

BarTales



ANNO VII | N. 3 | NOVEMBRE 2019

HOT SPIRIT
SCOTCH
DI TORRENTE

ZOOM
VIAGGIO
IN ITALIA

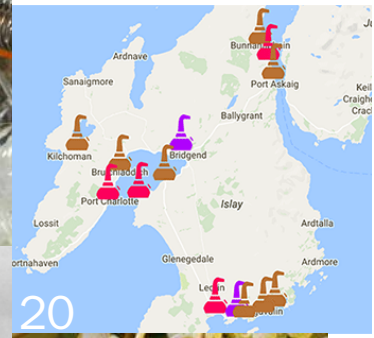
BAR STORY
WINE
STEWARD

LIQUID STORY
**ANTICHI
NUOVISSIMI
SAPORI**

- 5 L'editoriale** di Melania Guida
COESI E DIVERSI
- 6 News DAL MONDO**
- 8 Bar Story/1** di Luca Rapetti
WINE STEWARD
- 20 Hot Spirit** di Fabio Bacchi
SCOTCH DI TORRENTE
- 36 Liquid Story/1** di Vittorio Brambilla
ANTICHI NUOVISSIMI SAPORI
- 48 Zoom/1** di Valentina Rizzi
VIAGGIO IN ITALIA
- 58 Bar Story/2** di Fabio Bacchi
UN ANTICO STRUMENTO
- 70 How to Feel** di Alessandro Palanca
TUTTA LA FORZA DELLE FOGLIE
- 78 Report** di Giulia Arseli
UNO SHOW IN GRANDE STILE
- 90 Liquid Story/2** di Luca Rapetti
UN AMARO DA ESPOSIZIONE
- 102 Zoom/2** di Bastian Contrario
A QUALCUNO PIACE PURO
- 112 How To Mix** di Giovanni Ceccarelli
IL POMO DEI FEACI
- 118 Book Corner** di Alessandro Palanca
GRAPPA, CHE PASSIONE



8



20



36



48



58



70



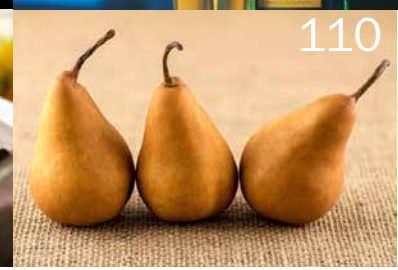
78



90



102



110



ANNO VII | N. 3 | NOVEMBRE 2019
DIRETTORE RESPONSABILE
Melania Guida
(melaniaguidea@bartales.it)

REDAZIONE
Fabio Bacchi
(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA
Cinzia Marotta
(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO
**Giulia Arseli, Vittorio Brambilla,
Giovanni Ceccarelli, Alessandro Palanca,
Luca Rapetti, Valentina Rizzi**

EDIZIONE WEB A CURA DI
SkillLab srl
(consulenza@s-lab.it)

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

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

BEVI RESPONSABILMENTE

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

SINGLE ESTATE GIN, LONDON DRY.



Una nuova filosofia a km0,
sostenibilità ambientale
con il piacere di un gusto
100% British.

Bevi responsabilmente

DISTRIBUITO DA



RINALDI 1957

www.rinaldi1957.it

MUESTRA NO.
OCHO®

8

TEQUILA

100%
PURO
DE AGAVE



*change
your
perception...*

COESI E DIVERSI

Fa sempre un certo effetto scoprire che piccole realtà produttive lavorino con discrezione e qualità a un passo da casa nostra. Stupisce che aziende con un passato di peso come l'Antica Distilleria Russo, una delle prime distillerie del Sud Italia, ritornino a produrre (*a pag. 36*) sotto il segno della migliore innovazione e con la mission di attivare un nuovo modo di distillare e promuovere liquori che hanno donato loro una storia d'eccellenza. Forse perché siamo generalmente diffidenti, individualisti, spesso esterofili. Un po' vittime di quella psicologia dell'autodenigrazione che ci impedisce di valorizzarci, di proteggerci, fare sistema. Insomma, di considerare l'interesse nazionale una roccaforte da proteggere e non un recinto da abbattere. Vecchia storia. L'aveva ben capito Giacomo Leopardi che nel "Discorso sopra lo stato presente dei costumi degli italiani" teorizzava, appunto, la necessità di una "società stretta". Alludeva al principio di coesione che salva le società dal caos e che fa sì che le nazioni più progredite si comportino quasi come "una famiglia". Che poi altro non è se non il lievito madre della crescita civile. Uniti nel rispetto delle diversità. L'esempio corre a Islay. Sulla regina delle Ebridi, l'isola dei Single Malt più torbati e pungenti (durante il Proibizionismo, solo il Laphroaig circolava perché il titolare della distilleria aveva convinto gli americani che si trattava di alcol medicinale), compatta con le sue nove farm, c'è chi porta alta la bandiera della differenza. È il Whisky di Bunnahabhain (*a pag. 20*), una delle distillerie gioiello di Islay. Incastonata tra dolci colline e la baia di Bunnahabhain, non lontano da Port Askaig, tra scorci mozzafiato e sentieri selvaggi, produce il più leggero dei Single Malt dell'isola. Senza orzo torbato e con l'acqua di sorgente prelevata prima del passaggio attraverso la torba. Dettagli che fanno l'unicità.



MINERALE E PICCANTE

Novità da Meregalli Spirits. Il Whisky giapponese Tenjaku è prodotto nella città di Fuefuki, prefettura di Yamanashi, terra fertile, ricca di acque termali. Il moderato contenuto minerale dell'acqua di quella zona contribuisce al carattere del blended (40°) ben equilibrato e morbido. Colore ambrato, al naso si presenta con una delicata nota fumosa, che lascia spazio a profumi di frutta matura, pera, mela cotogna e frutta secca. Al palato è inizialmente deciso per poi rilassarsi e lasciare spazio a note di legno, dolcezza e una leggera speziatura piccante. Buona acidità che lo rende fresco e piacevole da bere in highballs, on the rocks e molto versatile in miscelazione.



Milano
Whisky Festival
more than malt



MILANO WHISKY FESTIVAL

La quattordicesima edizione del Milano Whisky Festival si terrà il 9 e 10 novembre 2019 nella storica sede del Marriott Hotel. Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno fatto le cose in grande. Le sale Le Baron e Washington saranno per la prima volta utilizzate per un totale di oltre 2.000 mq di spazio. Più di 100 le distillerie scozzesi alle quali si affiancheranno produzioni americane, giapponesi, indiani, inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. Ospiti d'onore il Cognac e l'Armagnac. Presenti anche food corner e un'area mixology con cocktail tematici. Molti e di spessore gli ospiti della Whisky industry che accompagneranno i visitatori tra masterclass, seminari e percorsi guidati per approfondire e assaporare la storia dei distillati.

UNA LADY CINESE

È "Tammy Liu", al secolo Liu Ting Zheng, la nuova "Lady Amarena", premiata alla finale internazionale del concorso Fab-bri, 2019. Tammy, originaria di Taiwan, con un passato di ballerina e una vocazione all'arte della mixology esercitata in molti locali tra gli Stati Uniti e la Cina, è da sei anni dietro il bancone del cocktail bar Mary Magnate di Shanghai. Shaker d'argento e corona per il suo "Ciao Bella", drink originale a base di Marendry (il liquore all'amarena) che ha vinto sulle altre 11 concorrenti provenienti da tutto il mondo, incoronandola regina dei cocktail.



BITTER BOTANICO

Dieci erbe aromatiche infuse artigianalmente per la novità di casa Carpano. Il Carpano Botanic Bitter nasce dalla passione per la qualità che il celebre marchio persegue da oltre 230 anni. Di colore rosso rubino brillante, inizialmente dolce e bilanciato di agrumi, si completa con note di mandorle che conferiscono un'eccellente acidità. Nel lungo e complesso finale emergono le note della zedaria e il tipico amari-cante donato da china, mirra e genziana. Piacevolmente astringente Carpano Botanic Bitter si esprime con eccellenza in miscelazione. 25%ABV.



PREMI E RIVELAZIONI

Il migliore bar dell'anno è il "Dante", a New York, nel cuore del Greenwich Village, che si aggiudica il primo posto nella classifica (popolare e a volte controversa) del World's 50 Best Bars 2019, ovvero i 10 migliori locali al mondo dove fare una tappa. Ma la rivelazione dell'anno è il "Drink Kong" di Roma (aperto di recente, rione Monti), guidato da Patrick Pistolesi, uno dei protagonisti della mixology d'autore, che si aggiudica il prestigioso Campari One to Watch Award 2019.

RABBIT RADDOPPIA

Nel 2020, "The Dead Rabbit", il celebre bar newyorchese aprirà un locale gemello a New Orleans. Un'operazione che è il preludio a un "piano di espansione più ampio" nelle principali città degli Stati Uniti. Sean Muldon e Jack McGarry aprirono il locale a New York, nel 2013. Poi, il premiato bar a tema irlandese è stato seguito da un secondo locale nella Grande Mela, BlackTail, di ispirazione cubana, nel 2016. La notizia è apparsa in un post sulla pagina Facebook di The Dead Rabbit il 21 ottobre: «Cosa c'è di nuovo? Stiamo aprendo un secondo The Dead Rabbit, l'anno prossimo a New Orleans!».



WINE STEWARD

Scrisse lo “Straub’s Manual of Mixed Drinks” uno dei più completi ricettari del pre-Proibizionismo americano

DI LUCA RAPETTI

Novembre 1865, Svizzera. In un piccolo villaggio del Canton Berna chiamato Herzogenbuchsee nacque Jacques Straub, figlio del proprietario di una distilleria nella quale venivano prodotti acquaviti di frutta e liquori. Il giovane Jacques crebbe aiutando e poi lavorando a fianco del padre, imparando tutto ciò che riguardava l’arte della distillazione e della preparazione di liquori, dalla materia prima sino al prodotto finito.

Oltre che per l’eccellente qualità delle sue acquaviti di frutta, la Svizzera contava anche su una modesta produzione vitivinicola che arricchì il bagaglio culturale del giovane Straub. A ventitre anni Jacques emigrò in cerca di fortuna negli Stati Uniti d’America. La sua vita sarebbe cambiata radicalmente e in brevissimo tempo avrebbe avuto modo di crearsi una reputazione professionale e rispettata a livello internazionale.

Secondo il US Federal Census del 1900, Jacques Straub si registrò ufficialmente con il nome “Jacob Straub”, il che indica che questo era molto probabilmente il suo vero nome. Giunse sul



suolo americano nel 1889 e trovò impiego presso alcuni ristoranti e hotel a New York.

L’esperienza nella “Grande Mela” fu breve e dopo solo due anni Straub si trasferì in Kentucky, dove conobbe la sua futura moglie. Il “*Stanford Semi-Weekly Interior Journal*” del 1891 riportava un

MATRIMONIAL MATTERS.

—Jacob Straub, of Louisville, and Miss Lucy Reichenback, a Swiss damsel of 22 summers, were married Saturday at the bride's father's, near McKinney.

—T. B. Woodside, a wealthy farmer of Illinois, aged 57, blew out his brains on the evening of his 80th birthday.

articolo in cui si annunciavano le nozze di Jacob Straub di Louisville e tale Lucy Reichenback, ragazza svizzera emigrata di ventidue anni. Le nozze furono celebrate presso l'abitazione del padre della sposa a McKinney, nella contea di Lincoln, a circa 7,5 miglia a sud ovest della cittadina di Stanford, in Kentucky. Il vero nome della moglie di Straub era Louise Marie Reichenback e con il marito Jacob si stabilì a Louisville. Qui Straub trovò lavoro presso il prestigioso Pendennis Club in qualità di "wine steward".

Fondato nel 1881, con lo stile dei noti Gentlemen Club inglesi, primo fra tutti il White Club di Londra, il Pendennis Club era stato battezzato con questo nome ispirato dalla novella "History of Pendennis" di William Thackeray, che trattava delle vicende di un gentiluomo inglese. La prima sede fisica del club fu inaugurata solo nel 1883 presso la Belknap Mansion, localizzata in Walnut Street, tra la 3ª e la 4ª strada.

La popolarità del club crebbe così rapidamente che a molti cittadini, i quali volevano partecipare attivamente all'attività del club fu negata l'iscrizione. Il motivo era la ridotta dimensione della sede che poteva contenere un limitato numero di persone. Specializzandosi, Straub allestì una cantina che vantava un'ottima selezione di vini di tutto il mondo, ed ebbe l'opportunità di apprendere tutto ciò che si poteva sapere sul Ken-

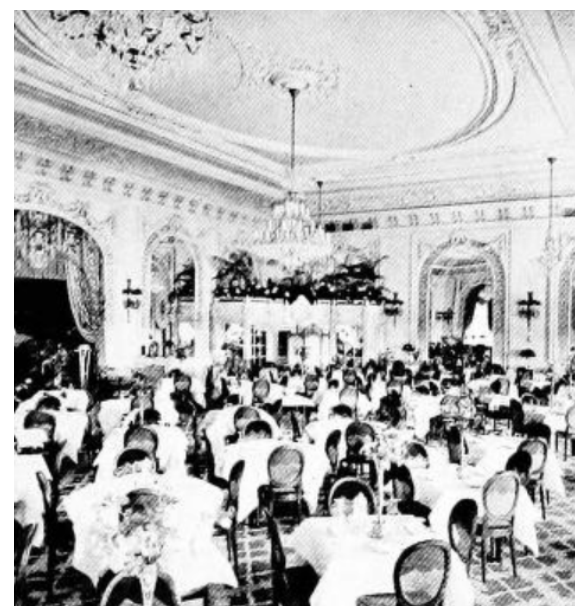
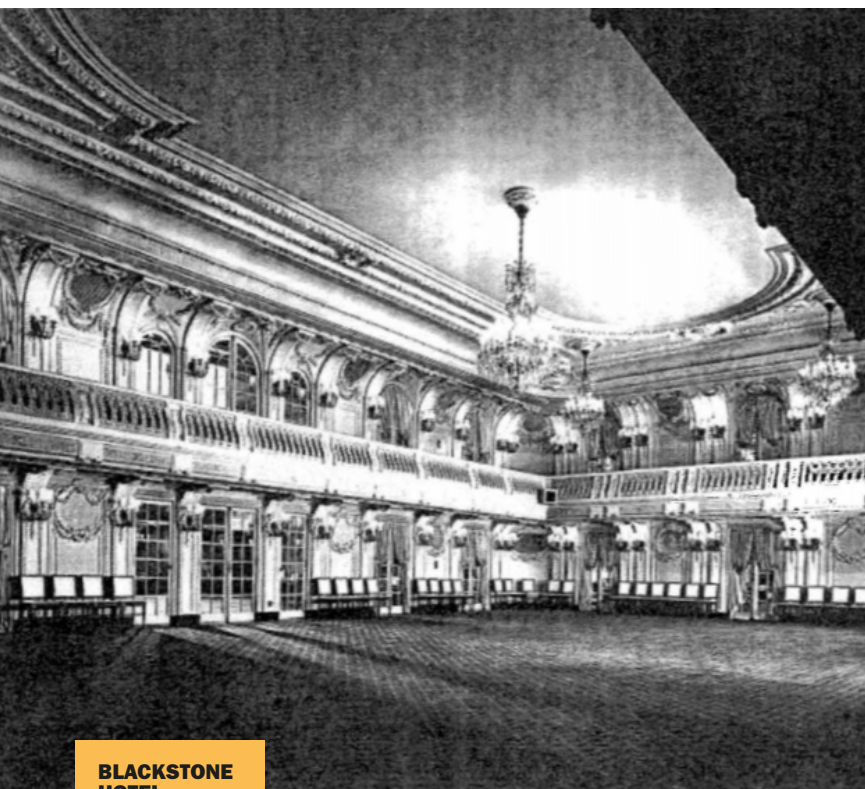
STRAUB'S MANUAL OF MIXED DRINKS



STORIA

NELLA PAGINA
DI APERTURA
JACQUES
STRABUS.
QUI SOPRA
IL LIBRO
STRAUB'S
MANUAL OF
MIXED DRINKS
DEL 1913.
A SINISTRA IL
PENDENNIS
CLUB OGGI.





BLACKSTONE HOTEL

ALCUNE FOTO DEL BLACKSTONE HOTEL E MICHIGAN AVENUE, 1915. QUI SOPRA LA SALA DA BALLO. A DESTRA LA SALA DA PRANZO.

tucky Bourbon e in generale sui Whiskey americani.

Secondo un censimento del 1900, in quell'anno Straub era proprietario della sua casa a Louisville, dove risiedeva insieme alla moglie Louise e alle figlie Julia, Elsie, Christina ed Emma.

