

BarTales

ANNO VII | N. 8 | APRILE 2020

LIQUID STORY
TRA SACRO
E PROFANO

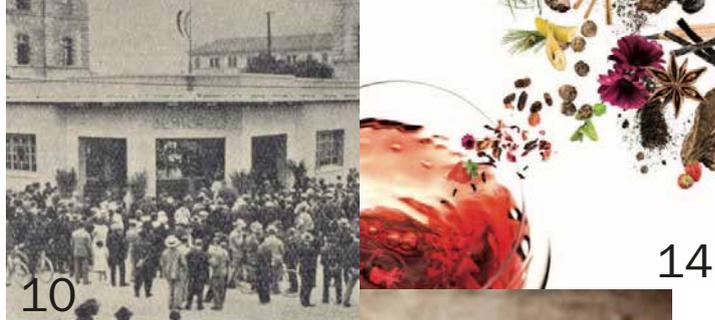
COCKTAIL STORY
AMERICAN ICON

BAR STORY
TRA LE TECHE
DEL LIBRARY

HOT SPIRIT

CUORE SELVAGGIO

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
TUTTO CIÒ CHE È NECESSARIO
- 6** **News** DAL MONDO
- 10** **Liquid Story** di Giuseppe Statico
TRA SACRO E PROFANO
- 14** **Zoom/1** di Valentina Rizzi
UN CERTO PROFUMO
- 22** **Bar Story/1** di Giulia Arsellì
TRA LE TECHE DEL LIBRARY
- 36** **Cocktail Story** di Luca Rapetti
AMERICAN ICON
- 48** **Trend** di Alessandro Palanca
ACIDO AL PUNTO GIUSTO
- 58** **Zoom/2** di Bastian Contrario
RECUPERO E RIGENERAZIONE
- 66** **Bar Tour** di Alessia Sabattini
ANIMA BALTICA
- 76** **Bar Story/2** di Giulia Arsellì
IL TEMPIO DEL CORSARO
- 84** **Hot Spirit** di Alessandro Palanca
CUORE SELVAGGIO
- 102** **Report** di Fabio Bacchi
LA CULLA DEL RUM
- 120** **Book Corner** di Alessandro Palanca
SANTE BEVUTE



ANNO VII | N. 8 | APRILE 2020

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arsellì, Bastian Contrario,
Alessandro Palanca, Luca Rapetti, Alessia
Sabattini, Giuseppe Statico, Valentina Rizzi**

EDIZIONE WEB A CURA DI

SkillLab srl

(consulenza@s-lab.it)

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

© COPYRIGHT

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

BEVI RESPONSABILMENTE

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

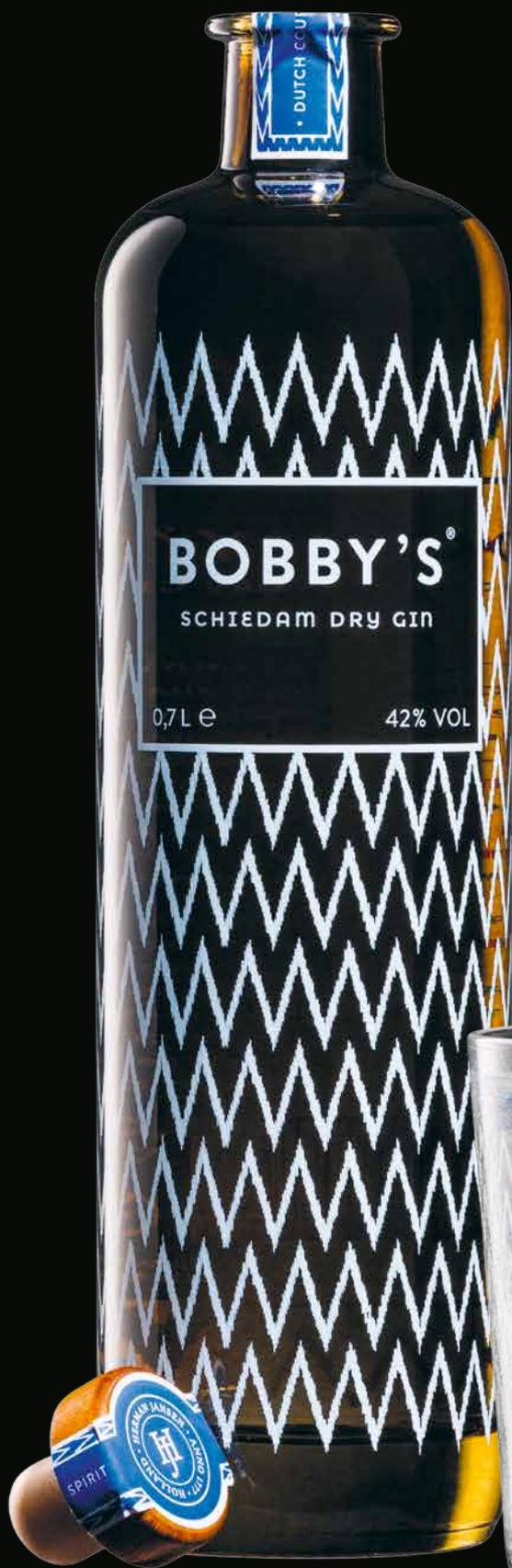
#insiemerestiamoacasa



BEVI RESPONSABILMENTE

FIUME

www.fiumeliquoriesciropi.it



CORRAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE

Bevi Bobby's Gin responsabilmente

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA
ONESTIGROUP.COM
@ONESTIGROUP

TUTTO CIÒ CHE È NECESSARIO

Senza troppi giri di parole, davvero non mi è facile scrivere l'editoriale di questo numero. Che dire che non sia stato già detto, quali parole scegliere in un momento che definire difficile è, forse, perfino ottimistico? Sfoglio gli articoli appena impaginati e non posso non pensare all'Italia con le bandiere a mezz'asta, alle tante vittime e a un settore, quello della *spirit industry*, che insieme alla stragrande parte dell'economia è in ginocchio, colpito alle spalle da un nemico subdolo e invisibile. C'è un documento che abbiamo voluto pubblicare per invitare all'unità tutto il settore, tutta l'industria dell'ospitalità. Un appello e una serie di proposte per condividere speranza e sollievo, perché solo con l'unione e la solidarietà possiamo immaginare traguardi futuri. È di qualche giorno fa la notizia che il Gruppo Armani, uno dei brand che fa del made in Italy un'eccellenza mondiale, oltre alle cospicue donazioni, ha riconvertito tutti gli stabilimenti produttivi italiani nella produzione di camici monouso destinati agli operatori sanitari impegnati a fronteggiare il coronavirus. Prima di "re Giorgio" ci aveva pensato la Listoke Distillery, distilleria e scuola di Gin in terra d'Irlanda, con il gel (disinfettante) per le mani al profumo di ginepro. All'inizio, avevano cominciato con una piccola produzione, per gli operai e gli impiegati con il 64% di alcool. Poi, quando il gel per mani ha cominciato a scarseggiare, hanno deciso di avviare una produzione destinata al pubblico più vasto. "Caldi con il Gin e puliti con il gel" è il mantra dell'addetto alle vendite. «In acque sconosciute, un modo per noi per poter essere d'aiuto agli altri» gli fa eco l'amministratore delegato. Ecco, la solidarietà. È tutto quello di cui abbiamo bisogno. Prima che spunti l'alba.



WHISKY VIRTUAL

Il primo festival virtuale di Whisky si terrà in Australia il prossimo mese. Ai partecipanti accreditati verranno inviati a casa dei campioni di Whisky da degustare. Note e recensioni saranno condivise con amici e colleghi attraverso un'app dalla quale si potranno anche acquistare le bottiglie a prezzi speciali. David Lingoff, fondatore di "The Whisky Show", previsto a Melbourne il 18 aprile e rinviato a causa dell'emergenza sanitaria, ha detto che «mentre molti eventi vengono cancellati, volevamo trovare un modo per condividere il Whisky mentre le persone sono a casa a fare la cosa giusta con l'autoisolamento». Un modo unico per offrire uno spettacolo comodamente da casa. I Whiskey disponibili da assaggiare nella degustazione virtuale includono espressioni di Woodford Reserve, Booker's, Legent, Wild Turkey, Old Forester, Koval, Millstone e Shelter Point.



SOS BARTENDER

Diageo, ha promesso 1 milione di sterline (US \$ 1,2 milioni) per aiutare i bartender in Gran Bretagna colpiti dall'epidemia di coronavirus. I fondi supporteranno migliaia di mixologist e aiuteranno pub e bar a pagare i loro salari. Johnnie Walker offre un corso di formazione gratuito Diageo Bar Academy attraverso l'apprendimento online. Il Whiskey brand irlandese Jameson si è impegnato a donare \$ 500.000 in beneficenza alla United Bartender's Guild degli Stati Uniti per sostenere i membri colpiti dal coronavirus. Licor 43 ha donato 400.000 euro in Spagna, Campari Group 1 milione di euro in Italia, e ancora Patron, Bacardi e Casoni 1814. Molte distillerie, tra cui Absolut Vodka in Svezia e Distilleria Serrales a Portorico, hanno messo a disposizione la produzione di alcol per igienizzanti sanitari.



BOMBAY A COLORI

Il gruppo Bacardi ha presentato il nuovo Bombay Gin aromatizzato ai frutti di bosco sottolineando che si tratta di una rivoluzione per l'intera categoria dei Gin "colorati". «Pieno di sapori naturali dati da more e lamponi freschi raccolti nel momento più maturo», Bombay «spinge i confini del sapore e del colore» combinando il Gin con una vera infusione di frutta per un «colore cremisi distinto e un sapore naturale». Bombay Bramble è la risposta alla domanda dei consumatori di un «prodotto premium creato con ingredienti, aromi e colori naturali», sfidando la «pratica comune di altri Gin aromatizzati che spesso usano concentrati, zuccheri aggiuntivi».

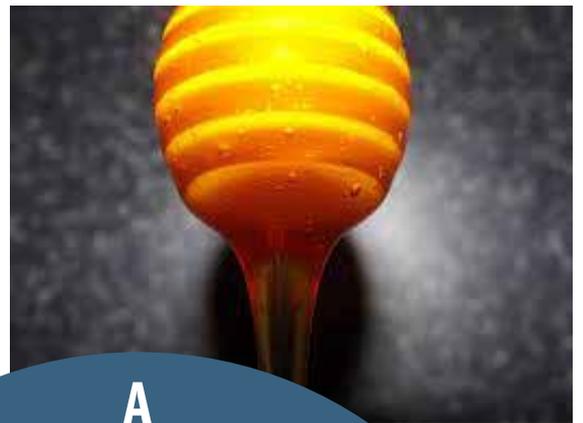
SPIRITO HYGGE

Negli ultimi tempi le acquaviti scandinave attirano sempre più l'attenzione. Dipende dalla crescente diffusione dello spirito "hygge", di estrazione danese e norvegese, che interpreta un sentimento di intimità, convivialità e piacere di stare con gli altri. La domanda di prodotti scandinavi è aumentata, e con essa la popolarità di Akvavit. Questo spirito viene distillato dal grano o dalle patate a un ABV minimo del 37,5% e aromatizzato con cumino o aneto. «Negli ultimi anni abbiamo assistito alla nascita di nuovi Akvavit in paesi che non ne avevano mai prodotti in passato – afferma Séamus Holohan, CEO di Helsinki Distilling – Il nostro Helsingfors Fiskehamns Akvavit è stato il primo Akvavit ad apparire in Finlandia, una delle pochissime acquavite artigianali finlandesi.



MIXER DI GUSTO

Franklin & Sons ha lanciato due nuovi mixer per Highball con brown spirit. La soda "Ananas con Mandorla" è indicata per integrare le note di vaniglia che si trovano nel Rum e regalare una maggiore profondità. "Mandarino con Ginger" è un'alternativa alla classica ginger beer per abbinamenti con Bourbon e Scotch: «Siamo impegnati a incoraggiare bartender e consumatori a esplorare nuovi gusti, divertendosi e sperimentando», ha dichiarato il senior brand manager Rosie Crossman. «I nuovi sapori a basso contenuto di zuccheri offrono la possibilità di miscelare con una vasta gamma di spiriti». Le nuove referenze di Franklin & Sons sono prive di chinino.



A VOLTE RITORNANO

Preferita da Odino e conosciuta dagli antichi egizi, dai greci e dai romani è una bevanda alcolica antichissima. Parliamo dell'idromele: miele che, mescolato con acqua, è lasciato fermentare tramite i lieviti. A rilanciarla sul mercato due giovani: Nick Ranghino, 24 anni e Luca Rosa, coetaneo studente di Enologia e Viticoltura ad Alba, con la Meadlight Drinks Srl, di Biella. Un "ritorno" quello dell'antica bevanda da declinare sia come drink da aperitivo sia come ingrediente da sperimentare in mixology dove, secondo i due giovani produttori, avrebbe ottime carte da giocare.



BarTales

www.bartales.it



Come l'economia, tutta la drink industry risente in particolare modo dell'impatto del covid-19 in ogni suo comparto. In questi tempi di rinunce e difficoltà economiche per migliaia di operatori del settore, atti di gentilezza, riflessione e cameratismo professionale si sono diffusi in tutto il comparto. La velocità con cui la pandemia si è evoluta e diffusa, il tragico bilancio delle vittime in aumento, ha colpito duramente tutti. I paesi sono stati costretti a bloccarsi, le perdite di posti di lavoro stanno aumentando esponenzialmente e la stagione turistica è ormai inevitabilmente compromessa. La situazione chiama all'unità tutto il settore per condividere speranza e sollievo, desiderio di normalità e proposte per il futuro. In questo periodo di coercizione siamo tutti chiamati a usare il tempo nel miglior modo possibile per preparare un nuovo futuro che possa ridare slancio a tutta l'industria dell'ospitalità. Le riviste specializzate di settore in tutto il mondo stanno chiamando tutti a fare sistema e dare voce al comparto. Auspichiamo che questo possa accadere anche in Italia e invitiamo produttori, distributori, enoteche, associazioni di categoria, consorzi e tutti i soggetti interessati a muoversi in tal senso. Con l'auspicio che quest'appello sia raccolto e condiviso da tutta la spirit industry italiana, suggeriamo che i provvedimenti da porre in essere nell'immediato futuro possano essere:

- 1. Concessione della cassa integrazione senza limiti per tutti gli addetti del settore, indennizzo per proprietari compresi, che abbiano perso il lavoro in conseguenza dell'emergenza sanitaria. Lo Stato deve sostenere chi perde il lavoro e chi è costretto a bloccare l'attività. Sospensione di tutti gli adempimenti fiscali, dei versamenti contributivi, dei mutui e delle cartelle esattoriali per tutto il periodo dell'emergenza**
- 2. Creazione di un fondo economico specifico per il settore bar che copra tutte le spese non bloccate (affitti, fornitori, suolo pubblico) per le attività di settore con fatturato non superiore ai 2.000.000,00 di euro**
- 3. Sospensione di tutti gli adempimenti fiscali, dei versamenti contributivi, dei mutui e delle cartelle esattoriali per tutto il periodo dell'emergenza**
- 4. Istituzione di una flat tax per i 5 anni a venire**
- 5. Revisione di norme e costi per la gestione del suolo pubblico in concessione ai bar**
- 6. Riduzione Iva al 4%**
- 7. Azzeramento delle commissioni bancarie sulle operazioni di anticipo fatture**
- 8. Revisione dei costi di energie e utenze varie e sospensione delle stesse per il primo semestre 2020**
- 9. Credito di imposta del 100% per il primo semestre sui canoni di locazione pagati e zero tassazione per i proprietari che diminuiscono i canoni di locazione del 50% almeno**
- 10. Sgravi fiscali sull'acquisto di attrezzature e macchinari professionali**

Tutto questo almeno sino al riallineamento al fatturato dell'anno 2019.

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)

TRA SACRO E PROFANO

Digestivo e salutare, il liquore di De Micheli che piaceva a Girardengo

DI GIUSEPPE STATICO

Nota da millenni la camomilla è un'erba aromatica dalle straordinarie proprietà medicinali. Il termine camomilla deriva dal greco e significa “mela della terra”. Ciò è dovuto al tipico sentore di mela che si sprigiona quando la pianta viene calpestate nei campi. Il suo uso si è spesso alternato tra sacro e pagano.

Gli antichi Egizi l'avevano dedicata a Ra, il dio Sole, e nel corso dei secoli sono state molte le popolazioni che la usavano durante rituali religiosi, finan-

che miscelandola con incenso per sprigionare fumi che dovevano favorire la meditazione.

Era una delle nove erbe sacre elencate nella “Lacnunga” o “Rimedi”, un antico codice composto da una miscellanea di testi medici e preghiere, compilato in Inghilterra nel tardo X secolo. Tra le sue proprietà curative rientrano effetti calmanti, antispasmodici e anti-infiammatori, rilassa e tonifica il sistema nervoso, aiuta la digestione quando stati di ansia e tensione nervosa producono disturbi.





DEMICHELI
IL BAR DE
MICHELI NEL
1925.

Di Novi Ligure, attuale provincia di Alessandria e già sede delle Distillerie Gambarotta, abbiamo parlato il mese scorso. Lì, il 10 giugno 1939 un signore di nome Giuseppe De Micheli, titolare dell'omonimo bar, depositò presso il locale Consiglio Provinciale delle Corporazioni il marchio di "un liquore a base camomilla", secondo la ricetta da lui creata e prodotta, un liquore a moderata gradazione alcolica (32°) che alla sua gradevolezza univa i benefici sedativi della comune bevanda lenitiva. Nella ricetta rientrava anche del ginepro.

In verità il De Micheli produceva questo liquore già da molto tempo. Infatti, ben undici anni prima, il 13 febbraio 1928, il campione novese di ciclismo Costante Girardengo, a proposito della Camomilla De Micheli, scrisse «preziosa ed indispensabile sia per uso professionale che per la mia famiglia». Un attestato di stima che valeva quanto una campagna pubblicitaria. Novi Ligure è nota anche per i natali dati ad alcuni cam-



pionissimi del ciclismo, e abbiamo visto in passato come spesso i grandi corridori di ciclismo siano stati testimonial di liquori. In verità sia Coppi che Girardengo, novesi doc, si adoperavano per illuminare di attenzione l'economia del proprio paese. In quell'anno la classica corsa Milano-Sanremo si disputò il 25 marzo.

Il "Gira", come era chiamato Girardengo vinse la classica di primavera all'età di trentacinque anni, precedendo al traguardo un altro grande nome dei pedali, Alfredo Binda. Con quella vittoria Girardengo avrebbe portato a sei il numero dei suoi successi alla Milano Sanremo, record poi superato da Eddy Merckx che vinse la "classica di primavera" sette volte.

Qualche settimana prima, il "Gira" scriveva che la Camomilla «possiede pregiate virtù, che, per noi corridori, valgono talvolta la vittoria, preservandoci dai molti temuti dolori viscerali». E aggiungeva: «Come dissetante l'ho trovata ottima e

come liquore facilita la digestione ed è veramente deliziosa ed igienica».

Ben presto il liquore di camomilla De Micheli superò i confini novesi e comin-

ciò a ritagliarsi la sua popolarità. Apparvero i primi inserti pubblicitari che recitavano: «La bontà del prodotto Camomilla De Micheli ha superato i confini di Novi», «ottima nelle difficili digestioni, nelle insonnie nervose, procura sonno normale e tranquillo. Pura è liquore delizioso e igienico. Di puro fiore diluita in acqua calda è il miglior infuso di camomilla».

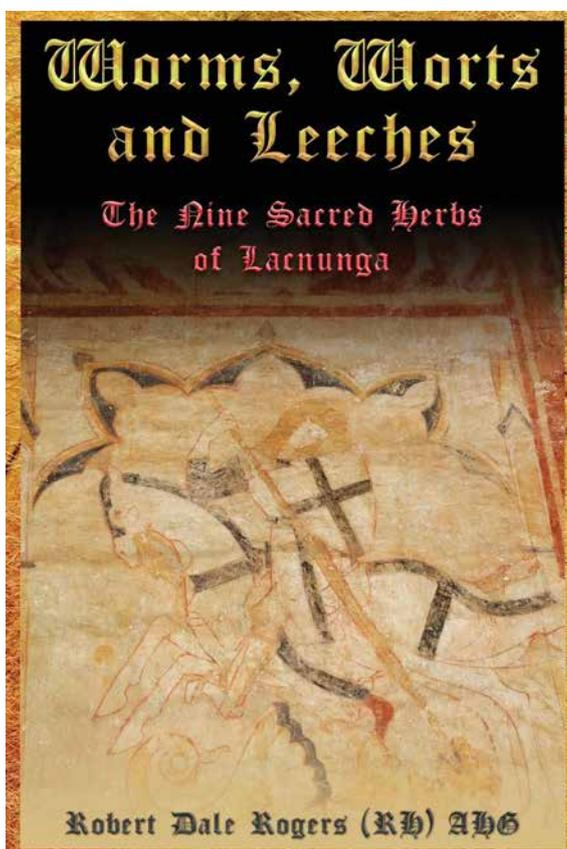
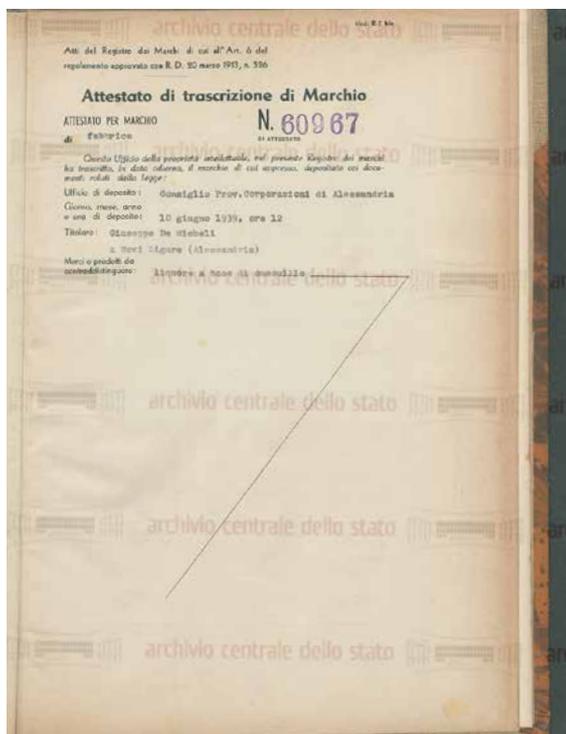
Giuseppe De Micheli divenne fornitore anche della Casa Reale, dettaglio questo molto importante per l'epoca. Era il tempo in cui Novi Ligure era famosa per la sua produzione liquoristica, tanto da essere chiamata "la città dei sette amari", uno per ogni rione di Novi, tra cui l'amaro Protto, l'amaro Marelli e l'amaro Gambarotta, ormai scomparso da tempo.

Pur se passato di proprietà, il Bar Demicheli esiste ancora oggi, in via Verdi-angolo via Garibaldi, era il luogo dove il liquore veniva servito alla mensa. La produzione avveniva in un laboratorio situato in via Casteldragone, strada che i novesi chiamavano "ee burgu stortu" (il borgo storto, per la caratteristica non lineare della strada).

Nella stessa strada vi era anche il laboratorio di produzione dei gelati che, il fratello di Giuseppe, Angelo, molto più conosciuto come "Giule", andava a vendere con il suo carrettino a tre ruote per le vie della città.

Al tempo non vi era famiglia novese che non possedesse in casa una bottiglia di Liquore Camomilla Demicheli, oggi rimane il ricordo di un tempo andato durante il quale piccole produzioni, riuscivano ad arrivare alle tavole dei grandi grazie solo alla propria qualità.

