffusa tra i marinai e in generale tra coloro che lavoravano nel settore dei commerci marittimi. A tal proposito, il compositore e musicista inglese Charles Dibdin immortalò questa bevanda come propria dei marinai, riportando una serie di motivi e canzoni che erano solite essere eseguite nei momenti conviviali del personale di bordo e di chi trascorrevano la giornata lavorativa nei porti commerciali. Suo fratello Thomas Dibdin pubblicò questa raccolta dal titolo “Songs, Naval and National of the late Charles Dibdin” nel



1841 e in essa si potevano trovare ben quindici citazioni di Flip, tra cui “See the crew, in flannel jerkins, drinking, toping flip by firkins”.

La paternità di questo drink era quindi attribuita all’Inghilterra, dove esso aveva funzione corroborante e veniva servito caldo, essendo preparato in comunissimi pentolini posti sopra bracieri nei quali venivano versati tutti gli ingredienti.

Il Flip nasce con funzione corroborante. Servito caldo, era preparato in pentolini, posti sui bracieri

Ale era la bevanda più diffusa tra i ceti meno abbienti della popolazione e il Brandy era il distillato maggiormente consumato durante i secoli XVI e XVII, prima della diffusione del Gin. Quando il Flip giunse negli Stati Uniti e iniziò a essere preparato e consumato dai

coloni, la sua ricetta subì un’evoluzione dovuta alle differenti condizioni sociali della popolazione locale rispetto a quelle degli inglesi. Dalla semplice preparazione nel comune pentolino si passò all’impiego del cosiddetto “Flip Dog”, ovvero un bastone metallico che veniva scaldato sul fuoco si-

no a renderlo incandescente e che veniva poi inserito all’interno della bevanda per scaldarla quasi istantaneamente.

Questa pratica fu il marchio di fabbrica del Flip americano, che lo rese la bevanda per eccellenza delle taverne del New England. Le taverne infatti rappresentavano i luoghi di ristoro per coloro che viaggiavano all’interno dei nuovi territori americani. Il fuoco era l’unica fonte di riscaldamento per le abitazioni dell’epoca e quindi era immancabile all’interno delle taverne. Il carattere energetico e corroborante di questa bevanda rese il Flip il perfetto drink da offrire a chi giungeva nelle taverne per sostare temporaneamente o semplicemente per chi voleva ristorarsi. Per questo motivo venivano posti sul fuoco alcuni flip dog, pronti per essere utilizzati ogni volta che un Flip veniva richiesto. Oltre a scaldare la bevanda, l’immersione dell’incandescente bastone metallico creava anche una schiuma che spesso fuoriusciva da queste capienti caraffe, dette “pitcher”, nelle quali avveniva la preparazione. Inoltre, il flip dog, chiamato anche “hottle”, donava il tipico sapore amaro che rese la bevanda ancor più popolare. Oltre alla preparazione del Flip, il flip dog prevedeva anche altri usi quali cicatrizzare ferite e sedare risse

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE



Vermouth Del Professore

· THE WINEHUNTER AWARD 2018 ·

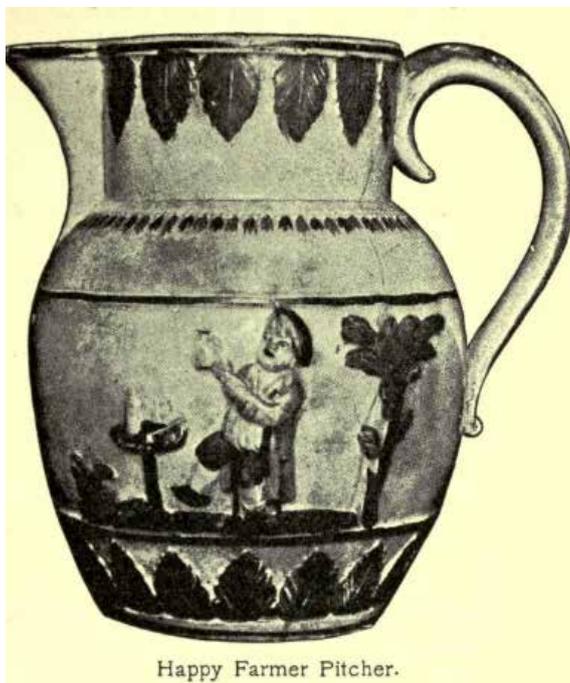
“...for the outstanding quality of the artisanal production,
born from passion and devotion”

The Tasting commission of the Merano Wine Festival

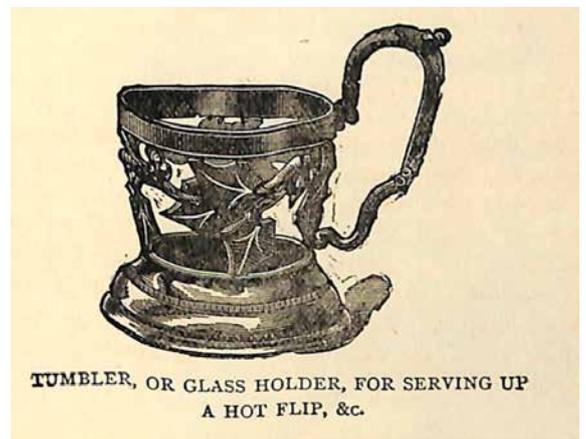


BEVI RESPONSABILMENTE

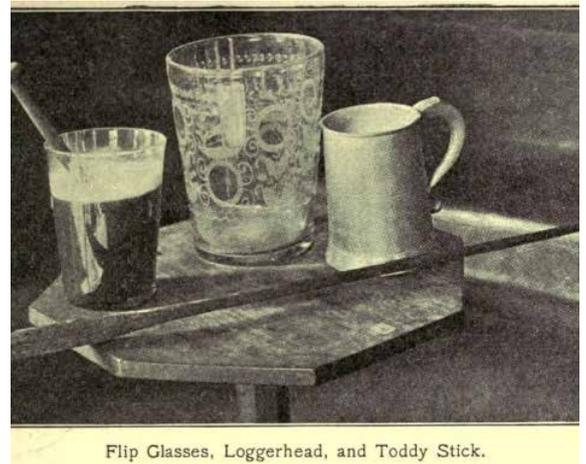
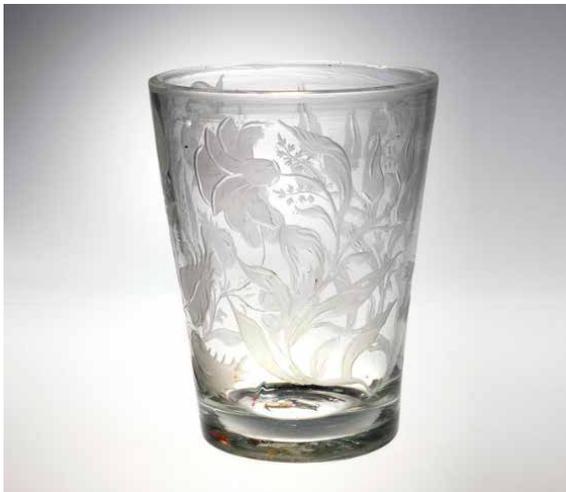
delprofessore.it



Happy Farmer Pitcher.



TUMBLER, OR GLASS HOLDER, FOR SERVING UP A HOT FLIP, &c.



Flip Glasses, Loggerhead, and Toddy Stick.

tra i clienti.

Negli almanacchi compresi tra gli anni 1726 e 1775 depositati presso la cittadina di Dedham, nel Massachusetts, e compilati da Nathaniel Ames e suo figlio, il Flip era riconosciuto come una bevanda per i poveri, insieme al Toddy, mentre invece il vino era destinato alla classe sociale più elevata «He gave the rich their costly wine, the poor their flip and toddy». Sempre nel Massachusetts, nella città di Holden, la Abbott's Tavern costruita nel 1763 era rinomata in tutto il paese per il suo Flip.

Se in Inghilterra il distillato utilizzato era il Brandy, in New England venne progressivamente sostituito dal Rum ottenuto dalle melasse che provenivano dai territori a sud e dai commerci con i Caraibi. Cittadi-

ne come Boston videro un rapido sviluppo dell'industria del Rum, molto più economico del Brandy importato dall'Europa e decisamente molto più forte a livello di gusto e quindi assai apprezzato dai locali.

Quando la birra ale non era a disposizione, il Flip poteva anche essere preparato con sidro, anch'esso portato ad alta temperatura utilizzando il flip dog. Nel Rhode Island era pratica comune aggiungere al Flip anche un po' di zucca essiccata per renderlo sia più dolce sia più sostanzioso. Un'interessante descrizione sulla preparazione del Flip si trova in "The History of Concord" pubblicato nel 1856 da Nathaniel Bouton: birra, zucchero, "ardent" (termine impiegato per identificare il Rum), tutto successivamente scaldato con un "loggerheads" ("flip dog") che produceva la caratteristica schiuma. Il tocco finale era la spolverata di noce moscata grattugiata in superficie, una spezia che venne ampiamente inserita nelle preparazioni di questo tipo di bevande. Veniva

VII

SEVEN HILLS

ITALIAN DRY GIN

1919-2019
100 ANNI DI
NEGRONI



BEVI RESPONSABILMENTE

distribuito da

PALLINI

WWW.VIIHILLS.CO.UK #VIIHILLSGIN

Wound.

On Sunday last Edward Stone and Thomas Davie, two Tidesmen who were boarded on the Samuel and Rebecca, John Cock, Master, from Norway, having begg'd some Sugar of one of the Ship's Crew to sweeten some Flip, fate down to drink;

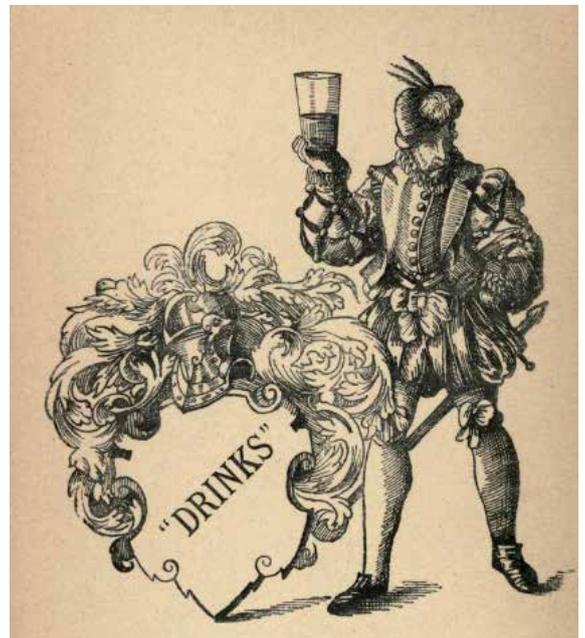


oldest known view of Fraunces Tavern is believed to be the building as it was altered following a fire in 1795.
From Valentine's Manual for 1854

poi servito in “cann” e “dram”, che potevano essere di metallo come per esempio peltro, mentre successivamente vennero utilizzati bicchieri di vetro, alcuni anche decorati. Questi ultimi venivano spesso inseriti all'interno di contenitori metallici che permettevano a chi lo beveva di tenerlo in mano senza procurarsi bruciature dovute all'elevata temperatura. Tuttavia, il Flip non era un drink consigliato a coloro che volevano placare la loro sete, soprattutto se impegnati in attività lavorative molto faticose ed esposti a climi caldi, poiché poteva risultare difficile da digerire e creare eventualmente malesseri. A questo proposito, il “Vincennes Indiana Gazette” nel 1821 riportava un articolo in cui si sconsigliava il consumo a chi sosteneva il duro lavoro nelle fattorie e nelle coltivazioni dei territori meridionali degli Stati Uniti. In queste zone infatti «il corpo si comporta come un alambicco: il rum evapora immediatamente, e i depositi di birra e zucchero rimanevano a ostruire lo stomaco».

A Yard of Flannel.

A yard of flannel, otherwise called egg flip.—a quart of ale in a tinned saucepan. Beat up yolk of four with the whites of two eggs. Add four tablespoonfuls of brown sugar and a *souppoon* of nutmeg. Pour on this by degrees the hot ale, taking care to prevent mixture from curdling. Pour back and forward repeatedly, raising the hand as high as possible. This produces the frothing and smoothness essential to the goodness of the drink. It is called a *yard flannel* from its fleecy appearance.



Nel 1862 Jeremiah “Jerry” P. Thomas, considerato uno dei più importanti bartender di tutti i tempi, pubblicò il suo “The Bartenders’ Guide” nel quale inserì ben cinque ricette di Flip: Rum Flip, Ale Flip, due ricette di Egg Flip e Brandy Flip. La particolarità di queste ricette stava nella totale assenza dell'utilizzo del “flip dog”. Per produrre la tipica schiuma, la bevanda veniva ripetutamente passata da una caraffa all'altra, sfruttando il più possibile la caduta per gravità del liquido e favorendo l'emulsione della schiuma. Il concetto è lo stesso della moderna tecnica del “rolling”.

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



Vermouth di Torino Superiore

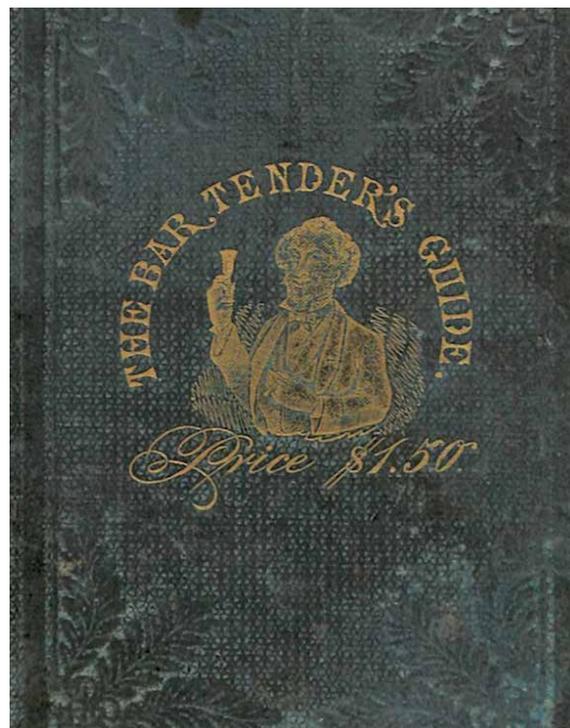
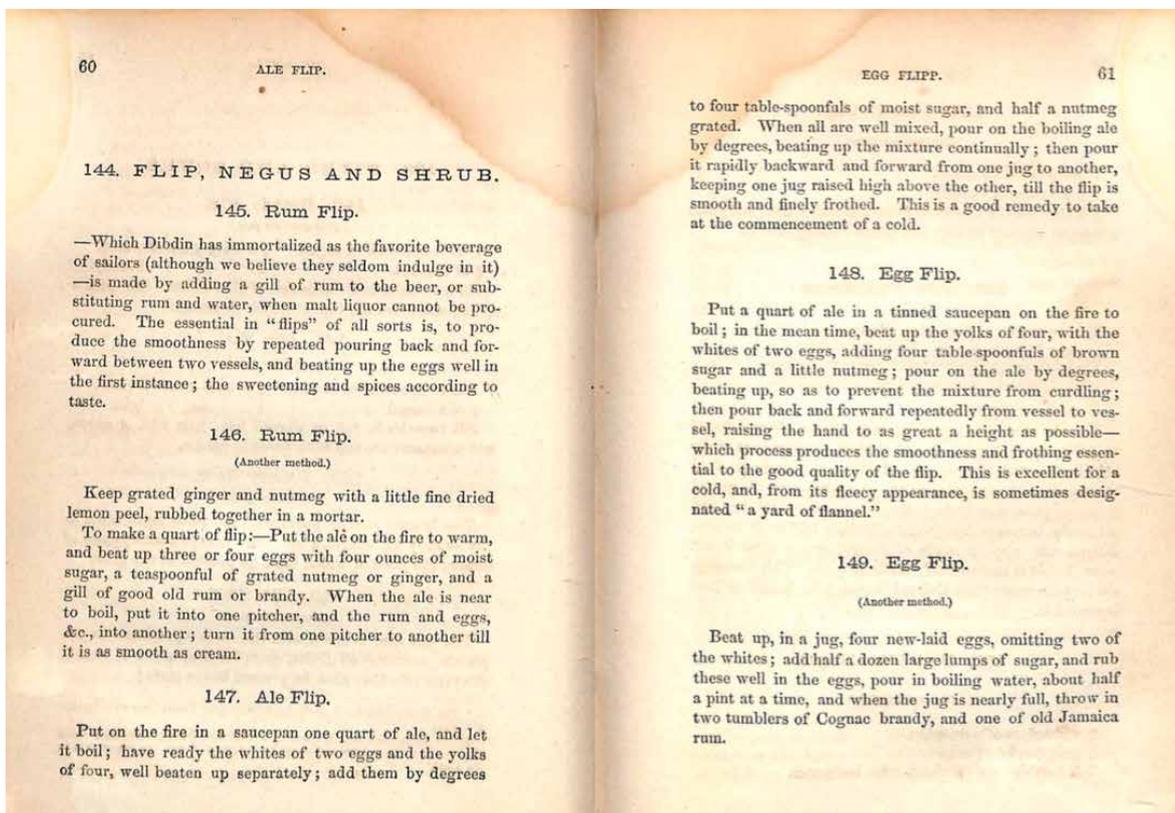
· THE WINEHUNTER AWARD 2018 ·

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

The Tasting commission of the Merano Wine Festival

delprofessore.it





Tutte queste ricette indicavano preparazioni a caldo servite con noce moscata in superficie, inoltre, a eccezione solo del Brandy Flip, era previsto l'impiego di uova.

