

# BarTales

ANNO VII | N. 4 | DICEMBRE 2019



LIQUID STORY  
SPIRITO CIPRIOTA

REPORT  
SPIRITI&CANAPA

ZOOM  
WHISKY NO LIMIT

HOT SPIRIT

# GEMME DI DUBLINO

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida  
CACCIATORI DI STORIE
- 6** **News** DAL MONDO
- 10** **Liquid Story/1** di Alessandro Palanca  
SPIRITO CIPRIOTA
- 24** **Bar Story** di Luca Rapetti  
I PRECETTI DI BON VIVANT
- 38** **Hot Spirit** di Alessandro Palanca  
GEMME DI DUBLINO
- 50** **Liquid Story/2** di Fabio Bacchi  
LA BODEGA DI JEREZ
- 68** **Zoom/1** di Valentina Rizzi  
IL SEGRETO È NEL TAPPO
- 80** **Focus On** di Giulia Arseli  
IL GIOIELLO DI SCILLY
- 88** **Competition** di Fabio Bacchi  
IN GARA PER L'ELEGANZA
- 100** **Report** di Vittorio Brambilla  
SPIRITI&CANAPA
- 106** **Zoom/2** di Giulia Arseli  
WHISKY NO LIMIT
- 118** **Book Corner** di Alessandro Palanca  
FASCINO VECCHIO STILE



10



38



24



68



50



88



80



100



106



ANNO VII | N. 4 | DICEMBRE 2019  
DIRETTORE RESPONSABILE  
**Melania Guida**  
(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE  
**Fabio Bacchi**  
(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA  
**Cinzia Marotta**  
(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO  
**Giulia Arseli, Vittorio Brambilla,  
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

imported and distributed by

**PALLINI**



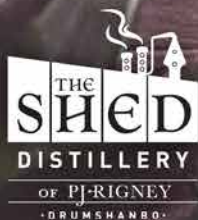
**WHEN  
LIFE  
GIVES  
YOU  
POTATOES**

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



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

Oriental botanicals,  
Gunpowder tea  
& Irish curiosity.



IMPORTATO IN ESCLUSIVA DA



BEVI RESPONSABILMENTE

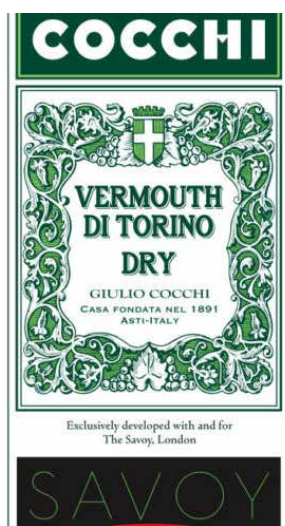
# CACCIATORI DI STORIE

**P**er un giornale che è nato col desiderio e l'intenzione di raccontare storie e che ogni mese si impegna nell'obiettivo ben esplicito della testata, quella delle sessantasei casse di liquori ripescate sul fondo del Baltico è una storia bellissima. Troppo ghiotta per non essere raccontata. Cinquanta casse di Cognac "De Haartman & Co" e sedici di "Benedictine". Seicento bottiglie, in tutto, intrappolate sul fondo di una nave a vapore svedese affondata nel 1917 dai sottomarini tedeschi nel Golfo di Botnia. E che il team Ocean X, gruppo di cacciatori scandinavi ha appena riportato a galla. Riavvolgiamo il nastro. Nel dicembre 1916 il "Kyros", un piroscampo commerciale svedese avrebbe dovuto consegnare a San Pietroburgo un prezioso carico di liquori proveniente dalla Francia. C'è un tempo da lupi e davvero troppo ghiaccio. La partenza viene posticipata al maggio successivo. Il clima è mite ma imperversa il primo conflitto mondiale. Il Kyros viene bloccato dal sottomarino tedesco "UC58" e quando il comandante legge l'inventario del carico, non ha dubbi: si tratta di contrabbando. L'equipaggio è riportato in Svezia e la nave affondata. Il resto è la storia di "Ocean X" che dal 1992 va a caccia di relitti sommersi e che, spulciando negli archivi storici reali, si imbatte nel Kyros che giace adagiato a 77 metri di profondità. Pochi giorni fa, 102 anni dopo, la notizia del recupero. Difficile, delicatissimo e sorprendente. Prezioso. Al di là delle quotazioni del collezionismo, si potranno ancora bere quelle bottiglie? Qualcuno giura di sì. A meno di perdite, le temperature del Baltico potrebbero aver creato una condizione addirittura favorevole, quella barriera "effetto cantina". Del resto, si sa, gli alcolici superano di gran lunga i limiti della vita umana. Che storia! La cornice perfetta a tutte quelle altre che leggerete in questo numero.



## PER UN MONDO MIGLIORE

La sostenibilità fa parte della mission di Absolut ormai da anni. Absolut si impegna per un mondo più circolare, in cui le risorse vengano riutilizzate a vantaggio delle economie locali, delle comunità e degli ecosistemi. La nuova bottiglia in edizione limitata, fatta con più del 41% di vetro riciclato – esattamente come tutte le bottiglie Absolut, incoraggia le pratiche di riciclo e uno stile di vita più consapevole. L'iconico design di Absolut ricreato grazie a un particolare molatura del vetro che dona un look dalle mille sfaccettature, rende Absolut Comeback il manifesto della campagna “Create a Better Tomorrow, Tonight”.



### COCCHI & SAVOY

Prosegue e si rinnova la collaborazione tra la storica casa produttrice di Vermouth piemontese Giulio Cocchi e il Savoy Hotel di Londra. A cinque anni di distanza dalla prima bottiglia, la seconda edizione del Cocchi – Savoy Vermouth Dry è da oggi disponibile nell’American Bar e Beaufort Bar con una nuova formulazione. A questa seconda edizione hanno dato il loro apporto Maxim Schulte (The American Bar) ed Elon Soddu (The Beaufort Bar).

## PALLINI FOR COFFEE

Il Mistrà è parte della cultura liquoristica italiana e ha trovato la propria apoteosi nella correzione del caffè. “La correzione al caffè la offre Pallini” è la campagna pubblicitaria lanciata attraverso le più ascoltate radio romane fino 15 dicembre. In tutti i bar romani aderenti all’iniziativa la correzione al caffè sarà offerta direttamente da Pallini, per celebrare la storia e rinnovare l’amore tra la città eterna e il Mistrà.



## PANE E CAMPARI

Dalla collaborazione tra Campari e Davide Oldani nasce un innovativo concetto di cucina creato intorno al cocktail pairing, con un'evidente impronta italiana e un legame particolare con la città di Milano. Oldani pone un'ideazione culinaria: il Pan'cot. In dialetto milanese significa "pane arrostito". «La curiosità del progetto è proprio l'abbinamento di un cibo nuovo ma di tradizione come il Pan'cot con il mondo dei cocktail», commenta Oldani. «Si può studiare un abbinamento perfetto, utilizzando erbe, spezie, note sapide e dolci. Anche nel pairing si può comporre per assonanza o cercare il contrasto, creando un gioco ancora più ampio».



## L'ASSENZIO DI HENDRICK'S

Il brand Hendrick's entra per la prima volta in una nuova categoria di spirit con il lancio del suo Assenzio "moderno", caratterizzato dalle tipiche note del brand: rosa e cetriolo. Il progetto è a cura del maestro distillatore Lesley Gracie. Secondo Gracie, Gin e Assenzio sono spiriti simili, ma con una «tavolozza di botanici diversi con cui giocare». Il prodotto è realizzato con anice stellato e assenzio – botanici tradizionali dell'Assenzio – nonché ginepro, achillea e arancia. Imbottigliato al 48% ABV, Hendrick's Absinthe ha una forza inferiore rispetto ad altri spiriti simili.



## IL NATALE DI JACK

A Lynchburg (Tennessee) ogni anno la Distilleria Jack Daniel's realizza un albero di Natale alto 8 mt con 140 barili. Quest'anno Jack Daniel's ha pensato di rendere ancora più unica la marcia di avvicinamento alla festa più attesa dell'anno con un calendario dell'avvento. Ogni casella di questo calendario nasconde un regalo: in totale 21 mignon tra il classico Old N°7, il dolce Tennessee Honey, il ricercato Single Barrel e il morbido Gentleman Jack. Il calendario dell'avvento Jack Daniel's è una originale idea per celebrare le festività natalizie.



## 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



# SPIRITO CIPRIOTA

Privo di zuccheri e poco acido è il distillato ardente dei monti Troodos. Antichissimo

DI ALESSANDRO PALANCA

**T**utti i paesi del mondo hanno un proprio spirito locale che sempre rappresenta un condensato di storia e tradizione, ambasciatore di rituali che si perpetuano da secoli. Cipro non fa differenza. Bevanda sinonimo di cultura cipriota come il vino Commandaria, la Zivania è il tipico distillato isolano prodotto da centinaia di anni. Il Comman-

daria è considerato il vino passito più antico del mondo e ve ne parleremo in futuro.

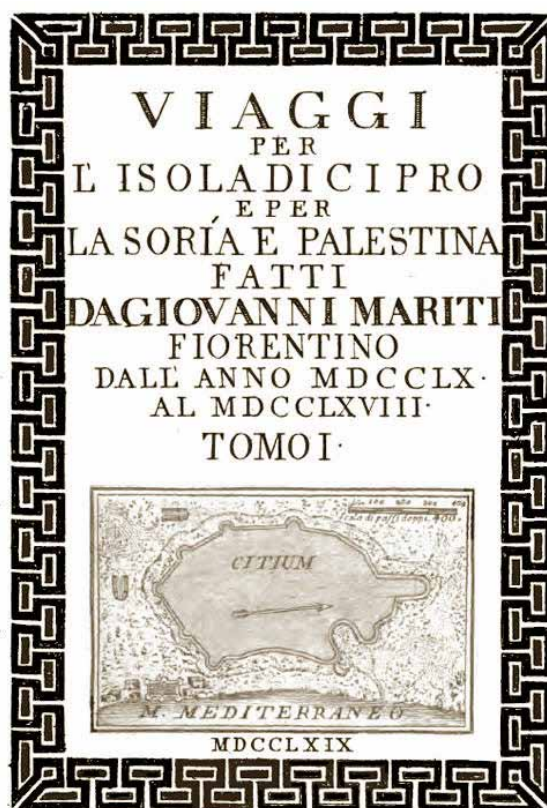
Cenni storici che potrebbero essere ricollegati alla Zivania risalgono già al XV secolo, quando l'isola era sotto la dominazione veneziana. Altri resoconti che potrebbero essere collegati alla Zivania sono stati rintracciati nel XV secolo. Tuttavia alcuni dei primi ricordi storici della



Zivania sono attribuiti al religioso italiano Giovanni Mariti (1736-1806).

L'abate Giovanni Mariti fu per alcuni anni funzionario dei consolati toscani. Nel 1796 pubblicò a Lucca il suo libro "Viaggi per l'isola di Cipro" nel quale descriveva le condizioni e gli usi locali dell'isola. Nel suo libro il Mariti cita un locale spirito ardente che lui chiama comunemente "Acquavite", esportato anche verso la Siria. La produzione si intensificò durante l'occupazione ottomana e britannica dell'isola. In uno scritto del 1879 lo scrittore britannico Samuel Baker riporta «...the refuse of skins and stalks is laid upon one side to ferment for the manufacture of raki, or spirit, by distillation...».

La storia di questo distillato cipriota non è stata sempre associata al bere. Nello scorrere del tempo la Zivania è stata usata per curare le ferite, come rimedio medicinale, come bevanda riscaldante durante i freddi mesi invernali, specialmen-



te negli sperduti villaggi sparsi sui monti Troodos dalle rigide temperature.

Considerati la culla della Zivania i mon-



#### CIPRO

QUI SOPRA I MONTI TROODOS. A DESTRA SHOT DI ZIVANIA. SOTTO, UN ESEMPIO DI AFFRESCHI BIZANTINI PRESENTI NELLE CHIESE.



ti Troodos, situati nella parte sud-occidentale dell'isola, costituiscono la catena

montuosa più grande ed elevata di Cipro. La vetta più alta dei Troodos è costituita dal Monte Olimpo, che si erge per 1.952 metri sul livello del mare. Questa regione è stata abitata e sfruttata fin da tempi antichissimi per le sue numerose miniere di rame, cromite e amianto.

I Troodos sono luoghi popolari in cui fare trekking nei mesi estivi o praticare lo sci nei mesi invernali. Oltre alle località turistiche, fra queste montagne sono presenti numerosi monasteri bizantini e chiese riccamente affrescate, nove edifici dei quali sono stati inseriti nell'elenco dei Patrimoni dell'umanità dell'UNESCO.

150 VARNELLI

1868-2018

SHALL  
WE MIX?



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

BEVI RESPONSABILMENTE

# DOPPIO INVECCHIAMENTO IN BOTTE

Un gusto sublime  
e delicato



BEVI RESPONSABILMENTE

Ron  
**ABUELO**  
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI **DAL 1908**

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



Un decreto del 1949, in base al quale ai produttori di vino non era più consentito distillare la Zivania provocò lo sviluppo di una produzione clandestina che alimentava il consumo privato dell'isola. Infatti i produttori di vino erano soliti distillare Zivania per rivenderla ai commercianti, evitando il pagamento di accise alle autorità. Questa situazione si sarebbe protratta sino al 1998, anno dopo il quale entrarono in vigore nuove normative. Le nuove normative superavano gli ostacoli legali di una tassazione sempre più elevata nel



corso degli anni e impattarono fortemente sui consumi che salirono da 60.000 a 620.000 in meno di 10 anni. Lo status di bevanda alcolica tipica dell'isola fu consolidato nel 2004 quando le disposizioni UE in materia di tipicità definirono la Zivania prodotto tipico dell'isola di Cipro.

Simile a Tsikoudia, Arak e Grappa, la Zivania è incolore con una gradazione alcolica tipica che varia tra i 40° e 45°. Questa è la gradazione alcolica risultante dalle nuove disposizioni, ma la produzione privata nei villaggi montani tende a esse-

#### LUOGHI

IN ALTO, UNA SUGGERITIVA VEDUTA DI CIPRO. QUI SOPRA UNA DELLE TANTE CHIESE BIZANTINE DELLA ZONA.



BESPOKE DISTILLERY  
*spirit club*

BEVI RESPONSABILMENTE



Citrus, Floral and Spicy notes: for your flavourous drinks







**TURISMO**  
 IN ALTO,  
 UN'IMMAGINE  
 DI CIPRO.  
 QUI SOPRA LA  
 CITTÀ DI  
 FAMAGUSTA.

re di tenore alcolico molto più elevato.

La Zivania è un distillato ottenuto da vino secco in presenza di vinacce fermentate. Il clima unico di Cipro caratterizza la produzione questo spirito che non contiene zuccheri e ha una bassissima acidità. Infatti si ritiene che la differenziazione tra Zivania e altre bevande alcoliche sia correlata proprio alle eccezionali condizioni climatiche esistenti sull'isola di Cipro, ai metodi di produzione e distillazione e al tipo di uve autoctone che solitamente sono





**PRODUZIONE**  
 IN ALTO VIGNETI  
 A CIPRO.  
 QUI SOPRA I  
 CARATTERISTICI  
 ALAMBICCHI  
 KAZANI.  
 A DESTRA  
 DALL'ALTO,  
 MAVRO E  
 XYNISTERI.

Xynisteri (bianca) e Mavro (nera).

La distillazione avviene in tipici alambicchi, i kazani, con tre diversi processi che producono qualità e intensità diverse. Dopo la distillazione la Zivania viene lasciata riposare per un breve periodo in legno o altri contenitori.

Normalmente la Zivania è chiara ma esiste una varietà ambrata il cui colore deriva dall'aggiunta di cannella che rilascia

anche una nota speziata. Invecchiando la Zivania diventa migliore e più aromatica. La durata della luce solare è molto importante e agisce principalmente sullo sviluppo del contenuto zuccherino dell'uva.

Il periodo più critico per la qualità delle





## MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall\_US

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

BEVI RESPONSABILMENTE



IL TUO GIN TONIC  
È CORTESE



## SCEGLI LA TUA TONICA

La tonica italiana senza coloranti e conservanti, con estratto di china naturale, rende perfetto il gin tonic!  
Richiedila nei migliori cocktail bar.

f Bevande Futuriste Premium Mixology

ig @cortese\_mixology



LA LEGGERA



LA PURA



LA FORTE



LA SCORTESE



uve è intorno all'inizio della maturazione. Buone condizioni climatiche assicurano un'ampia riserva di zucchero nell'uva e importanti composti aromatici che si ritroveranno nella Zivania. Secondo studi del Dipartimento di Chimica dell'Università di Cipro, la storia geologica dell'isola – in particolare la varietà dell'isola di rocce e terreni – gioca un ruolo importante nello sviluppo del composto aromatico. All'assaggio la Zivania sviluppa percettibili note di uva e agrumi.

Molto consumata come un aperitivo, anche ghiacciata, la Zivania è spesso abbinata con specialità gastronomiche locali, tipici piatti di carne come lountza e hiromeri, con qualsiasi prodotto a base di uva come il soutzouko, con le noci, con formaggi e salumi e con i famosi mezede, i tipici antipasti. La maggior parte dei turisti che visitano l'isola sono generalmente invitati dalla gente del posto a consumare la Zivania allungata con una soda per alleviare il tenore alcolico.

Ogni anno a Cipro viene organizzato lo



Zivania Festival, durante il quale si susseguono i tasting delle migliori produzioni, ai turisti vengono offerte degustazioni gratuite abbinata alla gastronomia locale. Le attività di produzione e promozione



**TURISMO**  
QUI SOPRA, IL  
MUSEO DI  
ZIVANIA.

di Zivania sono strettamente supportate dall'Organizzazione del Turismo di Cipro e dal Troodos Tourism Board.

Il controllo della qualità è oggi assicurato dalla Vine Products Commission

in base alle norme e ai regolamenti del 1998 per il controllo della Zivania. Queste normative specificano i requisiti per ottenere la licenza per produrre e imbottigliare Zivania.

La Zivania può essere prodotta solo in unità industriali che hanno ricevuto l'approvazione del Dipartimento Doganale del Governo e il suo apparato di distillazione è stato approvato dal Ministero dell'Agricoltura, delle Risorse Naturali e dell'Ambiente. A seguito del nuovo regolamento, la qualità della Zivania è migliorata in modo significativo.

Se andate nella meravigliosa Cipro fate una visita nel pittoresco villaggio di Vasa Koilaniou. Troverete il Museo della Zivania, che offre visite guidate dalla produzione alla distillazione, conservazione e consumo di Zivania.