Giuseppe Statico



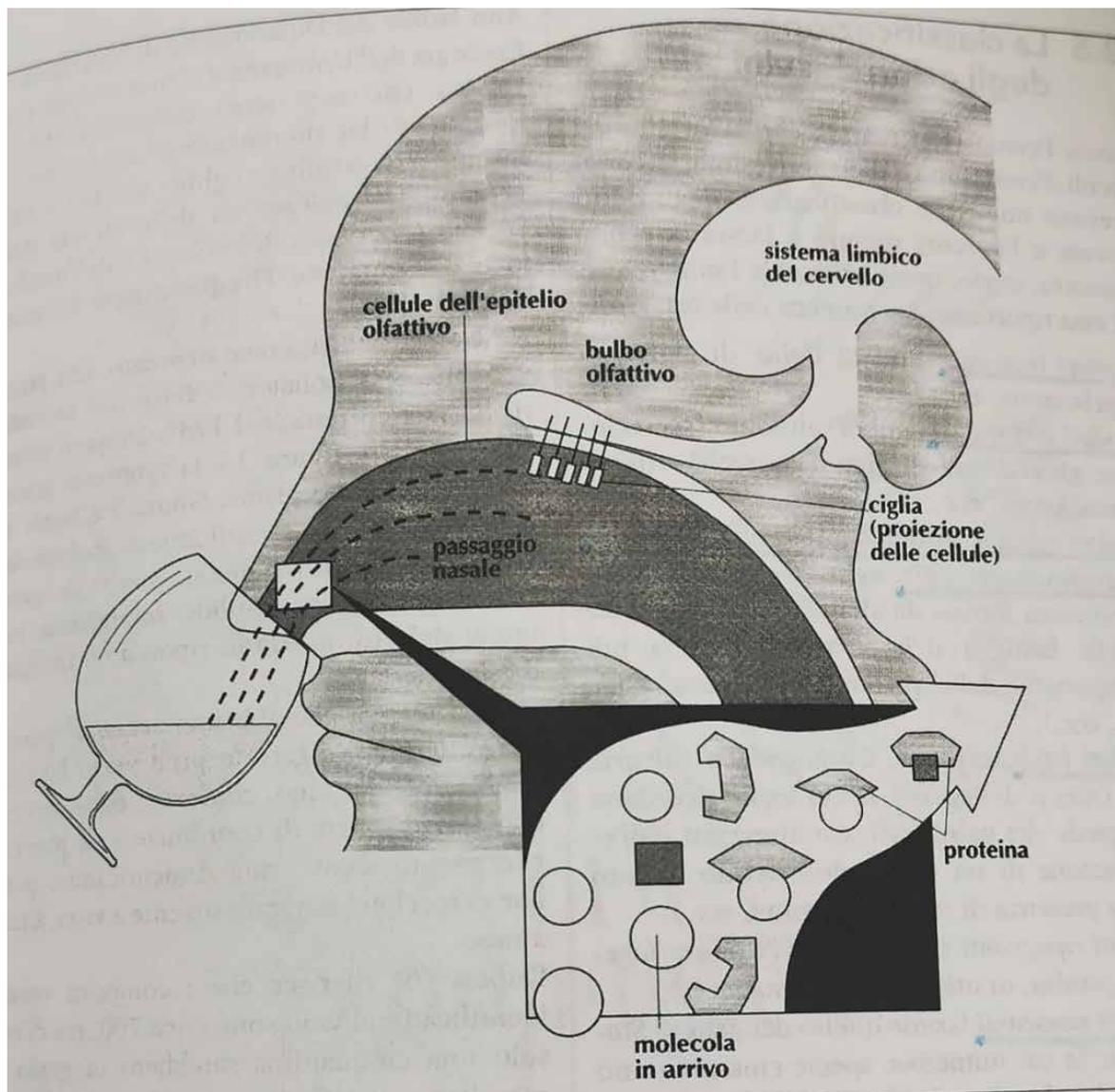
The Perfect Gin for
the perfect Negroni.



BEVI RESPONSABILMENTE



SEVEN HILLS
ITALIAN DRY GIN



so è il meccanismo chimico che avviene all'interno del nostro apparato olfattivo. Il grande numero di geni dei sensi chimici, olfatto e gusto, rende impossibile che due persone avvertano la medesima cosa.

I recettori sensoriali, proteine codificate dal genoma, formano delle rappresentazioni astratte e non il dato reale. È come se gli odori venissero letti con un alfabeto tutto loro. In senso stretto, il segnale sensoriale viene completato da altri dati di tipo edonistico (piacere o avversione), emozionale (riferimento a esperienze del passato), culturale, ma anche da condizioni psicofisiche. Il segnale non viene

solamente modificato, bensì ricostruito; la percezione di un odore è dovuta in altre parole all'interazione vino-soggetto. Per l'individuazione dei descrittori, non esistendo un vocabolario standardizzato, vengono definiti dei profumi tramite il nome dell'oggetto che possiede quell'odore.

A seguito di interessanti prove eseguite su un cospicuo numero di soggetti, presso il centro di ricerca enologica dell'università di Stanford, si è realizzato che l'attenzione andava spostata dal vino all'assaggiatore. Questo risultato è stato raggiunto constatando che l'odore del vino viene descritto con riferimenti a ogget-



ti aventi lo stesso colore: fiori bianchi per vini bianchi, frutti rossi per vini rossi ecc. Il colore del vino, dunque, partecipa alla rappresentazione olfattiva degli odori. Il ruolo del colore è quindi di estrema importanza.

Le informazioni visive sono unite in maniera implicita nei processi cognitivi che portano alla percezione degli aromi. È stato accertato che la memoria olfattiva presenta una “Curva dell’Oblio” nella quale viene a mancare la fase della memoria a breve termine e si ha quindi una sovrapposizione fra la memoria breve e quella a lungo termine. Questo fenomeno è unico e caratteristico del nostro olfatto e ci permette di immagazzinare gli aromi e renderli fissi nella memoria e nel tempo.

Tra il diciottesimo e il diciannovesimo secolo si conoscevano già numerose classificazioni degli odori. Fu Linneo, medico, botanico e naturalista a stilarne una divisa per categorie. La sequenza prevedeva:

- Odori fragranti
- Odori ambrosiaci
- Odori agliacei
- Odori fetidi
- Odori nauseanti

Sicuramente una classificazione poco invitante per noi, ma identificativa dell’epoca. Erano i primi odori che iniziavano a percepire, a classificare e identificare.

Nel corso dei secoli successivi anche gli odori del vino iniziarono ad avere una classificazione tutta loro. Essi vengono raggruppati e classificati secondo categorie, proprio come aveva iniziato a fare Linneo. Una prima versione fu scritta nel 1984, una seconda, rivisitata e corretta, nel 1987 dall’American Journal Of Enology and Viticulture, coordinato dallo scienziato Ann Nobel. Nacque così una rappresentazione grafica che assomiglia a una Rosetta, definita poi Ruota o Mappa degli Aromi.

Ma la domanda sorge spontanea: da dove derivano tutti questi aromi? Gli aromi non sono nient’altro che composti terpenici, norisoprenoidi e pirazine, ovvero, molecole chimiche costituite da anelli aromatici che donano aromi. Prima di imbatterci nella Ruota degli Aromi è opportuno fare una suddivisione della provenienza degli stessi, classificati in tre grandi famiglie:

Aromi Primari: derivano direttamente dal vitigno e sono presenti nella buccia dell’acino e in parte nella sua polpa. Chimicamente appartengono alla famiglia dei terpeni, come il linalolo il geraniolo e il nerolo. Questi ultimi sono presenti in oltre trenta cultivar provenienti dai principali vitigni aromatici che sono Malvasie, Moscato, Brachetto e Gewurztraminer.

Aromi Secondari: derivano dalle fermentazioni alcolica e malolattica. Sono so-

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

DOPPIO INVECCHIAMENTO IN BOTTE

Un gusto sublime
e delicato



BEVI RESPONSABILMENTE

Ron
ABUELO
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI DAL 1908

stanze che si formano durante questi processi e sono alcoli superiori, aldeidi, acidi grassi e altre, che in genere danno al vino sentori fragranti di fiori, frutta e vegetali.

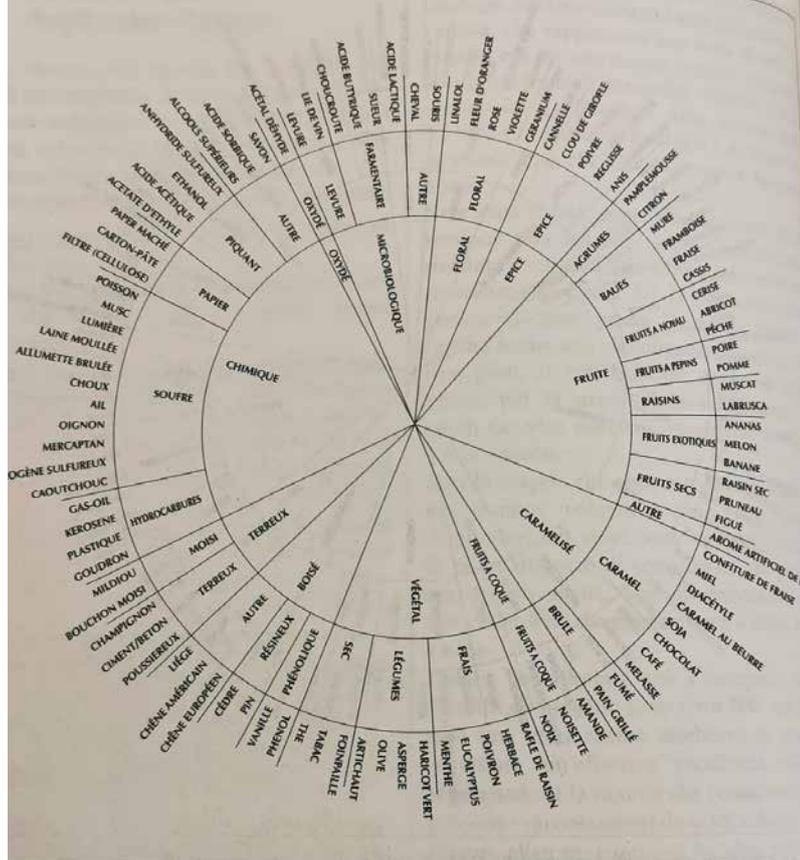
Aromi Terziari: derivano dal lento trascorrere del tempo durante la maturazione e l'affinamento del vino. Sono alcoli, tannini, acidi e altri componenti, tutti coinvolti nei molti processi chimici che giocano un ruolo fondamentale, insieme al legno, nella formazione di questi aromi. Sentori di confettura e frutta secca, fiori appassiti e secchi, speziati e tostati, animali ed eterei.

Fatta chiarezza sulla provenienza degli aromi principali nei quali possiamo imbatteci, siamo pronti per La Ruota degli Aromi. La Ruota degli Aromi o Mappa è strutturata secondo cerchi concentrici. Tre sono i livelli rappresentativi, tre diverse situazioni percettive, più generica quella verso il centro, più specifica quella periferica. Accanto ai descrittori dei tre livelli si riportano le soluzioni di riferimento dell'aroma specifico.

Per esempio, primo Gruppo della Ruota: florale

Livello1	Livello2	Livello3
Fiorale	Fiorale	Linalolo
		Fiori d'Arancio
		Rosa
		Viola
		Geranio

A seguire il secondo Gruppo della Ruota: speziato; il terzo Gruppo della Ruota: fruttato, e così via per ogni aroma classificato: odore di frutta secca, di legno, di terra, definiti chimici, ossidanti e di tipo microbiologico. Una complessa associazione di reazioni chimiche e sensoriali genera il bouquet del nostro vino.



Parlando di bollicine possiamo collegare i nostri “vini speciali” con i loro propri aromi e profumi. Le loro caratteristiche peculiari infatti, derivano non solo dalle uve di origine ma anche dai processi tecnologici attuati per la loro trasformazione.

Ho parlato spesso di degustazione, di sentori, di sensazioni, di profumi e di aromi, ora, sempre in riferimento all'assaggio di uno Champagne possiamo valutare l'aspetto olfattivo in maniera più dettagliata. Partiamo dalla valutazione di quelli che sono gli aromi primari, a seguire quelli prefermentativi, secondari e in ultimo quelli terziari se ci sono. Una scala ordinata che ci aiuta in un percorso sicuramente più tortuoso di quello che si pensa.

«Il vino è la sintesi sorprendente dei profumi di tutto ciò che ci circonda, perché ha nella sua natura più profonda le tracce della terra, dei fiori, dei frutti, delle spezie, del mare, della montagna, del vento, della luce e di tante altre cose che nobilmente rappresenta» (cit. *Il respiro del Vino*).

Valentina Rizzi



NEL 2011, CÉDRIC BRÉMENT, INIZIÒ L'AVVENTURA DI
RHUMS DE CED' CON UN OBIETTIVO:
RAVVIVARE LA CATEGORIA DEI "RHUMS ARRANGÉS".
OGNUNO DEI NOSTRI **FRUTTI FRESCHI DI STAGIONE MATURATI
SULLA PIANTA** VENGONO ACCURATAMENTE SELEZIONATI,
VENGONO LAVORATI IN GIORNATA E OGNI FRUTTO VIENE
MANUALMENTE TAGLIATO AL COLTELLO ED
IMMEDIATAMENTE IMMERSO NELLA BOTTIGLIA CON RHUM
AGRICOLE MARTINIQUE AOC E GUADALUPE.
LES RHUMS DE CED' SONO **100% NATURALI** E NON
CONTENGONO AROMI, COLORANTI O CONSERVANTI.



ANANAS VICTORIA



www.ghilardiselezioni.com

TRA LE TECHE DEL LIBRARY

Ventisette etichette per quattro sezioni
A Londra il “paradiso” del Lanesborough

DI GIULIA ARSELLI



I Cognac è il nobile distillato francese tanto amato da Napoleone e da sempre considerato simbolo di eleganza e prestigio. La cura e la sapienza con il quale viene creato da esperti mastri distillatori in Charente Maritime regione del sud-ovest della Francia, lo rendono protagonista indiscusso in uno degli hotel bar più rinomati della capitale britannica: il Library Bar del Lanesborough hotel.

Come suggerito dal nome stesso, que-

sto bar si presenta come un accogliente e intimo salotto, circondato da una notevole collezione di libri, alcuni dei quali molto antichi, dove ci si può recare per degustare un ottimo drink, ma anche per provare qualcosa che ben poche persone avrebbero l'opportunità di fare.

“Liquid History” è un concetto creato da Salvatore Calabrese, barman di origini italiane, che ebbe l'intuizione, a partire dalla sua esperienza londinese presso il

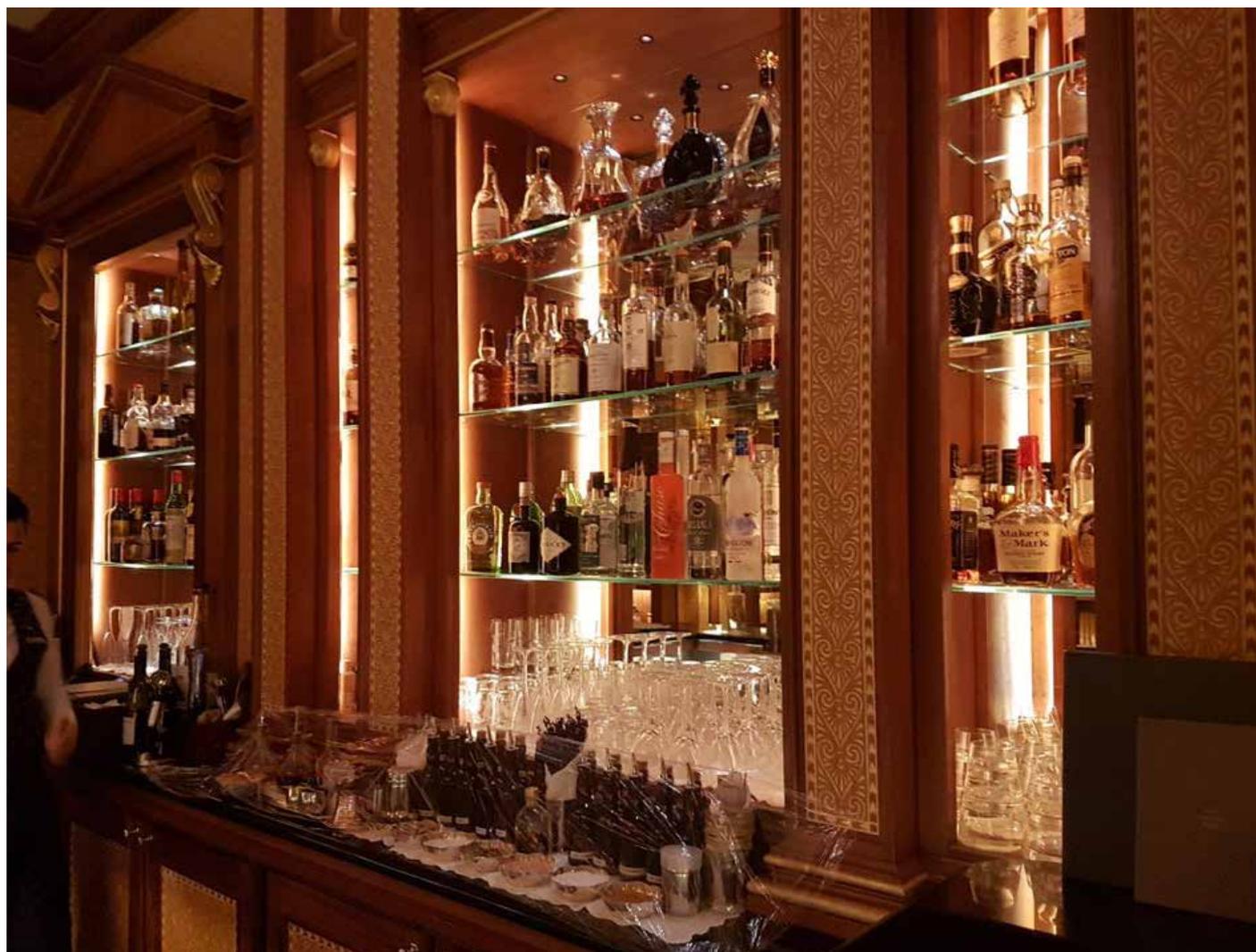


Dukes hotel in St.James's, di offrire ai suoi clienti l'emozione di entrare in contatto con la storia, ma in un nuovo modo: assaggiandola attraverso distillati e liquori antichi. Questa sua idea, che non tardò a dare frutti e acquisire ben presto popolarità, fu poi trapiantata al Lanesborough quando Calabrese vi si stabilì come bar manager.

Una volta varcata la soglia del Library Bar non si può fare a meno di notare tre teche illuminate da una luce soffusa ma che allo stesso tempo esalta ciò che vi è custodito, vetri di colore diverso, etichette quasi illeggibili, tappi sigillati con spessi strati di cera lacca. La sensazione è quella di trovarsi ad ammirare qualcosa

che potrebbe senza alcun dubbio essere custodito all'interno di un museo, ciò però non permetterebbe di apprezzarne il paradisiaco contenuto. Paradisiaco perché *Lanesborough Paradis* è il nome con il quale questa collezione si presenta agli occhi di coloro che sfogliano le ricche pagine del menù.

Visitando una maison di Cognac, oltre quella delle botti che contengono annate particolari, si potrebbe scorgere una parte dedicata alla conservazione di particolari selezioni di distillato, alcune delle quali risalenti a 40, 50 o più anni fa. Questa zona è chiamata in gergo Paradis, ovvero il luogo dove ogni amante di Cognac vorrebbe trovarsi, circondato da così tanti



tesori da sentirsi in paradiso. E in paradiso anche gli angeli esigono la loro parte. La cosiddetta “*Part des Anges*” rappresenta quella quantità di liquido contenuto nelle botti che col passare del tempo lentamente evapora, nell’ordine di 2-4% all’anno. Questo comporta una riduzione del contenuto delle botti, tuttavia è un prezzo che i vari produttori sono disposti a pagare. La consapevolezza di ciò che ne risulterà tranquillizza gli animi e “allietta le sfere celesti”.

Nel 1770 vi fu il matrimonio tra il giovane Luigi XVI e Maria Antonietta di Lorena, ultimi regnanti a risiedere nella lussureggiante tenuta di Versailles, una data che appartiene a un capitolo della storia tor-

mentato da conflitti, rivoluzioni, ma che tuttavia rappresenta il punto di partenza della straordinaria selezione di Cognac. Quasi due secoli e mezzo sono trascorsi da quando il prezioso liquido contenuto in questa bottiglia è stato creato, è il più antico della collezione, ma non il solo appartenente al XVIII secolo.

Le 27 bottiglie che compongono il *Paradis* sono state divise in 4 distinte sezioni: XVIII secolo, Pre-Phylloxera, XIX secolo e XX secolo. Indubbiamente, oltre ai diversi periodi di invecchiamento a cui sono stati sottoposti, ciò che differenzia in due grandi gruppi questi Cognac è la Phylloxera. Questa terribile piaga, nella forma di un parassita di piccole dimensioni e di

1894

FERRO CHINA BALIVA

DALL'ANTICA RICETTA DEL
COMM. DOTTORE ERNESTO BALIVA

AMARO

BITTER

FATTO A MANO

ROMA



BEVI RESPONSABILMENTE

PORTERS | GIN

COLD DISTILLED

FOR A LIGHT + NATURAL FLAVOUR



Bevi responsabilmente.

Made in a Bar, not in a Boardroom.

Importato in esclusiva in Italia da J.GASCO srl - info@jgasco.it

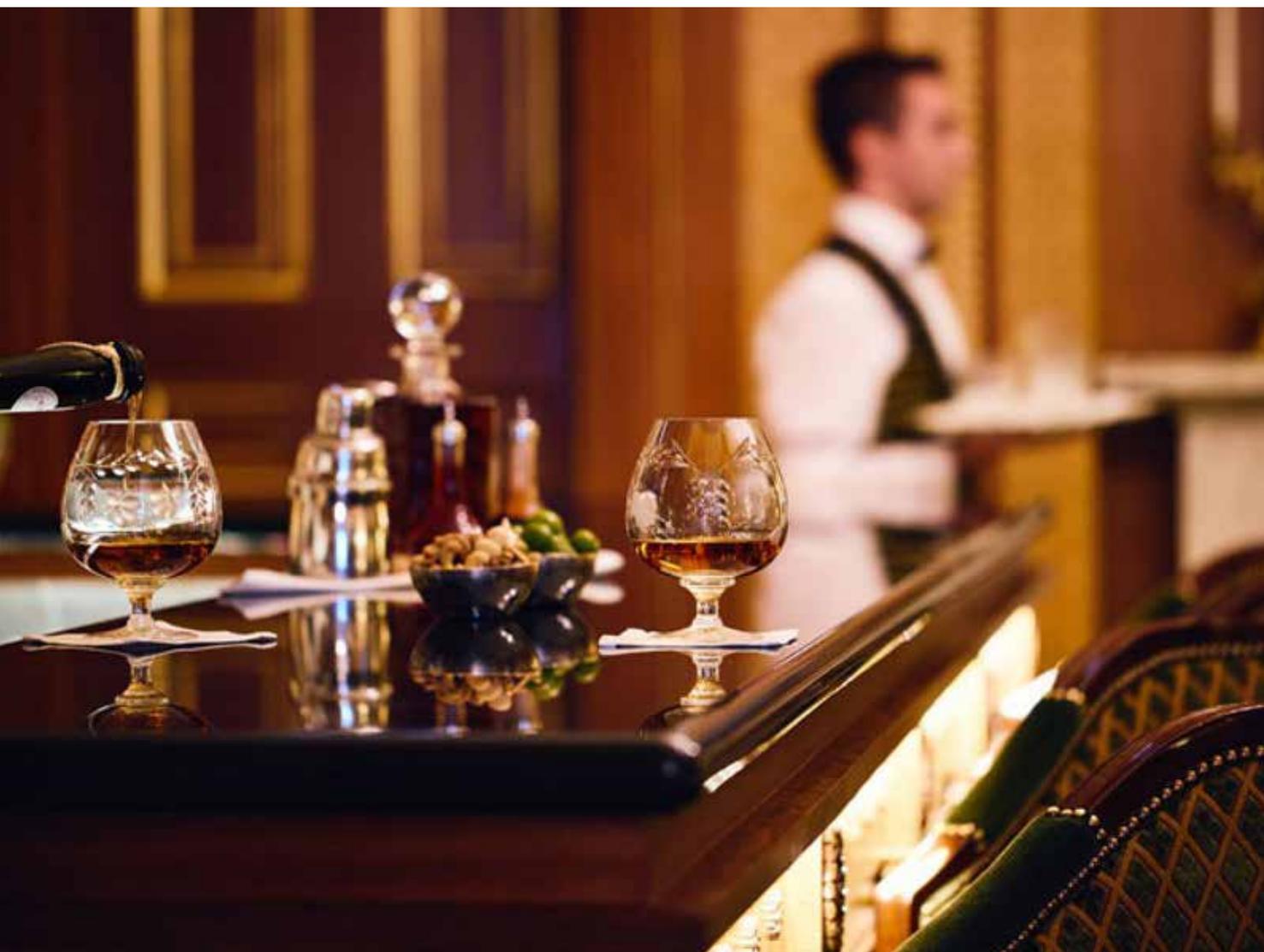


colore giallo, decimò più del 70% delle coltivazioni di vite sparse per tutta Europa nella seconda metà del XIX secolo.

Il picco maggiore, lo si raggiunse a cavallo tra il 1872 ed il 1874. Prima di allora, la principale varietà di uva coltivata nella Charente Maritime era Folle Blanche, un'uva con aroma secco e floreale. È quasi certo che quelle vigne risalgono a epoca romana. Questo insetto non lasciò alcuno scampo, i produttori di Cognac videro scomparire anni e anni di lavoro e sacrifici, rimanevano soltanto le botti e il loro contenuto, giunto sino ai nostri giorni seppur in ridotte quantità, ma sufficienti per essere apprezzato. Ogni bottiglia reca sull'etichetta una data spesso difficile

da leggere perché sbiadita o coperta da uno strato di polvere e detriti che si sono legati indissolubilmente al solido e resistente vetro.

Questa data si riferisce all'anno in cui il Cognac è stato distillato e posto a maturare in botte. Siccome nel XVIII e XIX secolo non vi era una regolamentazione o un disciplinare di produzione del Cognac così specifico come quello attuale, risulta difficile stabilire la durata d'invecchiamento alla quale molte bottiglie sono state destinate. Infatti solo pochi esemplari, come per esempio il Cognac Napoleon Reserve 1811, recano una data d'imbotigliamento, che in questo caso è il 1903, confermato anche dall'intenso colore del



distillato e dal profondo e morbido profilo aromatico.

Questa morbidezza, che avvolge il palato già dal primo sorso e regala sensazioni gustative particolari, è dovuta al lungo invecchiamento in botte e alla riduzione di grado alcolico e concentrazione di aromi per effetto dell'evaporazione che genera la "Part des Anges".