L'inserimento dell'uovo nella preparazione del Flip è probabilmente riconducibile alla bevanda “A Yard of Flannel”, tipicamente servita ai conduttori di carrozze in epoca coloniale. A costoro veniva servito

questo drink energizzante, a base di Brandy o Rum, ale, zucchero e uova, a volte con aggiunta di zenzero, noce moscata e scorze di limone, come riportato da Alice Morse Earle nel suo “Stage-coach and tavern days” del 1900.

Flannel, come sostenuto in “Drinks of the World” di James Mew del 1892, si riferiva all'antico nome assegnato a una



LEARDINI

Liquori

Produzione Artigianale Liquori dal 1958

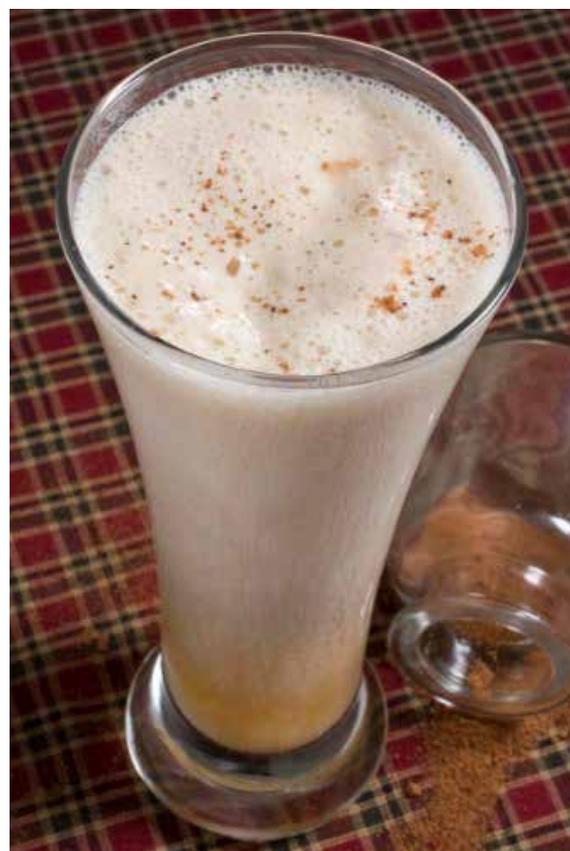
*L'uomo li produce,
il tempo li migliora*



LEARDINI LIQUORI ARTIGIANALI Srls

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

leardiniliquori.com



COCKTAIL

SOPRA IL FLIP.
QUI ACCANTO
SONGS NAVAL
AND NATIONAL
OF THE LATE,
CHARLES
DIBDIN.
A DESTRA A
YARD OF
FLANNEL DRINK
IN CONCORD.

HARK! THE BOATSWAIN'S WHISTLE.

[Dr. Green.]

LIFE is chequer'd!—toil and pleasure
Fill up all the various measure.
See the crew, in flannel jerkins,
Drinking, topping flip by firkins;
And as they raise the tip

bevanda inglese composta da Gin e birra, servita calda con aggiunta di zucchero e noce moscata. La parola “flannel” che corrisponde all’italiano “flanella”, voleva indicare la texture morbida che questa bevanda possedeva e la piacevole sensazione che suscitava in chi la consumava. Era spesso servita anche come rimedio per mal di gola e problemi respiratori. La sua evoluzione americana “A yard of Flannel” con la presenza di uova risultava ancor più piacevole e “morbida come la flanella” e veniva tradizionalmente servita all’interno di un bicchiere lungo e sottile. Questo drink venne anche servito nella Fraunces Tavern di Manhattan, a New York, dove nel 1783 George Washington incontrò i suoi ufficiali.

Grazie anche all’inclusione del Flip nel manuale di Thomas, questo drink divenne sempre più un “must” nei ricettari dei bartender del XIX e nella prima metà del XX secolo. L’utilizzo di birra venne gradualmente sostituito con acqua calda. Inoltre il Flip venne proposto anche in versione fredda, shakerando uova, zucchero e la

base alcolica con ghiaccio, servendo il tutto “straight up” e decorando con noce moscata o altre spezie. Un esempio è il “Girard Flip” di Leo Engel i cui ingredienti erano rosso d’uovo, Brandy, Crème de Noyaux e pepe Cayenne; oppure il “Glasgow Flip”, inserito nel “Jack’s Manual” del 1910 e composto da sciroppo di lamponi, uovo, succo di limone, ghiaccio e completato con ginger ale in un bicchiere da long drink.

La possibilità di creare molteplici ricette aggiungendo semplicemente un liquore, uno sciroppo, una spezia o un soft drink ha permesso al Flip di sopravvivere nella memoria dei bartender per molti anni. Tuttavia, l’utilizzo di uova crude, le condizioni igieniche di molti bar e il conseguente rischio di problemi legati alla salmonella non hanno sicuramente contribuito a mantenere la popolarità del Flip, che comunque viene servito in Gran Bretagna, Stati Uniti d’America e altri paesi europei soprattutto durante il periodo invernale o in occasione delle feste natalizie.

Luca Rapetti

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.



IL DRINK DELL'AVVOCATO

Poco alcolico e molto “social”, deriva da un’antica e segreta ricetta olandese

DI KEES VAN DER VEN HA COLLABORATO LUCA RAPETTI

Non vi sono origini certe e chiare sull’Advocaat. In molti concordano sul fatto che questo tipico liquore sembra derivare da una bevanda a base di avocado che gli olandesi consumavano nelle terre colonizzate oltremare. Altri pensano che il nome del liquore sia coniugabile con il termine olandese “advocate”, che sta per avvocato, usato per indicare un drink consumato dagli uomini di legge.

Anche l’Oxford Companion of Sugar

and Sweets riporta l’origine dell’Advocaat ai coloni olandesi. Probabilmente questi cercarono di imitare una miscela cremosa a base di polpa di avocado (advocaat), zucchero di canna e Rum, consumata in Brasile, sostituendo con il tuorlo d’uovo il frutto esotico.

La produzione di uno spirito ottenuto da canna da zucchero è registrata in Brasile già dal 1620, ma della miscela brasiliana citata non si hanno tracce concrete. Piuttosto è certo che il frutto che sareb-



SCOPERTE
QUI ACCANTO,
UN DIPINTO
SULLA
COMPAGNIA
OLANDESE
DELLE INDIE.
IN BASSO SIR
HANS SLOANE.

be stato chiamato avocado sia apparso nei Caraibi nello stesso periodo in cui gli olandesi ne iniziarono la colonizzazione agli inizi del 17° secolo. Ci sono documenti che testimoniano che gli olandesi conoscevano l'avocado almeno dal 1654. Narra di una bevanda gialla, a base di avocado e alcol, che i marinai consumavano in quelle isole caribiche che sarebbero divenute le Antille olandesi.

Il termine avocado sembra sia stato denominato nel 1696 da un naturalista irlandese, Sir Hans Sloane, quando menzionò la pianta in un catalogo di piante giamaicane. Sloane citò il frutto anche come "alligator pear-tree". Tuttavia questo frutto era chiamato "abacate" dai colonialisti portoghesi del Brasile, e poi "advocaat" dagli olandesi (fonte Simon Difford).

La Compagnia Olandese delle Indie Occidentali, potenza commerciale del tempo insieme alla consociata delle Indie Orientali, si accorse che i lunghi viaggi via mare rendevano impossibile la conservazione per l'importazione del frutto in Europa, e i piccoli alberi che lo origina-

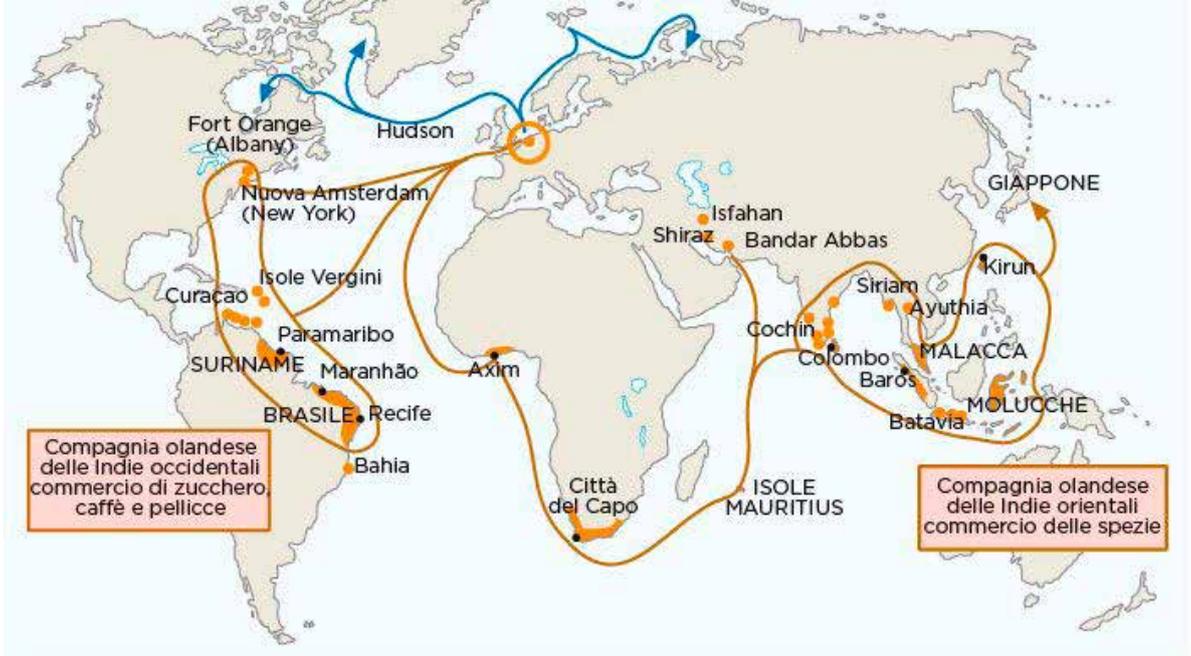


vano non si adattavano al clima europeo. Sorse così il problema di come poteva essere sostituita la cremosa polpa gialla del frutto per riprodurre quella miscela. Le uova furono la soluzione adottata.

Sarebbe stato un olandese di nome

NAVIGAZIONE

QUI ACCANTO, LE ROTTE COMMERCIALI DELLA COMPAGNIA OLANDESE DELLE INDIE. IN BASSO JOHANNES GERARDUS COOYMANS E UNA PUBBLICITÀ D'EPOCA.



Colonie e sedi commerciali olandesi



Esplorazioni di Van Heemskerck e Barents 1596



Rotte principali



Johannes Gerardus Cooymans il primo a sperimentare un liquore con uova e Brandewijn (Brandy). Era il 1825 circa, e Johannes Gerardus Cooymans è considerato come l'inventore del liquore "Advocaat". Nel 1828 Johannes Gerardus Cooymans avrebbe fondato la Cooyman Distillery che conserva ancora il suo nome originale. Nel 1953 la regina Juliana Louise Marie Wilhelmina van Oranje-Nassau

concesse il privilegio reale e la distilleria fu rinominata "Koninklijke Cooymans" (Royal Cooymans). Abbiamo anche detto che "advocaat" è il termine olandese per indicare "avvocato". Advocaten borrel, significa "drink dell'avvocato", e "borrel" è il termine olandese per indicare una bevanda consumata lentamente e in modo conviviale durante un incontro sociale.

L'edizione del 1882 di "Woordenboek



MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL

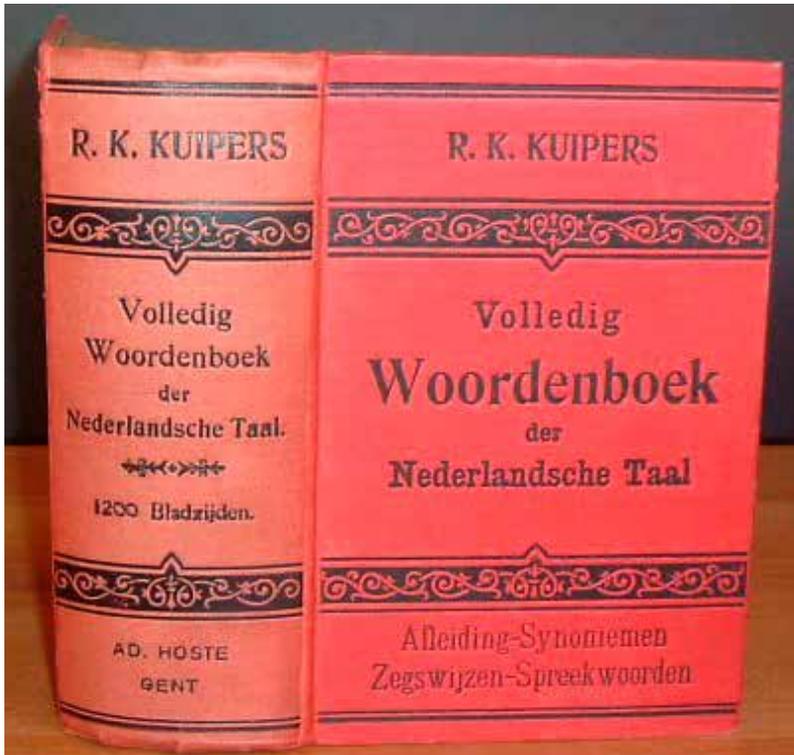


FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall_US

Visit our new website! www.finestcall.com



der Nederlandsche taal” (Dizionario della lingua olandese), riporta “zoo genoemd als

La ricetta è un segreto della storia olandese. Oggi l'Advocaat è fatto con uova, zucchero, Brandy e vaniglia

een goed smeersel voor de keel, en dus bijzonder dienstig geacht voor een advocaat, die in 't openbaar het woord moet voeren” (così chiamato come un buon corroborante per la gola, e quindi considerata particolarmente utile per un avvocato, che deve parlare in pubblico).

Questa è una considerazione importante perché nel libro Guida al Bar del 1927 di Ferruccio Mazzon troviamo la ricetta dell’“Advocate o Lawyer’s Cocktail”, costituita da uovo, zucchero, vaniglia, Cognac, Marsala e noce moscata. Ma qualunque sia la sua origine è certo che l’Advocaat è un liquore con un tradizionale retaggio storico olandese.

Oggi l’Advocaat è un liquore prodotto con uova, possibilmente di allevamento a terra, zucchero, Brandy e vaniglia, con



bassa gradazione alcolica. Gusto e densità cremosa ricordano la crema inglese o lo zabaione.

La ricetta originale è uno dei segreti

A "Snowball" - a drink composed of Advocaat diluted with lemonade - purchased in a local bar was alleged to be deficient in Advocaat. The drink was submitted to the Public Analyst, who calculated the content of Advocaat as 12%. Although there are no official standards for a drink of this nature, the Analyst was of the opinion that 12% was a reasonable quantity and that the "Snowball" was satisfactory.

At stand No. 11 Messrs Schomann and Co., of 17, Devonshire Square, Bishopsgate, E.C., are showing their cognac egg cream, called "Advocaat," made in England. This is a drink, combined in an elegant and easily-digested form, useful to the robust, invaluable to the convalescent, and eminently suitable for travellers. A nip, taken either neat or mixed with milk, refreshes the weary wayfarer, stimulates slightly, but sufficiently; nourishes the system, and permits prolonged exertion without injury. A liqueur glass of "Advocaat," taken a few minutes before a short race, or several glasses during a long day's journey, enable a cyclist to surpass all previous records. "Advocaat" is carefully prepared from the finest French cognacs, imported from Charente, yolk of eggs, &c. It has been awarded 16 medals, including the gold medals at the Paris Hygienic Exhibition, 1892, and at Antwerp, 1894.

SNOWBALL

Snowball is a delicious, creamy concoction of advocaat, lemonade and lime. Serve this ready made cocktail chilled.

100 to give away to anyone booking our Snowcoach to Austria holiday at our new look Reader Holiday Desk in Front Reception Thomson House.

**SEE OUR SNOWCOACH TO AUSTRIA
HOLIDAY PAGE 15**



1863 **Q.R.** 1970
"YOUR TRADITIONAL WINE MERCHANT"

**"GUERNSEY CREAM
SNOWBALL"**

Four fluid ounces — comprising . . .
Advocaat . . . fresh cream and lemonade . . .

Q.R. price **2/6d.**

Serve cool . . . remember a cocktail glass is usually 2 fluid ounces . . .

(Trade enquiries welcomed!!!)

QUELLYN ROBERTS & Co. Ltd.
Wine and Spirit Merchants

Tel. 09115 6 **"The Old Crypt"** Tel. 09115 4

11 — 23 WATERGATE STREET, CHESTER

FOR 24 HOUR ORDER TAKING SERVICE — TEL. 09115

BY THE DUTCH



EST. 2015

zione. Dopodiché, la miscela è messa a riposare fino al raggiungimento della densità desiderata. Ogni lotto prodotto è controllato fino all'imbottigliamento.

