

BarTales

ANNO VIII | N. 4 | DICEMBRE 2020

ZOOM
PRISCILLA, IL TEMPIO
DELL'OSPITALITÀ

LIQUID STORY
L'OLIO
DI SERPENTE

COCKTAIL STORY
THE DRINK
OF LOBBY



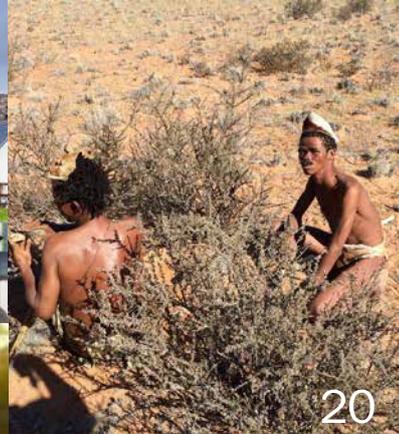
HOT SPIRIT

SOUTH AFRICA GIN

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
LA MARCIA IN PIÙ
- 6** **News DAL MONDO**
- 10** **Liquid Story/1** di Alessandro Palanca
WHISKY COOL
- 20** **Hot Spirit/1** di Vittorio Brambilla
SOUTH AFRICA GIN
- 40** **Zoom/1** di Valentina Rizzi
L'UVA PIÙ ANTICA D'ITALIA
- 50** **Cocktail Story** di Luca Rapetti
THE DRINK OF LOBBY
- 62** **Focus On** di Giulia Arsellì
CAFFÈ AD ARTE
- 70** **Liquid Story/2** di Fabio Bacchi
L'OLIO DI SERPENTE
- 84** **Hot Spirit/2** di Luca Rapetti
"WERMODE" D'OLTREMANICA
- 98** **Zoom/2** di Bastian Contrario
PRISCILLA, TEMPIO DELL'OSPITALITÀ
- 108** **Trend** di Theodora Sutcliffe
ATENE PRIMA E DOPO
- 116** **Bookcorner** di Alessandro Palanca
I DRINK DEL DOPOCENA



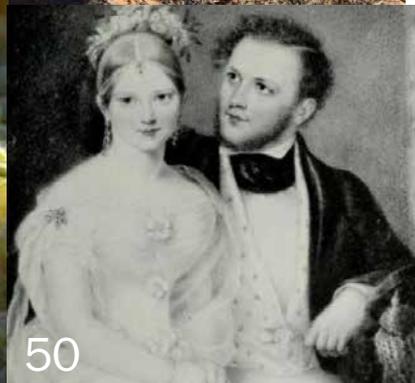
10



20



40



50



62



70



84



98



108



ANNO VIII | N. 4 | DICEMBRE 2020
DIRETTORE RESPONSABILE
Melania Guida
(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE
Fabio Bacchi
(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA
Cinzia Marotta
(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO
**Giulia Arsellì, Bastian Contrario,
Alessandro Palanca, Luca Rapetti, Valentina
Rizzi, Theodora Sutcliffe, Vittorio Brambilla**

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



PELLEGRINI S.p.A.

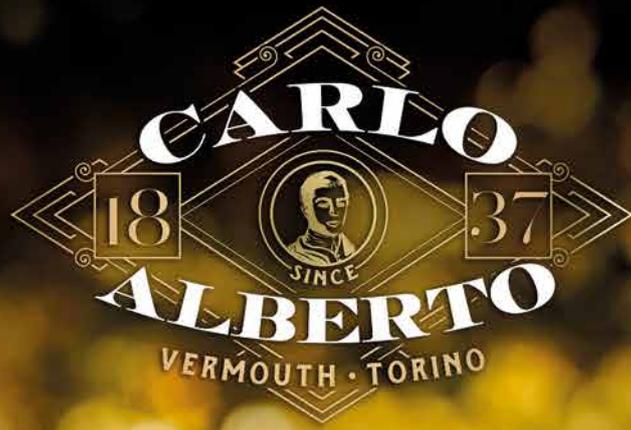
VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

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

BEVI RESPONSABILMENTE



**WORLD
VERMOUTH
AWARDS
GOLD**



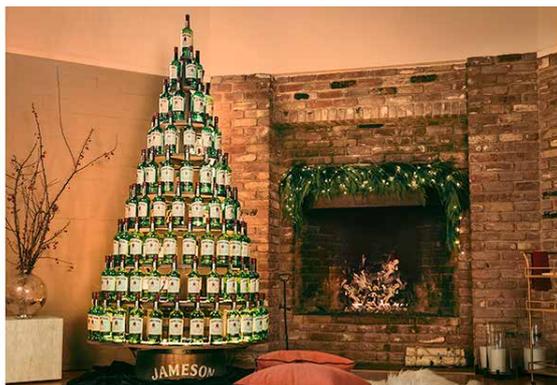
LA MARCIA IN PIÙ

«Il dono della fantasia – disse Einstein – è stato più importante per me di qualsiasi talento per il pensiero positivo astratto». Più importante della conoscenza. La fantasia... l'alleato indispensabile dell'intelligenza. Magari anche di più. Che forza quel mix di fluidità, flessibilità e originalità che come un cocktail potente ci rende resilienti, in grado, cioè, di adattarci meglio ai cambiamenti. Con il risultato di rendere migliori le performance professionali e regalando effetti positivi sulle emozioni, sulle relazioni e sullo stress. Ad avercene! Mai come in questo momento la creatività è un ingrediente necessario, un'arma necessaria. Ce ne vorrebbero barili. Me ne sono convinta leggendo di quegli albergatori che privi di clienti e con i ristoranti interni penalizzati dalle regole post pandemiche si sono inventati la notte gratis per gli avventori della tavola. Geniale. Un salto creativo per dribblare le restrizioni governative. Un assist fantasioso in piena difficoltà, un pronto soccorso per l'ospitalità in emergenza. E proprio all'ospitalità che fa rima con cordialità abbiamo voluto dedicare qualche pagina dell'ultimo numero di quello che è stato un anno terribile. Con un nostalgico e soave *amarcord* (a pag. 98). Con un tuffo nel passato, riassaporerete il calore confortevole di Priscilla, quell'antica trattoria che nel cuore dell'Appia Antica sembra sbalzata fuori da un dipinto settecentesco. Piatti semplici, vino buono. Nessun artificio. Un luogo pressoché immutato, dove sentirsi bene. Che è poi la ricetta vera dell'ospitalità autentica, genuina. Ieri come oggi. Perché accoglienza e gentilezza sono sostantivi variabili ma impermeabili al tempo. Meritevoli di un buon brindisi, all'insegna del miglior augurio, con un calice di dolce Moscato che significa profumato (a pag. 40). Frutto di una sapienza arcaica e di un territorio, l'Astigiano, dove alberga l'uva più antica d'Italia. Cin-Cin.



NATALE IN BOTTIGLIA

L'albero di Jameson Whiskey è alto otto piedi e sei pollici ed è composto da 130 bottiglie vuote. Sono stati realizzati sette alberi, ciascuno dotato di un sistema di illuminazione, e i consumatori potranno vincerne uno. «Il nostro albero di Whiskey Jameson – dice Angelica Scibilio, brand director di Jameson – sarà invidiato dai vostri vicini, garantito. Quest'anno le vacanze saranno diverse e speriamo che i nostri alberi regalino, ad alcuni fortunati consumatori, ricordi di vacanza straordinari con amici e familiari». Per vincere uno dei sette alberi, gli amanti di Jameson devono spiegare perché quest'anno meritano di portare a casa un albero da condividere con i loro amici e la famiglia in non più di 200 parole. Gli alberi verranno consegnati nella prima settimana di dicembre e i vincitori riceveranno anche una carta regalo.



TEQUILA IN TESLA

Il gruppo automobilistico Tesla entra nel mondo degli spiriti con un Tequila. Tequila Tesla è descritto come una piccola produzione di Tequila anejo agave 100%, affinato in botti di rovere francese per 15 mesi. Secondo il sito web è un Tequila che ha un «naso di frutta secca e leggera vaniglia con un finale equilibrato di cannella e pepe». La bottiglia di vetro soffiato a mano ha la forma di un fulmine. Il sito web rivela che il distillato è prodotto da Tequila Nosotros. Con ABV 40% questo Tequila è già esaurito nello shop online della casa automobilistica.

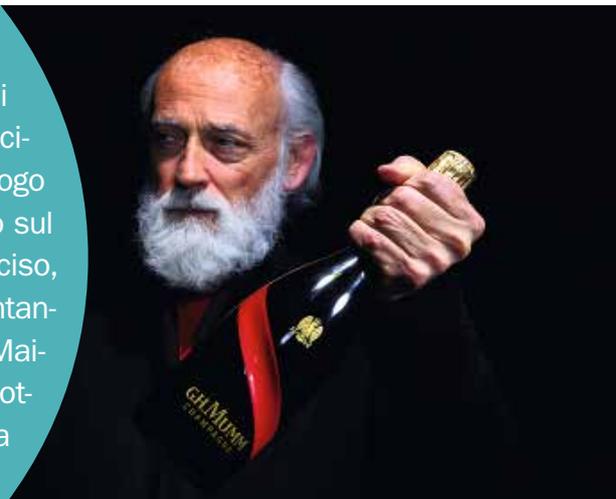
170 ANNI E OLTRE

Underberg è un amaro ideale dopo un buon pranzo, senza zuccheri aggiunti, senza glutine, certificato kosher, ideale per vegani e celiaci. Il suo processo produttivo prevede l'infusione di erbe selezionate provenienti da 43 paesi al mondo. Underberg è l'unico amaro venduto esclusivamente in bottiglie monouso in formato pocket tascabile da 2 cl, con 44 gradi alcolici. Per le prossime festività si presenta anche nelle esclusive confezioni regalo da 12 bottigliette come la Beer Case e la Tin Box in metallo disegnato da collezione. Distribuito in Italia da Onesti group (www.onestigroup.com).



SORSI EXTRA LIGHT

È arrivata in Italia MGC, la cuvée Mumm by Ross Lovegrove – probabilmente la bottiglia di Champagne più leggera al mondo (853 gr di vetro riciclato per 1 litro di Champagne). Nessuna etichetta: logo ed emblema oro sono stampati direttamente a caldo sul vetro. A identificarla l'inconfondibile Cordon Rouge inciso, una graffiata rossa, che instilla grinta e potenza raccontando la forza del Pinot Noir, vitigno caratteristico della Maison. L'eleganza si palesa con un collo allungato e sottile: una scelta estetica che si adegua all'esigenza di accompagnare gli aromi. Il contenuto regala una bollicina notevole, grazie ai 30 mesi su i lieviti e al 30% di vini riserva nell'assemblage.



SECONDA PELLE

Un packaging ecologico a difesa dell'ambiente, niente plastica, il cento per cento di fibre di cellulosa completamente riciclabili e il sessanta per cento di emissioni di co2 in meno. È la proposta di Ruinart la storica maison di Champagne che con Second Skin Case ha brevettato bottiglie perfettamente avvolte e foto-isolate da una seconda pelle che resiste al freddo del frigo e a quello del ghiaccio. Per brindisi più che responsabili.

STRENNE POP

In occasione del suo 175° anniversario Fernet-Branca rende omaggio ai cocktail bar, una categoria, tra le molte, colpita profondamente dall'emergenza da Covid-19. Fernet-Branca ha collaborato con quattro cocktail bar di Milano, città nella quale è nata. Le esclusive e attese latte quest'anno raccontano quattro ricette speciali realizzate dai quattro locali milanesi con Fernet-Branca, e saranno disponibili in quattro diversi colori pop, a dimostrare la versatilità del prodotto e la sua capacità di rendere prezioso il mix. Un pendaglio attorno al collo della bottiglia, all'interno della latta, racconta gli ingredienti e le istruzioni di preparazione di ogni singolo cocktail, tutti semplici da replicare a casa. Le Latte 2020 si confermano anche quest'anno una strenna perfetta.



LUXARDO®

ORIGINALE
DAL 1821



LUXARDO.IT

f @ in

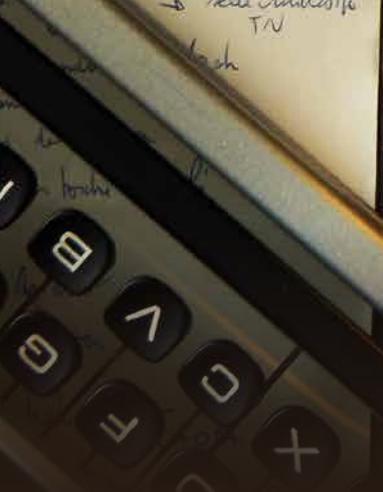
@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO

est.
1821

Girolamo Luxardo



LUXARDO.IT



LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE

WHISKY COOL

Standard stringenti e qualità assoluta per i distillati più elitari del mondo

DI ALESSANDRO PALANCA

Tra i più iconici imbottiglieri e selezionatori indipendenti di Whisky al mondo, Adelphi si distingue per la selezionata e sofisticata, direi elitaria, gamma di Whisky che ha saputo offrire agli appassionati di tutto il mondo. Gli standard di qualità che Adelphi ricerca e garantisce nei propri spiriti sono talmente stringenti che in media, solo il 4% dei distillati potrà fregiarsi del brand. Le proposte di Adelphi spaziano dal tipico carattere scozzese a quello di blended innovativi e ricercati. Gli standard qualitativi dei

Whisky di Adelphi si basano su un'attenta scelta dei barili di invecchiamento, il netto rifiuto di caramello, imbottigliamenti cask strength.

La Lock Katrine Adelphi Distillery, una delle più antiche distillerie scozzesi, fu costruita nel 1826 da Charles e David Gray lungo la sponda sud del fiume Clyde, nel nord di Glasgow conosciuta come Gorbals. Come molte distillerie anche Lock Katrine Adelphi ha subito vicissitudini e vari passaggi di proprietà che hanno influito sulla sua gestione, sino alla dismissione e alla





successiva rinascita. Nel 1880 alla guida di Adelphi arrivano Messrs Walker and Co, già proprietari di due distillerie a Limerick e Liverpool. Nuovi capitali permisero l'ampliamento della distilleria e la capacità di

produrre Whisky di grano e malto, venne installato un coffee still che si aggiunse a quattro pot still. Nel 1886 la capacità produttiva di oltre 500.000 galloni di Whisky all'anno rese Adelphi Distillery una delle





DISTILLERIA

QUI SOPRA GLI
ALAMBICCHI, A
DESTRA IL
SIMBOLO
DELLA
ADELPHI.

più grandi distillerie scozzesi. Nel 1903 la proprietà fu acquistata dalla Distillers Company LTD.

Un momento importante nella storia di questa distilleria avviene nel 1906. In quell'anno crollò uno dei giganteschi washback colmo di Whisky riversando in strada quello che fu definito «un fiume di alcol». Questo incidente arrestò la produzione di Whisky di malto, continuarono la distillazione di grain Whisky e le operazioni di invecchiamento. Quasi con un destino segnato la distilleria smise di fumare nel 1932 per essere definitivamente demolita nel 1971.

In quello che fu il sito che ospitava Lock Katrine Adelphi Distillery nel 1984 fu eretta una moschea. Ma la storia non aveva

ancora scritto l'ultima parola di Adelphi.

Nel 1993 Jamie Walker, pronipote di Archibald Walker, decise di riportare a nuova vita il nome Adelphi. Obiettivo: tornare a esplorare il magico mondo dei Whisky di malto per selezionare pregiati distillati delle cui gestazioni fu incaricato Charles MacLean. Nel 2003 Jamie fu contattato da Keith Falconer e Donald Houston, commercianti in Argyll, per l'acquisto di un barile di Whisky. I due rimasero talmente impressionati dalla qualità di quel Whisky che si proposero di acquistare l'intero lotto di Whisky.

Il rinato brand Adelphi si impose da subito tra gli intenditori di tutto il mondo come selezionatore di eccezionali single cask Whisky. Ma il sogno di ridare ad



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



—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—



LUOGHI
DUE IMMAGINI
DELLA PENISOLA
DI
ARDNAMURCHAN.



Adelphi una nuova casa riempiva l'immaginazione dei nuovi proprietari. Fu così che nel 2007 iniziarono gli studi di fattibilità per una nuova distilleria Adelphi in grado di soddisfare le richieste dei suoi Whisky lover in tutto il mondo. I permessi per la costruzione furono concessi nel 2012. Nel 2013 fu posta la prima pietra della nuova distilleria che prese il nome della penisola sulla quale si ergeva, Ardnamurchan. Il 25 luglio 2014 avvenne l'inaugurazione ufficiale.

Studiata per produrre un malto ricco

dei veri sentori del suo territorio, il West Highland, la distilleria Ardnamurchan produce due tipologie di distillato, uno torbato e uno non torbato. Oggi, a distanza di sei anni dalla nascita della distilleria, Pellegrini SpA di Bergamo porta in Italia Ardnamurchan AD/09.20:01, single malt NAS imbottigliato alla gradazione di 46,8% vol, colore naturale. Ardnamurchan Single Malt è composto al 50/50 da Whisky torbato e Whisky non torbato, maturati per il 65% in botti ex-Bourbon e per il restante 35% in botti ex-Sherry. Le note di degustazione



SQUADRA
QUI SOPRA IL
TEAM DELLA
DISTILLERIA
ADELPHI.

comprendono favo, cera di miele, gusci di ostriche, salamoia, fragole al pepe nero e note di brace. Le caratteristiche del prodotto riflettono perfettamente le particolarità di questo lembo di terra affacciato sul mare.

La penisola di Ardnamurchan è un affioramento vulcanico ed è il punto più occidentale del Regno Unito, a nord, circondata da sabbie, mare e da alcune delle più antiche foreste pluviali d'Europa. Raggiungibile solo da una strada a corsia unica, la distilleria si trova a Glenbeg, 50 miglia a sud-ovest di Fort William. Visitando la fabbrica si è immediatamente conquistati dalla bellezza del luogo dominato dalla natura, intorno alla distilleria non è raro imbattersi in cervi rossi, aquile di mare, lontre e martore. Proprio per la sua posizione remota l'azienda è stata studiata e costruita con l'intento di sviluppare e sfruttare appieno l'economia circolare locale.

L'intero fabbisogno di calore e di energia è fornito da fonti rinnovabili situate nel

raggio di due miglia, il vicino fiume fornisce l'acqua necessaria per il raffreddamento oltre che energia idroelettrica, mentre il truciolo di legno utilizzato per alimentare una caldaia a biomassa viene fornito da una vicina fattoria.

Ardnamurchan è la prima distilleria scozzese ad adottare l'uso della tecnologia blockchain per fornire la tracciabilità completa della catena produttiva, dalla fornitura alla produzione. Scansionando il QR code presente su ogni bottiglia è possibile ricostruire l'intera filiera produttiva, dal campo fino alla commercializzazione.

L'amministratore delegato di Ardnamurchan, Alex Bruce, prima del lancio sul mercato ha dichiarato: «Quando abbiamo riempito le prime botti, poco più di sei anni fa, l'idea dell'imbottigliamento ci sembrava qualcosa di molto lontano. Eppure, abbiamo fatto un percorso incredibile, con una squadra completamente locale, riempiendo i nostri magazzini di botti e organizzando la distribuzione nazionale e

CIHUATÁN

• RON DE EL SALVADOR •



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

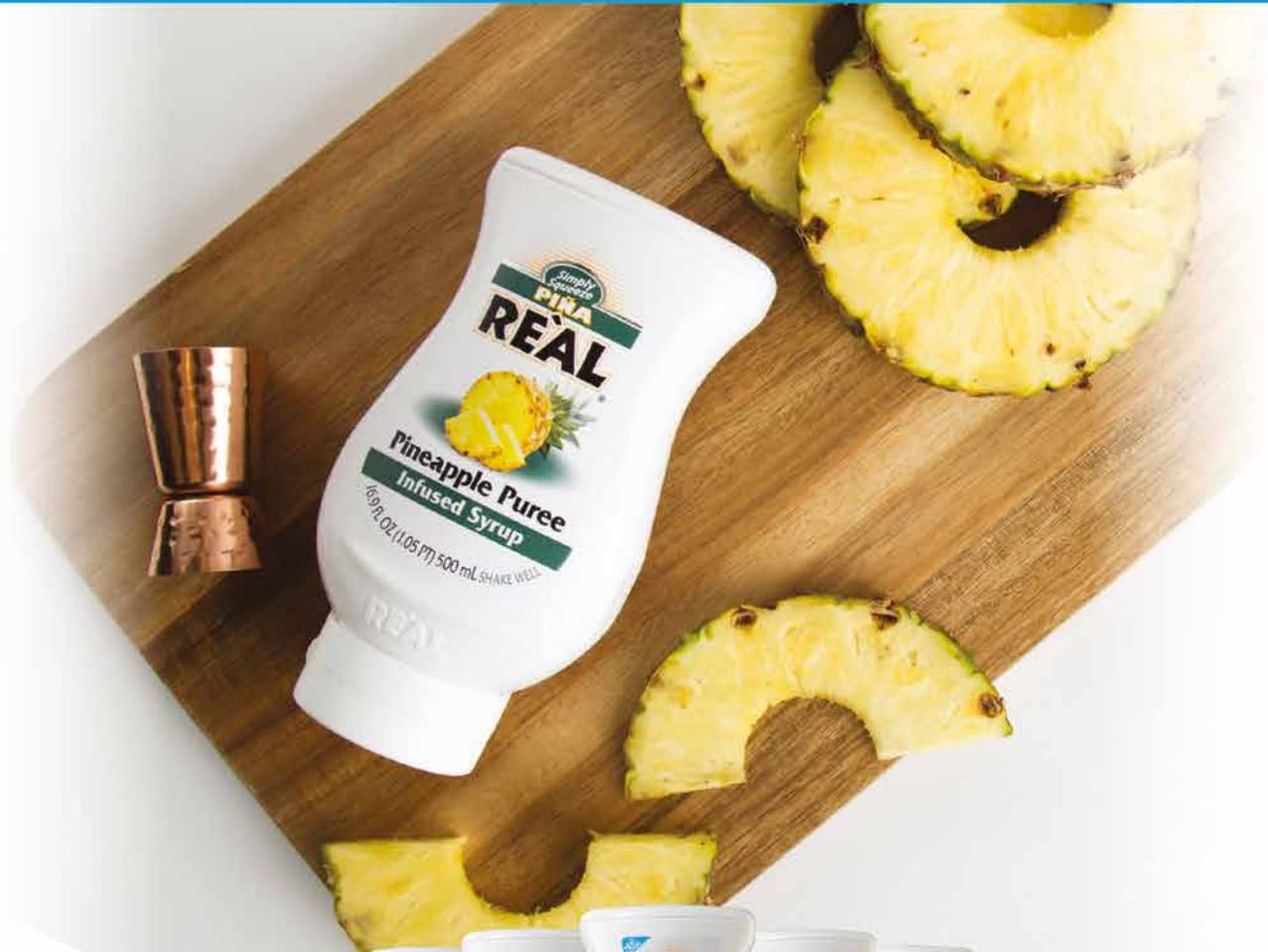
Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net - www.roncihuatan.com

 CihuatánRumDE -  roncihuatan -  Pellegrini Spa -  pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE

Simply Squeeze
REAL
 COCKTAIL INGREDIENTS®



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



ARDNAMURCHAN
ALEX BRUCE E
CONNAL
MACKENZIE DI
ARDNAMURCHAN
DISTILLERY.
SOTTO, IL LOGO E
UNA DELLE
BOTTIGLIE DELLA
PRODUZIONE.



internazionale. Per il resto ci siamo affidati all'esclusivo clima locale per la maturazione del prodotto e siamo davvero entusiasti delle qualità e consistenza che sono state raggiunte».

