

# BarTales



ANNO VI | N. 8 | APRILE 2019

*Face to Face*  
RONNIE COX, UNA VITA  
PER LO SCOTCH

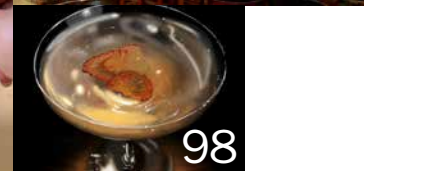
*Report*  
SIGNATURE VERMOUTH

*Zoom*  
FATTORE TERROIR

HOT SPIRIT

# VINO DI PRUGNE

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida  
ECHI DI RESISTENZA
- 6** **News DAL MONDO**
- 10** **Face to Face** di Melania Guida  
RONNIE COX, UNA VITA PER LO SCOTCH
- 14** **Hot Spirit/1** di Alessandro Palanca  
VINO DI PRUGNE
- 24** **Liquid Story/1** di Luca Rapetti  
SPIRITO GRECO
- 36** **Focus On** di Alessandro Palanca  
IL DIGESTIVO BRILLANTE
- 48** **Zoom/1** di Valentina Rizzi  
FATTORE TERROIR
- 60** **Hot Spirit/2** di Giulia Arseli  
NOBILTÀ DI SPIRITO
- 70** **Liquid Story/2** di Alessandro Palanca  
BLENDED DI SUCCESSO
- 82** **Report** di Fabio Bacchi  
SIGNATURE VERMOUTH
- 94** **How to Feel** di Giovanni Ceccarelli  
QUEL JOLLY CHIAMATO KEFIR
- 98** **Zoom/2** di Theodora Sutcliffe  
1923, SHINGO GOKAN
- 104** **Book corner** di Alessandro Palanca  
IL GHIACCIO È UN ALIMENTO



ANNO VI | N. 8 | APRILE 2019

DIRETTORE RESPONSABILE

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arseli, Giovanni Ceccarelli,  
Alessandro Palanca, Luca Rapetti,  
Valentina Rizzi, Theodora Sutcliffe**

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**



*Good food tastes better*  
with  
**TIO PEPE**



1890



# GAMONDI



# ECHI DI RESISTENZA

In tempi di fioritura abbiamo dedicato la copertina di questo mese al Giappone e ai fiori di ume. Sobri, eleganti e profumati, sono i fiori di prugno. Ben più popolari di quelli di ciliegio che diventarono di gran moda verso il IX secolo. In Giappone la fine della stagione invernale viene anticipata nella tradizionale festa della fioritura del pruno, ume in giapponese, una varietà simile all'albicocco che viene impiegato sia come ornamento che in cucina e in miscelazione dove il frutto viene essiccato (*umeboshi*, a pag. 14). È un albero molto amato dai giapponesi perché fiorisce a febbraio, il periodo più freddo dell'anno, esprimendo grande forza e resistenza. Leggerete anche del Cutty Sark (a pag. 70), iconico blended Scotch, "il vero McCoy" come fu soprannominato in riferimento al capitano William e a garanzia (si era in pieno rigore proibizionista) di perfetta autenticità e integrità. Lunga e appassionante è l'avventura di quel distillato con l'etichetta gialla. Di recente catapultato agli onori Hollywood. È il Whisky preferito di Don Shirley, il musicista nero protagonista di "Green Book" la pellicola di Peter Farrelly premiata come miglior film agli Oscar 2019. Vero è che il distillato non è nuovo alle partecipazioni cinematografiche. Ha fatto la sua parte, tra le altre, in capolavori come "Toro scatenato", in "Quei bravi ragazzi", nella celebre serie dei "Sopranos", e in "Mad Men". Senza contare le citazioni letterarie, tantissime. Ma il fatto che in "Green Book" Mahershala Ali, si assicuri che una bottiglia di Cutty Sark sia sempre disponibile nella sua camera da letto nel suo lungo e difficile viaggio negli Stati del Sud, conferisce al Whisky con la bottiglia verde una connotazione in più. Quello di co-protagonista, compagno ineludibile, nel viaggio di denuncia e di coraggiosa resistenza attraverso il buio dell'America razzista. Indimenticabile.





## FUORI DAGLI SCHEMI

La gamma dei distillati della Distilleria Psenner di Termeno, Alto Adige, si è arricchita di un nuovo prestigioso arrivo: un Whisky che esce fuori dagli schemi. Si chiama “eRético” ed è un single malt dal colore deciso e dall’estrema limpidezza, con un forte impatto aromatico. Morbido al palato, con un profilo ricco di aromi, persistente, caratterizzato da una buona dolcezza. Il nome è un omaggio al popolo Retico, che abitava l’Italia nord-orientale duemila anni fa. Un Whisky unico, 100% italiano, affinato in barrique che hanno precedentemente contenuto Grappa e Sherry. Per un bouquet di aromi inconfondibile.

## IN VETTA TRA I RICCHI

La classifica degli uomini più ricchi del pianeta stilata da Forbes riporta due proprietari di spirit brand. Juan Francisco Beckmann Vidal e Bert “Tito” Beveridge. Bert ha costruito la sua fortuna in pochissimo tempo con Tito’s Handmade Vodka. Tito’s è riuscito a superare le controversie derivanti dall’uso del termine “fatto a mano” per diventare uno dei marchi di spiriti a più rapida crescita negli Stati Uniti. Secondo Forbes, il marchio ha venduto 63 milioni di bottiglie nel 2017. Tito’s devolve il 100% dei proventi del suo negozio online in beneficenza.

# Forbes



## UN BITTER PER SAINT JAMES

Saint James, prodotto in Martinica, è il Rhum agricolo più venduto al mondo, con distribuzione in più di 50 paesi. Adesso presenta al mercato un bitter aromatico creato utilizzando alcol di canna da zucchero, nel quale vengono macerate piante e spezie come assenzio, genziana, quinquina, angelica, cumino, coriandolo e zenzero. Per elaborare la ricetta finale il brand ambassador Stephen Martin ha basato le sue ricerche su vecchie ricette farmaceutiche e manuali di bartending. Il nuovo prodotto è stato presentato al recente ProWein di Düsseldorf presso lo stand del proprietario del marchio La Martiniquaise / Bardinet.

## IL WHISKY DI CONOR

L'atleta Conor McGregor ha iniziato il lancio del suo Irish Whiskey Proper No. Twelve. Prime tappe sono state Irlanda e Australia. Il campione di arti marziali miste aveva originariamente chiesto di registrare il suo Irish Whiskey irlandese con il nome di "Notorious", dovendo però desistere in seguito all'opposizione della Carlow Brewing Company. Proper No. Twelve's Triple Distilled Irish Whiskey è un blend di irish grain e single malt Whiskey. Morbido e complesso con sentori di vaniglia, miele e legno tostato. Per ogni cassa venduta verranno donati 5 usd a organizzazioni di primo soccorso in tutto il mondo.



## PETALI ROSA

Sull'onda del grande successo che stanno riscuotendo i pink Gin anche Graham Norton, noto conduttore irlandese radiotelevisivo, ha deciso di lanciare il suo brand. Il nuovo Gin rosa irlandese è stato creato in collaborazione con West Cork Distillers e New Zealand Invivo, già produttore del vino del presentatore. Own Pink Gin è uno small batch spirit realizzato con grano irlandese e 12 botaniche, tra cui bucce di limone e arancia, fiori di sambuco e altri ingredienti locali. West Cork Distillers ha usato i petali di rosa per dare colore al Gin. Il Gin rosa è uno dei trend più caldi nel Regno Unito.

## GAMONDI VERMOUTH LAB

Si svolgerà a maggio un educational tour composto da tre tappe durante il quale Toso Vini presenterà Gamondi Vermouth e altri prodotti della tradizione piemontese. Il programma prevede tasting, cocktail lab, storytelling e una cocktail competition finale che si terrà a Riccione. La partecipazione è gratuita e riservata a max 25 partecipanti per tappa. Riservazioni per mail a [redazione@bartales.it](mailto:redazione@bartales.it)





## **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 10:00 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](mailto:info@romabarshow.com)



# ROMA BAR SHOW

PALAZZO DEI CONGRESSI | ROMA2019

INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW

**23 - 24 SETTEMBRE 2019**

BERE RESPONSABILMENTE

PALAZZO DEI CONGRESSI



PER MAGGIORI INFORMAZIONI: [INFO@ROMABARSHOW.COM](mailto:INFO@ROMABARSHOW.COM)

---

# RONNIE COX, UNA VITA PER LO SCOTCH

Intervista con il celebre World Whisky Ambassador. Brand director di “Berry Bros. & Rudd”

DI MELANIA GUIDA

**P**er una di quelle singolari coincidenze, che un genio come Carl Jung chiamava sincronie e che strane, analiticamente pensando non sono mai, incontro Ronnie Cox il giorno dopo che “Green Book”, ha vinto l’Oscar per il miglior film alla 91ma edizione degli Academy Awards. Nella pellicola di Peter Farrelly, il pianista afroamericano Don Shirley (meravigliosamente interpretato da Mahershala Ali), nel suo lungo viaggio attraverso il sud degli Stati Uniti si ferma più di una volta a bere un bicchiere. Chiedendo sempre e solo Cutty Sark e assicurandosi che una bottiglia sia sempre disponibile nella sua camera da letto. Capirete allora che la prima domanda che faccio all’elegante brand director della “Berry Bros. & Rudd” non può che riguardare il *blended* Scotch dalla iconica bottiglia verde con l’etichetta gialla.

Possiamo immaginare – gli chiedo poco prima che l’ottava edizione del Ro-

ma Whisky Festival entri nel vivo – che sulla scia di un film di grande successo, ridiventi trendy uno Scotch che ha segnato la storia del Whisky? «Perché no? Potrebbe essere possibile. Non è forse vero che tutto ritorna?», risponde sorridendo.

Era il 1923, quando, in pieno Proibizionismo, Francis Berry e Hugh Rudd, i partner di “Berry Bros. & Rudd”, concepirono un distillato più leggero, più rotondo e con più stile, immaginato per essere miscelato. «Molti sono i ricordi legati a quel momento. Forse il più bello è quello legato alla spedizione da Londra verso le Bahamas, all’indirizzo del Capitano McCoy, a testimonianza di come il Cutty Sark fosse un vero, autentico Whisky».

L’entusiasmo di Ronnie è contagioso. Pochi come lui, raffinato testimonial che può fregiarsi del titolo di World Whisky Ambassador, amano così tanto il Whisky. Un amore che ha il peso di ben sette generazioni.

**Con una discendenza tale si è mai sentito un predestinato?**

«Il mio primo lavoro è cominciato nel 1970. Mi occupavo di vini. Giravo molto, soprattutto tra Germania e Spagna. Poi il ritorno in Scozia, il training necessario e dal 1989 in giro per il mondo (*ama moltissimo l'America latina e la Colombia, in particolare, n.d.r.*) per Berry Bros. & Rudd. Forse era scritto».

**Parliamo di Sol Levante: che ne pensa del successo dei Whisky giapponesi?**

«È vero: sono sicuramente di tendenza. Però dobbiamo considerare che in Giappone hanno pochissime distillerie, che la maggior parte dei loro Whisky è blended e che buona parte del distillato proviene dalla Scozia».

**Cosa pensa del fenomeno del collezionismo?**

«Se sei un appassionato, te lo puoi permettere. Tanto, poi, quella bottiglia puoi sempre berla. Ma se sei un investitore devi pensare che ci sono gli stessi rischi che potresti correre con altri tipi di investimento. O anche peggio».

**Possiamo definire un Whisky terroir?**

«È un concetto complesso, perfetto per il vino. Nel caso dello Scotch, poco calzante. Pensiamo che la botte, per esempio, rappresenta il 70% del *terroir* e le botti sappiamo bene che non sono di Islay (*la regina delle Ebridi, n.d.r.*) Mi spiego?».

**Come vede la crescita della produzione irlandese?**

«È un fenomeno che ha a che fare con logiche di mercato determinate soprattutto dagli Stati Uniti. La storia dirà se e quanto durerà. Personalmente non credo che continuerà per molto tempo».

**Uno come lei che ama il Sud Ameri-**





**ca, immagino beva anche Rum...**

«Mi piace molto il Rum. È un distillato che ha iniziato un interessante percorso in direzione della qualità. Tuttavia i produttori non hanno ancora quel controllo necessario che al contrario possiede il Whisky. Sono convinto che c'è bisogno di un'attenta e urgente regolamentazione».

**Come vede l'utilizzo di Whisky in miscelazione?**

«Amo il Single Malt... Ma non sono contrario all'idea. Il punto è che è difficile miscelare Single, ognuno dei quali ha una sua particolarità. Significa spersonalizzarli. Per esempio, se misceli un

Whisky torbato ne percepirai il sentore ma non riuscirai a capirne la provenienza. È chiaro che mixando emergeranno la personalità del bartender e la bontà del cocktail. Ma non certo il Whisky».

**Però i cocktail sono popolari...**

«Certo. Meglio però, allora, utilizzare il *blended*».

**Tendenze future?**

«Un'apertura dei mercati orientali che puntino sul *blended*. Molte distillerie si stanno organizzando in quella direzione. Per quanto riguarda il segmento dei Single Malt, la tendenza più probabile sarà quella dell'invecchiamento lungo. Ma il trend più significativo sarà l'omogeneità del consumo tra uomini e donne. Soprattutto per quanto riguarda la generazione dei 25/35enni. Che sempre più preferiranno bere *neat*. Indistintamente».

**Melania Guida**

*È difficile miscelare Single Malt, perché ognuno di essi ha la sua personalità. Significa spersonalizzarli*



[info@puroghiaccio.it](mailto:info@puroghiaccio.it)  
[www.puroghiaccio.it](http://www.puroghiaccio.it)



# VINO DI PRUGNE

È il tradizionale liquore giapponese di frutta. Molto versatile in miscelazione

DI ALESSANDRO PALANCA



I nostro viaggio tra gli spiriti e i liquori giapponesi prosegue con un altro tipico prodotto ormai molto utilizzato in miscelazione. Su questo numero vi parliamo dell'Umeshu, tradizionale liquore a base di frutta.

Il termine Umeshu appare per la prima volta nel libro di cucina giapponese del 1697 "Honcho-shokkan". La materia prima del liquore è costituita dal prugno asiatico, (*Prunus mume*) comunemente

chiamato ume. Questo frutto di colore verde si pone a metà strada tra un prugno e un'albicocca.

In Giappone i fiori di ume sono importanti almeno quanto quelli di ciliegio. Nel famoso "Man'yoshu", la più antica raccolta giapponese di poesie waka (forma poetica in 31 sillabe) i fiori ume, visivamente accattivanti, sono citati in ben 118 testi, rispetto alle 42 per i fiori di ciliegio.





L'Umeshu è il liquore di frutta più tipico del Giappone ed è comunemente indicato anche come vino di prugne. Tuttavia questa definizione non rende il giusto merito al liquore che merceologicamente non può neanche essere classificato come un vino. Anche il frutto è molto diverso dalla prugna che siamo abituati a conoscere (*Prunus domestica* L.), ma entrambi i frutti si trovano nel gruppo *Rosaceanu Prunus*.

Il Giappone ha quattro stagioni distinte, ognuna delle quali è essenziale per un ricco raccolto di ume. Tra le numerose specie di ume che esistono oggi in Giappone spiccano la Benisashi e la Nanko-ume di Wakayama, una varietà premium con polpa carnosa e alta acidità, che la rende particolarmente adatta alla produzione di Umeshu. Nella prefet-



**UME**  
IN ALTO I  
FRUTTI. QUI  
SOPRA GLI  
ALBERI.

tura di Wakayama si concentra il 60% della produzione di ume.

Gli studi botanici degli anni '50 determinarono le migliori varietà di ume in Giappone e l'ormai famosa Nanko-ume



**UME**

IN ALTO I FIORI.  
QUI SOPRA I  
GREEN PLUM.

fu certificata come tale nel 1955. Rispetto alla prugna nostrana l'ume ha un contenuto di acidità molto più elevato, 4-5% contro l'1-2%. Tra i suoi acidi troviamo l'acido citrico, il malico e il succinico. Il livello di acido citrico aumenterà durante la maturazione del frutto sino

a superare quello degli altri acidi. Il delizioso sapore del liquore è in gran parte determinato proprio dalla sua acidità che conferisce un gusto rinfrescante e stimola l'appetito.