L'Advocaat è un liquore versatile, usato nella creazione di cocktail e oggi ritorna sotto i riflettori grazie a un nuovo player olandese che ha riacceso l'interesse del bartending sull'antico liquore. By The Dutch, nata nel 2015 è un gruppo che si è specializzato in liquori e spiriti che dell'Olanda rappresentano qualità, tradizione e storia. Oltre l'Advocaat troviamo Gin, Genever, Batavia Arrack, e bitter.

La bottiglia di Advocaat By The Dutch è un omaggio alla storia. Riporta circa 2,5 metri di corda di juta avvolta a mano attorno al collo. La corda simboleggia il periodo in cui le navi olandesi trasportavano spezie e Batavia Arrack dall'Indonesia ai porti nei Paesi Bassi. Scaricati i barili, le navi ripartivano cariche di Old Genever verso vari paesi del mondo, Suriname e Brasile in particolare.

Il cocktail più conosciuto a base di

meglio custoditi della storia olandese. La produzione dell'Advocaat è un'operazione delicata, che pochi produttori sanno padroneggiare. Prima, si separano i tuorli dall'albume a cui si aggiunge dell'alcol a 14% vol. per stabilizzarli. Il tuorlo e l'albume vengono poi mescolati con Brandy, zucchero e vaniglia a seconda della ricetta. Nel caso di BTD Advocaat la speziatura prevede vaniglia del Madagascar e rosmarino del Marocco, abv 20% e una texture fluida che favorisce la miscela-

LIBRI

IN ALTO,
SNOWBALL IN
ANNUAL
REPORT 1966.
A SINISTRA,
"WESTERN
DAILY PRESS"
- TUESDAY 09
MARCH 1897.
SOTTO,
CHESHIRE
OBSERVER
- FRIDAY 14
AUGUST 1970.
QUI SOPRA,
NEWCASTLE
JOURNAL
- FRIDAY 08
JANUARY 1993.

CITAZIONI

QUI ACCANTO,
COVENTRY
EVENING
TELEGRAPH
- WEDNESDAY
08 DECEMBER
1971.
SOTTO,
BIRMINGHAM
DAILY POST
- MONDAY 21
MAY 1979.
A DESTRA IN
ALTO, UNA
PUBBLICITÀ
D'EPOCA.
IN BASSO,
BREWING
REVIEW,
VOLUME 83,
EDIZIONE 1
1969.

For the girls

Special thought at Christmas for Mums, wives and girl friends. Try these suggestions: Goldwell Snowball, a cocktail containing advocaat, lime and lemon, 12½p baby-size bottle; calypso (cham-



major product, Snowball, a blend of advocaat, lemonade and lime which now sells 3.3 million dozen bottles a year.

Mr. Hollamby said: "Snowball is predominantly drunk by women but Pink Panther seems to be equally drunk by men and women, which is encouraging. Hopefully it will take off as well as Snowball, as we would like to find a running partner."

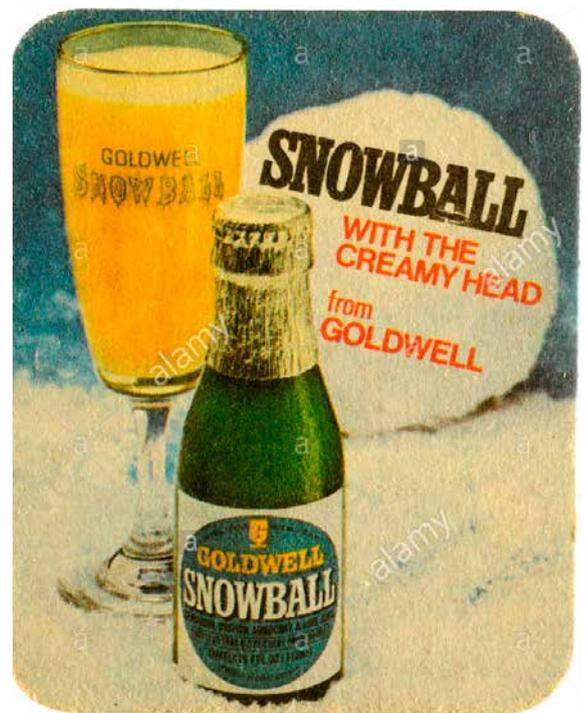
Snowball is exported to Ireland, Belgium, South Africa, and the home of advocaat, Holland,

and the party-sized bottles sell very well in Nigeria.

Other products in the Goldwell range are Calypso, a mix of orange juice and rum, Wicked Lady, a mix of perry and brandy, and a sparkling perry, Party Gold. There is also Pink Lady, which was the second product launched by the company some 20 years ago.

Goldwell, which employs 280 people at East Malling, near Maidstone, Kent, was independent until two years ago, when it became part of Allied Breweries.

Mr. Hollamby said that the exhibition was important both for public relations and for selling. "We did very well last year without a new product and we have picked up a lot of business. The trade will now be able to try Pink Panther.



headquartered in London.

Mr. Ventham's new duties will include the promotion of a wide variety of drinks including Guernsey Cream Snowball, Highland Queen Whisky and Ringnes, the well-known Norwegian lager. Ringnes of Oslo have given the UK agency to Anglo-

Advocaat è sicuramente lo Snowball, un drink con funzioni energizzanti e corroboranti che ritorna frequente durante le festività natalizie, soprattutto nei paesi di lingua anglosassone. Lo Snowball era consumato con frequenza tra gli anni '50 e '70 in USA, ma di questo drink dalle ori-

gini incerte esistono diverse interessanti interpretazioni già a partire dagli anni '50. Una di queste si trova anche in "Being an exotic drinking book" di Charles H. Baker del 1951. Tuttavia queste preparazioni non presentano Advocaat o altri ingredienti simili alla ricetta che conosciamo. Nel caso del libro citato si tratta del Maracaibo Venezuelan Snowball, anche detto Cocktail Pelota de Nieve, attribuita al bartender Bode del Cafè Plaza di Maracaibo, in Venezuela.

Una delle prime menzioni di Snowball Cocktail per come lo conosciamo si trova sul "The Health of Conisbrough" report del 1965. Conisbrough è un paese nel nord dell'Inghilterra, a circa 15 km da Sheffield. Nel documento vengono discusse le pratiche igieniche esaminate da un ispettore locale a proposito dei bicchieri utilizzati per il servizio dello Snowball, un drink a base di Advocaat e Babycham (sparkling perry) o limonata. La preoccupu-

LA RICETTA

SNOWBALL (ORIGINAL)

INGREDIENTI

- 10,5cl or 3,5oz lemonade
- 2,25cl or 0,75oz succo di lime
- 6cl or 2oz By the Dutch Advocaat

Tecnica: build. Garnish: lime twist. Glass: Collins

Procedimento: versare la limonata e il succo di lime in un bicchiere pieno di ghiaccio e poi l'Advocaat, che per lo più affonderà attraverso gli altri ingredienti. Mescolare leggermente per integrare il liquore e mantenere la carbonatazione della limonata.

RUM APPENA NATI NEL 2016
E GIÀ PLURIPREMIATI.

RARE PROOF
INVECCHIATO 20 ANNI



RARE PROOF
INVECCHIATO 18 ANNI



RARE PROOF
INVECCHIATO 13 ANNI



Rum Malecon

RARE PROOF

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

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



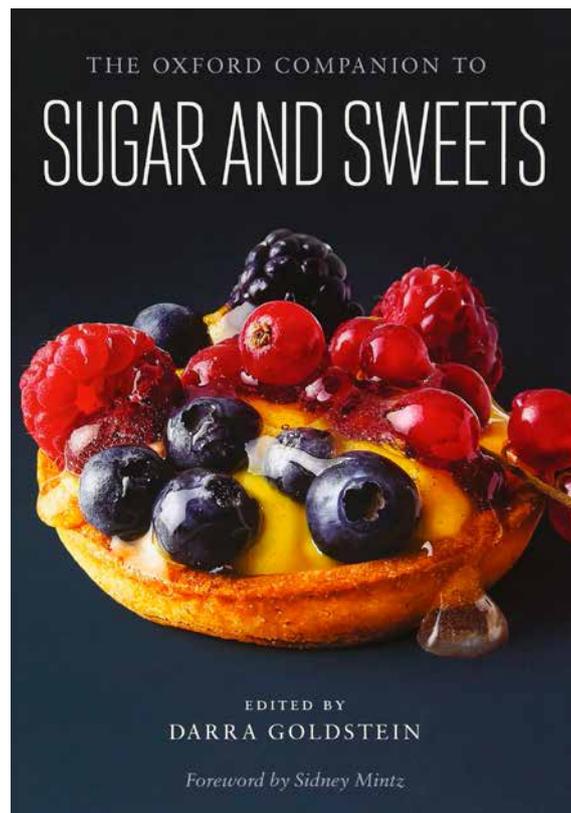
BEVI RESPONSABILMENTE

LA NOSTRA GAMMA COMPLETA

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

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

SAVIO
CHOOSE. TASTE. ENJOY.



LIQUORE

SOPRA, SNOWBALL (FOTO DI MATTHIAS SOBERON). A DESTRA IN BASSO, I BITTER.

pazione dell'ispettore era nella presenza di uova nel composto e il conseguente lavaggio con acqua calda dei bicchieri che poteva non risultare totalmente soddisfacente a livello igienico.

Anche sul "Annual report of Medical Officer of Health" del 1966 riguardante la città di St. Albans, situata a 35 km a nord di Londra, veniva riportata l'analisi effettuata su un campione di Snowball, un drink composto da Advocaat e diluito con limonata, acquistato presso un bar del posto e del quale si contestava la ridotta quantità di Advocaat, che portava il drink ad avere una gradazione alcolica del solo 12%. Questa osservazione fornisce già una chiara descrizione del drink e del suo carattere a basso contenuto alcolico, probabilmente servito con funzione



rinfrescante. Da queste fonti si deduce che probabilmente lo Snowball veniva già servito nel countryside inglese come bevande energizzante ed eventualmente dissetante, come una sorta di flip frizzante.

Un'altra fonte è datata 14 agosto 1970 ed è il "Cheshire Observer". Sul



giornale si pubblicizza il Guersney Cream Snowball, menzionando Advocaat, cream e Lemonade. Guersney è un'isola al largo della costa meridionale inglese e di fronte alla costa nord occidentale francese.

L'isola è ancora oggi conosciuta per i suoi prodotti caseari di alta qualità, soprattutto burro e latte. La pubblicità sembra indicare l'impiego di crema di latte prodotta in Guersney per la creazione di questo cocktail, che, da come si evince dalla citazione «four fluid ounces – comprising...» molto probabilmente era venduto già imbottigliato. Il distributore era Quellyn Roberts & Co, un commerciante di vini e liquori di Chester, cittadina nel nord est dell'Inghilterra.

E ancora, in un articolo del 1971 apparso sul "Coventry Evening Telegraph" si menzionava il Goldwell Snowball come cocktail natalizio, composto da Advocaat, lime e limone, anch'esso già imbotti-

gliato, vista la dicitura "12 ½ p baby-size bottle".

Goldwell era un'azienda inglese con sede a West Malling, nel Kent, che cessò l'attività nel 1989 dopo 40 anni di produzione di drink. Negli anni '70, oltre al citato Snowball, Goldwell produceva altri drink in bottiglia, come Calypso (Rum e arancia), Wicked Lady (perry e Brandy) e altri.

Secondo quanto riportato in un articolo apparso sul "Birmingham Daily Post" del 1979, in quel periodo l'azienda vendeva circa 3.3 milioni di dozzine di bottiglie di Snowball all'anno e i principali paesi in cui era esportato erano Belgio, Sud Africa, Olanda ed anche Nigeria.

Snowball era molto apprezzato dal pubblico femminile e venduto anche in confezioni da 4 mini bottiglie, con in omaggio un bicchiere marchiato Goldwell Snowball.

Kees Van Der Ven

Ha collaborato Luca Rapetti



SKY-PASS di Mario Farulla – Baccano – Roma

INGREDIENTI

- 40ml Grappa Casta 40ml
- 10ml Amaro Virgilio Pallini
- 20ml By The Dutch Advocaat
- 30ml succo di limone
- essenza di pompelmo vaporizzata

Tecnica: shake & double strain. Glass: coupette. Garnish: no



ITALIA-DANIMARCA di Enrico Rovella – FIB Piemonte

INGREDIENTI

- 4.5 cl. Aalborg Advocaat
- 3 cl. Caffè Moka Varnelli
- 3 cl. Frangelico

Tecnica: shake. Glass: doppia coppetta da cocktail. Garnish: crosta di zucchero alla fragola e cacao amaro in polvere.



FLIPPADA di Luca Rapetti – Baptist at l'Oscar – Londra

INGREDIENTI

- 30 ml Yaguara Cachaca Branca
- 20 ml Advocaat
- 15 ml succo di lime
- 10 ml Pimento Dram liqueur
- 5 ml sciroppo di zucchero di canna (2:1)
- Rim di polvere di cacao 60%

Tecnica: shaker. Glass: tumbler basso, on the rocks. Garnish: orange twist



CHAI-NOG di Michele Mariotti – Mo Bar – Mandarin Oriental Singapore

INGREDIENTI

- 50 ml Advocaat
- 5 ml Muscovado
- 90 ml Chai Latte
- 10 ml Rum
- 3 gocce chocolate bitter

Procedimento: portare il latte a 80°, aggiungere il tè Chai e lasciare riposare per 3 minuti. Rimuovere il tè e aggiungere il resto degli ingredienti. Servire in una tazza calda e guarnizione con anice stellato e polvere di cannella



RHUMOS FIZZ di Gabriele Stellari – Trader’s Vic – Londra

INGREDIENTI

- 40ml Rhum agricole blanc
- 20ml Advocaat
- 15ml succo di lime
- 15ml succo di pompelmo
- 15ml sciroppo di zucchero
- 1 bianco d’ uovo
- 3 gocce di acqua di rose
- soda a colmare

Tecnica: Shake + dry shake. Glass: highball con ghiaccio. Garnish: scorza di pompelmo e petali di rosa essiccati



LAWYER di Vincenzo Losappio – The Spirit – Milano

INGREDIENTI

- 25 ml Advocaat
- 5 ml Mandorla Nardini
- 20 ml Cocchi Barolo Chinato
- 20 ml Grappa Casta infusa alla castagne
- 3 drops caffè amaro

Tecnica: shake. Glass: coppetta vintage. Garnish: noce moscata e pepite di meringa



TRIQUETRA SINENSIS di Gianfranco Sciacca Bacio Bar – Bagheria (PA)

INGREDIENTI

- 2cl Advocaat
- 3 cl Rum scuro
- 2 cl Caffè Moka Varnelli
- 2,5 foam di mandorla amara a colmare

Tecnica: shake. Glass: coppa cocktail. Garnish: crusta di zucchero al cioccolato fondente, scaglie di mandorla e polvere di caffè.



THE GREEDY GIN

IL GIN RIDISTILLATO PURO AL 100%.

“IL GIN RIDISTILLATO PURO AL 100%”, la Legislazione Europea consente ai Gin aromatizzati per Ridistillazione di essere allungati con l’aggiunta di Alcool Neutro; The Greedy Gin è puro perché non è allungato.

Viene abbassato di grado con acqua distillata, leggermente filtrato e messo a riposo per circa 3 mesi.

Unico nel suo genere, The Greedy Gin ha una base alcolica estremamente morbida con dei sapori persistenti.

TENACE BITTER

IL BITTER NATURALMENTE AMARO.

Nel proseguo della nostra tradizione, il bitter Tenace valorizza profumi e sapori artigianali.

Lasciato nel suo colore naturale, risulta l’unione di molte erbe, agrumi e spezie utilizzati in Greedy Gin, Cinico ed Eccentrico.

Le sue caratteristiche lo rendono un bitter unico nel suo genere valorizzando le note amare, seguite dalle note speziate, balsamiche, floreali ed agrumate.

Una Meravigliosa alternativa ai Bitter ed alla miscelazione classica, ma anche un ottimo digestivo.



ABOUT TEN

INTERNATIONAL STYLE LIQUORS AND GIN

WWW.ABOUTEN.IT

ECCENTRICO LIQUORE

IL PRIMO LIQUORE AL MONDO
ALLA 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.



