

BarTales

ANNO VII | N. 5 | GENNAIO 2020

FACE TO FACE
IL SIGNORE
DELLE ROCCE

BAR STORY
PEZZI RARI,
UNICI

FOCUS ON
WHISKY
DI LORENA

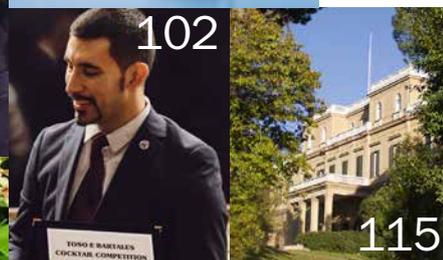
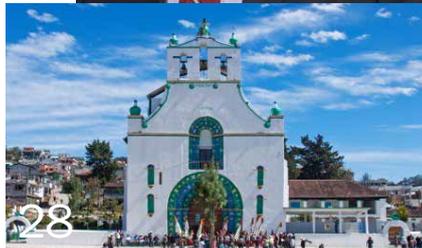


HOT SPIRIT

LO SPIRITO DEI CURANDEROS



- 5 L'editoriale** di Melania Guida
LA MAGICA ARMONIA DEL TUTTO
- 6 News** DAL MONDO
- 8 Face To Face** di Melania Guida
IL SIGNORE DELLE ROCCE
- 14 Bar Story/1** di Vittorio Brambilla
PEZZI RARI, UNICI
- 28 Hot Spirit** di Alessandro Palanca
LO SPIRITO DEI CURANDEROS
- 40 Zoom/1** di Valentina Rizzi
RIVOLUZIONE VERDE
- 46 Liquid Story** di Vittorio Brambilla
ANTRODOCO, CAPUT MUNDI
- 56 Bar Story/2** di Luca Rapetti
MODERN AMERICAN DRINK
- 68 Focus On** di Fabio Bacchi
FRENCH TOUCH
- 80 Report** di Alessandro Palanca
SUPER TONICHE
- 92 Zoom/2** di Bastian Contrario
L'ABITO FA IL MONACO, ANZI IL BARMAN
- 102 Competition** di Giulia Arselli
SFIDA AL MUSEO
- 115 Event** di Giulia Arselli
NON SOLO WHISKY
- 122 How To Mix** di Giovanni Ceccarelli
ERBA GALANGA
- 130 Book Corner** di Alessandro Palanca
I SEGRETI DELL'ESSICCAZIONE



ANNO VII | N. 5 | GENNAIO 2020

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

Giulia Arselli, Vittorio Brambilla, Giovanni Ceccarelli, Bastian Contrario, 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

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

BEVI RESPONSABILMENTE

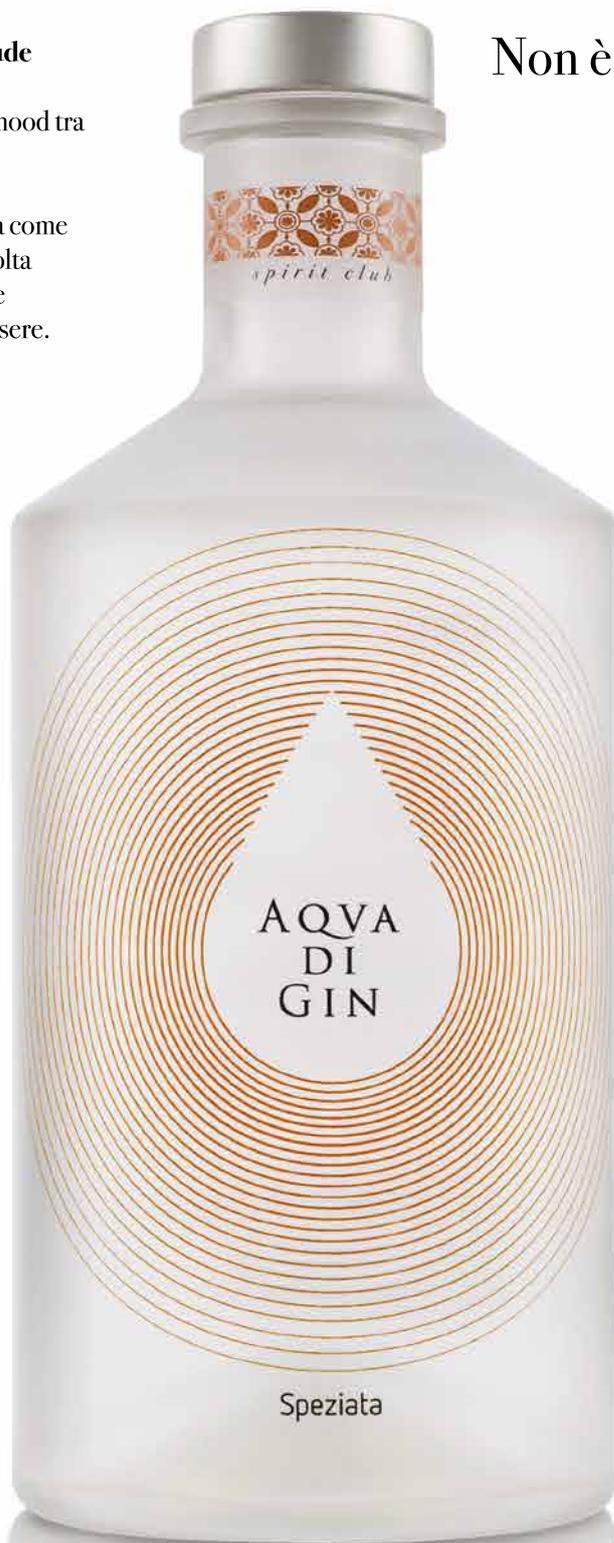
PER GLI ABBONAMENTI ALLA VERSIONE CARTACEA DI BARTALES CONSULTARE WWW.BARTALES.IT

Il tuo Gin Tonic da oggi racchiude l'essenza della tua personalità.

Scegli la fragranza in base al tuo mood tra Agrumata, Speziata o Floreale e gusta il tuo bespoke drink!

AQVA di Gin & Tonic profumerà come il tuo umore, raccontando ogni volta ai tuoi sensi una storia diversa che asseconda le sfumature del tuo essere.

Non è solo un Gin.



BEVI AQVA DI GIN RESPONSABILMENTE



galanga



fava tonka



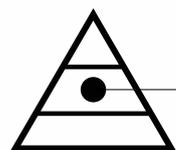
pepe rosa



chiodi di garofano



cardamomo



Speziata

AQVA DI GIN è una soluzione pensata da barman per i barman, distillata seguendo il concept della Piramide Olfattiva.



@bespokedistilleryspiritclub
www.bespokedistillery.it

DISTRIBUITA DA: **ONESTIGROUP**
THE DISTRICT OF BEVERAGE

THE DEMON'S SHARE

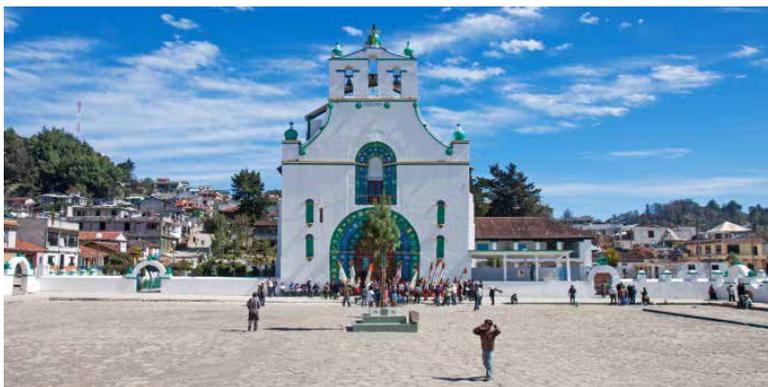


IRRESISTIBLE TO ANGELS... AND HUMANS.

LA MAGICA ARMONIA DEL TUTTO

C'è un luogo, nello Yucatán, nella piana di Chichén Itzá, dove ogni pietra celebra le nozze tra l'umano e il divino. È il Chiapas, il cuore dell'antica civiltà Maya, la terra degli indios, il regno dei medici mistici. È lì che gli sciamani, che gli indigeni chiamano curanderos, guardano al mondo con occhi diversi. Il loro sguardo penetra il velo delle apparenze, oltrepassa il limite sottile tra visibile e invisibile, attiva energie e poteri per dominare gli accadimenti e le malattie e per entrare in comunione con quell'armonia che è il fulcro del pensiero magico. Attraverso i sogni, i canti rituali, le preghiere ripetute fino all'ossessione. Complice lo stato di tranche, grazie al quale i sensi si assopiscono e la realtà sfuma. Una condizione favorita dal cactus peyote e dall'alcol. Che nello specifico è il Pox (*a pag. 28*), il distillato di mais e grano che i Maya Totzil consumavano durante le cerimonie religiose e iniziatiche. E che nell'antica lingua Tzotzil significa medicina, cura. Viatico perfetto per raggiungere quel mondo "altro", quell'altra dimensione dove fisico, mentale e spirituale sono in equilibrio perfetto tra loro e con l'universo.

Non solo Pox. Dall'altro lato del mondo, a Islay, in quel paradiso dove la terra è salmastra e il mare irrequieto, lì dove la torba è ovunque, in un luogo roccioso ritenuto mistico, nasce un Whisky (*a pag. 8*) dal cuore selvaggio che si nutre di leggenda. Quella del lago di Ardnahoe dove pare che il fantasma di un destriero bianco si sollevi sulle sue acque scure durante le notti di luna piena. Non sforzatevi di verificare se sia vero e per una volta provate ad allentare i cordoni della razionalità. «Ci sono più cose in cielo e in terra, Orazio, di quante possa comprenderne la tua filosofia», suggerisce Shakespeare. Da parte nostra, good vibration e happy new year.





ESPRESSO, PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

Nasce il primo Disciplinare del caffè Espresso Tradizionale per sancire le buone regole di preparazione. A Montecitorio, in una conferenza stampa del Comitato Italiano del Caffè e dell'INEI è stato presentato il percorso di candidatura presso l'Unesco affinché l'espresso italiano tradizionale diventi patrimonio mondiale dell'umanità. La candidatura fu presentata ufficialmente nel 2016 e oggi gode del fondamentale appoggio della comunità politica italiana.



GUAVA E LYCHEE RE'AL

Continua a espandersi la gamma di prodotti Re'Al del colosso American Beverage Marketers. Da sempre vicino al bartender l'azienda statunitense presenterà ad aprile in Europa, due nuove referenze: Re'Al Guava e Re'Al Lychee Puree Infused Syrup. La gamma Re'Al Cocktail Ingredients fu presentata al mercato nel 2006 con un focus singolare; creare la prima crema di prodotti a base di cocco non confezionata in lattina. Il successo riscosso presso i mixologist di tutto il mondo spinse l'azienda a proporre una nuova linea di prodotti per cocktail.

IL WHISKY PIÙ GRANDE

La casa d'aste Just Whisky ha messo in vendita una bottiglia da 105,3 litri di Whisky Tomintoul 14yo. La bottiglia è alta quasi 1,5mt, pesa 180kg, 46° non filtrato a freddo, ed è la più grande bottiglia di Whisky al mondo. Fu riempita il 29 agosto 2009 da un team di 14 persone sotto la guida del direttore della distilleria



Robert Fleming. Contiene l'equivalente di 150 bottiglie, il tappo di sughero è lungo 20 cm. «Di tanto in tanto si presenta l'opportunità di acquistare una bottiglia di Whisky davvero unica – questa è una di quelle volte», ha affermato Graham Crane, co-fondatore di Just Whiskey.

CANNUCCE DI AGAVE

Tequila Jose Cuervo ha presentato una cannuccia biodegradabile a base di fibre di agave riciclate. Il progetto è parte di una nuova campagna chiamata "The Agave Project". Il brand distribuirà milioni di cannuccie a base di agave negli Stati Uniti e in Messico nel 2020. Le cannuccie sono state create in collaborazione con scienziati della Bio Solutions Mexico e Penka, con sede in Messico. Le cannuccie Jose Cuervo ridurranno di circa un terzo i polimeri utilizzati nella produzione tradizionale di cannuccie. Il materiale si decompone fino a 200 volte più velocemente della normale plastica. I microrganismi possono consumare le cannuccie, il che significa che possono biodegradarsi completamente entro uno o cinque anni.



TEQUILA&MUSICA

Tequila 1800 ha lanciato il secondo album del progetto musicale "1800 Seconds", questa volta in collaborazione con il rapper americano Future. L'anno scorso ha collaborato con il rapper Pusha-T per promuovere le stelle emergenti dell'hip-hop. "1800 Seconds Vol 2" offrirà a sette artisti l'opportunità di scrivere e pubblicare nuove tracce. L'album è ora disponibile su piattaforme di streaming musicale tra cui Spotify e Apple Music. Nell'album: Aurora Anthony, Herion Young, Juicy2xS, Lihtz, Seddy Hendrix, Shaun Sloan e Test.

Info su 1800seconds.com.

REMANDO PER GLI OCEANI

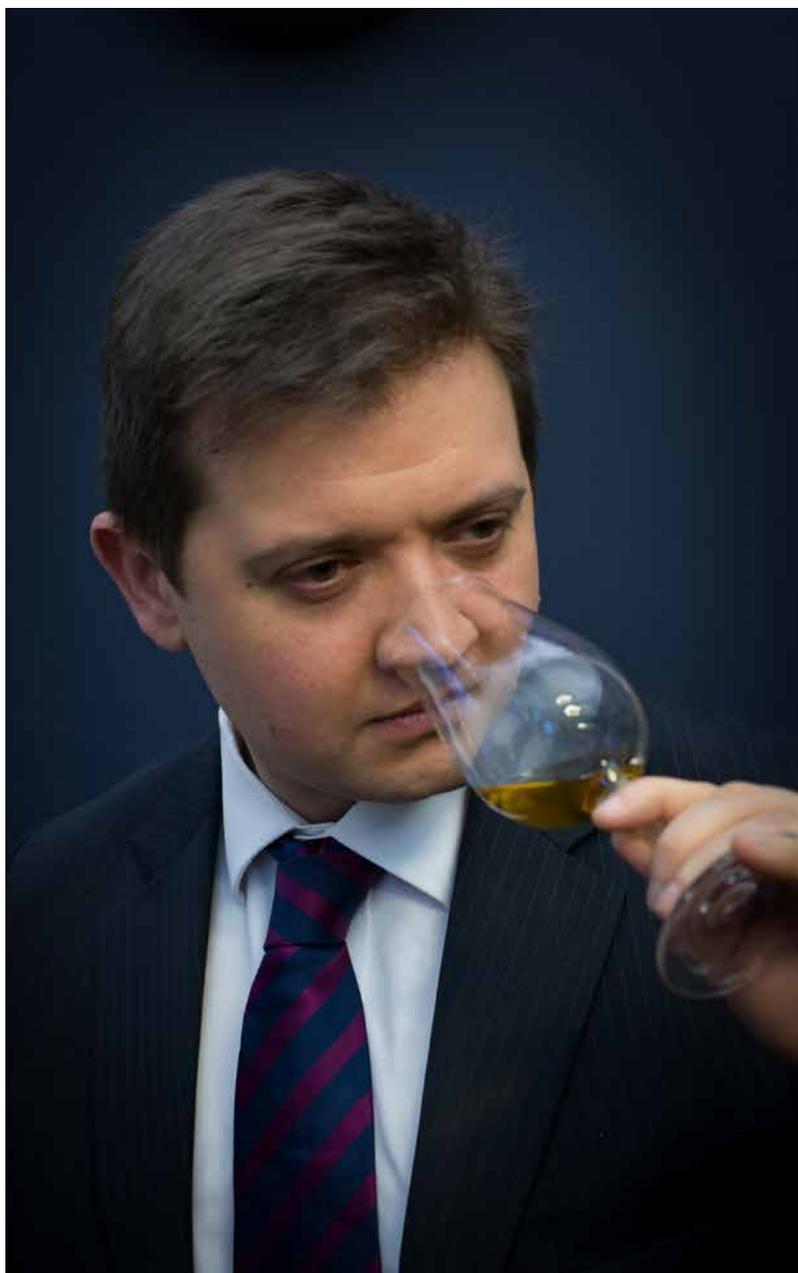
È in corso la Talisker Whisky Atlantic Challenge, la gara di canottaggio più dura al mondo. Una traversata a remi dell'oceano Atlantico che vede impegnati coraggiosi avventurieri in un percorso di 3.000 miglia da La Gomera, nelle isole Canarie, al Nelson's Dockyard dell'isola di Antigua. Questa edizione registra il più alto numero di partecipanti e la più alta adesione femminile di sempre, oltre 100 canottieri da tutto il mondo. L'evento è in partnership con l'organizzazione PARLEY FOR THE OCEANS per sensibilizzare i partecipanti alla salvaguardia degli oceani.



IL SIGNORE DELLE ROCCE

A Villa Volkonsky con Scott Laing di Ardnahoe, l'ultima distilleria di Islay

DI MELANIA GUIDA



Come la gran parte degli scozzesi Scott Laing, direttore di Ardnahoe Distillery (Islay) ama la buona compagnia, il cibo genuino e l'Italia in modo particolare. «E sa perché? Per quell'energia vibrante della gente – dice seduto nell'elegante salotto di Villa Volkonsky, sede dell'Ambasciata britannica a Roma, mentre sorseggia una birra ghiacciata – e per l'entusiasmo e l'operosità della piccola imprenditoria a carattere familiare. Un fenomeno forse unico nel suo genere, tipico del vostro paese. Speciale davvero».

In Italia ci viene spesso, è già la quinta volta, a Roma fondamentalmente. Ma un salto lo fa volentieri anche a Napoli che per uno di Glasgow appare come una «città caotica ma incredibilmente eccitante». Il ghiaccio è rotto, Laing è sinceramente simpatico, e in attesa di assaggiare il primo single malt dell'isola di Raasay (il primo “scozzese” invecchiato in botti di Bourbon e vino rosso toscano, a breve sul mercato) gli chiedo di Islay. Meglio, di Ardnahoe.

L'ultima “farm” della regina delle Ebridi (aperta nell'aprile scorso, prima distilleria a essere costruita dopo Kilchoman, nel 2005) che prende il nome



semplicemente dalla posizione in cui è ambientata. Ardnahoe è infatti la traduzione di “Height of the Hollow”, che in gaelico scozzese descrive perfettamente la splendida cornice in cui si trova la distilleria.

A Port Askaig, accanto al lago di Loch Ardnahoe (si narra del fantasma di un destriero bianco che affiora in superficie durante la luna piena) in grado di offrire un’acqua eccezionalmente dolce filtrata attraverso la torba e la roccia per migliaia di anni. Fondamentale in tutte le fasi del processo di produzione del Whisky.

Ci sono state difficoltà nel realizzare la distilleria? «Innanzitutto, trovare la lo-

cation. Non è stato facile individuare il luogo giusto. E poi i permessi, la licenza. Se non ci fosse stato qualcuno del posto, sarebbe stato impossibile».

Ma davvero c’era bisogno di un’altra distilleria sull’isola? Ride. «Posso dirle che abbiamo pensato che noi avevamo bisogno di Islay più di quanto Islay avesse bisogno di noi». È evidente che intorno al Whisky, ad Islay in particolare, si è creato un grande flusso turistico. Pensa che sia destinato a crescere e affermarsi o è solo una moda passeggera? «Il turismo è stato una conseguenza inevitabile, soprattutto nei mesi estivi. Ed è un fenomeno in crescita. La scommessa



Damoiseau



RHUM AGRICOLE - GUADALUPA

Originale per Tradizione

Dal 1942



— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM

BEVI RESPONSABILMENTE

PRODUTTORI

SCOTT LAING
INSIEME CON
FABIO ERMOLI,
IMPORTATORE
IN ESCLUSIVA
PER L'ITALIA.



è però, almeno dal nostro punto di vista, quella di coniugare la qualità con la crescita del flusso dei visitatori».

Veniamo a noi. L'Italia è un paese di collezionisti e da sempre apprezza molto il Malt Whisky. Che ne pensa del mercato italiano? «Siete stati i primi a bere single malt quando gli altri continuavano

a privilegiare il blended. L'Italia ha sempre puntato sulla qualità e sono convinto che contribuisca in maniera significativa a orientare il trend. Ci sono anche collezionisti di rilievo, ne conosco alcuni, che sono particolarmente influenti».

Dove invecchiano i suoi Whisky? «In tre posti, sostanzialmente. Una par-



te, dove ci sono le botti, in uno spazio dedicato all'interno della distilleria. La maggior parte dei distillati invecchia in un grande magazzino e una terza parte resta a Glasgow».

Assaggiamo insieme un dito di Scarabus, un single malt deliciosamente torbato, dorato e riscaldato da note di cuoio, rabarbaro e vaniglia. Il nome significa "luogo roccioso" nella vecchia lingua norrena in riferimento a un'area mistica di Islay. «Solo coloro che cercano troveranno» è il motto di un Whisky sorprendente e misterioso (nulla si sa su invecchiamento e botti) come gli arcani simboli sulla bellissima bottiglia vintage, ispirati alle opere dell'artista John Francis Campbell.

È un distillato morbido e decisamente versatile. Facile immaginarlo miscelato. Cosa ne pensa Laing? «In linea generale



non sono affatto contrario. I tempi sono cambiati. Prima alcuni prodotti erano intoccabili. Sarebbe stato quasi un tabù pensare di utilizzarli in miscelazione. Oggi credo che potrebbe addirittura diventare una tendenza. Magari consumandoli nel luogo giusto, adatto a prodotti di nicchia e di alta gamma. Penso a un boutique bar, per esempio.

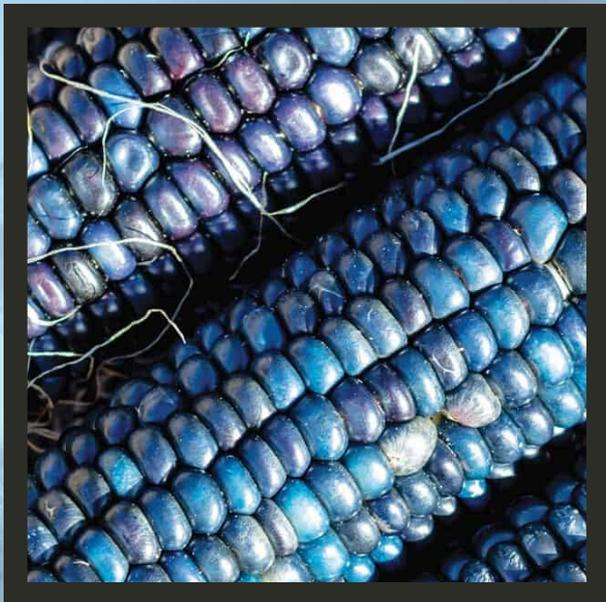
Un'ultima domanda: progetti futuri? «Molte idee e un piano. Quello di aprire al più presto un magazzino a Islay. Ci servirà per invecchiare i nostri Whisky».

Melania Guida

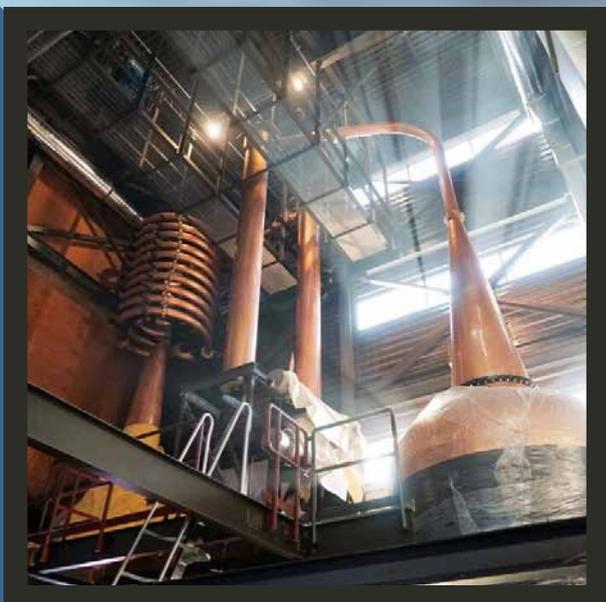


BALCONES
D I S T I L L I N G

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



PEZZI RARI, UNICI

Una collezione che è una vera storia d'amore. Con lo Scotch

DI VITTORIO BRAMBILLA

I Whisky sta divenendo una forma di investimento che attrae sempre di più. Il collezionismo è stata la miccia che ha acceso un interesse che brucia traguardi sempre più importanti. Le aste di settore vanno sempre esaurite, alcune bottiglie hanno abbondantemente superato la quota del milione di euro e finanche oltre il milione e mezzo di gbp raggiunto da una bottiglia di Macallan 1926.

Il 60enne Macallan della botte n. 263

era la vendita principale dell'asta Ultimate Whiskey Collection, che si è tenuta il 24 ottobre da Sotheby's a Londra. La bottiglia Macallan Fine & Rare di 60 anni del 1926 (42,6% ABV) fu messa all'asta da un collezionista americano privato e partiva da una base di si stima di 450.000 gbp, meno di un terzo del prezzo finale dell'asta. Ha battuto il precedente record mondiale per il Whisky più costoso stabilito dall'unica bottiglia del Macallan del 1926 con un



disegno dipinto a mano dall'artista irlandese Michael Dillon, battuta a Londra da Christie's per 1,2 milioni di gbp. Cask#263 ha prodotto solo 40 bottiglie.