L'ume contiene anche amminoacidi che lo hanno reso molto utilizzato nella medicina orientale, la ricchezza di polifenoli distribuiti tra buccia e pelle sviluppa antiossidanti il cui contenuto aumenta nella fase di maturazione avanzata del frutto. Tra gli amminoacidi più importanti il GABA (acido gamma-aminobutirrico) che funge da neurotrasmettitore all'interno del sistema nervoso centrale. Tra i sali minerali dell'ume vi sono calcio, ferro e fosforo.

Tutte queste qualità dell'ume ben radicate nella cultura giapponese, hanno sviluppato un antico detto secondo il quale il frutto sia in grado di essere "un





17 (B) 79

**B. NARDINI**  
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE  
DALLA NOSTRA STORIA**

**#ladistilleriaditalia**

*Spirito Sorprendente, dal 1779*

BEVI RESPONSABILMENTE



**PRODUZIONE**

ALCUNE FASI  
DELLA  
LAVORAZIONE  
DELL'UME.  
QUI ACCANTO  
IL PLUM WINE.



antidoto contro i veleni del sangue, del cibo e dell'acqua".

"Honzowamyo", il più antico dizionario giapponese di farmacia (918) e "Ishinho", la più datata pubblicazione

medica del Giappone (984) menzionano le proprietà dell'ume. Durante l'era Sengoku (1550), il principe Kuroda Josui emise un editto ordinando a tutti i suoi vassalli di piantare tre alberi di ume alla nascita di ogni figlio. Molti signori feudali del periodo ordinarono la piantagione di alberi di ume come fonte primaria di medicine utili in periodi di guerra.

Il perfetto bilanciamento tra l'estratto di frutta e l'alcol è ottenuto sottoponendo il frutto e il suo nocciolo all'infusione in alcol e zucchero. Il frutto deve essere

*“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](http://www.giardinidamore.com)

# Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



the  
bitter dose  
for a perfect  
Cocktail

distribuito da onestigroup.com



sottoposto a lavorazione molto fresco.

I migliori ume sono quelli grandi. Poiché i semi hanno all'incirca le stesse dimensioni in tutti gli ume, i frutti più grandi sono più carnosì. Sarà l'alcol a estrarre aromaticità anche dal nocciolo che contribuirà a conferire il tipico sentore fruttato e note di mandorla e marzapane. L'intensità del gusto finale dipenderà dalla maturazione della miscela frutta-zucchero-alcol.

Le fasi della lavorazione sono: macerazione, agitazione, estrazione, filtrazione e invecchiamento. Anche se la dolcezza può essere aumentata con l'aggiunta di zucchero, l'acidità può essere raggiunta solo con gli ume, quindi si utilizzano quantità abbondanti di frutta per estrarre a fondo l'essenza e il sapore degli acidi naturali.

Un buon equilibrio di dolce e aspro è la chiave del delizioso gusto dell'Umeshu. Dal 1962 la nuova legge fiscale in materia di liquori in Giappone consente la produzione domestica di liquore alla frutta.

L'ume viene anche utilizzato in cucina per la preparazione dell'umeboshi. In questo caso si tratta di un composto di

prugne sotto sale che viene usato per aromatizzare gli onigiri di riso e lo stesso Umeshu.

Il tenore alcolico dell'Umeshu è normalmente compreso tra il 10° e 15°. L'Umeshu piace molto alle donne, può essere consumato freddo, con ghiaccio, anche caldo e aggiunto al tè verde.

Alcuni Umeshu sono pronti dopo pochi mesi, tuttavia le migliori produzioni sono sottoposte ad anni di invecchiamento in legno. Come nel caso di Suntory che invecchia il suo Umeshu in botti ex Yamazaky Whisky, o di Choya premium Umeshu che rimane in legno per tre anni. Alcuni Umeshu vengono addizionati con succhi di frutta.

Per coloro che volessero cimentarsi nella miscelazione con Umeshu, in Italia segnaliamo l'ottimo Umeshu Akashi-Tai distribuito da Ghilardi Selezioni in bottiglie da 50cl.

*Un buon equilibrio tra dolce e aspro è la chiave del delizioso gusto dell'Umeshu*

**Alessandro Palanca**



### **BELFAST BRIGADE di Giulio Tabaletti – Gradisca Cafè – Genova**

#### INGREDIENTI

- 4,5 cl Shortcross Gin
- 1,5 cl succo di limone
- 1,5 cl sciroppo di mela verde
- 1, 5 cl Akashi-Tai Umeshu

Tecnica: shakerare tutti gli ingredienti tranne l'Umeshu, versare in un Old Fashioned su ghiaccio tritato, colmare con top Umeshu. Garnish: fettina di lime disidratata



### **ZEN di Vincenzo Losappio – The Spirit – Milano**

#### INGREDIENTI

- 1 cl succo di yuzu
- 2 cl succo di pomelo
- 1 cl cordiale chiodi di garofano e cannella
- 2 cl Akashi-Tai Umeshu
- 2,5 cl Ki no bi Kyoto dry Gin navy strength
- 1 dash Bob's ginger bitter
- 2,5 cl tè Sencha
- Zest out di pomelo

Tecnica: build. Glass: highball. Garnish: mezza fetta di pomelo disidratata, prugna secca e fiori secchi



### **JAPAN BRAMBLE di Diego Cesarato – La Gineria – Mirano (VE)**

#### Ingredienti

- 30 ml Akashi-Tai Umeshu
- 20 ml Gin infuso al kumquat
- 25 ml succo di pompelmo
- 15 ml sciroppo di zucchero alle mandorle tostate
- Floating: coulis ai frutti di bosco e prugnolo selvatico

Tecnica: build. Glass: tumbler basso con crushed ice. Garnish: fiore di pesco



### **Kanpai di Giuseppe Milillo – Katuscia – Bari**

#### Ingredienti

- 40ml Hakozaiki Pure Malt Whisky
- 20ml Akashi-Tai Umeshu
- 30ml tè Matcha bio
- 30ml shrub di riso\*
- 1 goccia di salsa teriyaki

Tecnica: shaker. Glass: Sake cup: Garnish: lemongrass stirrer

\*Shrub ottenuto da un terzo di aceto di riso e due terzi di sciroppo di riso



il tuo  
benessere  
**CISTA**  
a cuore



**BEVANDE  
FUTURISTE**

Il nuovo modo di bere soft





# SPIRITO GRECO

Un Brandy unico, a base di uva Moscato, orgoglio dell'isola di Samos

DI LUCA RAPETTI

**C**ognac e più in generale Brandy sono distillati che appartengono culturalmente a quei paesi in cui è presente un'intensa e radicata produzione vitivinicola. Nell'area mediterranea, Spagna, Italia e Francia esportano i loro prodotti in tutto il mondo e mantengono questa vera e propria arte da molti secoli.

Considerata la culla di molte civiltà che si sono affacciate sul Mediterraneo, la Grecia è celebre per prodotti come Ouzo, Raki e Mastiha, oltre che per l'ottima qualità dei suoi vini, in particolare quelli provenienti dalle isole. Samos, isola situata di fronte alle coste occiden-

li della Turchia, offre un territorio ricco di biodiversità, più di 1.500 varietà di piante, centinaia di specie tra uccelli, rettili e mammiferi, diverse composizioni di terreno. Il suo vino a base di uva Moscato è ancora oggi uno degli ingredienti principali di Metaxa, il distillato greco per eccellenza, unico nel suo genere per via del complesso e delicato processo produttivo.

Tutto iniziò nel 1888, cinquant'anni dopo la Guerra d'Indipendenza della Grecia, quando il giovane Spyros Metaxa, nato sull'isola di Cefalonia e discendente di una famiglia di commercianti di seta, decise di avviare una nuova attività





**METAXA**  
A SINISTRA  
SPYROS E  
DESPINA.  
IN BASSO UN  
LOGO E ALCUNE  
MONETE CHE  
RAPPRESENTANO  
L'INDIPENDENZA  
GRECA E LA  
CASA DI  
METAXA.



legata alla distillazione del vino. Il Pireo è il principale porto della capitale greca e per molti secoli ha rappresentato uno dei più importanti scali commerciali del Mediterraneo, vi arrivavano ogni genere di spezie, frutta e vini. L'idea di Spyros era quella di creare un prodotto che potesse conquistare rapidamente il consenso del mondo intero racchiudendo i sapori della sua terra. Fu così che Spyros costruì proprio nel porto del Pireo la sua distilleria e cominciò a produrre il suo Brandy, Metaxa.

Leggenda vuole che un medaglione

raffigurante il guerriero di Salamina fu ritrovato sul sito della distilleria quando era in fase di costruzione. Questi guerrieri erano storicamente noti per il loro coraggio e la loro tenacia in battaglia. Spyros decise di adottare questa immagine come simbolo del suo prodotto, identificandovi idealmente il suo carattere. Il successo non tardò ad arrivare e dopo solo quattro anni Metaxa era già

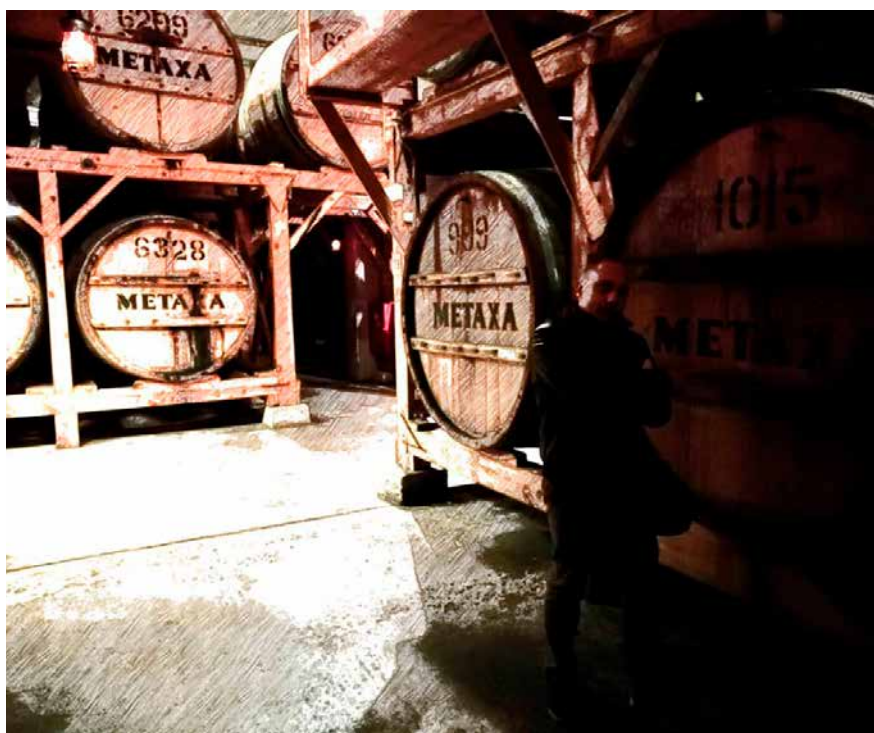


**Ole Smoky**  
Tennessee  
Moonshine

**C'MON**  
LIVE A LITTLE

[WWW.OLESMOKY.COM](http://WWW.OLESMOKY.COM)

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

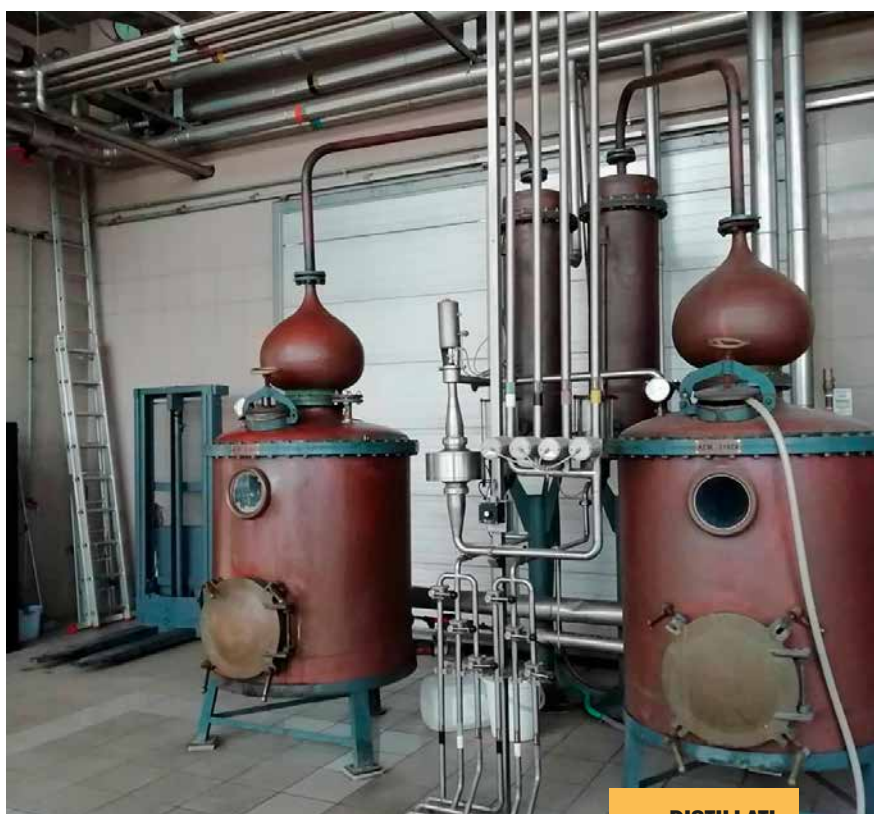


esportato in tutto il Mediterraneo.

Agli inizi del XX secolo Metaxa arrivò anche negli Stati Uniti. Qui divenne ben presto il prodotto greco per eccellenza e largamente venduto, come si evince da alcuni quotidiani del periodo. Nel 1909 Spyros morì in giovane età. La guida dell'azienda passò alla moglie Despina che magistralmente continuò l'operato del marito e rese Metaxa ancor più celebre.

Metaxa venne inizialmente etichettato con la dicitura "Cognac" poiché era accostato per qualità e caratteristiche al distillato francese, ma successivamente questa dicitura fu abbandonata quando nel 1936 entrò in vigore la regolamentazione ufficiale per la Denominazione Cognac istituita dal governo francese. Tuttavia questa circostanza non rallentò le vendite di Metaxa che riuscì a mantenere indenne la sua presenza sul mercato anche dopo il secondo conflitto mondiale. L'intensificarsi della produzione richiese poi una struttura più grande e che potesse soddisfare la crescente domanda di mercato.

Nel 1962 la distilleria venne trasferita dal Pireo a Kifissia, uno delle zone più



**DISTILLATI**  
QUI SOPRA GLI  
ALAMBICCHI.  
IN ALTO LA  
CANTINA.  
A SINISTRA  
UNA  
PUBBLICITÀ  
DEL METAXA.

agiate e benestanti di Atene, localizzata a nord della capitale. Sebbene il brand continuasse a guadagnare successo e popolarità a livello internazionale, venne venduto alla compagnia britannica Grand Metropolitan (oggi conosciuta come Diageo) e successivamente all'attuale proprietario, il gruppo Remy Cointreau.

Sin dal 1992 Constantinos Raptis,



**PROTAGONISTI**

QUI SOPRA  
CONSTANTINOS  
RAPTIS, QUINTO  
MASTER  
BLENDER DI  
METAXA.



quinto master blender di Metaxa, porta avanti immutata la creazione di questo "Original Greek Spirit", così come riportato in etichetta, utilizzando la stessa formula elaborata dal fondatore Spyros Metaxa, più di un secolo fa.

Tutto inizia dall'accurata selezione di vini a base di uva Moscato provenienti dall'isola di Samos e scelti per la loro intensità e carica aromatica frutto di favorevoli condizioni climatiche e particolare geologia terreno dell'isola. Con altrettan-



ta attenzione alla qualità vengono selezionati i distillati di vino, ottenuti principalmente da uve Savatiano e Roditi.

Gli spiriti sono ottenuti attraverso un processo di distillazione in alambicchi continui e discontinui e poi trasferiti all'interno di botti di rovere francese dove possono sviluppare il loro carattere aromatico e acquisire le note morbide del legno. Nelle cantine Metaxa vengono fatti invecchiare separatamente i vini a base di uva Moscato ed i distillati.

Il master blender controlla l'evoluzione fino al raggiungimento delle qualità desiderate. Il tocco finale è racchiuso in un bouquet di botaniche assolutamente segreto, che dona ulteriore complessità all'aroma finale e regala anche piacevoli note floreali. Gli oli essenziali di queste botaniche sono concentrati attraverso



un processo di distillazione con acqua. Il prodotto finale è così unito al blend dei vini base e dei distillati di vino e viene lasciato a riposare per alcuni mesi prima di subire un processo di filtrazione a freddo e l'imbottigliamento finale con ABV 38%.

