

BarTales

ANNO VII | N. 7 | MARZO 2020

FACE TO FACE
IL TALENTO
DI MISTER
VESPER

COCKTAIL STORY
IL TWIST
DEL DUPLEX

REPORT
IN MEMORIA
DI BURNS



HOT SPIRIT

EFFETTO VINTAGE

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
PUNTO DI CONTATTO
- 6** **News** DAL MONDO
- 8** **Face to Face** di Melania Guida
IL TALENTO DI MISTER VESPER
- 12** **Bar Story** di Luca Rapetti
UN NOME, UNA STORIA
- 24** **Liquid Story** di Vittorio Brambilla
QUEL TOCCO DI AMARO
- 38** **Hot Spirit** di Fabio Bacchi
EFFETTO VINTAGE
- 54** **Cocktail Story** di Luca Rapetti
IL TWIST DEL DUPLEX
- 68** **Zoom/1** di Valentina Rizzi
ROSA, IL NUOVO CHE AVANZA
- 78** **Report/1** di Vittorio Brambilla
NUOVE SENSAZIONI (2)
- 88** **Bar Tour** di Alessia Sabattini
ROMANTICA RIGA
- 102** **Zoom/2** di Bastian Contrario
I BAR DELLA STORIA
- 124** **Report/2** di Giulia Arseli
IN MEMORIA DI BURNS
- 132** **Book Corner** di Alessandro Palanca
VARIA UMANITÀ



8



12



24



38



54



68



78



88



102



124



ANNO VII | N. 7 | MARZO 2020

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

Giulia Arseli, Vittorio Brambilla, Bastian Contrario, Alessandro Palanca, Luca Rapetti, Alessia Sabattini, 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

BAR TALES - 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

美鶴乃舞 MIZU SHOCHU

THE SPIRIT OF JAPAN

Prodotto da Munemaza Shuzo Distillery nella città di Arita - prefettura di Saga - sull'isola di Kyushu e segue lo stile giapponese Honkaku 本格焼酎, ovvero produzione di Shochu genuino e autentico.



BEVI RESPONSABILMENTE

GRAZIE

TO THE WORLD'S BEST BARTENDERS

AND TO ALL THE VERMOUTH LOVERS



#1

BEST

SELLING VERMOUTH



#1

TOP

TRENDING VERMOUTH

2020 YEAR OF THE VERMOUTH DI TORINO

BEVI RESPONSABILMENTE

PUNTO DI CONTATTO

Penso, e so di essere in buona compagnia, che l'Octavius Bar, sia uno dei migliori di Milano. E non solo per quel tripudio di legni e rame, così confortevoli, e per la città nuova, irta di grattacieli, che per contrasto affiora dagli oblò di quello che sembra essere un transatlantico di inizio novecento. Non solo per l'illuminazione giusta (e non è poco), per il bancone elegante e comodo che guarda una delle più belle bottigliere su cui ho mai indugiato. Credo che l'Octavius sia davvero un bel bar per la competenza e la gentilezza di un team di barman che sa fare al meglio quel mestiere. Ne ho avuto la prova qualche sera fa, quando è arrivato Alessandro Palazzi, Mister Martini. Davanti a una leggenda del bartending (*a pag. 8*), non un plissé. Perfetto il lavoro di squadra, sorprendente il carrello con l'incisione "our tribute at the legend" che Francesco Cione, capo barman ha offerto all'haed barman del Duke. Una serata deliziosa, armonica, perfettamente riuscita. Senza protagonismi, senza inutili competizioni, senza "vedette". Nell'incontro tra la competenza di un talentuoso barman di successo e la professionalità del team di giovani mixologist il primo attore è stato il cliente. Accudito e coccolato, sempre al centro dell'attenzione. È quello che dovrebbe accadere sempre e che non sempre accade. Per quello, voglio sottolinearlo. Una lezione di stile, ecco. Quasi un simbolico passaggio di consegne tra una generazione e l'altra di mixologist. Una bella pagina di bartending, punto. C'è tanto altro in questo numero. L'"Effetto Vintage" di un rosso straordinario: il Porto (*a pag. 38*) uno dei vini più famosi e celebrati al mondo, prodotto esclusivamente da uve provenienti dalla regione del Douro, nel nord del Portogallo, per esempio. Praticamente un universo tanto affascinante quanto sfaccettato. Da esplorare con attenzione e profondità. È solo l'inizio.





PROFUMO DI CASA

Un liquore unico con l'ambizione di essere il più profumato e aromatico al mondo. "Acqua Bianca" è l'ultima avventura di Salvatore Calabrese. Due anni di lavoro in collaborazione con De Kuyper Royal Distillers, ricerche storiche e tanta dedizione per arrivare alla formula definitiva del liquore. "Acqua Bianca" è prodotto con ingredienti provenienti dai luoghi di origine di Calabria, quel sud Italia lasciato tanti anni fa per Londra, ma con il quale il bartender ha sempre mantenuto un forte legame. Tre tipologie di agrumi per note citriche e agrumate: i tipici limoni della costiera amalfitana, bergamotto di Calabria e cedro. Gli acuti esaltati dalle note di menta e di rosa. 24% di sorprendenti alcol e bouquet.

APELLE COCKTAIL BAR

La nuova cocktail list di Apelle, cocktail bar e ristorante di Ferrara, coniuga alcune tipicità nazionali con la miscelazione. Dieci i nuovi cocktail nelle cui ricette vi è un prodotto che Slow Food presidia attraverso le condotte. La drink list è patrocinata dalla condotta Slow Food di Ferrara. I prodotti selezionati sono: Acqua di fiori di arancio amaro – Distilleria Vallebona; Anice verde di castigliano – Anisetta Meletti; Capperone di salina – Azienda Agricola Roberto Rossello; Chinotto di Savona – Liquore al chinotto, Alessandro Parodi; Fico monnato del

Cilento – Liquore al fico, Azienda Agricola Il Fico; Mandorla di Toritto – Olio alla mandorla, Fattoria della Mandorla; Mela rosa dei Monti Sibillini – Sidrosa, Birrifficio Jester; Pompia – liquore alla pompia, Tholoi Siniscola; Sale marino di Cervia riserva Camillone – Saline di Cervia, – Zafferano di San Gavino Monreale.

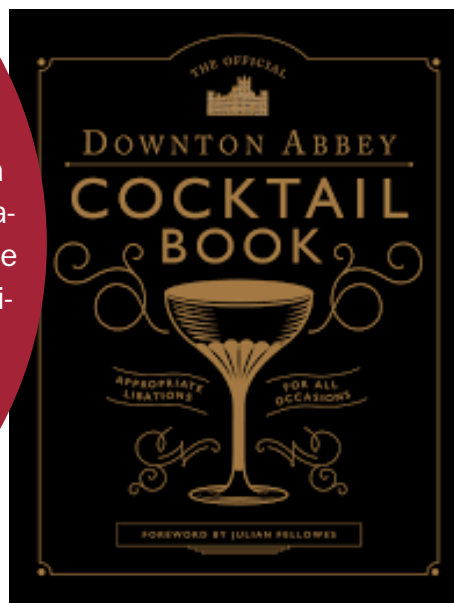


CAFÉ IN BOUTIQUE

Louis Vuitton esordisce nella ristorazione. Situati all'ultimo piano dell'edificio che ospita la nuova boutique di Osaka, si trovano Le Café V e il Sugalabo V, rispettivamente bar ristorante. Progettati dall'architetto Peter Marino, concept e menu sono curati dallo chef Yosuke Suga, già executive chef di Joël Robuchon per 17 anni, e ora eletto con il suo Sugalabo di Tokyo tra i 50 Best Restaurants in Asia. La boutique è la prima ad avere un bar e un ristorante firmati Vuitton. Café V dispone di una terrazza in stile Navy, la carta propone una selezione raffinata di tè, cocktail e piatti veloci tra cui l'hamburger di Wagyu.

DOWNTON STYLE

Se il “Ricettario Ufficiale” di Downton Abbey ha svelato i trucchi per cucinare al meglio le pietanze della famiglia Crawley, il nuovo volume edito in Italia da Panini Comics è invece dedicato alla scoperta degli iconici cocktail che hanno accompagnato i protagonisti a partire dal primo dopoguerra. Dalle bevande rinfrescanti per l'aperitivo pomeridiano ai digestivi serali, fino ai punch delle feste e agli originali rimedi post-sbornia, il “Libro ufficiale dei cocktail” propone oltre 50 schede ricche di foto e curiosità in puro stile Downton. Con i testi di Lou Bustamante e i contributi di Annie Grey e Julian Fellowes.



LA CORSA DEL MEZCAL

La categoria Mezcal potrebbe essere a rischio se «i player di mercato non pianificano un piano adeguato per la sostenibilità della crescita futura delle agave e il supporto agli agricoltori», ha ammonito il co-fondatore di Mezcal El Silencio, Fausto Zapata. Stephen Rannekleiv, analista stratega globale del settore bevande di Rabobank ha aggiunto che è difficile “accelerare” il ciclo produttivo. «È difficile industrializzare la produzione di Mezcal senza perdere qualità e autenticità». Il Mezcal continua a essere un successo negli Stati Uniti, dove il consumo dello spirito a base di agave è cresciuto del 40% nel 2019, secondo l'IWSR Drinks Market Analysis, rispetto al 9,3% per il Tequila. La categoria Mezcal dovrebbe crescere a un tasso di oltre il 20% nei prossimi quattro anni.



SPIRIT&FORAGING

Gramigna e gemme di pino: una scelta “di campo” che ha portato a esplorare lo scorso anno gli angoli più incontaminati della Valtellina e oggi a lanciare sul mercato i primi tre prodotti a marchio “Selvatiq”. Un Bitter, un Vermouth e un Gin, quest'ultimo caratterizzato non tanto dal classico ginopro quanto dai fiori di tiglio, (ci sono anche salvia e trifoglio), da 40% vol e realizzato in appena cinque-mila bottiglie da mezzo litro. Un progetto, quello di Valeria Mosca e Charles Lanthier all'insegna del foraging conservativo e della sostenibilità ambientale, ma anche accettazione delle stagioni e della variabilità climatica.

IL TALENTO DI MISTER VESPER

«Nulla si inventa. Tutto si ricopia»
È la formula di Alessandro Palazzi,
leggenda del bartending

DI MELANIA GUIDA

Ve lo immaginate Alessandro Palazzi mentre ammonisce David Cameron? L'head bartender del "Duke" che indica la porta all'ex Primo Ministro del Regno Unito? «Aveva finito il secondo Martini e ha cominciato a urlare. Gli ho detto che lì non eravamo a Westminster e l'ho buttato fuori». Ride "Mister Vesper" (e io con lui) cominciando a raccontarmi tutto il male possibile della Brexit, della crisi che necessariamente secondo lui seguirà, della grandezza dell'Inghilterra che è cresciuta anche grazie al contributo "fondamentale" degli stranieri. Lo sa bene lui, italiano di Imola, che dal '75 è dall'altra parte della Manica e sull'isola di sua Maestà ha costruito una carriera straordinaria, diventando una delle massime autorità in tema di mixology.

Incontro il maestro del Dry Martini Cocktail nel coffe-bar del tempio milanese dell'ospitalità, l'hotel "Principe di Savoia". Un lunch-break (ha una tabella di marcia serratissima, Palazzi) poco prima

di un seminario e poi della presentazione, all'Octavius Bar, di "N.3 London Dry Gin", una speciale ricetta di Berry Bros.&Rudd, distribuito da Pallini. La prima domanda è d'obbligo: come inizia l'avventura? «Sono sempre stato un po' ribelle, con una grande curiosità e una gran voglia di viaggiare. A diciassette anni la scelta definitiva: finite le scuole sono partito per l'Inghilterra, e da lì la mia carriera è partita. Ho cominciato a lavorare presto, però, a 14 anni. Ho fatto i primi soldi con i Ray Ban contraffatti a Porta Portese. Stavo sempre in movimento, sempre in giro. Frequentavo l'istituto alberghiero e lavoravo al bar. Ma mi annoiavo. Che monotonia fare il caffè. Pulivo le bottiglie e mi appassionavo alle etichette di Whisky e di Gin. È che ho sempre avuto un debole per la lettura (*suo nonno Fernando scrisse il celebre "Vocabolario Italiano" ndr*). Forse è in quel momento che è iniziata la passione per i distillati».

Il resto è una meravigliosa escalation



verso la celebrità che lo consacra uno dei bartender di maggior successo. Soprattutto per il Martini diventato un cocktail iconico e specialmente per quel modo davvero singolare di servirlo: con il carrello. «Per la verità non ho inventato nulla. Diciamo la verità: niente si inventa, tutto si ripete, si ripropone. Anche il servizio con il carrello è parte della storia del “Dukes”, un’idea di altri protagonisti del bar, come Gilberto Preti e Salvatore Calabrese. Da loro nasce l’idea, io l’ho soltanto riproposta. Anche perché lavorare al tavolo diventa un modo simpatico per spiegare e raccontare il cocktail al cliente. Reinventare, quindi, per mixare al meglio classico e moderno. Poi capita di servire il drink con la parrucca, di versare qualche goccia sulla moquette. Ma quello fa parte del piccolo show

che serve a divertire il cliente. Che resta sempre al centro dell’attenzione, è bene ricordarlo, è lui sempre e solo il vero protagonista».

A proposito di protagonismo, il bar d’hotel saprà riconquistare quel ruolo di un tempo? «Certo. A patto di sapersi rinnovare, mettersi nuovamente in gioco. La ricetta è semplice: diplomatico, acrobatico e carismatico sono gli ingredienti fondamentali». Spieghiamo: «La diplomazia è fondamentale nel nostro mestiere. Poi ci vuole un pizzico di acrobaticità: non è solo il drink a essere importante è soprattutto la capacità di tessere e creare continue relazioni. Infine il carisma: non bisogna essere pesanti. Un’ultima cosa: non smettere mai di essere motivati. Sapere di non essere mai arrivati, anche se sei quasi



al vertice». In estrema sintesi? «L'umiltà. Convincersi che il nostro non è un lavoro da prima donna. In giro vedo tanti che vogliono solo fare le vedette. Inconsapevoli che dietro un barman di successo c'è sempre e solo un lavoro di squadra».

Che ne pensa del nuovo bartending? «Una premessa: la nuova mixology ci ha svegliato. Nel senso che ci ha dato una mossa. Pensiamo soltanto al fatto che ai miei tempi c'erano 6 Gin e adesso ce ne sono 6.000. E questo è sicuramente un aspetto positivo. Dall'altro lato, al negativo, succede che i giovani, per esempio soprattutto qui a Milano, hanno fretta di arrivare, vogliono diventare subito famosi, si lasciano facilmente abbagliare. Insomma, tutti vogliono diventare Eric! (Lorincz)».

Un trend su cui puntare? «La semplicità. Guardiamo al food: la gente è disposta a pagare sempre di più per ciò che è semplice. Succede e succederà sempre di più anche per la mixology».

E un prodotto su cui scommettere? «Il Gin, sicuramente. Di recente ho introdotto al "Duke" un Gin del Kenia che è favoloso. Lo ammetto: sono innamorato del Gin, forse anche per le innumerevoli bottiglie di "Beefeater" che ho pulito da ragazzo. Ma c'è spazio anche per il Whisky, naturalmente. Purché torbato».

Il tempo a nostra disposizione è scaduto. Rivedrò Palazzi in serata, all'"Octavius". Confesso: il Vesper che mi ha preparato mi ha stregato.

Melania Guida

BarTales

TRAINING CENTER

Mixology Lab 2020

20-21-22 APRILE 2020 – PUTIGNANO (BA)

TEMATICHE DEL CORSO

Teoria del Bouncing Flavor · Bilanciamento e Gusto · Sciroppi Homemade · Infusione, Macerazione e Decotto
Sherbet e Shrub · Trasformazione del Miele · Salse di Frutta · Frutta al Cartoccio · Estrazioni con Alcool
Bitter e Aromatizzazioni a Infusione rapida · Sode Aromatizzate, Spume, Arie e Velluti · Cocktails Carbonati
Affumicatura · Fat Wash · Sottovuoto · Affinamento e Invecchiamento · Disidratazione

FIUME

INFO E COSTI: redazione@bartales.it – tel. 328.0015953 – 348.8978874
SEDE: LIQUORIFICIO FIUME – VIA CONTE GIACOMO,7 – PUTIGNANO (BA)

UN NOME, UNA STORIA

Un'istituzione culinaria di fama mondiale Nel 1837, il primo ristorante a New York

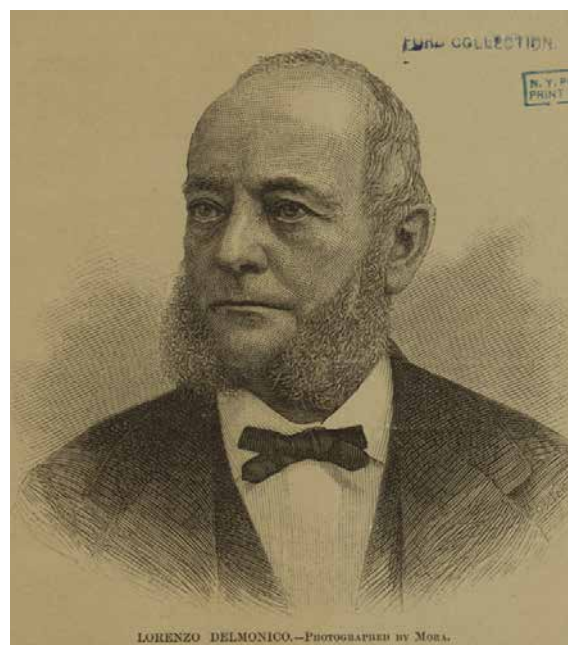
DI LUCA RAPETTI

Delmonico è un nome che ancora oggi riecheggia nella memoria di molti americani e soprattutto di molti cittadini di New York. La famiglia Delmonico giocò un ruolo fondamentale nella nascita e sviluppo della ristorazione della metropoli.

La storia dei Delmonico a New York iniziò nel 1824 quando Giovanni Delmonico, svizzero proveniente dal cantone Ticino, si stabilì nella città americana e anglicizzò il suo nome in John. Qui avviò la sua attività di importazione di vini francesi e spagnoli. Si accorse di come la città stesse crescendo e di quanto potenziale avesse per sviluppare un business di successo.

Durante una visita alla famiglia in Svizzera, John riuscì a convincere il fratello Pietro, specializzato in pasticceria a Berna, a unirsi a lui per fare fortuna nel Nuovo Mondo. Così fecero e nel 1827 aprirono il loro caffè e negozio di pasticceria al numero 23 di William Street, a New York.

Inizialmente il negozio era molto piccolo, con pochi tavoli e con un lungo banco in marmo dietro il quale era sempre presente John. Tuttavia in breve tempo si creò un giro di clientela che vi si recava per ordinare una tazza di cioccolata o di

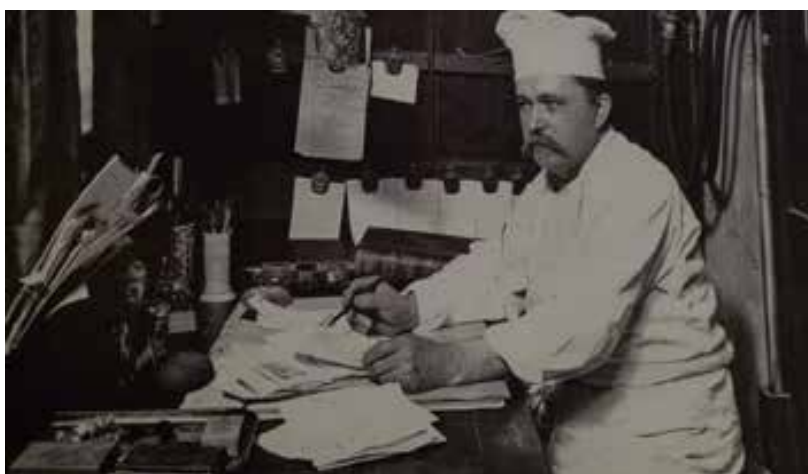


caffè, assaporando una delle leccornie preparate da Pietro ed eventualmente concludere con un bicchiere di Brandy e un sigaro.

I fratelli Delmonico divennero ben presto uno dei ritrovi preferiti per la clientela locale. Data la crescita della loro popolarità aprirono un ristorante di fianco al loro negozio di pasticceria. Un ristorante dove si potevano degustare ottime pietanze della tradizione francese, unite a un servizio di alta qualità. La vera innovazione tuttavia stava nel *menu à la carte* dal quale i clienti potevano scegliere a qualsiasi ora



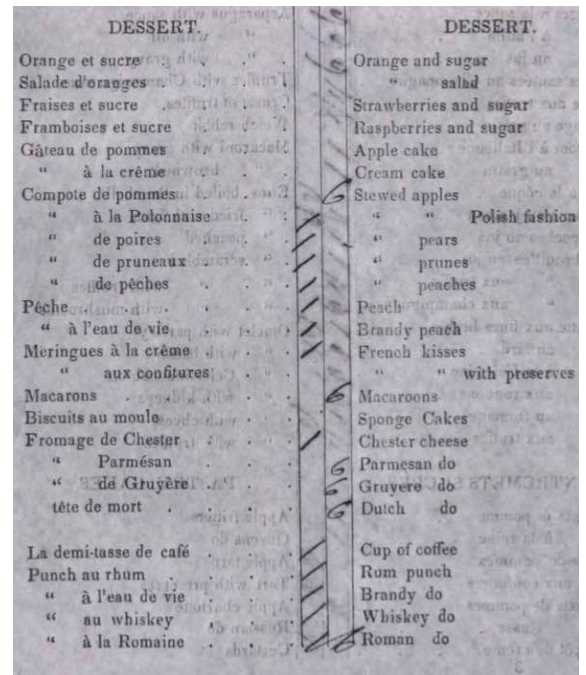
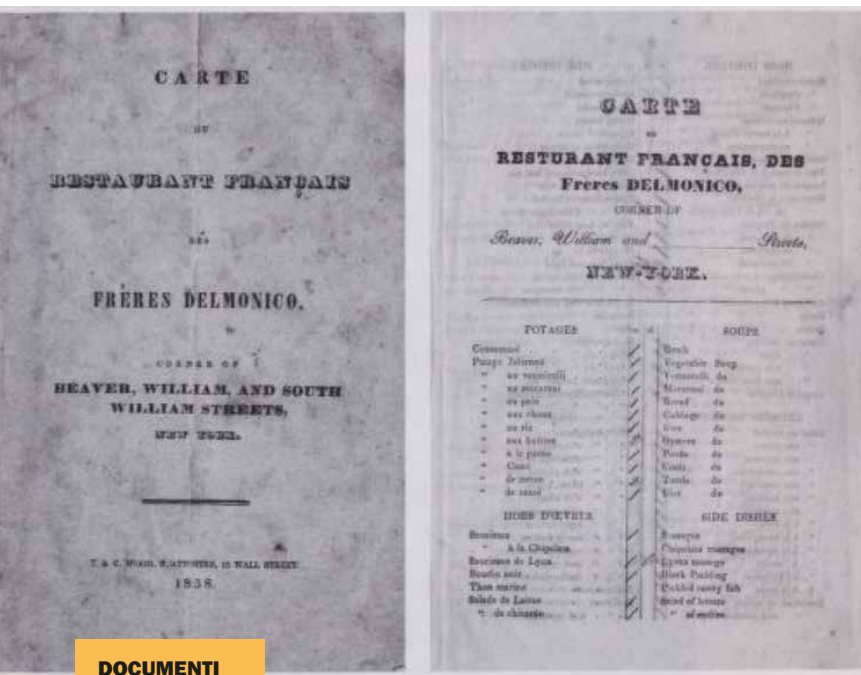
NEW YORK
QUI A SINISTRA
IL VECCHIO
EDIFICIO DI
DELMONICO'S
IN BEAVER ST.
& WILLIAM ST.
1880.
IN BASSO
CHARLES
RANHOFER.
NELLA PAGINA
ACCANTO
LORENZO
DELMONICO.



cosa desideravano, a differenza di tutti gli altri ristoranti o hotel dove il pranzo e la cena erano serviti a orari ben precisi. Avviarono anche un servizio di catering per coloro che desideravano organizzare a casa propria una cena o un ricevimento di alta qualità.