Il collezionismo di Whisky è un fenomeno nato in Italia. Nel paese sono nate alcune delle più preziose Whisky collection

che oggi valgono capitali veramente importanti. Uno dei pionieri di questo fenomeno è stato Valentino Zagatti, la cui collezione, "The Unseen Valentino Zagatti Collection", è oggi ammirabile in un museo permanente a Sassenheim, in Olanda. Una raccolta di bottiglie che annovera spiriti riconduci-

OSPITI
 NELLA FOTO IN ALTO: HANS OFFRINGA E SUA MOGLIE BECKY, (SECONDO E TERZA DA SINISTRA); AL CENTRO MICHEL KAPPEN CON VALENTINO ZAGATTI.

IL NOCINO DI MODENA

LIQUORE DELLA TRADIZIONE OTTENUTO DALL'INFUSIONE DEI MALLI DI NOCE IN ALCOL NEL RISPETTO DELLA RICETTA DI MODENA. IL SUO BOUQUET MORBIDO E BEN EQUILIBRATO TI AVVOLGE CON UNA LUNGA E CALDA PERSISTENZA GUSTATIVA DI NOCE.



LIQUORI DELLA TRADIZIONE ITALIANA



DIGESTIVO



LISCIO O
CON GHIACCIO



MIXOLOGY



NEGRONCINO

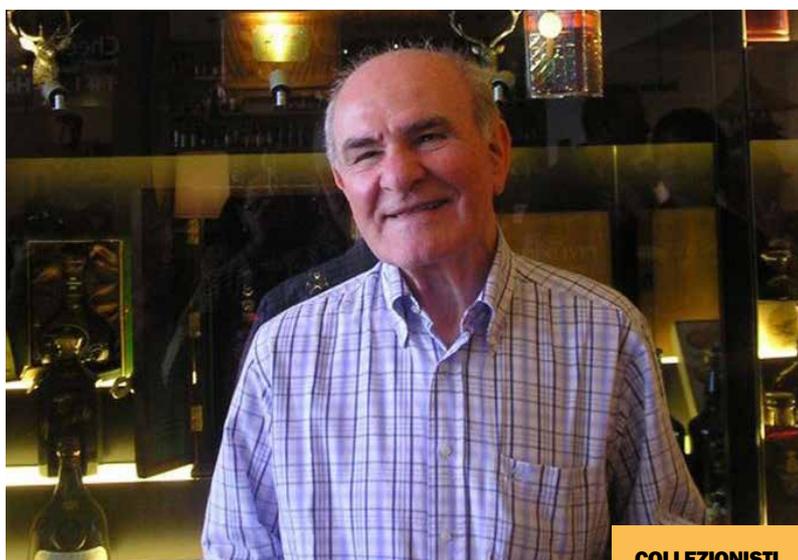
INGREDIENTI

3 cl Bulldog London Dry Gin
3 cl Aperol
2 cl Nocino Il Mallo
1 lunga scorza d'arancia

PREPARAZIONE

Miscelato direttamente
all'interno di un tumbler basso,
decorare con scorza d'arancia.

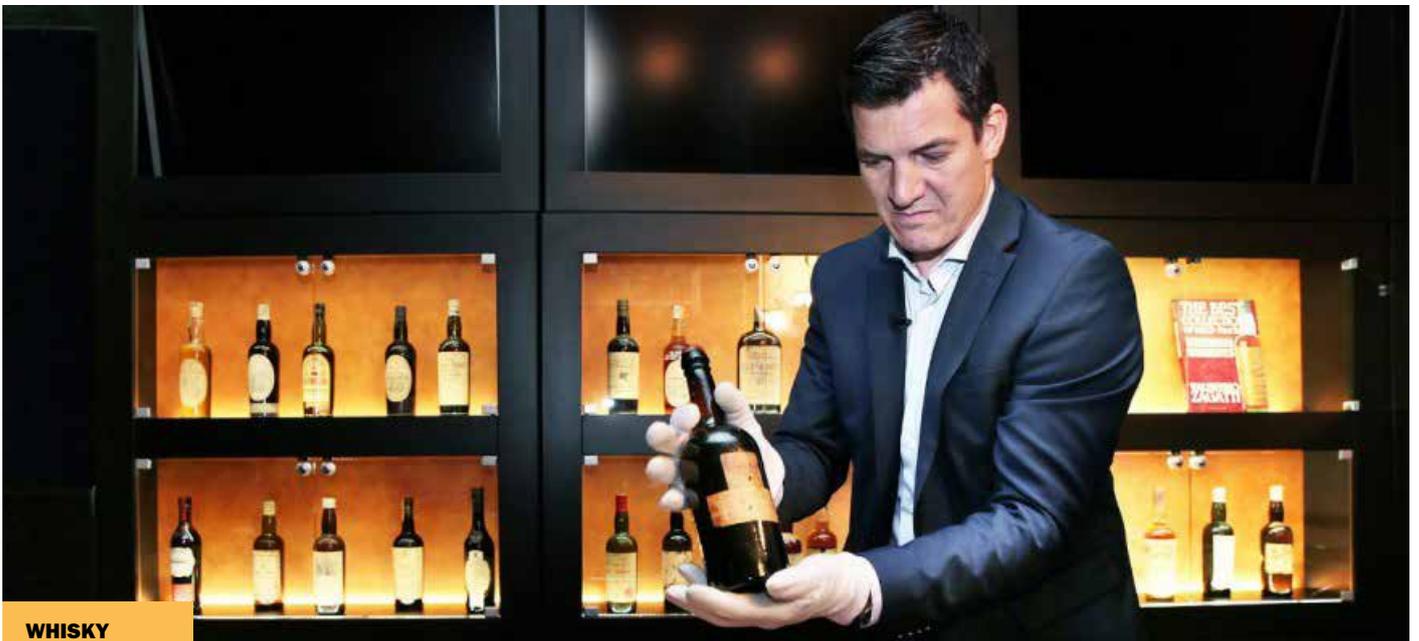




COLLEZIONISTI
 ALCUNE
 IMMAGINI DI
 VALENTINO
 ZAGATTI.
 IN ALTO A
 SINISTRA CON
 MICHEL
 KAPPEN.
 IN BASSO LO
 SCRITTORE
 HANS
 OFFRINGA E
 SUA MOGLIE
 BECKY,
 CONOSCIUTI
 COME "THE
 WHISKY
 COUPLE".

bili alle origini di molte distillerie. Più che rari, dei veri pezzi unici che neanche le aziende posseggono.

Nel 2015 questa collezione fu acquistata da una società di investimento olandese, la Scotch Whisky International (SWI) guidata da Michel Kappen. Con la partecipazione di altri 20 soci il finanziere ha investito diversi milioni per comprare 2.987 bottiglie, la maggior parte delle quali estremamente rare. Zagatti pose una condizione, una promessa chiesta al compratore: che la collezione fosse ammirabile da tutti gli appassionati per almeno 10 anni. Fu



WHISKY
 ALCUNI
 PARTICOLARI
 DELLA
 COLLEZIONE
 ZAVATTI.
 QUI SOPRA
 MICHEL
 KAPPEN.

l'impegno che lo convinse a vendere la collezione a Kappen, piuttosto che a un altro.

L'impressionante collezione di Zagatti probabilmente non è neanche la più grande del mondo. In Italia ve ne sono altre molto importanti, ma pochissime così ric-

che di brand e referenze. Circa 300 brand, solo di Glen Grant, per esempio, 229 referenze diverse.

Valentino Zagatti ha una storia che merita di essere raccontata. Di lui si è interessata anche la tv olandese con il do-

1894

FERRO CHINA BALIVA

DALL'ANTICA RICETTA DEL
COMM. DOTTORE ERNESTO BALIVA

AMARO

BITTER

FATTO A MANO

ROMA



BEVI RESPONSABILMENTE

PAOLETTI

BIBITE
TRADIZIONALI
ITALIANE
DAL 1922



Tina Frizzantina

UNA PASSIONE
LUNGA CENTO ANNI

www.bibitepaoletti.com





cumentario “The Netherlands, Country of Whiskey” nel quale Zagatti racconta la sua storia d’amore con il Whisky.

Valentino “Rino” Zagatti nacque da una famiglia contadina di Filo di Argenta, vicino Ferrara. Durante la seconda guerra mondiale, a 11 anni, fu ferito da una mina che gli causò danni irreparabili alla vista. Questa grave menomazione non gli impedì di coltivare i suoi interessi. Dopo la guerra, finita la scuola, studiò pianoforte e fisarmonica, della quale divenne un abile musicista partecipando anche a diversi festival. Nel 1955 sposò Jole, dalla quale avrebbe avuto due figli, e si spostò a Lugo di Romagna.

Era un fumatore, verso la fine degli anni '50 consumava mezzo pacchetto al giorno di sigarette. Sino a quando decise di smettere e dedicare quei soldi a qualcos'altro. Pensò di comprare ogni mese una bottiglia di distillati o liquori, di qualsiasi tipo e paese del mondo. Non era importante che fossero Cognac, Grappa, o Whisky piuttosto che Rum. Si sarebbe però reso conto che questa era una missione impossibile.





RARITÀ
LA BOTTIGLIA
PIÙ VECCHIA
DELLA
COLLEZIONE È
DATATA 1843.

Nel 1960 aveva raccolto 20 bottiglie e fu l'inizio di un'ossessione. «Quando ho iniziato a collezionare, non avrei mai pensato che potesse creare così tanto interesse e tanta curiosità», afferma Zagatti.

Nel 1972 capì che la qualità era più importante della quantità e di lì la svolta: decise di concentrarsi sulla raccolta di Scotch Whisky, quasi esclusivamente di malto. «Possedere decine di migliaia di bottiglie non significa avere una buona collezione, piuttosto un magazzino ben fornito», racconta. In tutto questo è quasi incredibile pensare che Valentino Zagatti, non vedente, non abbia mai visto una bottiglia della sua collezione. Eppure potrebbe riconoscerle quasi tutte, se non al tatto, sicuramente per data di acquisto, grazie a uno stratagemma. Un adesivo posto sul fondo di ogni bottiglia. Dite a Valentino Zagatti la data di acquisto e lui vi dirà di che bottiglia si tratta! Ecco la promessa siglata con Kappen: lui che non aveva mai visto la sua collezione ha voluto che fosse visibile a tutti.



Nei decenni successivi Zagatti era ormai conosciuto come un noto collezionista di Malt Whisky. La sua collezione la pubblicò in un libro del 1999, nel 2003 un secondo volume. Questi libri sono oggi introvabili, costosi e molto ricercati.

La bottiglia di Whisky chiamata “An Italian Passion” è stata la prima bottiglia della raccolta. Ma il gioiello della collezione Zagatti è un Whisky imbottigliato nel 1843, che potrebbe benissimo essere la più antica bottiglia di Scotch al mondo. Non si conosce molto di questa bottiglia. Non sappiamo se sia un blended o un malt, neanche la distilleria. Di certo è stata certificata la data, sull’etichetta scritta a mano, dove si legge che era il regalo di nozze di un padre alla figlia Atty.

Tra gli altri gioielli ci sono quattro bottiglie di Parkmore, preziosissime. Apparten-

gono alla lost distillery di Dufftown dismessa nel 1931, anche se i suoi edifici sono ancora ben conservati. Non si può dire lo stesso per il suo Whisky. Sembra che al tempo fosse considerato talmente scarso per cui le botti furono distrutte. Vero o falso che sia, questo racconto rende ancora più speciali le quattro bottiglie di Parkmore in una singola collezione.

Per quasi 50 anni Zagatti ha accumulato Scotch Whisky. Convinto anche da sua moglie e dai figli, poco più di 10 anni fa iniziò a pensare di vendere la sua collezione. C’era interesse dall’Italia e da tutto il mondo. Tuttavia i possibili acquirenti erano interessati solo ad alcuni lotti della collezione, i più rari, evidentemente. Grazie a Ronald Watepoorte, un suo amico olandese impegnato nella spirit industry, Valentino Zagatti entrò in contatto con

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



the
bitter dose
for a perfect
Cocktail

distribuito da onestigroup.com

Michel Kappen e Scotch Whisky International. Incominciarono dei negoziati che sarebbero durati alcuni anni. Zagatti non firmò il contratto fino a quando non gli fu promesso e garantito che la collezione sarebbe rimasta intatta per almeno 10 anni a partire dal 2018, ed essere esposta al pubblico. “The Unseen Valentino Zagatti collection” fu inaugurata ufficialmente dallo stesso Zagatti il 9 ottobre 2018.

A eccezione di un piccolo numero di falsi scoperti, tutti i Whisky della Collezione Zagatti – ovvero ogni bottiglia inclusa nei due libri scritti da lui stesso – sono esposti nel museo di Sassenheim. Lavorando a un progetto editoriale dedicato alla collezione, lo scrittore Hans Offringa e sua moglie Becky, conosciuti come “The Whisky Couple”, hanno autenticato tutte le bottiglie. Un lavoro a cui hanno collaborato tutte le aziende di settore presenti nella collezione. Cinque volumi che contengono immagini e descrizioni delle bottiglie. L'ultimo libro cita informazioni sul museo, i vari indici con cui è possibile trovare facilmente le bottiglie e un vasto registro delle aziende produttrici di Whisky. Questo volume costituisce una guida per districarsi tra la collezione. La serie è stata presentata in una lussuosa cassetta appositamente progettata come un'edizione limitata di 500 esemplari.

Al secondo piano dell'edificio SWI, al centro dello spazio espositivo, si trova una teca di vetro che espone la bottiglia più antica della collezione, circondata da altre quattro grandi vetrine contenenti altri preziosi Whisky. Tra questi il “Port Ellen Queen's Visit” (12 anni) così come diverse edizioni di Black Bowmore, i già citati Whisky Parkmore e molti altri. Altre bottiglie sono esposte in armadi vetrina



che corrono lungo tutte le pareti dello spazio espositivo. Tutte le 2.987 bottiglie della collezione sono disposte in ordine alfabetico, secondo una sequenza temporale che parte dalla bottiglia più antica datata 1843. Ove possibile, viene aggiunto il contesto storico.

La collezione può essere visitata solo su appuntamento o dagli investitori di Scotch Whisky International. “The Unseen Valentino Zagatti Collection” è aperta ai visitatori ogni terza domenica del mese. Un viaggio imperdibile, per tutti i Whisky lover.

Vittorio Brambilla

I NUMERI

Il Whisky più giovane presente nella collezione ha 3 anni, il più vecchio ha 64 anni.

Il 97% della collezione è composto da Whisky scozzese, quindi l'81% da Whisky single malt scozzese.

Circa un quarto della collezione proviene da tre distillerie: Glenfarclas (126), Macallan (294), Glen Grant (229).

La collezione ha diverse bottiglie prodotte durante la Seconda Guerra mondiale. Durante la guerra in Scozia erano attive solo tre distillerie: Macallan, Highland Park e Glenlivet. C'è 1 bottiglia di Whisky australiano.

22 bottiglie della collezione sono state distillate nel XIX secolo.



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

LO SPIRITO DEI CURANDEROS

Dal cuore del Chiapas, il distillato sciamanico dei Maya Totzil
Ponte per l'ultraterreno

DI ALESSANDRO PALANCA

Se il Messico ha trovato nell'agave e nei suoi derivati alcuni tra i più noti ambasciatori di cultura e tradizione del territorio, non si può dimenticare che anche la canna da zucchero è uno dei suoi prodotti agricoli più importanti. Colture che da sempre costituiscono due delle materie prime fondamentali della spirit industry.

Ma il Messico è anche un paese ricco di grano e mais. Perché in un paese così ricco di tradizione distillatoria non esistono Whisky? Abbiamo pensato che sia giunto il momento di parlarvi di un altro distillato messicano che veramente pochi conoscono: il Pox, (Posh, la pronuncia). Non è un Whisky ma è distillato da cereali. Con la loro esposizione globale



POSHERIA

DESDE 12

POX Bebida Tradicional de Chiapas.



sui mercati, Tequila e Mezcal hanno il merito di avere riportato all'attenzione, fatto scoprire altri antichi distillati messicani la cui storia merita di essere raccontata.

Il Pox comincia a godere di una popolarità crescente in America, sono già nate alcune poxerie e anche il bartending lo ha intercettato con molta curiosità. Negli ultimi due anni il Pox ha subito una impennata nei consumi. Sempre in equilibrio tra una pratica casalinga quasi clandestina e quella ufficiale, la produzione di Pox non ha ancora un disciplinare che la regoli. Per questo non esiste un unico modo di produrre Pox. Ogni produttore adotta il suo stile e non è quasi mai disposto a condividerne i segreti con altri.

Nel 2012 il Chiapas, culla del Pox, ha ufficializzato il riconoscimento dello spirito e permesso l'esportazione a pochissimi



produttori. In USA lo si può trovare in California, Nevada, Texas e Washington.

Il Pox è un distillato ottenuto da una base fermentata di cereali, mais e grano, e zucchero integrale di canna, ha una antichissima storia le cui origini risalgono al periodo in cui i Maya Totzil,



che popolavano il territorio del Chiapas, lo usavano come bevanda da consumare durante ancestrali pratiche sciamaniche e rituali religiosi.

Gli archeologi identificano la nascita del Pox nel periodo Maya classico, compreso tra il 300 e il 900 d.C. Anticamente i Maya pensavano che il Pox rivelasse legami invisibili tra tutti gli individui, convinti che gli uomini fossero tutti parte di un unico, gigantesco organismo. Nella loro lingua pronunciavano “in Lak’Ech – Hala Ken” che significa “io sono un altro te, tu sei un altro me”, un brindisi

augurale ancora oggi usato in alcune comunità locali. Alzando il bicchiere si dice “in Lak’Ech” e si risponde “Hala Ken”.

Per gli indigeni, il Pox era un ponte tra il mondo reale e quello metafisico. Ma era anche considerato una medicina magica. I Maya pensavano che i mali di stomaco e i problemi gastrici fossero causati da spiriti maligni e il Pox fosse il rimedio. Ritenevano che il bruciore dell’alcol significasse la sensazione degli spiriti maligni che lasciavano il corpo. Sacerdoti e guerrieri usavano il Pox per viaggiare negli inferi e ritornare.

I Conquistadores vedevano nell’uso del Pox un simbolo di ribellione e di resistenza indigena alla colonizzazione. Nel 1524, la prima missione spagnola arrivò sugli altopiani del Chiapas, portando con sé i missionari per convertire gli indigeni al cattolicesimo. La resistenza agli stranieri e alla loro religione rimase forte per 500 anni. In città come Chamula e Zinacantán, dove ancora risiedono i discendenti degli antichi Maya Totzil, il Pox è sempre stato un simbolo di autodeterminazione.

Si ritiene che i territori del Chiapas



Art Spirits FESTIVAL

28-29
GENNAIO DUEMILAVENTI

70026 MODUGNO (BA)
Via Vigili del Fuoco Caduti in Servizio, 40
www.adhoreca.it

TENDENZE E INNOVAZIONI NEL MONDO SPIRITS

2 giorni imperdibili

DI EVENTI E DEGUSTAZIONI

PER GLI OPERATORI DEL SETTORE

Programma valido per i due giorni

- 10:30** Apertura Festival: registrazione, consegna dei materiali e delle promozioni
- 10:45** Avvio AREA INNOVAZIONE in aula miscelazione: idee per fare la differenza
- 12:00** Masterclass
- 14:00** Masterclass
- 16:00** Masterclass
- 19:00** CHIUSURA DELLA GIORNATA

Le masterclass

28 GENNAIO 2020

- 12:00 - 13:00** • UISGE BEATHA CHEESE PAIRING [F. BACCHI • BARTALES]
Un'affascinante incursione tra tasting e pairing nel mondo dei Whisky in abbinamento ai più celebri formaggi italiani.
- 14:00 - 15:00** • AMOR Y AMARGO [M. FARULLA • BACCANO - ROMA]
L'universo degli amari che sta conquistando il mondo come mai spiegato prima.
Un bitter tasting alla scoperta degli amari italiani.
- 16:00 - 17:00** • MEXICAN LEGACY [LEONARDO LEUCI • THE JERRY THOMAS PROJECT]
Dal Pulque al Mezcal, dal Tequila al Raicilla, dal Sotol alla Bacanora.
I distillati messicani tra tradizione e innovazione. Spirit tasting.

29 GENNAIO 2020

- 12:00 - 13:00** • JUNIPER GENERATION [LEONARDO LEUCI • THE JERRY THOMAS PROJECT]
L'inarrestabile nuova alba dorata del Gin in un viaggio esperienziale tra botaniche e tasting, mixology e pairing.
- 14:00 - 15:00** • VENTO DI ANICE [F. BACCHI • BARTALES]
L'affascinante storia dei liquori aniciati in un tour mediterraneo coast to coast.
I liquori più antichi della storia si raccontano in un viaggio di 1000 anni.
Tasting e food pairing.
- 16:00 - 17:00** • PIRATI DEI CARAIBI [DAVIDE STAFFA • INTERNATIONAL RUM JUDGE]
Rum, Ron e Rhum, il figlio allegro della canna da zucchero e la loro antica storia sempre nuova quando raccontata. Tasting e punch mixology.

prenota subito collegandoti a



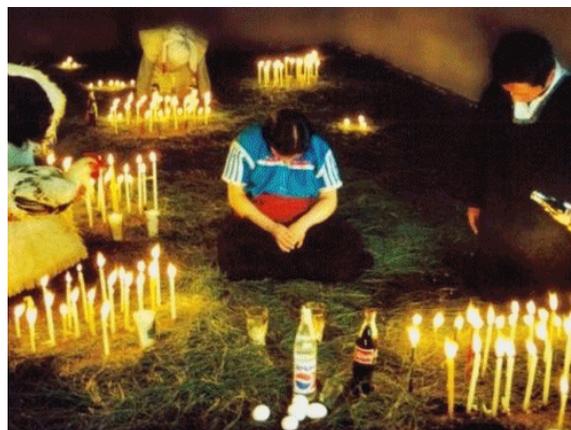
IN COLLABORAZIONE CON





compresi tra le municipalit  di San Cristóbal de las Casas e di San Juan Chamula siano il luogo di origine del Pox. Siamo in un territorio povero. San Juan Chamula   un paesino che si trova a 2.200 metri di altitudine, a 10 km in auto da San Cristóbal de las Casas. Qui si possono trovare le tipiche poxerias.

A San Juan Chamula il Pox ha un ruolo importante. Il luogo pi  simbolico della citt    la chiesa, di confessione cristiano cattolica, nella quale si celebrano gli antichi riti Maya del sincretismo religioso. All'interno della chiesa si trovano statue di santi circondate di candele. Ognuna di queste statue   adornata da uno specchio al collo, perch  i fedeli vi si possano specchiare. Sino a qualche anno fa era vietato l'ingresso agli stranieri e non si possono fare fotografie. Il pavimento   ricoperto di aghi di pino e di cera colante dalle candele accese. Non



ci sono panche e i fedeli si riuniscono in gruppi inginocchiandosi o sedendosi a terra, per celebrare i riti di guarigione derivanti dall'antica cultura Maya. I riti sono guidati da guaritori, i "curanderos" che esercitano bevendo Pox, versandolo a terra mormorando ancestrali formule liturgiche. I battesimi sono celebrati da un religioso che indossa una pelliccia bianca. Durante alcuni riti, del pollame viene sacrificato per ottenere grazie. La



MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall_US

Visit our new website! www.finestcall.com

BEVI RESPONSABILMENTE

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



*Vermouth Chinato
Del Professore*

AMERICANO

- 4 cl Vermouth Chinato Del Professore
- 2 cl 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



città di circa 3.500 persone ha una propria forza di polizia.

In lingua totzil Pox significa medicina. Il grado alcolico di questo distillato può andare dai 30° ai 60°, a seconda dell'uso al quale il distillato è riservato; dall'aperitivo al digestivo sino ai momenti celebrativi durante i quali si consumano Pox di elevata gradazione alcolica. Uno dei metodi utilizzati consiste nell'avviare una fermentazione che dura dai sette ai dieci giorni.

In ossequio ad antiche pratiche, alcuni produttori ritengono che sia fondamentale che la distillazione corrisponda con le fasi lunari. Si ritiene che la distillazione sia il momento di un nuovo inizio e quindi deve coincidere con il nuovo ciclo lunare. Questa usanza ai limiti dell'esoterico per molto tempo ha riguardato anche la produzione di Grappa dei nostri contadini, che in alcune zone d'Italia ancora sopravvive.

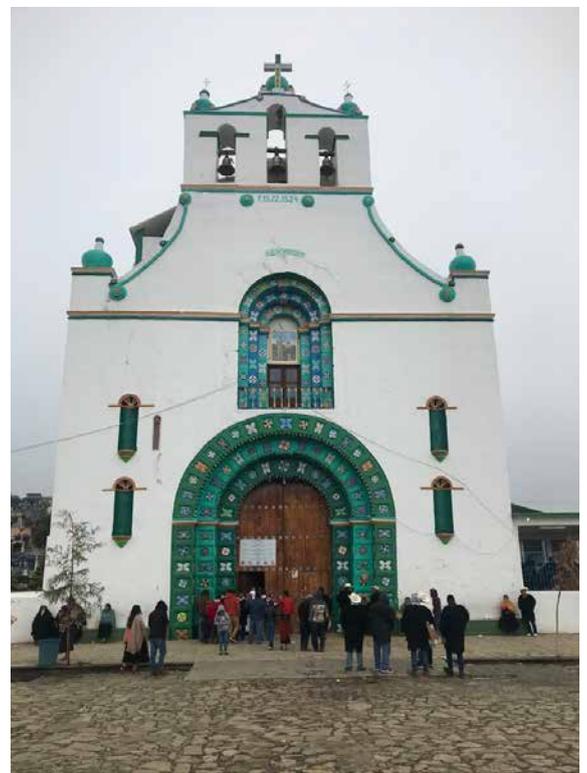
Il brand più noto di Pox è Siglo Cero (40,5°), l'unico attualmente ufficialmente distribuito negli USA. Il nome di Siglo Cero deriva dal culmine dell'era Maya i cui primi nuclei si stabilirono nell'area del Chiapas tra il I secolo a.C. e il I d.C. Il suo fondatore è Isidoro Guindi che lo ha presentato al mercato nel 2014. Nel



CHAMULA
COURTESY
ALIENO IN
VIAGGIO
CARNAVAL SAN
JUAN
CHAMULA.