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.



bevi responsabilmente



/cinicoliquore @cinico_greedy

Via Delle Gramogne, 65 - 35127 Padova (PD)
Tel: +39 393 9901367



TESORI DI FAMIGLIA

Tra storia e leggenda, l'avventura prodigiosa di un grande Cognac

DI FABIO BACCHI

Le storie degli spiriti sono spesso quelle delle famiglie che in essi vi hanno riversato cuore, mente e risorse, generazione dopo generazione hanno seguito e sviluppato tecniche produttive, creato e sperimentato. Per nostra fortuna di queste storie ne esistono ancora tante, si tramandano

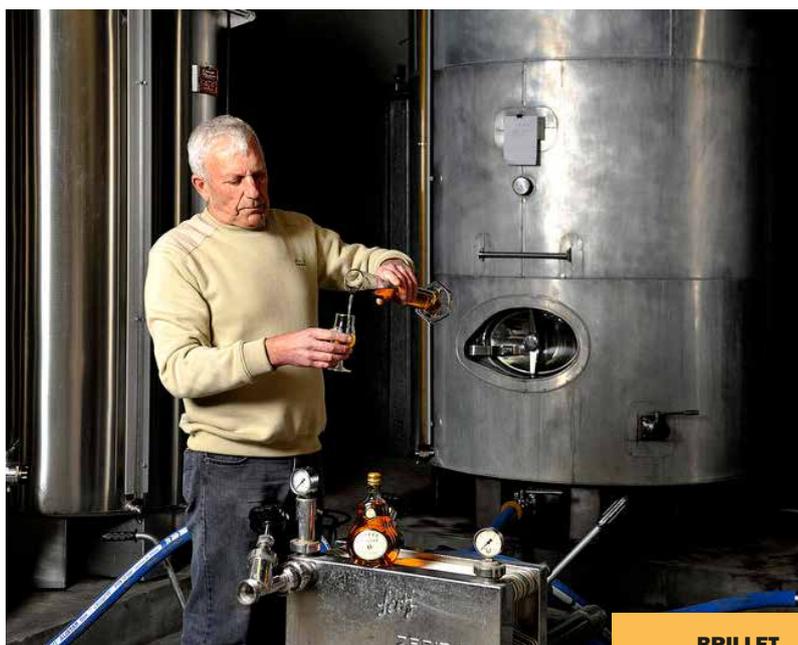
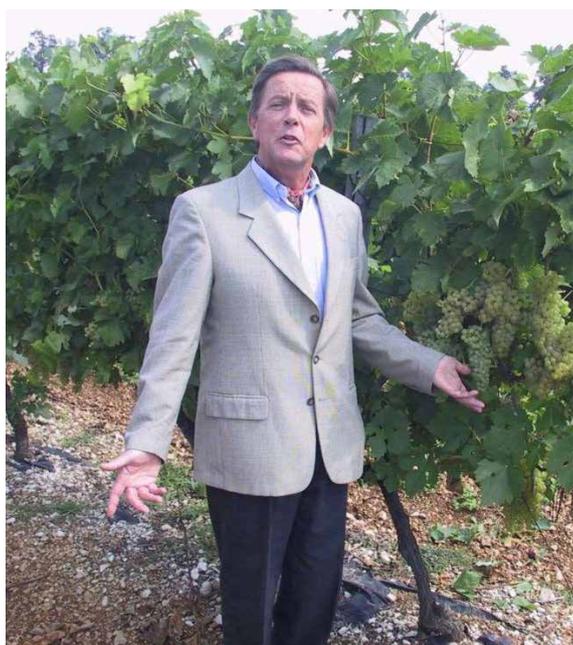
nel tempo senza perdere l'identità.

La Maison Brillet, francese, è una piccola azienda a conduzione familiare che sovrintende in toto alla propria produzione di vini e distillati. Dalle vigne al vino, dalla distillazione all'imbottigliamento passando per l'invecchiamento.

Il loro primo alambicco fu installato nel 1656 da Guy Brillet a Bois D'Angeac nella Grande Champagne. Erano gli albori della doppia distillazione charentaise che sarebbe arrivata sino ai giorni nostri come capolavoro di arte e ingegno. Sei generazioni dopo, nel 1850, Vivien Brillet espanse i vigneti e costruì le nuove cantine e la distilleria dove è ancora oggi, a Graves, lungo il corso della Charente. Dalla fondazione si sono succedute ben 10 generazioni, alla guida della maison vi è oggi Jean-Louis Brillet.

La Maison Brillet ha un'antichissima





storia nella produzione del Cognac e vanta la proprietà di circa 60 ettari di vigne coltivate a Ugni Blanc e Merlot nel cuore della Grande Champagne, Premier Grand Cru, e nella Petite Champagne, Grand Cru. Sono le uve utilizzate per la produzione dei loro Cognac, esclusivamente Grande e Petit Champagne, e dei celebri liquori alla frutta.

Una gamma di Cognac ampia e variegata, dai più giovani e freschi, fino alle versioni più nobili e prestigiose. Tra questi, una release dedicata all'esploratore norvegese Roald Amundsen.

Nel 1920 Raymond e Jean Brillet intensificarono le vendite di Cognac e Pineau de Charentes, vino di cui Brillet è una delle massime espressioni. Questo

BRILLET
IN ALTO, LA SEDE DELL'AZIENDA. QUI SOPRA, BELLE DE BRILLET CELLAR MASTER. A SINISTRA, JEAN-LOUIS BRILLET.



vino è quasi sconosciuto in Italia.

Il Pineau è un vino al quale viene bloccata la fermentazione aggiungendo alcol. È un vino noto nella zona del Cognac, soprattutto nella Charente Maritime, viene consumato fresco, anche come aperitivo, ed era già conosciuto e apprezzato alla corte del re Luigi Filippo nel 1800. La storia di questo vino si confonde tra verità e leggenda.

Si racconta che un vignaiolo che aveva pigiato del vino Montils ne avesse versato per sbaglio il mosto in una



botte con del Cognac che bloccò la fermentazione. Vero o no che sia questa leggenda confinò il Pineau tra i cosiddetti

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





“prodotti fatti in casa”. Di questo vino esistono tre qualità: il bianco, originale, il rosso e il rosé, più recenti. Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot per il Pineau rosé e rosso, Ugni Blanc, Colombard, Montils e Sémillon per il Pineau blanc.

La produzione di Pineau è permessa ai viticoltori distillatori di Cognac con l'obbligo di uve coltivate in proprio

Brillet usa uva Merlot. Tutte le uve devono provenire dalla zona delle Charentes e il disciplinare prevede che la fermentazione venga bloccata con aquavite di vino che permetterà di ottenere un mosto fortificato.

Il mosto viene mutizzato aggiungendo circa una parte di Cognac giovane ogni quattro di mosto. Quindi lo si lascia affinare per almeno 18 mesi, di cui almeno 12 in botte, solitamente ex Cognac, ma anche diverse, tuttavia esistono anche Pineau di invecchiamenti lunghi, minimo 5 anni per dirsi Vieux e almeno 10 per la denominazione Très Vieux. Il grado alcolico varia tra i 16° e 22°. Ci troveremo davanti a vini con tonalità ambrate, com-

plexità e finezza sviluppatesi in seguito al prolungato contatto con il legno.

La produzione di Pineau è permessa ai soli “boillers de cru”, i viticoltori distillatori di Cognac, ma con l'obbligo di usare esclusivamente le uve coltivate in proprio. Il Pineau de Charentes è un vino tutelato dalla AOC sin dal 1935, primo vino liquoroso ad ottenere il riconoscimento in Francia.

Lo sviluppo commerciale del Pineau de Charentes si ebbe negli anni '70 in quelle aree di produzione più esterne della zona del Cognac, Bons Bois e Bois Ordinaires, quando calò la lavorazione di vino per Cognac.

Il Pineau Blanc è tradizionalmente accompagnato con il melone della Charente, Maison Brillet produce anche una selezione di eleganti liquori la cui punta di diamante è un liquore che merita di essere portato all'attenzione del bartending italiano, il Belle de Brillet. Anche in questo caso si tratta di qualcosa che si origina dal Cognac. Gioiello di maison Brillet questo liquore fu lanciato sul mercato nel 1985.

Belle de Brillet Liqueur Poire & Cognac nasce dall'unione tra i fini Cognac

Ron
ABUELO
PANAMA

Carattere senza tempo



BEVI RESPONSABILMENTE

ISPIRA
GENERAZIONI

DAL 1908

Distribuito da www.onestigroup.com



Savourer :

- Glacé nature
ou
- Sur glaçons
+ rondelle
de citron
ou
- En cocktails

Enjoy :

- Straight &
chilled
or
- On the rocks
+ slice of
lemon
or
- In cocktails



della maison e le pere Williams raccolte in piene maturità e macerate nell'acquavite. Per ottenere il contenuto di una bottiglia si utilizzano circa 10 kg di pere. Il risultato è un bouquet intenso con aroma di vaniglie, spezie e uva sultanina. Al palato risulta estremamente morbido, sorprendentemente fresco e minerale, il finale è lungo e persistente, l'ABV è 30%.

Belle de Brillet è un ottimo dopo pa-

sto da consumarsi appena fresco ma trova la sua massima espressione in miscelazione.

La filosofia di Brillet non è quella di impressionare attraverso tecnologie sofisticate o creatività avanzata, piuttosto quella di mantenere una estetica umile e di alta qualità, una vera impresa di famiglia.

Fabio Bacchi

DR. FRANCISCUS DE LE BOE SYLVIUS
SCHIEDAM OLANDA

EVERY PIECE OF ART
DESERVES
AN HONORABLE FRAME



DISTILLEERDERIJ
Onder de Boompjes



INFO@GHILARDISELEZIONI.COM

BEVI RESPONSABILMENTE



PERE E ROSMARINO di Domenico Dragome Vecchio Magazzino Doganale

INGREDIENTI:

- 2cl Roger Bitter Amaro Extra Strong
- 3 cl Belle de Brillet
- 1 cl Gil Peated-Torbato Italiano
- Soda al rosmarino

Tecnica: build. Glass: Collins. Garnish: slice di pera caramellata e rosmarino affumicato



POIRE E CHOCOLAT di Marco Macelloni – Franklin 33 – Lucca

INGREDIENTI

- 5 cl Belle de Brillet
- 3 cl succo limone
- 2 cl sciroppo di elicrisio
- 1 cl albume d'uovo
- 3 dash Aztec Chocolate Fee Brothers

Tecnica: shake & strain: Glass: OF on the rocks. Garnish: crosta di cacao amaro



MI_STELLA di Flavio Esposito – Boutique 12 Group – Milano

INGREDIENTI

- 40 ml Pineau de Charentes
- 25 ml Bespoke Aqva di Gin
- 25 ml Bespoke Vermouth Sospeso

Metodo: stir & strain. Glass: coppa cocktail. Garnish: marasca al caffè



CHARENTE CRUSTA di Francesca Gentile Funi 1898 – Montecatini Terme (PT)

INGREDIENTI

- 45ml Pineau de Charentes
- 10 ml Courvoisier VS Cognac
- 2,5 ml Grand Marnier
- 1 dash chocolate bitter
- 10 ml succo di lime
- 2,5 ml Slivovitz Luxardo

Tecnica: shake & double strain. Glass: goblet. Garnish: crosta di cacao amaro e spirale di arancio all'interno del bicchiere

Dal 1779 non solo grappa. Aperitivi e Amari Nardini.



B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —



BRIOSO E MORDACE

Storia di un vino speciale. Nato nel 1961 nelle cantine “Guido Berlucchi”

DI VALENTINA RIZZI

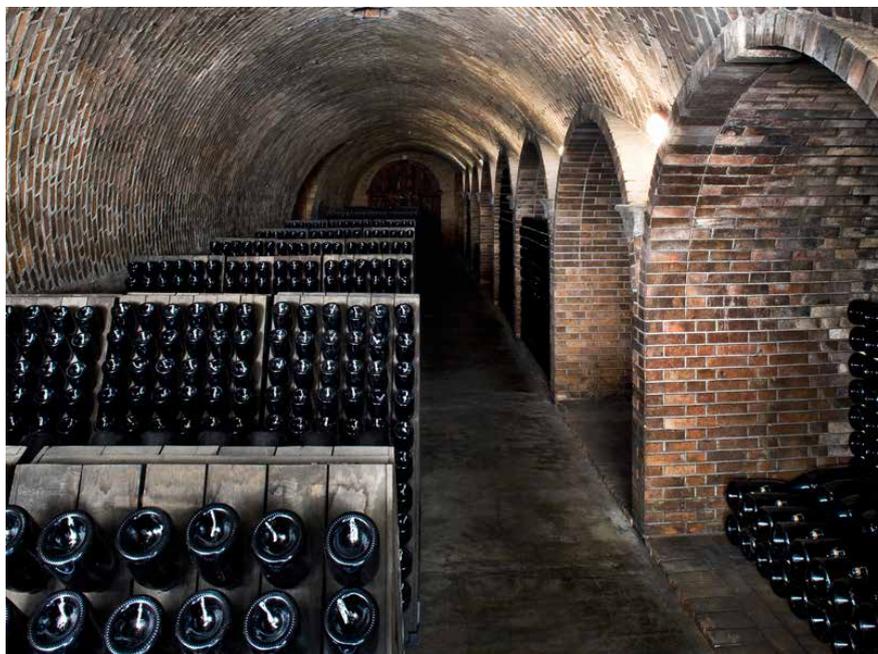
C'è una storia che affonda le proprie radici lontano nel tempo. Nell'intreccio tra storia, vino e cultura della Franciacorta s'inserisce una delle prime pubblicazioni al mondo sulla tecnica di preparazione dei vini a fermentazione naturale in bottiglia.

Stampato in Italia nel 1570, il testo viene scritto dal medico bresciano Gerolamo Conforti con il significativo titolo di “Libellus de vino mordaci”. Questo medico, i cui studi precedettero le intuizioni dell'illustre abate Dom Perignon, mise in rilievo la notevole diffusione e il largo consumo che i vini con le bollicine avevano in quell'epoca, definendoli “mordaci”, cioè briosi e

spumeggianti. Infatti già nel sedicesimo secolo in Franciacorta si ottenevano vino “Mordace” e vini fermi per un consumo prettamente locale.

La rinnovata nascita dell'enologia risale invece alla fine degli anni '50. Si assistette così a una nuova fiducia sulle potenzialità del territorio di produrre vini-base adatti alla spumantizzazione. Nel 1967 arrivò il riconoscimento della Denominazione Franciacorta. Il Pinot di Franciacorta DOC era ottenuto da uve Pinot Bianco con la possibilità di aggiunte di Pinot Grigio e Pinot Nero, con rifermentazione naturale in bottiglia o in vasca.

All'inizio degli anni '70 cominciò la fa-



se del grande rinnovamento dell'Enologia Italiana, ma la Franciacorta aveva già costruito le sue solide basi per lanciarsi nella produzione di prodotti di qualità. Gli anni '80 furono quelli dello Chardonnay che si affiancava al Pinot Bianco e confermava la sua perfetta sintonia con la terra di Franciacorta. Nel 1983 i 50 ettari iniziali erano diventati 550, le vendite di Pinot di Franciacorta superarono il milione di bottiglie, e le aziende si moltiplicarono. La costituzione del Consorzio volontario che segnò l'era

contemporanea della Franciacorta e del Franciacorta DOCG si ebbe negli anni '90.

Nel 1961 nacque la prima bottiglia di Franciacorta dalla cantina "Guido Berlucchi" che rimarrà nel corso degli anni l'emblema della Franciacorta stessa. Dalla nascita della prima bottiglia a oggi, sono circa 1.700 le cantine che lavorano ogni anno alla produzione di Franciacorta, tra cui quelle più celebri come Bellavista e Cà Del Bosco.

Accanto a questi grandi nomi sono nate piccole e medio-grandi realtà che hanno dato un importante contributo alla storia contemporanea. Ognuna di esse con una storia, un profilo aziendale distinto e un



prodotto identificativo.

Il territorio della Franciacorta si affaccia sulle sponde del Lago d'Iseo in un'area di circa 200 metri quadrati che comprende 19 comuni della provincia di Brescia. Villa Franciacorta, piccolo borgo medievale risalente al XV secolo, sorge a Monticelli Brusati, a pochi chilometri dal Lago d'Iseo. La storia della frazione Villa è chiaramente leggibile a ogni angolo, a ogni scorcio

che questo gioiello della Franciacorta sa offrire, dalla strada di epoca romana che lambisce il torrente e attraversa la proprietà, all'antico pozzo che si affaccia sul viale, alle cantine interrate risalenti ai secoli passati e ancora perfettamente conservate. La famiglia Bianchi, cosciente di essere custode di un terroir unico, produce da sempre i suoi vini esclusivamente con le uve provenienti dai 37 ettari vitati di proprietà. La filosofia aziendale punta alla commercializzazione esclusivamente di Franciacorta millesimati, esaltando in questo modo le peculiarità dei propri terreni e dando la possibilità di leggere in ogni millesimo l'andamento climatico delle diverse vendemmie.

Dagli anni '60 l'azienda Villa ha instancabilmente alternato scavi e lavori di costruzione per dotarsi di cantine il cui unico impatto visivo percepito dall'esterno fos-



LUXARDO.IT

LUXARDO

LUXARDO

PREMIUM ITALIAN

LONDON DRY GIN

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

Girolamo Luxardo

GIROLAMO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



sero i portoni d'ingresso adagiati ai piedi della collina, in un'ottica di sviluppo sostenibile a basso impatto visivo.

Oggi nella cantina riposano oltre 1.000.000 di bottiglie di Franciacorta Docg nelle migliori condizioni di isotermità, grazie alla naturale temperatura del sottosuolo che impedisce sbalzi termici e le conserva nella quasi totale oscurità. Queste sono disposte dapprima in catasta e successivamente in pupitre, per essere rigirate a mano secondo l'antica tradizione del remuage.

Anni di esperienza, studi di zonazione, prove di vinificazione con diversi cloni e un'attenta selezione dei terreni hanno portato all'attuale superficie vitata di 37 ettari, frutto di un graduale, lento e ponderato recupero anche dei terreni più difficili ma unici per qualità come i gradoni. Il suolo è costituito da argille sedimentarie e marne stratificate con rocce ricche di fossili marini, a testimonianza della presenza primordiale del mare.

