

BarTales



ANNO VIII | N. 3 | NOVEMBRE 2020

HOT SPIRIT
WHISKY TREKKING

LIQUID STORY
UNA STRANA SEQUENZA

TREND
VITA SUL LAGO

ZOOM
LA MOVIDA
DELL'ANGELO AZZURRO

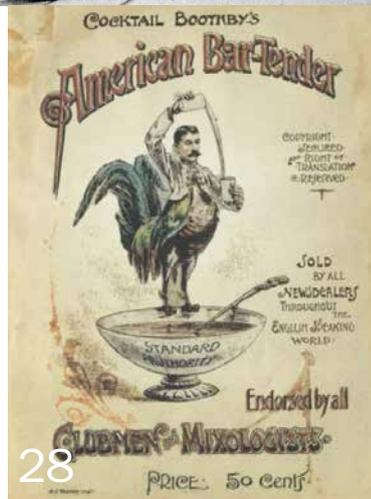
- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
UN ALTRO GIRO DI BOA
- 6** **News DAL MONDO**
- 10** **Liquid Story/1** di Alessandro Palanca
AL SERVIZIO DELL'IMPERATORE
- 18** **Zoom/1** di Valentina Rizzi
OLTRE I SOLITI CONFINI
- 28** **Cocktail Story** di Luca Rapetti
POUSSE CAFÉ (2)
- 40** **Hot Spirit /1** di Alessandro Palanca
SPIRITO BRASILEIRO
- 62** **Zoom/2** di Bastian Contrario
LA MOVIDA DELL'ANGELO AZZURRO
- 72** **Liquid Story/2** di Alessandro Palanca
UNA STRANA SEQUENZA
- 84** **Hot Spirit /2** di Fabio Bacchi
WHISKY TREKKING
- 94** **Competition** di Giulia Arsell
OMAGGIO A FELLINI
- 120** **Trend** di Theodora Sutcliffe
VITA SUL LAGO
- 130** **Bookcorner** di Alessandro Palanca
STORIE, PROFUMI E SAPORI



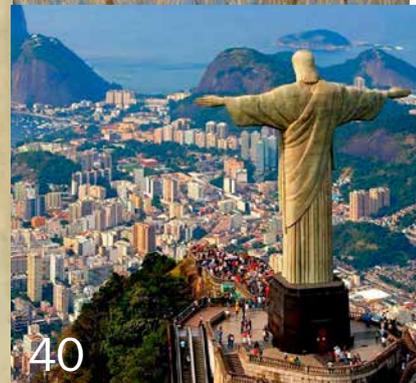
10



18



28



40



62



72



84



94



120



ANNO VIII | N. 3 | NOVEMBRE 2020

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arsell, Bastian Contrario,
Alessandro Palanca, Luca Rapetti,
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



B O R N O N T H E R O C K S

Nasce dall'incontro tra lo spirito delle Alpi e la forza di scalarle dello stambecco. Frutto dell'esperienza Plose nella preparazione di bevande di assoluta qualità per darti il mixer che mancava ai tuoi cocktail per diventare inarrivabili.

Solo i migliori ingredienti, senza conservanti, edulcoranti né coloranti. Per una purezza ai massimi livelli del gusto.

PROVA LA SUA GAMMA DI ESEMPLARI PIÙ UNICI CHE RARI: **TONICA INDIAN DRY, TONICA ITALIAN TASTE, GINGER BEER, GINGER ALE, BITTER LEMON E SODA.**



ALPEX

SUPREME TONIC WATER

P U R E I N T H E T A S T E



Scopri il progetto.



Bevi responsabilmente.



UN ALTRO GIRO DI BOA

Avrei voluto scrivere del *pairing*, questa volta. Argomento non nuovo, vero, ma ancora di un certo interesse e soprattutto avrei voluto dirvi di quella inclinazione, questa sì attualissima, che dalla cucina liquida ha virato verso la tendenza del cocktail bar con cucina. Un *concept* ben radicato al di là dell'oceano e che da qualche tempo ha messo radici anche da noi. Magari raccontandovi dell'Harry's Bar di Venezia, che con il bar con cucina ci è nato, facendo storia anche nel Bel Paese. E non solo di quello. Avrei citato James Bond e l'abitudine, *very british*, di cenare esclusivamente con un Martini Cocktail. Elencato i migliori abbinamenti tra drink e gastronomia. Insomma, ce ne erano di storie. Ma il precipitare degli eventi, le conseguenze di questa dannata pandemia, le chiusure di bar e ristoranti impongono una riflessione inevitabile, un altro editoriale. Non so se quanto decretato dal governo potrà essere efficace ad arginare il contagio, non sta a me valutarlo, so per certo, però, come è evidente a tutti, che il mondo dell'ospitalità sta per pagare un altro tributo enorme. Ai limiti del sostenibile. Domenica sera, ho bevuto l'ultimo drink insieme ai soliti amici. Un incontro all'insegna della solidarietà per Giulio e Giuseppe del piccolo bar sotto casa. Tavolini occupati, molta gente e un sottofondo denso di malinconia. Quando Giuseppe, stanco, si è seduto per qualche minuto di pausa, ho incrociato il suo sguardo assente, lontano e vuoto. Neanche più preoccupato, arreso. A Giuseppe, a Giulio e a tutte le avanguardie di una filiera che ha fatto e fa la storia del nostro Paese va tutto il nostro sostegno, la nostra vicinanza e se possibile un appello a resistere, a non mollare. Come diceva Eduardo, "adda passà 'a nuttata".



PROFUMI D'ORIENTE

Singapore Distillery è stata fondata nel 2017 e oggi si presenta con sei Gin esclusivi. «Singapore è sempre stata un crogiolo di culture diverse – spiega il master distiller Ashwin Sekaran – ognuna



con la propria cucina, e abbiamo pensato che questi sapori e ingredienti unici sarebbero stati perfetti per essere incorporati nei Gin e in altri liquori». La distilleria si è ispirata all'ampia varietà asiatica di erbe e spezie. Singa Gin è il classico stile London Dry con 13 erbe e spezie, tra cui pepe di Sarawak, chiodi di garofano, mandarino e cannella di Ceylon. Nella gamma anche il Coconut Pandan Gin, infuso con cocco fresco e foglie di pandan. Mentre Lime Garden Gin è stato distillato con tre varietà di lime del sud-est asiatico.

THE BOATYARD DISTILLERY

Declan McGurk, ex bar director del The Savoy dal 2013, ha assunto il ruolo di global development manager per The Boatyard Distillery. «Sono molto orgoglioso di salire a bordo», ha detto McGurk, convinto «di entrare a far parte di un'azienda irlandese in crescita e ambiziosa che è anche così vicina a casa, un sogno che diventa realtà. Non vedo l'ora di sviluppare la posizione di The Boatyard Distillery a livello globale». Joe McGirr, fondatore di The Boatyard Distillery, ha dichiarato: «Dal nostro lancio, abbiamo goduto di una forte crescita locale e la ricchezza di esperienza internazionale e idee innovative di Declan sarà una grande risorsa per la nostra espansione».



WHISKEY PREZIOSI

All'asta la Pat's Whisky Collection, la più importante collezione di Whiskey americani al mondo. Comprende oltre 9.000 bottiglie e si prevede che verrà venduta per circa 5 milioni di dollari. L'asta includerà una collezione quasi completa della Buffalo Trace Antique Collection, i tanto ambiti imbottigliamenti Pappy Van Winkle e l'AH Hirsch Reserve Bourbon del 1974. La collezione di bottiglie di Pappy Van Winkle includerà anche il rarissimo 23yo Pappy Van Winkle, e una serie di imbottigliamenti Old Fitzgerald, prodotti utilizzando rari stock liquidi della distilleria Stitzel-Weller.

PISCO VIRTUALE

Meg McFarland ha creato un corso virtuale sulla storia e la produzione di Pisco per distributori e professionisti del settore. Il corso virtuale offre agli utenti formazione, test, attività online e un certificato finale. Il corso “raccolge anni di ricerca sul Pisco” racconta McFarland, fondatrice del Pisco Certificate Course con un programma che esplora il tema del Pisco peruviano a partire dalla prospettiva storico-culturale. I partecipanti seguiranno 29 lezioni come parte del corso, suddivise in otto unità tra cui: What is Pisco, Grapes & Tasting, Pisco Production e Cocktails.



CUORE MEDIEVALE

Nato nel lontano 1912 come “Preparato Medicamentoso Farmaceutico Erboristico”, Herbio Aperitivo Tonic Digestivo viene preparato nel pieno rispetto della formula originale. Il corpo aromatico composto da note di erbe, agrumi, legni, fiori, foglie e radici si fonde con la delicata dolcezza delle bacche di “vanilla thaitiensis”. Il metodo

di lavorazione artigianale e manuale, in ogni sua fase, partendo dalla lavorazione delle materie prime, “impone” un numero limitato di bottiglie. Ognuna di esse viene confezionata e numerata a mano. Herbio Morganti non è un amaro, si ispira alle tradizioni erboristiche medioevali, tipiche dei borghi dell’Umbria, il cuore verde d’Italia.
www.herbiomorganti.it



CASA MARTINI

A Pessione, la sede storica di Martini & Rossi fondata nel 1864, diventa un museo. Moderno e tecnologico con l’obiettivo di far scoprire al visitatore tutti i segreti del Vermouth, dal vino base al prodotto finito. L’idea è quella di offrire un’esperienza full immersion dedicata alla comprensione del prodotto e di quello che contiene e che è alla base del successo di una storia lunga più di 150 anni.

KEGLEVICH VODKA DRY È UN TRIONFO DI QUALITÀ

Doppio successo per Stock Spirits Italia grazie alla qualità unica di **Keglevich Dry, vodka di puro grano e 6 distillazioni**, che ha primeggiato durante due importanti competizioni globali nel campo degli spirits: il **Global Spirits Masters** e l'**International Spirit Challenge** (ISC).

The Global Spirits Masters è la competizione che si occupa di premiare l'eccellenza nel settore degli spirits a livello mondiale. La giuria è composta da baristi esperti, giornalisti e professionisti di settore. Ogni prodotto viene attentamente valutato secondo le caratteristiche di aspetto, aroma, finish al palato ed equilibrio generale. In questo caso **Keglevich Dry** ha convinto la giuria al punto da aggiudicarsi la **medaglia d'oro** nella categoria standard. Keglevich ha conquistato i palati dei giudici con "le sue note di un burro pregiato, morbido e cremoso al naso, caratteristica che mantiene

anche al palato con una nota fruttata".

L'**International Spirit Challenge** è invece l'evento che ha come obiettivo di promuovere spirits di qualità originari di 70 paesi nel mondo. Il concorso è basato su un processo di valutazione estremamente rigoroso che coinvolge tre diverse aree di valutazione: **tasting**, **design&packaging** e **spirit tourism**. Per la categoria tasting la valutazione degli spirits dura dodici giorni e serve per misurare con cura aroma, aspetto, gusto complessivo e finish. Ed è proprio in questa area che Keglevich si è distinta, aggiudicandosi la **medaglia d'argento**, per la categoria vodka di grano. **Keglevich Dry** è stata valutata come "una vodka dal gusto leggero, neutro e quasi cremoso, un sapore che al naso svela note di agrumi e grano verde, e sulla lingua spezie morbide, diventando leggermente pepato nel finale. Nel complesso l'aroma è stato definito piacevolmente dolce ed equilibrato".



BEVI RESPONSABILMENTE

AMUNDSEN EXPEDITION 1911

LA MIGLIOR VODKA DRY DI ORIGINE POLACCA

Due nuove medaglie per Amundsen Expedition 1911: la vodka premium del portafoglio Stock primeggia al **The Global Spirits Masters** aggiudicarsi la **medaglia d'oro** nella categoria premium per *"la sua corporatura morbida, sottile e un po' complessa ma cremosa al palato"*. La competizione si occupa di premiare l'eccellenza nel settore degli spirits a livello mondiale. La giuria è composta da bartender esperti, giornalisti e professionisti di settore. Ogni prodotto viene attentamente valutato secondo le caratteristiche di aspetto, aroma, finish al palato ed equilibrio generale.

Il secondo riconoscimento è attribuito dall'**International Spirit Challenge**: Amundsen si aggiudica la **medaglia d'argento** per la categoria tasting come vodka di grano premium, conquistando i giudici grazie ad *"un corpo equilibrato con morbide note floreali, un tocco di vaniglia e sentori di grano. La finitura vellutata la rende facile da degustare liscia. Una vodka capace inoltre di liberare note erbacee e di scorze di limone al naso e al palato, evolvendosi durante il sorso e regalando un finale piacevolmente dolce"*. L'International Spirit Challenge è l'evento che ha come obiettivo la promozione di spirits di qualità originari di 70 paesi nel mondo. Il concorso è basato su un processo di valutazione estremamente rigoroso che coinvolge tre diverse aree di valutazione: **tasting, design&packaging e spirit tourism**. Per la categoria tasting la valutazione degli spirits dura dodici giorni e serve per misurare con cura aroma, aspetto, gusto complessivo e finish.

Amundsen è sinonimo di qualità, riconosciuta e certificata, ma anche di avventura e mito, come rivela il nome del prodotto stesso. **Amundsen Expedition** racchiude in sé le emozioni del grande esploratore che realizzò la **legendaria spedizione al Polo Sud del 1911**, la prima nella storia a conquistare l'Antartide. La celebre missione era guidata infatti dall'"eroe" norvegese **Roald Engelbregt Gravning Amundsen**, che arrivò per la prima volta all'estremo capo del mondo con 35 giorni di anticipo rispetto ai rivali inglesi.

Amundsen Expedition si posiziona nella fascia delle vodke Premium grazie ad ingredienti scelti e un processo di produzione unico, tipico delle vodke polacche. Realizzata con acqua cristallina e **incontaminata proveniente dal Polo Sud, grano ed altri cereali** accuratamente selezionati è poi prodotta e imbottigliata in Polonia

con un **lento processo** all'avanguardia (1/3 più lento rispetto alle vodke lisce tradizionali), una **filtrazione al di sotto di 0 gradi celcius** e **6 cicli di distillazione**.

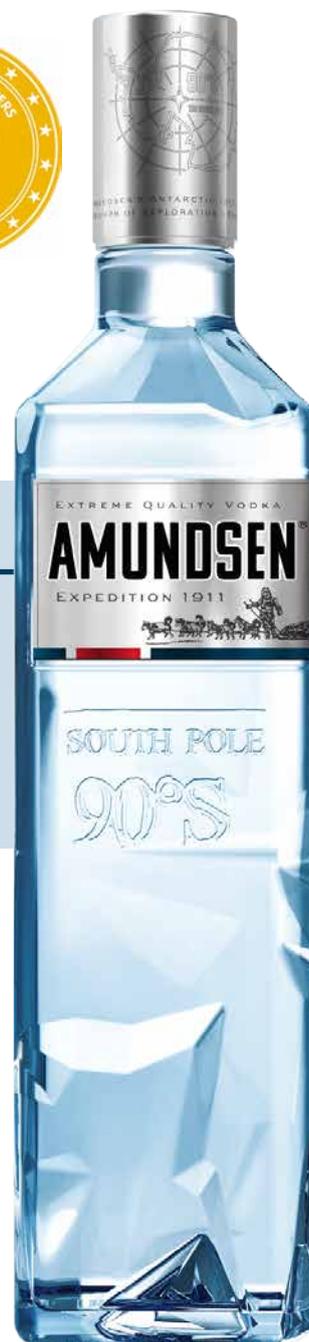
Amundsen Expedition è unica grazie alla sua **bottiglia di design**: la forma squadrata tipica di un blocco di ghiaccio è l'anima della bottiglia, trasparente ma nei toni dell'azzurro tipici dei riflessi del ghiaccio è poi suggellata dal rilievo **"Expedition 1911"** sul lato in riferimento alla faticosa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

Una vodka di alta qualità da regalare o da tenere esposta nella propria vetrina dei liquori, da servire liscia e ghiacciata sotto gli 0° gradi per assaporarne al meglio il profumo pungente e intenso oppure da utilizzare in miscelazione, per esaltare al meglio gli abbinamenti nei cocktail.



VODKA SOUTH

4 cl Vodka Dry Amundsen Expedition 1911
12 cl Acqua tonica
Pepe in grani
Rosmarino



AL SERVIZIO DELL'IMPERATORE

Il successo di Crema Cacao, Coca Buton, Vecchia Romagna. Liquori che hanno fatto storia e soprattutto “atmosfera”

DI ALESSANDRO PALANCA

Bologna, primavera 1820. Un giovane francese apriva in città un'azienda destinata a un grande successo. Si chiamava Jean Bouton, italianizzato poi in Giovanni Buton, era esperto di distillazione e in possesso di un ricettario che racchiudeva antiche esperienze di famiglia.

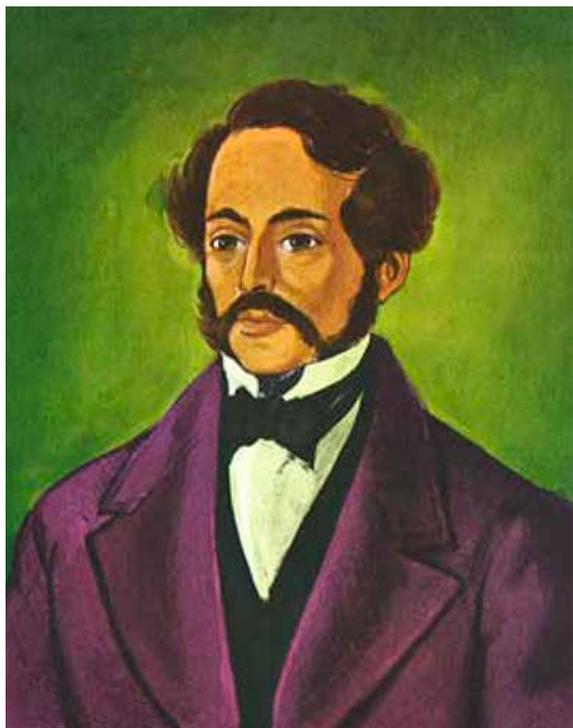
I Bouton, originari della Charente, erano attivi nella liquoristica già ai primi del '700 a Tonney Boutonne. Figlio e nipote di distillatori, Jean accettò il suo destino con entusiasmo. Alla fine del '700 Jean Bouton è ancora in Francia, al suo fianco i nipoti Paul e Charles. Sperimentano e perfezionano impianti di distillazione e metodi di invecchiamento. Jean si sposta vicino a Parigi, in una distilleria di Cognac e altri liquori. Gli sforzi vengono premiati e agli inizi del 1800 i suoi prodotti sono richiesti dalla corte imperiale di Napoleone. Essere fornitori della casa imperiale aprì a Bouton le porte degli altri regni europei.

Il sopraggiungere della “Restaurazione” non vide di buon occhio le attività di Je-

an, tra l'altro anche sostenitore napoleonico, che fu costretto a emigrare con la prospettiva di un definitivo trasferimento. Arrivò in Italia e si mise alla ricerca di un terreno con condizioni geo-climatiche simili a quelle della Charente. Quando arrivò in Romagna conobbe il vitigno Trebbiano bianco e capì che era in quel posto che doveva stabilirsi.

La sua distilleria a Bologna, in via Pietramellara, era più moderna e razionale di quella di Parigi: era nata la “Distilleria Giovanni Buton”. Con l'aiuto del genero Olivier, liquorista, iniziò la distillazione del Trebbiano e la produzione di una serie di liquori che avrebbero fatto storia: Crema Cacao, Coca Buton, l'Amaro Felsina, il primo vero Felsina che trae il nome dall'antico nome etrusco di Bologna, persino uno sciroppo a base di gomma descritto come “preservativo sovrano contro le malattie di petto”.

Tra i soci della Distilleria Giovanni Buton figurava anche il pasticciere Giacomo Rovinazzi. In quegli anni la gestione dell'azien-



da passò nelle mani del Marchese Dottor Filippo Sassoli de' Bianchi, marito di Maria Rovinazzi che portava in dote la distilleria. I prodotti Buton erano ormai conosciuti all'estero, anche grazie ai premi conquistati alle esposizioni internazionali: Londra e Vienna nel 1873, Parigi nel 1878, Milano nel 1881, Buenos Aires nel 1896, ancora Parigi nel 1900.

Il Marchese Sassoli, erede di una nobile e antica famiglia, può essere considerato un nuovo fondatore dell'azienda. Le sue visioni avrebbero portato l'azienda lontano e con risonanza internazionale. Mentre le famiglie nobili assistevano alla fine dei loro privilegi senza adattarsi ai cambiamenti, i Sassoli de' Bianchi guardavano all'industria con grande lungimiranza. Ricordato quasi come una figura leggendaria, il Marchese Sassoli era un personaggio poliedrico e di grande umanità, mecenate, cattolico convinto e molto combattivo anche in campo politico e parlamentare.

La crisi del '29 colpì duramente l'azienda. Di padre in figlio nel 1936 alla guida

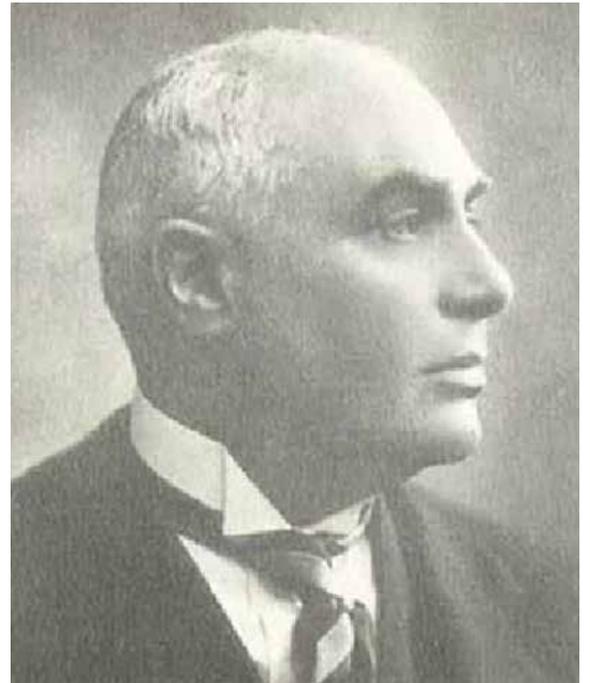
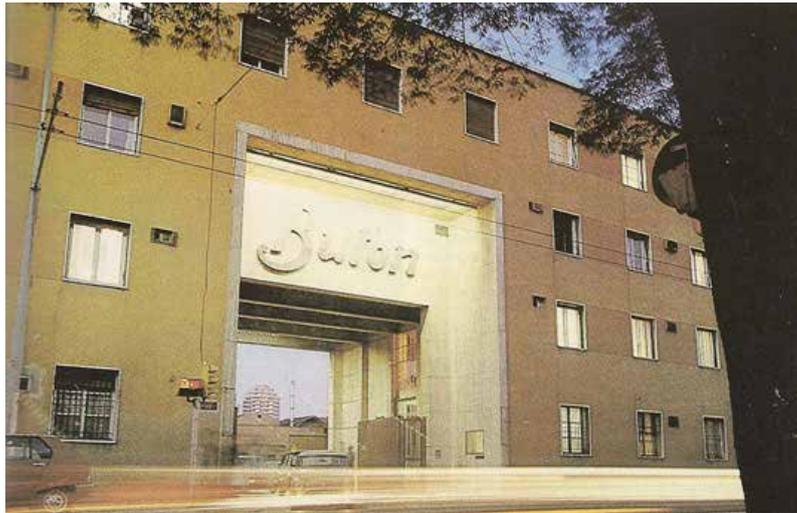


DOCUMENTI

ALCUNI
REPERTI
D'EPOCA
DELL'AZIENDA.
A SINISTRA UN
DIPINTO DI
JEAN BUTON.

dell'azienda vi erano il Marchese Filippo Sassoli de' Bianchi coadiuvato dai figli Achille e Bernardino. Intuendo un'attenzione del mercato verso gusti più marcatamente secchi, i Sassoli decisero di puntare sulle acquaviti di vino. Chiamarono in azienda un nuovo collaboratore, il Dottor Leonida Zarri che tanto avrebbe contribuito all'azienda. Sensibilizzata alle nuove realtà del mercato l'azienda ripartì dall'iniziale aspirazione del fondatore. Così, nel 1939, fu lanciato il "Vecchia Romagna", un Brandy di tale qualità che si presentava al mercato con un prezzo superiore ai Cognac francesi. Il successo fu istantaneo.

I bombardamenti del 1943 rasero al suolo la distilleria in via Pietramellata. Ma le cantine si salvarono e con esse le scorte di distillato messo a invecchiare. Quelle cantine, infatti, erano profondamente in-



STORIA

IN ALTO LO STABILIMENTO DI SAN LAZZARO DI SAVENA. SOTTO IL VECCHIO STABILIMENTO BUTON OGGI DEMOLITO. NELLA FOTO A DESTRA IL MARCHESE FILIPPO SASSOLI DE' BIANCHI.

terrate e nascoste agli occupanti. Si salvarono, e con il loro prezioso contenuto l'azienda potette ripartire. Lo stabilimento fu riedificato in città nel 1945, in via Masini 24, alla presenza del Cardinale Arcivescovo di Bologna.

Vecchia Romagna viene imbottigliato in una riconoscibile bottiglia triangolare con Bacco in etichetta, che divenne nel tempo una delle sue caratteristiche più distintive. Nel primo dopoguerra ebbe grande successo presso i soldati americani di stanza a Bologna. Nel 1965 Papa Paolo VI concesse udienza presso la Santa Sede a tutta l'azienda Buton, maestranze e dirigenti tutti, la prima mai concessa dal Pontefice a un'azienda.

Il Brandy Vecchia Romagna è stato il motore dell'ascesa della Buton. Oltre alla sede di Bologna l'azienda si era espansa con gli stabilimenti di Ozzano, Casapulla, Trieste, Lugano e Francoforte.

Negli anni '70 Buton era uno dei maggiori investitori pubblicitari italiani, il quar-



RON de EL SALVADOR
CIHUATÁN

NIKTÉ

RUM IN EDIZIONE LIMITATA

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



PER SAPERNE DI PIÙ:
CIHUATANRUM.COM

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

SELEZIONATO E DISTRIBUITO DA PELLEGRINI S.P.A.

