

BarTales

ANNO VI | N. 9 | MAGGIO 2019

Hot Spirit
TUTTA COLPA
DI HOUELLEBECQ

Cocktail Story
L'ARTE DI EPPINGER

Zoom
LA STRANA COPPIA



RICCIONE

LIQUID STORY

SU PER LA CHINA

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
UNA CERTA PRESENZA DI SPIRITO
- 6** **News** DAL MONDO
- 10** **Cocktail Story** di Luca Rapetti
L'ARTE DI EPPINGER
- 28** **Liquid Story/1** di Fabio Bacchi
SU PER LA CHINA
- 34** **Hot Spirit/1** di Alessandro Palanca
MISCELE D'ORIENTE
- 42** **Competition/1** di Viola Valentino
PREMIO ALLA TRADIZIONE
- 52** **Liquid Story/2** di Alessandro Palanca
CENTO ANNI DA GIOVANI
- 62** **Event** di Giulia Arsellì
ECCELLENZE D'ITALIA
- 68** **Hot Spirit/2** di Pino Perrone
TUTTA COLPA DI HOUELLEBECQ
- 76** **Zoom** di Valentina Rizzi
LA STRANA COPPIA
- 84** **How to Mix** di Giovanni Ceccarelli
PROFUMO DI TIMO
- 90** **Competition/2** di Giulia Arsellì
TRE GIORNI DI MIXOLOGY
- 100** **Report** di Giulia Arsellì
IL FANTASTICO MONDO DEL WHISKY
- 108** **Book corner** di Alessandro Palanca
UNA STORIA SPIRITOSA



10



28



34



42



52



62



68



76



84



90



100



ANNO VI | N. 9 | MAGGIO 2019

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arsellì, Giovanni Ceccarelli,
Alessandro Palanca, Pino Perrone, Luca
Rapetti, Valentina Rizzi, Viola Valentino**

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

PICCANTI EMOZIONI

I COCKTAIL DI CORTESE

Premium Mixology

GIN GIN MULE

4,5 CL GIN

1,5 CL SUCCO FRESCO
DI LIME

1,5 CL SCIROPPO DI
ZUCCHERO

6 FOGLIE DI MENTA

2,25 CL CORTESE
GINGER BEER

1 FETTA DI LIME



La Ginger Beer italiana senza coloranti
né conservanti con estratto di zenzero
piacevolmente piccante



PAOLETTI

BIBITE TRADIZIONALI ITALIANE DAL 1922



ASCOLI PICENO - PIAZZA DEL POPOLO

UNA BELLA STORIA ITALIANA
DI FRIZZANTE PASSIONE



www.paolettibibite.it



UNA CERTA PRESENZA DI SPIRITO

Ho sempre pensato a un libro capace di raccogliere, nella forma di un'isolita avventura letteraria, tutte le citazioni di liquori, spiriti, distillati. Una sorta di viaggio letterario nel pianeta mixology. Da Omero a Tolstoj, da Capote a Fitzgerald, da Hemingway a Faulkner e via dicendo. È indubbio che alcol e letteratura stabiliscono da sempre una sodalizio forte, tanto antico quanto geograficamente ampio. E che i distillati, così come il vino e la birra, risultano spesso alleati indispensabili nell'esercizio della scrittura. Il tema affascina, anche se mi rendo conto che un'opera davvero esaustiva equivarrebbe ("brevi cenni sull'universo"?) a un'operazione a dir poco titanica. Intanto ho appena lasciato sorsi e risorsi di Calvados che scandiscono le pagine di "Serotonina", l'ultimo romanzo di Michel Houellebecq. È proprio dell'autore più controverso di Francia (e non solo) leggerete (*a pag. 68*), grazie alla passione per la letteratura di Pino Perroche che mette insieme il Whisky con il decadente Huysman (il genio di "A' rebours") per un'indagine che scopre qualcosa di insolito a proposito di torba e creosoto. C'è un'altra sorpresa. E ha a che fare con Fausto Coppi. Il celebre ciclista, il più giovane vincitore del Giro d'Italia, fu il testimonial (lo documentano le foto-cartoline anni'40) di un tonico corroborante (*a pag. 28*) che dal 1918 è giunto, intatto nella formula, fino ai giorni nostri. "Solo con la China Riccardi si possono raggiungere vittoriosi tutti i traguardi" diceva il "Campionissimo". Peccato morisse prematuramente, nel 1960, a soli quarant'anni. Per un errore diagnostico che aveva scambiato l'influenza asiatica, tutt'al più bronchite, per la più subdola e logorante malaria. Sarebbe bastato il chinino. Che lo aveva già salvato una volta.



CLASSICO CON GUSTO

Costata 12 milioni di usd è stata ufficialmente inaugurata Ardnahoe, la nona distilleria di Islay. I nuovi posti di lavoro sono 30 e si spera di attirare 20.000 visitatori ogni anno. La distilleria è stata inaugurata personalmente da Lord George Robertson di Port Ellen. Ardnahoe si trova sulla costa nord-orientale di Islay tra Caol Ila e Bunnahabhain. Ardnahoe punta su un distillato che maturerà in barili ex-Bourbon e barriques ex-Sherry e ha già ricevuto interesse da appassionati di Whisky e collezionisti per 400 botti in pre-ordine. Stewart Laing, amministratore delegato, ha dichiarato: «Quando abbiamo deciso di costruire la nostra distilleria c'era solo una posizione possibile. Abbiamo creato una grande squadra per gestire la distilleria e il centro visitatori e tra qualche anno saremo in grado di bere un grande Whisky nel classico stile Islay, rimanendo fedeli al patrimonio dell'isola». Jim McEwan è stato nominato master distiller del nuovo sito.



AGAVE AL TOP

Il consumo di Mezcal negli Stati Uniti è cresciuto del 32,4% nel 2018 – l'incremento maggiore di tutte le categorie spirit, secondo i nuovi dati. La crescita di Mezcal dello scorso anno è stata misurata in 261.000 casse da nove litri vendute. Secondo IWSR Drinks Market Analysis, il consumo di alcolici a base di agave negli Stati Uniti è cresciuto del 9% nel 2018. Il consumo di Tequila negli Stati Uniti è aumentato dell'8,5% lo scorso anno. Nel totale si prevede che la categoria agave spirit cresca del 4% di CAGR entro il 2022, che secondo l'IWSR sarebbe vicino al sorpasso dei volumi di Rum negli Stati Uniti.

MALFY GIN

Pernod Ricard ha siglato un accordo per l'acquisizione del marchio italiano super premium Malfy Gin per una cifra non rivelata. Creato a Moncalieri, Torino, dalla famiglia Vergnano, la gamma Malfy Gin è composta da quattro varianti: Originale, con Limone, con Arancia e Gin Rosa, con ingredienti italiani come limoni di Amalfi, arance sanguigne siciliane e pompelmi rosa. Elwyn Gladstone, fondatrice di Biggar & Leith, che ha lanciato Malfy Gin nel 2016, ha dichiarato: «Siamo entusiasti di vedere Malfy Gin trasferirsi nella famiglia Pernod Ricard». Malfy diventerà il sesto gin nel portfolio di Pernod Ricard, che comprende Beefeater, Seagram's, Plymouth, Monkey 47 e Ungava.



LA STORIA SI RINNOVA

È iniziato il restyling di uno dei luoghi più iconici di Milano, il Camparino in Galleria. Storico luogo di nascita dell'aperitivo milanese, il Camparino fu fondato nel 1915 in Galleria Vittorio Emanuele II da Davide Campari. Nel 2015 il Camparino ha festeggiato i suoi primi cento anni di storia. Le opere di ristrutturazione al piano superiore e il restauro conservativo allo storico "Bar di Passo" al piano terra saranno curati dall'architetto e designer di fama mondiale Piero Lissoni. Simbolo del rito dell'aperitivo milanese il Camparino è da sempre meta di personaggi importanti del mondo della cultura e del jet set.



RELAX CON ELISIR

C'è una Gin lounge dal fascino *very british*. All'interno del Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (in provincia di Brescia) che ha appena riaperto. Patron è il celebre Rama Redzepi, mixologist di rango, che vi delizierà con cocktail davvero speciali. Settanta Gin diversi e trenta acque toniche per degustazioni indimenticabili. Alchemiche.

IL FESTIVAL DI SKYE

Nuovo evento per i fan del distillato scozzese. Il primo Hebridean Whiskey Festival si terrà nelle isole di Skye, Raasay e Harris. In programma tra il 21 e il 25 maggio, l'Hebridean Whisky Festival comprenderà quattro distillerie: Talisker, Torabhaig, Isle of Raasay e Isle of Harris. Il festival offrirà tour gratuiti, degustazioni, musica, eventi speciali in ogni distilleria. Torabhaig Distillery on Skye darà il via al festival il 21 maggio, seguito da Talisker il 22 maggio. Il 23 maggio, i visitatori sono invitati alla Distilleria Isle of Raasay per il lancio del suo nuovo Whisky.





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

ROMA BAR SHOW

PALAZZO DEI CONGRESSI | ROMA2019

INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW

23 - 24 SETTEMBRE 2019

BERE RESPONSABILMENTE

PALAZZO DEI CONGRESSI



ROMA BAR SHOW
PALAZZO DEI CONGRESSI | ROMA2019

PER MAGGIORI INFORMAZIONI: INFO@ROMABARSHOW.COM



L'ARTE DI EPPINGER

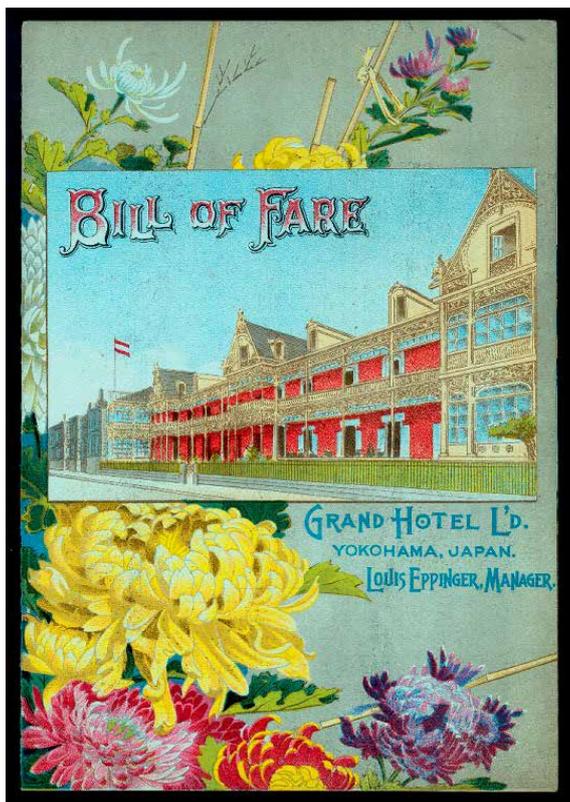
Maestro di ospitalità, è stato uno dei padri del bartending giapponese

DI LUCA RAPETTI

Durante la prima metà del XIX secolo il flusso migratorio dall'Europa verso gli Stati Uniti coinvolse decine di migliaia di persone che partivano in cerca di fortuna e di una possibilità per dare una svolta alla propria condizione sociale. Nel 1848, all'età di soli diciassette anni, giunse in America un giovane ragazzo di origini tedesche e reli-

gione ebrea, Louis Eppinger, il quale non tardò molto a mostrare le sue doti nell'arte dell'ospitalità. Infatti, già nel 1855 il "Indianapolis City Directory" riportava l'annuncio di Eppinger come proprietario del Wright House Hotel, in Washington Street a Indianapolis.

L'Hotel era uno degli edifici più importanti e rinomati della città. Dopo soli due



PERSONAGGI
NELLA FOTO
ACCANTO LOUIS
EPPINGER.
IN BASSO
ALCUNI
ESTRATTI DEL
L'INDIANAPOLIS
CITY
DIRECTORY.

PROMINENT HOTEL MAN DIES IN YOKOHAMA

Louis Eppinger, Manager of House at Which Most Europeans and Americans Stopped, Expires in Adopted Country

SAN FRANCISCO, June 16.—A private cablegram has been received here announcing the death at Yokohama of Louis Eppinger, manager of the Grand hotel in that city, and one of the best known hotel men on the Pacific coast and in the orient. Mr. Eppinger was 77 years of age.

Formerly in business in San Francisco and Portland in the 70s Mr. Eppinger has for the past eighteen years been manager of the Grand hotel in Yokohama, the hostelry at which nearly all Europeans and Americans stopped when in that city. He was one of the best known Americans in the orient, had a wide acquaintance not only on the Pacific coast but in Japan, China and in the Philippines. Mr. Eppinger enjoyed the confidence of the Japanese government, was decorated by the mikado for having sent all his employes to the army in the Japanese-Russian war on full pay, and for other assistance rendered to the government.

Mr. Eppinger came to San Francisco in March on a visit and had but recently returned to Yokohama.

But Monte only smiled, grew slightly red in the face, coughed and gracefully refused an invitation to dine with Treat. At the entrance to the Waldorf hotel he removed his hat, bowed and hastened away.

Monte was a benefactor to Indianapolis in only one thing and that one thing was his far-famed bamboo cocktail. He introduced it and it is a wonderful drink, according to those who know about such things. Monte pronounced it the greatest gastric juice producer in the world and this is it:

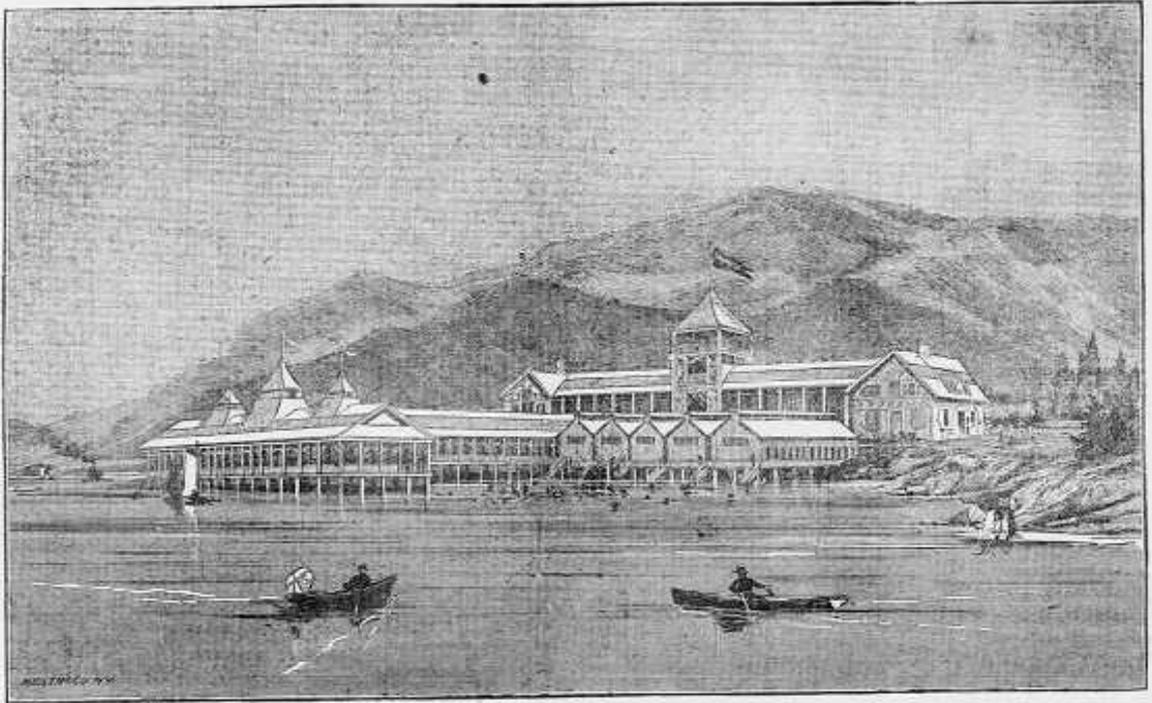
Two-thirds sherry, one-third French Vermouth with a dash of orange bitters. Stir and strain, but do not shake.

anni Eppinger decise di ristrutturare completamente l'edificio e ne inaugurò la riapertura il 31 dicembre del 1857. Seppur appena ventiseienne, Eppinger si era già ampiamente guadagnato il rispetto dei suoi concittadini e la stima dei suoi collaboratori, diventando uno degli imprenditori più importanti di quel periodo. Ma questo era solo l'inizio della lunga e alquanto dinamica carriera che Eppinger avrebbe intrapreso durante i suoi settantasette anni di vita.

Dopo l'esperienza di Indianapolis Louis

GRAND OPENING OF GARFIELD BEACH!

Under the Management of the Pacific Hotel Company.
Louis Eppinger, General Manager.



THE CILMAN HOUSE,
PORTLAND, OREGON.

LOUIS EPPINGER..... Manager

FIRST-CLASS ONLY. EUROPEAN PLAN.

Sample Rooms for Commercial Travelers.

si spostò a San Francisco. Questa città era in forte sviluppo economico grazie soprattutto al settore minerario che interessava la zona occidentale degli Stati Uniti e di conseguenza la costa della California. Il "San Francisco Directory" del 1858 registrava l'attività di Louis Eppinger come "Wines and Liquors" all'indirizzo 113 e 115 di Halleck Street, la sua residenza al 114 di Ellis Street.

Il saloon di Eppinger poteva contare

su una proprietà molto piccola in Halleck Street, che tuttavia creava, all'intersezione con Leidesdorff Street, il punto d'incontro dei magnati delle miniere e di coloro che ruotavano intorno alla Borsa della città. Deliziati dalle semplici pietanze personalmente servite da Eppinger, gli affaristi trattavano quotidianamente compravendite da migliaia di dollari, importanti accordi economici e scommesse. Lo stesso Eppinger si fece coinvolgere nel



EAST IMPERIAL

Superior Beverages



New 2019



JEFFERSON'S

OCEAN

AGED AT SEA



RIDICULOUSLY SMALL
BATCH BOURBON

imported and distributed by

PALLINI

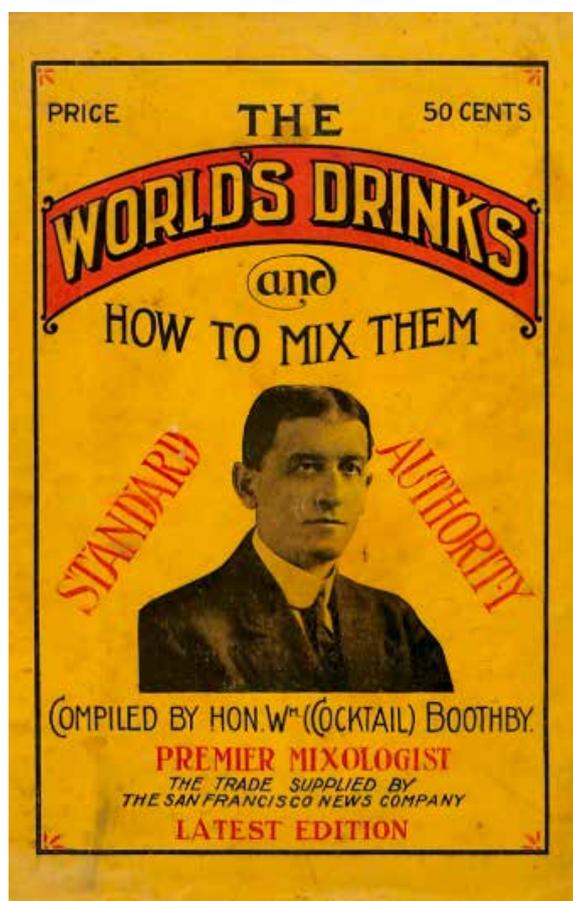
KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON WHISKEY
VERY SMALL BATCH

45% ALC./VOL. (90 PROOF) · 700ML



STORIA

SOPRA, IL GRAND HOTEL NEL 1895; QUI ACCANTO IL GRAND HOTEL NEL 1910. NELLA FOTO A SINISTRA IL LIBRO DI W. BOOTHBY.

