

# BarTales

A woman in a black and white polka-dot dress is dancing on a sandy beach at sunset. She has her arms raised and is looking upwards. The background shows palm trees and a building under a warm, orange sky.

ANNO VII | N. 11 | LUGLIO 2020

LIQUID STORY  
**150 MA NON  
LI DIMOSTRA**

SOFT DRINK  
**DOLCE, SENZA  
LATTOSIO**

COCKTAIL STORY  
**IN UN BATTER  
D'UOVA**

BAR TOUR

# MOVIDA ANDALUSA

- 5 L'editoriale** di Melania Guida  
IL SAPORE DEL TEMPO PERDUTO
- 6 News** DAL MONDO
- 8 Liquid Story** di Alessandro Palanca  
150 MA NON LI DIMOSTRA
- 22 Zoom/1** di Valentina Rizzi  
BOLLE DI ACQUA DOLCE
- 34 Hot Spirit** di Vittorio Brambilla  
SWISS WHISKY
- 46 Cocktail Story** di Luca Rapetti  
IN UN BATTER D'UOVA
- 58 Liquid Story/2** di Giulia Arsell  
REGINA DI CEDRI
- 72 Bar Story** di Luca Rapetti  
UN ITALIANO A NEW ORLEANS (1)
- 84 Bar Tour** di Alessia Sabbatini  
MOVIDA ANDALUSA
- 94 Trend** di Theodora Sutcliffe  
LA DOLCE VITA
- 98 Soft Drink** di Alessandro Palanca  
DOLCE, SENZA LATTOSIO
- 114 Zoom/2** di Bastian Contrario  
LA LEGGE NEL MARTINI
- 122 Bookcorner** di Alessandro Palanca  
ALLE RADICI DEL DRINK



ANNO VII | N. 10 | GIUGNO 2020

DIRETTORE RESPONSABILE

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arsell, Vittorio Brambilla,  
Bastian Contrario, Alessandro Palanca,  
Luca Rapetti, Alessia Sabbatini,  
Valentina Rizzi, Theodora Sutcliffe**

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**



**EUGIN DISTILLERIA INDIPENDENTE**

**LONDON DRY GIN DISTILLATI ARTIGIANALMENTE**



**EUGIN, VIA TRENTO 90 - MEDA (MB) - WWW.EUGINDISTILLERIA.IT - EUGIN.DISTILLERIAINDIPENDENTE@GMAIL.COM - T. 0362 342786**

 @EUGINDISTILLERIA

 FACEBOOK.COM/EUGINDISTILLERIAINDIPENDENTE

BEVI RESPONSABILMENTE

# CANAÏMA

SMALL BATCH GIN



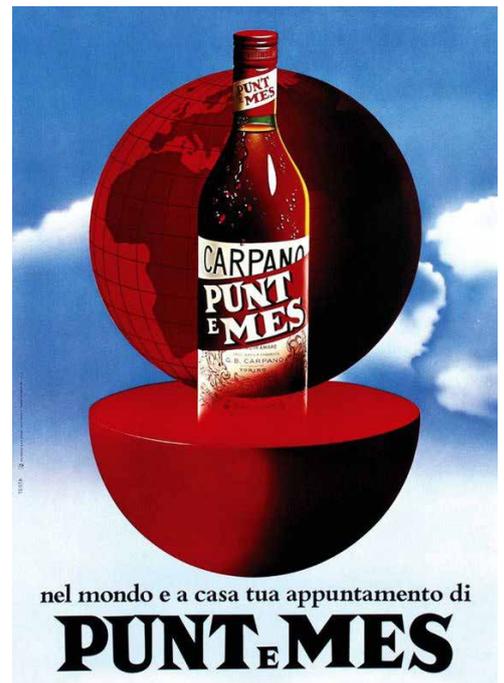
IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI • BEVI CANAÏMA GIN RESPONSABILMENTE

BORN IN THE AMAZON

#COMPDEICARAIBI #CANAÏMAGIN

# IL SAPORE DEL TEMPO PERDUTO

**N**ella stanza da pranzo di mia nonna, lo ricordo con precisione nitida, c'era una larga credenza di palissandro divisa in tre parti. Al centro, la vetrinetta. Bicchieri e tazze destinati alle occasioni speciali, per lo più, e in basso, sul primo ripiano e bene in vista, una fila di bottiglie che attraevano, noi bambini, come magneti. Una dorata, era un'edizione speciale e luccicante di Oro Pilla, una rossa, l'inconfondibile Rosso Antico e una che, forse per via del nome, mi incuriosiva più delle altre: il Punt e Mes. Ho sempre pensato di scrivere qualcosa su quelle bottiglie, voglio dire su quel tempo, quella moda di bere quei Vermouth e quei Brandy. Della serie: "come eravamo", un pezzo di costume. E ora che realizzo che l'aperitivo di Carpano, quel Punt e Mes che tanto mi incuriosiva, ha superato i 150 anni di una storia davvero leggendaria (*a pag. 8*) emergono i ricordi di un tempo che mi sembra lontanissimo. Affiorano, quasi alla stregua della madeleine di proustiana memoria, spezzoni dimenticati di un film che mi emoziona. Con il fermo immagine che zumba sul grande tavolo rettangolare al centro della stanza, su noi fratelli che ridiamo e ci rincorriamo tra i rimproveri di mamma e papà per poi fermarci davanti a quella vetrina piena di "attrazioni" proibite. Vedo la nonna girare la chiave e prenderle quelle bottiglie. Bellissime, scintillanti. Sistemare i bicchierini di cristallo in cerchio e a uno a uno riempirli. Sento l'odore inconfondibile del mitico "Aperitivo Yes". Ecco che il rito comincia. Roba da grandi, che invidia. Indugio ancora un po' su quelle immagini, su quegli odori. Su quella strana bottiglia con l'etichetta obliqua che come una macchina del tempo dall'andatura malferma e malinconica mi ha riportato a casa di nonna. Dolcemente.



## ORO PER STOCK

Grandi successi per Stock ai World Drinks Awards 2020. Nella categoria World Brandy Awards il nuovo Stock 84 Gran Riserva 20 anni ha conquistato l'oro nel tasting e il bronzo nel design. Le categorie che rientrano nel concorso World Drinks Awards (Gin, Brandy, Whisky, soft drink, liquori e distillati vari), sono composte da giurie di 13 esperti internazionali che quest'anno hanno valutato in remoto, per design e gusto, i prodotti in concorso. L'evento è organizzato ogni anno dal sito TheDrinksReport.com. Stock, ha origini italiane, fu fondata a Trieste nel 1884 da Lionello Stock, radicata anche in Polonia e in Repubblica Ceca. È presente a livello internazionale attraverso Stock Spirits Group che nel 2019 ha fatturato 312,4 milioni di sterline con 40 prodotti distribuiti.



## GINUINO E COCCOLONE

Arriverà sul mercato a settembre il primo Gin prodotto in Basilicata. Legato ai sapori della sua terra di origine, GinUino nasce dall'idea di Genuino, realtà attiva nella produzione di specialità locali. Due anni di studio e la scelta di dodici botaniche tra cui il ginepro coccolone che nasce sulle sabbiose coste joniche e apporta una nota sapida, il peperone crusco, ingrediente tipico della cucina lucana, foglie di ulivo e rosmarino del Pollino. I produttori si sono avvalsi della collaborazione del bartender lucano Paolo D'Amore che sarà impegnato come brand ambassador di GinUino nella divulgazione in miscelazione del nuovo Gin. Confezionato in bottiglie rettangolari da 50cl sigillate con cerallacca, GinUino ha una gradazione di 43°.



## MADE IN PUGLIA

Si chiama Bastaldo il nuovo amaro vivace e raffinato realizzato da Gianni Dell'Olio e Francesco Di Gioia, già fondatori dei bar 'A Barraca e Contrabar di Bisceglie, in Puglia, e di Bitter Violento, aromatizzante per cocktail ben noto nella bartending industry nazionale. Il nome rievoca un buffo personaggio legato al territorio e al locale folklore. Il liquore è ottenuto da una felice infusione in alcol cerealicolo di arance dolci e amare, vaniglia, rabarbaro e altre spezie, addolcito con miele. Bastaldo continua la vivace tradizione secolare degli amari italiani che si caratterizzano per tradizioni e origini strettamente legate al proprio territorio.

## BERE SICURI

Rivolta ai cocktail bar italiani, l'app mobile "La ragazza che beve" è una guida bar geolocalizzata che consente a cliente e gestore di gestire al meglio la prenotazione e i flussi di clienti secondo le recenti disposizioni di governo. I vantaggi di questa app sono numerosi: evitare assembramenti, facilitare la gestione performante dei propri tavoli, la personalizzazione delle offerte alla clientela, la comunicazione diretta con quest'ultima e infine un sistema di incentivi con sconti offerti in app. "La Ragazza che Beve" è già disponibile su Google Play e App Store, e sono attive le partnership con i primi locali selezionati in Italia.



## MASCHERINE D'AUTORE

Keglevich Vodka ha annunciato la collaborazione con Orticanoodles, un collettivo di street artist milanesi, insieme al quale sono state realizzate migliaia di "mascherine d'artista" per promuovere e sostenere il ritorno alla normalità con uno spirito gioioso e positivo. In un momento particolarmente faticoso per il mondo dell'HORECA, Keglevich ha scelto di offrire un aiuto concreto ai gestori dei locali che da poco hanno potuto riaprire le proprie attività. Contribuendo alla ripresa in un modo insolito e originale e distribuendo gratuitamente su tutto il territorio italiano oltre 13mila mascherine in edizione limitata pensate per lo staff dei locali, per proteggersi e proteggere i propri clienti. Con stile e tanto colore.



## PREMIX&LOW

Keepr's è il nuovo prodotto premiscelato "a bassissimo contenuto di alcol" di The British Honey Company. Il nuovo Gin & Tonic ultra low alcol è stato infuso con 12 prodotti vegetali, tra cui coriandolo e cardamomo, e una spruzzata di miele britannico dell'azienda. Viene descritto con un profilo ricco di note erbacee e speziate insieme a chinino naturale per creare le caratteristiche distinte di un G&T. Confezionato in bottiglie da 250 ml, l'RTD è consigliato con ghiaccio e condito con lime e zenzero affettato. Gli analisti di settore registrano un'impenata di popolarità per i prodotti a basso contenuto alcolico in risposta al cambiamento dei comportamenti dei consumatori e degli stili di vita più sani.



# 150 MA NON LI DIMOSTRA

Un secolo e mezzo di gloria per l'aperitivo diventato subito un brand di successo

DI ALESSANDRO PALANCA

**L**a nota bitter che corregge il Vermouth è un'usanza che discenderebbe da un gusto tipicamente statunitense. L'unione tra il dolce del Vermouth e l'amaro della china ha una precisa data di nascita in Italia.

Sono passati 150 anni da quando, il 19 aprile 1870, in una celebre bottega successe qualcosa a metà tra realtà e leggenda. La bottega era quella fondata dal liquorista Luigi Marendazzo nella quale lavorava Antonio Benedetto Carpano

(1764-1815). Nel 1847 l'attività apparteneva al successore di Antonio Benedetto Carpano, il nipote Giuseppe Bernardino. Giuseppe avrebbe dato una dimensione aziendale a quella bottega nella quale il fondatore, un piemontese della media borghesia, innamorato del vino delle sue terre, lavorava per creare una bevanda che fosse vino e non vino, mescolando ai suoi pregi le virtù di sostanze balsamiche e aromatiche nella cui manipolazione era maestro indiscusso. Nacque



così la Fabbrica di Liquori e Vermouth Giuseppe Carpano già ditta Marendazzo e Comia, sotto i portici di Piazza Castello al civico 18.

Nel suo laboratorio da anni distillava, bolliva, macerava, realizzava misture provandole e riprovandole nella loro formulazione, poi rimasta segreta, per sposarla a un vino bianco frutto del territorio. Nella bottega di piazza Castello, di fronte a Palazzo Madama, dove tutta Torino si dava appuntamento, era nato quel Vermouth che nella seconda metà dell'800 fu all'origine dell'azienda Carpano. Quella data è ricordata come la nascita di uno dei prodotti più rappresentativi della spirit industry italiana.

A volte il Vermouth era richiesto più dolce e lo si correggeva con vaniglia, per chi lo preferiva più amaro vi era l'aggiunta di estratto di china.

Quel giorno, nella bottega di Carpano un agente di borsa era assorto con dei colleghi in una discussione sulla crescita di alcuni titoli saliti di un punto e mezzo percentuale. Doveva essere circa l'ora di pranzo, ordinò il suo solito aperitivo, un gotto di Vermouth Carpano, corretto con



una mezza dose di china. Per indicare il dosaggio esclamò in dialetto piemontese «...un punt e mes!», cioè, un punto e mezzo. Nacque così un aperitivo completo che piacque sin dal primo istante.

Questa denominazione, divenuta abituale tra gli avventori della bottega, si trasformò in un rituale gestuale che qualcuno attribuisce a un napoletano. Divenne consuetudine ordinare quell'aperitivo con un gesto. Infatti, bastava il pollice (un punt), quindi con la mano tesa tracciava una linea orizzontale nell'aria (mes). Era

#### PUNT E MES

A SINISTRA  
ARMANDO  
TESTA.  
QUI SOPRA  
ANTONIO  
BENEDETTO  
CARPANO.  
NELLE PAGINE  
SUCCESSIVE  
ALCUNE  
PUBBLICITÀ  
DEL BRAND.

# Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



the  
bitter dose  
for a perfect  
Cocktail

distribuito da onestigroup.com

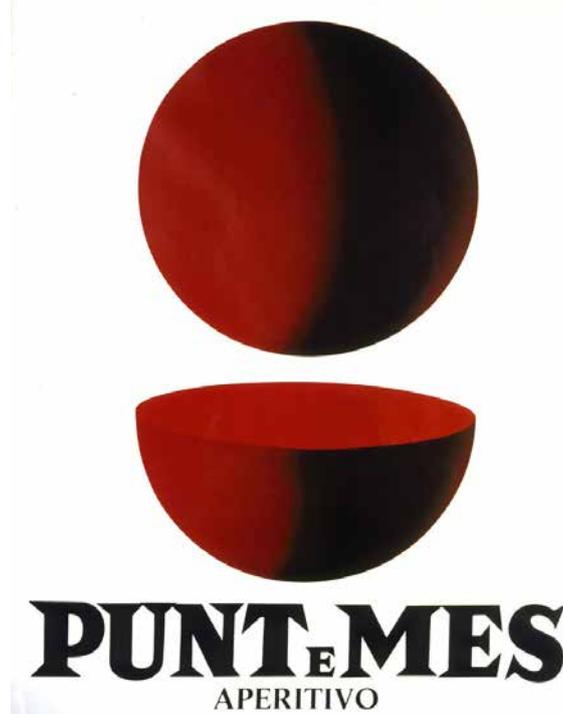


il segnale che specificava l'ordinazione.

Questa storia si basa sulla testimonianza rilasciata da un barista del tempo, Maurizio Boeris. Quel curioso modo di ordinare il Vermouth convinse i Carpano a realizzare quel particolare Vermouth amaro e chiamarlo Punt e Mes.

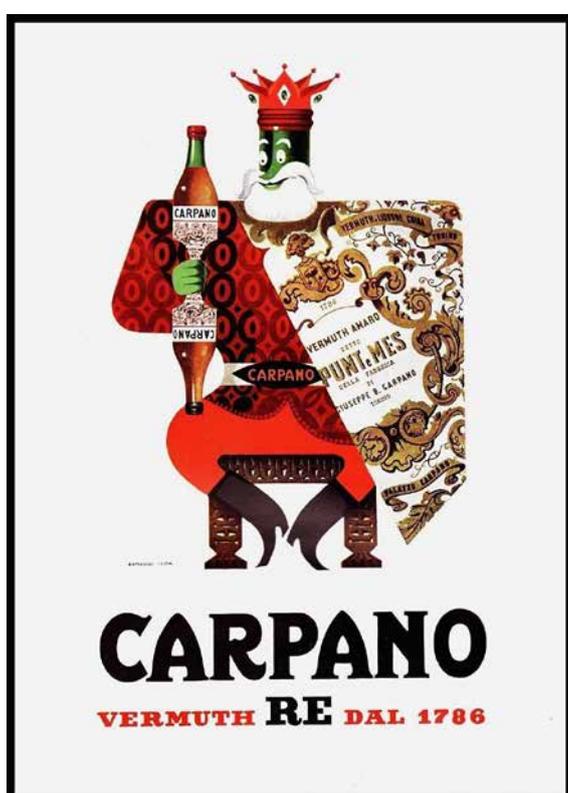
Tra coloro che nel tempo avevano varcato la soglia di quel locale vi erano nomi illustri della storia italiana. Come Camillo Benso Conte di Cavour, Massimo d'Azeglio, Luigi Brofferio, Urbano Rattazzi, Giuseppe Verdi, Arrigo Boito, Giuseppe Giacosa. L'unificazione italiana contribuì alla trasformazione industriale di Carpano.

La Grande Guerra determinò la chiusura temporanea dell'azienda. Ottavio Carpano scomparve nel 1917 e al suo posto subentrò la vedova, Matilde Govone, che assunse la direzione dell'azienda. Venti anni dopo l'industriale torinese Silvio Turati rilevò l'azienda. La nuova proprietà mantenne intatta la fisionomia aziendale e invariate le tecniche di produzione alla base di quel successo, sviluppò nuove strategie commerciali anche a livello internazionale.



Punt e Mes divenne un brand che avrebbe fatto storia nella grafica pubblicitaria, un vero e proprio caso di successo.

La nascita dell'azienda pubblicitaria nel '900 impose dei nuovi linguaggi comunicativi. Carpano si affidò all'estro e alla creatività di noti artisti del tempo per comunicare l'immagine dei propri prodotti. Artisti come Mauzan e Dudovich realiz-



zarono dei manifesti rimasti famosi.

La pubblicità Carpano avrebbe sempre svolto un ruolo importante nelle “immagini visuali” del costume italiano. All’inizio degli anni ’50 le esigenze pubblicitarie dovevano coniugarsi alle esigenze di un dinamico momento che sarebbe passato alla storia come “età dei consumi”. Questo modernismo pubblicitario venne affidato a un grafico dotato di inventiva e qualità artistica che sarebbe passato alla storia come uno dei più rappresen-

tativi studi italiani di comunicazione e pubblicità, lo Studio Testa.

Il grafico torinese Armando Testa (1917-1992) pensava che il mondo fosse uno sfondo bianco con qualcosa di rosso. Esattamente come il suo manifesto di Punt e Mes in bella mostra nel suo luminoso studio con le pareti laccate di rosso. Ad Armando Testa si devono lo strepitoso “Brindisi Carpano” realizzato nel 1956, in cui compaiono Camillo Benso di Cavour e Re Carpano. Il Re rappre-



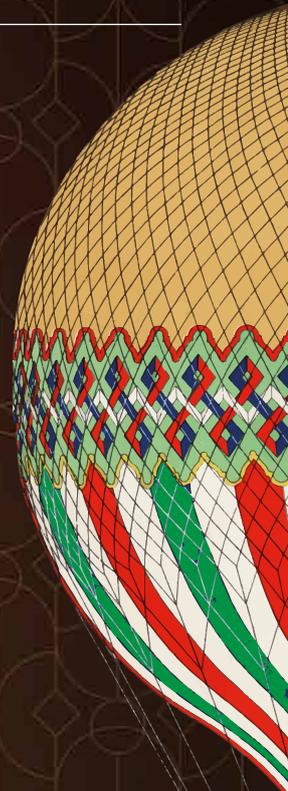
## Americano sospeso

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



PELLEGRINI S.p.A.

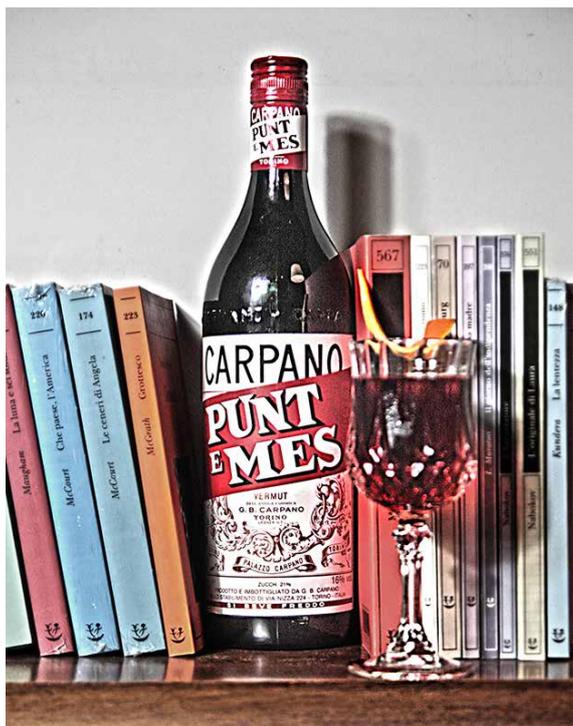
VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

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

f Navy Island Rum - @navyislandrum - f Pellegrini Spa - @pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



sentato sui manifesti affondava le sue radici nella tradizione popolare e carnevalesca del tempo.

Nel linguaggio pubblicitario degli anni Cinquanta si riscopriva la comicità, ispirata alle vignette satiriche. Nelle campagne Carpano e Punt e Mes i prodotti venivano umanizzati, brindavano con Vittorio Emanuele, Cavour, Napoleone e Giuseppe Verdi, era la celebrazione di un rituale con il quale il brand si identificava. Il classico manifesto “Punt e Mes” lo firma per la Carpano nel 1960. L’idea della sfera e mezza destinata a rappresentare Punt e Mes ebbe spunto da una bambola giapponese trovata nella Chinatown di San Francisco. Nella elaborazione a tavolino si trasformò invece in una sfera e mezza, il cui significato grafico equivale al nome di “Punt e Mes”. «La sua

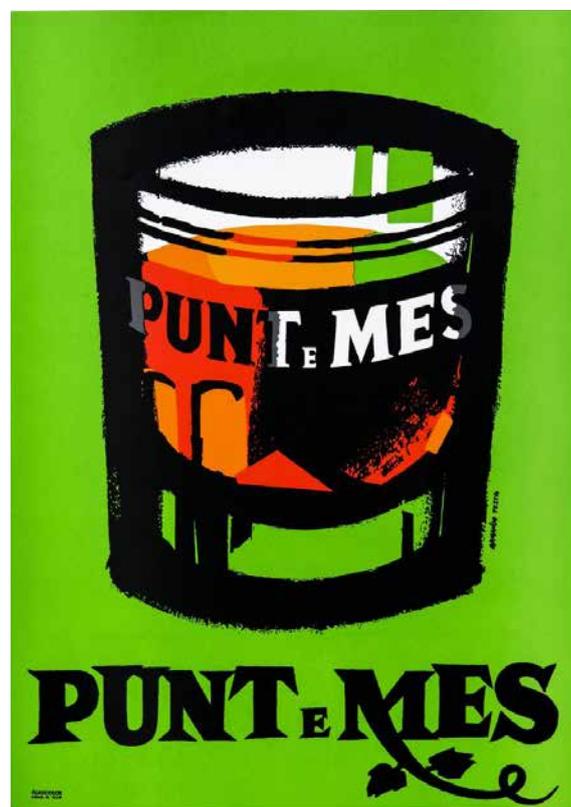


purezza grafica, la pulizia formale, l’estrema sintesi concettuale, sono così unite a una comunicativa precisa e aggressiva – nella definizione di “Linea Grafica” nota rivista di settore – facilissima da comprendere e ricordare, da potersi porre come una delle realizzazioni più alte della grafica italiana».