**Alessandro Palanca**



*Damoiseau*



RHUM AGRICOLE - GUADALUPA

*Originale per Tradizione*

Dal 1942



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

BEVI RESPONSABILMENTE

# I PRECETTI DEL BON VIVANT

Pionere dell'hospitality,  
pubblicò un corposo manuale  
di mixology e fondò una delle prime  
associazioni di bartender

DI LUCA RAPETTI



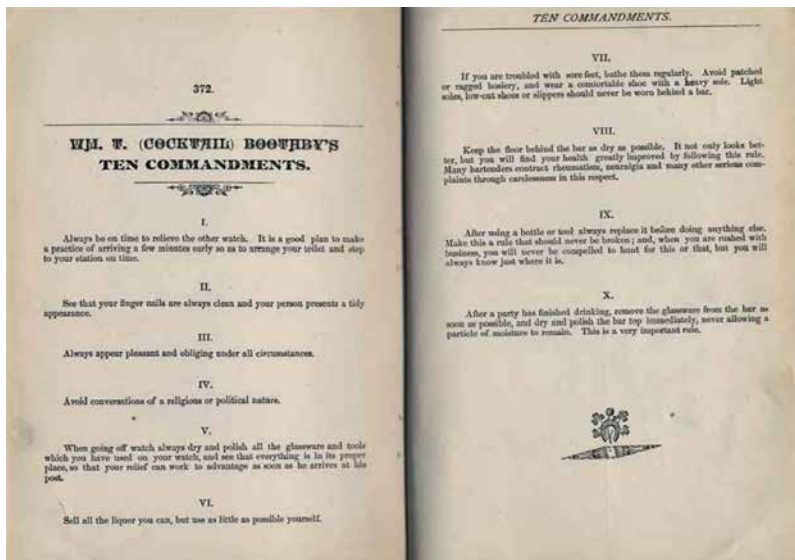
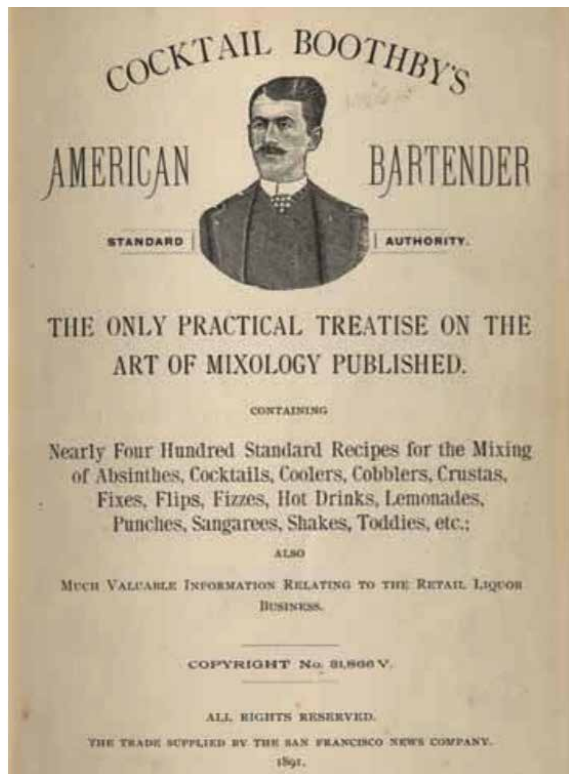
**A**ffacciata sull'Oceano Pacifico e quindi scalo commerciale di grande importanza nel XIX secolo, San Francisco, con il maestoso Golden Gate Bridge, ha sempre rappresentato un punto di riferimento fondamentale nella storia e nello sviluppo degli Stati Uniti d'America.

Poco più di un secolo e mezzo fa è lì che nacque uno dei personaggi più influenti del bartending americano: William L. Boothby. Era un panettiere originario del Maine, nato nel 1834, che sposò una donna di New York, Sarah E. Norton, dalla quale ebbe due figli, David (1856) e William Thomas (1862).

In giovane età William Thomas fece diversi lavori. Nel 1878 era impiegato come porta-luci in teatro, due anni dopo come commesso in un negozio. Secondo quanto riportato da alcune fonti storiche, tuttavia non del tutto confermate, prima di compiere trent'anni Boothby si inserì anche nel bartending. Trovò impiego presso alcuni saloon dell'epoca e anche in alcuni importanti strutture alberghiere, come



... Bailey, George Irish.....	48	5	5	Dk...	Dk.Br.	Dk Br	.....	Stablekeeper.	R. Island..
... Barton, Joseph Turner .....	21	5	8½	Lt...	Blu...	Lt...	.....	Clerk.....	Texas.....
... Breen, Timothy Kean.....	57	5	6½	Med...	Gr...	Gr...	.....	Salesman...	Ireland....
... Boothby, William Thomas .....	33	5	11½	Dk...	Br...	Br...	.....	Restaurant..	California..



l'Hotel Rafael nella cittadina di San Rafael, in California.

Inaugurato nel 1888, il Rafael fu il primo hotel di lusso nella contea di Marin, a nord di San Francisco. Dopo due anni venne acquistato dal Barone Von Schroeder, il quale ne espanse la proprietà e attrasse un notevole numero di personaggi di spicco dell'alta società locale.

Proprio in quegli anni, nel 1890 e a soli 28 anni, Boothby pubblicò il suo primo libro, *Cocktail Boothby's American Bartender*, nel quale si descriveva come «*presiding Deity at the famous Hotel Rafael Club House*»: il libro conteneva ben 360 ricette differenti, che includevano cocktails, coolers, cobbler, crustas, flips, fizzes e molti altri.

Boothby descrisse anche importanti indicazioni per il pagamento delle tasse sui

Muller M.D.	W	M	50	
— A.J.	W	F	47	Wife
— Mary L.	W	F	24	Daughter
Boyerot A.M.	W	M	33	Roomer
Boothby Wm L.	W	M	46	
— Sarah E.	W	F	46	Wife
— David M.	W	M	24	Son
— Wm J.	W	M	18	Son
Belward Co. F.	W	M	44	

prodotti alcolici e anche alcuni stratagemmi da adottare nella gestione dei prodotti, per esempio come render meno aspro il

**DOCUMENTI**  
 IN ALTO:  
 CALIFORNIA,  
 VOTER  
 REGISTERS,  
 1866-1898.  
 SOTTO E A  
 SINISTRA  
 ALCUNE PAGINE  
 DEL "COCKTAIL  
 BOOTHBY'S  
 AMERICAN  
 BARTENDER",  
 1891.  
 QUI SOPRA  
 L'HOTEL RAFAEL  
 NEL 1900.  
 A SINISTRA  
 UNO STRALCIO  
 DEL REGISTRO  
 DEL FEDERAL  
 CENSUS,  
 CALIFORNIA  
 1880.

"COCKTAIL **BOOTHBY'S AMERICAN BAR TENDER**"—The San Francisco News Company.

The author of this, the presiding Deity at the famous Hotel Rafael Club House says he presents this work to those desirous of becoming proficient in the bar tender's art, *i. e.*: mixology. If the following of all these recipes produces "the juice nectareous and the balmy dew," some of which we have recuperated with at the Hotel Rafael Club House, they are certainly safe guides. There is a mistake in the binding of the book, having duplicate pages from Recipe 256 to 321.

**D**ISHWASHER; GOOD ONE ONLY; \$25 month. 612 Kearny st. 1t\*

**BAR-KEEPERS—YOU'RE NOT IN IT IF YOU**  
Don't read "Cocktail Boothby's American Bar-tender"; standard authority; 50 cents; at all news-stands. my 22 7t\*

**100 MEN FOR COFFEE AND SANDWICH, OR**

#### STAMPA

IN ALTO, S. F. NEWS LETTER (1891).  
QUI SOPRA, THE MORNING CALL (1891).  
QUI ACCANTO, U.S. CITY DIRECTORIES SAN FRANCISCO (1899).  
A DESTRA IL PALACE HOTEL.

Boothby Melville, Soapmaker, 31 E. Market Wks., r. 35 San Carlos Av.  
Boothby Sarah E. Mrs. (W. T. & S. E. Boothby) r. 222 Leavenworth  
Boothby William T. (W. T. & S. E. Boothby) r. 222 Leavenworth  
Boothby W. T. & S. E. (William T. and Sarah E.) proprs. Boothby's Restaurant, 223 Leavenworth  
**BOOTHBY'S RESTAURANT AND BAKERY**  
W. T. & S. E. Boothby proprietors, 223 Leavenworth  
Booth Kathleen Miss, r. 210 Spruce  
Boothroyd Catherine, widow, r. 719 Gough



vino o come donare un aspetto più invecchiato alla birra. Degna di nota era anche la sezione finale dedicata alla merceologia, con informazioni su bevande prodotte in altri paesi del mondo. Infine, Boothby inserì i suoi dieci comandamenti, che avrebbero dovuto aiutare tutti coloro che si avvicinavano al mestiere del bartender e che delineavano un certo codice di comportamento e stile di vita.

Il libro fu uno dei primi manuali del suo genere pubblicati nella costa est statunitense. Il volume ebbe grande pubblicità, soprattutto con un articolo del 1891 sul quotidiano *Morning Call* che recitava «*Bar Keepers – you are not in it if you don't read 'Cocktail Boothby's American Bartender'*».

Grazie alle conoscenze e alla reputazione che era riuscito a costruirsi tra gli addetti nel settore del beverage e dei sa-

loon, pochi anni dopo Boothby si candidò alle elezioni generali per lo stato della California. Il 6 novembre 1894 fu eletto in rappresentanza del 43° distretto Tenderloin nella lista repubblicana. Iniziò la sua avventura politica. Partecipò attivamente a tutte le assemblee e votazioni indette, molte delle quali guadagnarono spazio sui quotidiani nazionali, sposò la causa delle "suffragette", il cui scopo era ottenere il diritto di voto per le donne e la loro emancipazione.

Contemporaneamente Boothby continuò la sua carriera nell'hospitality. In un censimento del 1896 sua madre Sarah era registrata in una lista di proprietari di ristoranti, con indirizzo 223 Leavenworth, e due anni dopo vi fu inserito anche Boothby. Entrambi risultavano proprietari del *Boothby's Restaurant and Bakery* al 223

**AMARUM**  
ESSENZIALMENTE UNICO



**MADE IN  
PUGLIA**

**FIUME**

 [www.fiumeliquoriesciropi.it](http://www.fiumeliquoriesciropi.it)  [amarum.puglia](https://www.facebook.com/amarum.puglia)  [amarum\\_amaro](https://www.instagram.com/amarum_amaro)

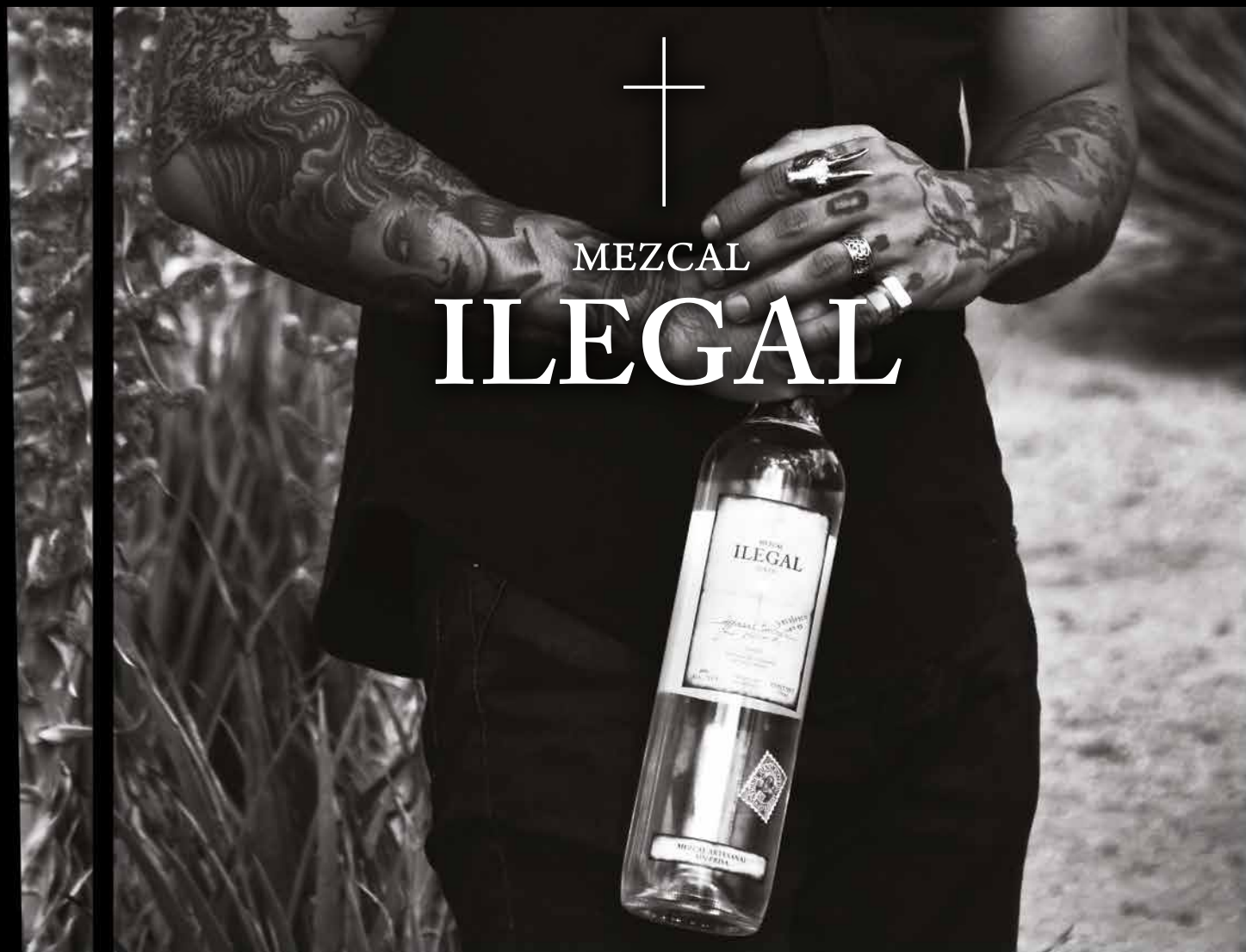
BEVI RESPONSABILMENTE



LOVE YOUR NEIGHBOR

# ILEGAL MEZCAL

OAXACA, MEXICO



MEZCAL

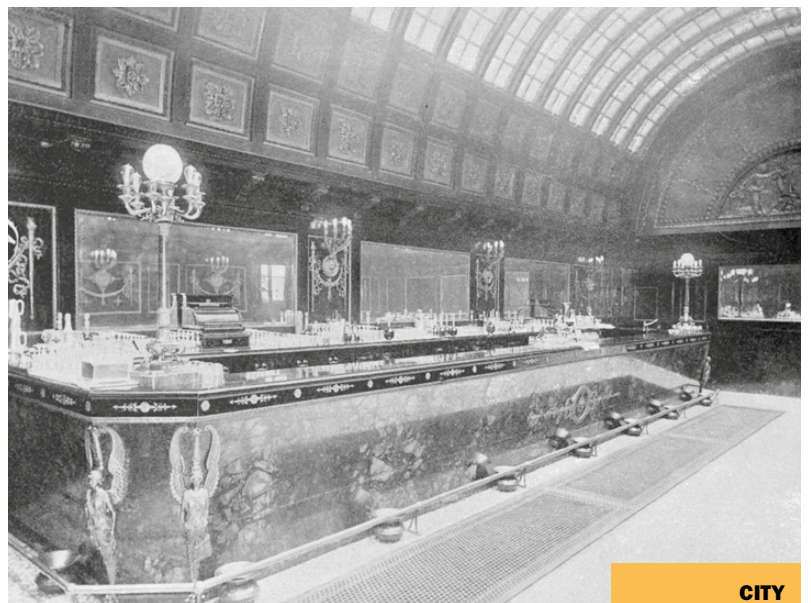
# ILEGAL



di Leavenworth, che si trovava proprio nel quartiere del quale Boothby fu eletto rappresentante pochi anni prima.

Un altro importante capitolo della vita e della carriera di Boothby fu l'esperienza lavorativa al Palace Hotel, nel 1899. Il Palace Hotel venne inaugurato il 2 ottobre 1875, costituito da un imponente edificio che occupava quasi totalmente un intero blocco urbano, localizzato nella zona finanziaria di Market Street, per un totale di più di 700 camere. In quegli anni il Palace rappresentò uno dei più prestigiosi e lussuosi hotel non solo degli Stati Uniti, ma anche a livello internazionale.

Il ristorante dell'hotel, Men's Grill, vantava anche un fornitissimo Men's Bar, arredato con un massiccio banco bar, una sala arredata da pannelli in legno di quercia finemente lavorati e un soffitto ricoperto da una vetrata che permetteva un'illuminazione diurna naturale. Il bar era localizzato vicino alla lobby ed era provvisto di una entrata separata che dava su Market Stre-



et. Boothby, che presiedeva le operazioni del bar e in ambito politico fu insignito del titolo di "Honorable William T. Boothby".

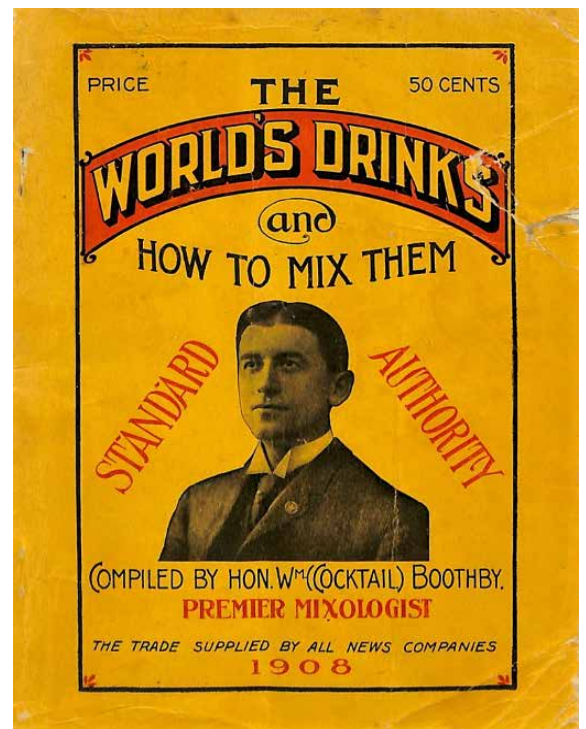
Il 17 aprile 1904 Boothby fu l'artefice di una delle prime forme di associazioni di bartender, il cui scopo era quello di riunirsi, supportarsi e anche sostenersi in caso di difficoltà lavorative. Con la presenza di circa altri ottanta professionisti, provenienti

**CITY**  
 IN ALTO, MARKET  
 AND KEARNY  
 STREETS E IL  
 PALACE HOTEL  
 SAN FRANCISCO.  
 QUI SOPRA IL  
 BAR AL PALACE  
 HOTEL, 1875  
 (COURTESY  
 THEPALACEHOTEL.  
 OTG).