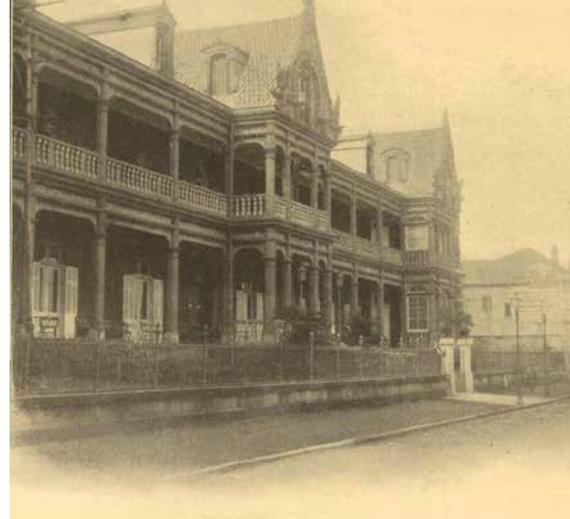


pitale che compensò i fondi persi in precedenti operazioni. Eppinger mantenne la proprietà del saloon di Halleck Street sino al 1874 e un anno dopo, stando a quanto scritto in un articolo del “Indianapolis News” del 1875, dichiarò ufficialmente bancarotta avendo contratto un debito totale di 103.000,00\$.

Non si sa se questo sia stato il motivo che portò Eppinger a lasciare la città, ad ogni modo negli anni successivi egli ricoprì ruoli manageriali in altre località, soprattutto a Portland, nello stato dell’Oregon. Qui nel 1879 aprì il Bureau Saloon, oggi conosciuto con il nome di Huber’s Cafè, uno dei più antichi ristoranti della città, che sarebbe poi stato acquistato dal bartender ed ex attore Frank Huber nel 1895, il quale diede l’attuale nome del ristorante.

Sempre a Portland, nel 1884 fu appun-

settore delle scommesse: il “San Francisco Stock and Exchange Board” del 1910 riportava un aneddoto riguardante il bar-keeper tedesco nell’anno 1873. Eppinger puntò una certa somma di denaro sulle azioni di un giacimento di minerali scoperto presso Ophir, località nell’entroterra di San Francisco. Grazie a questa operazione Louis guadagnò un considerevole ca-



GRAND HOTEL

ALCUNE
IMMAGINI DEL
GRAND HOTEL.
IN BASSO IL
BAR DEL
GRAND HOTEL
YOKOHAMA
OGGI.



tato come manager del nuovo e prestigioso Gilman House hotel.

Alti standard di servizi e stanze riccamente ammobiliate e confortevoli erano i punti di forza di questo hotel, che, come recitava un messaggio pubblicitario presente sul "Daily Alta California", invitava tutti gli abitanti di San Francisco in visita a Portland a scegliere il Gilman come loro residenza.

Nel 1886 il "Astoria Daily Morning Astorian" fornì due notizie in merito alle nuove avventure professionali, seppur di breve durata, di Eppinger. La prima era l'acquisto di un saloon a San Francisco in Montgomery Street per la somma di 5.000,00\$, ma dopo pochi mesi lasciò la California per dirigersi a Omaha, nel Nebraska, per la gestione di un grande ho-

tel per conto della Union Pacific Railroad Company.

Nel 1887 il "Salt Lake City Herald" annunciava l'arrivo di Eppinger a Garfield Beach per ricoprire il ruolo di general manager del nuovo resort di proprietà della Pacific Hotel Company, per la quale Eppinger aveva già gestito con successo la struttura di Green River. Il resort di Garfield Beach rappresentava un vero e proprio hotel di grande dimensioni che si affacciava sul lago, dotato di varie sale da pranzo, un ristorante principale, una spiaggia privata ed un'orchestra personale che si esibiva ogni pomeriggio.

Questi erano solo alcuni dei servizi che Eppinger esigeva sempre di alto livello ed impeccabili. La sua competenza nel settore alberghiero e le sue eccellenti doti e

KOVAL

HANDMADE IN CHICAGO

KOVALDISTILLERY.COM



PELLEGRINI S.p.A.

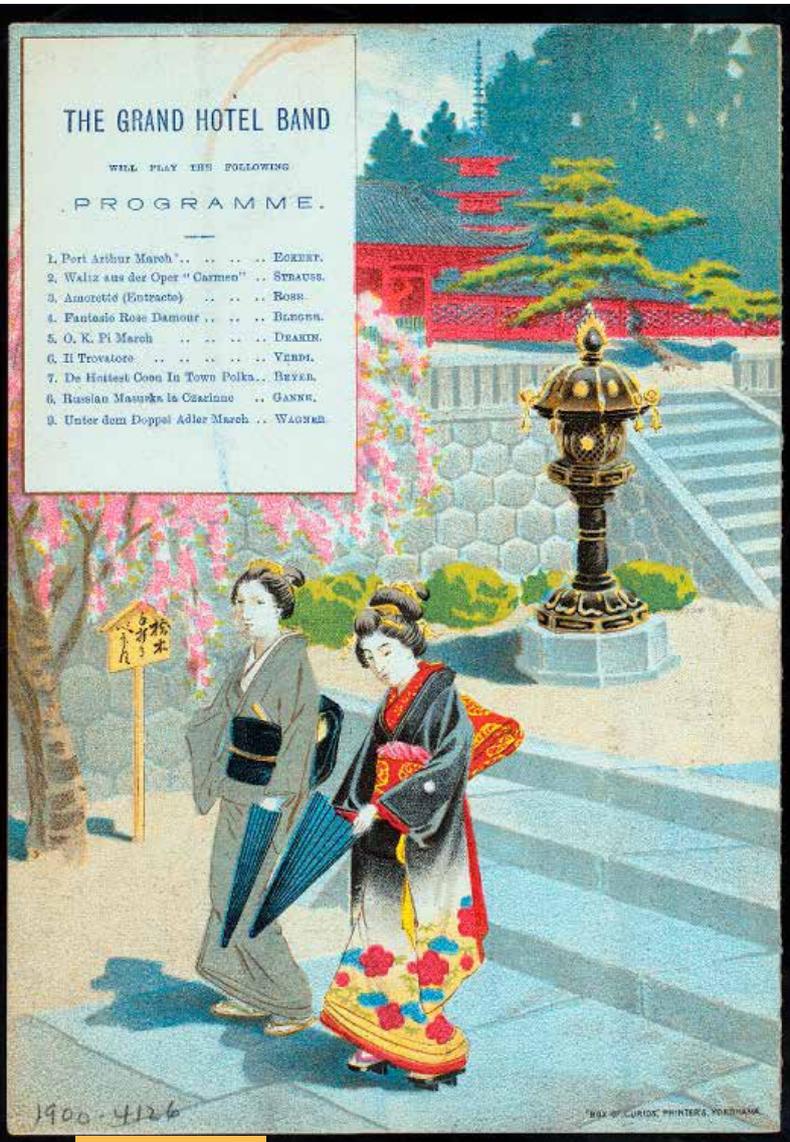
VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

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

BEVI RESPONSABILMENTE



THE GRAND HOTEL BAND

WILL PLAY THE FOLLOWING

PROGRAMME.

1. Port Arthur March ECKERT.
2. Waltz aus der Oper "Carmen" .. STRAUSS.
3. Amorette (Estracete) ROSE.
4. Fantasia Ross D'Amour BERGM.
5. O. K. Pi March DEAMIN.
6. Il Trovatore VERDI.
7. De Hottest Cook In Town Polka .. BEYER.
8. Russian Masurka la Czeczina .. GANKE.
9. Unter dem Doppel Adler March .. WAGNER.

BOURGOGNE, BLANG.		HUNGARIAN WINE.	
No.	Price	No.	Price
1 Chablis	1.00	80 Tokayer	6.00
2 Meurthe	1.50	81 Chateau	7.50
3 Meurthe	1.50		
4 Meurthe	1.50		
5 Meurthe	1.50		
6 Meurthe	1.50		
7 Meurthe	1.50		
8 Meurthe	1.50		
BOURGOGNE ROUGE.		BOURGOGNE ROUGE.	
9 Meurthe	1.50	81 Cantone	0.80
10 Meurthe	1.50	82 Meurthe	0.80
11 Meurthe	1.50	83 Meurthe	0.80
12 Meurthe	1.50	84 Meurthe	0.80
13 Meurthe	1.50	85 Meurthe	0.80
14 Meurthe	1.50	86 Meurthe	0.80
15 Meurthe	1.50	87 Meurthe	0.80
16 Meurthe	1.50	88 Meurthe	0.80
17 Meurthe	1.50	89 Meurthe	0.80
18 Meurthe	1.50	90 Meurthe	0.80
19 Meurthe	1.50		
20 Meurthe	1.50		
21 Meurthe	1.50		
22 Meurthe	1.50		
23 Meurthe	1.50		
24 Meurthe	1.50		
RHINE AND MOSELLE WINE.		CHAMPAGNE.	
25 Meurthe	1.50	75 Meurthe	1.50
26 Meurthe	1.50	76 Meurthe	1.50
27 Meurthe	1.50	77 Meurthe	1.50
28 Meurthe	1.50	78 Meurthe	1.50
29 Meurthe	1.50	79 Meurthe	1.50
30 Meurthe	1.50	80 Meurthe	1.50
31 Meurthe	1.50	81 Meurthe	1.50
32 Meurthe	1.50	82 Meurthe	1.50
33 Meurthe	1.50	83 Meurthe	1.50
34 Meurthe	1.50	84 Meurthe	1.50
35 Meurthe	1.50	85 Meurthe	1.50
36 Meurthe	1.50	86 Meurthe	1.50
37 Meurthe	1.50	87 Meurthe	1.50
38 Meurthe	1.50	88 Meurthe	1.50
39 Meurthe	1.50	89 Meurthe	1.50
40 Meurthe	1.50	90 Meurthe	1.50
CALIFORNIA WINE.		BEER.	
41 Meurthe	1.50	91 Meurthe	1.50
42 Meurthe	1.50	92 Meurthe	1.50
43 Meurthe	1.50	93 Meurthe	1.50
44 Meurthe	1.50	94 Meurthe	1.50
45 Meurthe	1.50	95 Meurthe	1.50
46 Meurthe	1.50	96 Meurthe	1.50
47 Meurthe	1.50	97 Meurthe	1.50
48 Meurthe	1.50	98 Meurthe	1.50
49 Meurthe	1.50	99 Meurthe	1.50
50 Meurthe	1.50	100 Meurthe	1.50
VINS LIQUEURS.		MINERAL WATERS.	
51 Meurthe	1.50	101 Meurthe	1.50
52 Meurthe	1.50	102 Meurthe	1.50
53 Meurthe	1.50	103 Meurthe	1.50
54 Meurthe	1.50	104 Meurthe	1.50
55 Meurthe	1.50	105 Meurthe	1.50
56 Meurthe	1.50	106 Meurthe	1.50
57 Meurthe	1.50	107 Meurthe	1.50
58 Meurthe	1.50	108 Meurthe	1.50
59 Meurthe	1.50	109 Meurthe	1.50
60 Meurthe	1.50	110 Meurthe	1.50
COGNAC AND WHISKY.		OTHER BEVERAGES.	
61 Meurthe	1.50	111 Meurthe	1.50
62 Meurthe	1.50	112 Meurthe	1.50
63 Meurthe	1.50	113 Meurthe	1.50
64 Meurthe	1.50	114 Meurthe	1.50
65 Meurthe	1.50	115 Meurthe	1.50
66 Meurthe	1.50	116 Meurthe	1.50
67 Meurthe	1.50	117 Meurthe	1.50
68 Meurthe	1.50	118 Meurthe	1.50
69 Meurthe	1.50	119 Meurthe	1.50
70 Meurthe	1.50	120 Meurthe	1.50

MENU
 IN ALTO, A SINISTRA UN PROGRAMMA DEL GRAND HOTEL; A SINISTRA IL MENU DEI DRINK.

conoscenze nel settore dell'ospitalità lo resero uno dei più celebri professionisti del panorama americano di fine 800. E proprio verso la fine del secolo, nel 1889, fu incaricato di gestire una delle più prestigiose e lussuose realtà alberghiere del continente asiatico: il Grand Hotel di Yokohama, in Giappone, del quale divenne manager nel 1891.

Il Grand Hotel venne inaugurato il 16 agosto del 1873 e in poco tempo divenne un punto di riferimento per tutti coloro che si recavano nella città giapponese. L'importanza e la conseguente popolarità di Yokohama erano dovuti alla sua strategica posizione sulla costa orientale del Giappone, rivolta verso l'Oceano Pacifico, rendendola il principale porto di arrivo per tutti coloro che vi giungevano via mare sia

dagli Stati Uniti che dall'Europa. Durante i suoi anni di servizio presso il Grand Hotel, Eppinger seppe mantenere la fama di questo hotel come "il posto dove soggiornare" per coloro che potevano permetterselo. Sebbene i prezzi di questo hotel fossero tutt'altro che alla portata dei giapponesi, risultavano abbastanza ragionevoli per i nuovi clienti stranieri che disponevano di maggiori risorse economiche.

Forte della sua esperienza in patria e della popolarità che si era guadagnato negli anni, Eppinger puntava ad attrarre soprattutto la clientela americana e per questo dedicò molta attenzione al servizio e alla qualità del ristorante, dove una live band si esibiva durante il pranzo e la cena. Per la loro bellezza e stile i menù del ristorante erano vere opere d'arte, stam-



info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it





CIAO MALFY!



CLASSIC GIN MADE WITH
ALPINE SPRING WATER



ZESTY GIN MADE WITH
AMALFI COAST LEMONS



BRIGHT SICILIAN PINK GIN MADE
WITH GRAPEFRUIT & RHUBARB



RICH RED GIN MADE WITH
SICILIAN BLOOD ORANGES

Boston Bamboo.

Take $\frac{1}{2}$ Vermouth.

$\frac{1}{4}$ sherry.

Bitters and syrup

Stir and strain

A new drink, which is something in the line of a cocktail, and which has become quite popular around the new Broadway hotels and cafes, known as the Boston Bamboo. It is served in a cocktail glass, with or without cracked ice. Its composition is simple, half sherry and half vermouth. Both these are supposed to stimulate the appetite, and when they are mixed the effect is said to be even more pronounced than that of a Manhattan or Martini cocktail.



COCKTAIL
IN ALTO A
SINISTRA LA
RICETTA DEL
BAMBOO
COCKTAIL.

pati quotidianamente su fogli di grandi dimensioni e riccamente decorati.

Durante il suo soggiorno presso il Grand Hotel persino lo scrittore inglese Rudyard Kipling rimase affascinato dalla fattura di questi menù. La varietà di vini e distillati disponibili era degna di nota. In carta si contavano più di cento referenze tra Cognac, Whisky e anche una discreta selezione di vini liquorosi, tra cui Sherry, Porto e Madeira. Interessante notare come non vi fossero Gin e Rum in lista.

Dopo poco più di dieci anni, nel 1902, Eppinger si prese una vacanza di circa 5 mesi per visitare l'Europa e per un breve ritorno negli Stati Uniti. Il 4 febbraio presso il Palace Hotel di San Francisco incontrò molti dei suoi ex clienti in Halleck Street venuti per salutarlo. Li intrattenne parlando della vita in Giappone e dello stile di vita molto cordiali dei giapponesi. Il suo attaccamento e il profondo rispetto che dimostrava nei confronti del Giapponese

e della sua cultura si palesarono soprattutto in occasione del conflitto bellico tra Russia e Giappone del 1905. Eppinger decise che tutti coloro che avrebbero prestato servizio militare avrebbero avuto garantito lo stipendio completo da parte dell'hotel. Questo gesto fu molto apprezzato dai locali e la notizia giunse fino all'attenzione dell'Imperatore giapponese, il quale decise di insignire Eppinger di un'alta onorificenza personalmente consegnata dal Mikado. Eppinger fu manager del Grad Hotel dal 1891 al 1905, per poi esserne direttore nel 1906 e 1907.

L'ultima comparsa di Eppinger in hotel fu a marzo del 1908, tuttavia segnata

Grande conoscitore delle regole dell'ospitalità, è stato uno dei professionisti più celebri dell'800

RICETTE

DALL'ALTO:
BAMBOO
COCKTAIL IN
BOOTHBY'S
BOOK;
BAMBOO IN
BOOTHBY'S
BOOK;
TO DAY DEL
1893;
OUT WEST DEL
1903.

31**BAMBOO COCKTAIL.**

ORIGINATED AND NAMED BY MR. LOUIS EPPINGER, YOKOHAMA, JAPAN.

Into a mixing-glass of cracked ice place half a jiggerful of French vermouth, half a jiggerful of sherry, two dashes of Orange bitters and two drops of Angostura bitters; stir thoroughly and strain into a stem cocktail-glass; squeeze and twist a piece of lemon peel over the top and serve with a pimola or an olive.

194.**BAMBOO.**

A WELL-KNOWN JAPANESE MIXTURE, VERY POPULAR WITH STEAMSHIP MEN AND TOURISTS WHO HAVE VISITED THE ORIENT.

Half sherry and half French vermouth in any quantity is called a Bamboo. A Bamboo Cocktail is also popular and is made and flavored just like any ordinary cocktail, only that a mixture of equal parts of sherry and vermouth is used instead of the usual American decoctions. (See Recipe No. 32.)

From an American source we take the following description of a new drink called the "Boston bamboo" said to a desirable before-dinner appetiser. It is a certain stomachic, unquestionable in its tonic effects, and so far as can be discovered harmless as a beverage. The "Boston bamboo" is an equal mixture of sherry and Italian vermouth. The vermouth detracts from the softness of the wine, while the sherry counteracts the acridness of the bitters. It might be claimed that vermouth itself is but a

Parker took charge of the Ashland hotel; subsequently, he sold out and engaged in business in San Francisco, but met with reverses and returned to Redding. The café of the Lorenz Hotel is now under the management of the veteran mixer of Boston bamboo. Mr. Parker is the nephew of the founder of the Parker House in Boston, which has a world-wide reputation, and the same excellent standard will be maintained here.

dell'avanzato stato di età dell'hotellier. Il 16 giugno dello stesso anno Louis Eppinger morì all'età di 71 anni a Yokohama, ed il giorno successivo molti quotidiani californiani ne davano il triste annuncio.