Poi arrivò la televisione e anche qui “Punt e Mes” divenne protagonista. Le campagne televisive del celebre Carosello degli anni ’60 furono dominate dal celebre spot “Appuntamento di Punt e Mes” del 1964 e dai successivi a tema.

Nel 2001 Distillerie Branca acquisì Carpano e i suoi prodotti. Da quel momento in poi la strategia di Distillerie Branca ha portato nuova vitalità al brand Carpano.

Dal design inconfondibile oggi più che mai “Punt e Mes”



**PUNT E MES**  
QUI SOPRA IL  
COCKTAIL RED  
HOOK.

rappresenta il perfetto aperitivo, originale, versatile e dal gusto intrigante, è ancora uno dei prodotti principali di Casa Carpano.

Il suo colore intenso con tonalità topazio è caratterizzato da profumi che rimandano alle erbe, a spezie officinali che danzano tra loro, in particolare china e chiodi di garofano. Al palato è inizialmente dolce, caratterizzato da un'intrigante impronta di scorza d'arancia. Poi il gusto evolve nell'amaro della China che caratterizza il prodotto, per poi avere un finale ancora tendente al dolce.

Con la nuova cocktail craze che ha caratterizzato il bartending di inizio secolo il "Punt e Mes" è tornato a essere uno

dei protagonisti indiscussi e più utilizzati in miscelazione. Caratterizza gli Spritz, è assoluto protagonista nelle personalizzazioni di Negroni, Americano e Manhattan. Considerando quest'ultimo drink ricordiamo l'ormai classico contemporaneo Red Hook del bartender campano Vincenzo Errico.

Il Red Hook, nato nel 2001 è uno degli esempi più concreti per descrivere il concetto di twist. Vincenzo Errico, al tempo alla corte di Sasha Petraske al Milk & Honey di New York, già nelle grazie di Dale DeGroff, esaminò il Manhattan e lo rivitalizzò in un modo unico. Conservò il Rye come base strutturale della ricetta, sostituì Vermouth rosso e bitter con il "Punt e Mes", omise la ciliegina al Maraschino e la sostituì con delle gocce di Luxardo Maraschino. Nessuna garnish come da stile Milk & Honey. Il Red Hook è considerato uno dei 25 drink più influenti del XX secolo.

La leggenda di "Punt e Mes" è più viva che mai e festeggia i suoi primi 150 anni.

**Alessandro Palanca**

# BRANCA<sup>®</sup> MIENTA

## HAVE AN ICE JOURNEY

IL BRIVIDO DEL GHIACCIO,  
LA FRESCHEZZA DELLA  
MENTA PIPERITA PIEMONTESE.  
TUTTO RIGOROSAMENTE SOTTOZERO  
PER UN *piacere inaspettato.*

BRRRRRRRR...



## LE RICETTE



### AMERICANTE di Giuseppe Milillo – BIT – Molfetta (BA)

#### INGREDIENTI

- 3cl Carpano Botanic Bitter
- 4cl Punt e Mes
- 2cl succo di lime
- 3cl Orzata
- Colmare con Tonica

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



### CAVO di Luca Rossi – Bar degli Aperitivi – Genova

#### INGREDIENTI

- 3 cl Punt e Mes
- 1,5 cl Carpano Botanic Bitter
- 3 cl Zibibbo
- 3 cl Vino Bianco
- 5 gocce China

Tecnica: mix&strain. Glass: coppetta. Garnish: orange peel



### VILLAR PEROSA di Vincenzo Losappio Zenzero Fusion Bar – Barletta

#### INGREDIENTI

- 4 cl Gin Tabar
- 3,5 cl Punt e Mes
- 1,5 cl cordiale cedronella/pepe sansho
- 2 dash Japanese bitter umami

Tecnica: build. Glass: old fashioned. Garnish: rametto di timo



### **VX MARTINEZ di Gianni Dell'Olio – ContraBar – Bisceglie (BA)**

#### **INGREDIENTI**

- 4,5cl Old Tom Gin
- 4 cl Punt e Mes
- 1 tsp Luxardo Maraschino
- 1tsp Mandarino Varnelli
- 1 dash bitter Violento

Tecnica: stir & strain. Glass: coppa Michelangelo. Garnish: lemon peel



### **DAVID'S SECRET DRAUGHT di Raffaele Mortellaro Fronte del Porto – Giovinazzo (BA)**

#### **INGREDIENTI**

- 4,5 cl Benchmark 8 yo
- 2,5 cl Punt e Mes
- 1,5 cl Italicus
- 0,75 cl sciroppo Lab Zenzero e Peperoncino
- 1 cl succo di Yuzu
- 1 bsp Laphroaig Lore

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta. Garnish: zest di limone



### **THE REBIRTH di Antonello Petaccia Equilibrium Bar Service Academy – Pescara**

#### **INGREDIENTI**

- 3cl Tabar Gin
- 4,5cl Punt e Mes
- 1cl Amaro Sfumato Rabarbaro
- Spray di Assenzio

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta. Garnish: lemon peel

# 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.



## SPECIAL ATLANTIC GALICIAN GIN

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

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

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

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

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

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

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

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

Difficile da descrivere, è solo da provare.



distribuito da

**STOCK**  
SPIRITS GROUP

# BOLLE DI ACQUA DOLCE

## In Valtenesi, nel cuore della Riviera dei Limoni, e sul lago d'Iseo sperimentazioni e successi di bottiglie lacustri

DI VALENTINA RIZZI

**S**i parla di valli, di colline e di montagne. Poi ci sono i laghi e anche lo spumante nato dal Lago. C'è chi si è lasciato cullare dalle onde del mare per creare il proprio prodotto e chi, invece, ha voluto sperimentare le acque dolci. Tante volte ci dimentichiamo di quanto è potente la natura e di quante bellissime cose sa regalarci.

Siamo in Valtenesi, dove da una passione di famiglia nasce la Cantina Costaripa, affacciata sulla sponda bresciana del lago di Garda, conosciuta anche come Riviera dei Limoni. L'ampia zona climatica

che comprende la Pianura Padana e le prime valli alpine denota un clima temperato mitigato dalle acque circostanti. Un luogo ideale per la vigna riscaldata dal sole giornaliero e rinfrescata dal vento proveniente dalle montagne. Un'escursione termica particolare ma estremamente interessante per le uve locali.

Con l'obiettivo di esporre questo fazzoletto di terra sotto una diversa luce, nel 1936 nasce Cantina Costaripa. Con l'utilizzo di materiali 100% naturali, che si fondono nella morfologia e nei colori della zona, il progetto architettonico ridisegna i





lineamenti del territorio circostante. Tecnologia e tradizione si uniscono per dare vita a una linea di prodotti “nuovi”, mai immaginati in Valtenesi.

Mattia Vezzola, proprietario, uomo eclettico e straordinario enologo, reinterpreta il profilo sensoriale dei vitigni autoctoni e internazionali cogliendo l'essenza di ognuno per trasportarla nel vino. È la capacità di vedere al di là del semplice frutto.

L'esperienza, la passione e la filosofia di un uomo possono rompere pregiudizi radicati nel tempo. Così, nel 1973, Mattia produce il primo Metodo Classico del Lago di Garda, il primo tra tutti. Non era una sfida contro i Franciacorta o i Prosechi, piuttosto l'ambizione di far emergere il “made in Garda”.

Gli ettari vitati di proprietà sono attualmente 55, che annualmente si traducono in una media di 400mila bottiglie prodotte. Tra i filari qualsiasi tipo di uva viene allevata dedicando alla pianta cura e attenzioni estreme, nel segno di quello che è il massimo rispetto di ambiente, natura ed ecosistema.

In cantina i grappoli vengono lavorati e



**COSTARIPA**  
IN QUESTE  
PAGINE I  
VIGNETI E LA  
CANTINA  
COSTARIPA.

interpretati allo scopo di esaltare e valorizzare tutto ciò che la stagione e il territorio sono stati capaci di trasmettere al frutto. Dalla pigiatura alla diraspatura, dalla fermentazione all'invecchiamento, dall'imbottigliamento all'affinamento, ogni fase produttiva viene portata avanti, utilizzando le più moderne tecnologie enologiche, adoperate sempre senza mai surclassare le più radicate e antiche tradizioni locali. Nascono in questo modo le etichette targate “Costaripa”.

**Mattia Vezzola, Metodo Classico, Brut Rosè s.a.** Da uve Chardonnay 80% e Pinot Nero 20% con spremitura molto soffice



**COSTARIPA**  
UNA VEDUTA  
DELL'AZIENDA.  
A DESTRA  
MATTIA  
VEZZOLA.



del Pinot Nero (vinificato in parte in rosa e in parte in rosso) provenienti dalle zone calcareo-argillose del Lago di Garda e di Iseo, il 35% dei mosti fermenta in piccoli fusti di rovere bianco da 228 lt. Un'esigenza di affinamento che dona eleganza e unicità al prodotto per conservare quella territorialità che è essenziale nei prodotti di Costaripa.

**Uve:** Chardonnay 80% Pinot nero 20%

**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.

**Terreno:** di origine glaciale, morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla.

**Vinificazione.** Pigiatura dell'uva intera lenta e soffice. Prima fermentazione a temperatura controllata mantenendo separata ogni variabile legata all'integrità di ogni

singola vigna. Il 35% del mosto fermenta ed evolve in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228 lt per circa 8 mesi. Bollicine prodotte con la seconda fermentazione in bottiglia, finissime e discrete che sollecitano totalmente il palato.

**Affinamento:** 20-30 mesi sui lieviti

**Note di degustazione.** Colore rosa antico tenue, con un accenno quasi impercettibile che nel tempo si evolve su una sfumatura di rosa appena sfiorita. Spuma bianca e perlage finissimo indice di un'ottima stagionatura sui lieviti. Al naso il bouquet è nitido, fresco ed essenziale. Profumi di piccoli frutti rossi, ribes e lampone si accompagnano a sfumature agrumate. Al gusto è elegante e armonico, strutturato



—  
PURO  
DISTILLATO  
DI 34 ERBE  
—

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE

*Aperitivo  
Del Professore*

APERITIVO & TONIC

- 5 cl Aperitivo del Professore
- 15 cl acqua tonica
- scorza di limone.

Versare i due ingredienti in un bicchiere pieno di ghiaccio, mescolare, guarnire con scorza di limone.



*Tradition, terroir, people*  
delprofessore.it



con un finale estremamente sapido che mantiene fragranza e freschezza impareggiabili. Una bollicina che non stanca mai di essere sorvegliata.

Tante sono le perplessità, ancora oggi, per chi degusta vino, per chi vende vino, quando ci si ritrova davanti a prodotti insoliti e inusuali, come questi. Un mondo in continua evoluzione, che non si ferma mai. Così come accade anche sul Lago d'Iseo dove nasce una nuova bolla. Ispirata dalle bollicine di "Abissi" che nascono sui fondali marini di Portofino, a Peschiera Meraglio avviene una nuova magia. L'Agricola Vallecamonica sfrutta le acque dolci del lago per creare dei vini estremi, degli Spumanti lacustri. La Vallecamonica, il fiume Oglio, il Lago d'Iseo e d'Aviolo con il suo ghiacciaio, sono l'equilibrio perfetto per nuove prospettive.

Nata nel 2003, l'Agricola Vallecamonica crea vini in un territorio che non ha eguali. Siamo in media montagna e i loro vini nascono da vecchie e nuove vigne abbarbicate su pendenze importanti e in alcuni casi molto impegnative, tra 250 e quasi 800 mt. sul livello del mare. Anche Agricola Vallecamonica intraprende una sfida basata sul recupero di questo patrimonio storico, sulla ripresa di antiche varietà o biotipi locali a bacca rossa e nella stima di vigneti ultra centenari con presenza di

piante pre-fillossera a piede franco.

Fino al 2010 l'Agricola Vallecamonica produceva e recuperava vigneti autoctoni della zona, con lo spirito di ridare vita a una tradizione che si stava perdendo negli anni. Figlio di una famiglia di imprenditori camuni, Alex Belinghieri arriva al vino col tempo, scoprendone il fascino e le necessità. Un percorso piuttosto lungo che prende origine dalla sua esperienza decennale nella gestione del ristorante di famiglia, con la quale ha occasione di assaggiare, riflettere e appassionarsi a un mondo nuovo.

Non c'era necessità di produrre bollicine, ma Alex, desideroso di nuove sfide, recupera alcuni dei vigneti storici di Ruk a Civate Camuno, rari vigneti con oltre 50 anni di età. Questi vigneti, dieci varietà, rappresentano la biodiversità della Vallecamonica. La sfida è imponente, la bacca di partenza è rossa come da tradizione, i vitigni prettamente autoctoni, Ciass Negher, Baldamina, Valcamonec, o più conosciuti come Schiava, Ciliegiolo, Marzemino, Incrocio Terzi e Merlot, tutti derivati da vecchi cloni oggi certamente difficili da reperire, se non in queste zone. Da qui la sfida lanciata da uno Spumante certamente unico e caratteristico, una base di partenza sicuramente complessa e inimitabile.

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**

ITALIAN HERITAGE



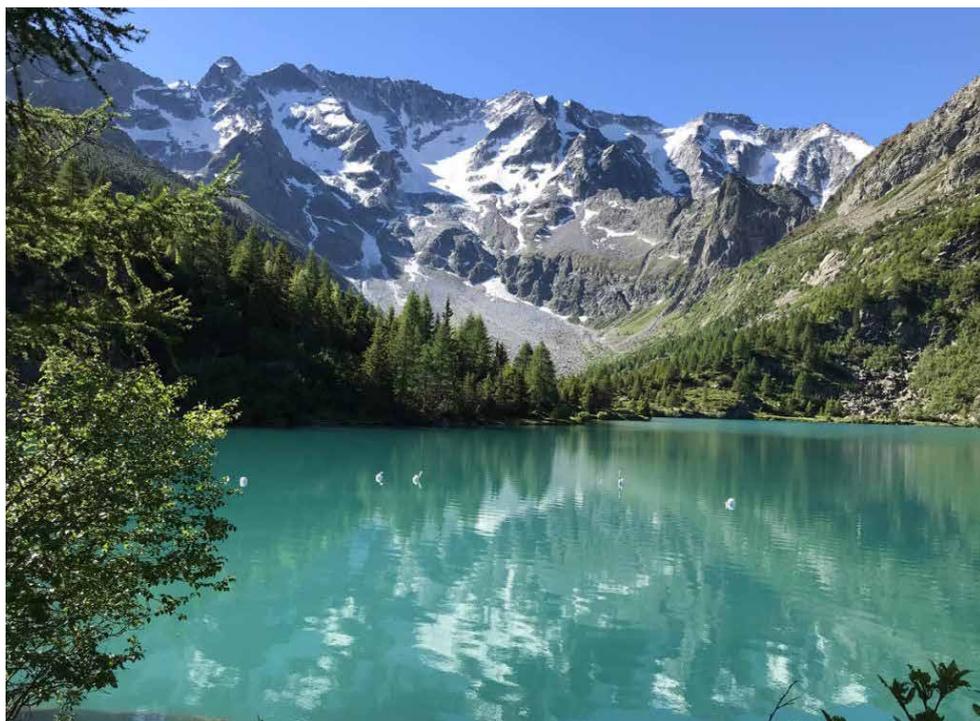
*Vermouth  
di Torino Classico  
Del Professore*

VERMOUTH & SODA

5 cl di Vermouth Classico Del Professore,  
top di soda ghiacciata, scorza di limone.

Può essere servito puro o con ghiaccio.

*Tradition, terroir, people*  
delprofessore.it



I vigneti vengono ristrutturati partendo dalla sostituzione dei pali in legno nei filari, sino ai fili che sostengono la vigna. Nel mentre, Alex inizia a pensare al Lago d'Iseo come la sua cantina; un'insolita idea per far riposare e stoccare il vino. Pensando che gli avrebbero dato del pazzo, Alex contattò il Consorzio dei Laghi, e nacque così l'opportunità di provarci. Con la collaborazione del gruppo sub della Protezione Civile di Montisola individuò il luogo perfetto. Al largo di Peschiera Maraglio, il fondale adatto alla sperimentazione, declinato tra i 30 e i 40 mt e temperatura oscillante tra i 5 e 6 gradi. A giugno 2011 i primi quattro cassoni contenenti 1.550 bottiglie e 30 magnum vengono inabissati per cominciare la storia di Nautilus Cru Storico.

### **Nautilus Cru Storico**

Biodiversità, sfida e innovazione, in sintesi le linee guida che hanno spinto alla realizzazione di questo Spumante. Il risultato è un Metodo Tradizionale, Blanc de Noirs, niente Cuvèe, solo vendemmia

di un anno. 65 i mesi sui lieviti di cui 36 nelle profondità del Lago d'Iseo. Una necessità, un metodo rivelatosi "ecologico" per mantenere le bottiglie a temperatura e pressione costanti. L'equilibrio raggiunto ha permesso di realizzare un Pas Dosè, senza aggiunta di zuccheri.

**Uve:** rosse da biotipo o autoctone

**Gradazione alcolica:** 12.5 % Vol.

**Terreno:** sabbie drenanti superficiali, alternate in profondità a limo e argilla in parti eguali. Concimazione organica, parte derivata animale, bovina-equina; parte vegetale tramite sovesci seminativi alternati.

**Vinificazione:** pressatura soffice a grappolo intero, fermentazione del solo mosto fiore (circa 50% peso uva) a temperatura controllata in acciaio.

**Affinamento:** 6 mesi sulle "fecce nobili" con batonnage settimanali, senza svolgere malo lattica. In bottiglia 65 mesi, di cui 36 a 40 metri nelle profondità del lago d'Iseo antistanti Monteisola. Temperatura e pressione costanti, buio totale.

**Note di degustazione.** Colore giallo paglie-

## NAUTILUS

A DESTRA ALEX  
BELINGHERI.  
CREDIT ITALIAN  
WINE JOURNAL.  
IN BASSO  
MENTRE  
STAPPA UNA  
BOTTIGLIA.



riano con riflessi dorati. Al naso presenta intense note floreali, fruttate ed erbacee. Caratterizzato da buona struttura, lascia trasparire sentori minerali. Al gusto si apre con un prezioso e intenso perlage, bollicine finissime e persistenti, cremoso e avvolgente.

Da un lago all'altro, da Mattia Vezzola ad Alex Belingheri, due realtà completamente diverse per territorialità ma non per filosofia. Entrambi possiedono la giusta attenzione e un amore incondizionato perciò che stanno producendo, ascoltano e osservano la natura che li circonda, riu-

Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**  
— ITALIAN HERITAGE —



*Gin Del Professore*

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

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

150 **VARNELLI**

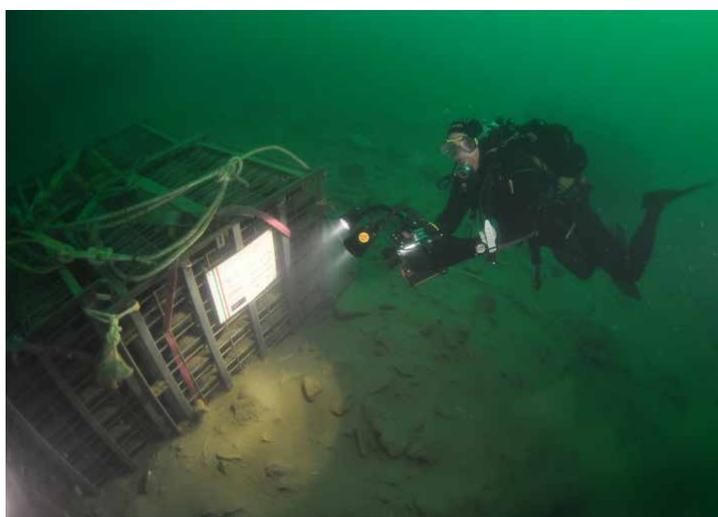
1868-2018

SHALL  
WE MIX?



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

BEVI RESPONSABILMENTE



scendo a catturare in lei l'essenza per poter creare, da un semplice grappolo d'uva, una bolla magica.

Non si può creare dal nulla una bollicina, non si può riadattare una cantina a un nuovo metodo di lavoro, ma si può capire, sapientemente dove ci si può spingere e dove no; dove si può sfruttare in modo ecologico ciò che la natura ci mette a di-

sposizione. Ci vogliono creatività, coraggio, ingegno e una visione più ampia per poter accettare sfide così nuove. Due prodotti confezionati in due stili diversi, sono diventati per i propri consorzi, pilastri importanti, non solo per l'ampliamento delle Doc, ma anche perché sono riusciti a ridare valore ai luoghi di origine.

**Valentina Rizzi**

# SWISS WHISKY

## Nel Canton Berna, il sogno di un vecchio birraio diventato realtà

DI VITTORIO BRAMBILLA

In celtico la parola Langatun è l'equivalente di Langenthal, un comune svizzero del Canton Berna, insediamento risalente all'anno 861. Il nome significa "il luogo fortificato sulla Langa". La parola "Langa" è un antico termine con il quale si indicava l'acqua. Siamo in Svizzera, Langenthal si trova in una zona storicamente vocata alla produzione di birra, ma questa è una storia di Whisky.

Nel 1857 il mastro Jakob Baumberger tornò a Langenthal da Monaco di Baviera dove si era qualificato come mastro birraio. Suo padre, Niklaus Baumberger era un agricoltore proprietario di un pub e distillatore di Brandy, coadiuvato nelle sue attività da altri sette figli. Nel 1863 Jakob rilevò il birrificio Mumenthaler-Marti, esistente a Langenthal dal 1785, e lo trasformò in una fiorente attività.

Nel 1877 acquisì i diritti per lo sfruttamento di una sorgente d'acqua che sgorgava nelle foreste vergini sopra Langenthal. Realizzò una canalizzazione lunga 2 km che convogliava l'acqua direttamente al suo birrificio. Compre-

se che quell'acqua pura e dolce unita all'attenta trasformazione dell'orzo maltato, erano fondamentali per produrre distillati cerealicoli di qualità. Quindi intraprese anche la distillazione gestendo entrambe le attività con successo.