Ispirandosi all'originale classificazione delle "tre stelle" utilizzata dai produttori di Cognac, prima che venissero poi designati i vari VS, VSOP e XO, Metaxa creò il suo sistema di classificazione basato sulle stelle: 3, 5, 7 e il recente 12 stelle. Sebbene si possa pensare che queste quattro categorie si riferiscano agli anni d'invecchiamento, in realtà esse indicano il numero di vini e distillati impiegati nel blend del singolo prodotto. Più stelle indicano più vini, più distillati, oltre ad alcune riserve di Metaxa, e quindi maggiore complessità finale.

Oltre all'ultima release Metaxa 12\*, la cui strategia di mercato si concentra soprattutto sull'area del Medio Oriente, sono presenti anche due versioni premium: Metaxa Private Reserve (40°), prima creazione di Constantinos Raptis nel

1992 e prodotto una sola volta all'anno. Quando in un single batch, Angels' Treasure, come suggerisce il nome, «cattura ciò che gli angeli hanno lasciato indietro», un blend delle riserve invecchiate più di 30 anni che hanno raggiunto il piccolo massimo di concentrazione.

Nel 2008, in occasione delle celebrazioni per il 120° anniversario del brand, venne prodotto AEN (45,3°), antico termine greco indicante "per sempre", un elisir ottenuto esclusivamente dalla botte originale n°1, chiamata Spyros in omaggio al fondatore: 1888 decanter numerati singolarmente e ormai non più disponibili dal 2018 poiché tutti venduti. Per rendere omaggio anche all'intraprendente Despina, moglie di Spyros Metaxa che diresse sapientemente l'azienda dopo la scomparsa del marito, l'anno scorso furono prodotti 130

*Tutto inizia  
dall'accurata  
selezione  
di vini a base  
di uva Moscato  
provenienti  
da Samos*



#### COCKTAIL

QUI SOPRA DA SINISTRA: METAXA AEN CASK N°1; AEN CASK N°2; METAXA PRIVATE RESERVE. NELLE ALTRE FOTO ALCUNE CREAZIONI DEL METAXA GALAXI BAR.



decanter di cristallo di AEN Cask n°2, il cui contenuto proveniva solamente dalla botte n°2 dedicata a Despina.

Alle stelle di Metaxa è ispirato il nuovo Galaxy Bar del Four Seasons hotel di Dubai, guidato dall'italiano Danilo Pozzone e caratterizzato da un design molto elegante e ricercato, con un concetto unico nel suo genere. Sviluppato in collaborazione con il marchio greco, il Galaxy Bar racchiude in sé l'eleganza e l'unicità che da sempre hanno caratterizzato Metaxa, offrendo anche un vero e proprio cielo





EXCEPTIONAL AGED  
PUERTO RICAN RUM

## DON Q DOUBLE AGED VERMOUTH CASK FINISH RUM



Innovation has always been at the heart of the Serrallés family creative approach. **Don Q Double Aged Vermouth Cask Finish** rum ventures beyond the expected and offers aficionados an innovative new way to enrich their cocktail experience.

**Aging:** First aged for 5 to 8 years in American white oak barrels, this rare blend of rums is then finished for 4 to 6 weeks in 600 liter Mancino Vecchio vermouth Italian oak casks crafted in Canelli-Asti, Italy. This double aging process imparts a unique complexity and richness of flavor not found in any other Puerto Rican rum.

**Proof:** 40% ALC/VOL, 80° proof

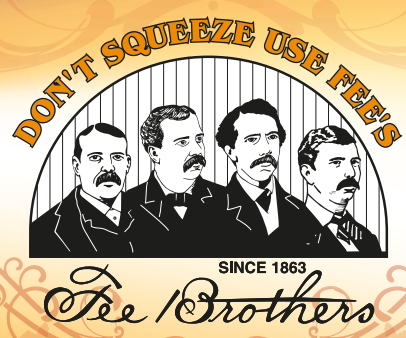
**Tasting Notes:** You immediately uncover the rich, aromatic essence and flavor as the first sip coats your palate. It's in the interaction between the rare aged rums and the sweet vermouth-soaked wood barrel where you will find hints of cherry and raisins, honey, dark chocolate and vanilla all adding to its unique experience.

**Serving Suggestions:** An exceptional rum best enjoyed neat or on the rocks.



Importato e distribuito da Compagnia dei Caralbi - [www.compagniadecaralbi.com](http://www.compagniadecaralbi.com)

BEVI RESPONSABILMENTE



# BITTERS





stellato realizzato su tutta la superficie del soffitto. In questo modo i clienti possono letteralmente alzare gli occhi al cielo (stellato) sorseggiando uno dei dodici

cocktail signature, tanti quante sono le stelle di Metaxa 12\*, sul quale è stato basato il cocktail menu.

Ogni cocktail si ispira ad una stella



#### BAR

LO STAFF DEL METAXA GALAXI BAR E, A DESTRA, DANILO POZONE.

o ad una costellazione, come per esempio Scorpis, un twist sul Negroni nel quale viene infusa della barbabietola e Vermouth rosso, servito in una bottiglia di marmo, che richiama la struttura del banco e della bottigliera composti da questa pietra. Per citarne altri, Alpha Tauri, che si ispira al classico Rob Roy e ricorda il colore rosso caratteristico di questa stella, e Polaris, un drink “luminoso” come la stella più brillante del cielo. Un servizio curato nei minimi dettagli

e focalizzato sull’esperienza del cliente rendono il Galaxy Bar un punto di riferimento della bar industry di questa città che sta vedendo uno sviluppo e una crescita economica senza sosta.

Come accade in una costellazione, ogni nuova stella che nasce regala nuova luce. Come da più di un secolo continua immutata la storia e la tradizione di Metaxa, l’originale distillato greco per eccellenza.

**Luca Rapetti**

## LE RICETTE DEL FOUR SEASON DUBAI GALAXI BAR

### GLOBETROTTER

#### INGREDIENTI

- 50 ml Metaxa 12
- 15 ml Galaxy Elixir ( Pedro Ximenez Sherry-Cointreau 50:50 )
- 1 dash Angostura
- 1 drop Tonka Droplets

Tecnica: stir & strain. Glass: rock su coaster di marmo. Garnish: orange zest. Servizio: al tavolo.

Note: é’un omaggio a Mike Horn, esploratore conosciuto a livello mondiale nonchè Metaxa Global Brand Ambassador

### ALPHA TAURI

#### INGREDIENTI

- 50 ml Metaxa 12
- 20 ml Punt e Mes
- 10 ml Cherry Heering infuso al timo (sous vide)
- 1 dash Angostura
- 1 dash smoky bitter hm Laphroaig Single Malt Whisky + Jagermeister)

Tecnica: stir & strain. Glass: Nick & Nora. Garnish: ciliegia

Note: twist sul classico Rob Roy. Prende ispirazione dalla stella Aldebaran il maschio Alpha della costellazione di Taurus.

# L'ARTE **PUGLIESE** IN UN BICCHIERE



BEVI RESPONSABILMENTE

# IL DIGESTIVO BRILLANTE

Verde o giallo, è un ottimo dopo pasto  
Tradizionalmente naturale

DI ALESSANDRO PALANCA

**U**na delle particolarità del finocchio ha originato un detto popolare tramandato da generazioni: “farsi infinocchiare”. Infatti mangiando del finocchio crudo si altera la sensibilità delle papille gustative e da ciò deriva il termine “infinocchiare”. Un luogo

comune che arriva dal passato indica la pratica truffaldina che usavano gli osti disonesti: servire agli avventori un piatto di quell’ortaggio prima di propinare loro i vini più scadenti.

Il finocchietto selvatico è una pianta erbacea perenne e spontanea che pre-





dilige le coste mediterranea. Diffuso in particolar modo nelle zone costiere italiane vanta importanti proprietà aromatiche. Fin dall'antichità sono note le diverse proprietà del finocchietto: stimolanti, digestive, antispasmodiche, carminative, antisettiche ed è molto usato in erboristeria, fitoterapia e aromaterapia. Plinio considerava la pianta una protezione contro il veleno dei serpenti e un buon sistema per acuire la vista. Nel Medioevo era considerato un'erba magica e nel solstizio d'estate era posto sugli usci per scacciare gli spiriti avversi.

Il suo nome botanico è "Foeniculum vulgare" o officinale, di cui esistono due sottospecie che presentano entrambe le stesse proprietà salutistiche e organolettiche, fatta eccezione per il sapore, uno amaro e "piccante", l'altro dolce. Queste sono il Foeniculum vulgare sottospecie "Piperitum" di sapore piccante (maggiormente utilizzato in ambito erboristico) e il Foeniculum vulgare, con un ciclo vege-



tativo diversificato e caratterizzato da un aroma dolce con sentori di anice, più comune e maggiormente utilizzato per la trasformazione in cucina e liquoristica.

Etimologicamente il nome deriva da

**PIANTE**  
IN ALTO I FIORI  
DEL  
FINOCCHIETTO.  
QUI UN  
DISEGNO.

MUESTRA NO.  
OCHO®

8

TEQUILA

100%  
PURO  
DE AGAVE



*change  
your  
perception...*



foenum = fieno, per la sottigliezza delle sue foglie e per l'intenso odore aromatico. In passato la pianta veniva usata anche come foraggio. Vulgare sta a significare che la pianta è abbastanza diffusa (vulgare = comune), per distinguerla da altre specie affini più rare. Fiorisce in estate con piccoli fiori gialli. Del finocchio selvatico si utilizzano i germogli, le foglie, i fiori e i frutti. Questi sono impropriamente chiamati semi e vengono raccolti preferibilmente a fine estate/autunno.

Dal finocchietto selvatico si ricava un antico liquore che affonda le sue origini in quei territori dove la pianta è tradizionalmente presente. In Calabria e Sicilia il liquore di finocchietto è particolarmente presente, a volte è chiamato anche finocchiella. Del liquore esistono fondamentalmente due diverse formule. Una



prevede l'utilizzo dei fiori, l'altra i semi. Le fasi di lavorazione sono più o meno le stesse.

Per avere la più alta resa in termini di freschezza, solitamente si inizia la la-

**VARIETÀ**  
 IN ALTO IL  
 FINOCCHIETTO  
 SELVATICO.  
 QUI SOPRA  
 UNA FASE  
 DELLA  
 LAVORAZIONE.



#### FINOCCHIETTO

LE TIPICHE  
FOGLIE SOTTILI  
DELLA PIANTE  
CON  
PROPRIETÀ  
DIGESTIVE.

vorazione subito dopo la raccolta della pianta. Per la versione ottenuta dai fiori questi sono messi in infusione in alcol per estrarre l'essenza. L'infuso così ottenuto viene filtrato, miscelato con una soluzione zuccherina e fatto riposare prima di essere imbottigliato. Per la preparazione con i semi si effettua una macerazione degli stessi in soluzione idroalcolica. Questa può durare da dieci a trenta giorni circa e ogni produttore ha un suo proprio stile.

Quando si vogliono far seccare i semi è importante non esporli al sole ma lasciarli asciugare e seccare in un luogo ventilato e con ombra, in modo tale da non far evaporare gli oli essenziali. Si aggiungono quindi alcol e zucchero e si passa a una fase di decantazione che può durare qualche giorno. Il segreto per avere un liquore al finocchio verde brillante è usare lo stelo, verde e non danneggiato, durante l'infusione.

Il liquore di finocchio selvatico è da sempre tradizionalmente preparato in casa ma le espressioni migliori sono pro-



dotti di piccoli liquorifici artigianali che lavorano in modo completamente naturale, radicati sui territori nei quali spesso costituiscono importanti realtà economiche locali.

Il colore naturale del liquore solitamente è verde paglierino o giallo con riflessi verdognoli, il profumo intenso. Il gusto fresco e avvolgente, rivela la nota di anice rilasciata dall'anelolo del quale è ricco il finocchio selvatico.

Il liquore Finocchietto è un ottimo dopo pasto, da gustare fresco, favorisce la digestione e il suo utilizzo in miscelazione dona ricette molto interessanti.

#### CALABRO

Il Finocchietto Calabro è prodotto per



# KOVAL

HANDMADE IN CHICAGO

KOVALDISTILLERY.COM



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

[www.pellegrinispa.net](http://www.pellegrinispa.net)

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

BEVI RESPONSABILMENTE



macerazione del fiore di finocchietto selvatico raccolto in settembre sulle colline di Cariati. Il periodo di raccolta ottimale è la fase in cui la sommità fiorita del finocchio si presenta con il 50% dei bottoncini floreali aperti ed il restante 50% ancora chiusi. Il lavoro di raccolta del fiore è faticoso ed impiega 10 raccoglitori che riescono ad insinuarsi nelle “timpe”: in dialetto locale zone collinari impervie e scoscese difficili da raggiungere, dove il finocchietto trova il suo habitat naturale di crescita. Il liquore di Finocchietto Calabria è realizzato con l'impiego di solo fiore di finocchietto selvatico infuso a freddo

in modo da mantenere inalterate le proprietà funzionali del fiore. 28°.

## **DOLCI FONDERIE CIOMOD**

Realtà siciliana che ha saputo distinguersi nel settore cioccolatiero per l'attenta e innovativa concezione alla base di ogni suo prodotto: dal tradizionale cioccolato modicano, vero fiore all'occhiello della loro produzione. A questa si aggiunge una vasta offerta di liquori e prodotti tipici finemente curati negli ingredienti e nelle confezioni. Ricavato dalla macerazione di semi e parti fibrose dell'omonima pianta, il liquore al finocchietto selvatico solletica la bocca con le sue fresche note vegetali e altamente aromatiche. Da concedersi a fine pasto in virtù delle sue rinomate doti digestive. Acqua, infuso di finocchietto (34%), zucchero. Formato da 10cl. 28°.

## **CAFFO**

La storia imprenditoriale della famiglia Caffo risale all'ultimo decennio dell'800, quando Giuseppe Caffo, mastro distillatore, classe 1865, iniziò a distillare le vinacce alle pendici del vulcano Etna. Successivamente gli eredi avrebbero rilevato uno stabilimento in Calabria. Il Finocchietto Caffo nasce da un'antica ricetta artigianale che prevede l'infusione di semi di finocchietto selvatico e di altre parti della pianta. Caffo migliora la ricetta tradizionale aggiungendo all'infuso dei semi anche il distillato della stessa pianta da loro elaborato. 28°.

## **NONNA ANNA**

A Vignale di San Cipriano Picentino, Salerno, borgo adagiato alle pendici della “Cerreta”, soprannome locale nel Monte Monna, si ricava un liquore dal finoc-

# PAOLETTI

ASCOLI PICENO

DAL 1922



Una bella  
storia italiana  
di frizzante passione  
dal 1922

## BIBITE TRADIZIONALI ITALIANE

Secondo le preziose ricette custodite da quattro generazioni dalla nostra famiglia



[www.paolettibibite.it](http://www.paolettibibite.it)



chietto selvatico locale. Samuele Elia, titolare dell'azienda Nonna Anna propone "Monna", liquore al finocchietto selvatico fresco dei Monti Picentini. L'albero del logo di "Nonna Anna" è la riproduzione del particolare di un dipinto presente nel convento San Francesco a Giffoni Valle Piana, luogo natio della stessa Nonna Anna e, per questo, luogo carico di ricordi e simbolico di radici ben salde nella memoria. A impreziosire il prodotto vi è l'incarto della bottiglia: la riproduzione di una cartina geografica dei monti Picentini, disegnata a mano nel 1939 e custodita nell'archivio storico della città. 30°.

### ANIMA SARDA

I liquori Anima Sarda, nascono da una profonda passione per le tradizioni artigianali di questa terra unica. Utilizzo di materie prime purissime e di eccelsa qualità. L'acqua è quella della fonte montana di San Leonardo, appena fuori dal comune di Santu Lussurgiu. Il liquore è ottenuto dalla macerazione alcolica delle

sommità fiorite e tenere della pianta del finocchietto selvatico presente allo stato naturale in tutte le zone soleggiate, nelle campagne e sulle colline della Sardegna. La raccolta avviene nelle campagne circostanti il territorio di Santu Lussurgiu nel periodo estivo, quando la pianta raggiunge la fioritura. 30°.

