

# BarTales

ANNO VI | N. 10 | GIUGNO 2019

*Cocktail story*

UN SECOLO  
DI NEGRONI

*Hot spirit*

LA GRAPPA  
DEI MOSCHETTIERI

*Lifestyle*

VITA DA (DRINK)  
BLOGGER



BAR STORY

# IL TEMPIO DELLA MODERNITÀ

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida  
SORPRESE DI GUSTO
- 6** **News** DAL MONDO
- 8** **Liquid Story/1** di Alessandro Palanca  
DUECENTOQUARANTA ANNI DI SAPIENZA
- 24** **Bar Story** di Vittorio Brambilla  
IL TEMPIO DELLA MODERNITÀ
- 34** **Zoom** di Valentina Rizzi  
BOLLICINE (SUD)AFRICANE
- 42** **Hot Spirit** di Alessandro Palanca  
LA "GRAPPA" DEI MOSCHETTIERI
- 55** **Cocktail Story** di Paolo Ponzo  
UN SECOLO DI NEGRONI
- 66** **Liquid Story/2** di Luca Rapetti  
VINO CORSO
- 76** **Bartales Promotion/1** di Theodora Sutcliffe  
BLACK TEARS IN SINGAPORE
- 82** **Hot Spirit/2** di Pino Perrone e Luca Rendina  
IL NON-WHISKY DI MIYAZAKI
- 94** **Report** di Marco Graziano  
PICCOLE DISTILLERIE CRESCONO
- 106** **How To Feel** di Giovanni Ceccarelli  
BUONE NORME
- 112** **Lifestyle** di Valentina Crucil  
VITA DA (DRINK) BLOGGER
- 118** **Bartales Promotion/2**  
INTERNATIONAL TIO PEPE CHALLENGE
- 120** **Book Corner** di Alessandro Palanca  
UNA STORIA ITALIANA



8



24



34



42



55



66



94



82



112



106



ANNO VI | N. 10 | GIUGNO 2019

DIRETTORE RESPONSABILE

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Vittorio Brambilla, Giovanni Ceccarelli,  
Valentina Crucil, Marco Graziano,  
Alessandro Palanca, Pino Perrone, Paolo  
Ponzo, Luca Rapetti, Luca Rendina,**

**Valentina Rizzi, Theodora Sutcliffe**

EDIZIONE WEB A CURA DI

**SkillLab srl**

(consulenza@s-lab.it)

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

© COPYRIGHT

BARTALES - Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

**BEVI RESPONSABILMENTE**

PER GLI ABBONAMENTI ALLA VERSIONE CARTACEA  
DI BARTALES CONSULTARE WWW.BARTALES.IT



# PAOLETTI

BIBITE TRADIZIONALI ITALIANE DAL 1922



ASCOLI PICENO - PIAZZA DEL POPOLO

UNA BELLA STORIA ITALIANA  
DI FRIZZANTE PASSIONE



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





# REBEL YELL

KENTUCKY STRAIGHT  
BOURBON WHISKEY



MEREGALLI  
Spirits

BEVI RESPONSABILMENTE



## SORPRESE DI GUSTO

**C**he “l'italiano” rosso più famoso del mondo compia cento anni non è certo una novità. Lo sanno tutti che il Negroni, uno dei cocktail più diffusi nel pianeta, l'aperitivo alcolico (nato a Firenze dall'incontro tra un conte avventuriero e un barman fantasioso) è diventato in fondo il simbolo di un modo d'essere, festeggia un compleanno importante. Era il 1919. O forse poco prima. In vero, la data esatta della “nascita” del Negroni non la conosce nessuno. Eppure la scelta è caduta sul 2019, per mettere un punto sulle diatribe relative alle date che oscillavano fra il 1917 e il 1920. Quelle che pochi conoscono, invece, sono le confidenze di Enzo Grazzini, redattore del “Corriere della Sera”, appassionato di cocktail e grande amico dei barman che rivelò di essere stato testimone dell'epoca del “Casoni” (il “Caffè” fiorentino, all'angolo tra via Tornabuoni e via della Spada, dove è nato il Negroni) e delle frequentazioni del conte Camillo ai tempi in cui l'Americano era l'aperitivo più in voga tra i fiorentini. E sapete come? Con l'aggiunta di poche gocce di Gin. Chi l'avrebbe detto? Ce lo rivela (a pag. 55) Paolo Ponzo, studioso del Negroni e dei costumi del tempo, in procinto di pubblicare un volume che potrebbe riscrivere la storia del celebre aperitivo.



C'è un'altra simpatica sorpresa. E' l'intuito sagace di Valentina Crucil. Lei è “la Ragazza che Beve”, una *drink blogger*, o *drink influencer*. Una nuova figura, insomma. Una “racconta storie” (a pag. 112), è lei a definirsi così sul suo blog, “che ti fa vivere una esperienza a 360° sul mondo della distillazione”. In che modo? Proiettando il lettore nella cultura dei drink, facendolo partecipe del processo di distillazione, erudendolo sull'uso delle materie prime. Valentina è una che ha passione e sa trasmetterla. Ai degustatori e ai bartender. O, più semplicemente, a chi è curioso. Di scoprire come ordinare a un bancone del bar, cosa provare e come riconoscere quello che sta sorseggiando. Per un consumo orientato verso la qualità. Bevendo con giudizio e conoscenza. Sempre responsabilmente, ovvio.



## ART COCKTAIL

“Italicus Rosolio di Bergamotto” invita i barman di tutto il mondo a partecipare al concorso internazionale per creare un originale cocktail aperitivo ispirato all'arte. Le iscrizioni per la competizione sono aperte fino al 21 giugno. Tra luglio e ottobre verranno selezionati i partecipanti alle finale nazionali. Il vincitore sarà incoronato come artista nazionale ITALICUS® Bar of the Year ed entrerà nella prestigiosa Global Art di ITALICUS® final con l'opportunità di essere incoronato Global Bar Artist of the Year con uno stage in uno dei World's 50 Best Bars. Info su: [www.rosolioitalicus.com/art-of-italicus-2019](http://www.rosolioitalicus.com/art-of-italicus-2019).



## STELO CORTO

Molte novità da Riedel. L'azienda ha appena presentato il calice vino YASAKA, antica parola giapponese che significa “buona fortuna” scelta per la linea dedicata ai cultori della

cucina del Paese del Sol Levante. In contrasto con il tipico design Riedel caratterizzato da lunghi gambi, Riedel Yasaka presenta tre forme di calici a stelo corto per rappresentare le varietà di vitigni principali associate generalmente alla cucina giapponese. Yasaka

si aggiunge alla linea "Drink Specific Glassware" realizzata per alcuni tipi di cocktail, ai mini decanter versione 0,375 tratti dai bestseller Riedel, il decanter Magnum Rainbow in collaborazione con la Elton John AIDS Foundation, il calice Performance per il Sauvignon Blanc e i decanter Amadeo nelle colorazioni menta, rosa e grigio.



## CHASE CUP

A giugno ritorna il festival Rock The Farm di Chase Distillery e della cocktail competition Chase Global Cup. Chase Distillery darà il benvenuto a 1000 ospiti del settore per l'irripetibile evento estivo nell'azienda agricola di Herefordshire, dove vengono realizzati i premiati spirits field-to-bottle. Alla Chase Cup partecipano i più creativi i bartender del mondo invitati a mostrare le loro capacità ad un gruppo di esperti del settore. I premi consistono in un premio in contanti di 2500£, un viaggio come guest ambassadorship per il BCB ed il Trofeo Rock The Farm 2019. Inoltre, il vincitore riceverà in omaggio una fornitura di prodotti Chase.





## OMAGGIO AI ROLLING STONES

Una rara bottiglia di Suntory Whisky dedicata al 50° anniversario dei Rolling Stones sarà messa all'asta il mese prossimo da Bonhams Fine Whiskey a Edimburgo. Il Whisky è una miscela di malti distillati durante gli anni dei Rolling Stones. Tra questi un malto mizunara del 1962, anno di formazione della band. La miscela comprende anche uno spirito del 1971, quando apparve l'iconico logo "lingua e labbra" della band. La bottiglia è esposta al Victoria and Albert Museum di Londra. Martin Green, Whisky Specialist di Bonhams, ha dichiarato: "Sono state prodotte solo 150 bottiglie di Suntory Rolling Stones 50th Anniversary Whisky e nelle rare occasioni in cui appaiono all'asta c'è sempre molta eccitazione e interesse".



## ANNI SETTANTA

Il nuovo italian Gin targato Diageo segue il completamento della Distilleria Santa Vittoria, situata a Santa Vittoria, in Italia, e la ristrutturazione di una pot still Frilli in rame, che risale agli anni '70. Villa Ascenti Gin è stato lanciato in 14 paesi europei tra cui l'Italia, e farà parte del portafoglio Diageo Reserve. Il Gin di Villa Ascenti è radicato nella provenienza con ingredienti piemontesi. Per ottenere il Gin, le uve Moscato vengono raccolte in agosto e settembre e vengono quindi distillate tre volte. "Al naso, la menta, il ginepro toscano e il timo sono vibranti e rinfrescanti, mentre al palato prende vita l'uva Moscato" rivela Lorenzo Rosso, master distiller di Villa Ascenti.

## TROPICI E SPIRITI RARI

L'apertura di "Kwānt" su Heddon Street a Londra segna la prima avventura da solista di Erik Lorincz ex dell'American Bar del "Savoy". Lorincz ha unito le forze con Mourad Mazouz, proprietario di due ristoranti stellati a Londra e Andy Wahloo di Parigi. Kwant è allocato sotto il ristorante mediterraneo e africano di Mazouz. La cocktail list "essenziale ma innovativa" comprende 24 drink più cinque analcolici. Particolare l'uso di "inusuali" erbe che sono state prodotte in casa attraverso Evogro, un sistema per la coltivazione di piante tutto l'anno. All'interno arredi tropicali, spiriti rari e Champagne della collezione personale di Lorincz saranno a disposizione degli ospiti nella sezione vintage della drink list.







# DUECENTOQUARANTA ANNI DI SAPIENZA

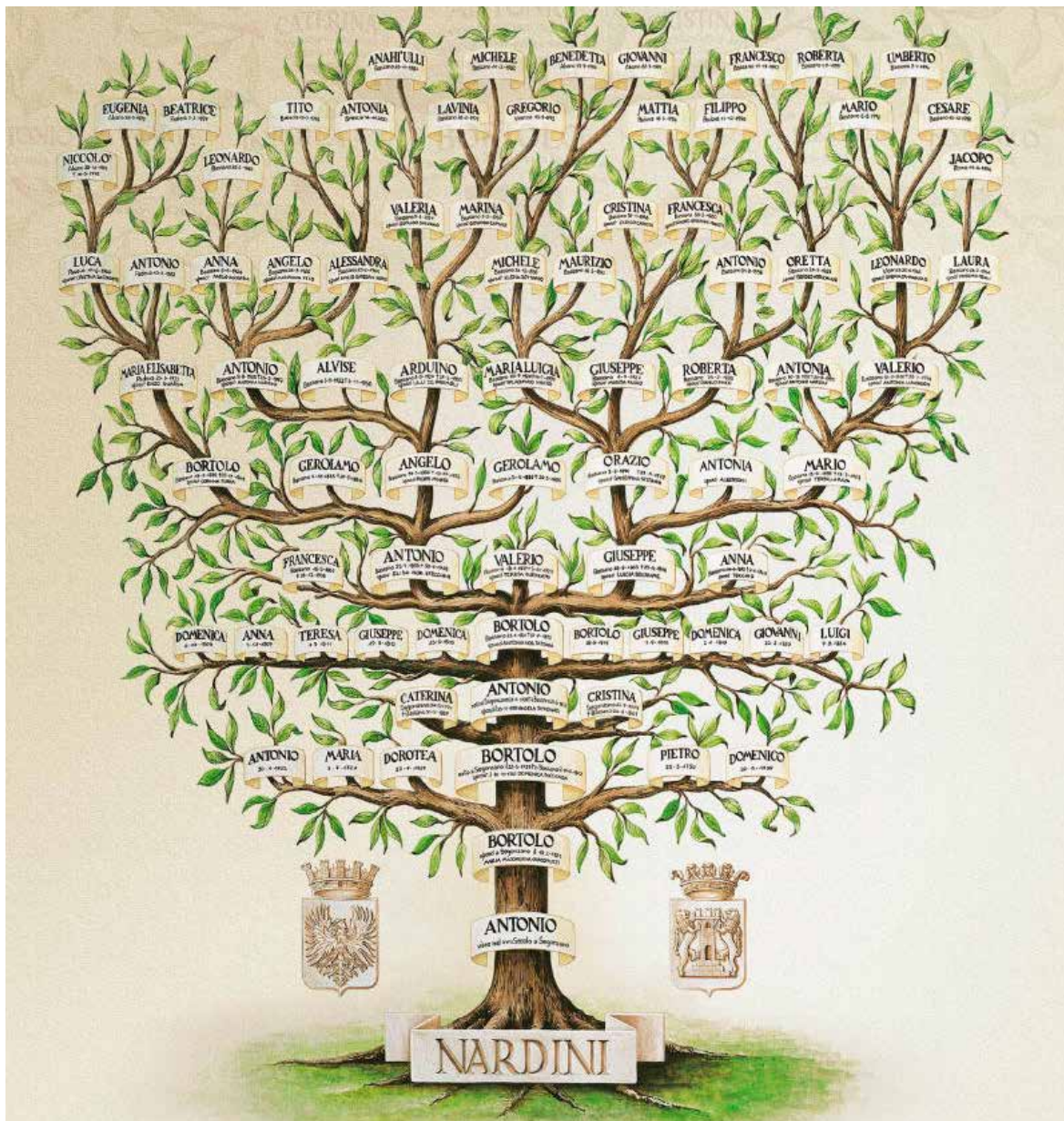
Nella storia della più antica distilleria italiana, la tradizione della Grappa in Italia e nel mondo

DI ALESSANDRO PALANCA

**Q**uesta storia ha inizio in un paese gioiello incastonato nel cuore del Veneto. È una storia che ha un sapore antico ma sempre attuale, un bouquet di tradizione e valori umani, di identità e territorio, di cose e persone

che costituiscono la memoria storica della spirit industry italiana. Una storia che prosegue ancora oggi e che racconta la tradizione della Grappa in Italia e nel mondo. È la storia del distillato nazionale e del suo più datato ambasciatore, la Distilleria





Bortolo Nardini, la più antica in attività in Italia, che quest'anno festeggia i suoi 240 anni di vita.

Il 16 aprile 1779, epoca della Serenissima Repubblica di Venezia, un distillatore della Val di Cembra, Bortolo Nardini, fondò a Bassano Veneto, poi Bassano del Grappa, una distilleria con annessa "Grapperia" dotata di un alambicco in pianta stabile. La Val di Cembra era una zona nella quale la distillazione era diffusa da secoli. Bortolo Nardini acquistò i locali che ospitavano l'Osteria del Ponte e ne fece sede delle sue attività. Il tempo dei distillatori erranti con alambicco mobile su carro iniziava il suo declino. Da quel momento



*Bortolo Nardini*





Nardini, che Bortolo chiamò “Aquavite di vinaccia”, alla maniera latina senza la “c”, giocando sull’etimologia che la vuole a volte “aqua di vita” altre “aqua della vite”. Un prodotto rimasto fedele nei secoli ai metodi di lavorazione artigianali, alla scelta della migliore materia prima e alla perfezione qualitativa, divenendo icona per eccellenza della Grappa in Italia e nel mondo.

La Grapperia sul Ponte si trova ancora oggi all'ingresso del Ponte Vecchio disegnato da Andrea Palladio. Il fiume che vi scorre sotto è il muto e fedele compagno di un luogo fascinoso che dal 1779 ha visto susseguirsi i grandi cambiamenti della storia d'Europa. Annoverata fra i Locali Storici d'Italia, la Grapperia affacciata sul fiume Brenta è rimasta immutata nel tempo e regala ancora oggi un'atmosfera

#### STORIA

LA GRAPPERIA DI BASSANO ALL'INGRESSO DEL PONTE VECCHIO SUL FIUME BRENTA.

iniziava l'era in cui non sarebbero stati più i distillatori a recarsi dai contadini per distillare, ma i contadini stessi a conferire le vinacce per la produzione di Grappa.

Bortolo Nardini aveva un preciso obiettivo: innovare l'arte della distillazione e diffonderne la cultura. Nacque la Grappa





il tuo  
benessere  
**CISTA**  
a cuore



**BEVANDE  
FUTURISTE**

Il nuovo modo di bere soft







**TRADIZIONE**  
IL  
TRADIZIONALE  
METODO DI  
DISTILLAZIONE  
IN ALAMBICCHI  
E QUELLO  
DELLE GRAPPE  
INVECCHiate IN  
BOTTI.

unica. Coloro che vi si recano si trovano immersi in un luogo trasversale e vivace dove assaporano la magia di un prodotto e della sua storia.

Dal 1779 Nardini è sempre stata un'azienda a conduzione familiare ed è membro dell'esclusivo club delle aziende familiari bicentinarie "Les Hénokiens". La nascita di questa associazione la si deve a Gérard Glotin, già amministratore delegato della società Marie Brizard, che nel 1981 ricercò tutte le imprese familiari riuscite a sopravvivere per almeno 200 anni. Scopo dell'associazione era di tutelare il valore del concetto di impresa familiare, in contrapposizione alle aziende multinazionali.

La prima riunione generale si tenne a Bordeaux nel 1981 e da allora i membri dell'associazione si riuniscono una volta

l'anno in una città diversa. Per divenire membri dell'associazione le aziende devono rispettare alcuni criteri: avere almeno 200 anni di storia, essere guidati da uno dei discendenti del fondatore, la famiglia deve essere ancora proprietaria della società o azionista di maggioranza, essere in buona salute finanziaria. Il nome si riferisce a Enoch, personaggio biblico che sarebbe vissuto per 365 anni.

Nel 1860 avvenne un grande cambiamento tecnico. La tradizionale distillazione a fuoco diretto fu sostituita con quella ad alambicchi discontinui. La Grappa ne beneficerà molto in termini qualitativi e di costanza. Contemporaneamente la distilleria allarga la sua gamma di prodotti introducendo l'Acqua di Cedro, il Fernet e il Mistrà. Nel 1910 iniziarono gli esperimenti per le grappe invecchiate. Le vicende della Grande Guerra non fermarono la costante innovazione della Distilleria Nardini che nel 1919 introdusse la tecnica di doppia rettifica per donare maggiore purezza al-

1890



GAMONDI



100% VINI PIEMONTESI

**VERMOUTH**  
*di Torino Superiore Rosso*



Paul John  
Indian  
Single Malt  
Whisky

A VICTORIOUS VOYAGE FOR  
*The Great Indian Single Malt*

Embarking on a daring whisky voyage from the Indian coast,  
The Great Indian Single Malt has won admirers across the world, delighting whisky  
lovers and winning various renowned awards and accolades.



f t i PaulJohnWhisky  
pauljohnwhisky.com





**EVENTI**  
ALCIDE DE  
GASPERI  
INAUGURA IL  
PONTE  
VECCHIO DI  
BASSANO CON  
UNA BOTTIGLIA  
DI GRAPPA  
NARDINI.  
L'INCONTRO  
CON LA REGINA  
MADRE  
ELISABETTA.  
LA DISTILLERIA  
A MONASTIER.



lo spirito. Nel primo dopoguerra l'azienda trasferì la produzione fuori dalla cinta muraria di Bassano. E' questo l'inizio di una più moderna e ampia progettazione industriale del sogno del fondatore. Il secondo conflitto mondiale con le sue restrizioni e tragiche conseguenze non arrestò il lavoro della distilleria. Il Ponte Vecchio di Bassano, distrutto durante un bombardamento, fu ricostruito e inaugurato personalmente da Alcide De Gasperi il 3 ottobre 1948. Lo statista compì il rituale gesto con una bottiglia di Grappa Nardini, un momento in cui si suggellò il legame tra Nardini e il territorio.

Un mondo con voglia di ritrovarsi e di-

menticare le restrizioni della guerra fece aumentare la domanda di Grappa. Questa incontrò anche gli amanti dei distillati invecchiati grazie alla Grappa Riserva invecchiata in botti di rovere di Slavonia. Nello stesso tempo si affinano le produzioni di liquori tra cui uno dalle origini curiose, la Tagliatella, nato dalla miscelazione, il "taglio", di vari prodotti Nardini conservati in giare di rame.

L'ennesimo riconoscimento di eccellenza italiana raggiunto dalla Grappa si ebbe in occasione dell'incoronazione di Elisabetta II d'Inghilterra nel 1953, quando la Regina Madre Elisabetta, moglie di Re Giorgio VI, scelse di offrire Grappa Nardini





**ECCELLENZE**

DALL'ALTO LE BOLLE OPERA DI PIETRO PORCINAI LUOGO DI RICERCA PER LE DISTILLAZIONI NARDINI. NELLA FOTO SOPRA IL GARAGE NARDINI.

durante il ricevimento regale. Se apoteosi doveva essere così fu. Nel 1963 l'azienda introdusse la distillazione sottovuoto, un processo svolto a basse temperature che impedisce il surriscaldamento delle vinacce con grande vantaggio per il profilo aromatico. Contemporaneamente fu inaugurato un nuovo impianto produttivo alle porte di Bassano.

Oggi le Grappe Nardini sono un blend di spiriti ottenuti dalla distillerie di Bassano, che utilizza il metodo a caldaiette, e da quella di Monastier, Treviso, che opera con distillazione a ciclo continuo. La distilleria utilizza vinacce di uva a bacca rossa, Cabernet Sauvignon e Merlot, e a bacca bianca, Pinot Bianco e Pinot Friulano. Nella

distilleria di Bassano vi è anche l'avanzatissimo laboratorio di analisi. Nardini è da sempre vicina alla storia e alla cultura del paese in tutte le sue rappresentazioni.

Per celebrare i 225 anni di attività, nel 2004, fu inaugurata Le Bolle, moderna opera realizzata dall'architetto Massimiliano Fuksas, uno spazio nel quale raccogliere i visitatori e diffondere la cultura della Grappa in tutte le sue espressioni, durante eventi ed avvenimenti di varia natura. Nello stesso anno fu presentata l'Aquavite di Vinaccia Riserva 15 anni. Le Bolle è un luogo di ricerca che rievoca l'alchimia della distillazione e racconta il territorio e la sua potenzialità. L'opera sorge all'interno del parco aziendale progettato da Pietro Por-



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



BEVI RESPONSABILMENTE





**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



cinai all'inizio degli anni '80. Oltre Le Bolle esiste anche Garage Nardini, uno spazio ricreato nella distilleria dismessa nel quale si ospitano artisti e si offre visibilità alla creatività nazionale e internazionale, coinvolgendo il territorio e la sua crescita culturale. Con Garage Nardini la famiglia fondatrice celebra la passione per ogni forma d'arte legandole al territorio.