2017 Isidoro ha lanciato un secondo brand di Pox, Dondante.

Siglo Cero è ottenuto dalla fermentazione di una miscela di quattro diversi tipi di mais. Subisce una prima fermentazione alla quale segue una seconda durante la quale vengono aggiunti crusca di grano e zucchero di canna. Il processo fermentativo dura da una a due settimane circa. La massa fermentescibile viene rimestata sistematicamente. Quindi inizia la doppia distillazione in alambicchi di rame. Lo spirito ottenuto viene quindi miscelato con un distillato più vecchio. Secondo Isidoro Guindi il



Colibri

Pox Siglo Cero
CUCUMBER AND PEPPERMINT
LIME JUICE
NATURAL SYRUP
CHAMBORD



Pan Pox

Pox Siglo Cero
NATURAL SYRUP
VANILLA LIQUEUR
COCOCHUT WATER



Rosa Mexicano

Pox Siglo Cero
DAMIANA LIQUEUR
NATURAL SYRUP
PURPLE CABBAGE
TONIC WATER



Pox Sour

Pox Siglo Cero
EGG WHITE
LIME JUICE
NATURAL SYRUP
BASIL
ANGOSTURA



MAGIA

RITI TIPICI
NELL'AREA DI
CHIAPAS.
COURTESY OF
THE MASTER
DISTILLER OF
SIGLO-CERO
POX.

gusto di Pox Siglo Cero ricorda quello di una tortilla messicana con il suo tipico sapore maltato e cerealicolo, una complessità che ricorda i Whisky ma con la dolcezza di alcuni Rum.

Alcuni Pox vengono arricchiti con erbe

come menta, rosmarino, alloro e anche tè. Così facendo si favorisce un cambio di colore e sapore nel distillato.

Un altro brand di Pox è Bankilal, un Pox a 53°. Il Pox è tradizionalmente consumato con fette di arancia, polvere o chicchi di caffè, cioccolato e jicama, la patata messicana. Si morde un chicco di caffè e nel momento in cui esplose il suo sapore si beve lo spirito.

Non sappiamo il futuro che potrà avere il Pox. I consumatori indigeni non vedono di buon occhio l'attenzione che

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

*Gin Crocodile
Del Professore*

GIN COCKTAIL

- 6 cl di Crocodile Gin,
- 1 cl di sciroppo di zucchero,
- 4 dash di angostura bitter

*Stir and strain in una coupette glass
e guarnire con lemon zest.*



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



MIXMIX.BLOG



alcuni produttori vogliono convogliare sul Pox, non gradiscono la popolarità di Mezcal e Tequila e vorrebbero che il Pox mantenesse la sua discrezione a vantaggio del territorio.

Sette anni fa fummo i primi a parlarvi in un certo modo, come mai fatto prima del Mezcal. Vogliamo rispettare i discendenti dei Maya che ancora risiedono nel Chiapas, che non vedono nel Pox un bene di consumo. Ci limitiamo a far sapere che la magia appartiene anche al mondo dei distillati. Il Pox ne è la conferma.

Alessandro Palanca



RIVOLUZIONE VERDE

Biodiversità, equilibrio e sostenibilità per i nuovi orizzonti della pratica biologica

DI VALENTINA RIZZI

Torniamo a parlare di Champagne e di una regione della Francia che nonostante il leggero calo di esportazioni non molla un colpo. E che cerca nella sua storia passata i metodi migliori per superare questo apparente calo di vendite. Non serve necessariamente l'impiego di nuovi impianti tecnologici, serve che l'uomo usi la natura che lo circonda nel modo corretto, rispettandola. Da qualche anno ha preso vita una vera e propria "Rivoluzione Verde".

La Champagne è uno dei territori a livello mondiale con il più alto tasso di crescita della viticoltura biologica e bio-

dinamica. Attualmente la parola "sostenibilità" viene riconosciuta nei protocolli delle grandi Maison come in quelli delle cooperative e dei vignaioli. Basti pensare che fu la prima regione vinicola, nel 2003, a calcolare la sua impronta carbonica (quantità di emissioni di CO₂ immessa nell'atmosfera durante il ciclo di preparazioni di una bottiglia) e a fissare una tabella di marcia che ha visto un calo del 15% in dieci anni e che continuerà a calare anche nei prossimi venti. Vi garantisco che avere meno CO₂ all'interno di una bottiglia renderà la degustazione molto più chiara e leggibile a livello gustativo. Anche il clima in qualche modo verrà influenzato in modo positivo. Le uve necessiteranno di meno "correzioni" a livello di coltivazione e di pratiche di cantina come l'aggiunta di Liqueur.

Il Comité Champagne (CIVC) investe ogni anno nella ricerca e nello sviluppo di pratiche sostitutive a quelle chimiche per preservare i suoli dalle varie cause di degrado. Tra queste: inerbimento del vigneto, diffusione di siepi arbustive, risistemazione idraulica che migliorano il terreno nell'aspetto microbiologico.

Nel 1969, ad Ambonnay (Saint Jean Baptiste) André Beaufort (fondatore della





PRODUTTORI
 IN ALTO,
 JACQUES
 BEAUFORT
 FIGLIO DI
 ANDRÉ
 BEAUFORT.

Maison Beaufort) scoprì di essere allergico ai prodotti di sintesi usati nelle normali pratiche di produzione. Iniziò un percorso non convenzionale di agricoltura biologica. Gli unici trattamenti applicati sono sulla lavorazione del terreno (zappatura) e l'impiego di composto vegetale e animale per mantenere l'humus necessario per la regolare vita del suolo.

Una particolarità unica di questa maison è che i vini sono sboccati ancora "alla volée". Nel 1974 sperimenta l'uso degli oli essenziali che limitano la crescita delle malattie e dal 1980 inizia a usare anche l'omeopatia e l'aromaterapia per combattere la resistenza alle malattie fungine (es. Peronospora) riducendo al minimo l'uso di rame e zolfo (tollerati dal disciplinare biolo-

gico). Dopo la tipica prassi di produzione, si arriva alla fermentazione malolattica. Questa seconda fermentazione disacidifica il vino leggermente e la maison Beaufort, al contrario delle classiche pratiche (acidificazione nuovamente del vino), decide di tenere questo stile unico e caratteristico che deriva dallo stesso vino.

Per la legislazione dello Champagne è richiesto un minimo di 15 mesi per un non millesimato (senza annata) e di 3 anni per i millesimati (con annata). Ma va fatta una precisazione importante, uno Champagne d'annata inizia a fiorire almeno dopo 5 anni sui suoi lieviti. Dopo circa un mese di agitazione "remuage" sulle "pupitres" avviene la sboccatura alla volée. Durante questa pratica il vino subisce un'ossige-

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 Real**
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam
- Kiwi Real**
Infused with premium Kiwi from New Zealand
- Blackberry Real**
Infused with premium Ma Blackberry from Ontario

 Flavorful

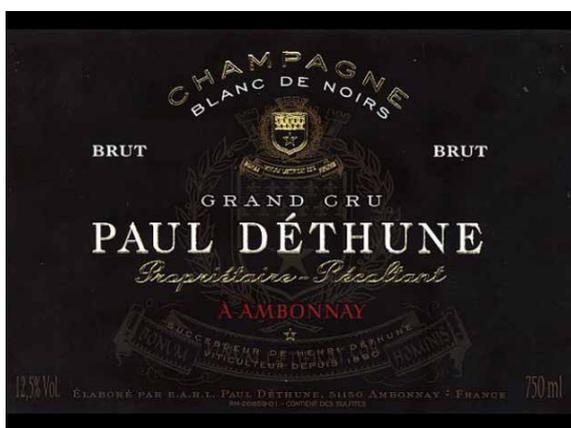
 Mixable

 Squeezable

www.realingredients.com



PRODUTTORI
A SINISTRA,
PIERRE E
SOPHIE
DETHUNE.



nazione indispensabile per il suo sviluppo. Infine viene aggiunto il “Liqueur d’expédition”. Della linea di prodotti Beaufort uno in particolare è degno di attenzione speciale.

Champagne Brut Polisy André Beaufort 2014

Nel bicchiere troverete una bollicina assolutamente fuori dagli schemi ed esuberante, travolgente per intensità gustativa e ricchezza di sfumature.

Uve: Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
Gradazione alcolica: 12 % vol

Vinificazione: prima fermentazione in acciaio e legno, con malolattica svolta, e seconda rifermentazione in bottiglia secondo metodo Champenoise

Affinamento: 84 mesi sui lieviti

Filosofia produttiva: artigianale senza solfiti aggiunti o minimi, lieviti indigeni

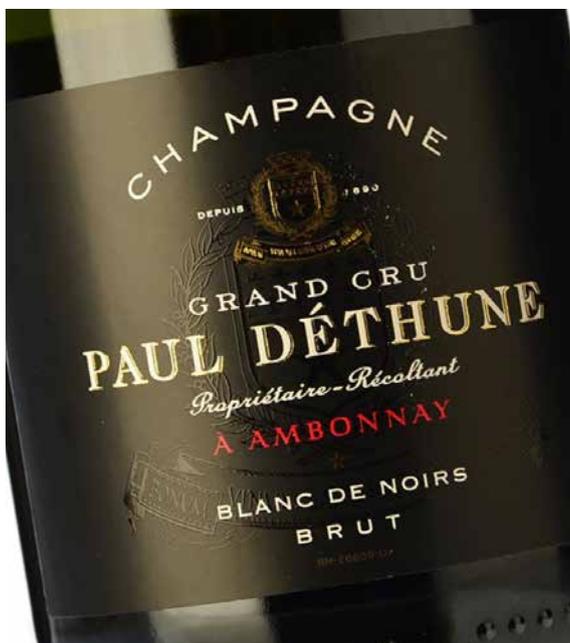
Note di degustazione

Colore: si presenta con una veste giallo paglierino ed un perlage fine e persistente

Profumo: elegante e minerale con note agrumate, di fiori e frutta matura

Gusto: intenso, ricco e fresco, con aromi di burro e frutta matura

Sicuramente un grande Champagne in una delle sue vesti più originali. Rimaniamo nel cuore di Ambonnay, sulla Rue du Moulin dove incontriamo la Maison Paul Déthune. Qui lo slogan è “Tradizione e Tecnologia al servizio di qualità sosteni-



bile". Dopo Paul, fondatore della maison, gli eredi Pierre e Sophie Déthune hanno sviluppato strumenti che potessero unire la tradizione con la tecnologia per migliorare sempre di più la qualità dei loro Champagne. Il primo passo che fece Pierre, fu di introdurre una pressa a polmone nel 1990, ampliare la cantina con botti termoregolate e costituite da legno di rovere. Quindi decise che i suoi Champagne fossero sottoposti a un periodo di invecchiamento che permettesse ai suoi vini di sviluppare nuove complessità aromatiche in botte, nonostante la bolla.

Anche la maison Déthune ha voluto dare un suo contributo all'ambiente. Dal 1999 produce energia sostenibile con l'applicazione di pannelli fotovoltaici. L'azienda genera il 20% del suo stesso consumo di elettricità e riduce al tempo stesso il consumo d'acqua del 20%, grazie al recupero di acqua piovana.

La maison persegue molte pratiche legate alla viticoltura ragionata, che gli hanno permesso di essere certificata HVE Exploitation (High Environmental Value). L'HVE valuta diversi temi, quali: biodiversità, protezione e mantenimento delle colture, equilibrio economico. Tutti passaggi che secondo la certificazione HVE sono volti a proteggere l'ambiente ma anche il

benessere del consumatore. Anche per la Maison Déthune la zona di Ambonnay è la culla dei Grand Cru.

La maison nasce nel 1610 con il bisnonno di Pierre, Léon, suo nonno Henri e suo padre Paul. Consapevole di aver ereditato un patrimonio non solo culturale intraprende questa strada in modo eccellente creando una linea di sette Champagne 100% Grand Cru. Degli Champagne prodotti ho volutamente scelto un Brut, espressione migliore del Pinot Noir per questa maison.

Paul Déthune

Blanc de Noirs Grand Cru Brut

Uve: Pinot Noir 100%

Gradazione alcolica: 12,5 % vol

Vinificazione: metodo Champenoise

Elaborazione: vino base costituito da un blend di riserve di annate diverse

Note di degustazione

Vista: si veste di un giallo limone con riflessi dorati, perlage persistente

Profumo: note di vaniglia, frutti rossi e spezie leggermente affumicate

Gusto: complesso ed elegante con note speziate, vaniglia, cacao, morbido e molto persistente sul finale

Un altro Champagne di eccellente composizione con una veste tutta sua. Biologico e biodinamico non significa solo legati alla terra e al vino, ma anche una sostenibilità a 360°. Sono due realtà diverse ma uguali per filosofia. Straordinario è come i produttori di Champagne riescano a fare scuola in campo enologico, anche in questi anni di rivoluzioni tecnologiche e scientifiche. Dettando l'agenda al resto del mondo delle bollicine, che continua ad inseguire questo gioiello enologico che è lo Champagne.

Valentina Rizzi

MUESTRA NO.
OCHO®

8

TEQUILA

100%
PURO
DE AGAVE



*change
your
perception...*



ANTRODOCO, CAPUT MUNDI

Oblio e rinascita di un piccolo liquorificio di montagna

DI VITTORIO BRAMBILLA

Questa è la storia di un piccolo liquorificio, di una famiglia e delle generazioni che ne hanno raccolto il testimone. A “Roma Bar Show” abbiamo visto uno stand che ha attirato l’attenzione per il nome singolare, in esposizione liquori tipici e amari. Siamo molto attenti a quei piccoli brand

che sembrano riemergere dal passato. Ci siamo incuriositi e abbiamo deciso di scartabellare tra documenti rari e vecchi articoli di giornali, parlare con i giovani discendenti dei fondatori. Abbiamo scoperto una storia che vi vogliamo raccontare, la storia del Liquorificio Chinzari.

Siamo ad Antrodoco, minuscolo co-



mune abruzzese alle pendici del Monte Giano, ma con una grande storia nella liquoristica nazionale. Il paese è storicamente noto per essere stato il luogo del primo grande evento militare del Risorgimento italiano: la battaglia di Antrodoco che si svolse dal 7 al 9 marzo 1821.

Antrodoco è stata la culla di un altro

grande brand italiano, Pallini, fondato nello stesso paese nel 1875 e poi trasferitosi a Roma negli anni '20 dove tuttora risiede. Il Liquorificio Pallini era stato fondato da Nicola Pallini, originario di Civitella del Tronto, che aveva introdotto ad Antrodoco l'attività della distillazione. Questo altro grande brand italiano avrebbe avuto un ruolo importante nella storia della spirit industry nazionale.

Negli anni '30 Saverio Chinzari, capo famiglia, gestiva la drogheria più fornita del paese. I Chinzari abitavano alla fine di Corso Roma. Negli scantinati dell'abitazione, complice l'attività del padre, il giovane e intraprendente Bernardino Chinzari armeggiava con alambicchi ed erbe montane, tra infusioni, estrazioni e distillazioni. Era il 1937 e quello scantinato fu la prima sede della sua distilleria.



Nicola Pallini fu uno dei maestri di Bernardino Chinzari. Insieme alla moglie Fulvia e ai figli Arcibaldo e Matteo, Bernardino Chinzari portava avanti l'attività di alimentari di famiglia e la distilleria. Intanto coltivava un sogno segreto con la speranza che potesse esaudirsi. Gli affari andavano bene e lo spazio di quegli scantinati non era più sufficiente. Quindi si trasferì nei locali di Palazzo Blasetti.

La Seconda Guerra Mondiale con il suo carico di rinunce e privazioni causò tragici eventi ad Antrodoco e l'arresto delle attività. Il sogno di Bernardino Chin-

zari era di avere uno spazio tutto suo nel quale esercitare la sua attività di distillatore. Si sarebbe realizzato negli anni '50 quando iniziarono i lavori dell'edificio che avrebbe dovuto ospitare la famiglia e le attività commerciali di Bernardino Chinzari.

Nel 1963 fu impostata la costruzione del nuovo liquorificio che entrò in attività già nel 1964. Il nuovo edificio fu inaugurato nel 1959 condotto dal fondatore sino al 1963. Poi la cessione ai due figli. Aldo e Matteo si applicarono con passione e operosità. Il nuovo liquorificio era



dotato delle automatizzazioni del tempo e di ciò che la tecnologia permetteva per la produzione di liquori che intanto si erano conquistati la loro fascia di mercato e popolarità.

Distinguendosi per il sapore e la ricercatezza delle materie prime, la produzione comprendeva Sambuche, amari, Maraschino, Brandy, Chartreuse e tutti quei liquori tipici del panorama italiano. Tra le specialità di Chinzari vi erano la Sambuca Amatriciana e il Brandy Sancta Maria, prodotti che riuscirono a valicare i confini regionali ed espandersi nel centro Italia.

Nel 1965 la distilleria fu distaccata dal negozio di generi alimentari e trasferita in uno stabile più grande in Viale della Stazione. Negli anni '70 iniziarono anche le prime esportazioni. A guidare

VII

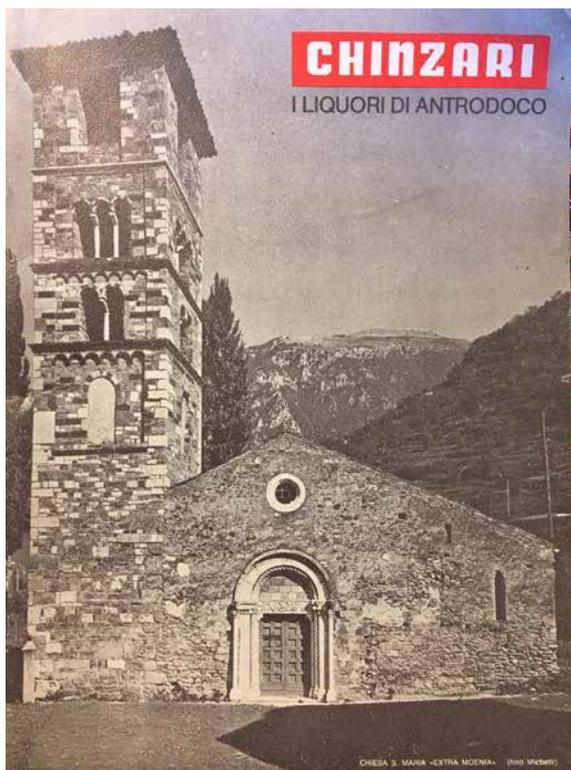
SEVEN HILLS
ITALIAN DRY GIN



SPIRITO
ITALIANO

#viihillsgin #spiritoitaliano

#viihills.co.uk



FONDATORE
BERNARDINO
CHINZARI
CON SUA
MOGLIE JOLE.



le storiche attività di famiglia vi erano i due figli di Bernardino. Aldo seguiva la distilleria, Matteo l'ingrosso di alimentari.

Con il passare del tempo i liquori Chinzari caddero nell'oblio. Poi è arrivata la nuova generazione. Oggi Giulia e

Caterina Chinzari, nipoti di Bernardino, animate da determinazione e creatività hanno ripreso in mano le redini dell'antico liquorificio. Hanno riaperto i cassetti che custodivano le antiche ricette di Bernardino e ripreso il brand in mano con un



nuovo sogno: riavviare la vecchia distilleria di Viale della Stazione.

La Sambuca Chinzari (42°), tra le prime prodotte nel Lazio, utilizza una miscela di zuccheri pregiati e ingredienti naturali. Sambuca Chinzari è il prodotto di punta dell'azienda sin dal 1937. L'amaro Monte Giano (30°) prodotto da Chinzari è sempre stato il tributo di Bernardino verso le sue amate montagne.

Il legame che si sviluppa tra le genti e le montagne di questi luoghi rappresenta un tesoro che si esprime in tipicità, costumi e tradizioni. In un momento in cui gli amari stanno riscuotendo enorme successo, Chinzari ha riportato sul mercato questo vecchio amaro che simboleggia un viaggio tra le erbe dell'Appennino, come boldo e genziana, oltre china e arancia amara.

Altra tipicità del territorio è la Genziana. Questo liquore amaro dal gusto "terroso" è ottenuto dalle salutari radici di genziana maggiore, (*Gentiana lutea*), anche nota come genziana gialla. I principi amari in essa contenuti sono utili per bilanciare e stimolare l'attività digestiva e l'assimilazione del cibo. La Genziana, essendo una specie protetta, non



può essere raccolta allo stato selvatico. Le radici devono essere coltivate o acquistate da chi le coltiva appositamente. Genziana Chinzari (30°) ha il giusto equilibrio tra l'amaro dell'infuso in alcool di prima qualità e zuccheri finissimi di ottima scelta e altamente solubili, che rendono il liquore profumato e gradevole al palato.

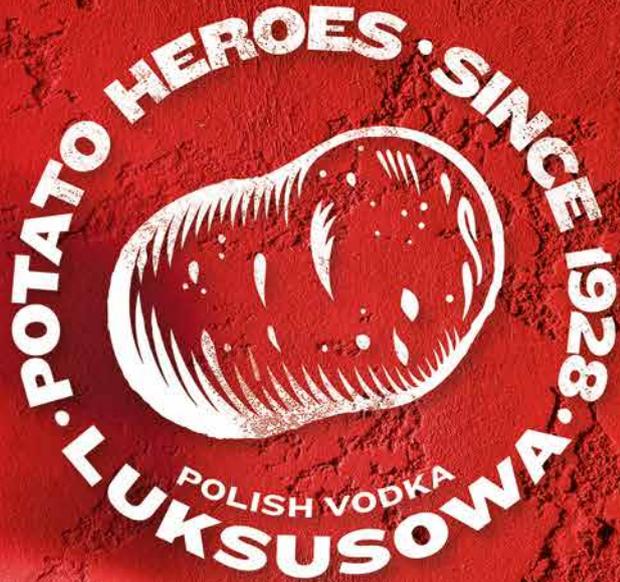
Tra le altre specialità Chinzari ricordiamo il Mistrà e l'Amaro dell'Aquila.

Antrodoco è stato un comune abruzzese sino al 1927 per poi divenire parte della provincia di Rieti. Cambiano i confini, le generazioni e le mode. Rimangono le tradizioni che meritano di essere scoperte e divulgate perché sono parte fondamentale della nostra storia e operosità. Per Chinzari ci penseranno Giulia e Caterina che sono pronte a scrivere una nuova pagina di storia.

Vittorio Brambilla

imported and distributed by

PALLINI



**WHEN
LIFE
GIVES
YOU
POTATOES**

BEVI RESPONSABILMENTE

RICETTE CHINZARI



GLIMMER OF HOPE di Tony Milo Caiazzo **TQuadro Food & Cocktail – Marigliano (NA)**

INGREDIENTI

- 45ml Brandy aromatizzato alla genziana
- 15 ml Sambuca Chinzari
- 3 drop bitter al finocchietto selvatico

Tecnica: shake & strain. Glass: coppa cocktail. Garnish: no



IL GIRO PERFETTO di Raffaele Mortellaro **Bullit Pub – Giovinazzo (BA)**

INGREDIENTI

- 2,5cl Barolo Chinato Cocchi
- 3cl Liquore Genziana Chinzari
- 3cl Mitcher's Sour Mash Whiskey
- 1 bsp Lagavulin Distiller's Edition

Tecnica: stir & strain. Glass: coppa. Garnish: zest di limone



THE JAMARO COCKTAIL di Riccardo Di Dio Masa **Radisson Palazzo Monte Martini – Roma**

INGREDIENTI

- 35ml Amaro Giano Chinzari
- 30ml Vermouth Rosso Superiore di Torino Gamondi
- 2 bsp marmellata di arancia amara
- 3 dash di rabarbaro Nardini
- 10ml succo di limone

Tecnica: shake & strain. Glass: OF con ghiaccio. Garnish: cannella e arancia essicata



MISTRACOOOL di Christian Dimiccoli **La Farmacia – Barletta**

INGREDIENTI

- 2 cl sherbet di limone
- 1 cl succo di pompelmo giallo
- 1, 5 cl purea frutti rossi e pepe di Timut
- 3 cl Mistrà Chinzari
- 1,5 cl Gin London N°3
- 1 dash ginger bitters

Tecnica: shaker. Glass: OF. Garnish: ribes rosso e anice stellato



Bevi responsabilmente.

Prodotto artigianalmente ad Oaxaca.