### GIARDINI D'AMORE

Giardini d'Amore, liquorificio artigianale di Rocca Lumera, Messina, utilizza freschissimo finocchietto selvatico di produzione propria. Viene selezionata la parte più tenera dello stelo per conferire maggiore aromaticità al liquore. Subito dopo la raccolta la pianta viene accuratamente pulita a mano e messa in infusione in alcol buongusto a 96°. Dopo l'infusione avviene la miscelazione con una soluzione a base di acqua e zucchero di canna. Dopo 24 ore il liquore così ottenuto viene filtrato e imbottigliato. Il packaging è estremamente elegante ed esclusivo. 30°.

**Alessandro Palanca**



—  
PURO  
DISTILLATO  
DI 34 ERBE  
—



### **WILD SONORA di Michele Guagliardo** **Caffè del Mare – Marina di Ravenna (Ra)**

#### INGREDIENTI

- 40 ml Bacanora
- 40 ml Liquore di Finocchietto
- 20 ml succo di pompelmo
- 1 pinch sale grosso affumicato diluito nel succo di lime

Tecnica: build. Glass: Tumbler basso Garnish: rametto di finocchietto selvatico



### **SOUTH'S MARTINI di Francesca Gentile** **Funi 1898 – Montecatini Terme (PT)**

#### INGREDIENTI

- 1cl blend di Vermouth
- 7 cl Gin
- 2 cl liquore al finocchietto selvatico Giardini d'Amore
- 1/2 spoon di colatura di alici
- lemon twist

Tecnica: stir & strain. Glass: coppa Martini. Garnish: spirale di limone



### **WILD ORIGINS di Christopher Rovella – FIB Piemonte**

#### INGREDIENTI

- 35 ml Liquore al Finocchietto Origine
- 15 ml succo di chinotto di Savona
- 15 ml Asinello Corochinato
- 15 ml Sciroppo di miele di castagno e pepe
- 5 gocce di Olio EVO di Arnasca
- gocce di albume

Tecnica: shake. Glass: coppetta. Garnish: rametto di finocchietto selvatico



### **ORTO DEL CENTAURO di Daniela Tanasa** **Gran Caffè Biberon – Torrice (FR)**

#### INGREDIENTI

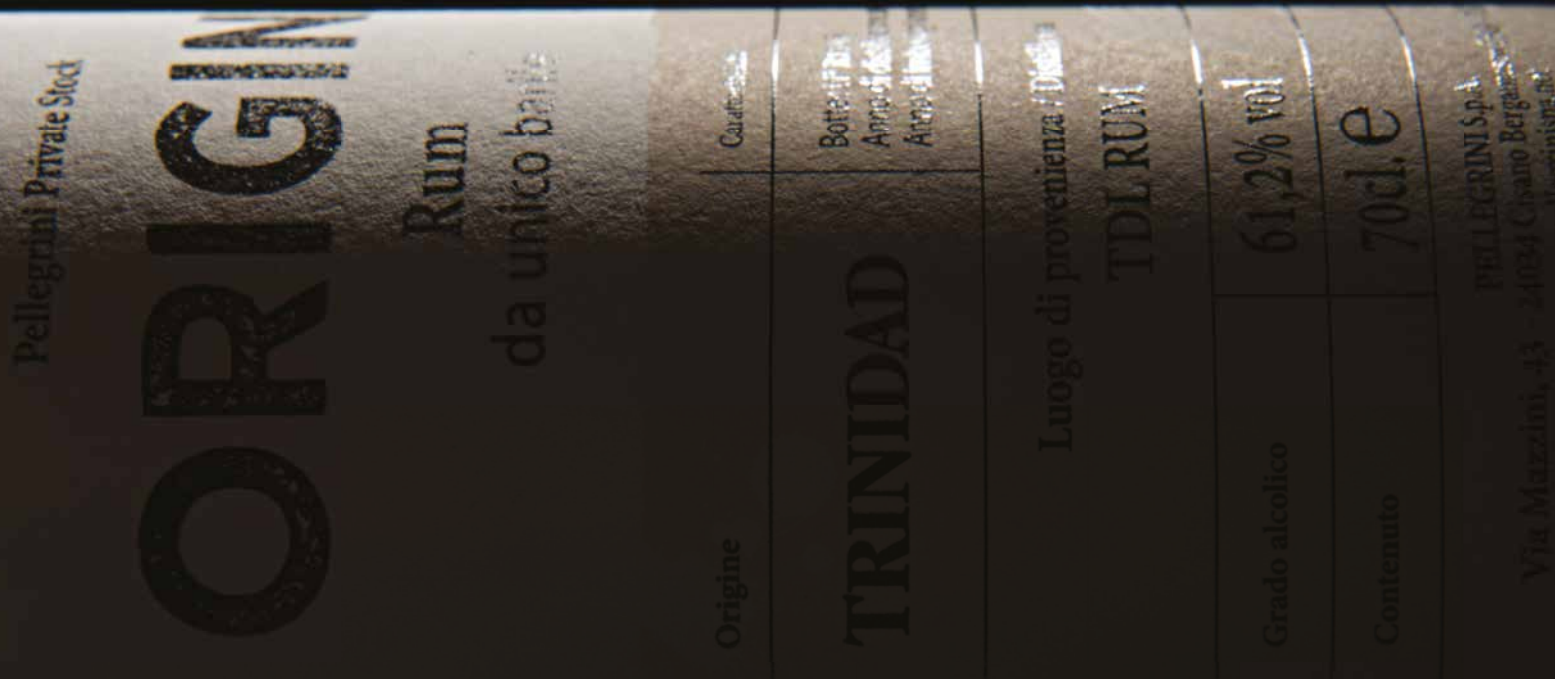
- 3 cl liquore finocchietto
- 5 cl Casta Grappa
- 2,5 cl succo di limone
- 1,5 cl sciroppo di zucchero con infuso di finocchio
- gocce di albume

Tecnica: haker. Glass: vintage glass. Garnish: crusta di finocchio confettato in polvere

# PPS

PELLEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

[www.pellegrinispa.net](http://www.pellegrinispa.net)

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

BEVI RESPONSABILMENTE



# FATTORE TERROIR

È l'idenkit di un vino, la firma. Tutto quanto ne determina la specificità

DI VALENTINA RIZZI

**C'**è chi sostiene sia il terreno su cui cresce la vite, chi lo interpreta come un "sentore minerale" e chi invece lo identifica come la caratteristica principale di un certo vino. Ma realmente cos'è il *Terroir*?

Il *Terroir* (parola francese, pron. teruàr)

può essere definito come un'area ben delimitata dove le condizioni naturali, fisiche e chimiche, la zona geografica e il clima permettono la produzione di un vino specifico e identificabile mediante le caratteristiche uniche della propria territorialità. In termini più tecnici, il *Terroir* è una com-





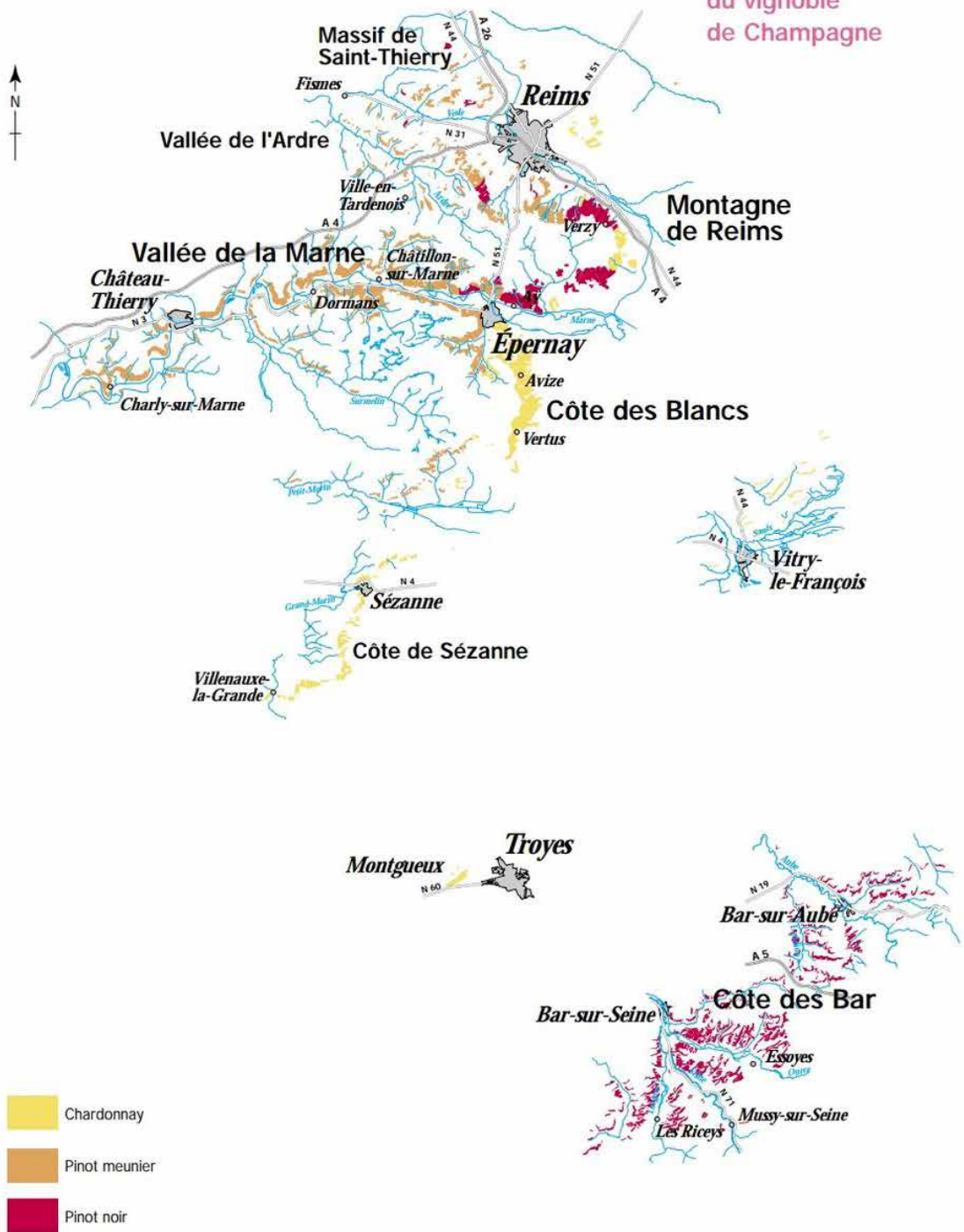
**PAESAGGI**

QUI SOPRA, E  
IN ALTO, COTE  
DE BAR.  
IN BASSO A  
SINISTRA E IN  
APERTURA, LA  
VALLE DELLA  
MARNA.

binazione, consolidatasi nel tempo dei seguenti fattori, che determinano un vino di alta qualità e immediatamente riconoscibile: posizione geografica, denominazione, terreno/suolo, clima, vitigno, modalità di cultura in vigna, vinificazione/affinamento in cantina, modalità di commercializzazione, consumo. Quindi non solo fattori fisici, chimici, ma anche antropici e storici.

Il suolo e il sottosuolo, la loro composizione geologica, le varie erosioni intervenute per fattori chimici, fisici e biologici (geomorfologia), i microrganismi, la macrofauna, la concimazione minerale in aggiunta alla concimazione organica, le caratteristiche del terreno con i molteplici approvvigionamenti idrici, i diversi tipi di clima e di conseguenza le diverse tempe-

Cépage dominant  
par commune  
du vignoble  
de Champagne



rature, ventilazioni, esposizioni solari ed umidità, fanno sì che un vitigno impiantato in diversi *Terroir* possa produrre uve con caratteristiche diverse, e di conseguenza vini molto differenti tra loro nella struttura e negli aromi. Con *Terroir*, quindi, si intende un concetto molto vasto che riassume tutti i criteri che contribuiscono alla tipicità di un vino.

L'estremizzazione del concetto del *Terroir* (anche e soprattutto in termini di livel-

lo qualitativo del prodotto) è quello di cru, che è un micro-terroir. Si pensi che nelle grandi regioni vinicole francesi, all'interno di un *Terroir*, le diverse cru cambiano solo per pochi metri. Anche in Italia, comunque, la cru esiste dal punto di vista normativo (sebbene non ci sia una classificazione gerarchica come in Francia): le sottozone (un comune o una frazione) o le menzioni geografiche aggiuntive (un vigneto) sono esempi di cru. Ora per fare

150  
1868-2018  
**VARNELLI**

VARNELLI BARLAB  
Gubbio (PG) 1 aprile  
Ortona(CH) 9 settembre

SHALL  
WE MIX?



[www.varnelli.it](http://www.varnelli.it)

BEVI RESPONSABILMENTE



# Les Arrangés

Rhum agricolo e frutta fresca: un matrimonio di sapori



BEV. RESPONSABILMENTE



**LUOGHI**  
QUI SOPRA LA  
MONTAGNA DI  
REIMS.

un esempio più pratico, se prendiamo due o più Champagne prodotti con la stessa uva ci accorgeremo che presenteranno caratteristiche organolettiche profondamente diverse.

Non esiste uno Champagne uguale all'altro. Per quale motivo? Dipende tutto dal *Terroir*! Oltre a tutto ciò che è stato elencato poche righe più sopra, il *Terroir* comprende anche il drenaggio dell'acqua, la popolazione di lieviti "indigeni" tipici del luogo e non per ultimo, dalle pratiche e dalla cultura enologica adottata. Il vino infatti, "non si fa da solo", e ha bisogno delle condizioni ambientali favorevoli ma anche dell'intervento dell'uomo; così anche quest'ultimo fattore contribuisce a fare la differenza. Da sempre, vigneron e maison ne tengono conto perché influenzano la tipicità delle uve e dei vini stessi.

Il programma di ricerca sulla zonazione del Comité Champagne, punta proprio a censirle per trarne conoscenze concrete.

Poiché ogni particella ha caratteristiche uniche. Ci basti pensare che la Champagne, situata a circa 150 km da Parigi, comprende 320 Cru (comuni) in cinque dipartimenti: la Marna (66%), l'Aube (23%), l'Aisne (10%), la Haute-Marne y la Seine-et-Marne. Esso comprende poco meno di 278.000 particelle.

Sono 17 i villaggi che godono storicamente della denominazione "grand cru" e 44 quelli classificati come "premier cru". Si ha l'abitudine di differenziare questa diversità in base ai cru, ma per i viticoltori in realtà essa si colloca al livello delle particelle di vigneto. Ognuna di esse ha un nome ed è stata identificata molto tempo fa. I loro nomi ricordano la loro storia: Soupe-Tard, Côtes à Bras, Gouttes d'Or, Chauffours, FroidsMonts... Il vigneron lavora ogni particella con l'intento di esprimere tutta la specificità. Chi elabora il vino può così ricavare vini con una spiccata tipicità o creare assemblaggi ricchi di complementarità e contrasti.



#### LUOGHI

QUI SOPRA LA  
MONTAGNA DI  
REIMS.

Tornando al nostro Champagne, con un'attenta osservazione, ci possiamo accorgere che: la posizione geografica settentrionale, le condizioni climatiche difficili, le

peculiarità del sottosuolo e della posizione collinare, rendono il *Terroir* della Champagne totalmente originale, ed è questo che conferisce ai vini la loro inimitabile tipicità.

La prima peculiarità del *Terroir* Champenois è di essere posizionato al limite settentrionale della coltivazione della vite corrispondente dall'isoterma di 11°C (temperatura media annua). Reims si trova a 49,5° di latitudine nord, Epernay a 49°. La vite richiede

condizioni climatiche specifiche. Nell'emisfero nord è difficile ottenere uve di qualità a nord del 50° parallelo e a sud del 20°.

Il secondo aspetto particolare è di essere influenzato da un duplice influsso climatico, principalmente oceanico ma con una tendenza verso il clima continentale. Una combinazione complessa nel contesto del gruppo di *Terroir* al quale appartiene, da cui quello champenois si differenzia per temperature abbastanza elevate e deboli sbalzi termici annuali. Un soleggiamento debole e un'adeguata piovosità, limitano lo sviluppo delle uve che maturano in modo adeguato in funzione della freschezza e della finezza ricercata nei vini Champagne.