Adelphi è la società madre di Ardnamurchan Distillery e di Adelphi Selection. Prima del lancio di Ardnamurchan Single Malt ha strutturato la distribuzione in oltre 25 mercati in tutto il mondo. Oggi come un tempo gli spiriti etichettati Adelphi sono apprezzati per il loro sofisticato bagaglio di sfumature, ricercati per qualità e originalità dai più esigenti e appassionati Whisky lover di tutto il mondo. Distillati che incarnano uno dei più alti livelli qualitativi di quelli presenti sui mercati. In Italia Adelphi è distribuito da Pellegrini SpA di Bergamo, uno dei più talentuosi conoscitori di boutique spirit in Italia.

Alessandro Palanca

SOUTH AFRICA GIN

Dal rooibos all'honeybush, un'eccezionale ricchezza botanica rende unici i distillati africani

DI VITTORIO BRAMBILLA

I ricchissimo Sud Africa possiede una incredibile biodiversità che trova grande espressione anche nella spirit industry. Già nel comparto vinicolo i vini provenienti dalle fertili valli di Stellenbosch e Franschhoek si sono distinti in tutto il mondo per la loro qualità.

Nel locale mercato degli spiriti il Gin ha in breve tempo conquistato uno spazio che tuttavia non sembra avere la stessa esposizione sul mercato mondiale. Partendo dalle valli olandesi il Gin si sarebbe espanso in tutto il mondo grazie al colonialismo. Nato come rimedio medicale o

per piacere, o forse per entrambi i casi, probabilmente il Gin Tonic non sarebbe divenuto un drink globale se non ci fosse stata l'ingordigia espansionistica dei paesi europei verso il resto del mondo.

Il Sud Africa non ha mai registrato la malaria come nel resto del continente, tuttavia il Gin divenne uno degli spiriti preferiti dei coloni bianchi, olandesi e inglesi, che traslavano nelle nuove terre usi e costumi natali. Acqua, zucchero e china erano già presenti in natura, non sarebbe stato difficile unirli al Gin. Ma è negli ultimi cinque anni che il Gin sudafricano di qualità ha iniziato ad attirare l'attenzione.

Tra i pionieri di questa nuova identità del Gin locale vi sono Inverroche, Cape Town Gin & Co, Wilderer Distillery, e Hope Distillery che stanno sperimentando infusioni con botaniche locali come quelle del territorio noto come Fynbos.

La disponibilità di una botanica locale ed estremamente ricca garantisce ai produttori sudafricani un vantaggio che pochi altri hanno nel mondo. Pur mantenendo il perfetto equilibrio tra il caratterizzante ginepro e le altre botaniche



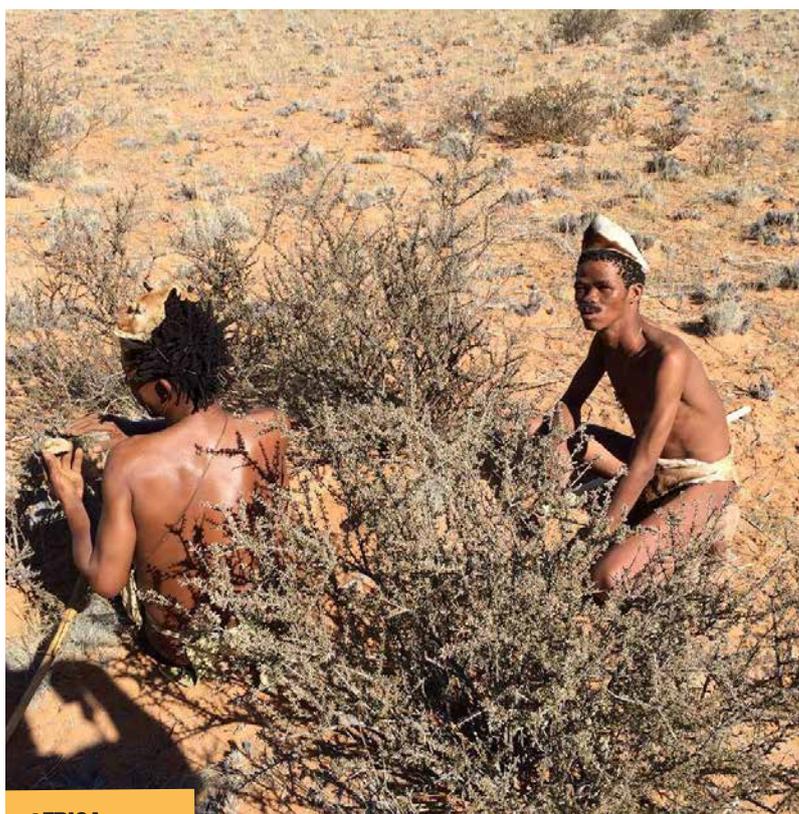
BOTANICHE
QUI ACCANTO
LA HONEYBUSH
E, SOTTO, UNA
PIANTA IN
FIORITURA.



utilizzate, sono in molti a pensare che il Gin possa essere identificato per posizione geografica, esattamente come per il vino. Con migliaia di arbusti e fiori autoctoni diversi tra cui scegliere, non esistono due Gin uguali in tutto il Sud Africa.

Un particolare tesoro botanico sudafricano è il Fynbos, un termine afrikaans che significa “boscaglia fine”. Con que-

sto termine si definisce la vegetazione arbustiva che ricopre un territorio costiero della Provincia del Capo Occidentale, il regno floreale della regione del Capo. Molte botaniche presenti in questa regione sono tipicamente presenti nella gastronomia sudafricana. Come il rooibos (cespuglio rosso), un arbusto denso e spinoso utilizzato in infusione per una tisana dal colore rosso rubino e un



AFRICA
ABORIGENI
ALLA RICERCA
DEL TARTUFO
DEL KALAHARI.

sapore che ricorda l'erba mate. Alcune distillerie hanno già proposto un Gin infuso di rooibos.

Un'altra botanica proveniente dal-

la regione del Fynbos è l'honeybush, o heuningbos. Questa pianta da fiore ha un forte sapore di miele ed è anche un ingrediente utilizzato per preparare il tè sudafricano. Harmony Distillery è stata la prima a usare l'Honeybush nel corpo botanico di un Gin.

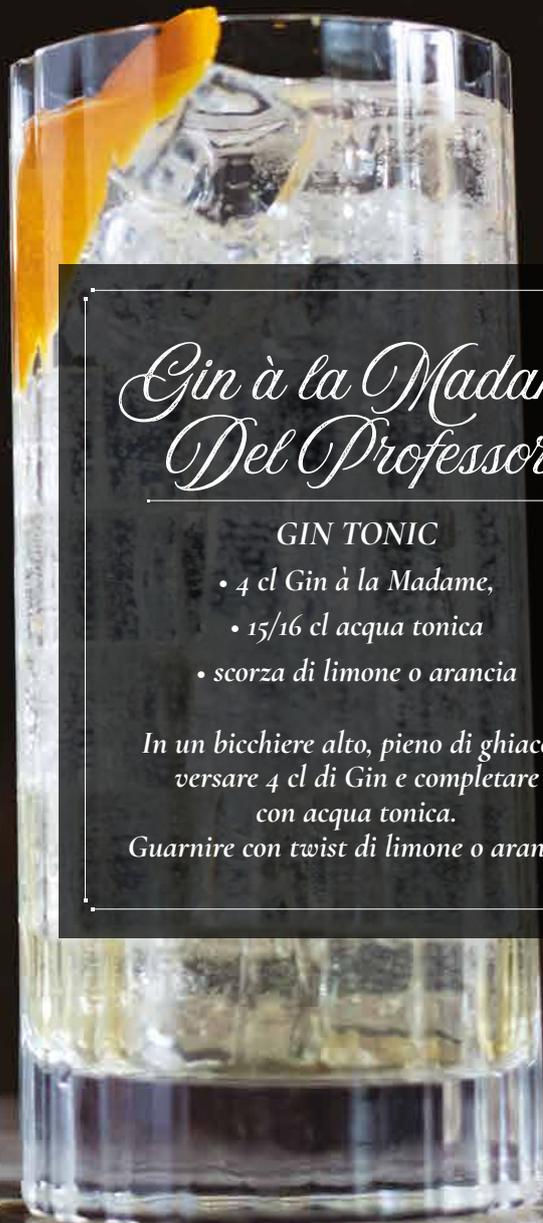
Se la regione del Fynbos ospita molte specie botaniche popolari, le distillerie sudafricane continuano a sperimentare una gamma più diversificata di ingredienti.

Nel 2020, il Cruxland Gin di KWV ha ottenuto il titolo di Miglior London Dry Gin al mondo ai World Gin Awards, un'impresa mai realizzata prima da un prodotto del Sud Africa.

La botanica che ha permesso a Cruxland Gin di primeggiare sui competitor è stata il Tartufo del Kalahari. Questo raro fungo è originario del deserto del Kalahari scarsamente popolato, una immensa distesa di sabbia che si estende per quasi 930.000 kmq attraverso

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE



*Gin à la Madame
Del Professore*

GIN TONIC

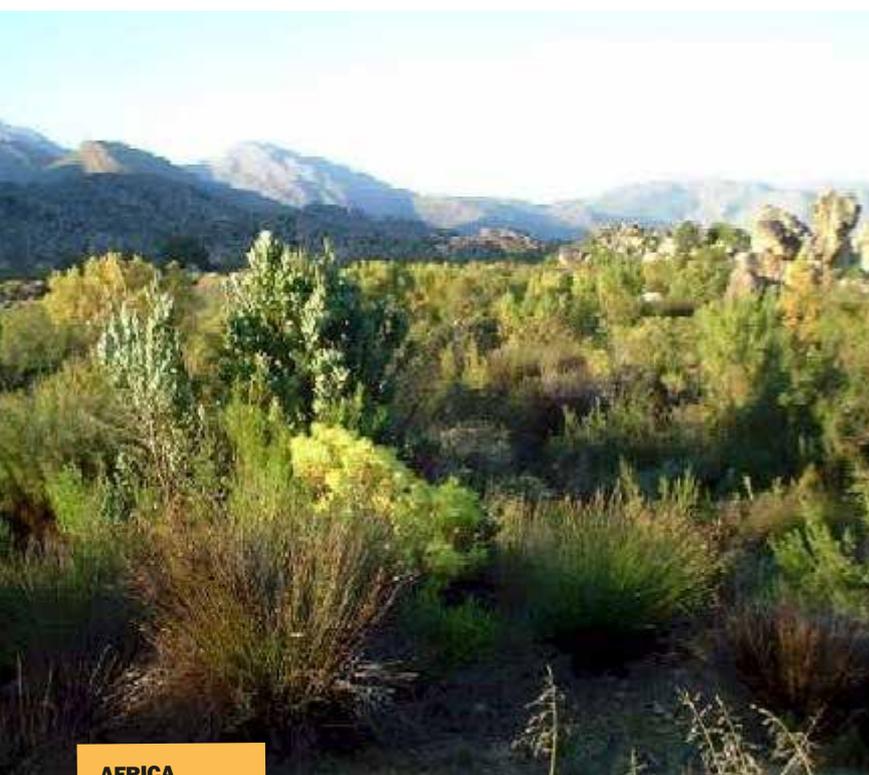
- 4 cl Gin à la Madame,
- 15/16 cl acqua tonica
- scorza di limone o arancia

In un bicchiere alto, pieno di ghiaccio,
versare 4 cl di Gin e completare
con acqua tonica.

Guarnire con twist di limone o arancia.

Tradition, terroir, people

delprofessore.it



continuano ad essere quelli importati. Ciò è dovuto al prezzo più alto dei distillati locali.

Con una ricchezza di botaniche diverse e distinte che aspettano ancora di essere scoperte, i distillatori sudafricani godono di una posizione privilegiata per la sperimentazione. Il massiccio aumento di distillerie artigianali sembra indicare che questa ricerca non si esaurirà molto presto.

Non c'è modo di prevedere esattamente come si evolverà la Gin industry sudafricana nei prossimi anni, ma certamente è sulla buona strada per ritagliarsi una nicchia duratura e distinta nel mercato globale. I distillatori artigianali sudafricani si sono organizzati per offrire ai turisti un'esperienza unica.

The Gin Connoisseurs è un programma che prevede una serie di tour organizzati, della durata di un giorno, per scoprire le distillerie che aderiscono all'iniziativa. Tra queste citiamo Time Anchor Distillery a Johannesburg e Distillery 031 a Durban. Un'esperienza interessante da programmare per tempi migliori.

AFRICA
QUI SOPRA, LE
PIANTE DEL
FYNBOS.
IN ALTO A
SINISTRA, IL
TARTUFO DEL
KALAHARY.
A DESTRA IL
DEVIL'S CLAW.

Botswana, Namibia e Sud Africa. Questo vegetale è estremamente raro e si rivela sottoterra solo dopo le quasi inesistenti piogge. Tuttavia la progressione delle distillerie artigianali sudafricane fatica a imporsi anche nella cocktail scene locale. Questa è molto cresciuta negli ultimi anni, ma i Gin più utilizzati dai bartender

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —



SPIRITS SELECTION,
by Concours Mondial de Bruxelles
Vermouth di Torino Superiore
GOLD MEDAL

Tradition, terroir, people

delprofessore.it

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

*Vermouth di Torino
Rosso
Del Professore*

AMERICANO DEL PROFESSORE

4 cl di Vermouth Rosso Del Professore,
2 cl di Bitter Del Professore
soda ghiacciata a piacere.

*Versare in un bicchiere Old Fashioned
pieno di ghiaccio, mescolare, guarnire
con scorze di limone e d'arancia.*



Tradition, terroir, people

delprofessore.it



CRUXLAND GIN - KWV

Gli abitanti indigeni del Kalahari raccontano di tesori nascosti nella sabbia. Con una conoscenza che si tramanda di generazione in generazione, il popolo nomade del deserto guarda al cielo, osserva le nuvole e riesce a prevedere il momento in cui le rare precipitazioni bagneranno il deserto. Sanno che nelle fenditure rocciose a forma di croce coperte dalla sabbia, dei preziosi tuberi si gonfieranno al contatto con acqua e umidità.

I N'abba, così chiamati dagli aborigeni, noti come tartufi del Kalahari, crescono molto distanti tra loro e sono difficili da trovare senza l'aiuto di un esperto ricercatore. KWV Cruxland Gin è ottenuto da alcol di vino infuso con il tartufo del Kalahari e altre otto botaniche: anice, rooibos, limone, coriandolo, mandorla, ginepro e honeybush.

Il tartufo del Kalahari è distillato separatamente dagli altri ingredienti. Quindi



i due distillati vengono miscelati a 43°. Cruxland Gin vanta note di ginepro fresco e limone, ulteriormente esaltato da coriandolo e altre spezie con il carattere terroso dei tartufi del Kalahari.



HONEYBUSH

ALCUNE FOTO DELLA PRODUZIONE DELLA DISTILLERIA. QUI A SINISTRA L'ALAMBICCO.



HONEYBUSH GIN - HARMONY DISTILLERY

La distilleria è il progetto dei coniugi Fanie e Marlene Smuts. Da ragazzo Fanie promise a Marlene che un giorno avrebbero vissuto in una fattoria circondata da montagne e corsi di acqua. Situata nel cuore della famosa Garden Route, questa farm distillery si trova ai piedi delle montagne Outeniqua. Il nome "Outeniqua" de-



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



CORAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE



Bevi Bobby's Gin responsabilmente

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA
ONESTIGROUP.COM
@ONESTIGROUP



riva da una tribù Khoisan che un tempo si aggirava per queste montagne e significa “coloro che portano il miele”.

Le pitture rupestri, che mostrano la storia dell’abitazione dei Khoisan della zona, si trovano su pareti rocciose. Honeybush Gin è il risultato di 10 botaniche accuratamente selezionate in piccoli lotti e lavorate con la tecnica dell’infusione di vapore. Filtrando attraverso la miscela di botaniche i vapori alcolici estraggono e condensano gli aromi e i sapori più complessi per creare un Gin dal gusto fresco e delicato. Dopo sette giorni avviene una infusione con foglie di honeybush. Questa dura diversi giorni e conferirà sapore, consistenza e un delicato colore ambrato.

Harmony Distillery sperimenta continuamente una vasta gamma di prodotti botanici come i grani del paradiso, la liquirizia e la radice di iris per trovare nuove combinazioni. Naso fresco e complesso, floreale, miele, erbe scorza di agrumi. Inizialmente dolce, al palato emergono note



di frutta secca e fresca, pesca, arancia, pompelmo. aromi floreali. Retrogusto pepato e leggermente dolce di miele. 43°

HOPE DISTILLERY- AFRICAN BOTANICAL GIN

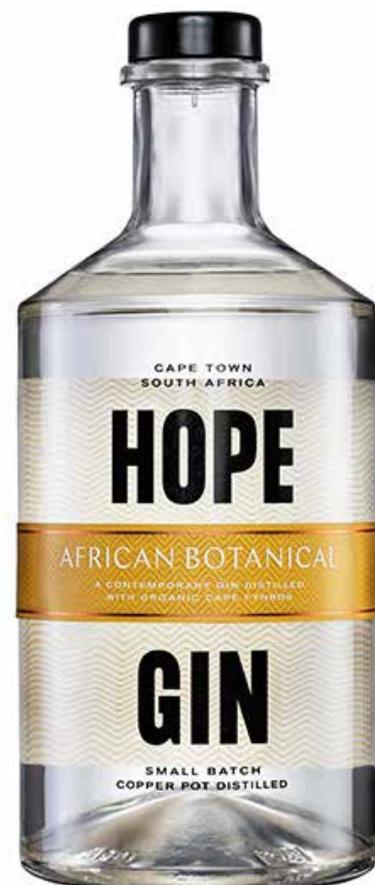
Una delle distillerie pioniere nel panorama Gin sudafricano. Hope Distillery (precedentemente nota come Hope on



Hopkins) ha lanciato i suoi Gin in un momento in cui gli alcolici artigianali erano un evento relativamente nuovo e raro in Sudafrica.

Hope è stata la prima distilleria di Gin licenziata a Città del Capo e i suoi alambicchi portano con orgoglio i numeri di registrazione originali 001 e 002. Otto botaniche per questo contemporary Gin che identifica profondamente l'identità del Fynbos. Tra questi il kapok bush altrimenti noto come snowbush. Si tratta di un rosmarino dolce che apporta molta aromaticità e note floreali.

Altra botanica del territorio è il buchu, un piccolo arbusto profumato che conferisce note di ribes nero uniche e incisive. Al naso si presenta con note fruttate incisive e sentori di pino. Al palato, floreale con ribes e ginepro che spiccano. Il finale è complesso e leggermente dolce. 43°



KOSKENKORVA[®] VODKA



VODKA FROM A VILLAGE



MAGGIORE[®]
PRODUZIONI

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

WILDERER

D I S T I L L E R Y

WILDERER DISTILLERY FYNBOS GIN

Nel gennaio 1994 il 55enne Helmut Wilderer, ristoratore tedesco, vinse un viaggio in America a un torneo di golf. Decise di cambiarlo con uno in Sud Africa. Al tempo la produzione di alcol era sotto il controllo statale. Arrivato in Sud Africa fu folgorato dai luoghi. Chiese una licenza e, con sua sorpresa, la ricevette in poco tempo. Dopo sei mesi decise di abbandonare il suo settore, si trasferì definitivamente con suo figlio e nel gennaio del 1995 fondò Wilderer Distillery, la prima distilleria privata sudafricana.