### High-Class Mixologists Organize.

A CLUB to be known as the Unity Club, of San Francisco, was organized on the 17th of April with eighty charter members. The club is composed of men employed in the best class of saloons in this city and is organized for social purposes and to help its members obtain positions when necessary. The club has fitted up quarters at 850 Market St., where members can meet and feel as if life is worth living and where all will be on an equality. The necessary papers have been filed with the County Clerk for a charter and this will be received in a few days. Everything points to a prosperous future both in members and in social pleasures. The Officers of the club are Wm. T. Boothby President; John Connelly Vice-President; H. J. Burns Secretary; Robt. L. Harrington Treasurer; Harry W. Lewis Auditor; Chas. E. Magee Sergeant-at-Arms. Board of Directors: Wm. T. Boothby, John Connelly, H. J. Burns, H. W. Lewis, R. L. Harrington, Harry Freudenberg, W. J. Corlett, M. J. Flaherty, W. R. Elliott, R. L. Anderson.



#### SAN FRANCISCO

IN ALTO, IL TERREMOTO DEL 1906. QUI SOPRA "PACIFIC WINE AND SPIRIT REVIEW", 1904.

dai saloon più rinomati della città, venne fondato lo Unity Club, con sede al numero di 850 di Market Street, a poca distanza quindi dal Palace Hotel. Boothby fu eletto presidente del club.

Il tragico terremoto del 1906 e i conseguenti incendi che devastarono San Francisco non risparmiarono lasciarono l'imponente Palace che venne gravemente danneggiato e chiuso. La lunga ricostruzione

#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 RIGOGGIOSE AL MONDO.

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

Simply Squeeze

# REAL

COCKTAIL INGREDIENTS®



- 

**Banana Real**  
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica
- 

**Crisp Apple Real**  
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- 

**Piña Real**  
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- 

**Black Cherry Real**  
Infused with premium Chilean Black Cherries
- 

**Blueberry Real**  
Infused with premium Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest
- 

**Peach Real**  
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches
- 

**Mango Real**  
Infused with Alfonso Mangoes from India
- 

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

**Coco Real**  
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts
- 

**Strawberry Real**  
Infused with hand-picked Camorosa, Ventana and Albion Strawberries from California
- 

**Pumpkin Real**  
Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove
- 

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

**Ginger Real**  
Infused with premium Laису Ginger puree
- 

**Passion Fruit Real**  
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam
- 

**Kiwi Real**  
Infused with premium Kiwi from New Zealand
- 

**Blackberry Real**  
Infused with premium Ma Blackberries from Ontario

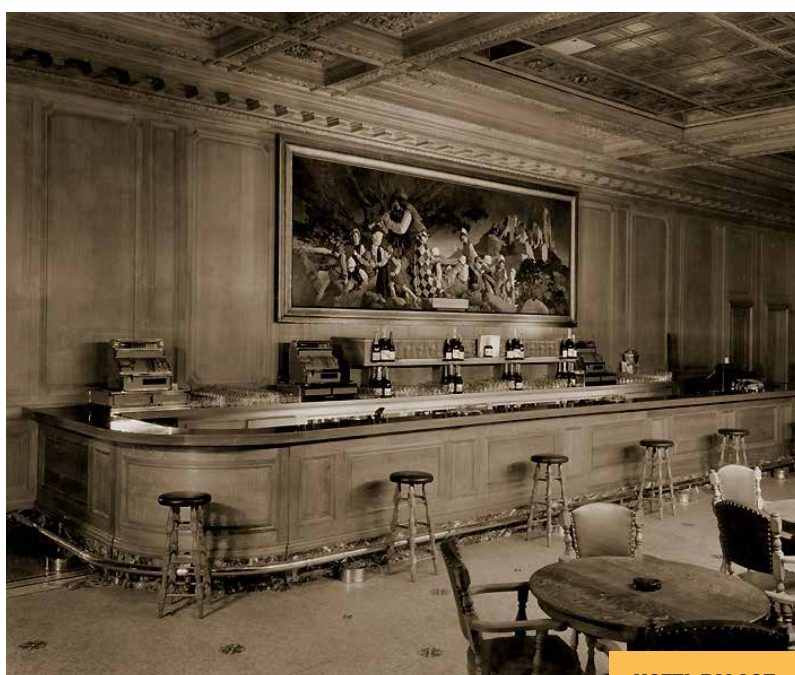
 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

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





**HOTEL PALACE**  
QUI SOPRA IL  
BAR  
DELL'HOTEL E,  
IN ALTO, IL  
DIPINTO "THE  
PIED PIPER OF  
HAMLIN" DI  
MAXFIELD  
PARRISH,  
POSTO SOPRA  
IL BANCONC.  
ACCANTO,  
L'HOTEL DOPO  
LA  
RIAPERTURA.  
A SINISTRA, UN  
RITRATTO DI  
JOHN C.  
KIRKPATRICK  
MANAGER DEL  
PALACE.

costrinse Boothby e cercare un altro posto di lavoro. Fu assunto come Premier Mixologist presso il Pacific Buffet del Pacific Building, costruito nel 1907. Durante questa temporanea esperienza pubblicò un'edizione moderna e aggiornata del suo primo libro: *The World's Drinks and How To Mix Them* dell'Honorable William T. Boothby.

Già a partire dai primi anni del 1900 era possibile trovare riferimenti a Boothby come Bill "Cocktail" Boothby, a indicare la sua fama in quanto esperto nell'arte del buon bere e della miscelazione. Il nuovo

libro conteneva alcune delle prime ricette della storia americana del XX secolo, come per esempio il Bamboo Cocktail di Eppinger. Nella prefazione egli dichiarava «di aver lavorato in più di 25 città di gran-



**STAMPA**

QUI SOPRA UN  
DISEGNO DEL  
PALACE HOTEL,  
1875

(COURTESY DI  
THEPALACEHOTEL.  
ORG).

QUI ACCANTO:  
U.S. CITY  
DIRECTORIES  
SAN FRANCISCO  
(1903) E  
OAKLAND  
TRIBUNE (1913).

Booth William J., carrier Postoffice, r. 1419 Post  
**BOOTH & BARNETT** (Andrew G. Booth and Walter J. Barnett) attys-at-law, 302-309 Safe Deposit Bldg. tel. Main 1448  
 Boothby Benjamin F., oiler, r. 520A Fulton  
 Boothby Mary, widow, r. 318 Fillmore  
 Boothby William T., bartender, 842 Market  
 Bootz Adam, r. 5831 Mission  
 Bootz Adam J., r. 5831 Mission  
 Bootz's Park, 5831 Mission  
 Booze Benjamin T., contracting frgt. agt.

I dropped into the Palace bar the other day and named my favorite quencher to "Cocktail" Boothby, the mixological literateur. Then it struck me that Boothby wasn't looking extra well, and I said so.

di dimensioni durante i miei anni, e possedendo la conoscenza acquisita presso così tante località».

Seppur non totalmente confermato, è probabile che Boothby si fosse recato a Seattle nel 1909, poco prima di rientrare a lavorare presso il nuovo Palace di San Francisco. Un articolo del *Pacific Wine &*

*Spirit Review* del novembre 1909 affermava la sua presenza in città, specificando "Cocktail Boothby".

Finalmente, nel dicembre del 1909 il Palace Hotel venne riaperto, dopo più di 40 mesi di chiusura. Le opere di ricostruzione resero l'hotel ancor più moderno e confortevole, oltre che sicuro. Per l'occasione, il management della proprietà commissionò al pittore Maxfield Parrish la creazione di un dipinto, che avrebbe fatto la storia del bar dell'hotel. Il dipinto in questione è "The Pied Piper of Hamelin". Parrish fu anche l'autore di un'opera molto simile, il dipinto ancor'oggi presente presso il King Cole Bar del St. Regis hotel di New York. Il nome del bar fu convertito poi in "Pied Piper" Bar.

Per citare alcuni aneddoti riguardanti Boothby, definito anche "mixological literateur" durante i suoi anni al Palace, un giorno del 1914 egli assistette a un litigio tra un francese e un tedesco. Per calmare gli animi e riportare la pace tra i due, Boothby



# UN PROFESSIONISTA FELICE

## LAVORERÀ AL MEGLIO E RENDERÀ FELICE ANCHE I SUOI CLIENTI

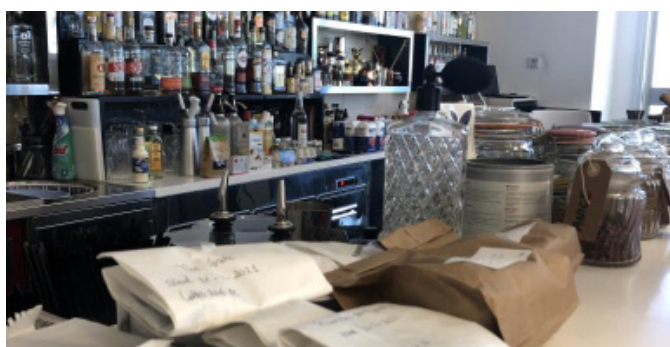


**FORMAZIONE E SERVIZI  
PER IL MONDO  
FOOD E BEVERAGE**

### **RAISE THE BAR, THE KNOWLEDGE IS BACK**

La parola mixology non è una vettura contemporanea ma risale al 1856 quando fu menzionata nel Knickerbocker Magazine, per indicare un periodo in cui le combinazioni di cocktail aumentavano e le tecniche si perfezionavano grazie all'arrivo di nuovi utensili. È l'epoca che gli storici chiamano "età dell'oro" dove il sapere della miscelazione si tramandava tra bartender. Poi, come in molti già sanno, un susseguirsi di eventi anche "catastrofici" cambiarono radicalmente lo stato sociale e la professione dei mixologist. Una nuova generazione che non aveva più grandi maestri alle spalle a cui rivolgersi, iniziava a mettere in piedi una didattica dettata per lo più da quello che questo nuovo mercato "superficiale" viveva, e cioè, cibo in scatola, alcolici di scarsa qualità e un nuovo "contenitore sociale" che diventava la forma di intrattenimento serale nella quale il bartender non sarebbe stato più il protagonista. Il secondo periodo buio della miscelazione, si è avuto tra gli anni '70 e la fine degli anni '90. È il momento della generazione "shot" e "disco drink" che poco si dedicava al gusto e all'equilibrio di ciò che veniva bevuto, rendendo necessario trovare compromessi in termini di prodotti, velocità al banco e realizzazione di drink davanti al pubblico. Fortunatamente "un

gruppo di bartender ha salvato il mondo del bere civilizzato" (come riporta il titolo dell'opera di Robert Simonson). Questi pionieri hanno riportato in auge la cultura del bere miscelato e del bere "classico" proposto con qualità e consapevolezza, rispettando i canoni dell'epoca d'oro che vantavano dei veri propri "guru" del bar. L'industria li ha seguiti rispondendo con qualità e anche l'editoria ha divulgato per sempre il sapere nascosto. Oggi è il periodo più bello per diventare un bartender, si ha tutto quello che serve per studiare e sperimentare. La conoscenza letterale però non basta, perché non parliamo di un lavoro teorico, non si può imparare a fare il Bartender leggendo un libro. Oggi è importante che una scuola di formazione di bartending si basi su una didattica consapevole e qualitativa da ogni punto di vista. Ad Horeca con il percorso "Raise The Bar" divulga le basi per un lavoro che diventerà un vero e proprio stile di vita. Grazie ad una struttura innovativa, dotata di un'aula mixology attrezzata con strumentazione professionale specifica e all'avanguardia, diretta da trainer competenti, i corsisti potranno vivere e praticare al meglio l'arte del bartending come nei migliori e attuali cocktail bar del mondo.



57639	BOOTHBY	LILLY	M	164	90	5	630	30	54307
11242	BOOTHBY	MARY	HAC	171	34	41	136	36	28360
56840	BOOTHBY	NETTIE	D	171	70	10	234	34	25135
12595	BOOTHBY	NORMA	ES	127	41	11	736	36	54657
3564	BOOTHBY	WANDA	L	302	10	31	232	32	69601
69542	BOOTHBY	WILLIAM	T	167	90	8	430	30	13653
16970	BOOTHE	CARRIE	SU	181	28	2	238	38	44456
5743	BOOTHE	CHAI F	SU	181	28	2	238	38	11083

period when O'Connor's and the College Inn were landmarks at Powell and Eddy.

Ernie was an associate of the famous "Cocktail" Boothby, whose book was a standard work on the subject of mixed drinks. Many recipes evolved by Ernie found their way into this volume.

#### DOCUMENTI

IN ALTO, IL CALIFORNIA, DEATH INDEX, 1905-1939. QUI SOPRA, OAKLAND TRIBUNE, 1946. A DESTRA, UN RITRATTO DI BOOTHBY.

creò un cocktail per l'occasione, il "Peace Cocktail". Gli ingredienti erano "English Gin, Russian Vodka, German Kummel, Hungarian Apricot Brandy, Italian Vermouth Brandy (prodotto in Belgio) e French Amer Picon". I due clienti bevvero tre drink ciascuno, il litigio si risolse al meglio e i due andarono via insieme.

Così allegra, però, non fu la parte finale della carriera di Boothby. Il Proibizionismo lo costrinse a ridimensionare la sua figura professionale dedicandosi soprattutto a servire bevande analcoliche in posti quali Orpheum Annex in O'Farrel Street, nel quale fu arrestato nel 1922 per aver servito illegalmente dell'alcol.

Ancora alcune esperienze presso l'Olympic Club e poi come steward presso il St. Francis Hotel, condussero Boothby a ritirarsi nel 1924, come riportato in un registro di votazione di quello stesso anno.

Il 4 agosto 1930 Honorable William T. "Cocktail" Boothby morì di cancro, all'età di 67 anni. Nello stesso anno venne pubblicato il suo terzo libro *Swallows*, che altro non era che un'edizione ampliata di quella del 1908, ove era stata anche inserita una categoria di ricette adatte a party di molte persone.

Un articolo del *Oakland Tribune* del



1946 riportò brevemente l'intervista a un bartender del periodo, tale Ernest Simpson, nato in Canada nel 1884 e giunto a San Francisco all'età di 10 anni, che affermava di aver lavorato in giovane età al fianco di Boothby. Egli sosteneva inoltre che alcune delle ricette presenti nei libri di Boothby erano state create proprio da Simpson in persona e probabilmente Boothby se ne appropriò. Indipendentemente dalla veridicità o meno dei fatti, la vita e la carriera di Boothby sono state contraddistinte da molteplici esperienze, soprattutto in ambito lavorativo, che hanno sicuramente contribuito a plasmare la personalità di un professionista, che si è guadagnato anche il successo nella vita politica della sua città natale.

Boothby non solo fu uno dei fondatori di una delle prime associazioni di bartender nate per fini sociali, ma si prodigò anche di lasciare una testimonianza scritta per le future generazioni, fatta non solo di ricette e informazioni teoriche, ma anche di regole di comportamento e di vita professionale.

**Luca Rapetti**

# Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



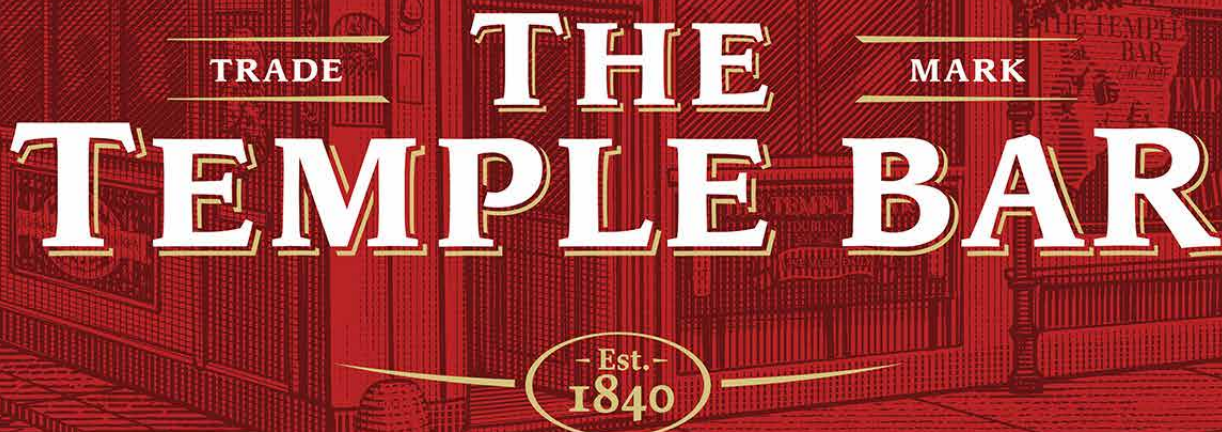
*the  
bitter dose  
for a perfect  
Cocktail*

distribuito da onestigroup.com

# GEMME DI DUBLINO

È il pub più famoso della città  
Con la più grande selezione di vecchie  
e nuove etichette irlandesi

DI ALESSANDRO PALANCA





**L**a nuova golden dawn che stanno vivendo gli Irish Whiskey ha acceso sull'Irlanda nuova attenzione che coinvolge con ricadute positive tutto il comparto turistico, dell'hospitality e del consumo fuori casa. Dublino sta vivendo un momento magico e scala le vette delle preferenze dei viaggiatori.

Il distretto The Temple Bar, il cuore pulsante della movida cittadina, è sede di uno dei pub storici noto anche per la sua attività di blending di Irish Whiskey, "The Temple Bar Pub", nome che è un tributo al quartiere.

Nel Medioevo la zona era la sede delle corporazioni artigiane, ma la sua fama era legata alla pericolosità notturna in quanto sede, anche, di bettole malfamate, bordelli miserabili, personaggi della peggior specie che contribuivano a un tasso di criminalità che sarebbe passato agli onori delle cronache. Tutto ciò si sarebbe protratto nel tempo, causando la

chiusura delle attività, l'impoverimento e l'abbandono dell'area.

Nella seconda metà del secolo scorso gli esponenti politici più radicali proposero il totale abbattimento del quartiere per ricostruirlo con strutture al servizio della città, tra cui una stazione di bus. I maligni supposero che fosse una speculazione che doveva favorire una compagnia statale di trasporti, la CIE, che aveva cominciato ad acquisire delle aree per costruirvi un grande deposito per i propri bus. Invece prevalse la linea di avviare un progetto conservativo che conservasse la storicità dei luoghi. Quindi fu creata una società statale senza scopo di lucro che supervisionasse la rinascita del quartiere.

