

BarTales

ANNO VIII | N. 9 | MAGGIO 2021

FACE TO FACE
UNITI
E INDIPENDENTI

BAR STORY
IL CAFFÈ
DI PESSOA

ZOOM
UN'INVENZIONE
ITALIANA

REPORT

PUGLIA DA BERE



- 5 L'editoriale** di Melania Guida
FUORI DAL COMUNE
- 6 News** DAL MONDO
- 10 Face To Face** di Melania Guida
UNITI E INDIPENDENTI
- 16 Cocktail Story** di Antonella Paolino
UN MICIDIALE INTRUGLIO
- 28 Report/1** di Davide Staffa
DEGUSTAZIONE DOPPIA
- 36 Zoom/1** di Valentina Rizzi
UN'INVENZIONE ITALIANA
- 46 Report/2** di Fabio Bacchi
PUGLIA DA BERE
- 74 Bar Story** di Alessandro Palanca
IL CAFFÈ DI PESSOA
- 100 Zoom/2** di Bastian Contrario
LA GRAMMATICA DEL CAFFÈ
- 116 Trend** di Theodora Sutcliffe
A SINGAPORE THING
- 136 Bookcorner** di Alessandro Palanca
TUTTI I GRANDI. E NON SOLO



10



16



28



36



46



74



100



116



ANNO VIII | N. 9 | MAGGIO 2021

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Bastian Contrario, Alessandro Palanca,
Antonella Paolino, Valentina Rizzi,
Davide Staffa, Theodora Sutcliffe**

EDIZIONE WEB A CURA DI

SkillLab srl

(consulenza@s-lab.it)

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

© COPYRIGHT

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

BEVI RESPONSABILMENTE

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

Gran Café
paulista
100% SELEÇÃO DE ARÁBICA DO BRASIL

Che felicidad!



Gran Café Paulista ritorna, alla riconquista del barista!

In occasione del suo 60° compleanno, il mito italiano del caffè single origin torna più moderno che mai. Ora ha un gusto più amabile e contemporaneo, grazie a una miscela di pregiate Arabica brasiliane tra cui la Cereja Apassita, per conquistare nuovamente il cuore e il palato degli amanti del caffè. Baristi e ristoratori avranno a disposizione un vero e proprio concept di attivazione per i loro locali.

Non c'è bar e ristorante che resista al Gran Café Paulista.

Per informazioni 800 806068 - lavazza.it



LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



ra.org

VIAJE *hacia el* ALMA DE CUBA



*La Cuna
del Ron Ligero*

*Donde mar, tierra y cielo
se encuentran*

RAPPRESENTATO DA



RINALDI 1957

BEBE RESPONSABEMENTE

DRINKIQ.com

FUORI DAL COMUNE

C'è un luogo, a pochi chilometri da Ostuni, immerso nel mare verde di enormi olivi secolari. Una piccola casa bianca dove luccica la pietra leccese e al sole l'azzurro di una piccola piscina trasparente. È lì che scappo appena posso, è il mio rifugio. La mia vacanza a pochi minuti da un mare blu che sembra una riserva. È la Puglia: incantevole terra di mare e colline dolci che sembrano infinite. Scrigno di storia e tradizioni ogni volta sorprendenti. Ci sarà un perché se inglesi, francesi e belgi l'hanno scelta, già da qualche anno, come meta preferita del turismo nel Bel Paese. Se la crescita prevista per la prossima estate ipotizza un aumento che sfiora l'ottanta per cento. Se in Salento si registra già il tutto esaurito. Mare, sole, storia. E sapori. Che non sono solo quelli di una gastronomia che fa della semplicità genuina delle materie prime il punto di eccellenza, ma soprattutto quelli depositati da un'antica e nobile sapienza. Non stupirà, così, leggere (a pag. 46) che pugliese è il primo liquore in commercio del Sud Italia. Che distillati e rosoli, patrimonio di antichissimi rituali familiari, nutrono l'orgoglio di piccoli (e tanti) liquorifici artigianali, più o meno noti, che arricchiscono la spirit industry nazionale. È una storia "liquida" che non può che appassionare. Come quella del Caffè di Pessoa, "A Brasileira". Aperto nel 1905, nel cuore del Chado, il cuore chic di Lisbona, vendeva il "vero caffè brasiliano", quello del Minas Gerais. Lì, tra stucchi stupefacenti e quadri meravigliosi, il poeta e scrittore portoghese più celebre del XX secolo fumava e scriveva. Dell'incerto mestiere di vivere e dell'inquietudine. Tragico, ironico, immensamente profondo. Tra un bicchierino di Assenzio e una tazza di *bica*.



VESPER, IN BOTTIGLIA

Berry Bros & Rudd presenta un celebre cocktail in versione RTD nato dalla collaborazione con Alessandro Palazzi del Dukes Bar di Londra. L'RTD combina No.3 Gin con Vodka e Vermouth. Il Vesper Martini, omaggio al primo romanzo di James Bond "Casino Royale" e alla bellissima spia Vesper Lynd, è il Martini più popolare del Dukes Bar. Il mercato dei cocktail RTD in UK vale 475 milioni di sterline. Il cocktail in bottiglia è consigliato servito freddo dal congelatore, in una coppetta Martini e guarnito con orange twist. L'etichetta della bottiglia raffigura un art work della campagna Art of Perfection di No.3 Gin. Un codice QR sulla bottiglia riporta consigli di Palazzi e del brand ambassador di No.3 Gin, Ross Bryant, su come preparare un Vesper Martini a casa.



Il salone delle attrezzature per le micro distillerie

Milano 1-2 febbraio 2022

RAME&ALAMBICCHI

Due giorni per scoprire il mondo del craft distilling. La distillazione artigianale è un fenomeno che in Italia è ancora agli esordi e che promette di replicare il boom che negli ultimi vent'anni ha visto protagoniste le birre. Il prossimo febbraio debutterà a Milano "DISTILLO", la prima fiera dedicata alle attrezzature per le micro distillerie, con un programma di seminari e approfondimenti sulle novità del settore. L'appuntamento in calendario alle Officine del Volo, edificio post-industriale in via Mecenate, vuole avvicinare l'artigianalità alle nuove tecnologie ed è rivolto sia agli addetti ai lavori della filiera della distillazione sia a coloro che – in numero sempre crescente, secondo le statistiche – intendono avvicinarsi al mondo del rame e degli alambicchi.

UN PREMIO ALLA CREATIVITÀ

Monkey 47 Gin sfida i designer durante Milano Isola Design Festival, dal 12 aprile al 10 settembre, che culminerà con la Milano Design Week. Il Festival comprende una competizione divisa in 4 categorie: Product & Furniture, Innovation, Smart Living e New Materials. Per quest'ultima categoria Monkey 47 indice il premio "Unum Ex Pluribus", che verrà assegnato a quel designer il cui progetto unisce in modo sorprendente materiali diversi in un creativo mix di naturalezza e innovazione. Un caleidoscopio che cattura tutti i sensi in modo unico, restituendoci un oggetto funzionale assolutamente contemporaneo, intriso di significato. Il vincitore verrà premiato a luglio e si aggiudicherà oltre a una special edition di Monkey 47, un viaggio alla Black Forest Distillery in Germania. A settembre il suo progetto verrà esposto in occasione del Salone del Mobile.



SENZA CHIMICA

Saranno certificati bio i vini dell'annata 2020 di Tenuta Fertuna del Gruppo Meregalli. Evitare l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi nella coltivazione delle viti comporta un miglioramento dei vini in termini di salute e un favorevole impatto ambientale. La vinificazione è effettuata secondo i parametri autorizzati dal regolamento 203/2012 e con conformità certificata. "Tenuta Fertuna" ha iniziato il percorso di conversione biologica nel 2016 e le prime uve certificate bio sono quelle della vendemmia 2020. Nata nel 1997 a Gaverrano, in Maremma, "Tenuta Fertuna" ha sempre avuto la sostenibilità ambientale nella sua mission aziendale.

Nella sua produzione anche un Vermouth bianco e uno rosso.



BAILEYS COLADA

La prossima estate vedrà il debutto della nuova versione del liquore irlandese (17% ABV) miscelato con cocco e ananas per ispirarsi al celebre cocktail Piña Colada. La nuova espressione è consigliata servita liscia, on the rocks, frullata con ghiaccio o addizionata al gelato. Sebbene tradizionalmente associato ai mesi invernali, il brand ha giocato una mossa potenzialmente vincente in un nuovo mercato. L'azienda afferma che il liquore è «il regalo perfetto per tutte le occasioni estive». Inoltre, Diageo ha collaborato con il marchio Blend Jet per offrire un frullatore portatile Baileys Colada personalizzato, che è disponibile per l'acquisto online per un periodo di tempo limitato. Baileys Colada è disponibile negli Stati Uniti a 24,99 dollari per bottiglia da 750 ml.