WWW.PELLEGRINISPA.NET

Instagram: @RONCIHUATAN - Facebook: PELLEGRINI SPA - Instagram: @PELLEGRINISPA1904

BEVI RESPONSABILMENTE

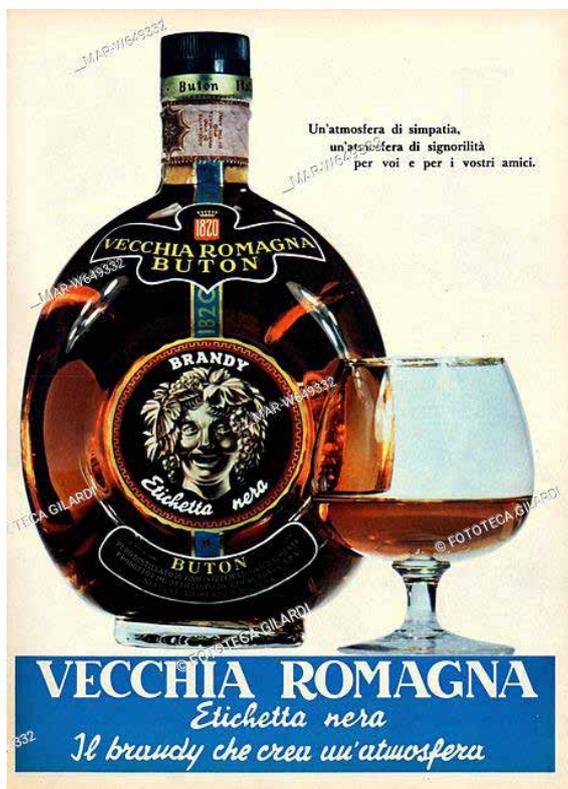
150
1868-2018
VARNELLI

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE



© FOTOTECA GILARDI
MAR-W649332 - agefotostock



to per importanza con investimenti allora in miliardi di lire. Celebre la pubblicità che aveva come protagonista l'attore petroniano Gino Cervi, la "Vecchia" diventerà il Brandy che "crea un'atmosfera".

Le cantine di invecchiamento a Ozzano, in Romagna, erano delle cattedrali del Brandy che custodivano centinaia di migliaia di botticelle in rovere del Limousine. E Ozzano divenne la città del Brandy. L'invecchiamento prevedeva un passaggio in botti piccole prima di essere miscelato in tini più capienti per dare uniformità al prodotto.

Il distillato di vino dall'inconfondibile bottiglia si compone di tre passaggi fondamentali: la combinazione di acquaviti ottenute con metodo continuo e discontinuo, l'invecchiamento e infine il blending.

I liquori Buton erano ottenuti per distillazione e quindi successiva dolcificazione. La Coca Buton, allora presentata come "Elixir Coca Boliviana" della quale abbiamo già parlato, meritò il Grand Prix all'Esposizione Universale di Parigi del 1900 e la Legion d'Onore concessa al Marchese



Dottor Filippo Sassoli de' Bianchi. Per le sue proprietà il grande igienista e senatore italiano Paolo Mantegazza definì Coca Buton "gloria dei liquori italiani".

Durante le celebrazioni del 150° anniversario, in collaborazione con Mondadori, l'azienda pubblicò l'Enciclopedia Geografi-

un'atmosfera di classe

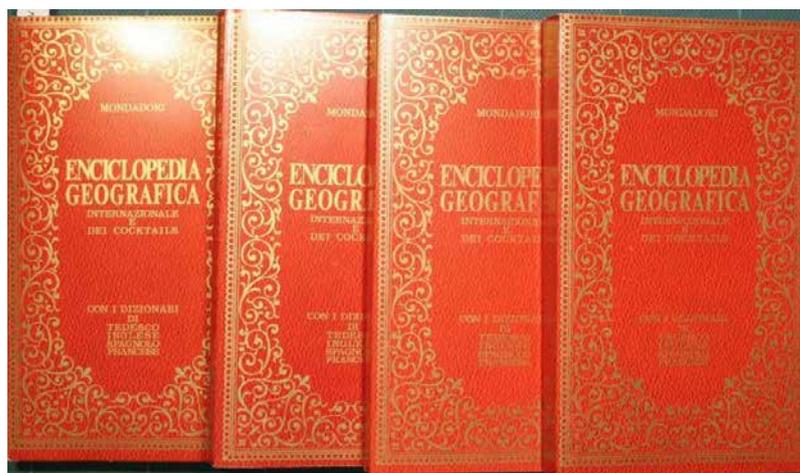
Come? Ma è semplicissimo
c'è un'unica maniera....

VECCHIA ROMAGNA
Etichetta nera
Il brandy che crea un'atmosfera

VECCHIA ROMAGNA
etichetta nera

il brandy
che crea
un'atmosfera

confezione
speciale
per cacciatori



ca Internazionale e dei Cocktails.

Negli anni Ottanta, l'azienda entrò in crisi e successivamente venne venduta alla multinazionale Grand Metropolitan poi divenuta Diageo. Nel 1999 la famiglia Seragnoli, proprietaria di Montenegro, acquisì dalla multinazionale Diageo la proprietà dell'azienda e del marchio. Oggi Vecchia Romagna orbita nel Gruppo Montenegro.

Il processo produttivo venne poi spostato nella cittadina di San Lazzaro dove una vasta area venne destinata alla pro-

duzione e all'invecchiamento del distillato.

La versione classica, etichetta bianca, è il Brandy più giovane nato da distillazione continua e da invecchiamento in botti di rovere, dal piacevole gusto fresco e delicato. Vecchia Romagna Etichetta Nera è la combinazione di distillati continui e discontinui invecchiati prima in barrique e poi in botti rovere.

La Riserva Tre Botti è un Brandy con ricchezza e intensità che derivano dal blend di grandi distillati, i più pregiati dei quali invecchiati sino a 10-15 anni. L'invecchiamento avviene in tre diversi passaggi in botti differenti: le piccole barrique in rovere francese per definire struttura e carattere, le grandi botti in rovere di Slavonia per donare morbidezza e rotondità, e i tonneaux, che in precedenza hanno ospitato vino rosso italiano, per note vellutate ed eleganti.

Duecento anni dopo, la visione di Jean Bouton continua il suo cammino.

Alessandro Palanca

SANTONI



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



OLTRE I SOLITI CONFINI

Viaggio sorprendente tra gli sparkling wine di Austria e Slovenia

DI VALENTINA RIZZI

Ci sono degustazioni rare ma di grande interesse. Il mondo delle bollicine continua ad ampliarsi, sconfinando dai limiti tradizionali che vedevano ai primi posti Italia, Francia e Spagna. Partendo dal Nord e arrivando a Sud del nostro continente possiamo incontrare ogni tipo di sparkling wine. Il viaggio è meraviglioso e non finisce mai di stupirmi: ho incontrato bollicine prodotte con metodi tradizionali, ancestrali e fino alle più moderne tecnologie, e ognuno di loro ha saputo rendere merito al proprio paese e alle proprie uve.

C'è chi produce in collina, chi vicino al mare, chi fa affinare le sue bolle sot-

to la neve e poi c'è chi, come la cantina Gangl Wines, decide di dedicare i suoi vini all'area naturale protetta dell'Austria, il Burgenland, prima zona protetta a essere riconosciuta a livello internazionale dall'IUCN (Unione Mondiale per la Conservazione della Natura). L'azienda si trova esattamente nel cuore della riserva, a Illmitz. Qui, tra percorsi di trekking, ciclismo, passeggiate nella verde boscaglia, si può scorgere Gangl Wines. L'unica tenuta di vino che risiede in questo spazio magico.

I fattori che rendono speciale questa microarea sono il clima e il terreno. Helmut Gangl ripete divertito a ogni visita-





GANGL WINE
 NELLA PAGINA
 DI APERTURA
 UNA FOTO DI
 HELMUT GANGL
 (CREDIT STEVE
 HAIDER).
 QUI A SINISTRA
 UNA CARTINA
 DEL
 BURGENLAND.
 NELLA PAGINA
 SEGUENTE
 ALCUNE FOTO
 DELLA
 PRODUZIONE
 GANGL.

tore: «La nebbia che si condensa sulle pozzanghere di “Seewinkel”, le brezze leggere costantemente che asciugano le nostre uve e le specialità del nostro terreno: queste sono le radici del nostro successo».

La zona vinicola del Neusiedler See nel Burgenland è fortemente influenzata dal lago omonimo, il più grande lago steppico d’Europa. Il clima mite pannonicizzato da estati calde e secche, inverni freddi e senza neve e il lago Neusiedler contribuiscono alla produzione di vini di alta qualità, con la loro influenza sui vigneti.

Accanto al clima, un secondo fattore di successo è la varietà di tipi di suolo dell’area di Seewinkel. Esistono tre strati di suolo, uno strato caratterizzato da suolo nero (Tschernoseme e Paratschernoseme), un secondo strato da suolo salato (Solontschak e Solonetz) e un terzo strato da suolo sabbioso. Questa diversa stratificazione del terreno influisce molto sulle viti. Per esempio, il suolo contenente paratschernoseme si basa sulla ghiaia, dove la stessa arriva in parte in

superficie, trattiene il calore del sole per molto tempo. Questa ritenzione di calore mantiene un regolare equilibrio della temperatura in caso di cambi repentini di freddo e aiuta ad alleviarne gli effetti negativi. I terreni sabbiosi, invece, trattengono il calore e mostrano ottime proprietà di aerazione. Le viti su questo terreno possono essere lavorate in qualsiasi momento, anche dopo lunghi periodi di pioggia. Inoltre la riflessione del calore è benefica per la maturazione precoce delle uve.

La famiglia iniziò a impiantare i primi vigneti nel 1962 specializzandosi nel settore dei vini dolci, per poi approdare in quello austero delle bollicine. Ora, alla terza generazione, uniscono il lavoro tradizionale e l’artigianato con metodi moderni di viticoltura.

Per la produzione dei loro vini, scelgono di utilizzare colture di lievito puro (naturali) auto-selezionate. Questo passaggio di estrema importanza per la qualità del vino non dipende solo dagli ingredienti naturali dell’uva, ma anche dai metaboliti prodotti dai microrganismi attivi durante



la produzione. Per questo motivo, la scelta del lievito è accurata e attenta: è alla base dell'aroma tipico dei vini attraverso l'ottimale processo di fermentazione.

Per mantenere uno standard qualitativo l'azienda produce anche cloni delle stesse viti. Un clone è un discendente vegetativo di una pianta sorgente. La clonazione utilizza esclusivamente le risorse genetiche naturali della pianta che vengono acquisite tramite selezione diretta. Inoltre, le piante madri vengono sempre mantenute in condizioni fitosanitarie controllate. Il trasferimento del materiale ereditario in questo caso viene effettuato solo per riproduzione vegetativa (affinamento) all'interno di una linea clonale.

Le piante di vite innestate così prodotte giungono allo stadio preliminare e agli impianti di base e sono anch'esse mantenute in condizioni di crescita controllata fino alla certificazione.

Oltre i suoi premiati vini dolci, Helmut Gangl, insieme a un partner sloveno, è riuscito a produrre anche spumanti.

Roter Sekt Méthode Traditionnelle Troken
Vino spumante rosso ottenuto con Metodo Classico.

Uve: 100% Merlot

Vinificazione e affinamento: raccolta manuale delle uve con sosta sui lieviti per un minimo di 36 mesi

Esame visivo: colore rosso porpora accompagnato da un perlage fine.

Esame olfattivo: decisi aromi floreali di viola e fruttati di mora con un finale speziato che ricorda la vaniglia.

Esame gustativo: di medio corpo, morbido e vellutato con una bella persistenza sul finale che ricorda i frutti di bosco, fresco e piacevole.

Poche sono le informazioni che si possono reperire ma grande è la soddisfazione nel degustare queste bolle. È un vino che va scoperto, raccontarlo è riduttivo.

Dal magico parco naturale dell'Austria, facciamo un salto in Slovenia. Terreni ric-

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



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

Tradition, terroir, people

delprofessore.it



Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



Bitter e Aperitivo Del Professore

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

delprofessore.it

ERZETIC
IN QUESTA
PAGINA UNA
FOTO DELL'UVA
RIBOLLA
GIALLA.
SOTTO LA
FAMIGLIA
ERZETIC.

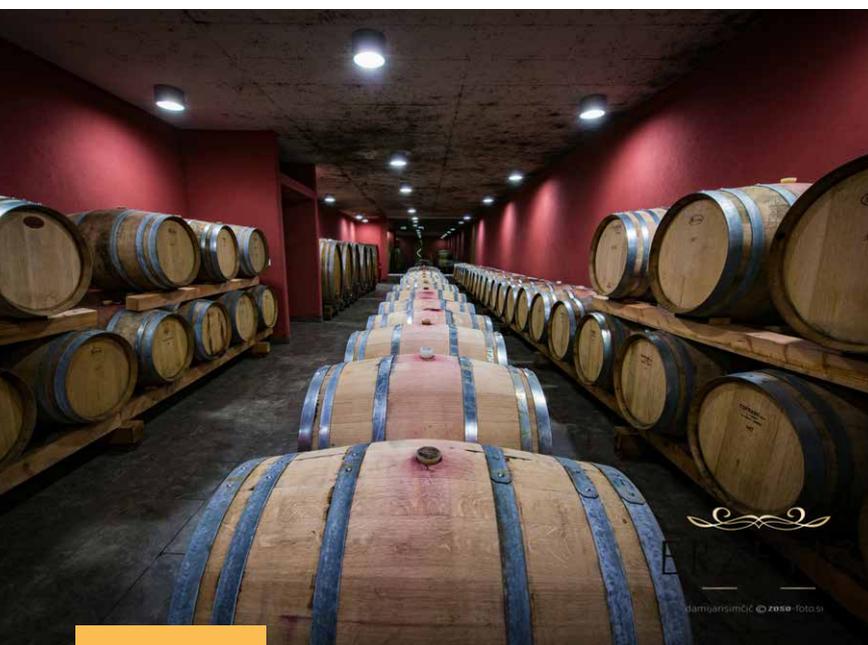


chi di minerali, il miscuglio di aria di montagna con l'aria di mare e la scelta delle posizioni più appropriate, portano alla coltivazione di una vasta gamma di vini di altissima qualità.

Nella zona del Brda, a Višnjevik, sorge un antico castello nel quale abitavano i signori feudali Rittersberg, grazie ai quali Višnjevik si può vantare come il luogo di nascita della Ribolla, la quale fu menzionata per la prima volta nel contratto di vendita nel 1336.

Dal 1725 la famiglia Erzetic si tramanda di generazione in generazione il suo

forte collegamento con la natura, la viticoltura e l'amore per Brda. I vigneti sono posizionati in modo strategico. Ogni anno l'azienda studia la posizione migliore per far crescere le nuove piante o per spostare quelle già esistenti. Ogni vite ha la sua preferenza; ci sono quelle che preferiscono la brezza che soffia sopra la collina o l'esposizione ai raggi solare prolungata in valle, altre invece preferiscono il sole, altre ancora amano la calma e il sonnellino pomeridiano di buon'ora. Il vigneto all'occhiello è situato a 300 m di altitudine, uno dei più alti e forse anche dei più belli



re, non solo come base per vini fermi, ma anche come base per la spumantizzazione e per una prolungata maturazione nei barili e nelle anfore.

Il lavoro degli Erzetic sulla Ribolla si è concluso nella produzione di una Ribolla spumantizzata, certo non è la prima, ma sicuramente è la prima ad essere prodotta in modo naturale e attento.

Sentio Brut

Uve: 70% Rebula (Ribolla), 30% Chardonnay

Vinificazione e affinamento: pressatura immediata delle uve raccolte con raffreddamento del mosto a 10° C in recipienti di acciaio inox. Dopo una giornata il mosto travasato inizia la fermentazione a temperatura controllata di 14° C. Decantato a fine fermentazione e lasciato sulle fecce fino a marzo, quando è il momento della filtrazione.

Esame visivo: giallo paglierino con riflessi

ERZETIC
ALCUNE FOTO DELLA PRODUZIONE E GLI INTERNI DELL'AZIENDA.

di tutta Brda. Per preservare la splendida terra, l'azienda non utilizza nessun macchinario pesante.

La Ribolla Gialla si affianca alla Ribolla Nera, chiamata anche "Pokalca". Le loro caratteristiche permettono di poterle usa-



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —



Gin Del Professore

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

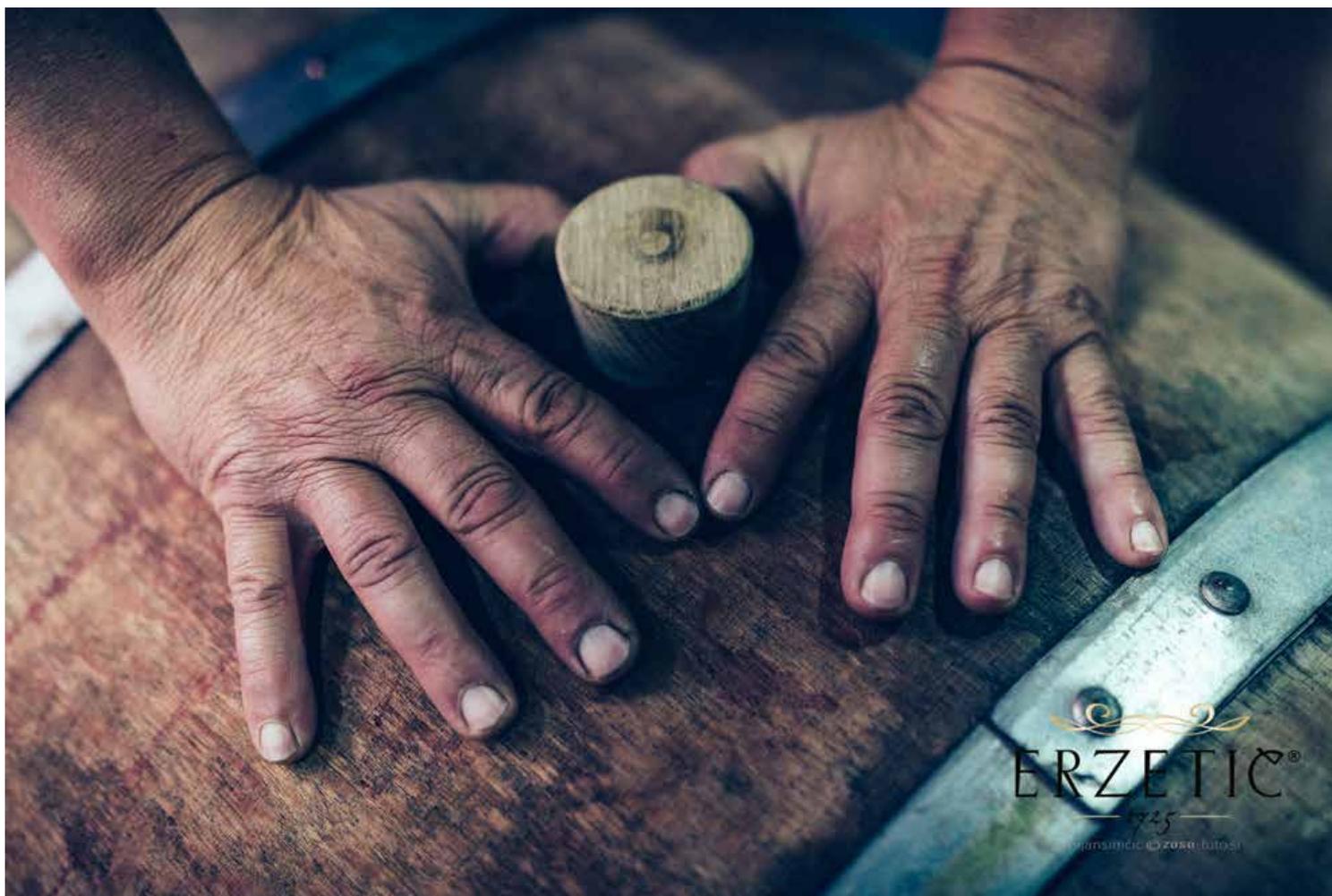
delprofessore.it

DIAMONDS ARE FOREVER

DIAMOND FILTRATED VODKA



BEVI RESPONSABILMENTE



dorati, spuma ricca e perlage fine.

Esame olfattivo: al naso si percepisce la ricchezza di frutti a polpa bianca (mele, pere, pesche), oltre a un prato primaverile in fiore e ananas.

Esame Gustativo: la nota fruttata è completata da sensazioni di crosta di pane e pasticceria. Nel retrogusto l'acidità raffinata e la moderata percentuale di zuccheri residui accentuano il carattere fruttato del vino e si intrecciano con una suadente mineralità.

Austria e Slovenia sono terre di nuove bollicine, la curiosità di scoprire nuovi scenari e nuovi terreni spinge i produttori a nuove direttive e una visione opposta. Una visione regolamentata non da regole ma dall'etica e dal rigore.

Valentina Rizzi



POUSSE CAFÉ (2)

Preparato a strati era un'attrazione per clienti e bartender che crearono ricette con i liquori più colorati

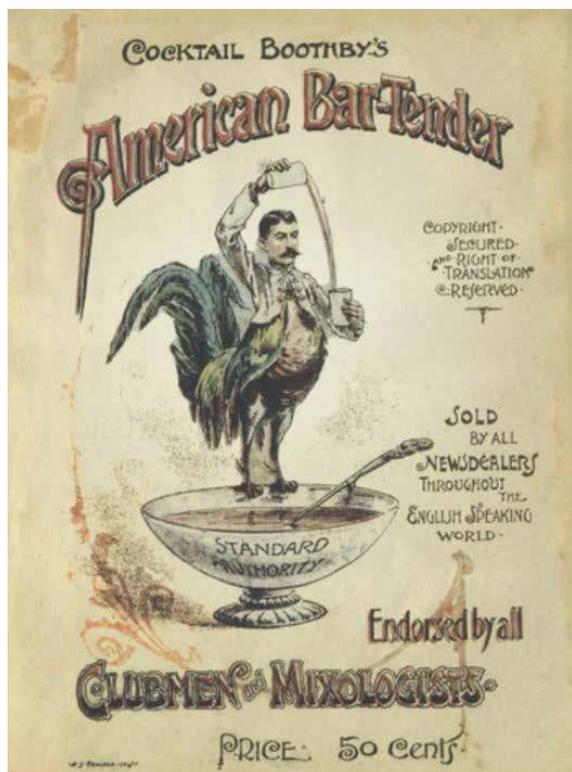
DI LUCA RAPETTI

Verso la fine del XIX secolo la popolarità del Pousse Café continuò ad aumentare, diffondendosi rapidamente su tutto il territorio degli Stati Uniti. William Thomas Boothby non mancò di includerlo nel suo ricettario del 1891 “Cocktail Boothby’s American Bartender” e aggiunse anche alcune inedite ricette. Alla voce “Montana” Boothby affermava che «questo nome è stato applicato al Pousse Café in bottiglia che si trova nei bar di seconda classe, o in quei luoghi dove sono impiegati bartender incompetenti o scansafatiche».

Eseguendo alcune ricerche, è stato possibile recuperare alcune informazioni circa questo “Montana Pousse Café”. Nello stesso anno della pubblicazione di Boothby, la “Cook & Bernheimer Company” con sede al 144-150 Franklin Street a New York “distillatori di cordiali francesi, creme, estratti e specialità americane” creò un catalogo di tutti i suoi prodotti. Il primo liquore illustrato era proprio il “Montana Pousse-Café Américain”, «preparato dal succo di piante, fiori e radici cresciuti sulle montagne più alte d’America, principalmente le Montagne Rocciose



e le Allegheny. È uguale a qualsiasi altro cordiale prodotto nel mondo. Nel 1878, all’Esposizione di Vienna, ricevette il più alto riconoscimento ed è il primo liquore americano a partecipare a una competizione con i vecchi liquori europei. Viene solitamente consumato dopocena: è un potente digestivo, e adatto a tutte le età, principalmente, tuttavia, ai più anziani e debilitati». Questa informazione fornisce quindi la conferma che nella seconda metà del XIX secolo il Pousse Café divenne anche un prodotto commerciale già preparato e imbottigliato, da consumare



dopo pasto e a base di erbe, radici e fiori.

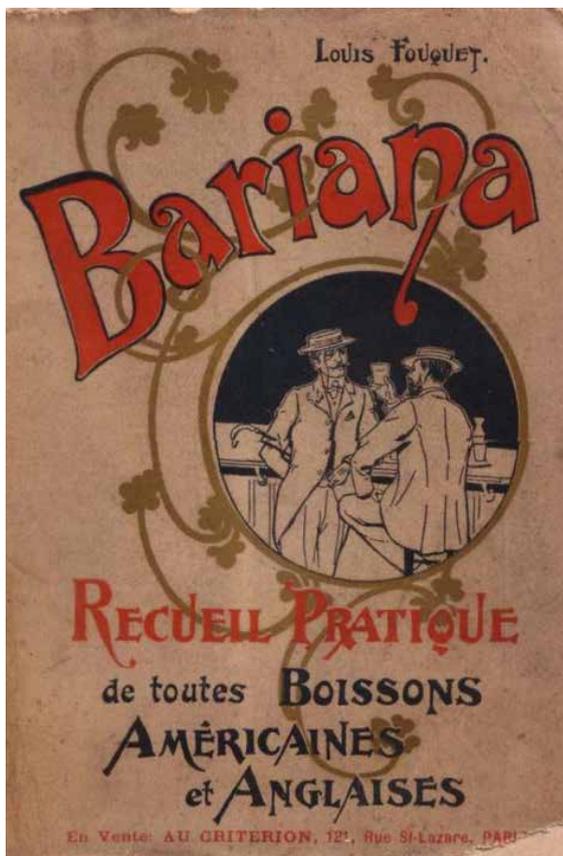
Sempre sul manuale di Boothby, si trovava la ricetta “La Creole – A Rainbow Pousse Café without Cognac”, composto da sciroppo di lampone, Maraschino, Chartreuse gialla e Chartreuse verde. Boothby affermava che questa bevanda era molto apprezzata fra le donne negli stati meridionali degli USA e nelle Indie Occidentali. «Stars and Stripes – scriveva Boothby – è il nome inglese per il Pousse Café. L’idea di chiamare questa celebre bevanda francese con questo nome venne quando un “burlone” si ubriacò dopo aver esagerato con questo drink e affermò che prima di bere aveva osservato delle bellissime linee (riferendosi probabilmente a quelle create dalla stratificazione degli ingredienti nel bicchiere), ma tutto ciò che potè vedere dopo erano solo stelle».