La restaurazione degli antichi edifici attrasse nuovi residenti, si innescò un rinnovamento socio-culturale, scomparvero emarginati e degrado sociale, si perse molto di quello spirito bohemien che aveva contraddistinto la zona.

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



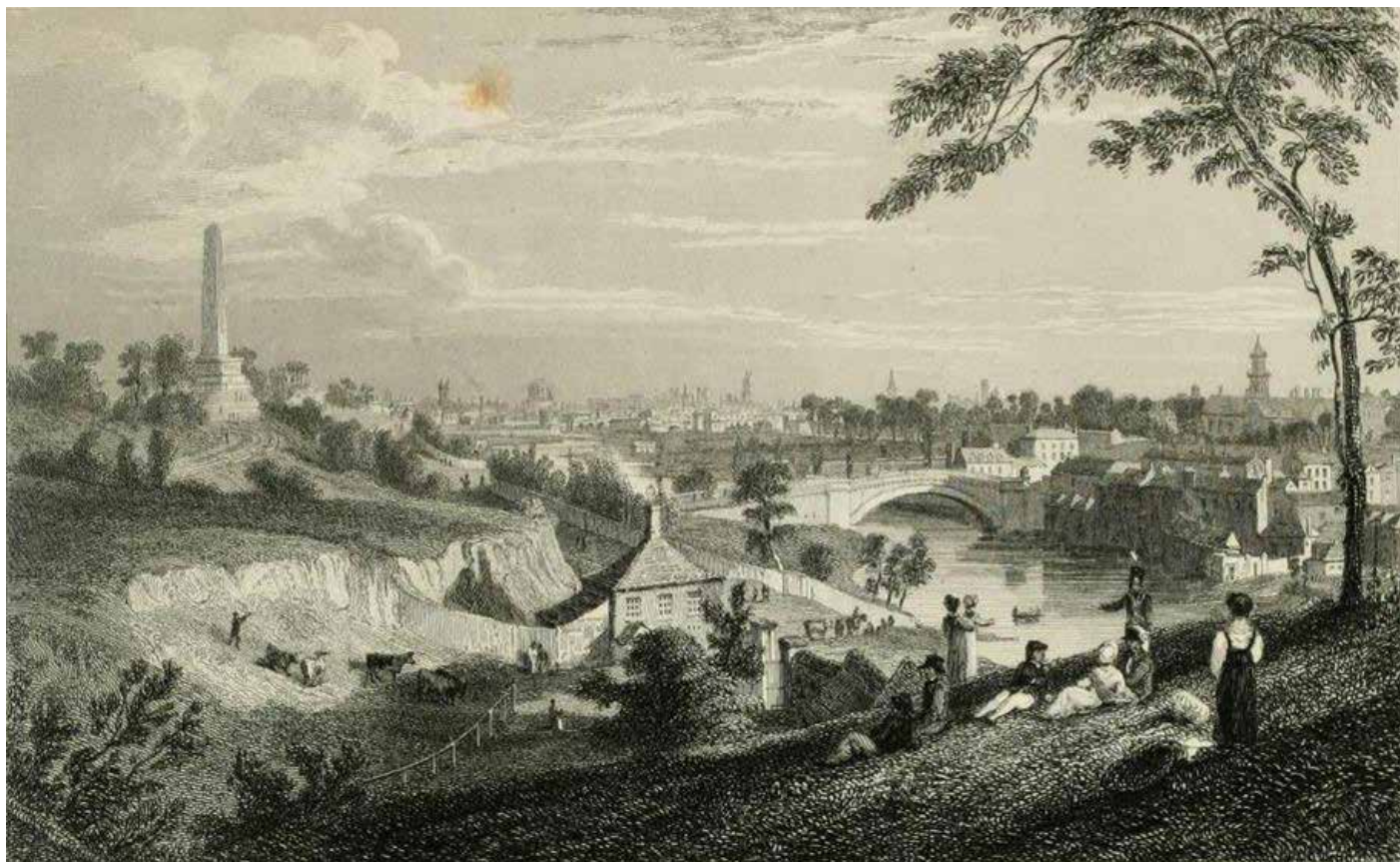
#VIIHILLSGIN

#LABELYOURSPIRIT

#VIIHILLS.CO.UK

BEVI RESPONSABILMENTE





Oggi The Temple Bar è un quartiere vivace, rispettabile e molto frequentato da turisti di tutto il mondo.

Collocato nel distretto Dublino 2, The Temple Bar è uno dei principali centri del divertimento notturno, con molti musicisti di strada che aspettano l'occasione della vita. Tutto ciò che si può visitare a Dublino si concentra in questa area: pub, bar, discoteche, hotel, ristoranti, fast food, gallerie d'arte, centri di esposizione, centri culturali e di formazione, cinema e molto altro. Tutte le attività culturali dell'area sono curate e promosse dal Temple Bar Cultural Trust, un'organizzazione locale che si dedica alla promozione del quartiere.

Il nome del quartiere deriva da The Barr, la passeggiata pedonale lungo il fiume Liffey che solca Dublino, e dalla famiglia Temple che edificò la sua abitazione con giardino nel 1599, proprio lungo la passeggiata che si intersecava con una strada che sarebbe stata chiamata Temple Lane.

Sir William Temple (1555-1627) era un



**DUBLINO**  
IN ALTO UN  
AFFRESCO  
DELLA CITTÀ  
NEL 1800.  
QUI SOPRA IL  
LIFFEY RIVER.

insegnante e filosofo, rettore del Trinity College di Dublino nel 1609. Nel 1656 suo figlio, John Temple, fece bonificare un'area per allargare la residenza di famiglia e fece costruire un muro che fungesse da barriera (the barr), contro le esondazioni del fiume Liffey. The Barr sarebbe poi divenuta The Temple Bar.

Nel 1707 fu costruita una dogana, esattamente dove oggi sorge il Clarence Hotel degli U2. In quel momento il quartiere cominciò a vivere un periodo florido.



Quando il Palazzo delle Dogane fu trasferito, il quartiere entrò in un vortice di degradante decadenza. Successivamente la passeggiata Temple Bar si sarebbe evoluta sino a collegare l'intera area da Westmoreland Street a Fishamble Street.

È in questo contesto che nel 1840 nacque quello che è considerato uno dei più famosi pub di Dublino, detentore di una delle più grandi collezioni di Whiskey in Irlanda. La collezione di spiriti di The Temple Bar vanta gemme nascoste, difficili da trovare come l'Aberlour Syndicate, un single malt di 15 anni imbottigliato in esclusiva per The Temple Bar.

Con un numero sempre crescente di distillerie in Irlanda, The Temple Bar offre la più grande selezione di vecchie e nuove etichette irlandesi. Dal Knappogue 1951 al Midleton Very Rare, un suo esclusivo imbottigliamento di Powers, uno dei più grandi Whiskey di Dublino, 242 bottiglie single cask di 14 anni.



Bevi la forza unica del Made in Italy.

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



—  
PURO  
DISTILLATO  
DI 34 ERBE  
—



Il Temple Bar Pub si descrive da solo. È il tipico pub irlandese dall'atmosfera sempre festaiola, larga offerta di food, famosi i suoi sandwich, ostriche, birre, cocktail e, soprattutto Whiskey. La particolarità è proprio questa: il Temple Bar Pub è noto per la sua attività di selezionatore e imbottigliatore di Whiskey che ha creato un brand di Irish Whiskey conosciuto dai Whiskey lover di tutto il mondo.

Come da tradizione irlandese la distillazione è sempre stata un'attività di famiglia. Il The Temple Bar Pub nacque come emporio di vini e liquori nel 1840. Come ricorda Tom Cleary, esponente dell'attuale generazione alla guida del pub, suo nonno perfezionò l'attività di Whiskey blender nel 1920, poi proseguita da suo padre. Questa pratica si arrestò nel 1950.

Oggi i Cleary hanno riavviato e continuano l'attività di famiglia acquistando botti di Whiskey da diverse distillerie, non dichiarate, (qualcuno sussurra sia Bushmill's) quindi miscelati e invecchiati nelle storiche cantine del bar dove maturano per anni. Ognuno di questi Whiskey è diverso dagli altri per miscelazione e invecchiamento.

La The Temple Bar Whiskey Company oggi ha una signature collection ottenuta



da distillazioni in pot still, invecchiate in botti di quercia americana che riposano in una cantina nel centro di Dublino. La vendita è effettuata nel distillery store proprio di fianco al pub.



**THE TEMPLE BAR TRADITIONAL IRISH WHISKEY.** Questo blend di single malt e grain all'olfatto si presenta leggermente fruttato con note di miele ed elegante speziatura, frutta di bosco matura e prugne, mango e biscotto. Morbido, fresco e pulito al palato, si esaltano le note di vaniglia, miele e frutta. Il delicato finale termina con legno e spezie, leggermente erbaceo, forse una punta di anice. Maturato in quercia americana ex Bourbon ed ex Porto. 40° small batch.



**THE TEMPLE BAR 10YO.** Maturato per 10 anni in quercia americana. Fresco e agrumato all'olfatto, rosmarino e vaniglia. Note di limone, cannella, malto intenso. Al palato è molto ben bilanciato e rivela frutta matura, banana, chiodi di garofano, vaniglia e noce moscata con una piacevole morbidezza. Finale che termina con legno, miele, mandarino. Maturato in quercia americana ex Bourbon. 40°



**THE TEMPLE BAR 12YO.** Delicate note di arancia e miele all'olfatto. Al palato emerge subito il legno, bilanciato da vaniglia e arricchito da spezie. Finale molto lungo nel quale sono riconoscibili tutte le sensazioni già percepite. 40°



**THE TEMPLE BAR 15YO.** Questo eccezionale single malt di 15 anni è entrato in botte nel novembre 2000. È una limited release dal profilo eccezionalmente bilanciato e fine, selezionata per celebrare il 175° anniversario del bar dei Cleary. All'olfatto è fresco e fruttato con dominanti note di agrumi, butterscotch. Al palato fine, stuzzicante, cremoso, con un grande equilibrio con il naso, cumino, limone. La parte più interessante è il finale che si presenta con legno, spezie e miele. Maturato in quercia americana. 40°



**THE TEMPLE BAR CELLAR CASK SELECT 12YO.** All'olfatto è imponente, fruttato, con un curioso ricordo di anguria. Palato molto intenso, cremoso e fruttato, maturo, caldo: pera, nocciole, agrumi, datteri. Il finale è importante, con ritorni legnosi. Alcuni esperti lo definiscono la perfezione degli Irish Whiskey. Immesso in botti ex Bourbon ed ex Irish first fill nel 2004. Botti e bottiglie numerate. Cask release a 58,1°.

**Alessandro Palanca**

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE



*Vermouth Chinato  
Del Professore*

IMPROVED MI-TO

- 3 cl Vermouth Chinato Del Professore
- 2 cl Bitter Del Professore
- 1 cl liquore al rabarbaro

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere  
"old fashioned" con ghiaccio, mescolare,  
decorare con zest d'arancia.

*Tradition, terroir, people*  
delprofessore.it

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE



*Bitter Del Professore*

AMERICANO DEL PROFESSORE

- 4 cl di Vermouth Rosso Del Professore
- 2 cl di Bitter Del Professore
- soda ghiacciata a piacere.

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

*Tradition, terroir, people*  
delprofessore.it



Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE



*Vermouth di Torino Superiore*

*This Del Professore Limited Edition boasts  
all the fine nuances of a Barolo wine.*

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

# LA BODEGA DI JEREZ

## Sanchez-Romate, una storia di orgoglio profondamente radicata nel territorio

DI FABIO BACCHI

**B**aciata dal sole, cullata dalla brezza marina, incastonata di vigneti che producono i suoi apprezzati vini, Jerez è anche la culla del flamenco, di una cultura del cavallo famosa in tutto il mondo, del tardo gotico delle sue chiese e dell'architettura borghese del XVIII e XIX secolo. Nelle bodega presenti nella zona di produzione dello Sherry si produce anche Brandy.

Il termine "bodega" si applica non solo agli edifici in cui vengono prodotti e invecchiati Sherry e Brandy, ma anche alle aziende dedicate a questa attività. A controllare che tutte le operazioni siano svolte secondo discipline vi è il Consejo Regulador Especifica de Brandy de Jerez.

Ogni volta che si cita Jerez de la Frontera si parla di una storia orgogliosa con radici profonde nel territorio. Per secoli

la città è stata famosa nel mondo per i suoi vini e alla fine del XVIII secolo era diventata un alveare di attività commerciali. I commercianti di vino di tutto il mondo affollavano le bodega di Jerez per trattare affari.

La storia del vino a Jerez inizia più di 3.000 anni fa quando i Fenici sbarcati nella Baia di Cadice impiantarono i primi vitigni, che si adattarono in maniera eccellente alla fertile terra calcarea. Le successive civiltà – Romani, Visigoti, Arabi – estesero la viticoltura in un clima soleggiato e secco accarezzato dalla fresca brezza del mare.

I musulmani furono i primi a sperimentare la distillazione per produrre profumi. Più avanti, nel XIV e XV secolo, i vini di Jerez si fecero conoscere in tutta Europa.

Ogni bodega ha una storia affascinante



#### BRANDY

NELLA  
COLONNA DI  
SINISTRA UN  
RITRATTO DI  
JUAN SANCHEZ  
DE LA TORRE.



te, nella quale i protagonisti sono lo Sherry e il Brandy.

La bodega Sanchez-Romate Hermanos, una delle poche cantine di Jerez ancora proprietà di famiglie jerezane, fu fondata nel 1781 da Juan Sanchez de la Torre in società con un componente della famiglia Romate. Oltre che per i suoi pregiati Sherry, Sanchez-Romate è la culla del più iconico dei Brandy Spagnoli:

Cardenal Mendoza.

Nato a Ruiloba (Santander) nel 1753, da una famiglia benestante e istruita, l'enologo Juan Sánchez de la Torre, di natura irrequieto, si stabilì nella cittadina andalusa con un preciso intento: produrre vini di qualità superiore.



**CANTINA**  
LE BOTTI DELLA  
PRODUZIONE  
SANCHEZ-  
ROMATE.

Juan Sanchez de la Torre morì a Jerez il 25 febbraio 1838 a 85 anni. L'enologo non aveva eredi naturali e nel suo testamento, redatto il 26 novembre 1836,

esprese la volontà che una parte del suo patrimonio fosse destinato alla creazione di un collegio di scienze umanistiche, il resto al suo mantenimento.

Nel suo percorso evolutivo, oltre un secolo dopo la sua fondazione, l'azienda raggiunse un traguardo epocale nel 1887, quando la quarta generazione dei Sánchez-Romate decise di creare un Brandy esclusivo per la famiglia e la sua cerchia di amici più stretti. Fu l'inizio di Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva, il brand di punta dell'azienda.

Alla fine degli anni '40, tuttavia, la società era passata dalla fama all'oscurità. Sino al 1954 quando un gruppo di 5 amici locali rilevò l'attività permettendo alla legacy di Sanchez-Romate di continuare.

# ONE, TWO, THREE SIXTY.

DIAMOND FILTRATED VODKA



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

BEVI RESPONSABILMENTE

# 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





Le loro famiglie continuano a possedere la bodega, rendendo Sánchez Romate una delle più grandi case di Sherry ancora di proprietà locale.

Nei suoi quasi 240 anni di storia e indipendenza, la bodega Sanchez-Romate, i suoi vini e i Brandy esclusivamente territoriali hanno sempre espresso uno spirito cosmopolita che ha permesso di affermarsi in tutto il mondo.

Sanchez-Romate persegue la tradizionale pratica vinicola di Jerez legata alla terra bianca denominata “albariza”, alla luce dell’Andalusia occidentale, alle varietà di uve Palomino, Airén e Pedro Ximénez che crescono in un microclima unico. Ogni fase della produzione è un tributo alla tradizione: l’invecchiamento in pregiate barrique di rovere americano con il metodo soleras e criaderas, la distillazione dei Brandy in alambicchi “alquitara” di rame.

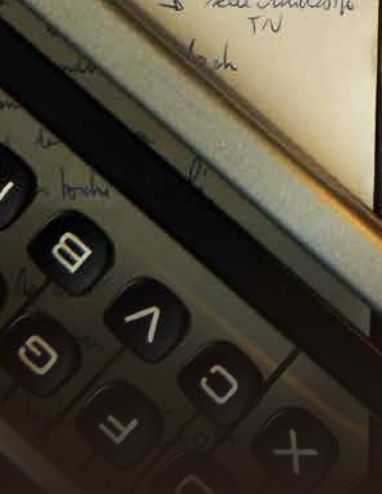


La bodega Sanchez-Romate si sviluppa su diversi locali di produzione e affinamento dai nomi evocativi. Come Soportales (Portici), Viñas (Vigne) o La Sacristía (La Sacrestia), come una città con i suoi quartieri.

Cardenal Mendoza trae il suo nome



LUXARDO.IT



**LUXARDO**<sup>®</sup>

est.  
**1821**

*Gerolamo Luxardo*

LUXARDO PROMUOVE  
IL BERE RESPONSABILE





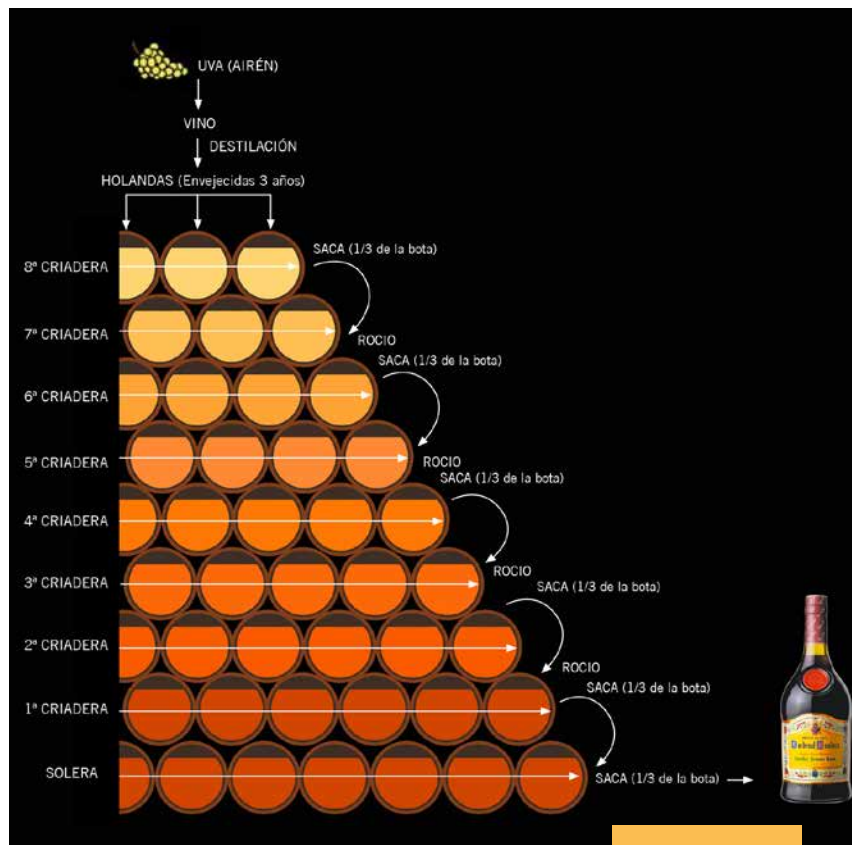
dal Cardinale Pedro Gonzáles de Mendoza (1423 –1495) personaggio che ebbe un importante ruolo nella riconquista di Granada e intercesse presso i reali di Spagna, Isabella D’Aragona e Ferdinando di Castiglia, per favorire Cristoforo Colombo e il suo primo viaggio alla scoperta del Nuovo Mondo.