Oggi la Distilleria Bortolo Nardini festeggia i 240 anni con l'etichetta celebrativa della storica Grappa bianca e con una special release, la nuova Grappa Riserva Selezione Bortolo Nardini Single Cask 22 anni in edizione limitata a 3.240 pezzi. E' stata creata un'etichetta speciale di colore argento dedicata ai 240 anni della Grappa Bianca 50°. Un grande classico intramontabile, dall'aspetto cristallino, con un profilo aromatico schietto e generoso e dal

gusto coinvolgente che racchiude nell'inconfondibile bouquet floreale il suo punto di forza. La "Selezione Bortolo Nardini" comprende: Grappa Extra Fine, Grappa Riserva 3 anni, Grappa Riserva 7 anni, Grappa Riserva 15 anni. Selezionata scrupolosamente nella calata in botte dal maestro distillatore, Grappa Single Cask invecchia per 22 anni in una singola botte di rovere di Slovenia. Dal profilo complesso e delicato, ricco di sfumature, con evidenti sentori di vaniglia e leggere note floreali, si rivela sorprendentemente morbida al palato. Questa Grappa, dall'anima unica e preziosa e dal gusto pieno e raffinato, completa la linea ultra premium "Selezione Bortolo Nardini", frutto di un progetto ventennale che stabilisce una nuova soglia di qualità per il distillato nazionale italiano con la scelta delle Grappe più morbide, profumate e delicate.

Alla guida dell'azienda oggi vi è la 7° generazione, Angelo, Antonio, Cristina e Leonardo Nardini, che portano avanti la tradizione familiare e a diffondono la cultura di un'icona italiana nel mondo. Oltre a Grappa, Nardini produce liquori, amari, aperitivi, è uno dei player più importanti nella bartending industry e i suoi programmi per la diffusione della Grappa in mixology sono tra i più avanzati al mondo. Distilleria Bortolo Nardini è italiana da sempre, con nostro grande privilegio, ha ottenuto premi e riconoscimenti in tutto il mondo. Per il bartending italiano è motivo di grande orgoglio.

**Alessandro Palanca**





**PONTE VECCHIO di Gianluca Amato  
Jacky Bar del Tiberio Palace – Capri**

**INGREDIENTI**

- 40 ml Grappa Nardini pura vinaccia Riserva
- 20ml Vermouth Carpano Classico
- 20ml Bitter Nardini
- 10ml Sangue Morlacco Luxardo
- gocce di bitter al cioccolato (floating)

Tecnica: mix&strain. Glass: OF con ghiaccio. Garnish: twist di pompelmo



**DEAR NARDINI di Lorenzo Zaino  
J.K Place Capri**

**INGREDIENTI**

- 3.5cl Grappa Bianca Nardini
- 2cl sciroppo di frutti di bosco
- 1.5cl succo di lime
- 1cl Sangue Morlacco Luxardo
- acqua tonica Cortese

Tecnica: shake&strain. Glass: tumbler alto. Garnish: lemon zest, marasca Luxardo, menta fresca



**CAPRI-BASSANO di Dario Bortolaso  
Caesar Augustus Hotel – Capri**

**INGREDIENTI**

- 6cl Grappa Nardini bianca infusa alla camomilla
- 2 cl sour mix (pompelmo, limone, cedro)
- gocce di albume d'uovo alla citronella
- 1/2 bar spoon zucchero liquido

Tecnica: dry shake- shake&strain. Glass: Champagne glass. Garnish: camomilla essiccata





### **CHAMOMILE GRAPPA SOUR di Cristiano Moscovio** **Quasi Bar – Hotel Quisisana- Capri**

#### **INGREDIENTI**

- 4cl Grappa Nardini bianca
- 2,5 cl succo di limone
- 2,5 sciroppo di camomilla
- 1spoon polvere di meringa

Tecnica: shaker. Bicchiere: coppetta cocktail. Decorazione: zest di limone



### **BLOODY NARDINI di Vincenzo Ferraiuolo** **Hotel Mamela – Capri**

#### **INGREDIENTI**

- 3 cl Aquavite di Vinaccia Nardini
- 2 cl Vermouth Carpano Antica Formula infuso al caffè
- 2 cl Sangue Morlacco Luxardo
- 1 cl Bitter Nardini
- 3 dash bitter al cardamomo

Tecnica: stir&strain. Glass: OF. Garnish: arancia disidratata, ciliegia al maraschino



### **MELA...CONIA di Antonio Chirico** **Capri Palace – Capri**

#### **INGREDIENTI**

- 20 ml Calvados
- 20ml Nardini Riserva
- 15ml Punt & Mes
- 25 ml succo di mela verde
- 2 dash essenza di lavanda

Tecnica: stir&strain. Glass: coupette. Garnish: no





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

Si svolgerà a Roma, **lunedì 23 e martedì 24 settembre 2019**, presso il Palazzo dei Congressi dell'EUR (Piazza John Kennedy, 1), dalle ore 10:00 alle ore 21:00, la prima edizione di **ROMA BAR SHOW**, evento internazionale dedicato al mondo del beverage. Il progetto **ROMA BAR SHOW** nasce dall'esigenza del trade, delle aziende e degli addetti ai lavori, di ritrovarsi e confrontarsi in un evento di profilo internazionale per la spirit industry e la mixology in Italia.

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

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

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

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

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

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

[info@romabarshow.com](mailto:info@romabarshow.com)



# ROMA BAR SHOW

PALAZZO DEI CONGRESSI | ROMA2019

INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW

23 - 24 SETTEMBRE 2019

BERE RESPONSABILMENTE

PALAZZO DEI CONGRESSI



ROMA BAR SHOW  
PALAZZO DEI CONGRESSI | ROMA2019

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

# IL TEMPIO DELLA MODERNITÀ

A Milano, nel cuore della Galleria, lo storico locale è pronto al restyling. Firmato Lissoni

DI VITTORIO BRAMBILLA

**U**no dei rituali milanesi più tipici è quello dell'aperitivo. Questo momento conviviale ormai conosciuto in tutto il mondo nasce a Milano grazie anche a una delle aziende simbolo della città che a essa ha legato la sua immagine. Milano, Campari e l'aperitivo sono uniti da momenti ormai fondanti della storia meneghina tradizionale. Momenti che hanno un tempo, luoghi e protagonisti: il 1915, Davide Campari e il Camparino in Galleria, Il Camparino,

lo storico locale sito in Galleria Vittorio Emanuele II, fu aperto da Davide Campari, figlio del novarese Gaspare Campari che aveva aperto il Caffè Campari nel 1867.

Gaspare Campari aveva immaginato una buona rendita dalla grandiosa struttura progettata dall'architetto Giuseppe Mengoni in onore del Re d'Italia. Aprì il suo Caffè Ristorante Campari nell'angolo destro del portale sud, sotto il "Coperto del Figini". Il Camparino di Davide sarebbe sorto proprio di fronte, sull'angolo sinistro.

Gaspare Campari era nato il 12 marzo 1828 a Cossolnovo, oggi provincia di Pavia ma all'epoca provincia di Novara, da una famiglia di agricoltori. Nel 1842 si trasferì a Torino, dove approfondì la sua conoscenza su liquori e distillati. In città conobbe Teofilo Barla, maestro pasticciere di Casa Savoia, che lo raccomandò a Giacomo Bass, noto liquorista e confettiere in Piazza Castello. Tornò quin-







**STORIA**

IN ALTO IL BAR CAMPARI. A SINISTRA UN'IMMAGINE STORICA DELLA GALLERIA. IN BASSO, GASPARE CAMPARI E LA FAMIGLIA.







**STILE**

CAMPARINO, BAR DI PASSO, BANCONE E MOSAICO STORICI. (STEFANO VERGARI PHOTOGRAPHY). A DESTRA DETTAGLI DEI LAMPADARI LIBERTY.



di a Novara e nel 1860 acquistò il Bar dell'Amicizia e avviò la sua azienda di liquori con la creazione del celebre "bitter all'uso di Hollanda". Nel 1862 Gaspare Campari arrivò a Milano. Proprio vicino al suo bar Gaspare aveva anche casa dove, il 17 novembre 1867, nacque suo figlio Davide, il primo cittadino milanese a nascere in Galleria.

Alla morte di Gaspare Campari (il 14 dicembre del 1882) sua moglie, Letizia Galli, prese le redini dell'attività di famiglia per consegnarla in seguito al figlio

Davide. L'insegna del Camparino, in oro su sfondo nero, introduceva gli interni inizialmente in stile Impero. I locali, di proprietà del Comune di Milano, coprivano una superficie di 40 mq più gli spa-



# 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**

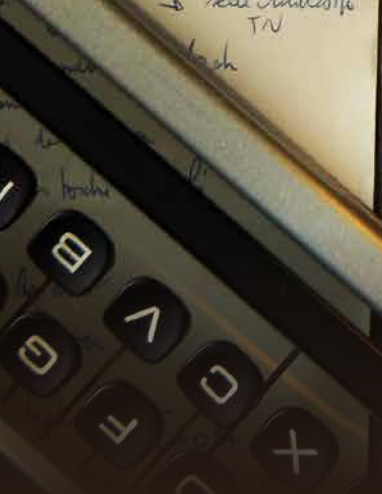
Luxardo promuove il bere responsabile







LUXARDO.IT



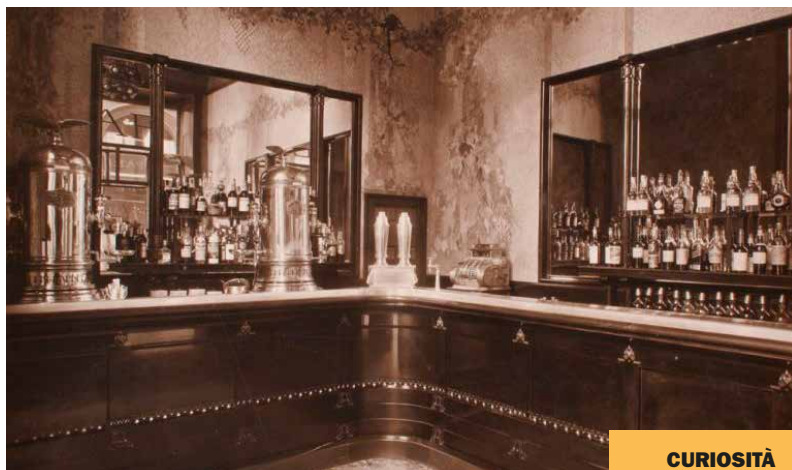
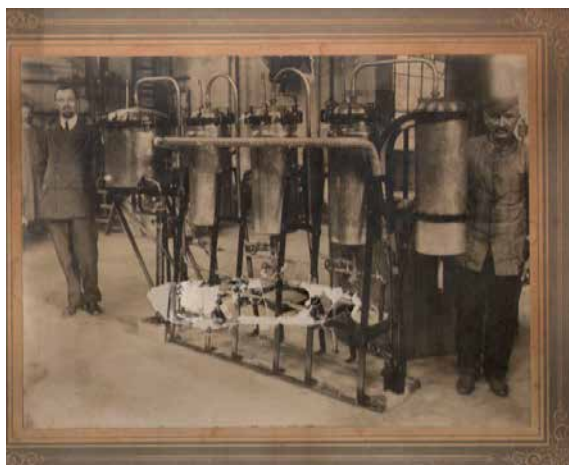
**LUXARDO**

est.  
**1821**

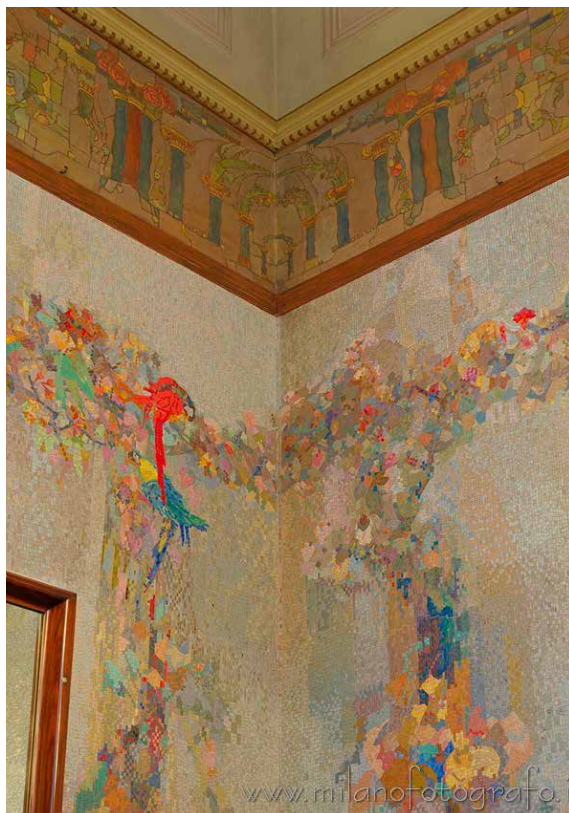
*Gerolamo Luxardo*

LUXARDO PROMUOVE  
IL BERE RESPONSABILE





**CURIOSITÀ**  
 IN ALTO A SINISTRA IL SISTEMA IDRAULICO COLLOCATO NEL SEMINTERRATO. IL BAR CON LE DECORAZIONI IN STILE LIBERTY.



zi al piano superiore che offrivano una suggestiva immagine sul Duomo e sulla Galleria.

Il “primo” Camparino non fu molto fortunato. Durò solo quattro anni. I continui scontri in Galleria tra dimostranti pro e contro l'intervento militare dell'Italia nella Grande Guerra causavano ripetuti danni al bar che, sembra, contò ben 86 vetrate distrutte. Esasperato, Davide Campari decise di cedere la gestione a un suo amico. Si trattava di Carlo Zucca, produttore del noto aperitivo al rabarbaro. Bisognerà attendere gli anni tra il 1923 e il 1925 perché il Camparino si presenti

nella sua nuova veste in stile Liberty con le sale riccamente arredate.

La nuova cultura industriale e urbana era interpretata dal Liberty, stile caratterizzato dal forte linearismo e dall'astrazione dei motivi naturalistici. Il bancone in legno era intarsiato dall'ebanista Eugenio Quarti, il grande lampadario centrale era opera di Alessandro Mazzucotelli, soprannominato “mago del ferro” per la sua abilità nel conferire al materiale un aspetto fiorito, i mosaici floreali, che ricordano Klimt, erano opere del pittore Angelo d'Andrea. Ben presto il fratello minore del Caffè Campari divenne uno





dei locali più frequentati della città, un posto modaiolo.

La sua posizione all'angolo fra l'entrata della Galleria Vittorio Emanuele e Piazza Duomo, vicino al Teatro alla Scala, lo rese punto di ritrovo del mondo della lirica. Tra i suoi salotti si animavano le discussioni dei personaggi delle avanguardie artistiche del tempo, come i futuristi, e dell'alta società cittadina. Il Camparino potrebbe essere definito la culla di quella definizione di modernità che avrebbe

cambiato molti costumi sociali. È il Camparino il luogo in cui nasce la tradizione milanese della modernità per definizione. Come l'innovativo sistema idraulico collocato nei seminterrati del bar che garantisce un flusso continuo di acqua di seltz sempre fredda, necessaria a preparare un numero indefinito di Campari & Soda, di giorno e di sera. La scelta dei seminterrati fu necessaria per allocare il rumoroso compressore idraulico.

Il Camparino avrebbe continuato regolarmente il suo servizio sino a quando la Galleria fu colpita dai bombardamenti degli Alleati nei giorni dal 13 al 15 agosto 1943. I danni arrecati causarono la chiusura del locale sino alla fine della guerra. La sua riapertura coincise con una nuova proprietà, quella di Guglielmo Miani, un affermato sarto pugliese approdato a Milano nel 1922, proprietario del marchio Larus. Iniziò in quel momento la seconda vita del Camparino, piuttosto movimentata, in verità.

La storia del Camparino è animata da una serie di passaggi di proprietà e conseguenti cambi di nome che lo presenteranno ora come il Caffè Zucca, poi Caffè Miani, poi ancora Campari e di nuovo Zucca.

Nel 1983 con un accordo con i discendenti Miani la Campari ottiene d'installare le insegne "Camparino" sulle vetrate del Caffè Miani.

Nel 1990 il locale si amplia annetteno gli spazi dell'adiacente ex Libreria di Stato. Questo accordo verrà rinnovato il 3 dicembre 1990 e sarebbe durato sino al 30 gennaio 1996. Dopo questa data Teresa Miani, figlia di Guglielmo Miani, e suo marito Orlando Chiari presentarono le insegne "Zucca in Galleria" frutto di un accordo con Illva Saronno proprietaria



## CAMBIAMENTI

LE DIVERSE  
INSEGNE  
SIMBOLI DEI  
CONTINUI  
RINNOVAMENTI  
DEL BAR  
CAMPARI.



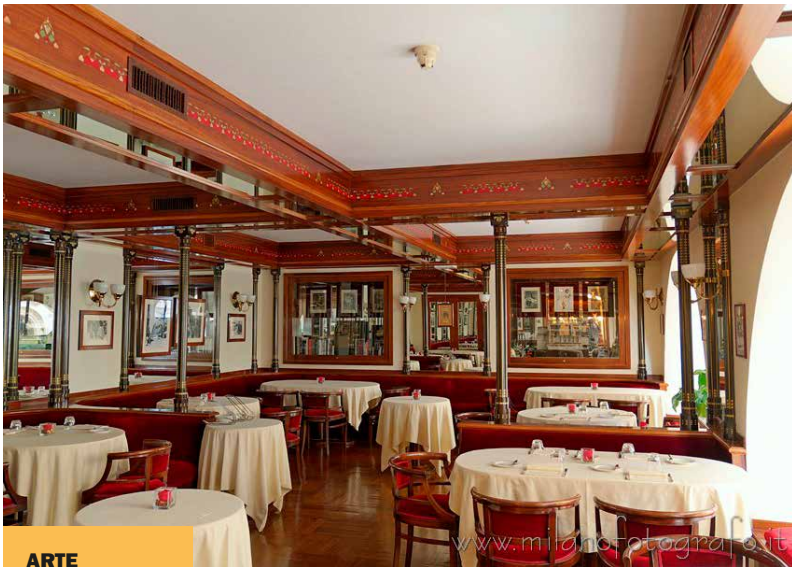
del brand Zucca. Così sarebbe stato sino al 3 gennaio 2012, quando il bar tornò a essere il Camparino, con una nuova insegna creata dall'artista Ugo Nespolo. Per il suo lavoro, l'artista si è ispirato al quadro "Rissa in galleria". È una delle tele più note del primo periodo d'attività di Umberto Boccioni, un'opera di spirito profondamente futurista, pur precedendo il vero futurismo pittorico di qualche anno, ed è una celebrazione artistica di Milano. Il dipinto, da anni parte integrante del patrimonio della Pinacoteca di Brera, risale al 1910. Nel quadro sono visibili una folla di uomini intenti a picchiarsi e l'insegna del bar, i simboli dei tumulti e cambiamenti sociali che possono essere considerati la movida del tempo.

Nel 2015, l'anno di Expo Milano, furono festeggiati i 100 cent'anni del Camparino. Oltre alla sala al pianterreno, quella decorata con i mosaici liberty, il bar possiede anche dei locali al primo piano.

Quest'anno il Camparino si prepara a un importante restyling degli interni. Il celebre locale, infatti, si presenterà al pub-







**ARTE**  
 IN ALTO IL  
 DIPINTO "RISSA  
 IN GALLERIA".  
 QUI SOPRA LA  
 SALA  
 SUPERIORE.  
 A DESTRA UN  
 PARTICOLARE  
 DELLE  
 DECORAZIONI.

blico nel prossimo futuro con un aspetto e un'offerta rinnovati, tesi a valorizzare la sua identità storica e ridefinirne quella futura.

L'architetto Piero Lissoni, riconosciuto maestro del design internazionale, curerà il restyling. I lavori trasformeranno in maniera rivoluzionaria gli spazi e l'arredamento del piano superiore, per valorizzarli e renderli più fruibili, completamente dedicati a un'offerta di mixology e dining di alto livello per distinguersi nel panorama milanese. Il "Bar di Passo" al piano terra sarà oggetto di un restauro conservativo teso a rivalorizzarne la sto-

ria ultracentenaria.

Il Camparino continuerà così a riproporre quell'atmosfera imperniata di un passato e un'eredità storica che sono indissolubilmente intrecciati con la storia del capoluogo lombardo e con i movimenti artistici e culturali del '900. Sempre con la sua anima cosmopolita e internazionale.

**Vittorio Brambilla**





LUXARDO.IT

**LUXARDO**

**LUXARDO**

PREMIUM ITALIAN

**LONDON DRY GIN**

Distilled in traditional copper pot stills

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

*Girolamo Luxardo*

GIROLAMO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

*Girolamo Luxardo*

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



# BOLLICINE (SUD) AFRICANE

Il Sudafrica gode di condizioni eccezionali per la viticoltura. Messe a frutto dagli Ugonotti a Graham Beck

DI VALENTINA RIZZI



**C**hampagne terra di tradizione enologica e di bollicine di lusso, sta iniziando ad essere circondata da nuovi mondi, nazioni che conservano una tradizione vinicola molto diversa da quella francese. Le “nuove bollicine” sono riuscite a guadagnarsi una fetta di mercato catturando l’attenzione degli esperti e degli appassionati, in un momento di calo dato da vendemmie poco redditizie.