Il contatto con personaggi importanti dell'economia e della politica locali

fece sviluppare in Straub una spiccata attenzione ai dettagli e un'impeccabile precisione nel servizio, ricevendo sempre ottimi riscontri dai suoi clienti e dai suoi manager. Nei primi anni del 1900 Straub riuscì a guadagnarsi la posizione di manager del club e fu poi contattato dalla Drake Hotel Company. Questa stava progettando la costruzione di un



**PURO
GHIACCIO**

info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it



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



imponente e lussuoso hotel a Chicago, sulla Michigan Avenue: il Blackstone Hotel, così chiamato in onore di Timothy Blackstone, presidente della “Chicago and Alton Railroad” dal 1864 al 1899.

La costruzione del Blackstone Hotel fu condotta tra il 1908 ed il 1910, anno in cui venne ufficialmente inaugurato in data 1° aprile, sul suolo ove originariamente sorgeva la residenza privata di Mr Blackstone. Era il più significativo e importante progetto di moderno hotel di lusso del XX secolo a Chicago. Seguendo lo stile francese di architettura Beaux-Arts, il Blackstone si presentava con un imponente e opulenta struttura di ben 22 piani, riccamente decorata sia esternamente sia internamente, con l’attenzione a ogni singolo dettaglio. Straub vi giunse con l’incarico di curare la selezione di vini, di distillati e probabilmente anche cocktail.

Una volta trasferitosi a Chicago con la sua famiglia, alla quale si era aggiunta un’altra figlia femmina di nome Marie,



Straub iniziò a registrarsi con il nome “Jacques”. Un articolo pubblicato sull’*“Oakland Tribune”* nel 1913 era intitolato “Americans Drink Labels, not Wine” e riportava un lungo approfondimento tecnico e molto esaustivo, preparato dallo stesso Straub che veniva presentato

CHICAGO
NELLA FOTO IN ALTO IL BLACKSTONE OGGI. QUI SOPRA UNA VISTA DALL’ALTO DELLA CITTÀ NEL 1920.



come uno dei massimi esperti di vino al mondo.

La posizione di Straub sul problema del consumo di vini di qualità risultò essere molto critica. Egli sosteneva che la maggioranza dei consumatori di vino americani si limitavano a comprare prodotti solo in base al gusto o a quello che era scritto sull'etichetta, senza soffermarsi a esaminare la reale qualità del prodotto stesso. Sempre nello stesso anno, sul *"Washington Herald"*, Straub rilasciò un'altra lunga e dettagliata intervista nella quale affrontava il delicato argomento dei Whiskey americani e dei cosiddetti "rectifiers", chiamati anche "blenders" o "compounders". Questi ul-

timi, poiché detentori di una licenza che autorizzava la miscelazione di distillati di vario genere e l'imbottigliamento finale, erano responsabili, secondo quanto riportato da Straub, della produzione di circa 100 milioni di galloni di Whiskey adulterato all'anno, danneggiando così la reputazione del Whiskey americano. L'articolo riportava anche dettagli tecnici che Straub aveva appreso in Kentucky, come, per esempio, la durata della fermentazione del "mash".

L'influenza che vino e Whiskey ebbero sulla carriera di Straub si ritrovano nella pubblicazione del suo libro *"Straub's Manual of Mixed Drinks"* nel 1913. Oltre a un'intera sezione finale dedicata alla

#FROMCOLOMBIA
TOTHEWORLD



QUESTO NON È L'ARCHETIPO DEI CARAIBI. LA NOSTRA È UNA TERRA DI CONTRASTI, TONI E SFUMATURE, DOVE LE GRANDI MONTAGNE INNEVATE LASCIANO IL POSTO AL MAR DEI CARAIBI CIRCONDATO DA ALCUNE DELLE FORESTE TROPICALI PIÙ RIGOGLOSE AL MONDO.

QUESTA È L'ESSENZA DEL NOSTRO RUM, SFRENATO ED INTEGRALE, DALLA BOTTE ALLA BOTTIGLIA.

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



*the
bitter dose
for a perfect
Cocktail*

distribuito da onestigroup.com

97	Erhart, Edward	brother	W	M	Feb.	1874	26	S			Indiana	Pen	
98	Straub, Jacob	head	W	M	Nov.	1865	34	M	10		Switzerland	Su	
	—, Louise	Wife	W	F	Feb.	1869	31	M	10	4	4	Switzerland	Su
	—, Julia	daughter	W	F	Apr.	1891	8	S				Kentucky	Su
	—, Elsie	daughter	W	F	Apr.	1892	7	S				Kentucky	Su
	—, Christina	daughter	W	F	Dec.	1895	4	S				Kentucky	Su
	—, Emma	daughter	W	F	Sept.	1898	1	S				Kentucky	Su

28	Straub, Jacques	Head	R	M	W	54	M
	—, Marie	Wife		F	W	50	M
	—, Julia	Daughter		F	W	27	S
	—, Emma	Daughter		F	W	21	S
	—, Marie	Daughter		F	W	12	S
9	29	Head	R	M	W	49	M

descrizione delle varie tipologie di vino quali Porto, Sherry, Madeira, Champagne e altri, Straub incluse ben più di 60 ricette di drink a base Whiskey, in particolare di segale. L'importanza cruciale del manuale di Straub stava nella varietà di ricette di cocktail riportate, ben più di 700, e nella data di pubblicazione, 1913, che lo rende uno dei più completi manuali americani degli anni immediatamente precedenti il Proibizionismo. Straub incluse ricette di cocktail divenute poi classici, ancora oggi proposti o comunque rimasti nella memoria collettiva: Alaska, Adonis, Bamboo, Bronx, Daiguiri (trascritto probabilmente in modo errato) e tanti altri.

È molto probabile che Straub avesse sviluppato una certa cultura di cocktail durante le sue esperienze al Pendennis e poi al Blackstone e si sia quindi limitato a riportare tutte le ricette delle quali era a conoscenza. Tra queste, si ritrovavano anche ben 4 varianti di Blackstone cocktail, tutte costruite sulla base dell'abbinamento Gin e Vermouth, come se fossero twist di un Martini cocktail. E



proprio riguardo il Martini cocktail Straub differenziava il Dry Martini, composto da Gin e Dry Vermouth, con il Martini Cocktail, nel quale era specificatamente indicato Vermouth Martini & Rossi, unito a Orange Bitter e Gin.

Durante la sua carriera Straub conob-

DOCUMENTI
DALL'ALTO:
1900, U.S.
FEDERAL
CENSUS; 1920
UNITED STATES
FEDERAL
CENSUS;
OAKLAND
TRIBUNE, 1913.

DRINKS

By Jacques Straub

Formerly wine steward of The Blackstone, Chicago, and The Pendennis Club, Louisville.

Copyright 1914. by Jacques Straub

This book contains about seven hundred accurate directions for mixing various kinds of popular and fancy drinks served in the best hotels, clubs, buffets, bars and homes of the civilized world.

The introductory chapter on Wines tells of their medicinal value; when and how to serve them; the kinds and styles of glasses to use, and other information of importance to users of wines and liquors.

Published by
MARIE L. STRAUB

BLACKSTONE COCKTAIL

$\frac{1}{4}$ Jigger Italian Vermouth.
 $\frac{1}{4}$ Jigger French Vermouth.
 $\frac{1}{2}$ Jigger Dry Gin.
1 Piece Orange Peel.
Shake.

BLACKSTONE NO. 1

$\frac{1}{4}$ Jigger Italian Vermouth.
 $\frac{3}{4}$ Jigger Booth's Old Tom Gin.
Shake.
Squeeze Lemon Peel on top.

BLACKSTONE NO. 2 (Special Blackstone.)

$\frac{1}{3}$ Jigger French Vermouth.
 $\frac{2}{3}$ Jigger Dry Gin.
Serve with Orange Peel on top.

be Oscar Tschirky, maître d'hotel del famoso Waldorf Astoria di New York, con il quale strinse un'amicizia che durò per lungo tempo, anche perché entrambi svizzeri e provenienti dalla stessa cittadina del Canton Berna. Il legame con il prestigioso hotel di New York si rispecchiava nelle tre ricette ad esso dedicate e riportate da Straub nel suo manuale: Waldorf Cocktail, Waldorf Special e Waldorf Queen, oltre all'Astoria Cocktail, molto simile a un Martini Cocktail.

Straub si preoccupò anche di definire le varie categorie di bevande, ossia Punch, aggiungendo anche ben otto ricette analcoliche, e Sours, Slings, Smash e Toddies.

Come molti, Straub venne duramente penalizzato dall'incombenza del Proibizionismo. Il 23 febbraio 1915 venne registrato il brevetto n° US1129613(1), che riguardava un gioco di baseball creato appositamente per essere utilizzato all'interno di un Parlor, la sala dove ci si riuniva con i propri ospiti in casa. Sebbene non vi siano alcune fotografie di questa creazione di Straub, è plausibile pensare che esso fosse un antenato dei più moderni giochi da tavolo, tuttavia però non si sa quanto successo Straub abbia ottenuto da questa sua invenzione.

A causa del Proibizionismo, nei primi mesi del 1919 Straub venne sollevato dal suo incarico presso il Blackstone Hotel nei primi mesi del 1919. Disoccupato poco più che cinquantenne, con la salute che peggiorava gradualmente, Straub morì il 10 ottobre 1920.

Ancora oggi il "Straub's Manual of Mixed Drinks" è ritenuto uno dei più completi ricettari di cocktail del pre-Proibizionismo americano.

Luca Rapetti

Extraordinary spirits since 1779.



B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —



SCOTCH DI TORRENTE

Sull'isola di Islay, circondati da visioni mozzafiato, un Whisky leggero
Poca torba e acqua di sorgente

DI FABIO BACCHI



“**F**oce del fiume” questo è il significato dal gaelico di Bunnahabhain, una delle distillerie gioiello di Islay, nella parte nord orientale dell’isola. Il nome deriva dalla sua posizione alla foce del torrente Margadale.

Bunnahabhain nasce nel 1883 ma le sue origini possono essere ricondotte a quattro anni prima quando William Robertson e Baxter Blending House di Glasgow si unirono ai fratelli William e

James Greenlees per fondare Islay Distillery Company. Dove oggi sorge la distilleria un tempo vi era una grande spiaggia. Al tempo fu un investimento molto importante, circa 10.000,00 gbp. Tuttavia il progetto comportò anche la costruzione di una strada lunga un miglio che si collegava alla strada principale, indispensabile per un luogo ancora impervio da raggiungere, di un molo di attracco per le imbarcazioni, di residenze per gli operai e una piccola scuola.

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE



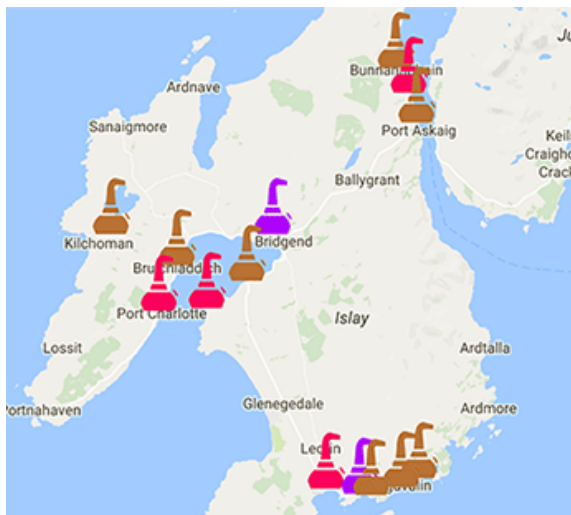
*Vermouth di Torino Classico
Del Professore*

VERMOUTH COCKTAIL

- 5 cl di Vermouth Classico Del Professore,
- 2 dash di angostura,
- 2 dash di curaço.

Mescolare con ghiaccio e versare
in una "coupette glass",
finire con zest di limone e d'arancia.

Tradition, terroir, people
delprofessore.it



Il primo battello a portare i materiali necessari per la costruzione di Bunnahabhain si chiamava proprio Islay. Ancora oggi la distilleria è alla fine di quella strada. La tipica pietra grigia per gli edifici della distilleria fu estratta dalle cave presso il villaggio di Bunnahabhain che crebbe intorno alla distilleria. Da Bunnahabhain si gode di un panorama mozzafiato, a est il Paps of Jura, a nord le Ebridi, direttamente sul mare domina il Sound of Islay, il canale marino che separa le isole di Islay e Jura. La località fu scelta per essere facilmente raggiungibile anche via mare.

Gli affari furono subito proficui per

Bunnahabhain, già al primo anno vantava un profitto di 10.000 gbp. Il primo dopoguerra e la grande crisi del 1929 con le loro tragiche conseguenze economiche misero a dura prova la distilleria che fu costretta a chiudere. Ma lo spirito caparbio degli isolani avrebbe superato anche quella prima grande crisi. Solo sette anni dopo Bunnahabhain era nuovamente operativa. Alla riapertura, il Whisky fu utilizzato dalla Highland Distillers Co. Ltd. come base per il loro blended Whisky conosciuto come Black Bottle.

Nel tempo Islay non è cambiata moltissimo ma nel 1960 si verificò uno di

ISLAY
 NELLE FOTO IN ALTO LA MAPPA DELLE DISTILLERIE DI ISLAY E LA STRADA COSTRUITA PER RAGGIUNGERE LA DISTILLERIA BUNNAHABHAIN. QUI SOPRA IL PONTILE DELLA DISTILLERIA E UNA VISTA DALL'ALTO.



PRODUZIONE
 QUI SOPRA LE
 BOTTI.
 NELLA FOTO IN
 ALTO IL
 WASHBACK E, A
 DESTRA, GLI
 ALAMBICCHI.

quei cambiamenti che sull'isola fanno notizia. Fu costruita una nuova strada, moderna, molto più comoda e scorrevole della precedente che era poco più di un sentiero. Sino a quel momento le difficoltà dei trasporti erano state superate grazie alle barche che solcavano il Canale di Islay. Questa nuova strada permetteva di accelerare l'arrivo dei rifornimenti e aumentare la produzione a seguito di una forte domanda che nel

1963 necessitò dell'installazione di una seconda coppia di alambicchi.

La distilleria fu chiusa di nuovo tra il 1982 e il 1984 e nel 1999 la proprietà passò al gruppo Edrington che, tuttavia, gestiva la produzione solo per alcune settimane ogni anno al fine di fornire Whisky per i blended Famous Grouse e Cutty Sark.

Il 1993 viene ricordato come un momento storico da Bunnahabhain. Fu l'an-

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE



Negroni Del Professore

- 4 cl di Vermouth Rosso Del Professore,
- 2 cl di Bitter Del Professore,
 - 2 cl di Gin Monsieur,
- un tocco di soda ghiacciata.

Versare in un bicchiere "old fashioned" pieno di ghiaccio, mescolare, guarnire con zest di limone e d'arancia.

Tradition, terroir, people
delprofessore.it



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —



Terroir

*Legami forti con il territorio,
ingredienti buoni e naturali,
cura artigianale nelle lavorazioni.*

Tradition, terroir, people
delprofessore.it

Bunnahabhain™

ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



no in cui attraccò l'ultima barca. Dopo oltre un secolo la strada era considerata la via più adatta per ricevere ingredienti e forniture.

Fino agli anni '60 la produzione era destinata ai blended, qualche anno dopo apparve il primo single malt. Come di norma ad Islay i Whisky erano tutti torbati, ma all'inizio degli anni '70 fu prodotto anche un malto non torbato, nel 1979 il 12yo che riscontrò grande successo. Nel 2003 la proprietà passò a Burn Stewart Distillers che avrebbe dato un nuovo slancio alla distilleria lanciando le release di 18 e 25 anni che affiancarono il 12 anni molto popolare allora come oggi.

Dal 2010 i Whisky di Bunnahabhain sono tornati a essere non filtrati a freddo, con colore naturale e 46,3% ABV.



PRODUZIONE

QUI SOPRA
MASH TUN.
PIÙ IN ALTO
SPIRIT SAFE.
A SINISTRA I
MAGAZZINI.



GUSTO
KIRSTIE
MCCALLUM,
SENIOR
BLENDER DI
BUNNAHABHAIN.



Praticamente i Whisky del loro passato.

Nel 2014 Burn Stewart si fuse con Di-stell. I nuovi investimenti hanno riguardato il rifacimento del packaging, due nuovi prodotti, Stùireadair & Toiteach A Dhà e il nuovo visitor center.

I Whisky prodotti a Bunnahabhain sono diversi dai loro cugini di Islay. Sono più leggeri, non hanno la torbosità tipica dell'isola. Questo grazie all'uso di orzo maltato quasi non torbato, 3p.p.m. Utiliz-

zano due tipi di orzo, a seconda del Whisky torbato o meno, entrambi ridotti in "grist" nel mulino Porteus Mill, prima di essere trasferiti nel mash tun ed essere miscelati con acqua di sorgente riscaldata. Questa arriva dal fiume Margadale attraverso tubi che la conducono direttamente alla distilleria, non rimanendo influenzata dall'abbondanza di torba del sottosuolo. Quest'acqua pura contribuisce al leggero carattere distintivo di

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI



WHITLEY NEILL

HANDCRAFTED DRY GIN

BEVI WHITLEY NEILL RESPONSABILMENTE





Bunnahabhain. Oggi si sta lavorando per raggiungere il tetto dei 2.500.000 lt per rifondere le poche scorte rimaste.