Alessandro Bianchi iniziò lo studio dei terreni che compongono la proprietà di Villa negli anni '60. Pioniere in Franciacorta, con l'aiuto di validi consulenti, commissiona lo studio geopedologico di ogni singola particella catastale. L'approccio scientifico

volto alla qualità e alla ricerca ebbe la meglio sulla mentalità contadina delle massime rese. Tutto questo fece sì che già dai primi anni di attività si cominciasse a parlare di zonazione, di prove di cloni differenti, prove di vinificazione e più ancora dell'ulteriore diversificazione dei portainnesti in base alle diverse tipologie di terreni.

Non si tratta quindi di terreni di origine morenica riportati dai fiumi per scioglimento dei ghiacciai, come più parte in Franciacorta, ma di terreno vergine ricco di sostanze naturali. Le argille e i minerali provenienti da fossili marini quivi racchiusi giustificano la ricchezza aromatica, l'ottima sapidità, il gusto raffinato e i bouquet inconfondibili dei vini che da oltre quattro secoli si producono in contrada Villa. Uno studio lento che richiese anni prima di poter arrivare alla produzione delle prime etichette di bianco e rosso nel 1974 e di bollicine nel 1978.

E fu proprio negli anni Settanta che l'azienda cominciò a subire le prime trasformazioni, mutando gradualmente da azienda mista in azienda vitivinicola. Avere intuito le potenzialità dei terreni, creato le condizioni per esprimere vini di grande spessore, preservato la natura dall'abusivismo edilizio, permise a un borgo dimen-



—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—



PRODUTTORI

NELLA FOTO IN ALTO I FRATELLI MURATORI. QUI SOPRA, VILLA CRESPIA.

ticato di rinascere alla vita.

Riserva Nobile Alessandro Bianchi- Riserva Extra Brut Millesimato 2004 Docg

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti nella conca centrale della collina Madonna della Rosa in Monticelli Brusati.

CONDUZIONE DEL VIGNETO: inerbimento controllato totale. Concimazione organica. Lotta biologica ai parassiti.

UVE: Chardonnay 78%, Pinot Nero 22%.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: suolo collinare e pedecollinare di origine marina composto da marne e argille sedimentarie. Particolarmente ricco di fossili e microelementi, struttura capace di trattenere la giusta quantità di acqua creando le condizioni ideali per la coltivazione della vite.

VENDEMMIA: vendemmia effettuata il 2 settembre con valori analitici ottimali, buona acidità e giusto grado alcolico. Raccolta manuale in cassette da 15 Kg e conferimento e lavorazione immediata in cantina.

VINIFICAZIONE: dalla più ferrea selezione dei mosti (solo mosto fiore) ed ulteriore selezione dei migliori vini base affinati in barrique per 6 mesi.

MATURAZIONE: tiraggio eseguito il 18/04/2005 con successiva rifermentazione e presa di spuma in bottiglia con l'aggiunta di ceppi di lievito selezionati, maturazione sulla lisi delle cellule per oltre 10 anni. Maturazione intervallata da periodici scatastamenti al fine di favorire il ritorno in sospensione e dissoluzione degli aromi della lisi.

SBOCCATURA 22/06/2015.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: maestoso, dal colore paglierino leggermente dorato, brillante e cristallino dotato di un perlage fine e persistente. Al naso si apre con bellissime note di pietra focaia alternate a lievi effluvi iodati. Sensuali pennellate di agrumi secchi, liquirizia, pasticceria, frutta esotica. Al palato risulta cremoso grazie ad un perlage sottilissimo, dinamico, con una

ROMA WHISKY FESTIVAL 2019

SABATO 2 MARZO DALLE ORE 14:00 ALLE ORE 23:00

DOM 3 MARZO DALLE ORE 14:00 ALLE ORE 21:30



SALONE DELLE FONTANE - ROMA

TASTING • MIXOLOGY EVENTS • MASTERCLASS
COLLECTOR AREA • FOOD • CIGARS • TALKS • SEMINARY



BERE RESPONSABILMENTE

MAIN SPONSOR



PARTNER



MEDIA PARTNER





sapidità e mineralità tipica dello stile Villa. Un Franciacorta nobile, come Nobile è il suo nome, frutto della grande potenzialità del terroir, associato a pazienti e amorevoli cure.

Dal paesino di Monticelli Brusatici spostiamo ad Adro dove troviamo l'Azienda

Agricola Fratelli Muratori. Un altro piccolo gioiello che viene celato dal paesaggio franciacortino: Villa Crespia. Dalla sua nascita, Villa Crespia si è sempre dedicata alla produzione esclusiva di Franciacorta, con uve provenienti dai vigneti di proprietà della famiglia

Muratori. Hanno scelto le terre dove piantare i vigneti in modo che rappresentasse tutta la variabilità pedoclimatica della Franciacorta, arrivando ad avere vigne fino a 350m s.l.m. con esposizione anche a nord verso il Lago d'Iseo. Ogni vigneto, piantato con vitigni e cloni specifici, rispetta la vocazionalità del pedo-paesaggio. In vendemmia, quindi, portano in cantina uve con personalità e variabilità.

Villa Crespia possiede vigneti in ciascuna delle sei unità vocazionali della Fran-

ciacorta e ogni suo vino ambisce ad essere testimone e rappresentazione di un singolo paesaggio viticolo. In cantina le uve vengono vinificate separatamente e successivamente i vini vengono assemblati in funzione della loro origine. Le colline moreniche sono collegate da lingue fluvio-glaciali e colluvi più o meno argillosi che disegnano paesaggi diversi identificati e descritti per la prima volta con lo studio di zonazione eseguito negli anni '90.

Villa Crespia ha fatto di questa peculiare conformazione del suo territorio un'interpretazione nuova del Franciacorta. Cantina dinamica che si avvale di tutte le più moderne tecnologie che scende fino a 12 metri di profondità per trovare il contesto ideale dove produrre Franciacorta di alta qualità e rigore.

Verticalmente: al piano 0 il conferimento delle uve, a 3 metri di profondità la zona di pressatura, a 6 metri quella di macerazione pellicolare e a 12 metri quella di vinificazione ed affinamento.

Orizzontalmente: a 12 metri di profondità la cantina si suddivide in diverse zone:

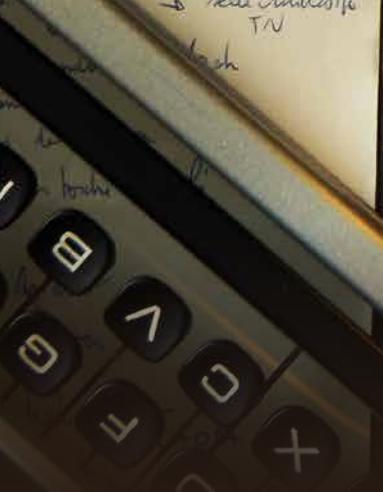
- decantazione con vasche di dimensioni da 500 a 5.000 litri
- vinificazione ed affinamento con vasche da 5.000 a 20.000 litri
- stabilizzazione tartarica con vasche da 40.000 litri
- assemblaggio con un polmone da 100.000 litri che consente di assemblare i vini in un'unica fase
- tiraggio, sboccatura e confezionamento
- rifermentazione ed affinamento in bottiglia

In questo modo, la trafilata tecnologica può essere eseguita in maniera razionale e conforme alla filosofia di un'enologia a basso impatto e non invasiva, dove l'azio-

*In cantina
le uve vengono
vinificate
separatamente e
poi i vini vengono
assemblati
secondo l'origine*



LUXARDO.IT



LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE



ne fisica del tempo e della temperatura sono privilegiate. A Villa Crespia le uve vengono vinificate ed i vini assemblati a seconda della loro origine. Lavorano per caduta, senza intervento di organi meccanici nel pieno rispetto della materia prima.

Millè – Villa Crespia- Franciacorta Brut Millesimato

Un nuovo modo di concepire il metodo Franciacorta. Prima di essere imbottigliato per dare il via alla seconda fermentazione alcolica, tipica di tutti i Franciacorta, Millè è affinato in acciaio per oltre 30 mesi mantenendo in costante agitazione il deposito fine ricco di lieviti. Il vino tranquillo in acciaio è protetto dall'ossidazione e più ricco in mannoproteine che lo stabilizzano dal punto di vista proteico e tartarico. Dopo questo lungo periodo di sosta sulla feccia fine, il vino viene imbottigliato con lo scoppo di tiraggio. In bottiglia rifermenta per altri 30 mesi e più. L'affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento consente di godere di un millesimo potendone apprezzare la fresca e piacevole longevità. Ecco MILLÈ: la somma delle due tecniche dove la percezione di freschezza viene ampliata e mantenuta costante nel tempo.

ZONA DI PRODUZIONE: Adro in provincia di Brescia

CONDUZIONE DEL VIGNETO: spalliera potata a cordone speronato bilaterale

UVE: Chardonnay 100%

CARATTERISTICHE TERRENO: origine morenica e fluvio-glaciale

VINIFICAZIONE e MATURAZIONE: vinificazione in bianco che prosegue con un primo affinamento in acciaio sui lieviti per oltre 30 mesi, per poi proseguire con un secondo affinamento in bottiglia per altri 30 mesi circa. Questa doppio affinamento è un tratto distintivo del prodotto stesso.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: naso ricco di note di frutta acerba come un vino giovane sa essere ma subito accompagnato da percezioni di frutta matura e di fiori dolci come ginestra, delicatamente speziato e agrumato. In bocca ottima struttura e persistenza, acidità elegante che rende il vino brioso insieme ad un perlage fine e lungo.

Come Villa Franciacorta anche Villa Crespia ha voluto usare come caratteristica peculiare del suo vino e della sua produzione gli studi di zonazione per rendere unica la propria bollicina. Estremamente diversi tra loro come composizione degli uvaggi ma uniti nella tecnica produttiva, nello studio mirato ad esaltare il proprio terroir, piccoli ma grandi gioielli nascosti nelle colline.

La Franciacorta non è solo costituita dalle grandi etichette o dai grandi nomi. Essa è fatta da realtà nascoste che danno un valore aggiunto a quello che rappresenta un terroir unico e ineguagliabile. Nel nome stesso del territorio è racchiuso tutto il suo valore. Non limitiamoci a ciò che leggiamo o ascoltiamo, la Franciacorta è molto di più! Come per lo Champagne anche il Franciacorta è una filosofia di produzione, è l'arte di saper esprimere ciò che il terroir sa donare ogni anno.

“Dalla Vigna alla Cantina, l'unico passaggio possibile è il Cuore”.

Valentina Rizzi

IN SOLI 5 ANNI



DRINKS
INTERNATIONAL

#5 TOP TRENDING BRANDS



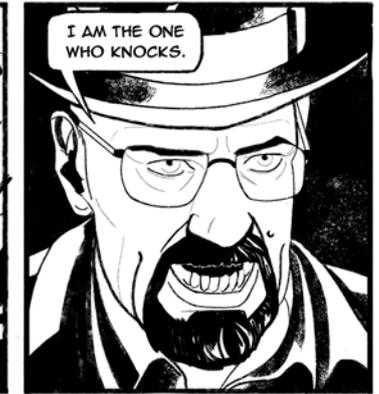
SOFT DRINKS MADE IN GREECE

Quello che è nato come un piccolo progetto di sode home-made è diventato uno dei più seguiti ed innovativi brand di Sode al mondo, affermandosi fra i brand più trendy e più venduti del World's 50 Best Bars Annual Report.

INFO@GHILARDISELEZIONI.COM

BEVI RESPONSABILMENTE

SAY MY NAME



WRITTEN BY GRAMS





WRITTEN
BY
GRAMS





I MAGNIFICI OTTO (2)

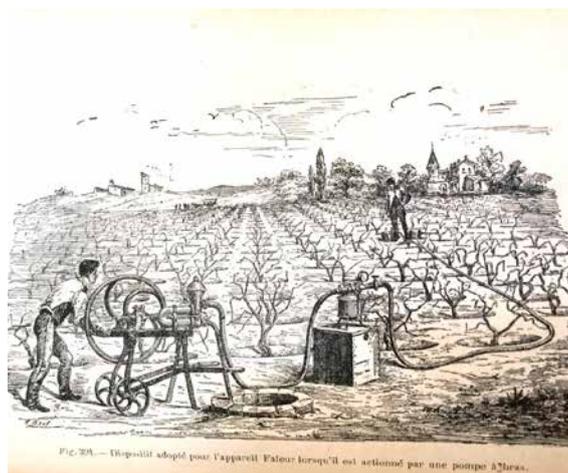
Scotch: il consolidamento della leadership

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, 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. Ecco le ultime 4 date che avrebbero decretato l'affermazione del Whisky scozzese.

5) 1872 - L'ARRIVO DELLA DAKTULOSPHEIRA VITIFOLIAE (Fillossera della vite)

La fillossera della vite è un insetto. Nel 1858 la Francia importò una quantità di



vite americane a scopo di innesto. Con esse arrivò l'insetto che avrebbe falciato le coltivazioni di vite in Europa. Infatti, mentre la vite americana (*vitis rupestris*) è dotata di radici resistenti all'attacco dell'insetto che si nutre quindi solo del



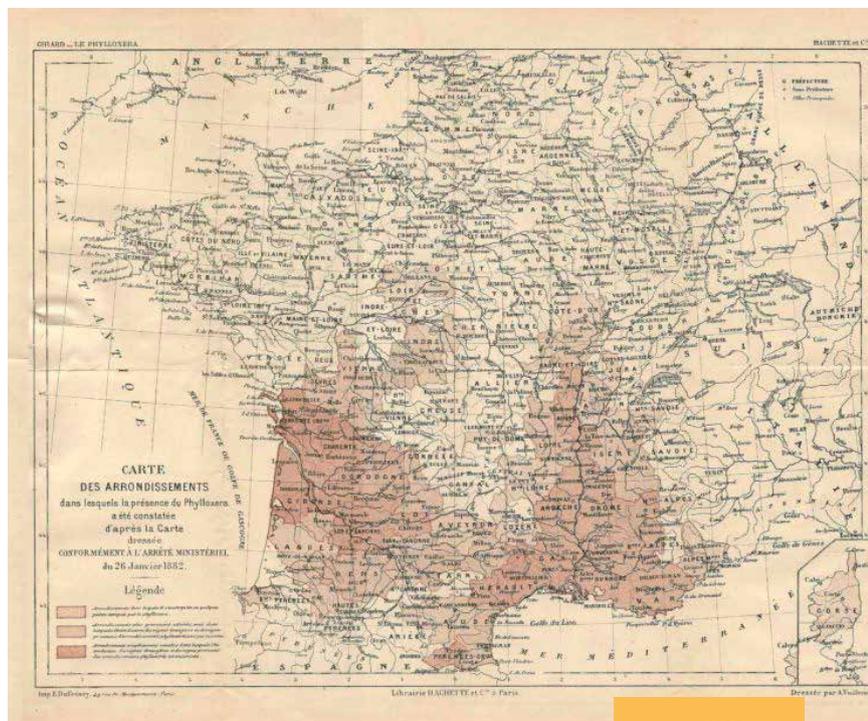
suo fogliame, nella vite europea (*vitis vinifera*), più debole, accade esattamente il contrario.

La prima apparizione della fillossera della vite avvenne nel 1863 a Pujaut (vicino ad Avignone) nel Gard francese, e nello stesso anno in una serra ad Hammersmith a Londra. Nel 1872 la fillossera arrivò nella zona di Cognac e nel decennio tra il 1880 e il 1890 distrusse tutti i vigneti.

Per resistere sul mercato i produttori di Cognac miscelarono le poche riserve che avevano con altri distillati di diversa natura. Esaurite quelle poche scorte non vi fu più alcuna provvista di distillati di vino. I consumatori, tra cui i facoltosi anglosassoni, dovettero indirizzare le loro preferenze su altri distillati. Fu l'inizio della scoperta e consumo del Whisky, irlandese e scozzese, l'abdicazione del Cognac da distillato di riferimento.