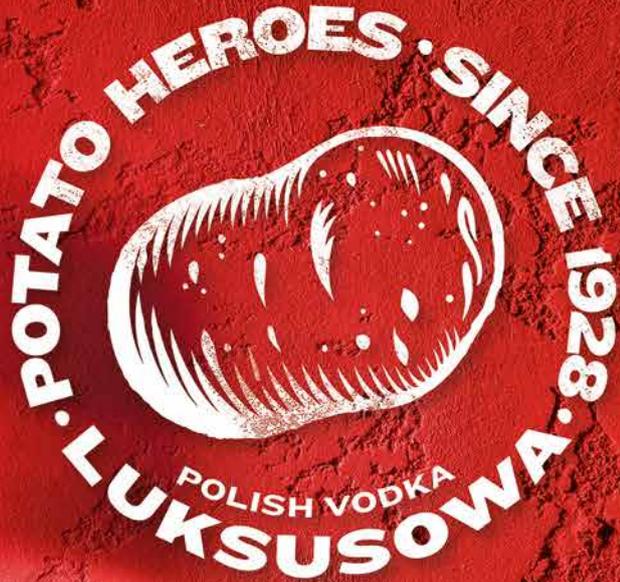
Quasi per rendere omaggio a questo bartender che aveva conquistato l'Oriente, nello stesso anno della scomparsa di Eppinger fu pubblicato il manuale "The World's Drinks and How To Mix Them" di William Boothby, nel quale appariva una ricetta del Bamboo Cocktail che così recitava "creata e chiamata così da Mr Louis Eppinger, Yokohama, Giappone". La ricetta era costituita da un jigger di French Vermouth, mezzo jigger di Sherry, due dash

di Orange bitter e due gocce di Angostura bitter, servito strizzando una buccia di limone in superficie e decorato con una pimola (un'oliva riempita con un pezzo di peperone rosso dolce) o un'oliva.

Come si può leggere nelle prime pagine del manuale, nel 1890 Boothby scrisse un ricettario intitolato "Cocktail Boothby's American Bartender". L'autore dichiarava che ne furono vendute circa 50.000 copie in tre edizioni, rappresentando per quindici anni il libro di riferimento per i professionisti di San Francisco e zone circostanti. È possibile quindi che in quel manuale, di cui pare non vi sia rimasta alcuna copia sopravvissuta al grande incendio di San

imported and distributed by

PALLINI



**WHEN
LIFE
GIVES
YOU
POTATOES**

BEVI RESPONSABILMENTE



PARKER HOUSE, Boston.

 This new and elegant establishment situated on School street, is now completed, and will be open for guests on **MONDAY, Oct. 8th.**

It will be conducted on the European plan, having Chambers and Parlors for the accommodation of about one hundred gentlemen; with a public Restaurant, where meals will be served at all hours of the day.— The arrangements of numerous private Dinner and Supper Rooms for the accommodation of Clubs, Societies, &c., is unsurpassable. There is also a Restaurant with private entrance on School street, for the special accommodation of ladies, or ladies accompanied by gentlemen. The proprietors have spared no expense in fitting this house with all the arrangements and appliances necessary for the comfort of its guests, and they assure them no efforts shall be wanting on their part to meet the approbation of the public.

H. D. PARKER,
JOHN F. MILLS.

Jan 7

INDISPENSIBILE INK

PARKER HOUSE

QUI SOPRA, LA PARKER HOUSE SCHOOL DI BOSTON.

Francisco, fosse già contenuto qualche riferimento a Eppinger e al suo cocktail.

Sfogliando il libro si potrà notare un'altra ricetta molto simile a quella precedentemente riportata, con il nome di "Bamboo" e la seguente descrizione "una bevanda giapponese ben conosciuta, molto popolare tra i lavoratori delle navi a vapore e i turisti che hanno visitato l'Oriente". La ricetta fornita indica soltanto parti uguali di Sherry e French Vermouth, senza alcuna decorazione, e specifica che il Bamboo Cocktail è una versione anch'essa basata sul connubio Sherry-Vermouth, con aggiunta di aromi come qualsiasi altro cocktail. A questo punto si evince che il drink di Eppinger non sia altro che un

twist su un cocktail già esistente.

Stando a quanto riportato sul settimanale "To-day" pubblicato nel 1893, esisteva negli Stati Uniti una bevanda chiamata "Boston Bamboo" molto indicata come aperitivo. Essa era composta da parti uguali di Sherry e Vermouth, questa volta specificando "Italian" invece che "French" come in quello attribuito a Eppinger, non vi era inoltre indicazione di alcuna decorazione o altro ingrediente, come per esempio bitters. Questa risulta essere la più antica menzione di questo cocktail, che negli anni a seguire fece la sua comparsa su giornali e quotidiani mantenendo il nome Boston Bamboo. Tra questi, "The Mixologist or How To Mix All Kinds of Fancy Drinks", edito nel 1895, includeva la seguente ricetta di Boston Bamboo: parti uguali di Sherry e Vermouth, aggiunta di bitter e sciroppo, mescolare e filtrare.

Nel 1903 il periodico "Out West" a cura del Archaeological Institute of America, in un capitolo inerente il Lorenz Hotel di Redding, in California, descriveva il Cafè del Lorenz Hotel sotto la gestione del "veteran mixer of Boston Bamboo". Molto probabilmente si riferiva a tale Mr. Parker, nipote del fondatore della Parker House di Boston, che potrebbe aver quindi portato con sé questa bevanda sulla costa del

Ron
Cubay
... dal 1870



vicear.it

BEVI RESPONSABILMENTE.

UNICO ED ESCLUSIVO

Ron Cubay Carta Blanca Extra Viejo invecchiato per oltre 14 anni grazie alle sapienti mani del Maestro Ronero Cesar Martí.

— E R C —
SUN SPIRITS

Importato e distribuito in esclusiva da:

ERC SUN SPIRITS

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

www.ercsunspirits.it

FANCY MIXED CONCOCTIONS.		
.....10c	Bamboo Cocktail.....	15c Silver A
.....10c	Mint Julep	10c Pineapp
.....10c	Snow Flake.....	10c Louisvil
.....10c	Julep Peach.....	10c Pineapp
.....10c	Royal Cabinet.....	10c Trilby C
.....10c	Razzle-Dazzle.....	10c New Or
.....10c	Lime Juice Flip.....	10c

THE MIXICOLOGIST

OR
HOW TO MIX ALL KINDS
OF FANCY DRINKS

1897

CONTAINING CLEAR AND RELIABLE DIRECTIONS FOR MIXING
ALL THE DIFFERENT BEVERAGES USED IN THE UNITED
STATES, EMBRACING JULEPS, COBBLERS, COCK-
TAILS, PUNCHES, BURKEES, "RICKEYS,"
ETC., ETC., IN ENDLESS VARIETY, WITH
SOME RECIPES ON COOKING, AND
OTHER GENERAL INFORMATION

Pacifico.

Il Lorenz Hotel era meta della borghesia californiana e uno dei due proprietari dell'hotel, J.H.Hoyle, era di San Francisco. Tuttavia l'hotel venne inaugurato nel 1901, periodo in cui Eppinger era già a Yokohama da più di dieci anni. Parker House fu inaugurata nel 1855 da Harvey D. Parker ed essendo stata la struttura più lussuosa e all'avanguardia della Boston di quel tempo, è altresì probabile che il drink si sia originato proprio presso questo hotel.

Boston, una delle più antiche e storiche città degli Stati Uniti d'America, ha costituito per decenni uno dei principali porti di attracco per le imbarcazioni e le navi che giungevano dal vecchio continente. E proprio dall'Europa, in particolare dall'Inghilterra, sarebbe arrivato il Bamboo cocktail, come sostenuto da alcuni ricercatori. Parrebbe che due articoli di giornale, il "Western Kansas Wor-

ld" dell'11 settembre e il "St. Paul Daily Globe" del 19 settembre 1886 (fonte non accertata), riferivano che questo drink era stato introdotto da un inglese, che lo aveva reso popolare nei principali saloon, soprattutto in quelli di New York: era costituito da Sherry e Vermouth ed era appunto chiamato Bamboo.

Curioso fu il racconto riportato sul quotidiano "The Indianapolis Sun" nel 1910 che descriveva un gentiluomo di origine francese, tale Ervin de Montpellier, il quale si era recato a Indianapolis poiché invitato in città per parlare del suo recente viaggio in Sud America e delle potenzialità economiche che quel continente aveva da offrire. Essendosi rivelato poi un truffatore che lasciò alcuni debiti proprio nella cittadina che lo aveva così caldamente accorto, l'autore dell'articolo sottolineava «Monte (Montpellier) fu benefattore per la città di Indianapolis per una sola cosa e quella cosa fu il suo famoso Bamboo cocktail. Egli introdusse questo drink ed è molto delizioso, secondo quanto detto da coloro che se ne intendono» e proseguiva menzionando la ricetta: 2/3 di Sherry, 1/3 di french Vermouth e un dash di Orange bitter.

È possibile quindi affermare che Eppinger portò con sé in Oriente un drink che aveva probabilmente conosciuto quando ancora era negli Stati Uniti ed abbia saputo valorizzarlo ed adattarlo al contesto in cui si trovava. Rimane certo che egli sia stato, e sia tutt'oggi considerato, uno dei padri del bartending giapponese, colui che ha saputo sfruttare le sue conoscenze di bartender e le sue doti di manager nel costruire le basi di una professione che oggi in Giappone viene considerata una vera e propria arte.

Luca Rapetti

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.



SU PER LA CHINA

Il “Campionissimo” e lo sponsor del tonico corroborante

DI FABIO BACCHI

Fausto Coppi nacque a Castellania, in provincia di Alessandria, il 15 Settembre del 1919, quarto figlio dei cinque di Domenico Coppi e Angiolina Boveri. A tredici anni il giova-

ne Fausto lavorava come garzone in una salumeria di Novi Ligure e uno dei suoi compiti era quello di provvedere alle consegne del negozio, in bicicletta, iniziando così a macinare chilometri in sella.



il Campione del Mondo **FAUSTO COPPI** dice:

*“Solo con la **CHINA RICCARDI** si possono raggiungere vittoriosi tutti i traguardi,,*

La Leggenda di Fausto C

Coppi aveva un fisico fragile ma delle caratteristiche che lo rendevano adatto alle gare di resistenza sotto sforzo: una notevole agilità muscolare, gambe lunghe e sottili, un sistema cardiorespiratorio fuori dal comune grazie al torace ampio, la capacità polmonare e il bassissimo valore delle pulsazioni cardiache al minuto misurate a riposo.

Fausto Coppi iniziò a correre nel 1937. Nel 1940 in forza alla Legnano, la squadra di Gino Bartali, vinse il suo primo Giro d'Italia, ancora oggi è il più giovane vincitore di un Giro d'Italia. Da quel momento in



poi la sua mitica epopea si sarebbe nutrita di successi senza precedenti: record dell'ora, Milano-Sanremo, Mondiale su Strada, Tour de France e ancora il Giro d'Italia nello stesso anno. Per tutti sarebbe divenuto il “Campionissimo”.

Nel Dicembre del 1959 Coppi partì con alcuni amici per un viaggio in Africa, per partecipare a una competizione ad Ouagadougou (la capitale del Burkina Faso) e in seguito a una battuta di caccia. Tornato in Italia il Campionissimo si ammalò con una febbre molto alta. Si trattava di malaria. Sbagliando diagnosi i medici la cureranno

TRAGUARDI
 IN ALTO IL
 CAMPIONE DEL
 MONDO
 FAUSTO COPPI
 CON UN
 BICCHIERE DI
 CHINA
 RICCARDI;
 IN BASSO UNA
 BOTTIGLIA DI
 CHINA
 RICCARDI.

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.



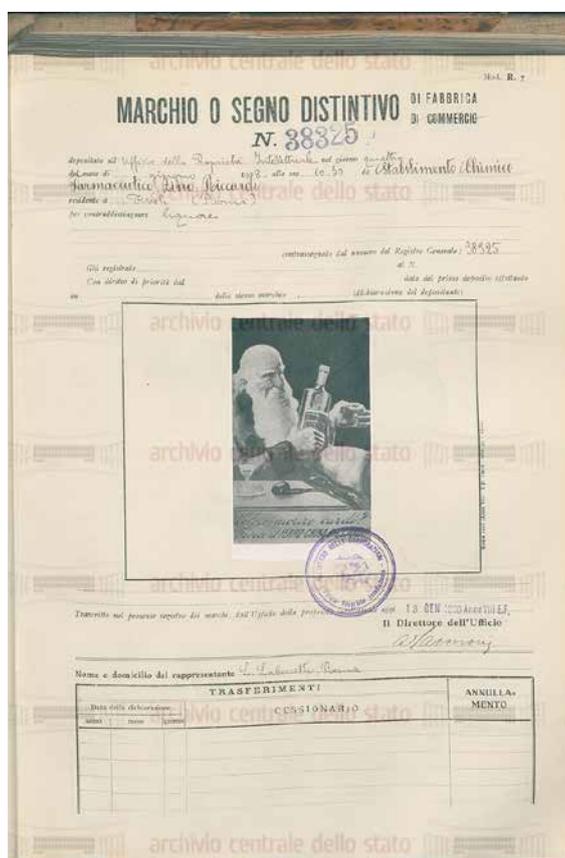
COPENHAGEN
SPARKLING TEA
COMPANY



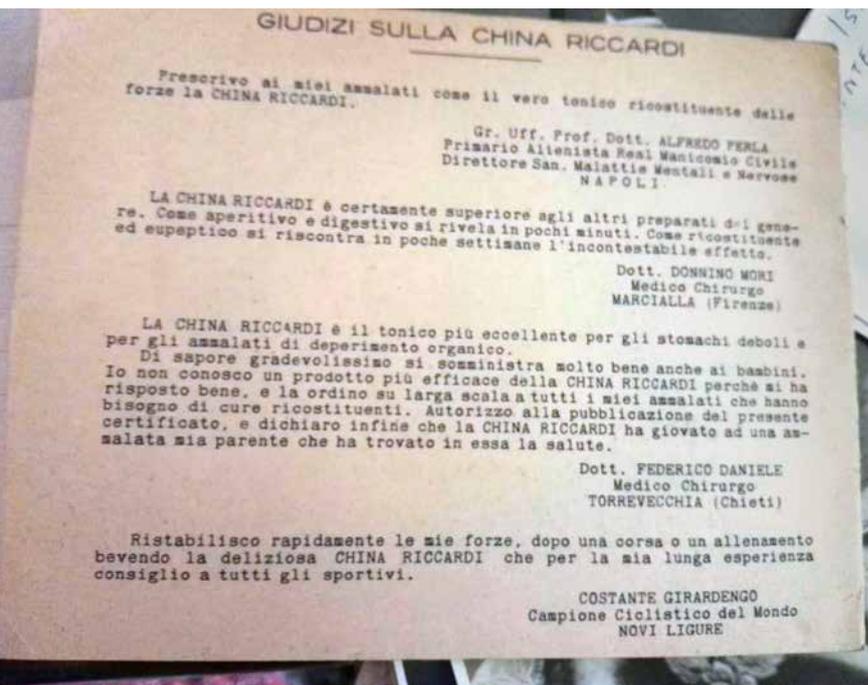
Lino Riccardi

come una forte influenza. Fausto Coppi morirà alle 8:45 del 2 gennaio 1960, all'età di quarant'anni. Verrà sepolto a Castellania.

Con la popolarità del campionissimo e del ciclismo agli apici della popolarità i pubblicitari dell'epoca non si fecero sfuggire un tale testimonial occasione. Ecco allora che il nome ed il volto di Fausto Coppi furono utilizzati più per pubblicizzare diversi prodotti, dalle biciclette Bianchi e da tutto ciò che era vicino al ciclismo, poi con altri prodotti di varie tipologie.



CICLISMO
 SOPRA FAUSTO
 COPPI E GINO
 BARTALI AL
 TOUR DE
 FRANCE.
 QUI ACCANTO
 IL DOCUMENTO
 DELLA
 REGISTRAZIONE
 DEL MARCHIO.



1.400 lire. Nel lavoro era affiancato da un commesso, da un facchino e dal figlio Riccardo, studente in farmacia.

Nel 1891 Riccardi sarebbe stato nominato caporale farmacista militare della IX Compagnia di Sanità.

Nel 1918 lavorando un estratto di china arricchito da una miscela di spezie realizzò un liquore tonico aperitivo corroborante, la China Riccardi, che sarebbe divenuto tradizione di famiglia giungendo sino ai giorni nostri.

Tra i testimonial della China Riccardi due figure leggendarie del ciclismo italiano, Costante Girardengo e, appunto, il "Campionissimo" Fausto Coppi con il quale vennero realizzate delle foto cartolina negli anni '40.

La China è una pianta naturalmente dotata di proprietà aperitive e digestive conferite dai principi attivi in essa contenuti che hanno la capacità di aumentare le secrezioni gastriche, favorendo la digestione, e al contempo agendo come protettivo delle mucose gastriche, con uno spiccato potere tonico corroborante.

Oggi, con l'apprezzamento che gli amari italiani stanno riscuotendo in tutto il mondo, e forti dell'esperienza del bisnonno che arriva dal passato, la generazione Riccardi rappresentata da Enzo, Luigi e Federico elabora gli stessi ingredienti della ricetta originale con immutata passione e dedizione. Con la voglia di riportare al consumatore quei sapori e quei benefici che hanno fatto della China Riccardi un must del passato.

Fabio Bacchi

Tivoli 1880, il farmacista Zino Riccardi diede vita allo Stabilimento Chimico Farmaceutico Zino Riccardi. Il suo obiettivo era la produzione di preparati medicinali e officinali mirati al benessere delle persone. Il giovane farmacista nato a Riofreddo nel 1858, fondò la sua farmacia rilevando la spezieria Rosati di Tivoli, non senza una serie di complicate difficoltà burocratiche dovute alla sua giovane età. Divenne ufficialmente proprietario il 26 ottobre 1880, si era diplomato presso l'Università di Roma il 2 luglio 1881, ma solo il 7 novembre 1882 Riccardi fu autorizzato "a condurre in qualità di titolare la farmacia di sua proprietà".

La farmacia Riccardi serviva una popolazione composta da 4.000 unità su una superficie di 12.000 mq e sviluppava un reddito di



MUESTRA NO.
OCHO®

8

TEQUILA

100%
PURO
DE AGAVE



*change
your
perception...*



MISCELE D'ORIENTE

Freddo o con ghiaccio, funge
da aperitivo e da dopo pasto
Perfetto in miscelazione

DI ALESSANDRO PALANCA

Se il suo colore giallo dorato potrebbe ricordare il Limoncello, lo Yuzu-shu arriva dal molto più lontano Giappone. Si tratta di una miscela di alcol e yuzu, un agrume conosciuto in tutto l'estremo Oriente.