Inutile dire che il successo di questo

ristorante fu immediato. Allora i due fratelli necessitavano di un aiuto per gestire i volumi di lavoro. Assunsero Lorenzo, nipote di Francesco che era il fratello di Pietro e Giovanni. Lorenzo, appena diciannovenne, negli anni a venire sarebbe diventato l'anima dei Delmonico, con un occhio sempre attento alla clientela e



DOCUMENTI
I MENU DEL RISTORANTE NEL 1838.

11		LIQUEURS.	
Extrait d'absinthe	0 6	Crème de chocolat	0 6
Eau de vie de Cognac	0 6	Vanille	0 6
" " d'Andaye	1 0	Huile de rose	0 6
" " de Dantzig	1 0	" de Vénus	0 6
Kirschenwasser	0 6	Crème de Moka	0 6
Rhum vieux	0 6	Parfait amour	0 6
Anisette de Bordeaux	0 6	Anisao de Majorca	0 6
Noyeau	0 6	Angelique	
Cannelle	0 6	Al kermes	1 0
Crème de menthe	0 6	Elixir	1 0
" d'absinthe	0 6	Ratafia de Grenoble	0 6
Cuiracao de Hollande	0 6	Sebac	1 0

pronto a intuire ciò che il mercato richiedeva, gestendo l'espansione dell'azienda di famiglia anche nei momenti più difficili. Sfortunatamente nel 1835, dopo soli due anni dall'apertura, il ristorante fu distrutto da un terribile incendio che devastò Lower Manhattan. Siccome l'anno prima i Delmonico avevano aperto anche un piccolo hotel al 76 di Broad Street, decisero di ricostruire il ristorante qui. Contemporaneamente pianificarono la

costruzione di un ulteriore nuovo ristorante all'angolo tra Beaver e William Street. Grande festa fu fatta nel 1837 quando inaugurarono questo nuovo ristorante, su cui capeggiava l'insegna "Delmonico's" e al cui ingresso erano presenti due imponenti colonne di marmo che si diceva provenissero addirittura da Pompei. Nel 1862 Lorenzo si assicurò la proprietà del palazzo del magnate Moses H. Grinnell tra la Fourteenth Street e la Fifth

DOPPIO INVECCHIAMENTO IN BOTTE

Un gusto sublime
e delicato



BEVI RESPONSABILMENTE

Ron
ABUELO
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI DAL 1908

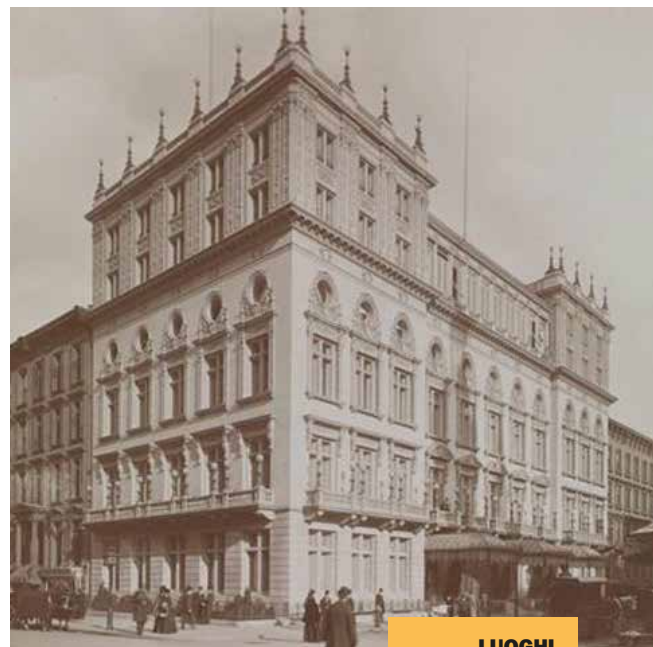


Ole Smoky
Tennessee Moonshine

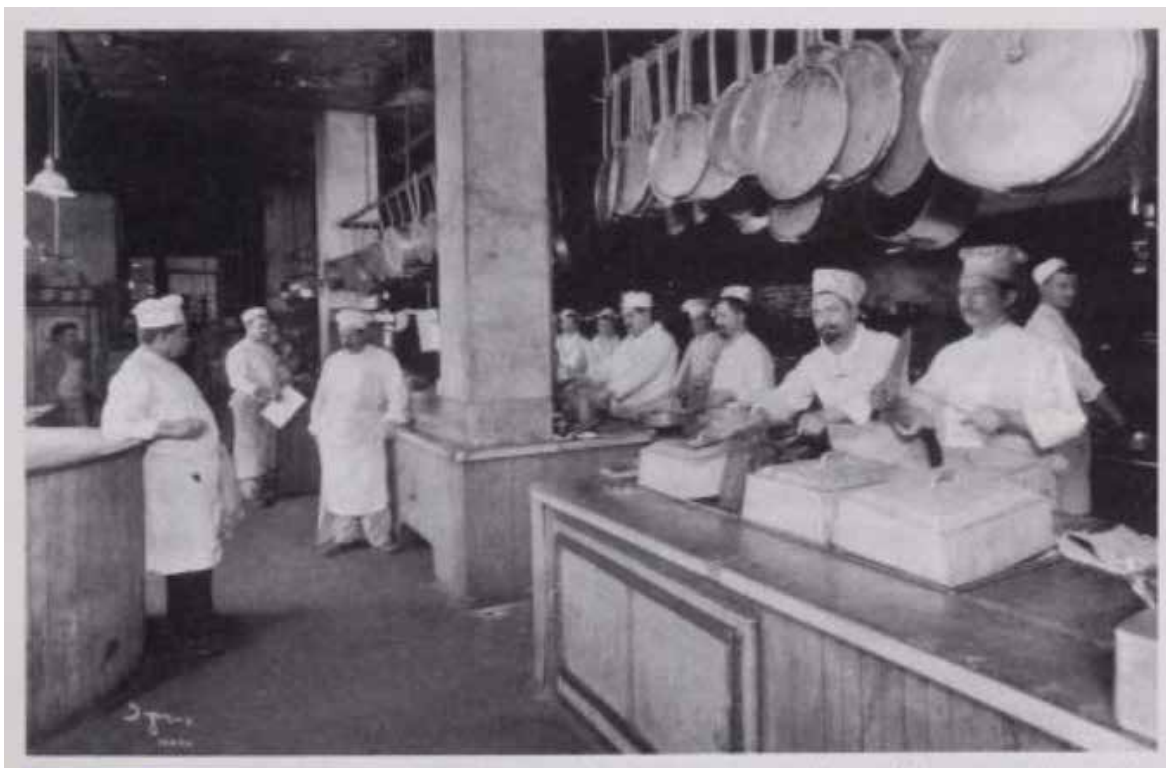
C'MON
LIVE A LITTLE

WWW.OLESMOKY.COM

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



LUOGHI
 SOPRA IL RISTORANTE NELLA 44^a STRADA, 1898. A SINISTRA IL DELMONACO'S VISTO DA MADISON SQUARE, 1891. QUI ACCANTO LA CUCINA DEL RISTORANTE IN FIFTH AVENUE, 1902 E, IN BASSO, IL ROOF GARDEN.



Avenue. In questo luogo inaugurò il suo ristorante più prestigioso, che avrebbe attratto l'attenzione dei media del periodo e che avrebbe inoltre richiamato l'interesse di molti chef di talento, uno fra tutti Charles Ranhofer.

Costui, che aveva precedentemente lavorato al Maison Dorée, garantì il successo del Delmonico's per i successivi trentacinque anni, affermandolo come uno dei più prestigiosi ristoranti a livello internazionale.

Everything is Confidential at the
"Delmonico Bar."

Milk Punch at the Delmonico Bar.

Mint Juleps at the Delmonico Bar.

Apple Toddy at the Delmonico Bar.

Soda Cocktails at the Delmonico Bar.

Corn and Rock at the Delmonico
Bar.

Rock and Rye at the Delmonico Bar.

Egg Flips at the Delmonico Bar.

Claret Punch at the Delmonico Bar

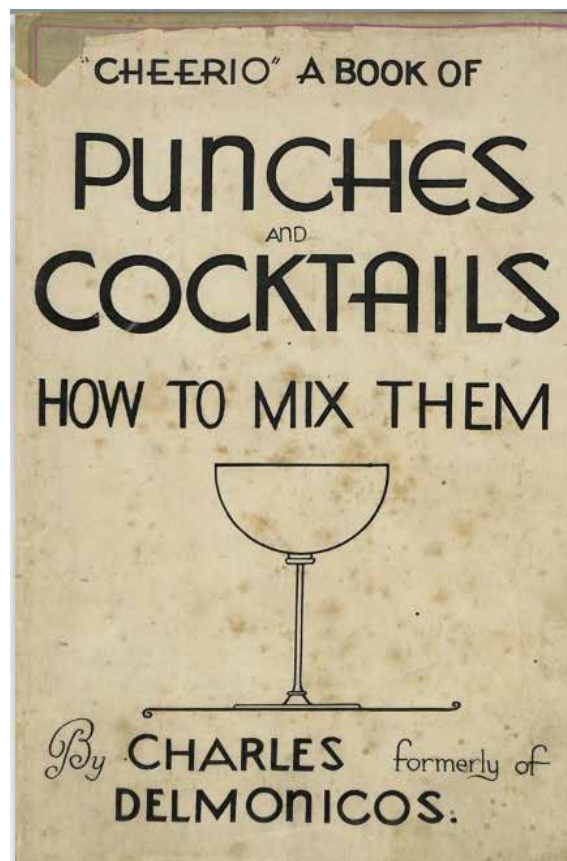
Mixed drinks at the Delmonico Bar

Sherry Cobblers at the Delmonico
Bar.

App'e Cider on Ice at the Delmonico
Bar.

Beer on Ice at the Delmonico Bar.

Special arrangements made
with families for Beer at the Del-



STAMPA

QUI SOPRA
CAMDEN
JOURNAL,
1883.
A DESTRA
CHEERIO,
1930.
IN BASSO,
CHARLES BOOK
OF PUNCHES
AND
COCKTAILS,
1933.

CIDER COCKTAIL

In a Delmonico glass place one half a teaspoonful
of sugar, add two dashes of bitters, twist in a piece of

Nei successivi anni, sino ad arrivare agli anni '20 del XX secolo, l'impero dei Delmonico vide un'espansione che poteva contare fino a dieci ristoranti e caffè. Alcuni furono chiusi per vicissitudini che videro Lorenzo attraversare una fase, seppur breve, di crisi economica in cui faceva fatica a ripagare i propri debitori.

Dopo la morte di Lorenzo avvenuta nel 1881 e tre anni dopo quella del nipote Charles, il giovane pronipote di Lorenzo, Charles Crist, cambiò il nome in Charles C. Delmonico e prese le redini dei Delmonico's, fino alla sua morte nel 1901.

Nel 1923 venne chiuso l'ultimo Delmonico's, a causa del Proibizionismo giunto

pochi anni prima, nonostante mantenesse la sua posizione di prestigio come uno dei migliori ristoranti della nazione.

Data l'origine europea dei due fondatori Giovanni e Pietro, Delmonico's fu anche il luogo che rese celebri preparazioni alcoliche che erano tradizionalmente servite in paesi quali Francia, Italia e Spagna.

Analizzando una copia del menu del 1838, si può notare come fosse presente un'intera sezione dedicata ai liquori: Anisette, Noyeau, Alkermes, Ratafia, Parfait Amour sono solo alcuni di quelli che i Delmonico proponevano alla clientela. Nella pagina dedicata ai dessert si ritrovavano anche drink molto semplici quali

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE



*Vermouth di Torino Classico
Del Professore*

VERMOUTH COCKTAIL

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

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

Tradition, terroir, people
delprofessore.it

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



Gin Del Professore

Realizzato in Piemonte con i migliori ingredienti naturali, in gran parte raccolti sulle colline e sulle montagne che circondano la nostra distilleria.

delprofessore.it

EVENTI
LA DODICESIMA
CENA ANNUALE
DEL
DARTMOUTH
COLLEGE
ALUMNI
ASSOCIATION
DI NEW YORK,
1876.



Punch au Rhum, Punch au Whiskey, Punch à l'Eau de Vie ed infine Punch à la Romaine.

Proprio il Punch à la Romaine presente nel menu del Delmonico's avrebbe preceduto di ben più di vent'anni la pubblicazione di Jerry Thomas, che includeva questo tipo di punch nel suo "Bartender's Guide".

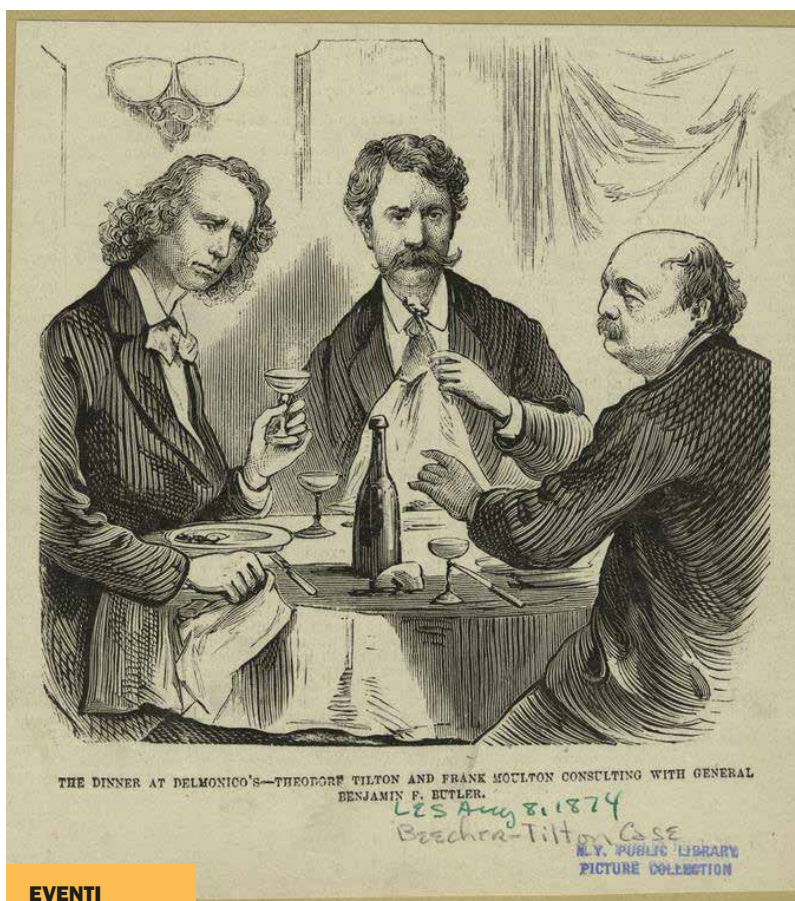
L'espansione dei Delmonico con i loro ristoranti e caffè fu anche l'inizio di un trend che divenne una sorta di rituale tra gli uomini di affari, i quali si recavano presso i Delmonico's per la "cocktail hour", che solitamente iniziava alle ore 18. Qui discutevano di politica, economia, sport, passando ore e ore a ordinare "cocktail o assenzio", così come riportato dal quotidiano "The Inter Ocean" di Chicago nel 1893. Il "Camden Journal" del South Carolina pubblicizzò in modo molto

specifico ciò che poteva essere ordinato presso il Delmonico's Bar nel 1883: si citavano Milk Punch, Mint Julep, Apple Toddy, Rock and Rye, Egg Flips e Claret Punch.

La fama di Delmonico's e dei suoi "American Drinks" giunse anche in Europa durante il XIX secolo, come si leggeva in un trafiletto apparso sul "The Guardian" nel 1877 a proposito del Bush Hotel di Manchester, presso il quale erano serviti "American Iced Drinks (as at Delmonico's)". A seguire venivano citati come esempio Brandy Cocktails, Soda Cocktails, Corpse Reviver, Sherry Cobblers, Gin Slings, Mint Juleps, Bourbon Whisky Cobblers.

Delmonico's fu anche il nome di uno specifico tipo di bicchiere, che ancor oggi viene identificato con il suo nome originale, che risulta simile a un odierno hi-

BUSH HOTEL, MANCHESTER.
AMERICAN ICED DRINKS (as at Delmonico's).
 Brandy Cocktails, Soda Cocktails, Corpse Reviver, Sherry Cobbler,
 Bourbon Whisky Cobbler, Gin Sling, John Collings, Mint Julep, and
 many other delicious drinks.
NATIVE OYSTERS, as before,



EVENTI

IN ALTO THE
 GUARDIAN
 1877, QUI
 SOPRA LA
 CENA AL
 DELMONICO'S
 TRA THEODORE
 TILTON, FRANK
 MOULTON E IL
 GENERALE
 BENJAMIN F.
 BUTLER.
 A DESTRA, UN
 BICCHIERE
 VINTAGE DI
 DELMONICO.

ghball, ma con una capienza inferiore. Non si è certi se questo bicchiere fu chiamato così durante gli anni d'oro del XIX secolo oppure più recentemente nel corso del Proibizionismo americano, tuttavia è altresì possibile che venne utilizzato per servire drink in stile Rickeys o Fizzes, che contenevano acqua gasata. Il "Delmonico glass" fu anche citato nel manuale "Cheerio A Book of Punches and Cocktails" del 1930, scritto da tale Charles che aveva precedentemente lavorato al Delmonico's.

I Delmonico furono in grado di erigere il loro impero di ristoranti e caffè a New

York, guadagnando fama a livello internazionale e diventando uno dei luoghi di ritrovo e convivio per i personaggi più importanti della metropoli.

L'eredità di Delmonico che è giunta sino ai nostri giorni è rappresentata principalmente da alcuni piatti che furono creati nei loro ristoranti e divennero dei punti saldi per la moderna cucina.

I Delmonico furono un esempio di grande spirito imprenditoriale, lungimiranza e intelligenza nello sfruttare le proprie risorse e conoscenze di stile europeo.

Luca Rapetti

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



*Bitter e Aperitivo
Del Professore*

Tradition, terroir, people
delprofessore.it

QUEL TOCCO DI AMARO

La riscoperta di un aperitivo storico: vino, genziana, bucce di agrumi e altre botaniche

DI VITTORIO BRAMBILLA

Nel suo trattato del 1906 con il termine “Americano”, Strucchi definì un Vermouth con l’aggiunta di una componente amara. Da non confondere con il classico cocktail (c’è chi li fa rientrare nella grande famiglia dei Vermouth, altri no) è un genere che appartiene alla tradizione e alla cultura piemontese nel cui dialetto erano chiamati “vini amaricà”.

Contrariamente al nome, infatti, non hanno alcun legame con l’America, se non il fatto di essere derivati dall’usanza del tempo, questa sì, americana, di aggiungere una nota bitter al Vermouth, praticamente, la miscela chiamata cocktail consumata con ghiaccio.

Dato l’elevato numero di prodotti ama-



ri risulta quasi impossibile definire esattamente quale fosse la nota bitter. Come testimoniato dai, seppur pochi, libri italiani di cocktail della prima metà del secolo scorso, il rituale di consumo di un Vermouth con un tocco di bitter, spesso China, all’inizio del ’900 prese piede anche in Italia. Dato l’apprezzamento, dal consumo nei bar alla commercializzazione di un prodotto finito e imbottigliato, il passo fu breve.

L’elaborazione dell’Americano prevede una base di vino Moscato aromatizzato con una infusione idro-alcolica di componenti botaniche nelle quali spiccano genziana, o genzianella, bucce di agrumi e altre botaniche. A differenza del Vermouth che prevede Assenzio, i fiori di



genziana, meno marcatori nel gusto da quelli dell'Assenzio, sono l'elemento caratterizzante dell'Americano. L'Assenzio è presente in misura molto inferiore rispetto al Vermouth, le bucce di arancia amara sono un altro elemento fondante del gusto dell'Americano. Merceologicamente parliamo di un aperitivo a base di vino fortificato.

Storicamente in Italia sono apparsi Americano di colorazioni differenti, sia giallo dorati che rossi, colore questo, che li faceva assomigliare a dei cocktail finiti in bottiglia.

Sono diversi i brand che hanno segnato la storia dell'Americano; Gancia, Cora, Giulio Cocchi, e altri ancora. Grande successo ebbe l'Americano Gancia con



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.



lavanda



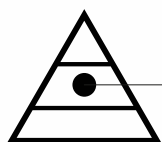
boccioli di rosa



fiordaliso



zagara



Floreale

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

Floreale

E|0169|6

GIN
DI

BEVI AQVA DI GIN RESPONSABILMENTE



@bespokedistillerspiritclub
 www.bespokedistillery.it

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



GENZIANELLA
Gentiana acaulis



ARTEMISIA
Artemisia absinthium



CHINA CALISSAIA
Cinchona calisaya



ARANCIO AMARO
Citrus aurantium

il suo colore rosso brillante, dal tono erbaceo e speziato. Tuttavia, la riscoperta dell'Americano la si deve a Giulio Cocchi, storica casa di Coconato d'Asti oggi guidata dalla famiglia Bava. Il rilancio di questo prodotto, avvenuto in grande stile

qualche anno fa, ha riportato all'attenzione del bartending mondiale lo storico Americano.

L'Americano Cocchi fu concepito da Giulio Cocchi nel 1891 e da allora è prodotto ininterrottamente secondo la



ricetta originale. Con il suo aroma dato dall'alcool "amaricato" con erbe e spezie l'Americano Cocchi è, per Asti, il classico aperitivo cittadino nonché un pezzo della storia della città. L'etichetta riporta l'originale galletto futurista disegnato negli anni '30, che rappresenta sia la sua funzione di aperitivo ("dà la sveglia all'appetito"), che uno dei simboli della città di Asti.

Realizzato con Moscato bianco vinificato secco, la sua storia si lega a quella di Giulio Cocchi, un giovane pasticcere erborista fiorentino deciso a trasferirsi a Torino, già capitale sabauda e importante centro commerciale. Durante il viaggio in treno subì il furto della valigia e fu costretto a scendere ad Asti dove iniziò la sua avventura imprenditoriale. Trovò lavoro nel bar della centrale Piazza del Palio. Con le sue conoscenze professionali apportò subito una rivoluzione elaborando il primo Barolo Chinato della

PUBBLICITÀ
ALCUNI POSTER
PUBBLICITARI
DEL BRAND E
LE BOTTIGLIE
D'EPOCA.