Dato che la preparazione del Pousse Café non prevedeva l’utilizzo di ghiaccio e quindi il drink finale veniva servito senza alcuna diluizione e raffreddamento, è lecito pensare che esso fosse una bevanda con un elevato tenore alcolico, che eventualmente poteva essere mascherato dal-

MONTANA.
POUSSE-CAFÉ AMÉRICAIN.
 In Quarts, Pints, Half-Pints, and Two Bottles in a Basket.
 This Liqueur is prepared from the juices of plants, flowers, roots, etc., growing on the highest mountains of America, principally the Rocky and Alleghany. It is equal to any cordial made in the world. In 1878, at the Exposition in Vienna, it received the highest award, and is the first American liqueur which has entered into active competition with the old products of Europe.
 It should generally be taken after dinner: is a powerful digestive, and suitable for all ages, principally, however, for the aged and debilitated.

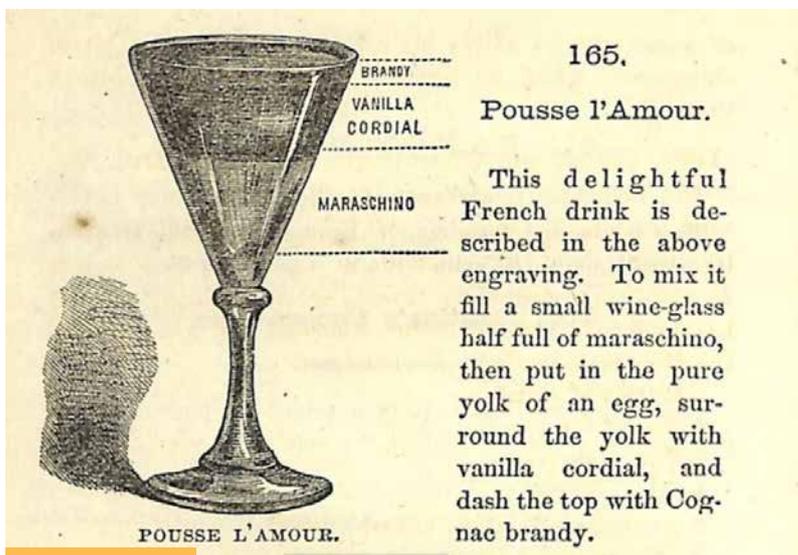
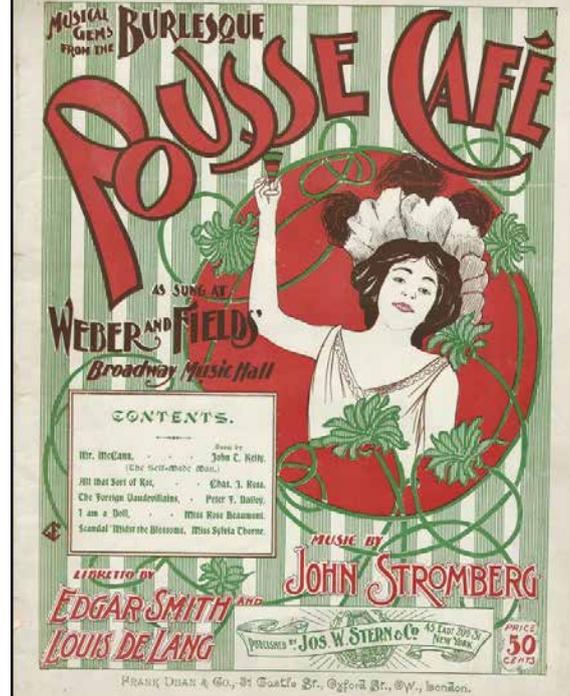
183. MONTANA.
 This name has been applied to bottled Pousse Café which is kept in second-class bars, or in establishments where incompetent or lazy bartenders are employed.

LA CREOLE. 180.
 A RAINBOW POUSSE CAFÉ WITHOUT COGNAC.
 Pour carefully into a sherry glass, so the colors will not mix, equal parts of the following ingredients in the order named: Raspberry syrup, maraschino, yellow Chartreuse and green Chartreuse. This beverage is very popular with the fair sex in some parts of the Southern states and West Indies.



POUSSE
 IN ALTO A SINISTRA COCKTAIL BOOTHBY'S; A DESTRA UNA DESCRIZIONE DEL POUSSE-CAFÉ, 1891.
 QUI SOPRA MONTANA IN BOOTHBY E LE CREOLE.
 QUI A SINISTRA 1896 BARIANA DI LOUIS FOUQUET.

cocktail, se non addirittura il primo, della storia francese. Anch’esso conteneva alcune ricette di Pousse Café. Per ogni ricetta rappresentata veniva assegnato uno specifico bicchiere. Quello destinato ai Pousse Café aveva dimensioni più piccole rispetto agli altri, con una capienza



Pousse L'Amour.
(A sherry wine-glass.)

$\frac{1}{2}$ glass Maraschino.
The yolk of 1 egg carefully.
Then add $\frac{1}{2}$ glass vanilla cordial.
 $\frac{1}{2}$ glass of brandy.
Serve without mixing. Be careful and see that the colors do not run into each other.

Parisian Pousse Cafe, No. 1.
(A sherry wine glass.)

5 drops raspberry syrup.
 $\frac{1}{2}$ of the glass Maraschino.
 $\frac{1}{2}$ " " Curacao.
 $\frac{1}{2}$ " " Chartreuse.
 $\frac{1}{2}$ " " brandy.
Keep the five colors separate and serve without mixing.

Parisian Pousse Cafe, No. 2.

$\frac{1}{2}$ glass Maraschino.
 $\frac{2}{3}$ Kirschwasser.
 $\frac{1}{8}$ Chartreuse.
Brandy on top.

RICETTE
IN ALTO A SINISTRA POUSSE CAFÉ BICCHIERE DI FOUQUET, A DESTRA, POUSSE CAFÉ DI EDGAR SMITH 1897. QUI SOPRA POUSSE L'AMOUR; ACCANTO, 1904 STUART'S FANCY DRINKS.

indicata di circa 60 g di acqua. Le ricette riportate erano quattro, inclusa quella del Pousse L'Amour. Nel Pousse Café di Fouquet veniva impiegato anche Champagne, versato per ultimo in modo da rimanere in superficie.

Sebbene l'utilizzo di Champagne in questo drink risulti alquanto singolare, Fouquet non fu il solo a impiegarlo. A tal proposito, pochi anni dopo, il libro "Les Boissons Americaines" di Niels Larsen incluse ben otto ricette di Pousse Café, sei delle quali contenevano Champagne. Risulta che l'utilizzo di Champagne nel Pousse Café fosse proprio dei bartender

francesi di fine XIX secolo.

I Pousse Café erano ormai affermati come una categoria di drink. Il 1897 fu l'anno in cui a Broadway debuttò lo spettacolo "Pousse Café", un musical-burlesque scritto da Edgar Smith che ebbe un discreto successo di pubblico e che indubbiamente contribuì in qualche modo alla diffusione della bevanda.

Volgendo all'inizio del XX secolo, è interessante notare che, nonostante le molteplici ricette di Pousse Café avessero incluso sempre più ingredienti nel corso degli anni, i pilastri di ogni ricetta rimasero pur sempre Maraschino, forse il



SCEGLIETE A CHI CREDERE.

UNA MIRACOLOSA BUGIA

*Inspirato ai miracolosi
e fraudolenti rimedi
venduti dai ciarlatani
del 1700.*

UN'AMARA VERITÀ

*Un amaro artigianale
ottenuto per infusione
e distillazione
di erbe, spezie e cortecce.*



SEGUICI SU

rimediciarlatani.it

@rimediciarlatani

BEVI RESPONSABILMENTE



Rappresentato da



RINALDI 1957

Welcome to Sugarlandia

POUSSES

RAINBOW PLUS

Serve in a Cordial-glass, carefully pouring each ingredient with a Tea spoon.

1/7 Glass of Grenadine.

1/7 Glass Anisette M. B.

1/7 Glass of Perfect Amour.

1/7 Glass of Green Menthe.

1/7 Glass of Curacao.

1/7 Glass of Yellow Chartreux.

1/7 Glass of Jamaica Rum.

Burn upon serving.



Golden Slipper

In un calice a liquori versate:

1/3 bicchiere di Chartreuse gialla

1/3 bicchiere di Acquavite gialla

1 tuorlo d'uovo.

Servite senza scuotere.

203.

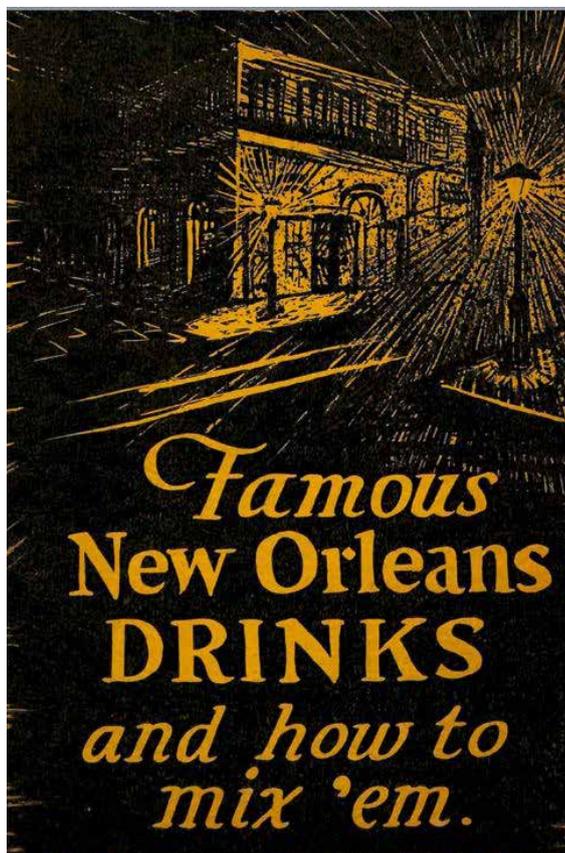
STARS AND STRIPES.

The English name for a pousse café. The idea of calling this popular French beverage by such a name originated once when a wag became intoxicated by an over-indulgence in these enticing mixtures, and declared that before partaking he had observed the most beautiful stripes, but afterward all he could see was stars. Hence the name "Stars and Stripes." (See Recipe No. 189.)

più utilizzato, poi Chartreuse e Curaçao, come si può osservare in "Stuart's Fancy Drinks and How To Mix Them" del 1904.

Analizzando come i bartender italiani vennero a conoscenza del Pousse Café, nel 1920 Ferruccio Mazzon gli dedicò un'intera sezione del suo libro "Il Barista", inserendo un totale di diciannove ricette, molte delle quali riprendevano l'usanza francese d'impiegare Champagne. Si ritrovavano Stars and Stripes, Santina's Pousse Café, Saratoga Pousse Café e anche alcuni inediti, come Montebello, Encore, Golden Slipper (con "Acquavite Gialla") e Tricolore, a base di Crema di Vaniglia, Curaçao Bianco e Chartreuse Verde. Anche Elvezio Grassi in "Mille Mixture" nel 1936 dedicò una sezione ai Pousse Café. La selezione contava dieci ricette, la maggior parte delle quali erano quelle classiche, a eccezione forse del Hollander Pousse Café, composto da parti uguali di Maraschino, Cherry Brandy, Kummel e Menta.

Nelle varie edizioni stagionali dello "Sloppy Joe's", a partire dal 1932 fino al 1940, il popolare bar di L'Avana manteneva sempre due ricette di Pousse Café. Una di queste era il Rainbow Plus, composto da ben sette liquori.



MONTANA.

RICETTE

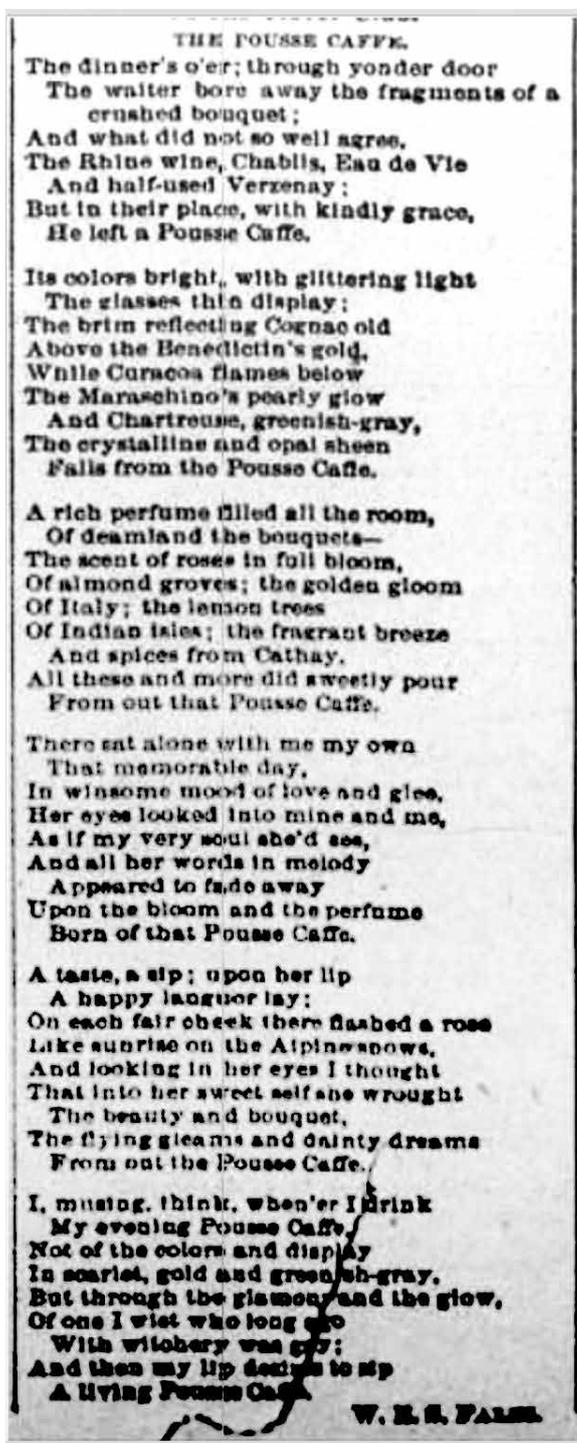
IN ALTO A SINISTRA 1936 SLOPPY JOE'S, A DESTRA, GOLDEN SLIPPER IN IL BARISTA E IL STARS AND STRIPES IN BOOTHBY. QUI A SINISTRA 1938 FAMOUS NEW ORLEANS DRINKS.

Considerando che Harry Craddock trascorse molti anni della sua carriera lavorando negli Usa, sorprendentemente, non sono presenti Pousse Café nel "The Savoy Cocktail Book".

"Famous New Orleans Drinks" del 1938 di Stanley Clisby Arthur è uno dei libri di cocktail nel quale vengono ripor-

ARTICOLI

QUI A DESTRA
IL
PHILADELPHIA
TIMES, 1892;
ACCANTO LES
BOISSONS AM
ÇRICAINES OU
LA, LARSEN
NIELS.
IN BASSO TOM
BULLOCK.



tate molte e importanti informazioni circa l'origine e la storia di molti drink, soprattutto quelli tipici della capitale della Louisiana. In merito al Pousse Café, l'autore sosteneva che, oltre alla teoria del "Coffee Chaser", ovvero che il Pousse Café fosse consumato dopo pasto per eliminare il gusto del tabacco o del caffè dalla bocca, il termine "pousse" sarebbe derivato da "pouce", parola francese indicante "inch" o "pollice", ossia l'unità di misura. Secondo Arthur, per prepara-

56 **POUSSE-CAFÉS**

Pousse-Café français

[à préparer dans un petit verre à bordeaux mousseline]

1/2 verre à madère de maraschino di Zara,
Ajoutez :

1/5 verre à madère de sirop de framboises;	
1/5 — — cacao de Chouva;	
1/5 — — chartreuse jaune;	
1/5 — — fine champagne.	

Versez doucement dans l'ordre indiqué ci-dessus les liqueurs les unes sur les autres en ayant soin de ne pas les mélanger. Servez avec précaution.

Pousse-Café américain

[à préparer dans un petit verre à bordeaux mousseline]

1/4 verre à madère de maraschino di Zara.
Ajoutez :

1/4 verre à madère de curaçao Fockink rouge;	
1/4 — — chartreuse verte;	
1/4 — — fine champagne.	

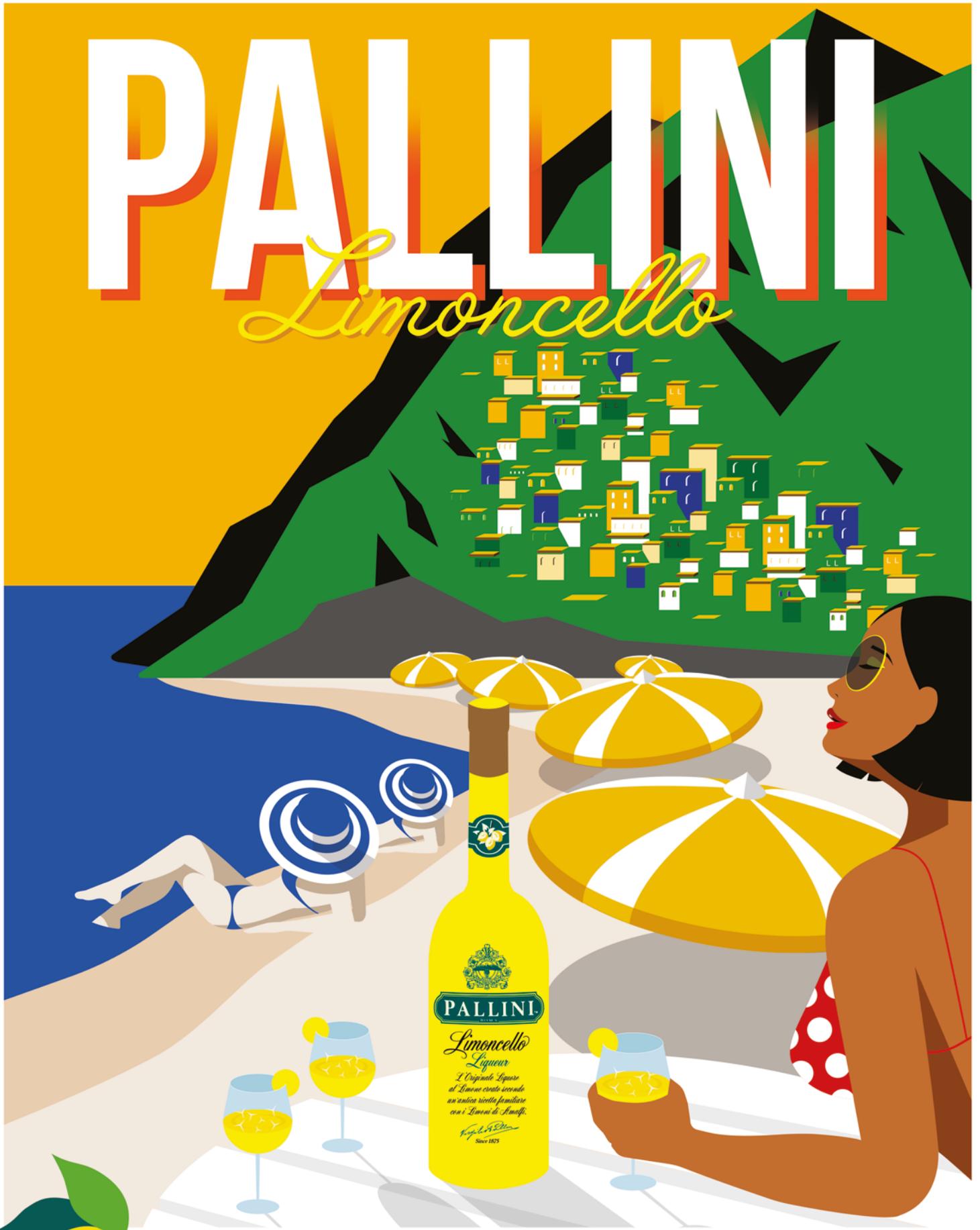
Servez de la même manière que le Pousse-Café français.



re questo drink si iniziava versando un "pouce" di sciroppo rosso nel bicchiere, poi un altro "pouce" di Curaçao, uno di Chartreuse e uno di Brandy come ultimo ingrediente. Fu probabilmente identificato come "pouce café" o "inch drink", fino a quando la parola "pouce" non venne modificata in "pousse". Nel libro sono presenti quattro ricette di Pousse Café, tutte dettagliatamente spiegate. Tra queste si ritrova il Rainbow Pousse Café, che l'autore identifica così: «Questo è il Pousse

PALLINI

Limoncello



AMORE AL LIMONE. BOTTLED.



www.limoncellopallini.com



BEVI RESPONSABILMENTE



Pernod Ricard Italia

SOSTIENE I BAR ITALIANI
con un'iniziativa intitolata



#LIFT THE BAR



APE CAR MALFY GIN

per aiutare i locali con
una seconda postazione bar

KIT D'ASPORTO HAPPY HOUR

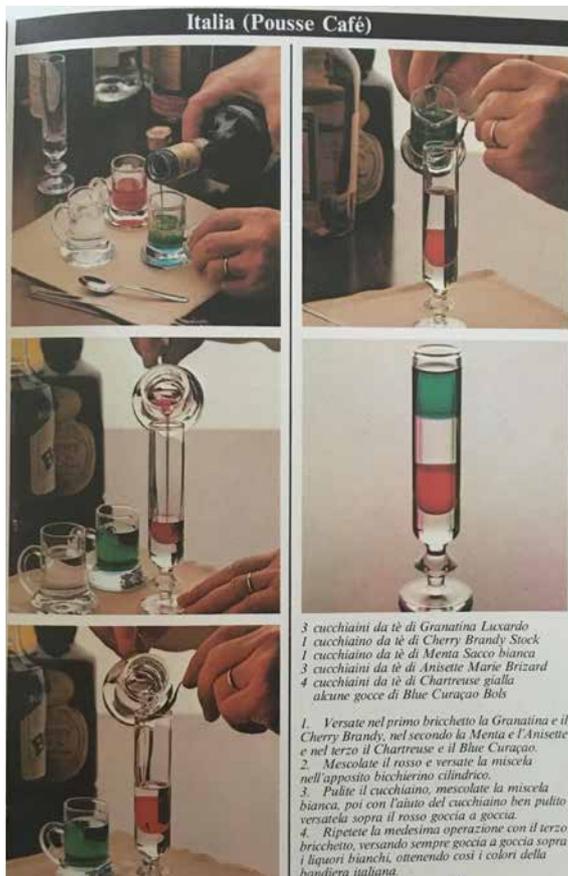
per limitare
gli assembramenti
e favorire il take away

MY SOCIAL BAR Digital masterclass

per padroneggiare
nel modo piu efficace
i canali social

APP *safe*ORDER

per creare il proprio menu
e per far ordinare e pagare
il cliente direttamente
dal suo smartphone

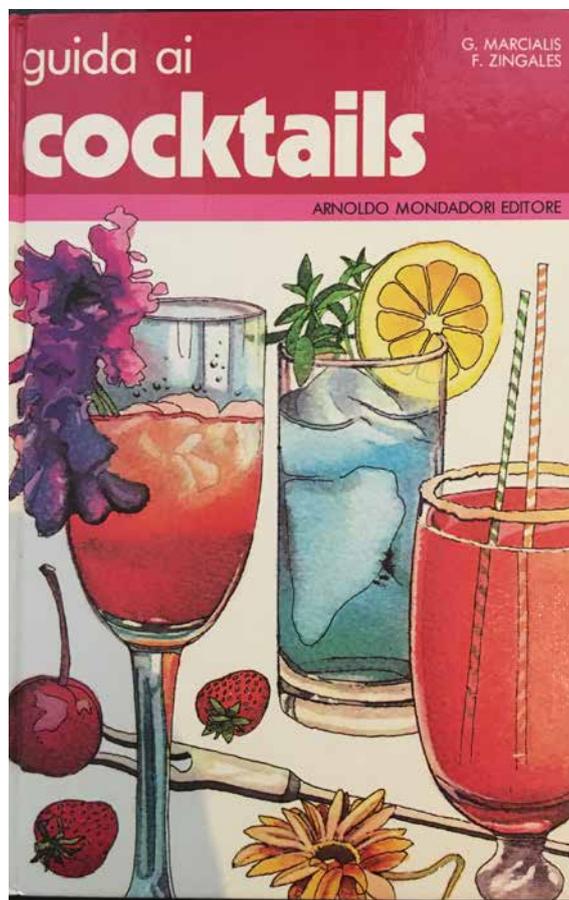


For another (and probably more authentic) version: *pouce*, French for “inch” or “thumb,” indicates that in the early days of the original concocting of the drink, an inch or *pouce* of red sirup was first poured in the glass; then a *pouce* of curaçao, then a *pouce* of chartreuse, and so on to the final *pouce* of brandy that topped it. Thus it became a *pouce café* or “inch” drink, until finally the word *pouce* was corrupted into *pousse*, a French word with an entirely different meaning.

CORDIALS — Marschino, Pousse Cafe, Curacao, Kitch-enwasser, Anisette.

ARTICOLI

QUI SOPRA THE WASHINGTON UNION 1851. IN ALTO A DESTRA POUCE CAFÉ IN 1938 FAMOUS NEW ORLEANS DRINKS DI STANLEY CLISBY. IN ALTO A SINISTRA POUSSÉ CAFÉ PREPARAZIONE IN MARCIALIS E ZINGALES. QUI A SINISTRA 1982 GUIDA AI COCKTAILS DI ZINGALES E MARCIALIS.



Café che Sloppy Joe de L'avana, Cuba, serve ai suoi clienti presso il suo celebre bar, un luogo d'incontro per gli abitanti di New Orleans e altri viaggiatori».