In cantina riposano 20.700 botti, molte ex vino rosso, ex Sherry, ex Bourbon. Il grande mash tun in rame e acciaio è uno dei più grandi della Scozia, impiega 12 ore per alimentare con il wort sei wahbacks in pino dell'Oregon. La fermentazione dura circa 100 ore.

Andate a Islay, andate a Bunnahabhain. Alloggiate in uno dei vecchi cottage adiacenti alla distilleria. Altrimenti mettetevi comodi a casa o in un buon bar e gustatevi un dram di Bunnahabhain. In quel bicchiere sentirete il

dolce chiacchiericcio delle onde e il rigonfiamento della marea sulla spiaggia di ciottoli. Se ascolterete attentamente sentirete anche il fruscio dell'erba che danza nella brezza della sera. Sentirete la magia di Islay, vivrete un momento prezioso.

Fabio Bacchi

DOPPIO INVECCHIAMENTO IN BOTTE

Un gusto sublime
e delicato



BEVI RESPONSABILMENTE

Ron
ABUELO
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI **DAL 1908**

Distribuito da www.onestigroup.com



12YEARS OLD

46,3%ABV

Il 12 anni è stato l'inizio della storia di Bunnahabhain. Un seducente equilibrio di frutta dolce, noci, vaniglia e una delicata influenza costiera, complessità e sapore, leggero e fresco. È l'entry level della distilleria.



2003 AMONTILLADO CASK FINISH

57,4% ABV

Finito per due anni in rare botti di Sherry Amontillado della regione spagnola di Montilla. Il vino secco fortificato ha intriso il legno di sapori unici che si sposano perfettamente con il Whisky. Questa edizione limitata di Amontillado Cask Finish è entrata il 20 febbraio 2003 in refill hogshead. Quindi è stata trasferita in hogshead ex Sherry Amontillado il 26 febbraio 2016 dove ha trascorso altri due anni. Il risultato sono 1.710 bottiglie di single malt ricco di quercia, con note di cioccolato fondente e caramello, frutta secca, caffè.



2018 FEIS ISLE MÒINE OLOROSO

59.5% ABV

Creata appositamente per Fèis Ile 2018, questa versione limitata di 1.881 bottiglie combina la torba fumosa con il dolce Sherry Oloroso per creare un single malt distintivo. Mòine è esattamente quello che si aspetta da un malto di Islay riposato in botti di Sherry di Oloroso da 11 anni! Mòine equilibra delicatamente la frutta secca con caramello cremoso, nocciole e fumo di legna.

2008 MÒINE BORDEAUX RED WINE CASK MATURED 58,1% ABV

Con uno splendido color oro rosso intenso, un delizioso equilibrio tra uva dolce, caramella mou, caffè espresso e un caldo fumo pepato, Mòine Bordeaux Red Wine Cask Matured Edition 2008, imbottigliato nel 2018, è un Bunnahabhain ricco e davvero unico.



1997 PALO CORTADO CASK FINISH 54,9% ABV

Dopo aver trascorso 19 anni ad ammorbidirsi lentamente in riva al mare nelle tradizionali botti di di quercia, questo delizioso Bunnahabhain è stato poi finito per quasi altri due anni in rare botti di Sherry Palo Cortado. Il risultato è allettante, pieno di frutti di bosco, panna e un sorprendente accenno di noce moscata. Distillato nel 1997, 20 yo, solo 1.644 bottiglie.



TOITEACH A DHÀ 46,3% ABV

Con un tocco di fumo, influenzato dallo Sherry, questo speciale imbottigliamento offre agli intenditori l'opportunità di provare qualcosa di veramente unico e affascinante in natura. Il nome significa "Smoky Two" in gaelico scozzese, Toiteach A Dhà (pronunciato Toch-ach ah-ghaa) è un dolce e gentile single malt dalla forza pungente. Il senior blender Kirstie McCallum ha selezionato una combinazione di ex botti di Bourbon e Sherry.





MÒINE BRANDY

55,35% ABV

Uva e frutta secca per questa release. Carattere nocciolato, dolce e fumoso. Dopo il primo passaggio subisce un finishing di tre anni in botti ex Brandy e si definisce con l'invecchiamento nei magazzini costieri della distilleria.



25 YEARS OLD

46,3% ABV

Magnificamente invecchiato. Speziato, rovere, morbido e dolce, Sherry, caramello, bacche e crema sono bilanciati con noci tostate per creare un single malt delicato ma complesso. Con una forte influenza di Sherry è l'esempio perfetto di quanto bene matura Bunnahabhain. L'estensione della complessa gamma di aromi derivanti dagli strati dolci di quercia e sapori di nocciola è raggiunta con pochi anni in più in botte.



STIÙREADAIR

46,3% ABV

Stiùireadair (pronunciato "stew-rahdur" significa "timoniere" in gaelico). Con una sfumatura salmastra e costiera, questo malto sherried si distingue per la nota nocciolata. Per creare Stiùireadair sono state selezionate botti di Sherry di primo e secondo fill con spiriti di diverse età e posizioni di magazzino. 12yo.

PAOLETTI

BIBITE TRADIZIONALI ITALIANE DAL 1922

UNA BELLA
STORIA ITALIANA
DI FRIZZANTE
PASSIONE



ASCOLI PICENO - CENTRO STORICO



www.bibitepaoletti.com



ANTICHI NUOVISSIMI SAPORI

L'avventura di una delle prime distillerie del Sud Italia
Tra vicende alterne,
tradizione e innovazione

DI VITTORIO BRAMBILLA

Questa è la storia di una piccola distilleria che ha avuto un grande passato, poi l'oblio e oggi un grande ritorno sulla scena italiana. Era il 1880 circa quando sulla deliziosa Isola di Ischia i componenti della famiglia Russo decisero di impegnarsi nella produzione artigianale di distillati e liquori con un piccolo impianto. Nacque così il primo nucleo dell'Antica Distilleria Russo.

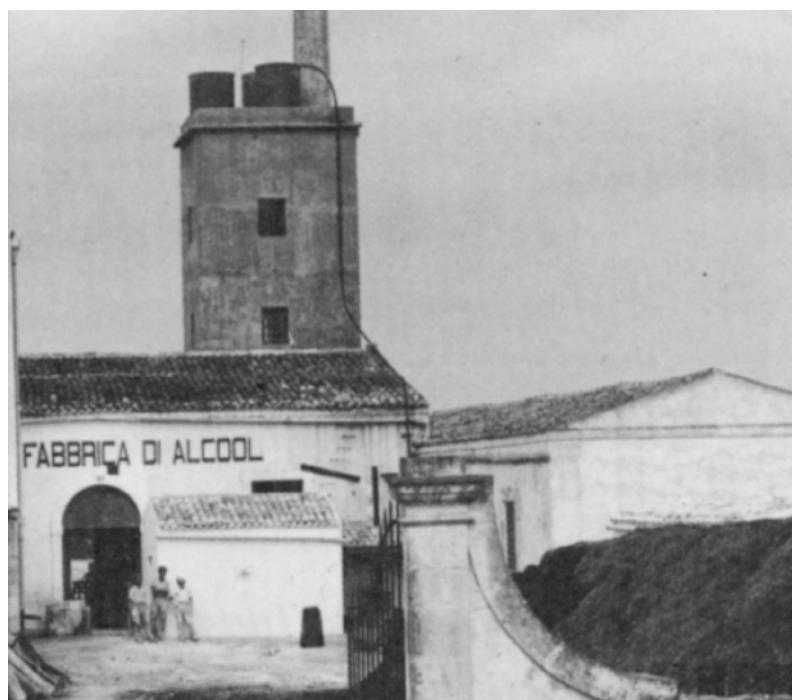
Due decenni dopo avvenne il primo di una serie di trasferimenti che comunque non avrebbero mai tradito il forte radicamento in terra campana. Venti anni dopo il laboratorio fu trasferito per un breve periodo a Pomigliano d'Arco (Napoli), prima che Antonio, bisnonno degli attuali conduttori dell'azienda, trasferisse l'atti-

vità a Nocera Superiore. Qui, nel quartiere Materdomini, sorse una delle prime distillerie del sud Italia, fiore all'occhiello sia per dimensione che tecnologia, improntata prettamente alla produzione di alcool.

Il salto di qualità, a livello industriale, avviene nel 1936 ad opera di Vincenzo Russo figlio del fondatore Antonio. Tra gli imprenditori di settore Vincenzo Russo poteva vantare una laurea in chimica industriale all'Università di Napoli, aspetto raro in quel tempo tra gli addetti ai lavori. Vincenzo costituì una nuova società e dette uno slancio modernizzatore all'azienda.

L'inizio della seconda guerra mondiale rallentò notevolmente la produzione. Questa riprese un buon ritmo nel 1943,





con la produzione di tipici liquori locali. Tuttavia il rallentamento dell'attività non fermò l'intraprendenza dei Russo. Sul terreno retrostante l'abitazione di famiglia vi era il laboratorio. Al suo interno fu creato un bar con annessa distilleria, non propriamente legale, per continua-





STORIA

NELLA FOTO IN ALTO, IL PRIMO A SINISTRA È VINCENZO RUSSO DURANTE UNA RIUNIONE DI IMPRENDITORI CAMPANI.

re a distillare e servire i clienti, in gran parte militari delle forze alleate e truppe slave. Subito dopo la guerra quel laboratorio/distilleria clandestino fu dismesso e usato come magazzino per le vinacce.

Tra i prodotti storici della Distilleria Russo ricordiamo un particolare liquore aniciato che ebbe molto successo. Questo Anice era prodotto con l'aggiunta di mela annurca e agrumi. Il suo gusto era caratterizzato da una nota fresca e tersa derivante dalla tipica mela campana che tradizionalmente viene coltivata a terra.

Altro prodotto storico della Distilleria Russo era un Vermut prodotto con vino da un vigneto autoctono campano: la Moscatella della Val Calore. Ispirato da un'antica tradizione contadina ricordava la madre di Vincenzo, solita consumare giornalmente un calice di vino speziato corretto con una goccia di olio.



LUXARDO LAB

LUCCA

C/O FRANKLYN

13 NOVEMBRE 2019

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

LUXARDO

PREMIUM ITALIAN

LONDON DRY GIN

Distilled in traditional copper pot stills

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

Girolamo Luxardo

GIROLANNO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



Nel 2007 l'azienda affrontò un profondo rinnovamento e inaugurò un nuovissimo centro di ricerca, produzione e distillazione a Mercato S. Severino (Salerno). Alla guida aziendale Guglielmo Russo (3ª generazione), figlio di Vincenzo, che continua le tradizioni e passione

di famiglia. Nel 2008 viene fondato un nuovo marchio, Campania Acquaviti, una joint venture tra le famiglie Russo e Castagner, dell'omonima distilleria veneta guidata dall'esperto enologo e distillatore Roberto, con l'obiettivo di attivare un nuovo modo di distillare e promuovere

L'AZIENDA
IN ALTO LA
DISTILLERIA
ATTUALE A
S. SEVERINO.
QUI SOPRA IL
REPARTO BOTTI
E GLI
ALAMBICCHI.



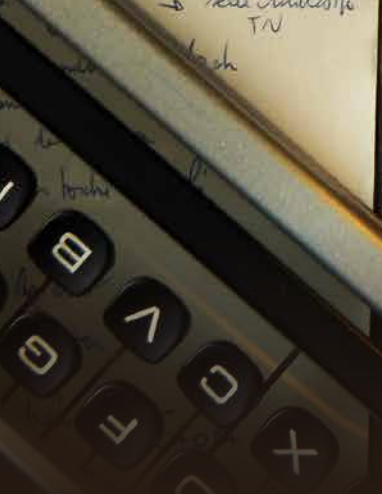
l'immagine della Grappa. Nel 2010 altra importante collaborazione con Piero Mastroberardino, per l'utilizzo di vinacce autoctone campane nella creazione di Grappe come "Radici" e "Novaserra".

La nuova struttura produttiva ospita un centro visitatori con shop, bar e sala educational. Sui 5.000 mq di superficie si sviluppano il reparto liquoristica, i laboratori di ricerca, sviluppo e qualità, tre linee di imbottigliamento automatiche (per una capacità produttiva giornaliera di 10.000 bottiglie) e una moderna distilleria dotata di impianti a metodo continuo e discontinuo in rame, un post still artigianale da 500 lt. per il sottovuoto, la bottaia dove riposano i prodotti più pregiati dell'azienda. Per garantire standard altissimi è attiva anche una collaborazione con l'Università di Salerno (chimica e botanica) discendente di quella Scuola Medica Salernitana, attiva dal Medioevo sino al 1811, che tanto ha contribuito agli studi sulla liquoristica e distillazione.

Tra i prodotti tradizionali della Distilleria Russo vi sono il Limoncello ottenuto da limone sfusato di Amalfi IGP, Foglioli, un liquore ottenuto dalla lavorazione del-



LUXARDO.IT



LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE



“Innovazione”. Nel primo caso si punta su liquori tradizionali con materie prime autoctone. Il progetto “Innovazione” è più rivoluzionario e nasce dalla collaborazione di Vincenzo Russo con il bartender Flavio Esposito. Nel 2017 fondano “Bespoke Distillery”, un marchio che si occupa di nuovi spiriti, dedicato al mondo della mixology, a trend e prodotti di nuova concezione. Uno di questi è “Aqva di Gin” una collection ispirata al mondo dei profumi e alla piramide olfattiva usata per percepire le sensazioni che ogni fragranza suscita. “Aqva di Gin” è declinata in 5 versioni, tre delle quali già disponibili: Agrumata, Floreale, Speziata. Tutte con 40% ABV, le “Aqva di Gin” hanno corpi aromatici molto ricercati e nei quali spiccano molte botaniche tra cui bergamotto, mandarino, limone sfusato di Amalfi, foglie di agrumi, lavanda, boccioli di rose, galanga, cardamomo. Molto indicate in miscelazione, permettono di dare nuove caratterizzazioni allo stesso drink e diverse esperienze olfatory. Le altre referenze “Aqva di Gin” prossime al lancio sono Fruttata e Marina.

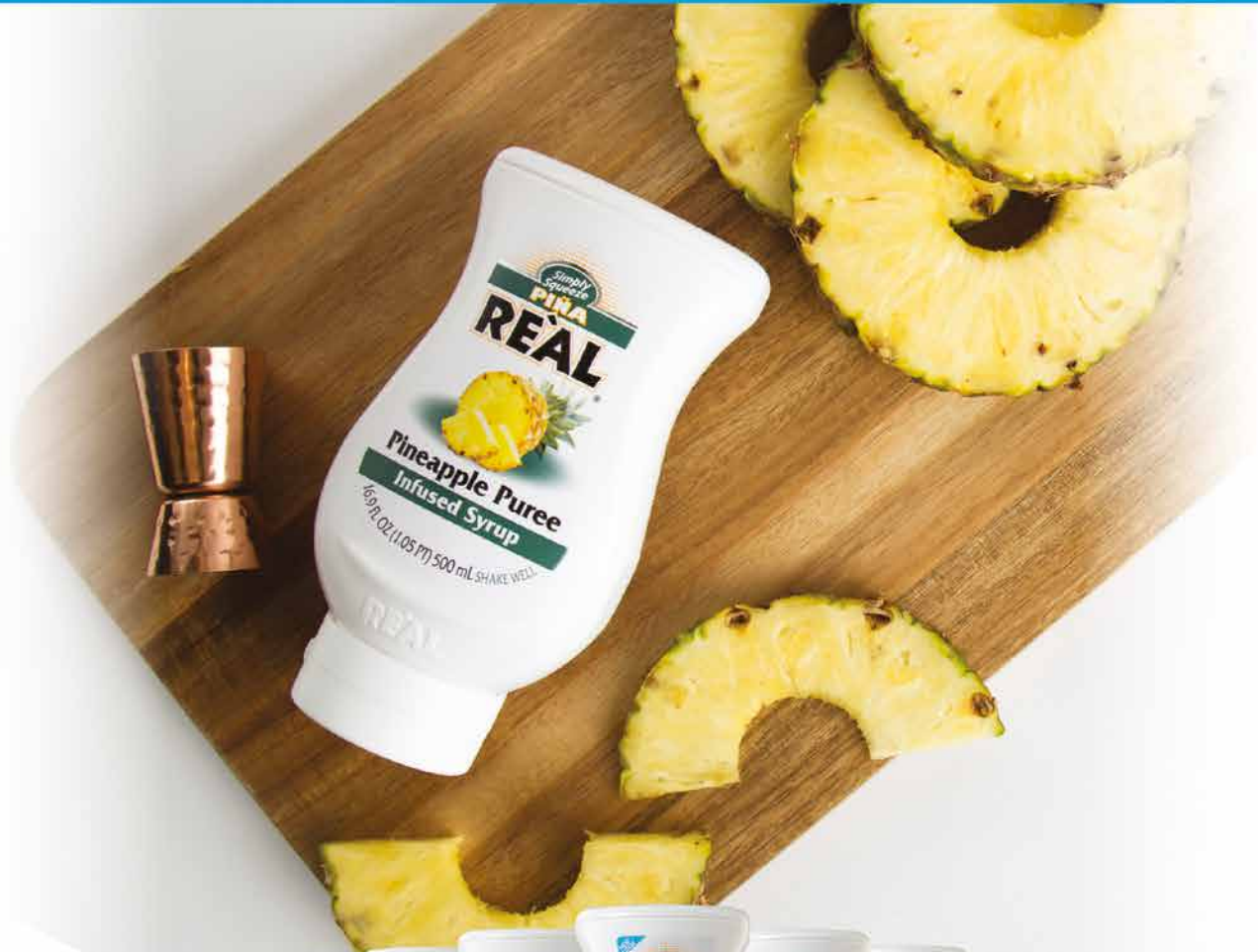
PRODOTTI

IN ALTO LA SERIE “AQVA DI GIN”. QUI SOPRA LO SHOWROOM DELLA DISTILLERIA. NELLA PAGINA PRECEDENTE IL BARTENDER FLAVIO ESPOSITO.

le sole foglie di limone di Procida, il classico Nucillo, amari e una serie di Grappe. Tra queste la “15 Uomini”, una Grappa invecchiata per 15 mesi in botti ex Rum ottenuta da un blend di vinacce autoctone, e altre monovitigno. Il nome “15 Uomini” deriva dal brano citato nel romanzo piratesco “L’Isola del Tesoro”.