KOVAL



www.kovaldistillery.com

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionati e distribuiti da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net

f Pellegrini Spa - @ [pellegrinisp1904](https://www.instagram.com/pellegrinisp1904)

BEVI RESPONSABILMENTE

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



the
bitter dose
for a perfect
Cocktail

distribuito da onestigroup.com



storia, a cui sarebbe seguita la creazione dell'Americano.

Abile imprenditore, realizzò una rete di bar, i Barolino Cocchi, che garantirono un'ottima e capillare miscita e distribuzione in Piemonte e nelle regioni limitrofe. L'Americano Cocchi, per la sua natura, rappresenta il *trait d'union* tra il vino e i liquori. A una base di vino bianco vengono infatti aggiunti zucchero e alcool "amaricato" dall'infusione di erbe e spezie pregiate, tra cui fiori e foglie di genzianella, artemisia, china, scorza di arancio amaro, sambuco e altre ancora. Gli estratti sono ottenuti dall'infusione a freddo in alcool, poi affinati per bilanciare ed equilibrare i sentori e i gusti delle spezie.

L'Americano Cocchi è riconosciuto dal gotha del bartending mondiale come il prodotto più simile alla formula del vecchio Kina Lillet, prodotto francese riapparso sul mercato con un nuovo nome, Lillet Blanc, e con l'omissione della parola Kina. Il prodotto fu reso celebre dal drink "Vesper" ideato da Ian Fleming per



COCCHI
ALCUNE FOTO
DEI BAR
COCCHI E
DELLO
STABILIMENTO.



il suo alter ego protagonista della celeberrima sagra bondiana.

Qualche anno fa, durante le riprese del film "Skyfall", l'allora head bartender del Savoy, Erik Lorincz, prestò la sua opera di consulente per i bartender attori che dovevano preparare il drink e per creare un nuovo drink ispirato al celebre "Vesper". Presentato durante la prima del film, il

AMARUM

ESSENZIALMENTE UNICO



MADE IN
PUGLIA

FIUME

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

BEVI RESPONSABILMENTE



Ph. Melania Siracusano



“L'essenziale bellezza del lusso”

Bevi responsabilmente. Se bevi non guidare.

www.giardinidamore.com

Si ringrazia



BENTLEY
BENTLEY MILANO



SKYFALL
 IN FOTO ERIK
 LORINCZ E, IN
 BASSO, IL SUO
 DRINK CON LA
 RICETTA.



cocktail "Skyfall", Erik Lorincz ha lavorato con i gusti riconducibili ai paesi teatri delle riprese.

Nel 2013 Cocchi presentò una nuova versione del suo storico prodotto. L'Americano Rosè, poi ribattezzato Cocchi Rosa (16,5°), fu inizialmente destinato solo all'America. Il motivo era la tendenza nel consumare vini rosati all'aperitivo. Completamente nuova, la ricetta prevede la presenza di vini dolci, Brachetto e Malvasia, in combo con il Moscato, quindi fiori e spezie tra cui genziana, china e agrumi, zenzero e petali di rosa. Al naso si presenta fresco e fruttato, agrumato, in perfetta sintonia con il palato. E ricordate, una volta aperte, conservate le bottiglie di Americano in frigorifero.

Vittorio Brambilla

LA RICETTA

SKYFALL Official Cocktail

INGREDIENTI

- 25ml London Dry Gin
- 25ml Vodka
- 20ml Cocchi Americano
- 15ml Plum Wine
- 10ml succo di yuzu
- 20ml succo di limone
- 15ml sciroppo di erbe di Turchia

Preparare nello shaker, servire in coppetta con lump ghiaccio.



CAROSONE di Vincenzo Losappio – Retrosцена Showfood, Andria

INGREDIENTI

- 4 cl Bourbon Whiskey
- 4 cl Americano Cocchi
- 1,5 cl sherbet mandarino/noce moscata
- 1 bsp Anice Secco Varnelli
- 1 dash bitter al cardamomo

Tecnica: build. Glass: old fashioned. Garnish: lemon zest e foglia di mandarino



ROOSTER & BUBBLE di Christopher Rovella – FIB, Piemonte

INGREDIENTI

- 30ml Americano Cocchi
- 15ml estratto di carota chiarificato
- 10ml Bitter Carpano
- Top "Bianc'd Bianc " Alta Langa D.O.C.G Brut Cocchi

Tecnica: build con ice cube. Glass: double O.F. Garnish: lemon zest



“MAMMA HO STESO IL BUCATO” di Marco Fedele Banana Republic, Roma

INGREDIENTI

- 45 ml Americano Cocchi Rosa
- 45ml Campari Bitter
- 20 ml Acqua di Cedro Nardini
- Vaporizzazione di essenza alla lavanda

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta. Side: saponetta di cioccolato



IL DOGE di Luca Rossi – Bar degli Aperitivi, Genova

INGREDIENTI

- 5 cl Americano Cocchi
- 3 cl Gin
- 8 cl succo di mela
- 2 cl miele
- Anice stellato, cannella, scorza arancio, chiodi garofano

Tecnica: miscelare e servire caldo. Glass: tazza in vetro. Garnish: arancia disidratata, ribes

Simply Squeeze
REAL
 COCKTAIL INGREDIENTS®



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

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

www.realingredients.com



EFFETTO VINTAGE

Stile prezioso per un vino straordinario,
esclusivamente rosso
Le eccellenze sul mercato italiano

DI FABIO BACCHI

Questo mese parliamo dello stile più prezioso di uno dei vini più famosi e celebrati del mondo: il Porto. Un vino liquoroso tutelato e prodotto nella regione delimitata dal fiume Douro, in Portogallo, in condizioni peculiari derivate da fattori naturali e umani. Il processo di produzione, basato sulla tradizione, include l'interruzione della fermentazione del mosto aggiungendo

uno spirito di vino, la miscela di vini e l'invecchiamento.

Esistono diversi tipi di Porto. Qui parliamo dei Vintage Port e di alcune eccellenze presenti sul mercato italiano. Il Porto Vintage è considerato come il gioiello dei vini Porto. Prodotto da uve di un solo anno e imbottigliato da due a quasi tre anni dopo la vendemmia, si evolve gradualmente da 10 a 50 anni in bottiglia.



Le annate devono essere eccezionali. Questa decisione viene presa nella primavera successiva al secondo anno trascorso dalla vendemmia che l'ha originato. Di solito dopo 30 mesi in botte il vino passa direttamente in bottiglia dove inizia il suo affinamento.

Il fascino dei Vintage Port sta nel fatto che è attraente praticamente in tutte le fasi della sua vita in bottiglia.

Nei primi cinque anni, mantiene l'intensità rubino dei colori originali, gli aromi esuberanti di frutti rossi e selvatici e il sapore del cioccolato fondente, il tutto bilanciato da tannini forti, che si combinano perfettamente con ricchi dessert al cioccolato.

Dopo dieci anni – oltre a creare un deposito medio – sviluppa toni rosso granato e raggiunge una deliziosa pienezza

LUOGHI
QUI SOPRA
BARCO RABELO
SUL DOURO A
OPORTO.
IN ALTO UNA
VISTA DI
OPORTO OGGI.
IN APERTURA I
VIGNETI SUL
DOURO.



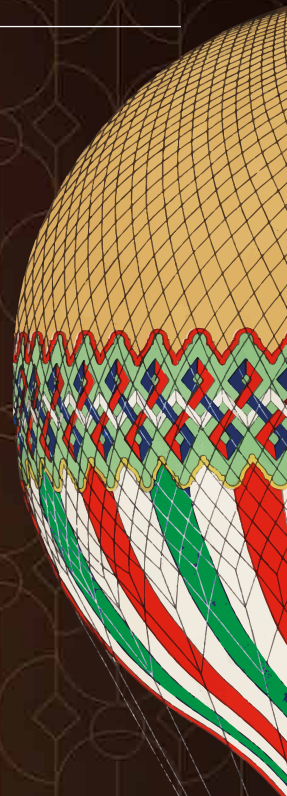
Americano sospeso

3,5cl Vermut Sospeso "ricetta al caffè"

3,5 Bitter Rosso

Top Up Soda

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



BEVI VERMUT SOSPESO RESPONSABILMENTE

VERMUT SOSPESO

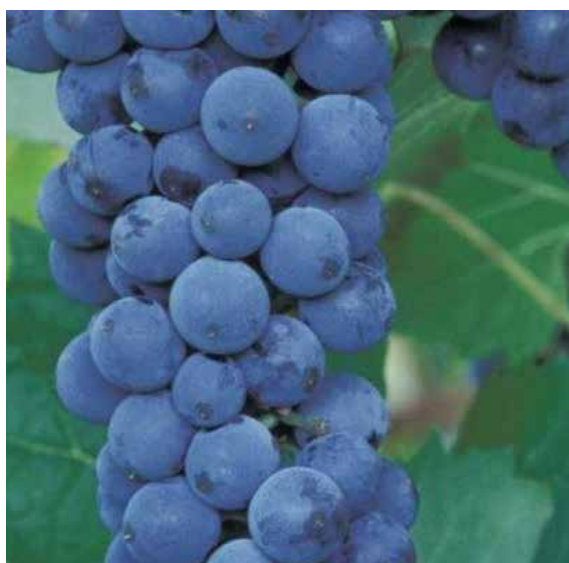
Coffee Recipe

@bespokedistilleryspiritclub
www.bespokedistillery.it

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



BESPOKE DISTILLERY
spirit club



di aromi e sapori di frutta matura. Man mano che il vino si avvicina alla maturità, il colore si evolve in ricchi toni ambrati e il suo frutto acquisisce maggiore finezza e complessità.

I Porto Vintage sono solo rossi. I Porto Single Quinta Vintage sono ugualmente vini di alta qualità, contraddistinti dal fatto che provengono da un solo anno e da un solo vigneto, il che conferisce loro un carattere unico.





QUINTA DAS CARVALHAS

Fondata con un decreto regio il 10 settembre 1756, la Real Companhia Velha è una delle più antiche aziende vinicole portoghesi con i suoi 260 anni di storia. Tra le sue proprietà, la Companhia comprende Quinta das Carvalhas. È una tenuta di grande bellezza e spettacolarità, con una posizione predominante sul pendio della riva sinistra del fiume Douro, a Pinhão, che si estende lungo le pendici della riva destra dell'affluente Rio Torto. I più antichi riferimenti scritti sulla Quinta risalgono al 1759, con le sue magnifiche Vinhas Velhas, piantagioni post-filossera con un secolo di vita. Questa magnifica proprietà si estende su una superficie di 600 ettari, che comprende 120 ettari di vigneti intervallati da splendidi boschi, macchia mediterranea e uliveti secolari. La sua posizione privilegiata regala una vista mozzafiato sulla regione, offrendo anche una strada panoramica privata con accesso alla cima della montagna, dove si trova la famosa Casa Redonda. La filosofia aziendale è quella di ricercare sempre la massima qualità attraverso innovazione e sperimentazione, ma con un occhio vigile alle tradizioni che rendono unico questo territorio. Lavorazioni attente, pazienza, tempi lunghissimi, anni di invecchiamento in cantine vicino al mare. Tutti questi elementi rendono unici i vini di Quinta das Carvalhas. I Porto Quinta das Carvalhas sono distribuiti in Italia da Compagnia dei Caraibi.

Quinta das Carvalhas Porto Vintage 2001

Questo Porto Vintage è prodotto selezionando uve da vecchie vigne. Un blend di singole varietà coltivate all'interno della stessa particella; una tecnica antica utilizzata come metodo per ridurre i rischi inerenti alla produzione. Questi vitigni di quasi un secolo sono la spina dorsale di tutti i grandi vini di Quinta das Carvalhas. La fermentazione avviene nei lagares tipici con pigiatura tradizionale, che consente una forte estrazione di tannini per fornire struttura e profonda concentrazione. Dopo l'interruzione della fermentazione con Brandy, affina in botti di rovere per un periodo di due anni prima dell'imbottigliamento. 20% Alc/Vol. Servire a 14°

Uve: Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz.

Colore: rosso intenso con riflessi violacei

Olfatto: rivela un magnifico bouquet con sfumature floreali, complesso, pieno, leggermente citrico.

Palato: rivela una struttura solida, forte e minerale ad alta definizione. Corpo pieno e complesso, con tannini morbidi e un finale di lunga durata.

Abbinamenti: questo vino è un compagno speciale per carne rossa e cacciagione. Ottimo con formaggi (erborinati, Stilton, Cheddar maturo, Gorgonzola) con dolci e cioccolato fondente.

BURMESTER

La storia di Burmester risale al 1750. Henry Burmester e John Nash aprirono la sede a Vila Nova de Gaia e iniziarono a produrre Porto per la Gran Bretagna, il principale mercato, e per il resto d'Europa. Le uve dei Porto Burmester provengono dal Douro Superiore, la zona più remota e secca, in grado di produrre uve di qualità eccezionale.

Con i suoi 250 anni di storia Burmester ha uno stile unico che si manifesta in una vasta gamma di Porto, le cui annate migliori regaleranno al mondo dei vini superlativi. I Porto Burmester sono distribuiti in Italia da Pellegrini.

Burmester Porto Vintage 2003

Localizzazione: Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, sulla riva destra del Duoro, nella sub-regione di Cima Corgo.

Uve: Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Barroca e Tinta Roriz, vigneti esposti a sud su suolo scistoso e ghiaioso

Classificazione di vigne: età media dei vigneti: da 45 a 55 anni. Resa annuale: 35 hl/ha.

Vinificazione: fermentazione a 28°C in vasche tradizionali di granito. L'uva viene pigiata intensamente con i piedi per due giorni,





attuando così una parziale estrazione. Il mosto viene poi fortificato con distillato di vino a 77° vol. (80% mosto e 20% distillato di vino).

Affinamento: nelle cantine di Villa Nova di Gaia in botti di rovere e imbottigliato nella seconda primavera dopo la vendemmia.

Vendemmia 2003: benché sia stato un anno con temperature più elevate del normale, le precipitazioni soddisfacenti hanno permesso un buon recupero dell'acqua a livello del suolo, uno sviluppo veloce delle uve con alto indice di zucchero e ottima acidità. Produzione: 25.000 litri.

Colore: vino dal colore rosso intenso, denso e impenetrabile.

Olfatto: grazie agli aromi di resina e di pino, il suo bouquet è leggermente etereo, con note di cacao e torrefazione.

Palato: dolce e corposo, ha una eccellente acidità, con sentori di frutta esotica matura e cioccolato. Di ottima struttura, con tannini fermi, frutti neri (mora, prugna), con un finale lungo e lievemente secco.

Conservazione: in luogo buio e fresco (12° a 14° C) in posizione orizzontale.

Servizio: a una temperatura di 17°/18° C in un calice di degustazione. Deve essere prelevato attentamente dalla cantina mantenendo la bottiglia orizzontale, collocandola poi in posizione verticale per cinque ore prima dell'apertura, in modo che i depositi precipitino sul fondo della bottiglia. Stappare almeno due ore prima del consumo, decantando il vino con cautela in una caraffa di cristallo. Si consiglia di consumare la bottiglia entro il giorno di apertura, comunque al massimo entro quattro giorni.

Abbinamenti: con formaggi blu e "Serra" portoghese. È un gran compagno per i sigari cubani.

1890



GAMONDI

*Dall' antica ricetta
di Carlo Gamondi*

BEVI RESPONSABILMENTE

BEVI RESPONSABILMENTE



www.gamondi.it

f GamondiSpirits




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



KOPKE

Considerato un punto di riferimento del settore, Kopke è il più antico produttore di Porto, nella sua cantina riposano oltre centomila botti di vino. Fondata nel 1638 da Germans Christiano e Nicolaus Kopke, console generale della Lega Anseatica in Portogallo. La cantina fu fondata prima della delimitazione della regione vinicola del Douro nel 1756. In quell'anno fu stabilito che il vino Porto poteva provenire solo dalla zona delimitata della valle del Douro, seguendo rigide regole di produzione. Nel corso degli anni Kopke è diventato sinonimo di prestigio, probabilmente il principale produttore di Colheita Port, un'altra tipologia del celebre vino. I suoi vigneti si estendono su oltre 90 ettari producendo vini di altissima qualità. Le etichette di Kopke sono dipinte a mano. I Porto Kopke sono distribuiti in Italia da Ghilardi Selezioni.

Quinta San Luiz Vintage Port 2012

Uve: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sausão coltivate esclusivamente nella tenuta di San Luiz, nel cuore della valle del Douro.

Colore: rosso rubino

Olfatto: presenta un bouquet complesso ed elegante con note di frutti rossi maturi e cioccolato.

Palato: raffinato e fresco, con tannini decisi che lo sorreggeranno ancora per molti anni.

Grado Alcolico: 20%





QUINTA DO VESUVIO

Un luogo della Valle del Douro storico e unico al mondo, oggi di proprietà della famiglia Symington dal 1989. L'azienda fu fondata dalla leggendaria Dona Antónia Adelaide Ferreira nel 1820, Quinta do Vesuvio ha una superficie totale di 326 ettari, di cui 133 ettari a vigneto. Il restante terreno è stato conservato nel suo stato naturale. La proprietà presenta grandi variazioni di altitudine, da 130 m in riva al fiume a 530 m in altitudine. Ha vigneti che si affacciano a nord, sud, est e ovest, offrendo una notevole gamma di condizioni. Essendo così nell'entroterra, a soli 30 km dalla Spagna, il Quinta sperimenta estremi climatici, raggiungendo temperature molto alte in estate e molto basse in inverno. I Porto Vintage di Vesuvio vengono pigiati negli otto magnifici "lagares" di granito, mantenendo ininterrotta una tradizione che continua dal 1827. Per la vendemmia ogni "lagar" impegna una squadra di ben 50 pigiatori.

Questa cantina del XIX secolo è uno degli ultimi posti sulla terra dove tutte le uve sono ancora calpestate dai piedi umani. Un metodo che continua a produrre gli eccellenti Porto della Quinta do Vesuvio. La proprietà produce due Porto vintage: Quinta do Vesuvio, utilizzando uve della più alta qualità provenienti da tutta la proprietà, e Capela da Quinta do Vesuvio, un unico Porto vintage a vigneto, realizzato solo nelle migliori annate. Entrambi i vini sono prodotti in quantità molto ridotte. Distribuiti in Italia da Sagna.

Quinta do Vesuvio Porto Vintage 2016

A un inverno insolitamente caldo e una primavera fresca è seguita una delle estati più afose mai registrate prima.

Il 40% di precipitazioni in più in agosto rispetto alla media dei 30 anni precedenti, hanno favorito una buona maturità delle viti per vini di ottimo equilibrio ed eleganza.

Colore: rosso rubino intenso e profondo.

Olfatto: note floreali e di erba.

Palato: avvolgente, invade con toni di frutti di bosco, esprime cenni di cioccolato, persistente con una buona struttura tannica.



TOKINOKA

IL PROFUMO DEL TEMPO

刻の香



IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI | WWW.COMPAGNIADEICARAIBI.COM

BEVI TOKINOKA BLENDED WHISKY RESPONSABILMENTE

QUINTA DE VARGELLAS
 BOTTLED IN 2019 BY QUINTA AND
 VINEYARD BOTTLERS VINHOS S.A.
 VILA NOVA DE GAIA, PORTUGAL
 PRODUCT OF PORTUGAL

TAYLOR FLADGATE®

Vargellas

VARGELLAS VINHA VELHA

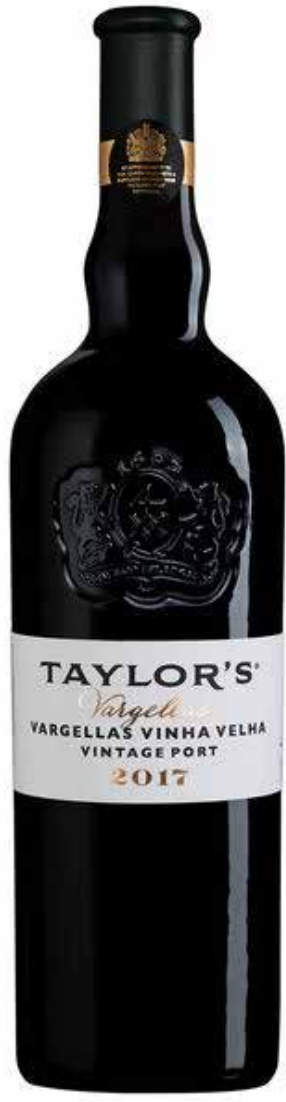
VINTAGE PORTO

2017

750 ML ALC. 20.5% BY VOL.




TAYLOR'S



Dalla sua fondazione nel 1692 da parte di Job Bearsley, la società è rimasta indipendente. Ha prosperato affermandosi come una delle case vinicole storiche più rispettate al mondo. Ciò è stato raggiunto attraverso la perseveranza, lo spirito pionieristico e la continuità di intenti delle generazioni succedutesi nel tempo. Il suo Vintage 2017 sta riscuotendo successi con pochi precedenti.

Taylor's Vintage Port Vargellas Vinha Velha 2017

Dopo un umido 2016, l'anno è iniziato con condizioni invernali fredde e asciutte, con meno pioggia rispetto alla media trentennale. I primi germogli di vite sono sbocciati relativamente presto, intorno al 10 marzo. Le condizioni di siccità sono continuate in primavera e il clima mite in aprile e maggio ha incoraggiato la rapida crescita delle viti. Le prime tre settimane di giugno sono state estremamente calde, causando danni ai primi grappoli di uva in alcune aree del Douro.

Il ciclo iniziale è proseguito con il *Véraison* (termine con il quale si indica il momento in cui l'uva cambia colore virando dal bianco al rosso) intorno al 18 giugno, un mese prima dell'anno precedente.

La vendemmia è cominciata molto presto, il 1° settembre presso la Quinta de Vargellas di Taylor, mostrando alti livelli di zucchero che hanno portato a fermentazioni più lunghe.

L'ultima volta che la raccolta è iniziata così presto è stato nel 1945 – una delle più grandi annate del XX secolo – quando la vendemmia iniziò il 3 settembre.

Colore: rosso rubino impenetrabile, con riflessi viola.

Olfatto: meravigliosamente equilibrato e completo, rivela più strati e dimensioni dell'aroma mentre si apre nel bicchiere: frutti di



bosco, cassis e aromi di amarena, acai, fichi e note di anice. La voluttuosa ricchezza del frutto è mitigata da un accattivante filo minerale e sottile, dalla delicata pungenza di erbe selvatiche e legno di cedro. Man mano che il vino si evolve, emergono aromi suggestivi, come cera d'api, cuoio e scatola di sigari, come le risonanze inaspettate di uno strumento antico.

Palato: piccante e selvaggio è sostenuto dai tannini, ricco e denso aroma di frutti di bosco neri e rossi che sale in un crescendo sul finale. Un vino di grandi dimensioni, a riprova che il 2017 è stato un anno eccezionale per le vecchie viti. Capolavoro con pochi precedenti. Distribuito da Rinaldi 1957.