Jakob Baumberger morì nel 1903, suo figlio Hans Baumberger I prese il controllo e continuò con successo la tradizione della birra e della distillazione con i suoi fratelli. Nel 1937 Hans Baumberger II, anch'egli mastro birraio, assunse la direzione del birrificio.

Pur essendo rimasta neutrale, anche la Svizzera fu duramente colpita dagli anni della depressione economica conseguente la seconda guerra mondiale. La produzione diminuì ma il birrificio fu in grado di sopravvivere al periodo difficile e salvare molti posti di lavoro attraverso la diversificazione produttiva e altre misure speciali.

Durante il periodo bellico il governo svizzero vietò la distillazione di grano e patate, poiché questi alimenti erano parte importante della nutrizione nazionale. Nel 1975 Hans Baumberger III, mastro birraio e distillatore, rilevò l'atti-



vità di famiglia e la gestì con successo fino agli inizi degli anni '80. Nel 1983 decise di vendere il birrifico a un altro produttore svizzero, Hürlimann, azienda poi assorbita dal gruppo Feldschlösschen, a sua volta poi comprato dal colosso Carlsberg.

Bisognerà attendere sino al 1999 perché finalmente le autorità svizzere abroghino il divieto di distillare cereali e patate. Nello stesso anno Hans

Baumberger III decise di riprendere e perseguire la tradizione familiare di distillazione. Il suo obiettivo era creare in Svizzera Single Malt Whisky di qualità; nasceva Langatun Whisky. Nel 2005 Hans Baumberger III accese la nuova distilleria. Il sogno del fondatore ritornava a vivere. Erano passati più di 150 anni da quando il suo bisnonno Jakob Baumberger aveva fondato l'attività di famiglia.



**PROTAGONISTI**  
IN ALTO HANS  
BAUMBERGER III.  
QUI SOPRA  
CHRISTIAN  
LAUPER.

Nel 2008 fu presentato al mercato il primo Single Malt Whisky Langatun. Era l'Olde Deer di 3 anni di invecchiamento, destinato alla vendita solo per coloro che lo avevano acquistato in anticipo. Quello stesso anno Olde Deer vinse la medaglia d'oro allo Schweizer Schnapsforum, un importante concorso nazionale di distillati. La gamma "Langatun Classics", che comprende whisky Old

Deer, si sarebbe poi ampliata con Old Bear e Gold Bee, lanciata con successo sul mercato svizzero nel 2011.

Nel 2014 Langatun Distillery AG si trasferì da Langenthal a Aarwangen, sempre nel Cantone Berna. Questo cambio di sede si rese necessario per la distilleria che si era ingrandita e aveva aumentato il numero di dipendenti. Tuttavia ancora oggi i Whisky Langatun continuano a essere invecchiati nelle botti depositate a Langenthal.

Nello stesso anno Christian Lauper, imprenditore e co-fondatore della International Whiskey Academy, fu introdotto come successore di Hans Baumberger III per sostenere l'espansione del business e continuare la tradizione della distillazione di Whisky in Svizzera.

Dal 2017 i Whisky Langatun sono esportati fuori dalla Svizzera in un crescente numero di paesi. Nel 2018 il dottor Dolf Stockhausen, imprenditore, inventore, investitore e critico culturale, è entrato a far parte dell'azienda. Poco dopo Hans Baumberger III accettò l'acquisizione della Langatun Distillery AG da parte di Christian Lauper e del dott. Dolf Stockhausen attraverso la High Spirits Holding AG.

Caratteristica di Langatun è la straordinaria e insolita gamma di botti per la maturazione. Particolare importanza rivestono gli imbottigliamenti speciali, la maggior parte dei quali ha ABV 49,12% che corrisponde al codice postale di Aarwangen.

Langatun ha due linee di Whisky: i Langatun Classics e gli Special Bottlings. Le ricette e i processi produttivi aziendali sono noti solo a poche persone. Come nella migliore tradizione del craft distilling.

# PALLINI

*Limoncello*



**AMORE AL LIMONE. BOTTLED.**



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

BEVI RESPONSABILMENTE



### **OLD DEER SINGLE MALT WHISKY**

La maturazione in botti ex Sherry e Chardonnay conferisce un'eccezionale complessità e un elegante retrogusto. Non torbato.

**Vista:** oro pallido

**Olfatto:** floreale, note di orzo, aromi vegetali e frutta rossa a bacca.

**Palate:** leggero e complesso, delicato, fruttato, uva, vaniglia, legno, note dolci.

**Finale:** lungo e morbido.

**ABV:** 40%



### **OLD BEAR SINGLE MALT WHISKY**

Il nome Old Bear è un tributo all'inizio della storia di Langatun Whisky. Old Bear è un torbato invecchiato in botti di rovere precedentemente utilizzate per maturare Châteauneuf-du-Pape – un vino francese rosso, intenso e potente.

**Vista:** note di quercia, fumo, torrefazione, miele; fenolico, con meravigliosa complessità

**Palato:** sapori maltati, buon equilibrio tra dolce e legnoso, spezie, aromi di uva

**Finale:** fumo sottile, con sfumature di vino

**ABV:** 40%

# Rum Malecon

THE RISING INTENSITY

FEEL YOURSELF  
CHOOSE YOUR WAY

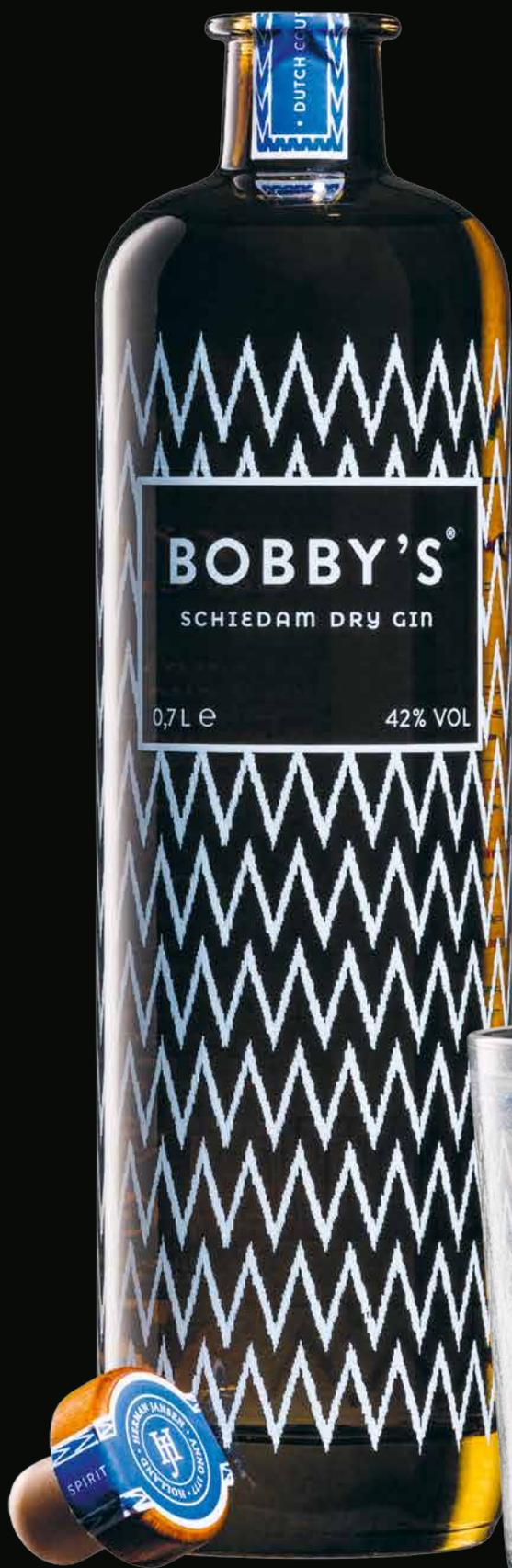


BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Producto original de Panamá.*

 @rummalecon





# CORRAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE

*Bevi Bobby's Gin responsabilmente*

**ONESTIGROUP**  
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA  
ONESTIGROUP.COM  
@ONESTIGROUP



### **OLD EAGLE SWISS RYE WHISKY**

Prodotto con il 100% segale svizzera.

**Vista:** oro pallido

**Olfatto:** delicati aromi di segale, quercia, vaniglia e prugna

**Palato:** leggera dolcezza, note terrose e pepate, tannini delicatamente equilibrati. Molto morbido con lunghe e persuasive note di caramello e vaniglia, accompagnate da un certo fruttato morbido.

Finale: di lunga durata, riscaldante

**ABV:** 40%



### **OLD WOODPECKER SINGLE MALT WHISKY**

Langatun “Old Woodpecker” è un Single Malt Whisky ottenuto da orzo biologico certificato della migliore qualità. È maturato in botti di Chardonnay.

**Vista:** ambra scuro

**Olfatto:** delicata dolcezza che ricorda la scorza d’arancia candita

**Palato:** deliziose note di frutta, caramello, con tannini equilibrati, lievi note di cioccolato al peperoncino

**Finale:** persistenti note di rovere con caramello

**ABV:** 40%



### LANGATUN 10Y SINGLE MALT WHISKY

Il primo Langatun, imbottigliato dopo 10 anni di invecchiamento. Distillato a marzo 2008 e invecchiato in una barrique ex Chardonnay. Le delicate note di Chardonnay della botte si fondono armoniosamente con il distillato fruttato di Langatun. 432 bottiglie prodotte.

**Vista:** oro

**Olfatto:** croccante di limone e quercia, con noci caramellate che gli conferiscono una raffinata dolcezza.

**Palato:** piacevolmente erbaceo con menta, verbena limone, salinità, basilico. Sullo sfondo si aprono note di pasticceria burrosa, albicocca. Complessità.

**Finale:** mandorla zuccherata, più vaniglia e albicocca.

**ABV:** 49,12%



### JACOB'S DRAM SINGLE MALT WHISKY

Imbottigliamento dedicato al fondatore della distilleria. Distillato nel 2010 Langatun Jacob's Dram è stato imbottigliato nel 2017 dopo sei anni di invecchiamento in botti ex Pinot Nero che conferiscono al Whisky la sua meravigliosa e lussureggiante complessità.

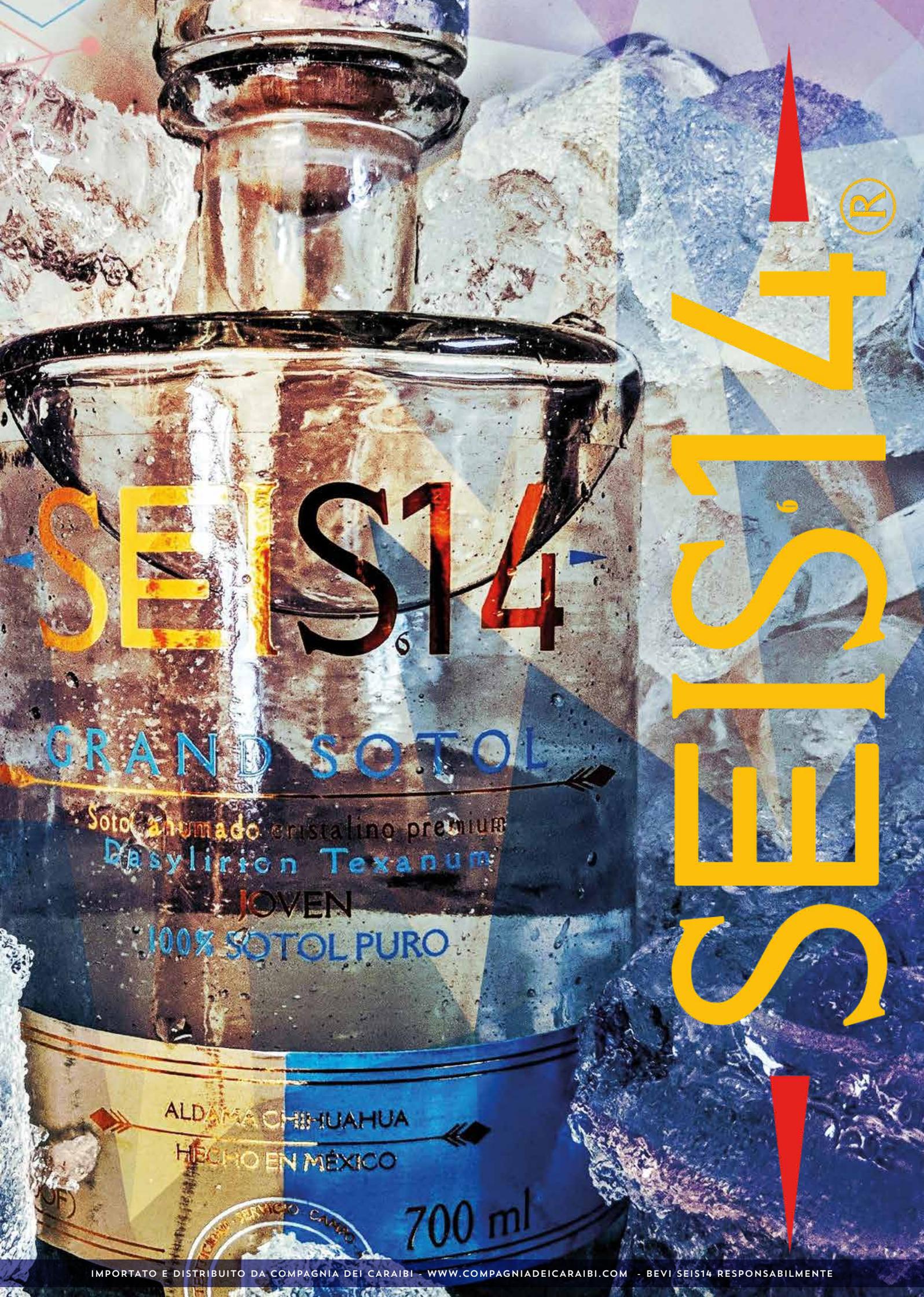
**Vista:** ambra pallido dorato

**Olfatto:** nota di legno dolce che ricorda la pasta di lievito fresca con uvetta

**Palato:** note equilibrate di vaniglia e legno, pan di zenzero, noci tostate e mandorle amare

**Finale:** lungo e rotondo, complesso con sottili note di pasta lievitata e una leggera tostatura, piacevolmente dolce, caldo

**ABV:** 49,12%



SEIS14

GRAND SOTOL

Soto ahumado cristalino premium  
Dasylirion Texanum

JOVEN

100% SOTOL PURO

ALDAMA CHIHUAHUA

HECHO EN MEXICO

700 ml

SEIS14<sup>®</sup>

# GRAZIE

## TO THE WORLD'S BEST BARTENDERS

## AND TO ALL THE VERMOUTH LOVERS



# #1

## BEST

SELLING VERMOUTH



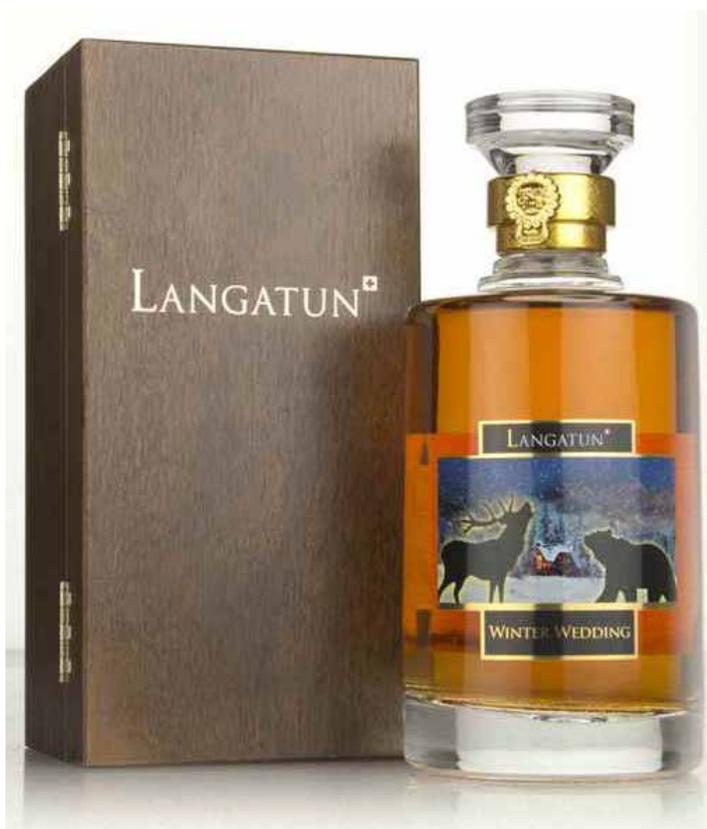
# #1

## TOP

TRENDING VERMOUTH

## 2020 YEAR OF THE VERMOUTH DI TORINO

BEVI RESPONSABILMENTE



### WINTER WEDDING WHISKY 5YO

Questa “Winter Edition” è la risultanza dell’unione dei classici “Old Deer” e “Old Bear”. La natura elegante e delicata di “Old Deer” è idealmente completata dalla nota potente e leggermente fumosa di “Old Bear”. Una favolosa combinazione di botti di Chardonnay, Sherry e Châteauneuf-du-Pape.

**Vista:** oro pallido

**Olfatto:** miele e malto dolce, con una traccia di fumo

**Palato:** affumicato e dolce, con malto d’orzo e quercia

**Finale:** multistrato, complesso e lungo, con una leggera nota di miele

**ABV:** 46%

### AVO JAZZ SESSION SINGLE MALT WHISKY

Una nuova serie della Sessione AVO Jazz “Club”, Whisky creati in collaborazione con la casa di Davidoff. Tre tipi di botti utilizzate: il fruttato e la freschezza della botte di Chardonnay, il generoso frutto della botte di Sherry e la dolcezza e piccantezza del Châteauneuf-du-Pape. Questo single malt è abbastanza potente per non farsi sopraffare da sigari lievi a moderatamente forti. Distillato nel 2009 e imbottigliato nel 2015.

**Vista:** ambra scuro

**Olfatto:** tocco di uva, note di caramello e Sherry pronunciato

**Palato:** equilibrio e complessità, dolcezza di caramello, Sherry e moka, uva e un pizzico di cioccolato al latte

**Finale:** duraturo e caldo

**ABV:** 44%

# IN UN BATTER D'UOVA

Un drink forte, gipsy  
Creato per gli sportivi,  
perfetto dopo una battuta di caccia

DI LUCA RAPETTI

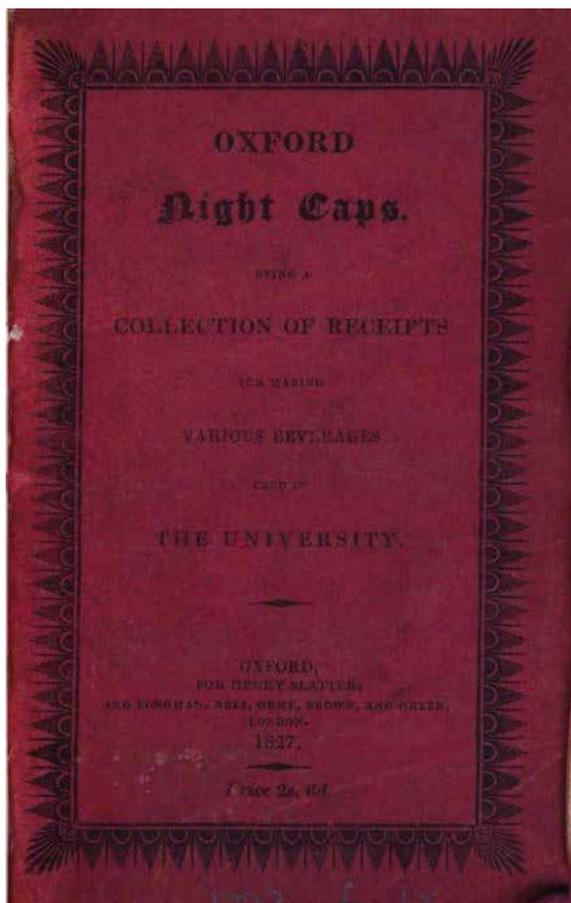
Quasi due secoli fa, esattamente il 24 febbraio 1824, fu presentato al Drury-Lane Theatre di Londra lo spettacolo in stile Burlesque “Rumfustian Innamorato, or the Court of Quodlibet”, composto C.E.Walker e originariamente intitolato “The Prince of Pimlico”. Come si può evincere dal titolo, il protagonista era Rumfustian, descritto come un “worthy pieman”, un benestante venditore della tradizionale “torta”, o meglio “pasticcio”, a base di anguilla, venduto per le strade di Londra e molto consumato nei primi anni del 1800.

Pochi anni dopo il termine “Rumfustian” fece nuovamente la sua comparsa, questa volta in una forma diversa, identificando una bevanda che venne inclusa nel libro “Oxford Night Caps” pubblicato nel 1827. La ricetta prevedeva «12 tuorli d'uovo, un “quart” di birra forte, una bottiglia di vino bianco, mezza pinta di gin, noce moscata, gli oli essenziali della buccia di limone, cannella e zucchero».

La preparazione seguiva le stesse indicazioni fornite per il Rum Booze, che secondo l'autore veniva chiamato a volte Egg Posset o anche Egg Flip. Si iniziava



sbattendo i tuorli d'uovo con zucchero e noce moscata, si estraevano gli oli essenziali contenuti nella buccia del limone sfregandola con zucchero. Quindi si poneva un pentolino sul fuoco e vi si aggiungevano una bottiglia di vino, un pezzo di cannella e lo zucchero aromatizzato al limone. Quando il composto iniziava a bollire, bisognava rimuovere il pento-



lino dal fuoco, aggiungervi un bicchiere di vino freddo e trasferire il tutto in una caraffa dotata di beccuccio. Si andava poi a versare questa soluzione su quella a base di uova che era stata precedentemente preparata, mescolando costantemente con un cucchiaino in modo che il vino fosse ben amalgamato con le uova. Se non sufficientemente dolce, si poteva aggiungere ulteriore zucchero. A questo punto si iniziava a versare velocemente la soluzione da un contenitore all'altro fino a ottenere una certa schiuma. Come ulteriori indicazioni, l'aggiunta di Rum in quantità di mezza pinta era sconsigliata poiché avrebbe reso la bevanda troppo "intossicante", a volte il vino comune era sostituito da Porto. Il Rumfustian doveva essere bevuto quando ancora caldo, tuttavia era necessario porre attenzione a non mescolare il vino troppo caldo con le

## RUMFUSTIAN.

The yolks of twelve eggs, one quart of strong beer, one bottle of white wine, half a pint of gin, a grated nutmeg, the juice from the peeling of a lemon, a small quantity of cinnamon, and sufficient sugar to sweeten it; prepared precisely in the same way as Rum Booze.