Il vetro rappresenta la "copertina dell'opera", il colore e la particolare forma mostrano il percorso evolutivo nella lavorazione del vetro. Le diverse tonalità dipendono dalla composizione chimica della sabbia utilizzata e dalla temperatura a cui è stata sottoposta. Su alcune

bottiglie è anche possibile notare un marchio impresso sul vetro alla base del collo della bottiglia, una "N" sovrastata da una corona: ciò indica che questi Cognac erano destinati alla riserva privata di Napoleone Bonaparte, dei quali era solito consumare abbondanti quantità. L'atto finale, il sigillo che consegna queste opere alla storia e che deve garantirne la sopravvivenza è il tappo. Il cui sughero è un elemento che permette un ridotto scambio con l'atmosfera esterna alla bottiglia.

Di grande importanza per l'evoluzione di molti prestigiosi vini, nel caso dei distillati già maturati in botte non vi è più alcun ulteriore modificazione una volta

150
1868-2018
VARNELLI

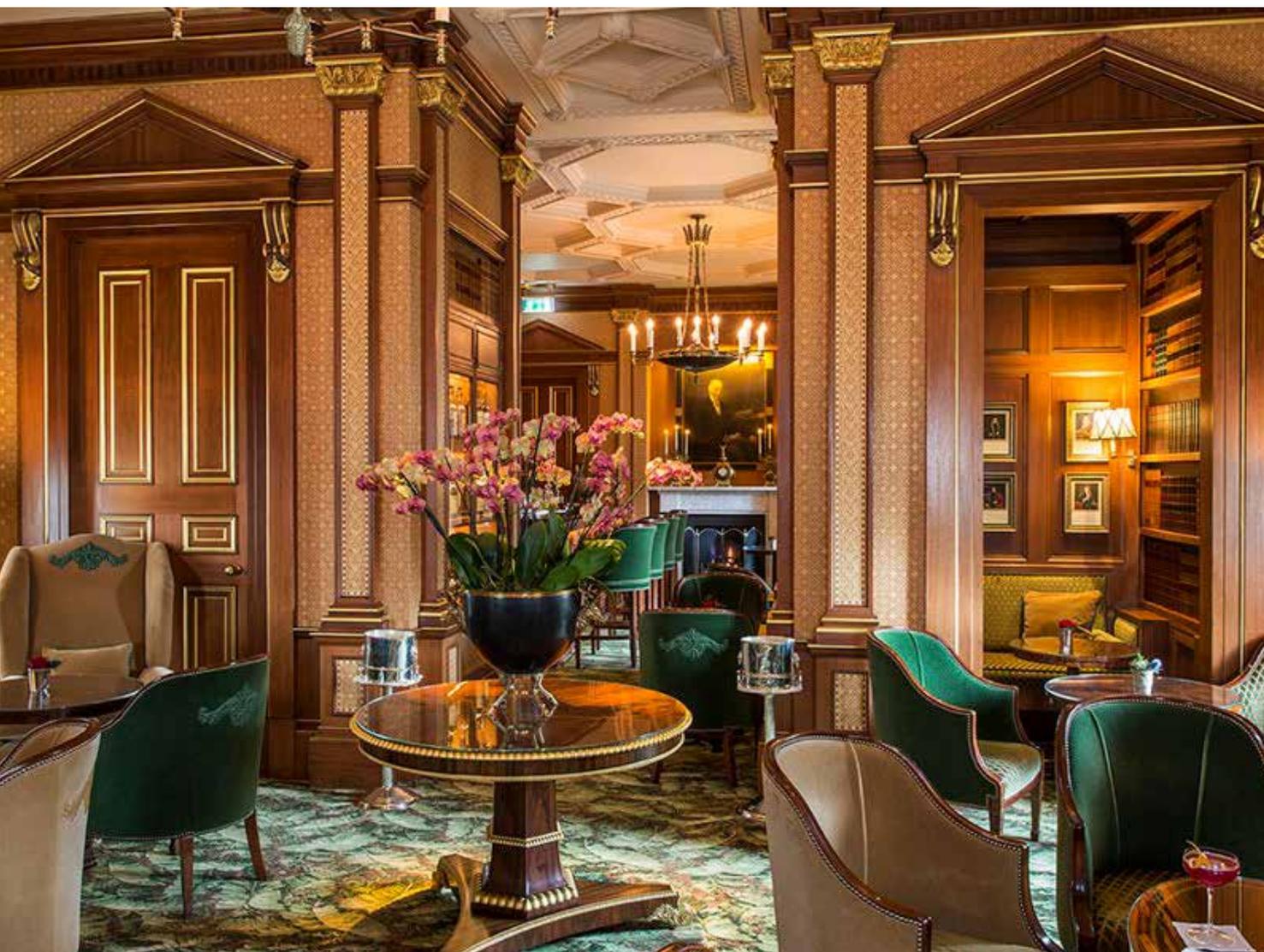


SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE



imbottigliati, purché conservati correttamente. L'unico processo che può avvenire nuovamente è l'evaporazione. Confrontando due bottiglie ancora chiuse, il 1778 e il 1802, seppur non si sia certi della data d'imbottigliamento, si nota come la più giovane, il 1802, sia sigillata semplicemente con tappo di sughero e capsula, mentre nella seconda il tappo sia stato avvolto da uno strato di ceralacca. Osservando il livello di liquido al loro interno, la prima presenta una quantità di prodotto molto più ridotta, circa $\frac{1}{4}$ in meno del volume totale, la seconda invece è normalmente piena. Questo mostra come anche il prodotto, una volta imbottigliato,

sia sottoposto a evaporazione e riduzione di volume, dovuta alla permeabilità del sughero, che tuttavia può essere annullata con l'applicazione di una sostanza sigillante, la ceralacca, che era largamente utilizzata nel XVIII e XIX secolo.

L'idea di poter compiere nella vita un gesto unico, alla portata di pochi, è una sensazione che attrae chiunque. Se si considera che all'interno di queste bottiglie, uniche nel loro genere, sono contenute dalle 14 alle 20 porzioni di distillato, in base al contenuto totale della bottiglia, è facile intuire come altrettante persone possano avere il privilegio di assaggiare qualcosa che fa parte della storia, qual-



Damoiseau



RHUM AGRICOLE - GUADALUPA

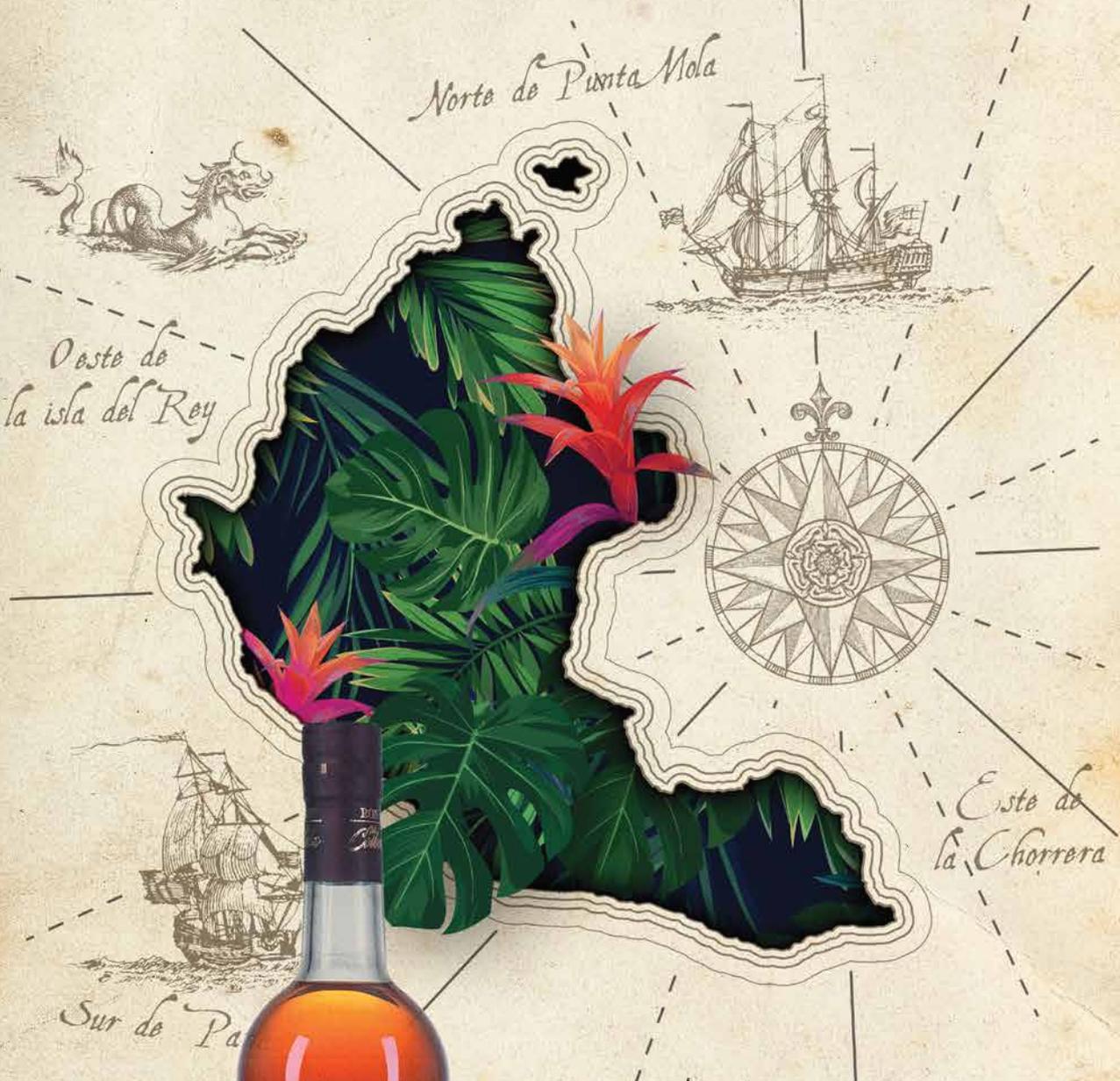
Originale per Tradizione

Dal 1942



— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM

BEVI RESPONSABILMENTE



RON *Isla Coiba*

L'ISOLA CHE C'È

Isla Coiba è un rum puro e intenso come i paesaggi incontaminati della splendida ed irraggiungibile isola dal quale prende il nome. Il clima umido e la brezza marina Panamense scolpiscono il gusto sapido e persistente di Isla Coiba che viene ancora oggi prodotto e invecchiato secondo la sua ricetta originale del 1908 nella storica distilleria di Pesé

Bevi responsabilmente.



cosa che non esiste più. Questo è ciò che smuove i pensieri di coloro che si recano al Library Bar e decidono di regalarsi questa esperienza almeno una volta nella vita.

Per celebrare degnamente questo momento il servizio viene eseguito rigorosamente al tavolo del cliente, che ha così la possibilità di ammirare il prezioso liquido, versato in uno snifter di cristallo attraverso l'impiego di un particolare Roll'n'Pour Jigger. Questo specifico versatore permette di servire in modo accurato la quantità di 50 ml di prodotto direttamente nel bicchiere, senza rischiare di sprecarne neanche una singola goccia il

cui valore, nel caso dei distillati più antichi, risulta essere alcune centinaia di sterline. Il resto fa parte dell'esperienza che il distillato regala a chi lo assaggia, lentamente, riscaldato con il calore della mano, in modo da liberare piano piano tutti i suoi profumi.

Ogni volta che viene servita l'ultima goccia di una bottiglia, si ha la sensazione di aver perso qualcosa di straordinario, che ha lasciato un segno indelebile in chi ne ha goduto lo "spirito". Ma anche in coloro che hanno provveduto a regalare questa esperienza attraverso un impeccabile servizio.

Giulia Arseli

KEGLEVICH VODKA DRY È ANCORA PIÙ PREMIUM

**La Polonia dà i natali
a Keglevich Dry e ne suggella
la qualità premium**

La paternità della vodka è oggetto di contesa tra Polonia e Russia da sempre. Entrambe le nazioni ne reclamano la paternità con ardore ma sembra essere la Polonia a spuntarla grazie ad una testimonianza risalente al 1405 nella cittadina polacca di Sandomierz, nel voivodato della Santacroce. Si tratta di un documento nel quale compare per la prima volta in forma scritta la parola vodka che in polacco vuol dire "acquetta", come metafora di una bevanda caratterizzata da un aspetto trasparente e limpido, proprio come l'acqua. La Polonia è dunque il paese che più di tutti ha conoscenza, abilità ed esperienza nella produzione del distillato più amato e utilizzato al mondo.

Tra le vodke che hanno contribuito maggiormente a creare la storia della vodka che conosciamo oggi c'è **Keglevich**: nasce nel lontano 1882 quando il conte Stephan Keglevich inizia a produrla seguendo una ricetta di propria invenzione. Dopo più di un secolo viene ancora prodotta nel rispetto dalla ricetta originale che ha fatto di **Keglevich la vodka N°1 in Italia**. L'aquila, emblema della casata del Conte, è ancora oggi il simbolo distintivo di Keglevich.

La Polonia è stata designata da Stock per dare i nuovi natali a Keglevich con l'obiettivo di sfruttare l'expertise produttivo di Lublin, la città polacca che ospita il principale impianto produttivo del gruppo Stock che vanta oltre 130 anni di esperienza nella produzione di alcolici di alta



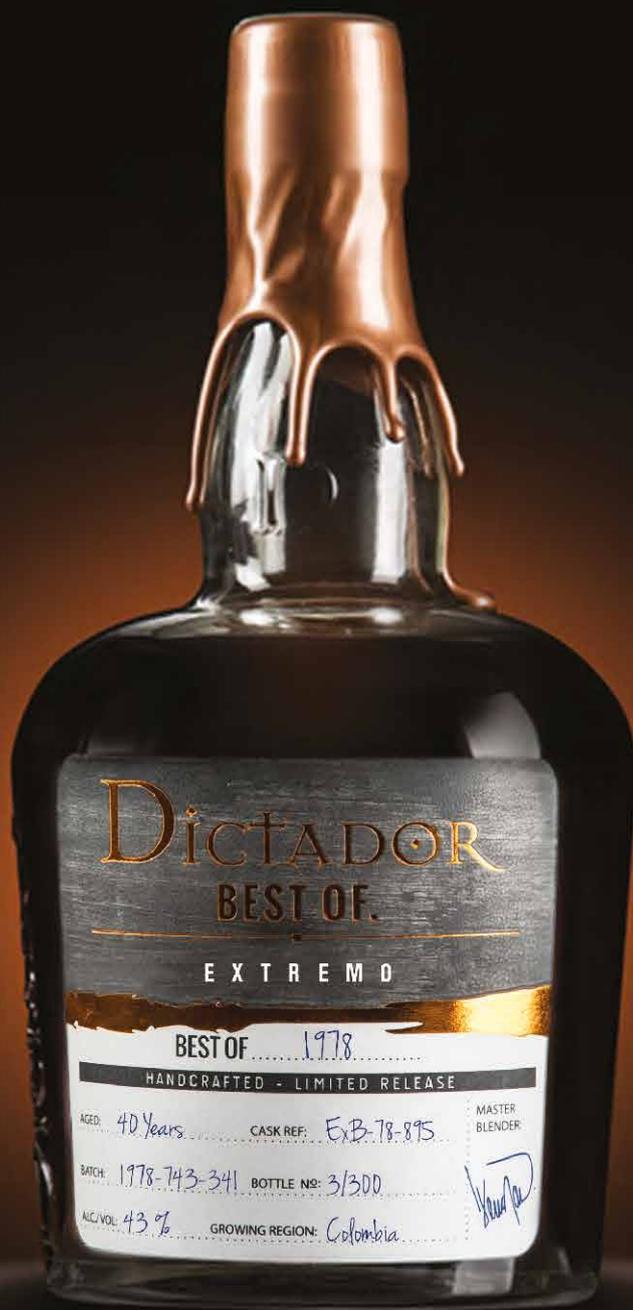
BEVI RESPONSABILMENTE

qualità grazie ai continui progressi in campo tecnologico. Migliora il processo produttivo mentre rimane invariato il cuore premium di Keglevich, la ricetta. La materia prima accuratamente selezionata è l'inizio del viaggio di Keglevich: una miscela di **100% puro grano a chicchi integri composta al 60% da frumento e al 40% da triticale, un cereale molto resistente al freddo che nasce dalla selezione e combinazione di segale e grano duro**. Il grano è reso unico grazie alle particolarità del terreno che si trova in prossimità delle coste del Mar Baltico. Il processo produttivo prevede **6 cicli di distillazione** a garanzia di un liquido estremamente puro. Il risultato è quindi quello di una vodka dall'aspetto cristallino e dal gusto deciso ma leggero e quindi altamente digeribile. Keglevich ottima da bere liscia è perfetta in miscelazione perchè discreta e mai invadente. Queste le carte vincenti di un prodotto di qualità che supera sé stesso ed esprime una personalità senza schemi.

DICTADOR

COLOMBIAN AGED RUM

PROUD OF OUR BEST



BEVI RESPONSABILMENTE

distribuito da

STOCK

AMERICAN ICON

Due secoli di storia per un drink che resta un classico intramontabile

DI LUCA RAPETTI

Sour rappresentano una categoria di drink che ha sempre trovato l'approvazione di un grande pubblico, consumati durante tutto l'anno grazie al gusto rinfrescante e pulito ottenuto dalla perfetta combinazione di un distillato, succo di limone e zucchero.

Il più famoso dei Sour è indubbiamente il Whisky Sour, la cui origine è strettamente legata alla storia degli Stati Uniti del XIX secolo. Quando Jerry Thomas pubblicò il suo "The Bartender's Guide" nel 1862 i Sour erano una categoria che Thomas incluse nel suo libro. Tuttavia il Whisky Sour non era tra questi, mentre invece si potevano trovare le ricette di Brandy Sour, Gin Sour e Santa Cruz Sour.

A proposito del Brandy Sour, la descrizione di Thomas era la seguente: «Il Brandy Sour è composto dagli stessi ingredienti come per il Brandy Fix, omettendo tutti i frutti ad eccezione di un piccolo pezzo di limone, il cui succo deve essere spremuto nel bicchiere». La ricetta del Brandy Sour era quindi formata da un cucchiaino da tavola di zucchero, il succo di un piccolo pezzo di limone, acqua in quantità pari a un bicchiere da vino e infine Brandy. Il tutto veniva poi servito con frutta di stagione.

Nello stesso anno di pubblicazione del manuale di Thomas, il "Syracuse Daily Courier and Union" di New York riportava la prima menzione di Whisky Sour, senza tuttavia citarne gli ingredienti, in un articolo riguardante un uomo che viveva nella cittadina di Orville. Dall'articolo si poteva dedurre che l'uomo in questione era un grande consumatore di questo drink, in quanto si diceva che egli emanasse un forte odore di «bouquet de whisky sour», citando letteralmente il testo.

Nel 1864 fece anche la sua prima comparsa in pubblico, nello specifico sul "The Brooklyn Daily Eagle" di New York, il Bourbon Sour. L'autore dell'articolo suggeriva un metodo originale per stabilire quale tipologia di drink bisognava consumare, in base alla temperatura ambientale nei vari momenti del giorno. Tra i 70°F e gli 80°F, corrispondenti a 21°C e 26°C, il Bourbon Sour era il drink suggerito. Si intuisce perciò che esso potesse essere considerato come una bevanda rinfrescante, tuttavia non erano riportati gli ingredienti.

Negli anni successivi si intensificò sempre più la presenza sia di Whisky Sour sia di Bourbon Sour sui quotidiani locali statunitensi. A Cincinnati tra il



1865 ed il 1867, il Whiskey Sour era uno dei protagonisti dei media locali. Nel 1867 il “Cincinnati Commercial” riportava il progetto della costruzione di un hotel, in una località a circa sessanta miglia dalla città di Houston, in Texas, accanto al quale sarebbe stato possibile far sorgere una distilleria di Whisky, in modo da soddisfare in grandi quantità la richiesta di Whiskey Sour.

Nel 1868 questo drink fece anche il suo sbarco in Inghilterra, stando a quanto testimoniato da un articolo pubblicitario apparso sul “South London Press” in relazione all’apertura di una taverna con annesso “hotel ferroviario” sulla High Street nel quartiere di Battersea, a

**CASS GURNEY, from DELMONICOS,
NEW YORK, GREY HOUND, HIGH STREET,
BATTERSEA.**

**CASS GURNEY'S GIN.
CASS GURNEY'S RUM.
CASS GURNEY'S BRANDY.
CASS GURNEY'S WHISKIES.
CASS GURNEY'S WINES and CIGARS.
CASS GURNEY'S STOUT BEER and ALES.
CASS GURNEY'S AMERICAN DRINKS,
comprising Brandy Smashes, Mint Juleps, Sherry and
Champagne Cobblers, Bourbon Whisky Sours, and Gin
or Brandy Cocktails, Angostura Bittera. Can't be beaten**

**☞ To my American Friends would say, Stop in and
see us! Dinner on Sundays at 1 p.m. Within five
minutes' walk of Clapham Junction.**

sud del Tamigi. Il proprietario del locale in questione era tale Cass Gurney che aveva precedentemente lavorato presso il Delmonico's di New York. Tra gli “Ame-

SIXTY miles from Houston, Texas, is a small lake, a few rods in diameter, the waters of which are too sour for ordinary use. There is some litigation about a dower interest in the property. When that is settled there is to be a large hotel erected at the place, with a distillery attachment, which will enable the proprietors to supply an unlimited demand for "whisky sour," without regard to the state of the lemon market.

CINCINNATI

QUI SOPRA IL CINCINNATI COMMERCIAL 1867, A DESTRA, IL 1873. IN BASSO IL CINCINNATI DAILY COMMERCIAL. IN ALTO A DESTRA IL NEW YORK TIME, 1886.

THE "stationery" account of D. P. LOWE, member of Congress from Kansas, is a curiosity in its way. It includes tea, sugar, lemons, soap, *stay laces*, and a variety of articles, which could not well be construed as stationery in any other but a Congressman's account. What LOWE can be doing in Washington with such large invoices of sugar and lemons, unless he runs a grocery store or is partial to hot toddy and whisky sour we can not conjecture. But the reader must

BRAZILIAN LIMES.
 CALL AT CAMPBELL'S, 318 W. SIXTH street, bet. Smith and Mound, and try one of his superior
Brazilian Lime Punches
 And Whisky Sour. Also, all the fashionable drinks of the day, made from pure wines and liquors.
 An excellent Lunch served every Sunday morning, from 10 to 12 o'clock. se8-2t

rican drinks" pubblicizzati nell'articolo vi era il Bourbon Whisky Sour.

Ritornando sul continente americano, sempre il "Cincinnati Commercial" nel 1873 forniva probabilmente la prima testimonianza, scritta su un quotidiano americano, di quelli che erano gli ingredienti di un Whisky Sour. Infatti, nel descrivere l'assortimento di prodotti che erano presenti nella scrivania del membro del Congresso David Perley Lowe, si sottolineava come egli avesse notevoli quantità di limoni e zucchero e ci si chiedeva a cosa potessero servire, se non per preparare un Hot Toddy o Whisky Sour.

WHISKY SOURS DISCUSSED SCIENTIFICALLY BEFORE JUSTICE WELDE.

Jacob Richter, keeper of the Prospect Garden, in Fourteenth-street, was taken before Justice Welde, in the Essex Market Police Court, yesterday, to answer to a charge of selling whisky without a license. Policeman Weinberg, who had bought what he had supposed to be a whisky sour in Richter's place, made the complaint. Counsel for Richter asked Weinberg if he knew how a whisky sour was made. Weinberg could not tell exactly, but thought that it was made of whisky, lemon juice, water, and sugar. "Can you swear that there was whisky in the stuff that you drank?" asked the counsel. Weinberg thought that he tasted whisky, but could not swear to it.

La popolarità di questo drink subì un'ulteriore crescita negli anni '70 e '80 del 1800, mentre il Bourbon Sour era diventato il drink tradizionale per i "Southerners", ovvero per coloro che vivevano nella fascia meridionale degli Stati Uniti. Tra tutti, lo stato della Virginia era quello con uno dei consumi più elevati, stando a quanto dichiarato dal "Helena Weekly Herald", nel Montana.

Iniziarono a comparire anche le prime varianti sulla preparazione del Whisky Sour, una fra tutte quella che si basava sull'infusione di quattro limoni tagliati a pezzi in un contenitore colmo di Whisky, il tutto lasciato a macerare per 3-4 giorni, dopodiché il Whisky veniva filtrato e il procedimento si ripeteva per altre tre volte.