NIEPOORT

Sin dal 1842, anno della sua fondazione, Niepoort è un'azienda a conduzione familiare. Negli anni sono cinque le generazioni che si sono succedute alla guida dell'azienda, tramandandosi competenza ed esperienza di padre in figlio. Le uve crescono nei vigneti lungo le rive del Douro, a ottanta chilometri a est di Oporto e fino al confine con la Spagna. Un terroir unico con suoli rocciosi, ricchi di fosforo e altri sali minerali. Per resistere alle roventi estati portoghesi, le viti affondano le proprie radici sino a 30 mt per assorbire le sostanze nutritive.

Dopo la vendemmia arrivano a Vila Nova de Gaia per dare origine ai meravigliosi Porto Niepoort. Rispetto dell'ecosistema e



tradizionale filosofia di cantina sono il dogma di Niepoort. Dopo un inverno in cantina, il vino giunge a valle per la maturazione sulla costa, dove temperatura fresca e umidità sono elementi essenziali per la lunga maturazione che questi vini richiedono.

Vini indiscutibilmente eccezionali, distribuiti in Italia dal Gruppo Meregalli.

Niepoort Porto Vintage 2017

Ottenuto da vitigni Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz e altre. Tutte le uve utilizzate per la produzione del Vintage 2017 sono state pigiate in maniera tradizionale in lagares di granito circolari. I vini sono stati travasati subito dopo la raccolta (agosto/settembre 2017) e affinati in "tonéis", tini di legno, durante l'inverno, per poi essere trasferiti a Vila Nova de Gaia nel mese di marzo 2018. Invecchiamento: due anni in tini di legno. Imbottigliamento a giugno 2019. 19,5% Alc. /Vol.

Colore: un meraviglioso viola intenso


Olfatto: aroma dominato da superbe note di frutti scuri.

Palato: è potente sul palato, fresco con seducenti sentori di frutti scuri. Una grande combinazione di potenza ed eleganza che conduce a un finale secco e lungo dalle note tanniche.

Abbinamenti: perfetto per accompagnare formaggi blu o dolci a base di cioccolato.



—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—



IL TWIST DEL DUPLEX

Un “iced-drink”
Lo inventò Solon,
barman
del Waldorf Astoria

DI LUCA RAPETTI

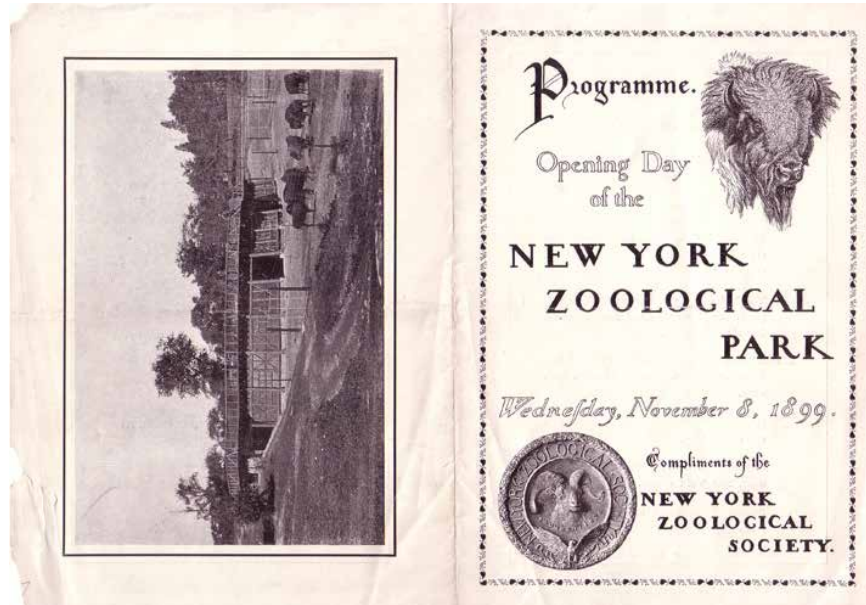
Mercoledì 8 novembre 1899 resta una data storica per la città di New York. Quel giorno fu inaugurato ufficialmente il New York Zoological Park, nel Bronx Park su una superficie di 250 acri. L'evento ebbe un forte riscontro mediatico e per molti anni a venire il parco sarebbe stato una delle principali attrazioni turistiche della metropoli americana.

Poco più di un anno e mezzo dopo l'apertura dello zoo, poi conosciuto come Bronx Zoo, il 6 febbraio 1901 il quotidiano americano “The Tribune” di Scranton, in Pennsylvania, riportava la prima men-

zione su carta di “Bronx Cocktail”, accreditandolo a tale J.E.O'Connor del Waldorf Astoria di New York.

Per quanto non vi siano informazioni di alcun tipo circa O'Connor, la teoria secondo la quale il Bronx Cocktail venne creato presso il prestigioso hotel della metropoli americana fu alimentata dalla preziosa testimonianza che il giornalista Albert Stevens Crockett fornì nel suo “Old Waldorf Astoria Bar Book” pubblicato nel 1935. Crockett diceva che, nonostante molti avessero affermato di essere i creatori di questo drink, la tradizione del Waldorf Astoria indicava in un certo

Several days ago it was suggested that a drink should be named in her honor, since she intends to come here, and the invention committee, consisting of Frank Curtis of the Gilsey House, inventor of the "Long Branch Punch;" J. E. O'Connor of the Waldorf-Astoria, inventor of the "Bronx Cocktail," and William Gilbert of the Manhattan hotel, inventor of the "Clover Club Mystery," met to consider the matter. It was found hard



PRE-PROHIBITION COCKTAILS 41

BRONX
No. 2 Two jiggers Gin
 One jigger French Vermouth
 One-half jigger Orange Juice

BRONX
(WAL- Two-thirds Gin
DORF) One-third Orange Juice
 Two slices fresh Pineapple in glass

BRONX
(Original) One-third Orange Juice
 Two-thirds Gin
 Dash of French Vermouth
 Dash of Italian Vermouth

Many claimants to the honor of inventing the Bronx have arisen. It was an Old Waldorf tradition that the inventor was Johnnie Solon (or Solan), popular as one of the best mixers behind its bar counter for most of the latter's history. This is Solon's own story of the Crea-



Johnnie Solon (o Solan) come il primo e solo ideatore del Bronx Cocktail. Lo stesso Solon, probabilmente uno dei migliori bartender della storia più recente dell'hotel, affermò che elaborò il Bronx come twist del "Duplex", un cocktail molto popolare al Waldorf Astoria nei primi anni del 1900.

Il Duplex era composto da parti uguali di Vermouth francese e Vermouth italia-

no, shakerato e servito poi con twist di arancia oppure orange bitter. Un giorno un suo collega di nome Traverson, che lavorava come cameriere presso l'Empire Room, il ristorante principale dell'hotel, spinse Solon a creare un nuovo cocktail. Il bartender prese gli stessi ingredienti del Duplex, vi aggiunse Gin e anche un poco di succo di arancia, lo shakerò e lo servì a Traverson, senza nemmeno as-

NEWS
IN ALTO A SINISTRA THE TRIBUNE 1901. SOTTO OLD WALDORF ASTORIA BAR BOOK, 1935 E UNA FOTO DI JOHNNIE SOLON. QUI SOPRA THE SUN, NEW YORK, 1909.



THE LOUNGE CAFE

Behind the bar, pouring, is John "Curley" O'Conner, who started his hotel career at the old Waldorf-Astoria in 1893



NEW YORK
 ALCUNE FOTO
 DEL WALDORF
 ASTORIA.
 QUI SOPRA, IL
 LOUNGE CAFÉ.

saggiarlo. Il cameriere ebbe un primo sorso del drink e ne rimase subito deliziato, promettendo a Solon che avrebbe iniziato a venderlo fin da subito.

Alla domanda sull'origine del nome Solon confessò che «non fu chiamato così per il quartiere o il fiume. Sono stato al Bronx Zoo uno o due giorni prima e ho visto molti animali di cui non avevo alcuna conoscenza. I clienti erano soliti dirmi che vedevano strani animali dopo aver bevuto molti drinks. Una volta Traverson doveva portare dei drink a dei clienti seduti a un tavolo e mi chiese "quale nome

dovrò usare per questo drink?" pensai a questi animali e risposi "oh, puoi dirgli che è un Bronx"».

Nei primi anni del 1900, soprattutto tra il 1905 ed il 1910, la citazione del Bronx Cocktail in numerosi quotidiani statunitensi era continua. Comparvero numerosi riferimenti circa coloro che si attribuivano l'invenzione del cocktail, che stava assumendo sempre più le caratteristiche di un drink servito soprattutto durante le occasioni conviviali.

Nel 1905 il "Eau Claire Leader", quotidiano della cittadina di Eau Claire in Wisconsin, informava dell'incremento di popolarità dei drink a base di Gin, grazie alle temperature estive particolarmente calde in quell'anno. A New York il cocktail estivo più richiesto era il Bronx Cocktail, il quale risultava essere molto simile al cocktail Sergeant Brue, omettendo però l'assenzio e il Benedictine. Il Sergeant Brue era composto da Gin, French Ver-



Dove tutto è nato

L'anima del popolo cubano.





Un'altra testimonianza circa l'origine del Bronx Cocktail giunse da un articolo del "The Pittsburgh Press" in data 18 maggio 1906, che pubblicizzava la comparsa di un nuovo "intoxicant" a New York, creato dal bartender del St. George Hotel, localizzato sulle 28° strada, composto solamente da due ingredienti: Holland Gin e Vermouth. Si riportava che questo drink era già diventato molto popolare e ogni "chemist" di club lungo Broadway, da Wall Street all'hotel Astor, era in grado di prepararlo.

Dopo quello menzionato circa il bartender Solon del Waldorf Astoria, un racconto molto interessante fu riportato dal "The Cincinnati Enquirer", nel quale si menzionava l'aneddoto di Charles E. Evans, attore americano. Evans, un giorno compreso nella settimana del 10 gennaio 1908, si recò presso il celebre buffet che veniva allestito all'Astor House e qui, alla sua richiesta che gli fosse preparato un cocktail, il bartender scelse il Bronx Cocktail. Evans, evidentemente soddisfatto della scelta, ne ordinò poi un altro e a questo punto chiese al bartender se avesse notizie circa la storia di quel cocktail. Il bartender riferì che fu creato quando il Colonnello Frank H. Ray, uomo di finanza di New York e frequentatore regolare dell'Astor House, ordinava il suo "piatto" speciale, dove "piatto" probabilmente stava a indicare un drink. Quel drink era la stessa ricetta di quello che Evans stava bevendo. Il racconto prosegue poi con l'imprenditore Frank de Haas Robison di Cleveland che si unì al Colonnello e gli chiese qual era il nome di quella bevanda. Il Colonnello rispose che non aveva un nome, ma siccome proprio quel giorno lui aveva finalizzato un importante accordo per una grande



WALDORF
L'INGRESSO
DEL WALDORF
ASTORIA.
IN ALTO DUE
RAGAZZE
BEVONO UN
COCKTAIL AL
WALDORF
DOPO LA FINE
DEL
PROIBIZIONISMO
NEL 1933.

mouth, Italian Vermouth, Benedictine o liquore simile, Assenzio, Angostura bitter e scorza di arancia. Molto probabilmente il Sergeant Brue fu dedicato all'omonimo musical, che si tenne a New York da aprile 1905 a marzo 1906.

The Perfect Gin for
the perfect Negroni.



BEVI RESPONSABILMENTE



SEVEN HILLS
ITALIAN DRY GIN

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

You're the first one to be put wise to it," began the barkeep. "Colonel Frank H. Ray, who made Colonel Paul B. Sorg, of Middleton, Ohio, so successful, wafted in here one day and ordered his own private dish. What you're drinking is it. Frank De Haas Tolson, of Cleveland, joined him and asked him the name of the wash.

"It ain't got any," replied Colonel Ray, "but I've just put through a big real estate deal in the Bronx, so I'll christen it "Bronx cocktail!"

"As to the ingredients, you take one third French vermouth, add one third Italian Vermouth, then Gordon gin and throw the result into a mixing glass half full of ice, with a slice of orange on top. Let this be well frapped, then pour into a cocktail glass and, as a finishing touch, add a dash of orange extract."

The secret out. Cheers prevailed.

A down-town favorite in summer is the "Bronx" cocktail, which is precisely similar to the Sergeant Bruc, minus the absinthe and benedictine. The fad is to have a cocktail, frappe and not stirred with ice. Irish whis-

There is a new intoxicant in town. It is called the "Bronx cocktail," and was invented by the barkeeper of the cafe of the St. George Hotel, in Twenty-eighth street. It is a simple little thing, but it gets there just the same. There are only two ingredients—Holland gin and vermouth. Like the gin rickey, it is effective in proportion to its simplicity. It has become exceedingly popular already. All men with the cocktail habit ask for a "Bronx," and every club chemist, as well as those along Broadway, from Wall street to the Hotel Astor, can mix you one without any explanation being necessary.

proprietà nel Bronx, gli avrebbe dato il nome di Bronx Cocktail.

L'articolo riportava l'elenco degli ingredienti che componevano il cocktail: 1/3 French Vermouth, 1/3 Italian Vermouth, 1/3 Gordon's Gin, il tutto versato in un mixing glass con ghiaccio sino alla metà, e sopra il ghiaccio vi era una fetta di arancia. La miscela doveva essere fatta raffreddare bene, successivamente si versava in un bicchiere senza ghiaccio e si completava con una goccia di estratto di arancia.

Un'altra testimonianza sull'origine del Bronx Cocktail proveniva dal quotidiano "Baltimore Sun", che nel 1909 ne attribuì l'invenzione a uno dei membri del Forty-second Street Country Club, nuovamente a New York, la cui clientela si diceva essere particolarmente incline a cocktail e highball. Al di là della paternità del cocktail, quello che si può evincere dalle informazioni di quegli anni sul Bronx è che era un cocktail servito molto freddo, specificando la preparazione "frapped" e definendolo "iced drink", a base di Gin e con la caratteristica nota agrumata dell'arancia, qualità che lo resero molto popolare come bevanda estiva.

Nel 1910 fu anche inserito nel menu

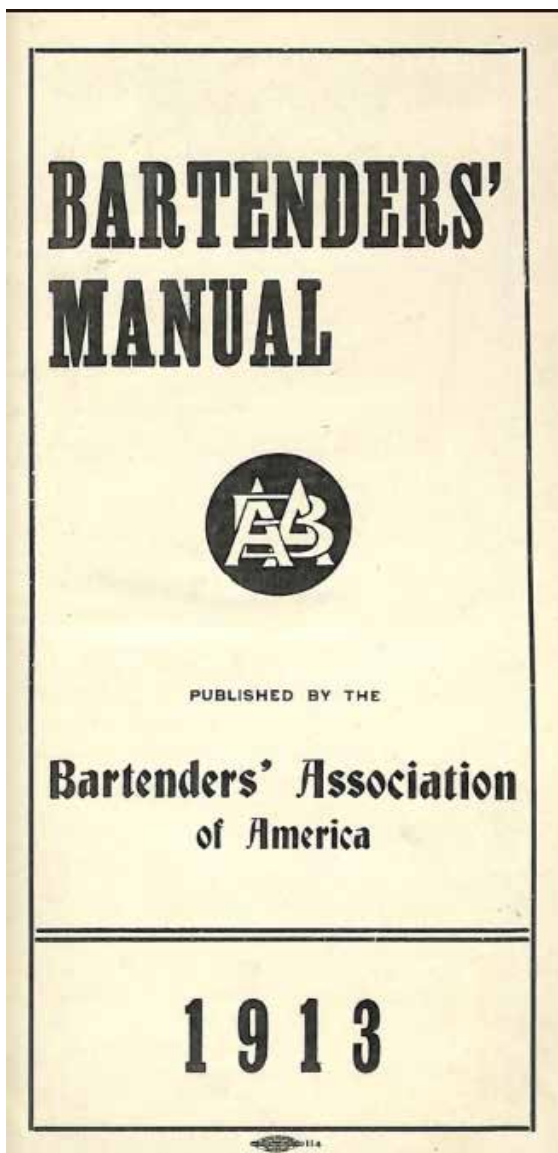


Colonel Frank H. Ray, New York financier, spent much time and money in Jackson county during the early 1900s. He provided the capital for the Ray industries, launched by his brother.

QUOTIDIANI
 IN ALTO EAU
 CLAIRE LEADER,
 1905.
 A SINISTRA THE
 CINCINNATI
 ENQUIRER
 1908.
 QUI SOPRA
 PITTSBURGH
 PRESS, 1906.
 IN BASSO IL
 COLONNELLO
 FRANK H. RAY.



— Un attimo, ci stiamo cambiando —
www.jgasco.it



speciale creato in occasione della visita dell'allora presidente Roosevelt a Omaha, nel Nebraska.

A partire dal 1908 il Bronx Cocktail comparve anche in molti ricettari di cocktail, primo tra tutti quello di William T. Boothby "The World's Drinks and How to Mix Them", edizione del 1908, che includeva la ricetta del "Bronx a la Billy Malloy, Pittsburgh" a base di Plymouth Gin, French e Italian Vermouth, orange bitter, succo di arancia e twist di arancia. Nello stesso anno, "Jack's Manual" di J.A. Grohusko menzionava il Bronx, composto da Gordon's Gin, parti uguali di Chappaz French Vermouth e Ballor Italian Vermouth, completato con twist di arancia. In questo manuale fece la sua apparizione anche il Bronx Terrace, pro-

BRONX COCKTAIL. 35
A LA BILLY MALLOY, PITTSBURG, PA.
One-third Plymouth gin, one-third French vermouth and one-third Italian vermouth, flavored with two dashes of Orange bitters, about a barspoonful of orange juice and a squeeze of orange peel. Serve very cold.

BRONX COCKTAIL
50% Gordon gin
25% Chappaz French Vermouth
25% Ballor Vermouth
Twist of orange peel.
Fill glass with ice, shake and strain, serve.

COCKTAIL
QUI IN ALTO
BOOTHBY'S THE
WORLD'S
DRINKS E IN
BASSO JACK'S
MANUAL 1908.
SOTTO THE
BUFFALO
ENQUIRER
1909.

cloth in an attempt to get you. Never did you impart aught of flavor to the Martini. No, that was fiction or imagination—that flavor business, although the strip of orange and lemon peel do impart a come-again-taste to the Bronx cocktail—at least I have the word of a social editor to that effect, and I swear by the social editors.

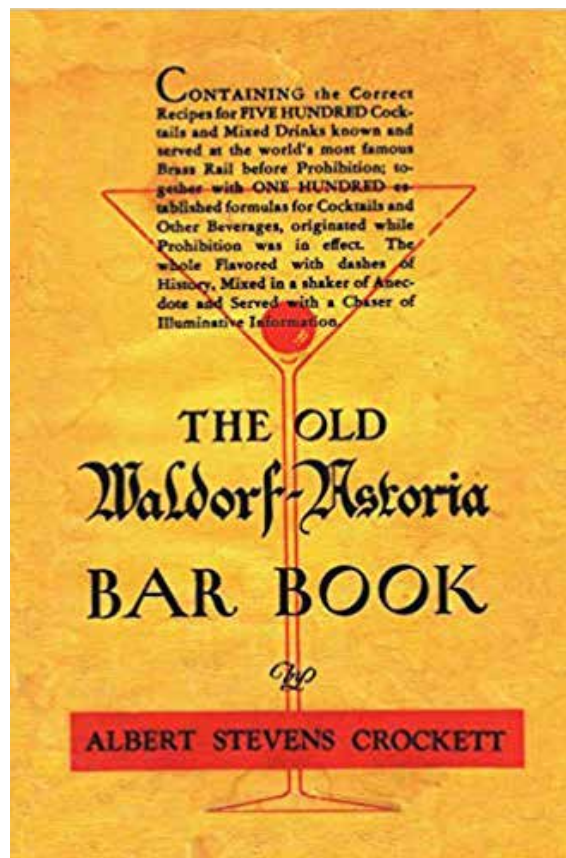
tabilmente collegato in un certo modo al Bronx Cocktail, poiché ne condivideva la base alcolica di Gin e French Vermouth, sostituendo però il succo di arancia con quello di lime.

Jacques Straub di Chicago, nel suo "Manual of Mixed Drinks" del 1913, inserì sia la ricetta del Bronx Cocktail, sia quella del Bronx Terrace e aggiunse una variante più secca del Bronx Cocktail: il Bronx Dry, in cui non veniva usato il Vermouth in stile italiano, che era tipicamente dolce. Contemporaneamente, il "Bartender's Manual" della Bartenders' Association of America codificava ufficialmente il Bronx, inserendolo nella sua lista di cocktail internazionali.

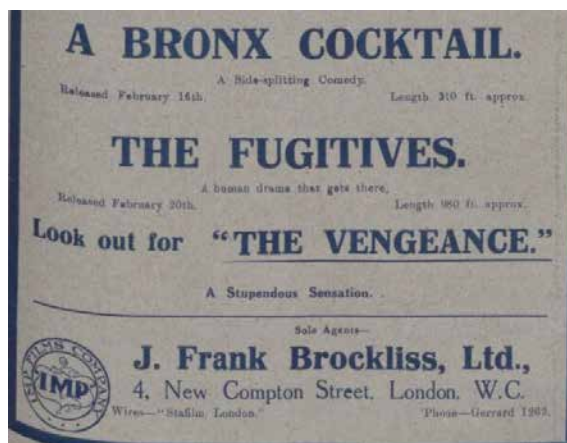
Negli anni compresi tra il 1913 e il 1917 il Bronx Cocktail giunse anche a

What Roosevelt Will Eat in Omaha

Luncheon.	Dinner.
MENU	MENU
Canape Longworth	Hors d'Oeuvres a la Russe
Hors d'Oeuvres	Consomme Jungle
Gombo de Valaille	Salted Nuts Olives
Oeufs Farcie aux Anchois	Filet of Bass-Marguery
Saumon Froid-Sauce Ravigote	Potatoes Persillade
Filet de Boeuf Froid aux Macedoines	Glazed Sweetbreads Princess Style
Jambon de Virgine en Tranches	Roast Young Guinea
Langue de Boeuf a la Gelee	Sweet Potato Croquette
Galantine de Dinde Truffee	Salad Anita
Chand-Froid de Pigeonneau en Bellevue	Cheese Straws
Chartreuse de Legumes	Ice Cream—Nebraska
Tomatoes des Gourmets	Coffee
Gondola a la Dusa	Bronx Cocktail
Sandwiches Assorti	Chateau Sauterne 1887
Glace a l'Ananas	Ayala 1900
Cafe	Liquor a la Omaha Club
Martini Apollinaris	Cigarettes Cigars
Cigars	
Omaha Field Club.	The Omaha Club.



EVENTI
 QUI SOPRA
 ROOSEVELT'S
 LUNCH AND
 DINNER MENU
 IN OMAHA
 1910.



Londra e quindi in Europa. Il 16 febbraio del 1913 venne pubblicizzata la proiezione di una commedia intitolata "A Bronx Cocktail", della quale purtroppo non è stato possibile reperire informazioni. Tuttavia non si è certi che questa pubblicità abbia contribuito o meno alla popolarità di questo drink nella capitale britannica.