RUM.\* *adj.* Old-fashioned; odd; queer. A cant term.

### DRURY-LANE THEATRE.

Last night a new burlesque Entertainment, or *Extravaganza*, was produced at this House, entitled "*Rumfustian Innamorato; or the Court of Quodlibet.*" To novelty of plan it can prefer no pretensions; it has none.

*Tom Thumb*, and *Bombastes Furioso* in particular went before it; and beyond the means of producing effect portrayed in those productions *Rumfustian* essayeth not. It is indeed too close a copy of *Bombastes Furioso* especially. As to the plot of *Rumfustian*, which plot hath noae, we shall not attempt very elaborately to detail it. We may, however, mention that Mr. Oxberry struts about as the *King of Quodlibet* with mock-heroic narrative, and a mock sceptre in his hand; and successfully personates the pathos and buffoonery of the character. He will not suffer his daughter *Squallerina* (Mrs. Orger), to refuse marrying *Prince Muffinero* (Mr. Knight); and to his Ministers, *Wigsby* and *Grigsby* (Mr. G. Smith and Mr. Yarnold), he will not permit the privilege of a negative. Sayeth he to them—

"If you say, 'tis not, when I say 'tis,  
I will tweak that 'ere nose from your phiz."

Such is the royal road to empire in opinion of *Quodlibet's King!* But *Squallerina* loves *Rumfustian* (Mr. Harley), a worthy "Piemán; and he appears, even in the portals of the Palace exclaiming "Pies all hot! all hot!" He disguises as the Prince—is received—

uova, altrimenti si sarebbe danneggiato il risultato finale.

Il Rumfustian, come il Rum Booze, era inserito nella categoria dei Posset, una tradizionale bevanda inglese composta da latte cagliato con birra Ale, vino o altre sostanze alcoliche, spesso con aggiunta di zucchero, spezie e ingredienti vari. Tuttavia la considerazione finale dell'autore era che il Rumfustian fosse

### STORIA

IN ALTO A  
SINISTRA LA  
COPERTINA, A  
DESTRA  
L'ARTICOLO,  
DEL 1827  
DELL'OXFORD  
NIGHT CAPS.  
QUI SOPRA "A  
DICTIONARY OF  
THE ENGLISH  
LANGUAGE" DI  
SAMUEL  
JOHNSON,  
1818.  
QUI A  
SINISTRA,  
L'ARTICOLO  
DEL  
RUMFUSTIAN  
INNAMORATO,  
1824.  
IN APERTURA  
TOSSING THE  
PIEMAN.

**ARTICOLI**

DALL'ALTO, IL  
THE THAMES  
AND ITS  
TRIBUTARIES,  
1840.  
IL THE SOCIAL  
HISTORY OF  
GREAT BRITAIN  
DURING THE  
REIGNS OF THE  
STUARTS,  
1843.  
IL BAR  
TENDER'S  
GUIDE DI JERRY  
THOMAS, 1862.

lity. These men, looking so quiet in their academical costumes, can be roysterers when they will; they can fight, swear, smoke, row, and drink, and love a horse-race or a gaming-table better than they do the pages of Tacitus, or the Bible. They are the men for “Rum Booze,” “Rum Fustian,” “Flip,” “Swig,” “Brown Betty,” “Pope,” “Cardinal,” “Bishop,” “Lawn

Another favourite drink was called “rumfustian:” it was made the same as the night-cap, except there were added the yolks of twelve eggs, a quart of home-brewed beer, a bottle of white wine, half a pint of gin, some grated nutmeg, the juice from orange peelings, and then cinnamon and sugar *quantum sufficit* for the palate. This was drunk in such weather as Lord Byron did not like—“mists, thaws, slops, or rain.”

### 185. Rumfustian.

This is the singular name bestowed upon a drink very much in vogue with English sportsmen, after their return from a day's shooting, and is concocted thus:

una bevanda così forte che nemmeno i bevitori più temerari ne avrebbero potuto bere due.

Un'importante informazione circa il consumo del Rumfustian fu pubblicata nel 1840 in “The Thames and Its Tributaries” compilato da Charles Mackay che fa intuire come quella tipologia di bevanda fosse particolarmente apprezzata dagli uomini accademici della cittadina di Oxford, che viene menzionata nella parte introduttiva della sua considerazione. Si fa inoltre riferimento al manuale “Oxford Night Caps” che fu pubblicato alcuni anni prima.

Nel 1841 il “The Epicure's Almanac” affermava che il Rumfustian era molto in voga tra gli uomini di Oxford, soprattutto dopo le battute di caccia. Nel 1843 Wil-

liam Goodman compilò “The Social History of Great Britain during the Reigns of the Stuarts”, fornendo interessanti e dettagliate notizie circa le varie tipologie di bevande in uso nel XVII secolo. Il Rumfustian era «preparato nello stesso modo di un night-cap, eccetto che erano aggiunti i tuorli di dodici uova, un “quart” di birra fatta in casa, una bottiglia di vino bianco, mezza pinta di gin, noce moscata, l'essenza estratta dalla buccia di arancia, cannella e zucchero “quanto basta”».

Principalmente la struttura della ricetta era simile a quella fornita in precedenza, l'unica differenza era la scelta di usare arance invece che limoni. Goodman diceva infine che il Rumfustian era bevuto in quel clima che «Lord Byron non



BEVI RESPONSABILMENTE

**DIAMANDA**  
liquore al latte di mandorla

100% mandorle dolci pugliesi

**DIAMANDA**

Liquore  
Latte di Mandorla  
100% Mandorle dolci Pugliesi

**FIUME**



# 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](http://no3gin.com)



imported and distributed by



**ARTICOLI**

QUI A SINISTRA  
IL THE EPICURE  
ALMANAC,  
1841.

IN BASSO IL  
LONDON  
EVENING  
STANDARD,  
1865.

22nd.

## RUMFUSTIAN.

This is the singular name bestowed upon a drink very much in vogue with Oxford men, after their return from a day's shooting over a heavy country, and is concocted thus:—

The yolks of a dozen eggs are well whisked up, and put into a quart of strong beer; to this is added a pint of gin; a bottle of sherry is put into a saucepan, with a stick of cinnamon, a nutmeg grated, a dozen large lumps of sugar, and the rind of a lemon peeled very thin; when the wine boils, it is poured upon the gin and beer, and the whole drunk hot.

the community. From the days of the PHA-  
RAOHS to our own beer has been consumed by  
mankind, whether in the simplicity of a pewter  
pot or as an Oxford nightcap, wrought of strong  
home-brewed and gin—a compromise between  
rum-fustian and flip. If the Egyptian authority

apprezzava – nebbia, disgelo, umido o pioggia», riferendosi sicuramente a quello inglese.

Soffermandosi sull'analisi etimologica del termine Rumfustian, si nota che nella maggior parte dei casi fu scritto come parola unica, in realtà si è spesso ritrovato come “Rum Fustian” o anche “Rum-fustian”, poiché probabilmente composto da due parole. Quando Alice Morse Earle pubblicò nel 1901 il suo libro “Stage-coach and Tavern-days” sottolineò che il prefisso rum, presente sia

in Rum Booze che in Rumfustian, non provenisse o indicasse il distillato di canna da zucchero. Esso corrispondeva all'aggettivo gipsy per “forte, potente”, il che quindi poteva indicare l'elevato tenore alcolico della bevanda. Confrontando “A Dictionary of the English Language” di Samuel Johnson del 1818, alla voce “Rum” con funzione di aggettivo appariva anche il significato di “strano, vecchio stile”.

La spiegazione più esaustiva potrebbe giungere dal “The English Gipsies and

**ARTICOLI**

QUI A DESTRA  
IL COOLING  
CUPS AND  
DAINTY DRINKS,  
1869.  
SOTTO, IL THE  
ENGLISH  
GIPSIES AND  
THEIR  
LANGUAGE DI  
CHARLES  
GODFREY  
LELAND, 1874.  
IN BASSO IL  
THE OBSERVER,  
1878.

*Rumfustian.*—Put  $\frac{1}{2}$  bottle sherry in a saucepan; add  $\frac{1}{4}$  oz. bruised cinnamon,  $\frac{1}{4}$  grated nutmeg, 3 bruised cardamom seeds, 2 oz. sugar, thin rind of lemon; well digest by side of fire till nearly boiling, during which whisk up yolks of 3 eggs, with 1 pint of ale and  $\frac{1}{2}$  pint of gin; when ready, pour the sherry in through a strainer, stirring the while.

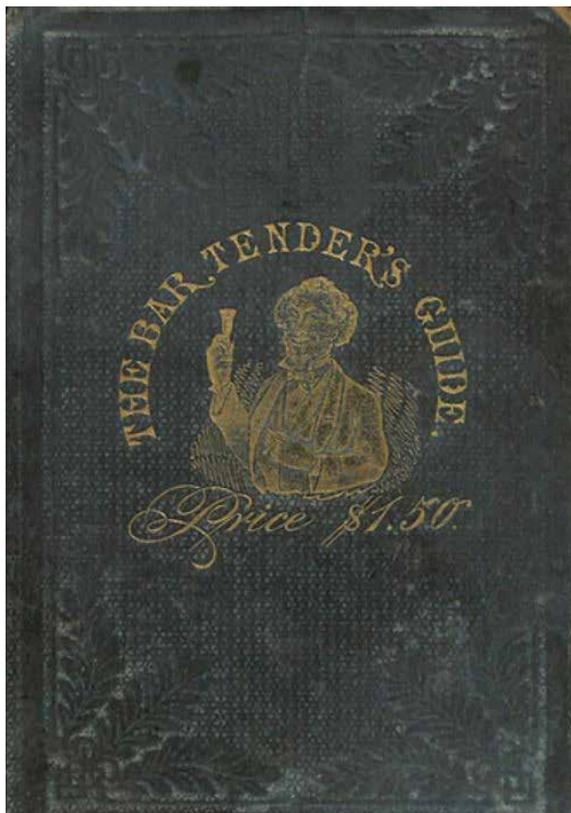
“A regular RUM 'un” was the form in which the application of the word “rum” to strange, difficult, or distinguished, was first introduced to the British public. This, I honestly believe (as Mr Borrow indicates), came from *Rum* or *Rom*, a Gipsy. It is a peculiar word, and all of its peculiarities might well be assumed by the sporting Gipsy, who is always, in his way, a character, gifted with an indescribable self-confidence, as are all “horsey” men characters, “sports” and boxers, which enables them to keep to perfection the German eleventh commandment, “Thou shall not let thyself be *bluffed!*”—*i.e.*, abashed.

infinite. Mr. LEO ENGEL, a most experienced professor of the noble art, has recently published a small volume containing some two hundred American recipes, from Alabazam to blue blazer, Kobinoor to prairie oyster, and rumfustian to saddle-rock. His division of beverages, we notice, is into punches, noggs, juleps, cobblers, cocktails, sangarees, fixes or sours, fancy drinks, and temperance drinks; and under the latter

Their Language” del 1874, nel quale l'autore Charles Godfrey Leland scriveva che «A regular Rum'Un» era la forma in cui l'uso della parola “Rum” con significato di strano, difficile o distinto, fu per la prima volta introdotto al pubblico britannico.

Continuava poi affermando che “Rum” sarebbe derivato dal termine “Rom”, ossia un gipsy. Era perciò possibile collegare questo termine alla personalità dello sportivo gipsy “who is always, in his way, a character, gifted with an incredible self confidence” e quindi di forte personalità. Per quanto riguarda “fustian”, il significato condiviso dalla maggior parte delle fonti storiche è quello di “fustagno”, ovvero “un tessuto di cotone spesso”. Potrebbe derivare dall'antico francese “fustaigne”, fustagne” e a sua volta dal latino medievale “fustaneum”. In merito a tale significato, a partire dal XV e XVI secolo in alcuni documenti storici della contea dello Yorkshire si parlava già di fornitura di “fustian of Naples”, che era confezionato a Napoli. Alcune fonti sostengono che possa aver avuto origine dal latino “fustis” indicante “bastone, stecco di legno”, tuttavia l'origine non è certa.

Un'ulteriore teoria potrebbe essere quella che l'unione dei termini “rum” con il significato di “forte” e “fustian” indicante il tessuto di cotone dalla morbida consistenza, potessero indicare le due caratteristiche principali della bevanda.



Ossia, forte dal punto di vista alcolico e morbido/vellutato dovuto alla texture che l'utilizzo dei tuorli d'uovo conferiva alla bevanda.

Un simil caso è quello di una bevanda contemporanea al Rumfustian, il Flannel, che come sostenuto in "Drinks of the World" di James Mew del 1892, si riferiva all'antico nome assegnato a una bevanda composta da Gin e birra, originaria dell'Inghilterra, servita calda con aggiunta di zucchero e noce moscata. La parola "flannel" che corrisponde all'italiano "flanella", voleva indicare la texture morbida che questa bevanda possedeva e la piacevole sensazione che suscitava in chi la consumava. A ogni modo il Rumfustian giunse anche alla conoscenza di Jerry Thomas che lo inserì in "Bar Tender's Guide" nel 1862, introducendolo con queste parole: «Questo è il nome singolare conferito a un drink molto in voga tra gli sportivi inglesi, in ritorno da

the champagne. Rumfustian has been introduced here from England. It consists of eggs whisked up and put into a quart of strong beer; to this is added a pint of gin; add sherry, cinnamon, nutmeg, lump-sugar, and lemon, and you get a drink which in some parts of the British colonies is known as " sudden death." Then there is mulled claret flavoured with a sprig of verben.

still call their grog rumbowling. But the word rum in this word and in rumbooze and in rumfustian did not mean rum; it meant the gypsy adjective powerful. Rumbooze or rambooze, distinctly a gypsy word, and an English university drink also, is made of eggs, ale, wine, and sugar. Rumfustian was made of a quart of strong beer, a bottle of white wine or sherry, half a pint of gin, the yolks of twelve eggs, orange peel, nutmeg, spices, and sugar. Rum-barge is another mixed drink of gypsy name. It will be noted that none of these contains any rum.

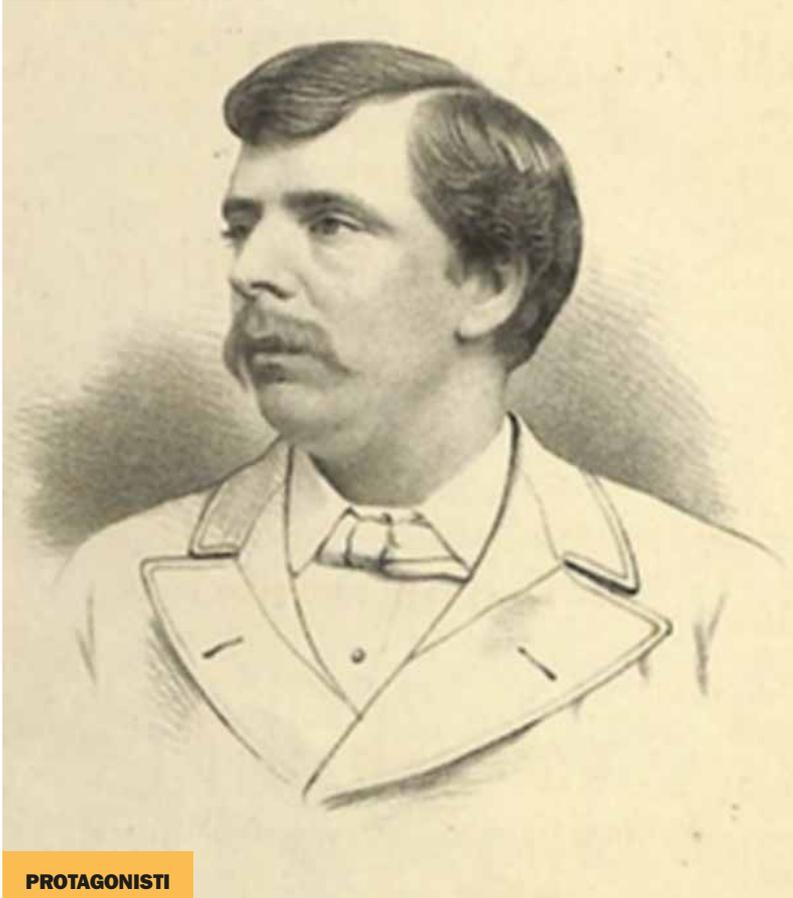
una giornata di caccia».

La ricetta risultava leggermente differente nell'uso di alcuni ingredienti, come per esempio lo Sherry in sostituzione del vino e l'impiego di scorze di limone, senza però specificare la preparazione che invece era menzionata in "Oxford Night Caps" e che consisteva in quella conosciuta come Oleo Saccharum. Thomas incluse il Rumfustian nella sezione dedicata ai Fancy Drinks e nella stessa pagina erano presenti anche altre bevande di tradizione inglese: Bishop, Cardinal e Pope.

Rimanendo in terra inglese, pochi anni più tardi, esattamente nel 1869, William Terrington compilò il suo "Cooling Cups and Dainty Drinks" e nella ricetta del Rumfustian aggiunse semi di cardamomo, ridusse la quantità di tuorli d'uovo (tre invece di dodici) e specificò l'uso di birra Ale tradizionale inglese.

Quando l'austriaco Leo Engel, prove-

**ARTICOLI**  
 IN ALTO IL  
 CHICAGO  
 TRIBUNE, 1887.  
 A SINISTRA LA  
 COPERTINA DI  
 BAR TENDER'S  
 GUIDE DI JERRY  
 THOMAS.  
 QUI SOPRA IL  
 STAGE-COACH  
 AND TAVERN-  
 DAYS DI  
 ALICE MORSE  
 EARLE, 1901.



**PROTAGONISTI**  
L'AUSTRIACO  
LEO ENGEL.

niente da alcuni anni d'esperienza negli Stati Uniti s'insediò al Criterion di Londra nel 1875, portò con sé la conoscenza delle bevande più consumate dal pubblico americano, così come pubblicato in "American and Other Drinks" nel 1878.

Engel non mancò di includere il Rumfustian nel suo libro e in un articolo del 1879 del giornale londinese "The Observer", che pubblicizzava il libro di Engel, si diceva che «*Mr Leo Engel, a most experienced professor of the noble art, has recently published a small volume containing some two hundreds American recipes, from Alabazam to Blue Blazer, Kohinoor to Prairie Oyster, and Rumfustian to Saddle-Rock.*

La popolarità del Rumfustian negli USA si mantenne stabile durante tutta la seconda metà del XIX secolo e interessante fu un articolo del "Chicago

Tribune" del 1887, intitolato "Only two drinks needed", nel quale era riportata la conversazione tra un bartender e un cliente in merito ai drink più in voga in quel periodo. Il bartender affermava che il Rumfustian era stato introdotto dall'Inghilterra e, dopo averne elencato la ricetta, concludeva che questo drink fosse conosciuto in alcune zone delle colonie britanniche con il nome "Sudden Death", letteralmente tradotto "morte improvvisa". Una conferma di ciò potrebbe essere rappresentata da alcuni quotidiani statunitensi che nell'agosto del 1881 riportavano proprio il Sudden Death insieme a Cocktail e Eye Opener, senza tuttavia fornire dettagli sulla ricetta o sulla preparazione.

Con l'inizio del XX secolo la presenza del Rumfustian nei ricettari di cocktail e manuali di bar diminuì in modo significativo, rimanendo solo su poche pubblicazioni europee e inglesi, come "The Flowing Bowl" di Edward Spencer del 1903.

L'avvento del Proibizionismo negli Stati Uniti diede impulso alla diffusione e sviluppo della cultura del cocktail in Europa e molte bevande tradizionali, tra cui appunto il Rumfustian, sparirono quasi completamente dalla memoria comune. Negli anni '70 e '80 il Rumfustian fece alcune sporadiche apparizioni nuovamente su giornali americani, proposto come bevanda calda da servire durante le festività natalizie o suggerita a coloro che volevano riscoprire le bevande tradizionali del passato. Un passato ricco di affascinanti ricette, testimonianze della cultura di paesi e popoli che, in quanto tali, devono essere conosciute e mantenute vive, per meglio comprendere il presente e il futuro del bere miscelato.

**Luca Rapetti**

*"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**

# REGINA DI CEDRI

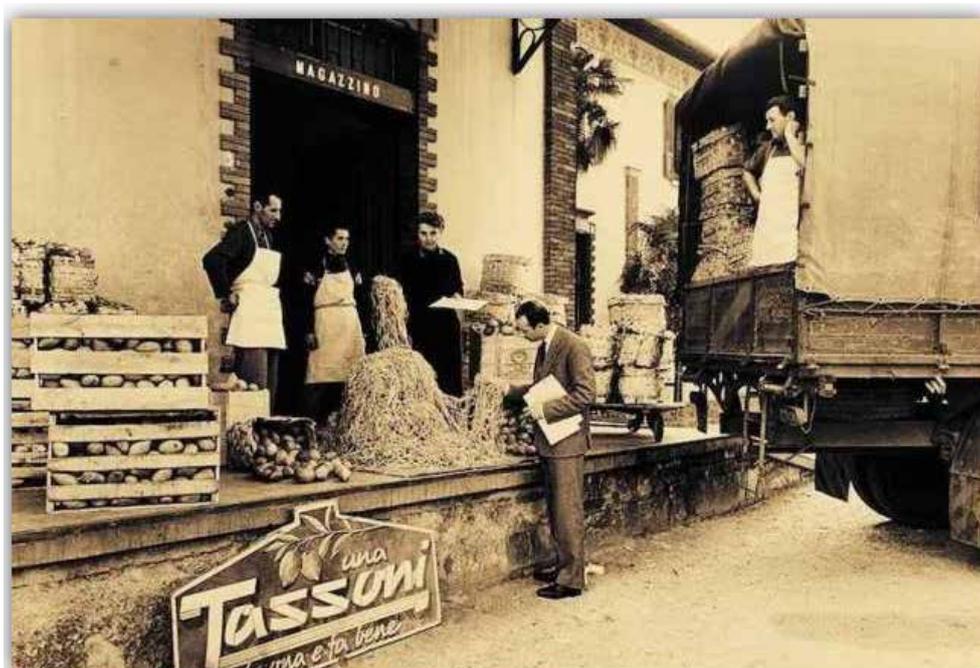
Storia di un marchio che da più di due secoli è sinonimo della migliore tradizione italiana

DI GIULIA ARSELLI

Come si fa innovazione in un'azienda familiare di 225 anni che lega la sua storia alla tradizione di distillare infusi idroalcolici ricavati dal cedro? La domanda fu posta nel 2018 a Elio Accardo, dal 2015 amministratore delegato di Cedral Tassoni. La risposta fu e resta esemplare: «innovare è fondamentale, ma bisogna stare molto attenti. Questa azienda è un gioiello, un filamento lavorato con la filigrana».