La seconda peculiarità sono le virtù del gesso nel sottosuolo. Il gesso della Champagne è composto da granelli di calcite

*Sono 17 i villaggi che godono della denominazione "grand cru" e 44 quelli classificati come "premier cru"*

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**

ITALIAN HERITAGE

*Aperitivo Del Professore*

*Nasce dall'accurata infusione artigianale di mandarino,  
limone, genziana ed altre spezie.*

*I suoi sapori e colori mediterranei rievocano  
le atmosfere dei favolosi anni '50.*

*Da assaporare in lieta compagnia al calar del sole.*



*Tradition, terroir, people*  
delprofessore.it



#### LUOGHI

NELLA FOTO  
QUI SOPRA,  
COTE DE  
BLANCS.

provenienti dagli scheletri di microorganismi marini (detti coccoliti) e caratterizzato dalla presenza di fossili di belemniti (molluschi dell'era secondaria). La sua grande porosità lo rende un vero e proprio serbatoio d'acqua (da 300 a 400 litri per metro cubo), che assicura alla pianta un apporto idrico sufficiente persino nelle estati più siccitose. Poiché il gesso trattiene l'acqua per capillarità, la vite deve compiere uno sforzo significativo per assorbirla. Tale situazione provoca, durante la stagione vegetativa, un moderato stress idrico che favorisce l'equilibrio tra i diversi acidi contenuti nel frutto, gli zuccheri e i precursori degli aromi che emergeranno poi nel vino.

Il vigneto è così diviso in 4 principali grandi regioni: la Montagne de Reims, la Vallée della Marne, la Côte des Blancs e la Côte des Bar. Ognuna delle grandi regioni presenta caratteristiche precise.

#### La Montagne de Reims

La Montagna di Reims è un termine un po' enfatico per designare un'estensione territoriale la cui altezza media non supera i trecento metri. Ciononostante si tratta del massiccio più alto di tutta la piana vallone che costituisce la Champagne. È in questa zona che regna la produzione di Pinot Noir.

La grande qualità dei vini prodotti in questa zona deriva principalmente dal suolo: si tratta di un massiccio blocco di gesso e di una posizione che permettono a questo grande vitigno rosso di sviluppare le sue qualità. La posizione del sole rispetto alle varie zone opera in modo da apportare una sensibile distinzione fra i crus. Ad esempio, nel Comune di Bouzy, orientato a sud, il Pinot Noir fornisce un prodotto più strutturato e potente. Sul versante orientale della Montagna, i vigneti



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



*Tradition, terroir, people*

delprofessore.it

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**

ITALIAN HERITAGE



*Negroni Del Professore*

IN A WORLD FULL OF TRENDS,  
WE WANT TO REMAIN CLASSIC

*Tradition, terroir, people*  
delprofessore.it

di Verzenay producono un vino più vivo e dall'impressionante lunghezza in bocca. A loro volta, i Pinot del Comune di Mailly, sito sulle dolci pendenze del versante nord della Montagna, danno vini più rotondi ed eleganti.

### **La Valle della Marne**

I vigneti della Vallata della Marna si trovano proprio di fronte alla Montagna di Reims. In questa zona il sottosuolo gessoso cede progressivamente il passo a terreni più pesanti di tipo argilo-calcareo e, infine, argilloso. A tali caratteristiche corrisponde un vitigno più adattabile: il Pinot Meunier. Tale vitigno procura vini dal gusto rotondo e fruttato che tutti i produttori ricercano per le sue doti accattivanti, specie negli anni più giovani. La Vallata della Marna, peraltro come la Montagna di Reims, non produce unicamente Pinot Meunier, ma la qualità di questo magnifico vitigno è affiancata dal Pinot Noir di Ay e di Mareuil-sur-Ay e dallo Chardonnay di Pierry.

### **La Cote de Blancs ed il Sézannais**

La Cotes de Blancs è chiamata così, perché produce quasi esclusivamente uve bianche. Tale zona, di minore altitudine della Montagna di Reims, si estende, con la forma di una falce, da nord a sud per una ventina di chilometri, sino ad arrivare alla Cote de Sézanne sita ancora più a meridione. Il terreno gessoso e l'esposizione ad oriente sono identici a quello di Verzenay sulla Montagna di Reims, ma qui il Pinot Noir cede il passo allo Chardonnay. Per ragioni a tutt'oggi incomprensibili, i dati di degustazione confermano che questi territori identici sono fatti l'uno per il Pinot Noir e l'altro per lo Chardonnay.



### **La Cote de l'Aube**

Chiamata anche Cote de Bar, perché si estende dal Comune di Bar-su-Aube a quello di Bar-sur-Seine. La Cote de l'Aube è senza dubbio la zona vitivinicola più misconosciuta dell'intera Champagne. In effetti il calcare qui non si presenta sotto forma di gesso, ma sotto una forma marina-calcareo parente di quella dei vigneti della vicina Borgogna. Ciò, peraltro, non fa venir meno la qualità di terreno ideale per la coltivazione del Pinot Noir e dello Chardonnay. Particolarmente rinomati sono gli Champagne rosée della zona (si dice che lo stesso Luigi XIV ne fosse particolare estimatore).

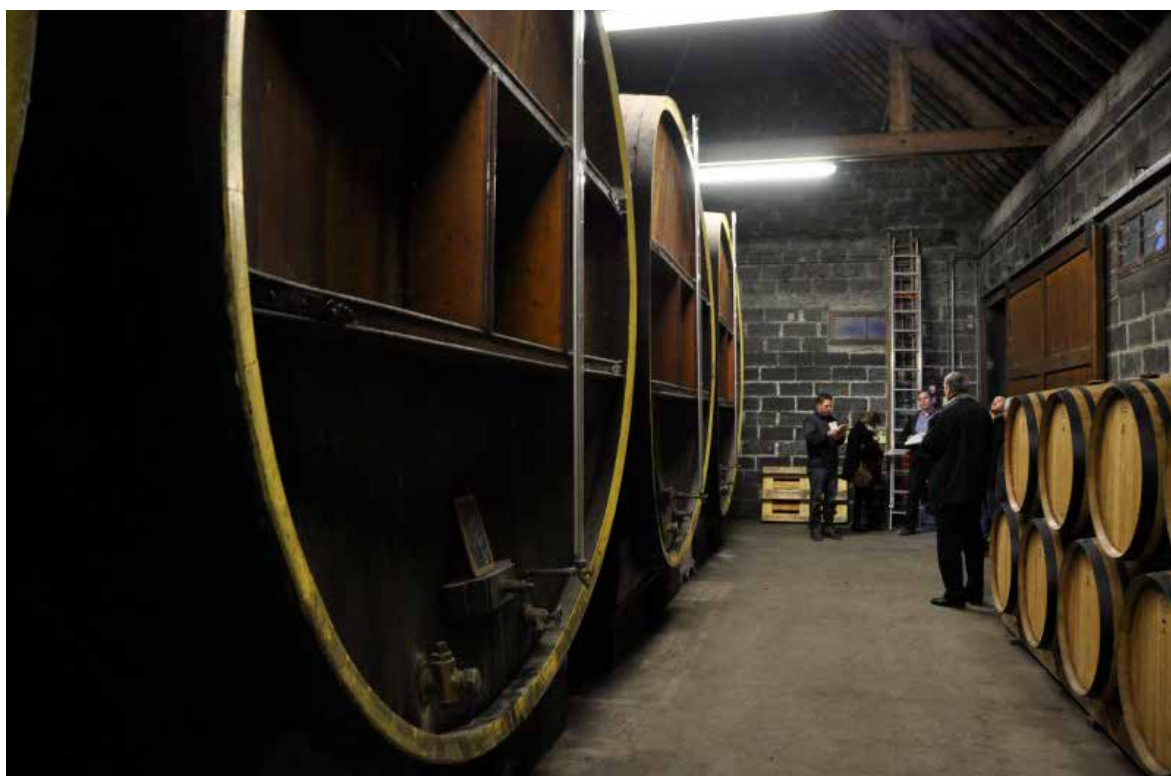
La diversità dei terreni dello Champagne (e la conseguente diversità dei vini) spiega il ruolo fondamentale svolto dai maestri cantinieri e dagli enologi nell'assemblare vini di diversa origine e provenienza, per ricreare, anno dopo anno, lo Champagne di loro gradimento. Il *Terroir* è la "firma" che viene depositata nel vino, che influenza le sue caratteristiche aromatiche e che lo rende da sempre un prodotto unico.

**Valentina Rizzi**

# NOBILTÀ DI SPIRITO

Nel cuore della Normandia, la storia centenaria del pregiato distillato di sidro

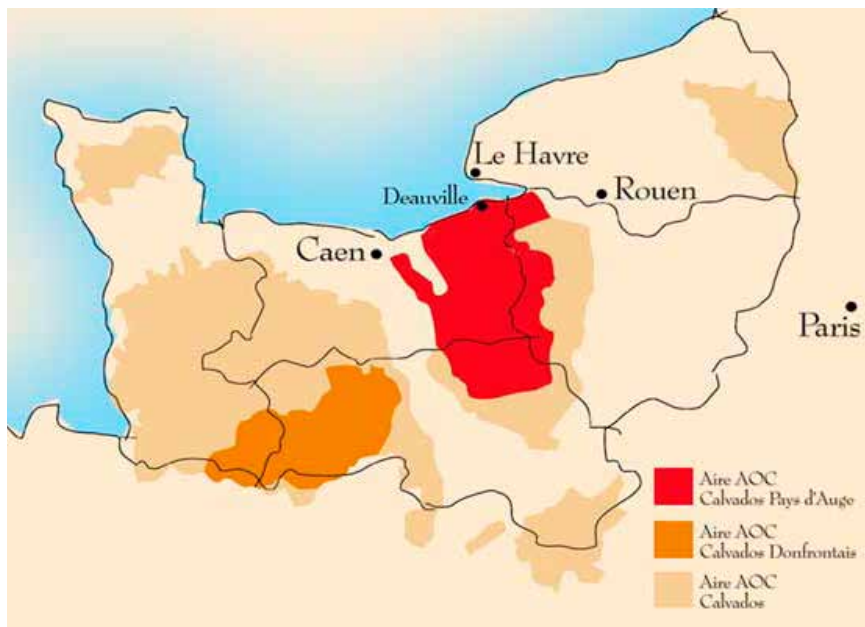
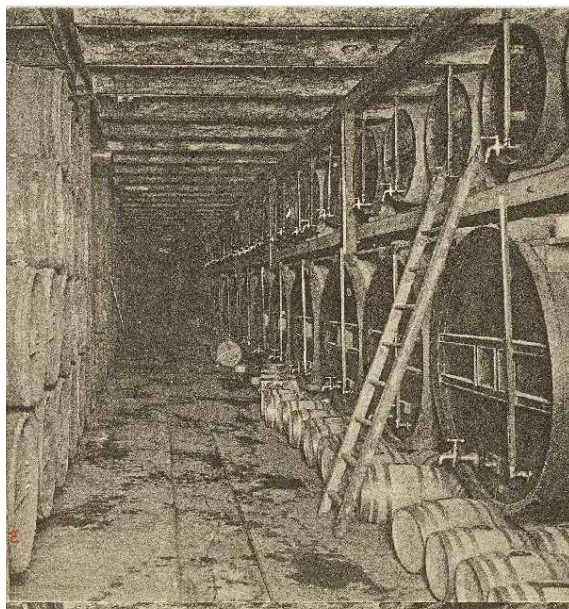
DI GIULIA ARSELLI



**Q**uesta storia inizia 130 anni fa, nel 1889, a Haye de Calleville, suggestiva località nella valle del fiume Risle in Normandia. È la storia di Morin, uno dei più blasonati Calvados, tipico distillato ottenuto dal sidro di mele. Nel suo corso la piccola distilleria ha trovato casa in diverse località prima di stabilirsi in quella attuale. Infatti sarebbe stato Pierre Morin, succeduto al padre, a trasferire la piccola impresa del suo genitore prima a Brionne e infine a

a Ivry la Bataille, affascinante cittadina della valle dell'Eure.

Era il 2 febbraio 1945 della Francia liberata quando gli alambicchi trovarono casa tra le antiche mura dell'Abbazia di Thélème. L'edificio fu costruito nel diciannovesimo secolo da Edouard Lemaire. Tuttavia non vi è alcun riferimento ecclesiastico per l'abbazia. Il nome è un'allusione all'opera filosofica di Rabelais in cui questo scrittore del sedicesimo secolo evoca la scuola ideale in cui Gargantua



**NOTIZIE**  
 NELLA FOTO IN ALTO A DESTRA, LE ZONE DI PRODUZIONE DEL CALVADOS. IN ALTO A SINISTRA, QUI SOPRA E IN APERTURA LE CANTINE.

riceve la sua educazione secondo la regola “Fais ce que voudras!”.

Edouard Lemaire era un produttore di liquori tra cui l'omonimo Theleme a base di piante. Nell'abbazia si producevano anche Curaçao, Quinquina ambrata, l'Olio di Venere, e soprattutto la Crème de Cocu, altro liquore fantasia del tempo. I liquori dell'abbazia erano venduti in eleganti anfore decorate e bottiglie con etichette pergamenate, oggetti oggi rari e molto ricercati dai collezionisti di settore.

Negli anni 1870/1890 Lemaire raccolse molte medaglie durante le esposizioni industriali europee. Agli inizi del XX secolo i figli di Edouard, Paul e Marcel fecero scavare le cantine ancora più in profondità nel terreno gessoso dell'Eure, per renderle più performanti nell'invecchiamento dei distillati. Infatti l'igrometria ambientale al 100% consente di ottenere un'acquavite più flessibile e armoniosa. Pierre Morin decise di acquistare l'Abbazia di Theleme dopo il bombardamento di



LUXARDO.IT

**LUXARDO**

**LUXARDO**

PREMIUM ITALIAN

**LONDON DRY GIN**

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

*Girolamo Luxardo*

FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

*Girolamo Luxardo*

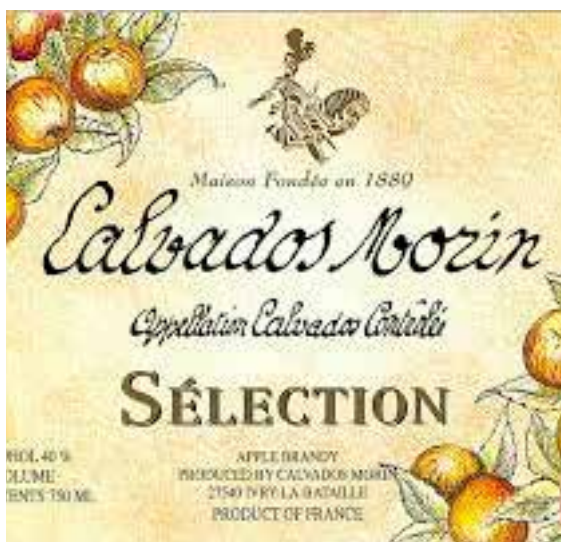
LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE

**LUXARDO BARLAB**  
 Gubbio (PG) 2 aprile  
 Palermo 15 aprile  
 Capri (NA) 29 aprile  
 Maddaloni (CE) 30 aprile



Brionne che causò ingenti danni alla sua azienda. In questo posto l'appassionato imprenditore trasferì il suo personale e impiantò la sua nuova produzione.

Le cantine dell'Abbazia di Thélème erano un posto ideale per l'invecchiamento della acquavite di sidro di circa 70°. Inizialmente Morin commercializzava i suoi Calvados con il marchio "A Bec Fin". Poi, per lasciare una traccia del suo nome, con il proprio marchio "Calvados Morin". Oggi questo stabilimento che beneficia di strutture di invecchiamento uniche in



**FIORI**  
 IN ALTO A SINISTRA, PANIER DE POMMES.  
 AL CENTRO A SINISTRA, I FLEUR DE POMMIERS.

**BOTTIGLIE**  
 ALCUNE  
 BOTTIGLIE DI  
 CALVADOS.  
 IN BASSO  
 L'EPROUVETTE.



Normandia conserva diverse centinaia di piccole botti di rovere in cui riposa la preziosa acquavite.

Situata sulla strada che collega Parigi alla costa della Normandia la più settentrionale delle maison de Calvados deve

la sua reputazione alla qualità e alla specificità della sua produzione. Questa reputazione è radicata in una tecnica unica di coltivazione e invecchiamento in Normandia. I distillati vengono accuratamente selezionati dai migliori produttori (aziende agricole

e distillatori indipendenti) della regione. Questo modo di procedere consente all'azienda di avere distillati molto vari a seconda dei *terroir*, delle varietà di mela che entrano nella composizione dei sidri e del tipo di alambicco. I distillati vengono quindi selezionati secondo criteri stabiliti dal maestro di cantina, fruttati, floreali,



morbidi o strutturati e seguono un processo di invecchiamento in base alle loro caratteristiche. Gli spiriti giovani, tra i 2 e i 6 anni esprimeranno caratteristiche fruttate o floreali, a differenza delle riserve tra i 10 e 40 anni, più strutturate e destinate a fornire qualità superiori.