Quello di cui invece si ha quasi la certezza è che un luogo, se non il primo, a servire il Bronx Cocktail a Londra fu il *Ciro's Club*, inaugurato dal ristoratore italiano Luigi Naintrè e dove lavorava Harry MacElhone, che era appena rientrato

in Europa dopo la breve esperienza negli USA. Prova, un articolo del "Globe" in data 9 aprile 1915, dove si parlava di un "American barman" che aveva lavorato al Casinò di Enghien. Sebbene MacElhone non fosse americano bensì scozzese, è probabile che la definizione "American" si riferisse più che altro alla sua esperienza oltreoceano, dove acquisì la conoscenza dei cocktail in stile americano. Si ritiene che sia stato proprio MacElhone a portare il Bronx Cocktail nel Vecchio Continente, avendo lavorato a New York proprio tra il 1912 e il 1914, anni in cui il Bronx era molto popolare. Nell'edizione del 1923 del manuale "ABC of Mixing Cocktails", MacElhone avrebbe poi inserito la ricetta del Bronx e anche quella del Bronx Terrace.

Parlando dello sbarco del Bronx in Italia, "Il Barista" compilato da Ferruccio Mazzon nel 1920 ne elencava la seguen-

ONE, TWO, THREE SIXTY.

DIAMOND FILTRATED VODKA



Distribuito da www.onestigroup.com

BEVI RESPONSABILMENTE

Luigi, from Romano's, will be the stage manager of *Ciro's*, on which the curtain will be rung up for the first time next week. So, ladies and gentlemen, book your seats, please. A double staff of French waiters will serve the culinary works of art of M. Gervais, the famous chef from the *Ambassadeurs* in the *Champs Elysées*, and you may discuss the pros and cons of the "City and Sub." over a "Bronx" mixed by the American barman from *Enghien Casino*, and you may take your womenfolk there to revel in the delights of the dancing floor beneath the sliding roof of the restaurant. What more need be said? Merely this—that had not an English Syndicate purchased the *Monte Carlo* business

Bronx Cocktail

½ Vermouth bianco; ½ Vermouth di Torino; 2 fettine d'arancio nel bicchiere a cocktail ben frappée con un cucchiaino di Gin; (usate ghiaccio molto fino) e paglie.

Bronx Cocktail.

Fill the shaker half full of broken ice and add:

The juice of a quarter of an orange.

$\frac{1}{6}$ gill of Dry Gin.

$\frac{1}{6}$ gill of French Vermouth.

$\frac{1}{6}$ gill of Italian Vermouth.

Shake well and strain into a cocktail-glass. Some bar-tenders also add a little dash of Orange Bitters.

This cocktail is named after the well-known New York Zoo. It can also be made with tangerines instead of oranges.

The Juice of $\frac{1}{4}$ Orange.
 $\frac{1}{4}$ French Vermouth.
 $\frac{1}{4}$ Italian Vermouth.
 1 Lump Ice.
 Use medium-size glass and fill up with Soda Water.

CRYSTAL
 BRONX
 COCKTAIL.

RICETTE

DALL'ALTO:
 GLOBE 1915;
 IL BARISTA DI F.
 MAZZON, 1920;
 COCKTAILS HOW
 TO MIX THEM DI
 VERMEIRE,
 1922;
 SAVOY COCKTAIL
 BOOK, 1930.

te ricetta: «Vermouth bianco, Vermouth di Torino, due fettine di arancia nel bicchiere a cocktail ben "frappe", con un cucchiaino di Gin. Usare ghiaccio molto fino». Sicuramente questa risultava essere una versione molto più abboccata

e leggera di quelle sino a ora esaminate.

Molto importante fu anche la ricetta e descrizione che Robert Vermeire forniva nel suo manuale "Cocktails How to Mix Them" del 1922. Ricetta a base di Gin, French Vermouth, Italian Vermouth ed il succo di un quarto di arancia. Vermeire aggiungeva che alcuni bartender erano soliti aggiungere gocce di orange bitter. Inoltre suggeriva anche un'alternativa preparazione con succo di mandarino e dichiarava infine che il Bronx Cocktail era stato chiamato così in onore dello zoo di New York, dando quindi ulteriore credito a quello che alcuni anni dopo avrebbe riportato Crockett nel suo libro sul Waldorf Astoria.

Infine Harry Craddock, che aveva lavorato a New York sino al giorno stesso in cui il Volstead Act entrò in vigore. Quando compilò il "Savoy Cocktail Book", che venne pubblicato nel 1930, si preoccupò di tramandare ben tre ricette di questo cocktail, ovvero Bronx, Bronx (Silver) Cocktail (che prevedeva aggiunta di bianco d'uovo) e Bronx Terrace. Dopo alcune pagine era anche possibile trovare la ricetta del Crystal Bronx Cocktail, composto dai due Vermouth, succo di arancia e completato con soda water.

La fama del Bronx andò a diminuire progressivamente subito dopo la Seconda guerra Mondiale, ma riuscì a superare il nuovo millennio. Nel 2011 il Bronx Cocktail fu ufficialmente inserito nella lista dei cocktail I.B.A. ma poi successivamente escluso.

Il Bronx Cocktail è stato uno dei pochi cocktail che ha attraversato totalmente il XX secolo, mantenendo la sua memoria e diventando uno dei drink più rappresentativi nella storia di New York.

Luca Rapetti



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



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

Anni di attenzione, lavoro e passione dedicati al canale HO.RE.CA. ci hanno permesso di creare Ad Horeca, **una delle realtà formative più qualificate del settore** a livello nazionale ed internazionale.

Che tu sia un operatore o un manager, il nostro obiettivo è dare supporto a tutti coloro che desiderano **acquisire maggiori competenze** nel mondo Food&Beverage.

Non semplici corsi ma vere e proprie **esperienze formative** segnate da una struttura all'avanguardia, grande innovazione e professionalità dello staff.

Ad ogni aula la sua **strumentazione specializzata** per essere un professionista in grado di affrontare le sfide del mercato.



ad horeca
I NUMERI

DA OLTRE 20 ANNI
NELLA FORMAZIONE
PROFESSIONALE

+400
CORSISTI
SODDISFATTI

+60
CORSI
2019

+3500
OPERATORI DEL
SETTORE OSPITI
DEI NOSTRI EVENTI
ALL'ANNO



ROSA, IL NUOVO CHE AVANZA

La scelta che coniuga sapori e culture di paesi diversi

DI VALENTINA RIZZI

Negli ultimi anni il divario tra vino e cibo si va sempre più assottigliando. Abbinamenti non da manuale, incontro di sapori provenienti dall'estro degli chef. Una gamma di aromi e profumi insoliti, che non trovi nei libri; scomposizione di sapori per crearne dei nuovi. Una sfida giornaliera per noi sommelier, quella di trovare l'abbinamento "perfetto", sconvolgendo ogni regola studiata.

Qui entrano in gioco i "nuovi" vini. Quei

vini che continuiamo a guardare da lontano ma che invece fanno ormai parte del nostro quotidiano. A patto di liberarsi di stereotipi radicati. Il mondo vino è in continua evoluzione, nuovi prodotti nascono ogni giorno, le maison sono pronte a investire per seguire l'onda di un nuovo mercato. Un mercato segnato dalle certificazioni biologiche e biodinamiche, dall'ecosostenibilità fino all'estremo vegano.

Nasce così un altro mercato, finalmente aggiungerei. Finalmente le bolle rosate



iniziano ad avere una loro importanza. È quel vino che mancava per unire le tradizioni culinarie dei vari paesi. Nascono premi e guide. Il 2019 è stato registrato come l'anno dell'avanzata dei rosati e delle bollicine. Aumenta il consumo di vini autentici, che trasmettono piacere con semplicità.

Redatta nel vicino 2018 la Guida al Bere Rosa è stata divulgata e stampata in 15 paesi, soprattutto esteri. I redattori, Carmelo Sgandurra (presidente) e Renato Rovetta (prima giornalista e poi direttore) sono anche i fondatori dell'Associazione del Vino Rosato Italiano.

Principale scopo è diffondere e migliorare in ambito nazionale e internazionale la conoscenza e la cultura del vino rosato di qualità. Un'impresa titanica, come la definiscono loro, ma non impossibile.

«Oggi più che mai il vino rosato italiano ha bisogno di dimostrare le sue potenzialità», così esordisce il presidente Carmelo Sgandurra. «L'unione di tante cantine su tutto il territorio italiano, da nord a sud, da est a ovest, ci permetterà di far emergere tutte le peculiarità territoriali e valorizzare in Italia e nel mondo i migliori vini rosa».



CANTINE
UNA VEDUTA
DALL'ALTO
DELLA TENUTA
LE
MARCHESINE.

Inizia così la mia curiosità per rivalutare questo prodotto. Sono partita dalla Franciacorta, ormai mercato già consolidato nel mondo e in Italia, per imbattermi nelle bolle rosate toscane. Assurdo, penserete, coniugare la Toscana con le bollicine rosate. La vera prova che il mercato è cambiato.

Prima tappa. Siamo a Paderno Franciacorta, dove la famiglia Biatta si tramanda da generazioni la produzione di eccellenze. Nel 1985 Giovanni Biatta, fondatore della cantina "Le Marchesine", acquistò i primi tre ettari. Le Marchesine, piccola



cerca dell'eccellenza in ogni sua forma. Premiata con i 5 grappoli della guida Vini dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier) e con i 3 Bicchieri Plus della guida vini d'Italia del Gambero Rosso, l'azienda può vantarsi di una produzione elegante, fresca e di immediata bevuta, tre caratteristiche fondamentali di ogni loro spumante. Così le guide lo definiscono: «Nessun altro Franciacorta è in grado di coniugare struttura, freschezza e profumi come il Rosè».



Franciacorta DOCG Rosè Brut 2010 Le Marchesine

Uve: Pinot Noir e Chardonnay, situati nel comune di Paderno Franciacorta.

Vinificazione: nasce da selezioni clonali di Chardonnay e Pinot Nero. Il suo colore delicato è dettato dalla macerazione delle bucce "a cappello sommerso" (pratica che si svolge tradizionalmente per i vini rossi). Per due motivi: stabilizzare il colore in modo naturale e favorire le sensazioni di morbidezza e rotondità alla bevuta.

Fermentazione: svolta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con lieviti indigeni. Nei mesi da marzo ad aprile avviene il passaggio in bottiglia e la presa di spuma. Per almeno 36 mesi.

Colore: rosa ceriolo delicato, accompagnato da un perlage finissimo e persistente.

Profumo: rosa selvatica, si evolve in frutti a bacca rossa che ricordano il lampone, intenso ed elegante.

Sapore: secco e complesso, al palato risulta appagante e di grande equilibrio. Persistente, morbido e di grande pulizia.



LE MARCHESINE

FOTO DELLA TENUTA. QUI SOPRA, DA SINISTRA, ANDREA, LORIS E ALICE BIATTA.

ma innovativa realtà, attualmente è una delle più prestigiose e in pieno sviluppo sul suo territorio. Sotto l'esperta guida di Giovanni, vigna e cantina vengono seguite nel minimo dettaglio dai figli Loris, Alice e Andrea. Da tre gli ettari a vigneto diventano quarantasette, sia doc che docg, allevati a Guyot e in parte a Sylvoz (due forme di allevamento della vite che gestiscono resa produttiva e qualità dell'uva). L'azienda si distingue per essere innovativa in tecnologia e coltivazione. Costante la ri-

Rum Malecon


THE RISING INTENSITY

FEEL YOURSELF
CHOOSE YOUR WAY



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.

 @rummalecon



PAOLETTI

BIBITE
TRADIZIONALI
ITALIANE
DAL 1922

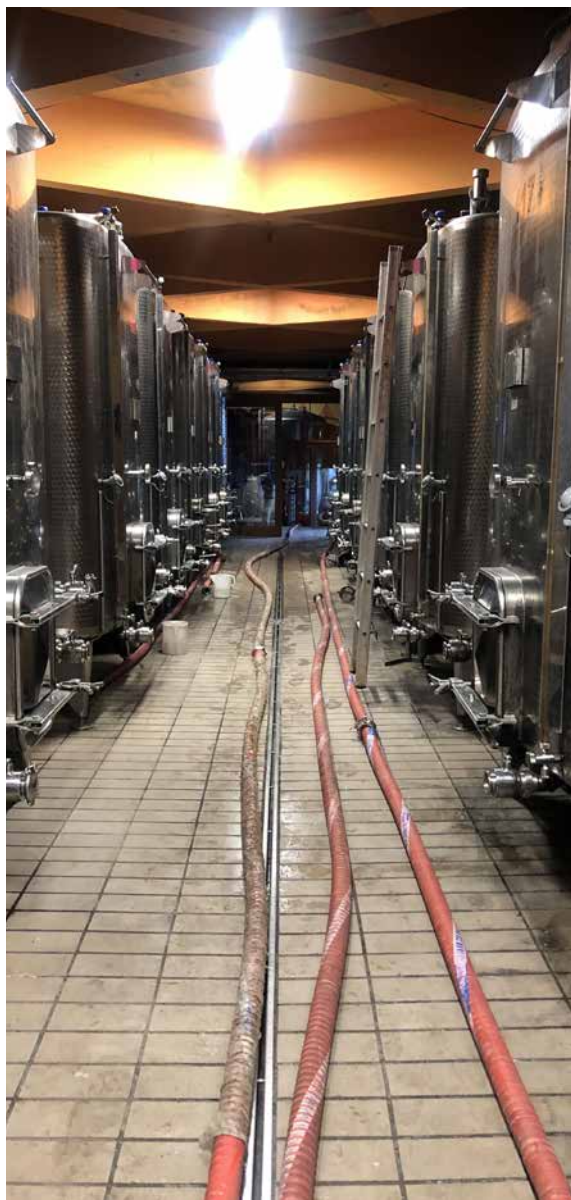


Tina Frizzantina

UNA PASSIONE
LUNGA CENTO ANNI

www.bibitepaoletti.com



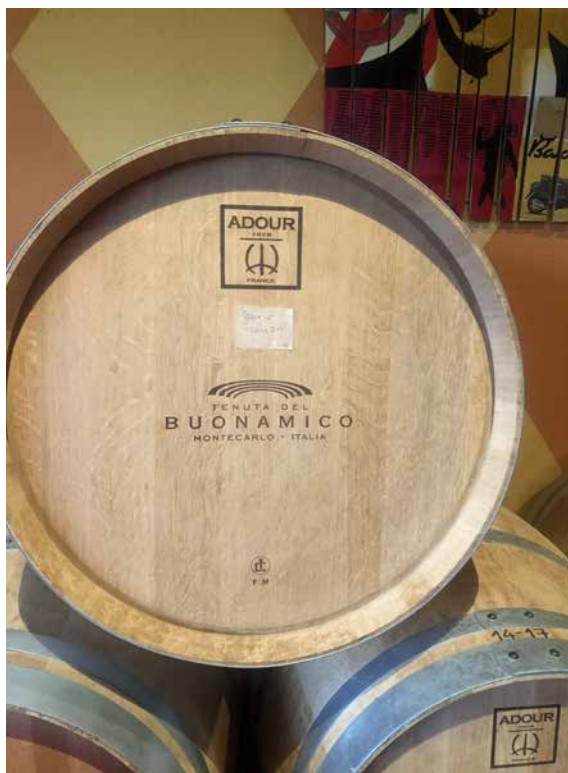


BUONAMICO
 QUI SOPRA,
 EUGENIO
 BUONAMICO (A
 DESTRA) IL
 PADRE. IN ALTO
 L'AZIENDA.

Dalla Franciacorta, ormai zona di eccellenze ben radicate, attraversiamo la Toscana per fermarci a Montecarlo, in provincia di Lucca. Piccolo paesino di circa 4.000 abitanti immerso nelle colline e circondato da vigne e fortezze. Attirata dalle bellezze naturali della zona, mi fermo alla Tenuta del Buonamico. Una realtà di rara bellezza che sorge quasi nel nulla. Terra, uomini e passione, le tre parole che riassumono i 50 anni della Tenuta.

La storia della famiglia inizia nel lontano 1870 quando Giulio Magnani, proprietario della Fattoria Marchi-Magnani

decise di partire alla volta della Francia. Volle studiare i vitigni e le loro tecniche di produzione che all'epoca erano già forti produttori di vino. Importò nella sua terra il Sauvignon, il Semillon, il Merlot, il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon, per concludere poi la sua "collezione" con Roussanne e Syrah dal Rodano e Pinot Bianco e Grigio dalla Borgogna.



Da qui l'avvio alla sperimentazione per rendere quello che era il suo vino a base di Trebbiano più morbido, elegante e profumato. Nacquero così vini di una qualità tale da essere scelti persino dal Principe Umberto di Savoia alle sue nozze nel 1930.

Situata a sud-ovest di Montecarlo, la Tenuta del Buonamico, fu fondata agli inizi degli anni '60 da famosi ristoratori torinesi con lo scopo di rifornire i loro locali con vini di qualità. La fattoria divenuta tenuta, inizia ad acquisire una veste nuova e importante.

Attualmente proprietà della famiglia Fontana è stata ampliata. Vigne e cantina sono state modernizzate, pur lasciando inalterate le caratteristiche essenziali per una viticoltura di sapore antico. 45 su 100 sono gli ettari destinati alla coltivazione delle uve e i restanti coltivati a ulivi e boschi. Un vigneto sperimentale di varietà Canaiolo Rosa e Buonamico è stato creato per seguirne l'evoluzione nel tempo e per mantenere un patrimonio ormai quasi scomparso.

Come il vigneto anche la cantina è



stata ampliata, inserendo nuove attrezzature per migliorare la vinificazione, l'imbottigliamento e lo stoccaggio dei vini. Suoli sabbiosi e argillosi, nati dalla stratigrafia di sedimenti continentali del tardo cenozoico, conferiscono alle uve caratteristiche uniche. A poche centinaia di metri si possono avvertire cambiamenti fisici e chimici straordinari. È fra

 **SCAPEGRACE**

HELLO DARK NESS



MEREGALLI
Spirits

DRINK QUALITY NOT QUANTITY



Bevi responsabilmente.



Gruppo Meregalli
www.meregalli.com



tradizione e innovazione che l'azienda è riuscita a valorizzare al meglio queste splendide caratteristiche, scegliendo combinazioni migliori tra varietà portinesto e clone.

Un lavoro importante, prezioso sia per la terra che per l'evoluzione enologica. La Tenuta del Buonamico ha voluto rischiare in un mercato austero, ma pieno di potenzialità. Vincitrice del premio Rose d'Oro, della Guida al Bere Rosa, la Tenuta si è fatta largo ed è emersa come una delle migliori produttrici di bollicine rosate metodo Charmat.

Particolare Inedito Rosè

Uve: Sangiovese e Syrah di diverse anna-

te di cui una parte affinata in tonneaux per circa 8 mesi.

Vinificazione: spumantizzazione secondo metodo Charmat effettuata in autoclave orizzontale, appositamente realizzata per il Buonamico, a una temperatura costante e controllata. Grazie ai lieviti selezionati si ha un'ottimale presa di spuma. Trascorso il tempo della fermentazione, circa 6 mesi, si ha la quasi immediata filtrazione così da preservare la naturale freschezza. Dopo l'imbottigliamento il vino continua il suo affinamento per altri 90 giorni.

Colore: rosa cerasuolo brillante, perlage fine e persistente.

Profumo: note intense di frutti a pasta rosa come mela e pesca che regalano una combinazione elegante ma complessa.

Sapore: bevuta strutturata con una spiccata acidità equilibrata da un tenore zuccherino adeguato. Complesso e molto persistente, note amarognole di legno e speziatura

Il nome "Particolare Inedito" dice tutto. "Inedito" perché nessuno si sarebbe mai aspettata una bollicina di tanta eleganza prodotta con uve rosse coltivate in Toscana. Due zone completamente differenti, due metodi di produzione agli opposti, due spumanti, due cantine un'unica filosofia.

Nonostante le innumerevoli diversità, Franciacorta e Toscana hanno voluto donare al mercato rosa e alla tradizione culinaria italiana ed estera un nuovo modo di bere la bolla. Dall'aperitivo al dolce questi vini sono estremamente versatili. Dimentichiamoci dei vecchi vini rosa e guardiamo ai nuovi con occhi diversi. Come per un piatto, azzardiamo.

Valentina Rizzi




ALL YOU NEED IS ONE



DRINK RESPONSIBLY. 47°

— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM

THE LONDON N°1
N°1 ORIGINAL BLUE GIN

  /thelondonn1  /ginlondon1

One&Only

NUOVE SENSAZIONI (2)

Whisky e formaggio: semplicità invece di accostamenti arditi.

(Con)vince il gusto e la voglia di sperimentare

DI VITTORIO BRAMBILLA

Giunge al termine il viaggio su e giù per la penisola di Franco Gasparri, Master Ambassador di Diageo Reserve, alla scoperta di formaggi tipici in abbinamento ad alcuni dei grandi Whisky Single Malt scozzesi. In questa seconda parte andiamo in Piemonte, Calabria, Emilia Romagna, Marche, Veneto e Trentino Alto Adige.

Il food pairing è un tema affascinante sul quale si concentra sempre più attenzione. La ricerca di nuove esperienze di

gusto non necessita di fantasiosi sperimentazioni, piuttosto di quella semplicità e ricchezza di ingredienti e tipicità di cui il nostro paese gode in termini di varietà e molteplicità. È molto più difficile essere semplici che sofisticati.

Negli ultimi due mesi abbiamo portato alla vostra attenzione una delle tipicità italiane più importanti, il formaggio, e alcune espressioni del più importante prodotto da esportazione del Regno Unito, il Whisky. Sono suggerimenti, nulla vieta di provare abbinamenti con altri Whisky e altri formaggi. Anche il divertimento è assicurato.

ABBINAMENTI

1) CASTELMAGNO – PIEMONTE

Il primo documento in cui si parla di questo formaggio risale al 1277. In esso si imponeva al comune di Castelmagno di pagare i tributi al Marchese di Saluzzo con forme di formaggio. Il Castelmagno è un formaggio a pasta semidura, erborinato. È ottenuto con due mungiture con-





secutive di latte vaccino, una alla sera e una al mattino, a volte addizionate con una percentuale non superiore al 20% di latte ovino o caprino.

Le forme rimangono appese in aria per 24 ore, subito dopo vengono rotte, salate e pressate in forme cilindriche, quindi sottoposte a una stagionatura che avviene in locali freschi e asciutti, o in grotte che presentino queste caratteristiche. Il colore va dal giallo all'ocra, con striature verdi dovute a muffe che si sviluppano durante la stagionatura. Nei pascoli sopra i 1.000 mt si produce la varietà di alpeggio.