Importato in esclusiva in Italia da J.GASCO srl

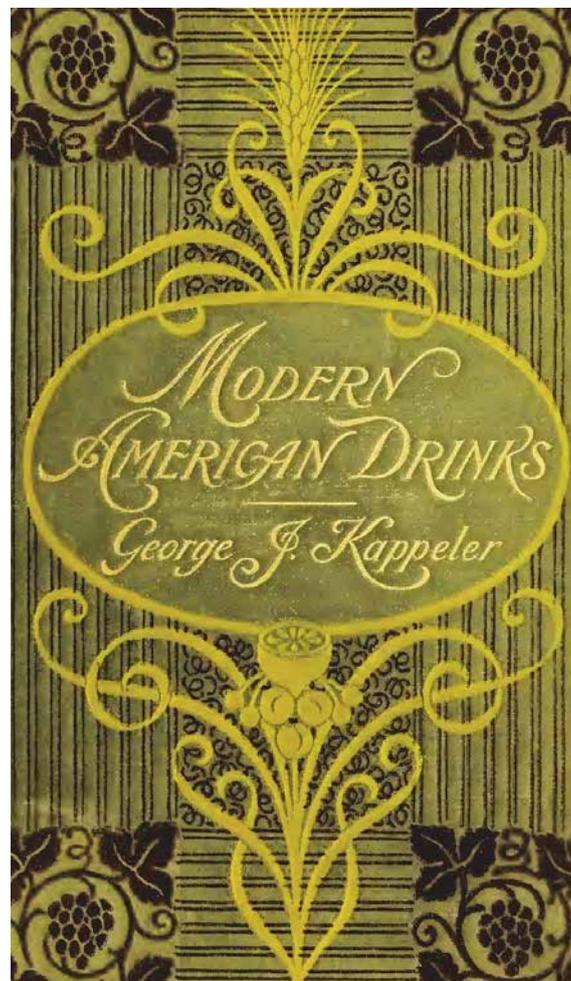
MODERN AMERICAN DRINK

Il Widow's Kiss e le altre creazioni di George Kappeler

DI LUCA RAPETTI

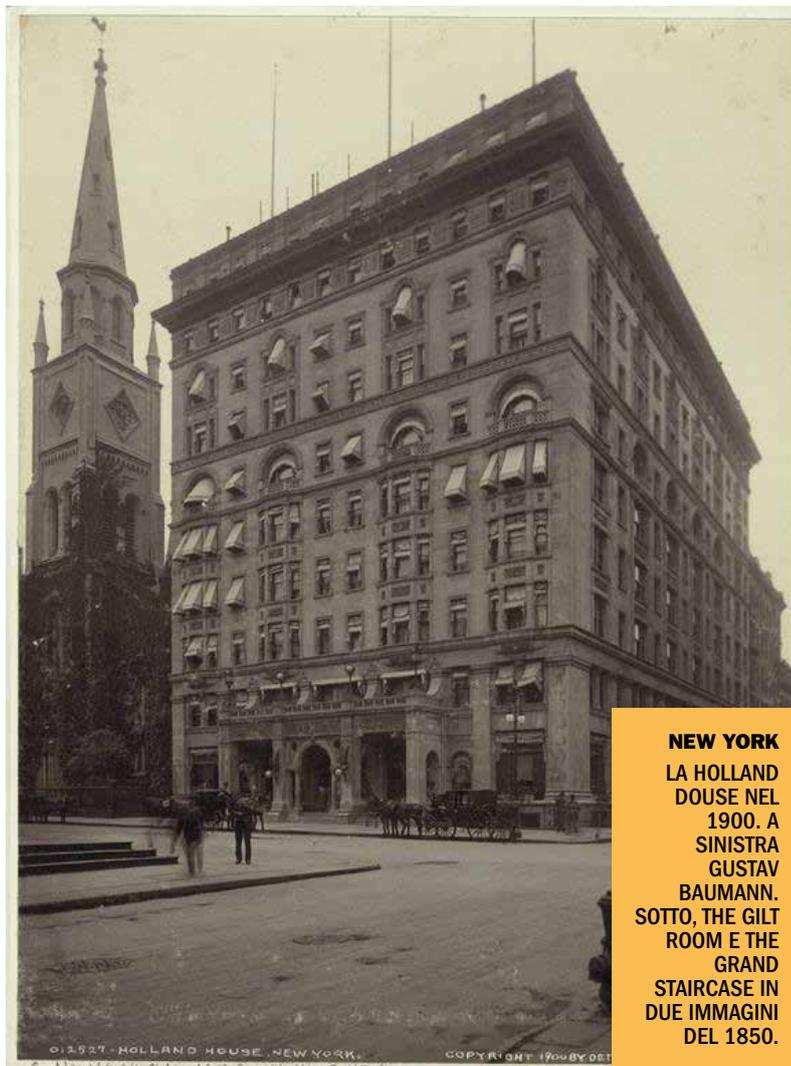
Alla fine del XIX secolo New York era una città in espansione, luogo d'incontro per i più importanti e facoltosi personaggi della cultura americana e del mondo, uomini d'affari, politici e artisti. La crescente esigenza di avere strutture ricettive di alto livello vide la nascita di gioielli quali Hoffman House, Waldorf Astoria e altri ancora. Uno su tutti avrebbe raggiunto il titolo di hotel più lussuoso della città per ben 28 anni: Holland House, inaugurato il 5 dicembre 1891 all'angolo tra la Fifth Avenue e la 30th Street.

Ispirato all'omonima residenza di Londra, costruita nel XVII secolo e che per anni fu considerata una delle residenze più rinomate d'Inghilterra, il progetto dell'Holland House di New York fu realizzato da due imprenditori di Chicago, Herbert M. Kinsley (1831-1894), noto risto-



ratore e Gustave Baumann (1853-1914), collaboratore di Kinsley. Con l'obiettivo di espandere il proprio business su New York, Kinsley e Baumann trovarono il luogo adatto per il loro progetto nella parte sud di Manhattan, dove si concentrava sempre di più una clientela di un certo livello sociale.

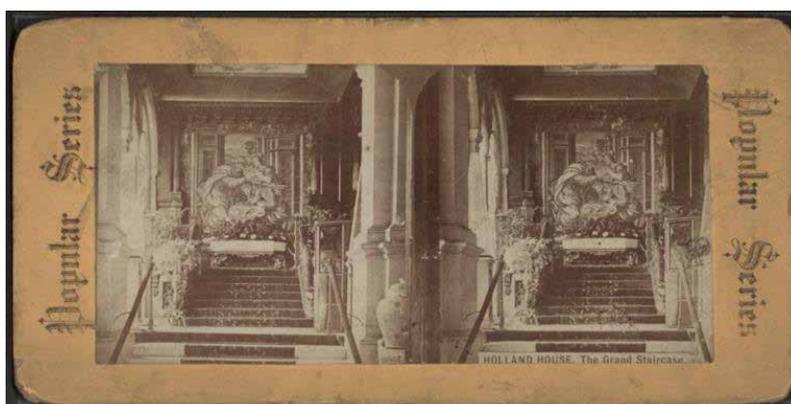
Holland House era di proprietà di Mrs. J. Van Doren, una ricca vedova che aveva concesso ai due imprenditori un contratto d'affitto di soli \$145.000 per i primi cinque anni dei quindici stabiliti. Una cifra sicuramente molto bassa se si considera la maestosità del palazzo e la ricchezza dei suoi decori. Il costo iniziale dell'intero progetto fu di circa \$3 milioni, che equivarrebbero agli odierni \$79 milioni. Tuttavia proprio per la presenza di materiali pregiati, mobili, decorazioni ed equipaggiamento, è stato calcolato che oggi sa-



NEW YORK
LA HOLLAND DOUSE NEL 1900. A SINISTRA GUSTAV BAUMANN. SOTTO, THE GILT ROOM E THE GRAND STAIRCASE IN DUE IMMAGINI DEL 1850.

rebbero necessari circa \$400 milioni per completare un'opera simile.

Allo studio degli architetti Harding e Goch fu assegnato il compito di progettare e arricchire l'imponente edificio di ben undici piani e un totale di 330 camere, a partire dal portico situato all'ingresso principale, che doveva già di per sé dare un'idea di quello che si sarebbe ammirato all'interno. Un ampio ingresso con pavimenti e pareti in marmo di varie tonalità lasciava il posto a una magnifica scalinata, anch'essa composta da pregiati marmi i cui colori erano perfettamente accostati tra loro. Al piano terra la reception e la sala buffet, al piano inferiore le ampie cucine dotate di tutti i sistemi di ventilazione dell'aria e filtraggio dell'acqua più avanzati del tempo, attrezzature e utensili necessari per preparare pietanze per circa 500 persone al giorno.



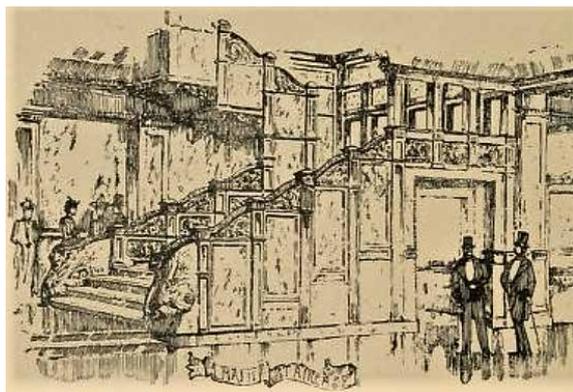
ONE, TWO, THREE SIXTY.

DIAMOND FILTRATED VODKA



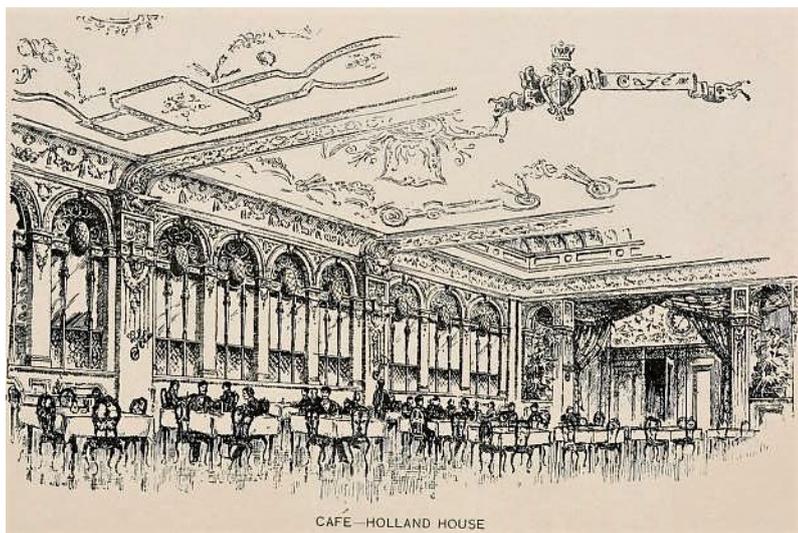
Distribuito da www.onestigroup.com

BEVI RESPONSABILMENTE



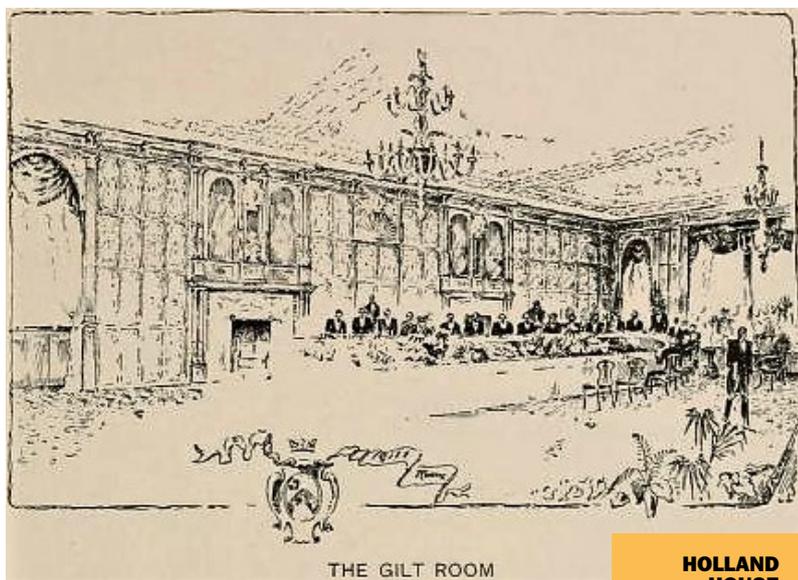
BUFFET - HOLLAND HOUSE

Una volta attraversato il corridoio della 30th Street, decorato in stile rinascimentale italiano e con meravigliosi mosaici sul pavimento, si giungeva alla “News and Ticket Bureau”, ufficio dove i clienti dell’hotel potevano acquistare biglietti di vario genere e quotidiani, un servizio che era diventato un “must” per gli hotel di lusso di quel periodo a New York. Inoltre, sullo stesso piano vi erano anche il ristorante, in stile Luigi XV, e il Cafè, che si rifaceva per arredamento e decori all’Holland House di Londra. Al piano superiore si trovavano la Drawing Room, la Gilt Room e altre sale adibite ai ricevimenti privati, al nono piano la Billiard Room, ispirata alle sale da biliardo delle vecchie residenze inglesi.



CAFÉ - HOLLAND HOUSE

Con i suoi eccelsi standard di servizio Holland House non dovette attendere molto tempo per costruirsi la sua reputazione. Lavorare presso Holland House era considerato un privilegio non per tutti. Ogni nuovo assunto doveva provvedere al pagamento della propria uniforme, equivalente a circa tre settimane di stipendio.



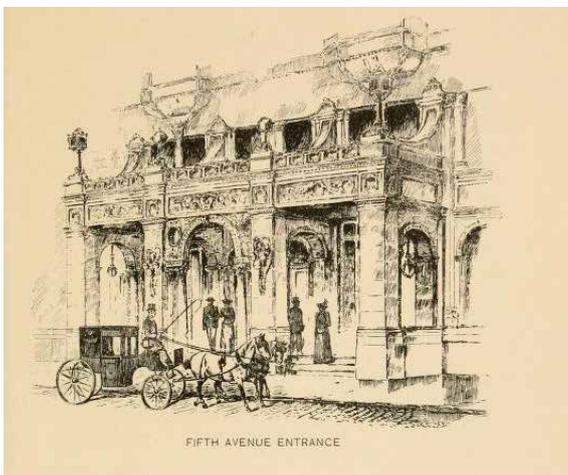
THE GILT ROOM

Nel 1895, quattro anni dopo l’apertura, venne pubblicato un ricettario di cocktail intitolato “*Modern American Drinks*” scritto da George J. Kappeler. La casa editrice era “The Merriam Company”, originariamente fondata nel Minnesota e che nel 1894 si trasferì a New York, al n. 67 della Fifth Avenue, a pochi minuti da Holland

House. Sebbene all’interno del libro non vi sia alcuna informazione riguardo l’autore, alcuni articoli di quotidiani del periodo indicavano Kappeler come colui che «per un lungo periodo fu a capo del drink-labo-

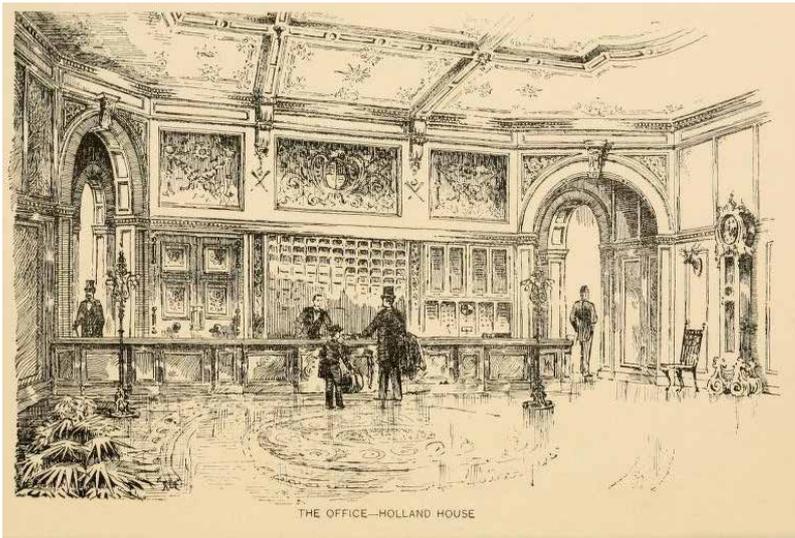
HOLLAND HOUSE
NEI DISEGNI D'EPOCA, DALL'ALTO: IL BUFFET, IL CAFÉ E LA GILT ROOM. A SINISTRA LA SCALINATA D'INGRESSO.

HOLLAND HOUSE
 DISEGNI
 D'EPOCA DELLA
 SCALINATA
 D'INGRESSO,
 DELLA
 RECEPTION,
 DEL
 RISTORANTE E
 DELLA CUCINA.



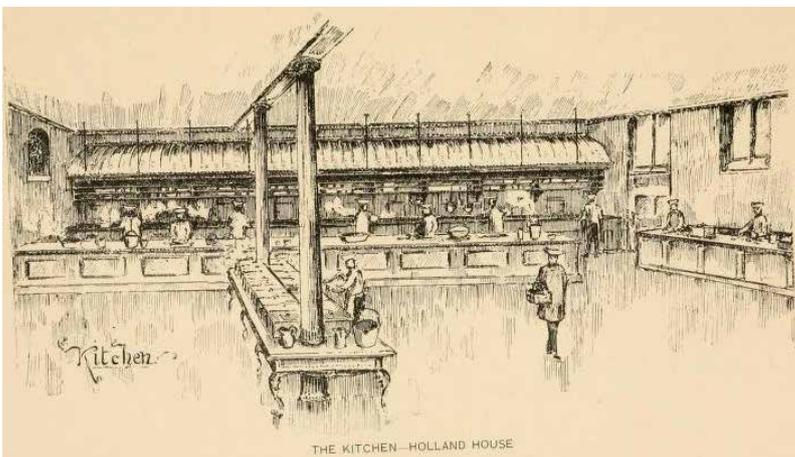
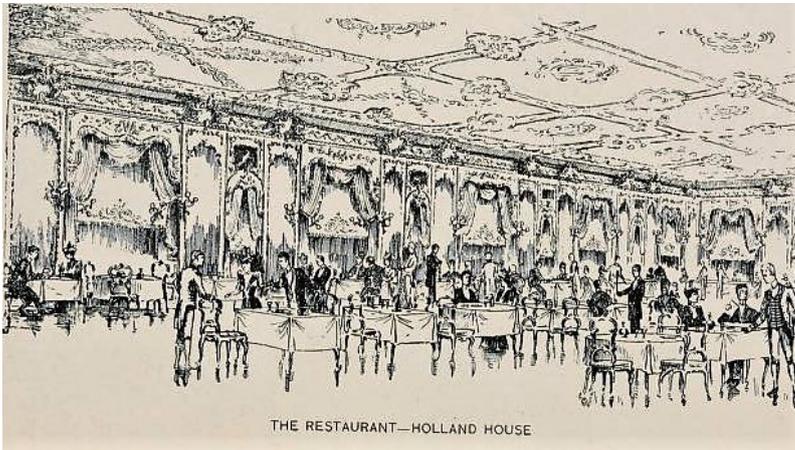
Locomotive.—(Use a large bar glass.)

1 table-spoonful of genuine honey.
 The yolk of a fresh raw Egg.
 3 dashes of Curacao.
 1 claret-glass of red Burgundy.
 Heat the wine in a thoroughly clean saucepan until it boils, then pour it gradually upon the other ingredients, (which, previously, should have been thoroughly beaten together in a mug or pitcher), whisking and stirring the materials all the while, in order to prevent the egg from curdling. Pour the mixture into a large bar-glass, powder a little cinnamon on top, and add two or three cloves before serving.
 This seems like taking too much trouble just to make one glass of Locomotive. The following proportions of ingredients makes four nice glasses:
 Take 2 ounces of honey.
 2 pony-glasses of Curacao.
 1 quart of high red Burgundy.
 A few drops of essence of Cloves.
 Proceed as directed above, and serve in large goblets, previously heated.



Hancock Punch.

Fill a mixing-glass half-full of fine ice, add the juice and rind of half a lime, half a tablespoonful fine sugar, one third of a jigger St. Croix rum, two-thirds of a jigger whiskey; shake well, strain into long thin eight-ounce glass, fizz up with a little siphon seltzer.



ratory che era collegato a Holland House». Questa definizione era presente sul *“The Buffalo Commercial”* di New York in data 1897 con altre informazioni circa alcune creazioni di Kappeler. “Hot Locomotive” era una bevanda costituita da tuorlo d’uovo sbattuto in un pentolino, a cui si aggiungevano zucchero, miele, Orange Curaçao e Claret (vino rosso di Bordeaux). Il tutto veniva poi scaldato fino a ebollizione e servito in una mug, decorando con fetta di limone. Sebbene l’articolo indicasse Kappeler come il creatore di questo drink, in un ricettario pubblicato nel 1891, *“Wehman’s Bartenders Guide”*, compariva già una ricetta molto simile a quella proposta da Kappeler, chiamata anch’essa “Locomotive”, servita tiepida invece che calda. Proseguendo nell’articolo del *“The Buffalo Commercial”* si citava anche il “Hancock Punch”, presente nel libro di Kappeler, composto da St. Croix Rum, lime, zucchero, Whiskey, shakerato e colmato con seltz.

Il cocktail che probabilmente rese più celebre Kappeler e che fu tramandato in molti ricettari del XX secolo fu il “Widow’s

150 VARNELLI

1868-2018

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE



MEREGALLI Spirits

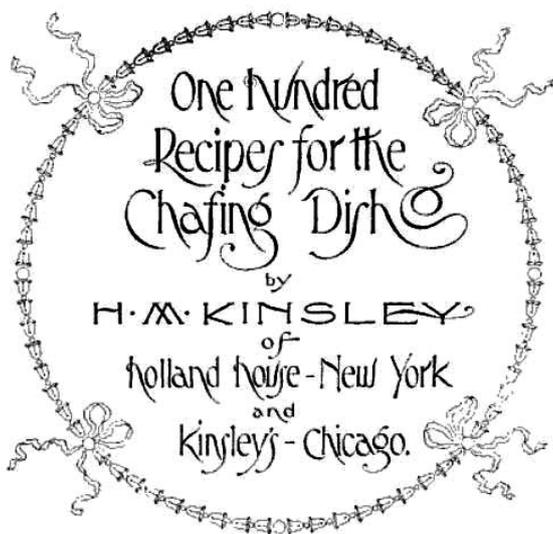
DRINK QUALITY NOT QUANTITY



Bevi responsabilmente.



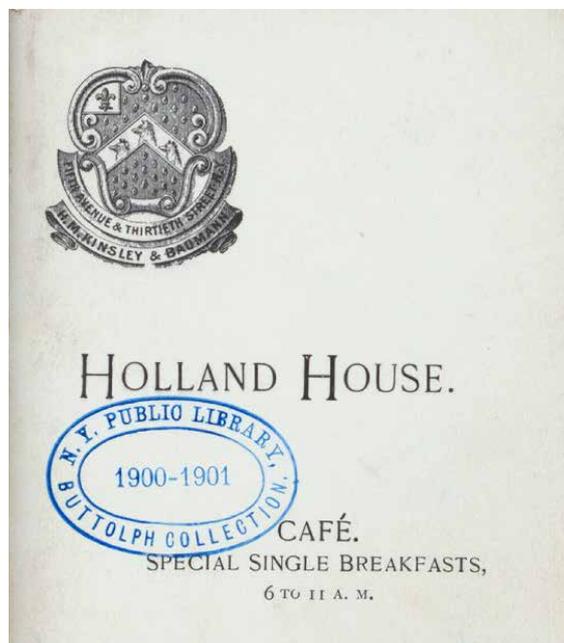
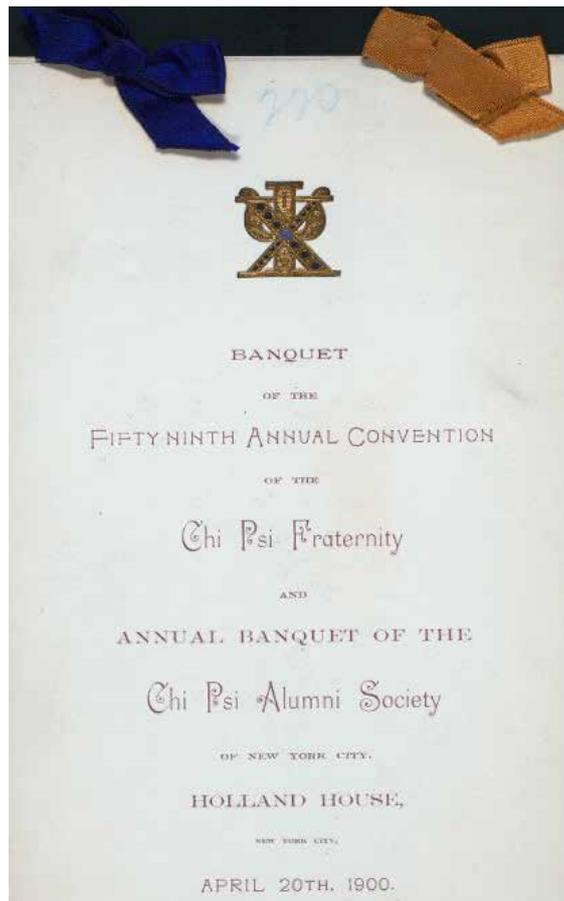
Gruppo Meregalli
www.meregalli.com



Kiss”, la cui base alcolica prevedeva Apple Brandy (che può essere sostituito con Calvados, anche se sarebbe probabilmente più indicato un Applejack), Yellow Char treuse, Benedictine e Angostura.