Un eccellente esempio arriva dal Sudafrica, unica nazione africana a poter vantare una tradizione enologica significativa. Dal punto di vista prettamente tecnico,

l’intervallo di latitudini in cui si colloca il continente africano non possiede zone adatte alla coltivazione della vite, tranne il Sud Africa. Le viti vengono coltivate principalmente nel sud-ovest del paese. Le condizioni per la viticoltura sono ottime nelle Cape Winelands, regioni fertili con pendii e valli ricche di frutteti e vigne. Le fresche brezze marine provenienti dai monti e dal mare creano diversi microclimi che influenzano la composizione del suolo, dai terreni alluvionali, sabbiosi e acidi di Stellenbosh a quello ricco di calcare di Robertson. Le cinque regioni vinicole che determinano in modo significativo la pro-

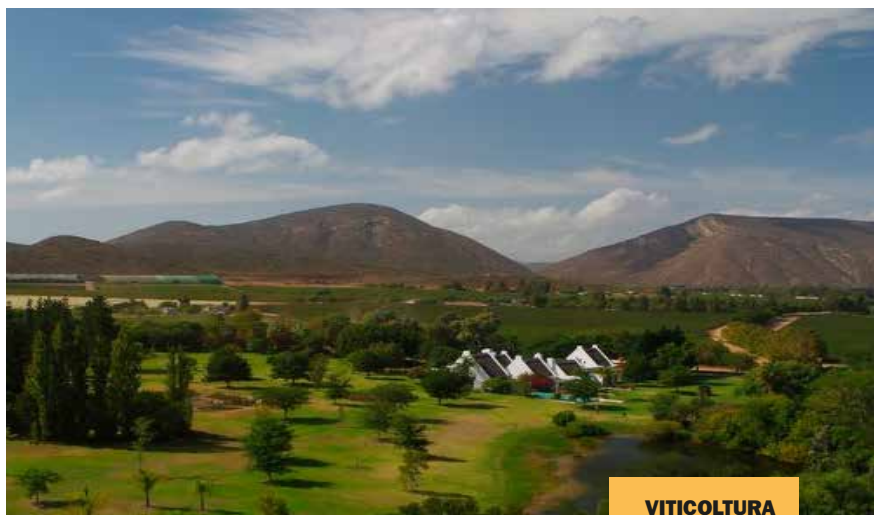




duzione di vino nel paese sono localizzate in queste zone.

In Sud Africa si produce vino da più di 350 anni, molto prima che in California o in Australia e il paese è oggi al settimo posto come produttore di vino nel mondo. Nella Robertson wine valley, a 140km da Cape Town, nasce la Graham Beck, creata dall'omonimo grande uomo d'affari. Nel 1983 Graham Beck acquistò la fattoria Madebaed e iniziò a coltivare la vite. Nel 1992, assieme ad altri produttori che condividevano la sua stessa passione per gli spumanti Metodo Classico, fondò la Cap Classique Producers Association (CCPA). L'obiettivo principale è quello di promuovere gli spumanti della propria regione Méthode Cap Classique (MCC), cercando di renderli sempre più riconoscibili sia a livello locale che sul mercato internazionale. Per la ricerca della massima qualità sono stati stabiliti criteri tecnici da rispettare e viene richiesta l'approvazione organolettica dei vini base.

L'arte della vinificazione fu introdotta alle popolazioni indigene dagli Ugonotti. Tra il 1688 e il 1690 giunsero in Sudafrica dalla Francia circa 200 ugonotti ai quali furono concesse diverse proprietà terriere, in particolare nella zona di Franschhoek. La prima bottiglia di spumante Metodo Classico prodotta in Sud Africa fu chiamata Kaapse Vonkel (Cape Sparkle), oggi Cap Classique. Situata a Robertson



**VITICOLTURA**  
IN FOTO LA  
ROBERTSON  
WINE VALLEY  
UNA DELLE  
ZONE  
SIGNIFICATIVE  
PER LA  
PRODUZIONE DI  
VINO.

wine valley la cantina Graham Beck produce solo Metodo Classico focalizzandosi sull'importanza della natura e della comunità circostante. Dall'uva al vetro, l'intero processo di produzione di un Méthode Cap Classique (MCC) Graham Beck si basa su un'attenzione meticolosa ai dettagli, sulla dedizione all'autenticità, su tempi precisi e tanta pazienza. I Cap Classique categoria prestigiosa esclusiva del Sudafrica, usano esattamente gli stessi metodi francesi dando origine a Cap (Cape) Classique (metodo classico francese). Fin dagli anni '70, l'area Robertson è stata riconosciuta nel settore per il suo terroir unico, simile a quello della Champagne in Francia. Il clima eccezionale e i terreni ricchi di calcare producono vini con un appeal universale. Le basi del successo di questo famoso marchio furono gettate nel 1983 quando Graham Beck acquistò la





## MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall\_US

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

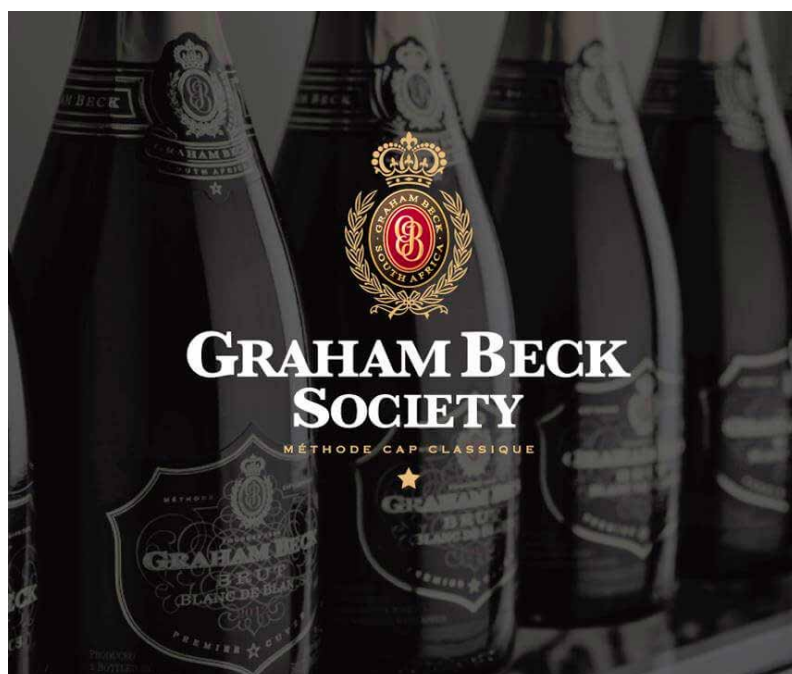
BEVI RESPONSABILMENTE



fattoria Madeba situata vicino alla pittoresca città di Robertson nel Western Cape.

Nel 1990 arrivò il cellar master Pieter “Bubbles” Ferreira. Nella tenuta si presta molta attenzione ad abbinare i microclimi distintivi e diversi tipi di terreno alle varietà più adatte. La cantina è stata progettata pensando all’ambiente. Con le sue sfumature distintive di pesca, verde e viola, questa cantina unica si fonde senza sforzo nel veld Klein Karoo circostante che riflette la bellezza dei fynbos indigeni, i terreni e gli affioramenti rocciosi degli ambienti rigidi ma spettacolari. Situata in una zona di transizione completamente unica tra due distinti ecosistemi, la cantina rientra in un ambiente fragile, affascinante e stimolante, il luogo in cui due continenti si sono scontrati millenni fa. Pieter Ferreira non ha dubbi sul motivo del successo della Robertson wine valley, e spiega: “è l’unico terroir perfettamente adatto alla produzione di eccezionali Cap Classique, con i più ricchi depositi di calcare naturale del Western Cape.

Tutti i nostri pari e concorrenti nella categoria frizzante Cap Classique stanno comprando il frutto Robertson, che è più indulgente e ha più sapore che altrove. Il calcare assicura basso pH e acidità naturale, quindi è ideale per i bubbles”. Due varietà classiche sono utilizzate per i vini base destinati alla gamma MCC Graham Beck. Lo Chardonnay contribuisce alla frutta e all’eleganza, mentre il Pinot Nero conferisce complessità e lunghezza al sapore. La maggior parte di uve proviene dalla tenuta di Graham Beck di Robertson, il resto è selezionato da altre regioni viticole del Western Cape. L’altro grande patrimonio naturale di Robertson è il suo clima diurno. Nei pomeriggi soffia una brezza rinfrescante che compensa il



**BRAND**  
A SINISTRA  
GRAHAM  
BECK, A  
DESTRA IL  
CELLAR  
MASTER PIETER  
FERREIRA.

calore del mattino, contribuendo in modo significativo all’eccezionale qualità del frutto.

In cantina la spremitura a grappolo è uno degli elementi cardine della qualità. I grappoli d’uva vengono pressati in modo straordinariamente delicato per estrarre il succo, consentendo alla squadra di separare la frazione di cuvée dalla frazione con la qualità più bassa. Durante la notte le frazioni vengono deposte a freddo in vasche di acciaio inossidabile prima di essere travasate per la fermentazione. La fusione (che riflette il talento della squadra) è una vera forma d’arte. Il tempo sulle fecce è fondamentale per massimiz-





#### VIGNETI

IN ALTO  
COLTIVAZIONI  
DI PINOT NOIR.  
SOPRA QUELLE  
DI  
CHARDONNAY.

zare la qualità del vino. Durante questo periodo il vino sviluppa il suo carattere unico nonché consistenza e complessità. Questa è un'altra delle fasi che la Graham Beck way segue con attenzione e senza compromessi. Il tempo tipico sulle fecce per la collezione NV è di 15 mesi, la collezione Vintage 40 mesi e la Icona 60 mesi. Secondo la normativa MCC, il tempo minimo è di 9 mesi. Il remuage automatico o su giropalette precede l'aggiunta del liqueur de dosage che varia a seconda dello stile dei vari Cap Classique.

Caratterizzata da inconfondibile raffinatezza, eleganza, qualità e coerenza, questa premiata gamma di spumanti MCC è venerata in tutto il mondo per la sua inimitabile versatilità e il puro piacere di bere. Il prestigioso portfolio spumante comprende tre livelli :

1. The Non Vintage (NV)
2. The Vintage Collection
3. The Prestige Collection

Ognuno di questi vini dimostra il proprio carattere autentico, con attributi individuali eccezionali e i tratti distintivi dell'esclusivo Graham Beck Way.

#### **Collezione Non Vintage (NV)**

“Non Vintage” è un termine usato per riferirsi a vini miscelati da più anni. Questo stile di vino riflette la firma del marchio di casa di Graham Beck. La “ricetta” prevede quantità uguali di Chardonnay e Pinot Noir per mantenere uno stile di casa specifico.

#### **Collezione Vintage**

Il termine “Vintage” si riferisce al vino spumante Cap Classique ottenuto dalla vendemmia di un solo anno. Questa categoria è un'espressione della migliore selezione di Chardonnay e Pinot Noir di un anno specifico.

#### **Collezione Prestige**

Questa categoria comprende il MCC che ha raggiunto la massima qualità di vino spumante Cap Classique ultra premium, ovvero il Cuvée Clive.

La Graham Beck Cuvée Clive rappresenta l'apice dell'ispirazione artistica e degli sforzi creativi nella ricerca della bolla perfetta. Questo straordinario spumante mette in mostra la destrezza del loro mestiere, la profondità della loro passione e l'impegno che hanno messo per elevare costantemente il livello in termini di qualità eccezionale. Eleganza, delicatezza e complessità sono le caratteristiche di una cuvée di prestigio davvero distinta: Cuvée Clive è tutto questo e molto altro. Miscela di Chardonnay e Pinot Nero, questo Brut è prodotto solo in annate eccezionali e in quantità estremamente limitate. Per questa cuvée in edizione speciale è considerato solo il succo della migliore qualità (tête de cuvée) della prima pressatura ultra delicata.



# 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





# PPS

PELLEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits



Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

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

BEVI RESPONSABILMENTE





### Cuvée Clive Vintage 2012

100% Chardonnay della Robertson wine valley. Per la prima volta dal suo concepimento il Cuvée Clive proviene da un unico blocco di vigneti. Situati proprio di fronte alla cantina le viti si ergono su terreno calcareo e producono frutti spettacolari, 8 tonnellate / ha. La vendemmia è stata fatta manualmente a 19° entro le 06,30 del mattino del 18 gennaio 2012, le uve portate in cantina per la pressatura di tutto il grappolo. Solo la frazione cuvée del succo (i primi 400 lt per tonnellata) sono stati selezionati per questo vino. La minima pressione esercitata sulle uve garantisce un succo incontaminato, quasi privo di fenolo. Inoculato per 24 ore e poi fermentato in una vasca di acciaio inossidabile a 15° C per 16 giorni. Dopo 60 mesi sui lieviti in bottiglia, la Cuvée Clive 2012 ha consegnato un Cap Classique di eleganza e raffinatezza senza pari, ma abbastanza potente da rimanere in memoria per molti anni a venire.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Complesso, elegante e sofisticato, ma potente nel suo profilo aromatico che parla della qualità indiscussa di Robertson Chardonnay. Le note agrumate luminose e mature sono supportate da sfumature di albicocche e pere verdi. Il palato è animato da milioni di piccole bollicine che pungono la lingua, note di pompelmo giallo.



Un'acidità penetrante permette ai sapori di riempire il palato e terminare in un finale vivace, persistente e appetitoso che chiede di più.

Le bollicine sudafricane sono prodotti unici nel loro genere e non hanno eguali; volutamente non ho voluto fare una comparazione con un'altra bollicina. Graham Beck non è solo lo spumante sudafricano, è il capostipite di una lunga storia che ama incondizionatamente il vino in tutte le sue sfaccettature e che crede nella sua terra. Graham Beck è scomparso nel 2010, le sue bollicine continuano a ricevere numerosi riconoscimenti sia a livello locale che all'estero, a testimonianza del fatto che sono serie contendenti in riferimento alla qualità, con uno stile unico e un'identità inconfondibile.

**Valentina Rizzi**



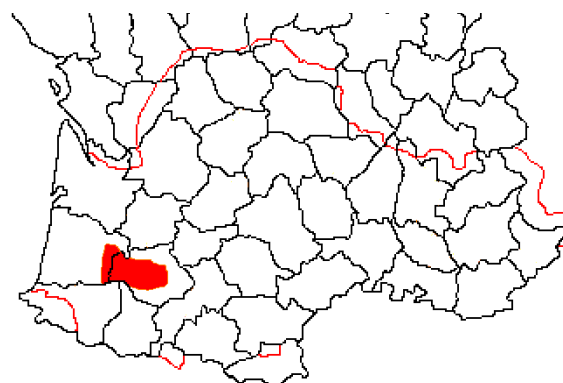
# LA “GRAPPA” DEI MOSCHETTIERI

Nasce in Guascogna l'acquavite più antica di Francia. Secondo un disciplinare atavico

DI ALESSANDRO PALANCA

**L'**Armagnac è la più antica acquavite di Francia, conosciuta sin dal Medioevo per le sue virtù terapeutiche e commercializzata dal XVI secolo. Questa acquavite nacque e si sviluppò nel cuore della regione allora chiamata Guascogna, nel sud ovest della Francia. La notorietà dell'Armagnac si basa su un *know-how* ancestrale i cui processi produttivi sono accuratamente trasmessi di generazione in generazione. L'Armagnac è ottenuto dalla distillazione di vino bianco in alambicco Armagnacais, e invecchiato lungamente in botti di rovere.

I *terroir* dell'Armagnac e il suo metodo di elaborazione incontrano le regole definite dalla Denominazione di Origine Controllata ottenuta nel 1936. La diversità dei *terroir* e i vitigni conferiscono a questa acquavite una personalità ricca e diversificata, vicina alla natura e agli uomini che la producono. Il territorio della Guascogna forma un grande vigneto







dalla tipica forma di foglia di vite che rappresenta 15.000 ettari di vigneti piantati, condivisi con IGP Côtes de Gascogne e AOP Floc de Gascogne, di cui 4.200 ettari sono identificati per produrre espressamente Armagnac nei dipartimenti Gers, Landes e Lot-et-Garonne. Il clima è temperato e mite. L'influenza umida, oceanica, attenuata dalla foresta delle Landes, è particolarmente evidente nella parte occidentale della denominazione. Nell'est si esprime un clima mediterraneo e ventoso.

I territori interessati producono tre distinte acquaviti. Sui sabbiosi terreni a ovest di Gers e Landes vengono prodotte le uve che daranno vita ai Bas-Armagnac, acquaviti delicate e complesse, rotonde e fruttate, che esprimono la massima qualità degli Armagnac. Dal territorio argilloso calcareo che copre il nord-ovest di Gers e il sud del Lot-et-Garonne provengono gli Armagnac Ténarèze, spesso potenti e corposi. L'Haut-Armagnac, noto anche come Armagnac Blanc a causa del calcare affiorante in questa parte del paese, comprende il dipartimento orientale di Gers e parte di Lot et Garonne.

I vitigni ammessi nella produzione dell'Armagnac sono dieci, ma sono quattro quelli che donano personalità allo spi-



rito. L'Ugni Blanc è l'uva da distillazione per eccellenza. Produce vini acidi, poco alcolici, che dopo la distillazione producono acquaviti e liquori di qualità. Questo vitigno si adatta altrettanto bene a tutti i terroir dell'Armagnac. La Folle Blanche è il vitigno più conosciuto, l'uva storica dell'Armagnac. Un tempo chiamata "piquepoult", dominava la vigna prima della sua distruzione da parte della fillossera nel 1878. La Folle Blanche produce un'acquavite fine, spesso floreale ed elegante, particolarmente apprezzata per i giovani Armagnac. Il Baco (precedentemente chiamato "Baco 22A") è un'originalità nel panorama viticolo francese. È un ibrido ottenuto dalla Folle Blanche e dal Noah dopo la fillossera, e trae il nome dal suo creatore.

Il Baco si è adattato molto bene ai terreni sabbiosi. Ai Bas-Armagnac regala rotondità, dolcezza e aromi di frutta ma-

**VITIGNI**  
QUI SOPRA LA  
FOLLE  
BLANCHE  
CHIAMATA  
ANCHE  
PIQUEPOULT.  
IN ALTO IL  
BACO, UN  
IBRIDO  
OTTENUTO  
DALLA FOLLE  
BLANCHE E DAL  
NOAH  
REGISTRATA  
COME UVA DOC  
GRAZIE ALLE  
SUE  
PROPRIETÀ.



# VERMOUTH

*Tomaso Agnini*



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

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

## Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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

## Vermouth al Mallo di Noce

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

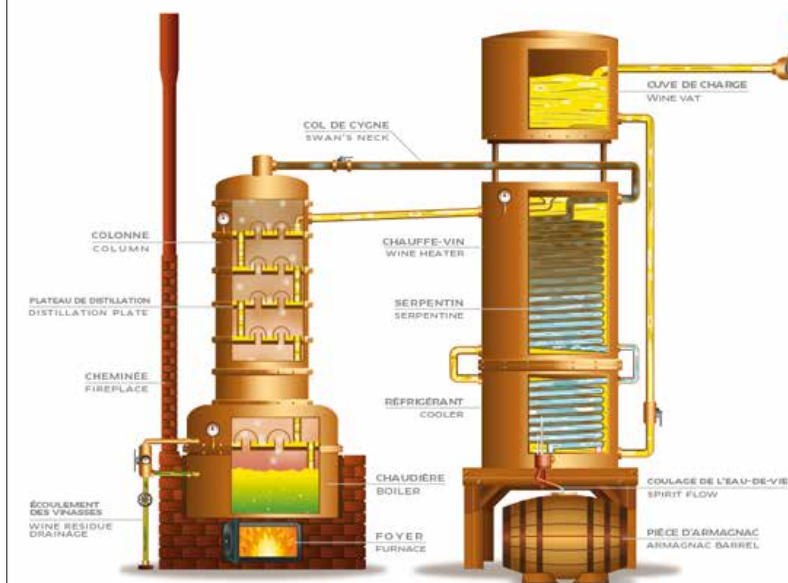




tura, specialmente dopo un lungo invecchiamento. Oltre alla sua ricchezza organolettica, il Baco ha un altro vantaggio. E' un'uva robusta, che richiede quindi un minor uso di trattamenti fitosanitari, ed è per questo che è stata definitivamente registrata tra le specifiche della DOC, dopo avere corso il rischio di rimanerne fuori nel 2011 in seguito alle verifiche degli organi preposti. Il Colombard è ampiamente utilizzato e apprezzato nella vinificazione dei Côtes de Gascogne. I suoi aromi fruttati e speziati sono apprezzati nei blend. La vendemmia viene effettuata a ottobre. Dopo la fermentazione si ottiene un vino generalmente acido e povero di alcol, ma con la capacità di conservare tutta la sua freschezza e i suoi aromi fino alla distillazione che avviene con il tradizionale alambicco armagnacais. L'identificazione degli alambicchi, le loro capacità, il numero di vassoi, devono essere conformi alle regole stabilite dalla denominazione. Stessa metodica procedura di controllo avviene per l'invecchiamento. Tutti i controlli sono effettuati dall'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

La distillazione viene praticata durante l'inverno, comunque entro il 31 marzo dell'anno successivo alla raccolta, negli ultimi anni questa data è stata anticipata da un decreto annuale. Circa il 95% dell'Armagnac si ottiene con uno specifico alambicco Armagnacais, a distillazione continua, brevettato nel 1818 da Sieur Tuillière, una contadino di Auch. All'uscita il distillato ha un abv che può variare dal 52% al 72%, (ma tradizionalmente è tra il 52% e il 60%. In questa fase, l'Armagnac è già di grande ricchezza aromatica: molto fruttato (prugna, uva) e spesso floreale (fiore di vite o tiglio). Invecchiando acquisterà complessità e dolcezza.

ALAMBIC ARMAGNACAIS  
ARMAGNAC STILL



**ARMAGNAC**

SOPRA IL  
PROCESSO DI  
DISTILLAZIONE  
A SINISTRA UN  
ANTICO  
DISTILLATORE  
MOBILE .



L'importanza ambientale dell'uso del 95% dell'alambicco Armagnacais è evidenziata da uno studio del BNIA sul carbonio sviluppato e su una diagnosi energetica della produzione di Armagnac. Questo lavoro dimostra che l'uso dell'Armagnacais riduce da 4 a 5 volte il consumo energetico e la riduzione delle emissioni di gas serra è ovviamente proporzionale. Spesso il combustibile è il legno, e inoltre, utilizzando vino al posto dell'acqua per condensare i vapori alcolici, non c'è spreco di acqua o energia per raffreddare e riciclare l'acqua. Gli Armagnac sono









# EAST IMPERIAL

*Superior Beverages*



*New 2019*





# ONE, TWO, THREE SIXTY.

DIAMOND FILTRATED VODKA



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

BEVI RESPONSABILMENTE



## VEUVE GOUDOULIN

La maison è situata a Courrensan e risale al 1935. Artefice della sua fondazione fu Jeanne Goudoulin che disponeva di uno stock di Armagnac provenienti da generazioni precedenti della famiglia. Nel 1964 la maison passò nelle mani del nipote, Christian Faure, finché l'azienda fu acquisita dall'alsaziano Michel Miclo nel 2009. Miclo e la sua équipe hanno preservato le autenticità e qualità riconosciute dei prodotti Goudoulin. Veuve Goudoulin ha oggi la possibilità di offrire millesimati molto prestigiosi, che corrispondono esclusivamente all'annata riportata sull'etichetta.