I distillati accuratamente selezionati

*Inizialmente Morin lanciò i suoi Calvados con il marchio "A Bec Fin". Poi con il proprio nome "Calvados Morin"*





LUXARDO.IT



**LUXARDO**

est.  
**1821**

*Gerolamo Luxardo*

LUXARDO PROMUOVE  
IL BERE RESPONSABILE

**LUXARDO BARLAB**  
Gubbio (PG) 2 aprile  
Palermo 15 aprile  
Capri (NA) 29 aprile  
Maddaloni (CE) 30 aprile

LUXARDO BARLAB  
Gubbio (PG) 2 aprile  
Palermo 15 aprile  
Capri (NA) 29 aprile  
Maddaloni (CE) 30 aprile

# 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





subiscono un primo passaggio in piccole botti nuovi di rovere francese. Questo primo stadio, che dura dai 5 ai 6 anni, permette al Calvados di estrarre i tannini dalla quercia, di acquisire un bel colore ambrato, aromi di vaniglia e rovere e favorire una significativa “quota di angeli” calcolata intorno al 5% all’anno. Il successivo passaggio viene effettuato nella parte più profonda delle cantine, dove umidità costante e temperatura fresca garantiscono una riduzione naturale più ridotta, intorno al 2%. Questa importan-

tissima seconda fase consente una graduale evoluzione dei distillati, dei suoi aromi sottili, bouquet e struttura. Sono le botti che completano il lavoro della natura e dell’uomo. Lentamente la quercia produce i suoi componenti. Astringenti all’inizio, i tannini si sciolgono e si ammorbidiscono mentre si condensano. Allo stesso tempo la lignina, un altro componente essenziale del legno, influenza la formazione dell’aroma e del sapore del Calvados. Attraverso il legno il Calvados respira per anni lentamente perdendo il bruciore della sua giovinezza e gradualmente acquisisce il suo carattere. Prima di entrare nelle pregiate cuvée (25-30-35 anni) i migliori distillati affrontano l’ultimo passaggio in piccoli barili centenari.

Calvados Morin oggi offre una gamma da 2 a 35 anni. I fan del distillato amano gustare un vecchio Calvados Hors d’Age dopo i pasti, ma si potrebbe benissimo apprezzarlo come aperitivo o in un momento di relax. I Calvados più giovani si esaltano in miscelazione. Oggi l’azienda Morin è gestita dai signori Viry Père et Fils, succeduti a Pierre Morin negli anni ’80 e che perseguono ancora il percorso tracciato dal suo fondatore.

**Giulia Arsellì**



### EAU D'OR di Beatrice Marri – Caffé Chieli – Arezzo

#### INGREDIENTI

- mezzo lime spremuto
- 15 cl sciroppo di zucchero
- 40 cl Calvados Morin
- 15 cl Bergamotto Quaglia

Metodo: dry shake & shake. Glass: tumbler basso. Garnish: pera e mela disidratata



### LOVE BRECK di Mario Farulla – Baccano – Roma

#### INGREDIENTI

- 10ml Liquore al finocchietto Giardini D'Amore
- 30ml Calvados Morin
- 1 dash cucumber bitter
- 45ml Champagne

Tecnica: stir. Glass: coppa Astoria. Garnish: no.

Raffreddare e mescolare tutti gli ingredienti tranne lo Champagne in un mixing glass colmo di ghiaccio, filtrare con un colino in una coppa Astoria spolverata di zucchero bianco, finire versando Champagne a colmare, mescolare gentilmente.



### BROWN BRAKER di Andrea Pomo – Jerry Thomas Project – Roma

#### INGREDIENTI

- 25 ml Calvados Morin
- 5 ml Liquore Amaretto
- 10 ml Liquore Strega
- 15 ml Rakomelo
- 10 gr di farina di castagne tostate
- 15 ml acqua

Tecnica: cottura sous vide 1 ora a 55°. Glass: cocktail glass. Garnish: chip di mele alla cannella. NB: rivisitazione invernale di un Pousse Café. Pre barched cocktail, servire a -4°.



### '44 di Antonio Leone – Essenzia – Craiova – Romania

#### INGREDIENTI

- 5cl Calvados Morin
- 0,75 cl Pastis de Marseille
- 2cl succo di lime
- 1,5cl sciroppo di zucchero 2:1
- Float di Feteasca Neagra infuso alle fave di cacao (vino rosso locale)

Tecnica: shake & strain. Glass: Collins. Garnish: mela disidratata



### SHERMAN COCKTAIL di Vincenzo Errico – Artefatto – Forio d'Ischia (NA)

#### INGREDIENTI

- 5 ml di succo di zenzero (centrifugato)
- 1/2oz di sciroppo di tè verde al fiordaliso e arancio
- 1oz di centrifugato di mela annurca aromatizzato con chiodi di garofano, ginepro e cannella
- 1 1/2oz Calvados Morin
- 1/2oz Gin

Tecnica: shake & strain up. Glass: coppetta. Garnish: no



## MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall\_US

Visit our new website! [www.finestcall.com](http://www.finestcall.com)



# BLENDED DI SUCCESSO

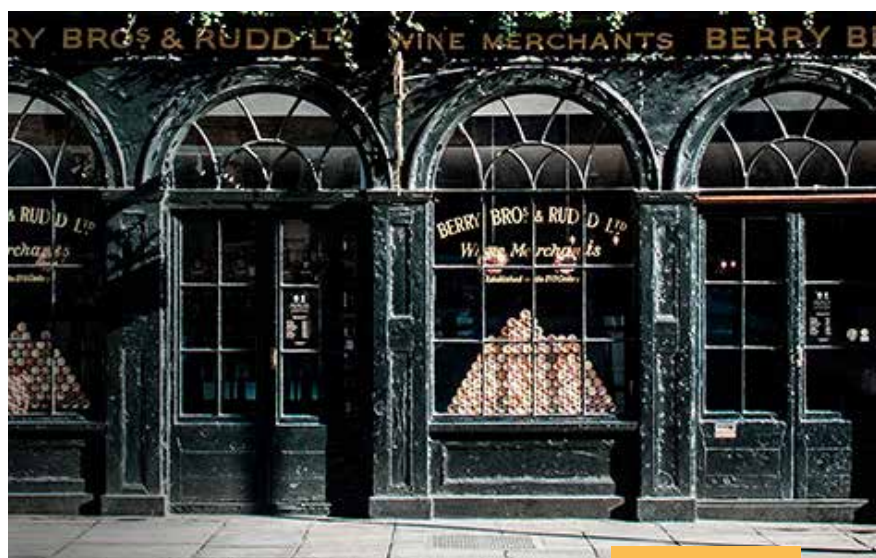
## Storia di un whisky originale Ispirato al celebre clipper scozzese

DI ALESSANDRO PALANCA

**L**ondra, 23 marzo 1923. A pranzare in un salotto vecchio stile al n.3 di St James Street siedono Francis Berry e Hugh Rudd, soci commercianti di vini e distillati tra i più prestigiosi del mondo, e James McBey, artista scozzese. Tra gli argomenti di conversazione, ovviamente, il Whisky. L'azienda era già in attività sin dal 1698, ma solo nel 1915 iniziò a commercializzare Whisky per l'esportazione con un blended chiamato St.

James's. Nel corso degli anni si erano succeduti diversi blended Whisky aziendali che equiparavano la leggerezza alla qualità. Berry Bros. & Rudd prima della Grande Guerra aveva già esportato, seppur in piccole quantità e a clienti privati, Scotch Whisky.

Da abili conoscitori del mercato e dei suoi gusti sapevano che la clientela a cui piacevano vino e Cognac difficilmente apprezzava i Whisky scuri e pesanti, addizio-



**STORIA**  
**IN ALTO**  
**L'INSEGNA**  
**BERRY BROS. &**  
**RUDD.**  
**QUI SOPRA IL**  
**LOCALE**  
**D'EPOCA.**  
**A SINISTRA**  
**UNA DELLE**  
**PRIME**  
**BOTTIGLIE DI**  
**CUTTY SARK.**

nati con caramello per nascondere i difetti. Negli Stati Uniti imperversava il Proibizionismo, tuttavia i più attenti osservatori percepivano i primi segnali che indicavano che non sarebbe durato per sempre.

I due soci individuarono l'opportunità di creare un nuovo tipo di Scotch miscelato

appositamente per un mercato internazionale. Immaginarono un Whisky capace di differenziarsi da quelli già disponibili, più leggero nello stile, un Whisky che rompesse le regole, ottenuto da un blend dei migliori distillati disponibili. La nuova miscela doveva essere imbottigliata al suo

imported and distributed by

**PALLINI**



**WHEN  
LIFE  
GIVES  
YOU  
POTATOES**

BEVI RESPONSABILMENTE





**NOTIZIE**  
 IN ALTO A DESTRA L'ANNUNCIO DI VENDITA DEL CLIPPER CUTTY SARK. AL CENTRO A DESTRA UNO SCHIZZO DELL'ETICHETTA DEL WHISKY CUTTY SARK. IN BASSO A SINISTRA ALCUNI MARINAI DEL VELIERO. IN ALTO A SINISTRA WILLIAM MC COY.

colore naturalmente pallido, libera dall'incubo del caramello. Uno stile di Whisky nuovo che, coincidenza, da appassionati cultori e bevitori di vino e Cognac qual'erano, piaceva a loro in primis. Fu così che nacque Cutty Sark lanciato come il primo blended Scotch Whisky di colore chiaro. Il successo internazionale fu immediato, proprio grazie a quella leggerezza che lo fece diventare uno dei Whisky preferiti come aperitivo e in miscelazione.

Il nome "Cutty Sark" fu ispirato dalla

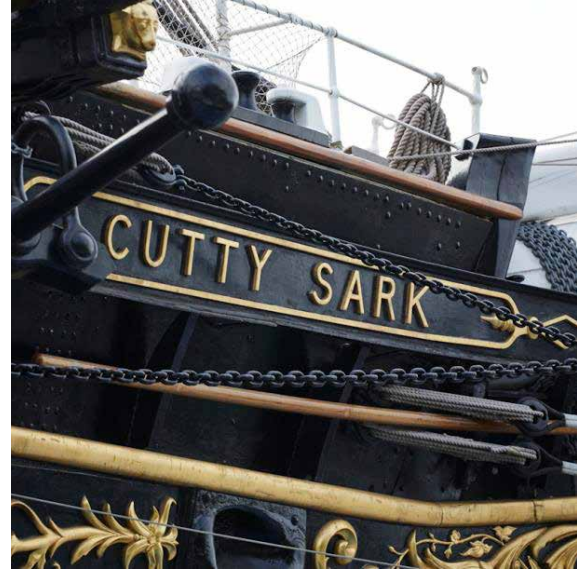
più veloce e famosa tra tutte le navi classe clipper di costruzione scozzese, varato il 22 novembre 1869. Commissionato dall'armatore scozzese John Willis, il Cutty Sark fu costruito a Dumbarton nel 1869 da Scott & Linton. Una nave clipper – una nave progettata per la velocità.

Willis aveva grandi aspirazioni circa la sua nuova nave che gli avrebbe procurato grandi profitti, essendo il più veloce tra i clipper che tracciavano il commercio del tè con la Cina. Sfortunatamente per Cut-

AMERICA'S No. 1 SELLING SCOTCH WHISKY!

# CUTTY SARK

SCOTCH WHISKY



ty Sark, il Canale di Suez fu inaugurato la stessa settimana in cui fu varata e i piroscafi ben presto avrebbero dominato il commercio.

Dopo appena otto viaggi in Cina, il Cutty Sark fu costretto a cercare carichi

alternativi. Nel marzo del 1923 la celebre nave aveva appena attraccato nel porto di Londra di ritorno dai suoi viaggi nelle colonie. Il clipper, adibito al trasporto di tè dalle colonie, prendeva il nome da una giovane strega, Nannie, vestita con una "Cutty Sark" (una

camicia corta), che poteva correre veloce come il vento, come recitava il poema Tam O'Shanter. Questo era un poemetto epico di 228 versi a rima baciata scritto

nel 1790 dal celebre poeta scozzese Robert Burns e pubblicato nel 1791.

Utilizzando il dialetto scozzese dell'Ayrshire, Burns traccia un vivo quadro della classe popolare di fine XVIII secolo, dedicata al bere in compagnia, al ridere e scherzare, senza disdegnare la compagnia femminile, trascurando le mogli in attesa a casa. Un racconto intriso di umorismo, pathos, horror e implicazioni sociali.

La scelta del nome del nuovo Whisky la si deve a James McBey il quale suggerì che questo sarebbe stato un nome ammirevole per il nuovo Whisky. McBey disegnò l'etichetta su un tovagliolo e usò il corretto termine scozzese "scots" anziché il comune "scotch". Tuttavia esiste una seconda versione secondo la quale il disegno del clipper Cutty Sark sull'etichetta delle bottiglie di Whisky è un'opera dell'artista svedese Carl Georg August Wallin, pittore marittimo.

Le prime bottiglie destinate all'export

*Cutty Sark Whisky coniò l'espressione "il vero McCoy", in riferimento al leggendario contrabbandiere*

# 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.



No. 3  
LONDON  
DRY GIN

BERRY BROS & RUDD  
No. 3 ST. JAMES'S STREET



BY APPOINTMENT TO  
H.M. THE QUEEN  
WINE & SPIRIT MERCHANTS  
LONDON



BY APPOINTMENT TO  
H.R.H. THE PRINCE OF WALES  
WINE & SPIRIT MERCHANTS  
LONDON

No. 3

LONDON  
DRY GIN

BERRY BROS & RUDD  
No. 3 ST. JAMES'S STREET



imported and distributed by

**PALLINI**

BEVI RESPONSABILMENTE



furono messe a listino nel 1927 al prezzo di 56 scellini in casse da 12. Durante il Proibizionismo, Cutty Sark Whisky dette vita all'espressione "il vero McCoy". Come già scritto in passato su BarTales questo termine era riferito ai prodotti eccellenti trafficati dal leggendario capitano Bill McCoy, un contrabbandiere delle Bahamas, la cui espressione iconica rimane ancora oggi sinonimo di integrità e autenticità dei distillati.

Dopo l'abrogazione del Proibizionismo nel 1933, l'impeccabile reputazione di Cutty Sark Whisky continuò a incrementare. Nel 1936, pur mantenendo la proprietà del brand, Berry Bros. & Rudd concesse la distribuzione alla società Robertson & Baxter, che in seguito si evolse in Edrington Group, che divenne l'unico fornitore di Whisky Cutty Sark.

Il clipper che aveva dato il nome al Whisky fu ritirato e disarmato nel 1954, a Greenwich. Nel 1961, con più di un milione di casse vendute, Cutty Sark divenne il Whisky scozzese più venduto negli Stati Uniti, ancora oggi uno dei blended più venduti al mondo. Nel 1963 Cutty Sark andò a nello spazio celeste. Infatti una bottiglia da 50cl fu imbarcata a bordo della navicella spaziale comandato dall'astro-



**CUTTY SARK**  
 IN ALTO A SINISTRA, CUTTY SARK CON GINGER ALE.  
 IN ALTO A DESTRA IL CUTTY SARK CON LEMON SODA.

nauta Gordon Cooper durante la missione Mercury-Atlas 9. L'accordo commerciale rimase immutato sino al 2010 quando Edrington Group decise di acquistare il marchio da Berry Bros. & Rudd, ponendo fine alla sua relazione di 87 anni con il famoso mercante londinese.

Nel 2011 il nuovo proprietario scozzese rinnovò la confezione del marchio, prima di introdurre due nuove espressioni: Cutty Sark Storm nel 2012 e Cutty Sark Prohibition nel 2013, quest'ultimo per celebrare gli 80 anni dall'abrogazione del Proibizionismo.