Distribuito nei cinque continenti, Cardenal Mendoza è fornitore ufficiale della Casa Reale di Spagna, dal 1909 della Camera dei Lord d’Inghilterra e dal 1917 del Sacro Palazzo Apostolico di Città del Vaticano.

## IL METODO SOLERA Y CRIADERA

Per comprendere il segreto degli invecchiamenti di Cardenal Mendoza Brandy bisogna conoscere il famoso metodo Solera.

Il sistema Solera y Criadera è composto da 9 livelli di botti di rovere americano (otto Criaderas e una Solera). Questi



barili, precedentemente riempiti con i vini Oloroso e Pedro Ximénez, conferiscono al Cardenal Mendoza il suo sottile sapore caratteristico. Il Solera, (livello più in basso), è dove viene conservato il Brandy più maturo. L’età del Brandy diminuisce man mano che ci si sposta dalla Solera alla Criadera più in alto (l’ottava Criadera con le botti che si trovano proprio nella parte superiore della struttura).

Da ogni barile che forma il Solera viene estratto solo 1/3 del contenuto. Questo processo è noto come “saca”. Il barile dal quale il Brandy è stato prelevato con la “saca” viene riempito con la stessa quantità di Brandy leggermente più giovane della prima Criadera, che a sua volta viene rifornito con la stessa quantità di Brandy più giovane della seconda Criadera e così via. I contenuti dell’ottava Criadera (livello più alto con il Brandy più giovane) provengono direttamente dagli Holanda a 42 gradi. Questo processo è noto come “rocío”.

Il Brandy sarà maturato per tre anni

**PERSONAGGI**  
A SINISTRA UN RITRATTO DEL CARDINALE PEDRO GONZÁLES DE MENDOZA (1423 –1495). QUI SOPRA IL METODO SOLERA Y CRIADERA.



prima di entrare nel sistema Solera & Criadera.

Ciò che definisce questo sistema è che Brandy di età diverse si mescolano tra loro ogni volta che si svolgono la “saca” e il “rocío”, motivo per cui è difficile definire con certezza l’invecchiamento effettuato con questo metodo.

### **CARDENAL MENDOZA CLÁSICO (42°)**

La grande qualità di questo Brandy conferì una fama sempre maggiore alla cantina, che decide di commercializzarlo con il nome di Cardenal Mendoza. Lumi-



noso, trasparente, di color mogano scuro. Aroma rotondo, pulito, elegante, vinoso. Equilibrato e persistente in bocca, senza spigoli, molto caldo, morbido con una sensazione untuosa che riempie il palato, lungo finale. Con personalità, armonia di sfumature e profondi ricordi di uva passa, prugne e susine, spezie come vaniglia, cannella, liquirizia, tabacco, note tostate di caramello, cioccolato. Note di esteri formati durante il lungo periodo di invecchiamento ossidativo.

Così si presenta il Cardenal Mendoza Clásico, un Solera Gran Reserva elaborato selezionando le migliori acqueviti “holandas” da alambicco alquitara, invecchiate con il tradizionale sistema di soleras e criaderas di botti di quercia americana. L’insieme delle botti di Cardenal Mendoza, che hanno contenuto precedentemente Oloroso e Pedro Ximénez, compone una delle maggiori cantine di Solera Gran Reserva, garanzia dell’invecchiamento e della qualità di questo Brandy con una età media di 15 anni.



LUXARDO.IT

**LUXARDO**

**LUXARDO**

PREMIUM ITALIAN

**LONDON DRY GIN**

Distilled in traditional copper pot stills

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

*Girolamo Luxardo*

GIROLAMO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

*Girolamo Luxardo*

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE

# VERMOUTH

*Tomaso Agnini*



Due anime, un solo spirito.

## Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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



## Vermouth al Mallo di Noce

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



## CARDENAL MENDOZA DE LUJO (40°)

Il primo Cardenal Mendoza, nato per il consumo strettamente privato della famiglia proprietaria e i loro intimi, era conservato in un prezioso decanter di cristallo finissimo. Pochi anni fa è stato recuperato questo recipiente originale per imbottigliare il Brandy della gamma Lujo (Lusso), appositamente creato per le occasioni più esclusive. La trasparenza del delicato recipiente permette di apprezzare ulteriormente la caratteristica tonalità mogano che contraddistingue questo Brandy.

All'olfatto si percepisce sentore di frutta matura scura, datteri, fichi e frutti rossi tra cui ciliegia. Note di cacao amaro e caffè espresso, zucchero di canna, vaniglia e spezie. Molto ben bilanciato.



## CARDENAL MENDOZA CARTA REAL (40°)

Nel 1981, nella ricorrenza del bicentenario della bodega e in vista del nuovo millennio, si decise di conservare un "reserva" di Cardenal Mendoza per una ulteriore maturazione in Solera per oltre vent'anni.

Il nome Carta Real fu scelto per onorare una cena avvenuta il 2 dicembre 1900 presso il Palazzo Reale di Madrid, durante la quale i vini e i Brandy di Sanchez-Romate furono serviti. A quel tempo, Juan Manuel Sánchez y Gutiérrez de Castro, il proprietario della bodega, era un ministro del re Alfonso XII, nobilitato da lui con il titolo di duca di Algeciras. Il periodo medio di maturazione in Solera è di circa 25 anni.

Oggi Carta Real si presenta come un Brandy esclusivo e unico, dal seducente aspetto luminoso del colore mogano,



un marchio di fabbrica. Il suo aroma elegante di legno vecchio con tracce di uva passa e susina e il gusto perfettamente rotondo, morbido e persistente, costituiscono delle caratteristiche eccezionali che il tempo è riuscito ad ammorbidire ed elevare. Si presenta in un'esclusiva bottiglia numerata e serigrafata.



All'olfatto è intenso, ancora datteri e prugne, cacao amaro. Dolcezza piacevole ma non stucchevole. In bocca si presenta con un corpo medio, un po' dolce e agrumato, frutta secca, ben equilibrato da una fine speziatura. Finale medio-lungo.

### **CARDENAL MENDOZA NON PLUS ULTRA (45°)**

Cardenal Mendoza Non Plus Ultra è l'ammiraglia del brand. Nacque nel 1971. Furono messe da parte 38 botti per le celebrazioni del bicentenario. Nel metodo Solera non è possibile definire con certezza un invecchiamento. In questo caso, un Brandy invecchiato 30 anni tramite la Solera ebbe un'ulteriore maturazione per raggiungere una media di 50 anni.

Da questa piccola scorta è nato Non Plus Ultra. Il suo aroma distingue frutta passita ed essiccata, ricorda uno Sherry Oloroso invecchiato. Secco e delicato al palato, equilibrato, persistente e molto morbido rilascia note di arancia e spezie.

# MATTEI

## LE VRAI!



# CAP CORSE

AVENIR FUDOCITY NIGR

la lithoyp Ropuuvant E.F.

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI



BEVI MATTEI CAP CORSE RESPONSABILMENTE



### **CARDENAL MENDOZA ANGÊLUS (40°)**

Cardenal Mendoza Angêlus è l'ultima creazione della Bottega Sanchez Romate, un liquore originale e dalla personalità unica. Gli ingredienti aromatizzanti naturali vengono macerati e poi si effettua una distillazione a bagnomaria in una vecchia distilleria fondata nel 1824. L'aromatizzazione è data da arance amare di Siviglia, arance dolci, limoni di Valencia, cardamomo dello Sri Lanka e chiodi di garofano dello Zanzibar. Di colore mogano con riflessi ambra, brillante e luminoso.

Note di agrume e spezie si mescolano nel naso con aromi dolci e di frutta secca. In bocca esplose: sapore vellutato di agrume, con sfumature di arancia amara e note tostate. Il finale è dolce, lungo e persistente. Servito liscio, con ghiaccio o soda, incredibilmente versatile in miscelazione.





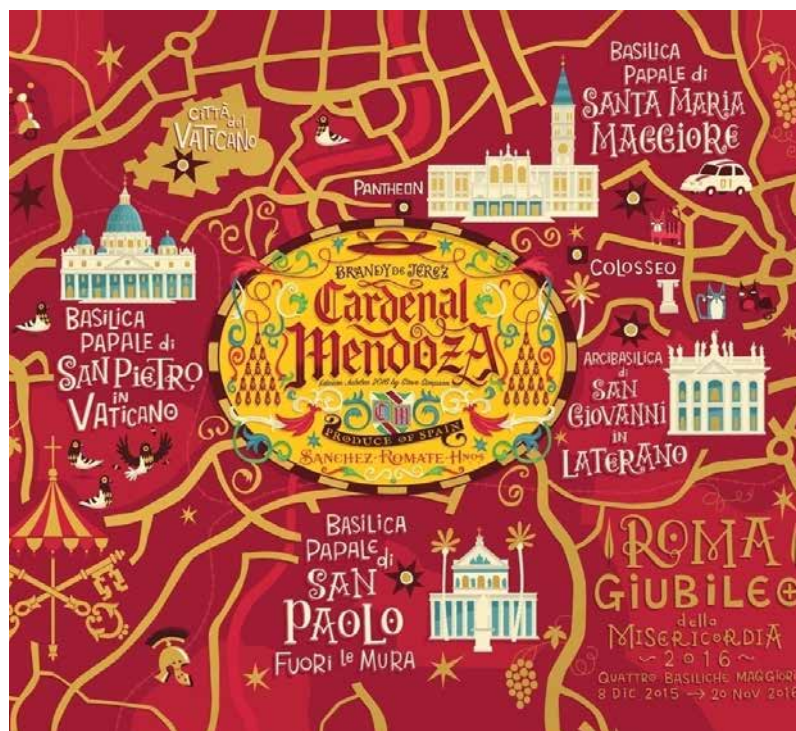


## CARDENAL MENDOZA JUBILEUM 2016 SPECIAL EDITION

Nel 2016 Sanchez-Romate volle commemorare lo straordinario evento con un'edizione limitata di Brandy Cardenal Mendoza dell'anno.

Prendendo come punto di partenza l'iconico classico Brandy Cardenal Mendoza, Steve Simpson sviluppa il suo mondo grafico personale in una versione dell'etichetta del cardinale Mendoza, dove gioca con le motivazioni e gli elementi dell'etichetta classica per dare la sua visione dello stesso.

La confezione ideata dal designer Steve Simpson raffigura una mappa di Roma che indica le quattro principali Basiliche del Giubileo della Misericordia, il Giubileo straordinario che Papa Francesco ha chiamato dall'8 dicembre 2015 al 20 novembre 2016. La desi-



gnazione di "Giubileo straordinario" lo distingue dal normale ciclo di giubilei, o Anni Santi, che vengono chiamati ogni venticinque anni nella Chiesa cattolica.

**Fabio Bacchi**



### **GRAND CARDENAL di Vincenzo Losappio** **Gin Fish Tasty & Tonic – Barletta**

#### INGREDIENTI

- 4cl Cardenal Mendoza Brandy
- 1,75 cl Vermut Sospeso "ricetta al caffè"
- 1cl cordiale di carrube
- 0,5cl Amaro dell'Erborista
- 0,75cl Sherry Fino Sanchez-Romate

Tecnica: throwing. Glass: calice vintage. Garnish: zest di arancia



### **PANAMA CARDENAL di Max Dabbicco** **Mood – Bari**

#### INGREDIENTI

- 5 cl Cardenal Mendoza Brandy
- 3 cl Plantation Panama 2004
- 1,5 cl Anice Varnelli
- 1,5 simple syrup

Tecnica: shake & strain. Glass: OF. Garnish: anice stellato, rondella lime disidratato, orange peel.



### **CARDENAL TROPICAL di Luca Rossi** **Bar degli Aperitivi – Genova**

#### INGREDIENTI

- 5cl Cardenal Mendoza Brandy fat washed con latte di mandorle e cacao 70%
- 3cl Crème de Bananes
- 1 bsp Liquirizia Giardini d'Amore
- Spray di Cardenal Mendoza Angelus

Tecnica: mix & strain. Glass: tumbler. Garnish: fiori edibili.



### **LA RECONQUISTA di Beatrice Marri** **Caffè Chieli – Sansepolcro (AR)**

#### INGREDIENTI

- 45ml Cardenal Mendoza Brandy
- 1 un espresso ristretto
- 25 cl di oleo saccharum di scorze arancia e bergamotto

Tecnica: dry shake - shake and strain. Glass: tumbler basso con ghiaccio.

Garnish: spolverata cacao amaro, scorza di arancia grattugiata, arancia disidratata.

PRIMO

A P E R I T I V O

BEVI RESPONSABILMENTE

BE THE FIRST TO BE SERVED

 PRIMO APERITIVO

 PRIMOAPERITIVO

# IL SEGRETO È NEL TAPPO

Fu Pierre Dom Pérignon l'inventore  
Per "imprigionare" il vino frizzante  
e il suo gas

DI VALENTINA RIZZI

**È** una parte fondamentale di una bottiglia, un vero emblema, è il finale di un lavoro duro. Scartato appena si apre la bottiglia, è il primo mezzo per capire se il vino è degno di essere bevuto oppure no.

La storia ci insegna che le chiusure tradizionali sono fatte di sughero naturale. Già nel V secolo a. C. gli abitanti di Atene utilizzavano il sughero lavorato per la chiusura di contenitori come le anfore. Si sceglieva il sughero proveniente dall'albero della sughera poiché aveva delle caratteristiche particolari e uniche: isolamento termico, resistenza agli urti, galleggiamento, capacità di sigillare recipienti, bassa permeabilità ai liquidi. La sua diffusione e il suo utilizzo come "accessorio" enologico si devono alla Francia che ne è stata la culla.

Come in ogni storia che si rispetti anche il tappo di sughero ha un "papà" che lo ha studiato, coltivato e imprigionato nella forma che conosciamo. Un merito speciale va quindi a Pierre Dom Pérignon. Sembra che fosse stato lui a inventarlo per "imprigionare" il vino frizzante e il suo gas. Sembra si fosse ispirato alla chiusu-



ra tipica delle borracce dei pellegrini di passaggio per la sua abbazia.

Anche in Italia vi sono molti ritrovamenti di tappi di sughero per botti e per altri utilizzi. I tappi non servivano solo alla chiusura ermetica di bottiglie, anfore e oggetti simili, ma venivano impiegati anche nella pesca.

Date le rinomate storie vitivinicole il sughero è molto importante in Italia e Francia, ma la sua storia è molto legata anche al Portogallo. Proprio in questo paese, nel XIII sec. d. C. fu promulgata la prima legge a difesa e tutela delle foreste da sughero.

Pianta plurisecolare, la quercia da sughero (*Quercus Suber L.*) o sughera, è un albero sempreverde della famiglia delle Fagacee, nativo dell'Europa sud-occiden-



tale e dell'Africa nord-occidentale. La caratteristica unica della quercia da sughero è la ricostruzione della propria corteccia dopo la sua estrazione in tempi brevi.

La formazione del sughero inizia fin dall'inizio della crescita della pianta, ma la prima estrazione si effettua dopo 15 o 18 anni. Un nuovo strato di sughero si formerà sulla pianta negli anni successivi alla precedente decorticazione. Questo strato prende il nome di sughero femmina o gentile. Il primo strato che viene tolto a mano, si chiama corteccia o sughero maschio, verrà impiegato per la produzione di tappi sintetici o composti. Lo strato secondario, quello chiamato sughero femmina, verrà impiegato per la produzione di tappi di sughero monopezzo di qualità.



Per ottimizzare la sua applicazione il sughero fu oggetto di molti studi. Verso la

*"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.

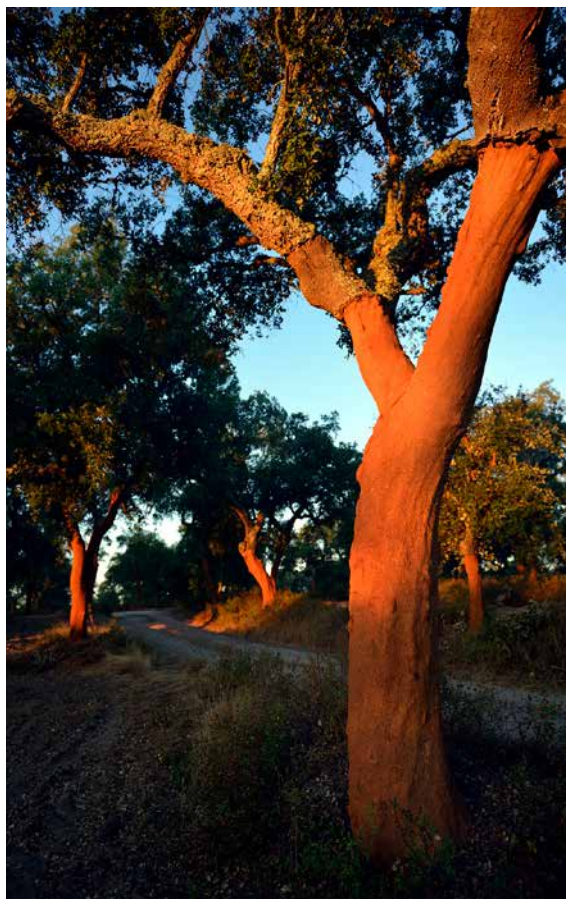
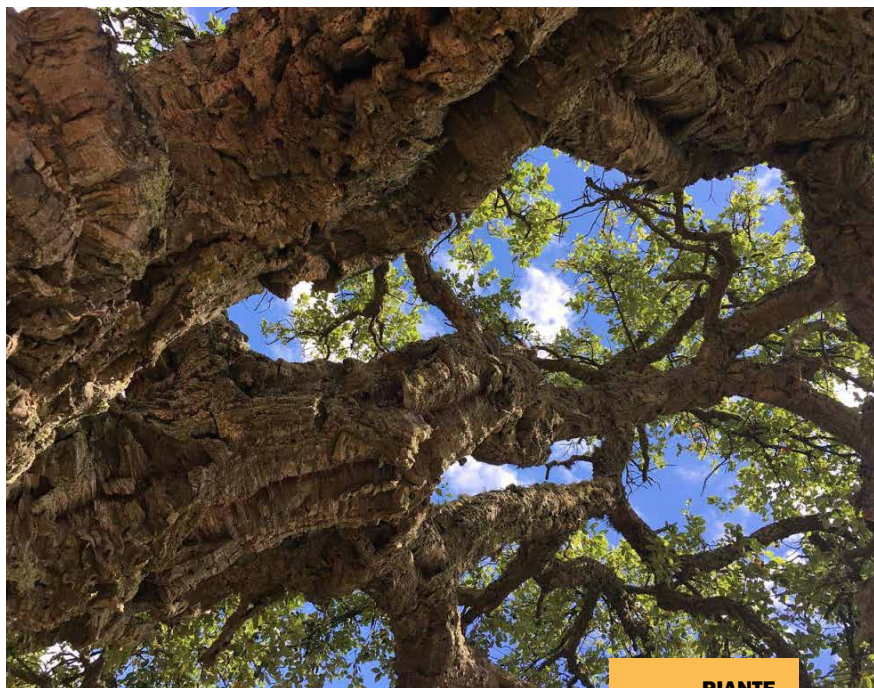
La rilevanza di questo Gin è avvalorata dai molteplici riconoscimenti ricevuti: con oltre 30 medaglie e importanti titoli tra i quali Top Trending Gin Brand nel 2016, 2015, 2014 e 2013.