Il Pousse Café riuscì a mantenere viva la sua popolarità attraverso gli anni del secondo conflitto mondiale, ritornando poi verso gli anni '70-80 a essere incluso nei libri di cocktail e nei menù di alcuni bar con clientela internazionale. La sua tipica presentazione a strati colorati era la maggior attrattiva per i clienti e anche per i bartender stessi, che si cimentarono a creare differenti ricette utilizzando quanti più liquori colorati possibili.

Quando Marcialis e Zingales pubblicarono “Guida ai Cocktails”, edizione del 1982, dedicarono una pagina alla preparazione del Pousse Café, fornendo precise istruzioni correlate da fotografie su come versare i vari ingredienti, in particolare quelli che avrebbero formato i tre colori della bandiera italiana.

Nonostante l'origine e l'evoluzione del

Pousse Café sia uno degli aspetti più affascinanti e originali della storia del bartending, la sua conoscenza e la sua popolarità sono oggi pressoché scomparse. È tuttavia importante mantenerne viva la memoria, poiché essa può aiutare a comprendere meglio la storia attuale del bere miscelato.

Luca Rapetti

1890



GAMONDI



*Vermouth
dell'anno 2020*



MARCO MACELLONI

ISPIRAZIONE GAMONDI

FRANKLIN 75

Ingredienti

45 ml Aperitivo Gamondi
30 ml Vermouth di Torino Superiore
Bianco Gamondi
10 ml Crème de Cassis Gamondi
Top di Champagne Blanc de Blanc

Tecnica

shake & strain con fill di Champagne.

Decorazione

Ananas disidratato

Bicchiere

Coppetta Nick & Nora.



Marco “Marchino” Macelloni inizia la sua carriera di barman come in una seconda vita. La crisi finanziaria iniziata nel 2007 colpì severamente il settore nautico nel quale lavorava come progettista di interni.

A 25 anni decise di impiegarsi a tempo pieno in quello che ora un secondo lavoro, il bartending. E' a lui, in coppia con il socio Tommaso Blandi, che si deve la nascita del primo cocktail bar di Lucca, il **Franklyn 33**, oggi punto di riferimento della bartending scene toscana.

Il nome del bar si ispira a Franklin Delano Roosevelt, il Presidente Usa che nel 1933 abolì il Proibizionismo e dette via a New Deal. Il “Franklin” è ammantato da un'atmosfera unica, un mix tra un cocktail bar d'albergo e uno street bar. L'accoglienza e la qualità sono le cose che contraddistinguono questo piccolo bar di provincia, con una scelta in carta di oltre 30 drink e 740 referenze diverse in bottigliera con un occhio di riguardo in più verso la liquoristica tradizionale italiana e lo scotch Whisky. Il bartending di Marco Macelloni è essenziale, senza fronzoli che non siano funzionali alla personalità del drink che deve sublimarsi in una esperienza che coinvolge i sensi a 360°. Drink decisi, con una personalità schietta e sincera, che sanno farsi ricordare.

SPIRITO BRASILEIRO

Artigianale o industriale,
la differenza la fa l'alambicco

DI ALESSANDRO PALANCA

Con più di 550 anni di storia la Cachaca fonde le tre grandi radici della cultura brasiliana: indiana, africana e portoghese. È lo spirito di un popolo e della sua storia, distillato da succo di canna da zucchero fresco e può essere prodotto in qualsiasi parte del Brasile.

Fondamentalmente esistono due tipi di Cachaça, artigianale e industriale. In Brasile, queste Cachaças sono percepite in modo molto diverso. Sebbene ci sia una serie di differenze, la distinzione fondamentale è l'uso di alambicchi a colon-

na (industriali) e alambicchi (artigianali).

La Cachaça è il terzo alcolico più consumato al mondo, con circa 7.000 distillatori artigianali in Brasile, che creano una varietà molto ampia di prodotti artigianali. Le Cachaças artigianali sono distillazioni delicate e altamente controllate all'interno di alambicchi, fermentate utilizzando ceppi di lieviti selvatici locali.

La legge brasiliana stabilisce la Cachaca come una bevanda con una gradazione alcolica compresa tra il 38 e il 54% in volume ottenuta dalla distillazione di succo di canna da zucchero fresco. Il



succo di canna da zucchero deve essere fermentato in genere in meno di 24 ore rispetto alla pressatura. I distillatori possono aggiungere zucchero allo spirito fino a un massimo di 6 grammi per litro, oltre questa quantità deve essere etichettato come “cachaça dulce”.

La Cachaca ha attraversato la colonizzazione portoghese e i grandi flussi migratori che hanno caratterizzato la storia del paese. Quando l’immigrazione brasiliana raggiunse il picco, italiani, libanesi, francesi e tedeschi arrivarono in Brasile, iniziarono ad acquistare terreni e imple-

mentarono le proprie tradizioni di distillazione.

La maggior parte di questa immigrazione si è verificata – come in Nord America – tra la fine del XIX e l’inizio del XX secolo. In quel momento si ebbe un aumento del numero e della qualità dei marchi tradizionali di Cachaça.

Nota per la Caipirina, oggi le tradizioni che hanno elevato la produzione di Cachaca stanno comunicando il valore dello spirito in tutto il mondo. Per il nostro report abbiamo selezionato degli ottimi brand distribuiti in Italia.



WEBER HAUS

La storia della distilleria Weber Haus coincide con quella dell'omonima famiglia di origine tedesca emigrata in Brasile dalla regione di Hunsrück, in Germania. I Weber si stabilirono nelle foreste alle pendici della Serra Gaúcha, oggi Ivoti, più precisamente su un piccolo appezzamento di terreno, il Lote 48. Inizialmente la famiglia si dedicò alla coltivazione della patata inglese dalla quale ricavavano anche un distillato. Nel 1848 con la piantagione di canna da zucchero si dedicarono alla produzione di Cachaça, il tradizionale distillato brasiliano. Produzioni limitate per proprio consumo. La vera attività commerciale della distilleria H. Weber avviene un secolo dopo con la costruzione di una distilleria alimentata da un mulino a trazione animale. Nel tempo il processo si è modernizzato e l'attività si è tramandata da padre a figli. Di generazione in generazione, la ricerca di innovazione, qualità e purezza, ha portato la famiglia a migliorare il proprio sapere e la propria distilleria con i più moderni processi produttivi. Il brand Weber Haus è nato nel 2001, a partire dal 2004 l'azienda ha iniziato a vendere al di fuori del mercato regionale e nel 2006 la sua prima esportazione estera. Attualmente l'azienda opera nel mercato nazionale ed internazionale. Il principale mercato di esportazione è il Nord America. Nel 2014 l'azienda ha acquisito il marchio Velho Pescador, una delle Cachaça più tradizionali dello stato del Rio Grande do Sul. Il marchio è stato acquisito da Destilaria H. Weber insieme alle altre etichette della mitica Fazenda Maribo, a Osório (RS). Tra questi, i pezzi forti sono Cachaças 30 Luas e Santa Martha (Prata ed Envelhecida in Grapia), quest'ultima prodotta dalla prima distilleria e cachaçaria nel sud del paese, nel 1928, con lo stesso nome. Conosciute come Cachaça de alambic, i distillati di Weber Haus si



LUXARDO.IT

LUXARDO

LUXARDO

PREMIUM ITALIAN

LONDON DRY GIN

Distilled in traditional copper pot stills

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY PRODUIT D'ITALIE

Girolamo Luxardo

GIROESMO LUXARDO FAMILY OWNED SINCE 1821

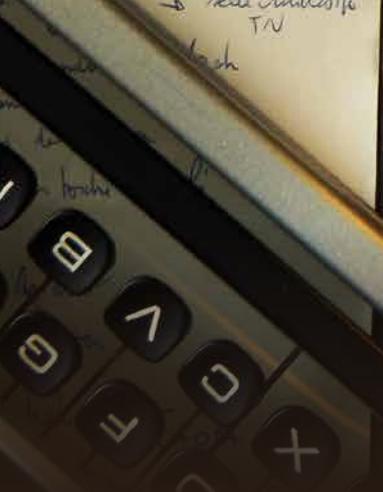
est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



LUXARDO.IT



LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE

differenziano dalle Cachaca industriali per una serie di fattori a partire dalla materia prima biologica al 100%. La distillazione avviene in alambicchi di rame da 600 litri di capacità. In sintonia con la sostenibilità, H. Weber produce gran parte del suo fabbisogno energetico con pannelli solari. L'iniziativa unita ad altre misure rendono l'azienda sostenibile al 100%. Tutti i prodotti di scarto vengono riciclati. Dalla bagassa si ricava un composto utilizzato come fertilizzante nella piantagione di canna da zucchero. Un'altra parte del composto viene utilizzata nelle caldaie di distillazione. Il succo di canna da zucchero non utilizzato nella produzione di Cachaça viene usato anche come fertilizzante. L'intera proprietà di 37 ettari ha la certificazione biologica. Le Cachaca Weber Haus sono distribuite in Italia da Erc Sun Spirit.

Weber Haus Lundu Prata

Lundu è il nome di una danza che ha avuto origine in Africa ed è stata portata in Brasile dagli schiavi nel 1700. Con i suoi movimenti trascinati e melodici questa danza ha rapidamente guadagnato popolarità e divenne la prima danza nazionale del Brasile. Cachaca Lundu è trasparente e luminosa, al naso regala un mix composto da sentori leggeri e dolci che si uniscono a profumo di canna da zucchero. L'assaggio segue l'olfattiva, dimostrandosi delicato, gradevole e preciso in chiusura. Sapori rinfrescanti, gusto morbido ed equilibrato. 40°

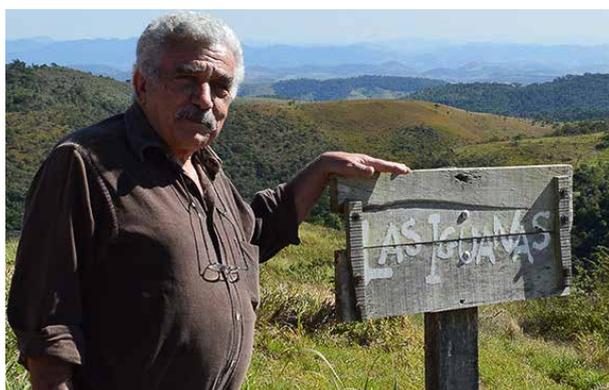
Weber Haus Prata

Aspetto limpido con riflessi argentati. Al naso si presenta vivace e profonda, intensa, con finitura minerale importante. Al palato è decisa e al contempo piacevolmente rinfrescante, canna da zucchero, vaniglia e foglie di menta. Ottenuta da prodotto biologico, riposa per un anno in vasche di acciaio. 38°

Weber Haus Organica Amburana

Colore dorato puro, bouquet dolce e legnoso con una finitura complessa e marcante. Il naso percepisce gradevoli ricordi di vaniglia che ritorna al palato, dove incontriamo anche richiami al cioccolato. Insieme ben bilanciato e di ottima lunghezza. Riposa un anno in botti di legno Amburana. 38°





MAGNIFICA DE FARIA

La creazione di Cachaça Magnífica la si deve al maestro cachaceiro João Luiz Coutinho de Faria che la produce presso la Fazenda do Anil, al confine tra i comuni di Vassouras e Miguel Pereira, a 800 mt tra le montagne di Rio de Janeiro dalle quali dista circa 110 km. In passato la città è stata la capitale della colonia brasiliana portoghese e della nazione indipendente brasiliana fino al 1960. Lo stato di Rio de Janeiro divenne un importante produttore di Cachaça di alta qualità, sia tra le montagne della Valle del Caffè che a Parati, il porto di esportazione durante il periodo coloniale. Nel 1985 Joao Luiz si è impegnato nell'avventura di riportare in vita la grande tradizione della Cachaca di Rio, producendo un distillato premium sulle limitrofe montagne di Rio de Janeiro, vicino alla città di Vassouras, l'antica capitale della Coffee Valley. Joao Luiz Coutinho ha lavorato insieme ad altri produttori ed enti industriali per il riconoscimento, l'immagine e la definizione della Cachaça. È stato tra i protagonisti del "Piano di Sviluppo della Cachaça Brasileira – PBDAC" nel 1997, in seguito divenuto l'Istituto brasiliano della Cachaça (IBRAC). Nello stesso anno il Ministero dell'Agricoltura istituì la "Camera Industriale per la Valorizzazione della

LUXARDO®

ORIGINALE
DAL 1821



LUXARDO.IT

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO

est.
1821

Girolamo Luxardo

KOVAL

NEW SCHOOL AMERICAN WHISKEY



www.kovaldistillery.com

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net

 KOVAL Distillery -  kovaldistillery -  Pellegrini Spa -  pellegrinisp1904

BEVI RESPONSABILMENTE

Cachaça” di cui è stato primo Presidente. L’ideazione del nome di questa Cachaca è singolare. La moglie di Coutinho è stata Rettore dell’Università di Rio. Questo titolo è sempre completato con l’aggettivo “Magnifico”, da cui il nome della Cachaca dedicata a sua moglie. Un momento importante della storia di Cachaca Magnifica è stato nel 2003 quando nacque la partnership con una piccola catena di ristoranti britannici chiamata “Las Iguanas”. Le Caipirinhas Magnifica Las Iguanas creano una vera cultura e passione per questa bevanda in tutto il Regno Unito. Fu la porta d’ingresso per gli altri mercati europei e da allora Magnifica vende più all’estero che in Brasile. La canna da zucchero utilizzata per la produzione di Cachaca Magnifica è esclusivamente quella che viene coltivata all’interno della stessa fattoria. Il succo ottenuto dalle canne tritate viene fatto fermentare spontaneamente e distillato nel caratteristico alambicco “Alegria”. Questo alambicco, unico nel suo genere in Brasile, è costituito da tre pot-still in successione che assicurano i passaggi necessari alla produzione. Magnifica Cachaca è distribuita in Italia da Compagnia dei Caraibi.



Magnifica Bica Do Alambique

Uno dei fiori all’occhiello della produzione di João Luiz Coutinho de Faria. Imbottigliata appena distillata, conserva tutti i sentori più tipici e distintivi della canna da zucchero. 48°

Magnifica Tradicional

Invecchiata per almeno due anni in tini di Ipê, un albero originario del Brasile. Dal colore ambrato e dal sapore intenso con note di frutti tropicali. Particolarmente indicata per preparare ottime Caipirinha e long drink. 40°

Magnifica Reserva Soleira

Invecchiata in botti di rovere con l’esclusivo sistema soleira, che abbina armoniosamente distillati di età compresa tra 3 e più di 10 anni. Con colore dorato, il suo sapore morbido evoca caramello, miele, frutta secca e vaniglia. Può essere sorseggiata sia liscia che ghiacciata, come aperitivo o digestivo. 43°





NATIQUE

Questo gruppo lavora da oltre venti anni per valorizzare la cultura e la produzione di Cachaça artigianale di qualità. L'azienda è responsabile dei rinomati marchi Santo Grau, Espírito de Minas e Saliníssima con più di 10 brand di Cachaça realizzati. Natique usa imbottigliare Cachaça che rappresentano il luogo di origine e valorizzano le pratiche di produzione tradizionali. L'azienda, creata da Paulo Pellotas e Duique Munhoz lavora con produttori tradizionali di Rio de Janeiro (Coqueiro, Paraty), Minas Gerais (Seculo XVIII, Coronel Xavier Chaves, Salinas) e San Paolo (Barra Grande, Itirapuã). Valorizzando le diverse tradizioni regionali nella produzione della Cachaça artigianale, le caratteristiche individuali di ogni tipo di bevanda e rispettando il loro tempo dalla coltivazione della canna alla consegna nei punti vendita, i brand di Natique sono riconosciuti in tutto il mondo. Nel 2013 il gruppo spagnolo Osborne fondato nel 1772 a Cadice, nella regione di Jerez, in Spagna, ha acquisito il 51% di Natique con l'impegno di seguire la filosofia dell'azienda brasiliana e portare innovazioni, come l'importazione di botti e tecniche di invecchiamento dall'Europa. Santo Grau è una linea di Cachaça artigianali commercializzata da Natique in collaborazione con Osborne. L'obiettivo era quello di creare una linea di Cachaça che valorizzasse le diverse tradizioni dei territori dove vengono prodotte: Minas Gerais, Rio de Janeiro e San Paolo. La cura e l'attenzione verso una produzione completamente artigianale, rispettosa delle tradizioni tramandate di generazione in generazione e una precisa lavorazione della canna da zucchero, caratterizzano questa linea di prodotti. Santo Grau Cachaça nasce da una rigorosa selezione di piccoli produttori



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

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

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

Non è solo un Gin.



lavanda



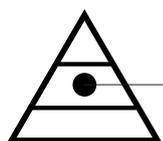
boccioli di rosa



fiordaliso



zagara



Floreale

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



BEVI AQVA DI GIN RESPONSABILMENTE

E|016916



@bespokedistillerspiritclub
www.bespokedistillery.it

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



La regola.

L'eccezione.

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

  FOLLOW US! BEVANDEFUTURISTE.IT

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

che valorizzano origine e storia. Le Cachaça Santo Grau hanno processi di produzione artigianali, che seguono le tradizioni di ciascuna regione di origine. Fermentazione naturale e distillazione realizzata con alambicchi di rame riscaldati a fuoco manuale. Le Cachaca Santo Grau sono distribuite in Italia da Onesti Group.

Santo Grau Coronel Xavier Chaves – Minas Gerais

Uno dei più antichi mulini da zucchero del Brasile, in attività già dal 1755 e da allora garantisce Cachaca di ottima qualità. Acquisita dalla famiglia della figura storica del patriota Joaquim José da Silva Xavier, conosciuto anche come “Tiradentes”, l’azienda agricola è passata di generazione in generazione. Oggi, l’ottava generazione della famiglia rimane coinvolta nell’amministrazione del mulino, sotto la direzione di Nando Chaves. Qui si produce Cachaca Santo Grau Coronel Xavier Chaves. Frutto di un terroir privilegiato, questa Cachaca riposa per sei mesi in vasche di pietra paraffinata sotterranee, costruite 250 anni fa ed elencate nel Patrimonio Storico Nazionale del Brasile. 40°

Santo Grau Paraty – Rio de Janeiro

Il mulino di Paraty, situato ai margini della Serra do Mar, gestito dalla famiglia Mello, è attualmente sotto la direzione di Eduardo Mello, erede di cinque generazioni di maestri cachaceiros produttori a Paraty dal 1803. Qui si producono sei Cachaças Santo Grau. Il classico Santo Grau Paraty è una Cachaca della regione fluminense (Rio de Janeiro). Con aromi e sapori che portano le caratteristiche distintive della regione balneare, è una Cachaca bianca. 43°

Santo Grau Itirapuã – San Paulo

Il mulino Itirapuã continua ad essere alimentato da una ruota ad acqua dal 1860. Sotto la diligente cura della famiglia Figueiredo Cristófani da quattro generazioni, si producono quattro Cachaca. Santo Grau. La Clássica Santo Grau Itirapuã, il Santo Grau Reserva Itirapuã, il Santo Grau Solera Cinco Botas e il Santo Grau Solera Pedro Ximenes. Cachaca tradizionale di San Paulo ha un’aroma morbido, in bocca ha un sapore vellutato, morbido e pieno. 41°





AVUÁ

La Cachaça è un eccezionale distillato di canna da zucchero che purtroppo non ha goduto di una buona visibilità negli anni. La superficiale reputazione della Cachaça fuori del Brasile è dovuta al fatto che raramente i piccoli produttori si affacciavano al mercato dell'export, costoso da sviluppare. Inoltre l'inusuale formato di vendita in Brasile (60cl e 67cl) non è permesso sia in Europa che negli Stati Uniti. Questo ha significato prevedere imbottigliamenti da 70cl per l'Europa e 75cl per gli Stati Uniti. Un processo ricco di difficoltà per i piccoli produttori. Per questi motivi fino a pochi anni fa venivano esportate esclusivamente le Cachaça industriali, insipide e di bassa qualità. Fortunatamente negli ultimi anni un gruppo sempre più nutrito di lungimiranti produttori sta lavorando per far conoscere quest'eccezionale prodotto al resto del mondo. Avuá è una Cachaça artigianale prodotta dall'unica master distiller donna brasiliana. Avuá Cachaça è prodotta in una fattoria di terza generazione,



DFB
CO
111

DASHFIRE BITTERS

BEVI RESPONSABILMENTE

Find your fire!



RHUM
BOLOGNE

UN AMPIO
ASSORTIMENTO DI
RHUM AGRICOLE DELLA
GUADALUPA DALLA
MISCELAZIONE ALLA
DEGUSTAZIONE



Fazenda da Quinta, nell'entroterra dello stato di Rio de Janeiro: poche centinaia di acri di canna coltivata senza pesticidi, tagliata a mano. Notevoli i suoi invecchiamenti nei legni delle foreste dell'America Latina. La missione di Avuá Cachaça è quella di creare un prodotto artigianale che esprime i 500 anni di produzione tradizionale in Brasile. La produzione è limitata ed oltre alla non invecchiata "Prata" è rinomata per l'utilizzo del legno di Amburana e del rarissimo Tapinhoã. Cachaça Avuá è distribuita in Italia da Ghilardi Selezioni.

Avuá Prata

Cachaça non invecchiata riposata in botti di acciaio inox prima di essere imbottigliata a mano. Questa Cachaça ha un grande equilibrio. Il naso riflette anche una distillazione davvero eccezionale in quanto non ha assolutamente spigoli vivi. Al naso si apre con la nota di canna da zucchero profonda ed espressiva, meno percettibile al palato. A metà palato la canna da zucchero si alleggerisce e arriva una crescente nota speziata di pepe, ottimo il bilanciamento tra le note dolci e speziate. Il finale è abbastanza speziato e molto secco. 43°

Avuá Amburana

Affinata in legno Amburana, questa Cachaça è un sorprendente mix di note calde e salate al naso, si percepiscono ananas e limone. Due anni in botte conferiscono a questa Cachaça un leggero colore giallo oro. Il corpo è notevolmente diverso, assume una cremosità speziata con note di cannella e chiodi di garofano. Liquirizia e terra di pietra focaia verso la fine, che in qualche modo contrastano con il profilo precedente. 40°

Avuá Tapinhoã

Tapinhoã è invecchiata nell'omonimo legno estremamente raro e trovabile solo in alcune parti del Sud America. Questo legno conferisce sapori di noce di cocco tostato, caramello e miele in favi. Edizione limitata. Il colore è giallo più pallido, un chiaro segno di quanto sia duro il legno di Tapinhoã e di quanto poco





spirito sia in grado di penetrare nel legno anche dopo due anni. Il naso ha il carattere tipico della Cachaca, ma è filtrato da note fresche di limone, menta e un po' di salamoia. Sulla lingua dominano note di agrumi, erba e miele, seguono rapidamente delicate sfumature di vaniglia, cocco e legno. 40°

YPIOCA

La fondazione dell'azienda si deve al portoghese Dario Telles de Menezes che arrivò in Brasile nel 1843. Lui e la sua famiglia sbarcarono a Ceará e presto acquisirono una proprietà a 38 km dalla capitale e a 6 km da Vila de Maranguape, tra la Serra da Aratanha e il Maranguape, un luogo conosciuto con il nome di Ypióca, che in Tupi-Guarani significa terra-roxa. Ypio-ca fu distillata per la prima volta nel 1846. L'azienda dispone di terreni di proprietà per la produzione di canna da zucchero, di cinque stabilimenti situati nello Stato di Ceará (Nord-Est del Brasile) e di uno splendido Museo della Cachaça. Oltre che in Brasile, Ypióca è distribuita in più di 40 Paesi del mondo. Cachaca Ypio-ca è distribuita da Rinaldi 1957



Ypio-ca Prata Empalhada

All'aspetto si presenta con un colore cristallino brillante. Nell'aroma prevalgono le note caratteristiche della materia prima, grande equilibrio al palato fra le note dolci e quelle fruttate. Il caratteristico packaging con la bottiglia impagliata sottolinea l'immagine tradizionale del distillato. 38°

Ypióca Cinco Chaves

Ypio-ca Cinco Chaves è una miscela di Cachacas, alcune invecchiate per 20 anni in legno di quercia e castagno. 39°. Al colore ricorda un vino bianco, tanto da non sembrare così lungamente invecchiata. Al naso è leggera e delicata, note di vaniglia, zenzero e alcuni accenni di cannella. In questo mix speziato emerge un corpo fruttato mitigato da note citriche e sfumature legnose, Tutto molto ben equilibrato e invitante. Al palato rivela una fresca acidità, emerge la nota fruttata, mela verde e melagrana, leggera cremosità. 39°

Alessandro Palanca

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

-WIRED



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

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

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

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

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

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

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



BEVI RESPONSABILMENTE

— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM

RICETTE CACHACA



CHA-CHA-CHA di Mattia Cilia – B.O.A.T.S. – Ortigia (SR)

INGREDIENTI

- 50ml Cachaca Avua Prata
- 120ml Cuban Mix*

Procedimento

In una caraffa graduata inserire 150gr di succo di lime, 150gr di acqua, 10gr di Angostura bitter, 100 gr di Coca Cola. Con l'ausilio di una frusta da pasticceria mescolare tutti gli ingredienti inserendo nella stessa a filo 250 gr di miele ai fiori di zagara. Imbottigliare e stoccare in frigo. Shelf Life 7 gg

Tecnica: throwing. Glass: bicchiere in terracotta. Garnish: cialda di mais tostato e gelatina al tabacco



CARAVELLA di Lorenzo Di Cola – Experimental Cocktail Bar – Venezia

INGREDIENTI

- 25ml succo di lime
- 25ml sciroppo di aneto
- 30 ml Cachaça Weber Haus Amburana
- 15ml Cocchi Americano
- 2 dash grapefruit bitter

Tecnica: shake & double strain. Glass: coupette. Garnish: aneto



IPANEMA di Nicola Dagnello – Nemesi – Barletta

INGREDIENTI

- 40 ml Cachaca Ypioca Prata Empalhada
- 15 ml blend di Rum jamaicano e cubano
- 15 ml Falernum h.m.
- Top soda al pompelmo rosa

Tecnica: shake & double strain. Glass: old fashioned. Garnish: mandorla grattugiata



Boa Tarde di Vito Catucci – Piano-Susci Italiano – Gioia del Colle (BA)

INGREDIENTI

- 4 cl Cachaca Magnifica al burro d'arachidi (fat wash)
- 1 cl Bitter Rouge bianco
- 2,25 cl sciroppo di muscovado
- 2,25 cl succo di lime
- 6 cl tè oolong alle noci
- Crusta di polvere di capperi e black lime

Tecnica: shake & double strain. Glass: Collins. Garnish: arachide con guscio



SATERE MAWÈ di Alessandro Governatori – Bar Torino – Ancona

INGREDIENTI

- 50 ml Cachaça Magnifica "Bica de Alambique"
- 15 ml riduzione di Campari
- Top soda alla melagrana hm*

Tecnica: build. Glass: highball. Garnish: chicchi di melagrana

*La soda alla melagrana deve essere bilanciata con soluzione acida per sostenere la dolcezza della riduzione di Campari



NIGHTFALLS di Mirco Guizzardi – Freccia Bar Piumazzo di Castelfranco Emilia- (MO)

INGREDIENTI

- 5cl Cachaca Weber Haus Lundu Prata
- 2cl sciroppo di fiori di sanbuco e salvia
- 1,5cl Freccia sour mix (lime, limone, bergamotto)
- 1,5cl succo di pompelmo rosa
- 2cl Chartreuse jaune
- 2 dash Boker's Bitter

Tecnica: shake & double strain. Glass: OF con cubo di ghiaccio. Garnish: no



MAMÃO DO WISDOMLESS di Dario Paolucci – Wisdomless Club – Roma

INGREDIENTI

- 60ml Cachaça Avua Prata
- 50ml ceviche di papaya*
- 10ml albume d'uovo

Tecnica: shake & fine strain. Glass: coppa. Garnish: rim di sale nero su metà bordo.