L'acqua delle montagne Franschhoek e le botaniche uniche del Fynbos, tra cui buchu, honeybush, wild dagga, sceletium e devil's claw, sono combinate per creare Cape Gin, un'autentica specialità sudafricana. Wilderer Fynbos Gin vanta un assortimento molto particolare ed equilibrato composto da ben ventisette botaniche. Queste sono fornite tutte da un'azienda delle Table Mountain che opera in modo biologico. La ricetta definitiva di questo Gin ha richiesto due anni di lavoro. Al naso è straordinariamente medicinale, le botaniche fynbos apportano sfumature floreali e leggermente aniciate, iris. Al palato l'anice risulta più forte. Ci ricorda i gommosi alla liquirizia ma le note agrumate impediscono che diventi pieno. È riccamente erbaceo e decisamente saporito, con un pizzico di spezie fresche che lascia dietro di sé quel familiare retrogusto di fynbos. 45°



WILDERER
A SINISTRA
HELMUT
WILDERER.

#FROMCOLOMBIA
TOTHEWORLD



QUESTO NON È L'ARCHETIPO DEI CARAIBI. LA NOSTRA È UNA TERRA DI CONTRASTI, TONI E SFUMATURE, DOVE LE GRANDI MONTAGNE INNEVATE LASCIANO IL POSTO AL MAR DEI CARAIBI CIRCONDATO DA ALCUNE DELLE FORESTE TROPICALI PIÙ RIGOGLOSE AL MONDO.

QUESTA È L'ESSENZA DEL NOSTRO RUM, SFRENATO ED INTEGRALE, DALLA BOTTE ALLA BOTTIGLIA.



INVERROCHE CLASSIC GIN

Infuso con botaniche fynbos dai terreni ricchi di calcare delle terre basse del Capo. Inverroche Classic Gin è croccante e secco con note di ginepro, erbe che si fondono perfettamente con un bouquet di fiori morbidi al naso.

Profuma di agrumi estivi, petali di rosa e fiori decisi, offrendo un finale pulito, asciutto e speziato.

Aperta al pubblico nel 2011, la storia di Inverroche Gin è iniziata nel 2007 quando Lorna e Rohan Scott, madre e figlio, hanno iniziato a sperimentare per gioco con un mini alambicco casalingo di rame da 1,7 litri ancora affettuosamente chiamata “Mini Meg”.

Lavorando attraverso varie idee, apprendendo tecniche diverse e consentendo al processo di crescere in modo organico – sono seguiti 4 anni di entusias-





INVERROCHE

A DESTRA
LORNA SCOTT.



simo e ricerca. Oggi in distilleria usano un alambicco da 1.000 lt chiamato Magnanimous Meg.

La distilleria Inverroche si trova alla confluenza del fiume Goukou e dell'Oceano Indiano, vicino alla località costiera di Stillbay. Vigneti, uliveti e Fynbos circondano la distilleria.

Il nome Inverroche deriva dalla fusione di parole francesi e celtiche, combinate per celebrare la geografia unica che circonda la distilleria ("Inver" si riferisce alla confluenza delle acque, "Roche" è la traduzione francese della parola roccia). 43°

Vittorio Brambilla

DIAMANDA

liquore al latte di mandorla

100% mandorle dolci pugliesi



BEVI RESPONSABILMENTE





L'UVA PIÙ ANTICA D'ITALIA

Intensa, “muschiata” e dolce è la base di un vino frizzante, vivace, squisito

DI VALENTINA RIZZI

Ogni varietà di uva ha una sua storia. Alcune celano qualche alone di mistero, poiché non si hanno certezze sul perché siano cresciute in quel territorio o perché siano state scelte al posto di altre.

Al contrario di specie, l'uva Moscato ha fatto parlare di sé un po' per la sua lunga storia, un po' perché il suo vino è diventato l'icona dell'abbinamento con il panettone a Natale, un po' perché considerato quello che beveva il nonno al bar.

L'origine del Moscato, si colloca nel bacino mediorientale del Mediterraneo e probabilmente è l'uva più antica coltivata nella nostra Italia.

Numerose sono le testimonianze che ne certificano la presenza già ai tempi degli antichi greci e romani, soliti accompagnare i loro abbondanti banchetti con il famoso Muscatellum. I vini antichi venivano manipolati aggiungendo ingredienti spesso non alimentari: cloruro di sodio, gesso, profumi (da qui la credenza che sarebbe stato afrodisiaco), pece, resine particolari, acqua marina, sale o scaglie di ostriche tritate. Con questi accorgimenti si cercava di conservare il vino. L'ultima aggiunta, quella più accettabile, era il miele (all'epoca non si conosceva lo zucchero), per dolcificare e aumentare la gradazione di un vinello. Tale mistura



chiamata “Vinum Mulsum” era un altro modo per indicare questo vino.

Le varie epoche della civiltà romana furono caratterizzate dall'uso di vini particolari, dai più arcaici sopra elencati, a quelli conciatati con erbe, zenzero, muschio, frutta, finalmente più propriamente di uso alimentare. Quello che è certo è che il Moscato Bianco ha trovato in Piemonte le condizioni climatiche e ambientali ideali per riprodursi e prosperare. Testimonianze scritte a tal proposito e risalenti al XIV secolo portano proprio a Canelli.

L'origine del nome Moscato compare nel Medio Evo, con il significato di “profumato”, mentre l'origine della sua parola, deriva da “Muscum” (muschio), a causa del suo profumo intenso e dolce.

Nelle terre dell'Astigiano la produzione del Moscato si è protratta per secoli fino a oggi. Ma nonostante i passi avanti raggiunti in campo enologico dalle moderne tecnologie, resta ancorata alla terra, al

duro lavoro nella vigna e alla tradizione.

Nel 1800 la produzione di Moscato si aggirava intorno ai 148.000 quintali, un bel numero per l'epoca. Grazie a questo numero sempre crescente, intorno al 1865 si iniziò la produzione spumantistica. La varietà era diventata ormai tradizione radicata del Piemonte e apparvero le prime bottiglie di spumante chiamate Moscato Champagne. Le bottiglie speciali erano chiamate “Asti Pesanti” perché resistenti sino a 10 atmosfere. Solo nel 1940, grazie all'uso delle autoclavi ideate da Martinotti e Charmat, si avviò una produzione di Asti su vasta scala. Le città di Asti e di Canelli divennero il centro di riferimento per questa varietà di vite e il marchio di tutela del vino stesso.

Il 17 dicembre 1932 fu costituito il Consorzio di Tutela dell'Asti, il suo riconoscimento ufficiale nel 1934, la Doc nel 1967 e la Docg nel 1994.

Il Moscato d'Asti è differente dagli al-

150 **VARNELLI**

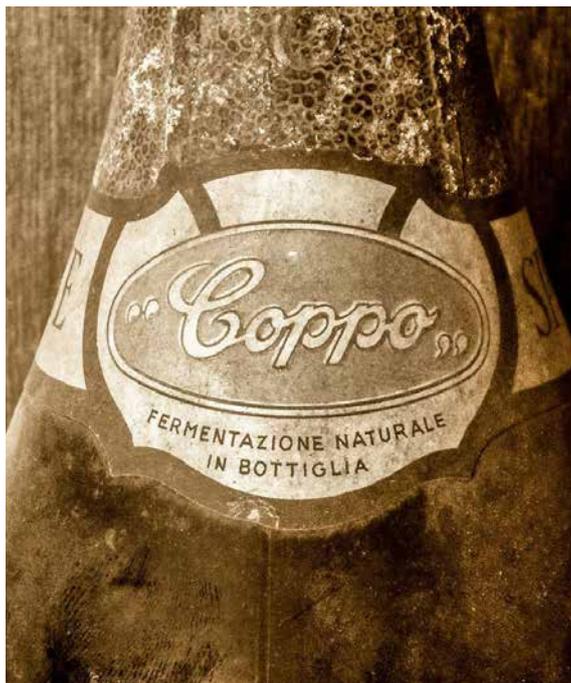
1868-2018

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE



tri spumanti, non solo per il suo profilo organolettico, ma soprattutto per il suo metodo di produzione. Non subisce la presa di spuma, la fase del processo di spumantizzazione prevista per il Metodo Classico o Champenoise, che porta il vino a diventare frizzante. Il moscato non è uno spumante ma un vino caratterizzato da naturale frizzantezza, vivace.

Bisogna però puntualizzare che il Moscato d'Asti e l'Asti non sono la stessa cosa: l'Asti è uno spumante dolce il Moscato d'Asti un vino frizzante dolce. La produzione inizia utilizzando una pressa a polmone. Il mosto ottenuto, ripulito dalla parte solida in sospensione, passa alla centrifugazione e alla filtrazione; refrigerato per evitare l'inizio di fermentazioni indesiderate, ripulito dalle parti solide, viene mantenuto in celle frigorifere a 0°C fino all'avvio della vera fermentazione.

La tecnologia per la sua preparazione prevede :

- riscaldamento del mosto da 0° a 18°C
- aggiunta di lieviti selezionati a bassa produzione di acetaldeide (odore di

mela cotta)

- temperatura controllata tra i 18° e i 20°C

Quando il mosto arriva ai 4,5-5,5 gradi di alcool la fermentazione si arresta mediante refrigerazione a -3°C, viene filtrato e poi imbottigliato. La filtrazione è necessaria per non far ripartire una rifermentazione spontanea che intorbidirebbe il vino modificandone il sapore, in taluni casi sino alla rottura delle bottiglie. La sua vivacità rende unico il Moscato d'Asti.

Altro aspetto importante di questo vino è il suo imbottigliamento isobarico che, in funzione delle caratteristiche compositive e della moderata pressione in bottiglia, necessita di rigide condizioni di sterilità microbiologica.

Il Piemonte è conosciuto per i suoi nobili vini rossi, Barolo e Barbaresco, ma cela anche straordinarie produzioni di vini vivaci.

L'Azienda Coppo è una realtà fondata nel 1892, da oltre 125 anni è una delle testimoni della storia di Canelli e del Moscato d'Asti. Una storia d'amore lunga di



COPPO
NELLA FOTO IN
ALTO LA
FAMIGLIA
COPPO.
QUI SOPRA
PIERO COPPO E
LA BOTTIGLIA
MONCALVINA.
NELLA PAGINA
PRECEDENTE IL
LOGO E LE
CANTINE.



generazioni. La capacità, fin dalle origini, di gestire e condurre le vigne di proprietà, di vinificare e imbottigliare il vino prodotto, sempre e solo sotto il proprio marchio, fanno dell'azienda una delle più antiche realtà vitivinicole d'Italia. Nel 2012 Unioncamere ha inserito nel registro nazionale delle imprese storiche questa cantina.

Fondatore e ideatore, dell'azienda fu Piero Coppo. Piero esigeva la perfezione in ogni minimo dettaglio. Nel 1948, Canelli fu travolta da ben due alluvioni che ne distrussero la parte bassa, le Cantine Coppo non furono risparmiate e subirono profonde devastazioni. La famiglia decise di spostare l'intera produzione nella cantine di via Alba, a ridosso della collina e

delle cantine scavate nella roccia.

Negli stessi anni a Piero subentra il figlio Luigi, cui spettò purtroppo il compito di fronteggiare momenti difficili e incerti. Le cantine si ridimensionano e si modernizzano: la Coppo è una delle prime aziende a dotarsi di un tunnel ventilato per l'asciugatura delle etichette su larga scala. Piero, grande appassionato di arte, commissionò negli anni Venti la realizzazione di una scultura lignea al bergamasco Giacomo Manzoni. L'artista realizzò un putto colto nel tentativo di trattenere l'effervescenza. Ai suoi piedi è inciso il motto della famiglia: *Robur et salus*, forza e salute.

MONCALVINA – Moscato d'Asti DOCG Canelli

Une delle poche cantine che può vantare la dicitura Canelli. Dei 52 comuni della denominazione Moscato Docg, solo 22, quelle provenienti da vigneti obbligatoriamente ubicati oltre i 165 metri s.l.m., rientrano nell'eccellenza della sottozona Canelli.

Uve: 100% Moscato Bianco di Canelli

Zona di produzione: Astigiano

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg

Vinificazione: la pressatura soffice è seguita da una lenta fermentazione avvenuta in autoclave a temperatura controllata fino al raggiungimento di 5 gradi alcolici.

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



SANTONI

La
DOPPIA NATURA
del
Gusto





CERRUTI
ALCUNE FOTO
DELLE VIGNE.

Durante questo processo parte dell'anidride carbonica sviluppata durante la fermentazione rimane "intrappolata" nel vino donandogli la sua naturale lieve effervescenza. Prima dell'imbottigliamento il vino è sottoposto a una micro-filtrazione per donargli trasparenza, purezza e interrompere ogni eventuale fermentazione

Note di degustazione

Vista: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage finissimo e delicato.

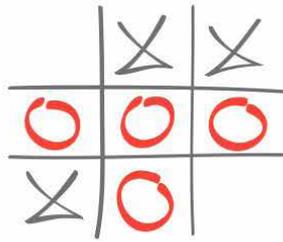
Olfatto: note floreali accompagnate da quelle di frutta fresca, pesca e pera, spezie esotiche e buccia d'arancia candita.

Palato: gustoso e generoso, bella sensazione di pienezza e cremosità supportata da una spumeggiante e vivace effervescenza.

Cerruti Simone nasce a Castiglione Tinnella verso la fine dell'800, nelle Langhe.

Simone rappresenta la quarta generazione. Le dimensioni aziendali sono molto piccole, circa 3,5 ettari, su una delle colline più alte del paese. In alcuni anni queste piccole dimensioni hanno messo in difficoltà la produzione stessa, per cui non sempre si poteva vendemmiare. In questa azienda le vigne sono rese quasi umane, hanno anche un nome.

L'esposizione della Vigna Manzotti, da cui nascono i Moscati è sud/sud-est, con una pendenza del 40%. I lavori della vigna vengono fatti tutti a mano e non viene utilizzato nessun tipo di prodotto chimico. Agricoltura definita "Viticoltura Eroica" poiché il lavoro in questi vigneti, necessita del triplo delle ore rispetto a una vigna normale. Ad oggi l'azienda di Simone Cerruti è l'unica a utilizzare la menzione vigna in etichetta, l'equivalente dei cru e delle *appellation* in Francia.



S I M O N E CERRUTI

C A S T I G L I O N E T I N E L L A



PRODUTTORI
SIMONE
CERRUTI.

MATOT 2014- Moscato d'Asti DOCG

Uve: 100% Moscato d'Asti

Zona di produzione: Castiglione Tinella.

Vendemmia: manuale in cassette da 20kg su terreni scoscesi e ripidi.

Vinificazione: pressatura soffice del mosto fiore, fermentazione in autoclave fino a raggiungere i 5 gradi alcolici.

Il Moscato Matot, affina per almeno 40 mesi nel Crutin. Questa è una piccola grotta scavata a mano nel tufo, sottoterra, che in passato veniva utilizzato per conservare cibo e bevande.

Note di degustazione

Vista: giallo paglierino tendente al dorato, luminoso e brillante.

Associazione Aroma di un Territorio

Moscato: pane, burro e acciughe



Fabiano Editore

Olfatto: profumi floreali e fruttati, intensi e in continua evoluzione, da quelli freschi a quelli più maturi.

Palato: sentori balsamici che mantengono una certa freschezza nonostante la dolcezza diventi più accentuata nel suo affinamento.

Il Moscato d'Asti, contrariamente a ciò che si pensa, è un ottimo prodotto per essere affinato per lunghi periodi in bottiglia. Consiglio? Non fermatevi agli stereotipi, ai pregiudizi, al "sentito dire", approfondite ciò che state bevendo. Cercate, siate curiosi di sapere e di provare voi stessi per avere un giudizio personale.

Valentina Rizzi

Keglevich, la vodka da premio a livello internazionale

Il 2020 è l'anno della consacrazione di Keglevich vodka in tema di qualità. Sono ben 4 i riconoscimenti ottenuti dal brand in diverse competizioni a respiro internazionale, dove a giudicare sono stati esperti di settore a livello mondiale. **Keglevich, vodka di puro grano e 6 cicli di distillazione**, ha primeggiato con vodka dry durante i **The Global Spirits Masters** aggiudicandosi un **oro nella categoria standard**, mentre all'**International Spirit Challenge (ISC)** ha conquistato un **argento nella categoria vodka di grano**. Con la variante Keglevich Pesca ha vinto l'**oro nella categoria liquori frutta** ai **The Liqueur Masters** e un **argento nella categoria liquori** nei **World Liqueur Awards**.

Entrambe le Keglevich si sono distinte per l'alta qualità delle materie prime utilizzate e per i raffinati dettagli sia al naso che successivamente in bocca che hanno saputo conquistare le diverse giurie composte da baristi esperti, giornalisti e professionisti di settore.

All'interno di queste competizioni ogni prodotto viene attentamente valutato secondo le caratteristiche di aspetto, aroma, finish al palato ed equilibrio generale.

Keglevich Dry, ha conquistato i giudici con *"le sue note di un burro pregiato, morbido e cremoso al naso, caratteristica che mantiene anche al palato con una nota fruttata. Nel complesso l'aroma è stato definito piacevolmente dolce ed equilibrato. Una vodka dal gusto leggero, neutro e quasi cremoso"*. **Keglevich Pesca** invece si è distinta grazie ad *"aromi floreali di pesca con un inizio zuccherino e un bel palato dolce-amaro bilanciato da una certa acidità. L'espressione perfetta di un ottimo liquore alla frutta, dritto al punto"*.



THE DRINK OF LOBBY

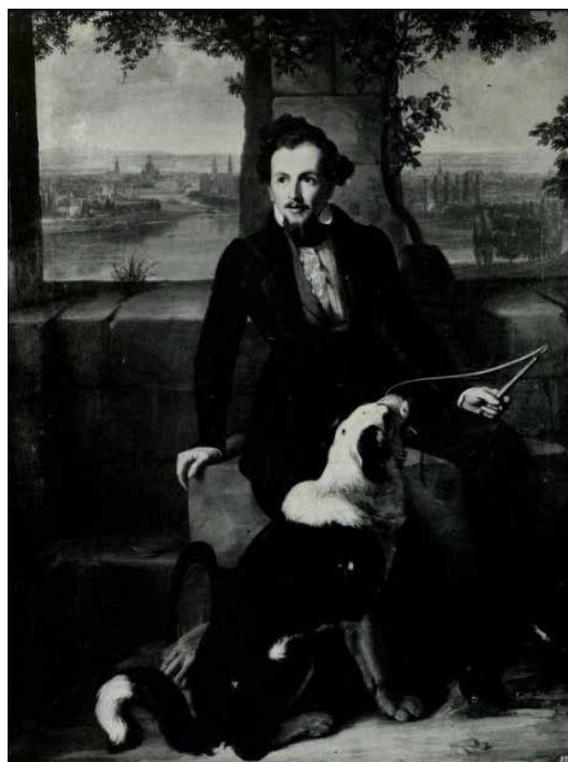
Semplice e internazionale,
a base di Chartreuse verde
Celebre nella Londra di fine Ottocento

DI LUCA RAPETTI

Pochi cocktail possono vantare un nome che ricorda quello di un personaggio storico. È il caso di un drink, quasi del tutto dimenticato, e che merita di essere ricordato, strettamente collegato alla vita di Samuel Cutler Ward.

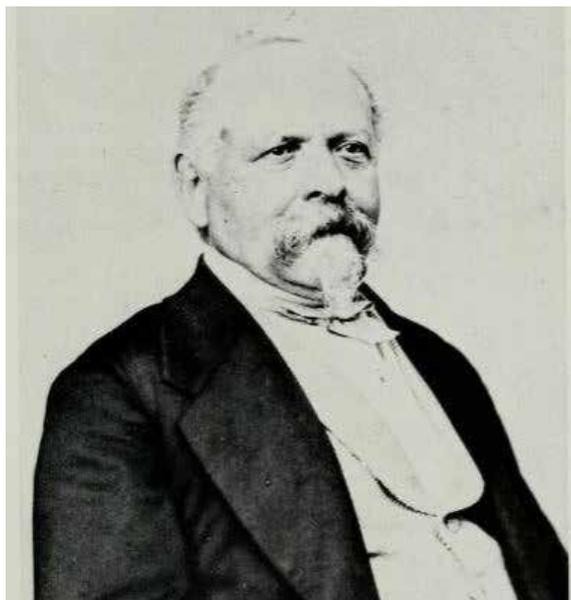
Nato nel 1814 a New York e figlio del famoso banchiere Samuel Ward, capo dell'istituto bancario "Prime, Ward & King", era il quarto di sette figli di una famiglia ricca. Fin da giovanissimo Ward ebbe l'opportunità di viaggiare e scoprire differenti culture e all'età di diciotto anni fu inviato a Parigi per i suoi studi in scienze matematiche. Il supporto economico del padre permise al giovane di vivere appieno la vita mondana della capitale francese. Ward non badò certo a spese durante la sua esperienza parigina, ma allo stesso tempo ebbe l'opportunità di ampliare e arricchire la sua cultura enogastronomica con una forte influenza francese.

Al ritorno dalla Francia, nel 1838, sposò Emily Astor, nipote del magnate John Jacob Astor. Sam e Emily diedero alla luce la loro unica figlia Margaret, che sareb-



be poi stata conosciuta come "Maddie".