Nel 2015 Vincenzo Russo (4^a generazione), prende il timone dell’azienda, pur sotto l’occhio vigile del padre Guglielmo. Vincenzo decide fin da subito di dividere la distilleria in due settori, “Tradizione” e

Simply Squeeze
REAL
 COCKTAIL INGREDIENTS®



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

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

www.realingredients.com

RICETTE DI FLAVIO ESPOSITO

MIO CARO

INGREDIENTI

- 10ml Mezcal
- 30ml Vermut Sospeso, "Ricetta al caffè"
- 10ml Sangue Morlacco Luxardo
- 30ml Bitter Macchia

Tecnica: stir & strain. Glass: tumbler basso. Side: cialda di caffè

TORERO

INGREDIENTI

- 20ml Scotch Whisky
- 30ml Vermut Sospeso
- 20ml Strega
- 20ml Succo di arancia

Tecnica: stir & strain. Glass: tumbler basso. Garnish: ciliegina al caffè

PROFUMO PUNCH

INGREDIENTI

- 4,5 Aqva di Gin preferita (Floreal/Agrumata/Speziata)
- 1,5cl Sherry Fino "Tio Pepe"
- 3cl sciroppo di miele, lime e galanga hm
- Top Ginger Ale a colmare

Tecnica: shake & strain. Glass: highball o mug. Garnish: fiori edibili / buccia di lime / galanga disidratata, a seconda dell'Aqva di Gin utilizzata.

AQVA DI GIN & TONIC

INGREDIENTI

- 6 cl Aqva di Gin preferita (Floreal/Agrumata/Speziata)
- Tonic water

Tecnica: build. Glass: tumbler. Garnish: fiori edibili / buccia di lime / galanga disidratata a seconda dell'Aqva di Gin utilizzata.



Un altro progetto Bespoke Distillery unisce la tradizione del Vermut piemontese al rito del caffè napoletano. Questa unione ha originato Vermut Sospeso, il primo Vermut al Caffè. Tra le botaniche di questo Vermut rientrano assenzio gentile, arancio dolce, chiretta, rabarbaro, legno di sandalo, quassio, vaniglia e ovviamente caffè, 18% ABV. Vermut Sospeso è un prodotto classico e contemporaneo nel quale il sapore della frutta secca si manifesta al palato in un altalenante ritmo di acidità che lascia spazio a lampi di dolcezza.

Nel 2020 la Distilleria Russo lancerà sul mercato una release di Brandy che riposa da 50 anni nelle loro cantine. Per coloro che volessero approfondire la storia della distilleria e delle vicende dei Russo esiste un libro "Il testamento del nonno" scritto da Anna Russo, sorella di Vincenzo.

Vittorio Brambilla



Damoiseau



RHUM AGRICOLE - GUADALUPA

Originale per Tradizione

Dal 1942



— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM

BEVI RESPONSABILMENTE

VIAGGIO IN ITALIA

Da Nord a Sud, spumanti eccellenti Alla scoperta del Paese migliore

DI VALENTINA RIZZI

Presenti tutte le regioni d'Italia, isole comprese, all'ottava edizione di "Bottiglie Aperte". A Milano, dunque, hanno fatto ritorno sui banchi espositivi le bollicine made in Italy. Non stiamo parlando di Franciacorta o di Prosecco, ma di tutte quelle bolle prodotte con metodo classico che cercano di inseguire il mercato moderno. Un inseguimento, a quanto emerge dalla classifica Champagne & Sparkling Wine World Champ (la più importante graduatoria mondiale fatta di vini spumanti) ben riuscito.

Per la prima volta la penisola italiana ha superato il paese dello Champagne. Un traguardo davvero eccellente poiché all'interno della classifica non si parla solo delle nostre "classiche" bolle italiane ma anche di bolle "nuove", quelle che le nostre cantine hanno avuto il coraggio di sperimentare. Partendo dal nord fino ad arrivare alle isole, il viaggio attraverso le bolle è lungo e variopinto. Sfumature che vanno dal giallo paglierino, passando dall'oro fino all'ambrato, ognuna delle quali ha una sua identità ben precisa.

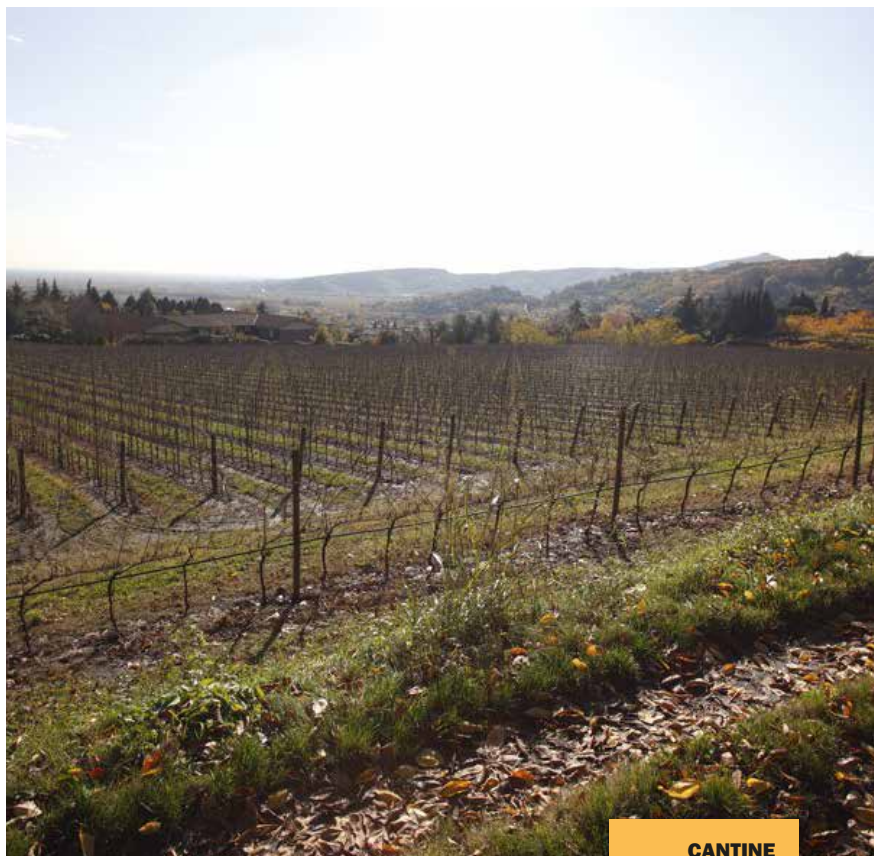
La premessa che va fatta è molto semplice: si punta a esaltare il nostro territorio, le nostre qualità aromatiche e



il nostro clima. Un made in Italy che va in continua crescita.

Iniziamo così il nostro piccolo viaggio. Ho volutamente scelto due cantine territorialmente opposte proprio per farvi notare che la qualità dei nostri vini non è relegata al solo Nord, che va sfatato il mito dei vini del Sud troppo alcolici.

Partiamo dalle colline di Terrossa di



CANTINE
A SINISTRA
ANTONIO
FATTORI E QUI
SOPRA I
VIGNETI.
NELLA PAGINA
ACCANTO
L'AZIENDA.

Roncà, in provincia di Verona, dove sorge l'azienda agricola Fattori; un luogo dove si respira profumo di vino, di terra.

La storia dell'azienda risale al periodo della prima guerra mondiale. Tornato da essa, il nonno Antonio, classe 1888 uomo testardo e infaticabile, inizia la produzione. Recupera i vigneti che erano stati distrutti dalla fillossera e inizia la produzione di vini dolci filtrati con vecchi filtri "olandesi". Da lì in poi un'escalation sino alla fine degli anni '70 dove la "nuova" generazione, che vede protagonista, l'attuale Antonio Fattori, inizia ad apportare alcuni cambiamenti all'azienda.

Per Antonio il vino fu il suo un destino segnato già dalla nascita. Subito fu il desiderio di creare, sperimentare, portare metodo scientifico ed innovazione, ma anche ricerca delle più autentiche ed originali tradizioni. Per lui il mondo del vino è fatto di stagioni, situazioni e condizioni

mai eguali. Nessuna esperienza è mai sufficiente. L'azienda affidò la cura dei vigneti a pratiche economiche ad elevata sostenibilità ambientale, eseguendo prove accurate in territori che, per abitudine, esposizione e ventilazione, sono intrinsecamente resistenti ai patogeni, ovvero, naturalmente vocati alla sostenibilità.

Una particolarità sta nella scelta di dove coltivare i vigneti. I vitigni bianchi e quelli rossi, che mai stanno sullo stesso crinale. I "Bianchi" sono sui crinali basaltici della Val D'Alpone, disposti tra i 150 e i 450 metri sopra il livello del mare. I "Rossi" si trovano lungo il crinale della Val D'Illasi circondati dal Lessini, dal Monte Baldo alle Piccole Dolomiti.

Nasce da qui, per amore e passione, la linea di spumanti di casa Fattori. L'ultimo prodotto, il 60 mesi è una vera scoperta. E' prodotto interamente con uve Durella, vitigno bianco autoctono della zona.



UVE
IN ALTO LA
DURELLA.
QUI SOPRA
LESSINI.

RONCÀ METODO CLASSICO 60 MESI

Uve: 100% Durella

Zona di produzione: Terrossa di Roncà

Vinificazione: raccolta manuale in cassette, fermentazione in inox e legno. Tiraggio dopo almeno 10 mesi dalla vendemmia e successiva sosta sui lieviti di 60 mesi. Remuage manuale su pupitre.

Maturazione: dopo la sboccatura 6 mesi di riposo prima della vendita.

Colore: giallo brillante e sfumature dorate

Profumo: crosta di pane e lieviti elegantemente misti a note di frutta disidratata e agrumi

Sapore: armonico, fresco e persistente grazie alla buona acidità che ben caratterizza il perlage fine. Persistente con retrogusto agrumato.

Il viaggio non finisce qua. Prossima meta la Sicilia, più precisamente, la zona di Trecastagni. Lì dove nascono gli antichi vigneti di Monte Gorna, nel lontano 1898 da Francesco Nicosia nasce Tenute Nicosia.

Costruita sul versante orientale dell'Etna, la tenuta diventa un luogo magico. Profumi speziati e piccanti arrivano al naso, preannunciando quelle che sono le caratteristiche predominanti dei vini. Nel corso del tempo l'azienda ha subito diversi cambiamenti, ma la svolta decisiva avviene alla fine del XX secolo.

Complice la tenacia, lo spirito imprenditoriale innovativo e la passione per la terra e per il suo lavoro, Carmelo Nicosia decide di ampliare e ristrutturare i vigneti,



MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall_US

Visit our new website! www.finestcall.com

BEVI RESPONSABILMENTE

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE



di costruire una cantina più moderna e all'avanguardia. Tutto ciò porterà l'azienda ad essere la protagonista della rinascita del vino siciliano.

Su 4.000 mq coperti sorge tutto! La cantina, il laboratorio di analisi, le vigne, le linee di imbottigliamento e la barricaia sotterranea, cuore pulsante dell'azienda. All'orizzonte l'Etna, imponente e maestoso, vero protagonista di questa terra e di quello che sarà l'unicità dei vini. La sua presenza rende questi vini vivi, di carattere, unici nella loro composizione.

Tenute Nicosia, come i suoi lontani colleghi del Nord, ha deciso di abbracciare in toto la causa del biologico e della sostenibilità, per coniugare tutela ambientale e sicurezza. L'obiettivo è portare sulle tavole dei consumatori e nelle mani degli appassionati e professionisti un vino a impatto zero. Da questi presupposti nasce una linea di spumanti che tende ad esaltare il carattere minerale dell'Etna senza alcuna aggiunta.



FEMMES

Assoluto al Mandarino



Un nuovo capitolo nella storia di
GIARDINI D'AMORE - LIQUORI



www.giardinidamore.com



Sosta Tre Santi è una collezione di spumanti a edizione limitata, prodotta con sole uve provenienti dai terreni delle tenute di Monte Gorna e contrada Bonincontro. Il nome è un tributo a Trecastagni, antico borgo dove sorge la tenuta e ai suoi santi protettori Alfio, Cirino e Filadelfo, che nel loro viaggio verso il martirio fecero sosta nella cittadina.

SOSTA TRE SANTI

Carricante Brut – Spumante DOC Sicilia

Uve: Carricante 100%

Vigneti: terreni composti da sabbie vulcaniche molto ricchi di minerali posti tra i 700 e i 750 m.s.l.m

Vinificazione: raccolta manuale a fine settembre. Metodo classico con pressatura soffice delle uve, fermentazione

VITICOLTORI

IN ALTO
CARMELO
NICOSIA CON I
FIGLI
FRANCESCO E
GRAZIANO.
QUI SOPRA
UNA VEDUTA
DELL'AZIENDA.
A SINISTRA
L'UVA
CARRICANTE.



in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata per 3 settimane e successiva rifermentazione in bottiglia.

Affinamento: almeno 18 mesi sui lieviti in bottiglia

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: bouquet di grande piacevolezza con fresche note di biancospino e fiori gialli, aroma di lievito e sentori mielati

Sapore: fresco, persistente con un perlage fine e piacevole. Bevuta pulita, minerale, armoniosa con sentori che rimandano ai fiori e ai minerali

Abbiamo viaggiato da nord a sud, degustando quelle che per me sono due eccellenze nella loro unicità, due aziende che nonostante i chilometri che li dividono hanno saputo esaltare il proprio territorio senza aggiungere nient'altro che passione, amore e tenacia. A volte cerchiamo altrove quello che invece è a portata di mano.



Ognuna di queste cantine si impegna ogni giorno e con ogni generazione a dare di più, a dare il meglio che la nostra terra può offrire. Negli ultimi anni il mercato enologico ha subito una svolta, siamo tornati all'unicità, abbiamo smesso di produrre in serie il vino, così prezioso. Abbiamo imparato che studiando le materie prime e ciò che le circonda, salvaguardiamo il nostro pianeta. Semplicemente migliorando.

Valentina Rizzi

AMARO PUGLIESE
NON SOLO UN DIGESTIVO



**MADE IN
PUGLIA**

FIUME

www.fiumeliquoriesciroppi.it  [AmaroPuglieseFiume](https://www.facebook.com/AmaroPuglieseFiume)  [amaro_pugliese](https://www.instagram.com/amaro_pugliese)

BEVI RESPONSABILMENTE

UN ANTICO STRUMENTO

La storia lunga e affascinante di un oggetto semplice. Indispensabile

DI FABIO BACCHI

Negli ultimi anni lo sviluppo dei bartool ha conosciuto una evoluzione molto importante. Nuovi materiali, studi sulle forme e volumi, capacità di interazione con i liquidi, il ghiaccio e le temperature, finanche declinazioni estetiche. A tutto ciò hanno contribuito anche le tecniche di miscelazione, le conoscenze applicate e gli aspetti ergonomici che li hanno fatti diventare oggetti multiuso.