Tutto nasce sul Lago di Garda, in un laboratorio speciale che conosceva l'arte di distillare infusi idroalcolici ricavati dalla buccia del cedro.

Storicamente la coltura degli agrumi sul Garda, tra cui il cedro, risale al 1300 grazie all'opera dei frati francescani. Geograficamente ci troviamo al 46° parallelo di latitudine nord, su un terreno con le ideali condizioni di crescita per questo agrume che è il frutto sacro degli ebrei. Dopo





più di due secoli di storia le specialità di quell'avamposto di tradizione continuano a deliziare palati da intenditori.

Questa storia inizia a Salò nel 1748 come risulta dal “Libro della Tassa delle arti liberali e meccaniche nello spettabile Comune di Salò”. Tra i maestri speciali del tempo erano registrati i figli di Domenico Bondoni, Giovanni e Antonio. La loro proprietà era costituita da una casa con bottega speciale a Salò, ereditata poi nel 1786 dalla nipote Bona Bondoni, moglie di Lelio Barbaleni. Nel 1793 la spezieria divenne ufficialmente una farmacia, attività che si sarebbe succeduta nel tempo.

Ai primi del 1800 la proprietà era in capo a Lelio Barbaleni, quindi al figlio Giovanni e nella metà del 1800 alle nipoti Lucia e Carolina. Una “petizione e decreto giudiziale di delibera 12.11.1859” concesse la proprietà a Barbieri Antonio e successivamente, nel 1868, a Bartolomeo Castelli e al conte ferrarese Nicola Tassoni. Sino a quel momento la bottega aveva ancora una dimensione estremamente artigianale. Bisognerà attendere il 1884 e Paolo Amadei, nuovo proprietario, perché quella vivace realtà intrapren-



da una direzione industriale.

Paolo Amadei, rappresentante di una solida dinastia salodiana nel campo dell'alimentare, divise l'attività distillatoria da quella farmaceutica. Amadei era un chimico e tutte le ricette ancora oggi prodotte sono le stesse da lui elaborate. La materia prima dalla quale si originavano le preparazioni era ancora il cedro il cui primo prodotto era l'Acqua di Tutto Cedro, un liquore stomatico a moderata gradazione alcolica. Questo liquore che un tempo si

**ATTESTATI**  
 IN ALTO A SINISTRA IL DIPLOMA MILANO, 1881. A DESTRA, IL DIPLOMA PARIGI, 1900. QUI SOPRA IL DIPLOMA TORINO, 1898.



**TASSONI**

NELLA FOTO IN ALTO E QUI A DESTRA, LO STABILIMENTO NEL '900.



incontrava in tutte le drogherie stimola i ricordi di un tempo lontano.

L'acqua di cedro si ricava dall'omonimo frutto per distillazione e successiva diluizione. L'essenza si solubilizza nell'acqua di distillazione grazie all'alcool, coniugando gli aromi sciolti in entrambe le frazioni oleosa e acquosa. Il distillato viene quindi conservato sotto azoto. Oggi il liquore è usato molto in miscelazione.

I prodotti Tassoni non mancarono di ricevere premi e attestati di qualità alle esposizioni nazionali e internazionali. Subito dopo la Grande Guerra, nel 1921, al dottor Paolo Amadei era succeduto il figlio. Carlo Amadei sviluppò una nuova fase espansiva dell'azienda. Nacque un nuovo prodotto, la Cedrata Tassoni, uno sciroppo

che riscosse subito grande apprezzamento dal mercato. Un successo che avrebbe fatto storia e sarebbe divenuto un modello esemplare. Intanto la Coca Cola e le bibite sodate arrivarono in Italia e il mercato cambiò.

Nel 1956 sarebbe nata una bibita derivata da quello sciroppo addizionato con acqua e soda: la Tassoni Soda, «La Cedrata già pronta nella sua dose ideale». Quella bibita destinata a un successo unico, analcolica, frizzante, dolce e acidula, di colore giallo limpido, profumava della parte più nobile del cedro, gli oli essenziali del frutto. Pochi e semplici ingredienti: acqua, zucchero, anidride carbonica, acido citrico, aromi naturali di cedro, di agrumi e di cartamo.

L'ECOMMERCE PER BARMAN PIÙ IMPORTANTE D'ITALIA



Linee Giapponesi Yukiwa e Birdy  
**in Esclusiva**

Produzione e Distribuzione  
**in 24/48 ore**

Linee Italiane e  
Maggiore Produzioni

Personalizzazione Shaker e  
Bicchieri con Loghi e Nomi

PARTNER



BIRDY®

Mr.Slim®



*“Guardiamo al passato, per creare il futuro”*



**DAL MONDO DELLE ERBE AROMATICHE ECCO ARRIVATA LA PRIMA LINEA DI SUCCHI ESTRATTI A FREDDO, ALCOOL FREE E CON UN BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERO.**

**NON PIÙ SOLO SUCCHI DI FRUTTA PER I VOSTRI DRINK MA UN INTERA GAMMA DI PRODOTTI ARTIGIANALI CHE VI DARÀ LA POSSIBILITÀ DI SPERIMENTARE NUOVE COMBINAZIONI DI GUSTI NEI VOSTRI COCKTAIL.**



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



**CEDRO**  
 NELLA FOTO A  
 SINISTRA IL  
 CEDRO  
 "DIAMANTE".  
 SOTTO LA  
 BOTTIGLIA  
 RUGOSA  
 IMMAGINE DEL  
 PACKAGING  
 TASSONI.

In origine la varietà di cedri utilizzata era la *Cytrus Medica* coltivata sulle rive del Lago di Garda, oggi vengono usati i cedri della oggi varietà "diamante", provenienti dalle coltivazioni di Santa Maria del Cedro, nella Calabria cosentina, e lavorati in azienda.

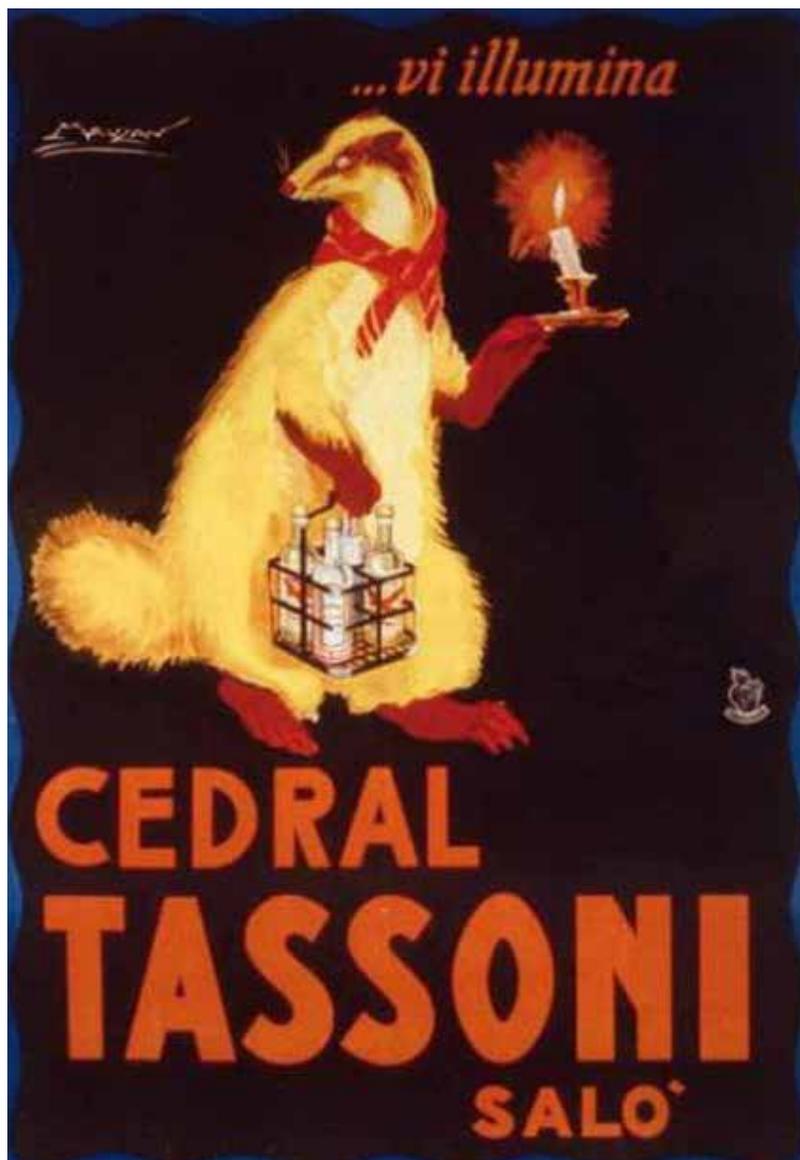
Nell'Ottocento a Salò c'erano 17 piantagioni di cedro, i preferiti dell'ultimo zar di Russia per il loro gusto particolare. I terrazzamenti locali furono dismessi perché d'inverno necessitavano di essere protetti con delle vetrare, un'operazione non certamente facile. Tassoni lavora alcune decine di tonnellate l'anno, una volta sbucciati i cedri tornano in Calabria per essere destinati all'industria dolciaria.

Il minimalismo del packaging di Tassoni Soda è un capolavoro del design, apprezzato dai consumatori quanto il prodotto contenuto. I 180 ml di prodotto sono contenuti in una bottiglietta rugosa al tatto, ricorda la buccia del cedro, di vetro incolore, trasparente, per esaltare



colore e lucentezza della bibita.

Assolutamente senza etichetta, data anche la sua riconoscibilità, inizialmente il brand era impresso direttamente sul vetro. Negli anni successivi questo minimalismo si accentuò; il brand e gli ingredienti erano



riportati sul tappo a corona di colore giallo verde. Nel 2013 il marchio ricompare sul vetro, un omaggio vintage alla tradizione del celebre prodotto. L'azienda comprese l'impatto che avrebbe avuto sull'industria moderna la nascente pubblicità.

La storia pubblicitaria di Tassoni si declina in una bellissima serie di manifesti pubblicitari che simboleggiano il classico gusto degli anni '20 e '30 che, come quelli di altre storiche aziende italiane, sono oggi patrimonio dell'immaginario collettivo. Il Lago di Garda, le sue limonaie, il rugoso cedro di colore verde, sono scenari e soggetti di molti manifesti pub-

blicitari da inizio '900 sino al 1960.

Negli anni '60 e '70 l'incantevole lago diviene il set di storici filmati pubblicitari nei quali si esalta la voce di una già celebre stella della canzone italiana, Mina, con la struggente bellezza delle sue località. Il celebre spot televisivo cantato da Mina nel

imported and distributed by

**PALLINI**

# FLUÈRE

SPIRITO NON ALCOLICO



BEVI RESPONSABILMENTE

# KOVAL



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

PELEGRINI S.p.A.

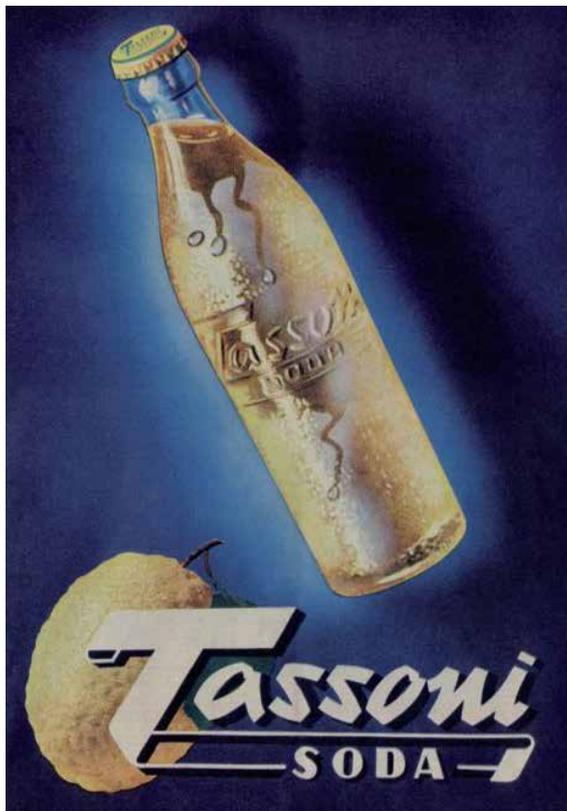
VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

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

f KOVAL Distillery - @ kovaldistillery - f Pellegrini Spa - @ pellegrinisp1904

BEVI RESPONSABILMENTE



Per la sete di casa bastano due dita di Cedrata **Tassoni**

Bastano due dita di Cedrata Tassoni, ghiaccio e acqua a volontà. Ecco cosa dire da bere ai ragazzi quando hanno sete, cosa offrire agli amici che vogliono a trovarci, cosa bere quando desideriamo qualcosa di diverso, di naturale, di fresco. Bastano due dita di Cedrata Tassoni... e la sete di casa passa dolcemente.

...e al bar

la Cedrata già pronta in un dosaggio ideale nella comoda bottiglietta, prende dal cedro tutta la sua forza salutare.

CEDRATA TASSONI, TASSONI SODA: è buona e fa bene.

**Tassoni**  
SODA

**CEDRATA**

ITALIAN CITRON  
SOFT DRINK

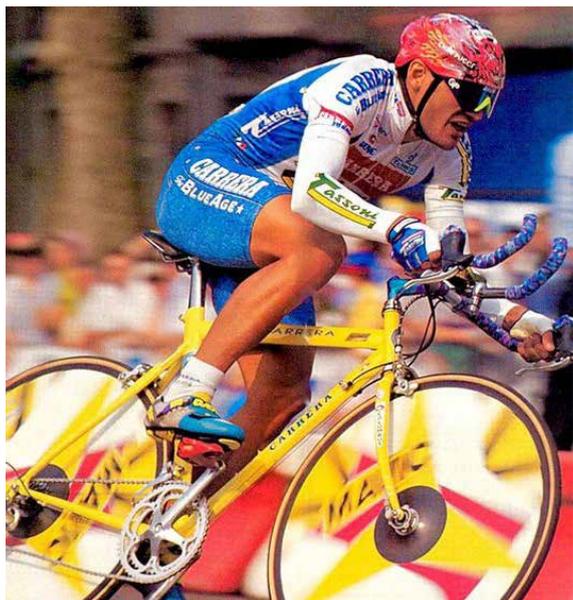
1982: «Quante cose al mondo vuoi fare? Costruire? Inventare? Ma trova un minuto per me! Per voi e per gli amici... Tassoni», ancora oggi va in onda sulle reti nazionali.

Con l'avvento dei nuovi media Tassoni ha sempre ricoperto un ruolo importante nella comunicazione. Negli anni '90 i colori aziendali vestono la squadra di ciclismo Carrera Tassoni, nelle cui fila correvano

due fuoriclasse del ciclismo mondiale come Marco Pantani e il capitano Claudio Chiappucci. Nel 1966 Ornella Amadei, figlia di Carlo, succedette alla direzione dell'azienda. I famosi Sciroppo di Cedro e la Tassoni Soda si consolidano sul mercato. Nel 2009 il testimone aziendale passa nelle mani di Michela Amadei Redini, figlia di Ornella, scomparsa nello stesso anno,



— Un attimo, ci stiamo cambiando —  
[www.jgasco.it](http://www.jgasco.it)



che proietta l'azienda verso una dimensione internazionale. Nel 2014 è arrivata la Tonica Superfine, con aroma naturale di quassio, preferito al chinino, e l'aroma naturale di cedro; nel 2016 Fior di Sambuco e nel 2017 Mirto in Fiore: bibite innovative e profumate ispirate dai fiori da porgere in un bicchiere.

Nel 2015 il packaging Tassoni di Tonica Superfine vinse il premio Brand Identity Gran Prix – nella sezione dedicata al beverage packaging. L'agenzia Hub09, che ha rivisitato l'etichetta della Tonica Superfine, si ispirò a una vecchia etichetta dell'Anisette Superfine – liquore aniciato degli anni Trenta – conservata e ritrovata

nell'archivio di casa Tassoni.

Oggi l'azienda Cedral Tassoni è un'eccellenza del made in Italy. Il controllo totale della filiera produttiva, dalla selezione dei frutti alla preparazione degli aromi, all'imbottigliamento del prodotto finito, rappresentano una garanzia di qualità costantemente apprezzata da generazioni di consumatori. Se capitate a Salò non mancate di visitare l'azienda che è organizzata come una casa aperta agli ospiti. Il tempo passa, l'iconica bottiglietta di Cedrata continua ad essere ambasciatrice di più di due secoli di tradizione italiana.

**Giulia Arsellì**

**PROTAGONISTI**

IN ALTO A SINISTRA IL CICLISTA CLAUDIO CHIAPPUCCI, A DESTRA, MARCO PANTANI. QUI SOPRA MICHELA REDINI (FOTO LA REPUBBLICA).

## LE RICETTE



### FRED'S CLUB di Diego Cesarato - La Gineria - Mirano (VE)

#### INGREDIENTI

- 30 ml London Dry Gin
- 15 ml Acqua di Cedro
- 15 ml zucchero aromatizzato al timo
- 20 ml succo di limone
- Colmare con tè al limone e zenzero

Tecnica: build. Glass: Highball. Garnish: lemon peel e foglie fresche di te



### CITRUS' N SODA di Marco Macelloni - Franklyn 33 - Lucca

#### INGREDIENTI

- 2cl Gin Winestillery Copper Strength
- 2 cl Acqua di Cedro
- 1,5cl sciroppo di zucchero
- 3 cl succo di limone
- Top di soda alla camomilla

Tecnica: shake. Glass: Collins. Garnish: crosta di polvere di buccia di cedro e fiori eduli di camomilla



### MADAME di Paolo D'Amore - FIB Basilicata

#### INGREDIENTI

- 4,5cl GinUino Gin
- 2cl Acqua di Cedro Nardini
- 2,5cl Bitter Mulassano
- Vermouth Dry Marino Macchia In&Out
- Tecnica: stir. Glass: coppa Nik and Nora. Garnish: chips al cioccolato salato



### **DRAGO GIALLO di Beatrice Marri Caffè Chieli – Sansepolcro (AR)**

#### **INGREDIENTI**

- 6cl di infuso Jasmine Dragon Phoenix (tè verde cinese al gelsomino, composto principalmente da gemme)
- 4,5cl di Acqua di Cedro
- 2cl di oleo saccharum di scorze di lime e cedro
- Gocce di albume d'uovo
- 2 dash Tabasco

Tecnica: shake and double strain. Glass: tumbler alto.

Glass: lime disidratato e gemme di Dragon Phoenix



### **CEDAR HIGBALL di Andrea Pomo – Jerry Thomas Project – Roma**

#### **INGREDIENTI**

- 40ml Acqua di Cedro
- 10 dash Angostura
- Top up Champagne

Tecnica: build su ice chunk, stir gently in 3 steps. Glass: Collins. Garnish: no



### **SCORPIONE di Davide Pertino – Katuscia – Bari**

#### **INGREDIENTI**

- 3cl Acqua di Cedro
- 3cl Vermouth Sospeso
- 3 cl Bitter Luxardo
- 2 dash bitter allo zenzero

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta. Garnish: sfera di cioccolato al caffè

1890



**GAMONDI**

*Dall' antica ricetta  
di Carlo Gamondi*

BEVI RESPONSABILMENTE



100% VINI PIEMONTESI

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

 GamondiSpirits

# FRANCESCA GENTILE

ISPIRAZIONE GAMONDI

## SOFIA

### Ingredienti

45 ml Vermouth di Torino Superiore  
Bianco Gamondi  
25 ml Grappa di Moscato  
10 ml succo di limone  
Fill up tonica ai fiori di sambuco

### Metodo

Build con ghiaccio aromatizzato agli oli essenziali di bergamotto

### Bicchiere

Tumbler basso

Elegante, ma informale, retrò, ma moderno, incastonato nella splendida e ultracentenaria Funicolare di Montecatini, il Funi 1898 è il regno di Francesca Gentile. Grazie al bagaglio acquisito nei suoi numerosi viaggi, Francesca è interprete di una miscelazione classica che si fonde con quella creativa. Profumi e sapori del mondo vengono sapientemente racchiusi nei suoi drinks, ispirandosi a ricordi e sensazioni che miscela nella sfida più importante della sua vita, il Funi 1898. Francesca, una laurea in Scienze Politiche nel cassetto, rappresenta la generazione femminile di un bartending che sta rivoluzionando la scena dei bar in Toscana. Sofia, il nome del suo cocktail, racconta una storia ed un'emozione tutta italiana. La grande Tradizione del Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi, incontra la Grappa di Moscato invecchiata in botte, il succo di limone della costiera amalfitana, la tonica ai fiori di sambuco, tutto impreziosito con il ghiaccio aromatizzato agli oli essenziali di bergamotto di Calabria.



# UN ITALIANO A NEW ORLEANS (1)

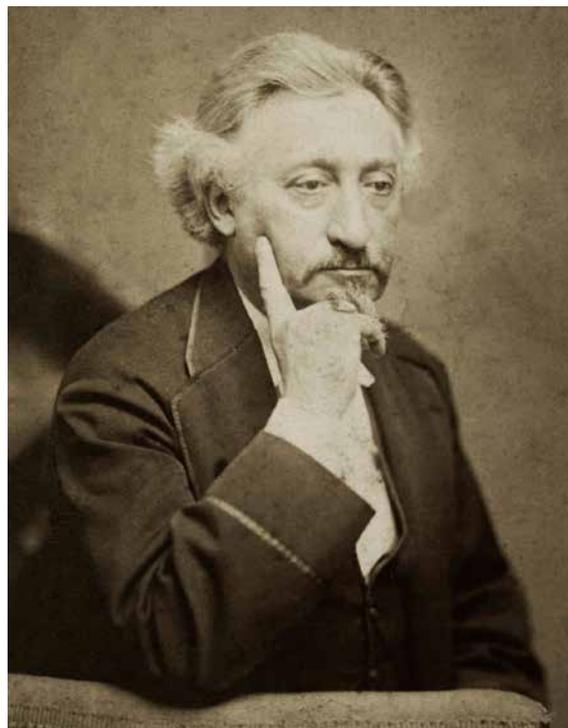
Massone e figura di spicco, diffuse la cultura del Cognac, diventando uno dei protagonisti di Gravier Street

DI LUCA RAPETTI

**Q**uando si parla dei cocktail primordiali, di Coffe-House, di saloon e quindi anche dei primi bartender della storia e della cultura degli Stati Uniti d'America, certamente New Orleans detiene un posto di prestigio in qualsiasi libro che tratti l'evoluzione del bartending.