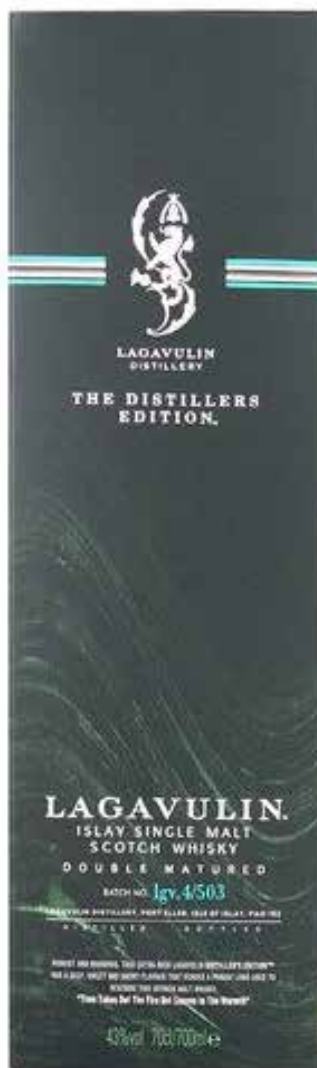
LAGAVULIN DISTILLERS EDITION

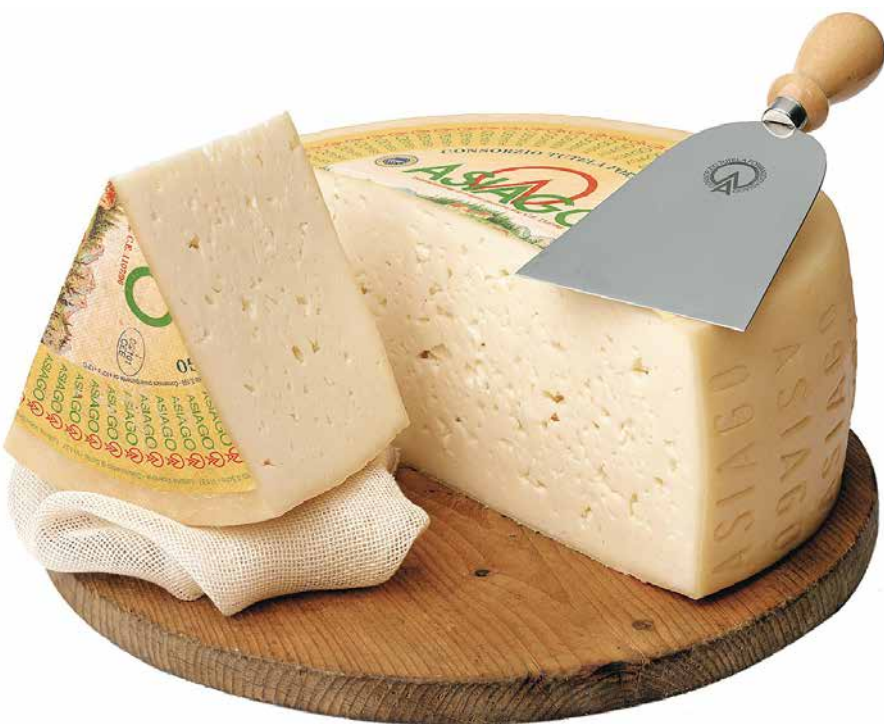
Islay. Millesimati di almeno 16 anni. 43°. Maturato in botti ex Pedro Ximenez

Colore: ambrato scuro.

Aroma: intense sensazioni di fumo di torba, con note iodate e di alga marina, camino spento e legno bruciato.

Gusto: dolce al palato, sviluppa successivamente note secche di fumo di torba, seguite da sensazioni marine e salate





con sentori di legno. Nel finale ritornano il dolce dello zabaione e le spezie dolci.

Persistenza: finale dolce e fumo, di grande persistenza ed eleganza.

Rituale di abbinamento: accompagnare piccoli pezzi di Castelmagno con miele millefiori locale e cracker di avena non salati. Alternare Whisky, formaggio e acqua.

2) ASIAGO – VENETO E TRENINO ALTO ADIGE

Ottenuto da latte di vacca a pasta semicotta, è prodotto in due tipologie; presato (fresco) e d'Allevò (stagionato).

L'Assago d'Allevò è prodotto con due mungiture, mattina e serale. La cagliata viene rotta con uno strumento chiamato "spino" che provoca rotture delle dimensioni di un chicco di riso. Quindi la cagliata viene cotta altre due volte. Viene impresso il marchio Asiago, una salatura in una leggera salamoia e a seguire la stagionatura che darà luogo a tre diverse tipologie.

Asiago mezzano: stagionato da 3 a 8 mesi, pasta compatta e morbida, formaggio da tavola.

Asiago vecchio: stagionato da 9 a 18 mesi. Pasta dura, sapore deciso che tende al piccante.

Asiago stravecchio: stagionato per almeno 2 anni e più. A pasta dura e granulosa, sapore intenso, penetrante. Una rara perla per i buongustai.

CARDHU GOLD RESERVE

Speyside, NAS, 40°

Colore: giallo oro.

Aroma: note complesse di dolci fragranze floreali, fiori di campo ed erba tagliata.

Gusto: intensamente maltato con sensazioni di tabacco dolce e miele, frutti bianchi e sandalo.

Persistenza: lungo finale maltato.

Rituale di abbinamento: accompagnare l'Asiago con composta di cipolle e pane integrale. Alternare Whisky, formaggio e acqua.

imported and distributed by

PALLINI



**WHEN
LIFE
GIVES
YOU
POTATOES**

BEVI RESPONSABILMENTE

*Ron
Cubay*
... dal 1870



viceadvertising

BEVI RESPONSABILMENTE.

UNICO ED ESCLUSIVO

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

— E R C —
SUN SPIRITS

Importato e distribuito in esclusiva da:

ERC SUN SPIRITS

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

www.ercsunspirits.it

3) PARMIGIANO REGGIANO – EMILIA ROMAGNA

Questo formaggio risale al Medioevo. Formaggio DOP a pasta dura da latte vaccino crudo, parzialmente scremato per affioramento. Dopo la rottura della cagliata lo si cuoce due volte a 45°C e poi a 55°C. Dopo un riposo di 30' viene estratto con un telo di canapa e deposto nelle fascere dove viene pressato.

La salatura si effettua dopo un bagno in salamoia che dura per 25-30 giorni. Matura in magazzini dove le forme vengono continuamente spazzolate e rivoltate.

Lo scalzo della forma riporta i marchi Parmigiano Reggiano, DOP, Consorzio Tutela, il numero di matricola del caseificio, mese e anno di produzione.

Ogni forma deve avere un peso variabile tra i 30 e 40 kg. Per produrre una forma di questo formaggio servono circa 550 lt di latte, una media di 14 lt per ogni kg di formaggio. Si consiglia di apprezzare la stagionatura che va dai 24 ai 90 mesi.

Nei pascoli sopra i 600 mt si produce la variante di montagna.

DALWHINNIE 15 YO

Highlands, 43°

Colore: oro brillante con riflessi mogano
Aroma: molto profumato, floreale con note calde di vaniglia e miele.

Gusto: all'inizio dolce e morbido, in seguito emergono note floreali con un finale rotondo di frutta matura. Di grande carattere, ampio e rotondo.

Persistenza: prolungato con note di frutta secca e miele.

Rituale di abbinamento: tagliare il formaggio a scaglie, preferibilmente il 24 mesi. Accompagnarlo con marmellata



di mele cotogne e cracker integrali non salati. Alternare Whisky, formaggio e acqua.



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



4) FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO – EMILIA ROMAGNA E MARCHE

In epoca medievale la fossa di tufo era il luogo in cui, in autunno, si conservava il formaggio per una stagionatura che durava tra i 90 e 100 giorni. Le forme venivano raccolte in tela e infossate coperte di paglia e fieno per isolarle dall'aria. Il periodo di infossatura era tra agosto e settembre, la riapertura delle fosse avveniva sempre il 25 novembre. Questo formaggio si ottiene da latte di pecora, anche misto di pecora e vaccino, cagliato con caglio animale. Quasi sempre è privo di crosta perché questa viene "digerita" dalle fermentazioni in fossa, si presenta con pasta semidura o dura, comunque compatta e generalmente grassa e untuosa.

CAOL ILA 17 YO SPECIAL RELEASES 2015

Islay, distillato nel 1997 e imbottigliato nel 2015. Unpeated, 55,9°

Colore: oro brillante.

Aroma: delicato aroma di vaniglia e frutta



secca, note floreali di fiori di campo, fiordalisi e margherite. Si sviluppano leggere note di noce moscata ed erba aromatica, crema e fiori recisi.



Gusto: all'inizio è secco e fresco, sviluppa quasi subito note dolci di miele e morbide di legno, burro di arachidi, leggermente speziato con un inaspettato finale di tabacco. Con l'aggiunta di acqua si sviluppa una nota di crema all'uovo, zucchero a velo e burro vanigliato. Finale persistente e morbido, molto piacevole.

Rituale di abbinamento: accompagnare il formaggio con confettura di more o mirtilli e cracker. Alternare Whisky, formaggio e acqua.

5) CACIOCAVALLO SILANO – CALABRIA

Questo formaggio è un prodotto a Denominazione di Origine Protetta. Il suo nome deriva dalla forma che ricorda la testa di un cavallo, i legacci per appenderlo, delle briglie.

È un formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca. La pasta è pronta quando può essere filata. Questa valutazione si effettua in acqua calda.

Una volta plasmate, le forme vengo-



no immerse in salamoia. La sua crosta è sottile e liscia, può presentare delle leggere muffature. La pasta è omogenea e compatta, più gialle verso l'esterno, più tenue all'interno.

CLYNELISH 14 YO

Northern Highlans, 46°

Colore: oro brillante con riflessi mogano.

Aroma: molto profumato, floreale con note calde di vaniglia e miele.

Gusto: all'inizio dolce e morbido, in seguito emergono note fiorite con un finale rotondo di frutta matura e tabacco, di grande eleganza.

Persistenza: prolungata, con note dolci.

Rituale di abbinamento: accompagnare il formaggio con composta di corbezzolo e fette di pane di varietà Pizzata. Alternare Whisky, formaggio e acqua.

Vittorio Brambilla

BOBBY'S[®]
SCHIEDAM DRY GIN

THE PERFECT SERVE





ROMANTICA RIGA

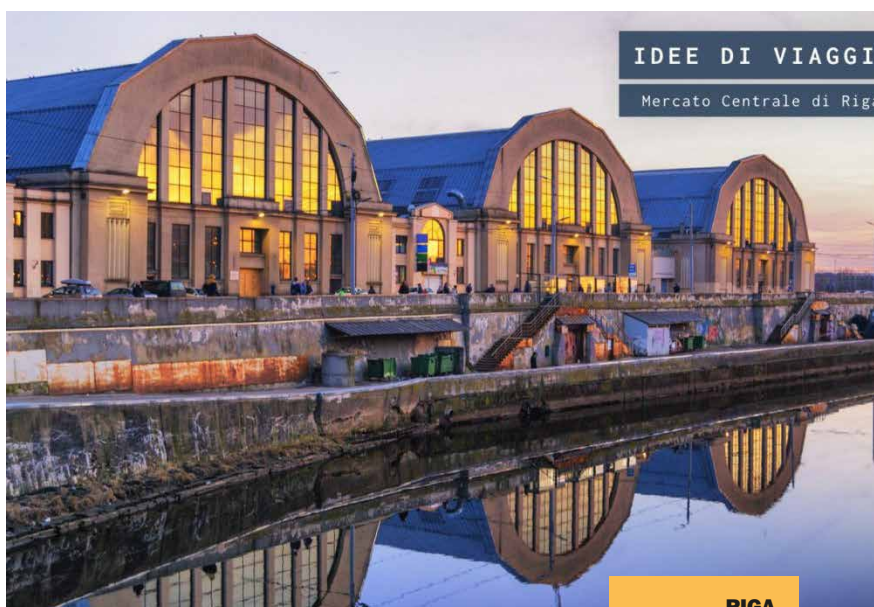
Nel cuore di Centrs, il meglio della scena della capitale lettone

DI ALESSIA SABATTINI

Dopo quattro ore di bus, a 300 km a sud da Tallin, passando per Parnu, si arriva a Riga. Nei pressi del Centraltirgus, il Mercato Centrale, incredibilmente ricco di carni, verdure, formaggi ma soprattutto pesce, da gustare al momento accompagnato dall'iconica birra Cesu. La struttura imponente cattura subito l'attenzione. È composta da cinque enormi padiglioni tematici originariamente costruiti come hangar degli Zeppelin, i dirigibili tedeschi

dei primi anni del '900. Nello skyline alle spalle del Mercato spicca l'Accademia delle Scienze, soprannominata torta di compleanno di Stalin, edificio poco apprezzato dagli abitanti poichè "regalo" del dittatore e che in quanto emblema del classicismo sovietico, si fa simbolo della piccola Mosca, quartiere russo della città.

Si capisce subito come Riga abbia attraversato una storia densa di cambiamenti, subendo e reagendo costante-



IDEE DI VIAGGI
Mercato Centrale di Riga

RIGA
IN ALTO A SINISTRA L'ACCADEMIA, A DESTRA VECRIGA. QUI SOPRA IL MERCATO CENTRALE, A SINISTRA IL MONUMENTO DELLA LIBERTÀ.

mente all'alternarsi di diverse dominazioni: svedese, polacca ma principalmente tedesca e russa, fino all'indipendenza ottenuta nel 1991. Seguendo il fiume Daugava, verso nord, si raggiunge il cuore della città, entrato a far parte dei patrimoni UNESCO dal 1997.

Qui bisogna distinguere, tra Vecriga e Centrs, due anime opposte dello stesso centro storico. Vecriga, con influssi prettamente medievali, si sviluppa intorno alla chiesa di San Pietro, la cui cima offre

uno dei migliori panorami, ed è particolarmente turistica. Ricca di cioccolaterie, ottime per riprendersi dal freddo vento del Baltico. In particolar modo in piazza Livu si trovano numerose bancarelle che la rendono luogo di ritrovo in cui sorseggiare una bevanda calda.

In questa parte del centro hanno provato a prendere vita, senza però riuscirci, alcuni cocktail bar, come il Churchill, ormai chiuso. Nella più moderna zona di Centrs invece, che si estende oltre Ba-



BAR

DUE FOTO DEL CYNIC E UN MURALE ALL'INTERNO DEL LOCALE.

stejkalma Parks, l'atmosfera è completamente diversa: qui si sviluppa la vita notturna locale con la quasi totalità dei cocktail bar.

Alle spalle del Monumento alla Libertà inizia Brivibas Iela, un grande viale che delimita la zona universitaria e che nelle strade perpendicolari offre un'interessante scelta di locali.

Come suggerisce la scritta alle spalle dei barman, il Cynic è il posto perfetto per "romantici disincantati" in cui bere cocktail e scambiare quattro battute a colpi di cinismo! Il punto di forza del locale è sicuramente l'atmosfera. Al piano terra, tra arcade, pinball ed ironiche opere di street art, ci accoglie una vasta lounge room. Al piano superiore,

uno spazioso loft ospita lo spettacolo dei cocktail. Accompagnati ogni sera dal dj set e dalla simpatia dell'accoglienza, vi sentirete subito a vostro agio. Se non bastasse preparano buonissimi drink, da scegliere all'interno del menù altrettanto ironico.

Sicuramente una tappa del tour da non mancare. A due minuti di passeggiata dal Cynic, al settimo piano del centro commerciale Galleria Riga, troviamo Herbarijs. Aperto dalle undici del mattino fino a tarda notte, presta anche servizio di caffetteria oltre ad una cucina, varia ma poco pretenziosa. Così come la drink list, che si lascia bere ma senza distinguersi da tante altre offerte. Il cocktail bar si sviluppa all'interno di un' elegante

LUXARDO®

ORIGINALE
DAL 1821



LUXARDO.IT

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO

est.
1821

Girolamo Luxardo



LUXARDO.IT

LUXARDO

LUXARDO

PREMIUM ITALIAN

LONDON DRY GIN

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

Girolamo Luxardo

GIROLAMO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE

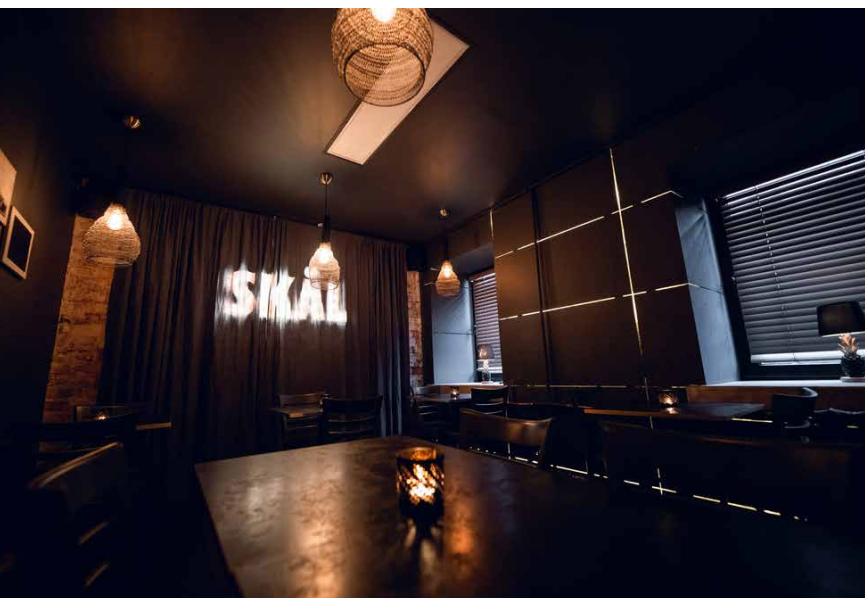


BAR
IN ALTO
ALCUNE
IMMAGINI
DEL SIX.
QUI SOPRA
L'HERBARIJIS.

serra in cui si è immersi nel verde, offre un bellissimo affaccio su Centrs, creando una location decisamente suggestiva. Proposte di serate ne hanno per tutti gusti, durante la settimana e nel week end infatti organizzano live e dj set.

Cambiando completamente tipologia, pochi metri più avanti si nasconde il Bar Six. Per trovarlo bisogna prestare attenzione, perché quello che starete cercando è uno speakeasy, nel vero senso della parola. Altri in città non ce ne sono. L'unico indizio che avete è una piccola lanterna che sporge dall'interno di un condominio. Arrivati al 14 di Gertrudes Iela, vi troverete davanti ad un cancello

in ferro battuto che non siete autorizzati ad aprire. Infatti dovrete citofonare all'interno 6 ed attendere con pazienza che uno dei gentilissimi barman venga a prendervi. Con lui attraverserete nel più totale silenzio (le regole sono regole) la corte del condominio fino ad arrivare davanti alla porta di una cantina. Dopo esser scesi per una ripidissima scala in legno, vi verranno spiegate le altre regole del bar, quindi sarete pronti per entrare e godervi la serata. Ogni ordinazione è corredata da un'abbondante porzione di pop corn, ma se non dovesse bastare si può sempre ordinare un sandwich o dei nachos. La coloratissima drink list



BAR

QUI SOPRA E IN ALTO IL GIMLET. NELLA COLONNA DI DESTRA THE CORNER HOUSE.

alterna variegati twist sui classici ai signature, è divisa per spirit e cambia circa ogni sei mesi.

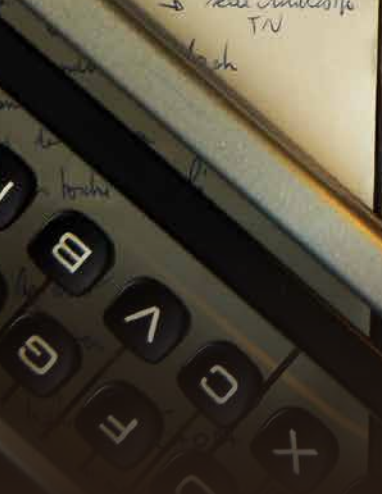
Dopo esservi fatti scortare all'uscita, proseguite per circa cinquecento metri ed arrivate al Gimlet. Qui si ha la sensazione di essere nel locale perfetto per un drink post lavoro. Piccolo e dagli arredi ricercati, attira una clientela diversa

da quella incontrata fino ad ora: giacche, cravatte, abiti curati, la zona universitaria è sempre più lontana.

I cocktail del Gimlet esprimono sapori speziati attraverso ricette ben studiate, finemente ricercata anche la presentazione. Il locale perfetto per sedersi al bancone e conversare con il barman o con il proprio vicino di posto, che probabilmente non rivedrete mai più. Interessante è passare in zona nelle ore diurne, perché ad un isolato di distanza dal Gimlet si trova The Corner House, ovvero l'ex



LUXARDO.IT



LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE

PRIMO

A P E R I T I V O

PREMIUM ITALIAN EXPERIENCE

BEVI RESPONSABILMENTE



Enjoy our range of
Ready to Serve cocktails
anytime you want,
anywhere you are.



sede del KGB dove venivano segregati, interrogati e spesso soppressi, i dissidenti. Spostandoci di poco verso nord, nella zona compresa tra Alberta Iela, Strelnieku Iela e Elizabetes Iela, troviamo il più vasto esempio mondiale di Art Nouveau, un museo a cielo aperto.

In questa area sono presenti circa 800 edifici in stile, eretti a cavallo tra il XIX ed il XX secolo e caratterizzati da maestosità e ricchezza decorativa, non a caso Riga viene definita capitale dell'Art Nouveau. Lungo Strelnieku Iela troviamo i più eleganti e costosi locali della città, perfettamente in linea con lo stile del quartiere.

Il Magnum, elegantissimo wine bar e champagneria, si distingue per il suo splendido bancone interamente in marmo, mobili di design ed oltre 5.000 etichette. Ad accogliervi troverete eleganti sommelier in giacca bianca. Aperto dalle 13 fino a notte fonda, si può passare anche solo per un caffè e con l'occasione ammirarne gli interni ma il suo perché sta nell'ospitare serate romantiche ed eleganti.

Proprio di fronte al Magnum, il Bar XIII



BAR
QUI SOPRA IL
BAR CLOUD
NINE
NELLE DUE
FOTO IN ALTO IL
MAGNUM.

è una bomboniera. Basta attraversare la strada per essere circondati da un'atmosfera "lussureggiante". Piccoli tavoli

*"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



dalle rifiniture dorate e moquette nera sono i toni che definiscono l'atmosfera. Anche i drink si presentano eleganti ed hanno una vasta scelta di Whisky. Oltre ad essere impossibile accomodarsi al bancone, i posti sono pochi e pertanto già nella seconda serata ci si ritrova tutti in piedi come in un'unica grande festa caotica, perdendo parte del fascino iniziale. Infine il Cloud Nine, ne ha per tutti i gusti purchè siano venati di snobismo. Non solo cocktail bar piuttosto un club, il più internazionale tra i locali incontrati fino ad ora, aperto dalle 18 fino alle 2 del mattino.

Oltre all'onnipresente dj set, che si conferma la tendenza del momento in città, all'interno del club troviamo un cocktail bar di livello con drink curati nel dettaglio e che organizza settimane – o week-end – sponsorizzate da diversi brand, infine un ristorante dalla cucina ricercata, comodamente aperta fino a tarda notte. L'esclusività è preservata



BAR
QUI SOPRA IL
BAR XIII.

dalla selezione all'ingresso.

Il punto di forza della capitale lettone è una proposta notturna diversificata, il che rende interessante e divertente perdersi in un bar tour. Essendo vicini tra loro con una passeggiata li si può visitare tutti in una sera.

Alessia Sabatini

RICETTE



DONKEY KONG – Cynic Bar

INGREDIENTI

- 45ml Bourbon Whiskey
- 15ml Orange Aperitif
- 15ml latte di cocco
- 25ml agave Syrup
- Orange bitters - drops
- top soda water

Tecnica: shaker. Glass: tumbler. Garnish: timo fresco e grani di pepe nero.