MONDO MARTINI

Fondata il 20 aprile 1961 Casa Martini festeggia quest'anno i 60 anni di età. Per tutto il 2021 sarà possibile prendere parte a eventi che permetteranno di conoscere le tre anime di Casa Martini: il Museo Martini di Storia dell'Enologia, ideato nel 1961 per illustrare le origini della cultura enologica, del Vermouth e degli aperitivi; la Mondo Martini Gallery che, a partire dal 2005, conduce il visitatore in un viaggio attraverso lo stile di Martini, simbolo dell'aperitivo italiano dal 1863 e il Martini Discovery Tour aperto nel settembre 2020 in una veste completamente rinnovata e pensato per raccontare la fusione di tradizione e innovazione nel processo produttivo. A completare le mille sfaccettature di Casa Martini anche l'area tasting, il Martini Bar e lo Store Martini.

STARLINO ROSÉ



SELEZIONE DI HOTEL DAL 1906
STARLINO™
ROSÉ
'APERITIVO'

STARLINO TONIC
1 Parte Starlino Rosé
3 Parti Indian Tonic J.Gasco
Mezza fetta di pompelmo
Ciliegie al maraschino
Hotel Starlino



SELEZIONE DI HOTEL DAL 1906
STARLINO™



J.GASCO
LEGENDARY ITALIAN DRINKS



UNITI E INDIPENDENTI

Duecento anni di una storia importante
Piero Luxardo: «Cerchiamo di meritare
quello che abbiamo ereditato»

DI MELANIA GUIDA

Lungo il percorso che da una Venezia vuota ai limiti dello struggente conduce a Torreglia, ottomila anime alle pendici del Parco dei Colli Euganei, Piero Luxardo Franchi, presi-

dente della Luxardo S.p.A, riassume in due parole il senso della mission aziendale: «Cerchiamo di meritare quello che abbiamo ereditato».

Duecento anni dopo, era il 1821, l'e-

redità ha il sapore avventuroso di una storia straordinaria, segnata, tra l'altro, dal privilegio del brevetto concesso dall'imperatore d'Austria. E ininterrottamente legata a un'unica famiglia, giunta ormai alla settima generazione.

Dal Rosolio Maraschino della marchesa Canevari, all'impegno di Michelangelo e poi di Giorgio, alla visione di Nicolò, la storia dei Luxardo non è soltanto il consolidamento dell'eccellenza liquoristica italiana, è soprattutto una storia di legami familiari, di appartenenza. Che ha il senso profondo della continuità, con il territorio e le generazioni. «E che ci rende fieri e orgogliosi», sottolinea il presidente. La chiave del successo, insomma.

In occasione del bicentenario «eravamo pronti con una serie di festeggiamenti. Pazienza, li sposteremo più avanti, quando sarà possibile farlo in sicurezza».

Facciamo il punto: qual è il bilancio della situazione attuale? «Il mercato italiano conta un terzo di quello mondiale e francamente va molto male. Quello che tiene abbastanza è il segmento dolciario. Intendiamoci, la differenza, in positivo, l'hanno fatta supermercati e panetterie».

Che succede nel resto del mondo? «Nei paesi a monopolio statale, in Canada o in Norvegia, per esempio, il problema non esiste. Anzi, registriamo un incremento significativo. Gli Stati Uniti, da poco, sono ripartiti alla grande. Il problema resta la vecchia Europa, che, purtroppo, è messa come l'Italia».

Pensa che l'industria di settore debba cambiare strategie per affrontare un futuro che si presenta quanto meno incerto? «Per quanto riguarda il profilo della distribuzione, penso di sì. Lo abbiamo visto, per esempio, con il boom

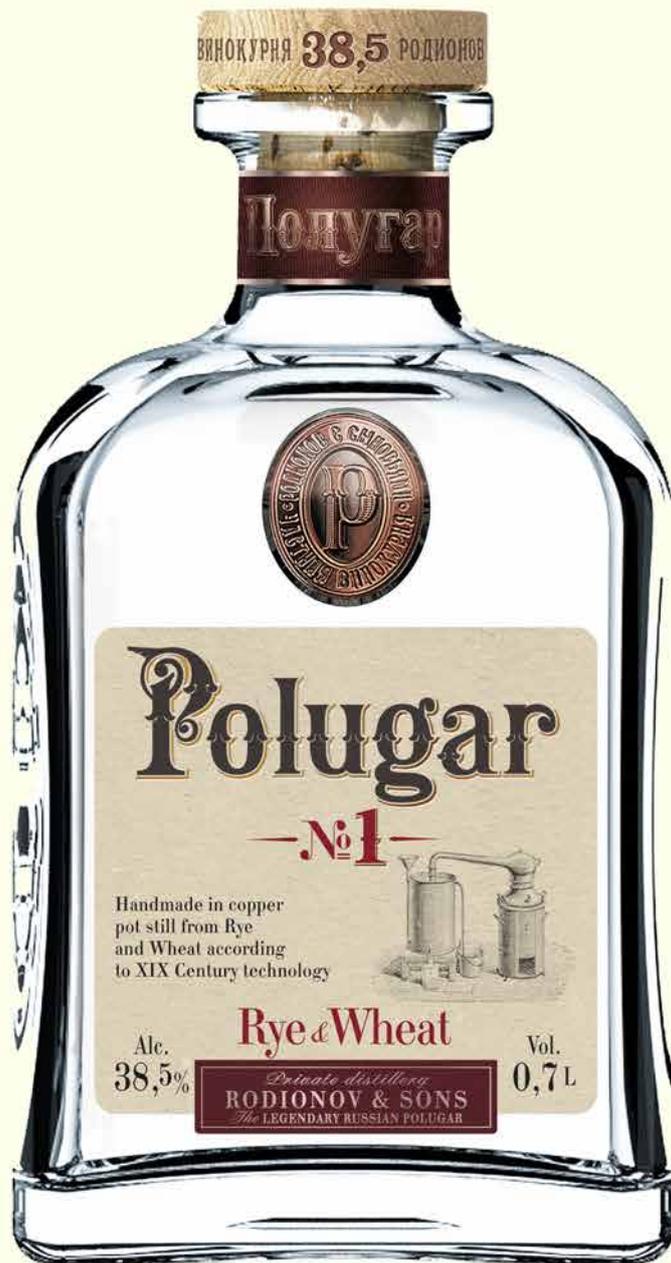


PRODUTTORI
QUI SOPRA
PIERO
LUXARDO.
IN APERTURA
LA FAMIGLIA IN
AZIENDA.

delle vendite online. Amazon e Alibaba l'hanno fatta da padroni. Finché la gente è rimasta inchiodata sul divano, preda dell'“amazonite”...».

Su spinta del gruppo Spiriti di Federvini sono state presentate la richiesta di una riduzione delle accise su aperitivi, distillati e vermouth e l'abolizione del contrassegno di stato, eredità della burocrazia sabauda. Proposte rimaste,

TUTTA LA LINEA



IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA



RINALDI 1957

DRINK RESPONSIBLY



però, inevase. «Premesso che per quanto riguarda l'alcool l'accisa è dieci volte superiore al costo delle materie, Micaela Pallini (presidente Gruppo Spiriti di Federvini, n.d.r.) fa bene a insistere. È una donna straordinaria. Temo però, al momento, senza grandi possibilità di successo».

Parliamo di dazi. Da marzo, negli USA è in vigore una tregua di quattro mesi su molti prodotti europei, aperitivi e liquori italiani. Quanto conta per Luxardo? «È sicuramente fondamentale per tutto il settore agroalimentare: olio, pane, vino e formaggi. Sicuramente anche per il nostro settore è un segnale significativo. Anche perché la ripresa è ormai vicina».

I festeggiamenti per un compleanno così importante sono solo rimandati, ma



STORIA

QUI SOPRA
FRANCO
LUXARDO,
SENIOR
PARTNER
LUXARDO SPA.
IN BASSO IL
FRANCOBOLLO
CHE POSTE
ITALIANE HA
DEDICATO
ALL'AZIENDA.