*Note: preparato sous-vide a bassa temperatura con ronero, contenente papaya, lime, miele, spezie



TALOX di Christopher Rovella – FIB PIEMONTE

INGREDIENTI

- 45ml Cachaça Weber Haus Amburana
- 22,5ml Amaro Italiano
- 22,5ml succo di pompelmo rosa
- 7,5ml succo di lime
- 7,5ml sciroppo di zucchero

Tecnica: shaker. Glass: tumbler medio. Garnish: lime zest e crusta di caffè

LA MOVIDA DELL'ANGELO AZZURRO

La vera storia di un cocktail che ha segnato un'epoca Grazie a Mammina

DI **BASTIAN CONTRARIO**

Qualche mattina fa ho acceso la tv perché facesse compagnia alla mia tazza di latte e Grappa. Assorto nella prima degustazione mattutina ascoltavo in sottofondo un programma d'informazione. La notizia del giorno era un locale di Milano, specializzato in "chupiti", di cui si parlava solo perché aveva appeso un goliardico cartello dietro al bancone, in cui si promettevano vincite in "shottini" alle ragazze che avessero mostrato il seno al barman...

Nulla di nuovo, visto e rivisto sui social e comunque una riedizione di qualche vecchia targa d'osteria anni Settanta. I giornalisti però ne parlavano come di una provocazione choc, di un grave caso di sessismo e intervistavano il giovanissimo titolare mettendolo alla gogna. Pallido e catapultato in un mondo che non gli apparteneva e di cui evidentemente non capiva le logiche, il giovane titolare sembrava San Lorenzo poco prima di essere cucinato sulla graticola.

Così, al tempo della movida molesta

anche lo scherzo, seppur grossolano e non particolarmente riuscito, viene severamente condannato dall'opinione pubblica, soprattutto perché i media nulla perdonano a un bar. Vien da dire che si vede quel che si vuole vedere e volendo vedere sessismo e discriminazione si vedranno quelle, anche se pare che le clienti della *chupiteria* in questione abbiano colto la goliardia del cartello, non sentendosi minimamente offese e riempiendo normalmente il bar. Fortunatamente pare che nessun maschietto si sia sentito discriminato dal non avere la "pari opportunità" di poter vincere i chupiti.

Mi sembra evidente il contrasto tra il mondo dei bar nella sua accezione classica di attività economica importante e di collante sociale e la generale percezione distorta degli ultimi anni. Negli scorsi numeri di *BarTales* abbiamo ripercorso le vicende che hanno portato la comunità a questa percezione deteriorata del mondo dell'hospitality in generale, dal periodo della cosiddetta Dolce Vita fino ai giorni



MITI
IN BASSO UNA
FOTO DI
MARLENE
DIETRICH.
QUI A SINISTRA
IL COCKTAIL
"L'ANGELO
AZZURRO".

nostri, in un crescente proibizionismo che oggi matura i suoi frutti peggiori. Tuttavia, se anche vi foste persi i numeri precedenti, non preoccupatevi, perché ho lasciato una chicca proprio per questo numero: la vera storia dell'Angelo Azzurro sullo sfondo dei coloratissimi anni Novanta.

Proprio in questi anni i cocktail "classici" che avevano accompagnato gli anni precedenti, rimangono relegati in quei "monasteri" che diventano i bar d'hotel e i caffè storici in continuo declino, cedendo il posto a un nuovo tipo di bar, dedicato alla massa: il nuovo diktat è "che sia tanto, fortemente alcolico e colorato". Al bar si chiedono Long Island Ice Tea, Cosmopolitan, Sex on The Beach, B-52, ma anche l'intramontabile e italianissimo Angelo Azzurro, che vanno a sostituire i "classici" nazionali: birra e vino.

L'Angelo Azzurro è ormai leggenda e su di lui si leggono tante cose: che è un cocktail americano, che non ha una ricetta ma i barman lo inventano al momento, che nasce cercando d'imitare il Blue Lagoon





(1/10 blue Curacao 3/10 Succo di limone 6/10 Vodka) inserito nella lista Iba del 1987, che sia dedicato a Marlene Dietrich, una delle prime grandi dive del cinema. Le cose stanno un po' diversamente.

Nel 1984 gli Stadio consigliavano ai ragazzi di chiedere: "chi erano i Beatles", oggi i giovani barman dovrebbero invece

chiedersi chi fosse "Mamma", al secolo Giovanni Mammina, diploma d'Istituto Alberghiero e storico barman della Capitale. Prima di raccontarvi di lui e del cocktail che ha segnato un'epoca, torniamo proprio a Roma che, dalla Dolce Vita in poi, non aveva mai smesso di essere al centro della vita notturna italiana, creando e diffondendo cultura. Così i suoi locali, come altri in tutta Italia, dopo aver visto il diffondersi delle idee risorgimentali, ed essere stati teatro delle lotte per l'Indipendenza Italiana, erano diventati luoghi in cui nuove idee artistiche e letterarie nascevano e si diffondevano. Spesso erano i luoghi dove nascevano quei sodalizi artistici che avrebbero cambiato per sempre e in meglio la scena culturale italiana.

Dagli anni Ottanta, *mutatis mutandis*, i bar e le discoteche diventano il centro del nuovo fermento politico-sociale, e alcuni sposarono le lotte del movimento LGBT. Così mentre nel passato al Cafe 't Mandje di Amsterdam la storica barlady Bet van Beeren aveva lottato per i diritti civili delle generazioni successive shakerando drink, e lo Stonewall Inn nel Greenwich Village di New York era assurto a simbolo del moderno movimento di liberazione gay, anche in Italia, dagli anni Settanta qualcosa comincia a cambiare.

Racconta Luigi Paolo Patano, in arte Poppea, in un'intervista pubblicata nel 2018, che da drag queen «ci si vestiva nei campeggi dove facevamo animazione, nelle manifestazioni o alle feste private. Facevamo performance pure nei locali, anche se all'inizio come clienti. Poi con Luciano Parisi e Giorgio Gigliotti, che fondarono l'Art Production, iniziammo a lavorare come animatori. Furono i primi, insieme con il Devotion, a creare nella capitale la famosa "tendenza" in cui etero e gay si

— MS. —
**BETTER'S
BITTERS**



MIRACULOUS FOAMER

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

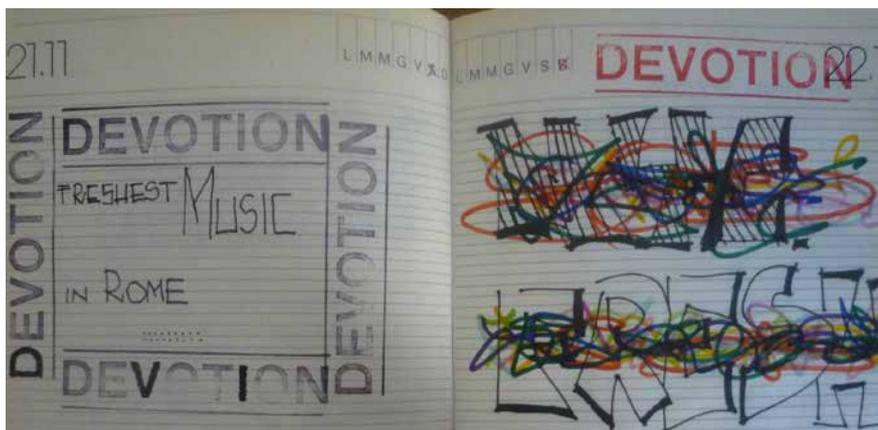
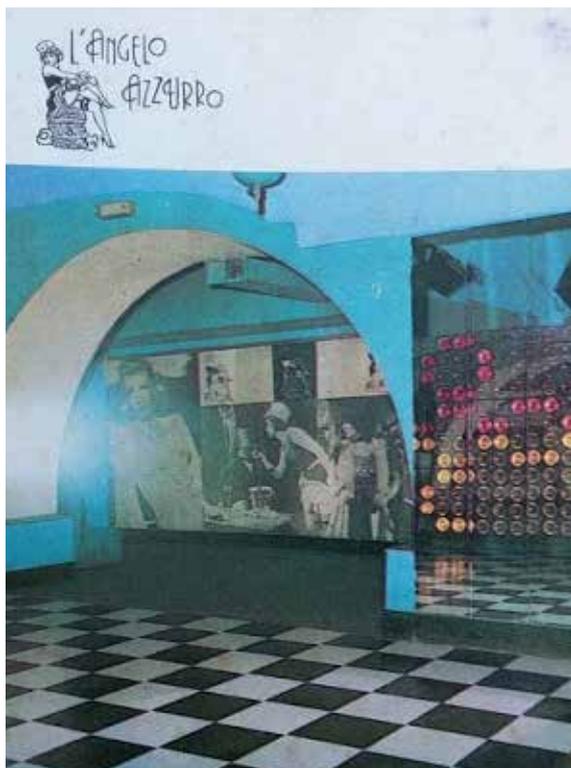


BEVI RESPONSABILMENTE

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

— E R C —
SUN SPIRITS





mischiavano nei locali».

I locali più famosi dell'epoca, esponenti di questo nuovo fermento, insieme al Piper che aveva saputo rinnovarsi in tale ottica, erano il club Alibi a Testaccio e l'Angelo Azzurro a Trastevere in via Cardinale Merry Del Val. In entrambi questi ultimi due lavorava come barman proprio Mammina. Fu proprio all'Angelo Azzurro, locale che prendeva il nome da un famoso film di Marlene Dietrich, amata icona gay, che Mammina inventò, negli anni Ottanta, il cocktail Angelo Azzurro (Gin, Contreau e Blue Curaçao...forse). Dopo un centinaio di anni il colore blu torna a essere forse l'unico motivo per cui si ordina un determinato drink. Il cocktail incarnava in pieno il gusto e le tendenze degli anni '80 e '90 e Mammina lavorava con un vastissimo pubblico, non ultimo era un professionista carismatico e particolarmente amato.

Tutte queste caratteristiche contribuirono non poco a una capillare diffusione del nuovo drink a Roma. Intanto il neonato



modo di vivere e animare la notte aveva cominciato a spostarsi in tutta Italia, da Bologna a Firenze, fino a Milano e al Sud, a Gaeta. Con ogni probabilità i clienti di Mammina portarono con loro la nuova creazione alcolica che conobbe rapida diffusione in tutta la penisola.

A questo punto vorrei regalarvi un lieto

LUOGHI
 QUI SOPRA IL
 STONEWALL
 INN A
 GREENVICH.
 NELLA FOTO IN
 ALTO, BET VAN
 BEEREN.
 IN ALTO A
 SINISTRA LA
 DISCOTECA
 L'ANGELO
 AZZURRO.



fine, dirvi che l'Angelo Azzurro è un ottimo cocktail e meriterebbe anche lui, come il Negroni, un Angelo Azzurro week. La realtà è che negli anni '90 e 2000 nacquero moltissimi altri cocktail sulla falsariga dell'Angelo Azzurro, fortunatamente per noi dimenticati, non buoni, non interessanti e non figli di qualche felice intuizione di qualche barman illuminato.

La miscelazione italiana naufragò perché non vi fu un'evoluzione né nella professionalità del barman né tanto meno nella qualità della sua creatività, che oggi come ieri è troppo spesso fine a se stessa. «In quel periodo (anni '70 e '80) – dice Leonardo Leuci, esperto di miscelazione – il cocktail classico era diventato noioso, elitario, in forte contrasto col fermento sociale, con la voglia di novità di una generazione che cercava di dimenticare gli anni di piombo».

Le associazioni professionali di barman,

oltre ad avere una sorta di monopolio per certe posizioni lavorative, ritenute più prestigiose di altre, imponevano a tutti i loro associati e diffondevano in generale l'idea che un cocktail dovesse essere codificato e che la ricetta dovesse rimanere uguale a sé stessa, come fosse un dogma religioso. «È folle l'idea che una ricetta possa essere sempre uguale a sé stessa, statica e per sempre – precisa Leuci – Nella storia della miscelazione le ricette si sono sempre evolute insieme ai consumatori». Nei bar si è cominciato a proporre cose completamente diverse da quelle classiche. «In ciò vi era un lato positivo perché le persone tornavano nei bar a divertirsi – continua Leuci – ma l'aspetto negativo fu che i cocktail che non partivano più dai classici e risultavano per lo più pieni di errori tecnici. Ad esempio: il Long Island miscela Vodka con Gin e la Vodka non ha alcuna funzione nella composizione del drink, non

Rum Malecon

THE RISING INTENSITY

FEEL YOURSELF
CHOOSE YOUR WAY



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.

 @rummalecon





imprinting alcolico sulla nuova tendenza. Il primo approccio con gli alcolici è col dolce, perché quando si comincia a bere alcolici miscelati, si tende a voler appagare i gusti a cui si è abituati dall'adolescenza. Quando si è giovani l'amaro si associa alle medicine o comunque a qualcosa di cattivo. Ci è voluto un sacco di tempo per riportare il pubblico al bere bilanciato. L'approccio culturale è fondamentale».

Riportare il pubblico al bere bilanciato è uno dei capisaldi della rinascita della miscelazione italiana che è cominciata una quindicina di anni fa. Se da un lato la qualità dei cocktail, dei prodotti e la professionalità di chi lavora nell'ospitalità sta lentamente evolvendo, dall'altro lato l'opinione pubblica percepisce questo mondo ogni giorno come qualcosa di sempre più negativo, capro espiatorio di tutti i mali dell'umanità ed elemento facilmente sacrificabile del tessuto economico.

La libertà comincia dall'ironia, scriveva Victor Hugo. Se non sappiamo più cogliere l'ironia di un cartello, la necessità delle persone di divertirsi, di esprimere il loro essere, di far tardi e conoscere momenti di spensieratezza, è prima di tutto la nostra libertà a essere finita.

Bastian Contrario

MOVIDA

NELLA FOTO IN ALTO VIA VENETO, ROMA. QUI SOPRA MOVIDA A PONTE MILVIO. AL CENTRO L'ALIBI, ROMA.

dà sapore e il grado alcolico che apporta è irrilevante; il Sex on the Beach, fatto con il succo di frutta industriale, manca della parte acida e risulta quindi stucchevole, e potremmo citarne molti altri. Negli anni Ottanta tutto doveva essere dolce e le persone si sono adeguate modulando il loro

Polposita

PROFESSIONAL FRUIT PURÉE



NON AGGIUNGIAMO NIENTE A QUELLO CHE NASCE

Perfetta

■ NO AROMI ■ NO COLORANTI ■ NO CONSERVANTI



SOLO
FRUTTA



PERFETTAMENTE
MATURA



NO ZUCCHERI
AGGIUNTI



FORMATO
DA 500 GR.



STOCCAGGIO
FUORI FRIGO

SOLO PRODOTTI NATURALI

Polposita è solo frutta della migliore qualità, maturata naturalmente sulla pianta, pronta per essere utilizzata nelle preparazioni di cocktails, mocktails, smoothies e frullati, come anche in ristorazione per dessert, torte, filling, creme o mousse.

UNA NUOVA IDEA DI

★ POLPOSITA.COM ★

MIXER

UNA STRANA SEQUENZA

Storia favolosa di un vino e di un'etichetta speciale

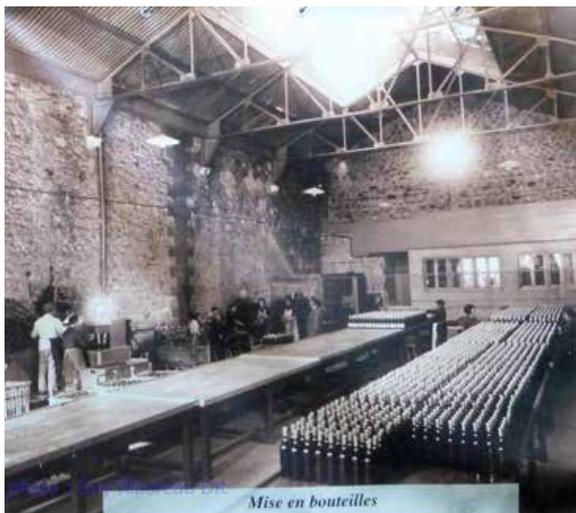
DI ALESSANDRO PALANCA

La storia che vi raccontiamo è ambientata in Francia e inizia come una favola di altri tempi. Nel 1866 a Corsavy vivono Simon e Pallade Violet, due giovani fratelli di una famiglia di modeste origini. Con il padre che era un mulattiere, decisero di andare in cerca di un migliore futuro e si diressero verso la piana di Roussillon. Simon e Pallade Violet si stabilirono a Thuir per avviare un commercio di articoli di

merceria, tessuti e vino. Avevano acquisito buone capacità commerciali e il 14 settembre 1866 i Violet formarono una società per il commercio di vino presso il notaio Augé a Thuir. È l'inizio di una grande avventura.

Inizialmente disponevano di poche piccole botti, sostituite più tardi con botti più grandi acquistate di seconda mano. Il loro innato senso degli affari li incoraggiò a ingrandirsi e sviluppare l'at-





BYRRH
SIMON E
PALLADE
VIOLET
MODIFICARONO
LO STATUTO
DELLA SOCIETÀ.
NELLA PAGINA
A SINISTRA
ANTICHI
ATTREZZI
AZIENDALI.

tività commerciale di vini importati da Malaga e Tarragona in Spagna. Simon aveva sviluppato una profonda conoscenza dei vini. Decise di sperimentare su alcuni cru del Roussillon l'aromatizzazione con botaniche, in particolare con la corteccia di china. Creò così un vino aperitivo che fu inizialmente commercializzato come "Vin tonique et hygiénique au quinquina".

Il 10 febbraio 1873 i fratelli Violet depositarono il marchio BYRRH presso il registro del Tribunale Commerciale di Perpignan. Nella seconda metà del XIX secolo questi tipi di vini erano rinomati come ricostituenti. Simon si assicurava scrupolosamente che le consegne del suo vino giungessero regolarmente a farmacisti, droghieri e bar della regione.

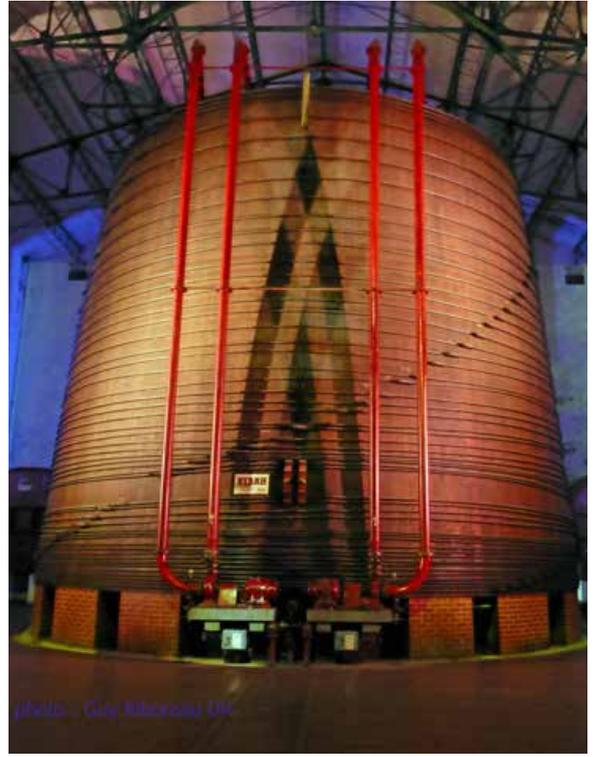
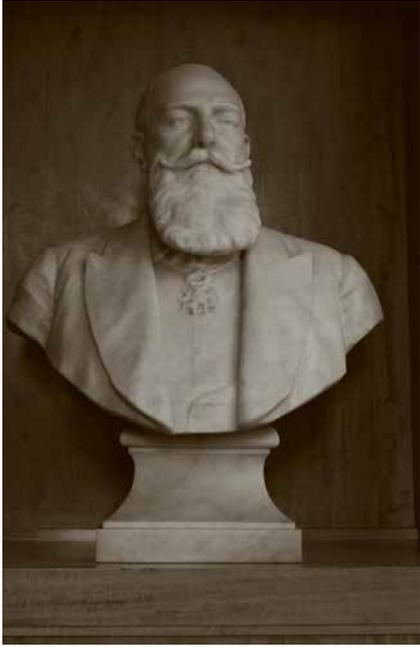
Il grande riscontro commerciale provocò la dura reazione dell'Ordine dei Farmacisti di Montpellier che



intentò una causa contro i fratelli Violet accusandoli di concorrenza sleale, abuso di professione e chiedendo che fosse loro vietato l'uso della parola china che designava un prodotto farmaceutico.

Il nome del prodotto era alquanto singolare e curioso. Per la sua stranezza BYRRH ha sempre suscitato curiosità e fantasia e sulla sua origine vi sono diverse versioni. Secondo la versione ufficiale, BYRRH nasce dalla sequenza delle iniziali dei nomi delle stoffe che i fratelli Violet conservavano sugli scaffali della loro merceria.

Nel 1876, Simon e Pallade Violet modificarono lo statuto della società che ormai si basava esclusivamente sul commercio di vino. Aprirono due agenzie di vendita in Spagna, a Thuir le cantine vennero ampliate fino a raggiungere in pochi anni una capacità di stoccaggio di 50.000 ettolitri. Ma anche questa misura



PROTAGONISTI

IN ALTO DA SINISTRA LAMBERT VIOLET, A DESTRA, MARIE. QUI SOPRA SIMON VIOLET. IN ALTO A DESTRA UN TINO GIGANTE. IN BASSO, IL CHIOSCO DELLE ESPOSIZIONI.

diventerà presto insufficiente e Simon decise di costruire una cantina ancora più grande riconoscibile negli stabilimenti attuali. Da quel momento agenzie di vendita del prodotto nacquero in tutto il mondo. Cominciarono a partecipare con BYRRH alle Esposizioni Internazionali e a pubblicizzarlo con la neonata industria pubblicitaria. Le pubblicità BYRRH sono entrate nella storia della cartellonistica.

Simon Violet morì nel 1891 e fu suo figlio Lambert a succedergli. Lambert

Violet continuò il lavoro del padre e inaugurò un nuovo stabilimento nel 1892. La fabbrica fu poi collegata alla rete ferroviaria e la progettazione del capannone delle spedizioni fu opera di Gustave Eiffel.

Nel 1910 l'azienda aveva 750 dipendenti e distribuiva oltre 30 milioni di litri di BYRRH all'anno. Altre cantine vennero costruite nei Pirenei Orientali. Quando Lambert morì nel 1914, il timone dell'azienda passò nelle mani di sua



MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



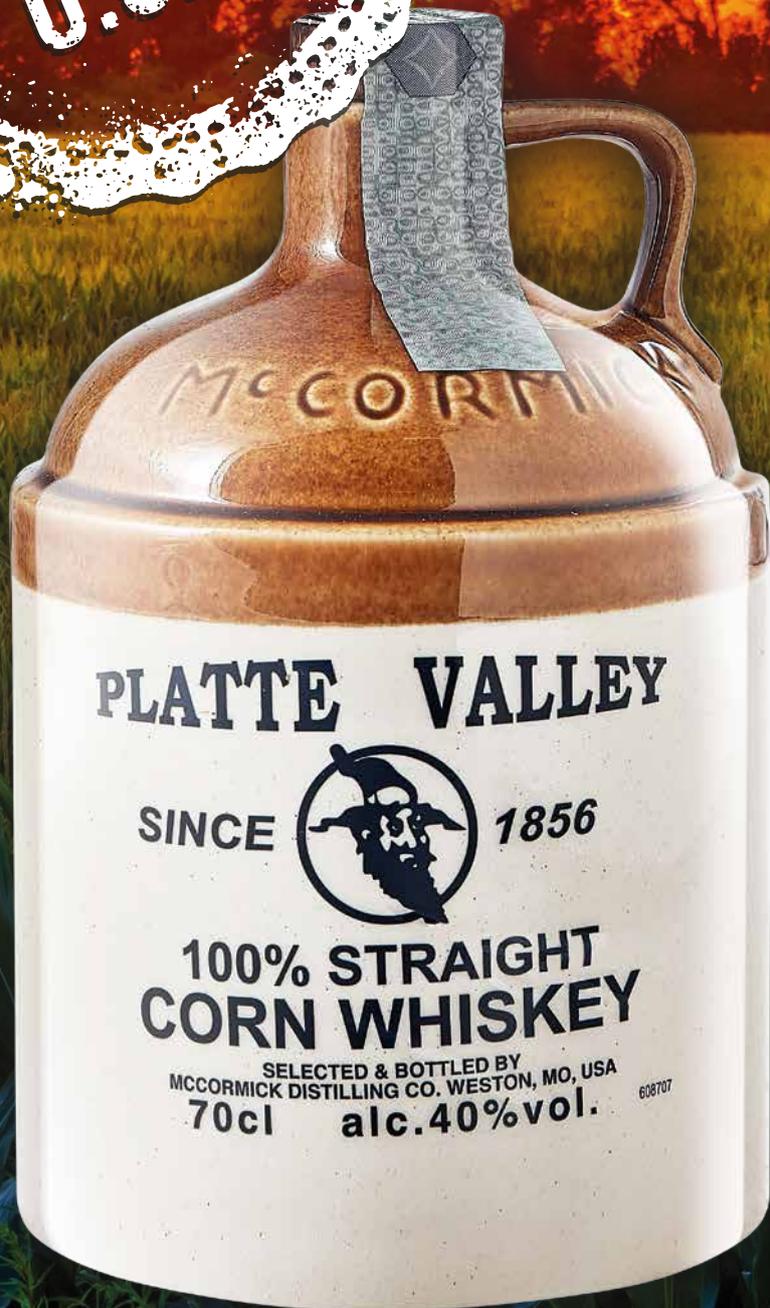
FOLLOW ALONG!