Nel 1839 il padre di Sam morì improvvisamente per cause sconosciute e Ward gli succedette nel ruolo all'interno della "Prime, Ward & King", che in breve tempo sarebbe andata in fallimento. L'evento più tragico per Ward avvenne nel 1841 quando la moglie Emily diede alla luce un secondo figlio, questa volta maschio,



PERSONAGGI

NELLA PAGINA DI APERTURA UN FOTO DI SAM WARD NEL 1836. QUI A SINISTRA UN RITRATTO DI SAM WARD E EMILY ASTOR, ACCANTO, SAM WARD NEI SUOI ANNI DI MASSIMA POPOLARITÀ COME LOBBISTA A WASHINGTON.

che avrebbe garantito così la prosecuzione del nome della famiglia. Tuttavia, una severa infezione post-parto risultò fatale sia per il neonato che per la stessa Emily, che morì a soli ventidue anni.

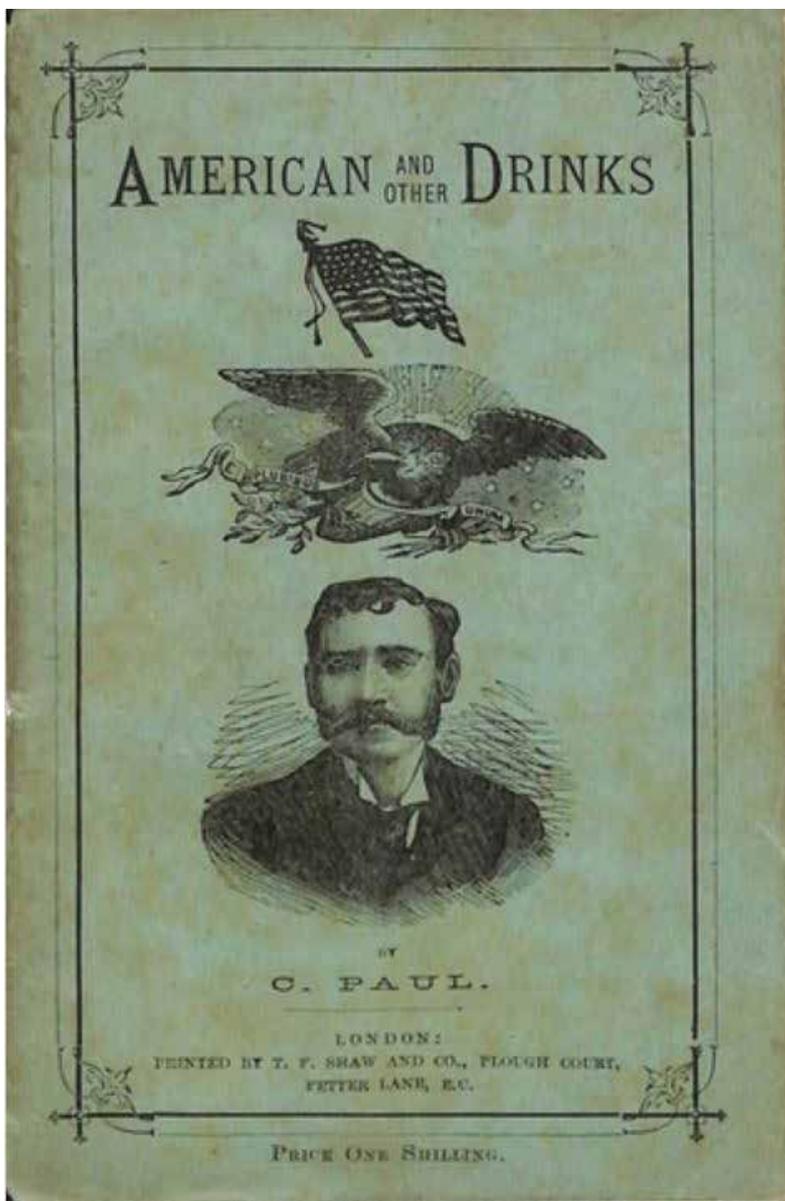
Nel corso di pochi anni Ward conobbe Medora Grymes, una giovane e attraente donna di New Orleans, che però non rispecchiava le aspettative che le famiglie Ward e Astor avevano per i loro membri. Nonostante il disappunto dei suoi cari, Ward decise comunque di unirsi in matrimonio con la giovane, un'unione che tuttavia avrebbe avuto una breve durata a causa dell'incompatibilità dei due sposi. Nel frattempo la notizia della presenza di oro nelle terre della California aveva attirato l'attenzione di molti americani e anche stranieri. Anche Ward intravide l'opportunità di riemergere da una situazione economica non facile e si avventurò verso la costa occidentale degli Stati Uniti. Ebbe fortuna e nel giro di pochi anni tornò vittorioso dall'avventura californiana, si stabilì a Washington D.C. e divenne lobbista negli ambienti della politica nazionale.

Per portare avanti con successo la sua

attività di lobbista Ward usava una singolare strategia. Invitava a cena il politico che doveva persuadere, gli offriva una selezione di pietanze e bevande di assoluta qualità, che lasciavano l'invitato ben sazio e sicuramente molto più influenzabile di quanto non lo fosse all'inizio della cena. Quindi iniziava ad argomentare sul tema o sulla legge interessata persuadendo e convincendo l'invitato ad agire di conseguenza.

Ward divenne "The king of Lobby", si guadagnò la reputazione di "gourmand", e si trovò circondato da personaggi che apprezzarono quasi più le doti di esperto culinario, piuttosto che quelle di "persuasore politico". Ma Ward non operava da solo. Il suo braccio destro ed esecutore di quei piatti così raffinati e saporiti fu tale John Welcker, nato nel 1836 in Germania, negli USA dall'età di sette anni.

Non molto si conosce della vita di Welcker, se non che lavorò come cameriere presso il Delmonico's di New York per poi trasferirsi a Washington nel 1861. Qui lavorò anche come macellaio e quando incontrò per la prima volta Ward, il giovane Welcker gestiva un piccolo esercizio



65—SAM WARD.

Fill a tumbler with chipped ice; put in three or four drops of angostura bitters, a good liqueur glass of green chartreuse; shake well, and strain off.

LIBRI

NELLA FOTO IN ALTO, AMERICAN & OTHER DRINKS DI CHARLIE PAUL COPERTINA, 1884. QUI SOPRA LA RICETTA.

in Pennsylvania Avenue, tra la 9th e 10th Street, una “lunchroom”, seppur con scarsi risultati. Nonostante ciò, Ward osservò che Welcker preparava i suoi piatti con un certo stile e decise quindi di prenderlo sotto la sua ala, insegnandogli nuove ricette e aiutandolo a rifinire quelle tradizionali tedesche che già conosceva.

In breve tempo Welcker fu in grado di aprire il suo nuovo ristorante, il “Welcker’s”, sulla 15th Street. Ward si occupò

della scelta di vini d’annata. Persino la vedova Clicquot, succeduta al marito, inviò una fornitura. Il Welcker’s divenne l’unico luogo in cui apprezzare lo Champagne Veuve Clicquot, il preferito a Washington in quel periodo. Tra i visitatori vi fu anche Charles Dickens, il quale si fermò durante il suo secondo viaggio a Washington nel 1868.

Sfortunatamente nel 1875, a soli trentanove anni, Welcker morì e questo segnò profondamente l’animo di Ward che aveva perso un amico oltre che suo più importante collaboratore. Lasciò Washington e si stabilì a New York, ove acquistò alcune camere sulla 8th Street, nei pressi di St. Mark’s Church. Le utilizzava principalmente per intrattenere i suoi amici, i quali ribattezzarono quel luogo con il nome di “The Light House”.

A New York Ward era solito recarsi presso il celebre Delmonico’s, che a quei tempi poteva vantare la persona di Charles Ranhofer come executive chef.

La fama di Ward come esperto enogastronomico era ben nota. Un articolo del “Water Valley Progress” pubblicato in Mississippi nel 1902, trattava i diversi modi di cucinare il “terrapin”, ovvero la tartaruga palustre. Nell’articolo veniva menzionato anche Sam Ward, riferendo che “egli studiò tutti i trucchi epicurei e lui stesso fu uno dei cuochi migliori” e continuava sostenendo che la sua ricetta dello stufato di tartaruga palustre era così deliziosa che conquistò il palato del Principe di Galles. «Famous judge of eatable and drinks» era la descrizione di Sam Ward che il quotidiano “Wisconsin State Register” pubblicò nel 1885. Un aneddoto che raccontava proprio di quando Ward fu conquistato dal metheglin, ossia idromele fatto in casa, che fu offerto da un

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

IO SONO LE MIE
RADICI

Sono l'infusione di 27 erbe e spezie provenienti da 4 continenti.
Sono un anno di riposo in botti di rovere.
Sono la cura, l'attesa, la scoperta.



FERNET
INIMITABILE.

BRANCA[®]
COME TE.

[fernetbranca.com](https://www.fernetbranca.com)



175°
ANNIVERSARIO
FERNET-BRANCA

METHEGLIN.

A Beverage That Once Knocked Out Sam Ward.

An amusing anecdote of the famous judge of eatables and drinks, Sam Ward, is thus related by Halston in the *New York Times*:

"Talking of good judges of liquor," said a gossip friend the other day, "poor Sam Ward, that's gone, had as keen a palate as the best of them. Sam was proud of his sagacity in detecting adulterations in good old brandies, liquors, and cordials, although I have heard him boast but once or twice about his skill in that line. One summer—it was early in the Seventies—I happened to meet him at Lenox, and was with him in a small party of convivial spirits who took a long drive one day. We had dinner at a back-coun-

SAM WARD'S RECIPE.

"Did you ever hear of Sam Ward's great summer drink? No? He used to come regularly every morning for it, and he gave the recipe himself. Here it is: Half a pony double kimmel; half a pony cream; ice, lemon and trimmings. Queer drink, isn't it? About this time of year I principally have calls for fizzes and frappes, and we make them in large quantities. They are the most popular drinks in sultry weather."

The really artistic drinking is not done at the hotels in New York. It is in the cafes that one finds the mixicologist at his best. While some of the hotel bartenders are unquestionably artists, the average demand does not call for a high grade of skill. Whisky straight, beer, wine and the inevitable cocktail predominate on the list, and these any bellboy is capable of serving. But in the cafes on Broadway and downtown, the trade in fancy drinks is tremendous, and a bartender must be both skillful

fattore del Massachusetts.

Nel 1884 Ward si trovava a Genova, nel quartiere di Pegli, in compagnia di amici e familiari. Il 21 maggio di quell'anno venne colto improvvisamente da un malore che gli risultò fatale. L'accaduto ebbe una certa risonanza sui quotidiani statunitensi che ne celebrarono la poliedrica vita.

Nello stesso anno il bartender Charlie Paul pubblicò a Londra "American and Other Drinks", un ricettario di cocktail

THE Eminent is delighted to see that his old friend

LEO, the introducer of American drinks into Europe, is to the fore at the New London Pavilion. His drinks are better than ever, even in the palmy days of his Criterion bar, and the subsequent show in the Haymarket. Among other luxuries that Ally indulged in the first night may be mentioned the following drinks, viz :

"Flip Flap," "Brandy Cocktail," "Gin and Tansy," "Gin Cocktail," "Heap of Comfort," "Egg Cocktail," "Whisky Cocktail," "Rattlesnake," "Sam Ward," "Pavilion Reviver," "Sherry Blush," "Fairies' Kiss," "Champagne Cocktail," "Ladies' Blush," "Brandy Sour," "Whisky Sour," "St. Croix Sour," "Gin Sour," "Colleen Bawn," "Soiree Coffee Punch," "Pick-me-up," "Saddle Rock," "Knickerbocker," "Sherry Flip."
"Bravo, Leo!" Tootsie, however, swears by the "Bosom Caresser."

Sam Ward.

A sherry glass full of fine ice, a lemon peel fitting the inside of the rim of the glass, then fill it with yellow chartreuse.

DOCUMENTI

IN ALTO A SINISTRA IL WISCONSIN STATE REGISTER, 1885, SOTTO IL PITTSBURGH DISPATCH, 1889.

IN ALTO A DESTRA IL ALLY SLOPER'S HALF HOLIDAY, 1885. QUI SOPRA IL BARTENDER'S MANUAL DI THEODORE PROULX, 1888.

che molto probabilmente fu il primo manuale a riportare la ricetta del Sam Ward cocktail. Essa indicava di riempire un tumbler con ghiaccio a piccoli pezzi, versare 3-4 gocce di Angostura e infine versare un bicchiere da liquore di Chartreuse verde. Shakerare bene e filtrare.

Paul aveva lavorato anche negli Stati Uniti e a Parigi. È possibile quindi che egli fosse venuto a conoscenza di questa ricetta durante il suo soggiorno americano, oppure anche a Londra dove Ward era già conosciuto. Sicuramente questa fu la prima menzione del Sam Ward's cocktail su territorio inglese e Charlie Paul contribuì alla sua diffusione. Tuttavia, se a Londra questo cocktail era già conosciuto, o almeno così si suppone, risulta strano che Leo Engel, che lavorava a Londra dal 1875 quando si insediò al Criterion, non includesse questo cocktail nel suo manuale del 1878. Tuttavia, nel dicembre del 1885 l'"Ally Sloper's Half Holiday" pubblicizzò l'ingaggio di Engel presso il The London Pavilion a Piccadilly e, tra i vari cocktail elencati e attribuiti al barman austriaco, comparve anche il Sam Ward's.

SHORT DRINKS.

Brandy Cocktail
Whisky Sour
Gin Crusta
Whisky Skin
Egg Flip
Flash of Lightning

Bosom-Caresser
Bourbon Twist
Maiden's Blush
Stars and Stripes
Whisky Daisy
Sam Ward

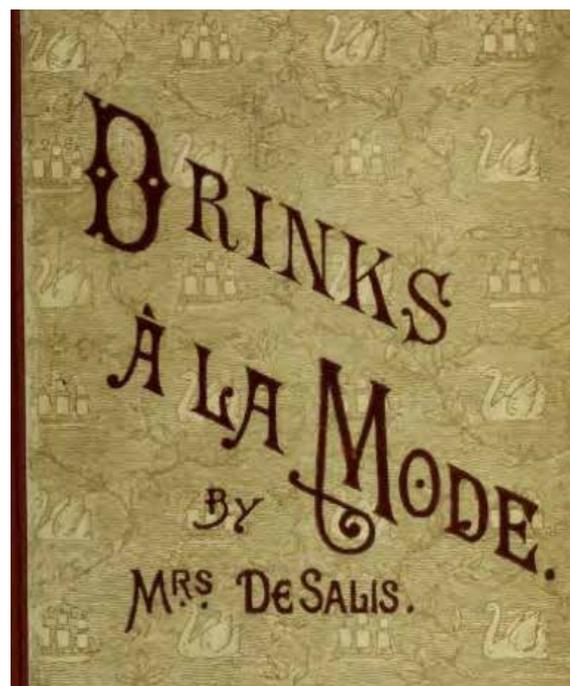
Pousse Café
Eye Opener
Santa Cruz Sour
Bracer
Rye Smash
Champagne Cocktail

Sam Ward Kummel.

Canadian Recipe.

Fill a claret glass nearly full with pounded ice and put in enough thin lemon peel to fill it, and then pour on all a liqueur-glass of Kummel.

CRITERION SPECIALTIES.	
Sam Ward	Ladies' blush
Magnolia	Brandy sour
Manhattan cocktail	Whiskey sour
Brandy cocktail	Absinthe frappe
Gin cocktail	Prairie oyster
Heap of comfort	St Croix sour
Egg cocktail	Gin sour
Whiskey cocktail	Colleen bawn
Rattlesnake	Criterion coffee punch
Vermouth cocktail	Pick-me-up
Sherry blush	Anisette sour
Fairies' kiss	Gin smash
Champagne cocktail	Sherry flip



ARTICOLI

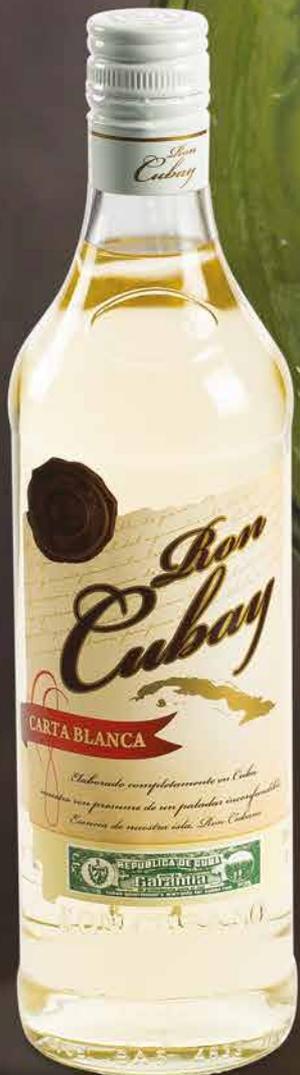
IN ALTO IL THE PALL MALL GAZETTE, 1889. SOTTO A SINISTRA IL DRINKS A LA MODE - SAM WARD KUMMEL, 1891. A DESTRA, DRINKS A LA MODE DI MRS DE SALIS, 1891. QUI SOPRA THE BOSTON GLOBE, 1891.

La popolarità di questo drink crebbe ancor più nella capitale inglese negli anni a seguire. Simile testimonianza fu quella del "The Boston Globe" nel 1891, a proposito di "American Drinks Across", ovvero dall'altra parte dell'Atlantico, dove si citava il Criterion di Londra e la sua lista di bevande che venivano servite al "Criterion Café and American Bar". I drink erano suddivisi in tre categorie, Short Drinks, Long Drinks e Criterion Specialties, quest'ultima contenente il Sam Ward, oltre a cocktail di una certa importanza quali Manhattan, Brandy Cocktail, Prairie Oyster e Gin Smash.

Il 1888 fu invece l'anno in cui fu pubblicato probabilmente il primo ricettario americano che includeva il Sam Ward:

si trattava del "Bartender's Manual" del bartender di origini canadesi Theodore Proulx, che risiedeva a Chicago. La ricetta prevedeva un bicchiere da Sherry pieno di ghiaccio fino, la buccia di limone da inserire attorno al bordo interno del bicchiere (probabilmente allo stesso modo del Brandy Crusta) da colmare con Chartreuse verde e si serviva. Questa ricetta riportata da Proulx risultava perciò diversa da quella di Paul, poiché non vi era Angostura ed era presente la buccia di limone che fungeva sia da ingrediente che da decorazione. La versione riportata dal "Pittsburgh Dispatch" nell'articolo intitolato "Sam Ward's Recipe" era composta da mezzo pony di Kummel (scritto erroneamente "kimmel"), mezzo pony di "cream", ghiaccio, limone

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

BEST AWARDS

BEST

AWARDS



AQUA
DI
GIN

Floreale

AQUA
DI
GIN

Speziata

AQUA
DI
GIN

Agrumata

FLOREALE

AGRUMATA



**SPIRITO
AUTOCTONO**



★★★★
**SPIRITO
AUTOCTONO**



SPEZIATA



BEVI RESPONSABILMENTE

Sam Ward.

This delicious after-dinner drink can be made either from yellow chartreuse or maraschino. Fill a claret-glass with very fine shaved ice, remove



e guarnire. Veniva descritto come “great summer drink”, totalmente diverso dalle ricette fino ad ora analizzate.

L'impiego del Kümmel lo si ritrova anche nella ricetta proposta da Mrs De Salis in “Drinks à la mode” del 1891. Il cocktail era chiamato “Sam Ward Kümmel” e si specificava che la ricetta era canadese. Essa prevedeva di riempire un bicchiere da Claret con ghiaccio fino, una sottile scorza di limone e infine si versava il Kümmel nella misura di un bicchiere da liquore.

Nonostante Ward abbia trascorso parte della sua vita anche a New York, è inte-

Sam Ward, once known as the king of the lobby, was successful in all his schemes before congress primarily because he was such an unusually extravagant entertainer. He studied all of the epicurean artifices and was himself one of the best of cooks. His terrapin stew was famous, and he always either made it himself or personally supervised its making. Here is his recipe: “Immerse live terrapin in boiling water. Let it boil half an hour. Then take out, remove lower shell, carefully cutting out the meat. Take out gall bag without cutting or breaking, and throw it away. Remove liver and cut it into cubes. Remove meat from upper shell, disjoint and place in iron pot with the cubed liver and a pint of the liquor in which terrapin was boiled. Watch carefully and cook until tender. Serve in a sauce made of two ounces best butter, a pinch of flour, half pint cream, cayenne pepper and salt. On the bottom of each plate place a piece of bacon cooked crisp, so that it will easily break all to pieces.”

It was with that recipe that Sam Ward captured the prince of Wales, and until this day King Edward has his terrapin stews in season, made on Sam Ward's recipe.

ressante notare come la prima menzione di questo cocktail su un ricettario di bar pubblicato a New York non apparve prima del 1895. In quell'anno George J. Kappeler, pubblicò il suo “Modern American Drinks” e il Sam Ward's seguiva la ricetta di Proulx. L'unica differenza era che Kappeler suggeriva anche l'utilizzo di Maraschino, se non si gradiva Chartreuse, e il drink era consigliato come un delizioso

PUBBLICAZIONI

IN ALTO IL
MODERN
AMERICAN
DRINKS, 1895.
IN BASSO A
SINISTRA
WATER VALLEY
PROGRESS,
SAM WARD
MAKING
TERRAPIN
STEW, 1902.
A DESTRA
WATER VALLEY
PROGRESS,
1902.