LUXARDO
PIERO IN
AZIENDA,
RAPPRESENTA
LA VI
GENERAZIONE
DELLA
FAMIGLIA.

qualche novità è già in commercio. Penso ad Antico, per esempio. «Sì. È un simil Vermouth, che stiamo lanciando proprio in questi giorni. Una sorta di reinterpretazione del Vermouth che per disciplina non possiamo produrre. Si tratta di un prodotto ottenuto per infusione dal succo di marasche, le ciliegie Luxardo, fatto maturare in botti di rovere, con l'aggiunta di spezie ed erbe amaricanti. Ricorda un po' le ciliegie marasche, con gusto più corposo. Ottimo liscio e perfetto per giocare il ruolo del Vermouth rosso in mixology».

Poi c'è il francobollo. Con il logo del bicentenario, la bottiglia impagliata dello storico Maraschino e il profilo della cartolina pubblicitaria Luxardo degli anni Trenta. Tiratura limitata, solo trecentomila pezzi, il tributo a una delle "Eccellenze del sistema produttivo ed economico", la serie tematica di Poste Italiane emessa dal Ministero dello sviluppo economico. «Una bella soddisfazione. Su 230 richieste da parte delle aziende, Poste ne ha accettato solo 20. Siamo dei privilegiati». Chapeau.

Melania Guida

THREE
ARTISANAL



CENTS
BEVERAGES

THE REAL
Paloma



Distribuito da
www.onestigroup.com

 [THREECENTSBEVERAGES](https://www.facebook.com/threecentsbeverages)

WWW.THREECENTS.CO.UK

 [@THREECENTS_OFFICIAL](https://www.instagram.com/threecents_official)

BEVI RESPONSABILMENTE

UN MICIDIALE INTRUGLIO

Un drink della Chicago di inizi '900
Messo a punto per stordire i clienti
e poi derubarli

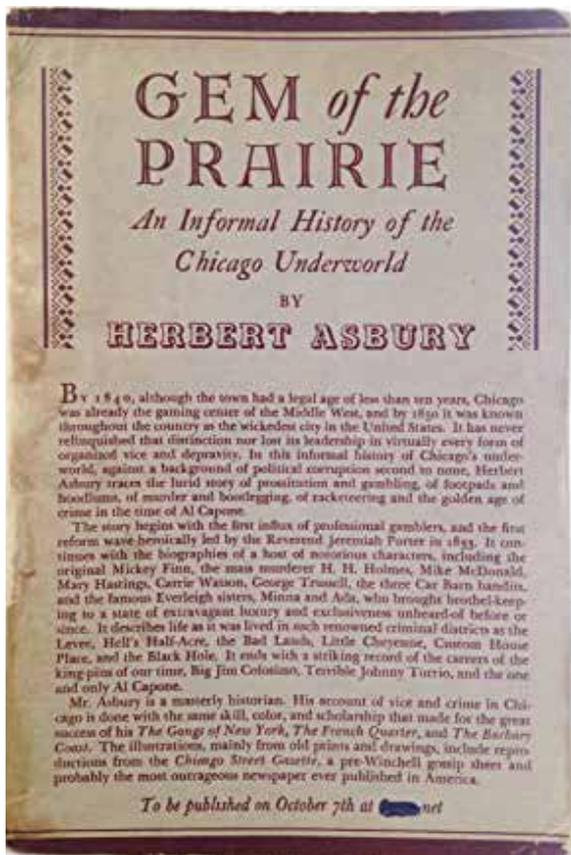
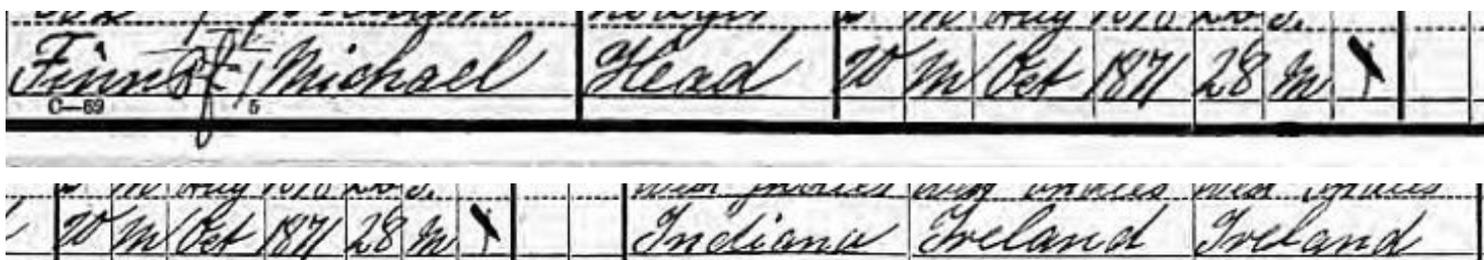
DI ANTONELLA PAOLINO



Per quanto si decanti con nostalgia un lontano periodo storico nel quale il cocktail, i bar e i bartender rivestivano un ruolo importante nei costumi sociali, non bisogna credere che fosse tutto rose e fiori. Le condizioni igieniche erano precarie, i prodotti erano al limite del commestibile, non tutti i saloon potevano essere luoghi dai quali guardarsi prima di metterci

piede, non tutti i bartender erano degli indefessi lavoratori che si preoccupavano di ospitalità, buon bere e pubblicazione di manuali che avrebbero dovuto educare alla cocktail culture.

La Chicago dei primi anni del 1900 non era una delle capitali della cocktail culture come oggi. Questa storia è ambientata proprio in questa città che storicamente è da sempre importante per il



STORIA
 IN APERTURA
 LEEVES
 DISTRICT A
 CHICAGO,
 QUARTIERE A
 LUCI ROSSE
 DAL 1880 AL
 1912.
 QUI SOPRA
 1900 UNITED
 STATES
 FEDERAL
 CENSUS CHE
 CITA LA
 NASCITA DI
 MICK FINN.
 IN BASSO IL
 LIBRO "GEMS
 OF CHICAGO"
 ED ERNEST
 JARROLD.

periodo del Proibizionismo. Periodo che tra gli attuali addetti ai lavori, è permeato da un romanticismo d'antan, dal fascino dei primi speakeasy, dalle gesta del capitano McCoy, dai moonshiner e dal quotidiano scontro a guardie e ladri tra agenti federali e contrabbandieri di alcol.

In quella realtà si calavano anche personaggi come Mickey Finn, proprietario di un bar che abbindolava i clienti facendogli bere bevande adulterate con una sostanza stupefacente illegale per poi derubarli. L'associazione di bevande con quella droga avrebbe poi ispirato la creazione di un ulteriore stupefacente chiamato proprio Mickey Finn.

Non si conosce molto di Michael "Mickey" Finn tranne che sin da piccolo ebbe un'infanzia disagiata. Nacque in Indiana

nel 1871 da genitori immigrati irlandesi, crebbe per strada. Sopravviveva in modo disonesto borseggiando e derubando. Normalmente sostava nelle vicinanze dei bar e quando vedeva uscire clienti in stato di ebbrezza li inseguiva essendo prede facili da derubare. Si ritiene che il suo soprannome "Mickey" si origini da quello del personaggio immaginario irlandese creato dallo scrittore americano Ernest Jarrold alla fine del 1800. Con i suoi racconti popolari pubblicati su molti giornali americani, lo scrittore riscosse notevole successo, al punto che usò lo stesso nome come suo pseudonimo. Certamente si sa che Finn si recò a Chicago e iniziò a lavorare come barista nel malfamato quartiere Levee.