Ancor più interessante fu la ricetta che il "Chicago Tribune" pubblicò nel 1883 in un articolo intitolato "Local Miscellany", nel quale era trascritta la lunga e dettagliata testimonianza di un bartender che descriveva a un reporter ciò che sapeva a proposito dei drink di tendenza. Riguardo il Whisky Sour, il bartender indicava limone, sciroppo, zucchero, Whisky e ghiaccio posti in un bicchiere largo, versando il tutto a una certa altezza in un goblet colmo di ghiaccio. Il tutto veniva poi completato con un "gill" di vino ros-

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

Tradition

*Ricette classiche tradizionali,
cura artigianale nelle lavorazioni,
ingredienti naturali.*

Tradition, terroir, people
delprofessore.it

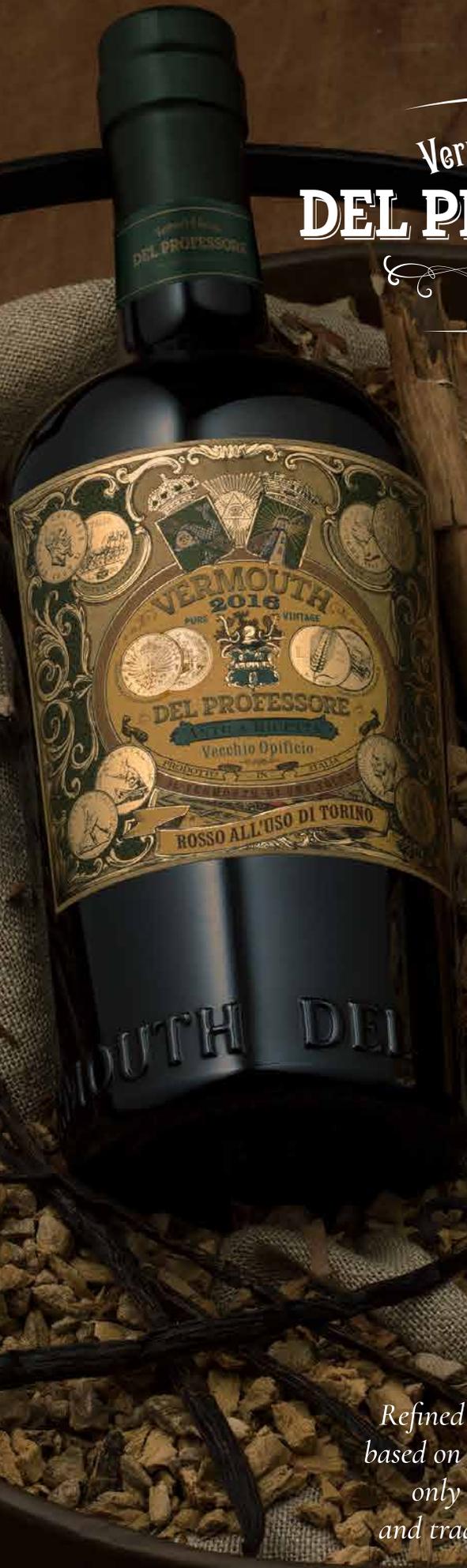


Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



*Refined hand crafted products
based on a strong tie to the land,
only natural ingredients
and traditional classic recipes.*

Tradition, terroir, people

delprofessore.it

THE BELL PUNCH.

That Virginia is in a bad way financially there is but little doubt, and that her legislators are also equally bad off mentally will soon be an established fact. A year or so ago, when the State's purse began to be desperately pinched, the Moffet register law, which imposed a tax upon every cocktail, whisky-straight or Bourbon-sour consumed in the Old Dominion, (and there are a good many of them) was enacted, but although, as

Then the nimble liquor artist put up another large plain glass, filled a delicate oval goblet with cracked ice, and put a prescription of lemon, sirup, sugar, whisky, and ice in the large glass. This mixture was also agitated in the shaker, and, after the cracked ice had been cast from the goblet, it was poured into it from the dizzy height that was reached by the chemist's left arm. A bottle of claret was cautiously uncorked, and about a gill of the scarlet liquid was carefully slid in on top of the yellowish mixture in the goblet, making a pleasant-looking, red-headed drink. That was a whisky sour.

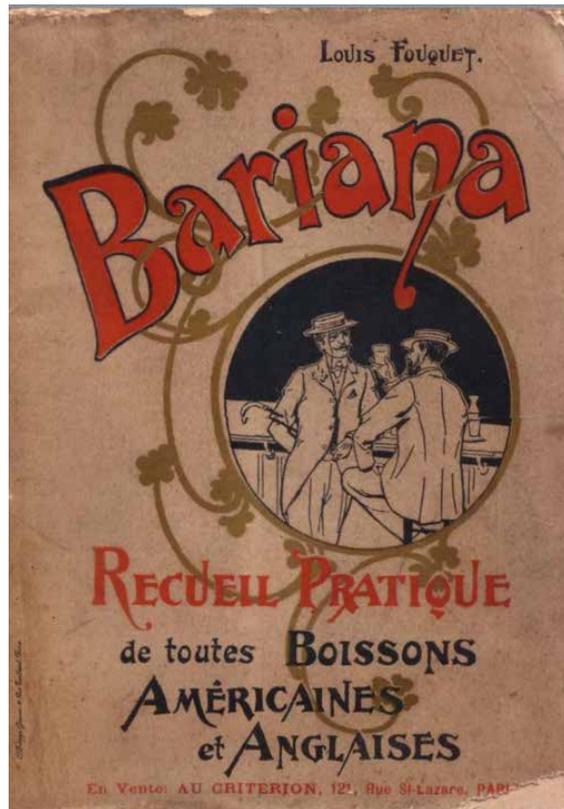
WHISKEY SOUR.

(Use large bar glass.)

Half tablespoonful of sugar ;
Four to five dashes of lemon juice ;
One squirt of syphon Vichy ;
Dissolve well ;
Fill glass with ice ;
One wine glass of whiskey ;
Stir well, strain in sour glass, dress with fruit, and smile.

so Claret che rimaneva fluttuante in superficie. Alla successiva domanda se il Whisky Sour fosse un drink popolare, il bartender rispose che quello preparato da lui e dai suoi colleghi con aggiunta di Claret, era molto popolare in città (Chicago) e altri bar avevano iniziato a proporre la stessa ricetta.

Nel 1884 il manuale "How To Mix Drinks. Bar Keeper's Handbook" fu uno dei primi ricettari di cocktail, se non anche il primo in assoluto, a includere la ricetta del Whisky Sour, scritta come "Whiskey Sour". Esso era composto da zucchero in polvere, succo di limone, uno spruzzo di acqua di Vichy, si procedeva quindi a dissolvere lo zucchero con gli altri due ingredienti, vi si aggiungevano ghiaccio e Whiskey, si mescolava, si serviva in



N° 83

WHISKEY SOUR

VERRE C

Prendre gobelet argent, glace en petits morceaux, une petite cuillerée de sucre en poudre, 2 cuillerées à bouche de jus de citron. Remplir avec eau et scotch whisky en quantité égale, frapper, passer, verser, demi-tranche de citron et servir.

un sour glass e si andava a decorare con frutta di stagione. Solo due anni più tardi, nel 1888, il "New and Improved Bartender's Manual" di Harry Johnson inseriva la ricetta del Whiskey Sour, che risultava molto simile a quella del citato manuale del 1884.

Nel frattempo la notorietà del drink continuava a crescere e, quasi come una personalità di prestigio di quel periodo, il Whisky Sour trovò ancora largo spazio sui giornali, anche in componimenti alquanto pittoreschi. Un esempio fu l'articolo apparso sul "St. Louis Globe Democrat" in Missouri dal titolo "Whisky-Sours for Girls". Si raccontava la vicenda di una gio-

STORIA

IN ALTO A SINISTRA THE BELL PUNCH DI HELENA WEEKLY HERALD 1878, IL CHICAGO TRIBUNE 1883, 1884 E IL HOW TO MIX DRINKS. BAR KEEPER'S HANDBOOK. AFFIANCO LA COPERTINA DEL BARIANA E LA RICETTA DEL 1896.



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

— ITALIAN HERITAGE —

Terroir

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

Tradition, terroir, people
delprofessore.it

WHISKEY SOUR

Juice of $\frac{1}{2}$ Lemon.
 1 Barspoonful of Granulated Sugar.
 1 Jigger Bourbon or Rye.
 Shake and strain into Sour Glass.
 Dress with Fruit.

**A New Wrinkle for Toppers.**

They have an unique way of making whisky sour at Armory Hall, in this city. Three lemons being cut into eight pieces each, these are put into an empty decanter which is then filled with whisky and allowed to stand three or four days. The whisky is then poured out, the soaked lemons extracted from the decanter, and others put in. This is repeated three or four times, when the "whisky sour" is ready for delivery. The customers of Armory Hall say they prefer this whisky sour to any because it has a taste of the rind which materially enhances the flavor.

vane impiegata alla quale un giorno, dato che non si sentiva molto in forze, venne consigliato di prendere un Whiskey Sour come rimedio. Così fece e questo ebbe un effetto inebriante su di lei, costringendola a essere poi riaccompagnata a casa e passare il resto della giornata a

SOURS.

THE Sours are cooling and pleasant drinks. They are generally prepared with Gin, Brandy, Rum, Whisky, etc.

Brandy Sour.

Fill the shaker half full of broken ice, add a few dashes of plain Syrup, and the juice of half a lemon, $\frac{1}{2}$ gill of Brandy. Shake well and strain into a wine-glass, add a little splash of syphon on top, and decorate with fruit.

A few drops of white of egg improve all Sours.

Continental Sour.

Is an ordinary Sour made with Brandy and a dash of Claret on top.

BRANDY SOUR

In shaker: the juice of one-half Lemon, one-half teaspoon of Sugar, one glass of Brandy; shake well, strain into double cocktail glass, add squirt of Schweppes soda water or syphon and serve.

APPLE JACK or **CALVADOS**, **BACARDI**, **GIN**, **RUM** or either **WHISKEY SOUR** as Brandy Sour, except use liquor chosen.

letto per cercare di riprendersi da quella "esperienza alcolica".

Nel 1890 il "The Independent Record" di Helena, in Montana, fornì un'altrettanto importante spiegazione sulla differenza tra Whisky Sour e Sour Whisky. Il primo era costituito da zucchero, acqua, limone e Whisky, decorato con fetta di ananas e scorza di limone. Il secondo era solamente Whisky unito al succo di mezzo limone ed era consigliato come bevanda tonica.

Concentrandosi invece sull'evoluzione di questo drink attraverso i manuali di cocktail pubblicati a partire dalla fine del 1800, è importante citare quelli che hanno sicuramente giocato un ruolo chiave nell'ulteriore diffusione ed evoluzione del cocktail stesso. "Bariana" di Louis Fou-

STORIA

IN ALTO A SINISTRA STARUB'S MANUAL, 1913, IN BASSO YERINGTON TIMES 1878. AFFIANCO COCKTAILS-HOW TO MIX THEM DI R.VERMEIRE, 1922. QUI SOTTO THE ARTISTRY OF MIXING DRINKS DI MEIER, 1936

The Contradiction

1 barspoon sugar
½ lemon—juice only
1 jigger rye whiskey

Mix in a barglass. Fill with cracked ice. Clap on the shaker and shake vigorously before straining into a cocktail glass.

This is the drink a Frenchman had in mind when he walked into a New Orleans cocktail lounge and said to the man behind the bar:

“Mix for me, *s'il vous plait*, a contradictions.”

“A which?” demanded the puzzled barkeep.

“Zee great Américain drink—a contradictions.”

“Never heard of it, mister . . . how's it made?”

“You use whiskee to make eet strong; water to make eet weak; lemon juice to make eet sour, an' sugar to make eet sweet,” explained the French visitor. “Zen you say: ‘Here to *you*,’ an' you drink eet yourself! Zat, sar, ees zee contradictions.”

Whereupon the barkeep mixed the drink—which you will have no difficulty in recognizing as the old reliable, time-tested Whiskey Sour.



1838

IL FAMOUS
NEW ORLEANS
DRINKS HOW
TO MIX'EM.

quet pubblicato nel 1896, è considerato il primo “cocktail book” della storia francese e grazie a esso il Whiskey Sour fece ufficialmente il suo ingresso in Francia. La ricetta riportata nel libro prevedeva l'uso di Scotch Whisky e la decorazione era solo una fetta di limone. Venne omesso il passaggio dello scioglimento dello zucchero con acqua.

“Straub’s Manual” di Jacques Straub del 1913 inseriva alcune varianti di Whisky Sour, come il Canadian Whiskey Sour, Irish Whiskey Sour e Scotch Sour. Erano presenti anche due twist del drink. Il Sa-

ratoga Sour, a base di Rye Whiskey, con float di Claret e spruzzo di Seltzer, che ricordava la precedente descrizione di un cocktail simile preparato a Chicago nel 1883. Il Touraine Sour invece prevedeva un dash di Benedictine e anch'esso un float di Claret. Il Whiskey Sour proposto da Straub inoltre non indicava l'uso di acqua e per la decorazione si menzionava genericamente “frutta”.

A partire dal 1915 una buona parte dei ricettari pubblicati sia in Europa che in altre nazioni estere, come per esempio Cuba, iniziarono invece a fare riferimento alla ricetta del Whisky Sour come quella di un drink che doveva seguire la stessa struttura di un Brandy Sour. Così fece John Escalante nel suo “Manual del Cantinero” del 1915, la cui ricetta dava spazio anche a un'aggiunta di Curaçao.

Robert Vermeire, quando pubblicò “Cocktails – How To Mix Them” nel 1922, non fece alcun accenno al Whisky Sour, ma si limitò a menzionare in primis il Brandy Sour, suggerendo di aggiungere alcune gocce di “egg white” per migliorarne il gusto. Questo piccolo dettaglio del bianco d'uovo potrebbe aver segnato l'inizio dell'utilizzo di questo ingrediente nei Sour, soprattutto per il Whisky Sour. In particolar modo in tempi odierni, viene richiesto con la caratteristica schiuma in superficie che dona una maggiore consistenza. Vermeire inserì anche il Continental Sour, ovvero un Brandy Sour con float di Claret, che poteva indicare un ipotetico twist del Whisky Sour in stile Chicago del 1883 oppure un Saratoga Sour. La dicitura “Continental” era probabilmente dovuta all'uso di Brandy, che era il distillato per eccellenza del Vecchio Continente.

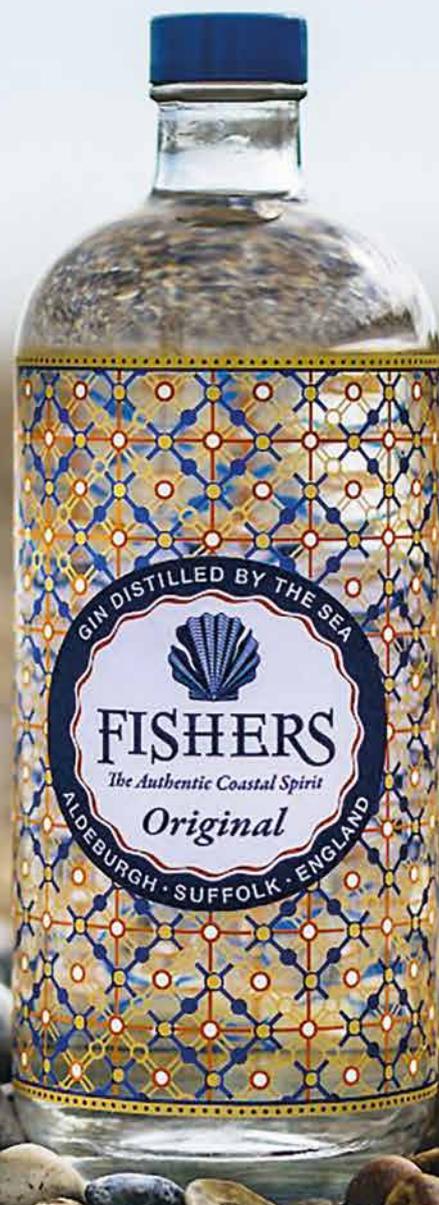
Nel suo lussureggiante e maestoso



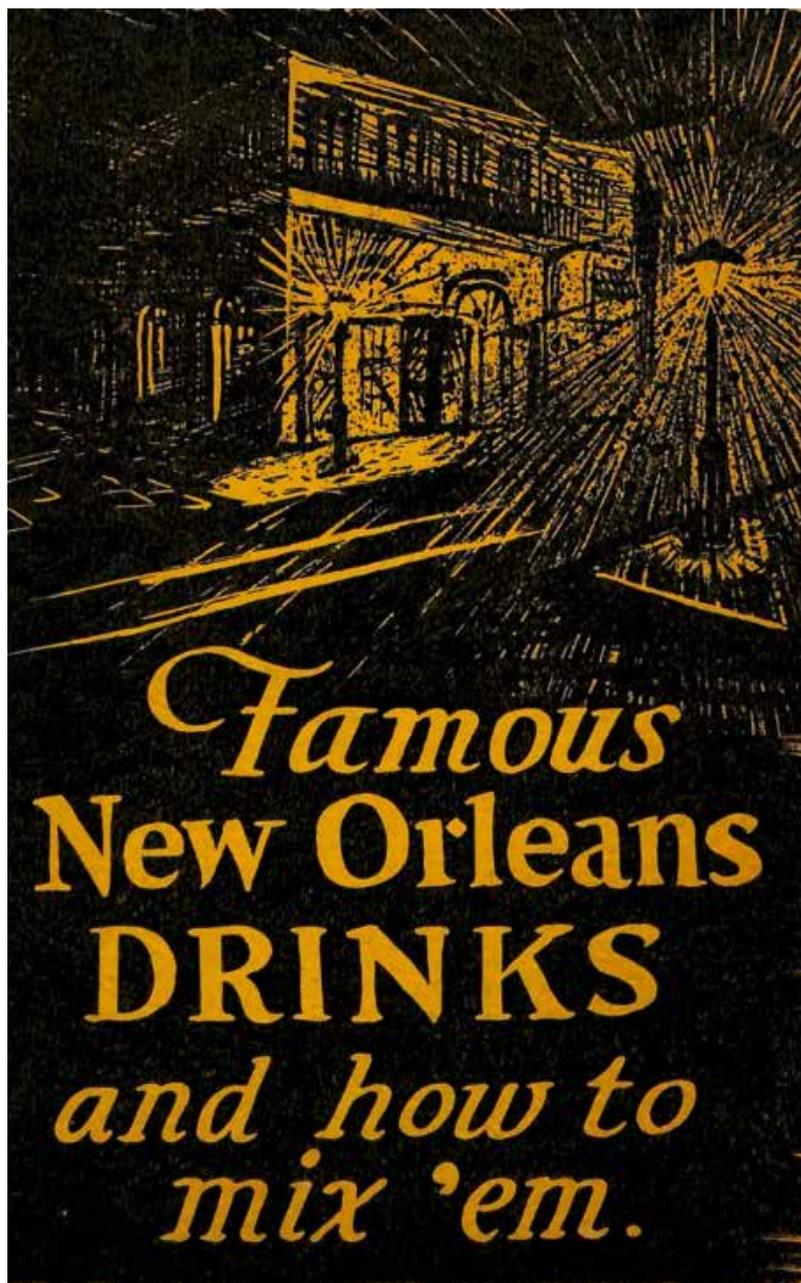
FISHERS

*Fishers è più di un gin,
è l'espressione della costa inglese.*

Distillato tra il mare e le saline, Fishers viene infuso con erbe autoctone e piante della flora costiera, per catturare gli aromi selvatici originari della costa inglese del Suffolk.



THE AUTHENTIC COASTAL SPIRIT



bar del Ritz di Parigi, il bartender Frank Meier era solito servire il suo Whiskey Sour come variante del Brandy Sour. Lo specificò nel suo "Artistry of Mixing Drinks" del 1936, aggiungendo uno spruzzo di acqua gassata dopo aver shakerato il cocktail, prima di decorarlo e presentarlo al cliente.

Si intuisce quindi che per alcuni anni il Whisky Sour venne proposto in una versione probabilmente più dissetante e facile da bere, dove l'iniziale impiego

dell'acqua per sciogliere lo zucchero fu convertito nell'aggiunta finale di acqua gassata, per attribuire diluizione e mineralità al drink. E se Jerry Thomas mancò di citare il Whisky Sour nel suo manuale del 1862, si può altresì affermare che questo drink si sia evoluto come variante del Brandy Sour, già molto famoso a metà del 1800.

Una delle definizioni più pittoresche del Whisky Sour giunse dal libro "Famous New Orleans Drinks" del 1938 da parte di Stanley Clisby Arthur: il drink veniva chiamato "The Contradiction". La ricetta riportava Rye Whiskey, limone e zucchero, ma la parte più interessante era la descrizione dell'origine del nome del drink. A quanto pare un giorno un cliente francese entrò in un cocktail lounge di New Orleans e disse al bartender di preparargli un "Contradiction". Il bartender rimase alquanto stupito da questa richiesta poiché non capiva a cosa si stesse riferendo. Il cliente così si spiegò: «Voi usate whiskey per renderlo forte, acqua per renderlo leggero, succo di limone per renderlo aspro e zucchero per renderlo dolce. Poi dici "A Te!" e te lo bevi per te stesso. Quello è la contraddizione». Non ci volle quindi molto per il bartender per capire che si stava riferendo a un Whisky Sour.

Se questo cliente avesse avuto torto o ragione nel definirlo una contraddizione, solo il tempo lo avrebbe deciso, tuttavia il dato di fatto è che il Whisky o Whiskey Sour è senza ombra di dubbio uno dei drink più iconici della cultura americana, un cocktail che ha attraversato ben due secoli di vicende storiche. Nonostante tutto continua a essere uno dei più richiesti tra i classici internazionali.

Luca Rapetti

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

ACIDO AL PUNTO GIUSTO

Nuove formule, rigorosamente
alcol free, al posto di limone e lime
Per cocktail seducenti e sour

DI ALESSANDRO PALANCA

Negli ultimi tempi i prodotti alcol free stanno calamitando l'attenzione degli addetti ai lavori e ingenti investimenti da parte della industry. Un'attenzione alta verso l'aspetto salutistico, la voglia di green, la ricerca di nuovi gusti ed esperienze di consumo, mai come adesso hanno interessato il mondo del bere analcolico e di alcuni dei suoi ingredienti. Un nuovo modo di bere, comunque sofisticato nella sua ricerca di naturalezza.

Nel bartending moderno i succhi di frutta sono naturali, gli zuccheri sono integrali, le tonic water hanno invaso il mercato con nuove aromatizzazioni e senza zucchero, le soda in genere lo hanno fatto con proposte nuove e diverse, la stessa welcome water è presentata con aromi di vario genere. I bartender e la industry dimostrano molto interesse verso questi ingredienti. Questa consapevolezza ha fatto intravedere l'opportunità di introdurre sul mercato prodotti innovativi.

L'ultima evoluzione del settore è rappresentata da distillati analcolici e cocktail mixer di nuova generazione che prediligono il fattore acidità. Detto così

potrebbe sembrare fuorviante, ma in pratica si tratta di acque aromatiche distillate e soluzioni derivate da una combinazione di acidi, che vengono utilizzate anche nei drink più complessi e con presenza di alcolici. Sono prodotti ricercati per un impatto multisensoriale, ottimi e versatili per la creazione di cocktail, con la nota acida che diventa l'elemento caratterizzante. I componenti vengono lavorati separatamente, permettendo così di trattare ogni singola frazione diversamente, al fine di esaltare il gusto finale. Al termine della lavorazione, tutti gli elementi vengono uniti dando vita a un prodotto analcolico ma, al contempo, inebriante.

Supasawa, distribuito da Ghilardi Selezioni, e Fluère, distribuito da Pallini, sono due prodotti arrivati da poco sul mercato italiano. Trovare la formula acida ideale può richiedere molto tempo ed esperienza, test e lavorazioni di agrumi deperibili, di qualità variabile data la naturalezza e con costi spesso alti. Per tutti questi motivi molti bartender hanno cercato un'affidabile indipendenza dalle materie prime. Per i bar alto vendenti è una notevole



forma di risparmio in termini di denaro, spazio, conservazione, trasporto, e non da ultimo di consistenza del drink. Infatti i succhi di agrumi sono notoriamente influenzati da molti fattori volatili: il momento della spremitura, la maturità del frutto, la conservazione del succo. Beninteso, non stiamo dicendo che non bisogna più usare agrumi la cui naturalezza è insostituibile, ma certamente, in molti contesti questi prodotti sono un aiuto molto importante.

Supasawa, (pronunciato super sour), è un premium sour mix studiato per agevolare la creazione di cocktail. Un mixer intrigante considerato “l’alternativa al limone e al lime” quando si tratta di cocktail. È affidabile, stabile, economico, sostenibile con una lunga durata e pH 1.95. Supasawa è il risultato meticoloso ottenuto da acqua distillata insieme a cinque diverse tipologie di acidi per simulare l’acidità degli agrumi, equilibrato con un pizzico di zucchero e sale. L’acqua di-



stillata viene purificata attraverso distillazione per eliminare impurità dovute alla presenza di sali inorganici e sostanze organiche. Ideale per cocktail chiarificati, creazione cocktail in “pre-batch”, punch e soprattutto tutti i drink base sour come Daiquiri e Margaritas.

Supasawa permette di creare cocktail sour mantenendo la limpidezza del drink e può essere tranquillamente conservato a temperatura ambiente per oltre un anno.



Originario del Belgio, Supasawa è un mixer da cocktail molto acido con un pH costante di 1,95 e zero alcol. La miscela di cinque acidi di Supasawa è costituita da acido citrico, senza dubbio il più noto di tutti gli acidi. È un acido organico che si trova naturalmente in alte concentrazioni in limoni e lime. L'acido malico fornisce un acido di tipo più dolce, piacevole e rinfrescante. Questo acido organico si trova naturalmente in mele, albicocche,

bacche, ciliegie, uva, pesche, pere, prugne e mele cotogne. L'acido tartarico è un altro acido organico che si trova naturalmente in uva, banane, pompelmi e frutti di tamarindo. Aggiunge un tocco salato e un'ulteriore astringenza. L'acido succinico è un acido organico che viene utilizzato principalmente come regolatore di acidità e esaltatore di sapidità aggiungendo un tocco di umami. L'acido fosforico è un acido inorganico debole

ONE, TWO, THREE SIXTY.

DIAMOND FILTRATED VODKA



Distribuito da www.onestigroup.com

BEVI RESPONSABILMENTE



MEZCAL

ILEGAL



LOVE YOUR PLANET

LOVE
YOUR
NEIGHBOR

FROM ILEGAL MEZCAL
OAXACA, MEXICO

ILEGALMEZCAL.COM/LOVE



che è responsabile del sapore aspro e piccante, ad esempio, di marmellate, colle e limonate. Supasawa è prodotto da DeLuxe Distillery, fondata nel 2014 e inizialmente nata come azienda produttrice di Gin.