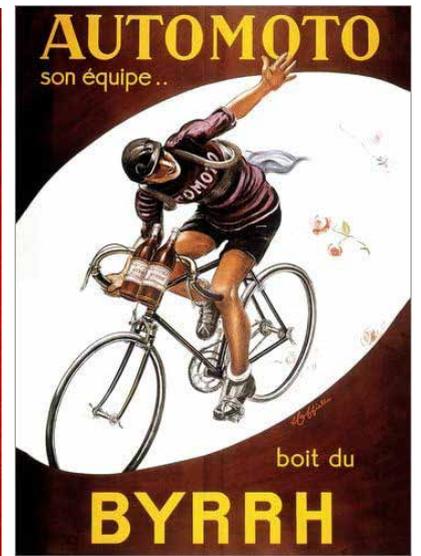
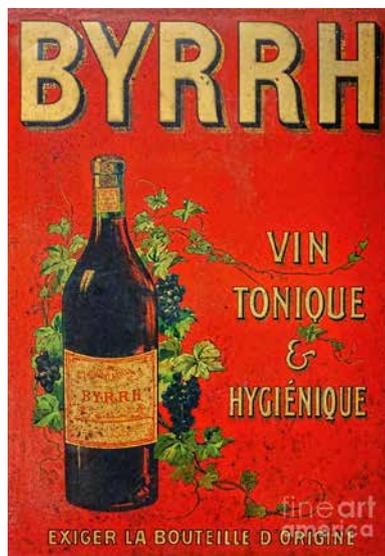
 @FinestCallUS

 @FinestCall_US

Visit our new website! www.finestcall.com

BEVI RESPONSABILMENTE



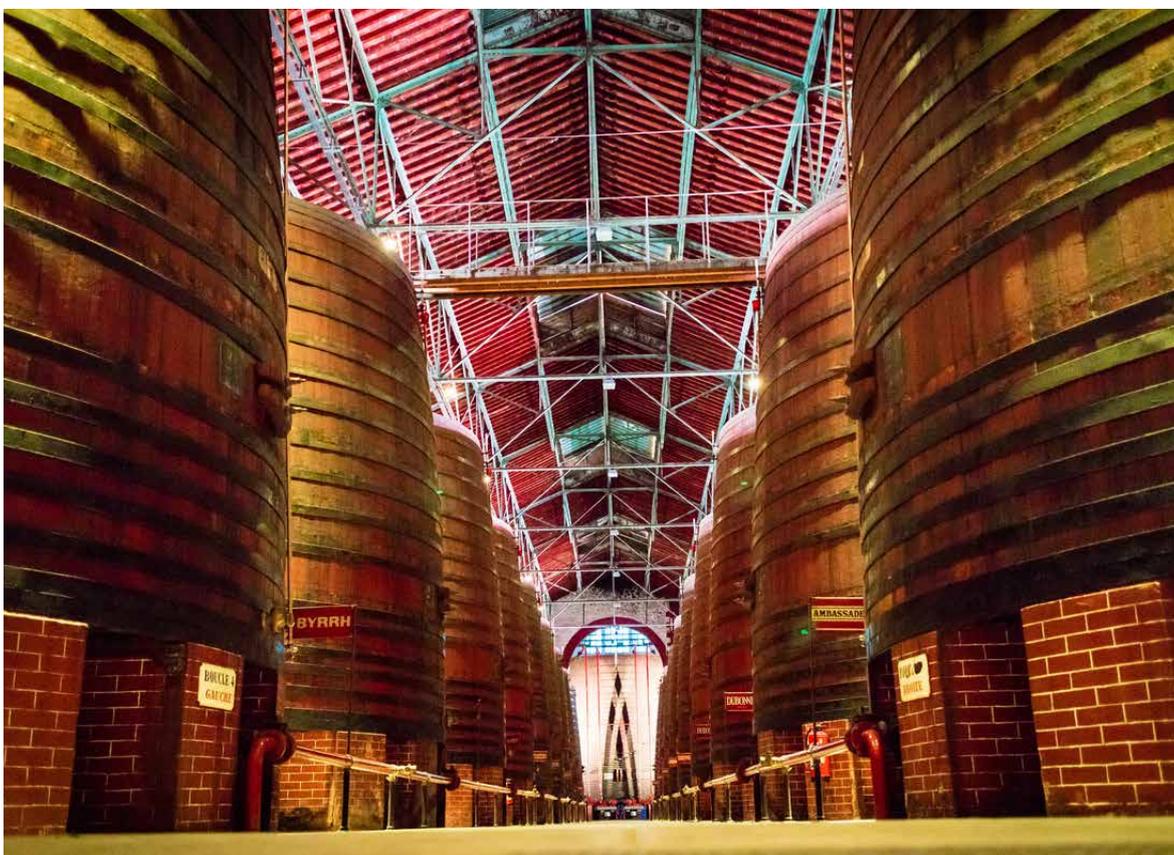


moglie Marie. Nel 1920 Jacques e Simone, figli di Lambert e Marie, presero le redini dell'azienda di famiglia. Intanto le cantine di Thuir erano divenute le più grandi del mondo, con dei numeri che avrebbero scritto dei record: 3 vasche di cemento destinate alla miscelazione dei vini, la più grande delle quali con una capacità di stoccaggio di oltre 6.800 etto-

litri (680.000 litri); un tino di rovere con una capacità di 4.205 ettolitri (420.500 litri) costruito nel 1934. Nel 1951 il terzo record, il più grande tino di rovere al mondo per l'affinamento dei vini, con una capacità di 1.000.200 lt.

Con i suoi 18° Byrrh Grand Quinquina è realizzato ancora oggi secondo la ricetta originale, a Thuir, nel cuore del terri-

BYRRH
DUE
SUGGESTIVE
IMMAGINI
DELLE CANTINE.



torio catalano francese, vicino alla costa e al confine con la Spagna. Il vino base utilizzato proviene principalmente dalle cooperative vinicole del Roussillon utilizzando una varietà di uve, come Moscato, Grenache e Carignano con una segreta dose di china naturale per produrre un aperitivo fruttato e rinfrescante, ottimo

in abbinamento a formaggi, consumato con tonica o in miscelazione.

Quando il Whisky divenne popolare negli anni '50, la famiglia affrontò una forte concorrenza sul mercato e nel 1961 vendette l'attività a CDC (Dubonnet, Cinzano, Cusenier). Le cantine oggi producono molti aperitivi, tra cui Suze,



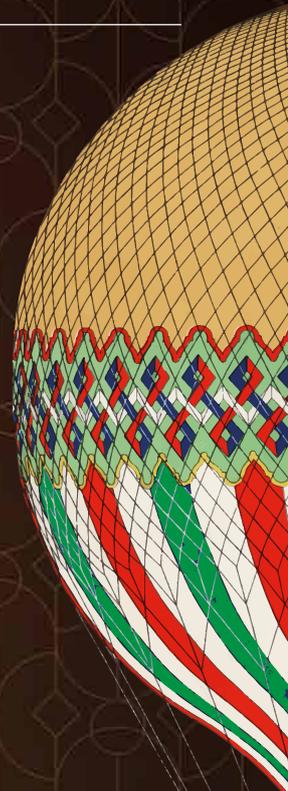
Americano sospeso

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

AMARUM

#essenzialmenteunico

L'amaro made in Puglia



BEVI RESPONSABILMENTE



Ambassadeur, Dubonnet e Soho.

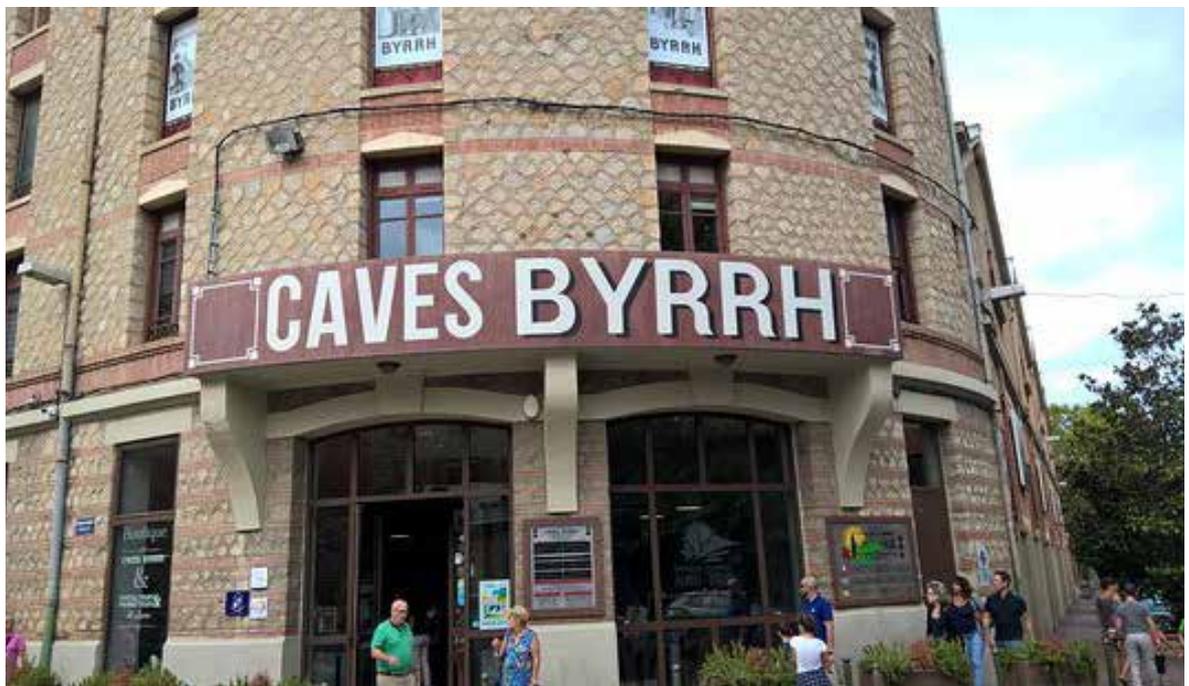
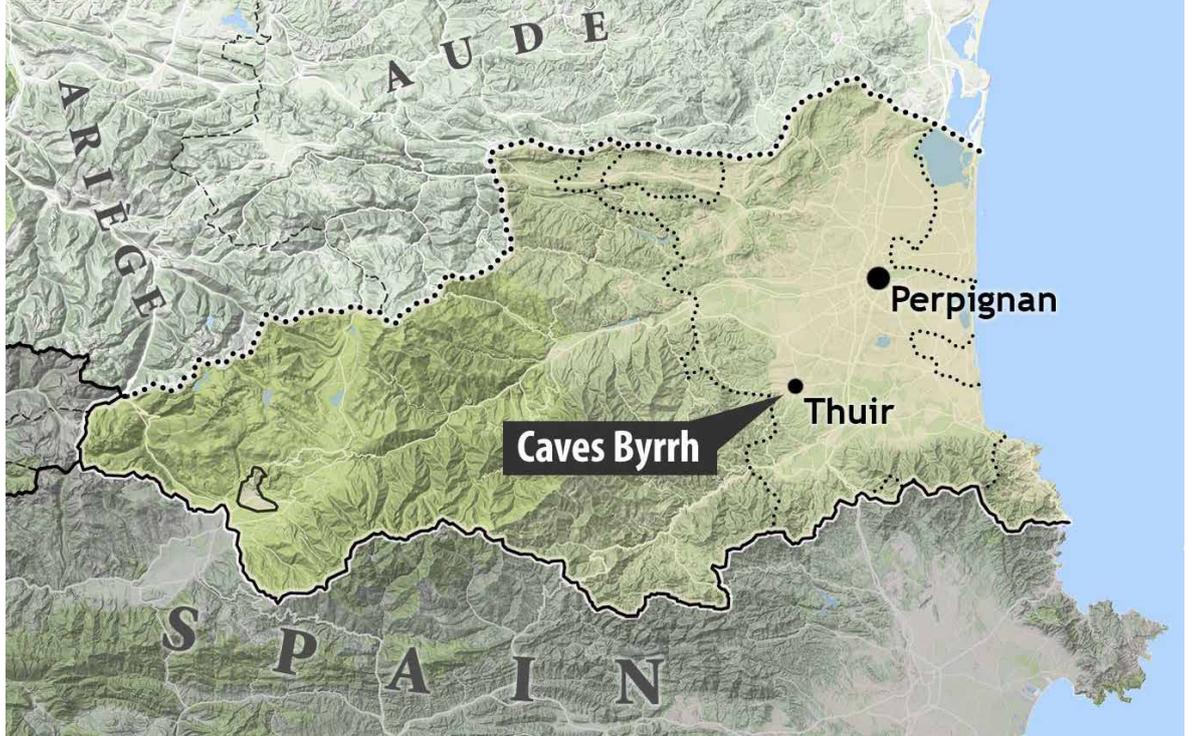
Le proprietà benefiche della corteccia di china furono originariamente scoperte dai Quechua, un popolo indigeno del Perù e della Bolivia, che lo trovarono un efficace rimedio per calmare i brividi della febbre. Per compensare il sapore amaro i Quechua mescolavano la corteccia macinata degli alberi di china con acqua zuccherata, originando così una primordiale forma di acqua tonica.

All'inizio del '600 i missionari gesuiti introdussero la china a Roma per curare la malaria endemica delle paludi che circondano la città di Roma e responsabile della morte di migliaia di persone. Il chinino fu isolato e così nominato nel 1820 da ricercatori francesi. Il nome deriva dalla parola originale Quechua (Inca) per la corteccia di albero della china, quina o quina-quina, che significa "corteccia di corteccia" o "corteccia sacra". L'uso su larga scala del chinino come prevenzione della malaria iniziò intorno al 1850, consumato in tonici o vini da aperitivo.



BYRRH
IN ALTO, IL
MUSEO.
QUI SOPRA, LE
PIANTE
AROMATICHE.

All'interno dell'azienda sono conservati antichi attrezzi aziendali, la collezione dei poster pubblicitari, l'antico chiosco del 1891 che veniva allestito alle Esposizioni internazionali. Nelle cantine più grandi del mondo, allineati tra loro, troneggiano 70 giganteschi tini di quercia. Le cantine ricevono migliaia di visitatori da tutto il mondo e il tour di visita dura 45 minuti circa. Il tour segue le diverse



fasi coinvolte nella produzione di Byrrh, tutto in loco, dalla maturazione del vino all'infusione di dieci diverse spezie, che conferiscono il suo sapore unico; dal raffreddamento, al filtraggio e quindi l'imbottigliamento. All'interno delle cantine riposano 15 milioni di litri di vino.

BYRRH continua a essere un ambasciatore della grande tradizione liquoristica francese, che insieme a quella italiana, costituiscono un patrimonio della spirit industry mondiale.

Alessandro Palanca



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

WHISKY TREKKING

In Svizzera, nei Grigioni, nasce la distilleria più alta del mondo Per degustazioni e tour mozzafiato

DI FABIO BACCHI

Della Svizzera e del crescente interesse che i locali distillatori stanno avendo per il Whisky ne abbiamo già parlato incontrando la distilleria Langatun. Nel 2008 fu presentato al mercato il primo Single Malt Whisky Langatun. Era l'Olde Deer, tre 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.

A quanto sembra la Svizzera è sempre più avviata a divenire una nazione del Whisky. Due appassionati di Whisky, Pascal Mittner e Rinaldo Willy, iniziarono a distillare una piccola produzione nel 2010.

In Svizzera sino al 1999 era vietato produrre alcol da cereali. Siamo nella splendida Engadina, bellissima valle di montagna rinomata per le sue celebri località mondane come Sankt Moritz. Paesaggi che ricordano molto quelli scozzesi. Per dieci anni i due hanno sperimentato, provato e riprovato tipi di lieviti, botti, ricette cerealicole, distillazioni.

In una distilleria in affitto Pascal e Rinaldo ottennero il loro Whisky che chiamarono Orma, parola che nel locale dialetto, il romancio, significa "anima". Per l'invecchiamento fu scelta una grotta rocciosa sul monte Corvatsch. Adesso hanno effettuato il passo più importante, realizzare la loro distilleria. Su questa vetta dei Grigioni, a 3.303 metri sul livello del mare, nel mese di ottobre i due





PROTAGONISTI
 QUI SOPRA DA
 SINISTRA
 PASCAL MITTNER
 E RINALDO
 WILLY.
 IN APERTURA IL
 MASSICCO
 DELL'APPENZELL.

hanno inaugurato Orma, la distilleria di Whisky più alta del mondo. L'altitudine ha una particolare influenza sulla combustione in quanto il processo di distillazione avviene a circa 10 gradi meno rispetto alla temperatura sul livello del mare. Ciò significa diversi aromi e complessità.

I due fondatori di Orma non nascondono l'ambizione di portare nell'esclusiva location, tra il ghiacciaio del Bernina e la cresta del Monte Bianco, molti visitatori da accogliere in un visitor center

con servizi completi.

Tra la produzione di Orma segnaliamo l'edizione limitata "100 Onns Lia Ruman-tscha", un single malt imbottigliato nel 2019 in 100 bottiglie con ABV 50%. Nel caso riusciate ancora a trovarlo vi consigliamo l'acquisto.

I paesaggi svizzeri ricordano molto quelli scozzesi, luoghi che hanno saputo sviluppare un turismo del Whisky molto importante per l'economia scozzese, un costante flusso economico generato da appassionati di Whisky e meno. Gli in-



PRODUZIONE

QUI SOPRA
MEGLISALP
GASTHAUS.
ACCANTO
PASCAL
MITTNER E
RINALDO WILLY.



traprendenti svizzeri non si sono lasciati scappare questa opportunità.

Da maggio 2015 sul massiccio dell'Alpstein, esiste il percorso Whisky trekking più alto del mondo. Questa iniziativa la si deve al birrificio Locher, noto per il suo Sântis Malt Whisky, e all'as-

sociazione dei ristoratori dell'Alpstein. È un'esperienza davvero unica per conoscere il Whisky svizzero.

L'idea di un Whisky trekking venne nel 2012 al ristoratore Sepp Manser dell'osteria di montagna Meglisalp. Il progetto fu condiviso da tutte le 26 locande che facevano parte dell'associazione dei ristoratori dell'Alpstein. Ogni locanda ha una propria botte di Whisky pronto per essere degustato sul posto. Tutte le botti contengono lo stesso Whisky, il Sântis Malt del birrificio Locher, ma ognuno è diverso dall'altro. Questo perché ogni singola botte è diversa dalle altre per il legno, età e ciò che conteneva in precedenza. Le botti sono tutte di quercia ma di diversa provenienza: America, Portogallo, Francia, Russia e precedentemente contenevano vini o altri distillati: Mer-

GRAN DEPOSITO
DI
GIUSEPPE GIUSTI
MODENA
VERMOUTH

*Maturato lentamente in antiche botti di
Aceto Balsamico di Modena del
Gran Deposito Giuseppe Giusti*



BEVI RESPONSABILMENTE

GRAN DEPOSITO
ACETO BALSAMICO
DI
Giuseppe Giusti
MODENA
DAL 1605



ACETO BALSAMICO DI MODENA DAL 1605

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



*the
bitter dose
for a perfect
Cocktail*

distribuito da onestigroup.com

PRODUZIONE
IN QUESTE
FOTO,
OPERAZIONI DI
CANTINA
– SANTIS MALT.



lot, Pinot Noir, Sauvignon, Porto, Sherry, Rum, Bourbon, tipiche acquaviti di frutta locali o birra. Questa vasta ricchezza di profili aromatici si traduce in 26 diverse espressioni dello stesso Whisky.

I Whisky si distinguono per colore con una gamma che va dall'oro al rame in differenti tonalità. Altra particolarità è l'esclusività che i ristoratori si sono dati. Questi Whisky unici possono essere degustati solo al bicchiere e solo nella

rispettiva trattoria. La vendita in bottiglie è effettuata esclusivamente in formati mignon da 5 cl o 10 cl, rigorosamente firmate personalmente dall'oste in veste di "cask keeper" a testimoniarne l'autenticità.

La storia della famiglia Locher e della loro arte birraia inizia a Oberegg nel XVIII secolo. Nel 1886 la famiglia rilevò il birrificio di Appenzell che oggi ospita anche una distilleria. Nel 1999 dopo la revo-



ca del divieto di produzione di alcolici dai cereali, il mastro birraio Karl Locher, noto per la sua birra, iniziò a produrre Sântis Malt in botti di quercia ex birra intrise di storia e utilizzando l'acqua di

sorgente dell'Alpstein. L'inizio fu quasi casuale, per curiosità.

Nel 2002 arrivarono sul mercato i primi Whisky di Locher. Il malto d'orzo utilizzato per le produzioni di Locher è costituito da sei varietà estere e tre di produzione locale. Dreifaltigkeit in tedesco significa "Trinità", dal nome di una montagna svizzera. Whisky leggermente torbato. Con i suoi 52° al palato si presenta chiaramente affumicato, terroso e leggermente oleoso, note di frutta e spezie. La torba proviene dai sedimenti dell'Appenzel.

Nel 2010 il Malt Whisky Appenzeller Sântis "Dreifaltigkeit", maturato in botti ex-birra, fu nominato "European Whisky of the Year" da Jim Murray che così si pronunciò: «Sorpriendente. La quantità di olio al palato è mite, ma sufficiente



BENVENUTI ALL'HOTEL STARLINO

Il nuovo aperitivo italiano da bere liscio con ghiaccio o miscelato per uno spritz alternativo e rinfrescante a base di tonica, spumante o prosecco.



— STARLINO ROSSO —
VERMOUTH ROSSO INVECCHIATO IN
BARILI EX-BOURBON



— STARLINO ROSÉ —
APERITIVO ITALIANO A BASE
DI VINO ROSÉ



— STARLINO ARANCIONE —
APERITIVO ITALIANO A BASE
DI ARANCIA



STARLINO NEGRONI
1 parte Starlino Rosso
1 parte Bitter
1 parte gin
Zest di arancia e 3 ciliegie
Starlino Maraschino



STARLINO ROSÉ TONIC
1 parte Starlino Rosé
3 parti Indian Tonic J.GASCO
Mezza fetta di pompelmo



STARLINO SPRITZ
1 parte Starlino Arancione
1 parte Prosecco
Mezza fetta di arancia

IMPORTATO IN ESCLUSIVA IN ITALIA DA J.GASCO srl

17% ALC. BEVI RESPONSABILMENTE

FEMMES

Assoluto al Mandarino



Un nuovo capitolo nella storia di
GIARDINI D'AMORE - LIQUORI



www.giardinidamore.com



a coprire la bocca. Segue un mix di fumo, legno e terra, quindi melassa e caramello. Si avverte un fruttato indistinto mentre le spezie invadono il palato. Qui abbiamo proporzioni così controllate e immense che questo Whisky deve essere assaporato con profondo stupore». Da quel momento si accesero i riflettori su Santis Malt Whisky, sulle sue successive produzioni, e con essi arrivarono i premi internazionali.

Ticino terra di Whisky? L'idea venne nel 2010 a Renato Altrocchi e Moreno Maderni. L'Ascona Single Malt Whisky è stato il primo Whisky ticinese. Con i suoi 43° Ascona Single Malt Whisky si presenta con colore ambrato chiaro, note fruttate di ciliegia, vaniglia, corpo piacevole, non aggressivo e persistente.

L'orzo è prodotto ad Ascona, poi viene maltato in Appenzel. Il distillato invecchia in Ticino per tre anni in botti di rovere di provenienza soprattutto francese, dalla capienza non superiore ai 500 litri.

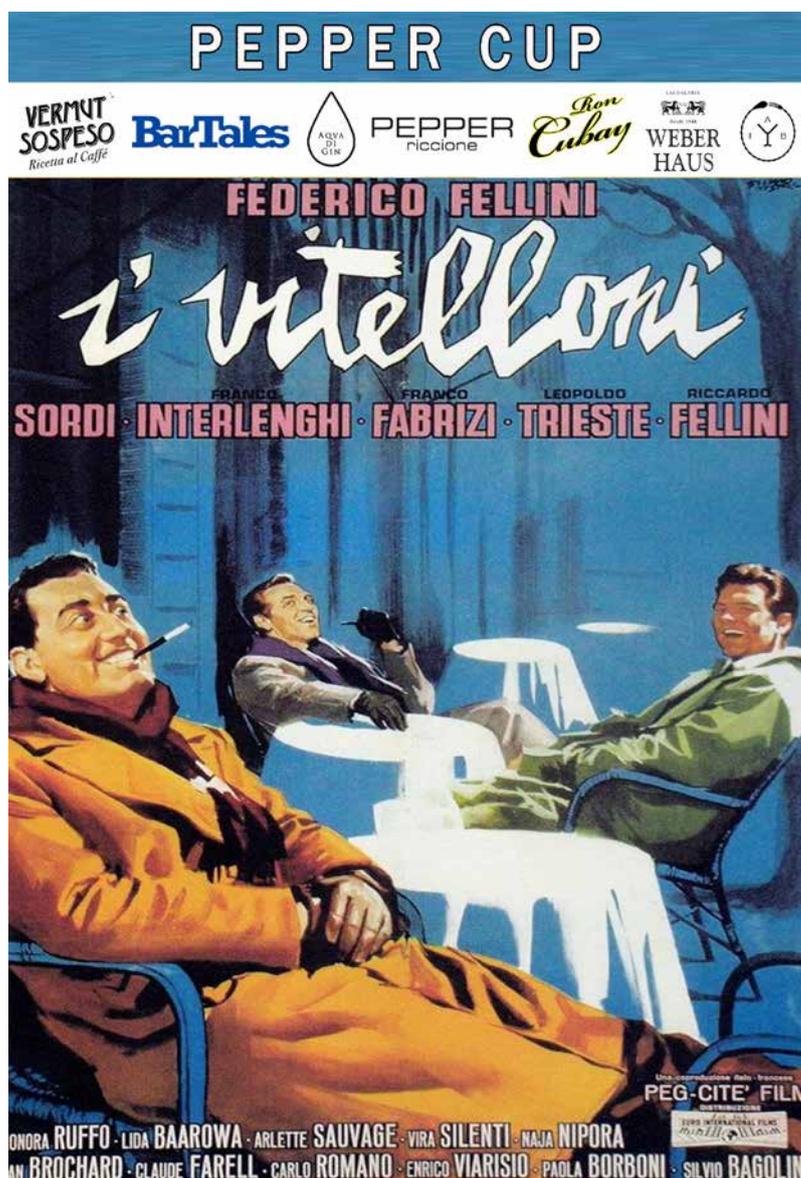
I Whisky svizzeri cominciano a varcare i confini delle Alpi, si fanno conoscere, apprezzare, la Svizzera sta delineando la sua spirit industry del futuro. Le condizioni geoclimatiche per l'invecchiamento sono molto simili a quelle scozzesi, acqua incontaminata, orzi di qualità, un know-how in continua evoluzione che affonda le sue radici in antiche conoscenze, uno spirito imprenditoriale che ha pochi eguali. Ci sono tutte le condizioni per sentir parlare del Whisky svizzero in futuro.