Il barspoon è stato oggetto di grande rivisitazione. Di questo oggetto ne esistono diversi tipi a seconda della funzione:



il classico barspoon, il sucket e il maza-gran. Tutti hanno una storia antica e sono nati prima dell'avvento del bar moderno. Questo non sorprende perché il cucchiaio è probabilmente il più antico strumento di cucina con il quale l'umanità abbia avuto a che fare. Origine e funzione sono databili almeno al Paleolitico. Prima del cucchiaio vi erano i gusci, i legni, poi gli uomini iniziarono a modellare e migliorare all'uso ciò che la natura aveva disegnato.

Le antiche parole greco-latine per cucchiaio derivano dal termine "cochlea", che indicava il guscio a forma di spirale delle lumache, forse il primo strumento con il quale l'uomo ha portato un liquido alla bocca, quando usava esclusivamente le mani per mangiare. Nell'antica Grecia, culla della civiltà, non si usavano posate, i cibi erano già sminuzzati e la mano era l'unico "strumento".

Nella Roma imperiale comparvero le prime posate, adatte a stuzzicare l'appetito con ostriche, molluschi e frutti di mare. Questi strumenti erano di due tipi simili all'odierno cucchiaio. La "ligula" (da lingua), aveva la pala ovale e il manico dritto o curvo, era usato per dispensare le salse di cui la cucina romana era prodiga. Il secondo, chiamato "cochlear",



aveva la pala rotonda e piatta, e il manico dritto e appuntito. Era usato per rimuovere i frutti di mare dalle conchiglie e portarli alla bocca, o per consumare le uova crude: con la punta si forava il guscio e con la pala si sorbiva il contenuto. Questi utensili, per lo più forgiati in argento, seguivano le mode del momento. A volte vi erano incisi motti augurali, come il celebre “Utere Felix” (adoperalo felicemente), che potrebbe essere il primo “Buon Appetito” della storia.

Descrivendo un menù completo del IV

sec. lo scrittore Macrobio racconta di un cucchiaio speciale, il “cyathus” (capacità mezzo litro), utilizzato per versare il vino nelle coppe durante la parte finale del convivio. Verso la fine del '600 cambiò anche il modo di impugnare il cucchiaio. Anziché stringerlo nel palmo della mano come si era fatto sino a quel momento, si usarono tre dita per reggerlo. In seguito all'affermarsi delle buone maniere, il cucchiaio assunse la forma odierna: più ovale e più piatto ai lati, con il manico più sottile al centro.

REPERTI
 ALCUNI
 CUCCHIAI
 ANTICHI.
 QUI SOPRA
 QUELLO DI
 EPOCA
 ROMANA.
 A SINISTRA UN
 ESEMPLARE
 PERUVIANO E,
 SOTTO, UNA
 “LIGULA”
 ROMANA.



—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—



Nei territori dell'Impero Turco-Ottomano, gli ufficiali portavano un cucchiaino di legno sul cappello per indicare che era il Sultano in persona a provvedere al proprio nutrimento. Preziosi cucchiaini in legno dipinto, avorio e materiali preziosi sono stati rinvenuti nelle tombe dei faraoni.

Il cucchiaino appare nei primi documenti storici asiatici che spaziano dalla Cina all'India alla Turchia, nel Medioevo divenne uno strumento di massa. In Inghilterra la prima menzione di cucchiaini appare in un documento legale risalente al 1279. Più o meno in quello stesso periodo in Germania appare uno dei primi stili di cucchiaino da bar. Oggi comunemente conosciuto come *sucket spoon* questo particolare cucchiaino sfoggia una forchettata da un'estremità e una pala dall'altra. A volte è chiamato anche "sucket fork" o "forchettata da latte", veniva usato come uno strumento multiuso. A quei tempi, non era raro che le persone possedessero e portassero un set personale di stoviglie per l'uso quotidiano, uno strumento



multiuso era molto conveniente.

In Inghilterra questo cucchiaino arrivò al seguito dei normanni e prese il nome da un tipico dessert britannico, il *sucket*,

RON
**SANTIAGO
de CUBA**
CUBA CIGAR BRAND

Dove tutto è nato

*L'anima
del popolo cubano.*





un dessert a base di frutta cotta condita con sciroppo. Questo dessert era uno dei preferiti della regina Elisabetta I che utilizzava il sucket spoon per mangiare i bocconcini di frutta evitando lo sciroppo. Dalla seconda metà alla fine del 1800, il sucket spoon era venduto e utilizzato nei bar americani, spesso impiegato in fancy drink contenenti frutta. Ciò permetteva ai clienti di mescolare le loro bevande con il cucchiaino e di mangiare la frutta con la forchetta.

Il familiare cucchiaino da bar con il mudler all'estremità può essere ricondotto al cucchiaino da farmacia francese "cuillère médicament", che divenne popolare durante il 1700. Anche questo era uno strumento multiuso. Tuttavia, già al tempo della Magna Grecia, esistevano cucchiaini con ornamenti pesanti all'estremità. Non ci sono dati storici ma si può ipotizzare che servissero allo stesso scopo. I cuillère médicament erano utilizzati per rompere sostanze solide e cristallizzate, ridurle in polvere così che potessero essere facilmente dissolte con liquidi, per preparare unguenti e pomate mediche.



La ciotola del cucchiaino era accuratamente progettata per contenere una precisa quantità di liquido o polvere. La sua forma permetteva al farmacista di usare un coltello per livellare il contenuto nella ciotola del cucchiaino e avere la quantità desiderata.

Questo cucchiaino appariva nei cataloghi stampati dei commercianti di vino e alcolici di Londra Farrow & Jackson. Etichettato come un "cucchiaino da bar" nel suo catalogo del 1898, la società

STORIA
 SOPRA DUE
 IMMAGINI
 DELLA DIFESA
 DI MAZAGRAN.
 IN ALTO A
 SINISTRA I
 CUCCHIAI
 OMONIMI.



DRINK
IL MAZAGRAN
COFFEE.

lo vendeva come cucchiaino francese da Mazagran. Il termine Mazagran derivava da una omonima bevanda algerina fredda a base di caffè, addolcita con zollette di zucchero. Il muddler veniva usato per schiacciare le zollette e il cucchiaino per mescolare. Il termine Mazagran venne poi abbandonato per lasciare spazio al più comodo e intuitivo “bar spoon”.

Accanto al Mazagran sullo stesso catalogo apparve un rivoluzionario cucchiaino da bar a “maniglia ritorta”. Se il Mazagran mescolava la bevanda agitandola, il nuovo cucchiaino permetteva una miscelazione molto efficace senza “violentare” la bevanda. Ciò era dovuto alla forma a spirale del manico che facilitava un mo-

vimento rotatorio del cucchiaino durante l’uso.

Questi cucchiaini e altri interessanti bar-tool del tempo sono illustrati nel libro di Charlie Paul del 1902 “Recipes of American and Other Iced Drinks”, pubblicato dalla stessa azienda. In Francia questi cucchiaini divennero di uso comune, come si può rilevare dal libro del periodo di Louis Fouquet “Bariana: Receuil Pratique de Toutes Boissons Américaines et Anglaises”.

Tornando alla ricetta Mazagran, questa prende il nome dalla vittoriosa battaglia del 1840 durante la quale i francesi difendevano un forte nei pressi della città algerina di Mazagran. Era il tempo della



UN PROFESSIONISTA FELICE LAVORERÀ AL MEGLIO E RENDERÀ FELICE ANCHE I SUOI CLIENTI



**FORMAZIONE E SERVIZI
PER IL MONDO
FOOD E BEVERAGE**

La Birra nasce come bevanda tradizionale nella cultura Nord-Europea; giunge in Italia dapprima come bevanda stagionale poi, quando dagli anni '80 i primi avventori iniziarono a produrre le prime birre artigianali, diviene pian piano un vero e proprio culto.

Apprezzata per le sue caratteristiche, trova riscontro in un pubblico sempre più consapevole ed esigente. Una consapevolezza che diviene la chiave per poterla apprezzare in tutte le sue sfumature.

Diviene per questo di fondamentale importanza un approccio sempre più tecnico che consenta al **Publican** di indirizzare e stimolare la sua clientela verso un prodotto che lo soddisfi in toto.

Il corso BEER EDUCATOR permette di avere la giusta formazione che consente agli operatori di settore di essere competitor in grado di affrontare le continue sfide del mercato.

Il corretto approccio verso i prodotti, parte dalla conoscenza degli stessi. Iniziando dalle materie prime e passando per la produzione, ci si immette in un percorso che porta alla consapevolezza di ciò che si propone.

Un percorso che termina con la giusta proposizione della nostra Birra: **il servizio**.

Publican professionali e consapevoli attireranno l'attenzione dei loro clienti che saranno sempre più fidelizzati.



L'APERITIVO VENEZIANO



LA SCELTA BIO ANALCOLICA PER CHI AMA DISTINGUERSI

Nato dalla migliore tradizione italiana, **Cortesino** è il ginger rosso biologico dove le note amare si uniscono ad un piacere frizzante dando vita ad un gusto unico.

  FOLLOW US!

NEI MIGLIORI LOCALI E
IN VENDITA ONLINE SU
BEVANDEFUTURISTE.IT



conquista francese dell'Algeria. In verità era stata poco più che una scaramuccia ma la stampa francese le diede un grande risalto facendo salire a 20.000 il numero dei nemici contro i quali le truppe francesi si erano battute. Come conseguenza, sugli Champs Elysées venne riprodotto il forte difeso dai francesi, furono prodotti e venduti souvenir, una strada parigina prese il nome dall'evento e il capitano che guidò la battaglia ricevette l'ambita Legione d'Onore. Fu avviata una raccolta fondi per le vedove e gli orfani dei soldati francesi presunti caduti in battaglia. Quando fu rivelato che non c'erano vittime francesi i denari raccolti furono restituiti ai donatori. La bevanda omonima divenne una moda a livello nazionale: caffè espresso in un bicchiere alto, due o tre zollette di zucchero di barbabietola francese, acqua fredda (perché le trup-

pe in battaglia non disponevano di latte o Brandy). Per le truppe americane della Grande Guerra divenne un caffè corretto con Brandy.

Oggi, anche se il cucchiaino di Mazarin è il più comune dei bar spoon del suo nome originario non si ricorda nessuno. A suo tempo era indispensabile per la preparazione delle bevande a strati, i Pousse Café. Adesso il sucket sta avendo una nuova giovinezza tra i bartender, anche se la sua foggia viene usata per altri usi. Il suo scopo originale, che consente ai clienti di pescare la frutta dalle loro bevande, sembra essere perso al momento. Oggi i cucchiaini da bar sono tutti a spirale o quasi, potrebbe sembrare molto semplice e banale ma il bar spoon ha una storia molto più lunga e affascinante di quanto si immagini.

Fabio Bacchi



THE GREEDY GIN

IL GIN RIDISTILLATO PURO AL 100%.

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

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

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

TENACE BITTER

IL BITTER NATURALMENTE AMARO.

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

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

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

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



ABOUT TEN

INTERNATIONAL STYLE LIQUORS AND GIN

WWW.ABOUTEN.IT

ECCENTRICO LIQUORE

IL PRIMO LIQUORE AL MONDO
ALLA FAVA DI TONKA.

Il primo liquore al mondo alla Fava di Tonka.

La quale fino ad oggi era utilizzata nei profumi,
nella pasticceria, nell'alta cucina e come ingrediente
secondario nei vermouth e nei gin.

Le note olfattive della Fava di Tonka
ricordano la vaniglia, la mandorla,
la camomilla e il cocco,
con sentori di tabacco.



CINICO LIQUORE

IO SONO CANNELLA.

La cannella è un albero
sempre verde originario
dello Sri Lanka.

La parte dell'albero dalla
quale otteniamo la cannella
è quella della corteccia
che poi viene fatta essiccare.

La qualità dipende dall'età degli
alberi; generalmente più giovane
è l'albero maggiore è la qualità.



bevi responsabilmente



/cinicoliquore @cinico_greedy

Via Delle Gramogne, 65 - 35127 Padova (PD)

Tel: +39 393 9901367

TUTTA LA FORZA DELLE FOGLIE

Essiccate e conservate diventano essenziali per esplorare la complessità del gusto di limone

DI ALESSANDRO PALANCA



Può un singolo frutto generare sapori contrastanti, estraibili separatamente o in combinazione? È facile quando si tratta di un agrume e quei sapori sono mantenuti in strati divisi tra loro. Prendiamo un limone: la sua buccia è caratterizzante per il Limoncello, dona freschezza con i suoi oli essenziali, il suo midollo conferisce amarezza a un drink, il succo è essenziale per l'acidità di un sour.

Gli agrumi hanno una struttura semplice. Ad eccezione del lime Mani di Buddha contengono tutti molto succo, sono circondati dall'albedo (la pellicola bianca responsabile dell'amaro) e una buccia esterna sempre molto aromatica. Tutti possono essere usati da soli o in unione con altre erbe, spezie e frutta, per la preparazione di molti spiriti e liquori. Molti Gin includono la buccia di pompelmo, i Vermouth utilizzano la ric-

chezza della buccia d'arancia essiccata.

Gli agrumi si combinano bene tra loro. Ad esempio, nel prodotto rivelazione "Seedlip Grove 42" vengono utilizzati arancia amara, arancia rossa, mandarino e limone. Le colture di agrumi sono tra le più intensive al mondo, hanno una forte propensione all'ibridazione che ha generato una vasta diversità dalle forme, colori e sapori che vanno ben oltre le 10 specie selvatiche da cui tutti discendono.

Gli agrumi selvatici sono nati ai piedi dell'Himalaya, poi si sono diffusi in Estremo Oriente e Australia. La maggior parte degli alberi di agrumi hanno poca tolleranza alle basse temperature. Tuttavia, gli agrumi possono essere coltivati in vaso e conservati al chiuso durante l'inverno. La loro buccia offre una forte concentrazione di aroma. In alcuni casi uno o due alberi possono fornire a un distillatore abbastanza materia prima per lotti regolari di un



qualsiasi spirito infuso agli agrumi.

Il limone, come il sale è un ingrediente così presente negli alimenti e nelle bevande che a volte è più evidente la sua assenza, è un buon armonizzatore di ingredienti disparati e aggiunge profondità a sapori altrimenti sfuggenti. Il limone è uno dei profumi più familiari, al punto che è diventato descrittivo di alcune piante che si caratterizzano per l'aromaticità delle loro foglie.

Esiste una vasta gamma di botaniche che si caratterizzano per il profumo di limone pur non avendone il frutto e la sua acidità. Questa si rivela grazie all'unione di altri aromi contenuti nelle foglie. In altre parole, i limoni non sono l'unica fonte del gusto del limone. L'uso di componenti dal sapore del limone, come il citrale e il limonene derivati dalle foglie, è un modo utile per estendere un profilo di sapore più complesso, perché contiene anche note





erbacee oltre al limone eternamente accattivante.

Se osservate alla luce, le foglie di limone sono caratterizzate da punti traslucidi. Sono sacche di olio aromatico. Le foglie di limone vengono aggiunte agli alimenti mentre vengono cotte per trasudare sapore nel piatto finito. Nell'Africa orientale, le foglie di limone sono immerse in acqua bollente per preparare un tè. Poiché le foglie di limone (*Citrus limon*) hanno un rivestimento ceroso, il calore delicato aiuta a liberare il loro aroma. Anche schiacciarle o tagliarle accelera il processo. Utilizzate essiccate, hanno un sapore leggermente più dolce rispetto a quando vengono utilizzate fresche. Un vantaggio dell'utilizzo delle foglie di limone è che mentre la frutta viene prodotta in condizioni ottimali, le foglie possono essere raccolte senza cure specialistiche o condizioni di crescita ideali.

La citronella, o lemongrass, (*Cymbopogon citratus*) è simile alle foglie di limone in termini di requisiti, di crescita e di come può essere utilizzata. La citronella è intollerante al gelo e spesso è coltivata sotto copertura. Le foglie di citronella sono ruvide e fibrose. Come per le foglie di limone, si ottiene più sapore se vengono leggermente schiacciate o tritate prima di essere infuse. È meglio usarle come ingrediente fresco, poiché un notevole componente del gusto fruttato di limone si perde quando viene essiccato. La maggior quantità di aroma è concentrato nelle estremità basali bianche degli steli. Alcuni Gin aggiungono la citronella al loro corpo botanico. Gin australiani come Four Pillars e Botanic Australis fanno uso del mirto limone (*Backhousia citriodora*). Questa pianta autoctona australiana conserva bene il suo aroma nelle foglie essiccate. La com-

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

-WIRED



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

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

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

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

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

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

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



BEVI RESPONSABILMENTE

— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM



No. 3

LONDON DRY GIN

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



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

imported and distributed by

PALLINI



AGRUMI
PIANTE DI TIMO
LIMONE.
IN BASSO
FOGLIE DI
KAFFIR LIME
ESSICcate.

binazione di citronella, mirto limone e timo limone crea spiriti al gusto di limone con un tocco sofisticato.