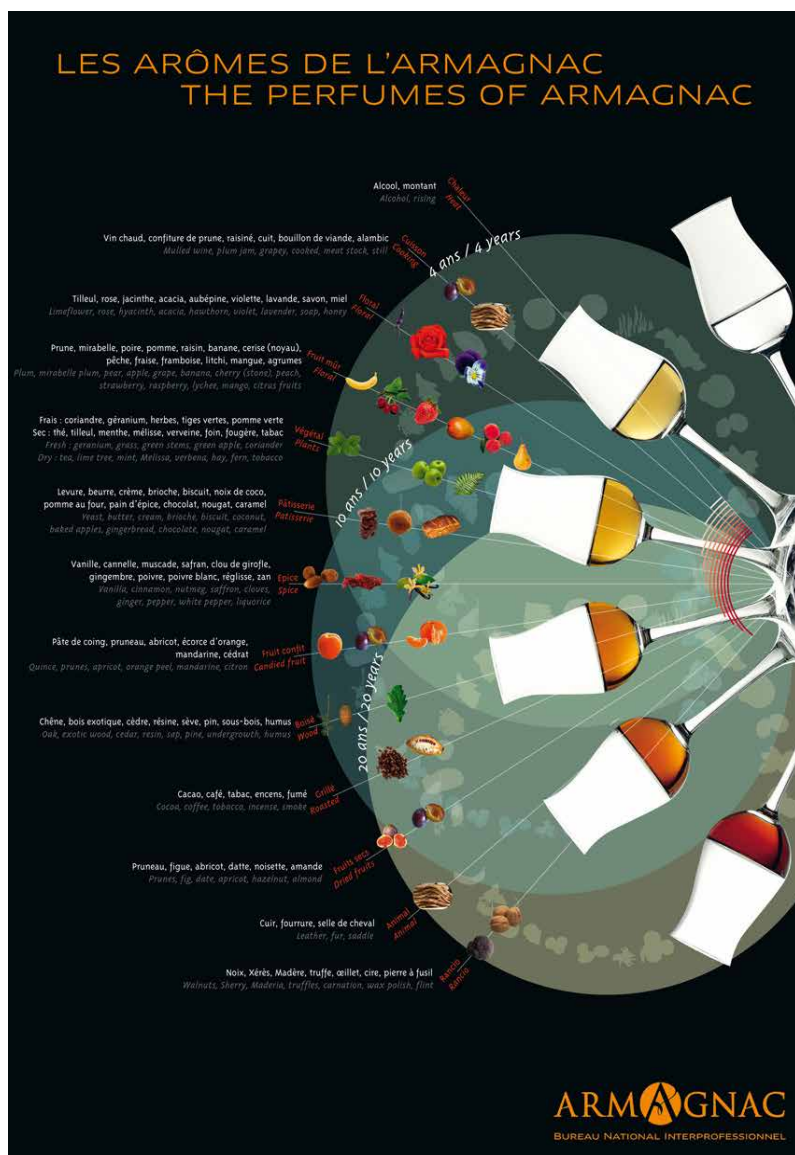
### Veuve Goudoulin Bas Armagnac Brut de Fût 1973

È l'unione di eleganza e personalità distintive, molto fine. Ottenuto da Baco e Ugni Blanc è imbottigliato a gradazione piena. Colore ambra intenso. Al naso è ampio e potente. Sentori di prugne, noci, mandorle, datteri e miele, sostenute da una delicata speziatura. In bocca ha grande intensità, con un ritorno delle note di frutta secca. Finale lungo e persistente. ABV 47%

### Goudoulin Bas Armagnac 1979

Prodotto da Baco e Ugni Blanc, nasce da una selezione di vecchie singole annate affinate in rovere francese. Color ambra brillante molto intenso.

Questo millesimato è complesso ed elegante al naso: aromi di vaniglia, prugne, datteri e frutta secca che si percepiscono anche in bocca con lunga persistenza. In bocca è pieno ma senza la nota alcolica che domina il palato, molto armonico con piacevole tannicità. Buon retronasale con il tipico aroma di olio di noce e mandorle che distingue i Bas Armagnac lungamente invecchiati. ABV 40%.







## CHÂTEAU DE BORDENEUVE

Il brand è di proprietà della famiglia Guasch che dirige un'azienda familiare specializzata nella produzione di Armagnac pregiati e rari. La tenuta si trova a Castelnau d'Auzan, dove vengono coltivati i vigneti di Ugni Blanc e Baco dai quali si ricavano vini bianchi naturali. Grazie alle sue competenze e know-how risalenti alla prima metà del XIX secolo, Château de Bordeneuve è un'azienda oggi rinomata e conosciuta per la preziosa collezione dei suoi Armagnac millesimati, dei quali il più antico risale addirittura al lontano 1812.

**Chateau de Bordeneuve Bas Armagnac 2000**

Particolarmente ricco al naso ed estremamente raffinato in degustazione. Il Bas Armagnac 2000 Château de Bordeneuve ha colore ambrato luminoso e intenso. Sentori di vaniglia, liquirizia e frutta candita. Fine ed elegante al palato, morbido, di corpo e lungo nella persistenza. ABV 49%.

**Chateau de Bordeneuve Bas Armagnac VSOP**

Riposa più di cinque anni in botti di rovere, ben bilanciato, ricco al naso e al palato, toni boisé. Il Bas Armagnac VSOP Château de Bordeneuve è ottenuto con 80% di Ugni Blanc e 20% Baco. Colore giallo dorato intenso con riflessi ambrati. Al naso fiori gialli e prugne mature. Piuttosto dolce, note di vaniglia, morbido con una lunga persistenza. Molto fine. ABV 41%.

## LABERDOLIVE

Tra i dipartimenti di Gers e Landes, nel Bas Armagnac, si estendono i terreni del Domaine Laberdolive, nata a Escoubes nel 1886. L'azienda è uno dei nomi più altisonanti dell'Armagnac, conta quaranta ettari vitati, distillati estremamente vecchi, l'alambicco più antico risale al 1893. Tutti i Bas Armagnac Laberdolive, oltre a essere di elevata qualità si distinguono per una presenza di tannini molto



Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**  
— ITALIAN HERITAGE —



*Bitter Del Professore*

*Liquore di colore rosso rubino naturale dai sentori di arancio, ginepro e genziana. Nasce dall'accurata ricerca delle spezie e dei frutti migliori e dalla nostra esperienza artigiana nel lavorarli.*

[delprofessore.it](http://delprofessore.it)



Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**  
— ITALIAN HERITAGE —



*Vermouth Chinato Del Professore*

Come da antica tradizione piemontese,  
Del Professore Chinato è espressione del connubio  
fra una base aromatica dolce e una punta di amaro.

[delprofessore.it](http://delprofessore.it)





soft e per forti aromi di frutti maturi.

### **Laberdolive Bas Armagnac “Domaine Juarrey” 1946**

Quando in etichetta leggete “Domaine Juarrey” della Maison Laberdolive saprete di essere di fronte a un distillato di qualità superiore per veri appassionati e per grandi intenditori. La tenuta di Juarrey fa parte della Maison Laberdolive dal 1893. Colore tra oro e l'ambra. Olfatto dominato da profumi freschi e floreali, eterei, frutta macerata e prugna matura. Al palato si presenta delicatamente dolce e suadente, elegante e molto persistente. ABV 44%.

### **SAMALENS**

La maison è stata fondata nel 1882, nel comune francese di Laujuzan a sud di Bordeaux, da Jean Samalens che continuò la tradizione di famiglia. Le generazioni si sono susseguite sino agli attuali Pierre e Philippe che gestiscono la cantina. Le cantine di invecchiamento risalgono al XIX secolo, la distilleria è stata rimodernata nel 1973. Con i suoi otto alambicchi è una delle più importanti della regione.

### **Samalens Bas Armagnac Millesime 1983**

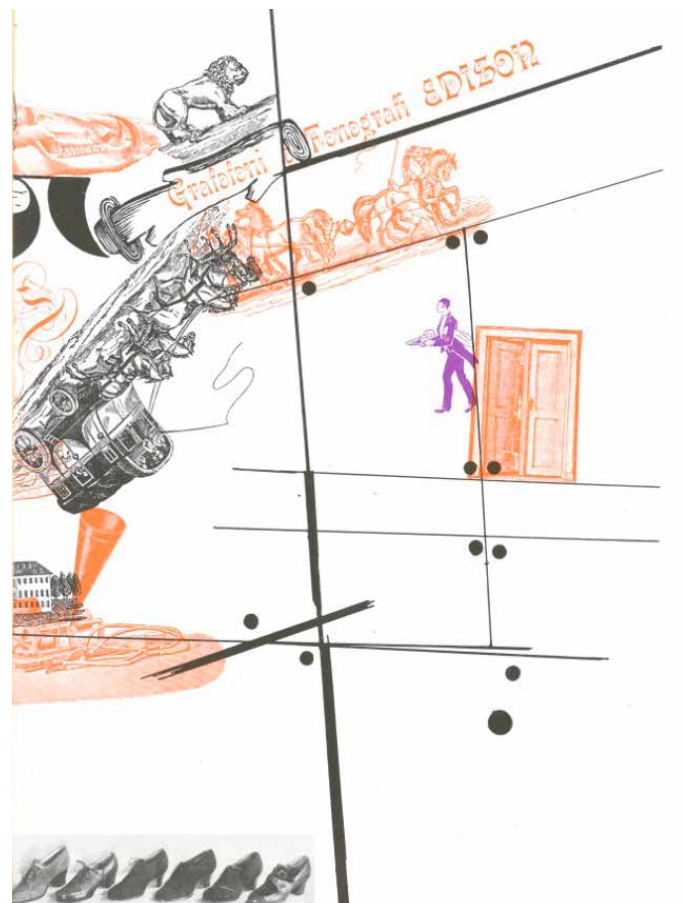
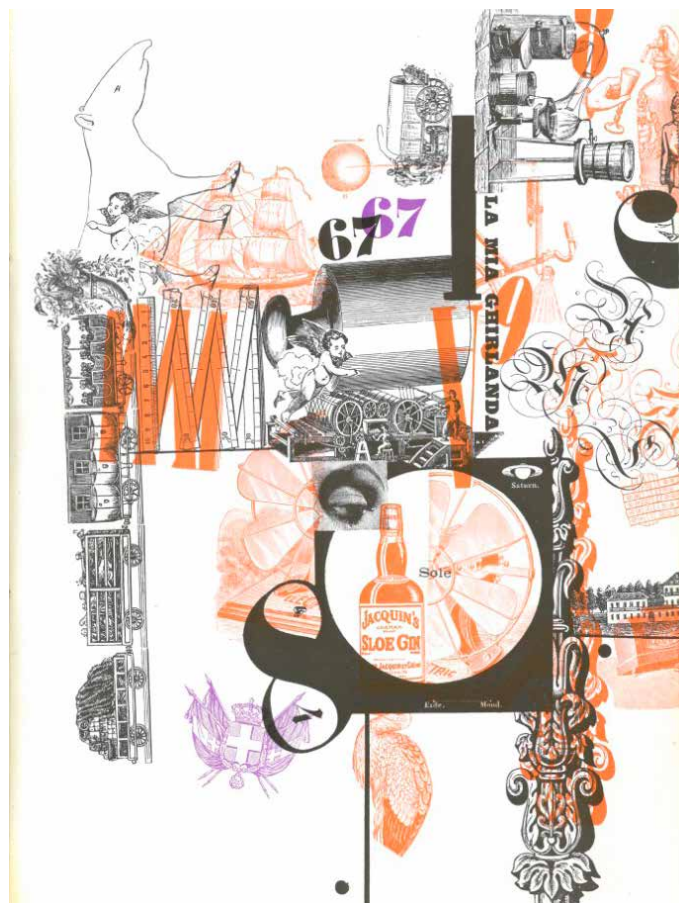
Vini selezionati nella zona conosciuta



come Grand Bas Armagnac. L'imbottigliamento si effettua al momento della vendita. Colore dorato vermiglio molto luminoso. Profumo: immediato al naso è il sottobosco, i funghi. Successivamente, prugna secca molto presente e il legno diffuso molto bene. Sapore: ottima vivacità e buona rotondità, prugna e vaniglia dominanti. Acquavite molto gradevole, che conserva ancora degli aromi di giovinezza. Da raccomandare prima di approdare agli Armagnac più vecchi e più potenti.

**Alessandro Palanca**







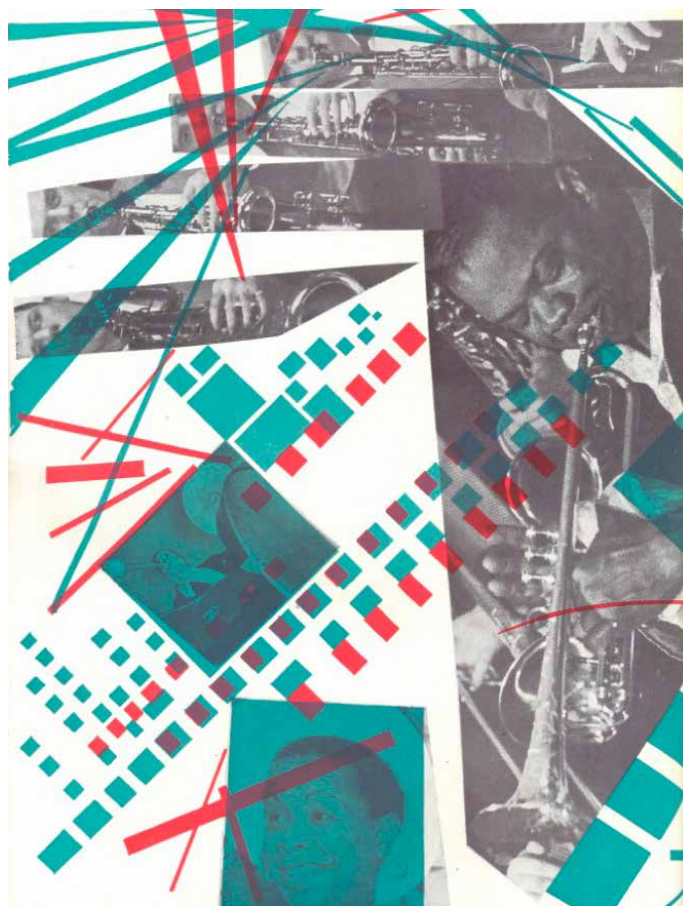
# UN SECOLO DI NEGRONI

Storia, segreti  
e rivelazioni  
di un'icona  
del bartending  
mondiale

DI PAOLO PONZO

**U**no dei drink italiani più famosi al mondo, figlio di quel “patto segreto” tra il barman Fosco Scarselli e il Conte Negroni celebra il suo centenario arricchendo la sua storia con dei colpi di scena da vero maestro. Dopo la recente scoperta della sua prima ricetta, pubblicata nel libro del 1947 “Cocktail Portfolio” di Amedeo Gandiglio, ecco il ritrovamento di un articolo del fiorentino Enzo Grazzini (1902), scrittore di romanzi e poi, nel dopoguerra, redattore di musica e attualità per il quotidiano milanese. Una figura importante nel bartending del tempo, un giornalista considerato grande amico dei barman.

Dal 1959, fino alla sua morte avvenuta nel 1963, Enzo Grazzini fu l'inviato delle manifestazioni dell'AIBES presso il Casinò della Vallée di Saint Vincent che da quell'anno fu scelto come sede ufficiale dei concorsi nazionali. Sul giornale scriveva delle nuove tendenze del bere miscelato e dei personaggi dietro i banconi dei

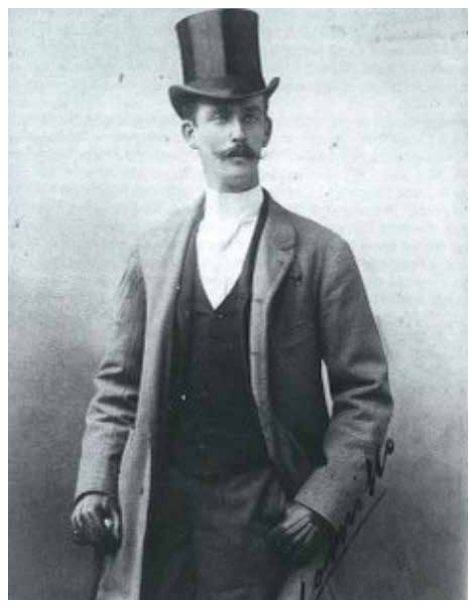




cia  
va  
do  
m-  
ve-  
or-  
e  
ti-  
ra-  
er-  
na  
ra-  
p-  
p-  
b-  
a-  
dei  
ni.  
az-  
fe-  
il  
la  
no-  
e 1  
er-  
ar-  
u



Da sempie  
ghi, fatti e  
sfornò egl  
naggio. E  
Chi lo ha  
paesi dov  
affannosan  
ti al disast  
me una b  
lo di « fed  
rità ». I b  
stretti in p  
urto dolorc  
re della sug  
Da qualc  
del Corrier  
tuati a tr  
giorno la  
Grazzini  
chiedevan  
più? Perch  
perchè lo s  
un grande  
glia del Co  
lo rimpian  
vocano la  
si signoril  
così affett  
affettuosit  
Grazzini se  
da energia



della Sera il 15 novembre del 1962 riporta le confidenze di Grazzini in occasione del IV Convegno Nazionale AIBES. Il giornalista confida di essere stato testimone dell'epoca del Casoni e delle frequentazioni del Conte Camillo Negroni ai tempi in cui l'Americano era l'aperitivo di gran voga nei bar fiorentini.

Una testimonianza importante del tempo della sua giovinezza a Firenze, prima di trasferirsi a Milano in cerca di fortuna. La parte dell'articolo dedicata alla storia di Fosco Scarselli dietro il bancone del Casoni al servizio della nobiltà fiorentina di allora, ci consegna una fotografia importante del rituale dell'aperitivo del tempo. Inoltre rafforza il lavoro di ricerca sulla storia del Conte Negroni, del suo drink, e dei racconti dei barman fiorentini, primo tra tutti quel Gigi Senesi del Baglioni Hotel, autentico e fiero sostenitore dell'origine del Negroni in terra toscana.

Grazzini racconta di quando, giovane squattrinato, sottraeva furtivamente qualche soldo in casa per bere un Americano accanto a personaggi cittadini del tempo. Un modo per sentirsi impor-

bar. Raccontando anche frivolezze e curiosità, come la gara di barzellette vinta da Nello Cambi del Baglioni di Firenze, il barman più "spiritoso" d'Italia, o della raccolta di bottiglie rare e preziose custodite nel "Museo de Bebidas" di Pedro Chicote allestito nella Gran Via di Madrid.

Un articolo pubblicato sul Corriere

**GIORNALI**  
QUI SOPRA  
L'INTERVISTA DI  
PIERO CAPELLO  
SUL  
SETTIMANALE  
"GENTE".  
IN ALTO DA  
SINISTRA LO  
SCRITTORE  
ENZO GRAZZINI,  
FOSCO  
SCARSELLI E IL  
CONTE  
NEGRONI.



Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**  
— ITALIAN HERITAGE —



*Vermouth di Torino Superiore*

· THE WINEHUNTER AWARD 2018 ·

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

The Tasting commission of the Merano Wine Festival

[delprofessore.it](http://delprofessore.it)







# EDINBURGH GIN

## 5 INSPIRATIONAL GIN LIQUEURS FOR

RASPBERRY | ELDELFLOWER | RHUBARB - GINGER  
PLUM - VANILLA | POMEGRANATE - ROSE

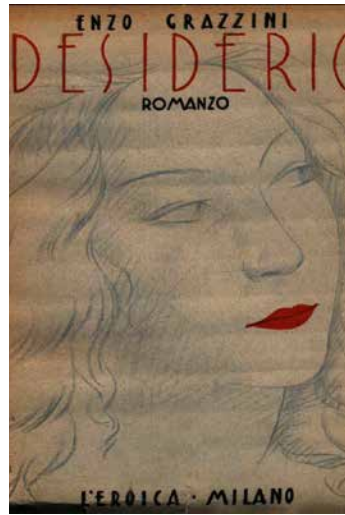
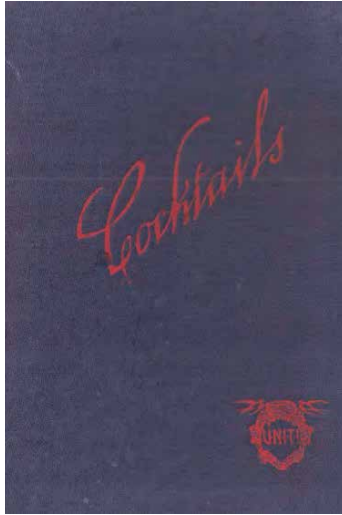
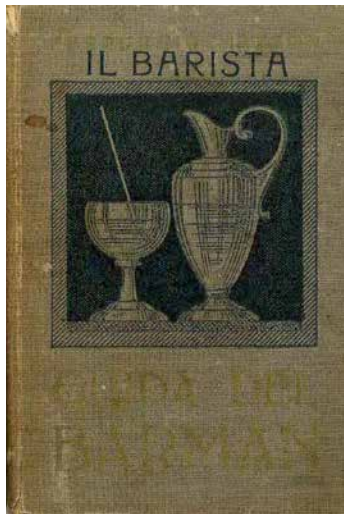
# Summer



[info@ghilardiselezioni.com](mailto:info@ghilardiselezioni.com)

bevi responsabilmente





### Asmara o Negroni

*Nel mixing-glass: qualche goccia di Bitter Campari -  $\frac{2}{3}$  Gordon Gin -  $\frac{1}{3}$  Vermouth Grassotti bianco - buccia d'arancia; scuotete bene e servite nel Cocktail-glass n. 8.*

### Cardinal

*Nello shaker:  $\frac{1}{3}$  Bitter Campari -  $\frac{1}{3}$  Vermouth Noilly Prat -  $\frac{1}{3}$  Gin - qualche goccia di Amaro; scuotete bene e servite nel Cocktail-glass.*

**REPERTI**  
TRA LE FOTO  
SOPRA,  
ALCUNE  
COPERTINE DEI  
RINOMATI LIBRI  
CON LE STORIE  
DEI CLASSIC  
COCKTAIL E  
ALCUNE DELLE  
RICETTE.  
QUI SOPRA  
ANGELO ZOLA.

tante. Nei quaranta anni a venire Grazzini avrebbe mantenuto vivo il ricordo del giovane Fosco al Casoni, che aveva capito le poche disponibilità finanziarie di quei giovani e che li serviva con la stessa attenzione con la quale serviva il Conte Negroni.