Cutty Sark è un blend di malt e blended grain Whisky. La maggior parte della miscela di Cutty Sark è ottenuta da Whisky di grano provenienti dalle zone del North British e Invergordon, che ri-

Simply Squeeze  
**REAL**  
 COCKTAIL INGREDIENTS®



**Banana Reál**  
*Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica*

**Crisp Apple Reál**  
*Infused with premium pineapples from Costa Rica*

**Piña Reál**  
*Infused with premium pineapples from Costa Rica*

**Black Cherry Reál**  
*Infused with premium Chilean Black Cherries*

**Blueberry Reál**  
*Infused with premium Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest*

**Peach Reál**  
*Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches*

**Mango Reál**  
*Infused with Alfonso Mangos from India*

**Raspberry Reál**  
*Infused with Willamette and Glen Clova Raspberries from the Pacific Northwest*

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

**Strawberry Reál**  
*Infused with hand-picked Camarosa, Veritana and Albion Strawberries from California*

**Pumpkin Reál**  
*Infused with premium pureed Pumpkins and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove*

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

**Ginger Reál**  
*Infused with premium Laiba Ginger puree*

**Passion Reál**  
*Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam*

**Kiwi Reál**  
*Infused with premium Kiwi from New Zealand*

**Blackberry Reál**  
*Infused with premium Marion Blackberries from Oregon*



[www.realingredients.com](http://www.realingredients.com)



**SPECIAL**  
DA SINISTRA:  
CUTTY SARK 25  
YO, CUTTY SARK  
PROHIBITION,  
CUTTY SARK  
STORIM.

unisce i quaranta diversi brand tra cui Highland Park, Glenrothes, Macallan e Bunnahabhain, che comprendono il resto del liquido. Edrington Group possiede marchi scozzesi come The Macallan, Highland Park, The Glenrothes e The Famous Grouse, e l'anno scorso annunciò che avrebbe messo in vendita Cutty Sark all'inizio di quest'anno. In una dichiarazione di giugno 2018, il gruppo dichiarò che stava offrendo i suoi marchi Cutty Sark e Glenturret in vendita, insieme alla distilleria Glenturret di Crieff (la più antica distilleria single malt della Scozia). Oggi Cutty Sark Scots Whisky è nell'orbita del gruppo La Martiniquaise-Bardinet. Il 23 marzo 1923 viene ricordata come una delle date più importanti nella storia dello Scotch Whisky.

Cutty Sark Prohibition Edition viene imbottigliato a 50% ABV. Creato per celebrare il capitano McCoy è ottenuto dal blend di piccoli lotti. Le botti di rovere americano che lo invecchiano concedono sapori sottili di vaniglia e agrumi, mentre i sapori globali e le finiture sono estremamente lisci e complessi. La bottiglia di vetro nero ha una guarnizione di sughero – che riflette le tradizioni del tempo. Dal caldo

colore dorato, dai profumi complessi e potenti di agrumi maturi, di miele fresco e spezie profumate. In bocca è cremoso con sentori di caramello, pulito, morbido e persistente.

Cutty Sark Storm viene imbottigliato a 40°. È un blend ottenuto con Whisky single malt più vecchi e robusti rispetto al classico Cutty Sark, i grain Whisky sono gli stessi. Questo Whisky, creato dal master blender Kirsteen Campbell, è una miscela fruttata e ricca che rimane accessibile e versatile come sempre. Naso: sherry aromatizzato, prugne e macedonia di frutta. Toffee, vaniglia e un po' di melassa. Palato: vaniglia cremosa e quercia insieme a frutta secca e note più sbriciolate, albicocche. Finale: speziato con rovere essiccato. Nel complesso: una versione più ricca del classico Whisky mescolato Cutty Sark.

Cutty Sark 25 yo è una limited release imbottigliata a 45,5% ABV. Al naso spiccano note di vaniglia, miele, datteri e sentori tostati; in bocca è pieno, equilibrato, e tornano i sentori dolci di malto e frutta secca. Il finale è lungo, speziato, con un tocco di pepe e una scia fumosa.

**Alessandro Palanca**



## 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

# SIGNATURE VERMOUTH

## Confezionati ad hoc, sono creati in esclusiva per i grandi templi dell'ospitalità

DI FABIO BACCHI

I Vermouth non ha nessuna intenzione di arrestare la sua corsa sul mercato. Le sue molteplici caratteristiche rendono sempre più effervescente la scena mondiale che il Vermouth detiene da qualche anno tra i vini aromatizzati e fortificati. L'offerta tende sempre più a specializzarsi in termini di identità ed esclusività, al punto che molti bar e hotel si dotano di un prodotto confezionato ad hoc, un vero e proprio signature Vermouth. Questo concetto oggi viene coniugato ad altre categorie di spirit, ma il Vermouth può esprimere come pochi altri prodotti una territorialità unica che si coniuga allo stile di miscelazione che ogni singolo bar vuole esprimere. Per ap-

profondire l'argomento abbiamo parlato con produttori e ideatori dei progetti Vermouth di tre grandi templi dell'ospitalità.

**BORGIO EGNAZIA.** Dalla forza degli ulivi e dei profumi del Mediterraneo ecco il primo Vermouth di origine pugliese: Egnazia Vermouth Rosso. Borgo Egnazia, il celebre luxury resort di fama mondiale ha inaugurato il nuovo anno con un progetto inedito: il lancio di Egnazia Vermouth Rosso, il primo Vermouth pugliese interamente ideato tra gli ulivi di Puglia e le bianche mura della struttura. Borgo Egnazia, a Savelletri di Fasano, è un meraviglioso luogo ispirato a un tipico paese pugliese.

Qui unicità e autenticità si fondono per creare qualcosa di inedito e speciale, in-





trovabile altrove, che riesce a combinare le più genuine tradizioni locali a servizi di altissimo livello. Egnazia Vermouth Rosso è stato realizzato partendo da un vino Verdeca IGP Puglia, vendemmiato in Valle d'Itria nel 2018 e quindi impreziosito con numerose erbe e spezie che ricordano i profumi tipici della macchia mediterranea, tra cui il rosmarino, il timo, la lavanda, le scorze di agrumi del Gargano e soprattutto l'ulivo, simbolo per eccellenza della Puglia.

È proprio l'ulivo a donare il carattere distintivo a questo vino liquoroso ed aromatizzato che esalta tutte le sfumature aromatiche della Puglia, in un prodotto elegante e versatile allo stesso tempo. Inaugurato a maggio 2018, Il Portico è il nuovo cocktail bar di Borgo Egnazia, interamente realizzato in tufo e pietra nell'inconfondibile stile del Borgo. La collezione dei cocktail del Portico è ispirata ai grandi classici, tutti reinterpretati e impreziositi dai più tipici ingredienti del *terroir* e in chiave pugliese. Ed è qui che il nuovo Vermouth Rosso è il protagonista di cocktail unici come il Borgo Spritz, il Negroni di Egnazia e il Don Sergio.

Il progetto Egnazia Vermouth Rosso nasce da un'idea di Dario Gentile, Beve-



**BORGO  
EGNAZIA**

QUI SOPRA IL  
PORTICO (FOTO  
DI GIORGIO  
BARONI).  
A SINISTRA  
DARIO GENTILE.  
IN BASSO IL  
VERMOUTH  
ROSSO.

rage Director del Borgo. Pugliese di origine, una vasta esperienza internazionale dall'Europa all'Asia. Dario ha curato tutto il progetto. Nell'ultimo anno si è dedicato alla ricerca delle materie prime tipiche della macchia mediterranea, da assemblare al vino della Valle d'Itria, con l'ambizione di scrivere un nuovo capitolo della storia del Vermouth italiano. Studi, prove, assaggi e modifiche, hanno portato alla formula definitiva dopo oltre un anno di lavoro, in collaborazione con un produttore piemontese, terra vocata alla elaborazione di questo prodotto sin dal 1800.

Egnazia Vermouth Rosso, 18°, si rivela



#### DISTILLAZIONE

IN QUESTA PAGINA, ALCUNE IMMAGINI DELLA PRODUZIONE DEL SACRED. IN ALTO A DESTRA IL DUKES HOTEL. IN BASSO UNA BOTTIGLIA DI SACRED ENGLISH DRY VERMOUTH.



al naso in tutta la sua complessità, netta e distintiva dei sentori vegetali dell'ulivo, del cardo, del carciofo e dei cespugli di rovo bagnato. L'intenso fruttato, dolce-amaro di arancia sanguinella, rabarbaro e scorza candida di mandarino lascia poi il passo a un ventaglio olfattivo più ampio e persistente di erbe aromatiche ed officinali come la menta, l'alloro, il rosmarino, la salvia, il timo, l'assenzio e la lavanda appassita. Al gusto si presenta con carattere ed eleganza, avvolgendo il palato con un perfetto bilanciamento tra morbidezza

e freschezza, sfruttando tutte le sensazioni minerali e calcaree dei terreni della Verdeca. L'agrumato di arancia amara si fonde con le note resinose e iodate di brezza marina moderate da un sostenuto e vellutato drappo alcolico. Nel finale si esalta la speziatura esotica di pimento, coriandolo, myristica e china.

**DUKES HOTEL.** Dalla Puglia trasferiamoci a Londra al Dukes Hotel. Il progetto del Dukes Signature Vermouth iniziò nel 2010 da un'idea di Alessandro Palazzi, bar manager dell'iconico Dukes Hotel di

Ron  
**ABUELO**  
PANAMA

Carattere senza tempo



BEVI RESPONSABILMENTE

ISPIRA  
GENERAZIONI

DAL 1908

Distribuito da [www.onestigroup.com](http://www.onestigroup.com)



**PERSONAGGI**

ALESSANDRO PALAZZI, BAR MANAGER DEL DUKES HOTEL DI LONDRA.

Londra, e Ian Hart, pioniere di fama mondiale della micro-distillazione e proprietario di Sacred Distillery localizzata ad Highgate, a nord di Londra.

Come due amici che condividono la stessa passione, Alessandro ebbe l'intu-

izione delle potenzialità che il Vermouth poteva avere sul mercato britannico. Ian, dedito a consultare libri sulla vinificazione, la fortificazione dei mosti e tutte le tecniche annesse, stava iniziando a fare i primi esperimenti di infusione in vino.

Creare il primo Vermouth inglese era quindi una realtà concreta, che si andò a realizzare inizialmente con l'intento di ottenere un prodotto che potesse sostituire il famoso Kina Lillet, ingrediente fondamentale nella ricetta del Vesper Martini di James Bond,

nonché ancor oggi uno dei drink più consumati al Dukes. Un Vermouth che avesse il giusto bilanciamento tra amaro e dolce, ma che comunque potesse rientrare nella categoria "Dry".

Ian aveva testato le sue prime ricette ispirandosi alla preparazione del tradizio-

*Alessandro Palazzi ha creato il primo Vermouth inglese con l'intento di sostituire il Kina Lillet*

# 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

# IT'S TEA. BUT NOT AS YOU KNOW IT...

Sparkling Tea is a new organic low/non-alcohol beverage.

A handcrafted product based on a careful selection of quality teas.  
The complexity and unique notes make this the perfect aperitif  
or the ideal ingredient for cocktails.







nale “Mulled Wine” inglese. Fu così che venne concepito il Sacred English Dry Vermouth, primo Vermouth inglese della storia e creato in esclusiva per il bar guidato da Palazzi.

Originariamente il vino base utilizzato per il Vermouth era esclusivamente italiano per volere di Alessandro, successivamente, grazie anche all'intensificarsi della produzione vinicola inglese, il vino base è oggi prodotto presso la tenuta Three Choirs, nel Gloucestershire, in Inghilterra.

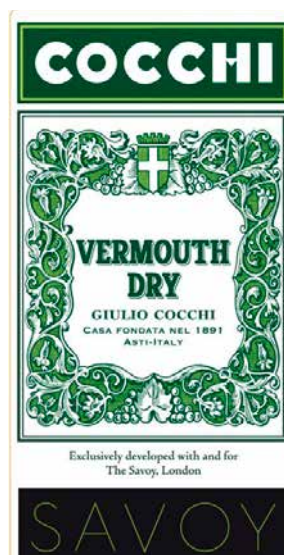
Oltre all'Artemisia Absinthium, botanica fondamentale nella preparazione del Vermouth, vengono selezionati altri quindici componenti tra erbe, spezie e frutti, noccioli di ciliegia e di albicocca. Tra le botaniche si trovano timo del Somerset, chiodi di garofano, iris, genziana e vaniglia del Madagascar. Particolarità unica di questo Vermouth sono le singole macerazioni in alcol di ogni botanica. Ciò permette a Ian di estrarre appieno gli aromi di ogni ingrediente per meglio dosarli nella ricetta finale.

L'alcol impiegato per le infusioni e per la fortificazione del vino è di origine vinicola e proveniente anch'esso esclusiva-



**PERSONAGGI**  
IN ALTO IAN HART. QUI SOPRA, L'INTERNO DEL DUKES BAR.

mente dal territorio inglese. La fortificazione aumenta il grado alcolometrico allo straordinario ABV 21.8%. Il tocco finale, seppur in quantità ridotta, è rappresentato dall'aggiunta di zucchero. Solo zucchero di canna proveniente da coltivazioni certificate “Fair Trade”, ovvero dove le condizioni di lavoro di coloro che sono impiegati in questo settore sono attentamente controllate e monitorate per garantire un ambiente equo e sostenibile sotto ogni aspetto. L'intero processo produttivo dura circa un anno, al termine del quale avvengono l'imbottigliamento e l'etichet-



**VERMOUTH**  
AL CENTRO A  
DESTRA UNA  
FOTO DI  
DECLAN MC  
GURK.  
AFFIANCO  
ALCUNE  
IMMAGINI DEL  
VERMOUTH DRY  
COCCHI.



tatura che riporta tutte le informazioni necessarie, incluso il numero di batch.

Inizialmente questo Vermouth era servito esclusivamente presso il bar del Dukes. Fu Alessandro Palazzi, grazie all'ottimo riscontro da parte della sua clientela, a suggerire a Ian di produrlo su scala maggiore e commercializzarlo sul mercato inglese. Non a caso oggi Sacred English Dry Vermouth è distribuito su tutto territorio britannico ed è presente anche in alcuni paesi esteri, soprattutto quelli dove Alessandro si reca per tenere le masterclass sulla preparazione del suo celebre Martini cocktail.

Sacred Dry Vermouth estremamente secco, si distingue per la sua nota molto piccante, leggermente fuori standard nel complesso dry/spicy, ma caratterizzante per il Dukes Martini.

Nota di degustazione: colore oro palli-

do. Naso speziato e terroso che ricorda le spezie indiane appena tostate (cardamomo, curcuma, pepe nero). Note di testa legnose, alcuni aromi di limone e agrumi. Naso complesso, armonioso, molto intenso e incredibilmente vivido. Al palato Sacred Dry Vermouth è molto fresco e vivace. Quasi salato con un finale amaro-gnolo secco, abbastanza austero. Leggero nel corpo ma vinoso in bocca.

**SAVOY HOTEL.** Il Savoy Hotel e il suo celebre American Bar non hanno bisogno di presentazioni. Del Savoy Dry Vermouth ci ha parlato il bar manager Declan McGurk. Nel 2014 casa Giulio Cocchi e l'hotel collaborarono alla creazione di un prodotto unico, che intrecciasse la tradizionale arte italiana della vinificazione con la

# 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.



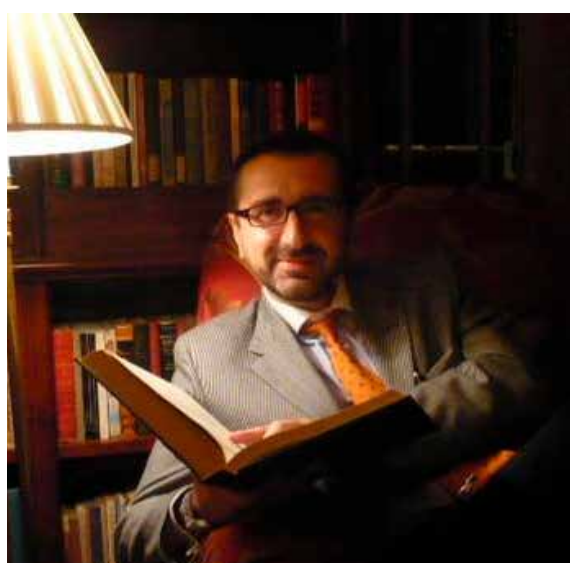
# ONE, TWO, THREE SIXTY.

DIAMOND FILTRATED VODKA



Distribuito da [www.onestigroup.com](http://www.onestigroup.com)

BEVI RESPONSABILMENTE



**LONDRA**  
ALCUNE FOTO  
DEL SAVOY  
HOTEL .  
A SINISTRA,  
ROBERTO  
BAVA.

profonda conoscenza della miscelazione del team dell'American Bar del Savoy.

Fondata ad Asti nel 1891 la Giulio Cocchi della famiglia Bava È tra le case vinicole di riferimento del Piemonte per la produzione di aperitivi e spumanti Alta Langa DOCG. Con la sua ricetta unica e l'infusione di spezie rare, il Savoy Vermouth Dry, attraverso l'uso di artemisia e altre erbe amari, rispetta i fondamentali di un Vermouth classico. È arricchito con agrumi, bergamotto ed erbe alpine del Piemonte che conferiscono il carattere piacevolmente secco di questo vino. Declan cercava un Vermouth secco ma diverso dalle tipicità del mercato, un Vermouth con un gusto un po' più deciso,

più fresco, di cui la menta, e leggermente più bitterness e dry perché avesse un preciso impatto sul cocktail Martini, distintivo e diverso dal tradizionale dry Vermouth. Il risultato fu una concentrazione di aromi diversa e importante per un Martini da ricordare.