Il timo limonato (*Thymus citriodorus*) è una pianta profumata al limone che tollera il clima invernale. Non così intensamente profumato come il timo normale, la pianta presenta note medicinali pungenti ma ammorbidite dalla sua componente di limone. La macerazione prima della distillazione mette in evidenza l'intera gamma di componenti aromatici, in quanto consente di estrarre il sapore dagli steli legnosi. L'utilizzo senza macerazione favorisce un sapore più leggero.

Altrettanto resistente è la melissa (*Melissa officinalis*). Un po' di aroma si perde quando le foglie vengono essiccate, quindi è meglio usarle fresche. Per avere uno

spirito incolore, le foglie possono essere aggiunte nelle fasi preliminari della macerazione o in alambicco. L'infusione di foglie fresche dopo la distillazione sfrutta un'altra proprietà della melissa: colora i liquidi di verde. La melissa è un fiore selvatico. Utilizzato tradizionalmente nelle tisane, il suo gradevole aroma di limone persiste nelle foglie secche. Dato che le sue foglie sottili rilasciano prontamente il loro sapore, vengono utilizzate al meglio in distillazione più che in macerazione. Tuttavia ciò può favorire intense note vegetali se le foglie rimangono nello spirito per troppo tempo.

Il geranio limone (*Pelargonium citro-nellum*) è una delle piante autoctone sudafricane presenti nel liquore Caperitif. I gerani al limone sono facili da coltivare;



VARIETÀ
 IN ALTO LEMON
 VERBENA.
 QUI SOPRA
 GERANIO
 LIMONE.
 A DESTRA LA
 MELISSA.



ancora una volta, il requisito principale è proteggerli dal gelo invernale. Le foglie sono fortemente profumate, quindi è importante usare solo piccole quantità. Le foglie mantengono bene l'aroma quando vengono essiccate. Ciò favorirà meno nota vegetale nel prodotto finale. Con aroma concentrato e foglie morbide, la pianta infonde rapidamente anche senza riscaldamento.

La lemon verbena (*Aloysia citrodora*) non tollera il congelamento del terreno ma può tollerare una leggera copertura di neve o temperature fresche. Le sue foglie sottili rimangono aromatiche anche se essiccate e infondono rapidamente sapore nei liquidi. La sua gamma di note di agrumi, floreale e vegetale è impressionante. Opportunamente conservate le foglie delle piante descritte possono essere raccolte e stoccate per l'uso entro l'anno dalla semina, poiché non è necessario attendere anni affinché le piante raggiungano la maturità. Questi attributi rendono le foglie profumate al limone un elemento importante per esplorare il sapore di limone con un tocco di complessità.

Alessandro Palanca



IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI

BEVI KEVER GENEVER RESPONSABILMENTE



UNO SHOW IN GRANDE STILE

Focus sui Rum e sul consumo consapevole. I drink no-alcol sono l'ultimo trend

DI GIULIA ARSELLI

“**F**antastico e comunicativo” sono gli aggettivi più utilizzati tra i 15.162 visitatori dell'ultimo Bar Convent, a Berlino per testare nuovi prodotti, fare affari, conoscere o semplicemente incontrare i protagonisti della bar industry mondiale.

L'edizione 2019 è stata anche quella che ha registrato la più alta partecipazione di espositori: 446 provenienti da 48 paesi e per la prima volta è stato superato il tetto dei 15.000 partecipanti. «Semplicemente non c'è modo di comprendere appieno lo spirito speciale di questo evento senza essere qui», sot-



tolinea Petra Lassahn, direttore di BCB. «Qui si instaurano amicizie tra persone di tutto il mondo. E questa è anche la più importante occasione di affari per l'industria degli alcolici».

Quest'anno sono stati particolarmente focalizzati i temi del consumo consapevole e della responsabilità sociale ed ecologica. Sotto questo aspetto la bar industry sta divenendo un'avanguardia significativa. «Stiamo realizzando la consapevolezza della nostra influenza nella sfera sociale, nella diversità e nella sostenibilità. Disponiamo di una piattaforma meravigliosa e la stiamo utilizzando», sottolinea Angus Winchester, educational manager di BCB.

Complessivamente, la convention tedesca ha presentato circa 120 ore di contenuti didattici in otto tematiche, tra cui presentazioni e degustazioni.

Relatori e presentatori rappresentanti l'industria globale sono arrivati da India, Singapore, Stati Uniti, Brasile, Regno Unito, Spagna, Nigeria e altrove per condividere le loro esperienze e culture di



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.





ph GILI SHANI

bar con i visitatori. La categoria di prodotti più presenti al BCB è stata quella del Gin, tuttavia, con un mercato globale tre volte più grande, il Rum è stato un obiettivo chiave per BCB 2019.

Quest'anno il Kühlhaus era trasformato in "House of Rum", un hotspot per produttori e appassionati di Rum nel quale i visitatori potevano scoprire le diverse categorie e ampliare le proprie conoscenze attraverso una serie di seminari. Tra gli appuntamenti dedicati quelli di Ian Burrell sulle specificità di Madeira Rum, e Matt Pietrek su come gli inglesi abbiano influenzato la nascita del Tiki.

Ci sono 9.149 chilometri tra BCB e il paese d'onore di quest'anno che era Mauritius con la sua varietà di Rum. Tra gli espositori mauriziani presenti abbiamo notato Grays & Co, L'exil Ltee, Rhumerie De Chamarel, Litchquor, House of Lords, Oxenham Craft Distillery, Rhumerie Des Mascareignes e Stirling Export House.



ph GILI SHANI

Ai Demonstration Bar relatori esperti e brand ambassador hanno proposto degustazioni e cocktail experience. Tra gli speaker Alex Kratena, l'esperto di spezie Erwan de Kerros e Javier de las Muelas. A invitare i visitatori in un viaggio alla scoperta della cocktail culture greca c'erano Thanos Prunarus, Thodoris Piriilos e Dimitris Kiakos.



Il forum WSET ha invitato gli ospiti a un viaggio alla scoperta nel mondo degli spiriti. Nick King ha proposto una speciale degustazione di Gin, agave spirit e Baijiu in varie categorie. Natsuki Kikuya ha parlato di Sakè, Pawel Gruntowsky, fondatore della Berlin Wine School, ha svelato i segreti dello Sherry, Liam Scandrett ha organizzato una degustazione alla cieca tra diverse categorie di spirit per comprendere il ridimensionamento, le tecniche e i descrittori dell'approccio sistemico WSET. I corsi e gli esami per vini e liquori offerti dall'organizzazione globale WSET sono riconosciuti come uno standard didattico internazionale.

Jaap Kras ha illustrato una panoramica del fiorente business della cannabis e dei relativi prodotti associati. Si è parlato anche di comunicazione e marketing di successo.

L'interesse per il caffè nei cocktail

1890



GAMONDI

*Dall' antica ricetta
di Carlo Gamondi*



100% VINI PIEMONTESI

VERMOUTH

di Torino Superiore Rosso

f GamondiSpirits

GAMONDI

www.gamondi.it

BEVI RESPONSABILMENTE

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.



BEVI RESPONSABILMENTE



f t @ PaulJohnWhisky
pauljohnwhisky.com



ph GILI SHANI

continua a salire di ritmo. Il programma di incontri Coffee Stage era molto vasto. Timon Kaufmann, uno dei massimi esperti di cocktail al caffè, ha spiegato come incorporare questo versatile ingrediente nel cocktail menu. “Cascara – l’ingrediente vietato” è stato il tema affrontato da Romyna Robledo y Mendez.

Spazio ai non alcol drink con Shillen Patel, cofondatore di Distill Ventures e Non Alc Lead, che ha ospitato un gruppo di esperti per far luce sul rapido emergere del non-alc e su ciò che sta alimentando la loro crescita. «Emerge che il 61% dei consumatori desidera una scelta migliore quando si tratta di bevande “non alcoliche”» è il commento.

Il mondo è sempre più vicino al consumo consapevole. Una serie di seminari era incentrata sulla responsabilità sociale e su come gli individui possono avere un impatto positivo nel settore. Tra i



ph GILI SHANI



seminari a tema “Global Shift: Climate Change e The Bar World”, in cui Maggie Campbell e Paul Clarke hanno esplorato i modi in cui l’industria può superare le sfide dal processo produttivo-operativo e il coinvolgimento attivo nel cambiamento delle politiche pubbliche.

L’Italia? Super presente possiamo dire. Quest’anno la spirit industry italiana è stato molto impegnata sull’asse Roma-Berlino, con la capitale italiana che ha ospitato la prima edizione di un Bar Show che ha destato enorme attenzione e successo a livello globale. Tra gli espositori presenti a Berlino abbiamo notato Cantine Toso con il brand Gamondi, Distilleria Varnelli, J. Gasco, Poli che ha presentato il Vermouth Gran Bassano), Luxardo 1821, Nardini con una Grappa single cask 22yo, Compagnia dei Caraibi, Mixer, Rinaldi, Casoni 1814, Savio, Cocchi, l’Istituto del Vermouth di Torino, il gruppo JTP con i loro brand tra cui il nuovo Doragrossa.

Il prossimo anno, la bar community globale si ritroverà all’Expo City Center di Berlino. Dopo le sedi “Glashaus”, “Postbahnhof am Ostbahnhof” e “Berlin



Ole Smoky
Tennessee Moonshine

C'MON
LIVE A LITTLE

WWW.OLESMOKY.COM

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



ph KEN BUSLAY



ph KEN BUSLAY



ph KEN BUSLAY

Station”, il BCB si trasferirà nella sua nuova casa.

«Questo è stato un cambiamento necessario, in quanto dà più spazio all’evento senza sacrificare il fascino speciale del Bar Convent Berlin», spiega Petra Lassahn.

Il 2020 sarà l’anno di “City Life Spirits”, il nuovo concetto del BCB. L’evento si caratterizzerà con lo spirito urbano di Berlino e di altre città, rappresentate direttamente nelle sale espositive. Il nuovo concetto servirà come tema unificante che sarà caratterizzato per architettura, contenuti e interazione. Ogni sala espositiva sarà trasformata in un centro di attività con hotspot e spettacoli speciali che riflettono le tendenze della vita delle grandi città. Molti espositori entreranno a far parte di questo concept e i visitatori possono aspettarsi uno spirito molto speciale nel 2020. Dal 12 al 14 ottobre, prossimi. Preceduto da due eventi importanti: Bar Convent Brooklyn il 9 e 10 giugno e Bar Convent São Paulo il 15 e 16 giugno.

Giulia Arselli

RUM APPENA NATI NEL 2016
E GIÀ PLURIPREMIATI.

RARE PROOF
INVECCHIATO 20 ANNI



RARE PROOF
INVECCHIATO 18 ANNI



RARE PROOF
INVECCHIATO 13 ANNI



Rum Malecon

RARE PROOF



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

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

BEVI RESPONSABILMENTE

LA NOSTRA GAMMA COMPLETA
Invecchiato 20 anni - 48.4% vol.
Invecchiato 18 anni - 51.7% vol.
Invecchiato 13 anni - 50.5% vol.

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

SAVIO
CHOOSE. TASTE. ENJOY.



UN AMARO DA ESPOSIZIONE

Il tonico ceco ha più di 200 anni di storia. Diventò celebre nel 1900 e diffusissimo dopo la Grande Guerra

DI LUCA RAPETTI

Nella metà del XIV secolo l'imperatore Carlo IV venne a conoscenza di una località nell'attuale Repubblica Ceca dove c'era un'intensa attività termale. L'imperatore vi fece costruire un insediamento urbano, con l'obiettivo di sfruttare i naturali benefici apportati dalla qualità dell'acqua che da lì sgorgava. Fu così fondata la cittadina

di Karlovy Vary, così chiamata in omaggio al suo imperatore e il cui sviluppo vero e proprio avvenne solo a partire dal XVI secolo.

Chiamata anche Carlsbad in lingua tedesca, Karlovy Vary ebbe un susseguirsi di vicende storiche che ne influenzarono negativamente la popolarità e ridussero l'afflusso di turisti per scopi termali. Tut-



tavia, il XIX secolo e lo spirito della rivoluzione portarono alla creazione di una linea ferroviaria che insieme ai grandi successi nel trattamento del diabete, assicurò alla città un tasso di visitatori considerevole. Personaggi come Gogol, Lizst, Freud, Barrande, Fontane, Dvořák, Marx, Brahms e molti altri che frequentavano la località contribuirono notevolmente ad accrescerne la reputazione.

Il 17 settembre 1769 a Karlovy Vary nacque Josef Vitus Becher, figlio dell'imprenditore Johann Wenceslas Becher (1729–1784) e nipote dello specialista in cure termali David Becher (1725–1792). Josef frequentò inizialmente le scuole primarie a Doupov e successivamente il Piarist College a Ostrov.

Dopo aver affiancato la madre nel suo business di famiglia, ovvero il negozio "Dům U Tří skřivanů", che letteralmente si traduce "Casa delle Tre Allodole", Josef fece pratica nell'azienda Vaclav Biedermann et Co., specializzata nel commer-



BECHEROVKA

A SINISTRA
JOSEF VITUS
BECHER.
NELLA PAGINA
ACCANTO UNA
FOTO STORICA
DI KARLOVY
VARY.

cio di spezie, generi alimentari e altri beni di prima necessità.

Nel 1794, all'età di 25 anni, Becher rientrò a lavorare presso il negozio di famiglia e riuscì ad affittare una piccola distilleria locale. Qui iniziò i suoi esperimenti nella creazione di liquori e infusi, oltre alla produzione di distillato di vino.

Come già detto, la fama di Karlovy Vary come località turistica termale crebbe a partire soprattutto dal XIX e proprio nel 1805 il Principe Maximilian Friedrich von

CREATIVE CONTEST BY
VII HILLS ITALIAN DRY GIN
LABEL YOUR SPIRIT

To celebrate the centenary of Italy's most famed aperitif, the Negroni, VII HILLS Italian Dry Gin launched the "Label Your Spirit" global competition, whereby anyone worldwide could create their very own-label, inspired by the Negroni and ingredients from VII Hills Italian dry gin. 3 artists and 3 bartenders got together for this unique project: A series of labels designed by the artists Lucamaleonte, Leonardo Crudi and Daniele Tozzi to create three unique cocktails made by Andrea Benvegna, Carola Abrate and Livio Morena. Lucamaleonte's artwork highlights the seven botanicals of VII HILLS gin inspiring Carola to create "Circe", while Daniele Tozzi, transforms the brand's identity into funky typography, allowing Andrea to create "Balsamico", and finally Leonardo Crudi, who's artwork represents the Negroni as a futuristic movement, enabling Livio to create "Sette e mezzo".



SEVEN HILLS
ITALIAN DRY GIN

Spirito Italiano

WINNER

PAULA ARIZA
BARCELONA - SPAIN



#VIIHILLSGIN

#LABELYOURSPIRIT

#VIIHILLS.CO.UK

BEVI RESPONSABILMENTE



INVENZIONI

A SINISTRA
1866, THE
ORIGINAL
KARLSBADER
BECHERSBITTER.
QUI SOPRA UN
DISEGNO DELLA
BOTTIGLIA.

Plettenberg vi si recò per la cura di una malattia che lo aveva colpito. Lo accompagnò il suo medico personale, il dottor Christian Frobrig che proveniva dall'Inghilterra. Il Principe e Frobrig alloggiarono presso la farmacia di Becher e così Josef e Frobrig iniziarono a scambiarsi opinioni e nozioni circa le preparazioni a base di erbe. I frequenti incontri favorirono una reciproca amicizia, che si concluse quando il principe e Frobrig lasciarono la città. Alla sua partenza, il medico inglese lasciò in dono a Becher una ricetta per un rimedio gastrico che aveva sviluppato. Becher si concentrò totalmente sulla formula, ci lavorò sopra per ben due anni, perfezionò le dosi degli ingredienti, il tenore alcolico e molti altri parametri, fino a quando non

elaborò la sua ricetta finale. In segno di gratitudine Becher decise di chiamarla "Carlsbader English Bitter", successivamente modificata in "Original Karlsbader Becherbitter".

Inizialmente il prodotto venne commercializzato sotto forma di rimedio gastrico tonico-amaro da dosare in gocce e veniva solamente venduto in città. In breve tempo il successo del rimedio fece sì che fosse richiesto non solo negli altri centri urbani del regno ma anche al di fuori dei confini. Becher, che si era sposato per ben due volte e aveva avuto sedici figli, affidò la gestione della sua attività al figlio Johann (Jan) Nepomuk Becher (1813-1895) nel 1838. Jan decise l'imbottigliamento del prodotto in bottiglie da



BECHEROVKA

A DESTRA
GUSTAV
BECHER E,
SOPRA, LE
TAZZE DA LUI
REALIZZATE.



mezzo litro e successivamente in quelle dalla caratteristica forma appiattita, che furono ideate dal cognato di Jan, Karel Laube, nel 1866.