Dieci giorni dopo la pubblicazione dell'articolo di Enzo Grazzini apparve

l'intervista di Gente a Fosco Scarselli. L'articolo, a firma di Piero Capello, raccoglieva la genesi del Negroni dalle parole dello stesso Scarselli. Il barman del Casoni, passato poi a dirigere il bar del Golf Club dell'Ugolino, sottolineava per ben due volte l'aggiunta di amaro (Gin) al classico Americano. La stessa rivelazione che l'allora Presidente AIBES,



# Duecento baristi in gara fra un bicchiere e una barzioletta

Sarà presente anche Fosco del «Casoni» che, preparando un aperitivo al conte Negroni, creò quarant'anni fa uno dei più celebri «cocktails» del mondo

DAL NOSTRO VIAGGIO SPECIALE  
Saint Vincent 14 nov., notte.  
Anch'io, più di quarant'anni fa, ho conosciuto Fosco, il *barman* del vecchio «Casoni» di Firenze. Io avevo vent'anni, e anche lui doveva averli, su per giù. Andavamo, noi giovanottelli, boriosi e squattrinati, al vecchio «Casoni», che poi divenne «Giacosa», per l'«americano», l'aperitivo di gran moda. Con qualche soldo rubato in casa, ci davamo delle arie, chiedendo «un americano». Fosco sapeva benissimo che la nostra situazione finanziaria si reggeva

sul piccolo furto domestico: ma faceva finta di non capirlo e ci serviva l'«americano» con la stessa riguardosa e premurosa deferenza con cui lo serviva, per esempio, al conte Camillo Negroni, che era uno dei «soci» più illustri del locale.

Caro Fosco, che rivedrò domattina, dopo più di quarant'anni, a Saint Vincent, per il convegno dei *barmen*. Siamo vecchiucci tutti e due, ma non importa. Di me, egli ha il diritto di non conoscere nulla: io ho il dovere di conoscere tutto di lui. Io non sono un personaggio: Fosco, sì, lo è. Mi sarei immaginato, allora, sciocco ragazzo, che egli, la mia stessa età, mentre lo rubacchiavo in casa i soldi per l'«americano» tesseva il filo della propria storia, e un bel giorno me l'avrebbe collocata dinanzi a Saint Vincent, con la stessa riguardosa e premurosa deferenza con cui mi collocava dinanzi l'aperitivo al banco del «Casoni»? Il filo della sua storia era così tenue, che quasi mi stupisco di averlo scoperto solo adesso e di averlo scoperto perché mi ha detto come stavano le cose Angelo Zola, il presidente dell'associazione dei *barmen*. Noi ordinavamo a Fosco un «americano» e ci sentivamo qualcuno per il semplice fatto di berlo accanto al conte Camillo Negroni. Ecco l'errore. Ignoravamo che il conte Camillo Negroni aveva preso accordi precisi con Fosco, perché nel suo «americano» venissero aggiunte alcune gocce di «gin». Il «Negroni», il famoso «Negroni», è nato così, sotto gli occhi di un giovanottello borioso e squattrinato di più di quarant'anni fa.

di costituirsi una base più solida. L'altra novità è imbastita di sorrisi: consiste in un premio a una barzioletta. Direi che, in fondo, anche questa è una cosa seria. Il *barman* deve saper raccontare una barzioletta, la quale barzioletta, però, essendo raccontata ad un cliente, non può superare, è chiaro, certi limiti. Chi dice al *barman*, l'uomo in giacchetta bianca, che una barzioletta può andare e l'altra no? Nessuno glielo dice. Egli, da solo, fa la sua scelta.

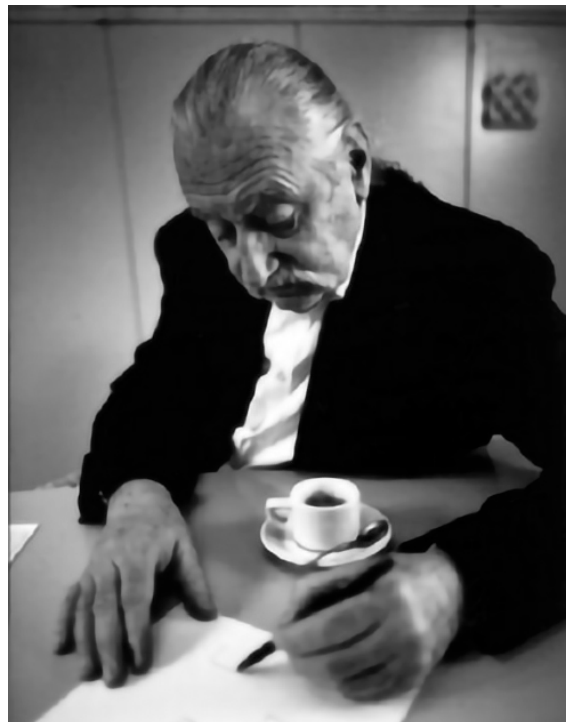
## Quaranta stranieri

Il *barman* è un operaio che ha l'obbligo di essere un signore. Sindacalmente questo requisito non gli viene riconosciuto. E' un'ingiustizia: e siccome questa ingiustizia viene a galla persino con una barzioletta, ecco perché dico che anche il premio alla barzioletta è una cosa seria. Ne sa qualcosa Nello Cambi, il fiorentino Nello Cambi, che su *Shaker*, la rivista dei *barmen*, ha battuto come numero di barziolette tutti i suoi colleghi d'Italia. Sono amico di Cambi, e penso al gran numero delle sue barziolette che sono deliziose, ma non si possono dire. Ciò significa, come vedete, che egli, le sue scelte, sa farle molto bene.

E' mancato al convegno, fra gli stranieri (una quarantina compreso Kurt Soerensen, di Copenaghen, presidente dell'*International barmen association*) lo spagnolo Pedro Cichota, l'uomo che conserva nella cantina del suo bar le più celebri bottiglie del mondo. Ce n'è una dalla quale si versò un cognac Napoleone. Cichota aveva promesso di venire. All'ultimo momento, non so quale impegno lo ha trattenuto in Spagna. Pec-

## Ventiquattro ricette

DA «PANTERA»



### BAR

SOPRA  
L'ARTICOLO  
APPARSO SUL  
CORRIERE  
DELLA SERA.  
NELLA  
COLONNA A  
DESTRA ETTORE  
SOTTASS E  
AMEDEO  
GANDIGLIO.

Angelo Zola, riportò al giornalista, "l'aggiunta di alcune gocce di gin".

Il ritrovamento di una copia di Cocktail Portfolio presso la Fondazione Carlo e Marise Bo di Urbino ci consegna un ricettario di 325 cocktail classici e internazionali in uso nel secondo dopoguerra e finemente illustrato con delle magnifiche tavole. Ma la perla è la prima menzione scritta in Europa del cocktail Negroni. A questa si affianca una variante dello stesso con Vermouth bianco dal nome "Asmara o Negroni", ma di questo speriamo di raccontarvi in futuro.

Il libro che quest'anno sta riscrivendo

una parte della storia del Negroni fu scritto a Milano e pubblicato nel 1947 a Torino da Orma Tipografia Artistica Nazionale, stamperia torinese in attività dal 1926. I contenuti artistici che impreziosiscono "Cocktails Portfolio" lo pongono su un livello superiore rispetto i contenuti manualistici dei pochi testi di settore prodotti sino allora da barman italiani.

"Il Barista - Guida del Barman" di Ferruccio Mazzon e "Mille Misture" di Elvezio Grassi non reggono questo confronto, "Cocktails" di Piero Grandi include pagine pubblicitarie e le pur belle illustrazioni degli american bar degli hotel



# CALVADOS MORIN



BEVI RESPONSABILMENTE

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



imported and distributed by

**PALLINI**



**WHEN  
LIFE  
GIVES  
YOU  
POTATOES**

BEVI RESPONSABILMENTE



L'aperitivo per eccellenza  
di fama mondiale



LE SPESE... PRODUTTIVE DI NOBILI E DI INDUSTRIALI

## L'alta società torinese debitrice del fallito «Amedeo's Bar»

L'Amedeo's Bar, testè fallito, era uno dei ritrovi più alla moda in Torino, a due passi dalle Chiese di piazza San Carlo. Molti habitués avevano le stesse caratteristiche somatiche della clientela di via Monte Napoleone di Milano, lunghe macchine americane stazionavano, nelle ore piccolissime, davanti al locale che aveva avuto anche l'altissimo onore di essere oggetto di una intera pagina, con fotografie, di un giornale a rotocalco. Si parlava in quel locale di bibite dalle duemila in su, di champagne da diecimila la bottiglia più il servizio, di conti giornalieri individuali di dieci-ventimila lire.

Il curatore del fallimento — giudice delegato dottor Pedroni — il rag. Castellino sta facendo i conti e l'esame di una complicata posizione giuridico finanziaria dalla quale dovrebbe scaturire una retrodatazione della cessazione dei pagamenti colla conseguente corresponsabilità di taluni finanziatori di Amedeo's, al secolo Amedeo Gandiglio. Il fallito ha presentato un proprio bilancio nel quale il passivo supera, e di molto, l'attivo ed insieme con il bilancio il conto ed i nomi dei debitori — depositato regolarmente e pubblicamente in Tribunale sotto la responsabilità del fallito — e cioè dei consumatori a credito. L'elenco è altamente istruttivo: banca e nobiltà si incontrano ed ogni tanto il duetto diviene terzetto coll'aggiungersi dell'industria, quella che, come disse Costa a Palazza Madama, onora l'Italia per il suo sforzo produttivistico.

L'ing. Sandro Florio ha dimenticato — dice Amedeo's — di pa-

gare lire 22 mila di consumazioni. Dimenticanza scusabile se si pensa a tutte le preoccupazioni degli industriali, che egli presiede, impegnati a fondo nella lotta contro le Commissioni Internazionali ed i disoccupati. Così è per Mario Cora, cui il curatore Castellino presenterà un «amaro» conto di 25.100 lire. L'aristocrazia balza audacemente alla testa nelle file debitorie: abbiamo difatti un conte Ludovico di Roasenda, domiciliato presso il fratello al domicilio del quale il curatore domicilierà una nota di lire 236.280.

Il barone Juvalta Corrado è un moscerino di fronte a tali colossi, con 2800 lire e così per il marchese Orenco, mentre è pecuniariamente più preoccupante la posizione del marchese Pucci di Milano con 72.000 lire di consumazioni, qualcosa come due salari mensili di un operaio delle Fonderie Ghisa tradotti in spumanti, cene e violini trigiani.

Non siamo ancora riusciti a capire se abbia bevuto, e, semmai, cosa abbia bevuto il debitore, a detta di Amedeo, Tullio Cerrato che si presenta per lire 121.685 mentre Enea Cerrato è il Coppi della lista con 470.000 lire. Altro «cannone» dell'elenco è l'avvocato Mario Teppati con lire 154.175.

Willy Gutermans ha lasciato un conto di lire 15.600 ed i fratelli Mario e Cesarino Giachetti, in coppia, sono ricordati dal buon Gandiglio per lire 103.980. Bazzeccole i Francesco Diena (lire 7.650) Carletto Dusio (lire 2.800) Vincenzo Ilotte (lire 13.600) avv. Conter (lire 7.585) ed in rappresentanza del gentil sesso Elsa Nardini per 19.800 lire.

Il signor Smith (presso Della Cò) deve 28.000 lire ma ha con sé due buoni seguaci, il rag. Nello Segre (presso Fabbrica Smith) e tale De Luca (presso rag. Segre che è presso la Fabbrica Smith) con rispettivamente 36 mila e 25.000 lire.

Anche il «patto Atlantico» funziona nella lista dei debitori: e così nell'elenco si presentano l'ing. Arturo Vogel per 36.000 lire ed il suddito, non sappiamo se di Truman o di Bevin, colonnello Nobles Hinckvitch Settignano che detiene il primato estero con lire 110.000 seguito a breve incollatura da Mister Wanderling con 80.000 lire: però Mister Wanderling, annota scrupolosamente il fallito, ha lasciato in pegno una pelliccia, il che dimostra che anche nell'atmosfera del piano Marshall, Amedeo's ha pensato che la... prudenza non è mai troppa.

Finito il foglio che parla dei dolori del creditore Amedeo's, si passa subito, nell'incerto fallimentare, al foglio dei dolori dei creditori di Amedeo, cioè al passivo del fallimento. E qui addio nomi della banca, della industria, della nobiltà, addio cari cognomi anglo-sassoni!

Qui ci sono gli orchestrali i quali avanzano ben 200.000 lire. Un povero «lavapiatti», anonimo, è creditore di 25.000 lire, meno di un decimo della somma della quale è debitore il conte Ludovico di Roasenda. Il «cuoco» si affida, nell'elenco, al curatore per ricuperare il suo credito di 100.000 lire. I camerieri, colla schiena rotta per gli inchini a quella esigente società, sospirano per 300.000 lire che sono il pane per i figli.

membri di U.N.I.T.I., associazione turistica internazionale con sede a Roma negli primi anni '20. La scoperta di "Cocktails Portfolio" ci restituisce un prezioso e bellissimo ricettario di cocktail scritto tra Milano e Torino da due personaggi.

Il primo, Amedeo Gandiglio, era un rinomato barman di origine torinese che troviamo a Milano nell'immediato dopoguerra, il secondo è uno dei protagonisti della storia del design italiano del Novecento, Ettore Sottsass junior. Questo breve sodalizio artistico così trasversale tra il bartending ed il design ci ha regalato una delle più importanti raccolte di drink, abbellita da ben otto tavole del maestro Sottsass, in una Milano avanguardia della rinascita italiana dopo le vicende belliche. Ettore Sottsass avrebbe

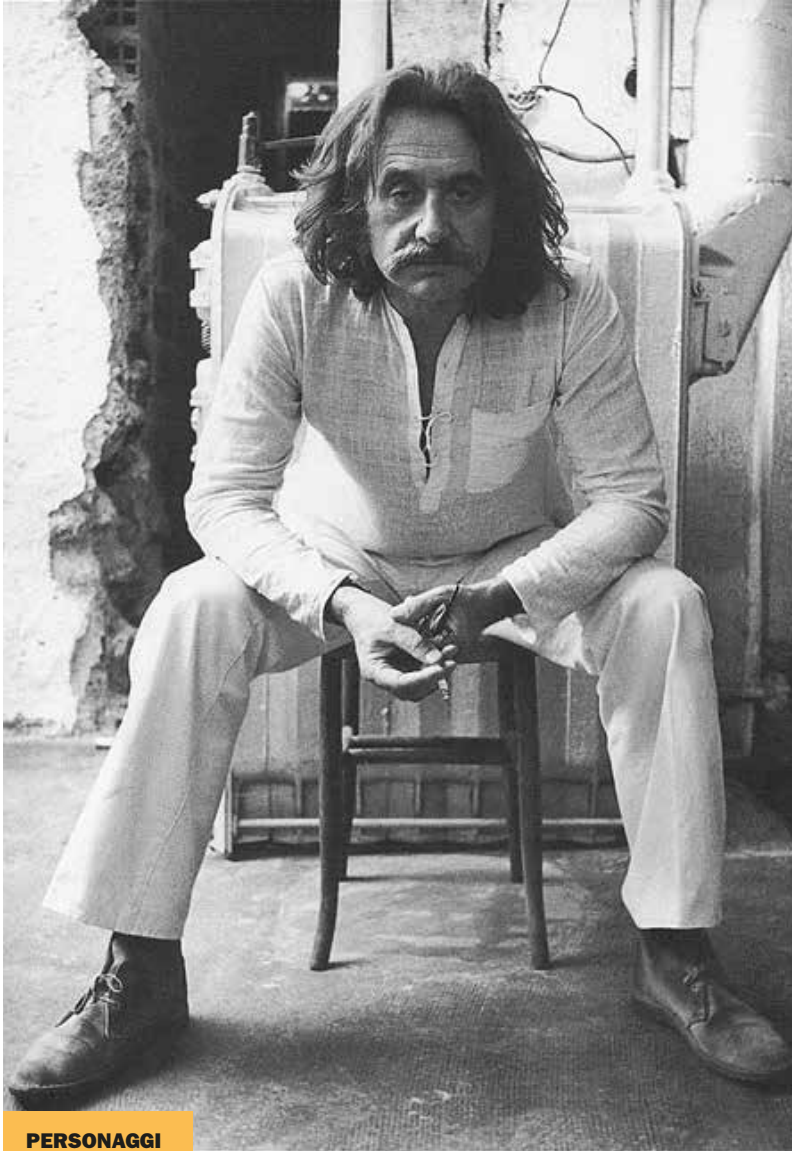
be esposto anche al Moma di New York.

Amedeo Gandiglio non lo troviamo tra coloro che due anni più tardi, nel 1949, fondarono l'ALBES con il sostegno del Conte Antonio Spalletti Trivelli. Fin da ragazzo Amedeo mostrava un particolare interesse per il mondo del bar, al punto da spingersi a intraprendere la professione alberghiera.

Conosciamo ben poco della sua vita professionale e le poche informazioni che abbiamo ci lasciano immaginare una personalità con un carattere deci-

*“Cocktails Portfolio” è un prezioso ricettario scritto dal barman Amedeo Gandiglio e dal designer Ettore Sottsass*





#### PERSONAGGI

UN'ALTRA FOTO DI ETTORE SOTTASS. A DESTRA UN'IMMAGINE STORICA DEL CASINÒ DI FIRENZE.

so, intraprendente e con grande voglia di emergere.

I suoi primi impieghi furono ad Aix-Le-Bains, città termale della Savoia che prima della Grande Guerra aveva conosciuto un ricco e fiorente turismo fatto di personaggi illustri e membri dell'alta società. Successivamente, sempre assunto con modeste mansioni, Amedeo si sposta in Costa Azzurra, a Cannes. Poi come barman a Londra, in Scozia e alle Bermude.

Rientrato in Italia nel 1939 fu assunto al Casinò di San Remo. Ma la sua esperienza come barman nella città dei

fiori sarebbe durata poco perché, causa guerra, il casinò chiuse nel giro di un anno. Quindi interprete militare in Germania, e poi barman a Santa Margherita Ligure, Riccione e Milano prima di tornare a Torino.

Nel capoluogo piemontese, insieme con i fratelli Arroni di Milano, rilevò un locale in via Teofilo Rossi al prezzo di 3.200.000 lire.

L'Amedeo's Bar era un locale notturno che riuscì a intercettare una clientela importante. Il successo del bar convinse Amedeo ad ampliare i locali per ospitare una cucina. Tuttavia il debito contratto attraverso prestiti lo espose finanziariamente e iniziò un declino che lo avrebbe portato al fallimento nel 1950.

Il bartending mondiale si ricorderà di questo 2019, dei festeggiamenti e delle prime cento candeline del Negroni spente nella sua città natale.

Pochi drink possono vantare una storia così ricca e importante. Il Negroni è una icona del bartending mondiale, con un sapore tutto italiano. Per nostro grande orgoglio.

**Paolo Ponso**



# Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



the  
bitter dose  
for a perfect  
Cocktail

distribuito da onestigroup.com



# VINO CORSO

Rouge o Blanc, è l'ideale per un classico aperitivo. Inalterato da oltre un secolo

DI LUCA RAPETTI

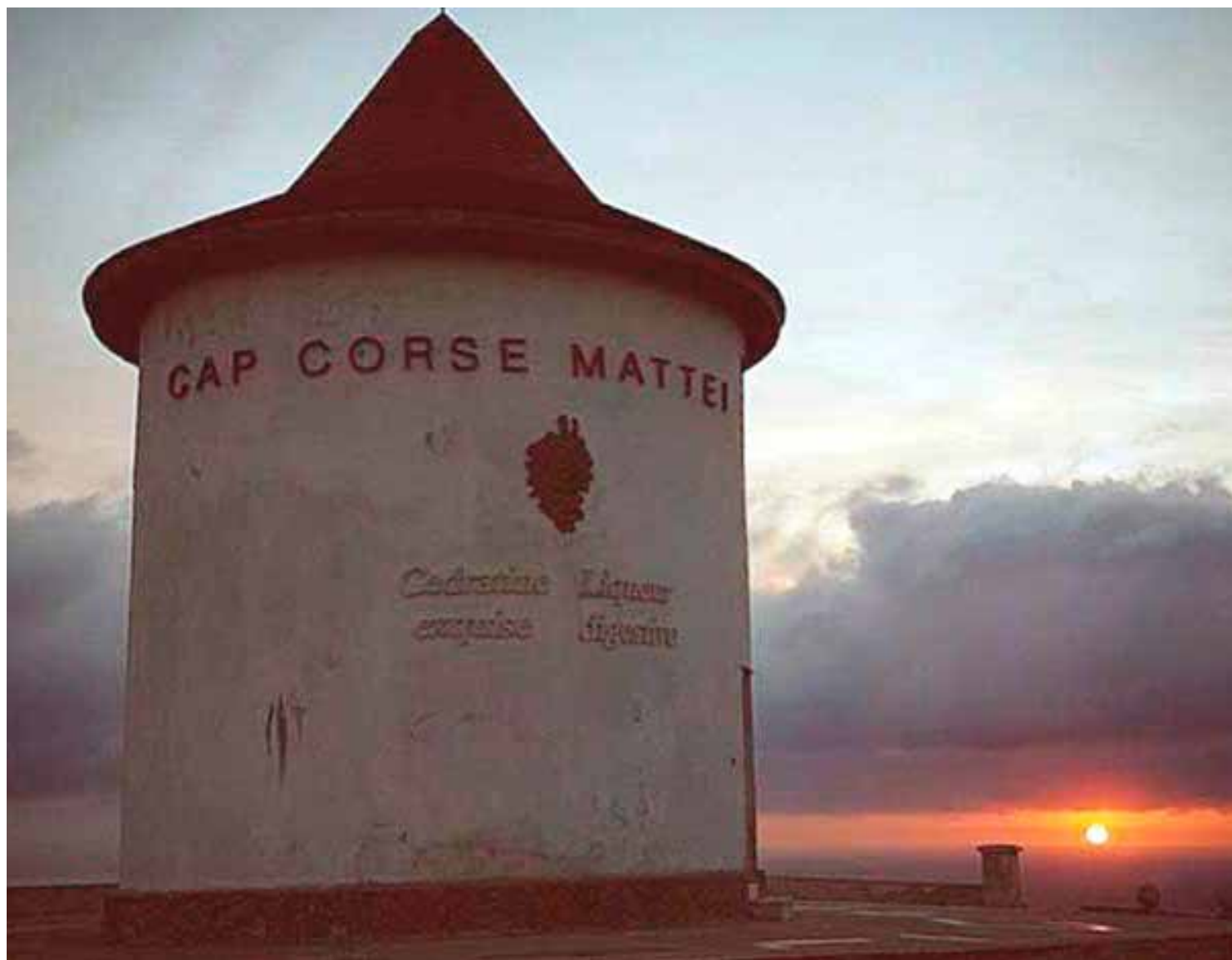
**C**apo Corso, conosciuto in francese come Cap Corse, è una penisola prevalentemente rocciosa, situata sulla costa settentrionale della Corsica ed è il punto più a nord dell'isola. Bastia è la cittadina principale e in essa è racchiusa la storia di una famiglia e del loro vino speziato, chiamato appunto Cap Corse Mattei, che ancor oggi rappresenta l'identità e la tradizione di questa terra.