GOING NUTS – Cynic Bar

INGREDIENTI

- 45ml Peanut Bourbon Whiskey
- 15ml Butterscotch liqueur
- 25ml succo di pompelmo
- 25ml sciroppo di zucchero
- 10ml albume

Tecnica: shaker. Glass: fancy. Garnish: arachidi



LATVIAN WHISKY SOUR – Bar Six

INGREDIENTI

- 50ml Four Roses Bourbon Whiskey
- 30ml succo di lime
- 25ml quince syrup

Tecnica: shaker. Glass: tumbler basso. Garnish: agrume disidratato

ALL NIGHT LONG – Bar Six

INGREDIENTI

- 45ml Jim Beam Black Whiskey
- 25ml sciroppo di zucchero
- 30ml succo di limone
- 10ml Blackberry Liqueur

Tecnica: shaker. Glass: tumbler basso. Garnish: amarena e lemon zest



SPARKLING LEMONADE

CHERRY SODA

DRY TONIC

i nuovi gusti dei sodati premium

THREE
ARTISANAL



EST. 2014

CENTS
BEVERAGES

info@ghilardiselezioni.com

I BAR DELLA STORIA

Quella italiana. Tra un sorso di birra e un bicchiere di vino, rigurgiti patriottici e scintille di rivoluzione

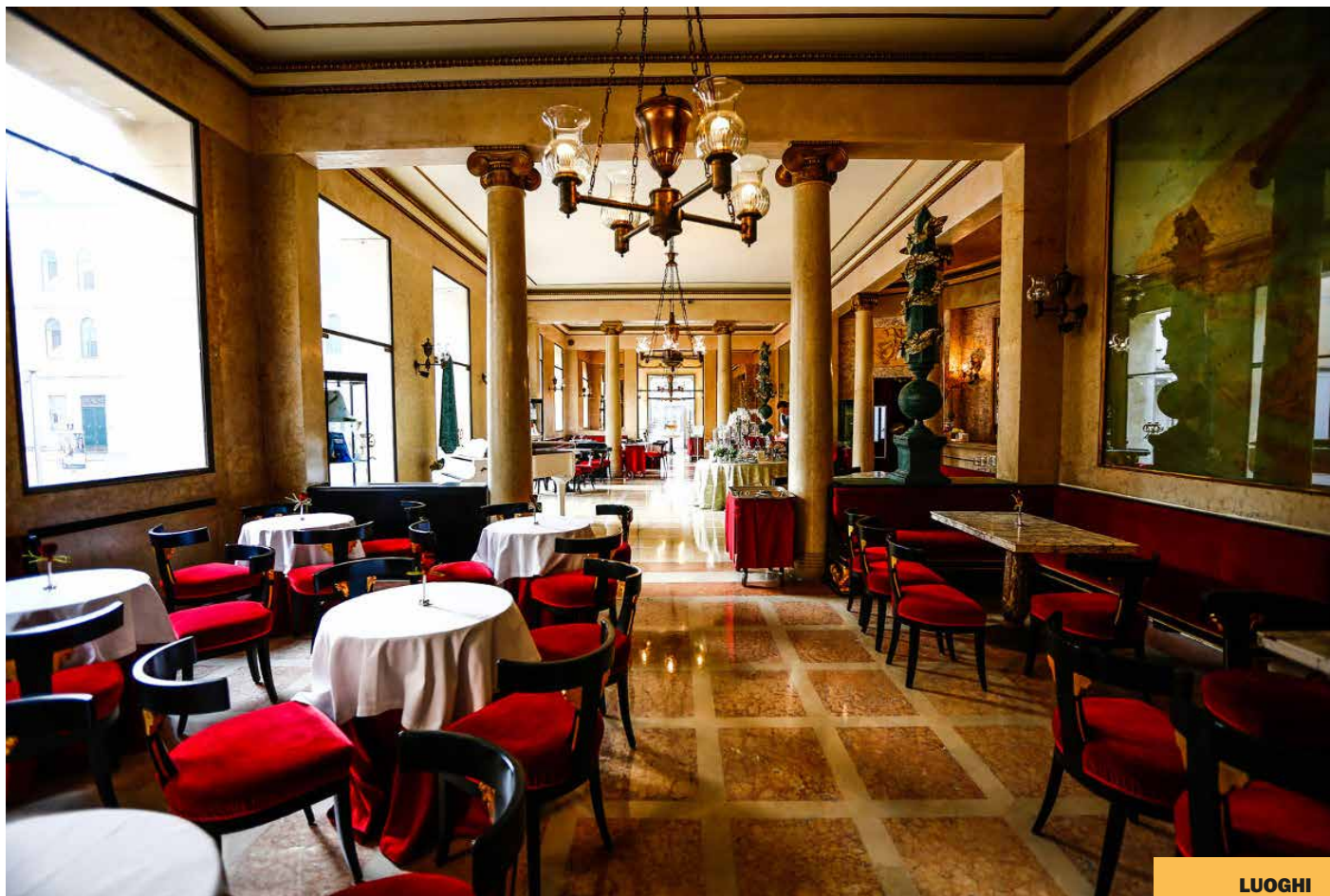
DI **BASTIAN CONTRARIO**

La storia d'Italia s'impara dai libri e di tanto in tanto andando nei musei, a vedere la camicia rossa di Garibaldi, piuttosto che i cimeli di Cavour. Io preferisco andare per bar "ad imparare". L'Italia è nata proprio tra i tavoli di caffè e osterie, perché proprio in questi luoghi di socialità cominciò a formarsi la prima coscienza nazionale, ven-

nero poi pianificate e qualche volta addirittura attuate, le più importanti azioni dirette a scacciare l'invasore.

Tutto ciò potrebbe facilmente spiegare il nostro famoso e patrio attaccamento al vino, tuttavia dovrebbe far nascere in tutti noi una consapevolezza nuova e diversa rispetto a certi luoghi. Che non sono solo vecchie mura o artistici banconi di fine





LUOGHI

NELLA PAGINA
DI APERTURA IL
BAR
PEDROCCHI DI
PADOVA.
QUI SOPRA LA
SALA ROSSA
DEL
PEDROCCHI.

Ottocento, ma luoghi pulsanti storia oltre il loro pittoresco aspetto, a volte deturpati da qualche ristrutturazione poco accorta nel fluire degli anni. Ma non si può aver tutto.

Magari non vi sta bene essere italiani, perché al giorno d'oggi pare non esserci molto di cui stare allegri, ma vedetela così: dopo la Restaurazione, in Italia, non ce la passavamo bene, eravamo assoggettati a governi a cui non importava di noi, se non come espansione del proprio territorio.

Metternich ci considerava una “semplice espressione geografica” e il resto delle potenze europee non ci stimavano affatto. Insomma, “cornuti e mazziati”, per dirla nel gergo dell'osteria. Eppure, tra un bicchiere di vino e una birra abbiamo rialzato la testa, abbiamo capito il valore

della libertà e ce la siamo ripresa, almeno così ci sembrò allora.

Un po' di alcol aiuta sempre. Trovandosi dove iniziò l'insurrezione italiana nei confronti degli austriaci, tra polvere, spari e sangue, sono sicura che una scintilla di patriottismo sorgerebbe in chiunque. Magari potreste farlo sorseggiando uno Spritz, con vista su una delle Università più antiche e famose del mondo. Ovviamente non siamo a Oxford, ma nella “vecchia Padova” al Caffè Pedrocchi, dove l'8 febbraio del 1848 studenti e cittadini padovani, si ribellarono all'ennesimo atto di arroganza dei dominanti austriaci, dando vita al primo moto di rivolta che anticipò, tra l'altro le cinque giornate di Milano.

A poca distanza da Padova, in Piazza San Marco a Venezia, il Caffè Florian fu uno dei quartieri generali dei patrioti e

150 **VARNELLI**

1868-2018

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE

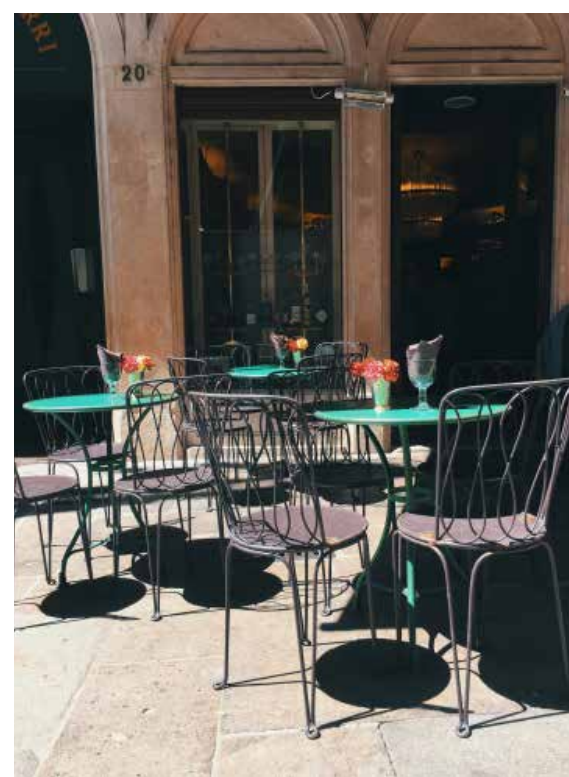


BAR
 SOPRA LA SALA
 INTERNA DEL
 FLORIAN E, A
 SINISTRA,
 L'ESTERNO.
 IN BASSO
 L'ESTERNO DEL
 CAFFÈ GRECO E
 LA SUA SALA
 INTERNA.

poi, sempre nel 1848, ospedale improvvisato per prestare le prime cure ai veneziani rivoltosi feriti dagli austriaci. Quegli stucchi incredibili ne potrebbero raccontare davvero tante...

Qualche anno prima, nel 1831, il Caffè Greco di Roma era stato il quartier generale dell'assalto alla caserma di granatieri di piazza Colonna. Tra quei tavoli infatti, un folto gruppo di artisti romani, alcuni dell'Accademia di Francia e medici dell'Ospedale di S. Spirito, stanchi di soprusi,





LUOGHI

IN ALTO IL BAR GILLI. QUI SOPRA E A DESTRA L'ANTICA OFFELLERIA DE LA MENEGHINA DI VENEZIA.

delazioni, arresti e condanne, pianificarono l'azione e utilizzarono il caffè come punto di ritrovo e partenza, esattamente come noi oggi utilizzeremo il Bar Sport come ritrovo per andare a vedere la Roma.

L'oste, il bartender di allora, era colui che sapeva come farti star bene, anzi proprio come salvarti la pelle. Così, mentre i valorosi avventori decidevano le sorti del nostro Paese, l'oste dell'Antica Offelleria della Meneghina di Vicenza, custodiva una botola sotto il bancone, pronta a

fornirti rifugio durante l'assedio austriaco del 1848.

Siccome poi non si può combattere a stomaco vuoto, a Firenze, il Caffè Gilli rifornì i volontari toscani che sfilavano in via Calzaioli partendo per la battaglia di Curtatone e Montanara, dove trovarono il più efficiente esercito europeo di Radetzky, proprio quello stesso Caffè Gilli dove oggi beviamo forse il miglior Negroni del mondo. Uno di questi osti volle farsi parte attiva della lotta.



Durante le Cinque Giornate di Milano, Antonio Cova fu nominato capo della barriera eretta davanti al suo Caffè (il Caffè Cova) che era allora all'angolo di piazza della Scala. Una palla di fucile fischiò nel locale e rimase per anni in una specchiera. Sarebbe un ottimo deterrente anche oggi per certi clienti petulanti che chiedono cento modifiche al loro Americano.

Quelli che vi racconto, sono tutti episodi di alto valore civile con protagonisti caffè storici, ancora oggi in attività, anche se qualcuno sta rischiando di chiudere per sempre. Molti altri di questi luoghi non esistono più e qualche volta di loro non rimane che un nome. Meno note le vicende legate alle osterie. Se ve lo state chiedendo, all'epoca dei fatti di cui vi sto raccontando, la distinzione tra i due tipi di locale stava principalmente nel fatto che nei caffè, oltre agli alcolici, si servivano anche caffè e cioccolata e che erano più curati negli arredi.

Insomma, erano luoghi più lussuosi, ma entrambi venivano frequentati senza distinzione da ricchi e poveri, dotti e analfabeti. Le osterie erano più semplici, ma



LUOGHI
L'ESTERNO E LA
SALA INTERNA
DEL BAR COVA.

vitali e i racconti legati a questi luoghi si sprecano.

Per averne giusto un'idea, torniamo a Venezia, all'Antico Pignolo, oggi tramutato in un ristorante. Il bartender era tal Sedea, padovano, simpatizzante liberale. Tra i suoi clienti si formò un gruppo di cospiratori e lui, visto che spesso tornava a Padova diventò il loro uomo di collegamento. Non solo: sulla porta che dava su Corte Quartieri egli fece fare un foro circolare, una specoleta, che si apriva e chiudeva dall'interno. Quando la polizia bussava alla porta, il Sedea andava ad





NATA DALLA PASSIONE PER APPASSIONARE

RENDI IL TUO GIN TONIC
DECISO E AUDACE
CON LA TONICA
ITALIANA CORTESE



Senza coloranti e conservanti
con estratto di china naturale

  FOLLOW US!
NEI MIGLIORI LOCALI E
IN VENDITA ONLINE SU
BEVANDEFUTURISTE.IT



aprire, ci metteva il giusto tempo a sbrogliare i catenacci e intanto, fingendo di continuare il suo lavoro, urlava: “Eccolo qua, vien subito un bocal de quel bon...” (“sta arrivando un boccale di vino buono”). Quello era il segnale e i cospiratori si tramutavano in “vino, canti e bestemie”, comunissimi veneti all’osteria.

Per quante anime ha salvate il Sedea a boccali di buon vino (e a rischio della propria vita), altrettanto siamo oggi incapaci di salvare questi luoghi e preservare la nostra memoria storica. Quelle antiche osterie, impregnate di sangue amaro e speranze, sono in gran parte sparite, o si sono tramutate in ristoranti. Dove quindi si sia salvato qualche antico arredo, abbiamo completamente perso l’antica atmosfera, che andrebbe tutelata al pari dei tanto cari cimeli cavouriani.

Sembra così difficile, invece basterebbe fare la metà di quello che oggi facciamo per un museo del Risorgimento. Detto

tra noi, l’osteria, se ben gestita produce anche posti di lavoro, denaro e benessere immediato oltre che il benessere mediato della cultura. Basterebbe porre dei vincoli di destinazione, per cui caffè e osterie, non possano mai diventare altro. Magari un sistema premiale tramite sgravi fiscali, per gestori ed osti virtuosi che nel rispetto della tradizione, siano in grado di mantenere vivi questi posti, facendoli rimanere produttivi.

Basterebbe volere un po’ bene a quei posti, basterebbe... Speriamo che quella coscienza civica e volontà di redenzione dei patrioti ottocenteschi si risvegli in tutti noi e magari in qualche politico illuminato, e sia posta fine a questa nostra generazione di “moralmente impotenti, di homiunculi, che non ha più il minimo concetto della poesia e della felicità bacchica”, come acutamente ci descrisse il dotto Hans Barth, più di cento anni fa.

Bastian Contrario



LOW ALCOHOL TREND

I Keglevich K-Fruit Mule sono la risposta giusta

Una delle tendenze in corso del bere miscelato vede ormai tra i principali protagonisti i low alcohol drink. Sono diversi i motivi che portano il consumatore a prediligere questo genere di cocktail. Sicuramente ci sono le nuove norme che regolamentano la guida e le campagne sul "bere responsabile e consapevole" promosse dalle stesse aziende del beverage. Inoltre, uno dei fattori che incide maggiormente è la crescente attenzione al tema del benessere. Una tendenza, quella "healthy", che coinvolge e appassiona in particolar modo il pubblico dei giovani. Si può così sfatare il mito che "ogni volta che un cliente chiede un cocktail leggero o virgin un bartender muore".

Keglevich è tra i protagonisti del low alcohol trend grazie ai **K-Fruit Mule**, i **moscow mule** a base di **vodka alla frutta**. Semplici, veloci nell'esecuzione, istantanei nel gusto e naturalmente a bassa gradazione alcolica, risultano così perfetti per chi non vuole

rinunciare al peccato di gola durante l'aperitivo ma senza esagerare. I K-Fruit Mule inoltre rispondono all'esigenza di una mixology che vuole sperimentare nuove combinazioni di gusto e sapori grazie alle 10 varianti di vodka Keglevich alla frutta che danno vita a **10 twist di Moscow Mule** colorati e gustosi. La piacevolezza dei K-Fruit Mule al palato è figlia di una vodka di qualità. 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**.



K-FRUIT MULE Pesca

2 cl Keglevich Vodka Pesca
2 cl Keglevich Vodka Dry
1 cl succo di lime e menta pestata
Top di ginger beer
Tecnica: build
Guarnizione: menta e ribes rosso

Preparazione

Aggiungere il succo di lime
Aggiungere e/o pestare l'ingrediente "speciale"
Versare Keglevich Vodka
Riempire la mug Keglevich di ghiaccio
Aggiungere la ginger beer a riempimento
Mescolare e guarnire



SPECIAL ATLANTIC GALICIAN GIN

Galizia: impetuosa terra di pescatori, navigatori... e distillatori!

Da questa terra e dalla creatività dei maestri distillatori è nato Nordés: ad una base alcolica speciale, distillato di vino invece del più consueto alcol di grano, si aggiunge un mix di 12 estratti botanici locali e di oltreoceano. L'unione dà vita ad un gin unico nel suo genere, coraggioso, con evidenti note floreali, che è particolarmente adatto per cocktail freschi, estivi. Anche la bottiglia si presenta in maniera inusuale, con il candore e i segni grafici che richiamano le ceramiche tipiche della Galizia.

Nordés viene prodotto, grazie ad una lenta distillazione, in una piccola distilleria a Vedra, vicino a Santiago de Compostela.

Sicuramente Nordés vuole differenziarsi dal classico profilo del Gin. La base alcolica proviene dalle uve autoctone Albarino (o Cahino Blanco) che danno vita ad un vino già di per sé fresco e con sentori quasi botanici. In più, se è vero che i vini sono una specialità della Galizia, le uve Albarino sono ancora poco conosciute, rendendo questo Gin estremamente particolare prima ancora di arrivare alla componente botanica. Qui arriva un'altra sorpresa: una profumatissima combinazione di 6 erbe spontanee galiziane con 6 erbe di oltre oceano.

Il profumo e il sapore della Galizia sono raccontati in particolare dalla salvia, la verbena citrodora, la menta, l'eu-

calipto e un'erba marina caratteristica della zona, la salicornia che conferisce al prodotto quella nota fresca ed aromatica. Questo bouquet locale va a completare il contributo aromatico di ginepro, cardamomo, zenzero, ibisco e tè nero di Ceylon.

"Sembra un profumo". Questa è la reazione spontanea al primo assaggio. Al secondo emerge il ginepro, insieme a tante note floreali e fruttate e ad un tocco di menta. Al terzo, si percepisce l'alcol, morbido, gentile con note floreali e tocchi di tè ed ibisco.

Mutevole come l'oceano sulle cui rive è nato, fresco come il vento che porta il bel tempo in Galizia, Nordés sorprende sorso dopo sorso.

Difficile da descrivere, è solo da provare.



distribuito da

STOCK
SPIRITS GROUP



FIVE FARMS

I liquori cremosi sono sempre stati percepiti come dei prodotti incapaci di avere un'evoluzione, spesso solo stagionali, con il mese di dicembre che registra picchi di vendite. Eppure la loro crescita a livello globale continua e il loro dna è in veloce trasformazione. Oggi si presentano con nuove ricette senza latte e con indicazioni di consumo vegano.

Baileys è leader di mercato ed è il brand che riesce sempre a proporsi con nuove declinazioni di gusto. A livello globale il suo competitor è Amarula, il liquore cremoso ottenuto dal frutto di marula, albero tipico del Sudafrica, che ha recentemente lanciato una sua variante. L'Amarula Vanilla Spice, a base di "ingredienti eticamente africani e unicamente africani" è ottenuto con distillato di marula, estratto di vaniglia del Madagascar e radice di zenzero nigeriano, tutti sapientemente miscelati con la migliore qualità di crema per un'indulgente sensazione di gusto.

Le analisi di mercato del comparto indicano un aumento dei consumatori maschili. I liquori cremosi, insomma, si stanno evolvendo, e con un contenuto alcolico tra i 16° e 20° possono rappresentare una valida alternativa al consumo di spiriti più sostenuti.

Attraverso l'innovazione, i liquori alla crema si stanno reinventando e stanno diventando rilevanti per un nuovo pubblico di consumatori desiderosi di scoprire e provare nuovi prodotti. In Italia è arrivato un brand con tutte le carte in regola per elevare la categoria: il pluripremiato liquore Five Farms Irish Cream, un vero prodotto da fattoria che arriva direttamente a tavola.

È realizzato con singoli lotti di panna fresca che si combinano con Whisky irlandese entro 48 ore dalla raccolta, per diventare autentico liquore alla crema irlandese. La crema di latte proviene interamente da cinque fattorie a conduzione familiare nella contea di Cork, gestite da



THE WORLD'S MOST AUTHENTIC IRISH CREAM LIQUEUR

Traditionally, Irish cream was something very special and personal, made by Irish grandmothers using cream from the family farm and containing almost exclusively Irish whiskey. We set out to make an Irish cream just like the one Grandma used to make - more butterfat, more whiskey, creamier and more delicious than anything that has come before it. Every ingredient in Five Farms is authentically Irish, and the product is beautifully presented in a package that honors the long tradition of Irish dairy farming. Five Farms was awarded the Chairman's Trophy at the 2018 Ultimate Spirits Challenge, earning the highest score ever given to an Irish cream liqueur. We think Grandma would be proud.

FIVE FARMS IRISH CREAM FIVEFARMSIRISHCREAM.COM
 Product of Ireland | Imported by Holladay Distillery, Weston, MO | 17% Alc./Vol.
 * 34 Proof Contains Caramel Color. | Drink Responsibly. Drive Responsibly.

famiglie che hanno un profondo legame con la terra e una passione per il loro mestiere.

La contea di Cork è la contea più grande e meridionale dell'Irlanda, sede di fattorie di proprietà familiare che punteggiano la costa dove la terra incontra il mare. Sembra di sedersi ai margini del mondo, uno scenario sul quale gli agricoltori hanno lavorato su questa terra da generazioni. Il clima mite e le abbondanti piogge nella contea di Cork si traducono in fertili terreni agricoli per bovini da latte.

Cork è la seconda città più grande del paese, la contea nella quale risiede è a volte indicata come "La contea ribelle" o "La Repubblica popolare di Cork", a causa della reputazione della regione per la sua storica indole sfidante.

La lunga storia di ribellione della contea di Cork risale all'arrivo dei Vichinghi nel IX secolo e fu cementata dal ruolo della contea in prima linea durante la Guerra d'Indipendenza Irlandese all'inizio del '900. La zona ospita anche la secolare tradizione del Whisky irlandese. I pot still tradizionalmente usati per la distillazione conferiscono allo spirito una consistenza che è rimasta senza tempo.

Il Whisky irlandese a tripla distillazione ha una morbidezza e una complessità che aggiungono profondità alla dolcezza della crema. Five Farms contiene una quantità maggiore di Whisky irlandese rispetto agli altri brand sul mercato, distinguendolo nella categoria e consentendo un'intensità di sapore e calore di Whisky davvero unica nel suo genere.