Sulle origini del cocktail non si dispone di alcuna informazione, forse in qualche modo dedicato alla vedova Van Doren, che era la proprietaria del Holland House. Tuttavia questa è solo una supposizione e non può essere confermata. Quello che è certo è che, solo 4 giorni dopo l’inaugurazione dell’Holland House, il 9 dicembre del 1891, un articolo del quotidiano “Morning Journal” di New Haven, nel Connecticut, annunciava che «il Widow’s Kiss e il junior cocktail, due deliziose bevande [disponibili] presso Park & Tilford, si potevano ordinare presso le sale da biliardo Hyperion». Park & Tilford era una catena di negozi di generi alimentari che fu fondata nel 1840 a Manhattan da Joseph Park (1823-1903) e John Mason Tilford (1815-1891).

Non si è certi del periodo esatto in cui Kappeler lavorò presso Holland House, però questo articolo del Morning Journal potrebbe indicare che egli giunse al prestigioso hotel fin dall’apertura. Probabilmente propose questo cocktail fin da subito,



ottenendo un successo tale da proporlo anche attraverso la catena di negozi di alimentari, che nel 1891 era molto affermata.

Sempre nel 1891, più precisamente

G. Miclo

DISTILLATEUR-LIQUORISTE

ALSACE

DEPUIS



1962

OBTENU PAR
MACÉRATION

GIN

DOUBLE
DISTILLATION

PRODUCT OF
FRANCE



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionati e distribuiti da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net

f Pellegrini Spa - @ pellegrinisp1904

BEVI RESPONSABILMENTE

il 12 novembre, il "St. Joseph Weekly Herald" in Missouri trattava della presenza di "barmaids" all'interno dei bar americani, fatto che stava suscitando non poco disappunto tra gli operatori del settore. Come riporta il quotidiano, tra i professionisti che erano in disaccordo con questa nuova moda vi era un bartender, accreditato come l'inventore del Widow's Kiss, popolare a New York, che definiva le donne non "indigene" al territorio del bar.

L'"Holland House Cocktail" era costituito da Peychaud's Bitter, Eau de Vie d'Oranges, Rye Whiskey e buccia di limone. Il bordo del bicchiere veniva bagnato con del succo di limone e immerso nello zucchero, in modo da creare una bordatura stile Crusta, del quale Kappeler riportava ben 4 ricette nel suo manuale.

Come già accennato in precedenza, nient'altro si conosce della carriera di Kappeler, se non che il suo libro fu ulteriormente ristampato nel 1900, senza comunque fornire alcuna informazione sul suo posto di lavoro.

Holland House continuò a fiorire sempre più nei primi anni del 1900. La sua eccentrica clientela fece sì che ogni anno, in primavera, si svolgesse quello che fu battezzato come "Tally-ho party", una sorta di sfilata composta da quattro carrozze trainate da cavalli, sulle quali si accomodavano i clienti più illustri dell'hotel. Le quattro carrozze procedevano poi in parata lungo tutta la Fifth Avenue, dando sfoggio della ricchezza dei passeggeri.

Un altro famoso bartender che prestò servizio all'Holland House e che, secondo quanto riportato successivamente da alcuni quotidiani americani e inglesi, servì l'ultimo cocktail legale negli Stati Uniti, proprio all'Holland House, fu Harry

campaign.

"Boys, step up and meet Harry Craddock, the Cocktail King, late of the Hoffman House, New York, and more recently chief performer at the Holland House. What'll you have? Hal, four 'Jack Roses'."

nue, was closed yesterday and bolts were placed on the swinging doors.

This marks the passing of one of the old school hotels which in its time sheltered notables from all parts of the United States and Europe. Marshall Field, of Chicago, always made the Holland House his home while in New York and once said:—"It is the most perfectly operated hotel in the world."

Wherever buyers and others coming to New York from the Middle West congregated they spoke of the Holland House, and, of course, of the Holland House bar, where rallied many of the leading sporting men of the country.

—00—

Harry Craddock is supposed to have made the last legal cocktail in America at the old Holland House bar and then removing his apron and roaching his hair went up the gangplank the same night for England. He now reigns at the Savoy in London.

The Juice of $\frac{1}{4}$ Lemon.
1 Slice Pineapple.
 $\frac{1}{3}$ French Vermouth.
 $\frac{2}{3}$ Dry Gin.
4 Dashes Maraschino.
Shake well and strain into cocktail glass.

HOLLAND HOUSE COCKTAIL.

Holland House Cocktail.

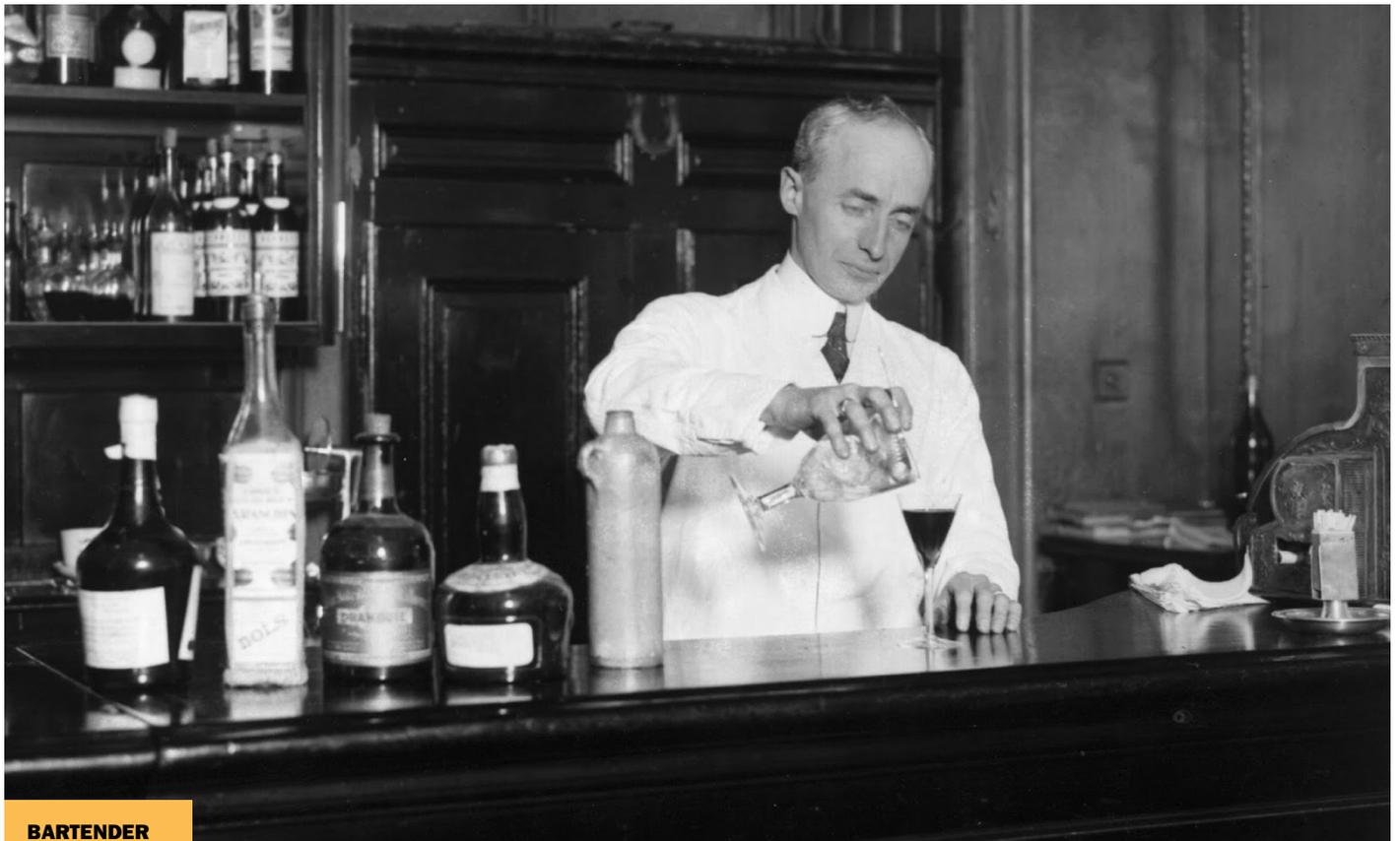
Mixing-glass half-full fine ice, two dashes Peyschaud bitters, one-half pony Eau de Vie d'Oranges, one and a half pony old rye whiskey, a piece lemon-peel. Mix. Moisten the edge of cocktail-glass with lemon, dip in sugar. Strain the cocktail into the prepared glass.

The Widow's Kiss

And the junior cocktail, two delicious drinks from Park & Tilford goods can be had at the Hyperion Billiard Parlors. Theater entrance. Billiards 40c per hour. d9 3t

STAMPA

DALL'ALTO:
NEW YORK TRIBUNE, 1920;
NEW YORK DAILY HERALD, 1920; LA RICETTA DI CRADDOCK E DELL'HOLLAND HOUSE COCKTAIL; IL MORNING JOURNAL, NEW HAVEN, 1891.



BARTENDER
UN'IMMAGINE
DI HARRY
CRADDOCK.

Craddock. Nel "Savoy Cocktail Book" del 1930 egli incluse alcune ricette che si era portato con sé dall'esperienza americana: in particolare il Widow's Kiss di Kappeler e anche l'Holland House Cocktail, che tuttavia aveva una ricetta completamente diversa da quella del suo predecessore. Craddock la proponeva a base di Gin, Vermouth Dry, limone, ananas e gocce di Maraschino.

Negli anni in cui Craddock deliziò i clienti all'Holland House, comparve anche la citazione di "Holland House Bar", mai apparsa fino a primi anni del 1900. Nello specifico, i primi articoli risalgono al 1910 e si riferivano a una presunta truffa operata da alcuni membri dello staff del bar, che si intascano i soldi ottenuti dalla vendita dei drink senza emettere la ricevuta di vendita ai clienti.

Purtroppo anche Holland House subì un duro colpo quando il Volstead Act en-

trò in vigore nel 1919. Holland House bar chiuse definitivamente il 1° luglio 1919 ed esattamente un anno e tre giorni dopo, il 4 luglio del 1920, anche la storia dell'Holland House hotel volse al termine. Sfortunatamente gli interni del palazzo furono demoliti nel corso degli anni e solamente alcune parti dell'originale struttura interna sono sopravvissute, mentre la struttura esterna del palazzo risulta ancora quell'originale, sebbene il portico che era presente all'ingresso principale non esista più.

Holland House rappresenta l'ennesimo esempio di un luogo che ha giocato un ruolo fondamentale nella storia e nella diffusione della cultura del bere miscelato negli Stati Uniti e anche in Europa. È sicuramente un dovere mantenerne vivo il suo passato, per poter arricchire il nostro presente.

Luca Rapetti

PRIMO

A P E R I T I V O

A NEW GENERATION OF
READY TO SERVE COCKTAILS



#PRIMOAPERITIVO

#READYTODRINK

#PRIMOAPERITIVO.COM

BEVI RESPONSABILMENTE

FRENCH TOUCH

Il sogno di due appassionati e un Single Malt speciale Aromatico, fruttato, con una tipica nota grassa

DI FABIO BACCHI

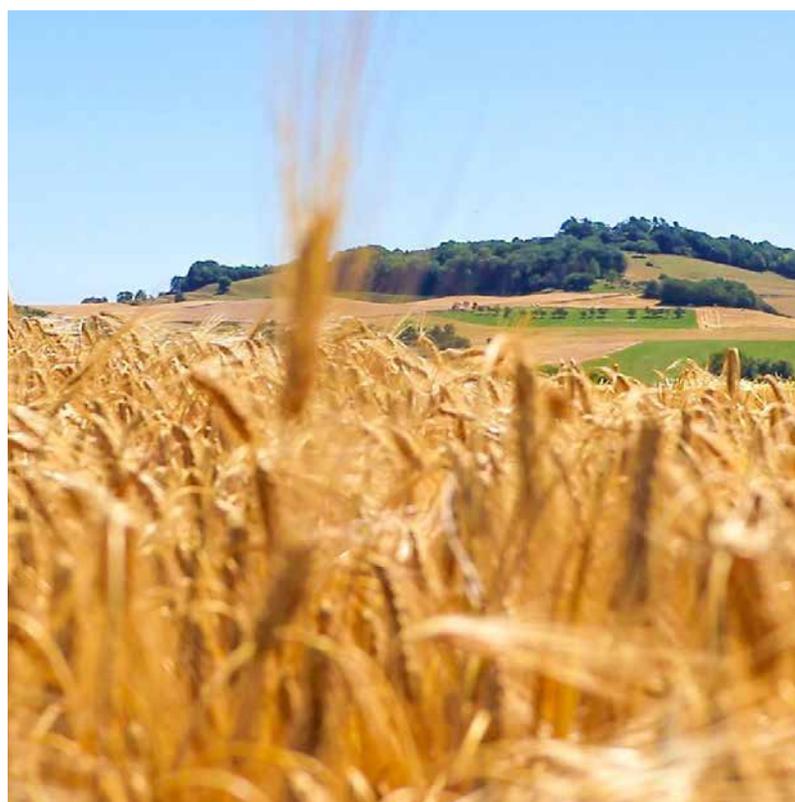
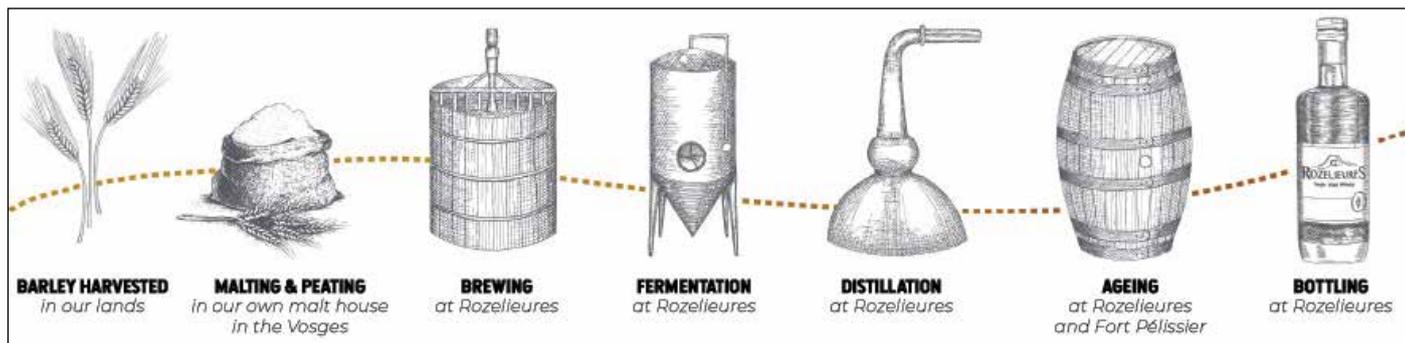
Rozelieures è un piccolo villaggio di 192 abitanti situato in Lorena, nel nord-est della Francia, sede di una omonima distilleria. Vi ri-

siede la famiglia Grallet-Dupic, agricoltori da cinque generazioni, distillatori da oltre 150 anni e celebri per il loro rinomato Mirabelle. Questo è un distillato di prugne che viene prodotto in Francia, tradizionalmente nella regione della Lorena e in generale nel nord est del paese.

Il distillato deve il suo nome al particolare tipo di prugne utilizzato per la sua produzione. Le mirabelle sono prugne piccole, gialle e molto dolci, tipiche della Lorena. Vengono raccolte nei mesi di settembre e ottobre scuotendo gli alberi e facendo cadere solo i frutti più maturi.

Alla guida della distilleria fondata nel 1860 vi sono oggi Hubert Grallet e Christophe Dupic, due appassionati che nel 2000 decisero di distillare Whisky. Da questa passione è nato quello che possiamo definire un french farm Whisky. I trecento ettari di suolo vulcanico coltivati a orzo attorno alla distilleria forniscono la materia prima. Orzo e torba provengono dunque da terreni di proprietà, l'acqua





è fornita da una sorgente che nasce sui monti Vosgi.

La Lorena è una regione famosa per la qualità delle sue acque minerali, come Vittel e Contrexéville, per il territorio ricco di fiumi e cascate, per il vulcano Essey-la-Côte e per le terre calcareo-argillose ideali alla coltivazione dell'orzo. I Whisky Rozelieures, premiati in tutte le spirit competition del mondo, esprimono tutto il territorio della regione in cui vengono prodotti.

La prima bottiglia di Rozelieures Whisky, Origine Collection, invecchiato in botti ex Jerez fu venduta sette anni dopo l'inizio del progetto. Nel 2013 iniziò un programma di distribuzione che nella prima fase interessò solo la Francia. Due anni dopo cominciò a essere esportato in USA, Emirati Arabi, Germania, Australia, Cina e Giappone.

Un processo automatizzato controlla la produzione e le temperature di esercizio, seguito con estrema attenzione



RON
**SANTIAGO
de CUBA**
CUBA CIGAR BRAND

Dove tutto è nato

*L'anima
del popolo cubano.*





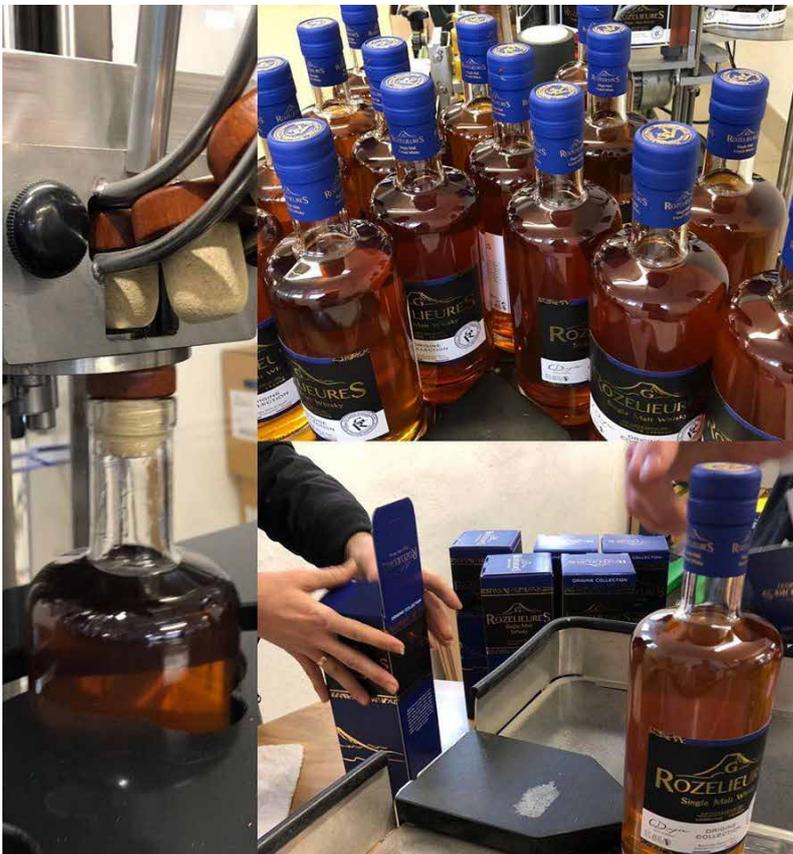
LA CANTINA
CHRISTOPHE
DUPIC TRA LE
BOTTI E GLI
ALAMBICCHI
ROZELIEURES.



dai componenti della famiglia. La mal-
tazione viene effettuata in una malting
house a pochi km dalla distilleria. La fer-
mentazione è doppia: quarantotto ore in
cisterne chiuse, per poi proseguire altre
quarantotto ore in tini aperti con l'ausilio
di lieviti e fermenti naturali. Dalla doppia
distillazione in pot still di rame si ottiene
uno spirito 65% ABV. Le botti di invecchia-
mento provengono da varie regioni: Ken-
tucky, Xerez, Borgogna, Valle del Rodano,
Banyuls, Armagnac e Sauternes.

Il processo di maturazione avviene in





quattro diverse cantine con differenti caratteristiche idrometriche. La più antica di queste è chiamata “Grenier”, ed è la più secca. Favorisce la maturazione di spiriti che si caratterizzano per le tipiche note di legno rilasciate dalle botti. La seconda, la “Cave” è la più umida, utilizzata per la produzione di Whisky più fruttati. La terza è un vecchio forte militare abbandonato dal 1870, che ha caratteristiche tra le prime due: favorisce note floreali e fruttate durante la maturazione dei distillati in essa conservati. La quarta, collocata nella malt house, è utilizzata per i Whisky più secchi.

La firma distintiva dei Whisky Rozelieures è una tipica nota grassa che contraddistingue questi Whisky francesi. Anche l’imbottigliamento e l’etichettatura sono effettuate in loco.

KEGLEVICH: LA RIVINCITA DELLA VODKA

La vodka è un distillato antico, apprezzato in tutto il mondo e considerato l'ingrediente più versatile in miscelazione da sempre.

Con Keglevich anche la vodka alla frutta trova il suo posto nella mixology moderna.

Vodka Keglevich, tra le più antiche del mondo, ha contribuito a creare la storia della vodka che conosciamo oggi: nasce nel lontano 1882 quando il conte Stephan Keglevich inizia a produrla seguendo una ricetta di propria invenzione. Dopo più di un secolo viene ancora prodotta nel rispetto della ricetta originale che ha fatto di Keglevich la vodka più conosciuta e comprata dai consumatori italiani.

L'aquila, emblema della casata del conte, è ancora oggi il simbolo distintivo di Keglevich. La materia prima accuratamente selezionata è l'inizio del viaggio produttivo di Keglevich: una miscela di 100% puro grano a chicchi integri e acqua, a PH neutro, naturalmente povera di sali minerali. Nelle varianti alla frutta si aggiungono solo veri succhi di frutta in concentrazione molto alta e nessun colorante. Il processo produttivo è stato perfezionato passando da 3 a 6 cicli di distillazione, il doppio della ricetta precedente e 2 cicli di filtrazione. Come esprimere al meglio l'alta qualità di Keglevich nella mixology moderna?

Keglevich fa il suo debutto in miscelazione come protagonista rivelando la sua versatilità attraverso ricette con personalità differenti che sanno sorprendere, intrigare e stupire, rispondendo ai gusti del consumatore giovane e moderno. Nascono così i **K-Fruit Mule** i nuovi **moscow mule a base di vodka alla frutta** e a **bassa gradazione alcolica**, semplici e veloci nell'esecuzione, istantanei nel gusto, non lasciano spazio a riflessioni. L'iconica copper mug by Keglevich firma in modo chiaro e definitivo l'immagine dei cocktail.



BEVI RESPONSABILMENTE

STOCK
SPIRITS GROUP

Via Tucidide 56/bis 20134 - MILANO - www.keglevich.it



17 (B) 79

B. NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE
DALLA NOSTRA STORIA**

#ladistilleriaditalia

Spirito Sorprendente, dal 1779

BEVI RESPONSABILMENTE

Rozelieures produce solo Single Malt Whisky. La distilleria è molto sensibile alle politiche ambientali. Grazie a una unità di metanizzazione situata in Rozelieures, la distilleria è autosufficiente dal punto di vista energetico.

Una distilleria che si distingue per il suo orgoglio e per la volontà di creare Single Malt dall'identità chiara ma differenti uno dall'altro, in base al malto utilizzato (più o meno torbato) e alla tipologia di botti che ospitano il distillato. Possiamo dire che Hubert Grallet e Christophe Dupic hanno realizzato un ottimo Whisky, uno tra i migliori di Francia e il loro sogno.

ORIGINE COLLECTION

40°. Questo single malt è stato il primo Whisky prodotto in Lorena, commercializzato dal 2007. Invecchiato in botti ex Sherry e ex Cognac che apportano note vivaci, speziate e potenti al Whisky. Leggermente affumicato (6 ppm). È un degno rappresentante dello stile grasso, etereo e fruttato di Rozelieures. Profumo: intenso e delicato, fresco, maltato. Dopo l'areazione emergono le spezie. Con un finale lungo e speziato. Buon equilibrio. Al palato è cremoso, setoso, note di nocciole, cuoio, fruttato di lampone e fragola, ciliegia. Un Whisky delicato con un certo carattere e soprattutto con una sua identità che riflette magnificamente il suo terroir originale.

SUBTIL COLLECTION

40°. Il suo nome è appropriato alla sua personalità, leggero, delicato e molto morbido in bocca. Questa espressione matura per la prima volta in botti ex Bourbon. Quindi un secondo invecchiamento in ex Cognac che apporta piacevoli note fruttate. È il primo Whisky Rozelieures non torbato, mantiene la tipica nota grassa firma di famiglia. Rozelieures Subtil sviluppa aromi delicati e floreali per questa vera novità. Al naso emergono cereali e mela cotogna. In bocca è un'esplosione floreale che poi vira su frutta candita e vaniglia. Il finale è soave e gustoso.





PEATED COLLECTION

46°. Questo Whisky ha vinto la medaglia d'oro a Parigi nel 2015. Potenza contenuta, precisione aromatica ed equilibrio della struttura sono prerogative di un grande Whisky. Un bel finale che rivaleggia con i Whisky isolani scozzesi. Al naso subito cereali e note floreali, quindi aromi di spezie associati a note fresche e toniche. Palato: freschezza, sfumature fruttate e note empireumatiche. Finale: lungo e fruttato su fumo di torba. Un bel finale che rivaleggia con i Whisky isolani scozzesi.



SMOKED COLLECTION

46°. Questo Single Malt Whisky è caratterizzato dalle note fumose della torba di Lorena (20 ppm di fenolo). Invecchiato per otto anni in botti ex Sherry. Al naso è speziato, affumicato e torboso, noci, legno, spezie e vaniglia. In bocca è un Whisky molto aromatico, con un bel finale lungo ricco e torbato, cacao, fieno e agrumi. Un filo minerale, una bella lunghezza. Corpo medio.