Antoine Mattei visse tra il 1827 ed il 1888, la sua famiglia era originaria di Ersa, piccola municipalità sulla costa nord del Cap Corse. La sua attività principale, come per buona parte dei suoi conterranei era quella di mercante navale. Insieme alla moglie Therese Petit visse a Bastia in Rue de Jardins. Possedevano una casa anche a Barcaggio, piccola località nel nord di Cap Corse. I coniugi Mattei ebbero cinque figli, il primogenito, Louis Napoleon nato nel 1849, dimostrò di essere il più intraprendente della famiglia. Poco più che ventenne, Louis Napoleon, così come riportato negli archivi di famiglia, creò il marchio "Mattei". Sebbene non vi siano molte notizie in merito ai primi anni

di attività di Louis Napoleon, è possibile tuttavia affermare che egli inizialmente gestì un bar-ristoro in Rue des Terrasses, nel quale si servivano principalmente bevande rinfrescanti. Il 31 gennaio del 1874 sposò Anne Pensa, figlia di un calzolaio di Bastia, con la quale avrebbe avuto ben cinque figlie: Euphrasia, Therese, Assomption, Eugenie and Anne Louise. La famiglia Mattei mantenne la propria dimora a Bastia nonostante il territorio di Cap Corse fosse tra i meno popolati dell'isola in quel periodo. Tuttavia, l'apertura diretta sul mare, le condizioni climatiche ottimali ed la conformazione del territorio l'avrebbero resa la più importante zona vitivinicola della Corsica e terreno di coltivazione per il famoso cedro locale.

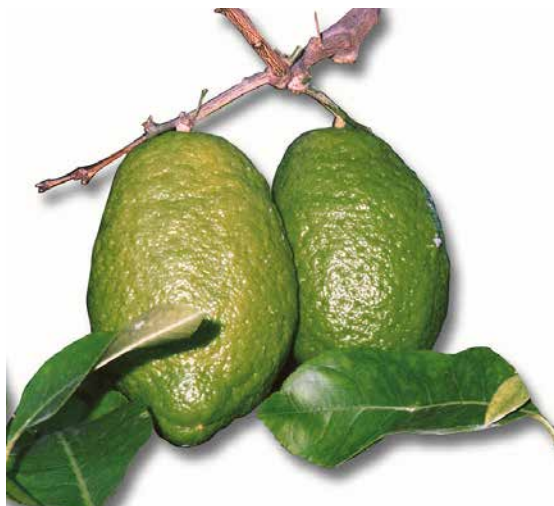
Proprio questo frutto, il cui nome scientifico è *Citrus medica*, è stato ed è ancora oggi uno dei prodotti gastronomici più importanti dell'isola. La scorza è molto spessa con quasi totale mancanza di polpa e di succo, le sue dimensioni possono arrivare anche a diverse centinaia di grammi per singolo frutto. La sua carica aromatica apportata dagli oli essenziali presenti nella scorza è estratta per di-





stillazione o infusione idroalcolica. Il cedro corso, chiamato dai locali "Alimea" o "A limia" che ricorda molto il termine "limone", fu il principale ingrediente del primo liquore prodotto da Louis Napoleon Mattei: la Cedratine, ottenuto dall'assemblaggio di distillati di piante aromatiche ed una doppia distillazione di cedro corso.

Nel 1880 Mattei creò ufficialmente questo liquore e ben presto, dopo soli cinque anni, Cedratine e un amaro prodotto dallo stesso Louis Napoleon si distinsero per la loro eccellente qualità in occasione del Ant-werp International Competition. Fu così che gli anni '80 del XIX secolo segnarono il crescente successo e sviluppo dell'attività di Mattei. Acquistò alcuni locali da adibire a magazzini, espanse le coltivazioni di agrumi e insieme a tale



Paoli di Morsiglia, Mattei fondò una società per il commercio di frutta. La sede della società di Mattei era localizzata in Place Saint-Nicolas. L'interesse di Louis Napoleon si concentrò anche sul mercato di sigari e destinò alcuni magazzini per essiccazione, lavorazione del tabacco e



*Ron  
Cubay*  
... dal 1870



viceadvertising

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

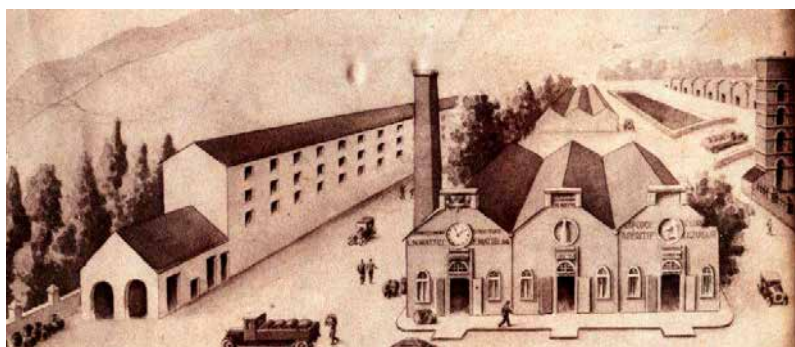
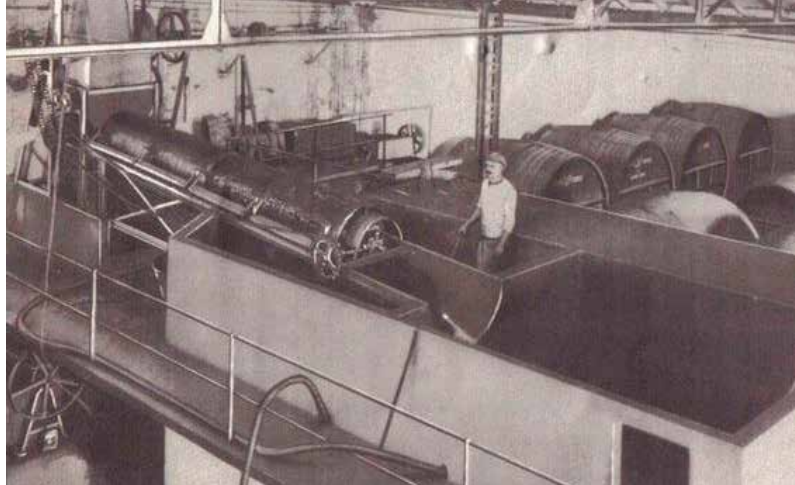
Importato e distribuito in esclusiva da:

ERC SUN SPIRITS

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

www.ercsunspirits.it





**L'INIZIO**  
 IN FOTO LOUIS  
 NAPOLEONO.  
 IN ALTO  
 ALCUNE FOTO  
 DELLA  
 DISTILLERIA.  
 QUI SOPRA L'EX  
 STABILIMENTO  
 TOGA.

manifattura di sigari nei pressi di Casa Maroni (tra Paoli Boulevard e la strada César Campinchi).

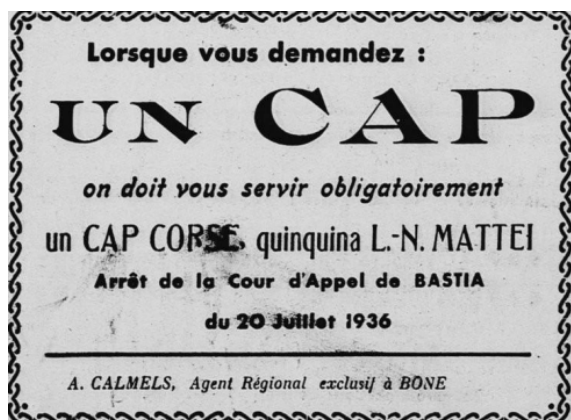
Casa Fantauzzi, nei pressi di Place Saint-Nicolas, era invece la sede di produzione di sciroppi, liquori e distillati, con annesso negozio per la vendita al pubblico. Negli anni a seguire Mattei diventando il più attivo imprenditore della città. Nel 1885 acquisì la gestione del podere Gantel et Cie, azienda vinicola che aveva i suoi magazzini a Morsiglia. Nel 1886 partecipò alla nascita della “Société des Magasins Generaux of Corsica” per la costruzione di un magazzino e di una fabbrica per la lavorazione del cedro corso, in particolare la realizzazione di quello candidato, odierna leccornia dell’isola.

Nello stesso anno, insieme al socio Jean Antoine Musso, prese in affitto la tenuta del Pineto che alcuni anni dopo avrebbe definitivamente acquistato per la somma di duecentomila franchi. Lo scopo era quello di sviluppare e incrementare la produzione vinicola che sarebbe stata

fondamentale per la nascita di un altro importante prodotto di casa Mattei.

Nel 1888 i magazzini di stoccaggio delle varie merci trattate da Mattei contavano già notevoli volumi: 1.950 ettolitri di





vino, 1.844 ettolitri di alcol, 148 ettolitri di birra, 57 tonnellate di tabacco e sigari, 22 tonnellate di zucchero, 300 ettolitri di olio e 148 tonnellate di caffè. Agli inizi degli anni '90 Louis Napoleon insieme ai fratelli Pancrace e Roch acquistò l'ex stabilimento metallurgico Toga. La spinta imprenditoriale di Mattei non gli fece mai dimenticare i legami familiari e incluse alcuni parenti nei suoi progetti.

Ne fu esempio la creazione di una società parallela per la

produzione di sughero e commercio di cedri, in collaborazione con i generi Charles Gunet ed Henri Callias. Importante e sicuramente decisivo fu anche il contributo che la Banca Fantauzzi, principale istituto finanziario della città e tra i più

importanti dell'isola, ripose nei confronti di Mattei, soprattutto nella transazione d'acquisto dello stabilimento Toga.

Nel 1894 venne ufficialmente creato e commercializzato il "Vin du Cap Corseu Quinquina", che già dall'anno successivo fu pubblicizzato dal giornale locale "Le Petit Bastiais". Data la popolarità della corteccia di china come ingrediente prin-



PRODUITS CORSES D'EXCEPTION LARGE SÉLECTION DES MEILLEURS SPIRITUEUX, VINS & BIÈRES DU MONDE TASTING BAR CONFISERIE



cipale in molti preparati alcolici e vini aromatizzati di quel periodo, quello elaborato da Mattei era riconosciuto e apprezzato per le sue proprietà toniche ed eupeptiche, oltre che per il piacevole gusto.

I vini base erano ottenuti da uve locali di qualità Moscato e Vermentinu, a cui poi

*Il vino di Mattei era apprezzato per le sue proprietà toniche ed eupeptiche, oltre che per il piacevole gusto*



150 **VARNELLI**

1868-2018

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

SHALL  
WE MIX?



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

BEVI RESPONSABILMENTE






# ALL YOU NEED IS ONE



DRINK RESPONSIBLY. 47°

— Distribuito da —  
[WWW.ONESTIGROUP.COM](http://WWW.ONESTIGROUP.COM)

THE LONDON N°1  
N°1 ORIGINAL BLUE GIN

  /thelondonn1  /ginlondon1

One&Only





si aggiungevano alcol per la fortificazione ed estratti di piante e radici esotiche, tra cui appunto quello di Cinchona sudamericana. Tale fu il successo del Vin du Cap Corse Mattei che molteplici furono i tentativi di contraffazione. Louis Napoleon creò un prodotto che, così come aveva fatto per il Cedratine, riassumeva in sé la cultura della sua terra e quindi del suo popolo. La gente si innamorò molto del vino di Mattei e ben presto espressioni come “un Cap Corse”, “un Cap”, “un Vin Mattei” divennero usanza quotidiana.

Tra il 1889 ed il 1895 il profitto netto di tutte le attività commerciali di Mattei si attestava a 640.808 franchi, includendo distilleria, generi alimentari, tabacco ed altri prodotti. Nei soli anni compresi tra il 1895 ed il 1897 il profitto crebbe sino a raggiungere quota netta di 731.077 fran-

chi. Nel marzo del 1895 Louis Napoleon si unì col cugino Francois e fondarono la “Louis-Napoleon Mattei and Company”, che andò ad impiegare circa 300 persone, suddivise in tre dipartimenti: produzione, vendita e distribuzione.

Louis Napoleon mantenne viva la sua audacia e costanza imprenditoriale fino al 1907, quando morì all’età di soli 58 anni. Questo provocò lo scioglimento della sua società. Tuttavia, nel 1908, il cugino Francois, già suo socio dal 1895, assunse la guida della società e la condusse magistralmente attraverso gli anni dei conflitti bellici ottenendo ottimi risultati a livello internazionale.

Più di 50 diplomi di Gran Premi di categoria, medaglie, riconoscimenti importanti come quelli dell’Esposizione Universale di Parigi (1900), Londra (1908), Bruxelles





(1910) e Torino (1911). Il più prestigioso fu probabilmente l'onorificenza di Cavaliere della Legion d'Onore.

Oggi Vin du Cap Corse è distribuito a livello internazionale e conta su due referenze, entrambe con tenore alcolico al 15% e presenti in versione Rouge o Blanc, ideali come classico aperitivo. Ad esse si aggiungono anche Cap Corse Grande Reserve Blanc e Rouge, preparati secondo l'originale ricetta di Louis Napoleon, con aggiunta di estratti di Cinchona, e fortificati al 17%. Sebbene i tempi odierni mostrino un mercato ricco di prodotti di ogni tipo e gusto, l'eredità culturale e la memoria storica trasmessi dai prodotti Mattei sono il perfetto esempio di come la ricchezza di materie prime di un territorio possa creare prodotti inossidabili e immutati nel tempo.

**Luca Rapetti**

# KOVAL

HANDMADE IN CHICAGO

KOVALDISTILLERY.COM



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

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

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

BEVI RESPONSABILMENTE





# BLACK TEARS IN SINGAPORE

DI THEODORA SUTCLIFFE

Il lancio di Black Tears cuban spiced Ron, in Asia, è stato salutato da un pubblico di bartender e Rum lover di tutto il mondo. Black Tears rappresenta una Cuba moderna, un luogo in cui le persone vivono e creano con passione mettendoci il cuore e l'anima. Palcoscenico del debutto è stato Smoke & Mirrors di Singapore.

Il ritmo della serata è stata scandito da drink sartoriali che venivano offerti ad ogni ora. Tra gli ospiti molti mixologist

del circuito The World's 50 Best Bars e il cerimoniere di casa, il nuovo head bartender di Smoke & Mirrors, Jorge Conde.

Gli ospiti dell'evento si sono immersi lentamente nel mondo magico e multiforme di Black Tears. Lo spirito di creazione e mistero che ha ispirato Black Tears è stato accennato anche dalla presenza di ragazze body painted con il logo del brand.

Black Tears Dry Spiced Rum è stato lo spirito che ha ispirato i bartender. La



base è un Ron silver dry nel quale sono state infuse le sue note di caffè, cacao e “aji dulce”, un peperoncino dolce e affumicato molto utilizzato nella cucina cubana. Il risultato è un gusto bittersweet al quale i bartender si sono ispirati per esternare le proprie creatività e personalità in miscelazione.

Ogni drink aveva i propri carattere e stile, ma tra le ricette presenti il mix Tears & Tonic è stato la star della serata, ideale nelle afose notti tropicali e in cima alle richieste degli ospiti. Tuttavia non sono mancate le rituali serie di Black Tears shot servito straight. L'aspetto più interessante è stata la conversione dei non amanti degli spiced Ron, spesso estremamente dolci e speziati, conquistati dal carattere secco e deciso dello spiced Ron cubano.

Il nome Black Tears si rifà alla leggenda cubana di un Ron aromatizzato dalle lacrime di una giovane donna, da cui la canzone d'amore cubana “Lagrimas







Negras”, che significa “lacrime nere”. Il profilo gustativo di Black Tears Ron si presenta con un palato nel quale la dolcezza delicata del cacao cubano si fonde con le note di caffè, ritmica presenza di

spezie ritmate dall'aji dulce, con un tono pepato persistente.

Adèle Robberstad, patron di Black Tears e CEO di The Island Rum Company ha dichiarato: il mio preferito Black Te-

# 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.





ars mix è "Tears & Tonic, ogni giorno, un miscela di facile preparazione a base di Black Tears, tonic water e scorza di arancia! Un sapore delizioso e davvero rinfrescante.

Abbiamo chiesto ad Adele un suo pensiero sul lancio di Black Tears «devo ringraziare tutti i nostri partner e l'in-

credibile community dei bartender. Sono sempre colpita dal modo in cui questi fantastici ragazzi riescono a creare dal nulla o quasi incredibili drink che tutti possono preparare, sempre nuovi, regalando a Black Tears un nuovo profilo di gusto ogni volta. Sono stati di grande supporto per il lancio del brand nel suo complesso, una spinta per noi ad andare avanti nel progetto.

Black Tears ha un aspetto luminoso e chiaro, una fresca intensità dorata. L'aroma presenta quercia, frutta cotta, miele e spezie che cedono il passo a sentori di caffè e cacao. Al palato una misteriosa dolcezza di cioccolato, torrone e crema rivela audaci toni speziati e di aji dulce. Molto elegante e ben bilanciato con la tipica nota di Ron latino. Il finale è delicato, mielato, caffè, insieme alla persistente traccia pepata e speziata.

**Theodora Sutcliffe**



«È interessante perché per esperienza nel settore riconosco che molti prodotti tendono a standardizzarsi. Quando ho assaggiato Black Tears ho riconosciuto che era un Rum speziato, ma molto diverso dal solito. Non è come le altre marche. Mi è piaciuto molto il Black Tears and Tonic».

**Jose Luis Leon, Licoreria Limantour – Mexico City**

«Black Tears ha un gusto molto ricco. È uno dei migliori rum al mondo!».

**Keisuke Yamamoto, Jeremiah Tokyo, Bee's Knees  
Kyoto, Newjack Yokohama**

«Black Tears è un meraviglioso rum, complessità, alcune note di fondo che gli permettono di essere inserite in una categoria diversa. Incoraggia davvero la creatività e ha una finitura più pulita che consente quella flessibilità. Non è necessario miscelarlo con molti ingredienti, non devi nascondere nulla. Non c'è niente da nascondere».

**Michael Callahan, The Compound Collective**

«Sono stupito del prodotto! È l'equilibrio perfetto tra sapore e gusto. Ottimo bevuto da solo, o per essere miscelato con qualcos'altro. Non ha sapore artificiale, super buono».

**Agung Prabowo, The Old Man (HK & SG)**

«Black Tears brilla decisamente nel suo sapore. Le spezie si esaltano in modo diverso rispetto ad altri rum speziati. I tre ingredienti - cacao, caffè e pepe - sono ciò che rendono grande lo spirito. Anch'io amo il design, sembra un po' hipster, un design davvero bello. Lo adoro. Non ho mai visto un rum con questo stile prima d'ora».

**Jorge Conde, Smoke & Mirrors- Singapore**

«Black Tears è perfetto, quasi la complessità di un single malt, un livello magico per i cocktail bar usi ai cocktail più raffinati. Ha davvero qualcosa in più».

**Philip Duff - NYC / USA**

«Black Tears è incredibile, persino migliore di Havana Club, la Progresiva è eccezionale».

**Dale De Groff - NYC/USA, global influencer, King of Cocktail**

«Meraviglioso, veramente un grande rum».

**Ian Burrell – influencer, London UK, Global Rum Brand Ambassador**

«Piace molto la nota di caffè che si ritrova in Black Tears così come in La Progresiva. Molto bene».

**Luke Whearty – Australia/Singapore, global influencer, owner Worlds 50 Best Bars**



# IL NON-WHISKY DI MIYAZAKI

The Yanagita Mizunara  
è un nuovo distillato.  
Metà Shochu e metà Whisky

DI PINO PERRONE E LUCA RENDINA

**C**hi non ha mai sentito parlare del Whisky giapponese? Una storia che ha un successo planetario, motivata da una pluralità di concause e generata da una manciata di distillerie. Un prodotto attualmente così affermato da costringere i pochi produttori a ritirare i distillati più invecchiati dal mercato, non potendone più garantire la continuità produttiva.

Recentemente è accaduto anche ai Whisky di fascia intermedia con pochi anni sulle spalle, che eravamo abituati a vedere sugli scaffali delle enoteche. E non si ha notizia neppure di quando saranno nuovamente disponibili. Di contro, le vecchie bottiglie stanno assumendo quotazioni sempre più alte, una situazione da titoli borsistici che ci porta alla memoria più la new economy che bottiglie di distillati.