A partire dal 1840, la produzione del liquore fu spostata presso Villa Philadelphia, non lontana dal negozio della famiglia Becher poi definitivamente chiuso nello stesso anno. Nel 1867 Jan fu anche l'artefice della costruzione di un nuovo stabilimento produttivo presso Steinberk, oggi conosciuta come Becherplatz, nel quale vennero installati moderni macchinari e attrezzature più idonei a una produzione su larga scala.

Grazie allo sviluppo del trasporto ferro-



viario a Karlovy Vary nel 1870, vicino allo stabilimento di Steinberk, l'esportazione di Becherbitter si estese anche a Germania e Francia, ottenendo grande successo. Solo un anno dopo, nel 1871, il figlio Gustav Becher (1840-1921) assunse la gestione dell'azienda e la condusse per quasi tre decenni, sviluppando inoltre le caratteristiche tazze di porcellana bianca per il servizio del liquore.

Nel corso della sua bicentenaria storia, Becherovka ha guadagnato numerosi riconoscimenti internazionali, ma il più importante fu probabilmente quello che venne conferito in occasione dell'Esposizione Universale di Parigi del 1900.

Nel 1904 l'azienda Becher divenne fornitore della corte imperiale, e 50 litri di Becherbitter al mese andarono alla villa viennese dei reali. Iniziarono anche i primi tentativi di falsificazione del tipico amaro ceco, e proprio nel 1904 la famiglia Becher portò per la prima volta in tribunale una causa contro un tentativo plagio. Fu solo il primo di molti altri e futuri tentativi di copia. Nel 1910 i fratelli Rudolph e Michael assunsero il controllo della Becher,



For your exclusive
TIKI MOMENT



DRINK QUALITY NOT QUANTITY



Gruppo Meregalli
www.meregalli.com

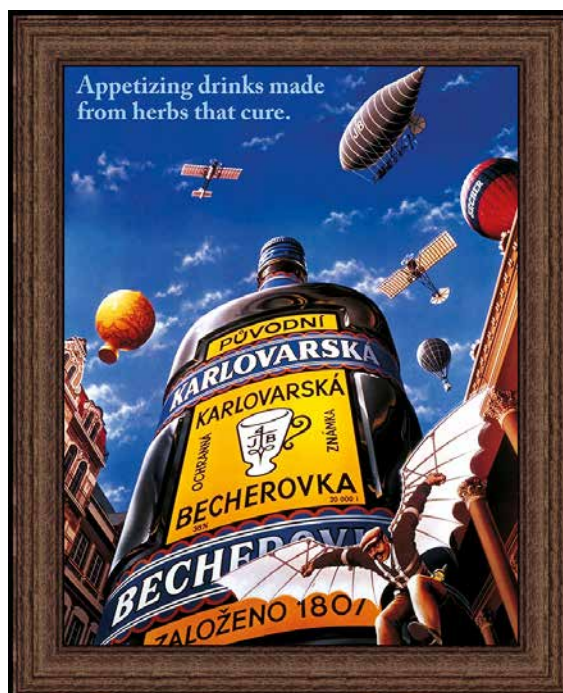
imported and distributed by

PALLINI



**WHEN
LIFE
GIVES
YOU
POTATOES**

BEVI RESPONSABILMENTE



DESIGN
 A SINISTRA IL
 PROTOTIPO
 DELLA
 BOTTIGLIA DEL
 BITTER.
 QUI SOPRA
 UNA
 PUBBLICITÀ
 DEL 1904 E,
 SOTTO, UNA
 DEL 1938.
 A SINISTRA
 HEDDA EMILIE
 BECHER.

focalizzandosi su esportazioni e design delle bottiglie da viaggio.

Becherovka divenne famoso in tutto il mondo durante la prima guerra mondiale, quando fu trasportato al fronte dei soldati, e così giunse anche in Turchia e in Egitto. Nel 1922, le diciture “Becherovka” e “Becher Bitter” furono ufficialmente registrati come marchi. Finalmente, nel 1938, Becherovka, che gradualmente venne venduta sotto vari

nomi quali “English Bitter”, “Karlsbader Bitter”, “Carlsbader Becherbitter” etc., giunse in Inghilterra, terra natia di uno dei suoi due creatori: il dottor Christian Frobrig. Questa attesa, durata ben 133 anni, terminò grazie all’opera di Lord



Walter Runciman, che rappresentò Inghilterra e Germania nelle negoziazioni con la Germania nazista sulla questione dei Tedeschi-Boemi.

L'ultima della famiglia Becher e l'unica donna a conoscere i segreti di Becherovka fu Hedda Becher (1914-2007). L'azienda assunse la gestione della società nel 1941, ma dopo la Seconda Guerra Mondiale fu rinviata e costretta a emettere una ricetta da consegnare al governo statale. Durante il periodo della Cecoslovacchia socialista, quando l'azienda fu nazionalizzata, Becherovka divenne uno degli articoli di esportazione di maggior successo. Hedda Becher iniziò a produrre lo stesso liquore nella Germania Ovest e dopo il 1972 vendette l'azienda a Underberg, con la quale la Karlovy Vary Becherovka avrebbe diviso il mercato dell'Europa occidentale.

Nel 1973, in seguito al continuo successo ed espansione di Becherovka su scala internazionale, venne costruita un nuovo e più grande deposito presso la cittadina di Karlovarske Bohatice. Tra il 1997 ed il 2001 il processo di priva-

tizzazione terminò il controllo statale di Becherovka durato ben 57 anni. Attualmente Becherovka mantiene ancora ben salde le sue origini e il suo caratteristico profilo aromatico, costituito da un mix di erbe, spezie, radici e altri ingredienti segreti, la cui ricetta è nota solamente a due dipendenti dell'azienda, il direttore di produzione e il direttore di sviluppo e strategia di mercato.

Un importante ruolo nel risultato finale di Becherovka viene anche ricoperto dall'acqua, che è tutt'oggi rinomata per l'alto contenuto di minerali e le proprietà benefiche. Il tutto viene poi addizionato di zucchero e imbottigliato a una gradazione finale di 38°.

Trascorsi ormai più di 200 anni da quando Josef Becher per primo elaborò la ricetta del suo *Carlsbader English Bitter*, oggi Becherovka rappresenta un'importante testimonianza della tradizione liquoristica della Repubblica Ceca, nella "città delle 12 sorgenti", ove Becherovka è da sempre considerata la "13ª sorgente" di Karlovy Vary.

Luca Rapetti

Norte de Punta Mola

*Oeste de
la isla del Rey*

*Este de
la Chorrera*

Sur de Pa



RON *Isla* *Coiba*

L'ISOLA CHE C'È

Isla Coiba è un rum puro e intenso come i paesaggi incontaminati della splendida ed irraggiungibile isola dal quale prende il nome.

Il clima umido e la brezza marina Panamense scolpiscono il gusto sapido e persistente di Isla Coiba che viene ancora oggi prodotto e invecchiato secondo la sua ricetta originale del 1908 nella storica distilleria di Pesé



FIG OF HEART di Paolo D'Amore **Beat Spirits & Kitchen – Policoro (MT)**

INGREDIENTI

- 4cl Spiced Rum al fico
- 2cl Becherovka
- 1,5cl cordiale di kaffir lime
- 1cl soluzione citrica
- gocce di gomma arabica
- due dash Bob's Winter Bitter

Tecnica: shake & strain. Glass: Nick & Nora. Garnish: cips di fico.



THE EXPEDITION di Michele Mariotti **Mo Bar – Mandarin Oriental – Singapore**

INGREDIENTI

- 35ml Becherovka
- 25ml Cocchi Americano
- 40ml caffè verde fermentato
- 30ml succo di lime
- 15ml zucchero

Tecnica: shaker. Glass: OF, servito on the rocks. Garnish: foglia di kaffir lime



SEX ON THE BEACH-ER di Giuseppe Capotosto **Loud Bar – Terracina (LT)**

INGREDIENTI

- 30 ml Vodka Decision
- 30 ml Becherovka
- 20 ml succo di lime
- 20 ml Elisir Bigorade Bordiga 1888
- 2 dash Lemon Bitter The Bitter Truth
- Top Sodarosa J Gasco

Tecnica: shake. Glass: tumbler alto. Garnish: menta e orange peel



BECHEROVKA STRASS di Chicco Greco – Spirito – Brindisi

INGREDIENTI

- 3 cl Brandy bianco Gentlemate
- 3 cl Becherovka
- 2 cl honey mix eucalipto
- 3 dash soluzione salina
- 2 dash Angostura bitter
- 3 dash Peychaud's bitter

Tecnica: build. Glass: julep mug. Garnish: mint leaves



17 (B) 79

B. NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE
DALLA NOSTRA STORIA**

#ladistilleriaditalia

Spirito Sorprendente, dal 1779

BEVI RESPONSABILMENTE

A QUALCUNO PIACE PURO

Il buono fatto bene
Oltre le mode,
gli stili, le tendenze

DI BASTIAN CONTRARIO

A me il baccalà mantecato a cui viene aggiunta la panna fa indignare. I robot da cucina di ultima generazione sono invece straordinari, anche se la mano umana ha un fascino incredibile. A chi non fosse un professionista del bacaro, ovvero un bevitore errante da un piccolo bar all'altro di Venezia, particolarmente dedito all'aperitivo e a piccole porzioni di cibo coadiuvanti della tenuta alcolica, chiarirò il concetto.

In Veneto il baccalà mantecato è quella deliziosa crema di pesce bianca che viene servita come antipasto spalmata sulla polenta o su un pezzetto di pane. È tradizionalmente preparata lasciando a mollo in acqua tiepida lo stoccafisso (che i veneti chiamano baccalà) tutta la notte. Il pesce viene poi minuziosamente mondato, leggermente cotto e, una volta ammorbidito, montato a lungo con olio aromatizzato all'aglio come se si dovesse preparare una maionese. Ci vuole pazienza e tanto, tanto polso, ma

il risultato è poetico. La panna imbroglia. Non si tratta solo di non essere fedeli alla tradizione, eliminando la magia del pesce che si trasforma in crema, ma di rendere il baccalà pesante e senza il sapore delicato che dovrebbe avere. Un buon robot invece non sarà tradizionale, ma se il risultato è lo stesso che si raggiungerebbe a mano libera ben venga, il polso risparmiato può sempre servire a preparare un buon Martini!

Sono sicura che i romani provano la mia stessa indignazione al cospetto di una "cacio e pepe" a cui venisse aggiunta della panna e che i bolognesi s'indignano altrettanto per dei tortellini fatti a macchina. D'altronde l'indignazione mica è una cosa brutta, anzi, si tratta piuttosto di una forma composta e urbana di ribellione.

Quando lavoravo a Londra in un delizioso boutique hotel di fronte a "Harrods", un giorno servii un Gin and Tonic a una elegante signora inglese di mezza età. Il nostro standard di servizio per il





Gin and Tonic era il ballon glass pieno di ghiaccio con guarnizione di spezie e scorzette di frutta a richiamare le botaniche del distillato come vuole la tendenza del momento. Appena appoggiato l'enorme bicchiere sul tavolo, la signora, con tipico aplomb britannico, mi chiese di cosa si trattasse. Io le risposi che era il suo drink servito Spanish style e lei, senza ancora scomporsi, ribatté che era inglese, che eravamo in Inghilterra e che non voleva vedere nulla di spagnolo sul suo tavolo. Era indignata e onestamente anche a me il Gin and Tonic servito in ballon glass a Londra fa indignare.

Il G&T tornato particolarmente in voga negli ultimi dieci anni sulla scia della Gin Renaissance è una bevanda popolare dalle origini incerte, che fa parte della storia inglese quanto e più del tè. Il servizio in ballon glass non solo è irrispettoso della tradizione inglese che lo vuole servito in tumbler alto, ma danneggia seriamente il drink che risulterà spesso sbilanciato con venti centilitri di


acqua tonica a fronte di cinque centilitri di Gin in media a 40%ABV. Inoltre, le spezie o la sovrabbondanza di bucce in galleggiamento disturbano il palato, tanto che, molto spesso il cliente vi chiederà una cannuccia per coadiuvare la bevuta. Insomma, lo Spanish style altro non è che panna nel bacalà mantecato, imbroglia e come tale merita tutta la nostra indignazione. E si tratta pure di un imbroglio particolarmente detestabile perché lo Spanish style non esiste. Non è una tradizione, nemmeno spagnola, ma una tendenza piuttosto recente imposta dai pubblicitari della industry. Si fonda sull'assioma che più una cosa si presenta grande e colorata e più attira l'attenzione sul prodotto, massificandone il consumo. Insomma, come se andando a comprare una tuta da sci, ce ne fregassimo del fatto che tenga caldo o sia tecnicamente adeguata e a parità di prezzo comprassimo quella glitterata solo perché luccica. Difatti, quel che realmente sta succedendo è che l'aumen-

PRIMO

A P E R I T I V O

BEVI RESPONSABILMENTE

BE THE FIRST TO BE SERVED

 PRIMO APERITIVO

 PRIMOAPERITIVO



to dell'offerta di Gin e della correlativa domanda dello stesso in forma di G&T ha richiesto un'espansione del mercato, comportando la globalizzazione di un prodotto tipico a la sua conseguente massificazione, a completo discapito della qualità del prodotto e delle peculiarità del singolo consumatore.

Prima d'impegnare troppo le meningi sui danni da globalizzazione, torniamo un attimo a Venezia, andiamo a berci uno Spritz in un bacaro, magari accompagnato da un cicheto di bacala mantecato. Anche qui, se siete sfortunati, il vostro Spritz vi verrà servito in calice e di un bel color arancio carico. Indignatevi di nuovo e anche maggiormente se potete. Anche lo Spritz, esattamente come il Gin and tonic è un cocktail popolare e dall'origine incerta, tradizionalmente servito nel goto ovvero lo stesso bicchiere usato come misura per il vino.

Nelle osterie venete o bacari veneziani, che da sempre assorbono la stessa funzione sociale dei pub inglesi, passa-

vano contadini, operai, artigiani tra un turno e l'altro di lavoro. Si lasciavano ristorare *da un goto de bianco o de rosso o da on spriss*, vino bianco allungato con una spruzzata di soda e macchiato con un bitter, rinfrescante, rinfrancante e poco alcolico come il Gin and Tonic. Anche lo Spritz in calice è un cocktail globalizzato e massificato, che imbroglia il consumatore. Aperol, brand di origine padovana e uno dei tanti bitter tradizionalmente utilizzati per lo Spritz. Agli inizi degli anni Novanta Aperol viene acquisito da Barbero 1891, iniziando il cammino che lo porterà a diventare un brand internazionale. Per raggiungere questo obiettivo, cominciò ad essere servito sotto forma di Spritz nei più trendy bar di New York, anzi, una volta un cliente m'illuminò spiegandomi come fosse stato inventato proprio nella Grande Mela!

Anche per lo "spritz globale" serviva un bicchiere grande, perché erano gli anni Novanta della doppia coppetta Martini e perché si trattava di un drink elegante,



destinato ai lavoratori di Wall Street che dopo aver guadagnato milioni di dollari finivano la loro giornata a bere uno Spritz... Calice, ghiaccio, tanto Aperol e le associazioni internazionali di bartender che si affrettarono a codificarne la ricetta.

Una multinazionale senza legami con la tradizione veneta e quattro barman seduti ad un tavolo decisero che quello era lo Spritz, spesso scomodo da bere e ancor più spesso annacquato, perché, in questa versione, o ci metti tanto ghiaccio e allora serve la cannucchia o ce ne metti poco e così "annacqua". Lo Spritz è un drink veloce, a perfetta temperatura se servito senza ghiaccio, perché il vino è fresco, la soda pure, la quantità di bitter poca. Leggermente colorato nei grigi pomeriggi

veneziani. Economico, perché destinato a chi non poteva permettersi altro.

Non rimane che indignarsi, per quel terribile drink in calice che oltretutto, tornato in Veneto in versione chic a poco a poco, ha finito per danneggiare seriamente i conti dei bar, incapaci di conservare e sviluppare autonomamente la propria offerta tradizionale. Gli osti hanno cominciato a servire il nuovo cocktail, dotato di un drink cost alto, ma al prezzo dello Spritz che avevano sempre servito, con una lenta ma inesorabile erosione dei loro guadagni. Una storia che continua in modo sempre più triste e noi di tristezza non ne vogliamo.

Lasciamo quindi le nebbie venete e magari trasferiamoci al caldo, al bancone della Bodeguita del Medio a Cuba

KOVAL

GRAIN *to* BOTTLE™





Each bottle of KOVAL represents a new wave of creativity and innovation. Using unique grains, sustainable techniques, and only the highest quality distillate, KOVAL's spirits have been awarded internationally for delighting in both taste and design.

www.kovaldistillery.com

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selected and distributed by Pellegrini S.p.A.