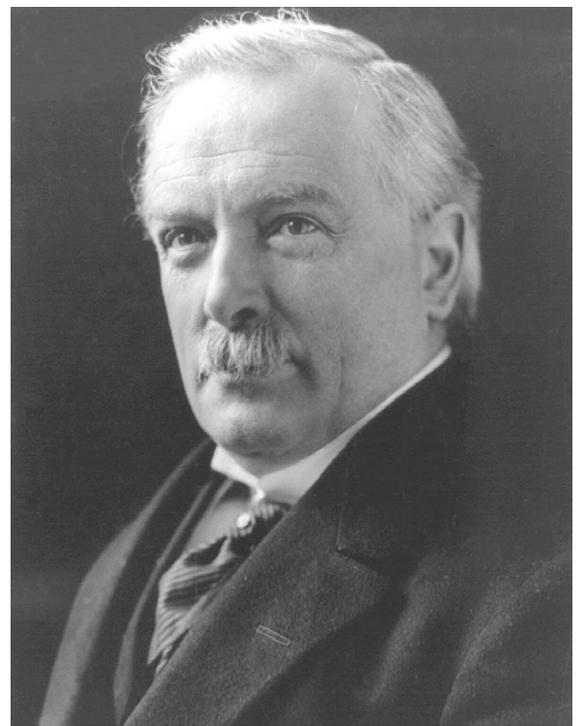
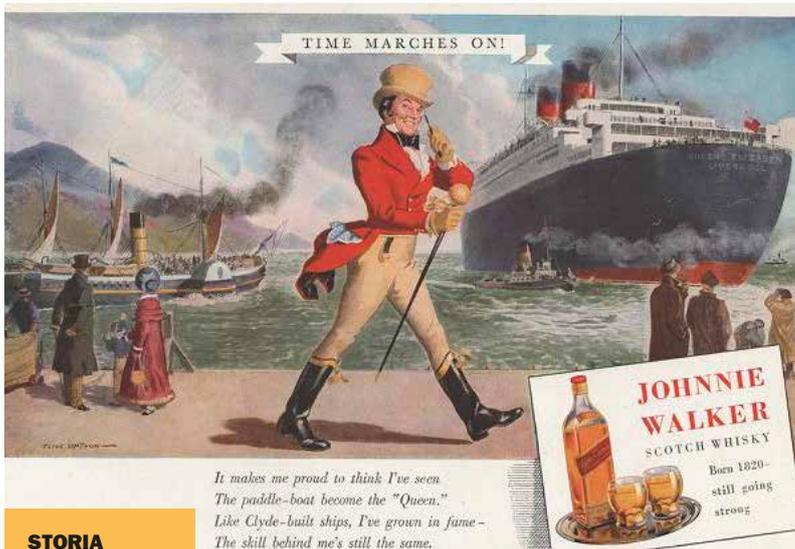
6) 1877 - THE DISTILLERS COMPANY LIMITED

Nel 1856 sei distillerie delle Lowlands



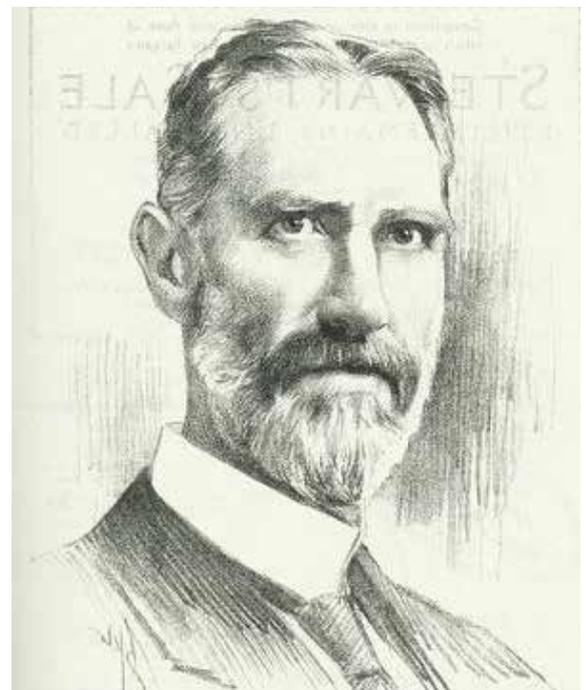
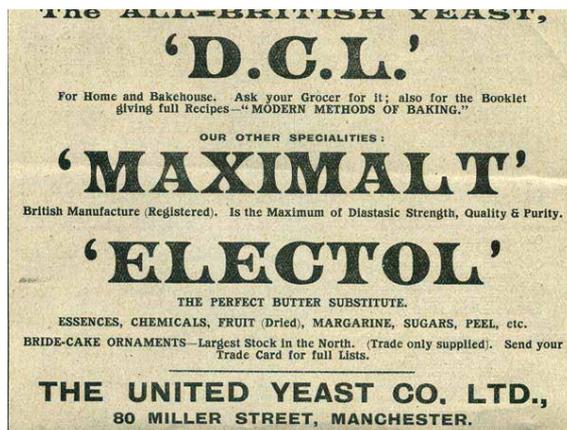
INSETTI
IN APERTURA
LA FILOSSERA
DELLA VITE.
QUI SOPRA
UNA MAPPA
CHE NE
ILLUSTRA LA
DIFFUSIONE IN
FRANCIA NEL
1882.
QUI ACCANTO,
LA FILOSSERA
SI BEVE I
MIGLIORI VINI,
VIGNETTA
APPARSA SUL
SETTIMANALE
INGLESE
PUNCH DEL 6
SETTEMBRE
1890.

che usavano il Coffey still decisero di associarsi al fine di contingentare la produzione di Whisky. Lo scopo era di evitare che una sovrapproduzione facesse crollare i prezzi. Ma l'accordo durò poco. Nel 1875 fu nuovamente proposto che le principali aziende impegnate a produrre distillati di cereali si consorziassero tra loro. Nell'aprile 1877 Macfarlane & Co. della distilleria Port Dundas, John Bald & Co. di Carsebridge, John Haig & Co. di Cameron Bridge, McNab Bros. & Co. di Glenlochil, Robert Mowbray di Cambus e Stewart & Co. di Kirkliston, si fusero dando vita alla Distillers Company Limited (DCL), con



STORIA

QUI SOPRA, UNA PUBBLICITÀ JOHNNIE WALKER & SON. SOTTO, UNITED YEAST COMPANY. A DESTRA IN ALTO, DAVID LLOYD GEORGE, CANCELLIERE DELLO SCACCHIERE. IN BASSO, WILLIAM H. ROSS, DIRETTORE DI DCL.



sede a Edimburgo. Naturalmente difesero i loro interessi e nel 1909 perorarono la loro causa che mirava a definire cosa potesse essere definito Whisky o meno.

Dal momento in cui la Commissione preposta stabilì che si potesse chiamare Whisky anche quello di cereali dal Coffey still, ottennero la loro vittoria. Fu grazie a un suo direttore, William H. Ross, che le distillerie sopravvissero alla prima guerra mondiale. Infatti dopo lo scoppio del conflitto il governo britannico stava pensando di proibire il consumo di bevande alcoliche. Lo scopo era di impedire che l'abuso di consumo incidesse sull'efficienza della classe lavoratrice. Ross incontrò David Lloyd George, Cancelliere dello Scacchiere, per discutere la questione. La D.C.L. possedeva la United Yeast Company che assicurava al paese il lievito per la panificazione e per la distillazione. Il direttore Ross spiegò quanto stretto fosse il rap-

porto fra la fabbricazione del lievito per entrambi gli scopi e anche l'utilizzo dell'alcol per fini industriali e militari, e cosa poteva accadere con una sorta di proibizione. Ma nel 1915 il governo affermò comunque la necessità di risparmiare i cereali che avevano subito un forte danno nell'importazioni a causa dei siluramenti navali da parte dei sommergibili tedeschi. Naturalmente le bevande alcoliche furono razionate. A questo scopo fu approvata una legge che proibì il consumo di alcol

DOPO UN BUON PASTO

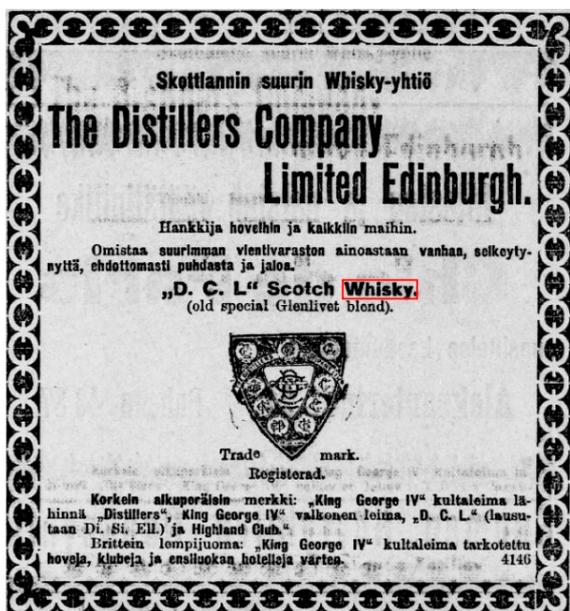
Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



IL SEGRETO
DI UNA BUONA
DIGESTIONE

Distribuito da
WWW.ONESTIGROUP.COM



immaturo e si stabilì che doveva essere invecchiato in magazzino doganale per almeno tre anni. Questa misura che doveva essere transitoria per il periodo bellico rimase definitiva con conseguenze estremamente positive per il Whisky. Infatti un'altra figura di spicco della compagnia era James Stevenson, all'epoca direttore della John Walker & Son. Stevenson, convinse il Cancelliere dello Scacchiere a sostenere la nuova legge poiché riteneva che il Whisky che provocava l'ubriachezza ai lavoratori non fosse quello maturato, bensì quello grezzo e a buon

mercato. L'effetto fu un rincaro dei prezzi al dettaglio e molte aziende che praticavano la miscelazione furono costrette a chiudere o ad essere acquisite da D.C.L. che divenne sempre più un colosso. Le distillerie sopravvissero al termine della prima guerra mondiale e continuarono a produrre. E per loro fortuna, giacché oltre Atlantico stava per accadere qualcosa.

7) 16 GENNAIO 1920 IL PROIBIZIONISMO U.S.A.

Dopo decenni d'attesa il movimento per la temperanza ottenne la sua vittoria. Il 16 gennaio 1919, con il voto del 36° Stato necessario per ottenere la maggioranza dei tre quarti fu approvato il 18° Emendamento. Colpevole, si fa per dire, fu il Nebraska, ma lo stesso giorno altri due stati, Missouri e Wyoming, seguirono l'esempio. A questi successero gli altri



17 (B) 79

B. NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE
DALLA NOSTRA STORIA**

#ladistilleriaditalia

Spirito Sorprendente, dal 1779

BEVI RESPONSABILMENTE

AN ACT

To prohibit intoxicating beverages, and to regulate the manufacture, production, use, and sale of high-proof spirits for other than beverage purposes, and to insure an ample supply of alcohol and promote its use in scientific research and in the development of fuel, dye, and other lawful industries.

Be it enacted by the Senate and House of Representatives of the United States of America in Congress assembled, That the short title of this Act shall be the "National Prohibition Act."

TITLE I.

TO PROVIDE FOR THE ENFORCEMENT OF WAR PROHIBITION.

The term "War Prohibition Act" used in this Act shall mean the provisions of any Act or Acts prohibiting the sale and manufacture of intoxicating liquors until the conclusion of the present war and thereafter until the

DOCUMENTI

QUI SOPRA,
VOLSTEAD ACT.
A DESTRA,
ANDREW
VOLSTEAD.

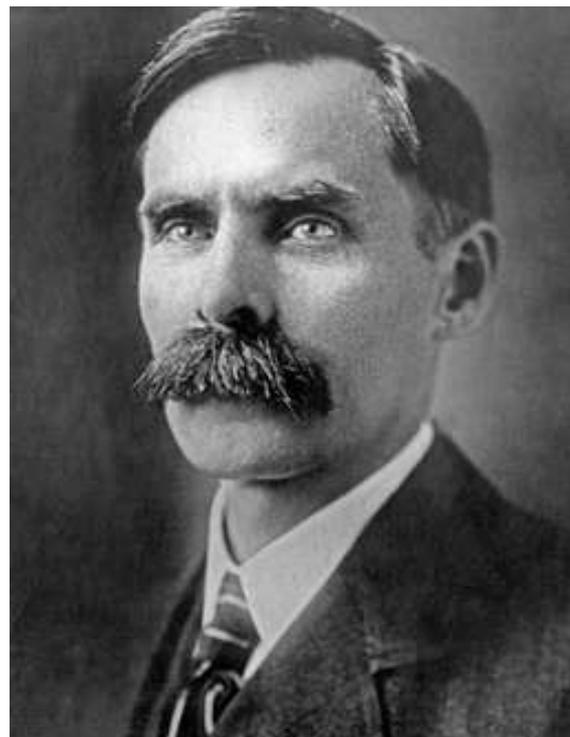
Stati, tranne due che non avrebbero mai ratificato la legge, il Connecticut e Rhode Island.

Esattamente un anno dopo, venerdì 16 gennaio 1920, entrò in vigore il Volstead Act meglio noto come Proibizionismo. La sera precedente, decine di migliaia di persone fecero la fila nei negozi per com-

perare le ultime bottiglie in vendita legalmente. Questa legge voluta dal senatore Andrew Volstead ebbe come immediata conseguenza l'impennata dei prezzi e la nascita del mercato nero. Già a mezzanotte e tre quarti ci fu la prima rapina armata a Chicago. Da

un treno vennero prelevati circa 100.000 dollari in valore di Whiskey.

Oltre che essere una manna per la malavita organizzata, il Proibizionismo lo fu anche per le catene farmaceutiche americane. Grazie alla deroga del consumo di Whiskey a uso medicinale la catena di



negozi di Chicago della Walgreen, crebbe da 20 esercizi in essere nel 1920 a 525 nel 1929. Prima di tale legge, il Whisky estero più venduto negli U.S.A. era quello irlandese. Di questa situazione ne approfittarono invece solo gli scozzesi, gli irlandesi rimasero al palo a causa dei loro problemi interni.

La distilleria di Laphroaig vendeva il proprio Whisky torbato come medicinale. Gli scozzesi con grandi trascorsi di contrabbando, accorsero in aiuto dei cugini assetati. Aprirono prontamente delle filiali a Cuba, nelle Bermuda, nell'Honduras, in Canada e nelle Bahamas. In queste isole si importavano legalmente forniture di Whisky che poi venivano consegnate a dei battelli in acque internazionali poco distanti dalla costa americana. Prima del Proibizionismo, nel 1918, nelle Bahamas le importazioni di Whisky ammontavano a 944 galloni, nel 1922 a soli due anni dalla instaurazione crebbero a 3.386.000. Si stima ci fossero oltre 100 magazzini galleggianti lungo le coste statunitensi.

*Il Proibizionismo
fu una manna
anche per le catene
farmaceutiche
grazie all'uso
medicinale
del Whiskey*

Extra Añejo

20 Años



Dove tutto è nato

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

BEVI RESPONSABILMENTE.

vicead.it

ERC
SUN SPIRITS

Importato e distribuito in esclusiva da:

ERC SUN SPIRITS

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

www.ercsunspirits.it



LEGGI

IN ALTO, UNO
SPEAKEASY DEL
1920.
AL CENTRO,
WALLGREEN.
IN BASSO,
L'ANNUNCIO DEL
PROIBIZIONISMO.
IN ALTO A
DESTRA,
PAULINE SABINE.
IN BASSO,
FRANKLIN
DELANO
ROOSEVELT.



Nacquero i cosiddetti speakeasy, locali che all'apparenza sembravano qualcos'altro ma pronunciando la parola d'ordine una porta si apriva e si accedeva a un vero bar. Nella sola New York ne aprirono circa 32.000 contro i 15.000 bar che dovettero chiudere a causa della restrizione.

Nel 1929 il Congresso, votando un ampliamento alla legge sul Proibizionismo,

approvò una norma che stabiliva pene detentive anche per chi consumasse alcol e non solo per chi lo produceva. La situazione peggiorò, la criminalità aumentò e l'opinione cominciò a interrogarsi se quella del Proibizionismo fosse la strada giusta.

Sarebbe stata proprio una delle più convinte sostenitrici del Proibizionismo a

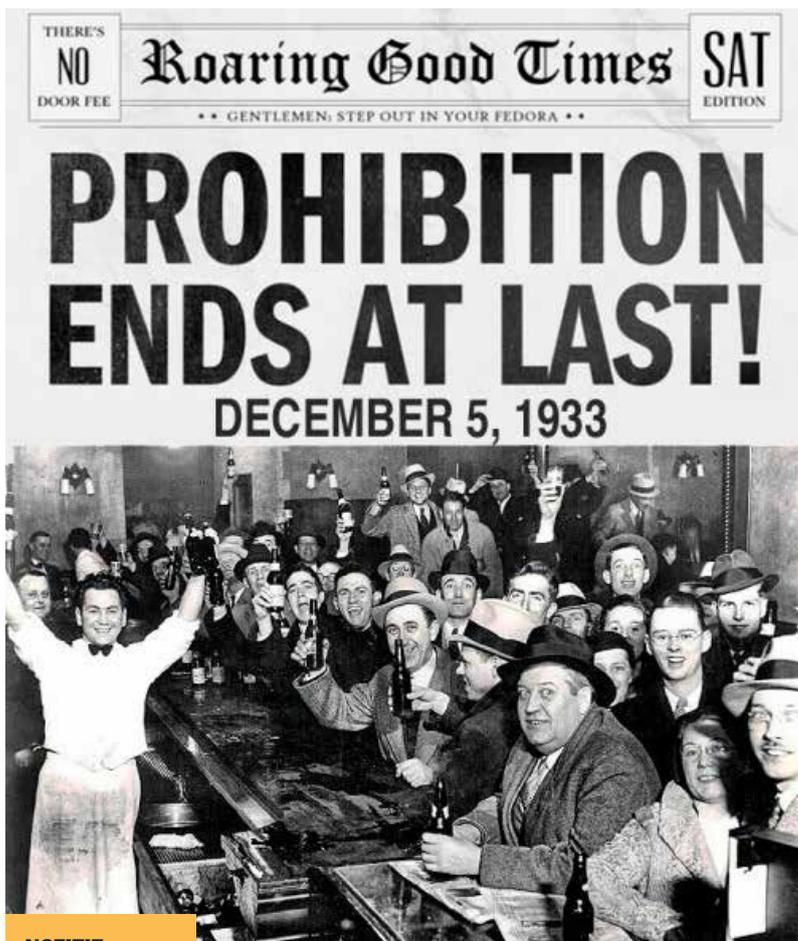
PPS

PELEGRINI PRIVATE STOCK
Top Quality Spirits



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

BEVI RESPONSABILMENTE



NOTIZIE
 SOPRA, LA
 PAGINA DEL
 GIORNALE CHE
 ANNUNCIA LA
 FINE DEL
 PROIBIZIONISMO.
 A DESTRA,
 HERBERT CLARK
 HOOVER.

decretarne la fine. Pauline Sabine, fervente proibizionista e moglie del Presidente di J.P. Morgan, si rese conto della fallimentare, anche dal punto di vista economico, lotta al consumo di alcol. Pauline convinse altre donne che come lei avevano sostenuto la necessità della legge, e in un discorso a favore della sua abrogazione tenutosi davanti al Congresso degli Stati Uniti, ottenne applausi da tutti i Parlamentari. Ma il Presidente dell'epoca, Herbert Clark Hoover, non se la sentì di abrogare la legge, cosa che fece invece Franklin Delano Roosevelt. Il Proibizionismo cessò martedì 5 dicembre 1933 alle 17.27 ora dell'est.