Nel dinamico mondo delle nuove categorie di bevande, Fluère è uno “spirito non alcolico”. Un’opera d’arte realizzata con le stesse tecniche di distillazione utilizzate per gli alcolici. Le tre referenze di Fluère sono realizzate con ingredienti e prodotti botanici che emanano un gusto complesso ma equilibrato. Fluère permette di realizzare drink a basso contenuto alcolico o analcolici che si caratterizzano per una massimizzazione del gusto.

Questa tipologia di prodotti trova origine al tempo dell’espansionismo dell’antica Roma, quando l’impero si estendeva dalla Scozia all’Iran e dalla Germania all’Egitto. Per mantenere le legioni idonee a viaggiare e combattere, i romani sperimentarono erbe, spezie e piante provenienti dai paesi che dominavano. Per la loro forma fisica i romani si affidavano agli effetti disinfettanti della lavanda. Il ginepro teneva alla larga gli spiriti maligni ma si credeva anche positivo per



i reni e la vescica. Il coriandolo aveva un effetto positivo sull’intestino.

In **Fluère Original** si ritrovano molte botaniche di tutto il mondo. Come i semi di coriandolo di Casablanca, melassa di canna da zucchero della Repubblica Dominicana, le migliori bacche di ginepro dalle alte vette dell’Himalaya, la lavanda della Provenza e la scorza di limone mediterraneo. Per ottenere il meglio da ogni ramo, foglia e bacca, tutti i vegetali, le spezie e la frutta vengono distillati individualmente attraverso la cosiddetta distillazione hydrosteam. Viene saltato il processo di fermentazione, quindi la man-

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



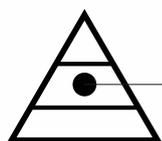
boccioli di rosa



fiordaliso



zagara



Floreale

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

BEVI AQVA DI GIN RESPONSABILMENTE



@bespokedistillerspiritclub
 www.bespokedistillery.it

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



canza di alcol la cui percentuale massima non supera lo 0,1%. Dalla massa macerata e distillata di botaniche si ricavano gli oli essenziali derivati che assicurano il gusto e il retrogusto unico di Fluère Original. Ginepro e agrumi conferiscono al naso un carattere brillante e fresco mentre la lavanda e il coriandolo aggiungono una nota erbacea e profumata.

Fluère Spiced Can Dark Roast è complesso e pieno di carattere. Sorprendenti sentori di caffè tostato scuro, cacao, liquirizia, fava tonka e caramello mou, in melassa di puro zucchero di canna. Un profilo ben bilanciato e complesso per creare bevande seducenti.

Fluère Raspberry è un'esplosione di botaniche che emanano un gusto complesso ed equilibrato, combinato con lamponi freschi distillati che danno un naso fresco, morbido e leggero se-

guito da un retrogusto importante. Nel complesso Fluère usa le tipiche botaniche del Gin che assicurano una importante freschezza.

Fluère è leggermente opaco. Questo è dovuto alla reazione delle biomolecole chiamate terpeni, quando si distillano insieme ginepro e limone. Questa opacità scompare quando il prodotto è miscelato con alcol, rimane quando incontra solo acqua.

Distillare alcol abbatte i rischi di contaminazione, si elevano quando i prodotti sono alcol free. Per questo motivo Fluère garantisce una stabilità di 18 mesi, di 16 settimane una volta aperta la bottiglia. Come abbiamo già scritto il mese scorso, il 2020 promette una crescita continua di queste categorie di prodotti. L'interesse non manca.

Alessandro Palanca

RICETTE COCKTAIL MIXER



STOP HERE di Paolo Damore – Beat Spirits & Kitchen – Policoro (MT)

INGREDIENTI

- 4,5cl Fluère Original
- 3cl Acqua di Boulevardier 3 cl (Rotovap) non alcoholic
- 1,5cl sciroppo di Issopo
- lemon-myrtle nebulizzato

Tecnica: build. Glass: OF. Garnish: foglia di lemon-myrtle



CITRUS & SPICE FUSION di Enrico Nicolini – Mine and Yours – Lecce

INGREDIENTI

- 45 m Fluère Original
- 40 m infuso Rooibos Citrus (selezione Dammann)
- 25 m succo di arancia rossa
- 10 m succo limone
- 30 m sherbet al rosmarino di mare e sale integrale allo zenzero

Tecnica: shaker. Glass: tumbler alto. Garnish: lemon peel, rosmarino di mare, pick di marasche Luxardo con spolverata di Sommacco siciliano.



KRYSTAL KLEAR DAIQUIRI

INGREDIENTI

- 60ml White Rum
- 25ml Supasawa
- 20ml sciroppo di zucchero

Tecnica: stir & strain. Glass: Nick & Nora. Garnish: lime zest

SMOKEY AND THE BANDITO

INGREDIENTI

- 45ml Ginger Vodka
- 25ml Supasawa
- 10ml Mezcal
- 20ml sciroppo di agave

Tecnica: shake & strain. Glass: rocks. Garnish: rametto di rosmarino

ROMA
BAR
SHOW

READY TO
BE SHAKEN



THE ROMA BAR SHOW, AS A PART OF THE HOSPITALITY INDUSTRY, WANTS TO SUPPORT THE ENTIRE COMMUNITY. PLEASE STAY SAFE & STAY HOME

SEE YOU IN OCTOBER STRONGER THAN EVER

BERE RESPONSABILMENTE



RECUPERO E RIGENERAZIONE

Chiese sconsacrate
e sapientemente rivalorizzate
L'esempio (virtuoso) di Dublino

DI BASTIAN CONTRARIO

«**Q**ui bibit, bene dormit. Qui dormit, non peccat. Qui non peccat, venit in coelum. Ergo, qui bibit, venit in coelum». Tradotto: «Chi beve, dorme bene. Chi dorme non commette peccati. Chi non commette peccati va in Paradiso. Dunque, chi beve va in Paradiso»: così bere non solo sarebbe cosa buona e giusta, ma procurerebbe anche il Paradiso. Quale posto migliore, quindi, di una chiesa per aprire un cocktail bar o magari una distilleria?

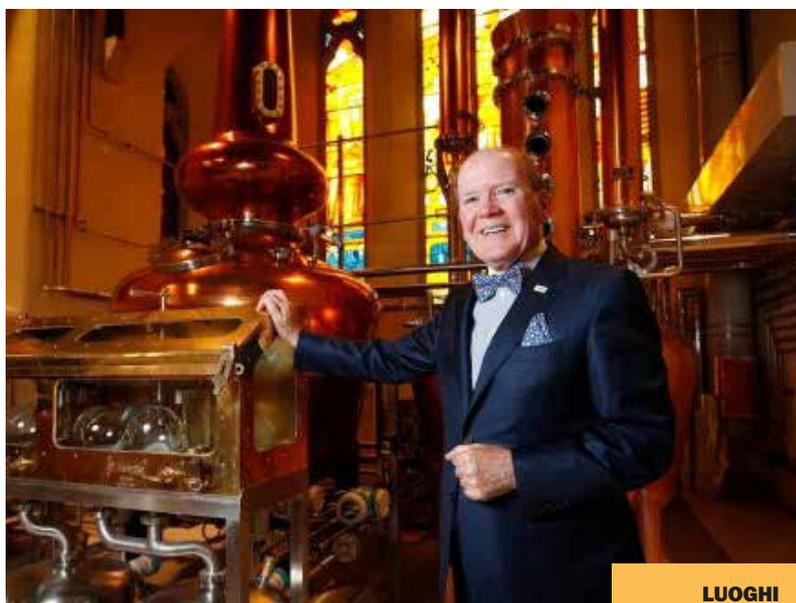
L'idea che una chiesa sconsacrata possa diventare un luogo dove nutrire anche il corpo dopo avervi a lungo nutrito l'anima è poetico ma non solo: nell'epoca della riscoperta da parte della mixology dello "zero waste", del km 0, del bar eco compatibile ed ecofriendly, rappresenta un abbraccio totale di queste nuove tematiche, in una visione globale anziché particolare.

Fare il Gin aromatizzato con le zest inutilizzate, passare al rotovapor gli avan-



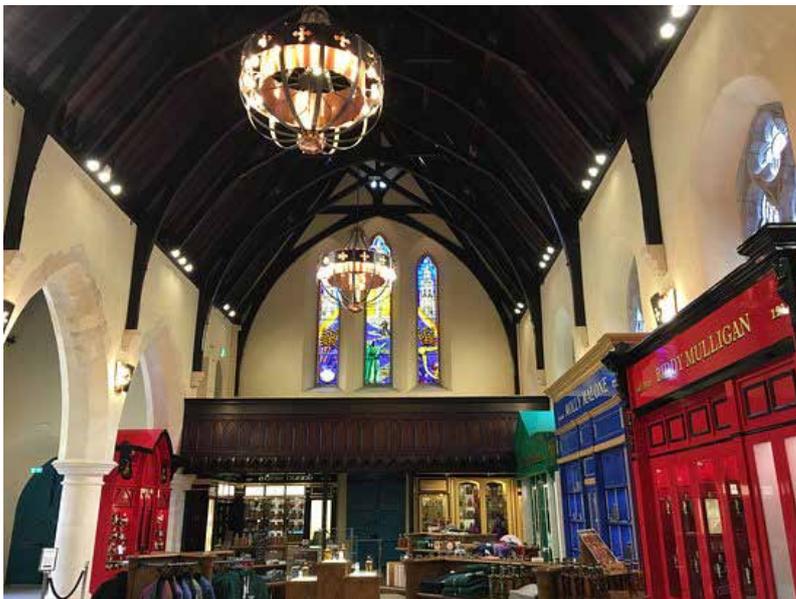
zi della cena per aromatizzare il Bloody Mary o allocare parte del drink cost per cannuce completamente biodegradabili appaiono come *captatio benevolentiae* di un cliente superficiale, piuttosto che come vera e propria presa di posizione rispetto a una nuova (anzi, riscoperta) visione del bar. Ne è la prova il fatto che mentre si presta un'attenzione apparentemente morbosa per queste cose si permette che luoghi storici o di alto valore artistico vengano dimenticati o diventino rovine.

Una storia che presta qualche spunto di riflessione in tal senso è quella della distilleria di Whiskey Pearse Lyons a Dublino. St. James, chiesa fondata nel 1190 nello stesso punto dove si trova ora, è stata nei secoli una chiesa molto importante per la cristianità. Associata per lungo tempo al Cammino di Santia-



LUOGHI
 PEARSE LYONS
 NELLA SUA
 DISTILLERIA A
 DUBLINO.
 PH CONOR
 MCCAB.

go de Compostela, fu completamente ricostruita in stile gotico tra il 1859 e il 1860. Nel 1948, per problemi strutturali il campanile dovette essere abbattuto e nel 1963, a causa della diminuzione del numero di parrocchiani, venne defini-



tivamente chiusa al culto e sconsacrata. Rimase parzialmente in attività solo il cimitero che, come nella migliore tradizione anglosassone tramandataci da film e racconti, circonda completamente la chiesa.

Proprio in questo affascinante piccolo cimitero gotico, con le sue tante storie di

mortali che qui nei secoli trovarono sepoltura, comincia la parte ancora più interessante di questo racconto. Tra quelle lapidi infatti, si trova non solo James Powers, fondatore dell'omonimo Irish Whiskey e Sir William Haldane Porter, direttore generale del birrificio Guinness, ma si trovano anche le sepolture di molti membri della famiglia Lyons.

Pearse Lyons, biochimico e imprenditore illuminato, lasciò l'Irlanda nel 1976 alla volta del Kentucky, negli Stati Uniti. Da sempre appassionato e conoscitore delle tecniche di distillazione, partito da un paese che negli anni Settanta certo non viveva il suo momento migliore a causa della crisi economica e sociale, riuscì a fare fortuna nel paese che l'ospitò. Pearse Lyons fondò un'azienda di cibi per animali d'allevamento (l'Alltech) sempre attenta all'ambiente e al benessere di uomini e animali. Il profondo amore per la fermentazione, che tanto l'aveva aiutato nel produrre cibi d'avanguardia per animali, non lo abbandonò mai. Al punto che, ritornato a vivere nella sua amata Dublino, acquistò quel che restava della chiesa di St. James e del suo cimitero e nel 2017 vi cominciò la produzione del Pearse Lyons Whiskey, con un investimento così alto che sballerebbe qualsiasi piano di ammortamento o di recupero



La regola.

L'eccezione.

**NUOVO CORTESINO BIO BIANCO,
LA RICONFERMA DEL GUSTO.**

  FOLLOW US! BEVANDEFUTURISTE.IT

DISPONIBILI NEI MIGLIORI LOCALI E NEL
NOSTRO E-SHOP BEVANDEFUTURISTE.IT

imported and distributed by

PALLINI



**WHEN
LIFE
GIVES
YOU
POTATOES**



del capitale iniziale. Morale: facciamolo! Facciamo di tutto perché queste cose diventino possibili anche qui in Italia.

La chiesa di St. James oggi è bellissima. Tutto ciò che si poteva è stato recuperato per tramandarlo ai posteri e al contempo, nuove bellissime vetrate artistiche ornano la chiesa-distilleria. Gli alambicchi sono all'avanguardia e sapranno certo regalarci ottimi Whiskey, d'altronde nulla meglio del Whiskey sa raccontare quanto sia importante il tempo unito a un lavoro intelligente, accurato e rispettoso dell'ambiente circostante.

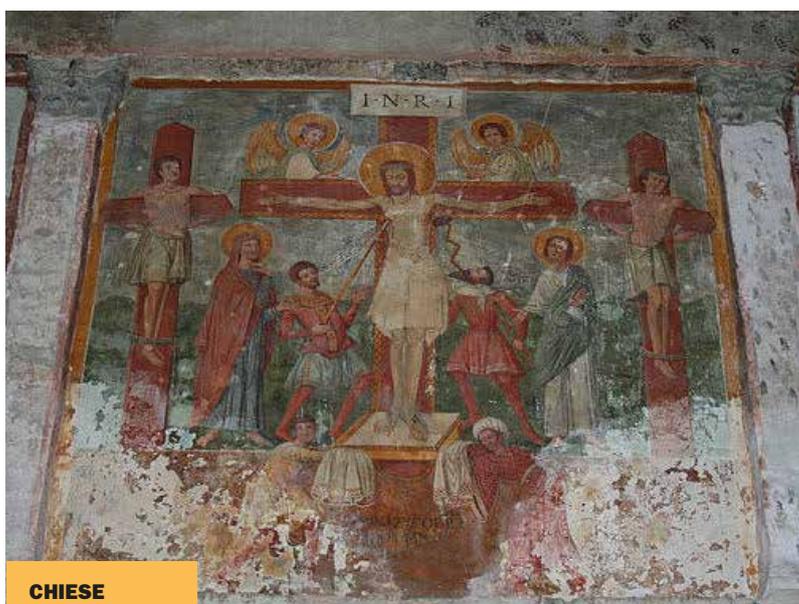
La Pearse Lyons Distillery fa inoltre parte di un'esperienza ancora più ampia e totalizzante. Come già raccontato qui su Bartales, l'intera Dublino ha saputo rinascere, proprio nella riscoperta e valorizzazione della propria tradizione legata al mondo della distillazione e della somministrazione di alcolici.

Accanto alla riqualificazione di Temple Bar, e quindi dei locali storici della città, si sta assistendo alla rinascita dell'area

dove storicamente sorgevano le distillerie di Whiskey, detta Liberties, con il rilancio di brand storici quali Jameson, Powers, Tullamore. Contemporaneamente con il lancio di nuovi interessanti brand come Teeling, The Dublin Liberties Distillery, Roe & Co., in uno sforzo comune mirato al benessere della città non solo attuale, ma per gli anni futuri. E in Italia? Siamo praticamente la Patria dei tanti edifici inutilizzati, dei tanti luoghi storici che nessuno conosce più, delle tante chiese chiuse dove nemmeno ti puoi più confessare, come fai col barman dopo tre Martini.



A Roma, passeggiando nello storico parco archeologico della Caffarella, s'incontra la chiesa di Sant'Urbano. O meglio, la s'incontra se la si cerca bene, completamente recintata e accorpata a una casa. Si tratta nientedimeno di una delle opere di epoca romana meglio conservatesi. Nel corso dei secoli fu trasformata in luogo di culto cristiano, adibita a chiesa già nel VI secolo sui resti di un tempio del II secolo d.C., detto tempio



il tempio di Bacco. L'osteria si chiamava Ninfa Egeria e se ne sono perse completamente le tracce, se non fosse che viene minuziosamente descritta da Hans Barth nella sua famosissima guida delle osterie italiane scritta negli anni '10 del Novecento. Sappiate che un posto così bello e importante, non solo oggi è difficile da trovare, ma non è nemmeno più accessibile, togliendolo completamente alla collettività. Al dio Bacco l'osteria certo piaceva, ma forse anche il Dio successivo avrebbe preferito il suo utilizzo al lento abbandono e disfacimento...

St. James a Dublino e Sant'Urbano a Roma rappresentano solo due esempi, ma forti, di quello che può essere un punto di arrivo e un punto di partenza. In questo immaginario percorso esistono tante tappe intermedie.

In Italia ci sono locali dentro chiese, magazzini, cantine, e via dicendo, ma il problema è che molto spesso si tratta di luoghi storici, figli di un'epoca dove, non pensando nemmeno all'interesse della salvaguardia dei luoghi, questi cambi di destinazione comunque non venivano ostacolati. Oggi invece tutto è complicato, troppo burocratico e troppo costoso. Così, restiamo il meraviglioso Paese delle chiese vuote, delle ville abbandonate, dei parchi incolti, del finto "zero waste", con i portafogli vuoti e poveri di cultura. Il riutilizzo e il cambio di destinazione di questi posti, ovviamente nel loro pieno rispetto e sempre attenti alla loro valorizzazione, permetterebbe invece di farli rientrare nell'economia e di conservarli. E se ce ne accorgiamo al bar, davvero non si capisce perché chi potrebbe favorire questo processo non l'abbia ancora fatto.

CHIESE
IN QUESTA
PAGINA LA
CHIESA
SANT'URBANO
ALLA
CAFFARELLA E
UN SUO
AFFRESCO.

di Bacco, ma consacrato a Cerere e Faustina e dedicato ad Appia Annia Regilla, moglie di Erode Attico, maestro dell'imperatore Marco Aurelio, che qui aveva la sua villa di campagna. Già così spero che a qualcuno di voi sia scivolato il Martini dalla mano, ma se ancora ce l'aveste saldo sappiate che questo luogo ha conosciuto il segno dell'umano genio.

Nei primi del '900 qualcuno ci aveva aperto un'osteria di campagna, prendendo alla lettera il fatto che fosse chiamato

Bastian Contrario



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

ANIMA BALTICA

Una passeggiata a Senamiestis, centro storico di Vilnius, curiosando tra i bar e sorseggiare un ottimo drink

DI ALESSIA SABATTINI

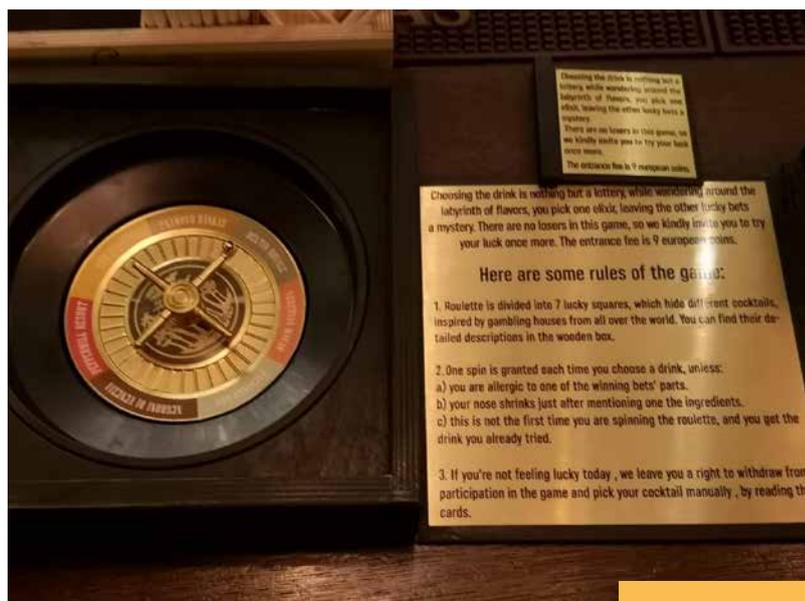
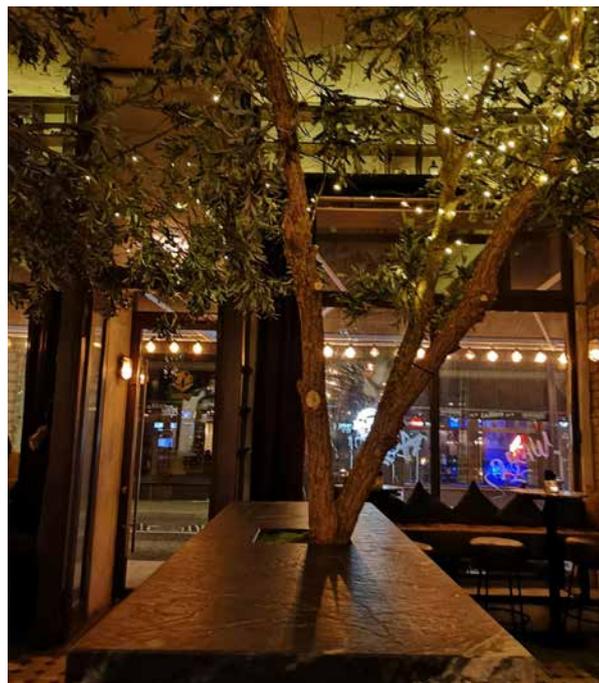
Nata come primo insediamento delle tribù baltiche, oggi vicino al confine con la Bielorussia, Vilnius ha da sempre ospitato mercanti e artigiani di varie etnie: polacchi, lituani, ebrei, russi, tedeschi. Ognuna di queste ha contribuito a rendere la città ricca di storia e la più estesa tra le capitali baltiche.

Raggiunge l'apice del suo sviluppo a metà del '500 sotto il Regno di Polonia, con un picco importante nel 1579 a seguito della fondazione de l'Università di Vilnius, tutt'ora sede della più antica e ricca biblioteca del paese, che porta con sé una vitalità mai vista prima in città e che nonostante il buio periodo, tra il 1832 e il 1919, in cui venne chiusa per imposizione russa, continua a rendere la capitale una città ad alta frequenza di movida.

Senamiestis, questo il nome del centro storico, si mostra splendido di giorno grazie alla coesistenza di architetture barocche, gotiche e neoclassiche che dal 1994 lo rendono parte del Patrimonio

UNESCO, ma è ancora più interessante passeggiarvi la notte in cerca di un buon drink. A differenza delle altre capitali baltiche, dove è rivolto prettamente al turismo, nel cuore pulsante di Vilnius, i cittadini lavorano e vivono, ragion per cui l'offerta va da discoteche e club aperti fino all'alba, le più importanti delle quali si trovano vicino la piazza del municipio, a enoteche, ristoranti di tutti i tipi, pub e cocktail bar. In particolar modo la vita notturna, si concentra lungo due strade: Islandijos gatve e Vilniaus gatve. Qui ogni sera i locali sono pieni soprattutto, ma non solo, di studenti universitari, per tutti i gusti e per tutte le tasche.

Dall'incrocio con Pylimo gatve, che delimita a ovest il centro storico e lungo il quale troviamo il MO (museo di arte moderna) e il memoriale a Frank Zappa, iniziano a susseguirsi diversi locali, uno attaccato all'altro: il moderno Kas Kas, l'americanissimo Uncle Sam's e l'imperdibile Alchemikas, precursore della tendenza mixology in città. Qui sedersi al bancone è un vero piacere.



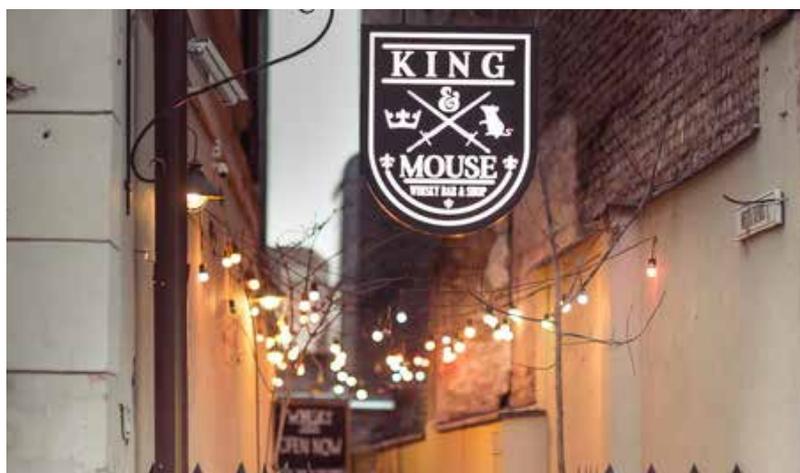
Il locale, interamente brandizzato Hendrick's, non è molto grande ma sua maestà il bancone regna sovrano al centro della sala. Con i suoi sei posti a sedere, veramente molto comodi, esercita facilmente quell'effetto calamita che, accompagnato ai loro ottimi drink, sarà veramente difficile da contrastare.

Il consiglio però, è di scendere lungo Vilniaus g. che attraversa tutto il centro storico corredata a destra e sinistra da

locali diversi tra loro. Forse non tutti sono degni di nota, molti sono vecchio stile ma altri meritano di sicuro una visita.