RARE COLLECTION SAUTERNES

40°. Prodotto in quantità limitate, questo spirito è un blend di Single Malt Whisky maturati in botti che hanno precedentemente contenuto vini di Sauternes e altri che sono maturati in botti ex Sherry e ex Cognac. Il processo di maturazione dura sette anni. Al naso sono arance candite, spezie dolci, cannella e zenzero, noce e miele. Al palato note rotonde, fruttate, morbide, leggermente torbato (6ppm).

Fabio Bacchi

*"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

RICETTE ROZELIEURES



LORRAINE di Christopher Rovella FIB Piemonte - Novi Ligure (AL)

INGREDIENTI

- 50 ml Rozelieures Whisky 'Subtil Collection
- 20 ml Vermouth Rosso Dolin
- 10 ml Amer Picon
- 5 ml Liquer de Mirabelle

Tecnica: stir. Glass: coppetta. Garnish: spray di Assenzio



EMILY di Luca Rossi Bar degli Aperitivi - Genova

INGREDIENTI

- 30ml Rozelieures Whisky Blue Label Origine Collection
- 30ml Jenever
- 30ml latte di mandorla Mandorlè Fiume
- 30ml succo di lime

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta. Garnish: lime essiccato, meringa



TRAIN Á L'EST di Enrico Rovella FIB Piemonte

INGREDIENTI

- 40ml Rozelieures Whisky Red Label Rare Collection
- 10ml Liquore Cinico
- 15ml succo di limone
- 20ml sciroppo di zucchero
- 20ml albume d'uovo
- 1 fetta di zenzero

Tecnica: shake & strain. Glass:OF. Garnish: lemon zest



BASTEILLE di Paolo D'Amore Kalan - Villa D'Agri (PZ)

INGREDIENTI

- 40ml Rozelieures Whisky Tourbe Collection
- 30ml Dubonnet
- 1 drop Solerno
- 15ml Demerara Solution

Tecnica: stir & strain. Glass: Nik e Nora. Garnish: legno di quercia con side di crusco



—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—

SUPER TONICHE

Boom di acque addizionate Ecco una selezione del meglio sul mercato italiano

DI ALESSANDRO PALANCA

Ne avevamo già parlato nel 2013 e abbiamo voluto fare una verifica. L'offerta delle tonic water di alto livello qualitativo si conferma un trend ancora in crescita, sempre più ampia e influente nelle scelte del bartending moderno. Il Gin continua ancora la sua ascesa sui mercati e nelle toniche ha trovato un valido alleato.

La creazione della bibita è da attribuire a un orologiaio di origine tedesca, Johann Jacob Schwappe nato nel 1740 a Witzhausen e poi trasferitosi a Ginevra dove resterà sino alla sua morte nel 1821. Il Dottor Schwappe era anche uno scienziato dilettante e nel 1783 brevettò un metodo per addizionare l'acqua di anidride carbonica sviluppando il precedente metodo di Joseph Priestley che per primo riuscì a scoprire come dissolvere il gas nell'acqua. In un primo momento l'acqua gassata era destinata ad un uso medicinale e il prezzo di vendita fu tenuto molto basso perché l'obiettivo di Jacob Schwappe era solo coprire i costi di produzione. Ben presto Schwappe capì che il business poteva essere molto più grande perché la bibita incontrò subito il gusto

dei consumatori, che lo individuavano come un prodotto di consumo altamente innovativo. Più o meno amare, con aromatizzazioni sempre più ricercate, alcune anche *diet*, elemento imprescindibile di un modo di bere di classe e senza tempo, la famiglia delle tonic water mai come adesso ha goduto di così tanta valutazione da parte del bartending. BarTales ha selezionato e testato alcune tipicità, conosciute e meno, di diverso posizionamento di mercato e provenienza, tutte reperibili in Italia, tutte, sicuramente, meritevoli di essere citate.

FENTIMANS PREMIUM INDIAN TONIC

Nel 1905, Thomas Fentimans era un operaio siderurgico di Cleckheaton, in Inghilterra. Prestò del denaro a un amico commerciante. In pegno ebbe la ricetta di produzione di una ginger beer con un innovativo metodo, il Botanical Brewing, che utilizzava erbe e radici delle piante. Tuttavia il prestito non fu mai rimborsato e Thomas divenne unico proprietario della ricetta. Aveva un cane, Fearless, il quale nel 1933 e 1924 vinse consecutivamente un importante concorso cinofilo.



Orgoglioso del successo del suo fedele amico a quattro zampe, Thomas decise di usare l'effigie di Fearless come immagine del suo brand di soda e ginger beer.

A più di 100 anni dalla sua fondazione l'azienda oggi guidata da Eldon Robson, pronipote di Thomas Fentimans è sempre rimasta nella proprietà della famiglia fondatrice. Le antiche bottiglie in terracotta sono state sostituite dal vetro, ma l'immagine di Fearless continua a essere presente.

La tecnica di Fentimans si basa sul proprio metodo "botanical brewing", una

fermentazione in più stadi (durata 7gg ca) degli ingredienti botanici, la pastorizzazione avviene dopo la saturazione gassata per prolungare la shelf life del prodotto. Fentimans oggi è presente sul mercato con diversi soft botanical drink tra cui la tonic water Premium Indian e la Connoisseurs tonic water distribuite da Meregalli Spirits.

Fentimans presentò la sua Tonic Water nel 2007. Tra gli ingredienti di premium Indian troviamo: acqua gassata, zucchero, sciroppo di glucosio, fruttosio, acido citrico, aromi naturali, chinino, infuso di erbe (bacche di ginepro, foglie di kaffir lime), estratti di erbe fermentate (bacche di ginepro, foglie di kaffir lime, lemongrass). L'aromatizzazione punta soprattutto su citronella ed estratto di corteccia di china indonesiana. Pulita e rinfrescante al palato. All'inizio la citronella si presenta con un marcato gusto agrumato che poi tende ad addolcirsi mentre la nota amara della china rinfresca il palato. Nel complesso sottilmente dolce e mai stucchevole, con un finale amaro, quasi croccante.

Le bolle sono di grana media, hanno una buona consistenza percepita ma tendono a dissolversi rapidamente. Questo aspetto è dovuto al fatto che l'effervescenza di Fentimans Tonic tende a supportare le note botaniche piuttosto che oscurarle. Gli agrumi sono un abbinamento naturale con il Gin, quindi le note di agrumi di Fentimans Tonic sono raramente indesiderate. Il suo carattere si riduce nell'abbinamento con Gin complessi dal punto di vista botanico. Ottima per aggiungere una nota leggermente contemporanea a un Gin classico.

Nota: i suoi detrattori pensano che distrae troppo dal Gin. Il segreto è nell'abbinamento.



INDI TONIC WATER

La tonic water andalusa Indi & Co. può apparire come un soft drink standard ma non è così. Nella bottiglia è racchiuso un interessante processo di produzione. Il brand spagnolo distilla effettivamente gli ingredienti nella propria acqua tonica. Gli ingredienti vengono macerati per diverse settimane prima che gli oli essenziali vengano estratti per distillazione e combinati con zucchero e acqua gassata. Come dolcificante Indy utilizza zucchero bianco e di canna. E ancora. La lettura attenta degli ingredienti rivela alcune sorprese. In primo luogo, scorza di arancia, limone e lime di Siviglia, quindi cardamomo e chinino. Fino qui siamo in uno standard tipico, poi la sorpresa: Kalinji e Kewra.

Il Kalinji è l'olio di cumino nero, spesso consumato a causa dei suoi presunti benefici per la salute. I semi del cumino nero sembrano avere un sapore che è un mix tra di cipolla, pepe e origano. A volte sono usati come sostituto del pepe nero. Kewra è un profumato estratto di fiori ti-

pico della tradizione mediorientale. Il suo odore ricorda un mix di rosa e miele. Oltre a essere utilizzato come profumo, il Kewra è spesso usato come dolcificante in alcune culture alimentari asiatiche.

Al naso emergono delicate note di limone e lime, toni floreali a tratti erbacei, una intensità nitida e fresca. Bolle strette al palato, effervescenza che tende a dissolversi abbastanza velocemente. Tuttavia la sua effervescente sottigliezza esalta veramente il Gin, e non è una cosa così scontata come si possa credere. In bocca si ritrova l'equilibrio con il naso, un dominio agrumato di lime e limone che prosegue per un finale fresco e pulito che termina lungo, con una persistente nota amara di china e buccia di arancia amara, ma mai eccessiva. Miscelata con Gin, indicati quelli in cui emergono ginepro e note floreali, regala un mix fresco, asciutto e pulito. Semplice e diretto. La buccia di agrume nel G&T, data la sua nota aromatica dominante, con Indy potrebbe essere non necessaria. Distribuita in Italia da Onesti Group.

PAOLETTI ACQUA TONICA

Prodotto della grande tradizione italiana, un brand cult nei soft drink. L'azienda marchigiana è una storica ambasciatrice del made in Italy di settore e con un rilevante ruolo nella sua evoluzione. La storia di questo centenario brand inizia nel 1922 a Folignano, piccolo paese vicino Ascoli Piceno. Enrico Paoletti, messo comunale, (nato nel 1880 e figlio di Luigi, ciabattino, cuoco e "filosofo" del paese detto anche "La Legge" per i suoi lapidari giudizi) gestore anche dell'osteria del paese, decise di mettersi in proprio dando vita a una piccola produzione di bibite gassate. Nella "fabbrica" allestita sotto la casa paterna,

LUXARDO®

ORIGINALE
DAL 1821



LUXARDO.IT

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO

est.
1821

Girolamo Luxardo



LUXARDO.IT



→ Sede univeselle
TV



LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE



negli stessi locali dell'osteria, si iniziarono a produrre le prime gassose e spume nella storica bottiglietta con la pallina di vetro che faceva da tappo.

Nel 1925 Enrico Paoletti portò i suoi prodotti alla II Exposition Internationale di Bruxelles dove la sua produzione di "eaux gazeuses" riscosse grande successo ottenendo la Gran Palma d'Onore e la Medaglia d'Oro. Tra questi vi era anche la famosa spuma bionda da lui inventata.

Paoletti mantiene il gusto di una classica tonica: effervescenza di grana medio grande, ottima persistenza, il giusto equilibrio tra acidità, amaro e dolcezza con la nota citrica che detta il ritmo di una freschezza importante. Paoletti ha un gusto assolutamente trasversale, quel gusto di tonic water che è scolpito nella memoria olfattiva. Nel finale ha una elegante nota legnosa che tuttavia non è classificabile come nota identitaria. Questa tonica non si sbilancia su particolari picchi di gusto e questa è la sua forza. Un jolly abbinabile sia ai Gin moderni che a quelli più classici. Distribuita da E. Paoletti & Figli.

POLIDORI DRY TONIC

Brand tedesco dei fondatori di Ferdinand's Gin. Polidori Dry Tonic al naso emana una leggera dolcezza, le note amare sono appena riconoscibili. In bocca si caratterizza per una speziatura in-

cisiva nella quale emergono sfumature esotiche di pepe e ginepro insieme a fiori e agrumi, lieve acidità, finale lungo e piacevolmente amaro. La sua effervescenza ha una buona grana ma tende a svanire troppo presto.

Nel complesso una tonica abbastanza secca, ben bilanciata e dal ridotto contenuto di zucchero che favorisce i Gin di nuova generazione. Il nome si collega a John William Polidori, il medico personale del poeta britannico Lord Byron, dai cui taccuini sarebbe stata recuperata questa ricetta. Distribuita da Onesti Group.

BEVANDE FUTURISTE STRONG TONIC CORTESE

Il nome richiama il movimento di avanguardia culturale italiano che contraddistinse provocatoriamente i primi decenni del '900. Questa azienda specializzata in premium soft drink ha in linea ben cinque tonic water: Cortese Pure Tonic, Cortese Light Tonic, Cortese Strong Tonic, Scortese Pura Tonica, Originale 1959 Tonica Bio. In tutte è presente estratto di china del Sud America. Strong Tonic Cortese è una tonica fuori dal comune. Estremamente caratterizzante ha una personalità decisa e spigliata. Nel suo corpo botanico rientrano il peperoncino che le conferisce maggiore persistenza e una concentra-



zione superiore di chinino naturale. Tradotto significa una sferzata di gusto in grado di rivitalizzare anche quei Gin che peccano di carattere e struttura aromatica. Il perlage è impattante, esuberante, di grana media ma tende a non essere persistente.

Molto buona da essere consumata assoluta con buccia di arancia piuttosto che limone, meglio ancora un trancio di ananas maturo che tende a esaltare il gusto. Al naso dimostra grande intensità aromatica che si equilibra al palato con un corpo pieno e di grande struttura. Il gusto potrebbe sembrare monocorda e senza evoluzione, ma a coloro che ameranno questa specificità di gusto sembrerà di essere arrivati al punto di non ritorno.

1724 NEW EDITION

Nuova edizione della tonica sudamericana per eccellenza distribuita in Italia da Compagnia dei Caribi. 1724 è una delle capostipiti della rivoluzione che incorse nel settore qualche anno fa. Idealmente nata per sedurre i mixologist, sposata con Gin Mare, 1724 ha saputo costruirsi una identità più cosmopolita. L'estratto di corteccia di china peruviana raccolta manualmente a 1724 mt di altezza, si sposa con acqua di sorgente della Patagonia. Il suo perlage è molto fine, aiuta a percepire note subito distinguibili dalle sue sorelle. Evidentemente intensa e persistente, leggermente meno amara delle altre, con una distintiva nota sapida che attenua i toni agrumati comunque contenuti rispetto alla tendenza di settore, alloro e delicata balsamicità. La sua ricetta prevede l'utilizzo di chinino sudamericano che è notoriamente meno amaro degli altri.

1724 permette a qualsiasi Gin di emergere al primo assaggio. La sua dolcezza



ricorda una macedonia di frutta. Il tono amaro è un crescendo mite, mai travolgente ma continuo. Nel complesso 1724 è una tonica molto saporita, elaborata per evidenziare il Gin. Un valido alleato per i Gin che sono appena sopra la sufficienza.

A questa tonica piace essere sempre al centro dell'attenzione. Oggi 1724 si presenta con una nuova edizione che riduce i livelli dei suoi dolcificanti, utilizza stevia e eritritolo, flirta con tutti i regolamenti nazionali per attirare consumatori sempre più attenti a prodotti quanto più



LUXARDO.IT

LUXARDO

LUXARDO

PREMIUM ITALIAN

LONDON DRY GIN

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

Girolamo Luxardo

GIROESMO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE

BILIQ

OLTRE L'AMARO



**MADE IN
PUGLIA**

FIUME

naturali possibili. Tutto questo senza alterare lo stesso tradizionale e caratteristico gusto. Il nuovo design dell'ormai iconica bottiglia di 1724 simboleggia il processo produttivo e ricorda le botaniche utilizzate. 1724 permette a qualsiasi Gin di emergere al primo assaggio.

Nel complesso 1724 è una tonica molto saporita, elaborata per evidenziare il Gin.

THREE CENTS AEGEAN TONIC

Radici greche dietro la nascita di un piccolo progetto di sode home-made che si è presto fatto conoscere in tutto il mondo, raccogliendo ampi consensi nella bar industry. Il nome discende dai primi anni del secolo scorso, periodo in cui le soda cominciarono ad affermarsi nei bar e nei saloon dotati di soda fountain. Al tempo le sode più economiche erano le "plain" ovvero, semplice acqua gasata non aromatizzata che veniva venduta al costo di due centesimi. Da qui il nome "Two Cents Plain" per l'attuale soda prodotta dall'azienda. Le sode potevano essere richieste aromatizzate con il gusto preferito al costo di un centesimo extra. Da qui il nome Three Cents.

Metodi artigianali: nella linea Three Cents non sono utilizzati coloranti, aromi artificiali e conservanti. Tra gli ingredienti delle toniche ritroviamo chinino naturale e agrumi freschi. L'aromatizzazione che distingue la linea Three Cents tende a non essere invadente nei confronti del Gin ma è sempre consigliabile bilanciare l'abbinamento. L'effervescenza si presenta con una grana di buone dimensioni e persistenza.

Tra le toniche Three Cents abbiamo provato Aegean Tonic, ispirata al mare



*Capturing the
Mediterranean
fragrances*



Egeo, in omaggio alle sue origini. Chinino naturale, cetriolo, basilico, erbe e limoni greci per questa tonica.

Al naso è molto intensa e aromatica, freschezza mediterranea con un ricordo balsamico. Al palato è agrumata, speziata e con una freschezza che si prolunga con buona persistenza, leggermente sapida. Piacevole la nota amara, mai invasiva. Nel complesso è una tonica eclettica ma con un tocco di personalità, che si esalta con Gin dal copro botanico non estremamente complesso.



J.GASCO TONIC 13.5 EVIA

La storia che accompagna il brand parte dai primi anni del '900, all'alba del Proibizionismo. Giuseppe "Joseph" Gasco partì da Gallipoli per raggiungere uno zio in America per lavorare nella sua ditta di trasporti. In realtà questa attività nascondeva la produzione e distribuzione di alcolici. Per migliorare la scadente qualità di quegli spiriti Joseph pensò di produrre delle bibite di qualità. Questa produzione continuò anche dopo il Proibizionismo, nel 1933. Joseph divenne famoso come "Uomo Gallo" poi divenuto il logo del brand.

J. Gasko fu lanciata a Torino nel 2013 e oggi è presente in 35 paesi esteri. Quella presa in esame è una tonica light con 13.5 calorie, non utilizza zucchero come dolcificante. Tonic 13.5 si caratterizza per l'estratto di bacche di ginepro i cui oli essenziali esaltano la componente

amaricante del mixer. All'olfatto emerge il ginepro mitigato da agrumi, aroma pieno, intenso e coinvolgente. Al palato ha una nota complessivamente secca, note citriche che donano freschezza, i toni amari sono ben bilanciati e prolungano il gusto con una buona persistenza che lascia il palato pulito. Molto indicata per Gin che evidenziano note balsamiche ed erbacee solitamente derivanti da un corpo botanico particolarmente ricco.

Effervescenza fine, con bollicine molto fini che lasciano la tipica sensazione di croccantezza che scivola via liscia e setosa. La carbonatazione si mantiene molto fine e persistente grazie alla meticolosa miscelazione di acqua, zucchero e aromi naturali a 8°C. Tonic 13.5 è cugina dell'Indian Tonic e della Dry Bitter Tonic che compongono la linea Classic del brand.

Alessandro Palanca



SPARKLING LEMONADE

CHERRY SODA

DRY TONIC

i nuovi gusti dei sodati premium

THREE
ARTISANAL



EST. 2014

CENTS
BEVERAGES

info@ghilardiselezioni.com

L'ABITO FA IL MONACO, ANZI IL BARMAN

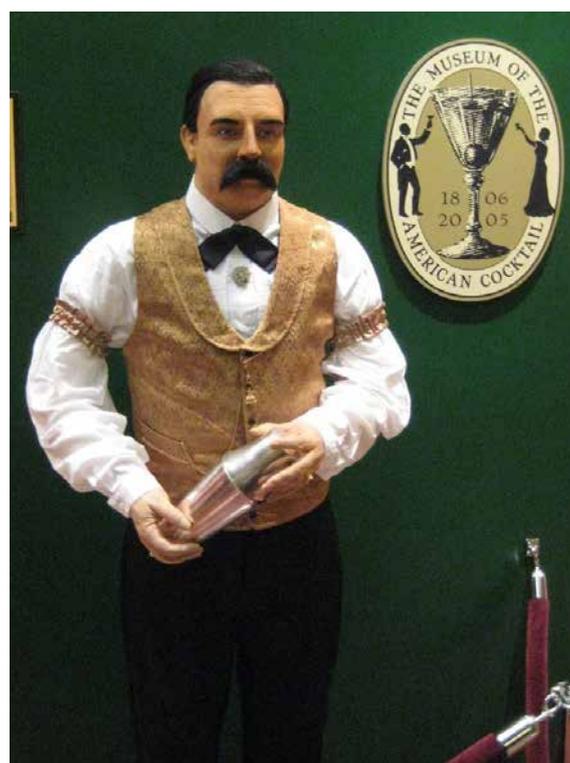
Dall'uniforme di Jerry Thomas ai fiori Tiki: l'importante è riconoscersi

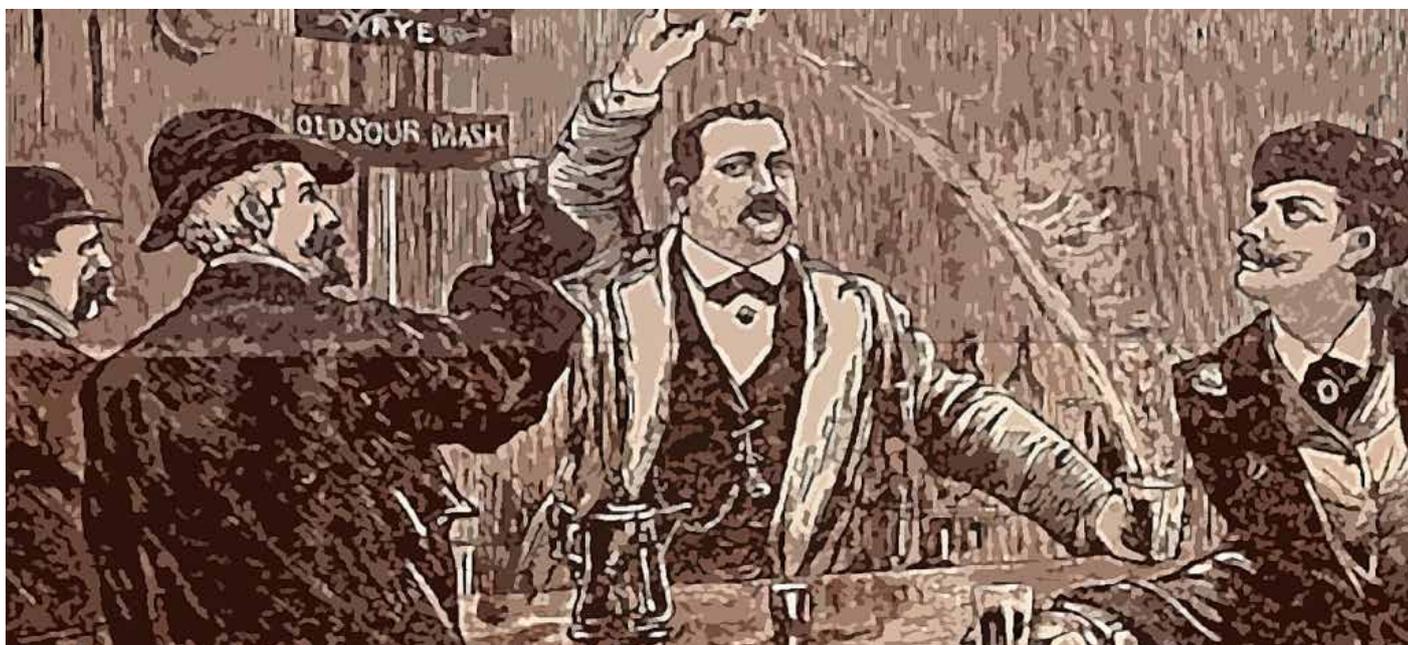
DI BASTIAN CONTRARIO

A cosa serve una divisa? Sicuramente a farsi immediatamente riconoscere come appartenenti a un certo gruppo sociale. Gli antichi romani furono i primi nella storia a intuirne l'importanza e a utilizzarla per il proprio esercito. D'altronde se sei padrone di tutto il mondo conosciuto non

vedi l'ora che tutti gli altri lo capiscano al primo sguardo. L'essere immediatamente riconoscibili è quindi lo scopo della divisa, ma a volte non il fine ultimo.

È indubbio che certe professioni godano di un certo prestigio sociale e, pertanto, ci si rende identificabili per raccogliere l'ammirazione destinata al gruppo

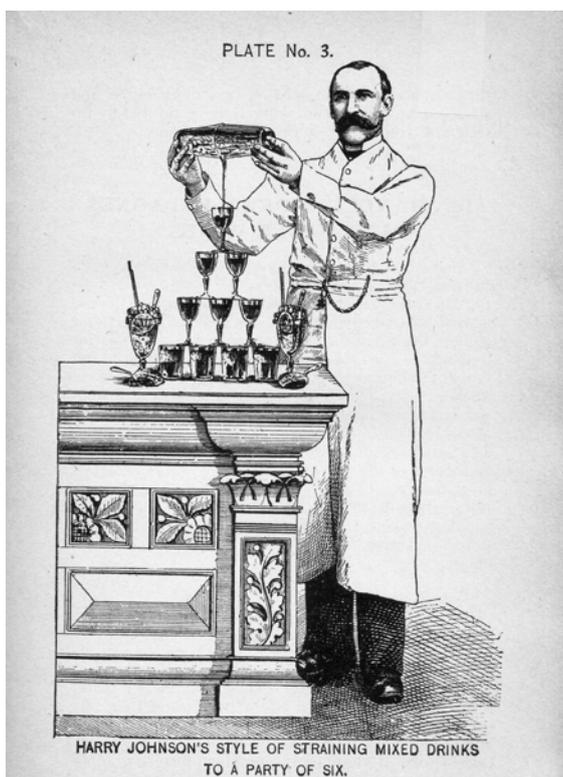
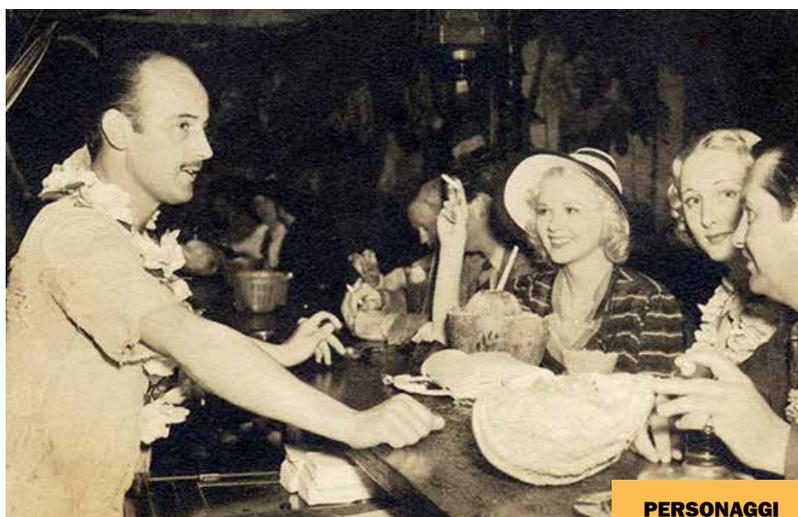




di appartenenza sulla propria persona. Se così non fosse, chi convincerebbe le Guardie Svizzere a vestirsi come dei variopinti galletti spiumati?