White Curaçoa en frappé with a slice of lemon inserted in the ice. Serve with a short straw.

APRICOT SAM WARD

Sam Ward gave his name to two drinks, but who in Sam Hill Sam Ward was, nobody connected with the old Waldorf Bar seems now to know. See Sam Ward Cocktail.

(cocktail)

Cup one small Lemon

Put in cocktail glass

Fill with fine Ice

Fill with Apricot Brandy

Sam Ward "had wonderful skill at bringing out other men," admitted Mr. Lewis. "It was an instinct with him to know the best thing in a guest; his exactest knowledge; his finest quality — and opportunity was given him to shine in the most natural way." Sam "never monopolized a conversation, but gave each man a fair chance to be heard." And Sam was "never seen drinking at a bar." He was a connoisseur of fine wines, proud of his ability to tell by taste and bouquet the year and origin of any quality wine that might be served. He took great pains to serve the right wines with each course at dinner, but he himself never drank wine to excess. He was afraid of spoiling his palate. "Though so noted for dining, he was a light eater, also."

Later, Sam said that there was just one of his works of art which he hoped might endure. "Lay the thin peel of a lemon around the inside of a glass," Sam directed. "Fill the glass with cracked ice and pour yellow chartreuse over it." You could order this drink at Delmonico's in New York. It was a "Sam Ward."⁵

Sam was well paid, if one of his favorite anecdotes gave a fair sample of fees received for services rendered. Writing to Longfellow, toward the end of his lobbying career, Sam said: "When I see you again, I will tell you how a client, eager to prevent the arrival at a committee of a certain member before it should adjourn at noon, offered me \$5,000 to accomplish his purpose which I did by having his boots

fungeva da coppa. Questa originale presentazione si accompagnava alla variante "Apricot Sam Ward" a base di Apricot Brandy. Questa volta il limone era utilizzato sempre come una coppa ma inserito all'interno di un bicchiere da cocktail.

Nel 1956, a distanza di più di ottant'anni dalla morte di Ward, la biografa americana Louise Hall Tharp pubblicò il libro "Three saints and a sinner: Julia Ward Howe, Louisa, Annie, Sam Ward" che analizzava la vita di Sam Ward e delle sue sorelle. A proposito di Sam Ward, l'autrice riportava le istruzioni che Ward diede per preparare il suo drink: «inserire la sottile scorza di un limone all'interno del bicchiere, riempire con ghiaccio a piccoli pezzi e versare Chartreuse gialla». Ward inoltre affermò che era possibile ordinare questo drink a New York presso il Delmonico's e il nome del drink era Sam Ward.

Il Sam Ward's Cocktail fu un drink unico, semplice e internazionale, servito da bartender di tutto il mondo per celebrare un uomo che per molto tempo ebbe una fama internazionale.

MENZIONI

IN ALTO IL THE WORLD'S DRINKS DI BOOTHBY, 1908.
SOTTO IL OLD WALDORF ASTORIA BAR DAYS, 1931.
QUI SOPRA IL THREE SAINTS AND A SINNER JULIA WARD HOWE, LOUISA, ANNIE AND SAM WARD, 1956.

dopo-cena. Successive varianti fecero la loro comparsa in altri libri, come quello di William T. Boothby del 1908 "The World's Drinks and How To Mix Them", in cui l'ingrediente principale era il White Curaçao, ghiaccio, limone e si raccomandava di servire con cannuccia.

Poco più di vent'anni dopo, l'"Old Waldorf-Astoria Bar Days" di Albert Stevens Crockett includeva la classica ricetta, con Chartreuse gialla, ghiaccio e limone che

Luca Rapetti

PALLINI

Limoncello



AMORE AL LIMONE. BOTTLED.



www.limoncellopallini.com

BEVI RESPONSABILMENTE

CAFFÈ AD ARTE

Dipingere con il caffè Sogni ed emozioni Come quelli di Aurora Thomo

DI GIULIA ARSELLI

Tra i benefici del caffè c'è la capacità di stimolare e attivare l'intelligenza e la capacità critica. Il caffè ha ispirato scrittori, musicisti, filosofi, artisti di ogni genere in epoche lontane e anche più recenti.

Assidui frequentatori del "Procopé", a Parigi, Francois-Marie Arout, in arte Voltaire, e Honoré de Balzac erano ossessionati dal consumo di caffè. Le cronache raccontano che Balzac preferisse una mi-

scela particolarmente forte, qualcosa che ricorda il caffè turco, e che amasse prepararlo in una caffettiera Limoges, con le sue iniziali, che è possibile ammirare ancora oggi in quella che fu la sua residenza parigina dal 1840 al 1847. Anche Ludwig van Beethoven si preparava personalmente il suo caffè. Nella caffettiera poneva esattamente 60 chicchi per avere sempre la stessa intensità di gusto.

Da assiduo frequentatore del caffè



ARTE
QUI ACCANTO
"PASSIONI".
A DESTRA
"RINASCITA".
NELLA PAGINA A
DESTRA L'OPERA
"WOMEN".
(PH LORENZO
MASTROIANNI)



“Zimmermann” di Lipsia, Johann Sebastian Bach dedicò alla scura bevanda una sua opera. La “Cantata del Caffè” narra delle vicissitudini di Aria, la giovane protagonista con un severo padre che le impedisce di bere caffè. Nell’era contemporanea i filosofi James McKintosh e Soren Kierkegaard consumavano regolarmente 50 tazze di caffè al giorno.

Antichissimo è anche l’uso del caffè in campo artistico. L’arte di *dipingere con il caffè* si è diffusa nel mondo insieme alla scoperta della bevanda sempre più apprezzata a ogni latitudine.

Il caffè veniva utilizzato per applicare ricercate sfumature di colore ai tessuti e per invecchiare il marmo delle statue. Così usava fare anche Gabriele D’Annunzio per conferire un aspetto più classico

alle statue conservate nella sua splendida villa del Vittoriale.

Con il termine *coffee painting* oggi si intende la tecnica usata in tutto il mondo per dipingere con il caffè. Mixare il caffè della moka con quello dell’espresso è una delle tecniche usate per ottenere tonalità più chiare col primo e più scure con il secondo. Un’altra tecnica consiste nell’estrarre il caffè con diverse quantità di polvere. Come supporti si utilizzano diversi materiali per ottenere diversi effetti, pennelli più o meno grandi per disegni classici o astratti. I pigmenti naturali utilizzati in pittura sono ormai pratica comune diffusa tra artisti che creano opere con tonalità e texture diverse rispetto a quelle ottenute con i classici colori a olio o tempera. Tra i colori naturali più utilizzati vi è proprio il

G' VINE

GIN DE FRANCE

THE FRENCH GIN & TONIC



BEVI RESPONSABILMENTE

DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA DA

MIXER
MIXERCOCKTAILS.COM



caffè. Tra gli esponenti di questa corrente vi sono talentuosi artisti di tutto il mondo.

La statunitense Karen Eland dipinge dall'adolescenza ed è specializzata nella ricreazione di opere famose. Fu attratta dal coffee painting mentre dipingeva all'interno di un caffè. Il thailandese Pornchai Lerthammasiri si è avvicinato alla coffee painting cercando nuove tecniche. Oggi dipinge paesaggi "en plein air" con il caffè. Red, nome d'arte (quello anagrafico è Hong Yi), è una giovane artista malese che pratica il coffee painting senza pennelli; per dipingere le sue opere usa il fondo di una tazzina da caffè espresso.

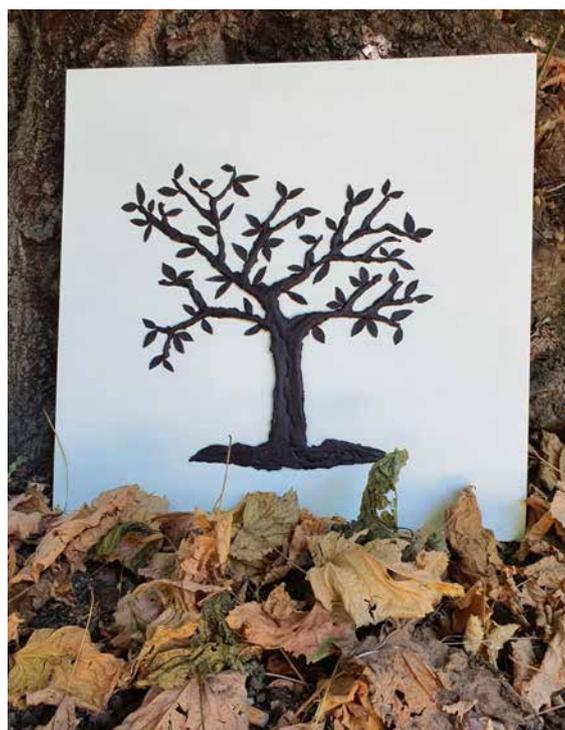
Anche l'Italia può vantare esponenti del coffee painting. Come Giulia Berardi-

nelli che è considerata una degli artisti più originali della specialità. E la giovane Aurora Thomo, che abbiamo incontrato in occasione del World Coffee Day celebrato il 1 ottobre. Nell'occasione Aurora Thomo esponeva alcune sue opere presso il Coffee Living Campetelli Torrefazione e Specialty Cafè a Fiuggi.

Aurora Thomo, albanese di nascita, italiana di adozione, è un'appassionata coffee lover sin dalla tenera età. «Avevo cinque anni quando provai per la prima volta quella bevanda scura e profumata riservata solo agli adulti, il caffè – ci confessa Aurora – Fu grazie a mia nonna che ne assaporai di nascosto l'aroma pungente e il gusto forte e amaro. Vivido è ancora

ARTE

A DESTRA, AURORA THOMO CON LA SUA OPERA "IL MONDO IN UN CHICCO". IN BASSO "CONGIUNZIONE" E "L'ALBERO DELLA VITA". (PH LORENZO MASTROIANNI)



il ricordo del rumore della sua caffettiera, il profumo intenso che si diffondeva nell'aria dal suo balcone e che rappresentava un richiamo per l'intero vicinato. Così nacque la mia passione per il caffè che ben presto abbinai a quella per l'arte».

Praticamente autodidatta, Aurora è

un'artista eclettica che realizza le sue opere in diverse espressioni: quadri, basso-altorilievi e sculture, utilizzando il caffè nelle sue varie forme, liquido, macinato e in grani, con le tonalità e sfumature di arabica e robusta. «Mi dedico con grande passione a questa forma di arte al-



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

www.alpexdrinks.com

imported and distributed by

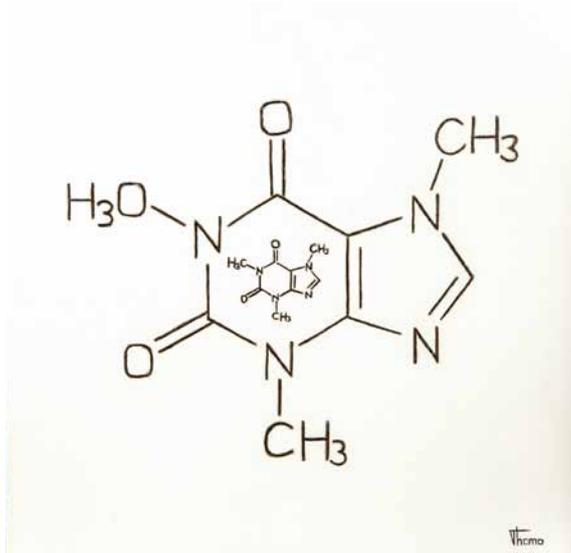
PALLINI

FLUÈRE

SPIRITO NON ALCOLICO



BEVI RESPONSABILMENTE



ternativa cercando di trasmettere le mie emozioni a un pubblico vario e altrettanto appassionato», continua Aurora.

Emozioni, sogni e idee. Nella realizzazione delle sue opere la Thomo utilizza il caffè in varie forme. Come in “E tu”, “Kaffein” e “Congiunzione”, realizzate su legno precedentemente stuccato e verniciato con caffè liquido in diverse tonalità e sfumature di colore. Le opere “Moka



CAFFÈ
 IN ALTO A SINISTRA L'OPERA "KAFFEIN", SOTTO, "E TU". (PH LORENZO MASTROIANNI)

Italiana“, “Women“, “On The Road” e “Il mondo in un chicco” sono realizzate alternando strati di colla e caffè macinato o chicchi di caffè per creare una superficie in rilievo.

Un'altra tecnica usata è quella della vetrificazione che avviene mescolando il caffè macinato con colla o resina per ottenere un impasto denso e omogeneo. Così è avvenuta la realizzazione di diversi soggetti in basso-altorilievo. Una volta terminate, su ogni opera vengono passati diversi strati di vernice trasparente protettiva. Il caffè è un elemento caratterizzante di una cultura sulla quale influisce con tutti i suoi pregi e applicazioni, testimoniando antiche conoscenze e ataviche virtù. Arte compresa.

Giulia Arseli

L'OLIO DI SERPENTE

Una storia Old Wild West per un Amaro naturale che sa di canfora. Balsamico e aromatico

DI FABIO BACCHI

“Snake oil salesman” (venditore di olio di serpente) evoca squallide figure, approfittatori che abusavano dell'ignoranza della gente per vendere falsi rimedi medicinali. In effetti, l'Oxford English Dictionary definisce l'olio di serpente “un rimedio ciarlatano o una panacea”. Ciò che l'OED non rileva, tuttavia, è che la storia dell'olio di serpente è col-

legata a un capitolo spesso dimenticato della storia asiatica-americana. Tanto che quel termine è anche usato nella politica americana per denigrare avversari e programmi politici.

Nel 2014 il Senatore del Kentucky Mitch McConnell definì così il suo avversario alle primarie repubblicane, il candidato del Tea Party Matt Bevin, “un venditore di olio di serpente”. Durante la





SNAKE OIL
QUI SOPRA
UNA
PUBBLICITÀ DI
OLIO DI
SERPENTE.
NELLA PAGINA
A SINISTRA UN
VENDITORE
AMBULANTE.

campagna elettorale per il secondo mandato, il Presidente Obama commentò il piano fiscale Romney-Ryan definendolo “olio di serpente gocciolante”. Nel 2008, il Consiglio per la Difesa delle Risorse Naturali pubblicò annunci a tutta pagina sul Washington Post per denunciare il piano dell’allora presidente George W. Bush di perforare l’Arctic National Wildlife Refuge, definendolo “olio di serpente al 100%”.

Ma cos’è esattamente l’olio di serpente? Nel 1800 negli USA fervevano i lavori per la gigantesca costruzione della Transcontinental Railroad. A questa colossale opera parteciparono circa 180.000 operai cinesi che immigrarono negli USA tra il 1849 e il 1882. La maggior parte di loro proveniva da famiglie contadine del sud-est della Cina e aveva firmato contratti che duravano fino a cinque anni per salari relativamente bassi rispetto alle loro controparti bianche. Tra i loro effetti personali non mancavano i tradizionali rimedi medicinali, tra cui, l’olio di serpente. Quel rimedio ottenuto dai grassi del serpente d’acqua cinese, presumibilmente cotto per bollitura e ricco di

acidi omega-3, nella sua forma originale era davvero efficace, soprattutto per curare artrite e borsite. Gli operai si strofinavano l’olio sulle articolazioni dopo una lunga e dura giornata di lavoro. La storia racconta che i lavoratori cinesi iniziarono a condividere questa pozione con i loro colleghi bianchi che lo trovarono eccezionale per gli effetti benefici.

La fama dei poteri curativi dell’olio di serpente cinese si diffuse e gli americani cominciarono a chiedersi come poter riprodurre il prodotto data la mancanza di serpenti d’acqua cinesi. Nel Far West americano molti guaritori iniziarono a usare serpenti a sonagli per creare le proprie versioni di olio di serpente.

Il termine dispregiativo di questa medicina popolare cinese appare con l’esplosione di farmaci brevettati verso la fine del XIX secolo. Questi pseudotonici erano pubblicizzati sui giornali e promettevano di curare molti disturbi cronici, praticamente tutti. Nella stragrande maggioranza dei casi erano delle false cure che finirono per essere chiamate olio di serpente.

Su queste basi un furbo imbonitore

— 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



SNAKE OIL
 IN BASSO
 CLARK
 STANLEY.
 QUI ACCANTO
 L'ETICHETTA
 DEL PRODOTTO.

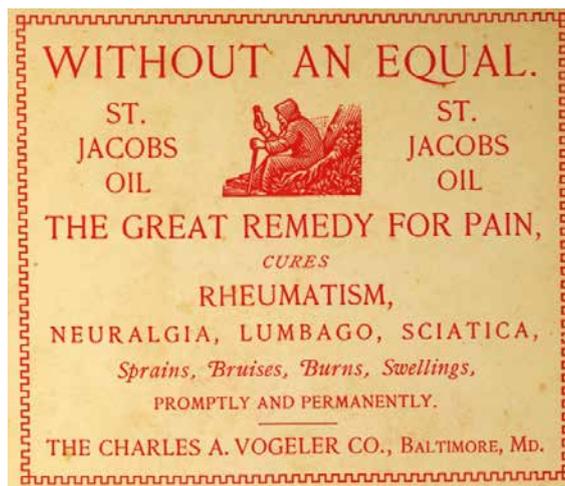
del tempo, Clark Stanley, poi soprannominato “The Rattle Snake King”, progettò il suo business. In un opuscolo del 1897 sulla vita e le imprese di Stanley, l'ex cowboy affermava di aver appreso del potere curativo dell'olio di serpente a sonagli dagli stregoni Hopi. Con quella storia, probabilmente, Stanley intendeva dare al prodotto una radicata origine nel paese, mai menzionando pubblicamente l'olio di serpente cinese e creando enorme scalpore.

All'Esposizione Mondiale del 1893 di Chicago, Stanley prese un serpente vivo e lo macellò di fronte a una folla di spettatori. Questa scena fu descritta da Joe Schwartz, direttore della McGill University's Office for Science and Society, in suo articolo del 2008. «Stanley infilò una mano in un sacco, tirò fuori un serpente, lo decapitò, lo aprì e lo immerse nell'acqua bollente. Quando il grasso salì in superficie, lo scremò e lo usò sul posto per creare lo “Stanley's Snake Oil”». Stanley diceva di avere una fattoria in Texas, suo Stato di origine, nella quale allevava serpenti a sonagli. La folla che si era radunata per assistere allo spettacolo non mancò di acquistare il prodotto per 50 cent, 20 dollari attuali ca. Le bot-



tiglie di Stanley Snake's Oil si vendevano a centinaia. Più che per marketing Stanley usava questo show come tecnica di vendita durante i suoi tour promozionali di paese in città.

Tuttavia non era la stessa cosa. In primo luogo, l'olio di serpente a sonagli era molto meno efficace dell'originale olio di serpente cinese che stava cercando di emulare. In una lettera del 1989 al Western Journal of Medicine lo psichiatra e ricercatore Richard Kunin ha rivelato che



l'olio cinese conteneva quasi il triplo della quantità di acido vitale rispetto all'olio di serpente a sonagli. In secondo luogo, lo Stanley's Snake Oil non conteneva affatto olio di serpente. Tuttavia l'enorme successo finì per attirare l'attenzione delle istituzioni. Il Pure Food and Drug Act del 1906 impose il divieto della vendita di medicinali brevettati e spacciati per panacee. Per Stanley fu la rovina. Dopo aver sequestrato una spedizione di Stanley's Snake Oil nel 1917, gli investigatori federali appurarono che conteneva principalmente olio minerale, una sostanza ritenuta grasso di manzo, peperoncino,

trementina, canfora e altre sostanze. Migliaia di consumatori scoprirono di essere stati frodati. Fu così che l'olio di serpente divenne simbolo di frode.

Venditori di olio di serpente e finti dottori itineranti, ciarlatani, divennero personaggi di serie nei western movie americani. Il primo uso scritto della frase apparve nel poema epico del 1927 di Stephen Vincent Benet "John Brown's Body". Circa 30 anni dopo, il drammaturgo Eugene O'Neill si riferì all'olio di serpente nella sua commedia del 1956 "The Iceman Cometh".

Cosa successe a Clark Stanley quan-

*"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

Rum Malecon

THE RISING INTENSITY

FEEL YOURSELF
CHOOSE YOUR WAY



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.

 @rummalecon



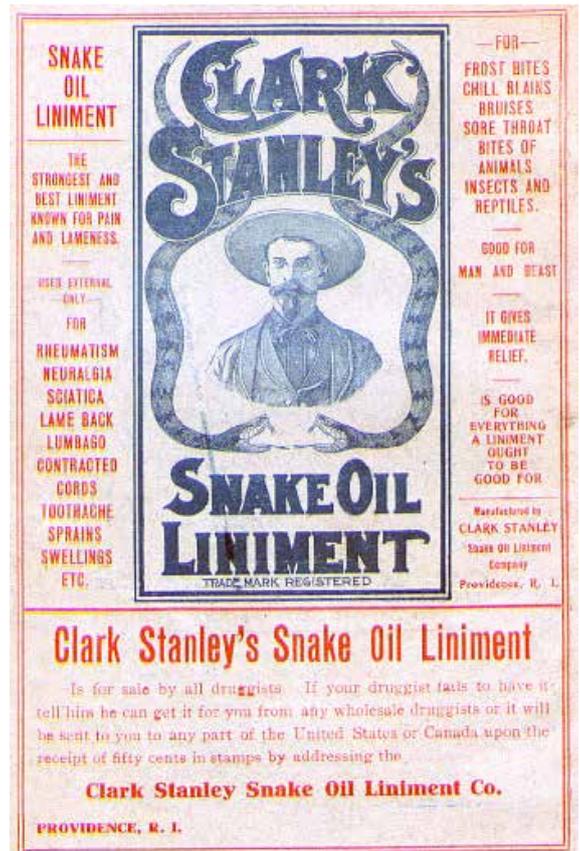
do si scoprì che il suo intero impero era costruito su una truffa? Fu multato di \$ 20 (circa \$ 500 dollari odierni) per aver violato la legge sul cibo e la droga e per aver "etichettato male" il suo prodotto «rappresentandolo falsamente e fraudolentemente come un rimedio per tutti i dolori». Fondamentalmente le autorità contestavano che nel preparato non ci fosse vero olio di serpente. Stanley non contestò le accuse.