Nel 1940 lo scrittore di gialli Herbert

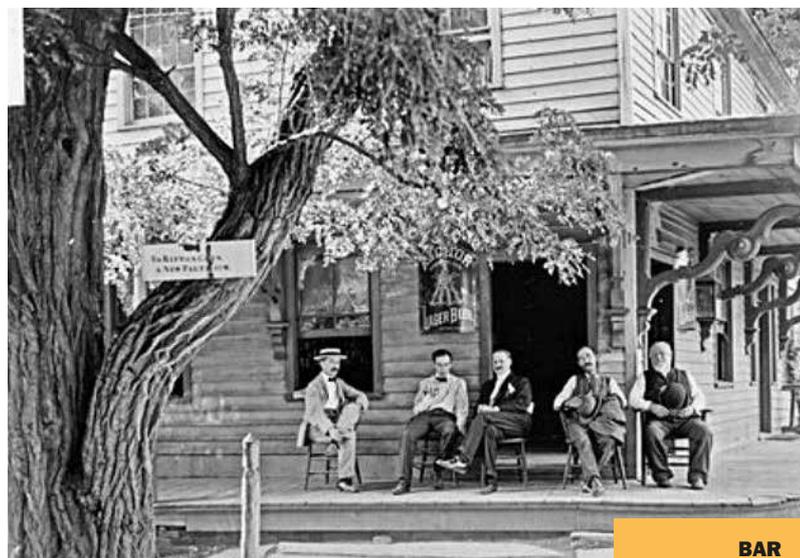
È NATO L'APERITIVO PUNT E MES YES[®]



1/2 PUNT E MES

1/2 SODA

IDEALE DA BERE FREDDO

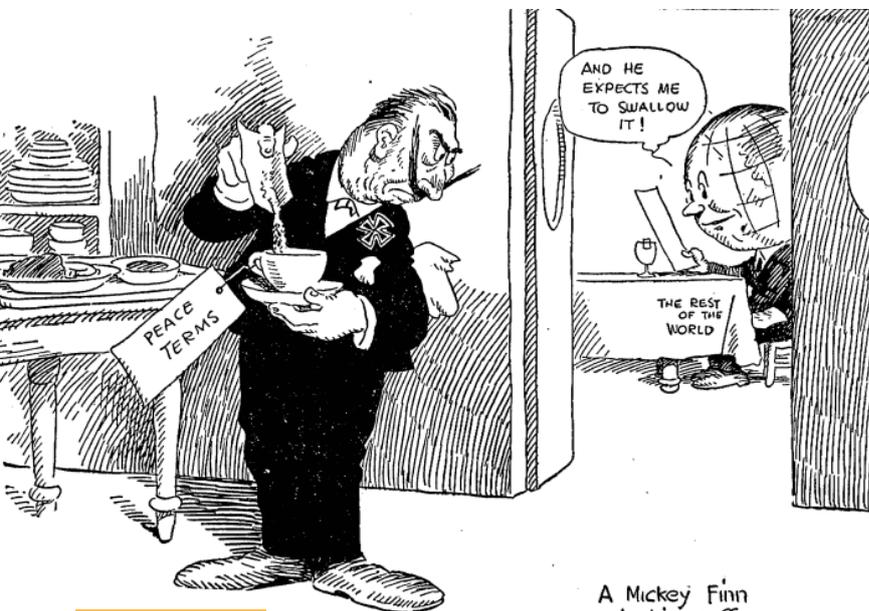
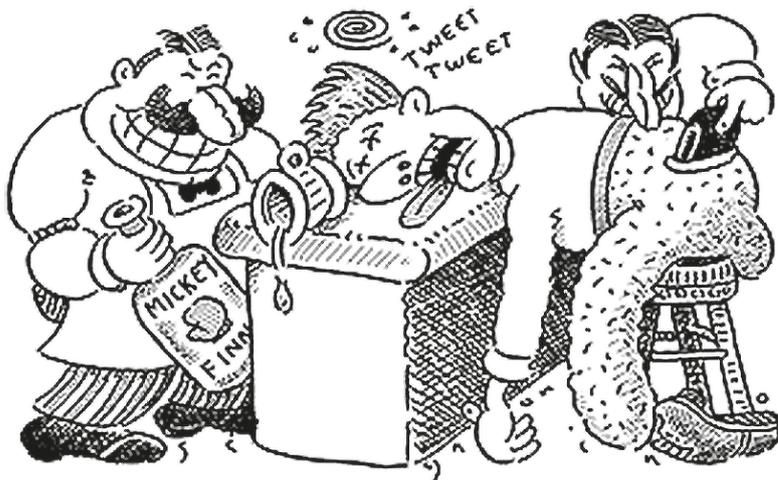


BAR
 QUI SOPRA
 CLIENTI SEDUTI
 FUORI DA UN
 SALOON A
 CHICAGO,
 CHICAGO
 HISTORY
 MUSEUM.

Asbury pubblicò il libro “Gem of the Prairie: An Informal History of the Chicago Underworld” ambientato nell’ambiente della criminalità di Chicago. In quel libro trovano citazione personaggi criminali del tempo come H. H. Holmes, un assassino seriale durante la Colombian Exposition del 1893, i gangster Al Capone, Mike McDonald, le prostitute Carrie Watson e Mary Hastings, molti altri, tutti ritratti in alcuni episodi delle loro attività illecite. Uno spaccato dei quartieri più malfamati della città, dei traffici illegali e dei suoi personaggi.

Con la sua innata attitudine alla disonestà anche Mickey Finn trovò un posto da assoluto protagonista tra questi. Nel libro viene raccontato l’episodio durante il quale Mickey Finn, mentre era al lavoro in un bar, colpì il cliente al capo con un martello, di quelli usati per stappare i fusti di birra, facendogli perdere un occhio. Inutile dire che Finn venne subito licenziato e la sua fama di piantagrane ne accrebbe. Ma non solo. In qualche modo il fato arri-

se a Finn. Infatti, non si sa come, intorno al 1896 aprì il suo saloon, il Lone Star Café and Palm Garden, in State Street, vicino l’11th, nel cuore del Levee District di Chicago. Gestiva l’attività con sua moglie, Kate Roses. Il saloon di Finn era un “black and tan bar”, termine usato per indicare i saloon frequentati da bianchi, persone di colore, immigrati. Si badi bene che non erano certamente locali connotati da un’etica progressista, piuttosto, locali di classe assolutamente inferiore, neanche paragonabili nel termine “bar” a quelli dei quartieri più ricchi. Questo mo-



A Mickey Finn in his coffee.

"MICKEY FINN" POWDER GIVEN TO PROSECUTOR

Michels, Hoyne Assistant, Gets Dose While Investigating Case.

Assistant State's Attorney Nicholas Michels has qualified to conduct a "Mickey Finn" clinic.

Unwittingly he took the powders and is enabled to describe the symptoms, "before and after taking."

Some weeks ago, when it was discovered that the "Mickey Finn" powders were being administered to loop patrons by certain waiters, State's Attorney Hoyne started an inquiry. His assistant, "Nick" Michels, was told to take the matter before the grand jury and prepare the prosecution. Ten persons were indicted.

Won Union's Disfavor.

The exact whereabouts of the place where the powder was given to Mr. Michels was withheld. It was stated, however, that several days ago a complaint was made to the state's attorney's office by a south side saloon-keeper, who is also the owner of a picnic grove, that he had been threatened because he had refused to unionize the waiters.

"You will be sorry if you do not unionize," was the threat sent to the saloonkeeper. He notified State's Attorney Hoyne's office. The complaint was placed in the hands of Michels.

Given Powder in Saloon.

Yesterday Mr. Michels visited the proprietor of the picnic grove at his saloon. The bartender in the saloon is said to be a union man, though it is believed the person responsible for administering the powder to the prosecutor did not know the identity of the victim.

The dose given to Mr. Michels is thought to be the beginning of a plan to cast discredit upon the saloon because of the refusal to unionize the picnic grove.

The lone comment made by Prosecutor Michels was, "Though slightly indisposed, I am still in the ring."

TEN INDICTED IN DIABOLISMS OF 'MICKEY FINN'

Bombs, Some Odorous, Are Factors in Alleged Waiter Plots.

Ten persons were indicted by the grand jury yesterday in connection with the drugging of patrons of hotels and restaurants by waiters through the use of "Mickey Finn" powders. Forty-nine witnesses appeared, among whom were eight men and five women victims of the drug. The indictments will be returned before Judge Kersten in the Criminal court tomorrow morning.

Among those reported to be indicted on charges of conspiracy are:

W. Stuart Wood, 333 East Fifty-fifth street, manufacturer and dispenser of the drug.

Lincoln Fowers and John Millan, bartenders at the waiters' union headquarters, where the drug was sold to waiters.

George McLain, who told the police when arrested recently he is a business agent of a bartenders' union.

Benjamin Parker, president of the waiters' union.

Herbert Gould, business agent of the union.

Wide Range of Testimony.

These men were arrested on June 22, when detectives from the state's attorney's office raided the union headquarters and took into custody 159

Testimony before the grand jury covered both the use of "Mickey Finn" powders by waiters to pay personal grudges against patrons who had incurred their displeasure, and the use of the powders and other means by waiters at the orders of the union officials to force the owners of hotels and restaurants to unionize their places of business.

Much testimony was given regarding the use of odor bombs by waiters to force the business men to come to the union's terms and the indictments will contain a count of conspiracy to injure business. Two cases of dynamiting were testified to. In three cases the waiters who served meals to persons who became ill from "Mickey Finn" powders were identified by the victims.