Una delle più affascinanti storie che donano a questa città il suo carattere unico e cosmopolita riguarda un giovane e minuto immigrato italiano degli inizi del XIX secolo, la cui vita avrebbe influito in modo decisivo sulla diffusione del bere miscelato, ispirando anche uno dei cosiddetti "padri" del bartending.

Joseph Santini nacque a Trieste tra il 1817 e il 1818 e, giovanissimo, si trasferì dall'altra parte dell'Oceano Atlantico nella cittadina di New Orleans. Purtroppo non sono presenti informazioni dettagliate circa il periodo di tempo compreso tra la data nascita di Santini e gli anni '40 di quel secolo, tuttavia nel 1842 appar-



ve, probabilmente per la prima volta, il nome di Santini su un quotidiano locale. Infatti in quell'anno il "The Times-Picayune", uno dei giornali più importanti di New Orleans, pubblicò un annuncio riguardo l'apertura del Washington Hotel,

<i>J. Shepot</i>	<i>54</i>	<i>"</i>	<i>Merchant</i>	<i>Italy</i>
<i>J. Santini</i>	<i>27</i>	<i>"</i>	<i>"</i>	<i>"</i>
<i>V. Spauze</i>	<i>25</i>	<i>"</i>	<i>"</i>	<i>"</i>
<i>O. Spauze</i>	<i>10</i>	<i>"</i>	<i>no Occupation</i>	<i>"</i>


 OPENING OF THE  
**WASHINGTON HOTEL,**
  
*Lake Pontchartrain.*

**M**R. JOSEPH SANTINI has the honor to inform the public, that he will open the above Hotel, for the reception of visitors, on Sunday, the 3d inst. The Bar will be furnished with the choicest Liquors. The Restaurant will be under the direction of Mr. Mayer.

The Hotel has been thoroughly repaired; and nothing will be neglected to render it worthy the patronage of travellers and visitors.

ap2 1m4

**DOCUMENTI**  
 IN APERTURA,  
 JOSEPH  
 SANTINI.  
 QUI SOPRA LA  
 LISTA  
 PASSEGGERI  
 NEW ORLEANS,  
 QUARTERLY  
 ABSTRACTS,  
 1845.  
 QUI A  
 SINISTRA,  
 L'ARTICOLO  
 DEL TIMES  
 PICAYUNE,  
 1842,  
 SULL'APERTURA  
 DEL  
 WASHINGTON  
 HOTEL DA  
 PARTE DI  
 SANTINI.  
 A SINISTRA,  
 U.S. IRS TAX  
 ASSESSMENT  
 LISTS, 1865,  
 PER JOSEPH  
 SANTINI.

<i>Santini Joseph</i>	<i>No Granier</i>	<i>Retail Liquors</i>
<i>do</i>	<i>do</i>	<i>Tobacconist</i>
<i>do</i>	<i>St Carmel</i>	<i>do</i>
<i>do</i>	<i>do</i>	<i>Wholesale Liq.</i>

nei pressi di Lake Pontchartrain, lago sul quale si affaccia la città di New Orleans. Il Washington Hotel aprì ufficialmente nel 1831 e nel corso dei successivi anni venne gestito da diversi ristoratori, uno tra tutti Louis Canonge, già famoso in città, che assunse la gestione del ristorante dell'hotel nel 1839.

L'anno in cui Santini riaprì il Washington Hotel era un ragazzo di 24 anni e sembra alquanto improbabile che quella fosse stata la sua prima esperienza in città, senza averne prima conosciuto i suoi meccanismi, i suoi luoghi e la sua

gente. Secondo alcune fonti scritte, il famoso City Exchange Hotel, uno dei più rinomati della città, venne inaugurato nel 1838 ed era ubicato tra Royal Street e Chartres Street, lungo St Louis Street. Oggi, al 621 di St Louis Street, sorge l'Omni Royal Orleans Hotel.

L'entrata principale del City Exchange, era adornata da sei colonne in stile dorico. Attraverso un porticato si giungeva nella hall principale e quindi alla famosa "Rotunda", uno spazio circolare coperto da una cupola finemente decorata e sui cui lati si aprivano arcate e gallerie.



SALE OF ESTATES, PICTURES AND SLAVES IN THE ROTUNDA, NEW ORLEANS.



Sale of Estates, Pictures and Slaves in the Rotunda, New Orleans.



palazzo era adibito alla funzione di hotel, con capacità di ospitare fino a duecento persone.

Per quanto vi siano differenti informazioni storiche circa i primi anni di amministrazione del City Exchange, nel 1839 risultava "Keeper of the City Exchange" un certo Alvarez, il cui nome completo era Philippe Alvarez (circa 1785-1850) originario di Roma. Per le sue doti pratiche e manageriali nel settore della ristorazione e del bar, Alvarez divenne popolare fin dai suoi primi anni al City Exchange. Fu lui il primo a creare la ricetta del celebre Gumbo, tradizionale piatto della Louisiana che univa le basi della cucina francese con l'inventiva creola. Secondo alcune fonti, la direzione del bar del City Exchange fu affidata da Alvarez proprio al giovane Santini probabilmente prima del 1842, anno in cui Santini riaprì il Washington Hotel.

È altresì possibile che, sotto la guida esperta di Alvarez, Santini abbia avuto l'occasione di apprendere molte informa-

**STORIA**

QUI SOPRA E IN ALTO LA "ROTUNDA". IN ALTO A DESTRA U.S. PASSPORT APPLICATIONS JOSEPH SANTINI, 1867.

La Rotunda era il luogo in cui si svolgevano compravendite e aste, soprattutto quelle inerenti l'acquisto di schiavi, aperta per questo genere di attività da mezzogiorno sino alle tre pomeridiane. Al pian terreno vi erano magazzini, uffici bancari e finanziari, al piano superiore si trovavano diversi appartamenti e una sala per grandi ricevimenti. Il resto del



# *“Sentire Mediterraneo”*



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.



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

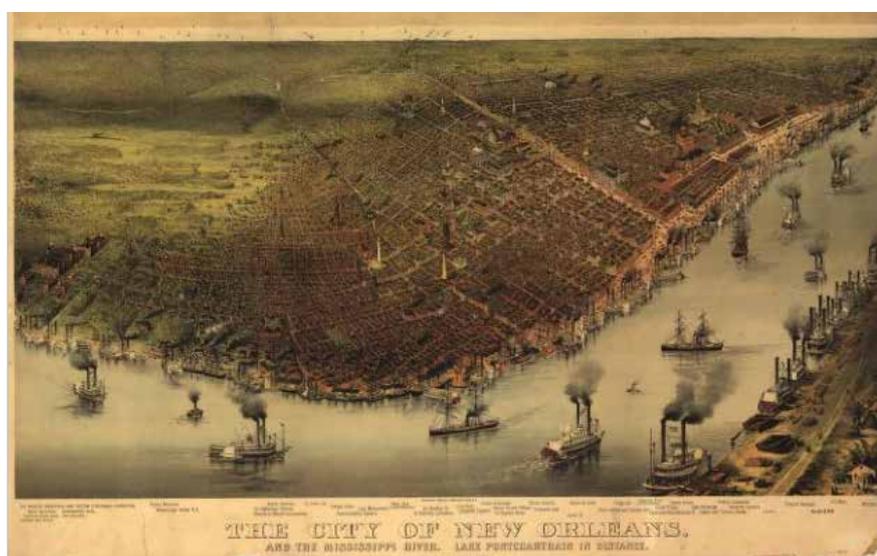


**STORIA**  
 QUI A SINISTRA  
 CANAL STREET  
 NEL 1880.  
 SOTTO, SCHIAVI  
 IN VENDITA A  
 NEW ORLEANS.  
 IN BASSO, UNA  
 CARTINA DI  
 NEW ORLEANS  
 SUL  
 MISSISSIPPI.

zioni tecniche e processi manageriali che lo resero ben presto noto tra la clientela locale. In base a un documento relativo alle liste dei passeggeri sbarcati a New Orleans nel 1845, in data 25 febbraio compare il nome di un Joseph Santini, 27 anni di età, nazionalità italiana e professione commerciante. Il nome dell'imbarcazione era "Amelia" e proveniva dal porto di Trieste.

Nel 1850 Santini era registrato come steward presso un Polo Club, mentre nel 1851 il "The Daily Delta" riportò una lista riguardante le elezioni degli ufficiali delle diverse compagnie appartenenti al Primo Reggimento e vi era la citazione "Santini's Coffe-House", che fa presupporre che egli stesse lavorando o addirittura fosse il proprietario di questo non meglio identificato saloon. Il locale si trovava all'angolo tra Bienville Street e Exchange Alley, distante solo pochi minuti dal City Exchange ormai conosciuto come St Louis Hotel.

Nello stesso anno Santini fu menzio-



# STATE OF LOUISIANA,

## REGISTER'S OFFICE---CITY OF NEW ORLEANS.

### DOCUMENTI

DALL'ALTO IL  
GIURAMENTO  
DI JOSEPH  
SANTINI, 1864.  
IL THE DAILY  
DELTA, 1851. IL  
TIMES  
PICAYUNE  
SANTINI'S  
COFFEE HOUSE  
RIAPERTURA,  
1855.

### O A T H .

*Joseph Santini*, do solemnly swear, in the presence of Almighty God, that I will henceforth faithfully support, protect, and defend the Constitution of the United States and the union of the States thereunder, and that I will, in like manner, abide by and faithfully support all acts of Congress passed during the existing rebellion with reference to slaves so long and so far as not repealed or modified or held void by Congress or by decree of the Supreme Court, and that I will, in like manner, abide and faithfully support all proclamations of the President made during the existing rebellion, having reference to slaves, so long and so far as not modified or declared void by the Supreme Court.  
So help me God.

*Joseph Santini*

4—In the Fourth Company, at Garcia's Coffee-house, corner of Conti street and Exchange Alley, for one First and one Second Lieutenant, under the superintendence of Capt. C. B. Long.  
5—In the Fifth Company, at Santini's Coffee-house, corner of Bienville street and Exchange Alley, for one Second Lieutenant, under the superintendence of First Lieutenant H. C. F. Meya.  
6—In the Eighth Company, at Frauck's Coffee house corner

**SANTINI'S COFFEE-HOUSE.** — Joseph Santini gives notice that he will reopen his coffee-house on Crossman street, on Monday next. It has been entirely renovated, and visitor will find the liquors and wines of the very best, and a capital lunch set every day from half past 10 A. M. to half past 12. See advertisement.

nato in un quotidiano locale come “Grand Master of Foyer Lodge”, ovvero un membro importante della società massonica, confermando perciò quanto la figura di Santini stesse acquisendo prestigio tra le personalità più importanti della città.

Nel 1855 Santini inaugurò il suo “Jewel of The South”, un nuovo saloon in Gravier Street, opposto al St Charles

Hotel. Come riportato da “The Times-Picayune” che dedicò un articolo a tale avvenimento, gli interni di questo saloon, gli affreschi e i dettagli dell’arredamento crearono un ambiente di un certo livello.

La sera prima dell’inaugurazione ufficiale al pubblico, alla quale presenziarono molte personalità di spicco, Santini offrì una cena a tutti coloro che presero



DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA DA SPIRITS & COLORI SRL - WWW.SPIRITSECOLORI.IT - BEVI RESPONSABILMENTE - WWW.AMAROSANTONI.COM



# SANTONI

PRIMO

A P E R I T I V O

PREMIUM ITALIAN EXPERIENCE



UN BLU DA  
CONDIVIDERE,  
UN ROSSO DA  
AMARE.

BERE RESPONSABILMENTE

#PRIMOAPERITIVO - WWW.PRIMOAPERITIVO.COM

☞ We publish the following note from Mr. Alvarez, keeper of the City Exchange, whose conduct on the occasion of the late fire at the *Hotel des Etrangers* has been severely censured. We know nothing further of the case than that the complaints against him were loud on the ensuing day:

May 18, PHILIPPE ALVAREZ, aged 65, a native of Rome, Italy, and for the last 40 years a resident of this city.

May 18, CHARLES FOSTER, aged 2 years, a child of

## CITY INTELLIGENCE.

**THE JEWEL.**—This is the appropriate name of a new saloon just opened by Mr. Joseph Santini, in Gravier street, opposite the St. Charles Hotel. Its beauty of design and execution would do credit to any part of the world. The various paintings profusely scattered through the room are finished in the first style of art, and everything is in keeping with them. The house was opened to the public for the first time on Tuesday, but on Monday night Mr. Santini gave a supper to the different artists and artisans who had been engaged on the work. A number of citizens attended by invitation, and rarely have we sat down to a more sumptuous table or enjoyed with more zest the "feast of reason." Col. Christy presided, assisted by his Honor the Mayor, Col. Walton, and a number of other distinguished vice presidents. After the viands had been disposed of, toast, song and sentiment followed each other in rapid succession, and the generous host made a speech in reply to one of them, in which he alluded to the prostrate condition of his native country in terms which called the heartiest sympathies of his guests. The venerable President (who was the youngest man in the company in heart) prefaced each toast with appropriate and humorous remarks. At a late hour the company broke up, closing with a bumper to Mr. Stella, Santini's gentlemanly and efficient assistant, and another to the success of the "Jewel," a wish in which we heartily join.

parte alla realizzazione del suo "gioiello". Al termine della serata inaugurale vennero consumati molti brindisi e uno in particolare fu dedicato a John Stella, anch'egli di origini italiane e nato intorno al 1830, che era l'assistente di Santini.

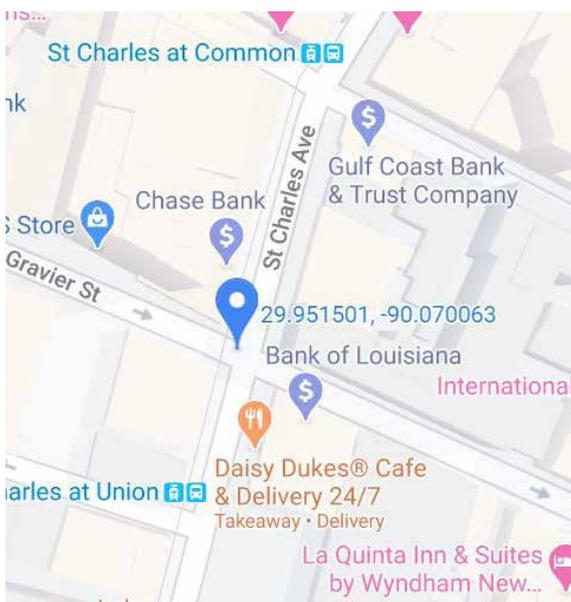
È importante sottolineare che la zona compresa tra Gravier Street e St Charles Avenue, area in cui Santini aprì il suo saloon, in quegli anni aveva un'alta concentrazione di uomini di finanza, banchieri e in generale business-men che erano

### ARTICOLI

NELLA FOTO IN ALTO L'ARTICOLO SU ALVAREZ IN THE TIMES-PICAYUNE, 1839. QUI SOPRA UNA TESTIMONIANZA DELLA VITA DI ALVAREZ. A SINISTRA THE TIMES PICAYUNE 1855 APERTURA THE JEWEL

## STORIA

A DESTRA I RESTI STORICI DEL EXCHANGE HOTEL NEW ORLEANS, OGGI ROYAL ORELANS HOTEL. IN BASSO, IL POSSIBILE INDIRIZZO DEL JEWEL OF THE SOUTH DI SANTINI.



soliti incontrarsi soprattutto presso il St Charles Hotel. L'apertura strategica di Santini gli avrebbe quindi assicurato una clientela di alto livello, ben connessa nella società e con un buon potere di spesa.

Sempre lo stesso quotidiano, a pochi mesi di distanza dall'articolo inerente il Jewel, ringraziava Santini per aver inviato un campione del suo celebre Cognac.

Sebbene non vi siano informazioni o notizie circa uno specifico Cognac di Santini, si intuisce che egli si specializzò nella selezione di questo distillato e in generale di Brandy, spiriti molto consumati a New Orleans, dato il legame storico della città con la cultura francese. Di nuovo il "The Times-Picayune" a ottobre dello stesso anno pubblicizzò la riapertura della coffee-house di Santini in Crossman Street.

Attualmente Crossman Street non esiste più e, attraverso la consultazione di alcune mappe del periodo, potrebbe corrispondere all'odierno blocco immobiliare compreso tra Iberville Street a nord, Canal Street a sud, Badine Street West a est e N Peters Street a ovest. In base a una mappa del 1876, Crossman Street risultava nelle immediate vicinanze della "United States Custom House", i cui lavori di costruzione iniziarono nel 1848 per essere ampliata nei successivi trentatré anni.

**Luca Rapetti**  
(1 - Continua)

**BEST GIN  
OSCAR 2019**

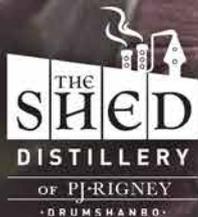
*"The Best Spirits  
Known to Mankind"*



**"...YOU CAN  
ABSOLUTELY  
SEE WHY."**

*Jugoslav Petkovic  
Flaviar Co-Founder*

**Oriental botanicals,  
Gunpowder tea  
& Irish curiosity.**



IMPORTATO IN ESCLUSIVA DA



BEVI RESPONSABILMENTE

# MOVIDA ANDALUSA

## Nel cuore di Siviglia: drink in terrazza e birra ghiacciata

DI ALESSIA SABATTINI

**C**apoluogo dell'Andalusia, Siviglia è una città ricca di storia che nel corso del tempo ha toccato più volte l'apice del suo splendore. Passeggiando tra le piccole strade degli antichi quartieri e perdendosi nei grandi parchi di cui la città si fa bella, si resta ammaliati dai colori della sua architettura che sfoggia influssi romani, arabi e avanguardisti.

Tagliata a metà dal fiume Guadalquivir, sulla sponda orientale troviamo il centro storico con la Torre dell'Oro, la cattedrale gotica, l'Ajuntamiento, e l'Alcazar. Da circa una decade l'intera area è interamente zona pedonale. A sud, subito dopo l'università, si estende il parco di Maria Luisa con il museo archeologico e l'affascinante piazza di Spagna. Al nord del centro storico la modernissima struttura in legno e





**BAR**  
 UNA FOTO DI  
 SIVIGLIA IN  
 APERTURA. IN  
 QUESTA PAGINA  
 IL PREMIER  
 GARDEN  
 COCKTAIL BAR.

cemento della Setas de Siviglia, si sta trasformando nel nuovo polo attrattivo con il suo percorso panoramico che affaccia sulla città vecchia. Nella piazza sottostante, la vita notturna è animata da giovani universitari amanti della birra in bottiglia che si usa servire in cestelli di latta colorati e colmi di ghiaccio. Potrete riempirne uno al banco e portarlo al tavolo, così da avere sempre da bere a temperatura.

Scendendo lungo Calle Cuna si arriva nella piazza del Municipio. Alle spalle dell'edificio il Premier Sherry & Cocktail Bar, l'unico Sherry bar della città. Nasce nel 2017 come sesta creazione della catena Premium che dal 2010 è impegnata nell'aprire locali specializzati. Lungo la parete laterale del bar si sviluppa un diorama che illustra nel dettaglio le fasi di produzione dello Sherry, protagonista



**SIVIGLIA**  
DUE SCATTI  
DELLO SHERRY  
COCKTAIL BAR.



indiscusso del locale, anche in degustazioni private.

Della stessa catena il Premier Garden Cocktail Bar che si trova alle spalle di piazza di Spagna. Si tratta di una curatissima location all'aperto immersa nel verde del parco Maria Luisa, che offre la possibilità di fumare narghilè.

Sulla Piazza del Municipio non passa inosservato, per luci e colori, il San Francisco, locale alla moda che dal mercoledì alla domenica organizza dj set. Il bar si sviluppa all'interno di un intero edificio, con ben tre affacci diversi tra cui una bellissima terrazza scenografica che domina la piazza.

Quella della terrazza è una caratteristica ambita dalla movida cittadina, una costante riproposta da tutti i tipi di locale, dove possibile, indipendentemente dalla

— 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](mailto:info@ercsunspirits.it) - web. [www.ercsunspirits.it](http://www.ercsunspirits.it)

— E R C —  
**SUN SPIRITS**

# DIAMONDS ARE FOREVER

DIAMOND FILTRATED VODKA



BEVI RESPONSABILMENTE

[www.threesixty-vodka.com](http://www.threesixty-vodka.com)

distribuito da [onestigroup.com](http://onestigroup.com)



loro metratura. Tra le più belle con cocktail bar ci sono quelle degli Hotel Inghilterra e Dona Maria. Il primo si trova proprio nei pressi del Municipio sulla piazza Nuova. La sua terrazza, arredata con biocamini da esterno lungo tutto il perimetro vetrato, affaccia verso la cattedrale gotica poco distante. Il suo menu propone drink, alcuni dei quali vincitori di diversi concorsi nazionali, dal bilanciamento medio tendente al dolce e un'ampia selezione di Whisky.

Nella terrazza del Dona Maria, il Bar17, vanta un'ottima vista della Giralda. Questo hotel è stato il primo roof top di Siviglia a proporre eleganti serate a bordo piscina. In alta stagione la terrazza e il



suo bar aprono al pubblico a partire dalle 18, per il resto della giornata lo spazio resta dedicato esclusivamente agli ospiti dell'hotel.

**SIVIGLIA**  
NELLE FOTO IN ALTO IL BAR 17. QUI SOPRA E A SINISTRA, LA TERRAZZA E L'INGRESSO DELL'HOTEL INGLATERRA.



## MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall\_US

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

BEVI RESPONSABILMENTE



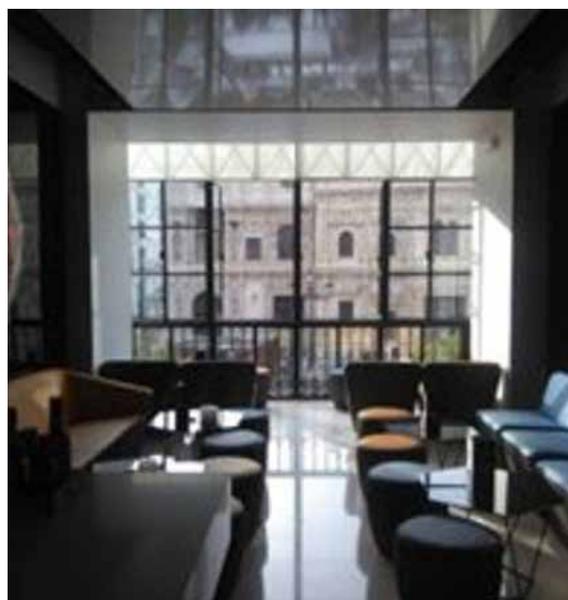
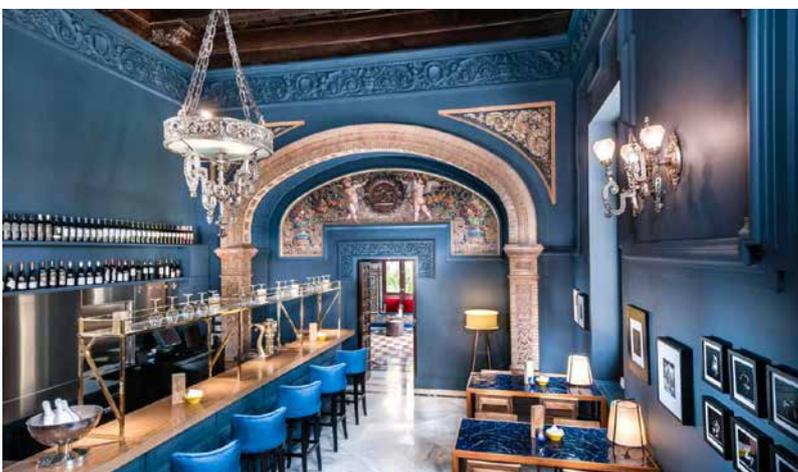
**SIVIGLIA**  
 NELLE DUE  
 FOTO IN ALTO IL  
 THE SECOND  
 ROOM E LA  
 SUA SALA  
 INTERNA.  
 QUI SOPRA E A  
 SINISTRA IL XIX.