La distillazione, si sa, è un mestiere di precisione. Il distillatore deve essere attento alle temperature a cui i vari alcoli evaporano, ed evitare di trattenere ele-

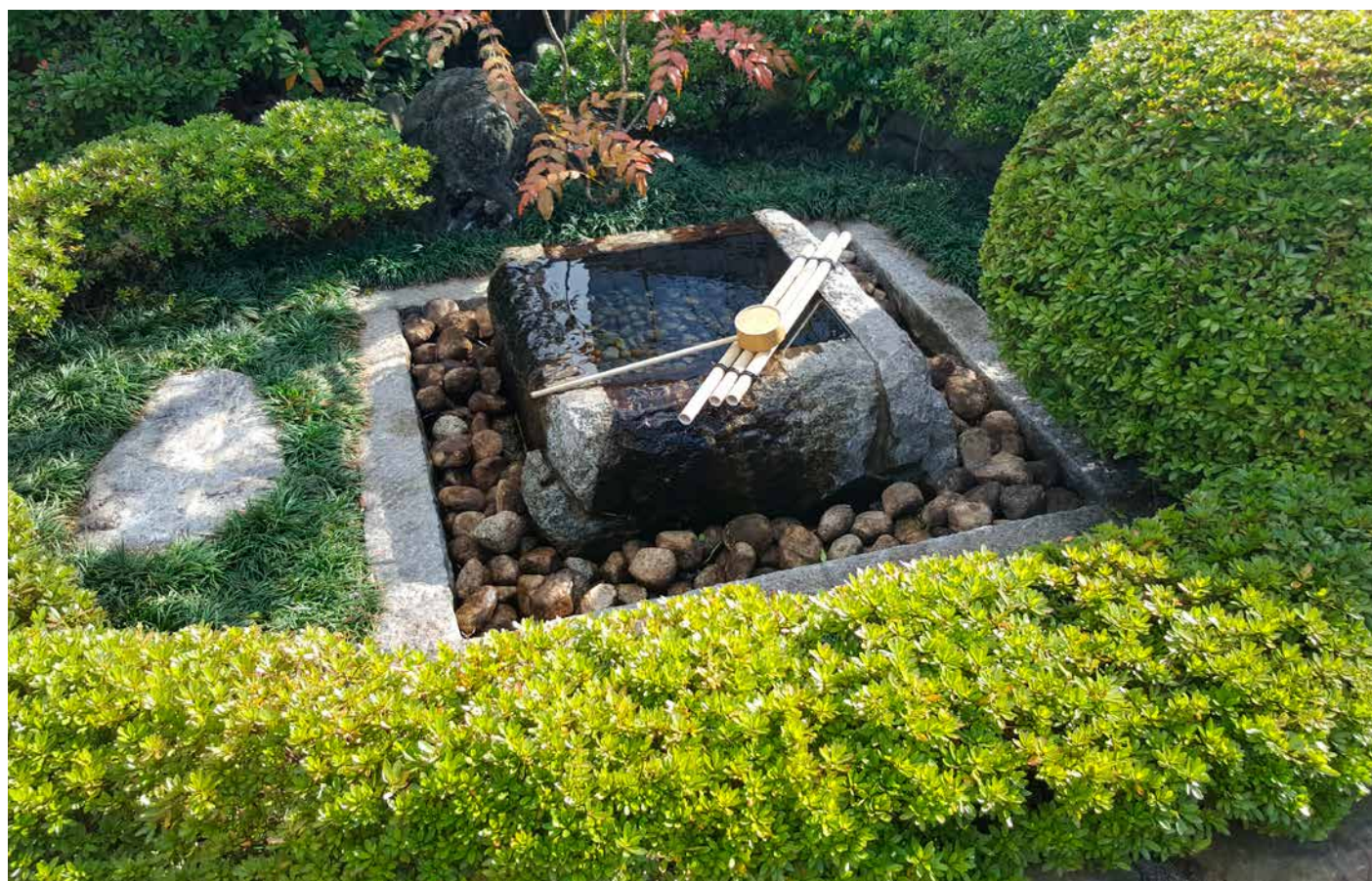
menti negativi al gusto e in alcuni casi non salubri. E in questo i giapponesi sono maestri, una qualità che certamente non manca loro è la precisione.

Facciamo un passo indietro: il Whisky è un prodotto tipico giapponese? Certamente no, giacché la prima distilleria di Whisky è del 1923, a parte qualche produzione per autoconsumo iniziata una cinquantina di anni prima. Il Whisky nasce presumibilmente in Irlanda, arriva in Scozia, e si diffonde in tutto l'Impero Britannico. Al giorno d'oggi è prodotto in tutto il pianeta.

I cereali disponibili sono sottoposti a maltatura, fermentati, successivamente distillati, e infine invecchiati in botti di quercia. In Scozia è la prassi per produrre un distillato, e in Giappone? In verità il distillato giapponese per antonomasia è un altro, lo Shochu. È prodotto in tutto l'arcipelago ma in particolar modo nella parte meridionale dell'isola di Kyushu, e a Okinawa dove prende il nome di Awamori. Sappiamo che il Shochu si produce







in Giappone perlomeno dal 1559. Lo si rileva da un'iscrizione, storicamente accertata, incisa su una tavoletta di legno trovata nel tempio di Koriyama Hachiman

a Okuchi. Questa ci trasmette le impetrite lamentele di alcuni operai contro il padrone, l'abate del tempio, colpevole di non averli omaggiati dello Shochu





**PRODUZIONE**  
 IN QUESTE  
 PAGINE LA  
 LAVORAZIONE  
 DEI CEREALI E  
 IL PROCESSO  
 DI  
 DISTILLAZIONE  
 IN ALAMBICCHI.



spettante, secondo tradizione o contratto verbale, agli addetti ai lavori di ristrutturazione. Circa quattro secoli prima dell'avvento del Whisky. In cosa differiscono Shochu e Whisky? Il Shochu non è un blend di cereali. Per il Shochu Mizunara si usa orzo distico Nishinohoshi, in generale

per Honkaku Shochu le principali materie prime sono orzo, riso e poi patate dolci. Avremo quindi, Mugi Shochu (Shochu di orzo), Imo Shochu (Shochu di patate), Kome Shochu (Shochu di riso). La tecnologia per ottenere il liquido fermentescibile è differente. Nel Whisky avviene tramite





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





degli enzimi che effettuano la maltatura, consentendo al seme di germinare e trasformare gli amidi presenti in zuccheri adatti alla fermentazione.

Nello Shochu interviene una muffa, un fungo della famiglia *Aspergillum*, che at-

tacca i semi del cereale e spezza le complesse catene di amido trasformandole in zuccheri semplici da fermentare.

La saccharificazione avviene grazie al fungo Koji e dura circa 40 ore. Quindi lo Shubo (creazione della "madre") in 7 gior-



ni. Il Moromi, la fermentazione vera e propria, dura circa 18 giorni. Vengono usati contenitori di terracotta, gli Shubo, ma solitamente avviene in acciaio. Altra differenza è che il Whisky è distillato tradizionalmente almeno due volte, il Shochu una sola volta, in alambicchi discontinui a pressione atmosferica. Generalmente i giapponesi imbottigliano lo Shochu a 25° e lo bevono in abbinamento al cibo, diluendolo con acqua calda, fredda, con ghiaccio. Il Mizunara non viene diluito. I Shochu a 40° sono consumati in meditazione. Con cibo caldo il Shochu è diluito con acqua calda o Shochu scaldato, con cibo freddo si usa acqua fredda.

Il Whisky è messo a invecchiare in botti di legno di quercia che in precedenza avevano contenuto Bourbon o Sherry. Nella stragrande maggioranza dei casi lo Shochu, invece, in contenitori smaltati, e

solo in piccola parte in botti di legno.

Il risultato è che il Whisky risulta di varie tonalità colorate, dal dorato all'ambra in funzione della tipologia di legno adoperato e della durata dell'invecchiamento. Viceversa il prodotto giapponese va dal bianco dell'acquavite naturale al paglierino pallido. Questo perché la legge in Giappone impone che lo Shochu, per essere denominato tale, debba avere una colorazione che non vada oltre un decimo di quella che ha mediamente un Whisky. Un principio certamente un po' vago, dato l'ampio ventaglio di tonalità che può avere un Whisky.

*In Giappone, la legge impone che lo Shochu debba avere una colorazione non oltre un decimo di quella del Whisky*





Lo Shochu deve essere imbottigliarlo molto pallido, non si può usare legno per l'invecchiamento, oppure si deve effettuare una miscela con Shochu chiaro e giovane per ridurre drasticamente il colore. Certamente qualcuno nel Sol Levante si sarà domandato come sarebbe stato uno Shochu interamente invecchiato. Come sarebbe cambiato negli aromi e al gusto adoperando il pregiato legno della quercus mongolica, nota come Mizunara, così importante per lo sviluppo dei Whisky giapponesi? Albero difficile da utilizzare, per la sua crescita curva e la presenza di numerosi nodi nel suo legno che non facilitano il lavoro dei maestri bottai.

Nel nostro viaggio in Giappone, avevamo notato poche botti di Mizunara che custodivano distillati. Ma nessuna traccia di uno Shochu invecchiato solo in legno Mizunara. Ne abbiamo parlato con Tadashi Yanagita, quinta generazione di produttori e distillatori di cereali a Miyazaki, nel sud dell'isola di Kyushu sin da 1902, un ventennio prima della nascita del primo Whi-



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](mailto:Info@saviotrading.it) - [www.saviotrading.it](http://www.saviotrading.it)

## SAVIO

CHOOSE. TASTE. ENJOY.





sky nipponico. Quello di Yanagita è certamente uno Shochu agricolo, artigianale, in giapponese Honkaku, derivante da una produzione identitaria del territorio di Miyazaki dove cresce l'orzo distillato poi in azienda. Perché non invecchiare uno Shochu in Mizunara? Tadashi comprende immediatamente il ruolo che quel legno, così noto in tutto il mondo a proposito del loro Whisky e così orgogliosamente locale, avrebbe potuto avere. Acconsentì a realizzare la nostra idea.

Nasce così The Yanagita Mizunara, un distillato di orzo distico imbottigliato a 40 gradi alcolici, che è Shochu quando esce dall'alambicco per divenire una sorta di Whisky in botte. Al naso il protagonista è il frutto, note di pesca, albicocca e bana-

na, una freschezza balsamica e sentori speziati dovuti all'apporto del Mizunara, quali l'incenso e il sandalo. Rotondo e fruttato con note sapide nel finale, senza mai perdere il punto di vista delle origini è nato un prodotto nuovo.

Una sorta di tradimento e matrimonio di due antichissime tradizioni, un distillato che ancora non ha una propria collocazione: un non Shochu, non Whisky! Del resto tradimento e tradizione derivano dalla stessa parola, tradere, che significa passare o trasmettere. Tradire per generare, un passaggio fra culture così distanti tra loro, poiché nulla si crea, nulla si distrugge ma tutto si trasforma.

**Pino Perrone e Luca Rendina**

MUESTRA NO.  
OCHO®

8

TEQUILA

100%  
PURO  
DE AGAVE



*change  
your  
perception...*



## RICETTE SHOCHU



### **BANZAI di Dimiccoli Christian** **Zenzero – Barletta**

#### INGREDIENTI

- 3cl Shochu
- 1,5cl Nikka Gin
- 1,5cl Mandarino Varnelli
- 2cl succo di yuzu
- 2cl honey mix alla salvia
- 2 dash bitter al bergamotto
- Top Cortese ginger beer

Tecnica: shake. Glass: tumbler alto. Garnish: limone disidratato e foglia di salvia



### **THE WORLD PRICE di Bar di Paolo D'Amore** **H Chic- Policoro (MT)**

#### INGREDIENTI

- 3,5cl Yamanoka Shiso Shochu
- 2,5cl yuzu sherbet
- 1,5cl Champagne syrup
- 2gr polvere di meringa
- Top Jūrokucha (十六茶) (soft drink Japan)

Tecnica: shake&strain e top Jūrokucha. Glass: highball. Garnish: foglia di shiso



### **SUNSET STRIP di Riccardo Rossi** **Freni & Frizioni – Roma**

#### INGREDIENTI

- 15ml Shochu
- 15ml Italicus Rosolio di Bergamotto
- 15ml Select
- 30ml Vermouth Belsazar Rosè
- Top Royal Bliss Yuzu Tonic

Tecnica: Glass: wine glass. Garnish: fetta di arancia e oliva



### **GREEN DAY di Michael Tommasi** **The Soda Jerk – Verona**

#### **INGREDIENTI**

- 40 ml Irish Whiskey
- 20 ml Shochu
- 10 ml sciroppo di basilico
- 2 dash bitter alla ciliegia

Tecnica: stir & strain. Glass: OF. Garnish: spiga di grano e zest limone



### **KAMPAI di Valentina Rizzi** **Sottovoce Speakeasy – Bergamo**

#### **INGREDIENTI**

- 35ml Laphroaig Whisky 10 yo
- 20ml Shochu
- 5ml Umeshu
- 15ml sciroppo di tè bancha e riso
- 2,5ml salsa soia
- 2 dashes tintura di luppolo

Tecnica: stir & strain. Glass: Sake cup. Garnish: gelatina di tè macha



### **THAI SAN di Claudio Sblano** **Maria Sabina in La Punta Expendio de Agave – Roma**

#### **INGREDIENTI**

- 50ml Chikumanishiki Kizan Shochu
- 15ml Green Thai Falernum\*
- 25ml succo di lime
- 1 dash di Assenzio Bianco Quaglia

Tecnica: dry shake, shake and double strain su cubo di ghiaccio. Glass: ciotola da miso. Garnish: chips di zenzero disidratata

\*pasta di sesamo, basilico thailandese, zenzero, scorze di lime, pepe nero, zucchero bianco, Rhum agricole Père Labat 59°



# PICCOLE DISTILLERIE CRESCONO

## Sorpresa per i Rum di Capo Verde, vietnamiti e polinesiani

DI MARCO GRAZIANO

**A**nche quest'anno il festival parigino della canna da zucchero (nell'ormai storica sede del Parc Floral de Vincennes) ha confermato un incredibile numero di presenze e di prodotti in degustazione. Settemila i visitatori secondo quanto dichiarato dall'organizzazione. Gli esperti che aveva-

no voglia di curiose novità non sono stati delusi. Due piacevoli scoperte sono state Musica & Grogue e Vulcao, distillerie di Capo Verde.

L'arcipelago vulcanico localizzato a 500 km dalla costa del Senegal conta circa 200 piccole distillerie che producono circa 2 milioni di litri annui di Rum o Grogue, il nome isolano dello spirito. L'isola non contempla zuccherifici e tutto il succo della locale canna da zucchero è destinato alla produzione di Grogue o alla riduzione a sciroppo. Vulcao, prodotto da Dani Danjan è ottenuto dal succo di tre tipologie di canna autoctona fermentate naturalmente per circa 15 giorni in tini di legno, così come i piccoli pot still per la distillazione. Il Rhum bianco ottenuto con una distillazione a ripasso (ABV 44\45%) viene quindi lasciato riposare in garafao. Queste sono delle damigiane di vetro tappate con foglie di banane che esterificano il distillato prima dell'imbottigliamento.

La distilleria di Dani Danjan dispone di venti botte ex vino rosso con le quali matura parte della sua produzione. Sono stato particolarmente colpito dal bianco con











i suoi 800 grammi/h-litro circa di esteri che caratterizzano questo agricole in modo unico. Musica & Grogue è nata recentemente, nel 2017, risiede a Santo Antao.

Jean Pierre Engelbach, uno dei due fondatori, dichiara di utilizzare due tipi di canna da zucchero locali, la cana preta e la cana riscada. Anche qui si lavora il puro succo fresco per la produzione di Grogue Natural (bianco a 44°) e di Grogue Velha (44°) che invecchia poco più di un anno in barrique ex Bordeaux.

Jean Pierre Engelbach confida che Grogue Velha è prodotto in sole 604 bottiglie. Ho promosso entrambi i prodotti, menzione speciale per Velha che a dispetto del suo limitato riposo presenta toni speziati e legnosi, stuzzicanti e privi di difetti. Cu-



## 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





## *“Sentire Mediterraneo”*

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

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





riosa scoperta è il vietnamita Sampan. Mi guida Antoine Poircuitte direttore e master distiller della Distillerie Indocine nella provincia di Quang Nam. Se a Capo Verde il Rum diventa Grogue in Viet Nam si chiama Sanpam. La canna da zucchero locale si presenta con una sola cultivar, la yellow cane, raccolta assolutamente manuale che deve giungere entro max 24 ore in

distilleria. La fermentazione del succo dura 72 ore e rilascia un vino di canna di 10/11°.

Da un alambicco Sofac, classico tipo Armagnac, si ottiene uno spirito a circa 70°. Il primo batch ha prodotto circa 5.000 litri. Ho assaggiato due loro Rhum bianchi a 48° e 54°. Chapeau, distillati distintivi per eleganza e aromaticità, che mi riportano





ai toni dei bianchi agricoli di Martinica. Il 48° presenta note che ricordano la frutta tropicale, il 54° è molto più sapido e piccante. Entrambi si congedano dal palato lasciandolo pulito e con un gran finale.

Il sito web della distilleria riporta simpaticamente il countdown dell'uscita dalle botti delle prossime release invecchiate. Mhoba Rum arriva da Mpumalanga in Sudafrica. Dalla canna da zucchero proveniente da piantagioni di proprietà si ottiene il succo puro di canna da zucchero

che fermenta spontaneamente, quindi la distillazione esclusivamente in piccoli pot still. Il brand presenta diverse espressioni tra cui due bianchi. Con i suoi 65° e una grande aromaticità il bianco High Ester ricorda molto gli overproof jamaicani. In verità presenta qualche piccolo difetto ma rimane molto piacevole al palato. Il secondo bianco dichiara 58°, molto più elegante e pulito. Gli invecchiati di Mhoba Rum hanno bisogno ancora di tempo. Il mio spiritoso tour mi porta a Tahiti, nella





Polinesia Francese. Incontro Youk, proprietario della distilleria Moux che produce Tamure Rhum.

L'azienda fu fondata nel 1981 dal padre David che voleva commercializzare una bevanda a base di succo fresco di canna. Durante i viaggi in Guadalupa viene affascinato dalla locale capacità di produrre Rhum. L'uragano Weena del 1982 distrusse la sua piantagione di canna a Papeete. La famiglia non si scoraggiò e nel 1984 ripartì ricreandone una più grande a Papara.





Nel 1992 finalmente arrivò l'autorizzazione governativa e iniziò la produzione di Tamure Rhum, puro succo di canna distillato in una piccola colonna Barbet. Ho assaggiato Tamura Blanc a 47° e Vieux 12 ans a 45°. Il bianco non mi conquista in pieno, poco carattere e un corpo troppo esile, mentre il vieux risulta molto interessante, piacevole e persistente senza nessun difetto. Le distillerie più note presentano a Parigi sempre le ultime novità.

La Distillerie Bologne si trova a Basse Terre in Guadalupa. Grazie all'opera del suo master blender, Frederic David, ha notevolmente elevato la sua qualità. Bologne ha portato a Parigi due cuveè di bianco; La Coulisse (60°) è prodotta in sole tremila bottiglie annue dalla varietà di canna nera raccolta a mano nella particella omonima. Di Le Distillat Brut de Colonne non viene dichiarato l'ABV ma è un cask strenght non diluito che si attesta attorno ai 73°.





Straordinariamente elegante, complesso e persistente al palato con una succosa nota di oli essenziali di agrumi nel finale, probabilmente il miglior agricole bianco della manifestazione. Il loro elevè sous bois passa dalla versione cask al Port Finish, un Rhum agricole ambrato che dopo un anno circa in botte grande effettua un finish di ulteriori 3 mesi in botte piccola ex Porto. Intrigante con note vinose, corpo erbaceo di gioventù. I due hors d'age

La Confidentieles che avevo avuto modo di assaggiare in distilleria nell'aprile 2018 ora sono in bottiglia e secondo me ci rimarranno poco! La Confidentieles Hors d'Age millesimo 2010 a 53°, circa 450 bottiglie, entrerà in commercio a breve. La Confidentieles Brut de Fut a 54,3° millesimo 2009 tra i due ha un'emozione in più. Comunque entrambi due grandi Rhum vieux agricole.

**Marco Graziano**





## 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



# BUONE NORME

L'igiene, prima di tutto  
Perché la qualità  
fa rima con salubrità  
Guida all'homemade

DI GIOVANNI CECCARELLI

**L**e preparazioni homemade ricoprono un ruolo sempre più importante nella miscelazione contemporanea. In realtà sempre presenti, ma ridotte alla realizzazione di semplici puree o premix, hanno vissuto una prima fase di rinascita grazie alla riscoperta della miscelazione classica. Impossibile realizzare un buon Punch senza l'oleo saccharum, un Tom&Jerry senza saper preparare un batter, un Pearl Diver di Don the Beachcomber senza un Gardenia mix, un Japanese cocktail senza un'ottima orzata home-made. Successivamente, da semplice riproduzione di vecchie ricette, sono diventate strumento fondamentale per differenziare la proposta cocktail dei moderni cocktail bar.

È così che i barman hanno iniziato a personalizzare ricette del passato per riprodurre prodotti industriali che non erano soddisfacenti dal punto di vista gustativo, e creare nuove ricette anche con contaminazioni gastronomiche. A fantasia e creatività si è poi aggiunta la tecnica, sempre più ricercata e attenta.

Gli homemade vivono oggi un momento di notevole maturità grazie alle conoscenze scientifiche che permettono di ottenere il massimo dalle materie prime. Una semplice preparazione realizzata con gli strumenti e le conoscenze attuali, permette di raggiungere risultati eccezionali in termini di resa del prodotto finale. La tradizione si è fatta innovazione. Nella tecnica possiamo includere anche tutte quelle pratiche e conoscenze scientifiche che ci permettono di garantire la salubrità dell'alimento.

Garantire la salubrità di un prodotto è una delle caratteristiche della qualità. Le principali preparazioni, se opportunamente preparate, sono infatti a basso rischio, ma senza certezza. Chiamare un premix a base zucchero sciroppo non lo rende automaticamente sicuro, uno shrub che contenga aceto non significa che lo si possa conservare a lungo. Innanzitutto bisogna prestare molta attenzione all'igiene personale e del laboratorio di produzione (cucina).

Sembra banale, ma un corretto la-



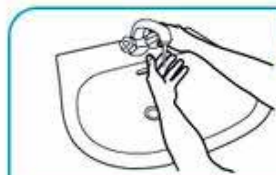
# Come lavarsi le mani?

Lavare le mani quando sono sporche, oppure utilizzare le salviettine monouso

Durata della procedura: 40-60 secondi

## IGIENE

PROCEDURA DI  
LAVAGGIO MANI  
SECONDO  
L'ORGANIZZAZIONE  
MONDIALE DELLA  
SANITÀ.