GIORNALI

IN ALTO A DESTRA IL CHICAGO TRIBUNE DEL 7 AGOSTO 1918 E IL CHICAGO TRIBUNE DEL 9 LUGLIO 1918. QUI SOPRA E IN ALTO DUE IMMAGINI CHE RITRAGONO COSA ACCADEVA NEL BAR DI MICKEY FINN. NELLA PAGINA SUCCESSIVA GLI ARTICOLI DEL THE INTER OCEAN DEL 17 DICEMBRE 1903.

desto locale serviva solo birra e Whisky di bassa qualità, lo staff era composto da "house girls" gestite da Kate Roses. Non certamente affabili cameriere, quasi tutte le ragazze erano prostitute di strada con nomi alquanto sgradevoli. Come Isabel "the Dummy" Fyffe e Mary "Gold Tooth" Thornton, il cui compito era flirtare con i clienti e incoraggiarli a comprare più drink. Gold Tooth avrebbe successivamente trovato posto nel libro di Asbury fornendo una importante testimonianza.

Gestire la normale attività di un saloon non bastava alla diabolica coppia. Così

Finn escogitò un sistema per incrementare i suoi guadagni derubando i clienti che riteneva più danarosi. Il piano di Mickey Finn era semplice. Inventò un cocktail che chiamò "Mickey Finn Special" e lo pubblicizzò sull'insegna del saloon. Era una bevanda costosa, pensata per attirare i clienti con più soldi, da derubare, senza menzionare gli ingredienti che componevano la ricetta. In seguito si sarebbe scoperto che in questo "special drink" rientravano una miscela di alcol, tabasco, acqua infusa di tabacco e un liquido che poteva mettere fuori combattimento un uomo adulto in pochi secondi. Quella sostanza liquida di colore bianco era presumibilmente cloralio idrato, un sedativo prodotto per la prima volta nel 1830 e

MEZCAL

LOS Siete Misterios



BEVI RESPONSABILMENTE

Imported and distributed by

PALLINI

CONTEMPORARY MIXERS PER ALCHIMISTI RIBELLI

Seventeen è un marchio del Gruppo Vanguard, in Italia è importato da Compagnia dei Caraibi



SEVENTEEN CATTURA LO SPIRITO RIBELLE DEL MOMENTO.
QUAL È LA TUA ALCHIMIA?

www.seventeenmixers.com @vanguardclub_it

SEVENTEEN
CONTEMPORARY
MIXERS

fornito a Finn da un medico già spacciatore di droga soprannominato Dr. Hall. Quando il malcapitato di turno sveniva, lo staff del bar aspettava che il locale si fosse svuotato, trasportavano il malcapitato esanime nel retro e lo spogliavano di tutti i suoi averi. Quindi lasciavano la vittima in un vicolo dove si sarebbe svegliato senza comprendere cosa gli fosse successo. Finn e le ragazze si dividevano il bottino tra loro.

Per gli avventori che bevevano solo birra, Mickey usava un altro intruglio chiamato "Number Two" che veniva versato nel bicchiere. Questo crimine era a prova di errore, tuttavia Finn non mancava di faggiare con tangenti la polizia locale per allontanare eventuali sospetti sulla sua losca attività. Ma nulla potette quando Isabel "the Dummy" Fyffe e Mary "Gold Tooth" Thornton cominciarono a farsi scappare qualche parola di troppo e la polizia decise di indagare a fondo.

Nel dicembre 1903, messe alle strette, le due prostitute confessarono le loro malefatte alla polizia di Chicago, Finn fu arrestato e la sua attività definitivamente chiusa. Il 16 dicembre 1903 il Chicago Daily Tribune pubblicò il rapporto della polizia. Durante la sua testimonianza in tribunale Gold Tooth accusò Finn di rapina e spaccio di droga: «Ho lavorato per Finn un anno e mezzo e in quel periodo ho visto almeno una dozzina di uomini drogati da lui e dal suo barista. I furti avvenivano in due stanzette adiacenti al palmeto sul retro del saloon. Mickey si vantava di essere in stretto contatto con l'Assessore Kenna e di aver sempre riservato i migliori sigari per la polizia locale».

La storia di Mickey Finn a Chicago era finita, ma non quella del suo micidiale intruglio. Nell'estate del 1918, la polizia si

"ANDY" CRAIG MAY SUE MAYOR HARRISON

Saloon Man Threatens to Go Into Court to Get Back His Revoked License.

"Andy" Craig and John T. Rafferty will make a fight for the restoration of their saloon licenses. Craig was threatening yesterday to go into the courts and compel Mayor Harrison to give back his license, but concluded first to see if his "pull" was as strong as it formerly was. Alderman Kenna had a confidential talk with the mayor and then saw as many members of the "graft" committee as he could find. He told them Craig was a greatly wronged and much abused man.

Craig will probably wait until Rafferty has been given a hearing by the "graft" committee on Thursday morning before bringing his suit. Rafferty and his attorney, William A. Cunnea, spent most of yesterday afternoon at the council committee rooms trying to get a hearing, but the members of the committee could not get together and the hearing was postponed until tomorrow morning. If the hearing does not result in Rafferty securing a return of his license he and Craig will go into the courts on mandamus proceedings to compel a restoration of their licenses.

Rafferty says Lieutenant John Hanley, on whose testimony his license was revoked, is his particular enemy, and he promised Alderman Minwegen yesterday, if the committee would give him a hearing, to show why Hanley testified against him. Rafferty denied that his saloon was the resort of confidence men or that he fixed up jobs for them.

Two women told the graft committee a remarkable story yesterday about the use of knock-out drops by Saloon-Keeper Michael Finn, who keeps a resort at Harmon court and State street. After hearing their testimony Detectives Schubert, Casselman, and Vannata searched Finn's place and seized five bottles containing liquids which are said to have been used to put Finn's victims to sleep while he robbed them. Mary Thornton, a former housekeeper and barmaid for Finn, was the principal witness against him.

Among other things she said: "I saw Finn take a gold watch and \$35 from 'Billy Miller, a trainman," she said. "Finn gave him 'dope' and he lay in a stupor in the saloon from 11 o'clock one night until 11 o'clock next morning. When he recovered he demanded his money, but Finn had gone to his country home at Grossdale. Miller was afterward found along the railroad tracks with his head cut off."

The witness told the committee a telegraph lineman entered Finn's place and showed a roll of bills. She said Finn told her to leave the man with him and "he would throw the stuff into him." The lineman was taken into a back room, stripped, searched, and thrown into the alley, she said. She said Mrs. Finn "doped" two Poles, got their money, and threw them into the street.

Mrs. Thornton said she told the policemen on the beat and Detectives Smith and Anderson, colored, what she had seen. She said she had reported to Detective Collins and Inspector Lavin the character of Finn's resort. The witness said Finn had boasted that he had given Inspector Lavin cigars and had given money to Alderman Kenna.

Isabelle Fyffe said she had been at Finn's place two weeks, but was afraid she would be mixed up in a murder and left it. She said she saw Finn "dope" a man she was drinking with. In five minutes after drinking his beer she said the man was dead asleep. She said Finn and his wife instructed her how to get her hand into a man's pocket and rob him.

Inspector Lavin denied receiving cigars from Finn and pronounced the stories told by the women "pipe dreams."

Chief Engineer P. E. McDonnell of the Fullerton avenue sewer pumping station, charged with "permitting the station to become demoralized," was punished yesterday by the civil-service commission with a suspension of fifteen days.

LONE STAR SALOON LOSES ITS LICENSE

"Mickey" Finn's Alleged "Knock- Out Drops" and Palm Garden Put Him Out of Business.

MAYOR HARRISON TAKES AWAY PERMIT

Detective Kelly Defends Himself Be- fore Trial Board—Denies the Wil- kinson Charges—Woman Tells of Paying for Protection.

Another saloon-keeper was engulfed yesterday in the "graft" committee's wave of reform. "Mickey" Finn's Lone Star saloon was lonely last night, and his palm garden was not palmy. Finn's "knock-out" drops are charged with "knocking him out" of business.

Finn kept a saloon and palm garden at 527 and 529 State street, at the corner of Harmon court. The saloon license was held in the name of Kate Rose, who is said to be Finn's wife. Yesterday the mayor revoked the license.