Solitamente una divisa è codificata dal gruppo di appartenenza, sia esso un gruppo armato, un ordine religioso, o un ordine professionale. Tali gruppi si danno generalmente una normativa dettagliata sulla propria divisa e anche un certo potere coercitivo. Per esempio, all'avvocato che non indossi la toga nelle udienze dove è prescritta sarà affibbiata una sanzione disciplinare.

Se vi state chiedendo cosa c'entri tutto questo con i bartender, siate buoni e seguitemi ancora un po'. Io quando andavo a scuola indossavo una divisa. Camicia bianca, giacca blu scuro, gonna a pantalone al ginocchio della stessa tinta (erano gli anni '90), grazioso nastrino di velluto sottile per chiudere il colletto a guisa di farfallino. Anche altri miei coetanei indossavano delle divise per andare a scuola, ma erano diverse dalla mia. Diversi i colori, ma onestamente simili nella foggia (tranne la gonna a pantalone al ginocchio, oltre a essere gli anni '90 andavo a scuola dalle suore e nulla poteva essere atto a sollevarsi o ad aprirsi). Esisteva quindi un'unica divisa



PERSONAGGI
 QUI SOPRA,
 DONN BEACH.
 A SINISTRA:
 HARRY
 JOHNSON'S
 STYLE OF
 STRAINING
 MIXED DRINKS
 TO A PARTY
 OF SIX.
 NELLE ALTRE
 IMMAGINI,
 ALCUNE
 ILLUSTRAZIONI
 DI JERRY
 THOMAS.

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



da “studente” che poi ogni scuola faceva propria, codificandola nel proprio regolamento.

Anche i barman portano una divisa. Non mi riferisco alla divisa delle associazioni nazionali o internazionali, ma alla divisa che identifica il barman mentre esercita la sua professione. Lo so. Ora ci state pensando e fate fatica a individuarla, perché al Jerry Thomas di Roma i barman vestono ognuno a modo loro (ma lo stile è lo stesso), perché all’Antiquario di Napoli indossano le giacche bianche e al Nu Lunge di Bologna le camicie hawaiane. Allora perché sostengo che ancora esista una divisa?

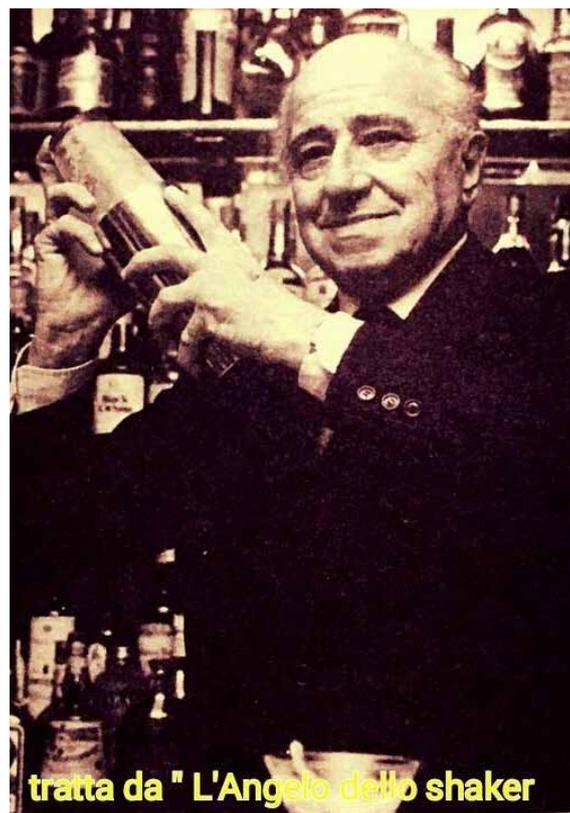
Il primo bartender famoso che certamente indossava una divisa fu Jerry Thomas, se i ritratti che ci sono stati tramandati di lui sono veritieri. Era un uomo dell’Ottocento, epoca in cui l’eleganza maschile raggiunse forse uno dei suoi apici. I suoi drink li preparava indossan-



do una camicia bianca dal taglio ampio e lunga fino a metà coscia, i polsini chiusi da gemelli e il collo da un cravattino di seta nero, un gilet aderente, pantalone a vita alta con chiusura nascosta sotto il

BARTENDER

IN ALTO, ADA
COLEMAN.
QUI SOPRA,
ERNEST
HEMINGWAY,
GIUSEPPE
CIPRIANI E
RUGGERO
CAUMO
ALL’HARRY’S
BAR DI
VENEZIA.



tratta da " L'Angelo dello shaker



BARTENDER

IN ALTO, HARRY CRADDOCK.
A DESTRA, ANGELO ZOLA.
QUI SOPRA, HARRY MACELHONE.

gilet e retto da bretelle, giacca che all'occorrenza toglieva per lavorare in modo più comodo.

Dalle immagini che abbiamo, potremmo pure ipotizzare che indossasse gilet e giacca diverse a seconda delle ore della giornata, perché, in passato, i gen-

tiluomini avevano la buona abitudine di cambiarsi per cena e la giacca da giorno divenne ben presto diversa da quella usata la sera, che era una redingote o uno smoking. Era una divisa perché rendeva chi stava dietro il bancone immediatamente riconoscibile, se non come bartender, almeno come appartenente alla categoria più ampia dei gentiluomini. In lui si riconosceva una persona molto curata nell'aspetto, dai modi ammanierati, di buona cultura e degno di fiducia e stima.

L'abito non fa il monaco, ma la divisa identifica... Quindi il bartender aveva già una propria divisa anche se in condivisione con una categoria più ampia. Così Harry Johnson in "New and Improved Bartender's Manual" del 1888 scriveva che «è di veramente grande importanza essere vestiti in modo ordinato, pulito e accurato, perché ciò si dimostrerà più nell'interesse del barista di qualsiasi al-

RUM APPENA NATI NEL 2016
E GIÀ PLURIPREMIATI.

RARE PROOF
INVECCHIATO 20 ANNI



RARE PROOF
INVECCHIATO 18 ANNI



RARE PROOF
INVECCHIATO 13 ANNI



Rum Malecon

RARE PROOF



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

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

BEVI RESPONSABILMENTE

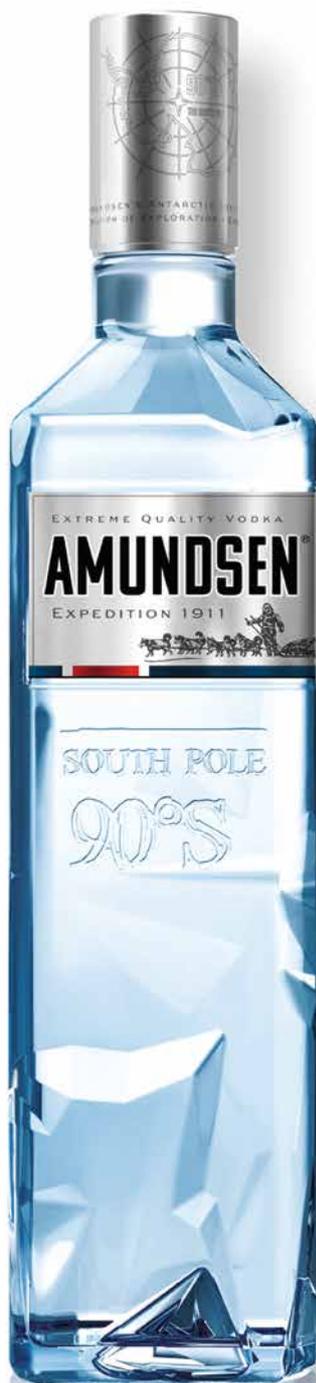
LA NOSTRA GAMMA COMPLETA

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

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

SAVIO
CHOOSE. TASTE. ENJOY.

AMUNDSEN EXPEDITION, LA VODKA LEGGENDARIA



Amundsen Expedition prende il nome e le emozioni dal grande esploratore che realizzò la leggendaria spedizione al Polo Sud del 1911, la prima nella storia a conquistare l'Antartide. La celebre missione era guidata infatti dall'"eroe" norvegese Roald Engelbregt Gravning Amundsen, che arrivò per la prima volta all'estremo capo del mondo con 35 giorni di anticipo rispetto ai rivali inglesi.

Amundsen Expedition si posiziona nella fascia delle vodke Premium grazie ad ingredienti scelti e un processo di produzione unico, tipico delle vodke polacche. Realizzata con acqua cristallina e incontaminata proveniente dal Polo Sud, grano ed altri cereali accuratamente selezionati è poi prodotta e imbottigliata in Polonia con un lento processo all'avanguardia (1/3 più lento rispetto alle vodke lisce tradizionali), una filtrazione al di sotto di 0 gradi celsius e 5 cicli di distillazione.

Amundsen Expedition è unica grazie alla sua bottiglia di design: la forma squadrata tipica di un blocco di ghiaccio è l'anima della bottiglia, trasparente ma nei toni dell'azzurro tipici dei riflessi del ghiaccio è poi suggellata dal rilievo "Expedition 1911" sul lato in riferimento alla faticosa spedizione e il rilievo "South Pole 90's" sul fronte che indica il punto più a sud del mondo.

A consacrare l'alta qualità e il design unico di **Amundsen Expedition** a livello mondiale è la doppia medaglia d'oro vinta ai **World Vodka Awards 2018: Oro nella categoria "Vodka Liscia Polacca (Gusto)"** vinto grazie a note olfattive speziate, un gusto a base di erbe e note di nocciola che ne fanno una vodka dal carattere decisamente forte. **Oro nella categoria "Miglior Nuovo Lancio (Design)"** grazie ad una bottiglia capace di stupire.





BARTENDER
SALVATORE
CALABRESE.

tra questione». Anche C.F. Lawlor in “The Mixicologist” del 1895, a proposito del bartender modello, sottolineava come egli dovesse essere «di aspetto pulito e ben vestito». E ben vestito, per quei tempi era esattamente l’abito indossato da Jerry Thomas.

Mentre Harry Johnson scrive il suo capolavoro, comincia però a succedere qualcosa di molto importante. Nel suo libro egli è ritratto con una sorta di camicia bianca, lungo fino a metà polpaccio. Poteva essere un indumento da utilizzarsi solo in determinate fasi del lavoro di barman, magari durante le preparazioni di sciroppi, succhi e punch. Poi però notiamo che in un bel dipinto dell’Hoffman House bar del 1890, i due barman indossano blazer bianchi e quindi siamo certi che qualcosa è accaduto... È proprio lì, non si sa dove, non si sa come, che ab-

biamo cominciato a vestire alla marina! Già, perché in quel periodo la giacca bianca è il capo indossato dal gentiluomo durante l’estate nelle prime gite al mare e viene adottata anche da certi Paesi per le divise della Marina. Insomma, è con quell’indumento che il barman smette di dire “sono un gentiluomo” e comincia a dire “sono un barman”.

La foggia della giacca bianca cambia dall’essere un camice alla Harry Johnson ma corto ai fianchi, fino a un blazer alla Giuseppe Cipriani. Non abbandonerà più i barman fino ai giorni nostri, è ancora usata in molti luoghi di culto come l’American Bar del Savoy di Londra. È così forte l’identificazione tra barman e giacca bianca che pure le bartlady, che a lungo e giustamente hanno utilizzato abiti eleganti per stare dietro il bancone, devono oggi vestire quella giacca bianca, tipico



BARTENDER
TONY
CONIGLIARO.

indumento maschile, per essere riconosciute come professioniste del bancone.

Per il mondo dei barman si verifica in effetti un fenomeno simile a quello prima descritto per le scuole: l'uniforme è un'idea collettiva, declinata poi a seconda del tipo di scuola che si vuole rappresentare. Così, anche la divisa di Jerry Thomas non è mai scomparsa e per più di un secolo, continuiamo a trovare barman in gilet, camicia bianca e cravattino, anche nei saloon americani.

Anche le camicie hawaiane di Beachbum Berry rientrano in questo schema: non avranno trasmesso l'idea di "gentiluomo" o di "aspetto pulito", ma d'altronde egli si guardava bene dal trasmettere tale idea. Il padre del Tiki creò uno stile e le uniformi si adeguarono al concetto di bar, spostando il focus dal barman al locale.

Storicamente quindi la divisa del barman è quasi univoca. Il "vestiti come vuoi" dietro il bancone non ha mai funzionato e non funziona nemmeno oggi. Non fatevi trarre in inganno dalle tante "uniformi" che potrete incontrare andando per bar: dal barman in bretelle a quello in grembiule di cuoio, fino a quello in camicia di flanella. La divisa non è la giacca bianca, ma un qualsiasi indumento che condivida i principi di quella giacca immacolata, pena il non venir correttamente identificati dai propri clienti.

Quindi, quando vi troverete a scegliere la vostra divisa, decidete per prima cosa chi volete essere, o che locale volete rappresentare e poi, se riuscirete anche a sembrare puliti e ordinati non sarebbe male. Certe cose non passano mai di moda.

Bastian Contrario



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

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

SELEZIONATO E DISTRIBUITO DA PELLEGRINI S.P.A.

WWW.PELLEGRINISPA.NET

 PELLEGRINI SPA -  PELLEGRINISPA1904

BEVI RESPONSABILMENTE



SFIDA AL MUSEO

Tra antiche bottiglie e attrezzi rurali, la gara in omaggio a Cesare Pavese

DI GIULIA ARSELLI



Cantine Toso è tra le più importanti realtà enologiche del Piemonte e d'Italia. Fu fondata nel 1900 da Vincenzo Toso a Santo Stefano Belbo (dal 1993 è a Cossano Belbo) che fece del Moscato d'Asti il suo prodotto di punta. Dal 2017 Toso è attiva nella promozione dell'Asti Secco DOCG e oggi è guidata dalla 4ª generazione rappresentata da Pietro, Gianfranco e Massimo.

Gli spumanti Toso nascono dai vitigni del territorio: Moscato e Brachetto prima di tutto, ma anche da quelli internazionali più prestigiosi come Chardonnay e Pinot Nero. I vini classici prendono origine da tante varietà come Barbera, Dolcetto, Cortese e Nebbiolo. Nel 2009 Toso ha



PODIO
SOPRA, I TRE
FINALISTI.
A SINISTRA,
GIANFRANCO
TOSO.

acquisito Gamondi, lo storico brand di Vermouth, amari e liquori di Acqui Terme.

La distilleria fu fondata da Carlo Gamondi nel 1890 e operò nel corso del '900 prima di cadere nell'oblio. Produceva bevande toniche e amaricanti a supporto delle cure termali per le quali Acqui Terme era famosa. La storia di Toso, del territorio e delle genti di questi luoghi devoti alla cultura del vino, è percepibile nel Museo Enologico che l'azienda ha realizzato. Aggirarsi tra bottiglie antiche, strumenti rurali e aziendali, il tavolo dell'erborista con la vasta collezione di botaniche, antiche etichette e giornali di un tempo lontano, è come fare un viaggio a ritroso nella storia.

In questo affascinante luogo immerso tra i vigneti, il 2 dicembre si è svolta la sesta edizione della BarTales Cocktail Competition. Ogni anno la nostra festa/concorso si svolge in un'azienda e una regione diverse. Quattordici bartender provenienti da tutta Italia si sono pre-



sentati nel Museo Enologico Toso di Cosano Belbo, accolti dalla famiglia fondatrice rappresentata dai vertici aziendali.

L'aspetto più importante e caratteriz-

Extraordinary spirits since 1779.



B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —

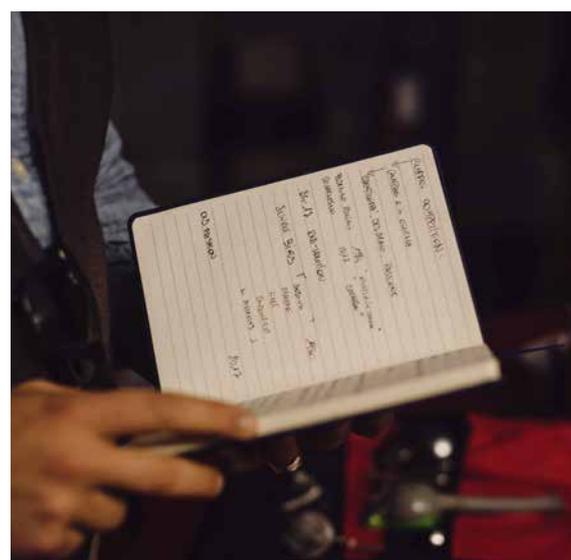


PRODOTTI
 LA GAMMA DEI
 LIQUORI E LA
 NUOVA
 ACQUAVITE DI
 BIRRA.

zante della BTCC è quello didattico. I bartender vengono a contatto con la realtà produttiva dei brand che sono chiamati a utilizzare nel concorso. Accompagnati dai tecnici aziendali, i bartender hanno toccato da vicino i processi produttivi di Vermouth, amari, spumanti e altri prodotti.

Nell'occasione è stato presentato un nuovo prodotto realizzato in collaborazione con il locale birrificio artigianale "Le Due Sorelle", che ha fornito la materia prima. Il nuovo spirito è un finissimo distillato ottenuto dalla distillazione della birra "Special", una chiara doppio malto ad alta gradazione. Peters Hopfen Bier-Brand è prodotto in alambicchi di rame a bagnomaria e affinato per lungo periodo in vasche di acciaio. Questa acquavite di birra si presenta cristallina nell'aspetto, come da tradizione tedesca. Ha un profumo intenso e avvolgente, con una forte riconoscibilità della birra di provenienza. Il sapore è morbido, il corpo rotondo e le sensazioni di frutta e fiori permangono





COMPETITION
IN ALTO I
CONCORRENTI.
QUI SOPRA, LA
GIURIA
ALL'OPERA.

in bocca con un retrogusto persistente e piacevole, con un grado alcolico 38% vol.

Dopo un tradizionale pranzo piemontese svoltosi nella taverna che si integra con il museo i concorrenti si sono calati in modalità cocktail competition. Il tema ispiratore delle ricette era la vita di Cesare Pavese, il grande scrittore originario proprio di Santo Stefano Belbo.

L'inizio dell'evento è stato preceduto

dal Sindaco di Cossano Belbo che ha portato i saluti della locale comunità ai partecipanti. La giuria di gara si è destreggiata nel giudizio di ricette che comportavano l'utilizzo di prodotti tipici di Cantine Toso e una presentazione che spiegasse la relazione tra le ricette e il tema ispiratore. Le proposte dei bartender spaziavano dal rigoroso classicismo minimalista ad alcune proposte nelle quali emergeva l'utilizzo di ingredienti

Norte de Puxita Mola

*Oeste de
la isla del Rey*

*Este de
la Chorrera*

Sur de Pa



RON *Isla* *Coiba*

L'ISOLA CHE C'È

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

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

VERMOUTH

Tomaso Agnini



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

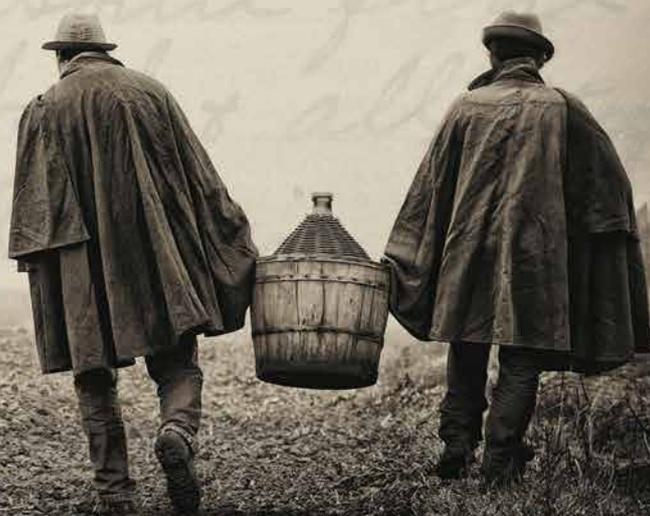
Oggi, dopo oltre cento anni, queste preziose ricette vengono riproposte in una nuova veste.

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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

Vermouth al Mallo di Noce

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





PREMIAZIONE
 QUI ACCANTO, GIANFRANCO TOSO CON IL VINCITORE SEAN MERELLO. SOTTO, TOSO INSIEME CON FABIO BACCHI. IN BASSO ALCUNE DELLE RICETTE REALIZZATE DURANTE LA COMPETIZIONE.

gastronomici e tecniche simili a quelle utilizzate in cucina.

Ha vinto Sean Merello del “22 Erbe da Gene Pub” di Genova che ha superato Giancarlo Barca, FIB Piemonte e Lorenzo di Cola dell’Experimental Cocktail Bar di Venezia, quest’ultimo già giunto 2° alla Bartales Cocktail Competition 2018 in Veneto. Come da tradizione la ricca premiazione di tutti i partecipanti ha concluso l’evento.

Sean Merello rappresenterà l’azienda Toso come mixologist in uno dei prossimi Bar Show internazionali.

Giulia Arselli







LE RICETTE VINCENTI

1° CLASSIFICATO “In memory of an american friend” di Sean Merello

INGREDIENTI

- 3cl Bourbon Whiskey
- 3cl Vermouth rosso Gamondi Superiore di Torino
- 1cl Liquore Frangelico
- 2 dash chocolate bitters

Tecnica: mix & strain, servito up. Glass: coppetta Michelangelo. Garnish: side di canestrelli alla nocciola

2° CLASSIFICATO “El furco 'nt' la gula” di Giancarlo Barca

INGREDIENTI

- 4cl Vermouth rosso Gamondi Superiore di Torino
- 3cl Rye Whiskey
- gocce di amaro Toccasana

Tecnica: mix & strain. Glass: coppetta. Garnish: 2 olive taggiasche

3° CLASSIFICATO “Toniuco di campagna” di Lorenzo di Cola

INGREDIENTI

- 30ml Vermouth bianco Gamondi Superiore di Torino
- 10ml Amaro Toccasana
- 10ml cordiale al carciofo hm
- 10ml Mr Higgins London Dry Gin
- 4dash Angostura
- top 40ml tonic water
- 2 fette di cetriolo

Tecnica: stir & strain. Glass: highball. Garnish: cips di carciofo





PARTECIPANTI
(da sinistra a destra)

Barca Giancarlo	Milillo Giuseppe
Di Cola Lorenzo	Rizzi Valentina
Fusco Giovanni	Rovella Christopher
Guli Pietro	Rovella Enrico
La Grua Giovanni	Tuliach Igor
Malerba Manuel	Vagali Gianfranco
Merello Sean	Vola Edoardo



The Art of Perfection #1

No.3 Gin, frozen and magnified 40X under the microscope
 Created with Dr. David Clutton (PhD in gin) and a team of experts

New bottle available in Italy from March 2020

Discover gin, just as it should be.
no3gin.com



imported and distributed by

PALLINI

NON SOLO WHISKY

A Villa Wolkonsky, il meglio della tradizione scozzese. Gin compreso

DI GIULIA ARSELLI

Sant'Andrea è l'icona che la Scozia celebra ogni 29 novembre. Probabilmente il Santo non fu mai in Scozia da vivo, ma gli scozzesi lo festeggiano sin dal 1000 d.C. Oltre che con sentimento religioso, la ricorrenza è celebrata dal popolo scozzese con ospitalità e simpatica allegria condite da balli, musica, gastronomia e bevande tipiche.

Dopo la sua morte, alcune reliquie del Santo, delle ossa, arrivarono in Scozia. Sul come esistono diverse versioni. Tra queste, quella secondo cui un angelo avrebbe incaricato l'abate Saint Rule di salpare verso ovest con le reliquie del Santo. Ovunque egli fosse approdato o naufragato avrebbe dovuto fondare una chiesa. La nave arrivò nel villaggio costiero di Kilrymont che alla fine fu ribattezzato St. Andrews. Nel 1318 fu edificata una chiesa e il paese divenne un importante luogo di pellegrinaggio per i cristiani.

I cambiamenti conseguenti alla Riforma scozzese del 1560 comportarono la distruzione della chiesa e la perdita delle reliquie. Tuttavia altre reliquie erano custodite in altri luoghi della cristianità. Fu allora che l'Arcivescovo di Amalfi donò agli scozzesi un pezzo di scapola di Sant'Andrea, così che una parte del Santo rimanesse per sempre in Scozia.