Poco distante da qui il The Second Room è un tapas e cocktail bar conosciuto per i suoi Mojito ma soprattutto per la creatività nell'interpretare i classici piatti spagnoli. Come suggerisce il nome la seconda sala è quella dedicata a cocktail e all'houra feliz.

Passeggiando verso L'Archivio delle Indie, in Calle Tomas de Ibarra, al numero nove si trova Le XIX. Sito in uno degli edifici modernisti del centro, a oggi è il cocktail bar più interessante e al passo con i tempi della città. Il tema è quello del diciannovesimo secolo, sviluppato stagionalmente attraverso diversi concept, primo tra tutti quello circense. Già entrando si notano la cura per i dettagli dell'arredamento soprattutto nelle rifiniture del bancone. Una delle pareti è interamente decorata da locandine di film

e spettacoli che sovrastano l'atmosfera del cocktail bar. Qui si organizzano serate musicali che spaziano dal jazz al tango al più comune dj set, in base al giorno della settimana.

Tra i cocktail bar d'hotel in città, il più lussuoso è l'Hotel Alfonso XIII. Si trova in prossimità della porta di Jerez, uno degli antichi snodi commerciali spagnoli del periodo coloniale. La struttura ha una storia interessante. Nasce infatti come hotel designato dell'Esposizione Iberoamericana tenutasi nel 1929, edificato in stile neo-mudejar. L'ispirazione all'architettura araba si nota per struttura e colori nel patio dell'hotel. Qui tra archi mattonellati e ampi spazi riempiti con salotti design, si trova il cocktail bar Americano, con la sua splendida bottigliera incorniciata in quelle che sembrano antiche finestre dal-



**SIVIGLIA**  
 IN ALTO  
 L'ALPHONSO  
 XIII VISTO  
 DALL'ALTO E LA  
 SALA INTERNA.  
 QUI SOPRA E A  
 DESTRA IL SAN  
 FRANCISCO.

le rifiniture con riporti dorati a contrastare gli interni blu elettrico. È il luogo perfetto in cui ristorarsi dal forte caldo estivo sorseggiando Sangria o un Gin Tonic a scelta dalla loro lunga lista. Location decisamente imperdibile.

In conclusione possiamo affermare che a eccezione di poche alternative, che meriterebbero però di essere sviluppate dettagliatamente, la bar scene di Siviglia pecca di fantasia. Fuori dal centro storico la ricerca di un vero e proprio cocktail bar si fa più ardua e scarseggiano proposte perfino nell'area moderna della città, edificata in occasione dell'EXPO del 1992, la Isla de la Cartuja. Come da tradizione però ovunque si trovano ottime bodegas dove bere vino e degustare jamon per tutti i gusti e a tutte le ore.

**Alessia Sabattini**

**LUXARDO®**

**ORIGINALE**  
**DAL 1821**



**LUXARDO.IT**

**f @ in**

@ LUXARDOOFFICIAL  
# WEARELUXARDO

est.  
**1821**

*Girolamo Luxardo*



# LA DOLCE VITA

## A Roma, con Ilaria Bello

DI THEODORA SUTCLIFFE

**S**perando nel più veloce ritorno alla normalità, Ilaria Bello, bar manager del Talea Bar di Roma presenta la sua città e la sua creazione con Black Tears. Ilaria Bello è nel bartending da circa 15 anni. La sua carriera è iniziata innamorandosi del caffè nel quale si è specializzata. Finalista in numerosi concorsi nazionali e internazionali, Ilaria è brand ambassador in Italia per Fabbri

1905 e per la società di distribuzione Rinaldi 1957. Roma è la città in cui è nata e cresciuta e per la quale spera un rapido ritorno Dolce Vita.

**Dove dovremmo andare a Roma per goderci un drink con una vista stupenda?**

«Roma è conosciuta per i suoi splendidi rooftop bar. Da non perdere è The Court all'interno del boutique hotel Palazzo Manfredi, con ottimi drink classici e una vista



sul maestoso Colosseo».

**Qual è il posto migliore per bere un buon Rum a Roma?**

«È difficile rispondere a questa domanda. A Roma ci sono molti fantastici cocktail bar ma nessun bar dedicato esclusivamente al Rum. Talea offre una vasta scelta di Rum, ognuno con il suo perfect serve».

**Quali sono i bar preferiti dai bartender quando sono liberi dal servizio?**

«Dopo un turno o nei giorni liberi consiglio Drink Kong, Jerry Thomas, Freni e Fricioni o La Punta. I ragazzi che ci lavorano ti fanno sentire davvero a casa e creano ottimi drink».

**Raccomandaci un bel locale dove suonano un'ottima musica dal vivo.**

«Marmo, in Piazzale del Verano, è sicuramente un buon bar per ascoltare musica

dal vivo. La sua serie *Spaghetti Unplugged* ospita gruppi della scena musicale romana e cantanti di fama nazionale».

**Dove dovremmo andare per un buon caffè?**

«Per un ottimo caffè consiglio Sant'Eustachio, uno storico bar di Roma con una miscela di caffè eccezionale. È sempre pieno, a qualsiasi ora del giorno o della notte».

**Dov'è un buon posto per provare street food?**

«Trapizzino, che serve snack farciti (pizza pocket), è il luogo ideale per gustare cibo di strada eccellente, innovativo e a basso prezzo. Adoro la versione con polpette e parmigiano».

**Dove dovremmo acquistare ingredienti per cocktail?**

«Adoro cercare frutta, spezie e aromi



per i miei cocktail nei mercati locali, come Campo de' Fiori».

**Qual è il posto migliore per vedere l'arte di strada a Roma?**

«Tor Marancia, nel quartiere della Garbatella, è un museo a cielo aperto, con 22 giganteschi murali, alti circa quattro piani».

**Dicci un posto segreto che dobbiamo visitare.**

«Al numero 29 di Via Ripetta c'è un piccolo negozio sospeso nel tempo, chiamato Doll Hospital – sebbene alcuni lo chiamino

Negozi del Terrore. Qui un artigiano riporta in vita vecchie bambole e giocattoli. È un posto insolito e suggestivo che ti consiglio di visitare».

**Quale attività non dovremmo perdere a Roma?**

«Fare una passeggiata! Perditi nelle viuzze e nelle stradine laterali del centro storico, un museo a cielo aperto che racconta la storia di una città eterna ricca di storia e cultura».

**MISCELANDO CON BLACK TEARS**

«Black Tears è una rivoluzione nel mondo del Rum speziato», afferma Bello. «È il primo Rum cubano speziato al mondo, secco, senza zucchero aggiunto. Ho abbinato le note di caffè, cacao e pepe aji dulce di Black Tears con classici ingredienti italiani: Vermouth e amari. Il drink è un mix perfetto di culture italiane e cubane. Caffè e cacao si sposano molto bene con il Vermouth e le note amare, mentre la marmellata di arance e un pizzico di peperoncino aggiungono quel tocco in più per l'aperitivo perfetto».

**Theodora Sutcliffe**

**LA RICETTA**

**PATCHANKA**

**INGREDIENTI**

- 40ml Black Tears dry spiced
- 20ml Campari
- 20ml Oscar 697 Rosso Vermouth
- 1 spoon marmellata di arance amare
- 1 pinch Chili pepper
- 2 dash chocolate bitters

**PROCEDIMENTO**

shakerare con ghiaccio e mescolare in un tuttler colmo di ghiaccio. Guarnire con arancia disidratata.



LUXARDO.IT

**LUXARDO**

**LUXARDO**

PREMIUM ITALIAN

**LONDON DRY GIN**

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

*Girolamo Luxardo*

GIROLAMO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

*Girolamo Luxardo*

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



# DOLCE, SENZA LATTOSIO

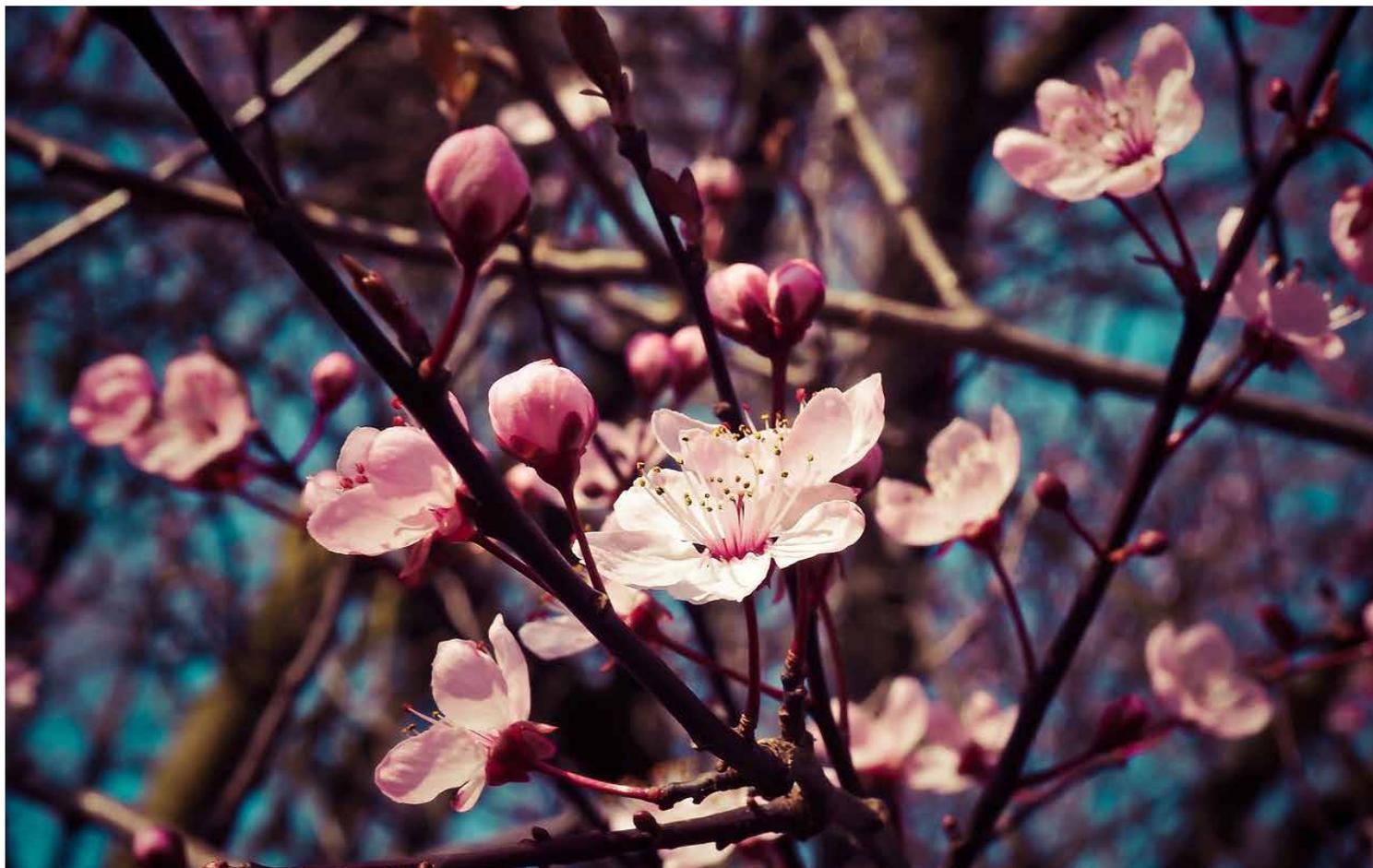
Estivo e dissetante, un latte vegetale proteico e poco grasso  
Apprezzato già nel Medioevo

DI ALESSANDRO PALANCA

**Q**uesta bevanda vegetale è comunemente associata alla parola latte. Pur avendo colore bianco e la stessa consistenza fluida il latte di mandorle, come profilo organolettico, non ha nulla in comune con il latte

di origine animale. Diverse origini, metodi di produzione, valori nutritivi.

Pur essendo un termine comunemente usato e accettato, da un punto di vista legislativo nessuna bevanda di origine vegetale potrebbe essere definita lat-



te. Infatti secondo l'ultima legislazione, i "latti" vegetali vanno definiti "bevanda vegetale". Tuttavia la norma non riguarda il latte di mandorla, come anche il burro di cacao e il latte di cocco, così come indicato dall'allegato I, Decisione Commissione 2010/791/UE.

I "latti" vegetali stanno vivendo grande popolarità e in quanto a valori nutrizionali solo il latte di soia si avvicina al latte vaccino. Grazie all'apprezzamento che esercita su coloro che seguono una dieta vegana, questa bevanda che origina dalle mandorle è oggi molto più consumata che in passato, per gli intolleranti non contiene lattosio. Fondamentalmente stiamo parlando di acqua, mandorle e, più o meno in quantità a seconda di tipo e brand, zucchero.

Nell'immaginario collettivo le cosiddet-

te bevande vegetali sono conosciute "per sentito dire" o solo perché di moda. In realtà ciascuna di esse ha precise caratteristiche nutrizionali che si esaltano in una dieta equilibrata.

Consideriamo che in natura, a seconda di terreno, area geografica, età dell'albero e altre condizioni variabili, le mandorle hanno differenti valori nutrizionali. Le aziende utilizzano diversi e determinati ingredienti che possono variare in quantità: zuccheri, sale, finanche emulsionanti o addensanti. Diventa quindi difficile stabilire esattamente i valori nutrizionali del latte di mandorle. I dati medi relativi ai prodotti attualmente in commercio, avvalorati da molte fonti nutrizioniste, possono essere così riassunti:

100 ml di latte di mandorla forniscono in media:



- 51 kcalorie (variabili tra 24 e 90 circa);
- proteine: 1 gr;
- carboidrati: 6,6 gr;
- grassi: 2,3 gr, così suddivisi:

Acidi Grassi Saturi 0,6g – Acidi Grassi Monoinsaturi 1,3g – Acidi Grassi Polinsaturi totali 0,4g – Colesterolo 0 mg – Acido linoleico 0,39g – Acido oleico 1,3g.

Il latte di mandorla apporta una discreta quantità di antiossidanti in forma di Tocoferolo (vitamina E) e di acidi grassi insaturi (oleico e linoleico) “buoni” (fonte [www.cure-naturali.it](http://www.cure-naturali.it)).

Una delle sostanziali differenze tra latte vaccino e latte di mandorle è che quest’ultimo ha un minore quantitativo di proteine e grassi saturi. Tutti dati da considerare in una dieta equilibrata.

Storicamente il latte di mandorle lo si ritrova già nei monasteri medievali, soprattutto in quelli meridionali, siciliani in

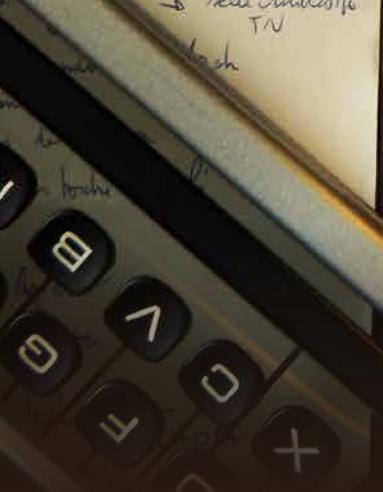
particolare. La Sicilia e la Puglia sono regioni grandi produttrici di mandorle, ma il prodotto è molto esteso in tutti i paesi che si affacciano sul Mediterraneo, quali Spagna, Nord Africa e Grecia, ma anche in quelli mediorientali e perfino in Asia.

Nel Medioevo rigidamente religioso si presentava la necessità di avere un alimento energetico diverso dal latte, da consumare durante la Quaresima. In questo periodo infatti era strettamente osservato il divieto di consumare alimenti di origine animale. Fu così che i monaci sperimentarono diversi sostituti del latte vaccino. Il consumo della bevanda non era disdegnato neanche dai religiosi di fede musulmana. La scelta cadde sulla bevanda di mandorle che poteva essere conservata a lungo senza che diventasse acida. In latino la bevanda era chiamata “amygdalate”.

L’immagine di questa bevanda è lega-



LUXARDO.IT



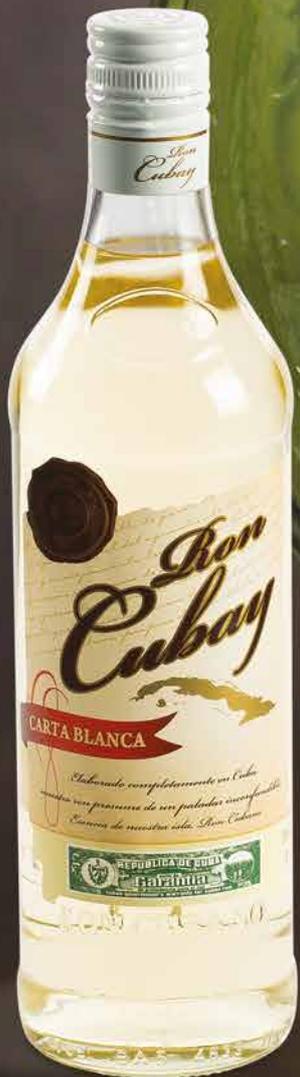
**LUXARDO**

est.  
**1821**

*Gerolamo Luxardo*

LUXARDO PROMUOVE  
IL BERE RESPONSABILE

# 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](mailto:info@ercsunspirits.it) - web. [www.ercsunspirits.it](http://www.ercsunspirits.it)

— E R C —  
SUN SPIRITS

**AZIENDE**  
UNA FOTO  
SCATTATA  
DURANTE LA  
PRODUZIONE DI  
MANDORLÈ CÒ  
PRESSO LO  
STABILIMENTO  
FIUME DI  
PUTIGNANO  
(BA).



ta al consumo nella stagione calda ma può essere consumata in qualsiasi momento dell'anno. La Sicilia è tra le regioni che registrano i più alti consumi di questa bevanda. A Catania è tipico consumare il latte di mandorle dai tradizionali chioschi che animano le strade e le piazze cittadine, un rituale che per i catanesi segna l'inizio dell'estate.

La Puglia è una terra generosa, capace di donare bellezza e bontà, senza risparmiarsi, anche sotto la forma di mandorle. Uno dei prodotti italiani più performanti nel settore è "Mandorlè",

specificata come bevanda vegetale senza glutine, prodotto dall'azienda Fiume di Putignano.

"Mandorlè" è una bevanda in brick al latte di mandorla già pronta da bere, che racchiude l'intenso sapore delle mandorle pugliesi appena sgusciate, senza glutine, lattosio, coloranti e conservanti. Le mandorle dolci, insieme a una piccolissima percentuale di mandorle amare, vengono frullate con acqua e poi centrifugate. Il "latte" che si ottiene viene miscelato con zucchero e diluito con acqua purissima. Il trattamento UHT a cui



viene sottoposta la bevanda, consente di conservarla a temperatura ambiente anche per lungo tempo senza l'aggiunta di conservanti. Il punto di forza di questo prodotto è l'utilizzo al 100% di mandorle pugliesi, invece delle più usate e meno costose mandorle californiane.

La miscela del frutto tritato è composta da mandorla dolce e da una percentuale di mandorla amara, che pochissime aziende, forse, ancora utilizzano, il cui impiego è disciplinato dalla legge 23 febbraio 1968, n.116, che regola appunto la produzione dello "Sciroppo di Latte di Mandorla" da cui si ottiene "Mandorlè" per diluizione. Tuttavia esistono diversi metodi di produzione come il classico panetto siciliano.

Altri noti produttori di bevande vegetali sono Condorelli e Alpro che producono latte di mandorla aromatizzato in diverse

varianti.

La ricca mitologia greca narra di una leggenda alla base dell'origine del mandorlo. Si narra dell'amore tra Fillide, principessa Tracia e Acamante, figlio di Teseo, sbarcato in Tracia durante il viaggio verso Troia. Quando Acamante ripartì per combattere la guerra di Troia, Fillide rimase ad aspettarlo. Ma dopo dieci anni di lunga attesa, Fillide si lasciò morire di disperazione. Compassionevole, la Dea Atena trasformò la giovane in un albero di mandorlo. Quando Acamante tornò apprese la notizia. Distrutto dal dolore Acamante abbracciò l'albero. Di quell'abbraccio la leggenda narra qualcosa di straordinario. Dall'albero spuntarono fiori dolci e delicati. Secondo la leggenda questo prodigio si ripete ogni anno all'arrivo della primavera.

**Alessandro Palanca**



# HOMEMADE

## DEDICATE AI MIGLIORI MIXOLOGIST

| WHEN DISTILLATION IS AN ART |

[INFO@ANCIENNEPHARMACIE.COM](mailto:INFO@ANCIENNEPHARMACIE.COM) | [WWW.ANCIENNEPHARMACIE.COM](http://WWW.ANCIENNEPHARMACIE.COM)



*Mixology Selection*



BEVI RESPONSABILMENTE



## BIRRIFICIO 2 SORELLE

**U**n birrificio tutto al femminile. Elisa e Federica Toso sono due sorelle coraggiose e intraprendenti che hanno fatto della loro passione un gioiello dell'arte brassicola, incastonato tra i fertili terreni di Santo Stefano Belbo, la patria del Moscato, uno dei più conosciuti ambasciatori del Piemonte nel mondo. Il primo birrificio operante nel comune di Santo Stefano Belbo. L'obiettivo di un prodotto artigianale è trasmettere l'emozione anche al consumatore, un dogma che Elisa e Federica Toso hanno fatto proprio.