Finn charged his downfall to "Gold-Tooth" Mary Thornton. He says Mary wanted to buy his palm garden a few weeks ago, but he feared she might run the place in such a disreputable fashion that the police might hear of it and cause him trouble. He refused to sell. Then Mary told the "graft" committee Finn gave his customers "dope" when one of them got too "high" and drank in his place and furnished a \$2 bill or more, and robbed him. Detectives were sent to raid Finn's place and seize the "dope" Mary told about, and Finn says they took away his cough medicine and mustard treatment.

After the detectives had carried away Finn's pain killer and cold cure, "Gold-Tooth" Mary" caused the arrest of two women in the place, Agnes Thornton and Mabel Hughes. Mary said they had attacked her in the saloon two weeks ago. On top of all this Inspector Lavin reported that at 3 o'clock in the morning of Dec. 6, T. J. Keehan, who had intoxicated, was in the place and was robbed of \$120. Three men and a woman were arrested. James Barthe, one of the prisoners, said James Barthe took the money.

Tell of Blackmail Scheme.

Constable Albert Coburn told the police trial board yesterday that U. Linder Wilkinson, the complaining witness in the charge of grafting against Detective Sergeant Edward J. Kelly, had tried to get him to go into a scheme to make a "pot" of money out of a rich St. Louis brewer.

"Wilkinson said he was about to marry a young woman with whom the rich brewer was associating," he said. "He said he would fix matters up so that I was to come in at the proper time wearing a big star, and pretend to arrest the millionaire. Wilkinson said he would do anything that might be necessary to get the money, and I would not believe him under oath."

Mrs. C. A. Smith, former landlady for Wilkinson, said he had told her she was going to marry a young woman who had a rich St. Louis brewer "on her staff."

"I said that if I would hear about him would be that he would be blackmailing that man," the woman said. "He would do anything for money, and I would not believe him under oath."

Kelly declared he had never been assigned to the Wilkinson case, and he explained why he had not made reports in the case to his superior officers.

"Attorney Thomas S. Hogan, who appeared for Wilkinson, came to me as a friend and told me he thought he was in a nest of blackmailers," said Kelly. "I had known Hogan since I was a boy and he asked me for advice. I told him to go before the grand jury and have them indicted. He called on me at the Central station, but made no formal complaint against Wilkinson. A day or two later Hogan sent for me and said at his office that was all I ever had to do with the case."

Wilkinson told the police trial board he had heard Kelly got \$5,000 to settle the damage suit and that all he got out of it was \$2,500. He denied the story told by Deputy Sheriff Hogan that he had said he was after Kelly, not Kelly. Wilkinson denied in general the testimony introduced against him.

The trial board heard additional testimony against Detectives Fitzmaurice and Bullis. Charles Mayo Harrison, a colored waiter who had been pardoned out of the bribe well at the request of Alderman Herrmann, told the committee he had given the detectives \$4 and "six bits" at one time, and pawned his coat for \$2 given at another for the purpose of receiving protection of an opium joint at 15 Green street. Harrison said he had seen the man, a German, who kept an opium den at Lake and Sangamon streets, give \$2 to the detectives.

Woman Gives Testimony.

Lily Smith repeated the story she told the "graft" committee about paying Fitzmaurice and Bullis money repeatedly in the last five years to save herself from arrest. Gertrude Lee and Zettie McNair, who were expected to tell similar stories, were reported to have disappeared yesterday.

Patrolman Eads P. Jacobson was charged with failing to make an arrest ordered by Assistant Chief Schuetzler during the street-car strike. Schuetzler told the board he was riding on a car and heard a man shouting "scabs" and other scurrilous epithets at the officers on the car.

Jacobson was standing within six feet of the man when I ordered him to make the arrest," said Schuetzler. "He made no attempt to arrest the man, but I ordered O'Connor jumped off the car and made the arrest."

Indictments were voted by the grand jury yesterday against Charles Kelly and his wife and testimony in the same case will be heard today against Archie Williams. Kelly and his wife are colored, and evidence given by Detective Stephen Barry was to the effect that they had been harbored in a Gray 15 years old, in a resort at 152 Jackson boulevard. The girl's home is in Avondale and she met Williams in a West Side theater. He is said to have induced her to accompany him to the place.

Feinies' Saloons Open Again.

Two of the saloons operated by Mont Tennessee before Mayor Harrison revoked the licenses for them have passed into other hands and new licenses were issued yesterday. M. A. Jochum was placed in charge of the saloon at 122 Clark street, and Henry O'Connell in charge of the one at 132 Center street, by the brewing company which is said to own the fixtures of both places.

Chief O'Neill ordered Inspector Lavin yesterday to prefer charges against Acting Lieutenant Henry Gorman and Patrolmen Keating and O'Donnell for an assault on a school teacher named Michael M. Byrne in



STORIA

IN ALTO A SINISTRA SCIOPERO DI CAMERIERI A CHICAGO NEL 1903, CHICAGO HISTORY MUSEUM. A DESTRA THE DISPATCH, 24 GIUGNO 1918. QUI SOPRA LO SHERMAN HOTEL, CHICAGO HISTORY MUSEUM.

presentò negli uffici del potente sindacato dei camerieri di Chicago. L'accusa riguardava più di 100 camerieri imputati di procurata intossicazione alimentare. Questo fatto non aveva precedenti. L'indagine era partita grazie all'hotel Sherman che aveva assunto un detective infiltratosi sotto copertura per scoprire l'origine dell'intossicazione alimentare che aveva colpito molti dei clienti più benestanti dell'hotel. Il detective scoprì qualcosa di sorprendente. I camerieri acquistavano pacchetti da 20 centesimi di una sostanza in polvere, illegale, che ingerita, avrebbe causato

Patrons Who Fail To Tip Drugged by Chicago Waiters

Chicago, June 24.—Four persons were arrested Saturday afternoon and more than 100 waiters were taken into custody by the state's attorney's office in connection with the alleged wholesale drugging of patrons of leading hotels, clubs, and restaurants by waiters whose displeasure the patrons incurred when they neglected to leave a tip on the table after being served. A tasteless and odorless powder known as "Mickey Finn" powder, which caused the victim to become sick at the stomach and left him in a nerve racked condition, was the drug that was used, according to State's Attorney Hoyne. The powder is what is known to druggists as a tartar emetic powder.

Analysis of it for the state's attorney showed that it contains ten grains of salt of antimony and potassium tartrate. According to the physician's report, 6.17 grains of this has been known to cause death.

W. Stuart and Mrs. Wood, former waiters in a number of Chicago hotels, are manufacturers of the powder. Wood admitted having used it on cranks and non-tippers in Chicago while he was a waiter. Wood and his wife sold the powder to Blake Powell and John Williams, bartenders at Waiters' Union headquarters, of which William is also manager. The evidence against these men was obtained by a detective agency on complaint of the Hotel Sherman after several of the guests had been made ill.