Nel 1320 la Scozia si dichiarò nazione indipendente e Sant'Andrea divenne patrono nazionale.

Quest'anno, in Italia, la ricorrenza è stata festeggiata a Villa Wolkonsky, la residenza ufficiale dell'Ambasciatore del Regno Unito a Roma. Ballate popolari, kilt e tartan, atmosfera di festa, ospiti importanti, cibi e bevande tipiche scozzesi hanno animato i saloni della residenza dell'ambasciatrice Jill Morris.

Cultura e tradizioni di una nazione si esprimono anche attraverso le eccellenze gastronomiche e le bevande tipiche che rappresentano l'identità di un territorio. Lo Scottish Development International è





l'agenzia ufficiale del governo scozzese che promuove il commercio e gli investimenti dei mercati tematici all'estero. In Italia questo organismo è attivamente coordinato da Claudio Sinibaldi che opera dal Consolato britannico a Milano. Lo SDI mira a sensibilizzare le imprese locali sulla qualità dei prodotti alimentari e delle bevande scozzesi, spesso identificati solo nel Whisky e nel salmone.

In Scozia è innegabile la leadership del Whisky, ma esiste una più ampia gamma di tipicità alcoliche tra liquori e distillati, come il Gin. Il travolgente successo che il Gin continua a macinare da anni nel mondo è partito proprio dal Regno Unito. Non molti sono a conoscenza che quasi l'80% del Gin made in UK è prodotto proprio in Scozia.

Il Whisky trova quindi un valido alleato nel sottolineare come la Scozia sia una delle patrie della distillazione nel mondo. Brand iconici e globali come Tanqueray e Hendrick's sono certamente tra i più distintivi nell'immaginario del consumatore. Tuttavia la ricchezza del panorama Gin

è fatta da molti brand che ancora mantengono quella dimensione artigianale da farm spirit, che ha coniato il pensiero "Local is Global", conquistando il mercato con nicchie di produzione sempre più importanti della tradizione di territori e distillati.

Tra le tipicità scozzesi presenti alla Saint Andrew's Night di Roma c'erano i brand di piccole distillerie indipendenti. Rock Rose Original Gin (41,5°), per esempio, originario di Caithness, estremo nord della Scozia, prodotto da Dunnett Bay Distillers. Già vincitore della medaglia di bronzo come miglior Gin alla Wolrd Spirit Competition di San Francisco, nel 2019

DOPPIO INVECCHIAMENTO IN BOTTE

Un gusto sublime
e delicato



BEVI RESPONSABILMENTE

Ron
ABUELO
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI **DAL 1908**

Distribuito da www.onestigroup.com



UN PROFESSIONISTA FELICE

LAVORERÀ AL MEGLIO E RENDERÀ FELICE ANCHE I SUOI CLIENTI



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

COFFEETENDER **L'ANIMA NERA CHE INCONTRA LA LUCE...**

Esiste una pianta che ha segnato la storia, lo sviluppo, la conoscenza e le abitudini dell'uomo, la Coffea, dalle cui drupe è stata estratta una delle bevande più famose al mondo, il caffè. Le sue origini sono riconducibili al territorio dell'Etiopia e la sua prima diffusione alle piantagioni dello Yemen. Una cosa è certa... Il susseguirsi delle epoche, delle invenzioni, delle tecniche e la nascita delle botteghe (oggi note come bar/caffetterie, pub ecc.) ha modificato le tradizioni legate ai momenti di piacere e di pausa con la bevanda caffè. Ci troviamo nel pieno di uno tsunami che va cavalcato energicamente.

Stiamo vivendo la "Third way of coffee" (la terza era del caffè) in cui si diffondono nuovi concept legati alla caffetteria e nascono nuovi professionisti il cui obiettivo è rendere i propri clienti felici e soddisfatti. E' proprio per far fronte a questo cambiamento che Ad Horeca, oggi Campus SCA (Specialty Coffee

Association), ha deciso di supportare coloro che non vogliono accontentarsi. Il mercato si evolve, il cliente diventa più esigente e noi abbiamo il dovere di creare un percorso di studi e agevolare conoscenze più mirate. E' per questo che nasce il percorso Coffeetender® dedicato al mondo del caffè e in cui la storia, le materie prime, le tecniche di estrazione, la mixology ed il servizio diventano step fondamentali per chi in questo settore vuole fare la differenza. I corsisti potranno vivere e praticare l'arte della caffetteria avvalendosi di un'aula dotata di attrezzature all'avanguardia e dell'ausilio di trainer specializzati... il caffè non avrà più segreti!



è stato eletto come Best Scottish Gin. All'olfatto presenta un'intensità floreale con note di agrumi e spezie. Al palato è rotondo e di grande corpo, con toni erbacei e fruttati, complessità e finale molto importanti. Tra le sue botaniche troviamo: ginepro, olivello spinoso, mirtillo, cardamomo, sorba, verbena, coriandolo, buccia d'arancia dolce.

Recentemente lanciato in Italia Rock Rose Gin si sta ritagliando spazi importanti sul mercato. È presente nella versione Navy Strength a 57° e con un Pink Grapefruit Old Tom. Luca Parcelli, brand ambassador di Rock Rose Gin in Italia ha presentato alcune ricette nelle quali era ben evidente la mixability del distillato.

Presenti anche alcune celeberrime distillerie e imbottiglieri indipendenti di Scotch Whisky. Tra gli independent bottler, Scott Laing di Hunter Laing & Co con il suo Scarabus. Questo torbato di Islay ha la classica irruenza degli Island Whisky: complessità, sapidità, dolcezza e lungo finale. Scarabus significa "luogo roccioso" ed è riferito a un'area simbolo di Islay. Da ciò la scelta di riportare sull'etichetta simboli intenzionalmente ambigui, ispirati alle opere dell'artista John Francis Campbell di Islay, e il motto "Solo coloro che cercano troveranno".

Spey Tenné di Speyside Distillery è matura in botti ex Bourbon alle quali segue un finish di sei mesi in botti ex Tawny Port della cantina portoghese Quinto de Filoco. Delicato, dolce e leggermente fruttato, con una distintiva nota di mandorle nel finale. In tutto 18.000 bottiglie, unchilled filtered, imbottigliato ai canonici 46°.

Raasay While We Wait è distillato da Raasay Distillery. Gradita gradevolezza e affumicatura al naso, frutti rossi, limone,



lime e note erbacee. Nel bicchiere ritroviamo note di pera, mandarino e melone. Conserva una eccellente secchezza che si prolunga in un finale legnoso e burroso. Invecchiamento in botti ex Bourbon e finish in botti ex Cabernet toscano.

The Glenallachie Distillery è stata la vincitrice dello Scottish Whisky Awards 2019 che premia la migliore distilleria



dell'anno. Rilanciata dal Master Distiller Billy Walker, produce single malt apprezzati in tutto il mondo. The Glenallachie 15yo è un single malt Scotch Whisky invecchiato in botti ex Bourbon e un finish in botti ex-Sherry, puncheon e hogshead che hanno precedentemente contenuto Pedro Ximénez e Oloroso. Lo spirito è imbottigliato a 46° senza filtrazione a freddo.

Old Perth Blended Malt di Morrison & Mackay è un blend di malti maturati in tre diversi tipi di botti ex Sherry: butts, puncheons e hogsheads più piccoli. Questo malto riccamente dolce delizierà senza dubbio gli amanti dello stile Sherry Cask. Old Perth Whisky fu creato nei primi anni del 1900 nella città di Perth dalla famiglia Thomson, noti droghieri locali. Alla fine degli anni '70 il brand cadde nell'oblio. Il suo ritorno nel 2013 grazie a Morrison & MacKay. Oggi Old Perth è l'unico blen-

ded Whisky del Perthshire.

Ricordiamo anche Arbikie distillery, unico produttore di Rye Scotch Whisky Rye, e di Kyrsti's Gin.

Ma la Scozia è anche terra di grande tradizione brassicola e di sidro. La tradizione brassicola scozzese, la cultura del sidro, sono altri partner importanti del patrimonio enogastronomico scozzese. A Roma era presente BrewDog, un birrificio artigianale sorto nel 2007 nel nord est della Scozia.

La Scozia è una nazione che regala al mondo prelibatezze uniche. La ricchezza di microclimi particolari, paesaggi e geodiversità, cultura e tradizioni locali, si ritrovano in una produzione food&beverage che ha pochi eguali nel mondo. Diventare appassionati della Scozia basta poco. Una volta tornati dalla Scozia emerge potente un desiderio: quello di ritornarci.

Giulia Arsellì



il tuo
benessere
CISTA
a cuore



**BEVANDE
FUTURISTE**

Il nuovo modo di bere soft





ERBA GALANGA

Versatile e simile allo zenzero è un valido jolly da sperimentare in miscelazione

DI GIOVANNI CECCARELLI

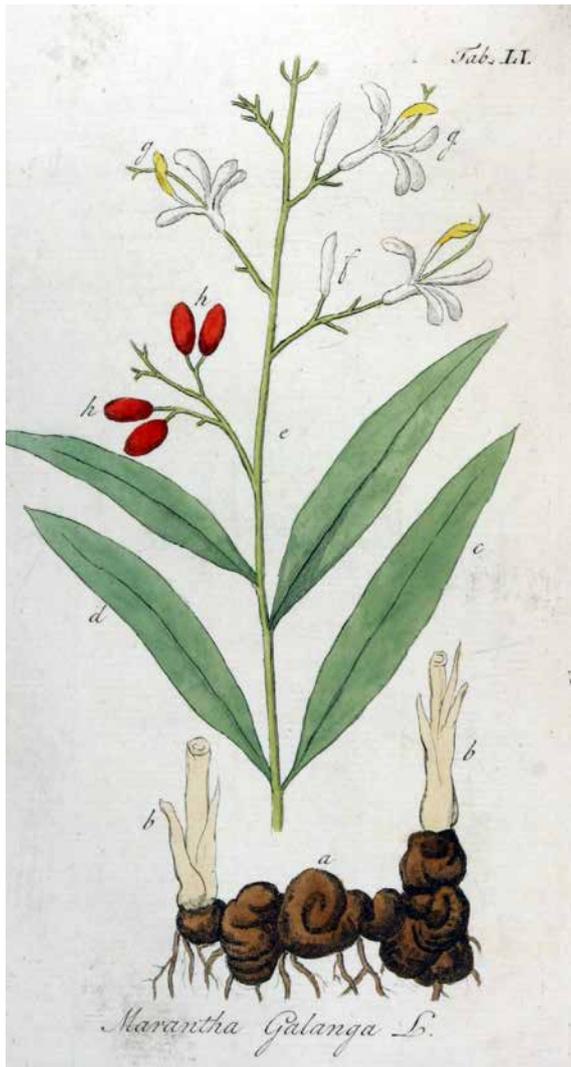
La galanga, nome scientifico *Alpinia galanga*, è una pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle *Zingiberaceae*, la stessa di cui fa parte lo zenzero. La pianta può superare i due metri di altezza, ha foglie lanceolate di grosse dimensioni, fiori di colore bianco e frutti di colore rosso. Galanga e zenzero sono famose per il loro rizoma da cui si ricavano le omonime spezie. Oltre alla *Alpinia galanga*, più diffusa e conosciuta anche come galanga maggiore, abbiamo la *Alpinia officinarum* o galanga minore, meno piccante della sorella.

Il termine galanga potrebbe derivare dalla parola araba *qulanjan* o *khalanjan*,

probabile adattamento della parola cinese *gao liang jiang*, “zenzero buono”. Il nome del genere, *Alpinia*, gli è invece stato dato da Linneo per commemorare il botanico italiano Prospero Alpina.

Originaria e molto diffusa nel sud-est asiatico (Cina, Thailandia, Malesia, Indonesia, Vietnam) viene coltivata principalmente per il rizoma che viene utilizzato sia in cucina, sia come rimedio medicamentoso. Frutti e foglie, anch’essi molto aromatici, vengono invece utilizzati quasi esclusivamente in medicina tradizionale.

Il rizoma della galanga è simile allo zenzero, di colore più chiaro. Può avere sfumature rosa. Come lo zenzero può essere acquistato e utilizzato fresco o



PIANTE
 QUI SOPRA LA
 ALPINIA
 GALANGA.
 A SINISTRA, UN
 DISEGNO
 DELLA
 GALANGA
 (COURTESY
 WIKIPEDIA).
 SOTTO, UN
 RIZOMA
 FRESCO.

secco, a livello gustativo lo ricorda molto anche se è *più fresco*, floreale e meno pungente. La sua versione essiccata è invece *più speziata*.

La galanga fresca può essere facilmente lavorata con estrattore o centrifuga, il suo succo utilizzato per realizzare sciroppi, shrub e sode. Per via del suo sapore pungente consiglio comunque di diluirla leggermente in acqua. Ottima anche per creare un galanga bug, ovvero uno starter da utilizzare per sode fermentate. La preparazione è del tutto simile a quella del ginger bug che si utilizza per avviare la fermentazione della ginger beer. Con un galanga bug si può ottenere una galanga beer.





BEVI VERMUT SOSPESO RESPONSABILMENTE

VERMUT SOSPESO

Coffee Recipe

@bespokedistilleryspiritclub
www.bespokedistillery.it

DISTRIBUITA DA: **ONESTIGROUP**
THE DISTRICT OF BEVERAGE


BESPOKE DISTILLERY
spirit club

Anche con la galanga secca è possibile realizzare sciroppi, sode o shrub, ma è necessario utilizzare acqua calda per andare a estrarne il sapore. Con il secco è invece più facile ottenere un buon liquore o distillato aromatizzato, senza andare ad abbassare di troppo il tenore alcolico del prodotto di partenza. Da provare in infusione, insieme alla vaniglia, in un Rhum agricole, per sostituire il classico zenzero utilizzato nella preparazione degli arrangè o dei punch tipici delle Antille francesi.

Nella cucina asiatica viene spesso abbinata al latte di cocco, all'aglio, alla cannella, al pepe e al finocchio. Questi potrebbero essere dei buoni spunti di partenza per aromatizzare una preparazione home-made, o drink, a base galanga.

La galanga è anche ingrediente di molti curry, ovvero miscele di spezie utilizzate per insaporire piatti o bevande. Dalla composizione di queste miscele scopriamo che la galanga è ottima se abbinata a lemongrass, anice stellato, tamarindo, menta, coriandolo, cassia e foglie di pandan.

Spostandoci più ad ovest troviamo la galanga all'interno del *Ras el Hanout*, una miscela di spezie tipica del Nord Africa. Nel Ras el Hanout la galanga viene miscelata con cumino, curcuma, chiodi di garofano, alloro, coriandolo, pepe, cardamomo, noce moscata e altre spezie che possono variare a seconda della zona o di chi lo produce. Alcuni Ras el Hanout contengono anche fiori come la lavanda o il gelsomino. I curry e il Ras el Hanout possono essere utilizzati per creare bitters aromatici home-made, da utilizzare a gocce per donare ai cocktail sfumature orientali o nord africane.

Giovanni Ceccarelli



SPEZIE
QUI SOPRA,
RAS EL
HANOUT.
IN BASSO LA
GALANGA
ESSICCATA.



FEMMES

Dopo l'anteprima a "Roma Bar Show" – l'evento internazionale del beverage e della mixology Industry dello scorso settembre – Giardini d'Amore, brand di liquori artigianali di alta fascia, ha presentato FEMMES, la nuova creazione frutto dell'elaborazione di un solo pregiato ingrediente: il mandarino, il più dolce degli agrumi.

FEMMES è un liquore elegante e raffinato, che vuole essere un omaggio

all'universo femminile da cui trae ispirazione. Audacia e bellezza che si esaltano con la vivacità di un colore vibrante e accattivante, con la seduzione di un aroma avvolgente, con l'eleganza di una *silhouette* sofisticata e misteriosa.

In linea con il concetto di ricercatezza, da sempre legato ai suoi preziosi liquori, Giardini d'Amore ha scelto una location d'eccezione: lo showroom di Bentley Milano del Gruppo Fassina che, insieme a quello di Padova, rappresenta per l'Italia la Bentley Motors, uno dei marchi di auto di lusso più ambito al mondo. Partner di Giardini d'Amore, la storica casa automobilistica britannica, infatti, incarna – come l'azienda siciliana – l'impegno verso la qualità, l'abilità artigiana, l'esclusività e la ricercatezza delle materie prime. Esclusività come sinonimo di unicità, è la chiave di lettura del progetto con cui è stato presentato al mercato FEMMES.

Giardini d'Amore-Liquori, azienda per due terzi al femminile, non poteva non avere una particolare sensibilità verso il mondo delle donne. Per questo, FEMMES vuole contribuire a dare voce alle donne del bartending. Giulia Castellucci, Valentina Rizzi, Erica Rossi, Solomiya Grytsyshyn e Francesca Gentile sono le cinque barlady che hanno prestato il proprio volto e la propria professionalità creando cinque cocktail, cinque interpretazioni della femminilità, dove FEMMES è la traccia caratterizzante.

Cinque è il numero che simboleggia

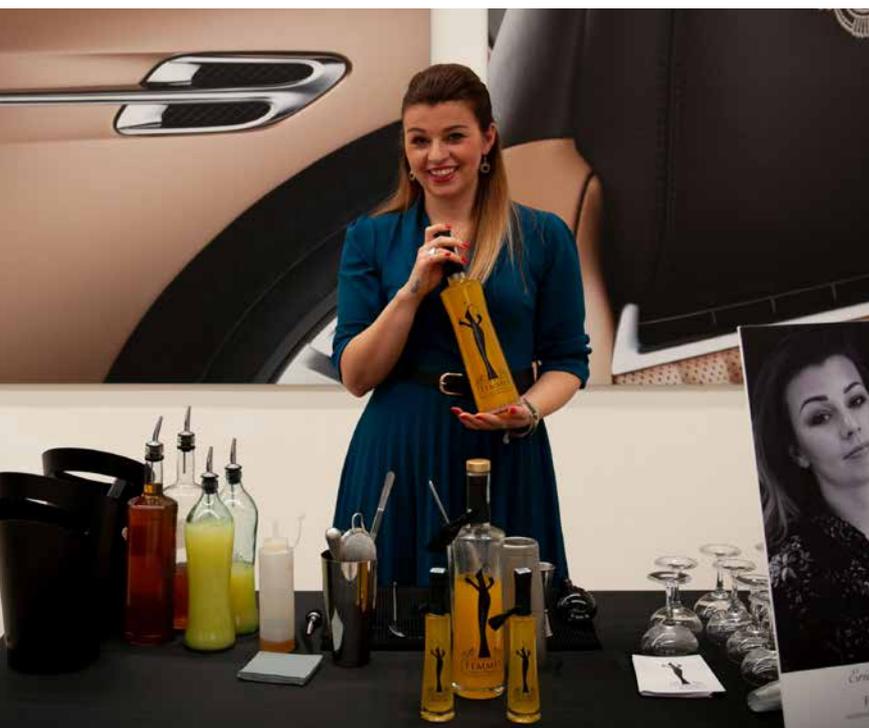




un nuovo inizio, un nuovo viaggio oltre luoghi conosciuti. Emanuela Russo, Responsabile Marketing di Giardini d'Amore-Liquori ha dichiarato: «Dopo quasi un anno di lavoro, siamo particolarmente emozionati di presentare FEMMES che rappresenta per Giardini d'Amore un nuovo capitolo della sua storia. Farlo in una cornice così prestigiosa come quella di Bentley Milano ci rende ancora più orgogliosi. Ringraziamo di cuore Giulia, Valentina, Erica, Solomiya e Francesca, che sin dall'inizio si sono dimostrate entusiaste di far parte di quest'ambizioso progetto che vede la donna finalmente protagonista di questo mondo».

FEMMES segna l'inizio di un nuovo capitolo nella storia del brand Giardini d'Amore, per raccontare ancora il "Sen-

tire Mediterraneo". Giardini d'Amore-Liquori è un audace progetto nato nel 2011 quando ai fondatori si prospettò la possibilità di rilevare un vecchio opificio di un anziano artigiano locale, che si impegnò a trasmettere a tre entusiasti ragazzi un antico sapere di tradizione, tecniche e ricette. A Roccalumera, a pochi chilometri da Taormina, fu pianificato il progetto aziendale: reinterpretare con gusto moderno quelle ricette antiche apprese con totale dedizione e crescente passione, per regalare una nuova identità alla tradizione italiana dei liquori artigianali. Linee guida chiare e semplici: qualità delle materie prime, in buona parte di produzione propria – come i limoni "Interdonato", il finocchio selvatico, i fichi d'India, totale naturalità



BARLADY

DALL'ALTO IN
SENSO ORARIO:
ERICA ROSSI,
GIULIA
CASTELLUCCI,
FRANCESCA
GENTILE,
VALENTINA
RIZZI.

del prodotto. Rinunciando a coloranti, addensanti e aromi artificiali e utilizzando materie prime acquistate esclusivamente da aziende agricole selezionate, la società ha stabilito così un vero e proprio codice di responsabilità finaliz-

zato a garantire l'eccellenza e la naturalità del prodotto.

FEMMES è il primo liquore di Giardini d'Amore con un nome proprio. Un nuovo inizio di questa storia di liquori nati a Roccalumera.

RICETTE FEMMES

CORALLO di Giulia Castellucci

INGREDIENTI

- 45 ml di Dry Gin
- 20 ml di panna
- 10 ml di zucchero
- 30 ml di lime
- 10 ml di liquore al limone Giardini d'Amore
- 30 ml di Femmes liquore al mandarino Giardini d'Amore
- 10 ml di albume

Tecnica: shake & strain. Glass: tumbler alto. Garnish: corallo di ricci di mare

ADAMAI di Valentina Rizzi

INGREDIENTI

- 20 ml di Mezcal
- 30 ml di Femmes liquore al mandarino Giardini d'Amore
- 30 ml di purea di pesca bianca infusa in acqua di rose
- 5 ml di tè marocchino alla menta
- Top di Champagne
- Profumo al mandarino verde

Tecnica: build, Glass: flute ghiacciata. Garnish: foglia d'oro sul bicchiere

ZAGARA di Erica Rossi

INGREDIENTI

- 30 ml di Femmes liquore al mandarino Giardini d'Amore
- 30 ml di Vermouth dry sous vide al timo e aneto
- 2 bs di miele salato
- 20 ml di succo di limone
- 6 gocce di amaricante al papavero

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

CERERE di Solomiya Grytsyhyn

INGREDIENTI

- 10 ml di sciroppo di sambuco
- 10 ml di sciroppo di rosa
- 25 ml di succo di limone
- 30 ml di Femmes liquore al mandarino Giardini d'Amore
- 20 ml di Vodka
- Splash di albume

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta Nick and Nora. Garnish: stencil di mandarino alla curcuma.

AMELIA di Francesca Gentile

INGREDIENTI

- 30 ml di Femmes liquore al mandarino Giardini d'Amore
- 45 ml di Vermouth bianco
- 10 ml di succo di limone
- 20 ml shrub ai frutti rossi e sambuco

Tecnica: throwing. Glass: tumbler basso. Garnish: granelli di oro fondente



I SEGRETI DELL'ESSICCAZIONE

IO ESSICCO – MANUALE PRATICO DELL'ARTE DI ESSICCARE

COORDINAMENTO DEGLI AUTORI, DEFINIZIONE E RACCOLTA DEI CONTENUTI

A CURA DI MAURIZIO DI DIO – TRE SPADE ACADEMY – PAG 150

Oltre che per la sua applicazione in cucina, questo testo è indicato per quei bartender che si avvalgono sempre più di tecniche gastronomiche trasferite al bar. Ormai da qualche anno l'essiccazione di frutta per guarnire i drink è pratica ormai consolidata. Tuttavia, in tempi in cui le parole ecosostenibile, riciclo e risparmio ricorrono sempre più frequentemente, è utile approfondire gli aspetti di alcune tecniche.

Il libro "Io Essicco", realizzato da Tre Spade Academy, parla di una tecnica la cui finalità è parzialmente cambiata nel tempo. Oggi l'essiccazione permette non solo di conservare, ma anche di sperimentare nuovi gusti, arricchire le ricette e "cuocere" come mai si sarebbe pensato prima. Il libro diventa così un valido strumento che trasmette spunti, suggerimenti, esperienza, ricette e segreti.

Rivolto ad appassionati e addetti ai lavori, alla sua stesura hanno collaborato diverse persone con il loro know how. La prima parte è dedicata alla teoria. La parte scientifica è sta-

ta realizzata dai docenti del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano. Questo è un aspetto molto importante e propedeutico per mettere in pratica le tecniche di esecuzione.

La pratica del foraging è una miscela di hobby, studio e applicazione che nel libro può essere riconosciuta nel capitolo che riguarda la coltivazione dell'orto. Viene proposto come iniziare a coltivare un piccolo orto che dia ottimi risultati in termini di qualità ed esclusività dei prodotti. Questa sezione è curata dagli studiosi dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. La parte pratica svela trucchi e re-

gala consigli sui vari tipi di essiccatore e sul loro uso, finanche una utilissima tabella che indica tempi, temperature e preparazione degli elementi per l'essiccazione. Sedici personaggi della F&B industry presentano loro ricette.

Consideriamo "Io Essicco" uno dei più validi aiuti di cui un bartender moderno possa avvalersi. Disponibile in italiano e inglese.

Alessandro Palanca





THE ENCHANTING VERMOUTH



WWW.RISERVACARLOALBERTO.COM



**PURO
GHIACCIO**

info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it