Lo Yuzu, *citrus junus*, è un arbusto, il frutto che porta lo stesso nome è stato ottenuto dall'incrocio fra il mandarino selvatico cinese e il limone di Ichang, nonostante il nome quest'ultimo non è un limone. La crescita dello yuzu è lenta ed occorrono ben 4 anni prima che la pianta produca i frutti che vengono raccolti con

estrema attenzione a causa delle spine presenti sui rami. Lo yuzu è una pianta molto robusta, può sopravvivere a temperature fredde fino a -10° e i suoi piccoli fiori bianchi leggermente profumati iniziano a sbocciare a primavera. Il frutto viene raccolto in autunno.

Lo yuzu ha la buccia ruvida e profumata, è molto conosciuto tra i mixologist grazie alla sua particolare aromaticità. Il suo gusto ricco e fragrante ricorda un mix tra lime, pompelmo e mandarino, il tenore di acidità è rinfrescante. La base alcolica del liquore è solitamente costituita da Sa-



kè, spesso Junmai, ma si utilizza anche il Shochu. Tuttavia lo Yuzushu preparato con Shochu, tende a far emergere le note più amare nel sapore naturale dello yuzu. Almeno il 21% del prodotto finale è costituito dal succo del frutto ma alcuni produttori arrivano a un ratio 1:1.

Lo Yuzushu è molto consumato in inverno e accompagna anche molti piatti locali, servito freddo o con ghiaccio, come aperitivo o dopo pasto. Il sapore dello yuzu infatti è uno dei sapori più importanti del Giappone, è usato per insaporire molte specialità, dal sashimi al pesce grigliato,





LAVORAZIONE
A DESTRA
ALCUNE FASI
DELLA
LAVORAZIONE
DELLO YUZU.

dal mochi al wagashi. Come l' Umeshu anche lo Yuzushu è un tradizionale liquore preparato anche in casa in maniera artigianale e abbastanza semplice. Il liquore è ottenuto macerando il frutto fresco in una soluzione alcolica molto varia nell' ABV (tra gli 8° e i 30°) con zucchero. Solitamente gli Yuzushu hanno una gradazione compresa tra gli 8° e i 15°.

Lo Yuzushu è molto consumato in inverno soprattutto per insaporire sashimi e pesce grigliato

La macerazione del frutto dura dai circa sei mesi a un anno e il successivo liquore può essere anche invecchiato. I frutti vengono accuratamente lavati, quindi inizia la sbucciatura

alla quale segue la rimozione dell'albedo, sia dalle bucce che dall' interno del frutto. Bucce, polpa e zucchero vengono immersi nella soluzione alcolica all' interno di contenitori non reattivi. Dopo circa dieci giorni vengono rimosse le bucce dalla mi-

scela. Questo è un aspetto molto delicato perché la permanenza delle bucce, quindi degli oli essenziali in esse contenute, nella miscela di zucchero e alcol influirà molto sul sapore finale del liquore. Dopo un mese si separa la polpa e a quel punto il liquore viene lasciato riposare per un anno lontano dalla luce e al fresco. All' assaggio lo Yuzushu è molto profondo, con una consistenza meno "appiccicosa" e più vellutata di un classico Limoncello, dal gusto leggermente piccante. Il colore dello Yuzushu è un po' lattiginoso, i suoi



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

PPS

PELLEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits



Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

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

BEVI RESPONSABILMENTE



aromi di pompelmo, lime e mandarino sono contornati da note erbacee, il suo corpo acido, medio-pieno si presenta con una sfumatura di agrumi vivace, persistente e appetitosa. Molto apprezzati sono i frutti provenienti dalle prefetture di Wakayama, Yamagata, Kochi e Hyogo.

I diversi stili dei produttori di Yuzushu risaltano nei gusti del liquore che può presentarsi con lo stile gentile degli Yuzushi di Hiroshima o con quelli più forti di Okaya-



ma. Molto apprezzabile con acqua tonica, perfetto in miscelazione, lo Yuzushu è consumato anche caldo a una temperatura non superiore ai 45°.

Alessandro Palanca

RICETTE YUZUSHU



ABOUT MY GRANDMA di Christopher Rovella – FIB Piemonte

INGREDIENTI

- 45ml Bulleit Bourbon Whiskey
- 20ml sciroppo di burro salato al Vanilla Bourbon
- 15ml Akashi-Tai Yuzushu
- 5 gocce amaro Jefferson
- gocce di albume

Tecnica: dry shake-shake & strain Glass: coppetta. Garnish: crusta di zucchero vanigliato



NECTAR OF GOD di Paolo D'Amore – Bar Chic – Policoro (MT)

INGREDIENTI

- 4cl Akashi-Tai Yuzushu
- 2,5cl Mekhong Whiskey Roasted Corn Infused
- 2cl thai tea
- 1,5cl cardamomo syrup
- 1drop di riduzione di aceto balsamico

Tecnica: shake & double strain. Glass: Jingdezhen in ceramica. Garnish: foglia di yuzu essiccata

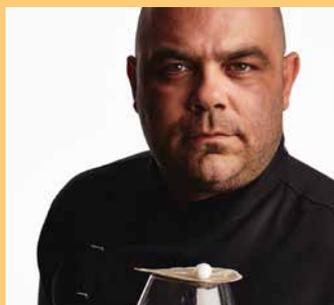


AJAX di Teo Stafforini – Radici – Pavia

INGREDIENTI

- 40ml Sake Daiginjo Suijyu Kubota
- 15 ml Acqua di Cedro Nardini
- 15 ml Yuzushu Kodakara o Choya
- 15 ml Marsala Vergine Vintage 2004 secco Francesco Intorcia
- 1 dash bergamot bitters Bob's

Tecnica: stir. Glass: coppetta. Garnish: fiori di zagara essiccati



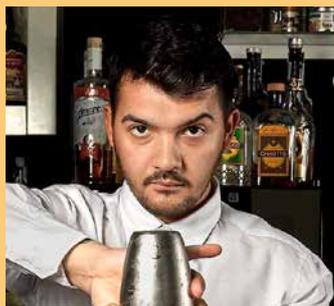
BAKENEK di Fabio Camboni – Kasa Incanto – Gaeta

INGREDIENTI

- 45ml Jinzu Gin
- 20ml Nigori Yuzushu
- 0,75ml liquore di mela Annurca
- 15ml succo fresco di cedro
- 10ml zucchero liquido
- 2 foglie fresche di shiso (rossa e verde)

Tecnica: shake & strain con le foglie fresche di shiso. Glass: coppetta.

Garnish: zest di cedro all'interno del cocktail.



ORIGAMI di Nicola Ruggiero – Katiuscia – Bari

INGREDIENTI

- 4cl Sakè Yuzu
- 2,5cl infuso di tè verde Matcha
- 1cl liquore al rabarbaro
- 2cl succo di lime
- 2cl zucchero
- 1bsp polvere di meringhe
- foglie di menta

Tecnica: shake & strain. Glass: tazza da tè. Garnish: origami con carta commestibile



KAMPAI di Vincenzo Civita – Picteau Lounge Lungarno Collection – Firenze

INGREDIENTI

- 25ml shrub di frutti rossi
- 25ml Yuzushu
- 30ml Tanqueray infuso allo shiso
- 5ml Campari Bitter
- 50ml centrifugato di ananas

Tecnica: shake & strain. Glass: highball. Garnish: frutti rossi e lime



PREMIO ALLA TRADIZIONE

A Putignano una gara per le scuole pugliesi di bartending

DI VIOLA VALENTINO FOTO DI SIMONE SANCHIONI

Putignano è una cittadina della ridente Valle d'Itria che negli ultimi anni è divenuta uno di quei luoghi che hanno fatto innamorare della Puglia milioni di turisti di tutto il mondo. Putignano è anche la sede del più antico carnevale europeo giunto quest'anno all'edizione numero 625. Tra le eccellen-

ze gastronomiche di una regione che ha fatto delle sue tradizioni un irresistibile richiamo turistico ci sono gli amari del Liquorificio Fiume. Biliq, Amarum e Amaro Pugliese sono brand familiari nel territorio, in particolare Amaro Pugliese che è presente da più di 50 anni sulle tavole delle famiglie pugliesi.



PUTIGNANO
 IN ALTO I
 PARTECIPANTI.
 QUI SOPRA IL
 PUBBLICO E, A
 SINISTRA, IL
 BACKSTAGE.

Gli amari stanno vivendo un momento molto importante nella spirit industry, sono molto vicini al bartending e si stanno mostrando sempre più eclettici e trasversali nelle preferenze dei consumatori. Con la sua gamma di amari il Liquorificio

Fiume ha iniziato un fitto programma di educational che negli ultimi due anni sta toccando diverse regioni del sud Italia.

Nell'ottica di questo programma il 25 marzo scorso si è tenuta una esclusiva cocktail competition riservata a una se-

150
1868-2018
VARNELLI

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

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE



COMPETITION

SOPRA E A SINISTRA CONCORRENTI DAVANTI ALLE MISTERY BOX. IN BASSO LA GIURIA E I PREMI.



lezione di scuole di bartending locali che hanno partecipato con dei singoli team di rappresentanza.

I team partecipanti erano composti da due bartender e da un team leader che ha presentato le ricette in concorso. Il concorso si è sviluppato su due prove, un signature drink e una mystery box. Il signature drink doveva essere ispirato a una qualsiasi idea, forma o concetto legato alle tradizionali espressioni artigianali pugliesi. La seconda ricetta è scaturita da una mystery box scelta tra le box preallestite.

Tutte le mystery box avevano ingredienti differenti eccezione fatta per gli amari Pugliese, Amarum e Biliq che erano la presenza costante. Il bartender designato ha avuto a disposizione 10' per

LE SCUOLE PARTECIPANTI E I LORO TEAM

Mix & Shake Bartending School Andria: Giovanni Zagaria, Vincenzo Civita, Fabio Roberto

Joe Bar Academy Monopoli (Ba): Alessandro Tropiano, Alessandro D'Alessio, Angelo Gentile

Namid Taranto: Francesco Brescia, Mauro Spadone, Alessandro Barrese

New Bar Concept Brindisi: Nunzio Pagliara, Antonio Consales, Giammarco Rizzello

FIB sezione Basilicata: Giuseppe Suriano, Giulio Bonafede, Salvatore Montemurro

Bar Project Bari: Vito Sportelli, Nicola Battista, Valentina Modugno

FBM Lecce: Antonio Suppressa, Danilo De Rinaldis, Pierluigi Carracchia

Flair Project Lecce: Luisa Paglialunga, Giovanni Maffeo, Fabrizio Muci



la composizione della ricetta mystery e 5' per l'esecuzione della stessa. Questa doveva essere compilata al momento e consegnata ai giudici. Dopo la consegna della ricetta il concorrente ha avuto a disposizione solo gli ingredienti scelti. Il mancato utilizzo degli ingredienti selezionati avrebbe comportato una penalità importante.

La Puglia, un concentrato di storia,

culture e bellezze paesaggistiche, custodisce nel territorio tanti materiali che nelle mani dell'uomo si trasformano in oggetti di uso domestico e in vere e proprie opere d'arte. Una tradizione secolare che racchiude in sé tutta la storia della regione e che ancora oggi vive tra le strade e i vicoli dei centri storici.

Importante risorsa economica, l'artigianato si è rafforzato nel tempo coniugando la tutela degli antichi mestieri con l'innovazione e l'internazionalizzazione. Ceramica, cartapesta, ricami, strumenti musicali, ferro battuto, vetri e mosaici sono solo alcune delle produzioni artigianali pugliesi, un universo vitale che rappresenta una risorsa culturale, turistica, occupazionale e creativa di grande rilievo. Con questi criteri le ricette signature sono state oggetto di attente ricerca, esecuzione e presentazione. Tradizionali cocci al posto del bicchiere, bar

GLI AMARI

AMARUM: nato nel 2008 Amarum è a base di Rum giamaicano nel quale vengono infuse 30 erbe aromatiche tra cui china, rabarbaro, cannella, assenzio, chiodi di garofano, menta, noci, queste ultime molto caratterizzanti. La teriaca subisce una macerazione di tre 3 mesi prima di essere torchiate a legno. ABV: 35%

AMARO PUGLIESE: nato nel 1967. Prodotto simbolo dell'azienda, Pugliese è a base di 40 erbe aromatiche (molte pugliesi), tra cui: china, rabarbaro, assenzio, menta, aloe, arancia dolce e amara, salvia, limone, carciofo, macerate tre mesi prima di essere torchiate a legno. ABV: 30%

BILIQ: premio packaging Agorà 2009 questo intrigante amaro ha una teriaca nella quale spiccano genziana, assenzio, china, arancia, limone, liquorizia, zenzero. ABV: 32%



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

-WIRED



Sipsmith London dry gin, la "Gin Renaissance" a Londra!

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

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

Grazie alla sapiente miscelazione delle dieci "botanicles" lasciate in macerazione per una notte intera nasce un London Dry Gin, superbamente liscio e pieno di carattere.

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

La rilevanza di questo Gin è avvalorata dai molteplici riconoscimenti ricevuti: con oltre 30 medaglie e importanti titoli tra i quali Top Trending Gin Brand nel 2016, 2015, 2014 e 2013.

Tra gli altri riconoscimenti, Sipsmith Gin si attesta al nono posto nella classifica mondiale di Drinks international 2018 sia tra i Best Selling Brands sia tra i Top Trending Brand.



BEVI RESPONSABILMENTE

— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM



COMPETITION

SOPRA A SINISTRA IL TEAM NEW BAR PROJECT; A DESTRA IL TEAM FLAIR PROJECT. QUI ACCANTO IL TEAM FBM. A DESTRA IL TEAM M&S BS. IN BASSO IL BACKSTAGE E A DESTRA IL TEAM JOE BAR ACADEMY.



coaster riccamente tessuti e ricamati a mano, preparazioni con ingredienti locali, ispirazioni tratte da racconti e ballate tradizionali, hanno caratterizzato le ricette signature che hanno inevitabilmente calamitato l'attenzione del pubblico presente.

La giuria era composta da Dario Gentile, Beverage Manager dell'incantevole e celebre luxury resort Borgo Egnazia, da Mauro De Giosa, bar manager della tenuta Relais & Chateaux Il Borro di Arezzo, del gruppo Ferragamo, e da Caterina Fiume, a capo del reparto ricerca e sviluppo dell'omonimo liquorificio. Gli sponsor tecnici sono stati Puro Ghiaccio e Bevande Futuriste.

Le classifiche distinte delle due prove hanno visto diversi picchi di eccellenza



PREMIAZIONE
 NELLA FOTO IN ALTO LA GURIA COMPOSTA (DA SINISTRA) DA DARIO GENTILE, CATERINA FIUME, MAURO DE GIOSA, FABIO BACCHI. A SINISTRA IL TEAM NAMID. NELLA FOTO SOPRA IL TEAM VINCITORE, MIX & SHAKE BARTENDING SCHOOL DI ANDRIA. QUI ACCANTO IL TEAM FIB.

tra le scuole. Se da una parte ha premeggiato chi ha saputo coniugare bene ricerca ed esecuzione, dall'altra hanno prevalso senso dell'improvvisazione e attitudine spontanea al gusto. Tuttavia il team vincitore doveva risultare dalla classifica combinata delle due prove e alla fine ha prevalso la Mix & Shake Bartending School di Andria, capitanata da Giovanni Zagaria con i bartender Vincenzo Civita e Fabio Roberto, sulla quale i giudici hanno espresso parere unanime. La loro ricetta



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



Il Pumo pugliese

FIUME BarTales

APULIAN
BITTERart
COCKTAIL COMPETITION

“Il Pumo Pugliese” è stata caratterizzata da una Vodka infusa con olio di oliva e da un cordiale di camomilla e polline di finocchio, presentata in un pumo, tipico contenitore di terracotta realizzato per l’occasione e con un video che mostrava la sua manifattura. Il pumo pugliese è un simbolo di artigianato e tradizione pugliesi. Un bocciolo di ceramica che simboleggia la purezza di un germoglio, la capacità di rigenerarsi, la fecondità e la ricchezza. Le boutique di oggettistica design espongono diversi esemplari di questi oggetti, dai più piccoli ai più grandi sempre finemente decorati a mano.

Ma l’aspetto più elettrizzante dell’evento è stato il caldo clima di partecipazione animato dagli studenti delle varie scuole al seguito dei team, che hanno supportato i propri rappresentanti con atmosfera da stadio. Un vincitore, sette secondi classificati a pari merito, una giornata di bartending divertente e formativo, un’azienda sempre più vicina ai professionisti pugliesi e non solo, sono stati gli aspetti caratterizzanti di una giornata di bartending da ricordare che ha già lanciato le basi per la prossima edizione.

Viola Valentino



LA RICETTA VINCENTE

IL PUMO PUGLIESE

INGREDIENTI

- 25ml Vodka di grano infusa all’olio di oliva
- 30ml Biliq
- 25ml cordiale di camomilla e polline di finocchio
- 10ml succo di limone
- 7ml di sherbet limone
- 3dash soluzione salina

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: pumo pugliese.

Guarnizione: no.

CENTO ANNI DA GIOVANI

Due patrimoni della liquoristica. Attualissimi

DI ALESSANDRO PALANCA

Per l'economia padovana il periodo tra le due guerre fu denso di trasformazioni non sempre positive, tuttavia tutte concorrenti a disegnare il futuro del territorio dopo il secondo conflitto mondiale.

La Fiera del 1919 fu per certi versi l'abbrivio di un lento ma deciso cambiamento. L'evento fu il punto di partenza di un progetto modernizzatore teso a rendere Padova una città al passo con i tempi anche dal punto di vista economico. La ripresa dell'economia favorì la costituzione dell'Unione degli Industriali della provincia, promossa in particolare da un abile e fortunato produttore di li-

quori, Silvio Barbieri. Proprio nella sua abitazione di via Rinaldi l'11 aprile 1922 fu organizzata la riunione fondativa.