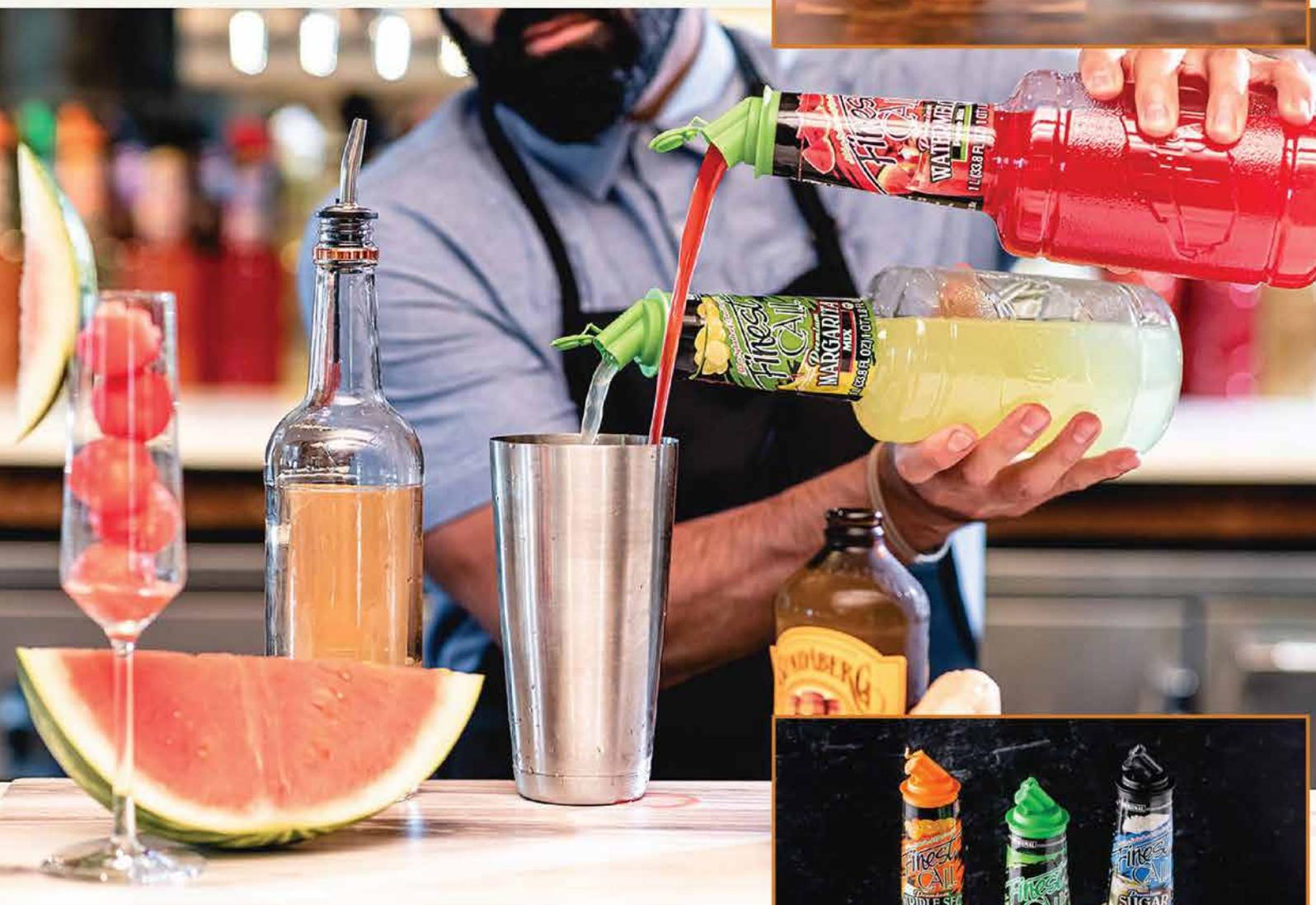
The action of the powder is said to so closely resemble ptomaine poisoning that physicians who attended persons to whom the powders had been administered by waiters diagnosed the victims' illness as such. According to the evidence the powders have been used freely by waiters in most of the clubs and in every loop hotel and restaurant at times.

violenti dolori gastrici. Questa sostanza veniva somministrata a certi clienti. Successivamente si scoprì che si trattava di tartaro emetico, una sostanza medica poi tolta dal commercio che aveva come ef-



MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallEU

 @FinestCall_EU

Visit our new website! www.finestcall.com



COCKTAIL PRO

Download the NEW ABM Cocktail Pro App
Cocktail Pro for more recipes and information

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 Goldraube Blueberries from the Pacific Northwest

Peach Real
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches

Mango Real
Infused with Alfonso Mangos from India

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

Real Gourmet Cream of Coconut
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts

Strawberry Real
Infused with hand-picked Camrosa, 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 Lairou 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



FOLLOW ALONG!

@RealCocktailIngredients | @RealCocktailIngredients • www.realingredients.com

DRUGS TO THE NON-TIPPERS

ARRESTED CHICAGO WAITERS CONFESS POISONING HOTEL GUESTS.

Detectives Seize Large Quantity of "Mickey Finn" Powder at Headquarters of Servers' Union— "Reprisals" Were Numerous.

CHICAGO, June 22.—Four persons were arrested and more than one hundred waiters taken into custody by the state attorney's office today in connection with the alleged wholesale drugging of patrons of leading hotels, clubs and restaurants by waiters whose displeasure the patrons incurred when they neglected to leave a tip on the table after being served.

fetto collaterale quello di produrre vomito. Questa miscela era prodotta da W. Stuart Wood, uno pseudo farmacista, e sua moglie. Wood chiamò la droga "Mickey Finn powder" in omaggio al tristemente noto proprietario del saloon arrestato 15 anni prima.

Queste intossicazioni si erano diffuse in tutta la città. I clienti di ristoranti, club e hotel si ammalavano, tremavano e vomitavano in modo incontrollabile dopo aver consumato ciò che le autorità sospettavano fosse stato adulterato con una sorta di droga. Nella sede del sindacato la polizia sequestrò buste piene di polvere Mickey Finn, sulle quali compariva l'avvertimento: «Questa sostanza può essere somministrata nella birra, nel tè, nel caffè, nella zuppa o in qualsiasi altro liquido. Non somministrare mai più di una dose al giorno e solo ad adulti».

Tra gli arrestati vi furono due uomini che lavoravano al bar del quartier generale del sindacato, il presidente del sindacato dei

List of Men Arrested.

Those arrested on charges of conspiracy and assault to do bodily harm are:

W. STUART WOOD, 333 East Fifty-fifth street, manufacturer and dispenser of the drug.

LINCOLN POWERS and JOHN MILLIEN, employed as bartenders in the waiters' union headquarters, where the drug was sold to the waiters.

GEORGE McLANE, who declared he is business agent of a bartenders' union.

HERBEKT GOULD, business agent of the cooks' union.

BENJAMIN PARKER, president of the waiters' union.

NON-TIPPERS' FOOD DOSED.

100 Chicago Waiters Arrested, Charged With Coercive Measures.

baristi, funzionari dei sindacati di camerieri e cuochi e, naturalmente, Wood. Perché tutto questo? Secondo un rapporto del giornale Chicago Tribune, i clienti che si erano intossicati erano per lo più "eminenti abitanti di Chicago" che non avevano lasciato una generosa mancia ai camerieri. Probabilmente da questa prassi criminale si originò il detto "slip a Mickey" (fai scivolare il topolino) in riferimento all'essere drogati o ridotti all'incoscienza a causa di una bevanda o di un pasto adulterati.

Antonella Paolino

GIORNALI
ALCUNI
ARTICOLI CHE
RIPORTAVANO
LA VICENDA DEI
CAMERIERI
ARRESTATI.



DEGUSTAZIONE DOPPIA

Gli abbinamenti perfetti
e le dritte territoriali
per un piacere che diventa rito

DI DAVIDE STAFFA

Godersi la rilassante degustazione di un sigaro è un privilegio, se poi lo abbiniamo a un grande distillato diventa un grande privilegio. Degustare è differente dal fumare. Il sigaro non si fuma, si assapora, tiro dopo tiro, boccata dopo boccata, con l'atmosfera orchestrata da un consolidato cerimoniale composto da passaggi codificati e attenti, meditati al limite del maniacale. Nel trascorrere questa piacevole e nobile liturgia possia-

mo accompagnare il rituale con un calice di Rum.

Questo distillato di canna da zucchero nasce intorno al 1600 nella fascia caraibica dalla fermentazione e successiva distillazione del succo vergine di canna o dalla concentrazione del succo vergine detto "miel virgin de cana" o dalla melassa. Quest'ultima non è altro che un denso residuo derivante dal processo di estrazione dei cristalli di zucchero, ma ancora ricco di parti zuccherine. Il



90% circa dei Rum prodotti in tutto il mondo sono originati dalle melasse, la rimanente percentuale è ottenuta dalla lavorazione del succo vergine di canna.

Come per la maggior parte degli abbinamenti non esiste una ricetta codificata, tuttavia ci si può applicare utilizzando il sistema della concordanza degli aromi, dei sapori, delle sfumature, delle persistenze. L'abbinamento può essere anche per discordanza con il quale si cerca di creare un contrasto tra i sapori. Quindi, un sigaro forte viene accompagnato con un Rum piuttosto leggero, delicato, al contrario, un sigaro dolce o light viene abbinato a un Rum più maturo, corposo e dal carattere deciso.

Ci sono molteplici fattori che possono influenzare questa piacevole situazione: il proprio stato d'animo, la compagnia, il momento, l'orario, ciò che si è mangiato



150
1868-2018
VARNELLI

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE

~ Cigar Sizes, Shapes & Colours Guide Chart ~



e bevuto in precedenza. Entrano in gioco la fantasia, la volontà di sperimentazione, la conoscenza più o meno approfondita del mondo dei sigari e nel nostro caso dei Rum.

Si parte dalla scelta del bicchiere da utilizzare, il migliore resta sempre un balloon con un po' di gambo, più o meno alto, con una buona pancia per arrieggiare il distillato, per godere delle sfumature di colore e degli archetti che traccia sulle pareti del vetro, evitando di scaldare il prodotto con le mani e assolutamente mai con fonti di calore.