Iniziando da nord con il Sanatorija, la piacevole esperienza dell'Alchemikas raddoppia. Ad accogliervi al bancone, la bravissima e loquace Akvilė. Alle sue spalle l'elegante e vasta bottigliera sembra abbracciarvi e se guardate bene di lato, vicino alla macchina del caffè, lo spillatore per birre prende vita da un Marshall Dsl.

SANATORIJA
ALCUNE FOTO
DEL BAR E DEL
MENÙ.



BAR
 IN ALTO A SINISTRA E DESTRA IL RHUM ROOM. QUI SOPRA E A DESTRA IL KING & MOUSE E IL WHISKY SHOP & BAR.

A rendere l'atmosfera ancora più particolare, due alberi di ulivo si affacciano al centro della sala. Divertente la loro idea del menù preparato per World Class, per cui, se doveste avere un dubbio su cosa bere basterà far girare la roulette e la biglia deciderà per voi.

Proseguendo verso sud il Rhum Room è una Rum boutique con elegante e vasto cocktail bar e ristorante caraibico. Perfetto se avete voglia di mangiare qualcosa di diverso da zuppa o patate. Dopo la seconda guerra mondiale infatti, in seguito all'espulsione polacca voluta dai russi, per ripopolare la città vennero trasferiti contadini dalle campagne lituane e dalle altre repubbliche sovietiche. Ragion per cui ancora oggi la cucina tipica è rimasta legata alle tradizioni della terra: diversi gusti di Vedarai (salsiccia di patate tritate, farcita) e Kibinai (abbondanti fagottini di pasta sfoglia ripieni). Lo stile boutique bar, è una tendenza che si sta sviluppando in città, soprattutto in tema di Whisky.

Restando in zona ci sono il King & Mouse ed il Whisky Shop & Bar by Duoklè Angelams, sito proprio vicino le sedi prin-

Simply Squeeze
REAL
 COCKTAIL INGREDIENTS®



Banana Reál
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica

Crisp Apple Reál
Infused with premium pineapples from Costa Rica

Piña Reál
Infused with premium pineapples from Costa Rica

Black Cherry Reál
Infused with premium Chilean Black Cherries

Blueberry Reál
Infused with premium Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest

Peach Reál
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches

Mango Reál
Infused with Alfonso Mangos from India

Raspberry Reál
Infused with Willamette and Glen Clove Raspberries from the Pacific Northwest

Coco Reál
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts

Strawberry Reál
Infused with hand-picked Camarosa, Ventana and Albion Strawberries from California

Pumpkin Reál
Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove

Agave Reál
100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico

Ginger Reál
Infused with premium Laitwa Ginger puree

Passion Reál
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

Kiwi Reál
Infused with premium Kiwi from New Zealand

Blackberry Reál
Infused with premium Marion Blackberries from Oregon

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

www.realingredients.com

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

-WIRED



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

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

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

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

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

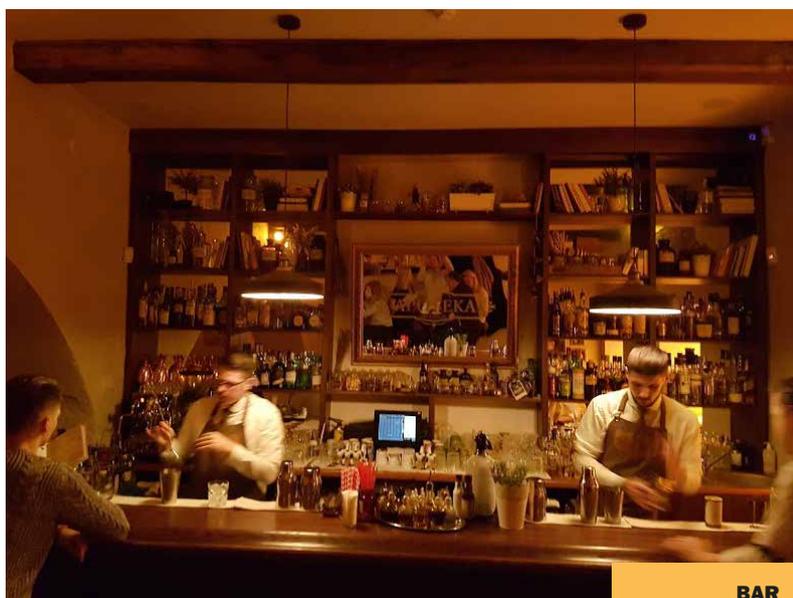
La rilevanza di questo Gin è avvalorata dai molteplici riconoscimenti ricevuti: con oltre 30 medaglie e importanti titoli tra i quali Top Trending Gin Brand nel 2016, 2015, 2014 e 2013.

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



BEVI RESPONSABILMENTE

— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM



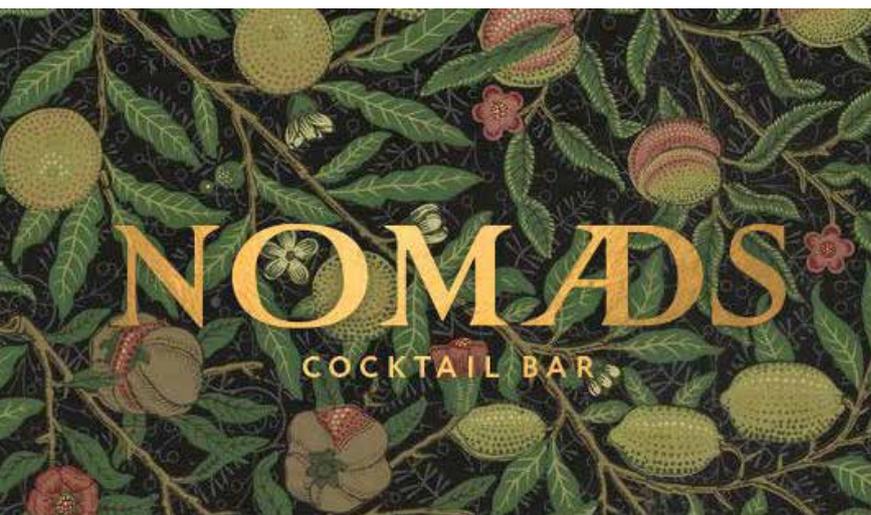
BAR
 NELLE FOTO IN
 ALTO IL D'ECO
 BAR.
 QUI SOPRA E A
 SINISTRA
 L'APOTEKA.

cipali dell'Università. A pochi passi troviamo il D'ECO. In una location dai colori tenui, elegantemente curata e accogliente, con una cucina di livello, si propone principalmente come ristorante, aperto dal pranzo fino alla mezzanotte. Dietro il piccolo bancone, il gentilissimo David saprà deliziarvi con i suoi drink. Per aprile è prevista una seconda apertura, nuova location e nuovo concept per un vero e proprio cocktail bar!

Poco distante da qui, si arriva al ponte Bernardin Tiltas, uno degli accessi a la Repubblica di Uzupis, a oggi il quartiere più alla moda e il più caro della città, fino a qualche anno fa la zona più malfamata. Sembra di entrare in un mondo a parte,

come Crithiania per Copenaghen, ma più raccolto. Il quartiere, ricco di atmosfere alternative, è vissuto principalmente da intellettuali e artisti ed è punto di riferimento per incontri culturali; merita di certo una visita.

Presso la piazza del Municipio, nella parte più a sud del centro storico, dove si concentrano diversi club, il più famoso dei quali è Il Salento, due sono i cocktail bar che non possono assolutamente mancare nel bartour: Apoteka e Nomads. Il primo, piccolo e accogliente, con la sua atmosfera da club del libro e il bancone da farmacista, presenta un menù diviso in sezioni. Una di questa è appositamente dedicata agli amici bartender che lavo-



rano nei cocktail bar di altre città e paesi e che passando di lì han regalato loro uno o due drink.

Il Nomads è il locale di Marius Barila, ex Alkemikas, e ora lungimirante proprietario di questo cocktail bar per vagabondi assetati. I ragazzi dietro al bancone sono giovani e preparatissimi, una bella squadra di bartender che lavora veramente con tanta passione e che non si stanca mai di coccolare i propri clienti, anche quelli più esigenti. Ogni quattro mesi cir-



ca, il menu cambia e con lui il viaggio che Marcus propone ai suoi ospiti, prendendo ispirazione da un sogno, una canzone o un racconto, così da dissetare non solo i palati più esigenti ma anche la vostra vena estrosa.

Proseguendo in direzione sud, verso la Porta dell'Aurora, unico elemento superstite delle antiche mura cittadine si incontrano molti bistrot, soprattutto di hotel, e altri locali ma dal basso profilo.

La variegata movida notturna di Vilnius insomma coinvolge e promette bene anche per il futuro, vista la vitalità della città e la voglia di crescere che hanno i ragazzi del settore. Fortunatamente i voli che collegano l'Italia con Vilnius non sono troppo frequenti, soprattutto nei mesi invernali, il che si trasforma nella scusa perfetta per trascorrervi una notte in più.

Alessia Sabattini



UN PROFESSIONISTA FELICE

LAVORERÀ AL MEGLIO E RENDERÀ FELICE ANCHE I SUOI CLIENTI



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.



**FORMAZIONE E SERVIZI
PER IL MONDO
FOOD E 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

LE RICETTE



BALTIC COURAGE – ALKEMIKAS

INGREDIENTI

- 30ml Zalgiris Mead Balsam
- 20ml Chatreuse gialla
- 25ml miele
- 20ml cordiale di lime
- 30ml succo di lime

Tecnica: shake&strain. Glass: Nick&Nora. Garnish: menta



SANTA LUCIA – ALKEMIKAS

INGREDIENTI

- 40ml Plantation Santa Lucia Rum
- 20ml Campari Bitter
- 2 spoon latte condensato
- 10ml cordiale di lime
- 10ml succo di lime

Tecnica: shake&strain. Glass: calice. Garnish: grani di pepe



QUINCE SOUR – SANATORIJA

INGREDIENTI

- 45ml Whitley Neil Quince Gin
- 30ml succo di lime
- 25ml sciroppo di zucchero
- 10ml albume
- 5 gocce cranberry bitter

Tecnica: shake&strain. Glass: doppia coppa. Garnish: mela cotogna caramellizzata

1890



GAMONDI

*Dall' antica ricetta
di Carlo Gamondi*

BEVI RESPONSABILMENTE



www.gamondi.it

 GamondiSpirits

IL TEMPIO DEL CORSARO

Tra Bourbon Street e St. Phillip Street, uno degli edifici più antichi di New Orleans. Leggendaro

DI GIULIA ARSELLI

Trafficante di ogni genere, contrabbandiere, corsaro, Jean Baptiste Lafitte era di origini francese. Non si hanno molte notizie dei primi anni di vita di Lafitte, tantomeno dell'esatta città natale e della data di nascita che viene attestata intorno al 1780.

Secondo alcuni storici, i fratelli Jean e Pierre Lafitte e la loro madre, si stabilirono a New Orleans arrivando dalla colonia francese di Saint Domingue (l'attuale Haiti) in seguito alla ribellione degli schiavi sull'isola. Altri storici fanno nascere Lafitte in Francia, altri ancora in Spagna. Quel che è certo è che insieme al fratello Pierre, Jean mise insieme una flotta corsara che si dedicò ad assaltare le navi per depredarle. Si dice che Jean avesse dato ordine di non assaltare le navi battenti bandiera americana e che trafficasse in ogni genere di attività illecite, compresa, pare, la tratta degli schiavi. Nel 1805 operava da New Orleans, poi si trasferì a Baratavia Bay, sempre in Louisiana, da dove partiva per le sue scorrerie nell'area caraibica.

Nel settembre 1814 una forza navale americana guidata dal Generale Andrew



Jackson, futuro Presidente USA, riuscì a debellare la banda di Lafitte e catturare la sua flotta asserragliata a Baratavia Bay. In cambio del perdono presidenziale Lafitte accettò di schierarsi al fianco dell'esercito americano, in guerra con l'Inghilterra, durante la vittoriosa battaglia

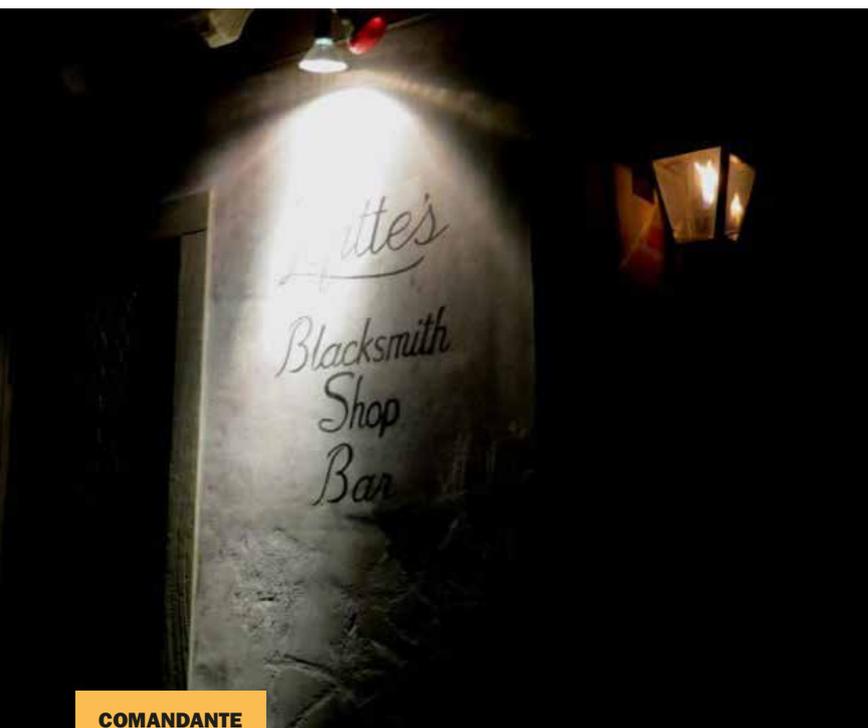


di New Orleans dell'8 gennaio 1815. Gli inglesi avevano già occupato la città ma quella fu una battaglia che poteva essere evitata. Infatti le due potenze avevano già stipulato la fine delle ostilità il 24 dicembre 1814. La battaglia si svolse perché la notizia della stipula della pace, non essendo ancora stato inventato il telegrafo, non fece in tempo a giungere fino a New Orleans. Il pirata uscì indenne dalla battaglia con merito e onore.

Lafitte non mancò di investire i proventi delle sue attività illecite in esercizi commerciali apparentemente legali, tra i quali un bar e un bordello, attività queste per le quali New Orleans era molto famosa. L'edificio che avrebbe ospitato il Lafitte

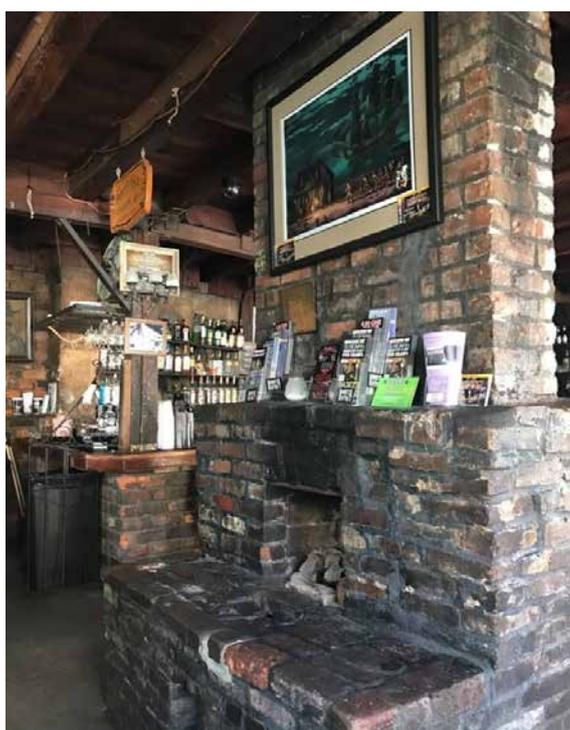
Blacksmith Shop Bar di New Orleans fu costruito tra il 1722 e il 1732 da tale Nicolas Touze, ed è considerato da molti il più antico bar americano in attività.

Tuttavia esiste un'altra attività registrata come tale nel 1722, a nome di Don Andres Almonester. Gli storici ritengono che la sua funzione fosse quella di fungere da copertura per i traffici illegali dei fratelli Lafitte sino al 1791. Qui contrattavano le merci rubate da navi straniere e fatte entrare furtivamente in città per evitare le tasse governative. Anche qui le date non ci aiutano. Il sito istituzionale del bar afferma che Lafitte avesse frequentato questo posto sino al 1791, ma gli storici affermano che Lafitte arrivò a New



COMANDANTE

IN ALTO A DESTRA UN RITRATTO DI RENATO "RENÈ" BELUCHE.



Orleans nel 1803. È una ipotesi plausibile perché in quell'anno la rivolta degli schiavi sull'isola di Haiti ebbe la meglio, fu sancita l'indipendenza dalla Francia e instaurato il primo governo di colore nella storia. Fu un avvenimento epocale che avrebbe condizionato tutta la politica co-

loniale del mondo occidentale.

Al tempo la proprietà dell'edificio era in capo a tale Simon Duroche, astuto avventuriero e imprenditore, conosciuto come Castillon, e al capitano Renato "Renè" Beluche, altro corsaro nativo di New Orleans. Beluche era il comandante



—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—



NIO
NEEDS ICE ONLY

PG
CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet
& Fils

HAPUSĀ
HIMALAYAN DRY GIN

abyssal
vodka

Est. 1858
COGNAC
A.E.D.O.R

Bevi responsabilmente.

CUBICAL
LONDON DRY GIN

EST. 1905
FENTIMANS

REBEL
YELL
KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON WHISKEY

GABRIEL BOUDIER
DIJON

CENIZO
-COLONIAL-
MEZCAL ARTESANAL

Barr
an Uisce
IRISH WHISKEY

"AN FEAR GUIN"
The
QUIET MAN
IRISH WHISKEY

AKASHI

CHAIRMAN'S
-RESERVE-
RUM

Lightnin'
MOONSHINE
UNAGED HANDCRAFTED
SMALL BATCHES

Laberdolive

PG
CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet
& Fils

Maison FRANCOIS
PEYROT

Niepoort

Chase
DISTILLERY

TENUTA FERTUNA
maremma toscana

PENDERYN
DISTILLERY

YAMAZAKURA



Benromach
SPEYSIDE SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

Roundapple

W
THE
VINTAGE MALT WHISKY
COMPANY LIMITED

LÁGRIMAS
DE DOLORES®
MEZCALES DE DURANGO

MERE GALLI Spirits

GORDON'S
MACPHAIL
ESTABLISHED 1869

H&H
HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

Château du Breuil

Clement
- RUM -

SCAPEGRACE™
PREMIUM NEW ZEALAND DRY GIN

DRINK QUALITY NOT QUANTITY

COGNAC
Jean Fillieux

POLI
1898

TEQUILA
Exotico

WILLIAMS
ESTD. 1877
HUMBERTI

GREATER THAN
LONDON DRY GIN

YUSHAN
SIGNATURE

Dos Maderas

HAPUSĀ
HIMALAYAN DRY GIN

RYOMA
JAPANESE RUM

Vito Curatolo Arisi

Samalens
DEPUIS 1882

HANDCRAFTED
RED DOOR
HIGHLAND
GIN

AKA

LÁGRIMAS
DE DOLORES
MEZCALES



Gruppo Meregalli
www.meregalli.com

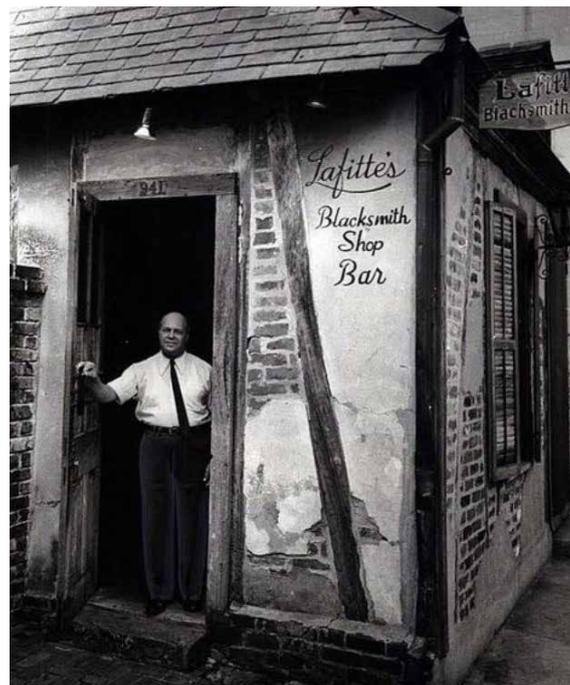
della nave “Spy”, facente parte della flotta corsara di Lafitte. L'edificio è uno dei pochi esempi sopravvissuti dello stile del quartiere francese di New Orleans, il vecchio stile provinciale francese utilizzato in Louisiana, detto Luigi XV o Briquette-Entre-Poteaux. Diventò monumento storico nazionale nel 1970.

Molti edifici storici di New Orleans sono permeati da leggende. Una leggenda locale racconta che tra le sue mura si aggirino i fantasmi degli abitanti del quartiere francese periti negli incendi del 1788 e del 1794, oltre che quello di Lafitte. Un'altra leggenda vuole che Jean Lafitte abbia nascosto il suo oro nel camino, sebbene non sia mai stato trovato. L'edificio si è sempre salvato dagli incendi grazie al suo tetto in ardesia. Non molto grande, gli interni del bar sono scuri, le travi in legno e i mattoni a vista contribuiscono a creare un'atmosfera particolare. L'aspetto che colgono i visitatori è la mancanza di luci. L'illuminazione serale è fatta solo di candele. Tuttavia il numero di dispenser di frozen Daiquiri dietro il bancone, più che un bar storico lo fanno sembrare una “trappola” per turisti.

Gli interni del bar sono colmi di un mix di oggettistica a temi francesi, spagnoli, africani, cajun e americani, con funzioni di disordinato abbellimento. Il Blacksmith Shop di Lafitte si trova all'angolo tra Bourbon Street e St. Phillip Street. Sebbene la colorata storia del Blacksmith Shop di Lafitte possa essere più leggenda che realtà, il bar è davvero uno degli edifici più antichi di New Orleans.

Nel 1944 tale Tom Caplinger era in luna di miele con la sua quarta moglie a New Orleans. Vide l'edificio in stato di abbandono, se ne innamorò e lo acquistò. Il prezzo era di 5.500,00 usd ma





Caplinger riuscì ad acquistarlo depositando una cauzione del 10%. Lo riaprì attirando una clientela “bohémien”, membri della comunità gay e celebrità come Tennessee Williams e Noel Coward. Tuttavia Caplinger non riuscì mai a versare la somma pattuita. Nel 1953 il bar andò all'asta e fu acquistato per 42.400,00 usd. Insieme alla moglie aprì un secondo locale, il Café Lafitte in Exile, forse il più antico bar gay degli Stati Uniti, proprio vicino al Blacksmith Shop Bar. Non ebbe fortuna.

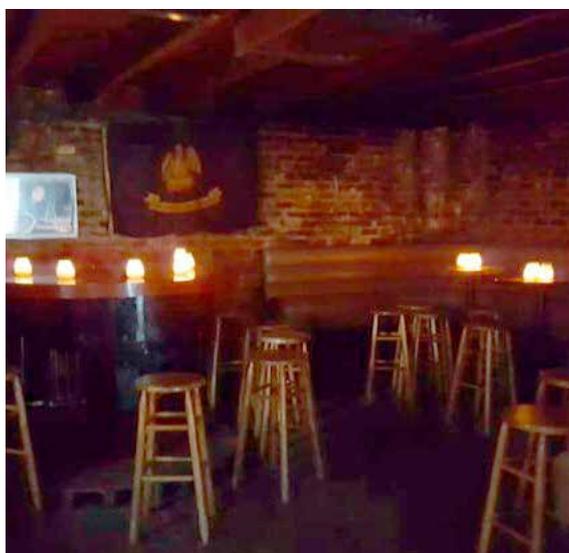
Il perdono presidenziale non bastò a redimere i fratelli Lafitte. Jean fondò una seconda colonia a Galveston Island, poi si trasferì nel Golfo del Messico assaltando le navi spagnole. Jean Baptiste Lafitte trovò la morte tra il 1821 e il 1823 in un luogo sconosciuto.

La speculazione su vita e morte di Lafitte anima ancora i dibattiti tra gli storici e il suo nome permane ancora nella realtà. Fuori New Orleans c'è una piccola città che porta il suo nome.

Giulia Arsellì

STORIA

QUI SOPRA UN'IMMAGINE DELLA MORTE DI JEAN LAFITTE. IN ALTO A DESTRA TOM CAPLINGER.





Ph. Melania Siracusano

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

Bevi responsabilmente.

www.giardinidamore.com



CUORE SELVAGGIO

Ebridi, Orcadi, Skye e Shetland: l'indomita fierezza delle isole per il meglio dei Gin scozzesi

DI ALESSANDRO PALANCA

Scogli in mezzo al mare. Tanti piccoli pezzi di terra abitati da genti con antichissime e fiere origini, spesso ribelli, indomiti, in passato navigatori, esploratori, trafficanti, distillatori clandestini. Gente temprata dai freddi venti del nord, che condivide con la natura ogni risorsa possibile per trarne frutto e godimento. Tra i loro antenati vantano i fieri vichinghi e le popolazioni di origine norrena. Genti poco raccomandabili al tempo, ma i cui attuali discendenti non esiterebbero a darvi la massima ospitalità possibile.