Articolata in diciotto sezioni merceologiche, la prima Fiera dei Campioni si svolse dal 10 al 30 giugno del 1919. Data la sua grandezza fu costretta a dividersi in tre siti distinti che ospitavano diverse sezioni merceologiche. Nella centralissima Sala della Ragione, a ridosso del Municipio, trovarono spazio le manifatture "leggere" tra cui l'alimentazione. Il successo arrivò alla manifestazione fieristica che potette contare su oltre 600 aziende presenti alla rassegna, di cui 21 straniere. In questo contesto la Distilleria Barbieri di



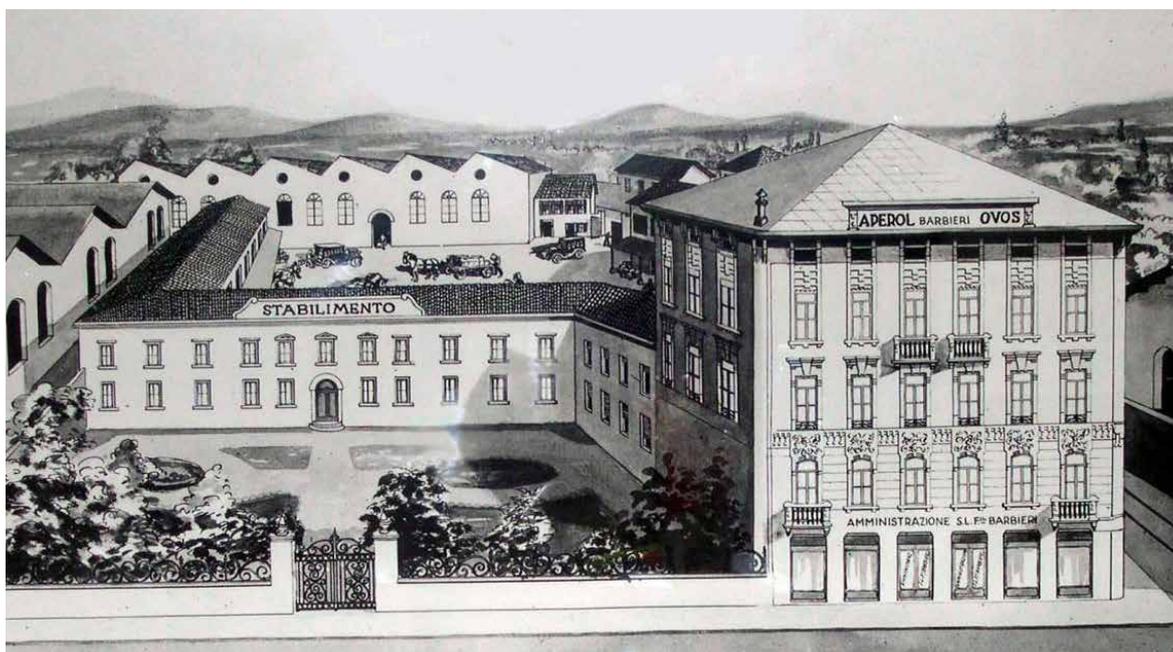


Padova presentò ufficialmente un liquore di colore arancione e dal sapore dolce amaro, l'Aperol, a bassa gradazione (11°), in una bottiglia dai sinuosi tratti liberty.

La ditta Fratelli Barbieri, formata da Silvio, Presidente dell'Associazione Calcio

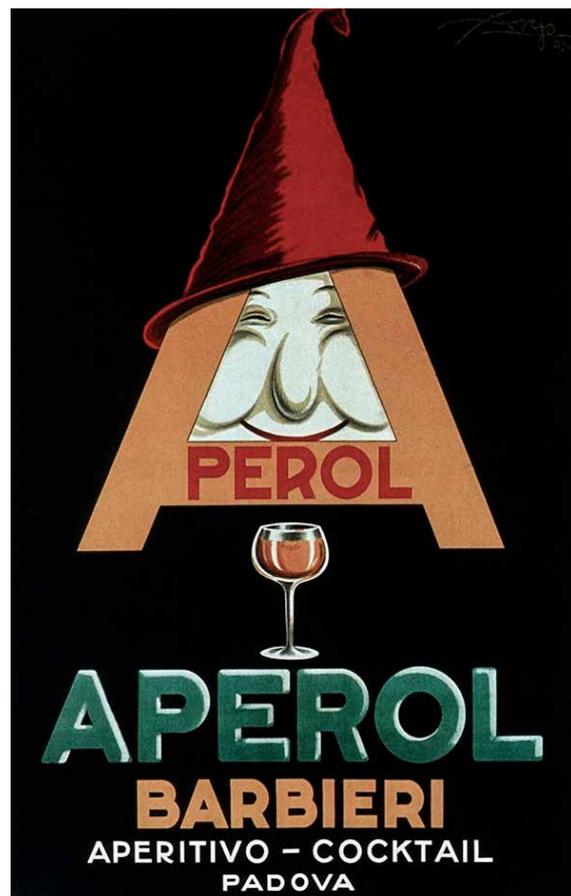
Padova nella stagione 1928-29, e Luigi Barbieri, fu registrata il 9 giugno 1915 alla Camera di commercio di Padova. I due fratelli versarono un capitale di sei-mila lire. La firma dei due fratelli, però, ha una data successiva: 28 settembre

APERITIVI
 QUI SOPRA IL
 POSTER
 PUBBLICITARIO
 DELL'APEROL
 CON BRIGITTE
 BARDOT.
 IN BASSO LA
 FABBRICA
 APEROL E,
 NELLA PAGINA
 A SINISTRA,
 UNA
 PUBBLICITÀ SU
 UN TRAM.



PUBBLICITÀ

AFFIANCO, IL
POSTER
APEROL CON
TINO
BUAZZELLI;
A DESTRA IL
POSTER
DELL'APEROL
DEL 1923.



1917. Silvio e Luigi erano gli eredi di quel Giuseppe Barbieri che aveva fondato un'azienda liquoristica. La carta intestata

che i fratelli depositarono alla Camera di commercio recitava: "Aperol Barbieri Aperitivo speciale" e un po' più in basso uno stemma dei Savoia sovrastava un cartiglio con la dicitura: "Brevetto della Real Casa". La ricetta era stata messa a punto tra gli anni 1912

e 1919, ma l'azienda era già nota per il liquore all'uovo OVOS.

Nel corso del '900 l'industria liquoristica padovana si sarebbe fatta conoscere con una serie di liquori destinati a

divenire famosi in tutto il mondo. L'Aperol originale era ottenuto con una infusione in alcol di arancia, genziana, rabarbaro e altre erbe, "regolatore della digestione e contro le influenze".

Aperol Barbieri nasceva in dichiarata competizione con il quasi omologo milanese Aperitivo Aperial, prodotto dallo stabilimento farmaceutico Bertelli. Il Nome Aperol fu ideato da Silvio Barbieri che in Francia udiva il tipico slang d'oltralpe per l'aperitivo "aperò" al quale aggiunse semplicemente una I. Il neonato aperitivo sarebbe stato protagonista di importanti campagne pubblicitarie. Negli anni Venti i poster, oggi ricercati dai collezionisti, appesi all'interno dei bar e la campagna dedicata agli sportivi puntando sul basso contenuto alcolico.

Durante gli anni Sessanta Aperol era una star del programma Carosello, che

Aperol Barbieri nasceva in competizione con Aperitivo Aperial, aperitivo quasi omologo



EDINBURGH GIN DISTILLERY

SITUATA NEL CUORE DELLA CAPITALE SCOZZESE



BEVI RESPONSABILMENTE

ORIGINAL

SEASIDE

CANNONBALL

TIPICAMENTE SCOZZESE
RINFRESCANTE 43°

MINERALE E IODATO
L'ESSENZA DELLA COSTA 43°

DECISO E PUNGENTE
DOPPIO GINEPRO 57,2°



APEROL
LA PUBBLICITÀ
DEL 2005.

contribuì alla diffusione della bevanda in tutto il paese. Le molte imitazioni furono oggetto di cause legali. Come quelle contro i prodotti Aper, Aperold, Old Aper. Nella pubblicità “Lo smemorato” l’attore Tino Buazzelli si portava una mano alla fronte e diceva “Ah, Aperol!”.

La strategia comunicativa di Aperol cambiò negli anni Ottanta. Apparve la “ragazza Aperol”, l’attrice Holly Higgins che si tirava su la minigonna per raggiungere in moto gli amici in un bar di Miami, mentre diceva: «Non so voi, ma io bevo Aperol».

Nato come una cenerentola della liquoristica Aperol sarebbe divenuto un re della liquoristica come testimoniano oggi le sue performance sul mercato globale. L’associazione tra Aperol e Spritz, drink con il quale oggi molti bartender si rapportano come degli obiettori di coscienza, nacque negli anni ’50. Alla fine degli anni ’80 Aperol focalizzò la comunicazione su Aperol Spritz. Del 2005 la pubblicità in cui la modella sfila su un percorso creato con i tavoli di bar per portare l’Aperol Spritz ai clienti. Il closing finale “Happy Spritz, Happy Aperol” punta sul popolarissimo aperitivo di successo ormai associato ad Aperol. Nel 2010 Aperol, ormai prodotto di punta del Gruppo Campari, apparve tra gli sponsor del Campionato del Mondo di MotoGP.

Nel 1991 la distilleria Barbieri fu acquistata dalla Barbero 1891, a sua volta acquistata dal Gruppo Campari nel dicembre 2003.

Ai suoi esordi Aperol dovette sostenere la concorrenza di Select, prodotto aperitivo lanciato dall’azienda veneziana Fratelli Pilla. I bolognesi Mario e Vittorio Stauroforo Pilla registrano la società il 19 luglio 1919, insieme a un terzo socio, Aldo Jesrum, industriale altisonante dell’imprenditoria veneziana di allora. Aldo Jesrum fu presto sostituito da un personaggio ancor più prestigioso, Gian Carlo Stucky, proprietario del gigantesco mulino industriale sull’isola della Giudecca, oggi sede di un albergo.

Il marchio dell’aperitivo Select venne depositato nel 1920. Non si è mai saputo con certezza se la produzione di Select cominciò subito nella sede veneziana della Pilla, che nella ragione sociale recitava “fabbricazione e commercio di liquori, sciroppi, vermouth, distillazione

1890



GAMONDI
VERMOUTH LAB



06

MAGGIO

TORINO

MUSEO LAVAZZA

GAMONDI VERMOUTH LAB
MASTERCLASS EXPERIENCE
COFFEE LAB EXPERIENCE
PROFESSIONISTI LAVAZZA

21

MAGGIO

ROMA

ALL'ORO RESTAURANT

GAMONDI VERMOUTH LAB
MASTERCLASS EXPERIENCE

27

MAGGIO

RICCIONE

PEPPER RICCIONE

GAMONDI VERMOUTH LAB
MASTERCLASS EXPERIENCE
PEPPER CUP COCKTAIL
COMPETITION | 20 BARTENDER

1890



GAMONDI

TOCCASANA
Carboni Magro

MUSEO
LAVAZZA

ALL'ORO
RESTAURANT

BarTales

PEPPER
RICCIONE

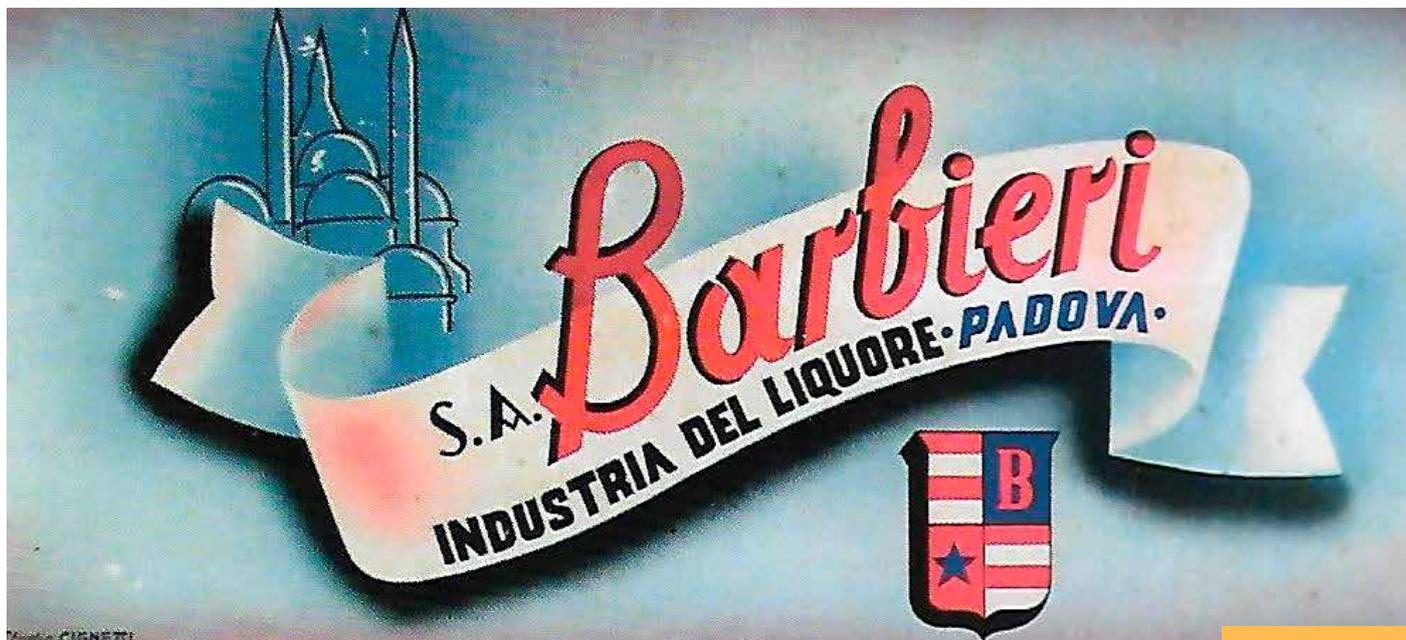


ALKEMIST

—
DISTALLATO
SOLO 12 VOLTE
ALL'ANNO
NELLE NOTTI
DI LUNA PIENA
—



— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM



PUBBLICITÀ
 A SINISTRA IL
 POSTER
 PUBBLICITARIO
 DELL'APEROL
 DEL 1963, A
 DESTRA
 QUELLO DEL
 1951.



vinacce per produzione acquavite, lavorazione dei relativi sottoprodotti” oppure se arrivò in dote più tardi, con l’acquisizione della Piavel di San Donà di

Piave, in provincia di Venezia, avvenuta il 23 aprile 1923. Nel marzo 1934 sia la sede amministrativa che gli impianti furono trasferiti nella zona industriale di Marghera.

Nel 1935 l’azienda si trovò al centro di un caso dai risvolti politici. Era l’anno in cui la Società delle Nazioni decretò un embargo economico verso l’Italia mussoliniana che aveva invaso l’Etiopia. In tutta risposta il già Duce Benito Mussolini decretò un programma autarchico che proibiva l’uso di tutto ciò che era straniero in Italia, compresi nomi e termini di chiara derivazione estera. Con una lettera data 25 novembre 1935 inviata al Prefetto di Venezia, l’azienda produttrice comunicò che SELECT non era un nome straniero, bensì l’acronimo di «Stabilimento Enologico Liquori E Cremore Tartaro» che



APERITIVI
 IN ALTO LA
 BOTTIGLIA
 SELECT E, QUI
 SOPRA, LE
 BOTTIGLIE
 MATTOTTI DI
 APEROL.

a San Donà di Piave produceva questo aperitivo in questione. Non si sa con certezza se questa affermazione fosse vera, oppure un'abile stratagemma per aggirare il problema. In ogni caso, con una seconda lettera datata settembre 1936, l'azienda comunicò al Prefetto di Venezia quanto segue: «Non risulta che i prodotti S.E.L.E.C.T. abbiano subito, durante il periodo delle sanzioni, alcuna diminuzione di vendita per eventuale ostracismo, causato dalla affinità del nome del prodotto con vocaboli stranieri».

La seconda guerra mondiale causò una inevitabile crisi e nel 1944 lo stabilimento Pilla fu distrutto in seguito ad un bombardamento. L'azienda si trasferì sull'isola di Murano in fundamenta

da Mula, poi in fundamenta Serenella. Il nuovo stabilimento possedeva una fornace per la produzione interna delle bottiglie. A queste si aggiungevano i pregiati bicchieri per le confezioni regalo. Nel 1953 subentrò in Pilla l'imprenditore bolognese Ferdinando Gazzoni Frascara. Tre anni dopo l'azienda abbandonò Murano per trasferirsi a Castel Maggiore, vicino Bologna. Oggi Select, la cui ricetta è frutto di 30 erbe selezionate e miscelate tra loro, è un brand in orbita gruppo Montenegro.

Quest'anno Aperol compie cento anni, Select li compirà l'anno prossimo. Due patrimoni della liquoristica italiana più attuali che mai.

Alessandro Palanca

Simply Squeeze
REAL
 COCKTAIL INGREDIENTS®



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

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

www.realingredients.com



ECCELLENZE D'ITALIA

Premio ai bartender che hanno fatto dell'italianità una bandiera nel mondo

DI GIULIA ARSELLI FOTO DI MASSIMILIANO MORANDI

Firenze, XIII sec. Il crescente sviluppo economico attraeva folle di diseredati in cerca di lavoro che non trovando asilo nel centro della città si accampavano in borghi miserabili e malsani. Al loro sostegno si dedicarono nuovi ordini mendicanti. I domenicani si stabilirono presso la chiesa di Santa Maria delle Vigne che, a metà del Trecento, fu ricostruita e prese il nome di Santa Maria Novella.

Nell'ordinaria legislazione dell'ordine domenicano di Santa Maria Novella non

era prevista la figura di aromataro e farmacista. Tuttavia, nel 1609, si registra la presenza di un frate aromataro per le necessità del convento, e nel 1612 l'Officina farmaceutica apriva i propri servizi anche al pubblico.

Per comprendere la nascita e l'importante sviluppo dell'Officina farmaceutica in Santa Maria Novella, bisogna tenere presente che le scelte dei domenicani furono influenzate e orientate dall'azione di Cosimo I de' Medici e dei suoi successori



EVENTI
 NELLA FOTO IN
 ALTO, I
 PARTECIPANTI.
 QUI SOPRA
 GIORGIO FADDA
 (AL CENTRO).

verso gli interessi scientifici.

Come soprintendente alle attività dell'Officina fu chiamato un noto speziale fiorentino, affiancato dal 1613 dal domenicano Angiolo Marchissi. Questi ricoprì le funzioni di speziale del convento dal 1618 al 1659, fu studioso e sperimentatore negli studi alchemici, attivo durante la grave epidemia di peste del 1630-31 e in ottimi rapporti con i Medici.

La fama della farmacia di Santa Maria Novella si diffuse rapidamente oltre i

confini del Granducato. Da allora l'Officina Profumo – Farmaceutica di Santa Maria Novella ha continuato e intensificato i suoi studi e produzioni sino ad arrivare ai giorni nostri.

Firenze XXI secolo. Sono passati tanti anni da quando Danilo Bellucci creò Order of Merit, premio da conferire ai bartender che nella loro carriera si sono particolarmente distinti per la loro professionalità, classe, eleganza e per aver dato lustro a questo mestiere nobile e delicato. Il 18



ORDER OF MERIT

NELLA FOTO IN ALTO, DANILO BELLUCCI (A SINISTRA) E PIERO LUXARDO. A DESTRA, DANILO BELLUCCI CON PATRIZIA BERETTA. QUI ACCANTO LA LOCATION.



I PREMIATI 2019

ALAN ARRIGO Cantinetta Antinori – Montecarlo – Monaco

WALTER BOLZONELLA Hotel Cipriani – Venezia Italia

CARLO CARLINO Hotel Villa San Michele – Fiesole (FI) – Italia

GIORGIA CREA Global Brand Ambassador – Miami – U.S.A.