Nel 1989 un'analisi dell'olio di serpente acquistato nella Chinatown di San Francisco ha rilevato che conteneva il 20% di acido eicosapentaenoico, che è più di quello che si trova nelle fonti di cibo omega-3 popolari come il salmone.

Cosa c'entra questa storia con il bar? Non sappiamo se in qualche bittered sling del tempo o in pseudo drink di frontiera sia stato usato qualche snake oil. Come il Mickey Finn, del quale parleremo in futuro, una bevanda preparata con una droga psicoattiva o un agente inabilitante (specialmente Cloralio idrato) fatta bere a qualcuno a sua insaputa, con l'intento di renderlo inabile, spesso per imbarcarlo su navi contro la sua volontà.

Certamente questa storia ha ispirato il giovane bartender pugliese Nicola Ruggiero nel creare Snake Oil, un amaro artigianale ottenuto per infusione e distillazione di erbe, spezie e cortecce. Prima referenza del brand Rimedi Ciarlatani, Snake Oil è un amaro ispirato alla medicina ciarlatana e all'Old Wild West. Con ingredienti provenienti dall'erboristica, dalla farmacia e dal mondo della miscelazione, Snake Oil è un amaro autentico, senza coloranti o aromi artificiali, dalle spiccate note balsamiche e dalla complessità aromatica derivante da oltre 16 selezionate botaniche che compongono





la ricetta. Tra queste troviamo la canfora, l'elemento caratterizzante che dona un gusto balsamico e medicinale, ingrediente già utilizzato dai ciarlatani; il cumino nero, le cui proprietà digestive sono riferite anche in un brano del Corano ("il

cumino cura tutti i mali") e poi ancora assenzio, chinino un blend di camomille, liquirizia, genziana, zenzero, ginseng.

Ottenuto per infusione e distillazione l'amaro Snake oil riporta una gradazione alcolica di 37.3 gradi. Snake oil si presta a un consumo neat e in miscelazione. Alla vista si presenta con un limpido bronzo scuro, al naso rivela un imponente e intenso corpo aromatico nel quale emergono balsamicità e freschezza che creano grande aspettativa. L'entrata al palato è inizialmente dolce, calda, per poi equilibrarsi subito con l'olfatto. La progressiva evoluzione rivela una inaspettata complessità che termina con lungo finish amaro.

Si può credere alla miracolosa bugia dei ciarlatani, ma è certamente meglio affidarsi all'autentica amara verità dello Snake Oil di Rimedi Ciarlatani.

Fabio Bacchi



Scopri il progetto.



Bevi responsabilmente.



RICETTE SNAKE OIL



MENTIRA di Lisco Francesco – Tickety Boo – Bari

INGREDIENTI

- 30 ml Snake Oil Rimedi Ciarlatani
- 30 ml Cachaca Weber Haus
- 20 ml succo di limone
- 15 ml sciroppo alla vaniglia
- Top soda al pompelmo
- 1 dash bitter al cioccolato (float)
- 1 dash essenza erba piperita

Tecnica: shake & strain. Glass: Collins. Garnish: nessuna



ELISIR DI LUNGA VITA di Lorenzo Incarnato – The Hangover – Stornara (FG)

INGREDIENTI

- 4 cl Snake Oil Rimedi Ciarlatani
- 2,5cl succo di limone
- 2 cl salsa di frutta alle more*
- 1 cl orzata
- Top soda al cardamomo

Tecnica: shake & double strain. Glass: mug. Garnish: lime disidratato e rametto di menta.

*Mettere in una pentola 200 gr di more, un limone e una arancia a rondelle. Pestare la frutta per estrarre il succo mentre riscalda a fuoco lento. Appena il composto inizia a bollire aggiungete 200 gr di zucchero, un pizzico di sale e 5 foglie di menta. Mescolare fino a ebollizione. Attendere 5 minuti e togliere dal fuoco, filtrare il composto in un barattolo ermetico.



CLAUDIA'S EYE di Dario Rutigliano – Gin Fish – Barletta

INGREDIENTI

- 40 ml Snake Oil Rimedi Ciarlatani
- 30 ml sherbet lime e camomilla
- 20 ml sciroppo latte di mandorla
- 20 ml rye Whiskey

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta. Garnish: fiori eduli



PANDA PUNCH di Nacho Pappagallo – BIT – Molfetta (BA)

INGREDIENTI

- 3,5 cl Snake Oil Rimedi Ciarlatani
- 1,5 cl Abuelo Ron 12yo
- 1 cl Crème de Banane liquore
- 6 cl Pandan cordial*
- spolverata di noce moscata

Tecnica: shake & double strain. **Glass:** double old fashioned. **Garnish:** foglia di pandano

*190 gr zucchero e zest di 5 limoni. Unire gli ingredienti in una busta sottovuoto x 4/5 ore e fare sciogliere in 200 gr di acqua con 8 gr di acido citrico e 4 gr di acido malico. Filtrare, inserire il composto in una busta sottovuoto con 8 foglie di pandano e fare cuocere a bassa temperatura (2:30 h a 57,5 gradi). Filtrare il tutto e lasciare raffreddare a temperatura ambiente, imbottigliare ed etichettare



SERPE VERDE di Vito Catucci – Piano-susci italiano – Gioia del Colle (BA)

INGREDIENTI

- 4 cl Snake Oil Rimedi Ciarlatani
- 1 cl liquore pino mugo
- 2 cl estratto di mela verde acidificato
- 1 bar spoon stevia
- 6 cl tè verde Sencha

Tecnica: build. **Glass:** tumbler alto. **Garnish:** mela verde disidratata



SHELBY di Raffaele Mortellaro – Fronte del Porto – Giovinazzo (BA)

INGREDIENTI

- 4 cl Polugar N.1
- 3 cl Snake Oil Rimedi Ciarlatani
- 0,5 cl succo di yuzu
- 1 cl sciroppo di zucchero
- 1cl albume d'uovo
- 2 spruzzate bitter Carlo Alberto Artiglio del Tigre

Tecnica: shaker. **Glass:** coppetta. **Garnish:** tobikko allo yuzu

1890



GAMONDI



*Vermouth
dell'anno 2020*



VALENTINA RIZZI

ISPIRAZIONE GAMONDI

SUA MAESTÀ

Ingredienti

37 ml Bitter Gamondi infuso con Pan di Spagna
all'Alchermes
22 ml sciroppo di limone
15 ml Vermouth Rosso Superiore di Torino Gamondi
15 ml Rum scuro

Tecnica

stir & strain

Decorazione

Foglia di cioccolato fondente

Bicchiere

Tumbler alto



Valentina Rizzi orbita nel food & beverage a 360°.

Nel suo percorso formativo vanta anche una profonda conoscenza del pianeta vino dopo gli studi universitari in enologia sostenuti in Italia e Francia.

Il bartending è stato un colpo di fulmine che ha avuto origine durante le sue esperienze nei ristoranti stellati. Il suo amore con la miscelazione era già stato scritto quando a 17 anni cercava di districarsi dietro i banchi bar dei barettini vicino casa.

Oggi il concetto di cocktail bar è stato fatto proprio dalla ristorazione di alto livello, per Valentina è stato come ritrovarsi nel suo habitat naturale.

Milano è il campo di azione di Valentina Rizzi, quella Milano che oggi cerca di risollevarsi e ricostruirsi affrontando tempi difficili.

Nei suoi drink Valentina cerca sempre di esprimere una parte di se e delle sue esperienze, siano di viaggio, professionali o altro.

“WERMODE” D’OLTREMANICA

Un’antica tradizione radica
il Vermouth anche in Inghilterra
Con nuovi prodotti cult
di ottima qualità

DI LUCA RAPETTI

Quando si analizza la storia e l’evoluzione di un prodotto come il Vermouth l’attenzione si concentra fundamentalmente sui due paesi che detengono l’eredità storica e la maggiore produzione di mercato: Italia e Francia. In realtà negli ultimi anni la riscoperta di questo vino fortificato e aromatizzato, ingrediente fondamentale per molti cocktail classici e indubbiamente ottimo aperitivo, ha generato un nuovo movimento di settore, soprattutto in Gran Bretagna. Attualmente si possono trovare alcuni pro-

dotti di ottima qualità, la maggior parte dei quali concentrati prevalentemente in Inghilterra, che hanno riportato alla luce la lunga tradizione di speziatura dei vini che ha radici storiche ben profonde nel territorio britannico.

Se si analizza il termine inglese “wormwood”, che si traduce con “assenzio” e che indica la spezia principale del Vermouth, esso deriverebbe dall’Old English “wermōd” che a sua volta avrebbe dato vita alla parola tedesca “wermut”. Secondo quanto riportato in alcuni dizionari del XIX secolo, tra cui “An Etymological Dictionary of the Scottish Language” redatto da John Jamieson nel 1887, “wermōd” deriverebbe a sua volta dal termine “wermode” in uso tra il XIII e XV secolo, evolutosi poi in “wormode” e infine nell’attuale “wormwood”.

L’utilizzo di questa pianta nella produzione di bevande a scopo medicinale trovò applicazioni sul suolo britannico a partire già dal XV e XVI secolo, come testimonia-

The name wormwood, applied to *Artemisia Absinthium*, Linn., has no reference either to worm or to wood: it is a corr. of A.-S. *wermōd*, which in M. E. was first *wermode*, then *wormode*, and later *wormwood*. The plant was perhaps called *wermōd*, preserver of the mind, (A.-S. *werman*, to defend, and *mōd*, mood or mind), from a supposed belief in its virtues. V. Skeat, Etym. Dict.

In Earle’s Eng. Plant Names, it is called *wormwood* in the list taken from a *Nomina* of the fifteenth cent.; but in the earlier lists it is named *wermōd* and *wermode*, *wormod* and *wormode*.

to da Sir Hugh Platt nel suo "The Jewel House of Art and Nature" del 1594. Platt descriveva l'impiego di "wormwood" nella preparazione di "Wormwood Ale", una birra aromatizzata all'Assenzio. Suggestiva quindi di impiegare la pianta in sostituzione del luppolo e affermava che in questo modo la bevanda era maggiormente apprezzata da chi la beveva.

"Harrison's Description of England in Shakspeare's Youth" rappresenta un'importante testimonianza della vita quotidiana della popolazione inglese nel periodo compreso tra il 1577 ed il 1587. Questo saggio fu scritto da William Harrison, un sacerdote che si formò a Oxford e Cambridge. Nel resoconto Harrison citò "wormewood wine" insieme a "ypocras" e li descrisse come "artificial stuff", ossia "cose artificiali", intendendo che erano ottenuti dall'aggiunta manuale di altri ingredienti.

Non è noto come questo vino aromatizzato all'Assenzio fosse confezionato, tuttavia il suo impiego si ritrovò anche in "England's Interest: or, The Gentleman and Farmer's Friend" compilato nel 1721 da Sir Jonas Moore, dove era indicato come rimedio medicinale per i disturbi dello stomaco. Sicuramente la pratica di adulterare e speziare il vino fu implementata nel XVII e XVIII secolo, quando si affermarono bevande a base di vino e spezie come Bishop, Cardinal e Negus di cui si è già parlato in un precedente articolo.

Un'interessante ricetta di Hypocras venne fornita in "Cups and Their Customs" del 1863, manuale che dedica un'intera sezione iniziale al vino e alla sua evoluzione in Inghilterra. Tale ricetta era composta da Brandy, alcune spezie (assenzio non presente), zucchero e aggiunta finale di vino o sidro, simile alla struttura di un vino fortificato quale il Vermouth. A partire

WHEN the Stomach, by frequent taking of one Sort of Antidote, begins to loath it ; In such Cases, the Use of it may be changed into some other : And if the Stomach withal should be ill and defective in Appetite and Digestion ; let the Party take every Morning, ten or twelve Drops of Elixir Proprietatis, in plain Wormwood Water, or else in Wormwood Wine.

Artificial wines, Ypocras and Wormwood wine.

... some sorts which nature yeeldeth, sundrie sorts of artificiall stufte [as ypocras & wormewood wine] muft in like maner succeed in their turnes, beside [fale] ale and [strong] beere, which neuerthelesse beare the greatest brunt in drinking, and are of so manie sorts and ages as it pleafeth the bruer to make them.

"It tastes very bitter," said I. "Is there no chwerwyls* in it?"

"I do not know what chwerwyls is," said the old woman.

"It is what the Saxons call wormwood," said I.

"O, wermod. No, there is no wermod in my beer, at least not much."

... nent ranks the medicated composition called Hypocras, also stiled "Ypocras for Lords," for the making of which various recipes are to be found, one of which we will quote :—

- "Take of Aqua vitæ (brandy) . . . 5 oz.
- Pepper 2 oz.
- Ginger 2 oz.
- Cloves 2 oz.
- Grains of Paradise 2 oz.
- Ambergris 5 grs.
- Musk 2 grs.

Infuse these for twenty-four hours, then put a pound of sugar to a quart of red wine or cider, and drop three or four drops of the infusion into it, and it will make it taste richly." This compound was usually given at marriage festivals, when it was introduced at the commencement of the banquet, served hot; for it is said to be of so comforting and generous a nature that the stomach would be at once put into good temper to enjoy the meats provided. Hypocras was also a favourite winter beverage, and we find in an old almanac of 1699 the lines—

"Sack, Hypocras, now, and burnt brandy
Are drinks as warm and good as can be."

STORIA

NELLA PAGINA DI APERTURA "AN ETYMOLOGICAL DICTIONARY OF THE SCOTTISH LANGUAGE", 1887. QUI SOPRA DALL'ALTO: HARRISON'S DESCRIPTION OF ENGLAND IN SHAKSPERE'S YOUTH, 1577-1587; ENGLAND'S INTEREST OR THE GENTLEMAN AND FARMER'S FRIEND DI SIR JONAS MOORE, 1721; WILD WALES IT'S PEOPLE, LANGUAGE AND SCENERY DI GEORGE HENRY BORROW, 1862; CUPS AND THEIR CUSTOMS, 1863.



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

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

Dr. David Clutton
 PHD

No.3 Gin
 is made on the
 Madder Street
 and Dr. David
 made to hold a
 We spent our
 time in
 LONDON
 We just love
 gin and tonics
 and we love
 the unique
 flavours of
 juniper, citrus
 and spice.
 The most
 delicious
 and unique
 gin and tonic
 ever made.
 We do have
 of the world's
 gin and tonics
 has been
 No.3. This
 for the
 or close,
 can just

LONDON DRY GIN

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

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

Are you hesitant about the price?

... Some people are. They feel that if one article costs less than another of a similar nature then it is not a 'genuine article'. Sometimes they're right, of course. But very often they're wrong—as in the case of Votrix Vermouth.

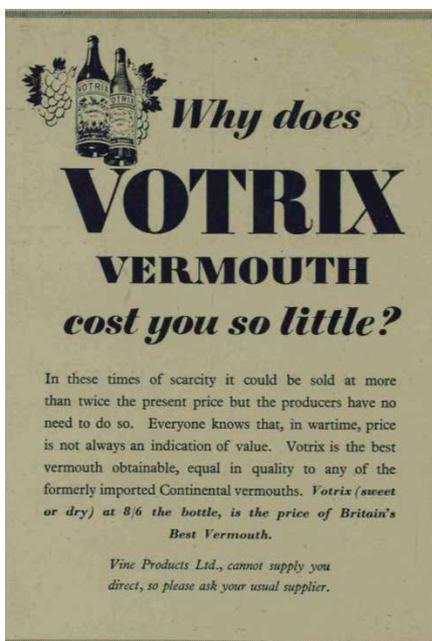
Votrix costs less than other Vermouths because it is made in England and in large quantities. In all other essentials it is identical with Continental brands. Like all genuine Vermouths it is made of good wine from selected grapes, to which are added certain aromatic herbs in varying proportions. The choice and

blending of these herbs does however vary slightly with different Vermouths, and in the case of Votrix a very old formula is used which gives this English Vermouth a subtly distinctive flavour that has won it unrivalled popularity.

So to those people who may be worried about the unusually low price of Votrix we say: 'rest assured'—it is not only a genuine Vermouth, but is considered by many acknowledged judges to be the finest on the market; and when you've tried it for yourself we think you'll be inclined to agree with them.

VOTRIX
VERMOUTH
SWEET 10/- DRY 12/6

PRODUCED AND BOTTLED BY VINE PRODUCTS LTD., KINGSTON, SURREY



Why does
VOTRIX
VERMOUTH
cost you so little?

In these times of scarcity it could be sold at more than twice the present price but the producers have no need to do so. Everyone knows that, in wartime, price is not always an indication of value. Votrix is the best vermouth obtainable, equal in quality to any of the formerly imported Continental vermouths. *Votrix (sweet or dry) at 8/6 the bottle, is the price of Britain's Best Vermouth.*

Vine Products Ltd., cannot supply you direct, so please ask your usual supplier.



In the 'present' case
vote for VOTRIX VERMOUTH

● Votrix is a natural, full-strength wine, made in the same way and with the same ingredients as the Vermouths from the Continent—but Votrix is produced in Britain and that is why its price shows such a welcome saving. Vote for Votrix this Christmas—it's a very pleasant way—and profitable way of "buying British".

SEE WHAT YOU SAVE

ITALIAN STYLE (Sweet) Large Bottle **3/9**

FRENCH STYLE (Dry) Large Bottle **4/3**

Ask for VOTRIX at your usual Wine Merchant's. If any difficulty in obtaining please write to the producers, who will be pleased to send you a copy of "Cocktails with a plus" the Votrix Recipe Book.

PRODUCED AND BOTTLED BY VINE PRODUCTS LTD., KINGSTON, SURREY

dalla seconda metà del 1800 l'importazione di Vermouth in Gran Bretagna iniziò a intensificarsi. Alcuni importanti brand internazionali definirono due stili ben precisi di Vermouth: quello italiano, storicamente identificato con la dicitura "di Torino" e prevalentemente "dolce", e quello francese, più secco ed erbaceo.

Con la popolarizzazione dei cocktail in stile americano e la disponibilità di questi nuovi prodotti, il Vermouth si fece conoscere soprattutto nella capitale inglese e nelle aree limitrofe.

Nel 1939 la Vine Products Ltd, azienda localizzata a Kingston Upon Thames, circa 20 km a sud ovest di Londra, pubblicizzava il suo nuovo Vermouth Votrix, disponibile in versioni dolce e secca, affermando che era prodotto in Gran Bretagna e la cui qualità era alla pari di quella di altri Vermouth del continente europeo. La popolarità di questo Vermouth durò poco più di vent'anni, e se ne perse traccia dopo la metà degli anni '60. Sicuramente vi furono altri tentativi di creazione e commercializzazione di Vermouth britannici negli anni successivi, ma bisognerà attendere fino ai primi anni del nuovo secolo per assistere alla nascita e sviluppo di nuovi produttori.

Qui di seguito abbiamo selezionato alcuni esempi di Vermouth britannici che si

stanno facendo spazio nel mercato locale ed internazionale.

SACRED SPIRITS

Nel 2009 Ian Hart e la moglie Hilary iniziarono e produrre Gin nella loro casa di Highgate, a nord di Londra. Non ci volle molto tempo perché Ian ottenesse ottimi riscontri da parte della clientela del pub al quale aveva fornito le prime bottiglie del suo prodotto. Quando la produzione del suo Gin aumentò di volume e Ian fu in grado di commercializzarlo sul mercato di Londra, posti prestigiosi quali Fortnum & Mason e il Duke's Hotel ne acquistarono alcune bottiglie.

Ben presto la fama di Ian e del suo Gin si diffusero anche a livello internazionale. La costante ricerca di vari elementi botanici lo portarono a sviluppare tre differenti ricette di Vermouth che rappresentano tre distinti stili con profili aromatici unici e inconfondibili, tutti e tre a base di vino proveniente dai vigneti Three Choirs nel Gloucestershire, al confine col Galles. Ian è sicuramente considerato il pioniere del movimento del moderno Vermouth britannico in quanto fu il primo a creare un prodotto totalmente inglese, aprendo così la strada a coloro che si sarebbero avvicinati a questo settore negli anni a seguire.

STORIA

DA SINISTRA:
VOTRIX
VERMOUTH IN
TRUTH, FRIDAY
05 MAY 1950,
VOTRIX
VERMOUTH,
THE
ILLUSTRATED
LONDON NEWS
1944,
VOTRIX
VERMOUTH,
THE SKETCH
1939.



nel mix di spezie, tra cui assenzio e timo del Somerset, radice di iris, chiodi di garofano, genziana e vaniglia del Madagascar, si presenta complesso al naso e al palato. Le sue note speziate e di legno si mescolano armoniosamente con quelle citriche, lasciando una leggera nota sapida e un piacevole finale amaro. Ideale in un Martini Cocktail in stile Duke's.