La limited edition Giulio Cocchi Savoy Dry ha rappresentato per Cocchi un'entusiasmante sfida durata un anno di ricerca, che sancì il rapporto di collaborazione e amicizia con il team dell'American Bar del Savoy, a ulteriore conferma del ruolo di questa azienda storica nella rivoluzione qualitativa in atto nel mondo dei Vermouth e degli aperitivi.

**Fabio Bacchi**



# QUEL JOLLY CHIAMATO KEFIR

## Un latte fermentato gustoso e particolarmente versatile

DI GIOVANNI CECCARELLI

**L**a fermentazione è da qualche anno un tema molto caldo e sempre più bartender in Italia e nel mondo utilizzano fermentati all'interno dei propri cocktail e preparazioni home-made. La fermentazione, infatti, se opportunamente gestita può dare vita a ingredienti dal sapore unico e particolare.

Insieme al biologo Flavio Sacco, ho già affrontato il tema della fermentazione, introducendone i concetti base. In questo numero, sulla scia degli articoli di Fabio Bacchi e Luca Rapetti ho deciso di approfondire, dal punto di vista strettamente tecnico, che cosa sia il kefir, fermentato facile da ottenere, sicuro ed estremamente versatile in miscelazione.

Il kefir è una bevanda fermentata e

base latte, originaria delle montagne del Caucaso, in Asia. Questo particolare latte fermentato ha sapore acidulo, leggermente alcolico (circa 1% vol.), con consistenza variabile, ma sempre più densa del latte. Può essere frizzante. Effervescenza a parte, questa descrizione potrebbe essere quella di qualunque yogurt, ma a parte alcuni punti di contatto esistono marcate differenze.

Oltre alle notevoli differenze gustative, la fondamentale differenza tra kefir, yogurt, kumis e gli altri fermentati di latte, risiede nello starter che si utilizza per avviare e gestire la fermentazione. Per ottenere il kefir lo starter che si utilizza sono dei piccoli granuli rotondeggianti del diametro variabile dai 2-3 ai 35mm, dalla consisten-



za gommosa, di colore bianco-giallastro, spesso agglomerati in una massa dalla forma che ricorda i capolini del cavolfiore.

Tecnicamente i grani di kefir sono uno SCOBY, acronimo di Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast, ovvero una coltura/comunità di batteri e lieviti che vivono in simbiosi.

Il microbiota dei grani, cioè l'insieme dei batteri e lieviti che lo costituiscono, è molto complesso ed è composto da batteri lattici (LAB, Lactic Acid Bacteria). Questi possono essere omofermentanti o eterofermentanti, più di 23 specie di lieviti, tra cui *Saccharomyces cerevisiae*, funghi (*Geotrichum candidum*) e acetobatter (AAB, Acetic Acid Bacteria), racchiusi in una matrice gelatinosa chiamata kefiran. Questa



è un polisaccaride composto da glucosio e galattosio, prodotto principalmente da uno dei batteri presenti, il *Lactobacillus kefirianofaciens*.

Non tutti i grani di kefir sono uguali. Infatti è stato notato che il microbiota può essere diverso a seconda della provenienza dei grani, del modo con cui vengono 'coltivati' e conservati. Poiché è proprio il microbiota ad essere responsabile del sapore finale del kefir, questa diversità potrebbe essere uno dei motivi per cui non tutti i kefir sono uguali.

Sul sapore finale del fermentato incidono anche altri parametri, in particolare il tipo di latte, la temperatura e quindi tempo di fermentazione. Si può utilizzare latte vaccino, ma anche quelli di capra, bufala, pecora o addirittura latte di soia. Durante la fermentazione i grani aumentano in numero e dimensioni. Partendo da una piccola quantità iniziale è possibile, già dopo qualche settimana, fermentare diversi litri di latte.

Alcuni studi hanno dimostrato che il maggior tasso di crescita dei grani di kefir lo si ha ad una temperatura di circa 25°C, cambiando giornalmente il latte e tenen-

#### KEFIR FERMENTATO

SE LA FERMENTAZIONE SI PROLUNGA PER TROPPO TEMPO È POSSIBILE CHE IL KEFIR SI SEPARI. AGITARE IL BARATTOLO PER FILTRARE E RIUSCIRE A SEPARARE I GRANI. QUESTO KEFIR AVRÀ UN SAPORE PIÙ DECISO. A SINISTRA IL KEFIR SEPARATO.

# Extraordinary spirits since 1779.



# B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —



@GrappaNardini

[www.nardini.it](http://www.nardini.it)

drink responsibly.



do in continua agitazione il liquido. Poiché tenere in continua agitazione il liquido è impossibile, se non su scale produttive importanti, è bene agitare il barattolo quante più volte possibile mentre il liquido fermenta. È impossibile ottenere dei nuovi grani di kefir se non da dei grani già esistenti: in questo senso il backslopping (l'utilizzo di un po' del fermentato precedente) non è efficace.

Dal punto di vista della sicurezza alimentare, il kefir è un alimento particolarmente sicuro perché all'interno di questo, durante la fermentazione, si formano sostanze in grado di inibire la crescita di patogeni come, per esempio, la Salmonella o l'Escherichia Coli.

Per ottenere il kefir è sufficiente versare in un barattolo pulito un litro di latte e una quindicina di grammi di granuli, chiudere il barattolo e agitare spesso. Dopo circa 24h vedrete che il latte si sarà addensato e il gusto sarà diventato acido. Filtrare i grani attraverso un colino e stoccate il latte fermentato in frigo.



Ventiquattro ore di fermentazione sono un tempo indicativo perché è molto probabile che in estate sarà necessario meno tempo. L'esperienza vi permetterà di ottenere il kefir desiderato.

Il kefir può essere utilizzato in un classico Milk punch, in una Batida o per preparare Smoothie a base frutta. In miscelazione il consiglio è di non utilizzare un kefir troppo fermentato perché il suo utilizzo sarebbe più simile a quello di uno yogurt. In ogni caso, rispetto al latte normale sarà sicuramente più aromatico, ma anche più viscoso e acido. Ricordatevi di bilanciare la ricetta di conseguenza.

**Giovanni Ceccarelli**

## LA RICETTA

### KEFIR RUM COW

#### INGREDIENTI

- 50 ml Rum giamaicano
- 40 ml kefir di latte vaccino intero
- 20 ml sciroppo di zucchero

Tecnica: shakerare tutti gli ingredienti e filtrare in una coppa da cocktail. A piacere potete utilizzare uno sciroppo di zucchero aromatizzato. Ottimo con uno sciroppo di vaniglia home-made. Glass: punch cup. Garnish: spolverata on top di noce moscata.



# 1923, SHINGO GOKAN

## Il bartender? Una carriera di tendenza

DI THEODORA SUTCLIFFE

Il giapponese Shingo Gokan, dello Speak Low di Shangai ricorda uno dei pionieri del bartending giapponese e la sua ricetta iconica: Tasaburo Tao e il Cherry Blossom.

Ambasciatore della moderna cocktail culture in Cina, Shingo Gokan, tramite due diversi gruppi di investimento, uno in Asia e uno negli Stati Uniti, ha una partecipazione in diversi bar noti sulla scena internazionale. Tra i tanti, lo Speak Low nel 2014, poi Sober Company, quindi l'SG Club a Tokyo nel 2018 e ci sono progetti per un bar futuro bar a New York. Shingo Gokan iniziò a lavorare a 18 anni nella sua città natale, non lontano da Yokohama. Piuttosto che seguire il tradizionale periodo di apprendistato, si cimentò da autodidatta lavorando in un bar ristorante ad alto volume. «Il primo cocktail che preparai fu un Singapore Sling: era la prima volta che preparavo un cocktail da solo», ricorda.

A 20 anni Gokan lavorava in un bar locale. A 23 anni, nonostante parlasse so-

lo in giapponese, si diresse a New York in cerca di fortuna. Nel 2006 entrò a far parte del team di Angel's Share, uno degli speakeasy più segreti e apprezzati della città. Vi restò per qualche anno. L'Angel's Share ingaggiò Gokan per la sua tecnica di bartending giapponese, ma lui considera il suo stile un ibrido. «Sto cercando di combinare stile americano e stile giapponese», dice. «I miei amici del bartending internazionale dicono che sono molto giapponese, ma i miei amici in Giappone dicono che sono molto occidentale». La carriera di Gokan ebbe una trasformazione nel 2012 quando vinse la Bacardi Legacy. «Dopo aver vinto la Legacy iniziai a viaggiare in tutto il mondo. Feci una guest al Savoy di Londra, ricevetti offerte di collaborazione da molti bar. Adesso le competizioni sono ovunque, tutti viaggiano, ma in quel momento pochi viaggiavano così tanto. Fu un ottimo tempismo».

Gli scolari giapponesi ricordano il 1923 per il terremoto di magnitudo 7,9 che distrusse Tokyo, uccidendo alme-



#### LUOGHI

QUI SOPRA, LO  
SPEAK LOW.  
IN BASSO, IL  
CAFÉ DE PARIS  
YOKOHAMA.  
IN APERTURA,  
SG CLUB.

no 140.000 persone e causando uno tsunami con onde alte 12 metri. Shingo Gokan, bartender giapponese fondatore dello Speak Low di Shanghai, commemora l'anniversario a modo suo. «L'originale cocktail Cherry Blossom è un drink molto classico in Giappone – in realtà è la ricetta classica più antica e famosa nata in Giappone», dice Gokan. «Non molti cocktail giapponesi sono famosi a livello mondiale, ma questo drink è presente nel Savoy Cocktail Book dal 1930».

Non sappiamo quando il bartender Tasaburo Tao creò l'originale Cherry Blossom, sappiamo che inaugurò il Café de Paris, a Yokohama nel 1923. Yokohama era il primo porto internazionale del Giappone. La situazione favorì la nascita dei bar e l'arrivo di molti bartender. Tra questi Louis Eppinger, considerato uno dei padri del bartending giapponese, che arrivava da Tokyo. «Tra il 1210 e il 1930 la città era meta delle navi da crociera in arrivo dagli Stati Uniti e dal Regno Unito», dice Gokan. «È così che è arrivata la cultura



del cocktail in Giappone».

Quando Tao creò il suo drink, il fiore di ciliegio, o sakura, era già da secoli un'icona in Giappone. «Non è iconico solo il fiore, è una pianta iconica, un'attività iconica, un colore iconico», Gokan spiega, «In primavera festeggiamo la fioritura del ciliegio, le celebrazioni avvengono sotto gli alberi, per noi è un momento molto importante». Per rivisitare la creazione di Tao, Gokan ha combinato una serie di ricette diverse, poi ha aggiunto un tocco più

## 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

contemporaneo, un paio di colpi di scena: un'infusione di fava tonka fat-washed nel latte. «I petali di Sakura e le fave tonka hanno un sapore molto simile, e quando i giapponesi provano la fava tonka per la prima volta, di solito si ricorda il sakura», dice. «Abbiamo un dolce a base di sakura molto tradizionale chiamato sakuramochi, una torta di riso. La nota latte del cocktail ricorda il sakuramochi».

Gokan è rimasto colpito dal modo in cui la scena dei bar cinesi si è sviluppata dopo l'apertura di Speak Low. «L'economia cinese è piuttosto buona, quindi ogni mese vengono aperti nuovi bar – non solo a Shanghai, ma ovunque in Cina», dice, osservando che il bartender è ora visto come una carriera di tendenza. «Proof & Company sono venuti in Cina hanno incrementato il livello di istruzione professionale. La rivista Drink Magazine China ha istituito i China Bar Awards, una realtà più grande di Tales of the Cocktail».

Eppure pensa che ci vorrà un del tempo prima che la Cina raggiunga il livello



**COCKTAIL**  
SHINGO GOKAN.  
IN BASSO, IL  
SAKURA 1923.

del Giappone. «La cultura del bar è ancora troppo giovane», dice. «In Giappone, la cultura del cocktail ha più di 100 anni, abbiamo perfezionato le nostre capacità e creato le nostre stesse modalità».

**Theodora Sutcliffe**



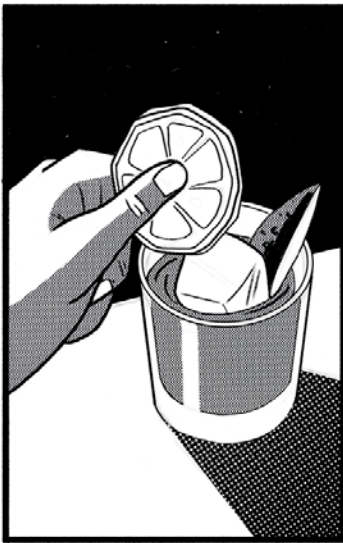
## LA RICETTA

### SAKURA 1923

#### INGREDIENTI

- 30ml Cherry Heering
- 30ml blend in parti uguali Rye-Cognac infuso sous-vide con fave tonka
- 15ml Vermouth
- 15ml Curacao 15ml
- 10ml succo di limone
- 15ml latte (per chiarificare)

Tecnica: stir. Glass: coupette. Guarnizione: petalo di sakura salato. È un ingrediente molto comune in Giappone, i petali del fiore di ciliegio vengono salati per conservarli nel tempo.



WRITTEN BY GRAMS





# IL GHIACCIO È UN ALIMENTO

## ON THE ROCKS - BECAUSE ICE IS FOOD

MARCO GARINO

PENDRAGON EDIZIONI – EURO 14,00

**N**ella prefazione del libro si legge: “Il ghiaccio è freschezza, purezza, eleganza e - perché no - ricchezza: se aggiungiamo ghiaccio ai nostri cocktail, ad alcune delle nostre portate o nelle nostre presentazioni otterremo un effetto ricco di emozioni visive e non solo. Ecco una bella metafora da tenere sempre a mente: “Chi non sa mettere in ghiaccio i suoi pensieri non deve portarsi nel calore della disputa”(Friedrich Nietzsche). "On the Rocks - because ice is food", è un testo interamente dedicato al ghiaccio che parte da un fondamentale: il ghiaccio è un alimento e come tale va trattato.

Il libro è un vero e proprio manuale del ghiaccio senza precedenti. Se ormai la maggior parte degli esperti di miscelazione si trova d'accordo sull'importanza di questo ingrediente, ci sono ancora troppi aspetti non abbastanza conosciuti fra gli addetti al settore e, ancor di più, fra i consumatori. Il connubio ghiaccio cocktail è trattato in modo fondamentale. Dagli aspetti puramente fisici sul funzionamento del raffreddamento delle bevande a quelli estetici, senza dimenticare di approfondire gli aspetti igienici, troppo spesso sottovalutati, e il procedimento per scegliere la tipologia di ghiaccio più adatta a ogni drink. In questo modo anche l'arte della miscelazione può fare un ulteriore passo avanti in termini di qualità a 360 gradi. Il libro è stato scrit-



to con il supporto degli esperti de il Gin.it, portale italiano specializzato sul mondo del Gin, e del bartender Mirko Turconi, vincitore dell' edizione 2017 della selezione italiana di Diageo World Class. Turconi ha curato l'appendice del volume contribuendo nella sezione dedicata alla miscelazione. L'autore è Marco Garino, già sommelier, da circa vent'anni è specializzato nel settore Ice & Beverage, e professionalmente impegnato in aziende chiave del settore. Dal 2015 ricopre il ruolo di International Key Account Manager presso Brema Group, azienda leader nella produzione e distribuzione di macchine per il ghiaccio. Grazie alla sua esperienza Marco Garino ha acquisito le conoscenze e consapevolezza necessarie alla stesura di "On The Rocks" e allo sviluppo del concetto di ghiaccio come cibo.

**Alessandro Palanca**



# 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

RUM APPENA NATI NEL 2016  
E GIÀ PLURIPREMIATI.

RARE PROOF  
INVECCHIATO 20 ANNI



RARE PROOF  
INVECCHIATO 18 ANNI



RARE PROOF  
INVECCHIATO 13 ANNI



# Rum Malecon

RARE PROOF



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

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

BEVI RESPONSABILMENTE

LA NOSTRA GAMMA COMPLETA

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

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

**SAVIO**  
CHOOSE. TASTE. ENJOY.