MARIO DA COMO Badrutt's Palace Hotel - St. Moritz – Svizzera

LUCA DI FRANCIA The Westin Excelsior Rome – Roma – Italia

GIORGIO FADDA Vice President I.B.A. – Dro (TN) – Italia

CARMINE FERRARO Da Caio Bar – The George Hotel Design – Hamburg – Germania

CARLO PASCU Park Hyatt Mallorca – Mallorca – Spagna

LUCA PICCHI Gilli 1733 – Firenze – Italia

MICHELE VENTURINI Cahoots – Londra – U.K.

VINCENZO ZAGARIA Il Baretto al Baglioni – Milano – Italia

LEONARDO ZANINI Bar Vendôme Hotel Ritz – Parigi – Francia

marzo scorso, nella medesima e intatta splendida cornice dell'Antica Officina Profumo – Farmaceutica Santa Maria Novella, uno speciale riconoscimento è stato conferito ai professionisti del bartending che hanno fatto dell'italianità la bandiera da portare come elemento distintivo nel loro posto di lavoro, ricoprendo ruoli di prestigio con onore e merito.

L'evento è iniziato nel pomeriggio con un interessante "Viaggio... nei Profumi" a cura di Francesco Morgnenni, maestro farmacista di Antica Officina Profumo – Farmaceutica Santa Maria Novella, ed è proseguito con una presentazione del "cibo degli Dei" fatta da Alessio Tessieri, con un percorso di assaggio del suo Nolya Cioccolato Coltivato. La cerimonia è poi proseguita con la cena di gala al ristorante Flora e Fauno dell'hotel Ville sull'Arno, preceduta da un elegante aperitivo di Caviale Calvisius e Champagne Frerejean Frères e poi tutti al Dante Bar dello stesso hotel.

Extraordinary spirits since 1779.



B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —



EVENTI

QUI ACCANTO, VALTER BOLZONELLA (A SINISTRA) E MARIO DA CUOMO.



Order of Merit si è ormai consolidato come uno dei premi più prestigiosi del panorama del bartending professionale italiano, grazie anche alla collaborazione di un pool di aziende da sempre vicino a questo mestiere: F.lli Branca, Bonaventura Mascho Puro Gin, Caffo Amaro del Capo, Campari Group, Compagnia dei Caraibi, Consorzio Asti D.O.C.G., DiWine, Enoglam, Giardini d'Amore, Grey Goose, Luxardo, Montenegro Group, Poli.

Giulia Arselli



ALBO D'ORO ORDER OF MERIT

**GUIDO ANGELINI
LUIGI PARENTI
PIERINO DELL'AVO
UMBERTO CASELLI
FABIO BACCHI
EZIO FALCONI
LUCA COSLOVICH
MAURIZIO DI MAGGIO
MICHELE FIORDOLIVA
DANILO POZON
LUCA RAPETTI
MARIANTONIETTA VARAMO**



—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—

TUTTA COLPA DI HOUELLEBECQ

E dell'inconfondibile, persistente sentore di creosoto

DI PINO PERRONE

Michel Houellebecq è senza dubbio uno scrittore che fa discutere. È sulla bocca di molti, anche di coloro che hanno letto poco o nulla della sua opera. La sua scrittura cinica, fortemente critica, oltraggiosa, dissacrante, anticonformista, senza freni inibitori e censure di sorta, talvolta ritenuta eccessiva, è quello che lo fa apprezzare a tanti ed è ciò che lo fa amare al sottoscritto. Se poi l'autore abbia anche capacità divinatorie, di anti-

cipare eventi del futuro, è argomento che mi interessa poco.

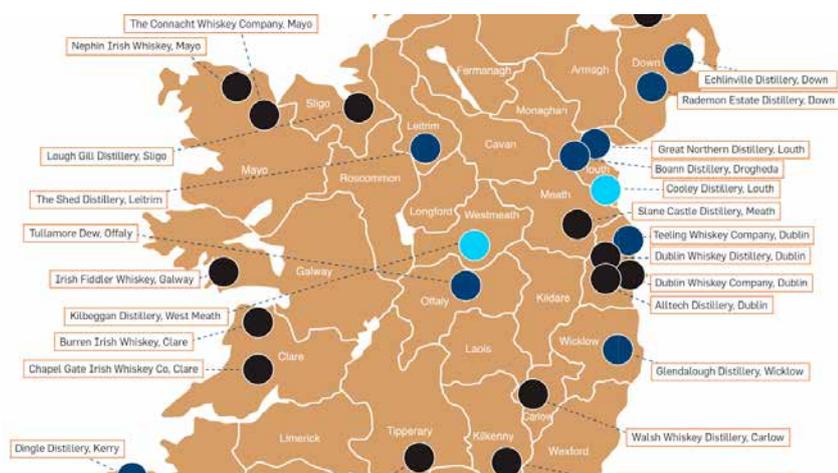
Sono incappato nel narratore francese tardivamente, seguendo un progetto circa gli scrittori che avevano citato uno specifico Whiskey single malt in letteratura, il "Lagavulin" per l'esattezza. Houellebecq lo fa e alla sua maniera, dirompente a voler essere cauti, nel romanzo "La carta e il territorio" del 2010, vincitore del massimo premio letterario francese, il Goncourt.



Di Michel Thomas, questo è il suo vero cognome, ho letto tutto il pubblicato in italiano e l'ho fatto con immenso piacere e godimento. Durante la lettura di "Sottomissione", mi aveva incuriosito il personaggio del protagonista, i libri di Houellebecq non si discostano molto fra loro, hanno i cosiddetti "stilemi" che fanno la grande differenza fra artista e artista, cioè la loro riconoscibilità.

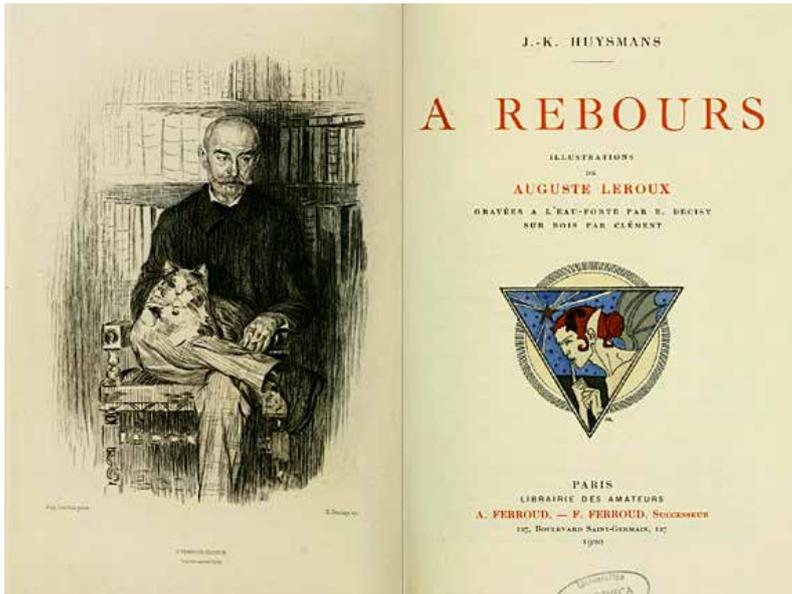
Francois, è un quarantenne nichilista, professore universitario della Sorbona e grande esperto dello scrittore francese Joris-Karl Huysmans al punto tale che gli sarà commissionata la cura del volume della sua opera completa per la Bibliothèque de la Pléiade, tuttora, nella realtà dei fatti, una lacuna di questo progetto editoriale francese. Tanta devozione e passione per lo scrittore è espressa nel romanzo in maniera tale da risultare evidente che è la stessa che prova Houellebecq medesimo. È incisivo fin dall'inizio del testo che comincia così: «Per tutti gli anni della mia triste giovinezza, Huysmans è stato per me un compagno, un amico fedele; non ho mai dubitato di lui, non sono mai stato tentato di abbandonarlo o di orientarmi verso un altro soggetto».

Sfogliando il libro mi sono sentito imperfetto quanto la Pléiade, dal momento che dell'autore non avevo ancora letto nulla, e il sapere d'essere in cotanta carente compagnia mi ha fatto sentire meno in colpa. Ho rimediato celermente acquistando il suo romanzo più celebrato, "A Rebours", tradotto in italiano con il titolo di "Controcorrente" o "A ritroso", e pubblicato per la prima volta in Francia nel lontano maggio del 1884. Narra la storia di un uomo, Jean Des Esseintes, un giovane aristocratico, che deluso dalla



vita frivola e mondana dei coetanei, decide di abbandonare Parigi e ogni contatto con la società, rifugiarsi in campagna e lì, evitando al minimo anche il contatto con i suoi domestici, trascorrere l'agognata solitudine, come fosse un eremita o un certosino, dedicandosi alle sue passio-

LETTERATURA
 IN ALTO LO
 SCRITTORE
 MICHEL
 HOUELLEBECQ.
 AL CENTRO
 UNA MAPPA
 DELLE
 DISTILLERIE
 IRLANDESI.



MATERIE
 IN ALTO IL
 LIBRO
 HUYSMANS A
 REBOURS.
 QUI SOPRA
 TRONCHI DI
 FAGGIO.
 IN BASSO IL
 CREOSOTO.



ni e alle sue crescenti nevrosi. E quanto meglio, dopo tale lettura, si comprende la narrativa di Houellebecq. È del resto un processo che accade normalmente fra chi legge dei libri, l'essere stimolato ad andare a cercarne un altro, di un diverso autore richiamato dalla lettura del momento.

Ma cambiamo repentinamente argomento per parlare del creosoto, e chi avrà pazienza capirà la ragione che unisce i due ragionamenti. Chi di noi non ha memoria del sentore di creosoto? Basta aver atteso un treno in una banchina per rammentarselo. Adesso si usa meno a causa della sua tossicità, ma è stato lungamente adoperato per impregnare le traverse di legno che dividono i binari dei treni e farle resistere alle intemperie. È un prodotto derivante dalla distillazione del legno di faggio. Questo liquido incolore e poco solubile in acqua è composto per più della sua metà da fenoli chiamati guaiacolo e creosolo. Tuttora è utilizzato nella medicina dentistica quale disinfettante nelle otturazioni provvisorie. Un sentore che chi ama i Whiskey torbati dovrebbe certamente conoscere. Accingendosi a descrivere gli aromi riscontrati in questi distillati ad alto contenuto di fenoli, si utilizzano termini del tipo: medicinale, farmaceutico, disinfettante, o quello che si sente dal dentista. Pertanto l'aroma di medicinale dei torbati e il creosoto, con il suo guaiacolo, sono strettamente legati fra loro.

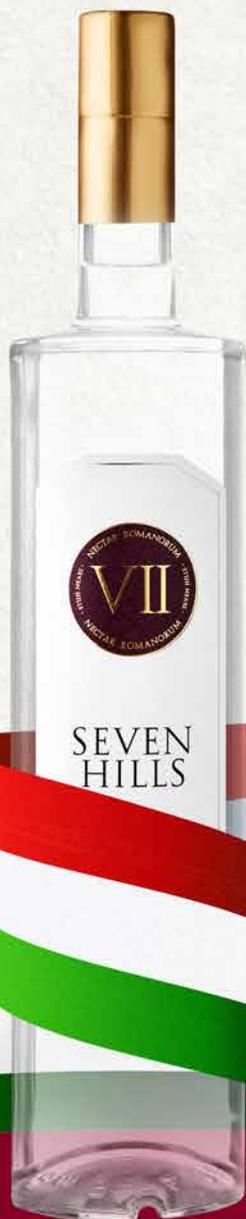
Era una cosa a me nota, come quella che sto per svelare. Avevo più che un sospetto, in sincerità quasi la certezza, che fosse così, e con la testimonianza scovata questa certezza è divenuta concreta e più databile. Nel libro "Controcorrente" Huysmans parla del creosoto in un im-



SEVEN HILLS

ITALIAN DRY GIN

Spirito Italiano



BERE RESPONSABILMENTE

distribuito da

PALLINI

#VIIHILLSGIN #SPIRITOITALIANO #VIIHILLS.CO.UK

VERMOUTH

Tomaso Agnini



Due anime, un solo spirito.

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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



Vermouth al Mallo di Noce

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





portantissimo passaggio che cita l'Irish Whiskey. Pertanto Huysmans ci è testimone che un tempo i Whiskey irlandesi fossero anche torbati. Passando dalla letteratura al cinema, un dubbio ci affligge e sul quale Peter O'Toole porterà il segreto nella tomba. Neanche lui era infatti a conoscenza se fosse nato a Leeds in Inghilterra o nella regione del Connemara, contea irlandese di Galway. Gli abitanti di quest'ultima zona, un tempo dimora della tribù dei Conmhaicne del mare dalla quale deriva il suo nome, ben conoscono il rude paesaggio distinto da valli con bassa vegetazione e morbide colline, ma soprattutto dalle onnipresenti torbiere presenti vicino a zone umide.

La cosa non stupisce se teniamo presente che il 3% delle terre emerse e il 60% delle zone umide della superficie della Terra è costituita da questi ambienti di depressione del suolo. Ci troviamo all'estremo ovest dell'Irlanda, in una contea che si affaccia nell'oceano.

Spostandosi nell'entroterra, giusto nel cuore dell'Irlanda, a metà strada fra Galway e Dublino, si incontra la distilleria

di Kilbeggan. È stata fondata nel 1757, la più antica distilleria d'Irlanda, e la copia della licenza troneggia su un muro interno della distilleria. Come quasi la totalità delle distillerie irlandesi, subì le conseguenze della grave crisi economica a cavallo fra il 1920 e il 1930. A questa seguì la chiusura, e poi la definitiva dismissione nel 1957. Oggi è un museo cittadino.

Nel 2007 la distilleria Cooley, che aveva utilizzato i vecchi magazzini della Kilbeggan per maturare i propri Whiskey, acquistò la licenza dismessa. Fu costruita una nuova distilleria che iniziò l'attività con uno dei due alambicchi storici, un ex Tullamore Distillery costruito a inizio 1800, uno dei più antichi del mondo in funzione. Tre anni dopo furono inserite una vasca di macerazione e una di fermentazione, così da rendere la nuova distilleria completamente auto-

*Huysman,
parlando
del creosoto,
testimonia che un
tempo i Whiskey
irlandesi fossero
anche torbati*



DISTILLERIE
 IN ALTO LA
 COOLEY.
 AL CENTRO LA
 KILBEGGAN.
 QUI SOPRA
 JOHN TEELING.

noma. Oggi è sede della Kilbeggan Distilling Company che ha inglobato la Cooley Distillery.

Continuando ad attraversare l'Irlanda verso l'omonima penisola di Cooley si giunge nel luogo dove si produce ancora

l'unico Whiskey torbato dell'isola, superstite dell'usanza di un tempo andato. Nella distilleria di Cooley si produce e si matura il Whiskey Connemara. Cooley Distillery fu fondata nel 1987 dal visionario John Teeling, nel luogo di una vecchia fabbrica di alcool in disuso. La nascita della Cooley, nelle sue intenzioni, aveva lo scopo di contrastare la grande corporazione della Irish Distillery che era in mano straniera. Con l'acquisizione della stessa da parte di Beam-Suntory, il suo sogno svanì.

Per la produzione del Connemara non si intaccano le riserve torbiere dell'isola in quanto viene acquistato il malto scozzese già torbato. A questo se ne aggiunge altro non torbato prodotto dalla distilleria. Ciò consente di mediare la torbatura iniziale portandola a livelli intermedi attorno ai 13/14 ppm. Quest'ultima sigla è l'acronimo di "parti per milione" e misura la presenza dei fenoli, responsabili dei sentori affumicati. Il Whiskey è distillato due volte tramite alambicchi discontinui, invecchiando successivamente in botti ex Bourbon. Nella versione Original, senza indicazione di età, sono presenti, blendati fra loro, Whiskey di 4 anni per dare vitalità, di 8 anni per fornire la profondità, e di 6 per unire assieme i due precedenti. Se scrutiamo attentamente le note degustative del prodotto, si legge apertamente di alcuni sentori a noi noti. Si parla di aromi che ci ricordano gocce di cioccolata, lo zucchero e il creosoto.

I Whiskey irlandesi storicamente descritti quali prodotti esclusivamente morbidi, rotondi e affatto torbati, sono un luogo comune da sfatare. Di questo non avevamo dubbi. Adesso, grazie a Huisman, ne siamo certi. E tutto per colpa di Houellebecq.

Pino Perrone



MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall_US

Visit our new website! www.finestcall.com

BEVI RESPONSABILMENTE

LA STRANA COPPIA

“Matrimoni” misti: nel food cresce l’abbinamento luxury

DI VALENTINA RIZZI

Passata la Manica, nel regno dove la ristorazione vive un altro concetto, nascono le idee più innovative, più bizzarre e decisamente creative. I mixologist si sono addentrati in uno dei mondi più discussi: il food pairing. C’è chi segue le classiche regole e non distoglie lo sguardo da esse e chi invece le stravolge.

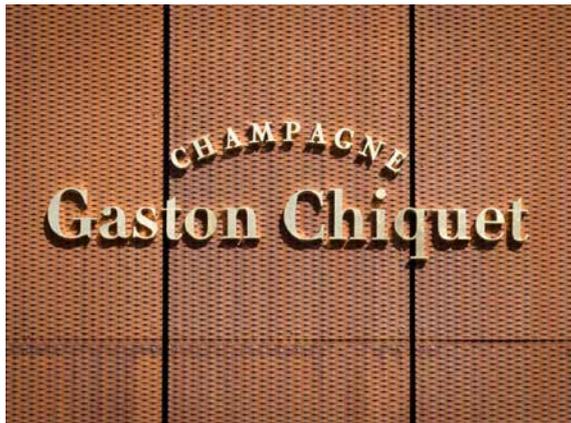
Nasce a Londra il primo “matrimonio” bizzarro tra un hamburger e un’aragosta. Una combinazione di street e luxury food. Dato il via a questa nuova tendenza, di pari passo nasce il concetto di Champagne Bar.



Nella piazza Londra non si servono più caviale e Champagne, ma Hot Dog Gourmet o Pop Hot Dogs. Snaturata completamente la tradizione, vi consiglio di sedervi ad un tavolino di questi luxury food bar, aprire il menù del vino ed accorgervi che la selezione è sorprendente. Una selezione di Champagne delle migliori maison francesi, qualcuna più conosciuta e qualcuna meno, ma tutte di grande livello.

Le maison hanno sposato questa bizzarra idea e hanno deciso di inserire nelle loro etichette il nome stesso di questi piccoli luxury food. Cinque sono i tipi di “Champagne” che vengono serviti. Ognuno proveniente da una zona diversa del mondo, ognuno rappresentativo del suo terroir. I menù sono un viaggio di sapori dalla Francia alla Spagna. La sorpresa:





bollicine di alta qualità ma non necessariamente solo francesi; in basso, c'è sempre la chicca che non ti aspetti.

Snaturata la tradizione degli abbinamenti ma mantenuta quella di regola accademica, seduta a uno di questi tavolini decido di ordinare Gaston Chiquet intramontabile bollicina francese che non delude mai: l'abbinamento consigliato è allettante.