Fabio Bacchi

OMAGGIO A FELLINI

Terza edizione per la gara di Riccione
Una festosa sfida
di calibro internazionale

DI GIULIA ARSELLI



Riccione, settembre 2020, anno terzo della Pepper Cup Cocktail Competition, probabilmente il più importante evento di cocktail della Riviera di Rimini.

Gigi Morciano, attraverso il suo Pepper Bar, luogo cult di Riccione, anni addietro iniziò a invitare bartender di profilo internazionale per organizzare masterclass ed educational di settore aperti a qualsiasi addetto ai lavori che volesse cogliere l'occasione per un momento di formazione professionale e a semplici appassionati di cocktail e distillati. Tutto in modo assolutamente gratuito.

La ricca serie di attività e iniziative attirò l'attenzione di aziende che individuarono nel Pepper Bar un luogo da considerare come punto di interesse per la presentazione di classici e nuovi prodotti al bartending locale. Oggi molte aziende supportano queste attività in vario modo e il Pepper è divenuto il punto di incontro tra brand e bartender locali. Come nel caso della terza edizione della Pepper Cup Cocktail Competition, il 21 settembre scorso, dopo l'annullamento di maggio a causa delle restrizioni sanitarie.



Inizialmente circoscritta ai bartender locali, oggi la Pepper Cup ha varcato i confini regionali ed è divenuta una cocktail competition di risonanza nazionale, con partecipanti da tutta Italia, sostenuta da BarTales. Questo evento non è solo una gara di cocktail, ma anche un momento di formazione e condivisione professionale tra bartender. Ogni edizione è organizzata in collaborazione con i brand di un'azienda. Prima della competition i bartender in concorso partecipano a una sessione di formazione su temi specifici dei prodotti: case history,



COMPETITION
 NELLA FOTO IN ALTO, I PREMI. QUI SOPRA LA PREMIAZIONE DI MAX LA ROSA. IN BASSO, ALCUNI PRODOTTI.



PROTAGONISTI

QUI A DESTRA
PAOLO
MASCARUCCI E
ASSISTENTI.
NELLA FOTO IN
BASSO,
SPIRIDIONE
RIPALDI.



tasting, produzione, mixology.

Quest'anno sono state due le aziende che hanno supportato l'evento. Eric Sun Spirit con i brand Cubay Ron de Cuba

e Cachaca Weber Haus, Bespoke Distillery con Aqva di Gin nelle sue varianti floreale, fruttata e speziata e Vermouth Sospeso. Le tipologie di ghiaccio per il

IO SONO LA MIA STORIA

Sono l'intuizione di un visionario nella Milano del 1845.
Sono le ali spiegate di un'aquila che vola sul mondo.
Sono il coraggio di un'avventura senza tempo.

FERNET
INIMITABILE.



BRANCA[®]
COME TE.

fernetbranca.com



175[°]
ANNIVERSARIO
FERNET-BRANCA



PRODUZIONI E LAVORAZIONI ITALIANE
DI PRODOTTI PER BARTENDER



BOTTEGA DI CRISTALLO | LINEA CRUSTA | LINEA TIKI HAWAII | LINEA VITTORIANO | TEMATICHE ARTISTICHE

>> **PERSONALIZZAZIONI SU RICHIESTA** <<

www.maggioreproduzioni.it | Assistenza Clienti 0664003336 | maggioreproduzioni@gmail.com



COMPETITION

SOPRA LO
STAFF DELLA
PEPPER CUP
COMPETITION.
IN BASSO,
ALCUNI
PRODOTTI.



concorso sono state fornite da Ghiaccio Facile di Rimini. In rappresentanza dei brand, Flavio Esposito per Bespoke Distillery e Marzio Fruner per Erc Sun Spirit, entrambi con le loro delegazioni della forza vendita territoriale.

I 21 partecipanti selezionati in tutta Italia (97 le ricette pervenute) sono stati divisi in due gruppi. Quest'anno il regolamento prevedeva che ogni cocktail presentato fosse ispirato al mondo di Federico Fellini e delle sue opere cinemato-

COMPETITION

QUI A SINISTRA I VINCITORI. NELLA FOTO IN BASSO, MARTINA ARATARI, GIGI MORCIANO, MAX LA ROSA.



grafiche, con la presenza obbligatoria in ricetta di almeno uno dei prodotti sopra citati. Una super finale avrebbe visto sfidarsi i due migliori bartender con le due migliori ricette in rappresentanza delle

due aziende.

Il rituale della Pepper Cup si dispiega attorno a figure che ormai fanno parte dell'immagine della Pepper Cup. Come Paolo Mascarucci, direttore di concorso



EL DORADO

DEMERARA RUM

PRODUCT OF GUYANA



VERMOUTH

Tomaso Agnini



Due anime, un solo spirito.

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

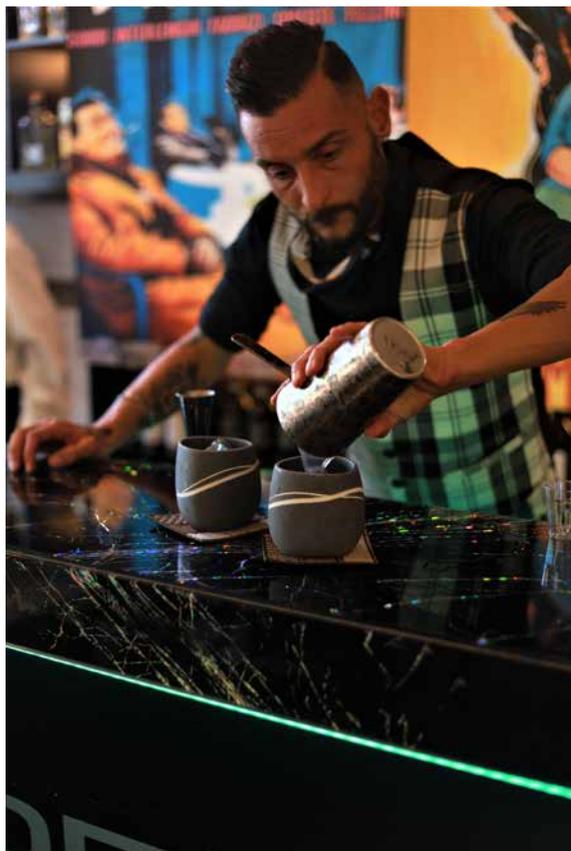
Tomaso Agnini ha unito la fama ed il gusto dell'aceto alla tradizione del Vermouth, miscelando affermate tradizioni regionali italiane.



Vermouth al Mallo di Noce

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





COMPETITION
ALCUNI DEI
CONCORRENTI
AL LAVORO.

e decano dell'ospitalità romagnola con una lunga carriera come 1° Oberkellner presso le più prestigiose casate alber-

ghiere svizzere, il presentatore ufficiale Spiridione Ripaldi, Beach Manager del Grand Hotel di Rimini, Giuseppe Riviera,



COMPETITION

ALCUNI DEI
CONCORRENTI
E ALCUNI DEI
COCKTAIL
REALIZZATI.

bar owner del Delorean di Castellarano (RE), alla regia audio video, il paratleta Mirco Acquarelli come Presidente di Giuria, Fabio Bacchi in rappresentanza di BarTales per la parte organizzativa ed educational, dallo stesso Gigi Morciano e da Martina Aratari, resident bartender del Pepper che cura la logistica dell'evento.

Quest'anno la giuria tecnica e degustativa è stata particolarmente qualificata e completata dal gastrosofo Michele di Carlo, dal neoeletto Presidente dell'International Bartenders Association Giorgio Fadda, da Angelo Borrillo, una delle figure storiche del bartender romagnolo e da Danilo Bellucci, uomo di pubbliche relazioni e comunicazioni da decenni vi-

ARDNAMURCHAN
ARGYLL
WESTERN HIGHLANDS
SCOTLAND
DISTILLERY

WWW.ADELPHIDISTILLERY.COM



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionati e distribuiti da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net

f Ardnamurchan Distillery - @ ardnamurchandistillery - f Pellegrini Spa - @ pellegrinisp1904

BEVI RESPONSABILMENTE



No. 3
 DISTILLED IN HOLLAND
 TO A PROPRIETARY RECIPE CREATED BY
 BERRY BROS & RUDD

ACCORDING TO THE PERFECT BALANCE OF
 JUNIPER - CITRUS - SPICE
 THE ULTIMATE GIN AND TONIC MODERN COCKTAIL

3-52 No. 1 METICULOUSLY
 DISTILLED IN A
 100 YEAR OLD,
 BRICK ENKAGED,
 COPPER POT STILL

Dr. David Clutton

LONDON DRY GIN

700 ML e No. 3 ST JAMES'S STREET, LONDON ALC. 45% VOL

No. 3 Gin is made on the premises of Berry Bros & Rudd in London. We open our doors to the world's best gin. We are proud to be the only gin in the world to be distilled in a 100 year old, brick encased, copper pot still.

The Art of Perfection

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

Look closer. You'll see passion and precision in every drop.
 The most refreshing balance of three flavours: Juniper, Citrus, Spice.
 Our picture of perfection – a gin that's refreshing in taste and classic at heart.
 The critics have called No.3 the best in the world (four times)*.
 We call it a work of art.

*International Spirits Challenge 2012, 2013, 2015, 2019 World's Best Gin, Trophy Winners, First Gin to win Supreme Champion Spirit, 2019

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



imported and distributed by



pallini.com

BEVI RESPONSABILMENTE



COMPETITION
 CONCORRENTI
 IN AZIONE E
 ALCUNI DEI
 COCKTAIL
 REALIZZATI.



cino al bartending italiano.

Uno degli aspetti più caratteristici della Pepper Cup è il coinvolgimento del pubblico che frequenta il Pepper Bar, aperto, durante la manifestazione. Non un momento dedicato a soli addetti ai lavori dunque, ma una festa del cocktail che coinvolge anche normali consuma-



COMPETITION
 CONCORRENTI
 E COCKTAIL
 REALIZZATI
 ALLA PEPPER
 CUP DI
 RICCIONE.

tori, l'essenza di un bar. Tra il pubblico presente c'erano maitre, sommelier, direttori di albergo della Riviera, l'iconico Peppino Manzi del Cluny Bar di Milano Marittima, bar che ha simboleggiato gli anni più belli della dolce vita romagnola.

Così, tra tintinnare di bicchieri, stilistiche stirrate, ritmiche shakerate, jigge-

PARTECIPANTI PEPPER CUP 2020

- ARTEM CHEREPYNSKY AOSTA
- AVALLONE LUCA RICCIONE
- BRIZZOLESI LUCA PIACENZA
- COPELLI ALESSIO PARMA
- DELBIANCO MARCO RICCIONE
- DICOLA LORENZO VENEZIA
- FRANCO HELVEZIO PARMA
- GATTABRIA FRANCESCO BOLOGNA
- GUAGLIARDO MICHELE RAVENNA
- LA ROSA MAX ROMA
- LOLLI FRANCESCA BOLOGNA
- LOTTI MATTIA REGGIO EMILIA
- LUONGO ANDREA NAPOLI
- MARINONI FABIO RICCIONE
- NOCERA FRANCESCO NAPOLI
- ODICINI NICCOLÒ ALESSANDRIA
- RUBERTO MICHELE RICCIONE
- SALONE PIERLUIGI CESENATICO
- TONTI MARCO RICCIONE
- VERRI SAMUELE REGGIO EMILIA
- ZAMBELLI GABRIELE REGGIO EMILIA





CORAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE



Bevi Bobby's Gin responsabilmente

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA
ONESTIGROUP.COM
@ONESTIGROUP



COMPETITION

LA GIURIA ALL'OPERA. IN BASSO, GIURIA E SPONSOR, DA SINISTRA: FLAVIO ESPOSITO, DANILO BELLUCCI, MICHELE DI CARLO, ANGELO BORRILLO, GIORGIO FADDA, MARZIO FRUNER, MIRCO ACQUARELLI.



ring e pouring, esperti bartender avvezzi a quotati concorsi e debuttanti non allo sbaraglio, l'evento ha messo in scena dei drink che hanno raccontato di Federico Fellini e dei suoi film, della sua pas-

sione per il succo di mandarino, della Dolce Vita di un tempo andato.

Il giudizio della giuria ha decretato come superfinalisti il romano Max La Rosa e il ravennate Michele Guagliardo, pre-

imported and distributed by

PALLINI

FLUÈRE

SPIRITO NON ALCOLICO



BEVI RESPONSABILMENTE

Ron Cubay



¿LO SIENTES?
ES EL SABOR
DE CUBA!

BEVI RESPONSABILMENTE

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

— E R C —
SUN SPIRITS

senza fissa alla Pepper Cup come partecipante in tutte le edizioni. Sul terzo gradino del podio il piemontese Niccolò Odicini, che nell'ideale derby di Viale Ceccarini, lavorano entrambi allo storico Victor Pub di Riccione, ha preceduto sul fil di lana l'esperto Fabio Marinoni.

Alla Pepper Cup tutti i partecipanti vengono premiati. Oltre i classici trofei e prodotti dei brand sponsor, quest'anno tutti sono stati omaggiati da IAB – Gioielli per Bartender – con un braccialetto tematico riprodotto l'iconica coppetta cocktail in argento.

La lunga giornata cominciata alle 11,00 del mattino si è conclusa in serata con la classica atmosfera della Pepper Cup, una festa finale durante la quale tutti si sono dati appuntamento all'anno prossimo. Perché la Pepper Cup 2021 è già cominciata per presentarsi al quarto appuntamento con una edizione ancora più ricca e coinvolgente.

Giulia Arselli



COMPETITION
LA SESSIONE
EDUCATIONAL
TENUTA DA
FABIO BACCHI.

LE RICETTE VINCENTI

1° CLASSIFICATO

Max La Rosa – Micro Liquorificio-Boutique Bar “Divan Japonais” – Frascati (RM)

RICETTA: STUDIO 5

INGREDIENTI

- 4,5cl Aqva di Gin Speziata infusa alla mortadella
- 2,0cl succo di limone
- 2,0cl succo di mandarino
- 1,5cl sciroppo di zafferano Di Navelli
- 3 dash Orange Bitter
- 0,25cl albume
- 2,0cl Sangiovese di Romagna (float)

Tecnica: dry shake/shake & strain. Bicchiere: coppa cocktail. Guarnizione: peel di mandarino e mortadella

2° CLASSIFICATO

Michele Guagliardo – Caffè del Mare Marina di Ravenna

RICETTA: FELLINIADI

INGREDIENTI

- 2,5 Cubay Ron Blanco
- 2,5 Passoa
- ¾ mix succo di pompelmo rosa e giallo
- 3 gocce Amaro Erba Luigia

Tecnica: shake & double strain. Bicchiere: Tumbler alto. Guarnizione: buccia di pompelmo disidratata, erba Luigia

EXCELLENCE
SPIRITS
AWARD

ROMA
BAR
SHOW

20
20



SPIRITS EXCELLENCE AWARDS RBS 2020

Mai come in questo momento abbiamo avuto così tanto bisogno di buone notizie. **Excellence Spirits Award**, fortemente voluto e portato avanti dall'organizzazione di **Roma Bar Show**, ha voluto premiare con un attestato di qualità le eccellenze per tradizione, qualità, valorizzazione del territorio e innovazione tra i numerosissimi spirits beverage brand presenti sul mercato italiano ed estero e li segnala a totale vantaggio di consumatori e operatori del settore. Non si tratta di giudizio scaturito da una gara, piuttosto un indicatore di qualità sostenuto da scelte del tutto indipendenti di una giuria altamente specializzata, che da un lato premia il buon lavoro di chi s'impegna a distillare, creare, produrre o comunque distribuire ottimi prodotti e dall'altra li segnala al mercato.

Ecco quindi la lista delle eccellenze di quest'anno, ogni prodotto rappresenta una buona notizia, da provare, tenere in bottigliera, riscoprire e di cui andare tutti particolarmente fieri.

Per dare continuità a un prodotto storico, mantenendone intatti tanto il valore quanto le caratteristiche:

Amaro Lucano Anniversario – distribuito da Coca-Cola HBC Italia
Amaro Petrus Boonekamp – prodotto da Distilleria Caffo
Americano Bianco Cocchi – prodotto da Giulio Cocchi Spumanti
Anice Secco Speciale – prodotto da Distilleria Varnelli
Aperitivo Select – prodotto da Gruppo Montenegro
Gentlemen's soda – prodotta da Three Cents Artisanal Beverages
Indian tonic Water – Fever Tree – distribuita da Velier
Limoncello – prodotto da Pallini SpA
Liquore Niente – prodotto da Sarandrea Liquori
Liquore Ratafia - prodotto da Sarandrea Liquori
Liquore Strega – prodotto da Strega Alberti Benevento
Maraschino Luxardo Originale – prodotto da Luxardo 1821
Metaxa 12 stelle – distribuito da Molinari SpA
Sangue Morlacco Cherry Liqueur – prodotto da Luxardo 1821
Stock 84 Gran Riserva 20 yo – prodotto da Stock Spirits
Storica Barrique Millesimata – prodotta da Domenis 1898
Toccasana di Teodoro Negro – prodotto da Toso Vini
Vermouth Carpano Antica Formula – prodotto da Fratelli Branca Distillerie

Per l'eccellenza nell'innovazione:

Aqva di Gin Floreale – prodotto da Bespoke Distillery
Ariminum – prodotto da Leardini Liquori
Campari Cask Tales – prodotto da Campari Group
Cinico Liquore alla Cannella - prodotto da About Ten
ERético - Finest Italian Single Malt Whisky – prodotto da L. Psenner GmbH
Gagliardo bitter – prodotto da Distilleria Schiavo
Ginger beer moon ray – prodotto da Hunting Club
Le Tribute Tonic Water – prodotto da Le Tribute
Licor Beirao – distribuito da Lisboa Vini
Organics Tonic Water Bio – prodotta da Red Bull
Spice Drops – prodotti da Naty's
The Greedy – prodotto da About Ten
Tonic Water 13.5 Evia - prodotta da J.Gasko
Trittico Queen Mary - prodotto da Domenis 1898

Per saper valorizzare al meglio le eccellenze del territorio:

Adelphi Whisky Private Stock Blend- distribuito da Pellegrini SpA
Alpestre Riserva Speciale – distribuito da Onesti Group
Amaro Amarum – prodotto da Fiume Licor
Amaro Ciociaro Paolucci – distribuito da Zafferano Beverage Company
Amaro dell’Erborista – prodotto da Distilleria Varnelli
Amaro Gentile – prodotto da Mazzetti D’Altavilla
Amaro Meletti – prodotto da Ditta Silvio Meletti
Amaro Rabarbaro - Fundeghera 1939
Aqua Mirabilis London Dry Gin – prodotto da Anonima Distillazioni
Berry Bros & Rudd Sherry Cask Whisky – distribuito da Pallini SpA
Beso Nettare di Agave – distribuito da Ghilardi Selezioni
Brandy Criaderas Diez Mil Botellas – distribuito da Pellegrini SpA
Brandy Millesimato 1994 – 23 anni – distribuito da Elegance Distribution
Braulio Riserva – distribuito da Campari Group
Caorunn Gin Highland Strength – distribuito da Compagnia dei Caraibi
Cardamaro – prodotto da Tosti 1820
Clarín Communal – distribuito da Velier
Crema di pistacchio - prodotto da Giardini d’Amore
Cubay Ron 10 yo - distribuito da Erc Sun Spirits
Cubay Ron Blanco - distribuito da Erc Sun Spirits
Diamanda – prodotto da Fiume Licor
Diplomatico Distillery Collection n°3 single pot still – distribuito da Compagnia dei Caraibi
Dopo Teatro Vermouth Amaro - prodotto da Giulio Cocchi Spumanti
Ezra Brooks Rye Whiskey – distribuito da Pallini SpA
Ferrand 10th Generation Grande Champagne Cognac – distribuito da Compagnia dei Caraibi
Foursquare Patrimonio Rum - distribuito da Velier
Foursquare Plenipotenziario Rum - distribuito da Velier
Gamondi Vermouth Bianco Superiore di Torino – prodotto da Toso Vini
Giass Milano Dry Gin – prodotto da Milano Dry Gin
Grappa Riserva 15 Anni Selezione Bortolo Nardini – prodotto da Distilleria B.lo Nardini
High West Double Rye Whiskey – distribuito da Compagnia dei Caraibi
Holler Sambo – prodotto da Roner
Il Sauvignon Blanc Grappa – prodotta da Nonino
Isla Coiba Ron 15 yo – distribuito da Mixer srl

Koval Rye Single Barrel Whiskey – distribuito da Pellegrini SpA
Ks Vermouth Rosso – prodotto da Roner
La Escondida Mezcal – distribuito da Cuzziol Grandi Vini
Laphroaig 10 yo Single Malt Whisky – distribuito da Stock Spirits
London Dry Gin – prodotto da Peter in Florence
Long Pond 2005 Jamaica Pure Single Rum – Velier
Magnifica Bica De Alambique Cachaça – distribuito da Compagnia dei Caraibi
Maker's Mark Rye Whiskey – distribuito da Stock Spirits
Malecon Ron Rare Proof 17 yo – distribuito da Savio Srl
Mezzo e Mezzo – prodotto da Distilleria B.lo Nardini
Monymusk Rum 2010 – distribuito da Velier
N° 3 London Dry Gin – distribuito da Pallini SpA
Ocho Blanco Tequila- distribuito da Compagnia dei Caraibi
Pearse Lion Irish Whiskey aged 7 years – distribuito da Mediland
Plantation Xaymaca Special Dry Jamaican Pot Still Rum – distribuito da Compagnia dei Caraibi
Porter's Modern Classic Dry Gin – distribuito da J.Gasko
Rhum J.M Cognac Cask Finish – distribuito da Sagna SpA
Sabatini Gin – prodotto da Sabatini Gin
Sambuca Amatriciana – prodotta da Distilleria Chinzari
Skins Mastiha – distribuito da Fine Spirits
Speyburn 15yo Single Malt Scotch Whisky- distribuito da Compagnia dei Caraibi
The Botanist Gin – distribuito da Molinari SpA
The Demon's Share Rum 6yo- distribuito da Savio Srl
The Real McCoy Rum 12yo – distribuito da Compagnia dei Caraibi
Torres 20 Brandy Superior – distribuito da Boldrini Delizie dal Mondo
Vermouth Excelsior – prodotto da Bordiga 1888
Vermouth Tomaso Agnini Aceto Balsamico IGP – prodotto da Casoni
Fabbricazione Liquori
Weber Haus Cachaça Prata – distribuito da Eric Sun Spirits
Williams Reserv – prodotto da Roner
Wolfrest Gin Italiano – prodotto da Wolfrest Gin
Z44 Gin – prodotto da Roner

Per essere sinonimo di qualità ed eccellenza nella sua categoria:

Gin N°209 – distribuito da Compagnia dei Caraibi

Aperitivo Gamondi – prodotto da Toso Vini

Pure Tonic Cortese – prodotta da Bevande Futuriste

Citadelle Old Tom Gin No Mistake – distribuito da Compagnia dei Caraibi

Elephant Navy Strength Dry Gin – distribuito da Compagnia dei Caraibi

Erouva Grappa Riserva 5 anni - distribuito da Pellegrini SpA

Koval Gin - distribuito da Pellegrini SpA

Liquore delle Sirene – prodotto da Sirene

Naty's Britvic Indian Tonic Water – prodotta da Naty's

Plose Acqua Tonica Italian Taste – prodotta da Fonte Plose

Plose Ginger Beer – prodotta da Fonte Plose

Dry Tonic – prodotta da Three Cents Artisanal Beverages

Sparkling Lemonade – prodotta da Three cents Artisanal Beverages

Baciamano Gin 45*- distribuito da Baciamano Italian Finest Spirits

Chase Elegant 48 Gin – distribuito da Meregalli Spirits

Tanqueray No. Ten – distribuito da Diageo

GinArte – prodotto da Distillerie Francoli

L'amaro di Farmily – prodotto da Farmily

Kinobi Gin – distribuito da Fine Spirits

Star of Bombay – distribuito da Bacardi

Portobello Road 171 – distribuito da Onesti Group

Beefeater Gin – distribuito da Pernod Ricard

Gin Fifty Pounds – distribuito da Rinaldi 1957

Circus Aperitivo Italiano – prodotto da Singita

Liquore al caffè – prodotto da Cantina Lunae

Q Vermouth Secco – distribuito da Tekbar

Bitter Zanin – prodotto da Zanin 1895

Piero Dry Gin – prodotto da Piero Gin



VITA SUL LAGO

A Ginevra con Katalin Bene

DI THEODORA SUTCLIFFE

Anche in tempi difficili, è bello celebrare i barman che arricchiscono la vita delle nostre città. Katalin Bene di Voodoo Reyes presenta Ginevra e il suo cocktail Black Tears.