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

DRINK RESPONSIBLY

LOYAL OLD MATURE
PRIVATE STOCK
OUR SECRET, YOUR SECRET



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selected and distributed by Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispaspa.net

f Pellegrini Spa - @ pellegrinispaspa1904

DRINK RESPONSIBLY



per gustarci un Mojito. Lime pestato con zucchero di canna, foglioline di menta, Rum, tanto ghiaccio tritato e se volete il tocco di classe, top di lemonsoda invece che soda... Ecco cosa per anni per tutti noi il Mojito è stato, anche se questo drink di Mojito ha solo il nome. Alla Bodega del Medio, dove il Mojito non è certo stato inventato, ma dove dagli anni Cinquanta diventa il signature drink per eccellenza, viene invece servito un ottimo cocktail con zucchero chiaro senza melassa, succo di lime, qualche rametto di menta, Rum cubano, acqua frizzante e ghiaccio a cubetti. Bilanciato, pulito, rinfrescante e a bassa gradazione alcolica: esattamente come un G&T o uno Spritz.

Auspicio che qualche cubano s'indigni

nello stesso elegante modo della signora inglese per l'ennesimo scempio perpetrato dalla industry nei confronti di un ottimo cocktail tradizionale.

Per moltissimi anni ho creduto che il Mojito non fosse granché come cocktail o che non mi piacesse. Retrogusto amaro, troppo zucchero, brutto da vedere e quel ghiaccio tritato che lo annacquava in esattamente sette minuti... E finché io cercavo qualcos'altro da bere, tutto il mondo ordinava quell'abominio. Non solo: nei primi anni Duemila si sviluppa tutta una categoria di cocktail, i cosiddetti pestati, ispirati al drink che nemmeno esisteva. Ciò che successe si può così sintetizzare: negli anni '90 alcuni brand intuirono che la via più breve per conqui-



stare un mercato globale è collegare il proprio brand ad un cocktail.

Ancora una volta è come mettere panna nel bacalà mantecato. Nel Mojito ci dovrebbero essere solo Rum cubani. Alcune strategie hanno finito per abbassare la qualità, rendendo necessario coprire il gusto del prodotto più che esaltarlo, facendo scattare l'imbroglio. Il lime pestato diventa un rituale e come Deus ex machina viene utilizzato il ghiaccio tritato, per completare la massificazione e attrarre quella parte di mondo che ama il Gin rosa, i ballon glass e il sangue di unicorno... D'altronde il cliente non è mai né vit-

tima, né carnefice, né amico, né nemico. Il cliente va al bar proprio per non pensare e il suo unico interesse è bere qualcosa che lo soddisfi o che almeno sembri soddisfarlo. Se non c'è nulla di buono da mettere nel bicchiere, opta per un calice grande e colorato o per un barman che dimostri di spendere tempo solo per lui, per farlo sentire speciale. Il cliente sceglie all'interno di quella che è l'offerta e non inventa G&T in ballon, Spritz in calice o Mojito con pezzi di lime. Nemmeno i barman lo fanno e questo dovrebbe davvero farci indignare.

Bastian Contrario



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

f Pellegrini Spa - @pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE

IL POMO DEI FEACI

Virtù e varietà della pera,
frutto millenario

Ottima in mix con il Bourbon

DI GIOVANNI CECCARELLI

La pera, frutto della pianta *Pyrus communis*, è uno dei più importanti frutti che crescono in zone a clima temperato. Si ritiene fosse coltivato già un millennio avanti Cristo, tant'è che anche Omero collocò questo frutto nel giardino di Alcinoò, Re dei Feaci, personaggio della mitologia greca.

La pianta *Pyrus communis*, conosciuta nel gergo comune come pero europeo, è un albero vigoroso, che può raggiungere anche i 18 metri di altezza. Nei primi anni tende ad avere una struttura piramidale, per poi diventare globosa, con chioma rotondeggiante. I fiori sono di colore bianco o leggermente rosato. Il frutto, la pera, è un pomo, ovvero un falso frutto.

A livello botanico un frutto è l'evoluzione dell'ovario del fiore a seguito della fecondazione. La parte edibile della pera, così come quella della mela, è invece l'evoluzione del ricettacolo florale mentre il torsolo, che racchiude i semi, è il vero e proprio frutto derivante dall'accrescimento dell'ovario.

La forma di questo frutto è talmente caratteristica che la si utilizza come paragone: molto famosa è infatti l'espressione "a forma di pera".

La pera è un frutto climaterico, sensibile all'etilene, che viene generalmente raccolto pri-





CULTIVAR
 QUI SOPRA
 PERE COSCIA.
 A SINISTRA
 PERE NASHI.
 IN BASSO LE
 KAISER.
 NELLA PAGINA
 ACCANTO PERE
 ABATE.

ma della perfetta maturazione. Alcune pere, se maturate in pianta, oltre ad essere più sensibili durante la manipolazione e il trasporto, possono sviluppare una polpa farinosa, non gradita al consumatore.

Se acquistate non perfettamente mature, la temperatura ideale per favorire la maturazione è di circa 15-20°C. È preferibile stoccarle in frigorifero solo

dopo averle fatte maturare a temperatura ambiente.

Il periodo della raccolta va dai primi di luglio per le precoci, a inizio ottobre per le tardive. Le cultivar più importanti sono Abate, Coscia, Decana, Kaiser e William.

Abate è la cultivar più diffusa in Italia, particolarmente apprezzata per la sua pezzatura grossa e conservabilità, ma anche per la sua polpa succosa e





GARNISH
QUI SOPRA LE
PERE
WILLIAMS.
A DESTRA
DECORAZIONE
CON PERA
ESSICCATA.

zuccherina. La buccia è verdastra con zone rugginose.

La Coscia è di pezzatura media, con forma più rotondeggiante. Ha buccia gialla con sfumature rosse e non presenta zone rugginose. Anche la Decana ha forma rotondeggiante ma è di pezzatura grossa. La polpa ha consistenza più soffice e questa la rende più sensibile delle altre alla manipolazione.

La Kaiser è facile da riconoscere

LA RICETTA

ROCKY BALBOA

di Federico Mastellari e Giovanni Ceccarelli
Drink Factory – Bologna

INGREDIENTI

- 50 ml Bourbon Whiskey
- 30 ml succo di pera williams acidificato*
- 15 ml sciroppo di zucchero
- 10 ml albume d'uovo pastorizzato
- twist di limone

Tecnica: shake & double strain. Glass: coppetta cocktail.

Garnish: no

*Per acidificare il succo di pera utilizzare 10 grammi di acido citrico e 10 di ascorbico ogni 500 ml di estratto di pera williams.



perché completamente di color marrone-giallastro. Alcuni vivaisti la definiscono color bronzo ed è particolarmente zuccherina e aromatica. A livello commerciale, oltre al pero europeo, è molto importante il pero asiatico. Nei mercati italiani si trova il frutto della pianta *Pyrus pyrifolia*, conosciuto come pera giapponese, pera-mela o nashi. A differenza della pera ha forma rotondeggiante. Le dimensioni sono quelle di una mela, la buccia è marrone chiaro con puntini di colore giallo. La polpa è ricca di acqua, compatta e leggermente granulosa. Al gusto è dolce ma rinfrescante.

La pera è particolarmente apprezzata come frutto da tavola, ma è purtroppo poco sfruttata in miscelazione. Il suo succo, dolce e corposo si sposa bene con le note di cereali del Whiskey americano. Per un sour d'eccezione potete provare ad acidificare dell'estratto di pera williams e utilizzarlo al posto del succo di limone in un Whiskey Sour.

Esteticamente d'impatto sono invece le decorazioni con la pera: provate ad essiccare una intera fetta, cercando di non recidere il picciolo.

Giovanni Ceccarelli

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



OLD FASHIONED COCKTAIL WEEK 2019

Ormai tappa fissa nel circuito degli eventi della bar industry internazionale l'Old Fashioned Week ritorna nei bar di tutto il mondo dal 1 al 10 novembre 2019 per la sua quinta edizione. L'anno scorso l'evento ha contato 1.300 bar partecipanti in 60 paesi e si stima che siano stati venduti 205.000 cocktail Old Fashioned.

Le affermate capitali della cocktail culture hanno favorito la crescita di questo appuntamento per i cocktail lover di tutto il mondo, ma i bar dei paesi emergenti hanno contribuito ad apportare un ulteriore e avventuroso fascino internazionale. Tra i nuovi paesi aderenti ricordiamo Cambogia, Sudafrica, Sudan, Vietnam e i vicini Paesi Bassi e Repubblica Ceca.

I bartender di tutto il mondo celebreranno il padre di tutti i cocktail maneggiando i loro bar spoon per miscelarlo nella ricetta classica o nelle rivisitazioni che riterranno voler proporre. I bar saranno ispirati a servire i cocktail Old Fashioned più classici, innovativi, originali, premium o audacemente diversi, in collaborazione con i brand che supportano l'evento.

I partner a livello internazionale saranno Angostura Bitters, Rum Havana Club e Woodford Reserve, e i bar serviranno gli Old Fashioned usando questi brand. I consumatori potranno godersi eventi e promozioni concepiti individualmente e potranno divertirsi bevendo il buon vecchio Old Fashioned. Le attività dei bar selezionati e le loro ricette sono annunciate

OLD FASHIONED WEEK



sul sito www.old-fashioned-week.com e attraverso i social media #OFW2019.

Cyrille Hugon, co-fondatore e direttore di Old Fashioned Week, aggiunge: «Nel 2019 l'Old Fashioned Week celebra cinque anni. Questo grande classico, sempre alla moda, è uno di quelli che continuano a piacere nonostante il mutare dei gusti. L'Old Fashioned è uno di quei drink che mette alla prova l'abilità del bartender, incoraggiandolo nella ricerca di perfezione, innovazione e il bere bene. Old Fashioned Week è un hub per creazioni e iniziative insolite per attirare i clienti e aumentare le vendite di cocktail. I bar che servono Rum e Whisky di qualità sono in costante aumento e l'Old Fashioned è sempre richiesto da bevitori sofisticati e da un'intera nuova generazione di appassionati di cocktail».

Lanciata nel 2015 su iniziativa di Michael Landart del bar Maria Loca di Parigi e da Cyrille Hugon, la Old Fashioned Week coinvolgeva 50 bar storici della Francia, che sono poi aumentati a 180 bar internazionali nel 2016, con 14 paesi coinvolti. Nel 2017 l'obiettivo era di triplicare il numero. Nel 2018 i 1.300 bar partecipanti erano così divisi: Europe 696, South America & Caribbean 195, Asia 136, Nord America 108, Russia 107, Africa.

I PARTNER INTERNAZIONALI

ANGOSTURA® aromatic bitters
www.angosturabitters.com

Havana Club rum (except OFW US activities)
www.havana-club.com

Woodford Reserve bourbon
www.woodfordreserve.com



LA RICETTA

OLD FASHIONED CLASSICO

INGREDIENTI

- 4 cl di distillato tra Bourbon / Rum / rye Whiskey / Scotch Whisky / Cognac
- 1 dash di Angostura Bitters
- 1 zolletta di zucchero
- 1 scorza d'arancia o limone
- 1 ciliegia al Maraschino

PROCEDIMENTO

Miscelare il bitter e lo zucchero con uno spruzzo di soda nel bicchiere, per un minuto. Aggiungere il distillato e colmare il bicchiere di ghiaccio. Decorare con la scorza di agrume e ciliegina. Il gusto percepito dovrebbe essere un aroma fruttato con la dolcezza dell'agrume, che tuttavia permetta ai sapori del distillato di emergere.

Bicchieri: old fashioned / tumbler / rocks glass

GRAPPA, CHE PASSIONE

“THE GRAPPA HANDBOOK”

NICK HOPEWELL SMITH IN ASSOCIAZIONE CON DISTILLERIA NARDINI
EDIZIONE 2019, PAGG. 190

In attività dal 1979 la Distilleria Bortolo Nardini non ha bisogno di presentazioni. Con i suoi 240 anni di età può essere definita l'ambasciatrice della spirit industry italiana nel mondo.

Per celebrare i suoi 240 Nardini (a distanza di 10 anni dalla prima edizione) ha presentato la seconda edizione di “The Grappa Handbook”. «Quando decidemmo di pubblicare la prima edizione, oltre dieci anni fa – racconta Antonio Guarda-Nardini nella postfazione – eravamo ben consapevoli che all'estero la Grappa fosse spesso incompresa e spesso poco apprezzata. L'aver incluso al tempo delle ricette di cocktail a base di Grappa fu per alcuni una sorpresa, per altri quasi un sacrilegio. Ragione per cui si decise di farlo pubblicare solo in inglese».

Oggi le cose sono molte cambiate, e la Grappa continua a crescere nelle cocktail list di tutto il mondo. Nick Hopwell Smith, l'autore, aveva già firmato la prima edizione insieme a Marcin Miller. La prima parte del volume presen-

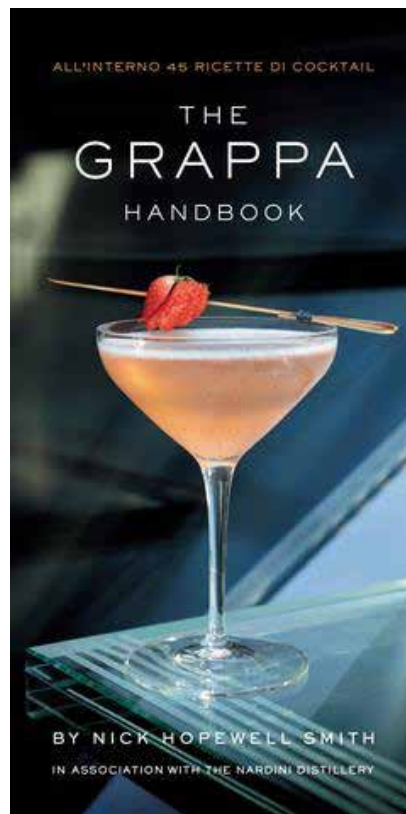
ta storia, produzione, normativa, tipologie e lo storico metodo Nardini, altamente sostenibile. Leggendo il libro incontrerete Dale DeGroff che racconta del suo incontro con la Grappa e i suoi consigli.

La verità, come ci dice, è che la Grappa mette alla prova le abilità e destrezza del bartender. Perché è un distillato di carattere e non ama banalità e mezze misure, è saggia, seria, ama quell'equilibrio che tutti i bartender ricercano nella creazione delle ricette. Che sono state realizzate da una serie di barten-

der selezionati e splendidamente fotografate da Colin Dutton. Essenziale il contributo che la distilleria tutta e i suoi uomini hanno riversato nella stesura del lavoro editoriale.

“The Grappa Handbook” possiamo considerarlo uno dei lavori più interessanti sulla Grappa, sicuramente il migliore per i bartender esperti che la miscelano. Imparerete a conoscerla, ve ne innamorerete e sarete ricambiati nei vostri drink.

Alessandro Palanca



ONE, TWO, THREE SIXTY.

DIAMOND FILTRATED VODKA



Distribuito da www.onestigroup.com

BEVI RESPONSABILMENTE



GRAND HOTEL SAVOIA
Genova

- 4 Novembre 2019 -

AMARO DI
ANGOSTURA
A CLASSIC LIQUEUR FROM THE NEW WORLD


BELUGA
NOBLE RUSSIAN VODKA

bio
FLOSE

Don Angelo
BOTRAN

CAMPARI
GROUP




CHAMPAGNE
CHASSENAY d'ARCE


CINZANO
CASA FONDATA NEL 1757

Vecchio Amaro
del **Capo**
RISERVA
100th
ANNIVERSARY


DUCATO
VERMOUTH - APERITIF - DISTILLATI

DD
WINE

EVO
+
C de V


FEVER-TREE
MIX WITH THE BEST


Fifty Pounds
GIN
PURE AND DRY DISTILLED
LONDON DRY

1890

GAMONDI


GIARDINI d'AMORE
LIQUORI

GIN
PURO
THE ONE


Glenfiddich
FAMILY RUN SINCE 1887

THE
GLENLIVET



GREY GOOSE
VODKA

HAMPDEN
ESTATE

RON
SANTIAGO
de CUBA
de CUBA
Suave licor e nato

JACK DANIEL'S
Old
No. 7
BRAND

Jose
Cuervo

LAVAZZA
TORINO. ITALIA. 1895

MALFY
GIN
GIN
(ITALY)

RON
Matusalem
1872

MONIN


MONKEY 47
SCHWARZWA-LD DRY GIN

NERO
SAKE ITALIANO

NOALYA
CIOCCOLATO COLTIVATO

POLI
1898

PRIME
UVE
DISTILLATO D'UVA

MEXICAN RUM
EL RON PROHIBIDO
RESERVA

BITTER
Rouge!




CANTINA
LAVIS
-1948-


CESARINI SPORZA

ACCADEMIA *Luigi Bormioli*
ITALY


PERSIANI
Olio Extra Vergine di Oliva
BIOLOGICO

Vincotto Primitivo
diventa buon gusto