Sacred English Amber Vermouth è anch'esso nato da una collaborazione con Mr Palazzi e si ispira al Kina Lillet, ingrediente fondamentale nell'originale Vesper Martini di James Bond, citato nel libro di Fleming del 1953. Il grado alcolico è leggermente inferiore a quello del Dry (21.8%), il numero di "botanicals" è sempre lo stesso, ma ovviamente alcune sono differenti: si ha una macerazione di assenzio e scorze di arancia che contribuisce anche a conferire il colore ambrato del Vermouth.

Delicato, floreale, con note di arance spagnole, esso si presenta più dolce del Dry e sicuramente più avvicinabile per chiunque non abbia mai assaggiato un Vermouth in tutta la sua sostanza. Ottimo con ghiaccio o acqua tonica, va sicuramente provato in un Martini o in un Vesper, dove dona una leggera nota aromatica e amara.

Sacred English Spice Vermouth si ispira allo stile "rosso" dei Vermouth italiani, con un grado alcolico del 18% e una piacevole nota amaricante. 24 radici, bacche, scorze, cortecce e spezie, che formano il blend di aromi di questo Vermouth, sono tutte organiche e includono liquirizia dalla Spagna, cubebe dall'Indonesia, chiodi di garofano dal Madagascar, timo organico proveniente da New Forest, prugne e ciliegie del Gloucestershire. L'assenzio impiegato in questo Vermouth è organico e proviene dal Somerset. Qui viene coltivato e raccolto esclusivamente per Sacred, in



Sacred English Dry Vermouth fu creato in collaborazione con Alessandro Palazzi, bar manager del Duke's Hotel di Londra. Gradazione alcolica al 23.8%, 16 ingredienti

PORTERS | GIN

COLD DISTILLED

FOR A LIGHT + NATURAL FLAVOUR



Bevi responsabilmente.

Made in a Bar, not in a Boardroom.

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



un determinato periodo dell'anno in base alle caratteristiche chimiche della pianta e dei suoi fiori. Moderatamente dolce e bilanciato da una nota amaricante di radici, questo Vermouth regala un'evoluzione di spezie al palato che ricorda cannella, noce moscata e cardamomo, spostandosi poi su note aromatiche di agrumi e termina con frutta a bacca rossa, vino e scorze di arancia. Raccomandato in un Negroni e anche in un Rob Roy.

WERMOD DRY GREAT BRITISH VERMOUTH

Nato dall'idea del suo fondatore Michael Kaplan, che ha trascorso gli ultimi trent'anni come scrittore e produttore di film, oltre a essersi formato come storico presso Harvard e Oxford, Wermoth Dry Great British Vermouth prende il suo nome dall'originale termine anglo-sassone che identifica *Artemisia Absinthium*. Questo Vermouth è prodotto presso la Dalmeny Estate vicino a Edimburgo, è composto da un blend di 24 tra erbe, fiori e radici che

vengono coltivati all'interno della proprietà e che vengono infusi separatamente in vino fortificato.

Il vino base è di origine inglese ed è ottenuto da uve Reichensteiner, una varietà che si adatta perfettamente al clima inglese e che produce un vino con basso residuo zuccherino e alta acidità. Non viene aggiunto zucchero al prodotto finale, ha un contenuto alcolico del 18% e presenta un profilo aromatico molto ben bilanciato: floreale, citrico, erbaceo fresco, con note calde di assenzio, issopo e centofoglie. Wermoth Dry è consigliato in abbinamento con piatti a base di pesce scozzese e salumi, inoltre è ideale se miscelato con acqua tonica o vino spumante per creare un drink fresco e aromatico. Nonostante la sua recente storia, questo Vermouth ha già ottenuto numerosi riconoscimenti in campo internazionale, tra cui Gold al 2018 World Vermouth Awards e inoltre è stato inserito in "Tour du Monde en 10 Vermouths" dalla prestigiosa rivista francese "La Revue du Vin de France".



BRAMLEY & GAGE

Nel 1988 Edward e Penny Kain entrarono in possesso della Dittisham Fruit Farm, nel sud del Devon, e iniziarono a produrre liquori utilizzando il surplus di frutta che avevano dai loro raccolti. In breve tempo ricevettero ottimi riscontri da parte della clientela locale e il passo successivo fu la creazione di un Gin che sarebbe poi servito come base per il Sloe Gin.

Bramley & Gage produce due Vermouth, uno Sweet ed un Dry, entrambi con tenore alcolico del 18% e con vino base Pinot Grigio. Il Dry Vermouth ha un blend di 13 spezie, frutti ed erbe, tra cui ovviamente Artemisia Absinthium, e presenta un aroma molto distinto, con note erbacee in sottofondo dove spiccano anche timo e uva spina. Consigliato in un Martini Cocktail. Il Sweet Vermouth prevede invece 14 “botanicals”, tra cui datteri Medjool, che

contribuiscono a definire un carattere più dolce. Si possono inoltre distinguere note di timo e rosmarino, che crescono a meno di un miglio di distanza dalla distilleria. Questo Vermouth può essere apprezzato soprattutto in un Negroni, dove emerge il carattere esotico del suo mix di spezie.

AGORA ROSSO VERMOUTH

Fresco del suo lancio ufficiale avvenuto a luglio di quest'anno, Agora Rosso nasce dall'idea del suo fondatore Arthur Voulgaris di creare “un Vermouth che sia semi-dolce, con una certa complessità e finezza, senza però essere troppo dolce o amaro”. Prodotto nel Suffolk, Agora Rosso è sicuramente un Vermouth dolce il cui tenore zuccherino è inferiore alla maggior parte dei Vermouth della sua categoria, poiché contiene 110 gr di zucchero per litro di prodotto, zucchero ottenuto natu-



TABAR

L'ORIGINALE PREMIUM GIN
DELLA BASSA MODENESE



VERMOUTH

Tomaso Agnini



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

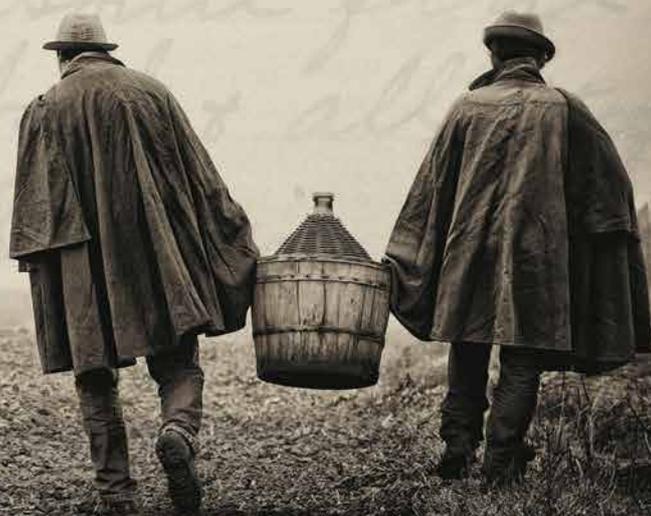
Oggi, dopo oltre cento anni, queste preziose ricette vengono riproposte in una nuova veste.

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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

Vermouth al Mallo di Noce

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



ralmente dal mosto d'uva.

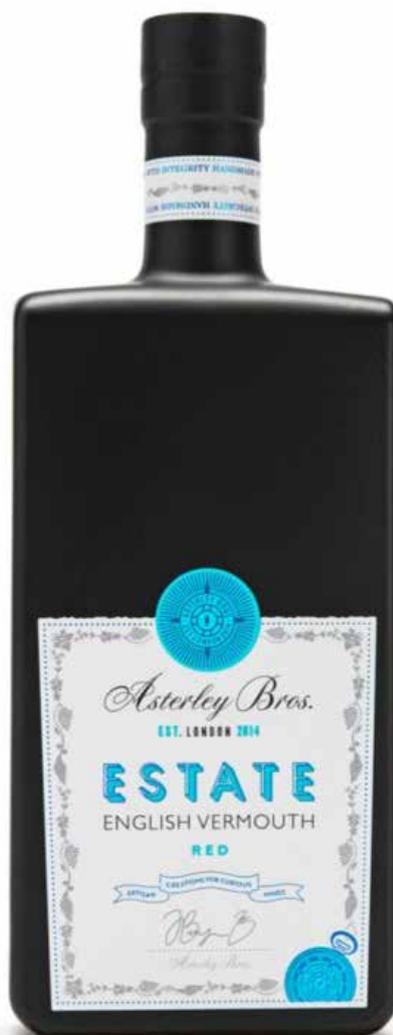
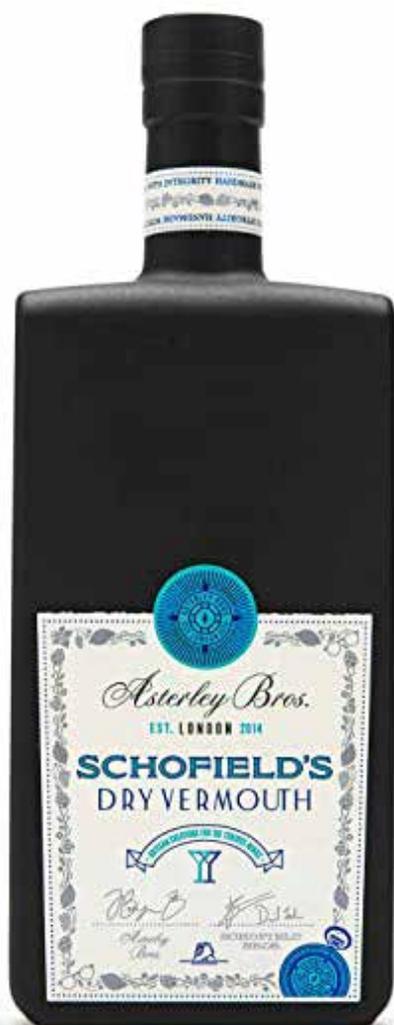
Altra caratteristica inusuale è la scelta del vino base, ossia un blend di Cabernet e Merlot, che viene poi fortificato con alcol prodotto dalla distilleria Langley. Il tutto si sposa poi perfettamente con la scelta delle spezie, che vengono infuse singolarmente, e tra cui si possono trovare bacche di goji, petali di rosa, cardamomo e vaniglia. Il prodotto finale viene lasciato poi a riposare per quattro settimane, senza alcun passaggio in botte. Agora Rosso è indubbiamente un Vermouth che si presta alla creatività dei bartender e che può essere valorizzato soprattutto in un Manhattan cocktail.

LONDINIO

Un Vermouth, o meglio quattro tipologie di Vermouth, sono il frutto della creatività di un ex bartender, tale Jake Coventry, che ha sempre apprezzato bere tutto ciò che è "bitter e fortificato". Dopo poco più di un anno di test e ricerche, Jake ha lanciato i suoi Vermouth a ottobre dell'anno scorso, chiamati "Londinio" in omaggio alla capitale britannica dove vengono prodotti e sono già in commercio. Dry, White, Rosè e Red sono i quattro stili di Londinio Vermouth, tutti a base di vino prodotto in Inghilterra e con un contenuto alcolico finale del 16.5%. Il blend di spezie varia dai 9 ingredienti per il Dry, 10 per il Rosè e 11 per il White e Red. In base al carattere finale del Vermouth si possono distinguere particolari spezie, quali ginepro e liquirizia per il Dry, salvia e ortica per il White, rabarbaro e ibisco per il Rosè, camomilla, cannella e arancia per il Red. Questi Vermouth risultano molto versatili dal punto di vista del loro impiego nella preparazione di semplici drink come Negroni, Martini o Vermouth & Tonic, ma si prestano anche alla sperimen-

tazione di nuove combinazioni, grazie alla loro varietà di note aromatiche. Un prodotto decisamente adatto a tutti i gusti.





ASTERLEY BROS.

Sin dal 2014 i fratelli Asterley hanno dato alla luce prodotti di ottima qualità, tutti elaborati e preparati a mano presso il loro laboratorio a Forest Hill, nel sud-est di Londra. Oltre a un Fernet e un Amaro, essi hanno creato due differenti Vermouth, uno dei quali è stato concepito insieme ai fratelli Daniel e Joe, quest'ultimo entrato in società con i fratelli Asterley nel 2019 con il ruolo di creative director.

Schofield's English Dry Vermouth parte da un blend di vini Chardonnay, Seyval Blanc e English Bacchus, nel quale sono infusi spezie, fiori, frutti e radici, tra cui calamo, artemisia comune, china e santoreggia. Viene poi aggiunto dello zucchero di canna organico e il tenore alcolico fi-

nale si attesta al 16%, bilanciando perfettamente tutti gli ingredienti tra loro e regalando un prodotto fresco, facilmente bevibile e ottimo in cocktail come un White Negroni o un semplice Martini.

Estate English Sweet Vermouth conta ben 31 "botanicals" su una base di Pinot Noir inglese nel quale viene aggiunta una quantità di zucchero inferiore rispetto a un Vermouth in stile "rosso". Anch'esso con un grado alcolico del 16%, questo Vermouth offre note di cacao, arancia, rosmarino e ovviamente assenzio che si legano perfettamente con il corpo pieno del vino base e dei suoi tannini. Sicuramente da provare in un Negroni, Manhattan o Martinez, o semplicemente servito con ghiaccio e una fetta d'arancia.

Luca Rapetti

EST. ANTICA DISTILLERIA 1890

Mr. QUAIL & J.T.

ITALIAN HERITAGE

COCKTAILS RANGE

BARREL FINISHED COCKTAILS

EST. 1890

PREMIUM COCKTAIL ARTIGIANALI



SELEZIONE:

NEGRONI 1919
AMERICANO 1908
MARTINEZ 1887
VERMOUTH COCKTAIL 1888

PRODOTTI DA **ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA**

RICETTE DI **JERRY THOMAS PROJECT**

DISTRIBUITI DA **GHILARDI SELEZIONI**

info@ghilardiselezioni.com

BEVI RESPONSABILMENTE





PRISCILLA, TEMPIO DELL'OSPITALITÀ

Sull'Appia Antica, resiste l'osteria della storia. Esempio di autentico "otium" e tappa per una bevuta "sincera"

DI **BASTIAN CONTRARIO**

In un mondo dove tutti alzano la voce per spiegare agli altri cosa siano la democrazia, l'uguaglianza, l'amore per la storia e la cultura, esistono ancora posti come la Trattoria Priscilla (a Roma, in via Appia Antica) che con assoluta semplicità mettono in pratica questi valori. Sono locali che, mentre tutti gli altri vogliono farti sentire a casa tua, ti fanno sentire a casa loro; dove l'oste è un vecchio amico con cui condividere una fredda serata d'inverno giocando a carte e bevendo vino. Luoghi che insegnano con

un'amatriciana e un buon bicchiere cosa sia l'ospitalità.

Prometto che non vi racconterò la solita storia di un locale storico che ha chiuso per sempre, dove hanno fuso lo shaker d'argento usato una volta da Jerry Thomas per farne una catenina da prima comunione o hanno fatto falò del bancone su cui miscelava Scarselli per abbrustolire una fiorentina, al solo scopo di strapparvi qualche lacrima. Vorrei invece raccontarvi una visione, un'idea, una concreta possibilità, che in un colpo solo porterebbe



fulgida fama, cultura e soldi a palate a una città e all'Italia intera. Perché anche l'economia è in qualche modo democratica e la ricchezza genera ricchezza.

L'Appia Antica, nata nel VI secolo a. C. per volere del censore Appio Claudio, da porta Capena, che ora si trova al centro di Roma, proprio davanti al Circo Massimo, arrivava fino a Brindisi ed era una vera e propria "autostrada" dell'epoca, la via più ampia di allora in "circolazione", disseminata di stazioni di posta. A intervalli regolari i viaggiatori avrebbero trovato lungo la strada stazioni di posta pubbliche (*mutationes*) che offrivano diversi servizi: la sosta e il cambio dei cavalli, l'officina per la riparazione di carri, il maniscalco, il soccorso veterinario, il servizio postale. Nel caso di viaggi lunghi si poteva sostare presso le *mansiones*, vere e proprie locande con servizi per l'alloggio e la ristorazione, agenzie bancarie, impianti termali e stazioni di polizia.

Nel Medioevo, quando comincia "la moda" del turismo religioso, l'Appia diventa il percorso prediletto dai pellegrini. Pare che guardare le tombe che correvano ai suoi lati, fosse un "simpatico" antidoto

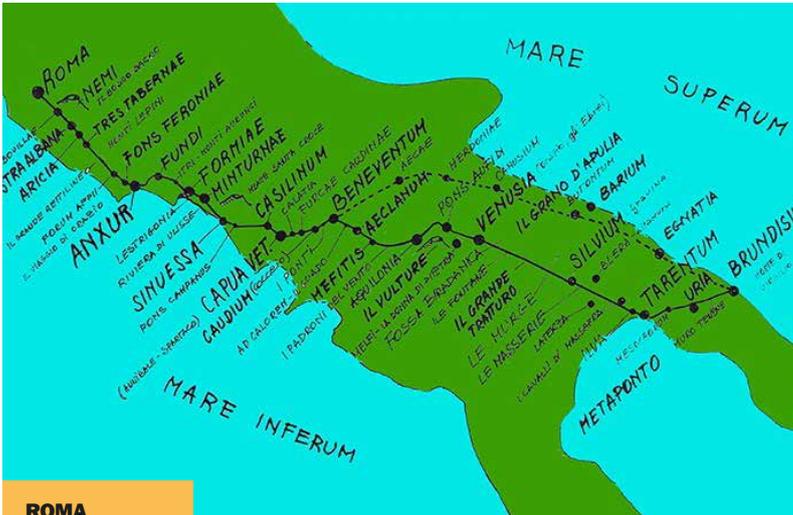


alla noia di un lungo viaggio che portava fino al mare di Taranto e da lì alla Terra Santa. Riscoperta nel Rinascimento, soprattutto le prime miglia sono sempre state le protagoniste incontrastate delle gite fuori porta degli abitanti del centro di Roma, luogo di culto per gli stranieri che facevano il "Grand Tour" tra il Settecento e i primi del Novecento.

Non credo sia facilissimo immaginare e capire cosa abbia rappresentato questo pezzo d'Italia per più di duemila anni. Avete presente cosa hanno fatto quei geni

STORIA

IN APERTURA:
VIA APPIA,
TOMB OF
PRISCILLA AND
CHURCH OF
DOMINE QUO
VADIS
(ALBUMEN
PRINT BY
ALINARI, ROME,
ITALY).
IN QUESTA
PAGINA, IN
ALTO, FOTO
STORIA 1730,
L'ARCHEOLOGIA,
DIPINTO DI
GIOVANNI
BATTISTA
BUSIRI.
QUI SOPRA
CAMENE.



ROMA
 QUI SOPRA, IL TRACCIATO DELL'APPIA ANTICA. NELLA FOTO IN ALTO UN INTERNO DELL' ARCHEOLOGIA OGGI, E A DESTRA UNA SUA FOTOSTORIA.

degli Irlandesi a Dublino con Temple Bar? Avete presente come hanno portato una città “povera” e con tantissimi problemi a diventare una delle mete preferite di tutto il turismo europeo, creando migliaia di posti di lavoro? Avete presente come abbiano fatto tutto questo semplicemente riqualificando una zona e ripristinando gli antichi pub e le distillerie che lì erano sempre esistiti e di conseguenza potenziando le strutture ricettive e i trasporti?

Ecco, l'Appia Antica è stata per duemila anni quello che oggi è Temple Bar, baciata però da un clima più mite e retta dalle rivendite di vino, dalle osterie e dal-

le locande che l'hanno sempre fiancheggiata, rinnovandosi nel tempo, resistendo spesso centinaia e centinaia di anni, passando di generazione in generazione. Quelle osterie, citate in centinaia di guide e libri, presenti in tanti film, hanno dato da bere e da mangiare a così tanta gente



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

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



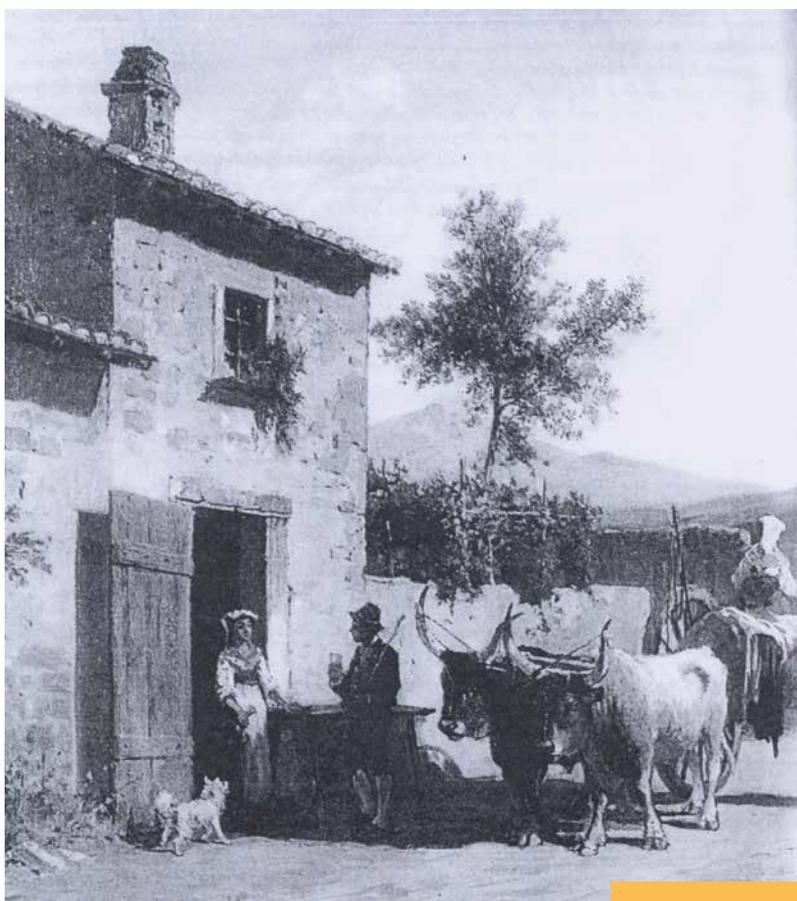
the
bitter dose
for a perfect
Cocktail

distribuito da onestigroup.com

famosa da rendere impossibile un elenco. Non so dirvi esattamente dove andasse a mangiare Seneca, che comunque era un “parsimonioso”, quindi non un cliente ideale, o dove si fermasse Quinto Orazio Flacco durante i suoi continui viaggi verso Brindisi (anche lui campava a piatti di fave, ma almeno era un buon bevitore), ma da quando è stata inventata la fotografia, posso dirvi dove Federico Fellini è stato felice e magari ha preso ispirazione per qualche suo personaggio, qual era la trattoria preferita da Ava Gardner. Ancora, dove hanno bevuto Vittorio De Sica, Roberto Rossellini, star di Hollywood come Anthony Quinn e Kirk Douglas e, tra gli attori italiani, Silvana Mangano e Alberto Sordi che andavano a trovare il produttore Carlo Ponti, che qui aveva una villa con tanto di pavimenti romani originali. Qualche fortunato poi, era ospite della bellissima Liz Taylor: anche lei aveva preso casa qui.