Il Birrificio 2 Sorelle nasce nel 2011 in un antico cascinale di inizio '800 sito sulla sponda sinistra del torrente Belbo. Per esaltarne la bellezza celata dal tempo e da uno stato di abbandono, tra il 2012 e il 2013, lo stabile è sta-

to sottoposto a un attento processo di ristrutturazione. Delimitati da ricchi boschi i terreni circostanti sono impiantati per lo più a Moscato Bianco, vitigno le cui uve sono all'origine dei pregiati vini Asti DOCG e Moscato d'Asti DOCG, o adibiti a seminativo. Su questi terreni viene coltivato anche l'orzo utilizzato per la produzione.

I luppoli sono di varietà slovene, ceche, tedesche e americane ma si prevede una produzione locale. Le varietà vengono selezionate in base allo stile di birra da produrre. All'interno del cascinale in pietra prendono posto una sala cottura con tre tini da 20 hl, una serie di fermentatori da 40 hl ciascuno e una moderna linea di imbottigliamento.

Il forte legame con il territorio delle Langhe del Birrificio 2 Sorelle si manife-

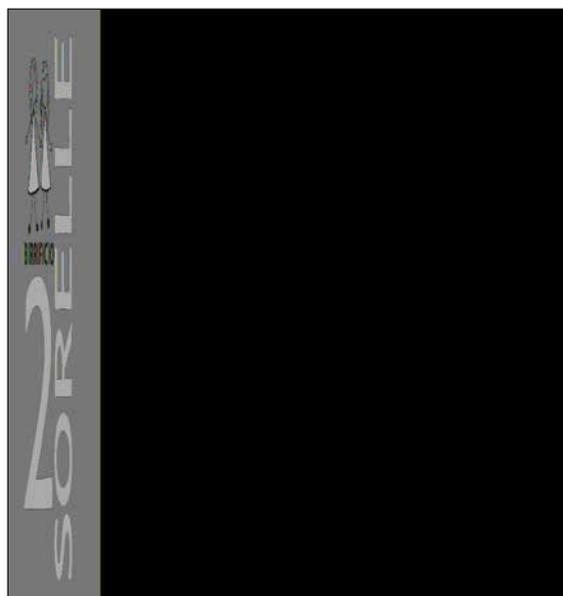
**PROTAGONISTE**

IN FOTO  
FEDERICA ED  
ELISA TOSO



sta anche con la volontà di tutelare e sostenere l'ambiente. L'energia necessaria al processo di produzione è garantita da un impianto fotovoltaico da 20 KWP. Il calore necessario alla cottura ed ebollizione del mosto, al riscaldamento dello stabile, è prodotto da una caldaia a biomasse legnose ricavate dai boschi e dalla potatura dei 5 ha di vigneti di proprietà dell'azienda. Infine, un impianto di depurazione a fanghi attivi consente lo smaltimento dei reflui di produzione.

Attente al mercato, Elisa e Federica sanno bene che il consumatore è sempre più informato sulle birre artigianali. «Sempre più persone iniziano a distinguere tra i vari stili birrai scegliendo quelli che meglio si adattano ai propri gusti e tutti i consumatori sono alla ricerca di prodotti di qualità. Tutto ciò non



può che portare, in futuro, a un rafforzamento del settore e gradualmente a un sempre maggiore consumo di prodotti artigianali di qualità, a scapito di prodotti industriali».



### SISTER ALE

Birra agricola bionda ispirata alla tradizione delle farmhouse Ales. Di colore giallo ambrato e coronata da una spuma candida e persistente si rivela semplice e fresca al palato. Gli aromi agrumati dei luppoli, che richiamano il pompelmo, si arricchiscono di caratteri fruttati e speziati del lievito.

**Grado Plato:** 11,5°P

**Grado alcolico:** 5,9% vol

**Amaro:** 21 IBU

**Abbinamenti:** aperitivo, piatti a base di pesce e crostacei, carni bianche e selvaggina, carni grigliate e formaggi a media stagionatura.



### NAIF

Colore giallo dorato, birra chiara realizzata con malto pils e luppoli nobili tedeschi. Colore giallo dorato e corpo leggero, note di miele quasi nascoste che si abbracciano alle sensazioni delicatamente speziate e agrumate dei luppoli. Estremamente dissetante e adatta a ogni occasione. Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia.

**Grado Plato:** 10,5°P

**Grado Alcolico:** 4,6% vol

**Stile di riferimento:** Zwickelbier

**Amaro:** 22 IBU

**Abbinamenti:** aperitivo classico, piatti a base di pesce e crostacei, formaggi freschi.

## THE ORIGINAL PIÑA COLADA WAS CREATED WITH DON Q RUM

On August 15, 1954, while working as the head bartender at the Caribe Hilton International Hotel, **Mr. Monchito Marrero** created the first Piña Colada – using **Don Q Gold** rum. Enjoy your Piña Colada the way it was meant to be enjoyed – using **Don Q Gold** rum.



**Coco Lopez**

EXCEPTIONAL AGED  
PUERTO RICAN RUM

CRAFTED TO BE ENJOYED RESPONSIBLY DONQ.COM  
PRODUCED BY DESTILERÍA SERRALLÉS, INC. PONCE, PR. RUM 40% ALC/VOL.  
IMPORTATO DA GHILARDI SELEZIONI

# SINGLE ESTATE GIN, LONDON DRY.



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

Bevi responsabilmente

DISTRIBUITO DA



**RINALDI 1957**

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



### SPECIAL

Birra d'ispirazione Saison che rende protagonista il lievito con i suoi esteri fruttati. Caratterizzata da un colore giallo ambrato e una schiuma compatta, è intensa nella sua grande bevibilità. L'aggiunta di luppoli da aroma tedeschi la arricchisce di sentori fruttati che ricordano il melone bianco, la fragola, la pesca e leggere sfumature agrumate. Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia.

**Grado Plato:** 15,5°P

**Grado Alcolico:** 7,7% vol

**Stile di riferimento:** Saison

**Amaro:** 26 IBU

**Abbinamenti:** carni grigliate, formaggi a media stagionatura, biscotti e torte margherite, piatti speziati e cucina aromatica.



### AMBER ALE

Birra ispirata alle Bière de Garde, dal colore ambrato lucente. Le note maltate la rendono intensa e avvolgente, con sentori di crosta di pane. Intrisa di profumi che ricordano prugne e ciliegie sotto spirito, è grande in ogni suo sorso. Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia.

**Grado Plato:** 18°P

**Grado Alcolico:** 7,5% vol

**Stile di riferimento:** Bière de Garde

**Amaro:** 25 IBU

**Abbinamenti:** brasati e arrostiti, formaggi stagionati o erborinati, carni grigliate, dolci al cacao, frutta secca.



### HELLA HOP

Birra ispirata alle American IPA di colore giallo ambrato brillante. Hella Hop racchiude profumi intensi di frutta tropicale, un aroma resinoso caratteristico dei luppoli in dry-hopping e sentori esotici di melone, lime e papaya. Il corpo è leggermente maltato, morbida in bocca, con un tipico taglio amaricante che offre un sorso fresco, piacevole e intenso.

**Grado Plato:** 14,5°P

**Grado Alcolico:** 5,7% vol

**Stile di riferimento:** IPA, American

**Amaro:** 40 IBU

**Abbinamenti:** aperitivo classico, cibi speziati, carni alla brace



### WAHIDA

Birra chiara brassata con malto d'orzo, frumento e avena e speziata con semi di coriandolo e scorze di agrumi. Di colore giallo paglierino, con un bel cappello di schiuma pannosa e candida. Al naso è leggera e fresca con aromi di lievito, agrumi e coriandolo. In bocca è delicata e cremosa, leggermente acidula con sensazioni speziate. Non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia.

**Grado Plato:** 12,5°P

**Grado Alcolico:** 5,1% vol

**Stile di riferimento:** Blanche

**Amaro:** 15 IBU

**Abbinamenti:** aperitivo classico, formaggi stagionati, carni bianche e pesce.

Simply Squeeze  
**REAL**  
 COCKTAIL INGREDIENTS®



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

Flavorful

Mixable

Squeezable

FOLLOW ALONG! @RealCocktailIngredients | @RealCocktailIngredients • [www.realingredients.com](http://www.realingredients.com)

# LA LEGGE NEL MARTINI

## La responsabilità penale oggettiva dopo il lockdown

DI **BASTIAN CONTRARIO**

**G**ia l'avevamo capito che lavorare nel mondo dell'hospitality era difficile. Braccia forti, cervello fino e la resistenza mentale di un monaco indù per non cadere nella più nera depressione e sotto il fuoco incrociato di clienti sempre più esigenti e preparati da un lato, di uno Stato proibizionista e invasivo dall'altro. Per avere qualche possibilità di essere produttivi, dovevamo già essere esperti di economia, pro-

vetti architetti, profondi conoscitori delle norme sull'igiene sanitaria, laureati in scienze della comunicazione, una grande esperienza in pubbliche relazioni e anche aspiranti chimici per utilizzare al meglio il famigerato rotavapor. Ultimamente abbiamo appreso che è assolutamente necessaria anche una formazione giuridica di un certo livello.

La questione della possibilità o meno di fare asporto ci ha costretto a scontrar-





ci con norme di diritto amministrativo e doganale. Poi abbiamo dovuto capire a quali condizioni fosse possibile la riapertura, rimbalzati sulle annose questioni di come si collocano i decreti legislativi nella gerarchia delle fonti e soprattutto di quale sia la loro efficacia (io con una laurea in giurisprudenza e un master in diritto costituzionale farei fatica a spiegarvelo). Infine siamo diventati tutti Rudy Baylor de “L’uomo della Pioggia” per comprendere

se esistesse davvero una responsabilità penale oggettiva del datore di lavoro nei casi di contagio da Covid 19 del dipendente durante il suo lavoro al bar.

In tutto ciò, da bravi barman, non potevamo certo farci mancare un “Martini” della giurisprudenza, tanto è l’inchiostro che è stato usato per questa norma: l’art. 100 del regio decreto del 18 giugno 1931, n. 773, che sentirete chiamare amichevolmente dai colleghi gestori di locali “100



#shakewell

Ottimo liscio, ben freddo o  
on the rocks; insostituibile  
nei Tiki, sorprendente nei  
classici e ovunque si voglia  
aggiungere una nota  
di spezie e zenzero.

*Agitare bene  
prima dell'uso!*





del TULPS”. Ormai lo conoscono meglio dei propri figli a forza di cercarlo su google, sentirselo ricordare dalle forze dell’ordine o, ahimé, vederlo citato in provvedimenti amministrativi che li riguardano.

Eccola, seppur postuma, la riscossa del mitico David August Embury, l’avvocato autore nel 1948 di “The Fine art of Mixing Drinks”, uno dei più famosi testi della storia della miscelazione: finalmente i fatti hanno dimostrato che bisogna essere dei buoni avvocati per preparare Martini!

Cosa dice questa norma, così datata? «Oltre i casi indicati dalla legge, il questore può sospendere la licenza di un esercizio, anche di vicinato, nel quale siano avvenuti tumulti o gravi disordini, o che sia abituale ritrovo di persone pregiudicate o pericolose o che, comunque, costituisca un pericolo per l’ordine pubblico, per la moralità pubblica e il buon costume o per la sicurezza dei cittadini. Qualora si ripetano i fatti che hanno determinata la

sospensione, la licenza può essere revocata».

Tutto chiaro, vero? Se così fosse, potremmo lavorare sull’argomentazione precedente e dimostrare che è il preparare Martini a rendere grandi avvocati, cosa magari vera, ma non dimostrabile sulla base di quest’argomento, perché non c’è nulla di chiaro nell’art 100 del TULPS. È invece una norma che fornisce ampia discrezionalità a chi la debba applicare, elemento che si traduce in tragica incertezza per chi è soggetto alla sua applicazione.

La conseguenza è che il titolare della licenza ed evidentemente chi lavora per lui, non sono in grado di uniformarsi in modo certo alla legge. Tecnicamente, è una di quelle norme che vengono dette residuali, cioè trova applicazione quando per quello specifico comportamento non esiste un divieto, ma l’autorità ritenga a suo insindacabile giudizio (nemmeno un eventuale giudice può sindacare tale deci-



sione, tranne non sia macroscopicamente irrazionale o disomogenea) che quel fatto sia potenzialmente un pericolo per la sicurezza dei cittadini o l'ordine pubblico (cfr. TRGA Bolzano, 23.5.2012, n. 183; 30.1.2012, n. 37 e 29.9.2011, n. 323).

Nei loro quasi novant'anni d'attività queste poche righe sono diventate un grande contenitore, applicato nei casi di vendita di alcolici ai minorenni, per i cosiddetti "schiamazzi", per evitare ritrovi di malavitosi e spacciatori, finanche per "punire" quei locali in cui fossero avvenute delle risse.

In questo periodo ne stiamo scoprendo una nuova applicazione nei confronti di quei locali "colpevoli" d'inammissibili assembramenti, variamente vietati dai famosi decreti, di cui ancora stiamo cercando di tirare le fila. Che cosa sia un assembramento non è però definito in nessun punto del nostro mastodontico ordinamento, né dai tanti nuovi decreti, quindi non sappiamo da quante persone sia composto, quale sia la distanza minima tra queste che lo determini, se sia evitato dal fatto che venga indossata la

mascherina e via dicendo.

Le notizie di cronaca ci hanno precipitato sempre più in amletici dubbi, mostrandoci parchi con gruppi di decine di ragazzi idilliamente abbracciati tra loro, code infinite da Ikea, che non venivano in alcun modo disperse, e al contempo locali sparsi un po' in tutta Italia con sparuti gruppi di avventori che pacificamente bevevano dei drink al loro esterno, messi alla gogna dalla stampa come i peggiori tra i criminali, con l'opinione pubblica intenta a fare a gara a chi fosse il più intransigente.

Ho letto commenti del tipo «solo i bar devono chiudere, non si deve chiudere tutto per colpa dei bar», sul fatto che i gestori siano dei criminali incapaci di evitare la diffusione del virus (evidentemente l'opinione pubblica ha deciso che la nostra prossima qualifica accessoria debba essere di virologi e infettivologi), sul fatto che sarà solo colpa dei bar se saremmo costretti a un nuovo lockdown. Certo, non è l'opinione pubblica ad applicare le norme, per cui, per quanto non sia chiaro che cosa sia un assembramento, si tende a far affidamento sul buon senso dell'ammi-



La regola.

L'eccezione.

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

**f @ FOLLOW US! BEVANDEFUTURISTE.IT**

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

# 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.

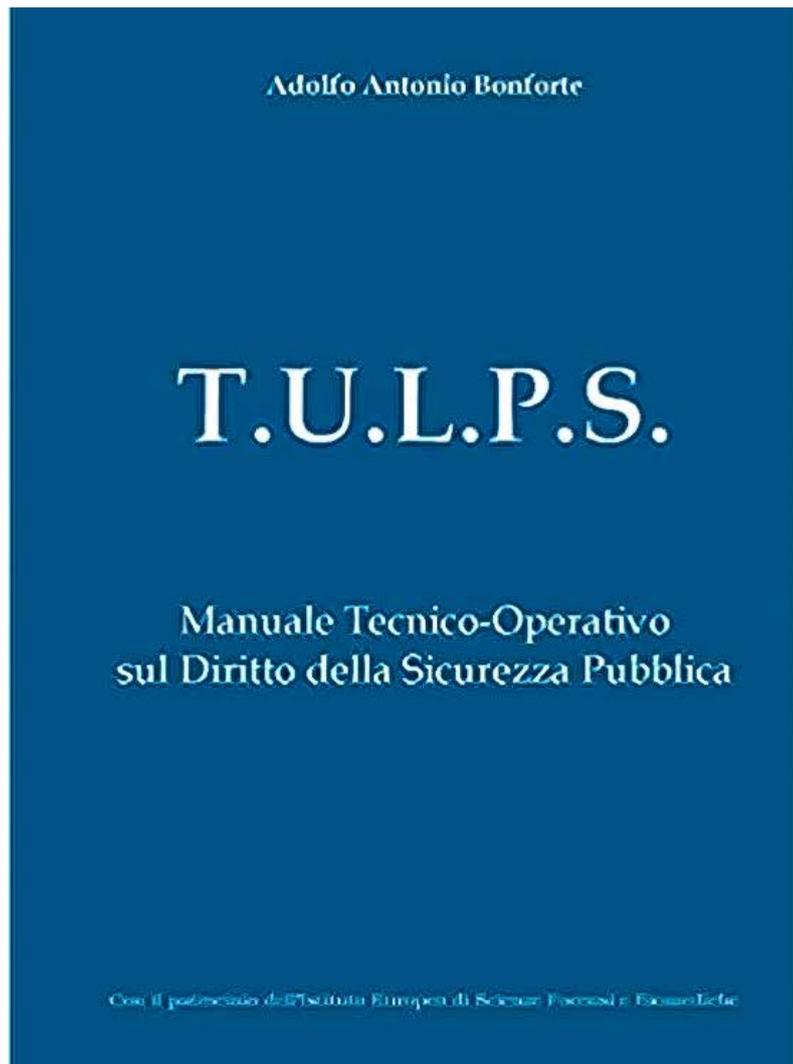


nistrazione titolare del potere di applicare il “100 del TULPS”, in modo da non renderlo uno strumento di eccesso di potere.

Inoltre serve il concreto pericolo per l'ordine pubblico e la norma, come si deduce dalla giurisprudenza di merito, «ha la finalità NON di sanzionare la soggettiva condotta del gestore del pubblico esercizio per il verificarsi di condizioni potenzialmente pericolose per l'ordine pubblico e la sicurezza dei cittadini, bensì quella di impedire – attraverso la temporanea chiusura del locale – il protrarsi di una situazione di pericolosità sociale e, nel contempo, di prevenire il reiterarsi di siffatte situazioni, rendendo consapevoli quei soggetti (o chi si è in ogni caso reso protagonista di comportamenti criminosi e/o intollerabili) della circostanza che la loro presenza è stata rilevata dall'autorità» (TRGA Bolzano, 23.5.2012, n. 183).

Da tutto ciò pare ovvio dedurre che la norma, nella situazione che stiamo esaminando, dovrebbe essere applicata nei soli casi in cui ci fossero tra i “clienti” di un locale (non persone che vi stazionano, ma solo tra chi acquista prodotti dal bar) soggetti che nonostante diffide dell'autorità, multe e altre sanzioni, si ostinino a mettere concretamente in pericolo la sicurezza degli altri cittadini, rendendosi quindi reiteratamente colpevoli (loro colpevoli, non l'esercizio) di azioni accertate quali lesive della salute pubblica.

È tanto ovvio che non è quello che sta succedendo. Stiamo invece assistendo alle reiterate “minacce” di applicazione di tale norma non solo da parte del potere esecutivo, ma quel che è peggio anche dalle Istituzioni. A ciò si sommi che già in passato, non sono stati infrequenti i casi in cui tale strumento giuridico, più simile a una bomba che a una lapidaria descri-



zione della condotta da tenere, venisse applicato anche nei casi in cui il presunto comportamento antisociale si svolgesse a diversi metri dal locale poi “punito”.

Non ci rimane che cercare di essere d'aiuto al nostro avvocato, ovviamente grande esperto di Martini, che per noi impugnerà il provvedimento di sospensione ingiustamente emesso nei nostri confronti, chiedendo di far verbalizzare a chi compie l'accertamento che, chi a suo giudizio, si assembla, non è nostro cliente, girando un video della situazione o chiamando qualche testimone che possa poi eventualmente riportare i fatti al giudice. Ca va sans dir.

**Bastian Contrario**

# ALLE RADICI DEL DRINK

## LA FILOSOFIA DEL COCKTAIL

ROBERTO RIVA – 100 PAG. EURO 8,00

**D**ue anni fa, molto in sordina, uscì un libro di piccole dimensioni sfuggito all'attenzione degli addetti ai lavori. Tuttavia il libro ebbe un certo successo e il Sole 24 ore lo inserì tra i suoi consigli letterari in occasione del Natale 2018.

“La filosofia del cocktail” è scritto da Roberto Riva, barman notissimo da decenni in tutto il Lago Maggiore, uomo di meditate letture. La prefazione è di Claudio Bonvecchio, professore di Filosofia della politica in varie università italiane, curatore di una prestigiosa collana filosofica, “il caffè dei filosofi”, edita da Mimesis.

Roberto Riva, studi da chimico industriale, figlio di albergatori, si ritrovò barman proprio per le sue origini. La sua passione per i libri e per il pensiero filosofico lo ha portato a sviluppare un pensiero critico che trova dimora nelle pagine di questo libro, l'unico che sia mai rientrato in una collana extrasettore. Progetto evidentemente ambizioso, perché non è scontato che la miscelazione possa trovare posto in una collana filosofica.

La divertente lettura accompagna il lettore in un viaggio alla scoperta di luoghi e personaggi storici

della letteratura e filosofia, mescolando il piacere del buon bere e i sensi gustativi, interagendo con filosofi e musica.

«Il libro è ricco di note tecniche e riferimenti storici, racconta alcuni aspetti culturali e aneddoti personali dell'autore. Ognuno dei quattro capitoli è introdotto da un inciso del persiano Omar Khayyam, uno dei più grandi cantori del vino e del rito del bere, forse il più grande. Letture che, invecchiate come in un prezioso barrique, hanno distillato un profondo sapere della vita. Sapere che – sulle orme di Brillat-Savarin – si è materializzato in qualcosa di concreto, di estremamente concreto come un cocktail. [...] Per tale motivo, “Filosofia del cocktail” è un libro “da gustare come un raffinato cocktail e da meditare come una lettura filosofica perché “addolcisce”

la sapienza, “umanizza” la logica e aiuta a rendere migliore questo nostro mondo. E non è poco». Queste belle parole del professor Claudio Bonvecchio, riportate nella presentazione, spiegano bene il senso letterario del volume.

Roberto Riva è venuto a mancare a maggio. Il suo libro merita di stare nella biblioteca di ogni bartender. Non per caso, per merito.

**Alessandro Palanca**



**Il tuo Gin Tonic da oggi racchiude l'essenza della tua personalità.**  
 Scegli la fragranza in base al tuo mood tra Agrumata, Speziata o Floreale e gusta il tuo bespoke drink!  
 AQVA di Gin & Tonic profumerà come il tuo umore, raccontando ogni volta ai tuoi sensi una storia diversa che asseconda le sfumature del tuo essere.

Non è solo un Gin.



*lavanda*



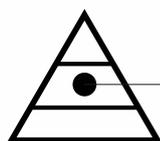
*boccioli di rosa*



*fiordaliso*



*zagara*



Floreale

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

Floreale

E|0L69|6

GIN  
DI

BEVI AQVA DI GIN RESPONSABILMENTE



@bespokedistillerspiritclub  
 www.bespokedistillery.it

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

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