Ebridi interne ed esterne, Orcadi, Skye, sino all'estremo nord delle Shetland, isole poco abitate, a volte estreme, ma i cui nomi sono conosciuti agli appassionati di



Whisky di tutto il mondo. Di questo parliamo. Su quei minuscoli scogli sperduti in un mare freddo e sferzati da un vento implacabile, l'uomo e la natura hanno realizzato alcuni degli spiriti più famosi del mondo.

La distillazione è l'attività primaria di queste isole dove è nato il concetto di farm distillery che va ben oltre l'aspetto economico. Attorno alle distillerie delle isole si sono sviluppate comunità e progetti sociali. La nuova *Gin craze* non poteva passare inosservata tra questi fieri scozzesi che il Gin l'hanno inventato.

È in Scozia che viene prodotta la moltitudine dei Gin, è dalla Scozia che arrivano quelle produzioni artigianali che si distinguono sul mercato. E ancora, è da queste isole scozzesi che arrivano dei Gin che più si caratterizzano per il territorio. Sono Gin fieri, influenzati dai venti marini e dalla straordinaria geologia del terreno, con botaniche che solo dei geni distillatori potevano scoprire. Qui vi parliamo dei Gin delle isole scozzesi, tranne per qualcuno, ai più sconosciuti in Italia. Sono tutti prodotti che hanno una storia da raccontare. Quella di fieri navigatori, di natura incontaminata e di posti dove si può lasciare il cuore.

THE BOTANIST- ISLE OF ISLAY

Prodotto dalla Distilleria Bruichladdich sull'isola scozzese di Islay, The Botanist è ottenuto da un antico alambicco di rame sottratto al declino del tempo e affettuosamente chiamato "Ugly Betty". The Botanist è uno dei Gin più puri e complessi sul mercato. Il suo corpo aromatico è composto da 22 botaniche, molte raccolte a mano sull'isola. Il risultato è un Gin che sorprende i sensi, naturale, selvatico, dalla struttura complessa che racconta un viaggio nella natura dell'isola. All'olfatto si presenta con un'esplosione di aromi: mentolo, ginepro, coriandolo, con un sottofondo di anice e agrumi, miele e fiori della baia di Machir, menta selvatica. La macerazione si effettua con una base alcolica

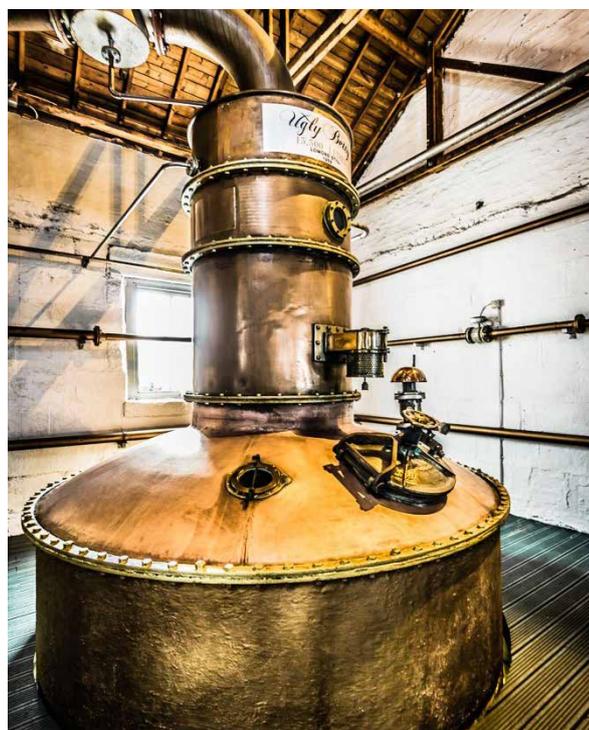


composta da distillato di grano a 96°, poi diluito con acqua surgiva locale sino a 56°. Le botaniche sono lasciate a macerare per 12 ore. La distillazione dura circa 10 ore durante la quale i

vapori alcolici passano nella camera di infusione che contiene le botaniche.

Olfatto: si presenta con un fresco bouquet di erbe, ginepro e agrumi dolci. Un solo istante di attesa e le note dolci, speziate e terrose della cassia e del coriandolo apriranno la strada alla complessità delle 22 botaniche di Islay. Il profumo delle botaniche aumenterà gradualmente, liberando gli aromi selvaggi di menta, timo, burrasca dolce, ginestra e camomilla.

Palato: ricco e morbido, fresco all'entrata, riscalda poi tutto il palato, rotondo con una freschezza agrumata. L'equilibrio e la complessità sono distintivi, con note dolci e terrose che si uniscono a delicate note floreali ed erbacee. Ogni sorso rivela strati più profondi e combinazioni più complesse di sapori delicati. Finale morbido ed equilibrato. ABV 46%.





KIRKJUVAGR GIN- ORKNEY ISLANDS

Nel luglio 2018, sul lungomare di Kirkwall, l'antica capitale delle isole Orcadi, la coppia locale formata da Stephen e Aly Kemp inaugurò Orkney Distilling con annesso centro visitatori. La loro avventura imprenditoriale è iniziata nel 2016 quando decisero di combinare la loro passione per il Gin con l'orgoglioso spirito isolano. Un anno dopo l'apertura, Orkney Distilling ricevette il riconoscimento "5 Star Visitor Attraction" dal The Scottish Tourist Board. La produzione di Orkney Distilling vanta diversi pluripremiati hand crafted Gin che si presentano con un carattere moderno, dato dalle botaniche utilizzate, ma si ispirano alla fiera tradizione e origine vichinga delle isole.

Attualmente la distilleria produce cinque Gin, quattro dei quali sono diverse espressioni di Kirkjuvagr. Questi Gin delle Orcadi sono caratterizzati da botaniche locali tra le quali ritroviamo una particolare varietà di Angelica norvegese non originaria ma stabilitasi in queste isole. L'ispirazione per Kirkjuvagr Orkney Gin (pronuncia kirk-u-vaar) nasce dalla scoperta di una leggenda locale che parlava di una varietà di Angelica portata sulle isole



da antiche popolazioni norvegesi. Questa Angelica, Archangelica, cresce ancora spontaneamente, allo stato selvatico. Nel corpo botanico di Kirkjuvagr Orkney Gin troviamo altre botaniche locali come Ramanas Rose, Burnet Rose e Borrachine. Non manca l'orzo locale di Orkney. Tutte le botaniche sono state coltivate e selezionate in collaborazione con l'Istituto di Agronomia dell'Università delle Highlands e delle Isole, nel loro sito con vista sulla baia di Kirkwall. Dopo due anni di sviluppo Orkney Distilling è ora in grado di coltivare le specie nel proprio orto botanico. Molta attenzione è stata posta anche al design e packaging. Le etichette riportano un motivo a onde ripetute. Simboleggia le tradizioni marinare dell'isola e dello spirito esplorativo dei suoi abitanti, isolani e tradizionalisti con una lunga storia alle spalle, ma mai fermi.

Riportato su ogni bottiglia, il Vegvísir (pronuncia vegg-vee-seer) è il simbolo del brand. È il nome dell'antica bussola vichinga che si credeva possedesse poteri magici per permettere ai navigatori di rientrare indenni a casa, verso nord. Verso quel nord che ospita le Orcadi e il suo Gin.

Rum Malecon

THE RISING INTENSITY

FEEL YOURSELF
CHOOSE YOUR WAY



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.

 @rummalecon



Kirkjuvagr London Dry Gin

Olfatto: fresca brezza marina con una dolcezza che ricorda sorbetto di limoni e pino.

Palato e finale: inizia caldo e prosegue con toni di spezie dolci, finale floreale, morbido e lungo.

ABV: 43%.

Arkh-Angell Storm Strenght Gin utilizza le stesse botaniche di Kirkjuvagr, ma il taglio alcolico è più alto. Infatti è imbottigliato a tasso navy strenght, 57% ABV. Arkh-Angell conserva la personalità di Kirkjuvagr con una intensità complessiva molto più importante, che si esprime al massimo nel finale. In questo Gin si esalta la nota rilasciata dall'Archangelica, che cresce ancora oggi alle Orcadi sull'isola di Westray, anche conosciuta come la "Venere delle Orcadi".

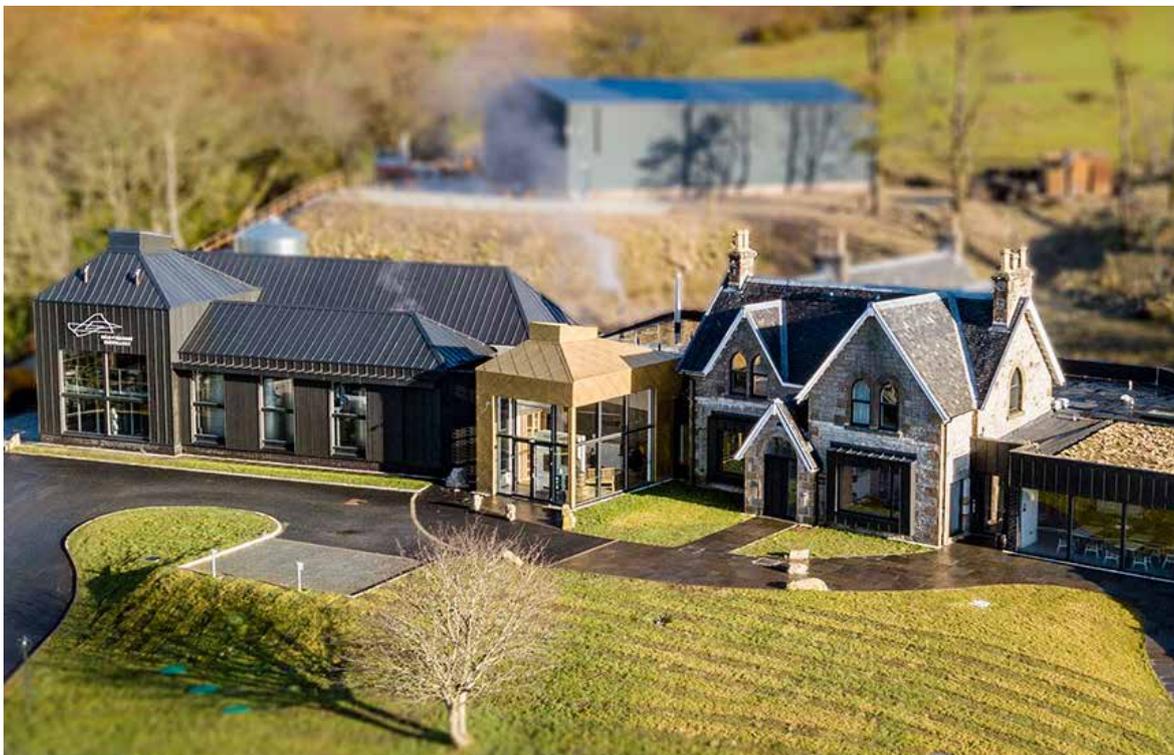
Harpa London Dry Gin (41% ABV), prende il nome dal primo mese dell'estate in norvegese, insieme alla primavera un periodo dell'anno molto importante per gli antenati vichinghi. Harpa è il Gin più light, nettamente agrumato, un po' più dolce e morbido della distilleria delle Orcadi. Il corpo botanico contempla più bacche di ginepro e di aronia, la preferita dai vichinghi, e il contenuto di bucce di arancia e limone è raddoppiato.

Aurora London Dry Gin (ABV 42%) è ispirato all'Aurora Boreale o Northern Lights, lo spettacolo mozzafiato che segna la fine dei lunghi giorni estivi e l'inizio delle interminabili e oscure notti invernali dell'isola. È il tempo in cui la gente si riunisce in casa per condividere storie e compagnia davanti al fuoco di torba, guardando il cielo del nord con soggezione. Cannella, noce moscata, chiodi di garofano forniscono note calde speziate, i grani di pepe rosa e nero caratterizzano il finale frizzante.

Beyla Old Tom Gin (ABV 40%) è l'ultimo arrivato da Orkney Distilling. Nella mitologia nordica, Beyla era la dea delle api, con una forte connessione alla terra, e alla quale il Gin vuole essere un omaggio. Beyla è il Kirkjuvagr addolcito con miele fornito dalle api locali. I lamponi scozzesi freschi apportano il fruttato e il delicato colore, tutto equilibrato dalla dolcezza del miele isolano.



PRODUTTORI
IN BASSO,
ALASDAIR DAY
E SCOT BILL
DOBBIE.



ISLE OF RAASAY GIN

Raasay è un'isola delle Ebridi interne, al largo della costa occidentale della Scozia. Da Sconser, costa occidentale di Skye, la si raggiunge con un breve viaggio di 25 minuti in traghetto. Questo angolo del mondo è noto per la sua naturale bellezza, paesaggi esagerati, geologia particolare e uno degli ecosistemi scozzesi più incredibilmente diversi. Con una ricca storia celebrata dal poeta gaelico, Sorley MacLean, Raasay è nota per essere stata storicamente un importante centro della distillazione clandestina.

Fondata da Alasdair Day e Scot Bill Dobbie, Isle of Raasay Distillery è stata inaugurata a settembre 2017. La distilleria è molto importante nell'economia isolana. Impiega oltre il 10% della popolazione locale dell'isola, produce circa 188.000 litri di spirito, dispone di un centro visitatori e strutture alberghiere.

Isle Of Raasay Gin è il primo spirito legale nella storia dell'isola. Le sue botaniche, (rabarbaro, bucce di arancia e limone, coriandolo, angelica, liquirizia, radice di iris, pepe di Giava e ginepro locale), sono unite in una base alcolica ottenuta da tripla distillazione.

Olfatto: fresco e aromatico, ginepro, agrumi e una punta di rabarbaro.

Palato: secco, equilibrato, note speziate di ginepro e agrumi, con il calore del rabarbaro. Finale fresco e gustoso. ABV 46%



1731

FINE & RARE



Single Origin Rums & Regional Blends

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

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.

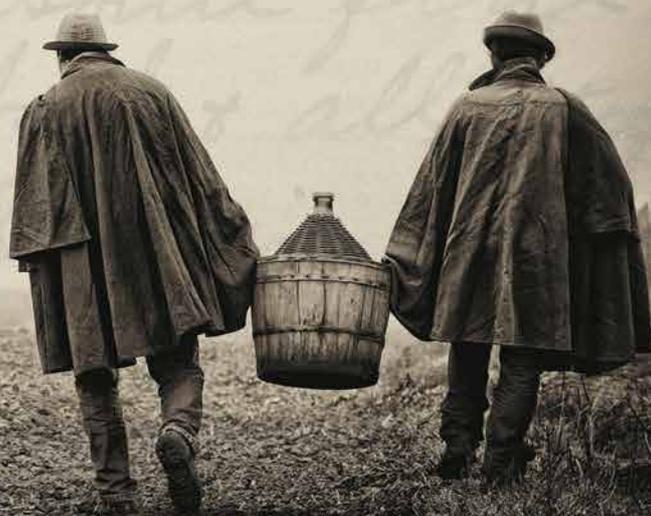
Oggi, dopo oltre cento anni, queste preziose ricette vengono riproposte in una nuova veste.

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.



REEL ORIGINAL GIN- SHETLAND ISLANDS

Reel Gin è presentato in diverse declinazioni. “Original” è stato il primo prodotto distillato da Saxa Vord Distillery, allocata in una ex base RAF sull’isola di Unst, la più a nord e inabitata delle isole Shetland. Presentato a ottobre 2014, Original ha un corpo botanico nel quale la menta è la componente principale. La menta utilizzata è coltivata sull’isola. I botanici di Original sono nove, tra cui cannella, coriandolo e agrumi che ben si bilanciano con la freschezza della menta.

Note di degustazione: al palato è inizialmente caratterizzato dal ginepro, spezie miste, dolcezza con un sapore di agrumi, un finale rinfrescante di menta. Nel complesso si presenta con una identità dry. ABV 43%

Reel Ocean Sent London Dry Gin è un tributo alla storia marittima delle isole Shetland e ai suoi abitanti. Ocean Sent è una evoluzione di Original, lanciato a ottobre 2015 con ABV 49%. Il team della distilleria è addestrato per la raccolta di una particolare alga marina che caratterizza il corpo botanico di Ocean Sent Gin, dandogli un sapore unico. Si tratta del bladder wrack, da noi conosciuta come quercia marina. È un’alga che si trova sulle coste del Mare del Nord, nel Mar Baltico occidentale e negli oceani Atlantico e Pacifico. Anche questo Gin contiene nove prodotti botanici e ha un carattere molto morbido e caldo. La nota caratterizzante dell’alga non contrasta con l’anima agrumata e di ginepro del distillato.

Reel Simmer Gin è uno spirito aromatico, fresco, rinfrescante, creato per celebrare il Simmer Dim, il fenomeno del crepuscolo estivo alle Shetland, lanciato il occasione del World Gin Day a giugno 2016. In questa ricetta rientrano otto botaniche tra cui buccia di arancia, cumino, ginepro e liquirizia che assicurano un corpo piuttosto morbido e duraturo. ABV49%

Reel Filska Gin è imbottigliato a ABV 40%. Si tratta di una special release realizzata in un piccolo alambicco da 100 lt. Il dialetto locale trae origine da lingue nordiche e scozzese, Filska significa elevato, vivace, termini che rappresentano la personalità di questo spirito caratterizzato da bucce di pompelmo rosa che conferiscono un tono distintivo, insieme a ginepro, coriandolo, cannella, radici di angelica e iris, mandorla. Le botani-





che vengono lasciate in infusione la notte prima della distillazione. Un Gin agrumato, ben bilanciato con otto elementi botanici. Gli aromi delle bucce di pompelmo rosa ben si legano con la cannella e la radice di iris.

Reel Wild Fire è un London Dry Gin nato per celebrare l'ottavo e ultimo libro della serie "Shetland" dell'autrice best seller Ann Cleeves. Un ben bilanciato London Dry il cui sapore inizia delicatamente per crescere con una sensazione di calore. Note di cannella e arancia che indugiano sul palato, finale speziato. Tra le sue botaniche ritroviamo peperoncino rosso secco e erba acetosa (erba brusca) coltivata localmente. ABV40%

Reel Up Helly Aa Gin è una edizione limitata per la celebrazione della cultura vichinga delle Shetland. Ogni anno le isole celebrano il rito di origine vichinga conosciuto come "Festival del Fuoco". Questo Gin si affina per almeno 75 giorni in una botte selezionata. Quindi viene imbottigliato come navy strength a 57°. Si presenta con colore fieno. Al naso presenta ginepro e agrumi seguiti da una bella dolcezza di botte. Al palato note di Sherry, agrumi dolci e sapori costieri. La dolcezza dello Sherry è bilanciata dai tannini dalla botte. Gusto secco e pulito nel finale.

PRIMO

A P E R I T I V O

PREMIUM ITALIAN EXPERIENCE



—
Primo.
Negroni
un
momento
da
condividere
—

BEVI RESPONSABILMENTE

#PRIMOAPERITIVO WWW.PRIMOAPERITIVO.COM

Ron Cubay



¿LO SIENTES?
ES EL SABOR
DE CUBA!

BEVI RESPONSABILMENTE

Importato e distribuito in esclusiva da Erc Sun Spirits, via Aldo Moro 1, 38062 Arco TN
ph. +39 0464 036117 - mail. info@ercsunspirits.it - web. www.ercsunspirits.it

— E R C —
SUN SPIRITS

MISTY ISLE GIN- ISLE OF SKYE

Thomas e Alistair Wilson (*nella foto a destra*) sono cresciuti su Skye e hanno realizzato il loro sogno, creare la prima distilleria di Gin sull'isola di Skye. Alistair, il più giovane ha un passato nel settore dell'ospitalità ed è stato manager in vari bar e ristoranti di Glasgow. Thomas è stato un costruttore locale e ha lavorato per il Consiglio delle Highland e delle Isole, ha prestato servizio nel reggimento paracadutisti ed è anche pompiere. Nel creare il Gin Misty Isle si sono ispirati al paesaggio locale, in particolare alla catena montuosa di Cuillin. Misty Isle è stato presentato a febbraio 2017. Il Gin viene prodotto localmente a Portree utilizzando le acque cristalline delle sorgenti dello Storr Loch a poco più di qualche chilometro dalla distilleria. Sono ancora gli unici a produrre Gin su Skye. La bottiglia riporta gli elementi di Skye, il paesaggio montuoso e i mari turbolenti. Il design dell'etichetta è una rappresentazione accurata dei Monti Cuillin e ha molteplici finiture tra cui una lamina di rame che simboleggia gli alambicchi di rame. Ogni bottiglia di Misty Isle Gin è unica e diversa. Quando ogni singola bottiglia viene prodotta, il processo prevede una piccola imperfezione nella parte superiore, una imperfezione voluta, sempre diversa e unica, che si forma quando il vetro si raffredda.

Interamente indipendente la distilleria dispone di ben 4 alambicchi. Il ginepro locale viene raccolto e distillato lentamente nei tradizionali alambicchi di rame a gas per circa 8 ore. In totale 11 botaniche: ginepro, coriandolo, grani del paradiso, radice di angelica, radice di iris, radice di liquirizia, pepe nero, scorza di limone, lemon verbena di limone, corteccia di cassia e un altro top secret che proviene solo dall'isola di Skye. Tutto ciò regala un Gin in cui la nota di ginepro è marcata, non troppo floreale con sfumature terrose e un pizzico di spezia, sottili sapori di agrumi con un retrogusto rinfrescante. Consigliato con buccia di arancia. ABV41,5%

Altro prodotto di Isle of Skye Distillery è **Tommy's Gin**, una special release dedicata alla memoria di Tommy Wilson, padre dei fondatori della distilleria, che ha servito nell'esercito inglese durante la crisi di Suez. Le botaniche includono: semi di papavero, ginepro, coriandolo, radice di liquirizia, arancia dolce. Caratteristiche principali: dolcezza del papavero con un leggero accenno di liquirizia, acidità di mirtilli rossi nel mezzo con un pizzico di arancia dolce per lasciare un sapore equilibrato di agrumi. Per ogni bottiglia di Tommy's Gin venduta, verrà fatta una donazione a enti di beneficenza militari locali. ABV45%





PERSONAGGI

SOPRA DA SINISTRA ANDERSON BURR BAKEWELL INSIEME CON IL PRINCIPE CARLO D'INGHILTERRA. NELLA FOTO IN ALTO LEWIS MACKENZIE CON L'ALGA SUGAR KELP.



ISLE OF HARRIS GIN

Harris è la parte meridionale dell'isola di Lewis and Harris, la più grande dell'arcipelago delle Ebridi esterne. La distilleria di Harris nasce con l'ispirazione venuta a Anderson 'Burr' Bakewell, Credeva che lo spirito raro e sfuggente di quest'isola potesse essere catturato in una bottiglia e condiviso con il mondo. Anderson fu colpito dai molti giovani che lasciavano l'isola portando la locale comunità a dimezzarsi negli ultimi cinquant'anni. Costruì la distilleria pensando di contribuire ad arginare l'ondata migratoria. Con un gruppo di soci ha impiegato sette anni a realizzare il suo sogno.

Il 24 settembre 2015 la Isle Of Harris Distillery divenne realtà. Quel giorno fu organizzata una grande festa. Tre generazioni di "Hearaich", la parola gaelica per la gente di Harris, si riunirono nella distilleria per accendere il primo fuoco di torba e attendere l'uscita del primo spirito. La distilleria iniziò la sua vita con 10 persone e l'ambizione di raddoppiare questo numero nei cinque anni futuri. Oggi sono impiegati quasi 40 dipendenti permanenti, un numero molto significativo in un'isola di meno di 2.000 abitanti. Ogni goccia di Isle Of Harris Gin è prodotta con un piccolo Gin copper still nel minuscolo villaggio di Tarbert. L'alambicco è chiamato "The Dottach" in onore di una donna locale ricordata con affetto dai suoi compaesani. Nove ingredienti in tutto per questo Gin. La botanica caratterizzante dell'anima marittima di questo Gin è l'alga Sugar Kelp, raccolta in modo sostenibile nelle foreste sottomarine dell'isola e successivamente essiccata. In tale lavoro collabora Lewis Mackenzie, subacqueo locale esperto di alghe. La Sugar Kelp non viene raccolta nei mesi con la "r" per dare modo alla pianta di rigenerarsi. Lo spirito è ammorbidito dalle fresche acque a basso contenuto di minerali che scorrono dalla vicina sorgente di Abhainn Cnoc a 'Charrain.

Isle Of Harris Gin è imbottigliato ed etichettato manualmente in distilleria e chiuso con un tappo di sughero naturale. Il packaging di Isle Of Harris Gin evoca le tradizioni marittime dell'isola e riportate le coordinate geografiche della distilleria. Il G&T con Isle Of Harris Gin è consigliato con pompelmo rosa. ABV45%.