Maison nata nel 1746 da Nicolas Chiquet e mantenuta da otto generazioni, con i suoi 23 ettari di vigneto occupa il cuore della Champagne. Da Ay a Hautvillers le particelle di terreno sono coltivate in modo specifico, ognuna di esse occupa un uvaggio diverso in base alle caratteristiche del terreno. Lo Chardonnay rappresenta il 40% delle uve bianche utilizzate per la pro-



duzione, viene coltivato a Dizy, Hautvillers e Ay. Poi il Pinot Noir della Vallée de la Marne e il Pinot Meunier.

L'obiettivo dell'attuale generazione di Chiquet è di garantire le esigenze di qualità di cui sono eredi. Le tecniche migliona-

MAISON
IN ALTO
NICOLAS,
MARION E
ANTOINE.
AL CENTRO
MONTAGNE DE
REIMS.
QUI SOPRA
VIGNETI
CHIQUET.

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



the
bitter dose
for a perfect
Cocktail

distribuito da onestigroup.com



no ma la tradizione rimane; RM (Récoltant Manipulant) elaborano il loro Champagne solo con uve dei loro vigneti.

Gaston Chiquet, Sélèction Cuvée Brut 2015

70% Pinot Meunier, 22% Chardonnay e 8% Pinot Noir. Uve provenienti dalle particelle di Hautvillers, Crugny e Nanteuil-la-Forêt, coltivate su un suolo di argilla e calcare su gesso di belemnite quadrata. Questa varietà di gesso immagazzina e irradia calore solare, massimizza il drenaggio dell'acqua in eccesso e mantiene l'umidità in estate. Caratteristica singola ma di grande utilità per la coltivazione delle uve e il loro mantenimento. Età media dei vigneti 25 anni. Vinificazione parcellare con decantazione statica dalle 12 alle 16 ore, fermentazione alcolica e malolattica con stabilizzazione a freddo in vasche di piccole dimensioni a temperatura controllata dai 4 ai 7 mesi dalla vendemmia. Maturazione ed affinamento da 1 anno e mezzo fino a 2 anni sulle fecce. Il processo rigoroso ed attento in ogni sua parte regala un vino di grande qualità. Dal suo colore giallo paglierino con sfumature dorate, un perlage fine ed elegante, ci si aspetta già di sorseggiare un vino delicato, morbido e per niente spigoloso. Espressivo già al naso, regala note fruttate che ricordano



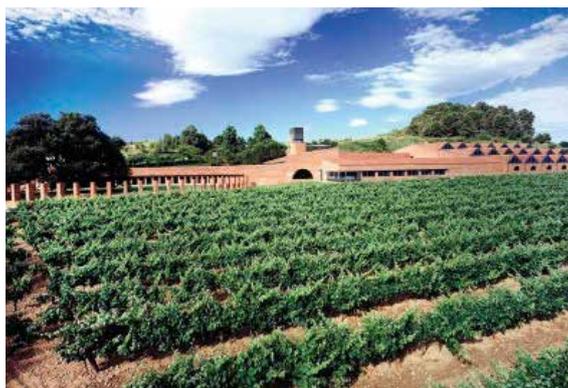
PRODUTTORI
NICOLAS E
ANTOINE
CHIQUET.

gli agrumi, fresco ed armonioso nelle sue sfumature. Ci regala un sorso altrettanto fresco e pulito. La presenza del Pinot Meunier è tutta qua, mantiene la sua nota agrumata e la sua eleganza, un'acidità ben equilibrata che fa vibrare le nostre papille gustative ma che richiama un altro sorso ancora, finale decisamente lungo. Una bolicina assolutamente in grado di bilanciare ed esaltare quelle che possono essere le diverse combinazioni di salse piccanti, bacon croccante, dolcezza della carne e succulenza del piatto in toto. Nel nostro caso, perfetto nella sua bizzarra combinazione con un pop dog o un gourmet hot dog. Vi



MAISON

I VIGNETI DI BODEGA RAVENTÓS I BLANC.



sembrerà davvero blasfemo abbinare una così elegante e raffinata bevanda come lo Champagne a un dozzinale piatto come l'hot dog, ma vi garantisco, l'esplosione di sapori e la capacità delle bollicine di esaltare una parte del piatto e smorzarne un'altra, lo rende un'esperienza da prova-

*Sembrerà
blasfemo abbinare
lo Champagne
all'hot dog.
Eppure le
bollicine esaltano
questo connubio*

re. Non solo l'esperienza culinaria ma anche quella culturale. Solo qui ho avuto l'occasione di conoscere ed apprezzare la bollicina spagnola. Non pensate subito al Cava, c'è molto di più. Reventòs, Catalogna; cinque secoli di viticoltura, tradizione e famiglia. È una del-

le tradizioni viticole più longeve al mondo, 21 generazioni che si susseguono e che si tramandano. La fattoria di famiglia nasce nel 1497 da 90 ettari di viti e foreste. Oggi

sono 44 gli ettari rimanenti che Reventòs coltiva in biodinamica. Reventòs Fatjò, dopo un viaggio in Champagne, produsse il suo primo spumante a rifermentazione in bottiglia nel 1872. Poi, nel 1888 Reventòs stabilì la miscela dello spumante del Penedès con sole uve autoctone: Macabeo, Xarel-lo e Parellada. Una fattoria 100% biodinamica. Questo fermo impegno è ciò che gli consente di mantenere e rafforzare l'essenza del loro suolo per la creazione di vini unici. Con la creazione della Denominazione Cuenca del Rio Anoia, Reventòs rivendica l'immenso potenziale del terroir. Nasce così una selezione di spumanti dalle caratteristiche uniche e distintive, come il Rosè.

Reventòs I Blancs de Nit, Extra-Brut Rosè 2015

37% Macabeo, 37% Xarel-lo, 18% Parellada e 8% Monastrell. Età media delle viti 35 anni, le più vecchie piantate nel 1969, scavate in un terreno argilloso, calcareo e con un'alta presenza di fossili marini. Le uve vengono raccolte a mano in parcelle. Il Monastrell pressato direttamente nella miscela conferisce al vino il suo ca-

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.



PRODUTTORI

PEPE E
MANUEL
RAVENTOS.



rattere unico e il colore rosa pallido. Dopo una lunga pressatura a bassa pressione avviene la stabilizzazione a freddo. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Terminato l'assemblaggio avviene una seconda fermentazione in bottiglia, ognuna di esse è stata controllata a mano, dopo un periodo di invecchiamento di almeno 18 mesi il vino viene sboccato e dosato con soli 5gr di zucchero. Con il suo color rosa cipria e le sue venature dorate, mi rimanda alle note fruttate e floreali di rosa e melograno; un'attesa che si conferma. Naso pulito, fresco con note di melograno, fragole acerbe, pesca bianca, prugna, delicate note di rosa e pepe. Il vino balla attraverso il palato con precisione, con i ritorni fruttati e floreali che lo rappresentano, acidità frizzante e ben bilanciata. Come la precedente bollicina, anche questo rosé non è



stato messo a caso nel menu. La scelta di abbinamento è stata studiata con attenzione. Il rosé con le sue note fruttate e fresche di frutta e fiori, accompagna tutte quelle salse a base di formaggi freschi e profumati. L'acidità frizzante si sposa bene con la parte vegetale delle verdure fresche. L'anidride carbonica pulisce tutto lasciando una bocca pronta di nuovo ad assaporare un altro sapore. Le similitudini di produzione tra le due bollicine richiamano la ricerca di precise caratteristiche: freschezza, acidità e note fruttate. Tre caratteristiche con le quali giocare al food pairing! Non tutti gli Champagne e gli spumanti hanno le caratteristiche giuste per fare questo gioco emozionale. Con la nascita dei luxury food bar e degli Champagne bar, le bollicine francesi e quelle oltre Francia hanno potuto reinventarsi. Questo nuovo concept di "bere" bollicine ha esaltato ancora di più l'eleganza e la raffinatezza delle stesse. Un lusso stravagante ma appagante. I viaggi emozionali lungo i sapori, i profumi e gli aromi hanno preso strade nuove, alcune sono più tortuose altre alla portata di tutti noi ma il mondo delle bollicine sta decisamente cambiando, un volto nuovo sta prendendo forma, tra il lusso e lo street.

Valentina Rizzi

“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

PROFUMO DI TIMO

Perfetto per aromi e tinture,
è un ingrediente indispensabile
nell'home-made

DI GIOVANNI CECCARELLI

I timo, nome scientifico *Thymus vulgaris*, è una pianta perenne appartenente alla famiglia delle *Lamiaceae*, originario del bacino del Mediterraneo. È conosciuto anche con il nome di timo maggiore ed è una pianta aromatica molto utilizzata dal punto di vista medicinale, culinario e cosmetico, per via delle sue proprietà fitoterapiche e del suo aroma gradevole. È uno dei possibili ingredienti del “bouquet garni” (un piccolo mazzo di erbe utilizzato per preparare zuppe) insie-

me a rosmarino, prezzemolo, alloro, sedano e salvia. La leggenda vuole che sia anche ingrediente dell'aceto dei quattroladroni, preparazione che se sfregata sul corpo si credeva potesse proteggere dalla peste.

L'origine del nome è incerta e diverse sono le ipotesi. Sembra che il nome latino *Thymus* possa derivare dal greco *thyo*, profumare, o *thymos*, anima. Un'altra



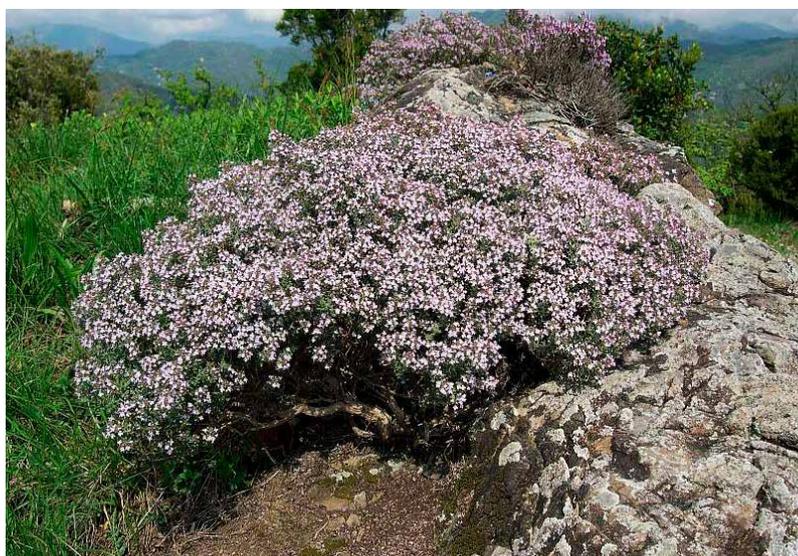


fonte riporta la possibilità che derivi da una parola egiziana con la quale si indicava una pianta aromatica utilizzata nelle imbalsamazioni. Dal punto di vista

botanico è un piccolo arbusto sempreverde che può raggiungere i 60 cm di altezza. I fusti hanno forma quadrangolare e tendono a diventare legnosi dopo circa 4 anni. Le foglie sono lanceolate, di piccole dimensioni, lunghe circa 7 mm e larghe 3 mm, revolute (ripiegate) mentre i fiori sono raccolti in infiorescenze che possono avere colore rosa/lilla o bianco.

Secondo il sistema di classificazione di Raunkiaer, botanico danese che ha classificato le piante in base alla modalità con cui queste affrontano e sopravvivono alla stagione avversa (inverno nei climi temperati, stagione secca nei climi caldi), rientrano nelle *camefite*, in particolare dei tipi *fruticose* (Chfrut) e *suffruticose* (Chsuffr). Rientrano in questa “famiglia” le piante perenni, di piccole dimensioni, arbustive e con fusto legnoso, dove le parti vegetative destinate a sopravvivere sono quelle che restano vicine al suolo (meno di 30 cm). Per esempio le parti erbacee seccano mentre rimangono in vita quelle legnose.

I più importanti componenti degli oli essenziali del timo sono timolo, carvacrolo (presente anche nell'origano) e linalolo. Oltre al timo maggiore è possibile reperire il timo serpillino (*Thymusserpyllum*). Anche questo è utilizzato in cucina esattamente come il timo al quale è molto simile. Dai fiori del serpillino si ricava un miele monoflora e anche un liquore piemontese, il Sèrpoul. Meno diffuso è invece il timo limone (*Thymuscitriodorus*), particolare



PIANTE
ALCUNE SPECIE
DI TIMO.

per il suo forte aroma agrumato. Personalmente sono riuscito a reperirne solo delle piantine in vaso.

In miscelazione, il timo può essere utilizzato sia fresco che secco. Il rametto



MEREGALLI
Spirits

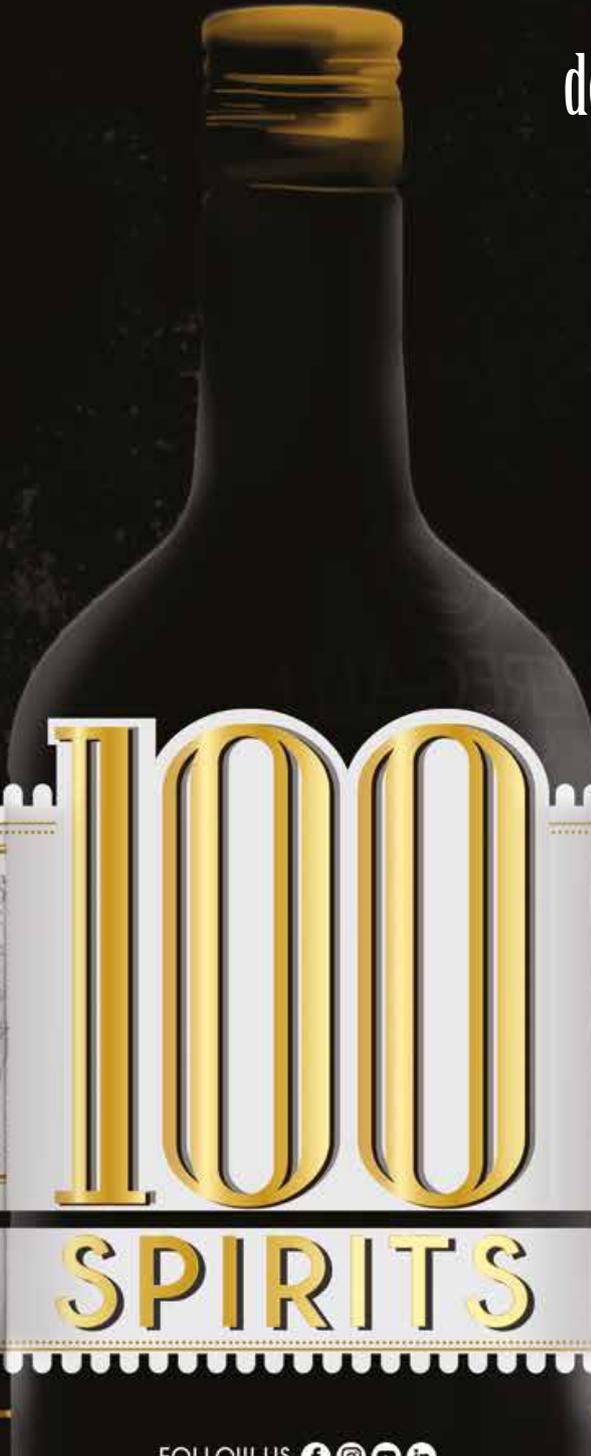
Il primo evento targato Meregalli
dedicato al mondo degli Spirits e della
miscelazione.

— Degustazioni di prodotti premium —

— Sei Masterclass —

— Cocktail Lab —

e tanto altro !



1000

SPIRITS

PRESSO

OFFICINE DEL VOLO

Milano

Via Mecenate, 76

6 MAG
GIO
2019

H 11.00/20.00

Accesso consentito solo previo accredito
fino ad esaurimento posti, registrati on-line

www.100spirits.it

FOLLOW US    

#100SPIRITS

Thanks To

 VALVERDE **LIEBHERR**

BEVI RESPONSABILMENTE



fresco si presta ad essere utilizzato come decorazione, alla stregua di un ciuffo di menta o rosmarino. Non è necessario incendiarlo per farne percepire il profumo. In generale non è detto che le spezie profumate, una volta incendiate, emettano un fumo dall'aroma gradevole. Ne è un esempio il rosmarino il cui fumo rende i drink astringenti.

Nel reparto frutta e verdura di quasi tutti i supermercati possono essere reperiti dei rametti di timo freschi. Potrebbe essere curioso averne una piccola piantina al bar per sfruttarne anche i fiori durante il periodo dell'antesi (fioritura) che va da marzo ad ottobre. Se si desidera essiccare il timo fresco è consigliato usare un essiccatore a flusso orizzontale a bassa temperatura: 30 gradi centigradi sono ideali.

Per preparazioni analcoliche il timo secco può essere estratto in infusione. L'infuso può essere utilizzato per realizzare delle sode home-made, delle essenze analcoliche da spruzzare sui drink oppure come parte liquida per diluire il miele. Personalmente utilizzo il timo secco, insieme ad altre piante aromatiche per aromatizzare e creare dell'acqua tonica mediterranea. Trovo particolarmente gradevole l'honey mix al timo, da utilizzare come dolcificante/aromatizzante.

Il timo è particolarmente adatto per realizzare anche preparazioni alcoliche, come liquori e tinture. Quest'ultima può es-



sere utilizzata a gocce nel drink, inserita all'interno di un nebulizzatore e utilizzata come profumo alimentare oppure tagliata con Angostura, Fernet o altro prodotto amaro per creare un bitters aromatico.

Per i più esperti il bitters può essere creato miscelando la tintura di timo con altre tinture amare home-made.

Giovanni Ceccarelli



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.



bevi responsabilmente



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

TRE GIORNI DI MIXOLOGY

A Gubbio masterclass e sfida nazionale Vince Francesco Lubieri

DI **GIULIA ARSELLI** FOTO DI **MATTEO DOTTOR** @ORANGEDREAM.TV

Le premesse della conferenza stampa tenutasi a Milano il 22 marzo sono state mantenute. Il 4° Congresso e Concorso Nazionale 2019 ABI (Associazione Barman Italiani) tenutosi a Gubbio dal 31 marzo al 2 aprile ha visto la partecipazione di circa 200 persone tra concorrenti e delegati che hanno animato le sale del “Park Hotel Ai Cappuccini di Gubbio”.

Questa location ha importanti radici storiche. La prima pietra per la costruzione della chiesa – dedicata a San Nicola di Bari – fu posta nel 1631 dal Vescovo di Gubbio, Ulderico da Carpegna, poi nominato Cardinale da Papa Urbano VIII. Ancora oggi un’iscrizione lapidea esposta a fianco dell’ingresso dell’attuale sala Capogrossi ricorda quel momento. L’inaugurazione dell’albergo avvenne il 6 agosto 1966 con le linee della struttura architettonica perfettamente conservate, gran parte dei saloni affrescati con cartoni di Capogrossi e una sorgente minerale.