Una cinquantina d’anni prima, agli inizi del Novecento, lungo la via Appia ancora si succedevano luoghi affascinanti come l’osteria di Asinio Pollione (chiamata da tutti “Vacce Forte”), l’osteria del Monte d’Oro (locale “danzante”), Bessarione con i suoi magnifici affreschi rinascimentali, l’osteria dei Medici antichi (era un tempio romano dedicato al dio Marte), ancora l’osteria di Getha (ai piedi dell’omonima tomba), Del Colombario, alla Ninfa Egeria (dentro l’attuale chiesa di Sant’Urbano, già tempio di Bacco), all’Archeologia e l’osteria di Priscilla...

Di tutto “sto ben di dio” per il corpo e lo spirito oggi rimangono solo l’Archeologia, riconvertita a ristorante di lusso (il vero lusso è che stia ancora lì, con un sotterraneo degno di un museo) e, appunto, la trattoria da Priscilla, letteralmente



ROMA
DALL'ALTO:
PARCO
ARCHEOLOGICO
DELL'APPIA
ANTICA;
STAZIONE DI
POSTA
L'ARCHEOLOGIA.

appoggiata all’omonima tomba, estremo pegno d’amore del liberto Tito Flavio Abascanto all’amatissima moglie, prematuramente morta.

L’osteria di Getha, probabilmente trasferitasi sull’altro lato della strada e diventata osteria dell’Acquataccio prima ed Escargot poi, purtroppo per noi tutti non



ce l'ha fatta. È stata uccisa dal Covid dopo centinaia d'anni di onorata carriera.

Alla Trattoria Priscilla c'è del miracoloso: probabilmente quel muro romano, davanti alla porta della cucina, appartenente alla tomba, non è ammuffito come sembra, ma suda amore incondizionato.

Alessandro è la quarta generazione che gestisce il locale, il primo maschietto dopo una felice tradizione tutta femminile portata avanti in principio dalla nonna, Margherita Mosca, e poi dalle zie Renata e Armenia. L'osteria è però ben più antica e davvero la sua origine si perde nella notte dei tempi. Il bel portico che la caratterizza è probabilmente già lì dal Settecento. Tutto questo con buona pace di quell'impiegato del comune di Roma a cui Alessandro si era rivolto per far riconoscere il locale come storico e a cui risulta che lì ci sia un'osteria "solo" dal 1960 perché glielo dice il computer. Ovviamente "il computer" non ha letto "Osteria" di

Hans Barth del 1910 in cui Priscilla è già ampiamente elogiato.

È un oste acuto Alessandro, di quelli che avremmo incontrato nei "Promessi Sposi" e al tempo stesso colmo di quell'ironia piacevolmente malevola tipica dei romanacci. Ma è anche stanco di questo mondo intorno a lui, arrogante e ignorante, e a parlare dei suoi muri «che se potessero parlare loro, quante ne racconterebbero...» alla fine un po' di commozione lo prende.

Priscilla malgrado tutto e malgrado tutti è rimasta un'osteria. Certo, pensando fosse giusto seguire certe mode, nel tempo è stato smantellato il vecchio bar con le spine originali e sono stati gettati sifoni e bottiglie delle prime Coca Cola giunte in Italia. Quando poi gli affari non sono più andati così bene, si è provveduto a un ammodernamento, che forse ha tolto la sensazione di vivere in un altro tempo. Però si è perpetrata l'essenza, l'idea dell'osteria:

DIAMONDS ARE FOREVER

DIAMOND FILTRATED VODKA



BEVI RESPONSABILMENTE

www.threesixty-vodka.com

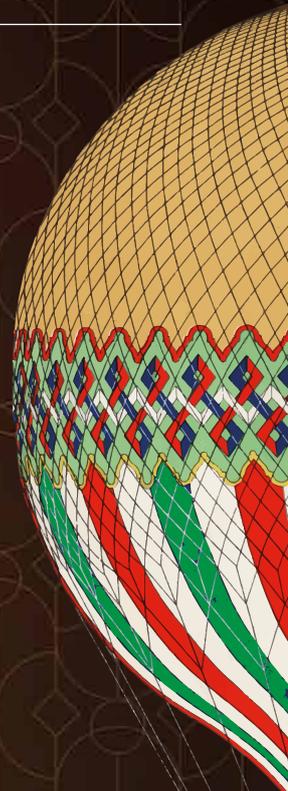
distribuito da onestigroup.com



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



una casa fuori casa, dove si mangia bene, il vino è “sincero” e la spesa è davvero per tutte le tasche, anche se felicità e spensieratezza non hanno prezzo.

Mentre nel resto del mondo luoghi come questi sono una grossa risorsa economica e culturale e in tal modo vengono considerati e preservati, in Italia quasi si gode nell'affamarli e distruggerli. Accendi la tv, leggi il giornale ed è tutto un proclama per salvaguardare la cultura, le arti, la storia d'Italia, ma poi, quando la realtà ti tocca, ti accorgi che sono solo parole vuote. È lì che capisci il miracolo di Priscilla, che certe cose non le dice ma ne è l'essenza.

Il terreno su cui si trova Priscilla e altri 11.000 ettari di terreno attigui, dove vi sono e vi erano altre attività storiche, come l'Escargot, sono stati espropriati tra il 1998 e i primi anni Duemila sulla scorta di un fantomatico progetto di allargare il vicino Parco della Caffarella e compiere degli scavi per ritrovare l'antico tempio di Marte Gradivo. Così, per inseguire i sogni di gloria di qualche “eletto” archeologo, si

è ben pensato di rinunciare per sempre alla storia e alle tradizioni di un intero popolo degli ultimi mille anni. Per inciso, tali scavi non sono mai iniziati.

Un'amministrazione funzionante farebbe di tutto per far continuare a far esistere un posto del genere, farebbe in modo che le nuove scoperte si sommino alle precedenti, senza prediligerne inopinatamente alcuna. Potenzierebbe i trasporti, chiuderebbe la strada al traffico e favorirebbe le strutture d'accoglienza. In fondo, loro hanno reso questa strada famosa per duemila anni, chi più di loro può farla continuare a vivere? Con buona pace di quegli illuminati archeologi che avranno mandato a memoria odi ed epodi di Orazio senza assimilarne una parola.

Mi piace credere che proprio ai tavoli di una di queste osterie Orazio abbia trovato l'ispirazione per scrivere: «Nessuna poesia scritta da bevitori d'acqua può piacere o vivere a lungo. Da quando Bacco ha arruolato poeti tra i suoi Satiri e Fauni, le dolci Muse san sempre di vino al mattino».

Bastian Contrario



ATENE PRIMA E DOPO

Al Clumsies con Vasilis Kyritsis

DI THEODORA SUTCLIFFE

Vasilis Kyritsis, comproprietario dell'iconico "The Clumsies" di Atene, racconta come godersi la sua città, una volta riaperti i confini, magari con un Black Tears cocktail.

Con il socio Nikos Bakoulis, Vasilis Kyritsis ha trasformato la scena dei bar di Atene aprendo "The Clumsies" in un periodo economico difficile per la Grecia. Grazie al successo del format il locale è un punto fermo della classifica dei Wor-

ld Fifty Best Bars. Vincitore in Grecia di World Class nel 2012, Vasilis ha trascorso il lockdown leggendo, passeggiando, cucinando e mantenendosi in forma fisica.

Dove si può bere un buon Rum ad Atene e perché?

Baba au Rum di sicuro. Il Baba au Rum è uno dei cocktail bar più caratteristici di Atene ed è un tempio del Rum.

Quali sono i bar da visitare assoluta-

mente ad Atene?

I miei preferiti sono: “Baba au Rum”, il “Tequila Bar Barro Negro”, e “Barreldier”, un classico cocktail bar. Poi adoro “The 7 Jokers”, un bar dove quasi tutti i bartender si ritrovano dopo mezzanotte. Se chiedi un cocktail sei certo che i ragazzi ti prepareranno un ottimo drink. Adoro un posto nuovo, “Lokali”, con un bel cortile, e anche Odori Vermuteria di Atene, un posto italiano. Un bell’hotel bar è l’“A for Athens”, una terrazza con vista sull’Acropoli e ottimi cocktail preparati da uno dei barman più noti della nostra città.

Un bar dal quale godere una bella vista godendo un buon drink?

“A per Atene”, di sicuro! Una terrazza sull’Acropoli con una vista a 360° sulla città. Un altro bel rooftop con una meravigliosa vista sulla città è quello dell’hotel “Grande Bretagne”, uno degli hotel più storici di Atene.

Il miglior beach bar della città?

Con circa 35-40 minuti di auto dal centro città si arriva a “Holy Spirit” un cocktail bar sul mare a Glyfada. È fantastico, ottimi cocktail, belle feste e bravi DJ.

Un posto storico per bere un drink?

Il “Galaxy Bar” in Stadiou Street è uno dei bar più antichi di Atene, il proprietario è una delle figure più leggendarie del nostro settore. Usano la gentilezza della vecchia scuola e c’è anche una vecchia terrazza. È un posto imperdibile da visitare per chi viene in Grecia.

Dove si possono acquistare i migliori ingredienti ad Atene?

C’è una strada chiamata Evripidou che è piena di mercati di spezie e ingredienti locali. In zona si possono trovare anche alcuni negozi che vendono bicchieri vintage e questo genere di cose.



Dove andare per un buon caffè?

Il mio posto preferito si chiama “Warehouse”. Tostano il loro caffè – la loro azienda si chiama Wisecup – e secondo me hanno il miglior caffè della città. Caffè speciale: internazionale, colombiano, etiope e poi le loro miscele. Fanno anche caffè greco, ma oggi giorno il caffè greco



Ph. Melania Siracusano

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

Bevi responsabilmente.

www.giardinidamore.com





non è così popolare perché le persone vogliono assaggiare caffè più complessi.

Il posto in città per un selfie imperdibile?

Con la sua bellezza e la sua storia l'Acropoli è un posto bellissimo. Ma penso anche al Licabetto, una montagna che sovrasta Atene.

La cosa da fare assolutamente ad Atene?

Passeggiare per la città perché tutto è raggiungibile a piedi. E assaggiare le specialità della cucina greca, una delle più popolari al mondo.

Un posto cool della città?

In Athinas Street c'è un negozio di oggetti vintage e antichità dove mi piace portare i miei ospiti. Dall'esterno non lo individueresti, sembra molto vecchio e non attira l'attenzione. All'interno puoi trovare di tutto. Non ha un nome e per arrivarci ci vuole qualcuno che lo conosca.

MISCELARE BLACK TEARS IN STILE GRECO

«Sono un grande amante del rum

speziato. Black Tears ha molta complessità, con aromi di vaniglia e cocco e un lungo retrogusto», afferma Kyritsis. «Puoi trovare molte note piacevoli come cocco, vaniglia, caramello e cioccolato, che sono elementi che vuoi trovare in un rum».

Il suo Black Tears Fashioned è una versione al caffè del classico Old-Fashioned, facile da preparare a casa anche se è finito il ghiaccio.

Theodora Sutcliffe

LA RICETTA

BLACK TEARS FASHIONED

- 50ml Black Tears Dry Spiced (freddo di freezer)
- 15ml zucchero liquido (freddo)
- 10g Columbian speciality coffee
- 15ml acqua gelata
- dashes Orange bitters

Aggiungere il caffè macinato a Black Teras Dry Spiced e lasciare in infusione per un paio di minuti, quindi filtrare finemente in una tazza. Aggiungere lo sciroppo di zucchero, l'acqua e il bitter all'arancia, mescolare (senza ghiaccio), quindi guarnire con una scorza di limone.

4X50 R.N.P. FINELY DISTILLED SUPERIOR RUM



I Rum è il distillato della convivialità per eccellenza. Convivialità vuol dire amicizia, piacere di stare insieme e socializzare. È nell'amicizia che 4X50 R.N.P. Finely Distilled Superior Rum (Rum n' People) trova la sua ispirazione. Questo nuovo Rum rappresenta la storia di quattro amici: Tom Wallmann, brand e marketing advisor, Markus Meindl, imprenditore nel campo della moda, il noto distillatore

austriaco Hans Reiserbauer e un altro che preferisce rimanere anonimo, che hanno deciso di creare uno spirito per celebrare l'amicizia. La loro ovviamente, ma ancora di più l'idea per celebrare sodalizi vecchi e nuovi.

Acclamato distillatore, Hans Reiserbauer e i suoi soci hanno immaginato un nuovo standard per Rum super premium. Anche nell'immagine: basta con lo stereo-



tipo dei pirati. 4X50 Rum vuole essere il primo social Rum al mondo, contemporaneo ma senza età, globale ma senza luogo. I quattro amici hanno istituito il Rum Council, composto da cinquanta tra i migliori chef, sommelier, barman e altri esperti. Tra i barman coinvolti nel progetto, il tedesco Charles Schumann, che ha già inventato il 4X50 Rum Sling. Lo “Chef del secolo” Eckart Witzigman, il primo chef 3 stelle Michelin di lingua tedesca, è capo onorario del Rum Council. Quando verrà rivelato l’elenco completo dei membri, 4X50 sarà il primo Rum al mondo sostenuto da una importante parte della gastronomia di alto livello che accomuna 100 stelle Michelin.

I membri del Rum Council offrono volontariamente il loro onesto feedback e supporto al progetto, come solo veri amici possono fare. Per garantire al Council passione e sostegno permanenti, i membri servono un mandato quadriennale, quindi diventano onorari a vita. Il nome 4X50 rappresenta dunque i 4 amici che fondono idealmente il nucleo di 50. La X rappresenta due spade incrociate, simbo-

lo cavalleresco che incarna valori tradizionali quali l’amicizia. Nel nome la storia. La componente di socialità che ha ispirato 4X50 è totalizzante. I membri del Rum Council possono raccomandare degli amici che divengono membri della “Friends of 4X50 Society” e ricevono una bottiglia complimentary. I successivi amici anche un apposito Rum glass sviluppato da Ridel. Così facendo crescono le opportunità di fare nuove conoscenze e amicizie. Ma questo è solo l’inizio. Infatti un programma ad hoc composto da una serie di eventi 4X50 (supper club, speakeasy pop up bar) organizzati in tutto il mondo, supporta e veicola l’attività di tutto il Rum Council e dei suoi amici.

Un Rum, dunque, che promuove la cultura della socialità. Hans Reiserbauer è andato oltre i tradizionali schemi del Rum, rompendo vecchi standard spesso al limite tra verità e strategie di marketing. Secondo Reiserbauer la vera qualità del Rum non risiede nella sua età o luogo di origine, ma nelle qualità della canna da zucchero, dell’acqua e, soprattutto, della distillazione. Dopo 10 anni di prove nella

RUM

DA SINISTRA
HANS
REISETBAUER,
ENRICO
BARTOLINI E
TOM
WALLMANN.



sua distilleria all'avanguardia per la completa digitalizzazione dei processi che monitorano ogni variabile della produzione, Hans Reisetbauer e il suo team sono soddisfatti per aver raggiunto quello che ritengono un nuovo standard di Rum super premium: il 4X50 R.N.P. Finely Distilled Superior Rum. Per la canna da zucchero Hans ha lavorato con i massimi esperti selezionando le varietà ritenute migliori. Per l'acqua ha sfruttato un pozzo alpino di granito, il suo piccolo segreto, che produce acqua estremamente morbida.

4X50 Rum è un blend ottenuto per l'82% da un distillato prodotto e maturato in Austria in botti di pregiato rovere Ysper. Il restante 18% è composto da un blend ottenuto da Rum di due distillerie giamaicane e da una ciascuna dalla Guyana, dal Nicaragua, dal Venezuela e dal Guatemala.

Lo spirito invecchia per almeno 7 anni in Austria. Solo 3gr/litro di zucchero aggiunto. Questo è un aspetto molto importante se si considera che l'UE ha stabilito che, a partire dal 25 maggio 2021, i Rum possono arrivare a contenere sino a un massimo di 20 gr/litro, quantità che molti produttori di Rum considerano una minaccia per la categoria. Anche il packaging di

4X50 Rum è estremamente ricercato. Il newyorkese Alex Wiederin si è occupato dello sviluppo di logo, bottiglia e box.

Alex è meglio conosciuto per il suo lavoro nella moda, con consulenze per marchi come Givenchy e Cartier, ma anche per il design di Casamigos Tequila, il brand creato da George Clooney e Rande Gerber. Alex ha disegnato la "X" incrociata con la spada del logo e sviluppato una bottiglia iconica con una etichetta in pelle ecosostenibile sulla quale sono incise le informazioni del prodotto.

Per il progetto sono stati mesi ad invecchiare 50.000 litri di prodotto. Dal brillante colore ambrato, 4X50 Rum (ABV 40,5%) si presenta al naso con note affumicate, caramello, aromi speziati, sentori fruttati di scorza d'arancia. Al palato è in equilibrio con l'olfatto, intenso e complesso con molta evoluzione. Quindi, frutta esotica, tabacco, freschezza di canna da zucchero, con un finale lungo e persistente.

4X50 R.N.P. Finely Distilled Superior Rum, oltre che attirare l'attenzione dei Rum lover, rappresenta un nuovo e costruttivo modello di business inclusivo che mette in contatto bar e cucina come mai visto prima.



RISE WITH THE TIDE

EST. **OLD** 1826
PULTENEY
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



I DRINK DEL DOPOCENA

AFTER DINNER

PEPPINO MANZI – CLUNY EDITORE – PAGG. 390 – EURO 61,70

Peppino Manzi è una figura iconica della Riviera Di Rimini. Il suo “Cluny Bar” di Cervia è stato il “place where to be” della dolce vita vacanziera. In tempi non lontanissimi la ridente cittadina romagnola godette della meritata fama di luogo di stile e buon vivere. Oggi il “maestro” Manzi si gode il meritato riposo ma, si sa, i vulcani quasi mai si spengono del tutto. Già formatore professionale, Manzi si è reinventato editore e scrittore e ha realizzato una serie di libri che compongono la collana “Manuali del Bar”.

Gli argomenti trattati offrono una panoramica globale per essere compresi, interpretati e applicati in pratica da coloro che in un modo diretto hanno un rapporto con il bar. Sono testi che si rivolgono soprattutto ai giovani, con un carattere propedeutico all’avviamento professionale. Leggendo i testi, i giovani potranno decidere se la professione di barman potrà essere fra le loro aspirazioni di vita, se quel mestiere potrà suscitare un interesse sufficiente verso un lavoro creativo e a contatto con il pubblico.

Nello specifico, “After Dinner” tratta in modo esaustivo il vasto panorama internazionale dei distillati e della liquoristica. La parte merceologica è di facile comprensione e permette di assimilare i concetti espressi anche a coloro che si avvicinano per la prima volta al bar. I capitoli che riguardano la miscelazione focalizzano



sui drink consigliati per il dopocena da cui il nome del testo. Un intero capitolo è dedicato alla miscelazione con il caffè e intercetta ricette tipiche della tradizione italiana; molto interessante la sezione relativa all’uso di gelato e sorbetti nei cocktail. Tradizione tipica della Riviera non potevano mancare le ricette delle coppe gelato conosciute in tutto il mondo, minuziosamente descritte in ogni ingrediente e preparazione.

Si percepisce emozione in questo libro, un trasporto verso il mestiere che solo i maestri di un tempo riescono a trasmettere. È questa l’allure di un testo che suggella l’eredità professionale di un autentico maestro. Grato per ciò che la vita gli ha permesso di realizzare stando dietro il banco di un bar.

Alessandro Palanca



Rappresentato da



RINALDI 1957

Welcome to Sugarlandia



ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO
DELLA CREATIVITÀ

Mixology Selection