Alessandro Palanca

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

GIROLANNO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

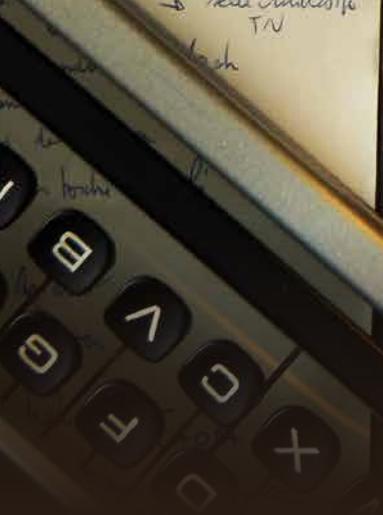
est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



LUXARDO.IT



LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE



LA CULLA DEL RUM

Tour a Mount Gay dove acqua, lievito e melassa fermentano la perfezione

DI FABIO BACCHI

Spiagge bianche, accecanti e baciato dal sole, acque color zaffiro e smeraldo, paesaggi lussureggianti, clima perfetto tutto l'anno, il Rum! Benvenuti a Barbados, la culla del Rum che qui è un elemento significativo e storico della cultura locale. L'origine del nome "Barbados" è piuttosto controversa. Certamente è da attribuire ai portoghesi o agli spagnoli che veleggiavano verso l'America del Sud. Tuttavia sembra che il nome di questa isola delle Antille sia stato coniato nel 1536 dall'esploratore portoghese Pedro A. Campos che chiamò l'isola Os Barbados (i barbuti).

Probabilmente ispirandosi ai locali alberi da ficus con lunghe radici aeree che sembravano "barbe".

La grande maggioranza degli abitanti di Barbados è di colore, discende dagli antichi africani deportati come schiavi nelle piantagioni di zucchero, sono colloquialmente detti "bajan", termine che indica anche la locale lingua creola. La fonte principale dell'economia isolana è il turismo.

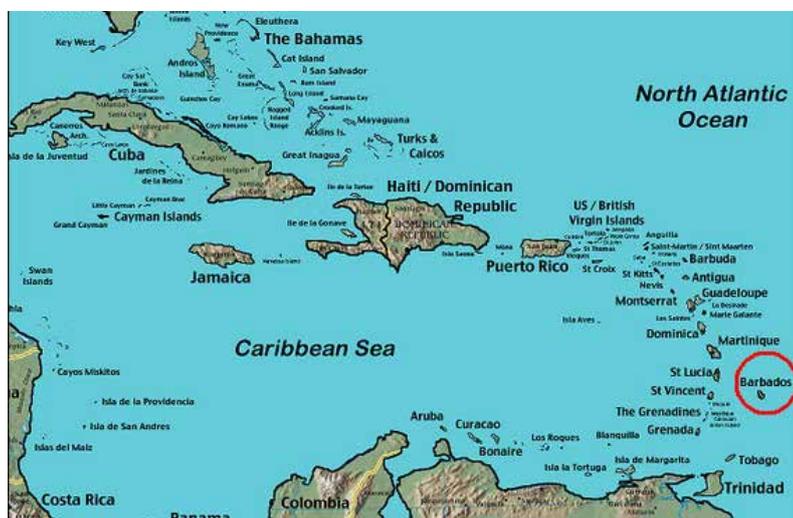
La storia del Rum inizia a Mount Gay nel 1703, la data più antica attribuibile alla nascita di una distilleria di Rum. Qui gli alambicchi lavorano ininterrottamente



da più di 300 anni e non hanno intenzione di smettere. Goccia dopo goccia, passato presente e futuro di questa isola si condensano in un liquido che nasce dalle rigogliose piantagioni di canna da zucchero, per divenire saggio nelle botti che riempiono le cantine di Mount Gay. Il processo di raffinazione della canna in zucchero, quindi in melassa fermentata e distillata, è più che tradizione, è l'ingrediente più essenziale di Barbados.

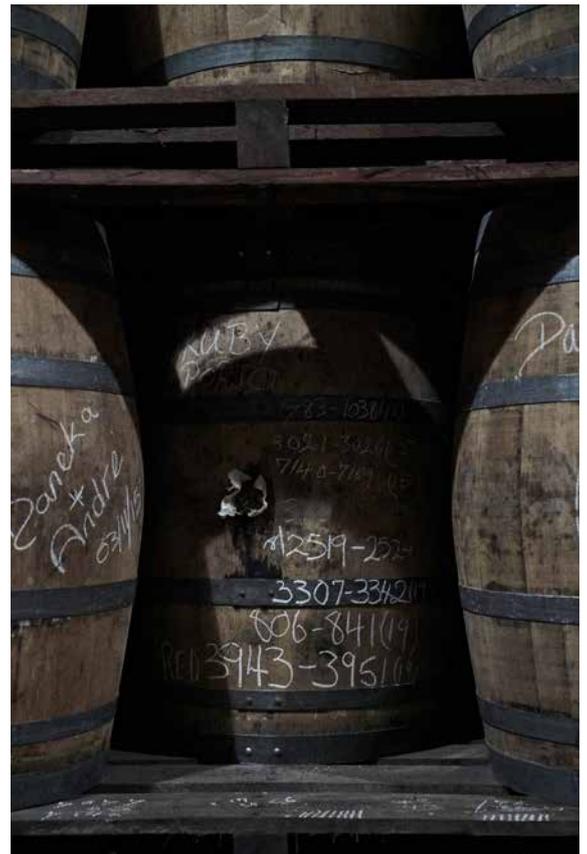
La storia di Barbados si ritrova nelle bottiglie di Mount Gay, un'eredità annunciata. Siamo stati invitati a un tour che ha coinvolto alcuni giornalisti europei per conoscere da vicino questa realtà.

La cornice di questa antica storia inizia nel circondario di Santa Lucia a Barbados. Julie Padovani, un nome molto noto nella spirit industry mondiale, responsabile della comunicazione di Mount Gay, e Chesterfield Browne, Global Brand Am-



bassador, le guide perfette per immergersi nella galassia Mount Gay oggi guidata dal Managing Director Raphael Grisoni.

Agli inizi del 1700 William Sandiford riunì delle piccole piantagioni in un unico appezzamento sotto il nome di Mount Gilboa. Nel 1747 vendette la proprietà a John Sober. La famiglia Sober chiese una collaborazione a Sir John Gay Alleine,



DISTILLATI
IN QUESTA
PAGINA ALCUNE
FOTO DELLA
DISTILLERIA
MOUNT GAY.

discendente di quarta generazione delle Barbados, nella gestione della distilleria. Le innovazioni e i successi commerciali conseguiti da John Gay furono molto importanti. Quando John Gay Alleyne morì, i Sober decisero di dedicare in sua me-

moria la proprietà. Dato che un Mount Alleyne esisteva già la scelta cadde su Mount Gay, un nome che tutto il mondo del Rum avrebbe conosciuto nei secoli a venire.

A Barbados è come se tutti gli elementi naturali, il sole l'acqua, la canna da zucchero e i lieviti indigeni, si siano uniti in un patto stretto con l'uomo. Tre ingredienti essenziali; acqua, lievito, melassa, tre fasi; fermentazione, distillazione, maturazione e miscelazione. Il numero della perfezione non ammette spazi per errori. I tini che contengono melassa e acqua, sono conservati nel sito di St. Lucia. Si lasciano porte e finestre aperte e i lieviti naturali convertono gli zuccheri in alcol, compiono il loro lavoro secondo il corso della natura. In un tempo lontano erano molti gli zuccherifici locali in attività. Uno di questi, in fase di restauro conservativo è ancora visibile tra le piantagioni di Mount Gay.



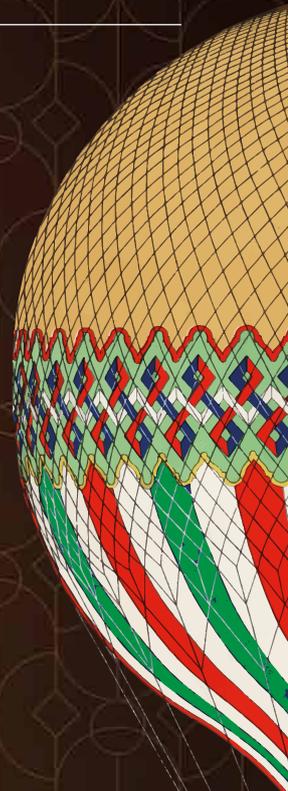
Americano sospeso

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

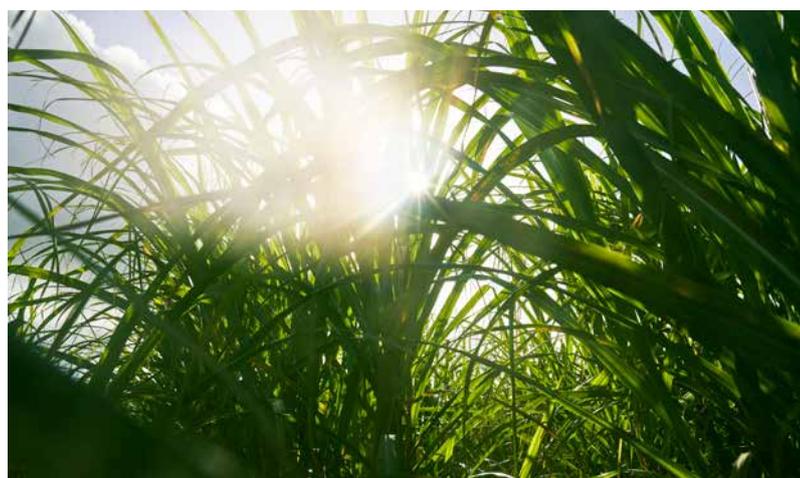
@bespokedistilleryspiritclub
www.bespokedistillery.it

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



BESPOKE DISTILLERY
spirit club

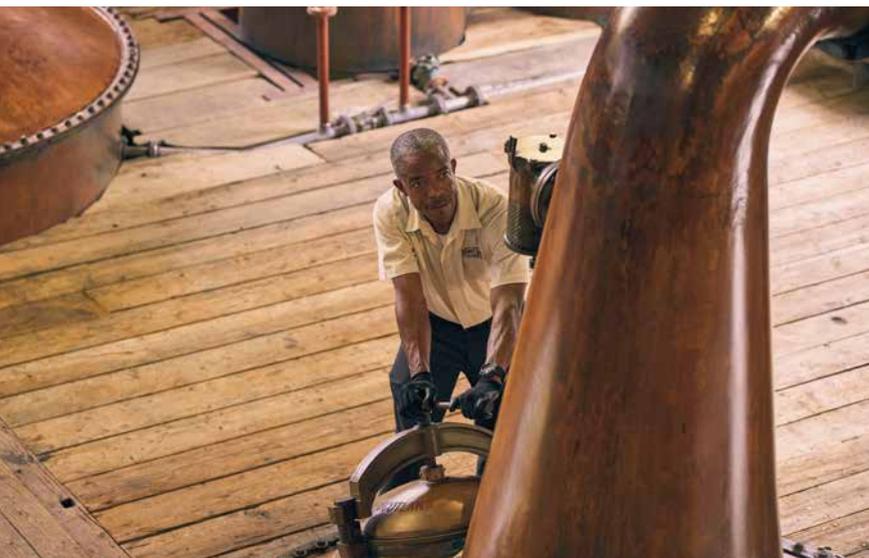




Arrivando sulla collina del sito di produzione si passa tra ondulati campi di canna da zucchero, l'oro di Barbados. Da queste canne si ricava una melassa distintiva con complesse note di moka, mandorla dolce, banana matura e vaniglia. Quindi si scorge una piccola costruzione in legno. All'interno custodisce un pozzo artesiano scavato per la prima volta nel 1703 dai

fondatori. È da qui che si estrae l'acqua per Mount Gay Rum.

L'acqua di Barbados è probabilmente la più pura dei Caraibi. Questo grazie alla particolare geologia dell'isola composta da millenarie sedimentazioni di coralli che la filtrano rendendola pura come l'acqua di alta montagna. La fermentazione prevede due stage. La prima, spontanea,



all'aperto, espone la melassa e l'acqua all'atmosfera di Barbados e ai lieviti in essa presenti. La seconda, controllata, consiste nell'utilizzo di lieviti coltivati, selezionati e sviluppati in distilleria.

L'arte del produttore di Rum sboccia durante il processo di distillazione. È in questa fase che segreti tramandati tra generazioni si materializzano sotto forma di vapore alcolico che si condensa negli alambicchi di rame. A Mount Gay usano il pot still e la colonna. Il primo regala aromi e sapori intensi con la doppia distillazione. La colonna concede uno spirito marcatamente morbido nel gusto e nel carattere. Entrambi sono maturati e miscelati.

A Mount Gay, il master blender è una figura quasi sacrale. Solo quattro persone si sono fregiate di questo titolo negli ultimi 40 anni. Oggi è la volta di Trudiann Branker, la prima donna, che negli ultimi cinque anni ha lavorato al fianco del former master blender Allen Smith. Durante la maturazione l'evaporazione del Rum (Angel Share) può arrivare sino al 12%. Invece che di Angel's Share si dovrebbe parlare di Devil's Share! Trudiann al momento è impegnata con esperimenti di invecchiamento in diversi tipi di botti.

Quella di Mount Gay è una storia di persone che al Rum hanno dedicato la vita, con l'ossessione di trasmettere il loro sapere a coloro che verranno. Perché quella di Mount Gay è una storia che merita di essere raccontata. Oggi il brand è di proprietà del gruppo Remy-Cointreau, in Italia distribuito da Molinari. Se passate per Barbados non dimenticate di provare il Barbados Rum Punch e il Bajan Painkiller, o semplicemente Mount Gay Rum nei tanti Rum bar sparsi sull'isola.

Fabio Bacchi



ESPERTI

QUI SOPRA E
NELLA FOTO A
DESTRA
TRUDIANN
BRANKER.





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



MOUNT GAY XO

Una pregiata miscela di raffinati spiriti distillati in colonna e pot still, maturati tra gli 8 e i 15 anni in botti ex american Whiskey e ex Bourbon. All'olfatto si presenta un'esplosione di frutta, banana in particolare. Molto equilibrato con successive note di spezie, vaniglia e pane tostato. Al palato è ricco, caldo e morbido, toni di rovere che gli regalano spessore ed eleganza. Dotato di una ammaliante complessità evolutiva finisce mantenendosi sempre rotondo e morbido. Un Rum di grande classe che merita una degustazione meditativa e appassionata. Uno spirito ricco. 43°



1703 MASTER SELECT

Così chiamato, sino alla precedente edizione in etichetta si leggeva 1703 Old Cask Selection. E' la celebrazione del tempo e della distillazione di Mount Gay Rum. In questo spirito rientrano le riserve più selezionate della distilleria. Uno stile coerente per qualità e carattere, ma con sottili sfumature di degustazione per ogni nuova edizione, sin dalla prima apparsa nel 2009. Colonna tradizionale e pot still per questa limited release annuale in poche migliaia di bottiglie, frutto del blending delle migliori espressioni di Mount Gay (tra i 10 e 30 anni) selezionate nel tempo da Allen Smith. Maturato in botti ex american Whiskey e ex Bourbon intensamente tostate. Armonia raffinata di note fruttate, vaniglia, banana, legno e caffè, dimostra grande equilibrio ed eccezionale rotondità con un finale lungo e raffinato. 43°

PAOLETTI

BIBITE
TRADIZIONALI
ITALIANE
DAL 1922



Tina Frizzantina

UNA PASSIONE
LUNGA CENTO ANNI

www.bibitepaoletti.com





MOUNT GAY POT STILL RUM

L'edizione limitata di quest'anno, la seconda della serie, è la prima realizzata dal master blender Trudiann Branker, ottenuta solo da Rum distillati in pot still. Distillato e messo in botte nel 2009 (10 yo) è l'omaggio di Mount Gay al Rum originariamente ottenuto per circa 200 anni. Dal 1703 e fino ai primi del 1900, quando fu introdotta una colonna di rame stile Coffey, Mount Gay ha sempre usato il pot still. Limitato a 4.920 bottiglie, il risultato è un uno straordinario Rum che ricorda il passato, probabilmente il mio preferito durante il tasting in distilleria. L'ambra dorata brilla scendendo lentamente sulla parete del bicchiere, dal liquido, note di caramello, moka, e prugna si librano nell'aria. Una personalità distintiva che al palato si esalta con un carattere inizialmente speziato, a cui seguono frutta matura e secca, cioccolato fondente e quercia. Ottima acidità, equilibrato ma inizialmente piccante, con una marcata traccia di brezza marina che lo esalta caratterizzandolo. 46°



MOUNT GAY BLACK BARREL

Lanciato nel 2013, per commemorare i 310 anni di attività della distilleria. Anche questo Rum è ottenuto da spirati distillati in colonna e pot still, maturati in botti ex american Whiskey e ex Bourbon intensamente tostate. Stile robusto e "carnoso" per questo spirito con complesse note speziate, legno tostato, seguito da frutta. Distinguiamo menta, albicocca, mango e vaniglia, cioccolato fondente e tabacco da pipa, cuoio e foglie secche, in un sottofondo che ha leggeri tocchi affumicati. In bocca è subito equilibrato con l'olfatto: spiccano vaniglia, rovere e caramello, caldo, progressivo con corpo medio e lungo finale che ricorda la cera d'api. 43°

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



THE ITALIAN JOB

Apochi passi dalla riserva di caccia di Carlo Alberto, ai piedi della collina di Santa Vittoria d'Alba (Cuneo), da quasi due secoli a dominare la piana della valle del Tanaro si erge villa Ascenti. Storica e importante per la casa di Savoia, la tenuta fu prima cantina e poi sede di uno tra i più importanti stabilimenti di Vermut, così noto da rendere il nome della frazione "Cinzano" conosciuto in tutto il mondo.

Il progetto Villa Ascenti Gin ha visto coinvolto il master ambassador Diageo,

Franco Gasparri, nella sua prima fase che è partita nel 2017. Invitato a Londra nella sede Diageo, dove tra l'altro ci sono i laboratori di ricerca e sviluppo, Gasparri era un po' scettico. L'azienda leader del mercato del Gin, proprietaria di marchi come Gordon's, Tanqueray e la sua versione super premium Tanqueray Ten, senza dimenticare Gilbey's e Jinzu, come poteva pensare di creare un nuovo Gin made in Italy? Eppure, considerando il mercato del Gin in Europa, i trend che guidano questa crescita e il ricco portfolio Diageo



è apparso subito evidente che esisteva lo spazio per sviluppare un nuovo prodotto.

Da poche settimane presente sul mercato, Villa Ascenti Gin è molto apprezzato dai barman e può già vantare una distribuzione penetrante. La culla di Villa Ascenti Gin è Santa Vittoria d'Alba, in provincia di Asti. Il team di lavoro è stato guidato dal Distillery Manager Lorenzo Rosso. L'ingrediente identificativo del prodotto ha una forte connotazione regionale; l'uva Moscato DOCG Asti, il più classico e diffuso vitigno piemontese a bacca bianca raccolto da agosto a settembre, già ingrediente di uno dei più famosi vini dello stivale.

Il legame con il Moscato è storico. L'attuale distilleria di Villa Ascenti sorge





all'interno delle vecchie cantine vinicole del Re Carlo Alberto, il quale con l'ausilio dei fratelli Cinzano aveva avviato la produzione del vino spumante (Asti). L'alcol di base ottenuto da vino Moscato viene ridistillato con ginepro in alambicchi tipo Frilly degli anni '70. Questo spirito sarà unito ai distillati delle singole botaniche.

Le distillazioni delle altre botaniche avvengono in un alambicco differente, che lavora sottovuoto e a basse temperature. Alcune botaniche sono lavorate fresche, altre secche. Le fresche per conferire maggiore freschezza e balsamicità.

Il connubio Moscato-ginepro ha creato un interessante e innovativo profilo

aromatico, un sottofondo morbido e vellutato che rende il sorso particolarmente gradevole e suadente, ulteriormente arricchito con le note di agrumi donate dal limone ligure e dal bergamotto calabrese. Il profilo secco e fresco caratterizzato da botaniche locali come menta, salvia e timo. I toni floreali e fruttati provengono da ulteriori botaniche tra cui ricordiamo achillea elderflower, fico secco.

Il Gin Villa Ascenti è un'etichetta riservata a chi ama trovare anche nei distillati una nitida autenticità territoriale, un insieme di profumi e aromi riconducibili a una regione e alle sue tradizioni. È proprio questa caratteristica che distingue il Gin Villa Ascenti.

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



*the
bitter dose
for a perfect
Cocktail*

distribuito da onestigroup.com

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



Nel bicchiere si presenta assolutamente cristallino e trasparente. Il profilo olfattivo ricorda aromi di agrumi, sentori di erbe di montagna, erbe officinali, delicati cenni speziati e sfumature balsamiche di ginepro. L'intensa aromaticità vegetale olfattiva, si scioglie in un sorso caratterizzato dalla tipica morbidezza ed eleganza dell'uva Moscato, con le sue fresche note floreali, i suadenti e armoniosi aromi di frutta matura. Il finale è lungo, e fresco. Un Gin sorprendentemente elegante. Ideale per un Gin & Tonic o per un Martini Cocktails, oppure in un Derby o perché no in un Alaska o un Caruso di antica memoria.



NOTE

ABV: 41% small batch

Vista: cristallino e brillante

Olfatto: fresco ed erbaceo, con sentori di ginepro e scorze di agrumi, erbe aromatiche e uva Moscato. il timo e la menta sono vibranti e rinfrescanti al naso.

Palato: secco e piacevole al palato, armonico e persistente. Prende vita l'uva Moscato. Il gusto morbido e fruttato di questo distillato attenua le note aspre del ginepro. Gin dal profilo fresco e secco, caratterizzato da erbe aromatiche e cenni balsamici, vellutato da una dolcezza appena accennata.

A pochi passi dalla riserva di caccia di Carlo Alberto, ai piedi della collina di Santa Vittoria d'Alba (Cuneo), da quasi due secoli a dominare la piana della valle del Tanaro si erge la villa Acenti. Storica e importante per la casa di Savoia, la tenuta fu prima cantina e poi sede di uno tra i più importanti stabilimenti di Vermut, così noto da rendere il nome della frazione "Cinzano" conosciuta in tutto il mondo.



SANTE BEVUTE

DRINKING WITH THE SAINTS

MICHAEL P. FOLEY – REGNERY HISTORY – PAG 490 – USD 30,00

Questo libro è del 2015. Passato quasi inosservato, “Drinking With The Saints” è un libro di cocktail fuori dal comune e molto curioso perché l'autore compie un lungo percorso nella storia delle ricorrenze e celebrazioni liturgiche e religiose. Così la storia di alcuni dei Santi e dei Martiri più noti del cristianesimo viene descritta attraversando la storia delle stagioni più importanti della Chiesa.

La vite viene presentata nell'Antico Testamento già nelle Genesi, come un bene particolarmente prezioso, simbolo

di prosperità e amore di Dio, offerto a Noè dopo il diluvio. La cristianità cita il vino anche come elemento rappresentante la gioia di vivere. Lo stesso Gesù non disdegna di berlo e il primo miracolo che compie, è la trasformazione dell'acqua in vino alle nozze di Cana. Il vino diventa simbolo del sangue di Cristo nell'ultima cena nel suo lavoro. La

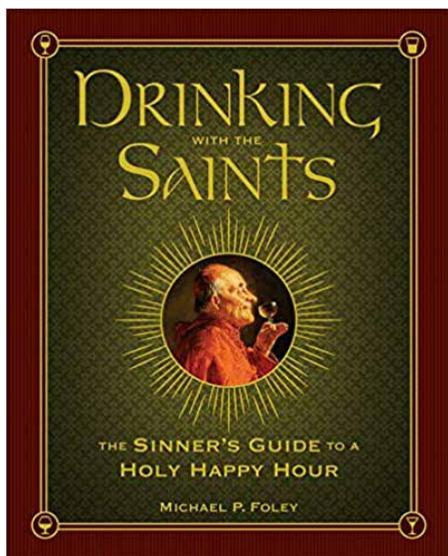
birra è stata inventata da antiche civiltà ma è stata perfezionata nei monasteri medievali. Il metodo Champenoise sembra sia stato inventato da un monaco benedettino. Si attribuisce la nascita del

Whiskey a dei monaci irlandesi, che probabilmente hanno condiviso le loro conoscenze con gli scozzesi durante le loro missioni. Tanti liquori tra cui, Chartreuse e Benedictine, due dei liquori più iconici del mondo, sono stati creati e perfezionati dai monaci. Della Chartreuse solo due monaci conoscono la ricetta. La storia del Papato viene coniugata con quella del celebre vino “Chateaufeuf du Pape”.

Partendo da queste tracce l'autore crea un connubio con il bar che interviene con distillati, birra e cocktail ispirati ad ogni occasione del calendario liturgico e dove le ricette dei drink sono ispirate ai liquori religiosi. I Santi Cosma e Damiano danno il nome a un Mezcal, una birra ceca è dedicata alla storia di San Venceslao, patrono della Repubblica Ceca. Santa Barbara, patrona degli artiglieri, è celebrata con una serie di drink tra cui il French 75. E a seguire cocktail, punch, mix, highball, tutti con un preciso riferimento religioso. Il volume è diviso in diciotto sezioni. Dodici per i Santi celebrati durante i mesi dell'anno, e sei per il ciclo temporale delle più importanti ricorrenze religiose.

Un copioso manuale che miscela il sacro con un pizzico di divertente irriverenza, estremamente curioso, che si fa apprezzare sempre più dopo avere superato l'iniziale perplessità.

Alessandro Palanca



— MS. —
**BETTER'S
BITTERS**



MIRACULOUS FOAMER

**A PUB KNOWS AS
MANY SECRETS AS
A CHURCH DOES**



BEVI RESPONSABILMENTE

Importato e distribuito in esclusiva da Erc Sun Spirits, via Aldo Moro 1, 38062 Arco TN
ph. +39 0464 036117 - mail. info@ercsunspirits.it - web. www.ercsunspirits.it

— E R C —
SUN SPIRITS



**PURO
GHIACCIO**

info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it