8) 6 DICEMBRE 1922 LO STATO D'IRLANDA

Il 6 dicembre del 1922 fu proclamato

lo Stato d'Irlanda e la conseguente partizione del Nord che rimase nel Regno Unito. Lunedì 24 aprile 1916 accadde un evento che indirettamente cambiò la storia del Whisky mondiale. Millecinquecento uomini si impadronirono della città di Dublino issando il tricolore irlandese. Seguirono una feroce guerra civile dal 1919 al 1921 e una guerra commerciale con il Regno Unito. Una delle conseguenze fu che il Whisky irlandese non potette più giungere in tutto il Commonwealth a causa dei dazi doganali.

Prima dell'introduzione del Proibizionismo negli USA, il Whisky irlandese era di gran lunga il più bevuto. Ma l'Irlanda era troppo presa a risolvere i propri problemi interni per poter organizzare una rete di vendita di contrabbando, come invece fecero gli scozzesi. Era un problema del tutto interno, se il neo ministro delle finanze Ernest Blythe definì i distillatori del paese come la feccia del latifondismo. Il cercato e finalmente trovato nazionalismo non aveva un vero interesse ad aiutare i produttori di Whisky. Qualcosa comunque

Simply Squeeze
REAL
 COCKTAIL INGREDIENTS®



- Banana Real**
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica
- Crisp Apple Real**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Piña Real**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Black Cherry Real**
Infused with premium Chilean Black Cherries
- Blueberry Real**
Infused with premium Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest
- Peach Real**
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches
- Mango Real**
Infused with Alfero Mangos from India
- Raspberry Real**
Infused with Willamette and Glen Clove Raspberries from the Pacific Northwest
- Real Gourmet Cream of Coconut**
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts.
- Strawberry Real**
Infused with hand-picked Camarosa, Vertana and Albion Strawberries from California
- Pumpkin Real**
Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove
- Agave Real**
100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico
- Ginger Real**
Infused with premium Laimu Ginger puree
- Passion Real**
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam
- Kiwi Real**
Infused with premium Kiwi from New Zealand
- Blackberry Real**
Infused with premium Marion Blackberries from Oregon



www.realingredients.com



EVENTI

SOPRA, AL CENTRO, DUBLINO 24 APRILE 1916. QUI SOPRA, LA PROCLAMAZIONE DELLO STATO D'IRLANDA. A DESTRA IN ALTO, ERNEST BLYTHE. IN BASSO, JOE KENNEDY.

giunse negli U.S.A. ma presto si esaurirono le scorte e qualche contrabbandiere introdusse oltre Atlantico un'imitazione di Whisky irlandese creato con alcol di barbabietola e colorato con lucido da scarpe. Ciò danneggiò definitivamente l'immagine del prodotto.

Quando alla fine tutti compresero che non avendo ottenuto gli effetti desiderati, il Proibizionismo sarebbe stato rimosso,

Joe Kennedy di origine irlandese e padre del futuro presidente John Fitzgerald, si recò in Irlanda e incontrò personalmente sia Jameson che Powers, i due più importanti produttori, per dirgli di tenersi pronti e incrementare la produzione. Questi però preferirono non immischiarsi e consegnarono definitivamente la leadership alla produzione di Whisky scozzese.

Pino Perrone



THE ENCHANTING VERMOUTH



PRODOTTO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI

WWW.RISERVACARLOALBERTO.COM

BEVI RESPONSABILMENTE

TAGLIATI AD ARTE

Come rallentare la polifenolossidasi che annerisce frutta e verdura

DI GIOVANNI CECCARELLI

Pestare (e tagliare) frutta, verdura o piante aromatiche è una delle operazioni più comuni che un bartender compie. Tuttavia questa tecnica, all'apparenza semplice da realizzare, con alcuni ingredienti può essere particolarmente insidiosa. Talmente insidiosa che ha scatenato una delle più grandi diatribe tecniche di tutti i tempi, quella legata alla corretta lavorazione della menta fresca nella preparazione del Mojito.

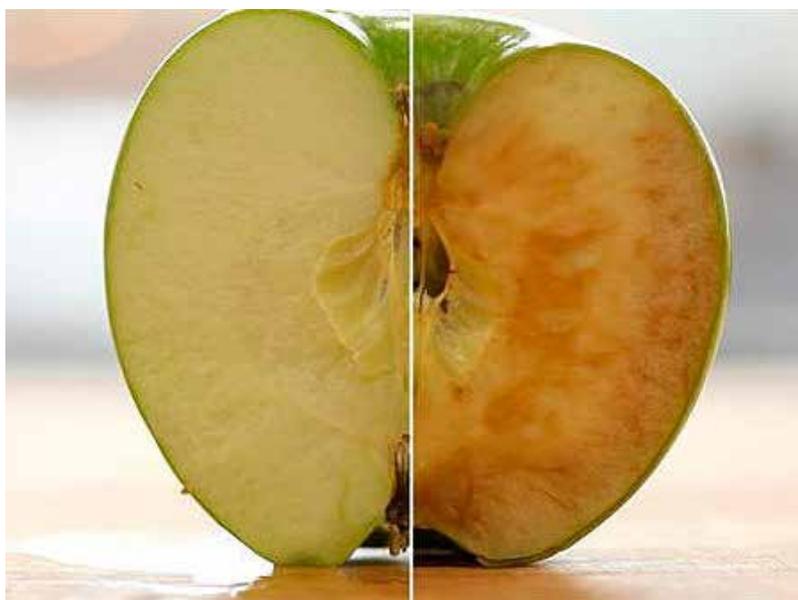
Tutti avrete sicuramente notato che se vengono pestate le foglie di menta anneriscono velocemente diventando meno attraenti. Questo è uno dei moti-

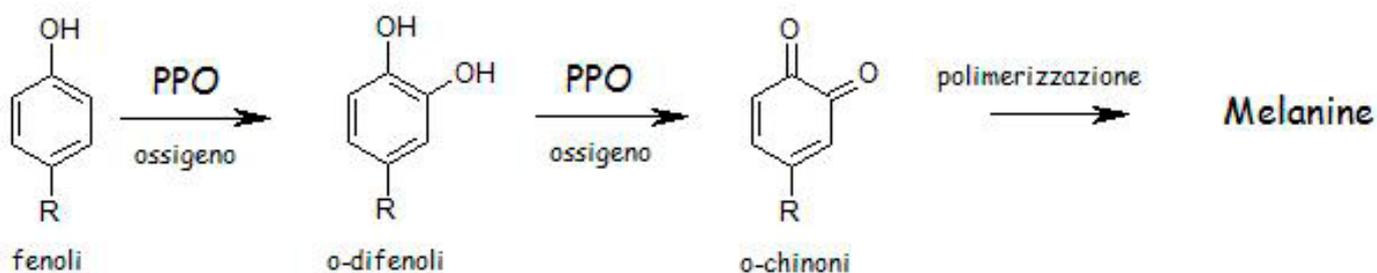
vi per cui è meglio non pestare questo ingrediente. Anche i cuochi conoscono molto bene questo problema perché si verifica la stessa identica cosa in un altro 'pestato' eccezionale: il pesto alla genovese. Tuttavia in questa preparazione è fondamentale sminuzzare le foglie di basilico e se preparato senza le dovute attenzioni, il basilico diventa immediatamente nero.

Il problema si presenta non solo quando si pesta, ma anche quando si taglia la frutta o si estrae il succo. Tutti avrete sicuramente visto imbrunire almeno una volta una fetta di mela, oppure un centrifugato o estratto di frutta. Le nostre nonne lo sapevano bene, tant'è che per mantenere di un bel colore le fette di mela le bagnavano con del succo di limone.

L'annerimento di foglie e frutta è dovuto alla presenza di polifenoli. I polifenoli sono dei composti organici presenti nelle piante che queste ultime producono per difendersi dai raggi UV e da alcuni patogeni e parassiti.

I polifenoli quando entrano a contatto con l'ossigeno, ossidano rapidamente aiutati da un enzima chiamato polifenolossidasi producendo le melanine, molecole di colore scuro.





REAZIONI CHIMICHE

NELLA FOTO IN ALTO: BLANCHING BASILICO. DA SINISTRA: BASILICO FRESCO, BASILICO CON BLANCHING DI UNO, TRE E CINQUE SECONDI. IL BLANCHING DI UN SECONDO HA ATTIVATO L'ENZIMA POLIFENOLOSSIDASI MENTRE 3 E 5 SECONDI SONO STATI SUFFICIENTI A DISTRUGGERLO. *COURTESY OF DARIO BRESSANINI (LE SCIENZE).*

AL CENTRO A SINISTRA: BASILICO ESSICCATO. A SINISTRA UNA FOGLIA DI BASILICO ESSICCATA DOPO ESSERE STATA SOTTOPOSTA A BLANCHING. A DESTRA ESSICCATO SENZA AVER SUBITO TRATTAMENTO TERMICO. *COURTESY OF DARIO BRESSANINI (LE SCIENZE).*

AL CENTRO A DESTRA: FRULLATORE SOTTOVUOTO. DA NOTARE COME IL LIQUIDO SULLA DESTRA, FRULLATO SOTTOVUOTO, PRESENTA MOLTA MENO ARIA DISPERSA.

IN BASSO: REAZIONE CHIMICA. REAZIONE CHIMICA CHE COINVOLGE L'ENZIMA POLIFENOLOSSIDASI E CHE PORTA ALLA PRODUZIONE DI MELANINE, QUINDI ALL'IMBRUNIMENTO.



Purtroppo evitare l'imbrunimento è impossibile con i nostri mezzi, tuttavia è possibile rallentarlo di modo da poter consumare l'ingrediente prima che questo annerisca completamente.

I parametri su cui possiamo agire sono la temperatura, il pH, la presenza di ossigeno, di acqua e di alcol. La temperatura è fondamentale, le basse temperature rallentano l'azione degli enzimi. Tutti avrete sicuramente notato che mettendo un estratto in frigo, questo imbrunisce più lentamente. Tuttavia la temperatura di frigo è un rimedio momentaneo, efficace per i succhi, ma non se si vogliono pestare delle foglie fresche da utilizzare nei cocktail.

Pestare delle foglie fredde di frigo, o anche surgelate, non è una strada percorribile. Se volete pestare delle foglie fresche direttamente nei drink dovete congelarle utilizzando del ghiaccio sec-

co. Questo è uno degli utilizzi veramente interessanti della CO2 solida. È possibile utilizzare anche azoto liquido, tuttavia io consiglio il ghiaccio secco perché più facile da reperire e lo si può facilmente creare al momento con una bombola di anidride carbonica e un riduttore apposito.

Anche le alte temperature bloccano gli enzimi, in particolare se si opera al di sopra degli 80°C. Questo fenomeno è alla base di un trattamento termico chiamato blanching, ampiamente utilizzato per disattivare gli enzimi sia dall'industria alimentare sia dagli chef.

Provate a prendere una foglia di basilico o altra foglia verde, scottarla in acqua a 80 gradi per 3-4 secondi, raffreddarla immediatamente in acqua e ghiaccio e successivamente essicarla. Confrontatela ora con la stessa foglia essiccata ma non scottata. Quella scottata man-

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



tiene un colore più intenso. Attenzione perché il blanching porta ad un deperimento di sapore.

Agire sul pH è particolarmente indicato se dovete rallentare l'imbrunimento della frutta tagliata o di alcuni estratti. Una piccola quantità di succo di limone, lime o una soluzione formata da acidi come ascorbico, citrico, malico o tartarico potrebbe essere sufficiente ad evitare l'imbrunimento per qualche ora.

Anche se si opera sul pH è necessario stoccare in frigo. Questa tecnica non è indicata per evitare l'imbrunimento di foglie fresche da pestare (non è facile pestare bene una foglia se galleggia in un liquido).

Agire sull'ossigeno è quello che si fa quanto si mettono sottovuoto i liquidi, operazione sicuramente efficace per rallentare l'imbrunimento degli estratti.

È possibile tritare le foglie fresche tenendole al riparo dall'ossigeno se queste vengono immerse in un liquido, come, per esempio, un distillato. Questo ha anche un altro vantaggio perché anche l'alcol rallenta l'imbrunimento.

Tuttavia, come già detto prima, è difficile pestare delle foglie immerse in liquido, quindi è necessario ricorrere all'utilizzo di un blender. Il trucco sta nel tenere le foglie sempre immerse nel liquido ed evitare di inglobare troppa aria. Per fare questo è necessario azionare le lame ad impulsi di pochi secondi oppure acquistare i blender con pompa del vuoto.

Partite da liquidi ben freddi perché le temperature moderate che si potrebbero sviluppare per via dell'attrito delle lame favoriscono l'ossidazione dei polifenoli.

Se ci avete fatto caso, nel *Missionary Downfall*, famoso drink Tiki di Donn Beach, la menta, anche se frullata, non annerisce.

L'imbrunimento può verificarsi anche durante il processo di essiccazione di frutta e verdura, processo che serve proprio ad eliminare l'acqua e quindi favorire la conservazione (ed evitare l'imbrunimento).

Purtroppo nelle prime fasi dell'essiccazione, quando ancora è presente una grande quantità di acqua e la materia prima è stata recisa, questa può imbrunire. Per evitare l'annerimento potete usare del succo di limone oppure aumentare la temperatura di essiccazione nella prima fase (ricordatevi che temperature elevate disattivano gli enzimi).

Se avete un essiccatore orizzontale, che permette di regolare la temperatura, inizialmente potete spingervi anche a 70 gradi per poi scendere gradualmente.

Giovanni Ceccarelli

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

IL RITORNO DELLO SHERRY

Puro o in miscelazione, sarà uno dei trend più cool del nuovo anno

DI ALESSANDRO PALANCA

Il 2018 ha focalizzato l'attenzione sulla sostenibilità ambientale e sugli aspetti tradizionali dei piccoli brand. Particolare attenzione comincia a essere rivolta all'aspetto salutare della professione del bartender. Questi e altri trend, sono temi che domineranno il mondo della spirit e bartending industry nel 2019. Tra gli spirit particolare attenzione va prestata ai prodotti ibridi e alle bevande a base di cannabis. Abbiamo scelto quelli che riteniamo saranno più incisivi nell'anno appena iniziato.

TREND

I cocktail low e no alcol saranno quelli da tenere d'occhio nel 2019. Sono sempre in aumento coloro che guardano a un corretto comportamento salutare e responsabile nel consumo di bevande alcoliche e non. Per queste ultime sembra esserci un momento molto importante grazie anche alla diffusione di prodotti a base di acque distillate aromatizzate. Questi prodotti si sono già presentati sulla scena in modo importante nello scorso anno. Se il 2018 ha visto il Vermouth prepotentemente presente nelle ricette, il 2019 vedrà un graduale ma grande ritorno dello Sherry, sia in consumo neat che in miscelazione. Te-



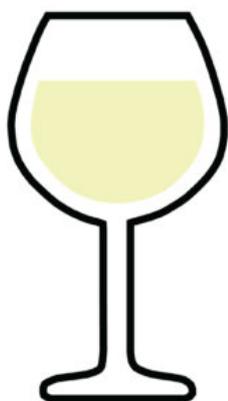
nete d'occhio le cocktail list 2019, vedrete una presenza sempre più importante del tradizionale vino spagnolo che comincia a essere utilizzato in ricette sempre più complesse, coniugando tradizione e sperimentazione.

RICICLO

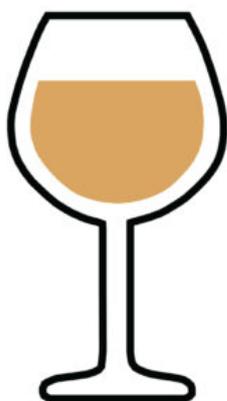
Nel 2018 è partita la messa a bando della cannuccia di plastica. Questo trend continuerà perfezionandosi su tutta la linea. Tutti i bar tenderanno a ridurre gli sprechi e a esaltarne il riciclo con il riutilizzo di parti di ingredienti esausti, comprese bottiglie e contenitori vari. Alcuni si stanno organizzando con macchine che riducono le bottiglie di plastica in polvere pronta per essere riciclata in produzioni successive.