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**



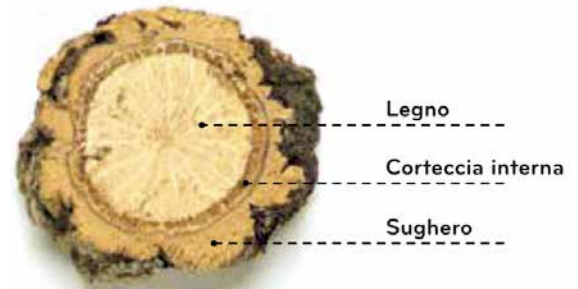
**PIANTE**  
SOPRA E A  
SINISTRA  
QUERCE DA  
SUGHERO.  
QUI ACCANTO  
UNA SPECIE  
PORTOGHESE.

metà dell'800, Italia, Tunisia, Stati Uniti e Russia avviarono una fiorente produzione di tappi di sughero.

Nel corso della sua storia il tappo di sughero ha continuato a evolversi, ricercando le forme e le composizioni migliori per il suo utilizzo. Dall'originario tappo in sughero degli antichi si arrivò a una decina di tappi innovativi in materiali e forme diversi (di sugheri tecnici e sintetici, a corona, a vite, ecc). Lo scopo era quello di superare alcuni inconvenienti del mono pezzo e fronteggiare la domanda mondiale in continua crescita. Oggi abbiamo il sughero tecnico che è composto da granuli di sughero agglomerati con collanti.

Il sughero tecnico è anche chiamato

“compensato” o “composto”. Con il sughero tecnico si producono tappi economici che trovano impiego nei vini di pronto consumo.



Il sughero tecnico fu approntato per la prima volta nel 1927 negli USA, da Charles E. McManus, con lo scopo di ridurre le massicce importazioni di sughero dall'Europa e per abbassare i costi di produzione. Oggi rappresenta una valida alternativa ad altri metodi di chiusura, oltre che un ottimo rimedio per il riutilizzo di considerevoli quantità di sottoprodotti di lavorazione di difficile smaltimento, come il sughero maschio.

Per far fronte a una domanda sempre crescente e a una limitata disponibilità di sughero naturale di buona qualità, l'industria dell'imbottigliamento e quella vinicola in particolare, si sono sforzate di individuare surrogati al sughero che ne imitino i pregi, evitando possibilmente i suoi difetti.

I tappi sintetici possono offrire prestazioni "su misura" a seconda delle esigenze. Infatti possono essere prodotti con caratteristiche particolari (impermeabilità, densità, ecc.) in relazione al tipo di vino da imbottigliare e sigillare. Il produttore di vino è chiamato a prestare attenzione e lungimiranza nel decidere quale tappo scegliere in funzione del mercato di destinazione.

Un altro pregio dei tappi composti o sintetici è l'essere un'ottima soluzione al problema del TCA (2,4,6 tricloroanisolo) presente nel sughero naturale. Il TCA è una molecola chimica prodotta da un

**SUGHERO**  
SOPRA UNA  
FASE DELLA  
RACCOLTA.  
QUI ACCANTO  
CHARLES E.  
MCMANUS.





# 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



17 (B) 79

**B. NARDINI**  
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE  
DALLA NOSTRA STORIA**

#ladistilleriaditalia

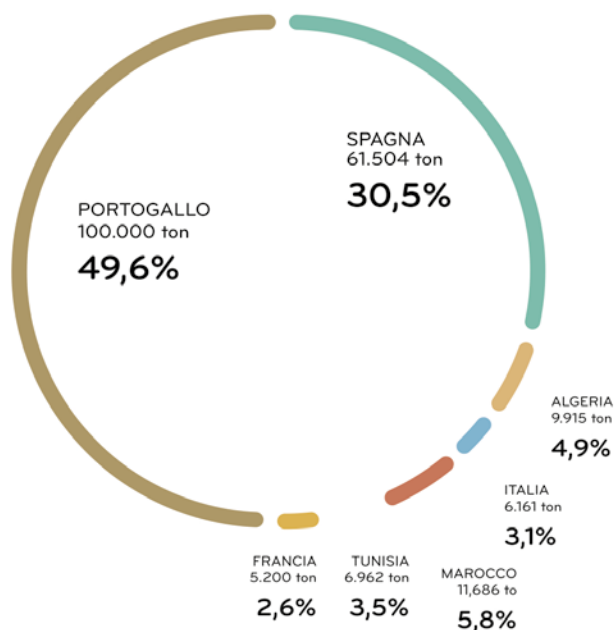
*Spirito Sorprendente, dal 1779*

BEVI RESPONSABILMENTE



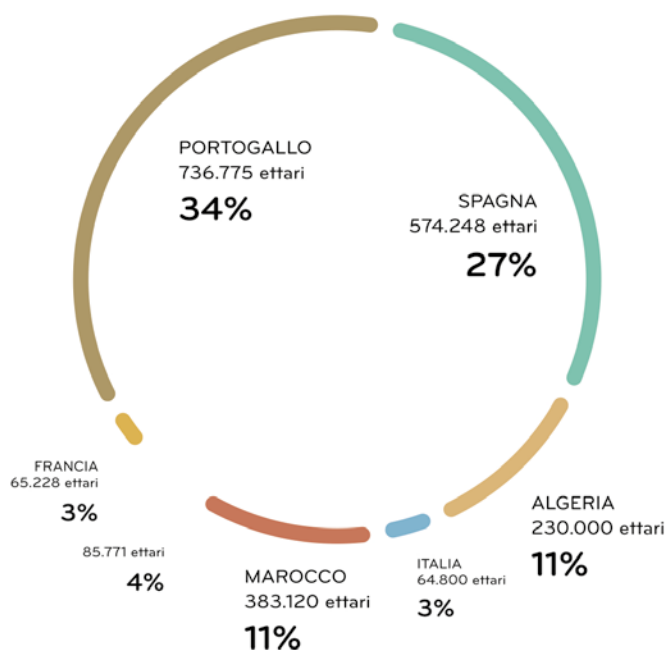
### PRODUZIONE (ton)\*

Fonte: FAO (2010)



### AREA SUGHERICOLA (ettari)\*

Fonte: AFN (2010)



Fonte: Portogallo: IFN, 2013; Spagna: MARM, 2007; Italia: FAO, 2005; Francia: IM Liegi, 2005; Marocco: HCEF Maroc, 2011; Algeria: EFI, 2009; Tunisia: Ben Jamaa, 2011

fungo che si chiama *Armillaria Mellea*, unico portatore e organismo che può svilupparsi nel sughero. La sua presenza viene inibita da un profondo processo di lavaggio/sterilizzazione in profondità per “pulire” al meglio il sughero in granuli. Quando presente, il TCA è il nemico numero uno per la produzione di tappi. Si-

curamente vi sarà capitato di percepire un sentore di muffa, di legno bagnato, di cantina, di chiuso, quello che comunemente chiamiamo “odore di tappo”. Vi siete mai chiesti da dove deriva questo sgradevole odore?

Attenzione, non è il TCA prodotto dall'*Armillaria Mellea* a produrre il “sen-



MEREGALLI  
Spirits



DRINK QUALITY NOT QUANTITY



tore di tappo". A questa conclusione sono arrivati dei ricercatori dell'Università di Osaka, in Giappone, dopo una serie di studi ed esperimenti. Secondo questi studi il TCA è responsabile dell'inibizione del nostro olfatto quando beviamo. Agisce sopprimendo la capacità olfattiva primaria, andando a inibire quelle strutture molecolari che convertono gli odori in molecole. Cioè, il nostro cervello interpreta in modo sbagliato l'impulso olfattivo che gli è arrivato. In pratica, il TCA riduce gli odori sino a farli quasi scomparire. È una sensazione pseudo olfattiva che produce una risposta falsata del nostro cervello. L'odore di tappo lo dobbiamo ricondurre, per esempio, all'utilizzo di botti o barriques prodotte con legno mal stagionato o di cattiva qualità.

Oggi sono tanti i materiali utilizzati per preservare il vino. Tappi di sughero, sintetici, in plastica, a corona, ciechi, a molla, a fungo, conici, quelli in vetro di cui si sente tanto parlare oggi, una lunga serie di possibilità. Tuttavia, nonostante la scienza abbia fatto grandi passi, il sughero rimane ancora il sigillo di longevità e qualità preferito dai grandi produttori di vino.

Il sughero è storia, è materia viva che regala al vino quello che la scienza in laboratorio non potrà mai donare.

**Valentina Rizzi**



**TAPPI  
QUI SOTTO  
QUELLI  
SINTETICI.**



# LA RIVINCITA DELLA VODKA CONTINUA CON IL K-FRUIT MULE "HAPPY NEW YEAR EDITION"

Keglevich si prepara a festeggiare l'anno che verrà con un nuovo twist di moscow mule alla frutta. Firmato da Vincenzo Losappio, bartender del Gin Fish Tasty and Tonic di Barletta, da 15 anni nel settore hospitality e sempre attento ai trend della mixology. Vincenzo ha reinterpretato il vodka drink più popolare in una versione per le feste, low alcol e fruttata. Il nuovo K-Fruit Mule conquista i palati di tutte le età grazie al suo carattere fresco e dissetante dove melograno e pepe nero vanno ad aggiungere un tono decisamente speziato al drink, **Keglevich Dry** dona corpo e struttura, **Keglevich Fragola** si equilibra in morbidezza esaltando la sua flessibilità in miscelazione.

BEVI RESPONSABILMENTE



## K-FRUIT MULE "Happy New Year" Edition

- 2,5 cl Keglevich vodka Fragola
- 2 cl Keglevich vodka Dry
- 1 cl succo di lime
- 4 cl succo di melograno
- Spolverata di pepe nero
- Top di ginger beer

Garnish: chicchi di melograno o rametto di ribes rosso, finocchietto selvatico e spolverata di zucchero a velo

## Preparazione

1. Spremere il succo di lime nella mug Keglevich
2. Aggiungere il succo di melograno
3. Versare Keglevich vodka Dry e Fragola
4. Riempire la mug Keglevich di ghiaccio
5. Comare con ginger beer sino a riempimento, miscelare e guarnire

  
**STOCK**  
SPIRITS GROUP

## SYRAMUSA, IL LIMONCELLO D'AUTORE DI CASA STOCK

Nobile e di alta qualità, **Syramusa** nasce da un'antichissima ricetta della tradizione siciliana. Preparato con oltre 900 grammi di scorze di limone di Siracusa IGP per litro, offre un bouquet di profumi unico e un gusto impareggiabile. L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Limone di Siracusa" è riservata alla varietà del "femminello", un tipo di limone raccolto quattro volte all'anno esclusivamente a mano. Si distingue per l'elevata succosità e l'ottima qualità degli oli essenziali che donano al limoncello un profumo inconfondibile e sofisticato. Fresco ed equilibrato, il sapore di **Syramusa** (premium selection di Limoncè), ha conquistato i giudici dell'**International Taste & Quality Institute 2018**, guadagnandosi una stella oro, e, anche grazie a un design elegante e ricercato, ispirato alle forme classiche delle anfore elleniche, ha ottenuto un riconoscimento al **World Liqueur Awards 2018**.

**Syramusa** ha partecipato al raduno internazionale delle eccellenze enogastronomiche del Made in Italy **Taormina Gourmet International Food 2018** accompagnando i piatti di famosi cuochi gourmet, come Pasquale Cliri e Armando Codispoti, esportatori in tutto il mondo della tradizione culinaria italiana.

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

Per proporlo nei contesti di Natale più raffinati, ecco alcune indicazioni:

- La perfetta temperatura di servizio è 2°-4°. È importante servirlo ben freddo ma non ghiacciato, per non perdere nulla della sua aromaticità.
- Oltre che a fine pasto, può essere sorseggiato fra panettoni, pandori e frutta secca.
- Per ravvivare un momento di convivialità importante come la cena della vigilia, si può preparare anche un buon sorbetto al Limoncello **Syramusa**, un modo alternativo per assaporare questo fresco momento di pausa fra una pietanza e l'altra.
- I cuochi che vogliono proporre qualcosa di più originale e sposare con la tavola Italiana tradizioni internazionali, possono rivisitare il tipico Lemon Crumble inglese, che, bagnato con un bicchierino di **Syramusa**, acquisterà un gusto inimitabile.
- I cuochi più audaci potranno poi portare in tavola la "granita ubriaca" al gusto di **Syramusa**, dissetante reinterpretazione della tradizione siciliana, resa ancora più profumata e innovativa se spruzzata con essenza di Gelsomino.



Per info e contatti:  
 Stock srl, Milano  
 Tel. +39-02-49681251  
 e-mail: info@stock-spa.it



# IL GIOIELLO DI SCILLY

## Sale e botaniche marine per il Rum di Cornovaglia

DI GIULIA ARSELLI

**L**e Isole Scilly, dette anche Isole Sorlinghe, costituiscono un arcipelago distante circa 50 km dalla costa sud occidentale dell'Inghilterra. Sotto l'amministrazione della contea di Cornovaglia, solo sei delle 58 tra isole e isolotti che formano l'arcipelago sono abitate, poco più di 2.000 residenti.

Turismo, natura, paesaggi mozzafiato, paradiso del birdwatching, le isole Scilly vantano anche il Lioness Shield, il campionato di calcio più piccolo del mondo, che si disputa annualmente a partire dal 1962. Vi prendono parte solo due squadre, i Woolpack Wanderers e i Garrison Gunners. Il campionato dura 17 turni e

le partite si svolgono tutte nello stadio Garrison Field sull'isola di St. Mary's. Le due squadre disputano anche la coppa nazionale, chiamata Wholesalers Cup, e la coppa di lega, la Foredeck Cup. Si gioca anche il Charity Shield, corrispondente alla supercoppa di lega.

Al recente UK Rum Fest di Londra queste minuscole isole erano rappresentate da un singolare spirit, lanciato a maggio dall'azienda della famiglia Strong. Si chiama Daymark 1683 (42°) ed è uno small batch Rum distillato in UK che si caratterizza per la sua particolare infusione con Samphire e sale marino, sicuramente una singolarità. Samphire è





il nome dato a una botanica marina del genere alofite.

Il Rock samphire, *Crithmum maritimum* è una specie costiera con fiori bianchi che cresce nel Regno Unito. A St Martins la famiglia Strong raccoglie a mano il vegetale che cresce sulla spiaggia prospiciente il loro giardino. Le alofite sono piante capaci di adattamenti morfologici e fisiologici che ne permettono l'insediamento su terreni salini o alcalini o in presenza di acque salmastre.

Albe e tramonti, mare scintillante, acque cristalline, sabbie dorate, persone meravigliose, spirito di comunità, storia e ingredienti naturali caratterizzano la Cornovaglia, le Isole Scilly e i Caraibi.

La parola che accomuna tutti questi luoghi è Rum! Da hobby di famiglia la stessa parola è divenuta un progetto imprenditoriale. Riguardo al Rum, «è stato un lavoro d'amore che ha richiesto molto tempo – rivela Neil Strong – il che è





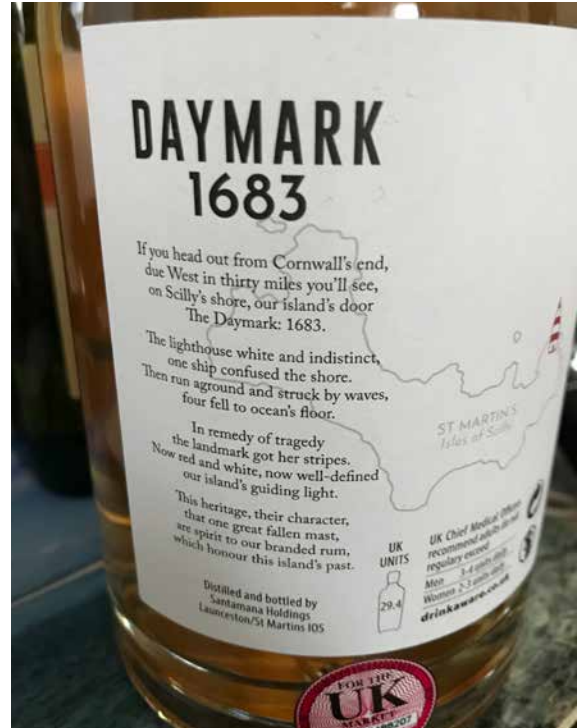
PRODOTTO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI BEVI SALVIA & LIMONE RESPONSABILMENTE



estremamente eccitante. Il nostro è uno sforzo familiare, ottenuto dal lavoro con amici intimi».

La conoscenza con John Walters di English Spirit Distillery è stato il punto di svolta del progetto. John Walters aveva appena acquistato una grande proprietà vicino a Launceston, in Cornovaglia, dove avviare una distilleria. La sua esperienza di distillatore ha contribuito notevolmente alla nascita di Daymark 1683.

Dopo una ricerca tra isole dei Caraibi, Venezuela, Australia, Portogallo, Spagna



e Stati Uniti, in cerca della migliore melassa possibile, il progetto per la creazione di Daymark 1683 entrò nella fase finale.