Nata in Ungheria e cresciuta sulle montagne dei vampiri in Romania, Katalin Bene si è fatta conoscere gestendo il Gibson Bar di Londra. Adesso la trovate al Voodoo Reyes di Ginevra, una lounge “dark tropical” a tema Haiti con un menu ispirato ai tarocchi. Parla quattro lingue, sta imparando la quinta, ha ottenuto

molte riconoscimenti tra cui World Class Svizzera di livello mondiale ed è orgogliosa di creare un’atmosfera rilassante e zen che metta chiunque a proprio agio. Katalin ci consiglia su come godere Ginevra per lavoro o divertimento.

Qual è il miglior posto per bere un Rum a Ginevra e perché?

Il “Little Barrel” è un ottimo Rum bar, per degustazioni e per Rum cocktail. Non aspettatevi nulla di stravagante: abbinano succhi di frutta, sciroppi homemade, cose semplici ma che funzionano molto bene. Il mio collega ci è andato per pro-



vare un Rum Old-Fashioned e ha finito per berne cinque!

Quali sono i cocktail bar impedibili a Ginevra?

“Little Barrel” si è fatto un nome e ne ha parlato anche la stampa, non solo svizzera. “Le Verre à Monique”, è stato uno dei primi bar di Ginevra a specializzarsi in cocktail ed è molto frequentato. Sembra la casa di una nonna, arredato in stile anni '50, i bartender sono simpatici e offrono un'interessante lista di cocktail.

Il miglior posto a Ginevra da cui godere una bella vista?

Due opzioni. La “Buvette des Bains” è un po' hipster, niente di speciale, è sul lago e fa parte del complesso “Bains des Pâquis”. Preparano una fonduta unica, ci aggiungono dello spumante che la rende più soffice, puoi bere seduto sulla riva del lago. L'altro è l'Hotel President Wilson. Hanno un rooftop con una zona piscina dove si può cenare o pranzare,

bere drink classici o un buon vino.

Dove si ritrovano i bartender quando non lavorano?

C'è un bar chiamato “Dynastie” che rimane aperto fino a tardi. È molto hipster e davvero cool, vi organizzano feste con shot e birra. Hanno ottimi drink, e quando finisci il tuo turno non hai voglia di drink stravaganti o ricercati. Generalmente hanno una clientela tra i 30 e 45 anni, un po' “selvaggia” molti americani e britannici.

Qual è il posto di Ginevra dove mangiare a un prezzo sostenibile (!) e cosa?

Nel mio giorno libero preferisco andare al ristorante piuttosto che in un bar. All'“Agape” nella zona di Vieux Carouge non si resta mai delusi. Il servizio è eccezionale e il cibo è stagionale e semplicemente eccezionale, una fusione tra la classica cucina francese e qualcosa di un po' più moderno. C'è un altro posto che mi piace molto, il “Café des Sources”. È un caffè-bistrot, cibo semplice



con ingredienti di grande qualità, design minimal. E se hai davvero un budget limitato, c'è un negozio di kebab chiamato "Parfums de Beyrouth" che fa fantastici spiedini di agnello, il miglior falafel che abbia mai provato, buon hummus, ottimo baba ghanoush: cibo davvero semplice ma gustoso.

Puoi consigliare un buon parrucchiere a Ginevra?

Al "Barber Concept" i ragazzi sono fantastici. C'è sempre bella musica, sono moderni con uno stile attraente, non sono costosi, ricevono anche uomini. Mi piace il mio taglio di capelli, il mio migliore amico è un parrucchiere e ho colleghi che frequentano quel posto.

Qual è il posto migliore per fare ac-

quisti a Ginevra e perché?

Nel centro città, zona Bel-Air, con molti negozi, dai brand più piccoli a quelli più famosi come Louis Vuitton. Puoi trovare assolutamente tutto e venerdì e sabato è completamente affollato.

Dove puoi trovare i migliori ingredienti locali a Ginevra e quali?

Ogni domenica c'è un mercato a Plainpalais, che è una grande piazza nel centro di Ginevra. Puoi acquistare frutta, verdura, latticini, prodotti a base di carne, spezie, persino cibo da strada, cose interessanti come bicchieri vintage. La Svizzera sostiene davvero i suoi agricoltori locali. I supermercati svizzeri, come Migros, cercano di rifornirsi principalmente di prodotti svizzeri, molta frutta e verdura di stagione. C'è persino un'etichetta "Genève terroir", che certifica che i prodotti provengono dalle zone vicino Ginevra.

Dove dovremmo andare a prendere un caffè e perché?

Di solito compro il mio caffè e me lo preparo in casa. All'inizio della mia carriera ero barista, quindi sono molto esigente. Ma c'è un posto molto consigliato chiamato "Boréal" che fa un buon caffè e ha un ambiente piacevole e accogliente con ottimi spuntini.

Quale attività è imperdibile a Ginevra?

Consiglierei di salire su una barca e fare il giro del lago che bagna il centro della città e si estende fino in Francia. Poi, se prendi il treno per Montreux, a sinistra avrai il lago, a destra montagne e vigneti – una bellezza mozzafiato.

MIXOLOGIA BLACK TEARS – VOODOO STYLE

Bene è stata una delle prime barten-

Simply Squeeze
REAL
 COCKTAIL INGREDIENTS®



- Banana Real**
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica
- Crisp Apple Real**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Piña Real**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Black Cherry Real**
Infused with premium Chilean Black Cherries
- Blueberry Real**
Infused with premium Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest
- Peach Real**
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches
- Mango Real**
Infused with Alfonso Mangoes from India
- Raspberry Real**
Infused with Willamette and Glen Clove Raspberries from the Pacific Northwest
- Real Gourmet Cream of Coconut**
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts
- Strawberry Real**
Infused with hand-picked Camarosa, 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 Laimu 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**

www.realingredients.com



der in Svizzera ad assaggiare Black Tears, il primo rum speziato di Cuba. «Con i rum speziati, le persone si aspettano

un profilo vaniglia-cannella, Black Tears è una sorpresa in senso positivo, alcune persone chiedono di berlo liscio», dice Bene. «Versato su ghiaccio con scorza d'arancia ricorda un Rum Old Fashioned con una nota di caffè. È facile da bere».

Per il suo cocktail, Bene ha adottato un approccio leggermente diverso. «Volevo creare un drink che fosse ottimo per uomini e donne di tutte le età, sia per bevitori principianti che per esperti di cocktail», spiega. «Il cacao, il caffè e il pepe che si ritrovano in Black Tears sono tutti ingredienti energizzanti, il pompelmo salato è un po' una bevanda elettrolitica e lo zenzero fresco ha un sapore forte. Ecco perché lo chiamo Eye Opener».

Theodora Sutcliffe

LA RICETTA

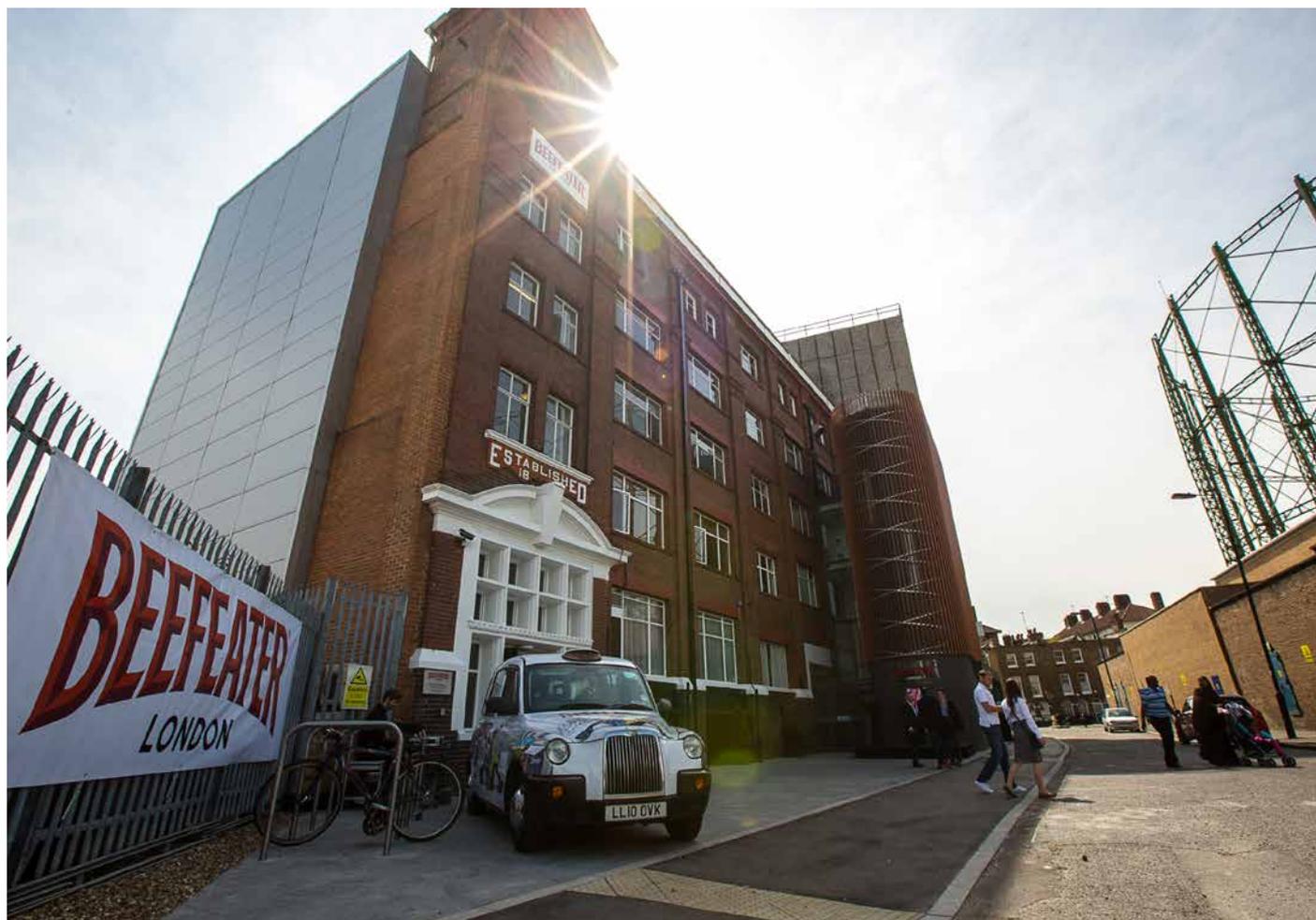
EYE OPENER

- 60ml Black Tears Dry Spiced
- 10ml oleo saccharum di cannella
- 1 piccolo bar spoon di succo di zenzero fresco
- 15ml succo di lime
- 45 ml soda al pompelmo salato

Note: per l'oleo saccharum: mettere in frigorifero un busta contenete 250 g di zucchero, 6 stecche di cannella spezzate, 5 scorze di limone e 3 scorze di lime. Lasciare agire per 24 ore. Per il cocktail, shakerare bene i primi quattro ingredienti con ghiaccio, quindi filtrare in un doppio bicchiere vintage e colmare con la soda salata. Strizzare una scorza di pompelmo sopra il drink e poi scartarla.



—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—



200 ANNI DI BEEFEATER GIN

Un grande viaggio, una vera e propria avventura nella storia e nella cultura del Gin che inizia nel cuore di Londra. Esattamente nel 1820 Beefeater iniziò il percorso che lo avrebbe portato a conquistare i palati di tutto il mondo.

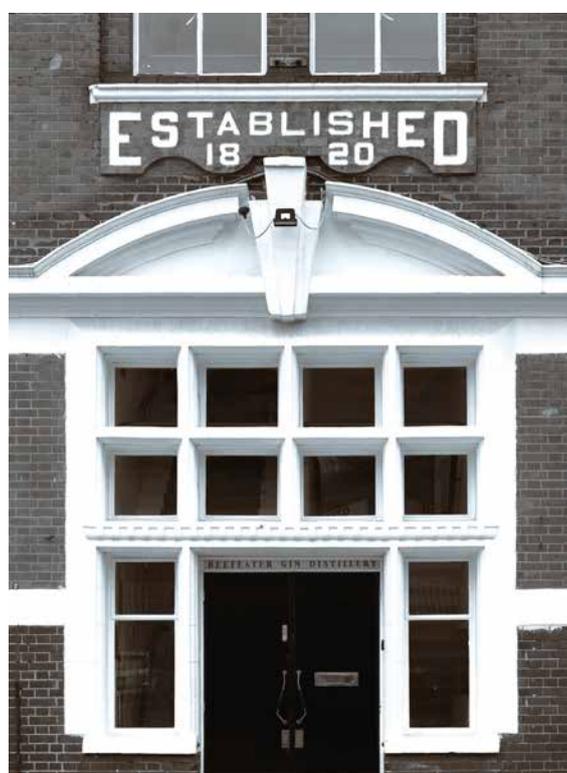
Tutto inizia in Cale Street con la fondazione della Chelsea Distillery, la casa dove affondano le radici di Beefeater. È

qui che, qualche anno più tardi, James Burrough, ex farmacista e inventore visionario creò il London style Dry Gin che rende omaggio alla capitale Britannica e ai suoi guardiani – I beefeater – che vegliano sui gioielli di Sua Maestà nella Tower of London.

Heritage, passione e 200 anni di “saper fare” ma anche una distilleria a Kennington, Londra, nove immensi alam-



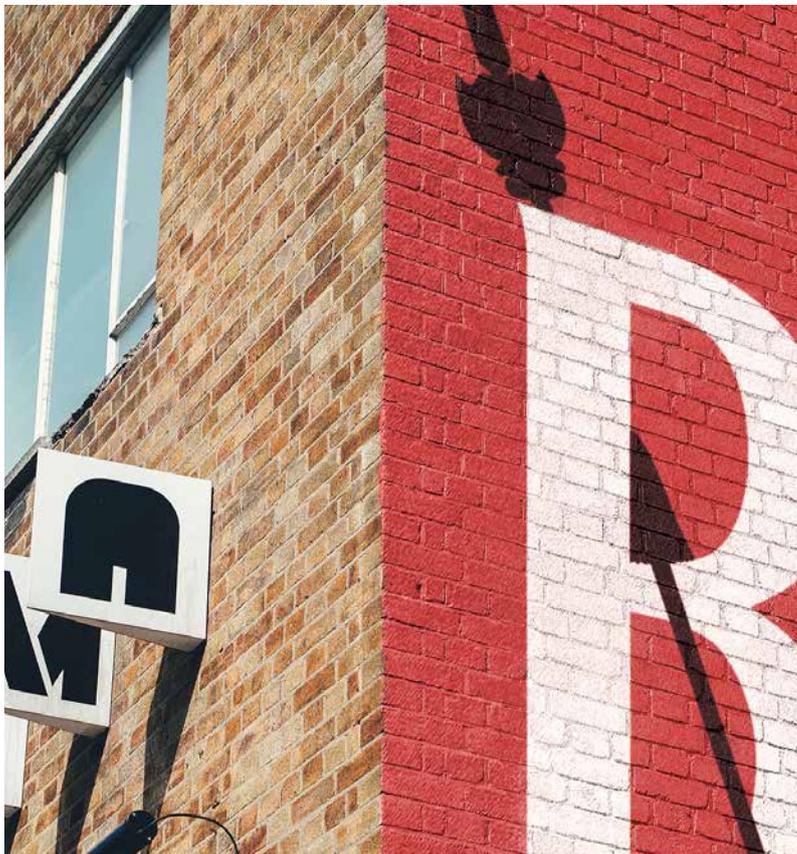
BEEFEATER
IN QUESTA
PAGINA E
NELLA
SUCCESSIVA
ALCUNE FOTO
DELLO
STABILIMENTO.
QUI SOTTO
DESMOND
PAYNE
BEEFEATER
MASTER
DISTILLER



bicchi in rame per la distillazione, altrettante botaniche e una ricetta immutata nel tempo sono le chiavi del successo di uno dei Gin più premiati al mondo.

Oggi la storia di Beefeater Gin continua sotto l'egida del master distiller Desmond Payne, uno dei più grandi esperti di Gin, Member of the British Empire e premiato con il Lifetime Achievement dall'influente The Gin Guild. La ricetta?





Essenziale, rinfrescante e purissima, nove botaniche: ginepro, mandorla, semi e radici di angelica, radici di giaggiolo, scorza di limone, scorza di arance di Siviglia, semi di coriandolo e radici di liquirizia.

Questi gli ingredienti disponibili a Londra oltre un secolo fa che James Burrough ha selezionato per perfezionare il suo Gin. «Il mio compito è continuare la tradizione, un altissimo esempio a cui fare riferimento, e assicurare che ogni singola goccia di Beefeater sia esattamente come in origine», commenta Desmond Payne.

Proprio con Desmond Payne la famiglia Beefeater si è ampliata. Prima con l'esclusivo Beefeater 24, un Gin "exhilarating and refined" che arricchisce il blend delle botaniche con tè ricercati ed

WHISKEY

FROM THE  WEST

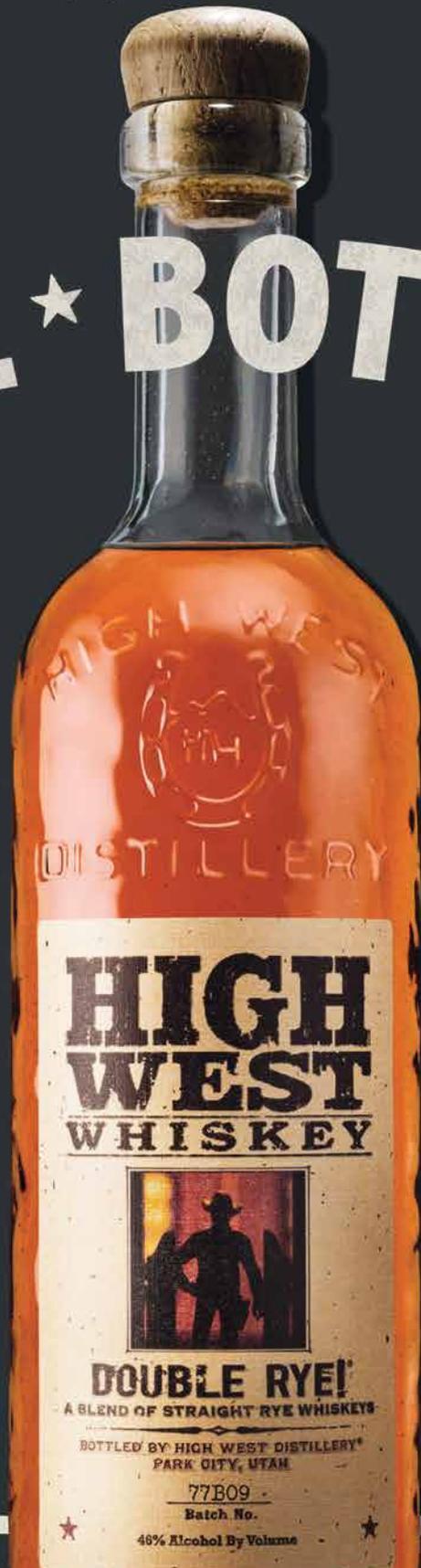
TALL ★ BOTTLED

★ CORK ★
BITING

★ CAMPFIRE ★
SIPPING

★ TRAIL ★
BREAKING

IMPORTATO E DISTRIBUITO
DA COMPAGNIA DEI CARAIBI



★ MOUTH ★
FILLING

HIGH WEST

DISTILLERY
PARK CITY · UTAH

**DISTILLER
OF THE YEAR**
WHISKY ADVOCATE, 2016

BEVI HIGH WEST WHISKEY
RESPONSABILMENTE

TABAR

L'ORIGINALE PREMIUM GIN
DELLA BASSA MODENESE



esotici, 7 ore di distillazione e 24 di macerazione, da cui il nome.

Nel 2015 nacque Beefeater London Garden che grazie all'aggiunta delle botaniche timo, limone e verbena alla ricetta originale, si distingue per un inaspettato "herbaceous twist".

Ispirato alle piante ed erbe medicinali dello storico Chelsea Physic Garden, Desmond Payne ha voluto rendere omaggio a James Burrough che era solito visitare il giardino botanico dal quale attingere per affinare e sperimentare la sua ricetta.

Il successo di mercato e un ritmo di crescita in continua evoluzione hanno richiesto una casa più grande per Beefeater. Nel 1958 la produzione fu sostituita a Montford Place a Kennington, dove ancora oggi vengono prodotte tra 36 e 42 milioni di bottiglie all'anno. Una distilleria ma anche uno spazio culturale con percorsi espositivi aperti al pubblico nel rispetto delle regole anti-covid, visite guidate ed eventi – questi ultimi al momento responsabilmente sospesi.

IL COCKTAIL. Per celebrare il bicentenario, Sumaiyah Edwards, la Beefeater Global Brand Ambassador ha collaborato con il rinomato bartender londinese Ryan Chetiyawardana – World's Most Influential Bar Personality / Drink International 2019 – per creare The Nightingale, il cocktail bespoke che cattura l'essenza di Beefeater, il suo passato, presente e futuro.

Gli ingredienti del cocktail fanno riferimento alla Britishness ma, al contempo, ricordano l'imprinting internazionale del paese che da sempre ha saputo catturare sapori e ispirazioni da tutto il mondo. Così come fece anche James Burrough, esploratore illuminato ai cui viaggi sono ispirati alcuni ingredienti.



LA RICETTA

THE NIGHTINGALE

INGREDIENTI

- 40ml Beefeater Dry
- 15ml succo di limone
- 1 baccello di cardamomo
- 2 gocce di Assenzio bianco
- 5ml miele
- 80ml London Ale Cherry

PREPARAZIONE

Pestare il cardamomo sul fondo dello shaker, aggiungere gli altri ingredienti tranne la birra London Ale Cherry. Shakerare e mescolare in double strain in un bicchiere ghiacciato quindi colmare con la birra fredda e guarnire.

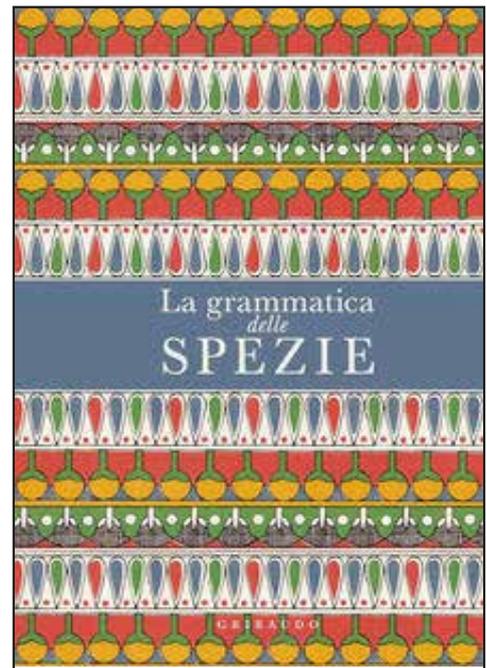
STORIE, PROFUMI E SAPORI

LA GRAMMATICA DELLE SPEZIE

CAZ HILDEBRAND – GRIBAUDO EDITORE – PAG. 244 – EURO 16,00

Questo libro trae ispirazione da un testo di design del 1856, “The Grammar of Ornament”, di Owen Jones un architetto del tempo. «La forma senza il colore è come un corpo senz’anima» è la frase che Caz Hildebrand, graphic designer e autrice del libro, adotta da Jones per declinarla in cucina.

Cosa sarebbe il cibo senza la ricchezza di gusto e aroma delle spezie? Le spezie sono ormai entrate nell’uso quotidiano del bartending che esplora freneticamente tecniche e ingredienti una volta sconosciuti. Il libro, un atlante per la conoscenza delle spezie, ne racconta l’antichissima storia e il ruolo fondamentale per le varie civiltà. Ogni spezia ha una pagina dedicata, impreziosita da disegni e colori riprodotti dal libro di Jones che rimandano al paese di origine. L’autrice va oltre i luoghi comuni dell’uso consueto presentando diversi abbinamenti sconosciuti o neanche mai immaginati. Certo, esplora la gastronomia, ma la fervida immaginazione dei bartender saprà cogliere interessanti e illuminanti segnali da utilizzare in miscelazione. Un esempio? In Iran usano l’Anardana, il cuore essiccato del melograno. Si ottiene dai semi e dalla polpa essiccata del frutto e sembra perfetto per sostituire l’aroma di fragole, visciole o ciliegie. Spezie esotiche e lontane, quasi sconosciute, come l’Akudjura originaria dell’Australia aborigena, è consigliata



per insaporire mele, avocado, pomodori. Il senso del libro sta proprio in quel racconto saporito e colorato, ricco di particolari curiosi. Che distingue nettamente tra erbe aromatiche e spezie. Le prime sono parti di piante o verdure (foglie e steli) coltivate ma reperibili anche allo stato selvatico. Con il termine di spezie si intendono invece prodotti che generalmente arrivano da paesi lontani, essiccati a dovere, che differiscono per la nota dolce, forte, pungente o piccante.

Certamente è un volume che merita di essere nella biblioteca degli addetti ai lavori. Da leggere quando si è in cerca di ispirazioni o solo per semplice curiosità.

Alessandro Palanca



ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO
DELLA CREATIVITÀ

Mixology Selection

Formato ghiaccio Densità Speciale

Queste sono le tre caratteristiche distintive del cubetto Hoshizaki



Riuscire ad ottenere consumi fino al 50% inferiori alla concorrenza, grazie al nostro sistema a "cella chiusa". In pratica, la spesa per l'acquisto si recupera in pochi anni grazie al risparmio energetico (energia elettrica / acqua / servizio)

Promozione post COVID-19 " CARE..." valida fino al 31-12-2020
offriamo ai clienti interessati acquisto, anche la formula
Noleggio Operativo con pagamenti 12 - 18 - 24 mesi
contattateci per avere una proposta
vi tratteremo al meglio! @mauropelacani_ice_nice_man



 @mauropelacani_ice_nice_man  P&B LINE

P & B Line sas
tel. +39 335 59 888 66

P & B LINE s.a.s



info@pblines.eu - www.pblines.eu