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.





Five Farms è confezionato in una bottiglia di vetro con dettagli in rilievo, nello stile che risale ai primi del 1900. La sua chiusura è un tappo oscillante in ceramica che si aggiunge all'autenticità del design, mentre il vetro scuro conferisce eleganza consentendo di riciclare la bottiglia. Il prodotto viene spedito in cassette quadrate di nove bottiglie.

Le esposizioni al dettaglio includono repliche dei bidoni del latte in metallo che sono il simbolo dell'Irlanda, dal loro uso tradizionale in allevamento da latte al loro aspetto moderno in tutta la campagna irlandese, usati come fioriere o opere d'arte lungo la strada. Nel suo complesso il packaging di Five Farms ricorda i contenitori del latte del passato.

L'industria lattiero-casearia in Irlanda risale a migliaia di anni fa. Clima temperato e terreni fertili hanno a lungo fornito le condizioni ideali per la produzione di latte, burro, formaggio e altri prodotti caseari. L'importanza della produzione lattiero-casearia per gli irlandesi e il loro sostentamento sono menzionati anche nella Early Irish Law o nelle "Brehon Laws", che valutavano le vacche da latte come la più alta forma di investimento.



Gli agricoltori di Cork iniziarono a produrre burro commercialmente già nel 1700, e presto fu una delle principali esportazioni irlandesi.

Le fattorie a conduzione familiare che forniscono il latte di Five Farms si trovano tutte lungo il percorso della Wild Atlantic Way, una delle rotte costiere più lunghe del mondo che si snoda per 2.500 chilometri di costa frastagliata.

Nella contea di Cork, l'erba cresce 300 giorni all'anno, in cicli di 18-21 giorni in estate ma fino a 80 nei mesi invernali.



PRODUTTORI

UNA
FOTOGRAFIA
DELLA FATTORIA
COLEMAN.

L'erba migliore è l'erba secca e frondosa, senza steli, dalla quale le mucche producono latte ad alto contenuto di grassi.

Il processo di mungitura è ampiamente automatizzato. Sebbene si tratti di allevamenti a conduzione familiare, oggi l'automazione è una pratica comune nella moderna industria lattiero-casearia. Gli strumenti di automazione alleviano lo stress delle mucche e rendono più facile per gli agricoltori svolgere il proprio lavoro.

L'automazione consente un'efficace mungitura delle mucche, la registrazione di informazioni sulla razione di cibo, sul rendimento del latte, permette di identificare le mucche che sembrano malate o denutrite e quindi di separarle dalla mandria per le cure di cui hanno bisogno.

Una mucca in buona salute mostra quelle che gli agricoltori chiamano "linee felici", i rotoli di grasso che si sviluppano attorno alle costole di una mucca, segno che è ben nutrita con un'alimentazione eccellente.

Le mucche della contea di Cork pascolano 300 giorni all'anno assorbendo il sole e l'aria dell'oceano.

Una volta raccolto, il latte subisce i test antibatterici, quindi filtrato e raffreddato. Ogni venerdì, un'autocisterna preleva il latte dalle cinque fattorie e lo consegna alla locale cooperativa che lo isola in un silos. Da questo latte si otterrà una crema che, entro 48 ore dalla raccolta, verrà miscelata con Whiskey per diventare un liquore alla crema irlandese.

Five Frams, si presenta al naso con

1894

FERRO CHINA BALIVA

DALL'ANTICA RICETTA DEL
COMM. DOTTORE ERNESTO BALIVA

AMARO
BITTER
FATTO A MANO
ROMA



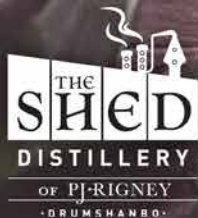
BEVI RESPONSABILMENTE

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



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

Oriental botanicals,
Gunpowder tea
& Irish curiosity.



IMPORTATO IN ESCLUSIVA DA



BEVI RESPONSABILMENTE



un invitante aroma di caramello al burro salato e vaniglia. Al palato si presenta lussuoso e avvolgente con sapori di caffè, panna fresca, dulce de leche, cocco, acero e waffle. Un bicchierino di Five Farms irish Cream dopo cena sostituisce egregiamente il dessert. In Five Farms si ritrova la vita di persone che con dedizione svolgono lavori a stretto contatto con la natura, rispettandola e prendendo solo ciò che serve, proteggendola e sostenendola con le proprie azioni.

Una perfetta simbiosi che si traduce in una vita che non cambierebbero per nulla al mondo. Fanno questo perché è la loro vita, non perché devono vivere. È un lavoro duro e impegnativo che mai cambierebbero e che impegna quotidianamente tutta la famiglia. Ecco le persone che producono la materia prima del liquore cremoso più buono da noi mai assaggiato.

COLEMAN FARM

Michael Coleman è cresciuto sapendo che voleva essere un contadino, come suo padre e suo nonno prima di lui. Suo nonno materno era uno dei dieci contadini

che si unirono per formare la cooperativa locale nel 1925. Suo padre, Chris, lavora ancora al suo fianco. Insieme badano a una mandria di 140 mucche. Prestano molta attenzione alla produzione di erba di alta qualità nei loro pascoli, aderendo rigidamente a un programma di semina da sette a otto anni.

Michael ha il sostegno di sua moglie, Majella, che lo aiuta con le attività quotidiane e la contabilità. La coppia ha tre figli, Louise, James e Cian, che sono già attivi nell'atletica locale e che aiutano nella fattoria. Tutti e tre sono particolarmente affezionati all'unica mucca tutta bianca della fattoria, che chiamano affettuosamente "Casper". Michael è anche il tesoriere della squadra locale di calcio. La famiglia è in grado di godersi ogni anno delle meritate vacanze, sapendo che il nonno Chris si prenderà cura della fattoria mentre sono via.

O'MAHONY FARM

Barry O'Mahony è un allevatore di latte di quinta generazione, gestisce una fattoria di famiglia nel pittoresco villaggio di

PPS

PELLEGRINI PRIVATE STOCK
Top Quality Spirits

HIJA ILEGÍTIMA[®]

Acquavite di Vinaccia affinata in botte da Rum



LE HIJAS SONO TORNATE!

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionate e distribuite da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

f Pellegrini Spa - @ pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



PRODUTTORI
LA FATTORIA
LJG DAIRY.

Kilbriain, lungo la Wild Atlantic Way. I genitori di Barry, papà Denis e mamma Siobhan, sono ancora coinvolti nelle attività quotidiane della fattoria. La moglie di Barry, Jane, ha conseguito un Master in Agricoltura ed è una grande risorsa per l'azienda agricola, contribuendo con la sua esperienza alla salute e all'allevamento degli animali. È anche la mamma indaffarata di Pippa e Isaac, la cui mucca del cuore è "Sandy". Lo zio di Barry, un parroco di nome padre Bertie, fa la sua parte tenendo traccia dei registri e dei documenti.

Questa è una famiglia unita nella loro passione per la loro fattoria e nel loro amore per le loro mucche. La fattoria di O'Mahony copre una distesa di 250 acri che scruta su scogliere a picco che abbracciano l'Oceano Atlantico.

Nella fattoria di O'Mahony ci sono 220 mucche di razza frisona Holstein. Si tratta di animali premiati, forti e robusti e apprezzati per la loro alta produzione lattiero-casearia. Un nutrizionista controlla

la dieta delle mucche per la salute e le prestazioni ottimali e le mucche da parto ricevono un'attenzione speciale. La fattoria dispone di un "reparto di maternità" che consente alle madri di sentirsi a proprio agio per due o tre settimane prima del parto, e a ciascuna viene somministrato un farmaco antidolorifico a lunga durata d'azione per aiutarla durante il parto e il dopo.

La mandria di O'Mahony è chiamata "la mandria Berell", l'acronimo dei nomi dei nonni di Barry, Bertie ed Ellen.

LJG DAIRY

Laurence Sexton è il portavoce della LJG Dairy Partnership, una partnership tra Laurence, John Hallissey e Guy Scott. Il terreno agricolo gestito da LJG Dairy apparteneva in origine alla famiglia della madre di Laurence. Impiegato nell'edilizia, nel 2003 Laurence decise di cambiare vita e assunse la proprietà con sua moglie e suo figlio, Judy e Sean. All'epoca c'erano solo 50-60 mucche, ma oggi lui

PRODUTTORI
QUI ACCANTO
LA MCCARTHY
FARM.



e i suoi soci badano a una mandria di 400 mucche di razza frisone Jersey che pascolano su 500 acri di terra.

Laurence e la sua famiglia bilanciano lo stile di vita agricolo con il loro coinvolgimento nella comunità della contea di Cork. Laurence è un appassionato sportivo ed è il presidente del locale Gaelic Games Club a Kilbrittain. Nei suoi giorni liberi, adora andare in bicicletta lungo le strade panoramiche della regione. Come

membro della Grassland Association, Laurence è noto per la sua esperienza nella coltivazione dell'erba. La misura ed esamina ogni settimana, zolle comprese, per valutare ciò che deve essere tagliato per le balle. Trascorre gran parte del suo tempo tra la sua mandria.

MCCARTHY FARM

La fattoria McCarthy si trova su una scogliera con vista mozzafiato sul mare. John Joe McCarthy è un agricoltore di quarta generazione di una storica famiglia del West Cork che risale a ben prima del Medioevo. Il suo primo lavoro da giovane nella fattoria di famiglia fu di portare i bidoni del latte nella Cooperativa.

Al tempo di suo padre, la fattoria era diversificata e comprendeva maiali e varie coltivazioni. Dopo aver rilevato la fattoria nel 1986, John Joe si rese conto che le fattorie si stavano spostando verso la specializzazione e decise di specializzarsi nel settore lattiero-caseario. Possiede una mandria di 80 mucche su un pascolo di 80 acri, su una terra ideale



per i bovini da latte. John Joe è impegnato in tecniche agricole molto rispettose dell'ambiente.

John Joe e sua moglie Deirdre sono i genitori di quattro figli: Clodagh, Aibhlin, Roisin e Diarmuid. Anche Deirdre è cresciuta in una famiglia di agricoltori, e con John Joe sono particolarmente appassionati nel tramandare il loro amore per l'agricoltura ai loro figli. Lavorano insieme per coinvolgerli nelle attività agricole quotidiane, specialmente durante le vacanze scolastiche.

John Joe è anche un orgoglioso membro del servizio di salvataggio della Guardia Costiera Irlandese, un'organizzazione di volontariato che aiuta i marittimi in difficoltà in mare.

THE TUTHILL FARM

A 500 piedi sul livello del mare, dalla fattoria della famiglia Tuthill si vedono le montagne che punteggiano il confine tra Cork e Kerry. La fattoria ospita Norman Tuthill, sua moglie Colette e le loro figlie, Olivia, Nicole e Aoife. Norman è un agri-

coltore di seconda generazione, succeduto ai genitori, che fondarono la fattoria nel 1964.

Al tempo i suoi genitori avevano ottenuto un prestito per acquistare il terreno e la mungitrice, ma non erano in grado di ottenere un prestito per costruire una casa. Nei primi anni vissero in una roulotte, lavorando fino a quando non furono in grado di costruire una casa. La fattoria adesso accoglie 300 mucche di razza frisone Holstein, che vagano su 300 acri di proprietà. Norman coltiva tutto il suo foraggio – mais, cereali e barbabietole – che usa per nutrire le mucche in inverno.

I Tuthill partecipano a programmi che promuovono le ultime tecnologie per l'agricoltura sostenibile. Recentemente hanno installato luci LED a risparmio energetico negli edifici del cortile e hanno piantato trifoglio nei loro pascoli, per aiutare a ridurre l'uso di fertilizzanti. L'obiettivo costante di Norman è quello di rendere il lavoro di allevamento lattiero-caseario il più moderno e semplice possibile.

IN MEMORIA DI BURNS

Notte speciale per il poeta scozzese e per i nuovi “gioielli” di The Glasgow Distillery Co.

DI GIULIA ARSELLI

Il 24 gennaio di ogni anno, in Gran Bretagna e in particolare in Scozia, si festeggia la Burns Night. Nell'occasione si celebrano la vita e le opere di Robert Burns, poeta nazionale scozzese

nato il 25 gennaio 1759 ad Alloway, piccola cittadina dell'Ayrshire, sulla costa sud occidentale della Scozia. Quest'anno siamo stati ospiti presso la residenza milanese del Console Generale Britanni-





BURNS NIGHT

IN ALTO IL
CONSOLE
CATRIONA
GRAHAM CON
CLAUDIO
SINIBALDI.
QUI ACCANTO
UN MOMENTO
DELLA SERATA
NELLA
RESIDENZA DEL
CONSOLE
GENERALE
BRITANNICO A
MILANO.



co, Catriona Graham. La serata si svolge secondo un preciso cerimoniale. Ci si riunisce e si ascolta il padrone di casa pronunciare il benvenuto al quale segue

il Selkirk Grace, la preghiera prima della cena in omaggio a Burns. Quindi una serie di tipicità scozzesi e poi il momento dell'Haggis, l'insaccato tradizionale del-



MUSICA
IL CONSOLE
CATRIONA
GRAHAM SI
ACCINGE A
SUONARE LO
STRUMENTO
TRADIZIONALE.

la cucina scozzese. Il preparato gastronomico è considerato un simbolo della tradizione scozzese, celebrato da Robert Burns come piatto nazionale della Scozia

nel poema *Address to a Haggis* del 1787.

Questa specialità è presentata al suono della cornamusa, si recita il poema *Address to a Haggis*, si brinda all'*Haggis*. Dopo cena si dà inizio alla prima lettura delle opere di Burns, viene proclamato l'*Immortal Memory* (il discorso principale in tributo a Burns), per poi passare al *Toast to the Lassies* ("brindisi alle ragazze"), seguito dalla *Reply to the Toast to the Lassies* ("replica al brindisi alle ragazze"), prima di completare l'ultima declamazione delle opere di Burns. Il tutto sempre accompagnato dal suono delle cornamuse.

Durante la serata sono stati degustati in food pairing i Whisky di The Glasgow Distillery Co, importati e distribuiti in Italia da Meregalli Spirits. Con un occhio al passato e uno al futuro, con lo spirito pionieristico dei primi distillatori autorizzati della Scozia, una stella torna a brillare nel firmamento dei Whisky lover. The Glasgow Distillery Co. sorge con lo stesso nome di una delle distillerie originali di Glasgow, fondata nel 1770 a Dundashill e rimasta attiva fino alla chiusura all'inizio del XX secolo.

La nuova Glasgow Distillery Co. ha aperto nel 2014, ed essendo la prima distilleria a Glasgow dopo oltre 100 anni ha subito catturato l'attenzione di addetti ai lavori e appassionati. La mission aziendale è di riposizionare al posto che merita la tradizione metropolitana del Whisky scozzese, l'iconico stile Glasgow che nulla invidia ai distillati provenienti dalle vicine e blasonate grandi regioni del Whisky. Del resto, le ambizioni degli entusiasti fondatori Liam Hughes, Mike Hayward e Ian McDougall prevedono l'inizio di una nuova era di distillazione a Glasgow.

THE REAL MCCOY

SINGLE BLENDED RUM

REAL ETHICS.

REAL VERSATILITY.

REAL HERITAGE.



BEVI THE REAL MCCOY RUM RESPONSABILMENTE



Damoiseau



RHUM AGRICOLE - GUADALUPA

Originale per Tradizione

Dal 1942



— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM

BEVI RESPONSABILMENTE



CERIMONIE
 ALCUNI SCATTI
 DELLA
 PRESENTAZIONE
 E DEL TAGLIO
 DELL'HAGGIS.

Tradizione e tecnologia coniugate con l'esperienza di un team preparatissimo, producono eccezionali prodotti già disponibili in tutto il mondo. Oggi la distilleria si avvale di un gruppo di 28 persone e la capacità produttiva di alcol è di 440.000 lt. La magia della distillazione avviene tramite i copper still ribattezzati 'Annie',

'Mhairi' e 'Tara' – dai nomi di membri della famiglia dei tre fondatori - e 'Margaret' e 'Frances', installati nel 2019, che prendono il nome da due tra le più influenti artiste di Glasgow, le sorelle, Margaret e Frances MacDonald. Siamo certi che in futuro sentiremo molto parlare di questo entusiasmante progetto.

PERSONAGGI

DA SINISTRA
LIAM HUGHES,
MIKE HAYWARD
E IAN
MCDUGALL
NELLA PAGINA
A DESTRA GLI
ALAMBICCHI
GLASGOW
DISTILLERY.



1770 GLASGOW SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 2019 RELEASE

Un malto che incarna Glasgow, originale, distintivo e creativo. 1770 combina l'orzo scozzese con l'eccezionalmente pura acqua del Loch Katrine. Matura in botti ex Bourbon first fill per poi avere un finish in rovere vergine, non filtrato a freddo. 1770 è incredibilmente morbido, eccezionalmente fruttato e complesso. Un single malt di qualità che stabilisce l'ascesa di una nuova era di Whisky a Glasgow. 46°

Olfatto: frutti secchi con sfumature tropicali, seguiti da sentori di biscotto, quercia ed erba appena tagliata.

Palato: butterscotch, crema brulée. Fresco e fruttato con note di pera, fichi secchi, datteri e uva passa, mandorle dolci, miele e note cremose di pasta frolla.

Finale: lungo finale di marmellata di arance, note di noce moscata sostenuta da legni complessi e una leggera speziatura.



1770 PETEAD RELEASE NO 1

1770 Glasgow Single Malt Scotch Whisky - Peated Release No.1, sublime e sofisticato è l'altro esponente della linea 1770. L'orzo maltato più fine viene affumicato a 50 ppm con l'aromatica torba di erica delle Highlands, combinato con l'acqua del Loch Katrine. Maturato in botti ex Sherry first fill, rifinito in rovere vergine e non chill filtered, 46°

Olfatto: arancia e un ricordo di mela cotogna, note di fumo, floreale.

Palato: rovere tostato e zucchero bruciato, con un ricordo ricco di frutta secca.

Finale: leggermente nocciolato sul finale, anche se la torba terrosa continua ancora e ancora

Giulia Arseli

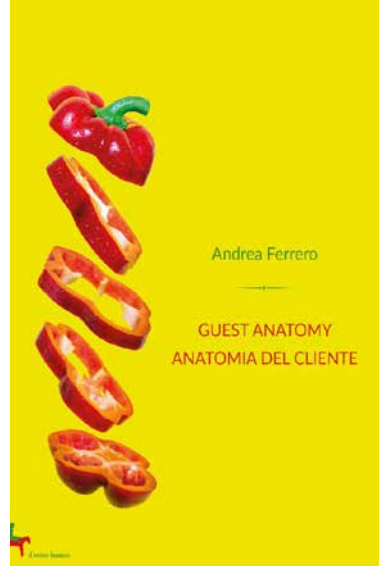


VARIA UMANITÀ

GUEST ANATOMY/ANATOMIA DEL CLIENTE

ANDREA FERRERO

IL SEME BIANCO – 143 PP. – € 13,90



Tra gli addetti ai lavori il “potrei scrivere un libro” è uno stereotipo che sottintende e accomuna diverse esperienze professionali. Alla fine qualcuno, il libro l’ha scritto veramente. Andrea Ferrero e la moglie gestiscono L’Osteria della Corte a La Spezia, il ristorante aperto nel 2002, al quale è seguito un secondo nel 2017. Marito e moglie si dividono equamente la cucina e la sala.

Se la cucina è un laboratorio, la sala è un teatro in cui camerieri e clienti sono contemporaneamente attori e spettatori a seconda delle circostanze. “Guest Anatomy – Anatomia del Cliente” è quasi un diario personale, nel quale l’autore registra le sue osservazioni calibrate da emozioni che nascono da momenti ora comici o grotteschi, ora teneri, a volte drammatici. Senza giudicare alcuno, beninteso, l’autore esalta la clientela come la parte più bella del suo lavoro, una umanità declinata con spasso e rispetto.

Il titolo del libro gioca sul titolo della nota serie tv “Grey’s Anatomy”, il peperone sezionato in copertina è indicativo nella comunicazione. Le situazioni che spesso si ripetono, dei comportamenti nei quali spesso l’unica variante è il viso dell’attore, sono descritte con una serie di aneddoti ed episodi realmente accaduti. Situazioni che vengono ripartite in sezioni come “Prenotazioni”, “Coppie”, “Famiglie”, “Il Belpae-

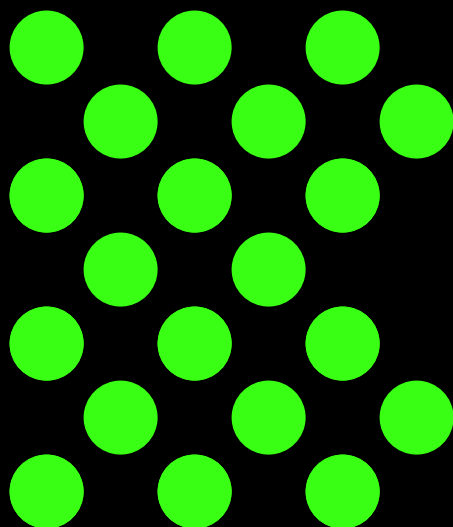
se”, “Mondo” e altre.

Questo libro strapperà dei divertiti sorrisi ai suoi lettori. Di scene assurde o divertenti, ne succedono tante nei locali. Come quando dei clienti si erano assicurati che il ristorante accettasse animali, senza specificare quale, per poi presentarsi con un falco. Il capitolo sulle prenotazioni è diviso per caratteri. Il “sospettoso” che si lancia in un «Ma è sicuro?», non convinto che i tavoli siano davvero tutti prenotati. Il “supplicante” che solitamente avrebbe dovuto prenotare e si è dimenticato: lo si capisce dal tono disperato e dallo sguardo con cui la moglie lo osserva; l’“adulatore” quello che «lei è così in gamba che un tavolo ce lo trova», il “velocista” che promette che impiegherà pochissimo a mangiare. Oppure «Ha prenotato? A che nome?» – «A nome mio!».

Le persone al ristorante producono una quantità ingente di materiale. Nel capitolo “Coppie, Famiglie Amici” Ferrero descrive situazioni a volte imbarazzanti e tragicomiche. Come una volta a Pasqua. Un tavolo da 15 si presenta con quaranta minuti di ritardo. «Scusate: è morta mia suocera un’ora fa, quindi siamo in 14». Non manca il capitolo riservato a cuochi, camerieri, colleghi. Il materiale umano è molto vario e ricco. Il libro è stato scritto, il prossimo lavoro potrebbe essere un’enciclopedia.

Alessandro Palanca

IL PIÙ GRANDE EVENTO DEL SUD ITALIA
DEDICATO AL MONDO DEL BEVERAGE



BAR_TO_BE

Bar_To_Be è l'evento business ideato per i bar e i locali:
un momento di mercato, di confronto e di formazione
per gli operatori del settore.

Esserci significa costruire nuovi contatti e relazioni.

Esserci significa restare al passo con le novità
del mondo Beverage.

LE_CIMINIERE
CATANIA_11|12_MAGGIO_2020

PER ESPORRE: www.bartobe.it





**PURO
GHIACCIO**

info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it