La melassa di Daymark 1683 arriva dal Venezuela. Da una tripla distillazione in piccoli alambicchi di rame da 200 litri, e maturazione in botti di rovere inglese con tostatura media, nasce uno spirito con note di uva passa, banana, toffee, spezie e sapidità.

Nelle botti il Rum rimane tra le sei e otto settimane ma è sotto osservazione un invecchiamento che durerà almeno 24 mesi. L'infusione con sale marino e Saphire avviene tra la prima e seconda distillazione. La ricchezza aromatica della melassa utilizzata si esprime alla massima potenza.

Il nome del Rum deriva da una delle attrazioni dell'isola. All'angolo nord-est dell'isola si trova una torre biancorossa eretta nel 1683 da Thomas Ekins, primo amministratore della famiglia Godophin a vivere sulle isole. È il "daymark", una

PAOLETTI

BIBITE TRADIZIONALI ITALIANE DAL 1922

UNA BELLA  
STORIA ITALIANA  
DI FRIZZANTE  
PASSIONE



ASCOLI PICENO - CENTRO STORICO



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





torre di segnalazione marittima in granito, circolare, con 4,8 metri di diametro, di forma conica con un'altezza di 11 metri. La porta d'ingresso ad arco, bloccata, contiene una data errata del 1637. Rimase dipinta di bianco fino al 1822, nel 1833 divenne rossa, ora è dipinta in fasce di rosso e bianco. La storia di questa costruzione che simboleggia la

porta d'ingresso all'isola è recitata sulla retro etichetta della bottiglia.

Nonostante la sua modernità, la forma conica è un segno distintivo ritrovato accanto ad alcuni tumuli preistorici nei suoi paraggi. La costruzione è situata sul punto più alto di St Martin – la sua posizione rende visibile la terraferma e la si può osservare anche dalla stessa Cornovaglia quando il tempo lo permette.

Molto interessante e versatile in miscelazione, Daymark 1683 non è ancora presente in Italia, siamo certi che arriverà presto anche da noi.

**Giulia Arseli**

## LE RICETTE

### BIG BLOW'S WHISPER

#### INGREDIENTI

- 50ml Daymark 1683
- 15ml Crème de Banane
- 10ml Cointreau
- 2 dash orange bitters
- 2 dash soluzione salina di Cornovaglia
- 8ml floated Montepulciano di Abruzzo

Tecnica: stir. Glass: coppetta. Garnish: phisalis.

### SLACK TIDE

#### INGREDIENTI

- 50ml Daymark 1683
- 25ml succo di lime
- 20ml orzata
- 100ml succo di ananas

Tecnica: shaker.

Glass: rock.

Garnish: ananas disidratata e lime.

# 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](http://www.kovaldistillery.com)

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selected and distributed by Pellegrini S.p.A.

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

DRINK RESPONSIBLY



# IN GARA PER L'ELEGANZA

Mattia Pasolini vince la quarta edizione della kermesse

DI FABIO BACCHI





**P**er la quarta edizione del Premio 110 e Lode l'anchorman Danilo Bellucci e la sua instancabile squadra di lavoro hanno scelto una delle strutture più prestigiose d'Italia: il Grand Hotel Savoia di Genova, degna dimora per un evento di prestigio che porta la bandiera dell'ospitalità italiana dei grandi alberghi a 5 stelle.

Danilo Bellucci ha dato i natali alla competizione 110 e Lode nel 2016 par-

tendo dagli storici locali dell'Officina Profumo Farmaceutica di Santa Maria Novella a Firenze, quindi nel 2017 nell'antica cornice pollentina sede dell'omonimo Albergo dell'Agenzia e dell'Università di Scienze Gastronomiche, a Pollenzo (CN), il 2018 nell'Excelsior Palace Hotel di Rapallo.

Bellucci e la sua agenzia di eventi e comunicazione sono i promotori di un incontro che vuole mantenere accesi i



**110 E LODE**  
L'ESTERNO E LA HALL DEL GRAND HOTEL SAVOIA CHE HA OSPITATO LA KERMESE.

riflettori su un bartending discreto ed elegante. Tra i partecipanti vi erano i bartender di alcuni degli hotel più blasonati d'Italia.

L'eleganza dell'eccezionale location prestatasi per l'occasione è stata la degna cornice di un evento perfettamente organizzato, al quale hanno dato supporto molti brand esponenti della spirit industry italiana.

In un clima molto amicale, con lo spi-

rito del ben ritrovarsi, le tradizionali giacche beige ben si intonavano agli eleganti spazi del Grand Hotel Savoia.

Riservato ai barman degli hotel a 5 stelle, il concorso è stato vinto da Mattia Pasolini del Belmond Cipriani di Venezia. Dopo una competizione serratissima in cui il podio è stato assegnato con uno scarto minimo di punteggio, Pasolini ha vinto con il suo cocktail "Espresso Fresco". A seguirlo Onida Alessio del Belmond Castello Di Casole, in provincia di Siena (rappresentato da Tiziano Zanobini del Funi 1898 di Montecatini Terme) con il suo "New Fashioned Cocktail", e Flavio Scanu dell'Hotel Principi di Piemonte di Torino, che si è guadagnato il bronzo con il drink "Reale".

Arduo lavoro per la giuria composta da Francesco Cione e Daniele Immo- villi (technical judge), Giovanni Angelucci (giornalista enogastronomico), Flavio Angiolillo (bartender), Giuseppe Degeribus (imprenditore e assiduo frequentatore di

RUM APPENA NATI NEL 2016  
E GIÀ PLURIPREMIATI.

RARE PROOF  
INVECCHIATO 20 ANNI



RARE PROOF  
INVECCHIATO 18 ANNI



RARE PROOF  
INVECCHIATO 13 ANNI



# Rum Malecon

RARE PROOF

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

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



BEVI RESPONSABILMENTE

LA NOSTRA GAMMA COMPLETA

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

SAVIO s.r.l. - Châtillon (AO) - Tel. + 39 0166 56 03 11 - [Info@saviotrading.it](mailto:Info@saviotrading.it) - [www.saviotrading.it](http://www.saviotrading.it)

**SAVIO**

CHOOSE. TASTE. ENJOY.



# No. 3

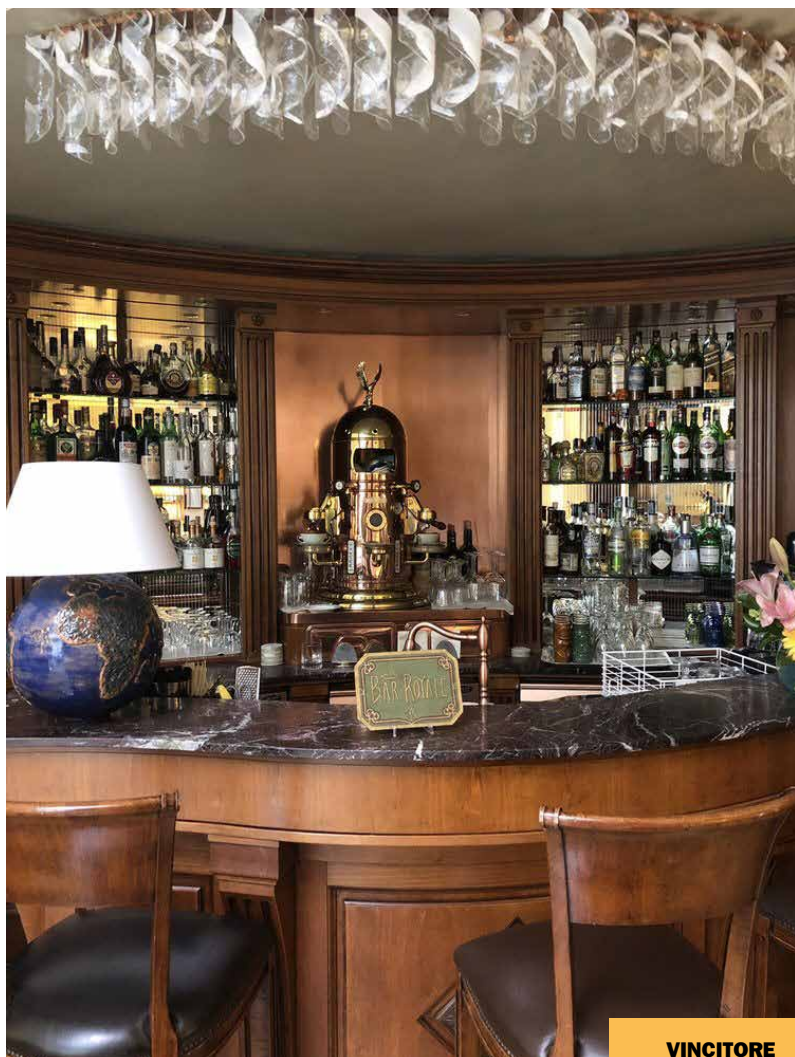
## LONDON DRY GIN

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



*imported and distributed by*

**PALLINI**



**VINCITORE**  
A SINISTRA  
MATTIA PASINI  
E IL SUO  
COCKTAIL  
"ESPRESSO  
FRESCO".  
QUI SOPRA IL  
BAR DEL  
GRAND HOTEL  
SAVOIA.



cocktail bar) che alla fine hanno decretato il vincitore dovendo esprimere diversi giudizi, dall'esecuzione alla presentazione, fino alla qualità organolettica fatta di bilanciamento e armonia nel cocktail.

Il format mantenuto ormai per il quarto anno si è rivelato vincente e si è confermato un importante palcoscenico per i barman d'hotel. Danilo Bellucci è anche il promotore di Order of Merit, l'altro prestigioso riconoscimento alla carriera conferito a quindici barman italiani che si sono distinti per la loro professionalità all'estero e che rappresenta un'ulteriore occasione per brindare al lustro della miscelazione e professionalità italiana.

«È stato come una festa in famiglia – ha commentato felice Bellucci – mi ha colpito la forza dei nostri giovani grintosi. Un omaggio al mondo dei barman con



#### IL PODIO

DA SINISTRA  
ONIDA ALESSIO,  
MATTIA PASINI,  
FLAVIO SCANU  
E DANILO  
BELLUCCI.

grande soddisfazione e senza nessuna pecca. Mi sono visibilmente emozionato e tanti partecipanti mi hanno detto di

aver vissuto un momento piacevole tra professionalità e amicizia».

**Fabio Bacchi**

## LE RICETTE DEI VINCITORI

### 1° CLASSIFICATO: MATTIA PASOLINI – Belmond Hotel Cipriani, Venezia **ESPRESSO FRESCO**

#### INGREDIENTI

- 4.5 cl Grey Goose Vodka
- 4 cl caffè espresso Lavazza
- 1 cl sciroppo di menta piperita
- 1.5 cl St. Germain
- 1 cl Kahlùà

Tecnica: shaker. Glass: coppetta cocktail.

Garnish: ciuffo di menta

### 2° CLASSIFICATO: ONIDA ALESSIO – Belmond Castello Di Casole, Querceto Casole d'Elsa (SI). Sostituito da ZANOBINI TIZIANO del Funi 1898 di Montecatini Terme – PT **NEW FASHIONED COCKTAIL**

#### INGREDIENTI

- 3,0 cl Prime Uve bianche
- 3,0 cl St. Germain

- dash The Bitter Thruth Orange Bitters
- 1,5 cl Oleo Saccharum di arancia
- 2 bsp zucchero di canna
- 1,0 cl succo di lime
- Top Fever Tree soda water

Tecnica: stir. Glass: OF. Garnish: arancia essiccata, baccello di vaniglia, twist di arancia

### 3° CLASSIFICATO: SCANU FLAVIO Hotel Principi di Piemonte, Torino **RICETTA: IL REALE**

#### INGREDIENTI

- 3,0 cl Ducato Vermouth di Torino rosso
- 3,0 cl Ducato Vermouth di Torino bianco
- 1,0 cl Bitter Campari
- 1,0 cl LBV Calvalhas Porto
- 1,0 cl Grey Goose Vodka

Tecnica: stir. Glass: OF.

Garnish: rondella d'arancia, buccia di limone, ciuffo di menta

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI



# WHITLEY NEILL

HANDCRAFTED DRY GIN

BEVI WHITLEY NEILL RESPONSABILMENTE





## ISLA COIBA RON

**C**lima equatoriale caldo e umido, precipitazioni abbondanti soprattutto nel versante atlantico dove predomina la foresta tropicale, due pianure costiere incise da laghi e lagune, il suo canale che unisce i due oceani, il vulcano Barú (3.475 m), a ovest del canale, che costituisce la vetta più alta: benvenuti a Panama.

Nel 1513 Vasco Nunez de Balboa approdò a Panama e ne fece un importante crocevia di collegamento navale per la Spagna. Tutto l'oro e l'argento razzato nel Sudamerica finiva qui e da qui ripartiva per l'Europa. L'itinerario percorso dalle carovane che trasportavano l'oro divenne noto come "Camino Real" o "Camino de Cruces" a causa dell'abbondanza di sepolcri disseminati lungo la strada.

Nel 1538 Panama divenne colonia

spagnola e lo sarebbe stata sino alla conquista dell'indipendenza nel 1821. Nel 1908 un emigrante spagnolo, Don Josè Varela Blanco, fondò nel paese di Pesé, in una fertile vallata, la prima azienda panamense dedita alla lavorazione e commercializzazione dello zucchero di canna, l'Hacienda Ingenio San Isidro. Nel 1936, coadiuvato dai tre figli maggiori, Don Josè Varela Blanco iniziò anche l'attività di distillazione distinguendosi subito per la grande qualità.

Oggi Varela Hermanos S.A. è condotta dalla terza generazione che produce circa 1 milione di casse l'anno, controlla il 90% del mercato nazionale e impiega circa 700 dipendenti a tempo indeterminato. Tra i Rum brand prodotti da Distilleria Varela troviamo: Isla Coiba, Abuelo, Cortéz, Herrerano, Jumbie Rum Liqueur, Portobel-





lo, Panama Jack, Cohete Rojo, Malecon, La Cruz, Renegade Panama, Plantation Panama, Rum Nation Panama.

La canna di produzione locale del tipo Canal Point è tagliata in parte ancora a mano nei 1800 ettari di proprietà. Il Rum viene distillato sia con alambicco a colonna singola di inox con testa di rame a 82 gradi, sia con tre colonne continue a 92 gradi.

Per l'invecchiamento vengono utilizzati barili da 200 litri di rovere bianco americano che avevano contenuto in origine Bourbon e Tennessee Whiskey (prevalentemente provenienti dalla distilleria Jack Daniel's) distribuiti su 19 magazzini di invecchiamento, con uno stock di Rum vecchi 38 anni ancora in maturazione. I maestri ronero utilizzano melassa.

Ron Isla Coiba nacque dalla volontà di Don Juan Ramirez di creare un distillato che contenesse le esclusive peculiarità del Ron panamense, racchiuse nel nome dell'isola più bella e irraggiungibile di Panama.



**Isla Coiba 15 anos** è un Ron di colore ambra scuro. Intenso, complesso. Si percepisce da subito il suo affinamento con quelle nette sensazioni di vaniglia da rovere americano. Una bella frutta molto polposa ed una conclusione ricca di interessanti e dolci speziature dove comanda il tabacco. La sua origine marina non tarda a farsi



scoprire attraverso una pungenza salina, una sensazione molto simile alla spiaggia umida. Finale olfattivo ricco e variegato dove fa capolino un bel sentore di cioccolato fondente.

A temperatura ambiente esplose l'essenza marina e compare una bella nota simile alla scorza d'arancia appena bruciata. In bocca è denso ma mai ridondante. Morbido, sicuramente sapido, con ritorni vanigliati definiti dal cioccolato. Flavour non lunghissimo ma di finezza notevole, dove spunta una nota secca e decisa che va ad equilibrare le sensazioni in maniera netta e precisa. Un Ron di qualità che ricorda davvero l'ambiente incontaminato e splendido dal quale nasce.

**Isla Coiba 21 anos** è un Ron di colore ambra scuro con riflessi appena dorati. Naso quasi impenetrabile, denso, ricco, complesso. Sensazioni speziate molto importanti, noce moscata, tabacco secco, un ricordo di legna bagnata, un vortice di vaniglia ed una bella sensazione caramellata. Frutta macerata, confettura di papaya, banana molto matura, zabaione ed una lieve sensazione piccante, quasi salina, di sicuro secca ma avvolgente.

La sua natura meditativa non svela subito tutte le sue carte, emergono sensazioni fruttate sempre rinchiuso in un vortice caldo, dove il tabacco si ammorbidisce appena per passare dal sigaro alla pipa. Bocca importante, calda e densa con una bellissima nota secca finale, appena legnosa. Apparentemente impenetrabile cede con estrema cautela le sue migliori forme, quasi un procedere sensuale e raffinato. Spiccano le sue estreme rotondità e dolcezza mai stucchevole.

Un Rum da meditazione e da beva lenta, raffinata, attenta che ricorda un tramonto nel mar dei Caraibi. Particolarità di maturazione: l'invecchiamento di 15 anni e 21 anni è reale, nessuna media ponderata, nessun Metodo Solera, solo gli anni effettivi di maturazione. Ron Isla Coiba è un marchio di proprietà Mixer srl.



**1731**  
**FINE & RARE**



**PELLEGRINI S.p.A.**

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

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

f Pellegrini Spa - @ pellegrinisp1904

BEVI RESPONSABILMENTE



# SPIRITI&CANAPA

## La crescita della cannabis legale e i nuovi scenari della spirit industry

DI VITTORIO BRAMBILLA

La legalizzazione della vendita di cannabis si preannuncia enorme a livello globale e sta movimentando molti interessi della spirit industry. La categoria vede alcune aziende investire importanti capitali nel settore, altre monitorare attentamente l'evolversi della situazione.

I report degli analisti di alcune banche di investimenti prevedono che il settore potrebbe generare circa 12 miliardi di dollari solo in Canada entro il 2025, mentre la rivista internazionale Marketing

Science sostiene che «la recente ondata di legalizzazione della cannabis ricreativa negli Stati Uniti potrebbe generare 22 miliardi di dollari di vendite all'anno». Tuttavia, non tutti sono d'accordo sul fatto che l'industria degli spiriti sarà più o meno influenzata dalla continua legalizzazione della cannabis.

Alcuni analisti di settore dicono che i cannabis drink «avranno un effetto disgregante nelle vendite» altri, come Euromonitor International che «con l'industria già orientata verso una dieta a bassa o nes-



suna gradazione alcolica, un futuro in cui il THC (la componente psicoattiva della cannabis) sostituirà l'ABV nelle bevande alcoliche è all'orizzonte. Rimodellando i rituali del bere, la cannabis dovrebbe essere interpretata come un'opportunità o affrontata come un antagonista potenzialmente rivale per una spirit industry attualmente su una linea difensiva».