Nel 1987 la struttura fu rilevata dal Gruppo Financo che ne avviò la completa ristrutturazione mantenendone la linea originaria. Oggi, il “Park Hotel ai Cappuccini”, immerso nella quiete del suo parco e circondato dagli antichi orti dei frati, tra cui l’arometo, fa rivivere sensazioni spirituali al turista che desidera immergersi nella storia più profonda.

L’incantevole scenario di una location talmente prestigiosa ha fatto da cornice a tre giorni interamente dedicati alla mixology, Caratterizzati da interessanti masterclass (Anonima Distilleria di Gubbio Gin & Botanicals, Nespresso, Cam-





COMPETITION
I CONCORRENTI
DEL CONCORSO
NAZIONALE ABI.

pari, Varnelli e Luxardo), brand tasting e cocktail competition, l'edizione 2019 del Concorso Nazionale di A.B.I. Professional ha visto andare in scena un vero e proprio percorso di formazione e informazione.

Due le cocktail competition: il Concorso Nazionale e il Concorso Arazzo. Quest'ultimo, aperto a soci e non soci di A.B.I. Professional con il chiaro intento di avvicinare quante più persone all'associazione, è molto avvincente. Ogni concorrente estrae a sorteggio il nome del prodotto sponsor e ha sette minuti di tempo per realizzare un cocktail utilizzando il suddetto prodotto. A differenza del Concorso Nazionale, il concorrente non viene valutato tecnicamente ma solo per l'aspetto gustativo.

Al Concorso Arazzo partecipano anche i ragazzi delle dieci Academy invitate da A.B.I. Professional. Questi si confrontano per il "Gran Premio Nespresso", evidentemente dedicato ai coffe drink, nell'occasione preparati con quattro specifiche tipolo-

ASSOCIAZIONE BARMAN ITALIANI
CONCORSO NAZIONALE 2019
THE LIQUID STORY OF ITALIAN LEGACY
COCKTAIL LAB - TASTING & STORYTELLING
C/O PARK HOTEL AI CAPPUCINI - VIA TIFERNATE, 65 - GUBBIO (PG)
PROGRAMMA
1 APRILE 2019 - ORE 14,15-15,15
SALA TAVOLE EUGUBINE - VARNELLI 1868 BAR LAB
2 APRILE 2019 - ORE 11,30-13,00
SALA CAPOGROSSI - LUXARDO 1821 BAR LAB

LUXARDO 150 VARNELLI A.B.I. PROFESSIONAL BARMAN ITALIANI BarTales

gie espressamente scelte da Nespresso.

I finalisti del Concorso Nazionale erano 20 barman professionisti vincitori dei concorsi interregionali del 2018 tenuti nelle varie regioni italiane. Ognuno ha presentato particolari cocktail abbinati a preparazioni gastronomiche studiate per l'abbinamento con la loro ricetta, una tendenza molto in voga in questo periodo in moltissimi bar d'Italia, particolarmente nei



IL PODIO

DA SINISTRA
GIOVANNI
CERNIGLIANO,
FRANCESCO
LUBIERI,
GIUSEPPE
ALESSANDRINO.
IN BASSO
ALESSANDRO
BERNARDI CON
CERNIGLIANO.



cocktail bar delle grandi città. Coordinati dal Presidente Nazionale Enrico Molteni e dal Vice-Presidente Alessandro Bernardi, lo staff operativo, supervisionato dagli onnipresenti e veri propulsori dell'evento, Carmine Mattia Perciballi e Emilio Sabbatini, si è mosso all'unisono per garantire la perfetta riuscita dell'evento.

Abbiamo vissuto in prima persona il clima che contraddistingue le convention dell'associazionismo professionale che ben conosciamo. Se l'associazionismo è spesso indicato come conservatore di un mestiere in rapida evoluzione, in questo caso dobbiamo dire che i trend che stanno caratterizzando la scena del barten-

Ron
ABUELO
PANAMA

Carattere senza tempo



BEVI RESPONSABILMENTE

ISPIRA
GENERAZIONI

DAL 1908

Distribuito da www.onestigroup.com

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



ding mondiale sono stati tenuti in grande considerazione.

Ecostenibilità, food pairing, home made, hanno caratterizzato le ricette dei concorrenti del Concorso Nazionale nella cui giuria spiccava la partecipazione di due noti bartender londinesi, Gabriele Manfredi dell'Oriole Bar e Pietro Rizzo di Barts. Il nuovo Campione Nazionale di A.B.I. Professional è stato il calabrese Francesco Lubieri che ha preceduto sul podio Giuseppe Alessandrino dalla Toscana, secondo classificato, e Giovanni Cernigliaro dalla Sicilia. «Per me è stata già una vittoria partecipare alla finale, non immaginavo assolutamente che il mio cocktail potesse arrivare al primo posto, ma ciò che mi ha davvero

sbalordito è stato ricevere anche gli altri due premi: primo classificato per la decorazione e primo classificato per il food pairing», ha detto, visibilmente soddisfatto, Francesco Lubieri. «La dedica di questa vittoria va alla mia famiglia perché mi ha sempre appoggiato in queste attività, in particolar modo a mia moglie Camelia».

La famiglia, le tradizioni e il territorio sono le radici che hanno ispirato Lubieri nell'ideazione del suo drink. «Il mio cocktail nasce dal desiderio di valorizzare la mia bellissima Calabria, utilizzando prodotti che a mio avviso hanno delle caratteristiche uniche, come il gelsomino, il cui estratto viene reso unico dal rapporto pedoclimatico. Fin da piccolo la mia famiglia mi parlava infatti di questi meravigliosi campi di gelsomino, pensate che mia nonna è stata una delle tante gelsominaie che negli anni '50-'60 eseguivano con tanta fatica il raccolto, rigorosamente entro le prime luci dell'alba perché nelle

*Ecostenibilità,
food pairing e
home made sono
stati gli elementi
alla base delle
ricette presentate
dai bartender*



CONCORRENTI

IN ALTO A SINISTRA LAURA BELLO; A DESTRA LAURA DAL CALDO. IN BASSO MATTIA PERCIBALLI (A SINISTRA) E MIRKO SALVAGNO.

ore successive non avrebbe mantenuto il suo profumo intenso».

La rosa dei vincitori è stata completata da Davide Benvenuto (Valle d'Aosta), vincitore del Concorso Arazzo, e da Fabio Follo (Friuli-Venezia Giulia), giovane vincitore del Gran Premio Nespresso. Con questo evento ABI Professional intendeva mandare in scena le qualità di ogni singolo socio, lo stretto rapporto con i suoi soci sostenitori, i suoi valori fondanti. Missione perfettamente riuscita.

Giulia Arselli



LE RICETTE VINCENTI

1° CLASSIFICATO: JASMINE
di Francesco Lubieri
Hotel Zefiro – Siderno (RC)
– sez. Calabria

INGREDIENTI

- 30ml The BarMaster Gin
- 30ml Punt & Mes
- 5ml Galliano
- 5ml Italicus
- 10ml Kitza Liquore

Tecnica: shake & double strain.

Glass: coppetta. Garnish: fiore di gelsomino su ostia di vetro di zucchero. Food pairing: spuma di pesca al profumo di gelsomino.

2° CLASSIFICATO: WOLVERINE
di Giuseppe Alessandrino
Marriott's Hotel – Firenze
– sez. Toscana

INGREDIENTI

- 20ml Matusalem Rum
- 10ml Peachthree
- 10ml Bitter Martini Riserva
- 5ml DiWine
- 20ml sciroppo di cedro
- 30ml succo di pompelmo

Tecnica: shake. Glass: coppetta.

Garnish: fiori eduli. Food pairing: tartare di branzino.

3° CLASSIFICATO: THE WINGS OF LIFE
di Giovanni Cernigliaro
sez. Sicilia

INGREDIENTI

- 20ml Artie Pesca
- 30ml Triple Sec Isolabella
- 40ml sweet & sour
- 10ml premix Amarena Fabbri
- 1 ml albume

Tecnica: shake. Glass: coppetta.

Garnish: fantasia di vetro di zucchero. Food pairing: finger food di polipo, patata, parmigiano, cipolla.

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

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



WRITTEN
BY
GRAMS





IL FANTASTICO MONDO DEL WHISKY

La kermesse romana si conferma uno degli appuntamenti di maggior rilievo

DI GIULIA ARSELLI FOTO DI SIMONE BALDI

Circa 5.000 tra Whisky lover e addetti ai lavori hanno animato gli spazi del Salone delle Fontane di Roma EUR che ha ospitato l'ottava edizione del "Roma Whisky Festival", appuntamento per appassionati, neofiti e professionisti del Whisky.

Il programma del più importante festival di settore italiano prevedeva una serie

di eventi divisi tra, degustazioni, master-class e talk, seminari sulla mixology, ospiti internazionali. Di contorno quattro cocktail bar, un'area gourmet nella quale risaltava la magnifica esposizione di ostriche di "I Love Ostrica", per il secondo anno uno spazio dedicato a Cognac & Armagnac, e una mostra dedicata al design e all'architettura di una distilleria scozzese.



Alcuni dei numeri di RWF: più di 50 le aziende partecipanti con Whisky provenienti da tutto il mondo, Italia compresa, oltre 500 bottiglie vendute allo shop, 18 masterclass, 3 seminari mixology con guest bartender italiani di caratura internazionale e 5 sessioni di Bowmore Room Experience sold out. Alla organizzazione e supervisione di RWF il direttore artistico Andrea Fofi, affiancato dai Whisky consultant, Pino Perrone, Andrea Franco e la scozzese Rachel Rennie.

Tra le mixology masterclass dell'ottava edizione nomi internazionali e volti noti del mondo della miscelazione. Leonardo Leuci del Jerry Thomas Speakeasy, Gabriele Manfredi ex Oriole Bar di Londra e Filippo Sisti della rivelazione milanese Talea. Molto apprezzati dal pubblico i mini-corsi da 25 minuti sull'ABC del Whisky per i neofiti, curata dalla Whisky Academy del festival rappresentata dalla Brand Ambassador Chiara Marinelli.

L'area Cocktail Bar è stata rappresentata da quattro note realtà romane (Jerry Thomas Speakeasy, Drink Kong, Argot e Freni e Frizioni). I Whisky tasting sono stati gli appuntamenti più gettonati. "Duncan Taylor: la grande tradizione degli imbottigliatori indipendenti" ha permesso un'ec-



PERSONAGGI
RONNIE COX, DI
BERRY BROS
& RUDD.



WHISKY PREMIATI RWF 2019

BEST SINGLE MALT

1. ARDBEG CORRIVRECKAN (MOET HENNESSY)
2. BARELEGS (ISLAY BOYS)
3. GLENFARCLAS 17 YO (RINALDI)

BEST BLENDED WHISKY

1. BERRY BROS & RUDD - SHERRY CASK (PALLINI)
2. BERRY BROS & RUDD - ISLAY (PALLINI)
3. BLACK BULL 1° YO (COMPAGNIA DEI CARAIBI)

BEST WORLD WHISKY

1. KOVAL FOUR GRAIN (PELLEGRINI)
2. KAMIKI (RINALDI)
3. TEELING SINGLE MALT (RINALDI)

BEST SINGLE CASK

GLEN GRANT 25 YO (WILSON & MORGAN)

cezionale degustazione per celebrare gli oltre 80 anni d'attività. Con Penderyn si è parlato degli spiriti del Galles; Nicola Riske ha guidato i partecipanti alla scoperta del mondo Macallan partendo dalla trilogia 12yo: Wilson & Morgan con alcune delle sue selezioni da indipendente. Gli USA erano presenti con i tasting dedicati ai Bourbon Whiskey Jefferson's e Rebel Yell.

Aberlour, storica realtà nel cuore dello Speyside, una delle ultime distillerie a invecchiare la maggior parte del proprio Whisky in botti che hanno precedentemente contenuto Sherry ha presentato la sua The Sherry Monster Experience; ancora da Islay la gamma Bunnahabhain e poi Diageo a fare la parte del leone presentando le ultime release e la serie Game Of Thrones, otto limited edition in rappresentanza di otto distillerie.



LUXARDO.IT



→ Sede univeselle
TV



LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE



LUXARDO.IT

LUXARDO

LUXARDO

PREMIUM ITALIAN

LONDON DRY GIN

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

Girolamo Luxardo

GIROLAMO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



DRINK
 IN ALTO A SINISTRA MONKS & PEACHES DI PATRICK PISTOLESI DEL DRINK KONG DI ROMA. A DESTRA HUNTER'S NECK DI GREGORY CAMILLO' DEL JERRY THOMAS SPEAKEASY DI ROMA. AL CENTRO JUMPSUIT DEL TEAM DI FRENI E FRIZIONI DI ROMA. IN BASSO RAGNAR LOTHBROK DI GIANLUCA MELFA E FRANCESCO BOLLA PROPRIETARI DELL'ARGOT DI ROMA. A SINISTRA ANDREA FOFI.



Come di consueto, ampio spazio dedicato alle bottiglie vintage e rare, presenti quest'anno grazie alla nota casa d'aste online Katawiki. In occasione del Festival è stato anche presentato, come ogni anno, il nuovo imbottigliamento ufficiale in serie limitata di Roma Whisky Festival, che quest'anno ha visto protagonista l'Islay Single Malt Caol Ila.

La manifestazione è nata nel 2012 grazie alla passione per gli eventi di uno dei due fondatori, Andrea Fofi e per quella del Whisky di Rachel Rennie. La scintilla? La mancanza, nella capitale, di un evento sul mondo del distillato. La compagine si è poi allargata con l'arrivo di Pino Perrone, Emiliano Capobianco e Andrea Franco.

La manifestazione è cresciuta in modo



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





straordinario, al punto tale da poter essere annoverata tra i festival internazionali di maggior rilievo. «L'ottava edizione – ha sottolineato Andrea Fofi – ha registrato un record di presenze di pubblico e aziende, preludio a futuri cambiamenti che apporteremo negli anni a venire per rafforzare il brand RWF sul mercato. La crescita della manifestazione è evidente e ne siamo fieri e felicissimi. Non possiamo non apprezzare lo sforzo e la fiducia riconosciuteci dalle aziende partecipanti e dal pubblico numerosissimo che ci segue durante tutto il corso dell'anno nei nostri eventi e nelle attività di formazione. Fiducia che di anno in anno tentiamo di ripagare attraverso la proposizione di nuovi contenuti. Quest'anno, ad esempio, con la Bowmore Room Experience e con una mostra dedicata all'architettura e al design nel mondo del Whisky, presentata dallo studio di architettura Threesixty Architecture di Glasgow, impegnato nella progettazione di una nuova distilleria a Edimburgo. Ma anche la presenza di nuovi ospiti internazionali, momenti di intrattenimento e attività promozionali e di comunicazione sempre più importanti».

Prossime date del festival romano: il 1 dicembre la giornata-evento "A tutta torba", dedicata ai whisky torbati di tutto il mondo, e, naturalmente, la nona edizione del Roma Whisky Festival il 7 e 8 marzo 2020.

Giulia Arselli

LE RICETTE

JUMPSUIT di Freni e Frizioni – Roma

INGREDIENTI

- 30ml Jack Daniel's Rye
- 30ml Jose Cuervo Tequila infusa con corn flakes
- 15ml Freni e Frizioni Cafè de Olla
- 1 tsp di zucchero alle more
- 4 dash di bitter al mandarino

Tecnica: build. Glass: OK. Garnish: spiedino di more e arancia disidratata

MONKS & PEACHES di Patrick Pistolesi Drink Kong – Roma

INGREDIENTI

- 60ml Whiskey Monkey Shoulder
- 10ml Peach
- 10ml Chartreuse Jaune
- 20 ml acido di lime*

Tecnica: mix & strain. Glass: OF. Garnish: no

* acido di lime (acqua, acido citrico e acido malico) aggiungere il 10% di acqua minerale naturale, imbottigliare, lasciare riposare un giorno, servire con cubo di ghiaccio.

RAGNAR LOTHBROK di Gianluca Melfa e Francesco Bolla Argot – Roma

INGREDIENTI

- 50 ml Whisky Highland Park 10 Viking Scars
- 15 ml vino rosso
- 15 ml liquore alle castagne
- gocce di Pimento
- angostura

Tecnica: mix & strain. Glass: coppetta. Garnish: no

HUNTER'S NECK di Gregory Camillò- Jerry Thomas Speakeasy Roma

INGREDIENTI

- Connemara Irish Whiskey
- Ginger Ale
- bitter al bergamotto
- tintura di iris e limone

Tecnica: build. Glass: Collins. Garnish: peel a spirale di limone

UNA STORIA SPIRITOSA

1000 E UNA BOTTE

DI VALERIO BIGANO

PAGG. 200 – EURO 40,00

FOTOGRAFIE DI VALERIO BIGANO, TIZIANO FASOLI, MATTIA TRAVERSO

Aripercorrere la storia della spirit industry italiana non ci aveva mai pensato nessuno. Un lavoro lungo e faticoso, certosino e difficile che solo una palestrata determinazione poteva sostenere.

A colmare questa lacuna ci ha pensato il “solito” Valerio Bigano, docente di Belle Arti all’Accademia di Verona e membro dell’Associazione Italiana Collezionisti di Liquori. Valerio non è nuovo a questi lavori, ricordiamo la bellissima opera sui Whisky italiani, ma adesso si è superato. Per rivivere la storia spiritosa d’Italia dalla metà del 1700 al 1949, riportando con estrema dovizia di particolari liquorifici e distillerie, con bellissime foto di prodotti oggi introvabili se non nelle collezioni private accessibili solo a pochi privilegiati.

“1000 e una botte” incanta appassionati e addetti ai lavori, rapisce il lettore

che viene spinto da una curiosità famelica, avida di notizie sino ad oggi sconosciute o solo sussurrate tra pochi. Il volume, presentato di recente al Vinitaly cita mille aziende, di 130 di esse viene raccontata la storia, in alcuni casi sintetica ma nella maggior parte dei casi molto esaustiva.

Non sono citate le aziende delle quali non si è riusciti a trovare fonte certe, in alcuni casi ci potrebbero essere inesattezze, ma pochi particolari non possono sminuire un lavoro monumentale. Tutto condensato in 200 pagine, arricchite da quasi 600 immagini, che vibrano tra le mani del lettore.

Leggendo alcune schede storiche si ripercorre la storia del paese, gli accadimenti spesso coniugabili alla storia di un liquore o di un distillato che risvegliano nel lettore la memoria di un tempo andato che diventa attuale.

“100 e una botte” è una grotta del tesoro svelata al mondo del bartending e della spirit industry, un’opera fondamentale. Perché è la nostra storia, per la prima volta raccontata come mai, una storia antica ma sempre nuova quando la riviviamo. Non pensiamo di esagerare affermando che “Mille e una botte” sarà oggetto di diverse ristampe.

Alessandro Palanca





17 (B) 79

B. NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE
DALLA NOSTRA STORIA**

#ladistilleriaditalia

Spirito Sorprendente, dal 1779

BEVI RESPONSABILMENTE

ONE, TWO, THREE SIXTY.

DIAMOND FILTRATED VODKA



Distribuito da www.onestigroup.com

BEVI RESPONSABILMENTE