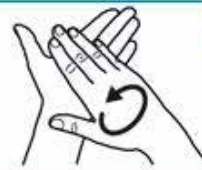
0

Bagnare le mani con acqua



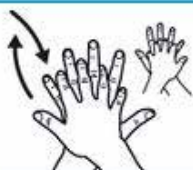
1

Applicare sapone a sufficienza  
sino a ricoprire tutta la superficie  
delle mani



2

Strofinare le mani da un palmo  
all'altro



3

Palmo destro sul dorso sinistro  
incrociando le dita e viceversa



4

Palmo a palmo con le dita  
intrecciate



5

Di nuovo le dita, opponendo i  
palmi con dita racchiuse, una  
mano con l'altra



6

Strofinare attraverso rotazione del  
pollice sinistro sul palmo destro  
e viceversa



7

Strofinare attraverso rotazione,  
all'indietro e in avanti con le dita  
della mano destra sul palmo  
sinistro e viceversa



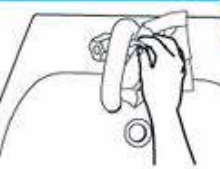
8

Risciacquare le mani con acqua



9

Asciugare le mani con una  
salviettina monouso



10

Usare la salviettina per chiudere il  
rubinetto



11

Le mani sono ora pulite

Fonte: World Health Organization

vaggio delle mani è fondamentale. L'importanza del lavaggio delle mani venne scoperta solo nella seconda metà del 1800 dal medico ungherese Ignaz Semmelweis. La sua scoperta fu riconosciuta come salvavita solo 40 anni dopo. Ogni volta che fumate, mangiate, toccate superfici non pulite, lavatevi accuratamente le mani. Se usate i guanti dovete trattarli

esattamente allo stesso modo. Sanificate sempre le superfici di lavoro, esistono molti prodotti in commercio. È importante utilizzarli seguendo attentamente le istruzioni di uso: variare dose e diluizione può portare ad una riduzione del potere disinfettante. Prestate particolare attenzione a strofinacci e spugne con i quali pulite e asciugate perché sono uno dei



#### DISINFEZIONE

QUI SOPRA TRE FETTE DI PANE LASCIATE ALL'INTERNO DI SACCHETTI ERMETICI. LA PRIMA È STATA MANEGGIATA CON GUANTI STERILI, LA SECONDA CON MANI PULITE, LA TERZA CON MANI NON OPPORTUNAMENTE PULITE. DOPO QUALCHE GIORNO È STATO POSSIBILE VEDERE LA PROLIFERAZIONE DEI GERMI. IN QUELLA CON LE MANI NON PULITE SONO PROLIFERATI PIÙ CHE ALTROVE. (COURTESY OF FOCUS MAGAZINE). QUI ACCANTO, MANI CHE POSSONO SEMBRARE PULITE, ANCHE DOPO ESSERE STATE LAVATE, NON RISULTANO EFFETTIVAMENTE PULITE SE VISTE AI RAGGI UV. (COURTESY OF FOCUS MAGAZINE). A DESTRA, ACQUA E BICARBONATO.



maggiori fattori di rischio: sostituiteli e lavateli spesso. Anche per gli strumenti di lavoro (caraffe, ciotole, spremiagrumi ecc) valgono gli stessi consigli: lavateli accuratamente, sanificateli in lavastoviglie e asciugateli con panni puliti che non lasciano residui.

Gli strumenti di plastica, come gli squeezer, sono molto comodi ma possono trattenere odori: cambiateli di tanto in tanto. È importante trattare con attenzione le materie prime utilizzate. Selezionate materie prime di qualità e stoccatele in maniera opportuna. Prima di utilizzare la frutta e la verdura lavatela e asciugatela accuratamente. Lavate frutta e verdura sotto acqua corrente per rimuovere tracce di terra. Successivamente, se volete disinfettare la vostra materia prima dovette utilizzare ipoclorito di sodio nelle sue



formulazioni a concentrazione adeguata per un utilizzo alimentare (Amuchina o prodotti simili). Lo stesso discorso vale per la sanificazione delle superfici: utilizzate i prodotti seguendo attentamente le istruzioni, variando le quantità può variare il potere disinfettante anche in negativo.

È stato dimostrato che questi prodotti non hanno tuttavia influenza sulla rimozione di eventuali residui di fitofarmaci sulla superficie di frutta e ortaggi. È stato invece osservato che una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio è efficace nella rimozione di residui. Lasciate a bagno in acqua e bicarbonato frutta e verdura per



Simply Squeeze  
**REAL**  
 COCKTAIL INGREDIENTS®



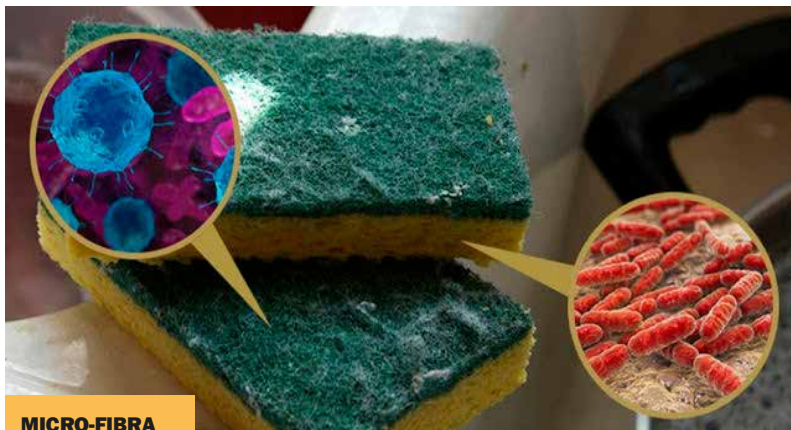
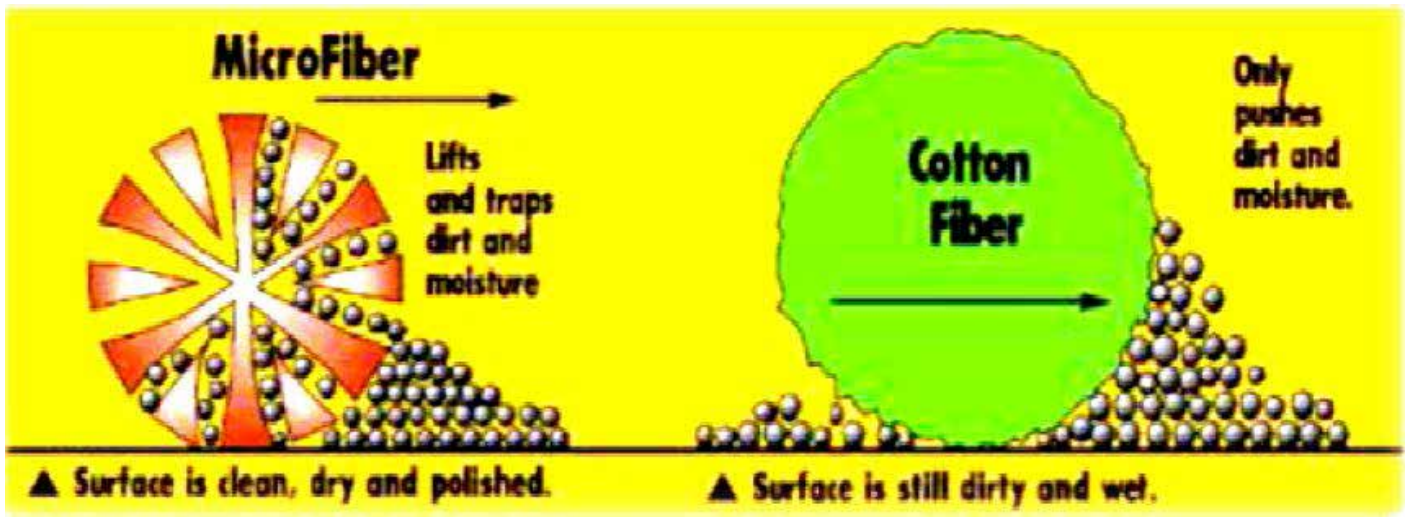
- Banana Real**  
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica
- Crisp Apple Real**  
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Piña Real**  
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Black Cherry Real**  
Infused with premium Chilean Black Cherries
- Blueberry Real**  
Infused 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 Clor Clova 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 Carmelosa, 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](http://www.realingredients.com)



**MICRO-FIBRA**

IN ALTO, A DIFFERENZA DEI PANNI TRADIZIONALI CHE AGISCONO COME VEICOLO DI TRASPORTO DEI DETERGENTI CHIMICI, LA MICROFIBRA ESERCITA UN'AZIONE MECCANICA SULLE MOLECOLE DELLO SPORCO, IMPRIGIONANDOLE TRA LE FIBRE CON L'AUTO DELL'ACQUA. LA MICROFIBRA INOLTRE NON RILASCIA PARTICELLE. (COURTESY OF ARS TOSCANA). QUI SOPRA ALCUNE SPUGNE SPORCHE. A DESTRA UNA TABELLA CON LE PROPRIETÀ DELLE SOSTANZE DISINFETTANTI.

**Infestazione - Caratteristiche dei disinfettanti**

DISINFETTANTE	ATTIVITÀ					
	Gram +	Gram -	TBC	Virus	Spore	Mic
loro attivo	+++	+++	+	++	+	++
odio/Iodofori	+++	+++	+++	++	+	+++
lcol	+++	+++	+	+	-	+
ormaldeide	+++	+++	+++	+++	+++	+++
lutaraldeide	+++	+++	+++	+++	+++	+++
enoli e cresoli	+++	++	+	+	-	++
omposti ammonio quaternario	+++	+	-	-	-	++
lorexidina	+++	++	-	-	-	++
ssenze vegetali	+++	+	-	-	-	+

15 minuti, risciacquate e asciugate accuratamente. È importante sottolineare che, qualora si debba utilizzare la buccia di un frutto, come nel caso degli agrumi per l'oleo saccharum, è tassativo acquistare agrumi con la buccia edibile. Tutte queste pratiche servono per ridurre il rischio relativo nella fase di preparazione, tuttavia non sono sufficienti a garantire la salubrità di una preparazione perché questa, dopo essere stata preparata, deve essere opportunamente stoccata.

Lo stoccaggio di una preparazione homemade, pur non essendo una conserva



che viene consumata dopo diversi mesi, può presentare dei rischi. Il prossimo mese parleremo dei parametri che dobbiamo conoscere e saper gestire per garantire la sicurezza di una preparazione durante lo stoccaggio.

**Giovanni Ceccarelli**





**BOBBY'S<sup>®</sup>**  
SCHIEDAM DRY GIN

# PERFECT SERVE BOBBY'S & TONIC



BEVI RESPONSABILMENTE

# VITA DA (DRINK) BLOGGER

Passione, ricerca ed esperienza  
Le dritte della *drink influencer*  
del momento

DI VALENTINA CRUCIL

**D**rink Influencer o Drink Blogger, chi si nasconde dietro questa figura? È una figura iper-tecnologica, smanettona, sempre più ricercata e adulata dalla bartending generation e adesso anche dalla spirit industry. Il drink blogger segue la scia della ormai consolidata figura del food blogger agli onori delle cronache quasi come un critico gastronomico. Queste figure sono molto ricercate e presenti negli eventi che riguardano il food & beverage in ge-

nerale, spesso incorniciati da atmosfere lifestyle.

Come i loro colleghi food anche i drink blogger gestiscono il proprio sito dal quale consigliano, influenzano, criticano e osannano. Chow, il primo food blog della storia, fu pubblicato nel 1997 negli USA ed esiste ancora. All'epoca Chow era una bacheca dove ci si scambiava consigli tra amici, su dove cenare, cosa bere. Oggi è un'azienda con decine di addetti.

In Italia il food blog più influente è si-





curamente “Il Cavoletto di Bruxelles”. Nel nostro paese sono stimati più di duemila food blogger e il numero è destinato a crescere. Ma cosa significa essere un drink blogger? Sicuramente bisogna avere una passione per il bere di qualità, sempre in modo responsabile, e sperimentare nuovi drink e bar. Tutto verrà riportato negli articoli del proprio blog con dovizia di particolari, ammaliando il lettore. Il racconto è dunque il frutto di una personale esperienza.

Diverse volte le persone mi chiedono dove poter passare la propria serata, specialmente il sabato sera, magari in una città di passaggio. Prima di rispondere cerco di capire i loro gusti, cosa vorrebbero bere, che tipo di esperienza intendono realizzare. Successivamente li indirizzo verso il locale più adatto alle loro aspettative. Un bisogno capitato a tutti a cui spesso non si fa caso. Certamente si può optare chiedendo consiglio ai propri amici del posto, altrimenti ci si può avvalere di guide online come Trip Advisor, oppure la cartacea Michelin, che influiscono notevolmente nel successo o disfatta di una struttura nel settore Ho-reca.

Un giorno mi chiesi perché quello che avveniva nel comparto food non potesse succedere nel beverage, in particolar modo nella scelta dei cocktail bar. Fu così che nel 2017 dopo aver seguito una bar master fondai il blog “La Ragazza che Beve” e immaginai una nuova figura: la drink blogger o drink influencer. Una figura che si pone come intermediario tra clienti e bar, aiutando il consumatore nella scelta della sua esperienza. Non si tratta di un tecnico in quanto non ci sono preparazioni da eseguire, non si tratta nemmeno di improvvisarsi bartender.



Piuttosto una figura che aiuta a veicolare il pubblico in un cocktail bar piuttosto che in un altro e instaura con quello una relazione a lungo termine, fidelizzandolo e trattandolo egregiamente in modo che lui possa parlare bene del locale che ha visitato.

Il più grande impegno del drink blogger è proprio il trasferimento di cultura, dai tecnicismi di settore al linguaggio comune del consumer, portando quest'ultimo a scoprire la cultura della miscelazione, sviluppando il gusto e l'attenzione per cocktail diversi da quelli conosciuti o consumati abitualmente. Tuttavia, spes-



loro controllo. In realtà l'unico obiettivo è collaborare assieme, affinché, conquistata la blogger, si possa così conquistare anche i futuri clienti.

Tutto questo però non sarebbe stato possibile senza l'aiuto di internet e delle infinite possibilità che offre nella creazione e diffusione rapida di contenuti. Il drink blogger è così in grado di comunicare i suoi consigli, i drink che ha assaggiato e infine il suo giudizio che altro non è che una espressione più o meno intensa della sua esperienza. In pratica, se i bar lo hanno conquistato. Se per il blogger internet è uno strumento vincente in grado di influenzare il grande pubblico, creando nuovi scenari di mercato, vi sono limiti ancora molto evidenti nella sua gestione da parte dei mixologist e dei cocktail bar. Spesso le loro pagine Facebook non sono curate, i profili instagram assenti, comunicazioni errate sugli orari di apertura del bar, inefficienza nella comunicazione con l'utente che contatta via Facebook o tramite e-mail.

Probabilmente a differenza di altri set-

so, i cocktail bar sono restii a certi tipi di esperienze. Pensano che senza poter determinare cosa verrà scritto sulla loro reputazione in una intervista o in una recensione, qualcosa possa sfuggire al

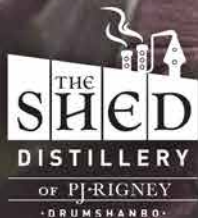


**BEST GIN  
OSCAR 2019**  
*"The Best Spirits  
Known to Mankind"*



**"...YOU CAN  
ABSOLUTELY  
SEE WHY."**  
*Jugoslav Petkovic  
Flaviar Co-Founder*

Oriental botanicals,  
Gunpowder tea  
& Irish curiosity.



IMPORTATO IN ESCLUSIVA DA



BEVI RESPONSABILMENTE





# Les Arrangés

Rhum agricolo e frutta fresca: un matrimonio di sapori



BEV. RESPONSABILMENTE





tori, vedi il fashion, l'online non si è inasprito ancora adeguatamente in questo mercato. Questa discriminante comporta un rallentamento nella comprensione della figura del drink blogger che è nata per permettere al cocktail bar di comunicarsi al meglio, di ricevere più visibilità su scala nazionale, di aprirsi a nuovi pubblici e scenari di consumo. L'influenza sul pubblico è reale e sarebbe interessante poterla dimostrare con metriche e rendimenti scientifici. Tanti cocktail bar si impegnerebbero di più a gestire le proprie pagine social e la propria reputazione.

Oggi il mercato è ancora giovane ma ci si avvicinerà alla fase di maturazione. Quando nelle città ci saranno bar distanti pochi metri l'uno dall'altro, con le medesime offerte, come faranno ad accaparrarsi ancora i clienti? Allora una guida online o cartacea, con una figura di riferimento di settore quale il drink blogger, farà sicuramente comodo.

Quando arrivò Trip Advisor tanti ristoranti erano, e continuano, a essere intorpiditi dalla possibilità di ricevere recen-



sioni negative dai clienti, ma non si può combattere l'online e non si può combattere il cambiamento. L'unica azione che si può adottare è comprendere che qualcosa si sta evolvendo e che bisogna integrare nuove procedure e nuovi comportamenti nelle proprie attività. Evidenziando la qualità offerta e considerando una nuova figura che visita i locali per le interviste e per offrire la loro visione al pubblico nazionale.

**Valentina Crucil**

# TIO PEPE CHALLENGE



## INTERNATIONAL TIO PEPE CHALLENGE



**O**nesti Group Spa festeggia orgogliosamente Marco Masiero, bartender del Sottovoce Speakeasy di Bergamo, fresco vincitore della International Tio Pepe Challenge 2019.

L'annuale cocktail competition di casa Gonzalez Byass, leader mondiale nella produzione di Sherry, si è tenuta nella storica bodegas di Jerez de la Fronte-

ra durante l'annuale Feria del Caballo. Marco Masiero aveva già conquistato la finale italiana nel mese di aprile con la stessa ricetta. "EL BESO DE LA FLACA" è risultata la migliore tra le 16 ricette concorrenti, dirette espressioni di altrettanti bartender di diverse nazionalità. I suoi ingredienti: Tio Pepe Palomino Fino, vino Chardonnay infuso all'albicocca, cordiale homemade di tonic water e orange bit-





ters. Come decorazione, una rosa rossa profumata sul bicchiere che esalta la sensorialità tra gusto e olfatto. Un drink dal sapore romantico che nasconde la storia d'amore di un cantante di flamenco (Josè) e una flaca (Lolita), un mix tra poesia e narrazione coniugato con il gusto.

Alla competition hanno partecipato bartender provenienti da Spagna, Cina, USA, Svezia, Australia, Germania, Olan-

da, Brasile, Norvegia, Messico, Colombia, Gran Bretagna, Belgio e Cile. Il programma prevedeva anche una serie di Sherry educational nei paesi partecipanti alla cocktail competition.

La passione di Masiero per lo Sherry è emersa anche durante l'abile maestria dimostrata nell'uso della venencia, il tipico strumento utilizzato per la miscela dello Sherry nella classica copita.

# UNA STORIA ITALIANA

## AMARI E BITTER

### Storia e produzione dagli speciali ai bartender

DI FULVIO PICCININO

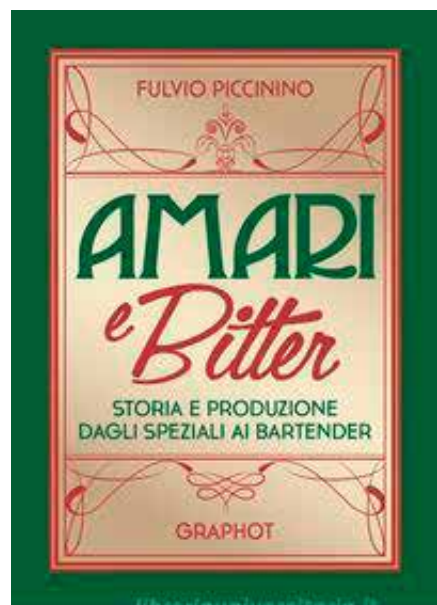
GRAPHOT EDITORE

PAG. 210- EURO 15,00

I nuovo lavoro di Fulvio Piccinino intercetta ed esplora una storia tutta italiana, quella degli amari. Questo tipico prodotto espressione di tradizionali conoscenze liquoristiche italiane è ormai assunto alla dignità dei grandi distillati in termini di popolarità e apprezzamento tra i consumatori. Fulvio Piccinino si avventura nella variegata merceologia, tra ingredienti e produzioni, nel consumo in rituali che vanno dall'aperitivo al classico digestivo, dalle loro origini sino ai giorni nostri. Sulla triade Vermout-Amaro-Bitter l'Italia ha costruito una percezione di gusto che è diventata la caratteristica della miscelazione nazionale, una nota che è entrata nel dna dei bartender italiani.

L'autore ha esaminato una vasta bibliografia di testi antichi e rinascimentali per comprendere il lungo cammino degli amari. Partendo dagli antichi speciali e sino ai giorni nostri, vengono analizzati i legami che intercorrono tra scienza e religione, tra letteratura e cultura popolare, e soprattutto il perché di un primato tutto italiano. Non poteva mancare una incursione nella farmacologia e nelle piante.

Molto interessante il confronto tra le differenze organolettiche delle scuole di produzione europea e italiana. "Amari e Bitter" ci sembra anche più ricco di fo-



to ed etichette rispetto ad altri lavori di Fulvio Piccinino, aspetto che apprezziamo particolarmente. I cambiamenti della società e dei suoi stili di consumo passano anche attraverso la lunga lista di cocktail proposti con le loro ricette. Queste sono estratte in forma originale da alcuni testi già pietre miliari della bibliografia italiana di settore. Il volume ci sembra l'opera più originale e meglio riuscita dell'autore, forse un po' in ritardo rispetto a libri stranieri sul tema, ma sicuramente identificativa di un prodotto liquoristico che la bartending e spirit industry globale invidia all'Italia e ai suoi bartender. Consigliatissimo.

**Alessandro Palanca**

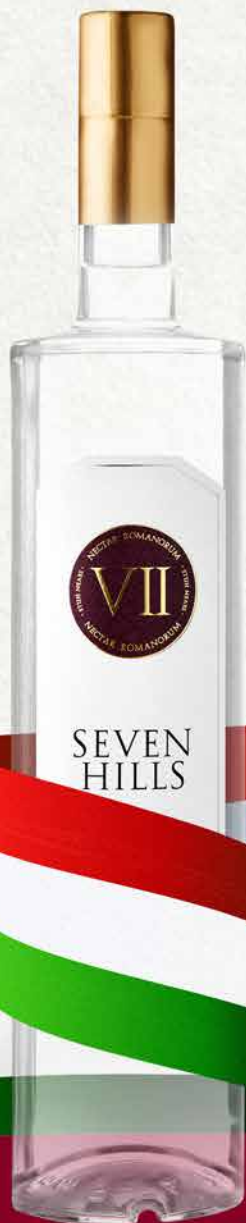




# SEVEN HILLS

ITALIAN DRY GIN

# Spirito Italiano



BERE RESPONSABILMENTE

distribuito da

**PALLINI**

#VIIHILLSGIN #SPIRITOITALIANO #VIIHILLS.CO.UK



**PURO  
GHIACCIO**

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