Finora, i maggiori investimenti sono supportati dalle aziende produttrici di birra. Alcune grandi operazioni finanziarie svolte da colossi esteri, interessano investimenti per alcuni miliardi di dollari. Ad esempio si citano gli interessi di Constellation Group in Canopy Growth e la joint venture di Molson Coors con Hexo. Colossi come Diageo e Pernod Ricard stanno ancora monitorando il settore.

Nel comparto spirit lo sviluppo di nuovi prodotti riguarda il CBD, il cannabinoide non psicoattivo associato ai benefici per la salute, comprese le proprietà analgesiche.

Sebbene l'Ufficio fiscale e commercia-



le statunitense per l'alcool e il tabacco (TTB), in linea con la Food and Drug Administration (FDA) statunitense, non permetta ancora l'uso del CBD nelle bevande

# 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](http://www.rinaldi1957.it)



alcoliche, diversi mercati europei si sono aperti al commercio. Nel 2018, il Regno Unito ha ritirato il CBD dall'elenco delle sostanze vietate e, seppur sotto stretto controllo da parte delle autorità, sul mercato vi sono già un Gin e un Rum al CBD con 54,5%ABV. Un noto Rum brand al CBD che sta riscuotendo attenzione in UK e Germania è Dead Man.

Da notare che nessun produttore si sbilancia nel dichiarare la percentuale di CBD, piuttosto si parla di diversi tipi e usi di canapa così come si parla di botaniche del Gin. L'olio di semi di canapa, ad esempio, deriva dalla stessa pianta ma non contiene CBD. Tuttavia, secondo le dichiarazioni di alcuni produttori, sembra che la percentuale di CBD utilizzata negli spirit sia di 10mg. Situazione diversa per il THC, la componente psicoattiva della Cannabis.

Qualcuno intravede un futuro del THC negli "spiriti analcolici", non in presenza di alcol, e questo ci riporta a quanto previsto da Euromonitor sopra: il THC che sostituisce l'ABV (alcol by volume). Facendo eco alle presunte nuove tendenze dei consumatori questo cambierebbe in modo importante il loro comportamento.

In un recente sondaggio del maggio di quest'anno, condotto tra i consuma-



tori delle province canadesi dell'Ontario e dell'Alberta, i ricercatori di Deloitte e di Cowen & Co., società di consulenza finanziaria e investimenti, hanno scoperto che nel mese di maggio le persone



che hanno usato sia cannabis che alcool hanno generalmente ridotto i loro livelli di consumo di alcol. Da qui il pensiero che in Canada si usa la cannabis ricreativa “come alternativa all’alcol”.

All’edizione di Tales Of The Cocktails di quest’anno si è tenuto un incontro dal titolo “Cannabooze 2025” durante il quale i relatori hanno confermato che una maggiore legalizzazione della cannabis altererà le abitudini dei consumatori.

Non sembra una buona notizia per ristoranti e bar, così come per i produttori di alcolici, soprattutto i piccoli. La cosa certa è che nella migliore delle ipotesi il panorama normativo è ancora da perfezionare.

Negli stessi Stati Uniti, l’uso di cannabis ricreativa è ora legale in 11 stati, ma come precedentemente affermato, la

FDA deve ancora dare il via libera al CBD nell’alcool. Secondo alcuni produttori americani esiste il pericolo che esperienze, dosaggi e qualità dei prodotti CBD e THC varieranno “selvaggiamente”, magari evadendo inizialmente il coinvolgimento delle autorità competenti di controllo. Quel che sembra certo è che i nuovi mercati siano particolarmente sensibili all’evoluzione delle tendenze. Anche le aziende tecnologiche stanno ancora cercando di capire come trattare il CBD, per non parlare del THC.

Vedremo se questi nuovi prodotti e il loro sviluppo cambieranno di quanto le abitudini di consumo nel mercato degli alcolici. E soprattutto, quanto tempo passerà prima che i grandi player si lancino nella mischia?

**Vittorio Brambilla**





*Dove tutto è nato*

*L'anima  
del popolo cubano.*





# WHISKY NO LIMIT

A Milano un mondo di etichette  
Si avvera il sogno dei ragazzi  
di Dream Whisky

DI GIULIA ARSELLI



**Q**uattordici sono le candeline spente quest'anno dal Milano Whisky Festival che si è tenuto nel weekend del 9 e 10 novembre all'Hotel Marriot, e che si conferma ancora una volta un appuntamento imperdibile per gli appassionati. I fondatori Andrea Giannone e Giuseppe Gervasio Dolci hanno fatto le cose in grande: tante novità per offrire ai sempre più numerosi visitatori – privati e professionisti del settore – un'esperienza d'eccellenza

sia in termini di prodotti che di divertimento.

Innanzitutto, spazi più grandi: per la prima volta le due storiche sedi del festival, le eleganti sala Le Baron e sala Washington, sono state entrambe utilizzate per la manifestazione.

Su 2.000 mq di superficie hanno trovato spazio le rappresentanze di oltre 100 distillerie scozzesi alle quali si sono affiancati, anche in questa edizione, Whiskey americani, giapponesi, indiani,



inglesi, irlandesi, islandesi, italiani, svizzeri e taiwanesi. Gli spiriti ospiti d'onore sono stati il Cognac e l'Armagnac. Food corner, Whisky cocktail bar, masterclass e tasting hanno animato la due giorni milanese dedicata al principe dei distillati.

Tra gli addetti ai lavori il pensiero comune sul mercato conferma che vi è una crescita importante del Whisky, un'attenzione sempre maggiore da parte del pubblico più giovane, animato da molta curiosità e voglia di informarsi.

Tante le novità presentate al pubblico. Bruichladdich Distillery ha introdotto un tasting con tre dei suoi spiriti tra cui Octomore, conosciuto tra i Whisky lover per l'elevata nota di torba che lo caratterizza. The Glenlivet e T'a Milano hanno presentato il tasting Vertical Choco-Whisky Lab. Guidato da Alain Winchester, Master Distiller di The Glenlivet e dal Maître Chocolatier di T'a Milano, Stefano Bottelli, il tasting abbinava The Glenlivet 12 anni, The Glenlivet 15 anni

**KERMESSE**  
NELLA FOTO IN ALTO ANDREA GIANNONE CHE, INSIEME CON GIUSEPPE GERVASIO, È IL FONDATORE DEL MILANO WHISKY FESTIVAL.



# Extraordinary spirits since 1779.



# B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —

BEVI RESPONSABILMENTE



---

**FEMMES**  
ASSOLUTO AL MANDARINO

La nuova emozione di  
GIARDINI D'AMORE - LIQUORI

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

---



e The Glenlivet Nadurra First Fill con praline dedicate. Stefano Bottelli ha parlato dei segreti del cioccolato e mostrato la genesi di una pralina al Whisky.

Molte nuove referenze irlandesi tra cui Hinch, piccola distilleria nord irlandese poco fuori Belfast che ha portato a Milano 5 referenze. Distribuiti in Italia da Compagnia dei Caraibi, Hinch ha raccolto molti apprezzamenti per il suo 5yo.

Franco Gasparri master ambassador

di Diageo Reserve ha presentato le release 2019 focalizzando la sua attenzione su Lagavulin, 12yo invecchiato in botti ex Bourbon, imbottigliato a grado pieno e non filtrato a freddo. Ma c'erano anche un Pittyvaich 29yo, distilleria chiusa nel 1993, un Mortlach 26yo, un Dalwhinnie 30yo, un Talisker 15yo, un Cragganmore 12yo, un Cardhu 14yo e un Singleton entrambi a a gradazione piena. Pallini, distributrice in Italia dei Whisky Berry



Bros. & Rudd ha presentato 4 blended malt e due blended Scotch con invecchiamenti in Sherry Cask 100%, e peated cask.

Una novità di questo MWF è stato Cuzziol, presente per la prima volta all'evento. Rappresentata da Dario Cresci, Cuzziol ha portato a Milano Filey Bay, prima distilleria dello Yorkshire che lavora orzo e acqua di proprietà, e la linea irish The Whistler di Boann Distillery.

Rinaldi 1957 ha portato a Milano la gamma Glenfarclas, le novità di Douglas Laing, una serie di regional malt molto interessanti e dal packaging interessante. Pellegrini era presente con la preziosa linea Adelphi e i Whiskey di Koval Distillery di Chicago. Molto affollati gli stand degli imbottiglieri indipendenti ai quali sia avvicinavano appassionati in cerca di novità e curiosità.

Tra gli indipendenti dobbiamo testimoniare il sogno dei ragazzi di Dream Whisky che si è avverato. Questo nuovo e intraprendente progetto, partito nel gennaio del 2019, ha dato i natali a due imbottigliamenti. Marco Maltagliati ha portato in anteprima a Milano Dream Whisky N° 2, un Caol Ila maturato in botti ex Bourbon e con un finish in botti che hanno precedentemente contenuto vino portoghese. Marco ha già annunciato il lancio della terza selezione già a gennaio prossimo.

Il successo del Whisky non ha confini, referenze di tutto il mondo si stanno facendo conoscere ed apprezzare sul





# TOCCASANA

*Teodoro Negro*

L'Amaro  
delle Langhe

37  
erbe





RON de EL SALVADOR  
**CIHUATÁN**

**NIKTÉ**

**RUM IN EDIZIONE LIMITATA**

UN RUM ARTIGIANALE  
PRODOTTO IN EL SAVADOR  
COME OMAGGIO AL  
FASCINO DEL KAY NIKTÉ,  
IL FESTIVAL DEI FIORI MAYA.



PER SAPERNE DI PIÙ:  
[CIHUATANRUM.COM](http://CIHUATANRUM.COM)

**PELLEGRINI S.p.A.**

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

SELEZIONATO E DISTRIBUITO DA PELLEGRINI S.P.A.

[WWW.PELLEGRINISPA.NET](http://WWW.PELLEGRINISPA.NET)

 PELLEGRINI SPA -  PELLEGRINISPA1904

BEVI RESPONSABILMENTE



mercato, anche grazie alla fiducia e al lavoro svolto dagli importatori. Come nel caso di Ghilardi Selezioni che crede moltissimo in Paul Jhon Indian Whisky. La distilleria indiana produce Whisky torbati e non. La torba arriva dalla Scozia, da Islay e Aberdeen. Il malto è di produzione indiana, non distico, più ricco di proteine, che conferisce allo spirito un carattere più saporito, corposo e speziato.

Riguardo Paul John Whisky, Marianna Siccheri di Ghilardi Selezioni ha anticipato per l'anno prossimo l'arrivo di Paul John Nirvana, un Whisky indicato per miscelazione, con un grado alcolico leggermente più basso (40°).

L'importatore Whisky Italy ha proposto un nuovo assaggio molto speciale: *il Glenlee Blended Scotch Whisky* dedicato alla storia di un'ultra centenaria nave-museo, *The Glenlee*. Presentato per la



prima volta in Italia, questo blended destina una parte dei ricavi delle sue vendite al mantenimento di uno storico veliero/museo ormeggiato nel porto vecchio di Glasgow, visitato ogni anno da circa 200.000 persone, considerato il quinto



museo più frequentato della Scozia. The Glenlee Whisky è una miscela di single malt e grain Whisky maturata in botti di rovere. Si presenta all'olfatto con note di vaniglia, malto, miele e leggere spezie. Al palato si apprezza la sua cremosità con note di vaniglia, agrumi, caramello e mandorle tostate, con un morbido finale.

Spazio anche alla mixology con un interessante incontro durante il quale sono stati presentati tre classici Whisky cocktail twistati con in aceto balsamico tradizionale di Modena 12 anni di "La Tradizione" in pairing con Parmigiano Reggiano di 24 mesi.

In conclusione possiamo dire che il MWF 2019, data la crescita di quest'anno, si conferma una vetrina sempre più importante della cultura del Whisky in Italia. La sua capacità di attrarre sempre più produttori, personalità del settore e pubblico ne fa uno degli eventi più importanti di settore in Europa.

**Giulia Arselli**



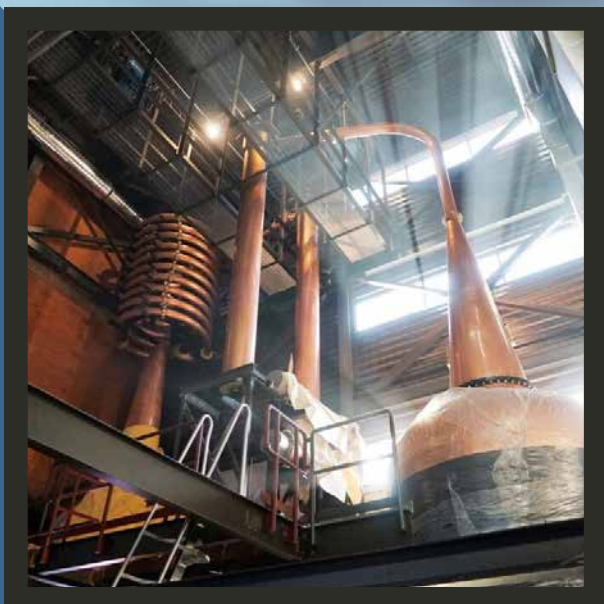


**BALCONES**  
D I S T I L L I N G

**TEXAS CRAFT WHISKY**



BALCONES È UNA  
DISTILLERIA  
ARTIGIANALE  
PROFONDAMENTE RADICATA  
IN TEXAS, CHE UTILIZZA  
BLUE CORN  
[ MAIS BLU ] E ORZO  
MALTATO COLTIVATI IN  
TEXAS



**SCOPRI LA COLLEZIONE..**

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

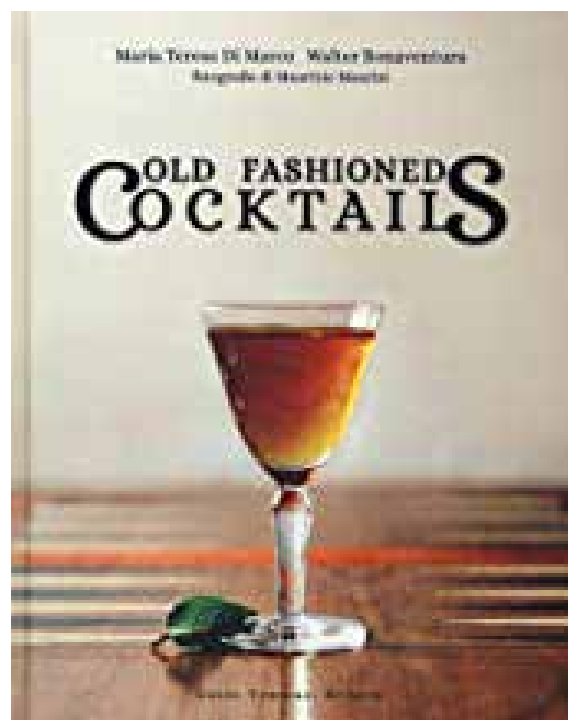
# FASCINO VECCHIO STILE

## OLD FASHIONED COCKTAILS

DI MARIA TERESA DI MARCO E WALTER BONAVENTURA  
GUIDO TOMMASI EDITORE – PAG. 145 – EURO 20,00

**M**aria Teresa di Marco, dottorato in cinema e media, grande appassionata di cibo, è la curatrice del blog *La cucina di Calicanthus*. Walter Bonaventura, laurea in filosofia e una passione per l'antiquariato librario, è stato conquistato sin da ragazzo da quello che sarebbe stato il suo lavoro, il bartending. Dalla loro intraprendenza e comune passione per la storia liquida è nato *Old Fashioned Cocktails*, un libro il cui titolo non deve trarre in inganno. Non è un tributo monografico alla celebre ricetta bensì un viaggio a ritroso nel tempo che esplora la centenaria storia del cocktail attraverso altre ricette iconiche. Sono i drink che il mercato che si è sviluppato attorno alla nuova *cocktail craze* dimostra di apprezzare in modo trasversale e senza confini.

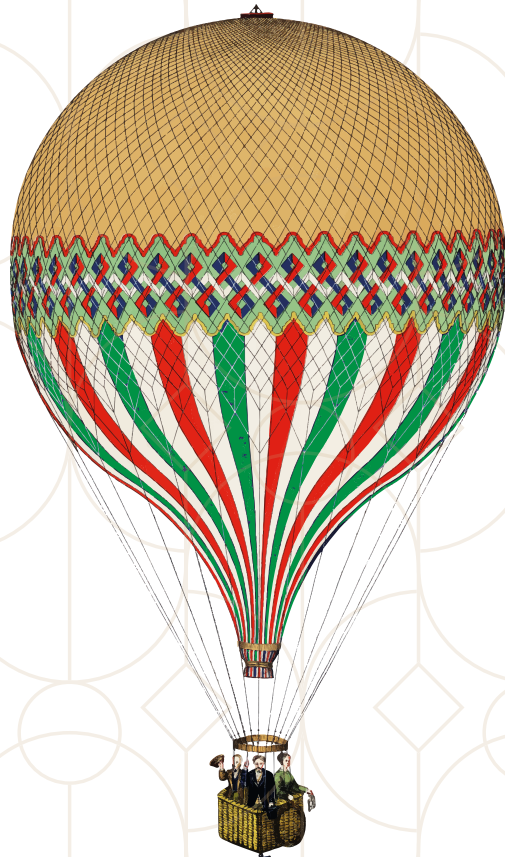
Il libro è scritto per catturare l'appassionato consumatore piuttosto che l'esperto bartender. Elegante, arricchito dalle foto molto belle di Maurizio Maurizi che ritraggono le ricette presentate, *Old Fashioned Cocktails* si lascia leggere con facilità e disinvoltura. La chiarezza con la quale le ricette e le tecniche di esecuzione sono descritte non lasciano spazio a interpretazioni. L'utile glossario iniziale illustra tipologie di bicchieri e utensili, il loro uso e le tecniche di preparazione. Le ricette sono divise per stili in sei capitoli, ognuna di esse è accompagnata da una dettagliata spiegazione comprensiva



di alcune considerazioni e curiosità. Per i bartender l'aspetto più interessante sono le ricette signature di Giacomo Giannotti del Paradiso di Barcellona. Noi abbiamo particolarmente apprezzato la rivisitazione del Grasshoper a opera di Jeffrey Morgenthaler. In appendice una utile lista storiografica di libri di bartending, piuttosto sottotono la sitografia utilizzata e presentata.

Nel complesso lo riteniamo un ottimo manuale per coloro che volessero avvicinarsi alla cocktail culture e sicuramente un ottimo regalo da mettere sotto l'albero per il prossimo Natale.

**Alessandro Palanca**



# VERMUT SOSPESO

*Coffee Recipe*



BESPOKE DISTILLERY  
*spirit club*

**ONESTIGROUP**  
THE DISTRICT OF BEVERAGE



**PURO  
GHIACCIO**

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