SHERRY TYPES BY COLOUR



FINO
MANZANILLA
PALE CREAM



AMONTILLADO
PALO CORTADO
MEDIUM



OLOROSO
CREAM



MOSCATEL



PEDRO XIMENEZ (PX)

Saranno sempre più coloro che seguiranno queste pratiche adattandosi a un concetto sempre più ambientalista. I bartender hanno imparato a ottenere sciroppi dalle noci dei frutti esausti, a riciclare l'acqua delle bucce di anguria. Un trend che si intensificherà sulla scia di un concetto green innovativo e sperimentale.

FERMENTAZIONE E SPERIMENTAZIONE

Nel 2019 bevande fermentate fatte in casa, come Tepache e Kombucha, saranno sempre più presenti nei bar. La Kombucha è una bevanda cinese a base di tè fermentato che si è già fatta conoscere. I bartender hanno sperimentato nuovi gusti e la utilizzano per preparare cocktail e cocktail innovativi. Il Qo di Amsterdam ha lanciato una cocktail list interamente a base di Kombucha. Segue a ruota il tepache messicano che presenzierà sempre più nei menu crescendo parallelamente alla crescita dei distillati a base di agave, Tequila e Mezcal. Prodotto con ananas fermentato, la tepache è un ottimo modo per riutilizzare le bucce di ananas e la polpa



**DRINK &
SALUTE**

TIM
ETHERINGTON
DI HEALTY
HOSPO.



residua della spremitura.

ATTENZIONE ALLA SALUTE

Nessuno può affermare che il bartender sia un lavoro sano. Spesso si lavora di notte, i turni di servizio sono lunghi, il contatto con l'alcol è sempre una tentazione. Sono aspetti che rendono difficile mantenere uno stile di vita equilibrato. Negli ultimi tempi questo tema è divenuto sempre più presente e preoccupante per gli addetti ai lavori. Il bartender Tim Etherington, già brand ambassador di Bulleit Whiskey, ha creato Healthy Hospo, ente che promuove un'industria dell'ospitalità più sana e consapevole, così come The Benevolent, ente benefico della spirit industry.

SERVIZIO SEMPLIFICATO

Negli ultimi anni si sono osservate decorazioni e contenitori molto ostentati che sembravano richiamare una certa ricercatezza e complessità, era la norma,

a volte con una certa degenerazione. Nel 2019 si assisterà a un ritorno alla semplicità dentro e fuori dal drink. Le ricette avranno meno ingredienti, l'approccio dei clienti al consumo sarà più facile e semplice, così come la presentazione dei drink. I side saranno discreti e sempre più food pairing, i grandi classici saranno più popolari e richiesti, serviti senza inutili fronzoli. Una presentazione più semplice e priva di orpelli permetterà ai bartender di concentrarsi sull'esaltazione del gusto rendendo quest'ultimo il vero valore trainante del drink.

BERE RESPONSABILMENTE

Dai dati dei dodici mesi del 2018 sembra che l'attenzione dei consumatori verso un consumo sobrio e più responsabile sia in crescita. È un cambiamento sociale al quale molti brand hanno risposto con prodotti a più basso contenuto alcolico. Importante la crescita dei prodotti "alco-

VERMOUTH

Tomaso Agnini



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

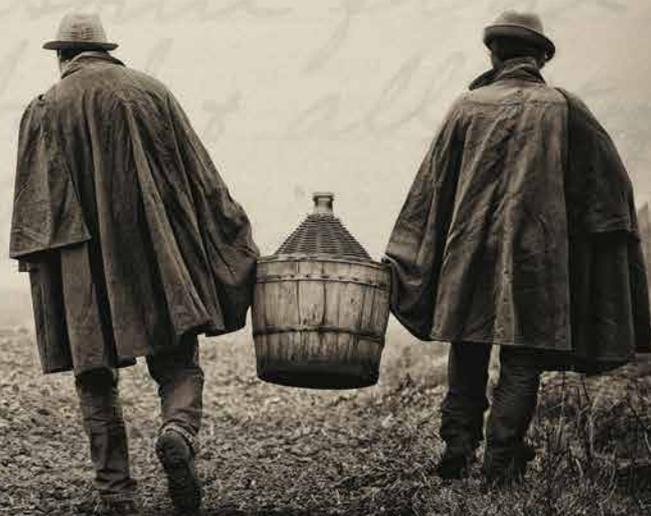
Oggi, dopo oltre cento anni, queste preziose ricette vengono riproposte in una nuova veste.

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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

Vermouth al Mallo di Noce

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





lici non alcolici” come Seedlip, Ceder’s e noi aggiungiamo l’italiano Memento di Eugenio Muraro. La popolarità di questi prodotti continuerà sicuramente e la categoria si espanderà. Ma non sarà sufficiente presentarsi sul mercato con un nuovo brand, piuttosto bisognerà differenziarsi per soddisfare la domanda di un consumo più sano da parte dei consumatori. La parola d’ordine sarà equilibrio e i bartender sapranno come interpretare.

ECOSOSTENIBILITÀ AZIENDALE

L’impatto ambientale della produzione di alcolici è una questione sulla quale i distillatori stanno prestando molta attenzione. Un esempio è dato dalla Whisky industry che può vantare la produzione



del 20% dell’energia necessaria da fonti ecosostenibili. Combustibili non fossili ed energia termica ricavata dal vapore, riduzione dei consumi di acqua e utilizzo di imballaggi riciclabili sono strategie sempre più utilizzate. Su questo tema sono molto sensibili anche i consumatori. Si moltiplicheranno i progetti a favore dell’ambiente. Come quelli di Glen Scotia che nel 2018 ha adottato 100.000 api per aiutare a «preservare le specie in via di estinzione», o di Glenmorangie che nel 2017 ha impiantato colonie di ostriche sul fondale di Dornoch Firth per la prima volta in 100 anni.

NUOVE CATEGORIE DI SPIRIT

Sperimentazione e innovazione sono fattori cruciali nella spirit industry. Quest’anno si annunciano importanti sviluppi creativi nel settore. Molte categorie di spirit sono regolate da rigidi disciplinari (Scotch, Cognac, Tequila, Whiskey,...) ma questo non impedirà sperimentazioni in nuove botti, prodotti ibridi, e l’utilizzo di ingredienti insoliti e botaniche bizzarre. Nel 2018 in Inghilterra è apparso il rivoluzionario Rebel Rabbet che ha creato la categoria RES (Rebel Exile Spirit). Si tratta

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.

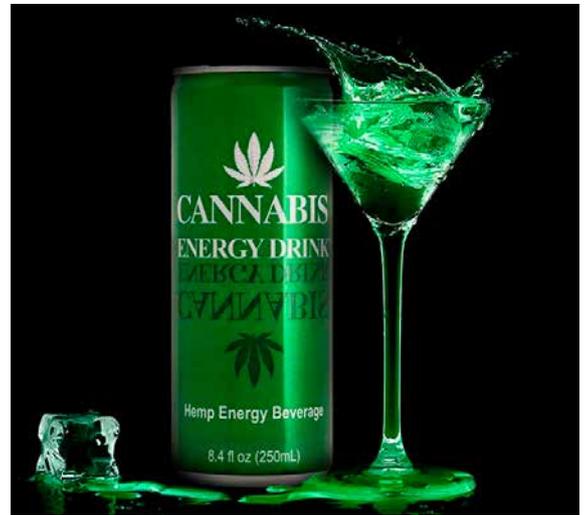
Natale d'autore con Syramusa, la proposta premium di Stock e i limoni di Siracusa IGP

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



TESTIMONIAL
CHRIS NOTH E
AMBHAR
TEQUILA.

di un spirito ottenuto dalla tripla distillazione di un mash bill irlandese vecchio di 103 anni fermentato con lievito stile Saison. I RES non rientrano in nessuna categoria specifica. L'obiettivo è sperimentare nuovi ceppi di lievito, tecniche di distillazione,

metodi di maturazione e botaniche per creare prodotti veramente speciali. Si prevede che nel 2019 appaiano altri spiriti "trasgressivi".

AGAVE SPIRIT

Le acquisizioni di Casamigos da Diageo e di Patron da Bacardi hanno infiammato la categoria del Tequila che sarà ancora al centro di grandi manovre di acquisizione. La popolarità del Mezcal, latente sino a pochi anni fa, crescerà anche nel 2019. Gli agave spirit sembrano attirare molto le celebrità che diventano testimonial di eccezione per ogni brand. Clooney ci riprova con una linea di Mezcal, Chris Noth di Sex and the City ha acquisito Ambhar Tequila. Nuovi brand di agave spirit si presenteranno sul mercato.

CANNABIS

Le grandi discussioni dell'anno scorso sul tema bevande a base cannabis non fermeranno la crescita di questa categoria. Canada e Uruguay sono state le prime nazioni a legalizzare queste bevande e le grandi major hanno fiutato l'affare. Non bisogna stupirsi. Un rapporto di Arcview Market Research e BDS Analytics ha previsto che alimenti e bevande a base di cannabis saranno destinati a superare le vendite di oltre 4 miliardi di dollari nel Nord America entro il 2022.

Alessandro Palanca



info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it



1966, JOE SCHOFIELD

Il senso della gastronomia

DI MAGGIE BEALE

La storia insegna che gli studenti hanno spesso occasione di trovare lavoro estivo nel settore dell'ospitalità. A livello base il lavoro non è difficile e si ha la possibilità di incontra-

re sempre nuove persone. Di solito non è una carriera permanente, ma per Joe Schofield è avvenuto il contrario. Un passo alla volta, Joe ha acquisito esperienza al fianco di alcuni dei massimi esponenti di bartending al mondo. Principalmente in alcuni dei cocktail bar di fama internazionale di Londra, tra cui: The Zetter Townhouse, The American Bar e The Beaufort Bar al Savoy di Londra, più alcune esperienze a Melbourne e Sydney, in Australia.

«A 16 anni lavoravo part-time in un pub distante 10 minuti da casa mia – racconta Joe – Due anni dopo andai all'università di Leeds per studiare arte contemporanea. Fu allora che iniziai a lavorare nei cocktail bar e mi innamorai del mondo del cocktail».

La rapida ascesa di Joe nel bartending locale si concretizzò quando si piazzò tra i primi cinque classificati nella competizione di bartender più immaginativa al mondo, la Bombay Sapphire Competition, seguita rapidamente dalla partecipazione come Global Finalist al Beefeater Mix London. Quindi fu scelto come giudice alle selezioni regionali del Regno Unito della Bacardi Legacy e nel 2017 fu inserito tra i 10 Bartender of the Year agli Spirited Awards di Tales Of The Cocktail. Tutto questo in soli 4 anni. Nel 2016 Joe ave-



va lasciato il Savoy per trasferirsi in Asia, al Tippling Club di Singapore, patria del celebre Singapore Sling del Long Bar al Raffles Hotel. Forte dei suoi ormai 10 anni di esperienza al bar era pronto per assumere il ruolo di Head Bartender presso il Tippling Club e di Group Bar Manager per supervisionare i bar program di altri locali come Ding Dong, Open Door Policy e Open Farm Community. Una carriera costruita con abili passi o serendipità? Probabilmente una magica combinazione di entrambe le cose.

«È una sfida importante, basata sullo sviluppo di programmi per aziende, con offerte distintive che si completino tra loro e siano in grado di reggersi da sole», afferma giustamente Joe.

Poco dopo essersi ambientato, Joe presentò il cocktail program che avrebbe attirato attenzione sul Tippling Club: il Sensorium Menu. Concepito insieme allo Chef Ryan Clift, il menu offre un'esperienza olfattiva da bere che innesca una serie di profumi accuratamente curati in ricordi ed emozioni stimolanti attraverso 12 cocktail unici.

«Il menu e le esperienze di consumo stanno sicuramente dimostrando la sinergia che abbiamo tra cucina e bar, sia in termini di gusto che di tecnica. Penso che una bevanda dovrebbe sempre raccontare una storia ed essere rappresentativa del luogo. Nel nuovo menu, abbiamo sviluppato idee innovative e i drink raccontano la storia usando idee concettuali».

La drink list conquistò il plauso degli esperti del settore e si ritagliò un posto nella top 10 dei migliori cocktail bar a TOTC, ancora agli Spirited Awards 2017.

«Credo che l'attuale tendenza nel settore sia guardare con sempre più attenzione alla cucina come fonte di ispirazione.



Al Tipping Club possiamo farlo quotidianamente e questo è un enorme privilegio», afferma Joe che spiega anche come avviene la formazione dello staff.

«Al Tippling Club incoraggiamo attivamente tutti i membri del team a dedicare più tempo all'apprendimento da diversi dipartimenti e aspetti dell'ospitalità. Alcune delle loro opzioni sono di trascorrere del tempo in cucina e partecipare a corsi



di formazione e degustazioni con i nostri sommelier».

È stato naturale che tutta questa ricerca continua guadagnasse attenzione e una serie impressionante di riconoscimenti per il bar. Nel 2017 Il Tippling si posizionò al n. 11 dei 50 Best Bars Awards asiatici, vinse il titolo di Best International Restaurant Bar a TOTC 2017 e per il secondo anno consecutivo fu Best Restaurant Bar ai Singapore Bar Awards.

Per le celebrazioni del 200° anniversario di Cherry Heering, Joe si è ispirato

all'iconica auto Cherry Red Ford Mustang creata nel 1966.

«Volevo lavorare con aromi che funzionassero bene con Cherry Heering e che fossero rilevanti per la nostra filosofia di drink al Tippling Club, dove confondiamo le linee tra cucina e bar. Nel Mustang utilizziamo un preparato di sidro di mele che è una combinazione di caramello e aceto di sidro di mele che funziona magnificamente con il profilo aromatico di Cherry Heering».

Maggie Beale

LA RICETTA

MUSTANG

INGREDIENTI

- 35ml Bourbon
- 15ml Cherry Herring
- 27.5ml Apple Cider Gastrique*
- 1 dash Peychaud Bitters

* Apple Cider Gastrique:

20ml sciroppo di caramello + 7.5ml aceto di sidro di mele

Sciroppo di caramello: 200g caster sugar, 4tbsp acqua



1890



GAMONDI

VERMOUTH
DI TORINO
SUPERIORE

BUONO LISCIO
BUONO MIXATO



BEVI RESPONSABILMENTE

FATTI IN CASA

BARTENDER A CASA TUA Storie e segreti per preparare cocktail con quel che c'è

ALESSANDRO RICCI

COLLANA "I LIBRI DE IL GOLOSARIO"

CAIRO PUBLISHING – PAG. 240 – EURO 14,90

Ecco uno di quei libri che avvicinano le persone all'arte della mixology in modo propedeutico e misurato. Spiegando il basic che c'è da conoscere e non disdegnando trucchi e segreti del mestiere per preparare ottimi drink. A casa e, a ben vedere, anche al bar. Non servirà a fare dei lettori dei perfetti bartender ma è un ottimo strumento per cominciare e per mettere chiunque in grado di cimentarsi con tecniche e ingredienti.

È stato scritto da un appassionato di mixology, il giornalista Alessandro Ricci che introduce il lettore alla conoscenza delle famiglie dei cocktail, alle attrezzature necessarie, alle tecniche di esecuzione e al loro uso, evidenziando gli errori da evitare per prevenire risultati deludenti, finanche a come maneggiare i bicchieri nel modo appropriato.

Contiene anche una sezione dedicata ai prodotti con particolare riguardo a quelli da tenere in casa per l'uso di tutti i giorni senza farsi mancare nulla: liquori, distillati, vini aromatizzati, ingredienti di complemento e finishing.

Le tappe fondamentali della storia della miscelazione sono ripercorse in modo sintetico ma sufficiente a spiegare i cambiamenti che si sono succeduti nel



tempo. I cocktail classici trattati sono trenta, illustrati da Luca Tagliafico che è anche autore della cover del libro.

Giornalista enogastronomico genovese e appassionato di cocktail, Ricci ha deciso trasmettere la sua passione divenuta competenza e condividere con i lettori i risultati raggiunti ma anche "una serie infinita di errori", compiuti personalmente nelle sue miscele casalinghe.

Per ognuno dei drink è raccontata la genesi storica, la ricetta classica e quella reinterpretata in chiave moderna da alcuni bartender italiani.

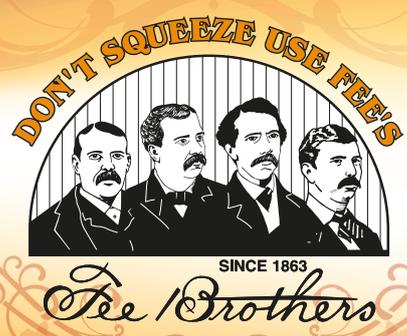
La guida ai produttori italiani e un agile e prezioso glossario completano il volume. L'indice generale dei drink divide le ricette per distillato base e per momento di consumo. Non mancano una guida di produttori e un glossario tecnico. In conclusione, un utile e moderno ABC del bere mix.

Alessandro Palanca



Importato e distribuito da Compagnia dei Caralbi - www.compagniadecaralbi.com

BEVI RESPONSABILMENTE



BITTERS

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

imported and distributed by

PALLINI