Dopo aver scelto il sigaro passiamo alla scelta del distillato. Si può giocare puntando su un abbinamento territoriale, ad esempio con un sigaro Cohiba sposiamo un Rum cubano, e così via qualora scegliessimo dei sigari prodotti nella Repubblica Dominicana, in Nicaragua, in Messico, in Brasile ecc.

Una seconda linea guida è quella legata alle caratteristiche organolettiche e alla tipologia del sigaro scelto. Con un sigaro di corpo leggero e poco persistente



possiamo abbinare un Rum poco invecchiato e non troppo strutturato (3-5 anni, V.O.). Se scegliamo un sigaro con corpo e struttura intermedia, di media persistenza, la scelta dovrebbe cadere su un Rum mediamente invecchiato (5-7 anni, V.O.S.P.). Nel caso di un sigaro grande e potente, con gusto e persistenza importanti, si può tentare il matrimonio con un Rum di interessante invecchiamento (oltre i 7 anni o un X.O.).

Importante considerare che se la



sceita del distillato ricade su un Rhum agricolo o di succo vergine di canna, incontreremo un corpo aromatico con note erbacee più o meno marcate, minerali, iodate e marine, spesso con sfumature pepate e speziate, con un gusto decisamente secco. Solitamente questi Rhum sono tipici prodotti di Martinica, Guadalupe, Marie Galante, Haiti, Isola della Reunion, Mauritius e Portogallo.

Se cercate un Rum “maschio”, potente e molto persistente, pungente con note di smalto, vernice, (sfumature queste ultime date dal processo produttivo di ricercate e lunghissime fermentazioni), piccante, secco e speziato, allora potrete scegliere un Rum di origine o stile giamaicano. Per un Rum di medio corpo e persistenza, non troppo secco, ma nemmeno stucchevole, bisognerà dirottare su Cuba.

刻の香

TOKINOKA

IL PROFUMO DEL TEMPO

Per Tokinoka, il tempo è un valore fondamentale. Creato in Giappone, nella prima distilleria di Whisky, dal 1919 fonde artigianalità, sapienza e attenzione ai dettagli. Allo stesso modo, la sua nuova veste trae ispirazione dalle millenarie tecniche giapponesi di lavorazione della carta e unisce modernità e tradizione.



DOPPIO INVECCHIAMENTO IN BOTTE

Un gusto sublime
e delicato



BEVI RESPONSABILMENTE

Ron
ABUELO
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI DAL 1908

Distribuito da www.onestigroup.com



Se desiderate un prodotto morbido, rotondo con finali armonici, meglio orientarsi verso Rum di Panama, Nicaragua, Guatemala, Però, Repubblica Dominicana, dove l'utilizzo del metodo "Solera" e dei finish con barili ex Sherry aiutano ad ammorbidire i gusti. Altrimenti corpo, persistenza, potenza, giusto compromesso tra morbidezze e speziature le potete ritrovare su Rum prodotti in Guyana Inglese (i famosi Demerara), Trinidad,

S. Lucia e Barbados.

Evitate di abbinare Rum dozzinali o industriali, eviterei anche Rum super invecchiati, a grado pieno o prodotti di altissima fascia, perché secondo me questi ultimi vanno gustati da soli (ma questa è una mia considerazione) per poter carpire anche le più piccole sfumature, per evitare qualsiasi tipo di influenza di gusto, di sapori o di aromi estranei.

Daide Staffa

UN'INVENZIONE ITALIANA

Uve bianche in cui le bucce restano a contatto con il succo. Sono i vini arancioni, pronipoti dei vini macerati

DI VALENTINA RIZZI

Sarà una questione di moda, sarà un cambio generazionale e di gusto ma, negli ultimi anni, i vini hanno subito un cambio di rotta senza eguali. I nostri nonni erano abituati a bere il bianco o il rosso oppure l'amabile e il frizzantino, nessuno di loro si sarebbe sognato di bere un rosato o addirittura un vino "arancione". È davvero bizzarro come le mode, i social, internet e la visione del

bere possa cambiare così tanto il mercato produttivo.

L'Orange Wine è ormai una tendenza in tutto il mondo, specie nei paesi di matrice anglosassone e nella soleggiata California, dove la sua produzione ha ormai assunto i caratteri di un vero e proprio boom, al pari del Prosecco italiano.

Gli Orange wine sono un'invenzione tutta italiana. Nelle zone remote del Friuli





AZIENDE
IN APERTURA I
VIGNETI
GLINAVOS.
QUI SOPRA LA
TENUTA.
NELLA PAGINA
SUCCESSIVA LE
CANTINE.

e del Veneto, già secoli orsono si producevano vini simili ma con denominazioni differenti: vini macerati, provenienti dalle uve Ribolla, Pignolo, Chardonnay e Durella. Oggi i vini macerati sono ancora prodotti, ma il loro mercato è il consumer estero che apprezza quel carattere molto particolare.

Gli Orange Wine sono ottenuti da sole uve a bacca bianca, attraverso un processo chiamato “macerazione sulle bucce a lungo tempo” che solitamente si usa per la produzione dei vini rossi. La durata della macerazione delle bucce a contatto con il mosto può durare da qualche giorno a diversi mesi. Questo processo dona al vino un caratteristico colore aranciato, un bouquet complesso e armonico tanto al naso quanto al gusto. Il merito di questo bouquet aromatico è delle sostanze contenute nelle bucce. Il contatto fra mosto, bucce, fecce sottili, lieviti e batteri lattici, così prolungato, consente l'estrazione di sostanze polifenoliche, aromatiche e proteiche che regalano il caratteristico colore e la straordinaria struttura, l'invecchiamento di questi vini sarà un risultato spettacolare.

L'antica tradizione contadina ha sempre dato valore al tempo. Per la produzione di questi vini si prediligono uve bianche da coltivazioni biologiche o biodinamiche. Questi vini, così speciali, sono anche estremamente delicati; esposti ogni singolo momento a fattori esterni, dal semplice parassita alla gelata improvvisa, a fenomeni ossidativi importanti che ne comprometterebbero tutta la filiera produttiva.

Due aziende, una greca e l'altra austriaca, hanno voluto cimentarsi in una, direi azzardata, produzione di sparkling Orange Wine. Forse un passo avanti all'Italia, ma va bene così. L'Italia ha un bagaglio culturale enologico importante ma non sempre pronto a questo genere di sperimentazione.

“Il vino è poesia in bottiglia” questo è lo slogan con cui si presenta l'azienda greca Domaine Glinavos. Tutto ebbe inizio nel 1960 quando Lefteris Glinavos si recò in Francia, per studiare alla miglior scuola di enologia e viticoltura di Bordeaux. Divenne così il primo enologo greco. Nel 1978 Lefteris fondò Domaine Glinavos nella zona viticola DOP di Zitsa-Ioannina. Negli

STOCK SPIRITS ITALIA TRIONFA AI WORLD LIQUEUR AWARDS

Limoncè, Syramusa, Keglevich ed Eclisse salgono sul podio della qualità



BEVI RESPONSABILMENTE

Stock Spirits Italia si è saputa distinguere ancora una volta ai **World Liqueur Awards** nell'ambito dei **World Drinks Awards**. Keglevich vodka Pesca, i limoncelli Limoncè e Syramusa e il liquore alla liquirizia Eclisse, sono stati premiati nella manifestazione internazionale organizzata dal sito leader dei professionisti del settore TheDrinksReport.com che seleziona l'eccellenza tra birre, vini e spirits.

I 4 brand emergono nelle categorie del Gusto tra i liquori dell'edizione 2021. Il processo di valutazione alla base coinvolge ogni anno esperti a livello mondiale. Prima del giudizio finale ogni liquore viene assaggiato e analizzato da un panel di giornalisti di spicco, venditori specializzati nel settore beverage e addetti ai lavori, una giuria di distillatori ed esperti dell'industria.

Limoncè conquista il podio di **Best Fruit**, ovvero come miglior liquore alla frutta d'Italia. I giudici lo descrivono con un gusto di limone molto intenso al naso, seguito al palato da una cremosità zuccherina, l'aroma ricorda la scorza fresca dei limoni e si conclude con un finish pepato. All'occhio risalta l'aspetto leggermente torbido come quello della limonata.

Al secondo posto con la **medaglia d'Argento come Best Fruit** per l'Italia c'è **Syramusa**, un limoncello con un pizzico di lime che emerge al naso, si rivela piccante con note amare degli oli di limone che accarezzano il palato e finisce con una nota speziata.

Eclisse ottiene il primo premio come **World's Best Digestive & Best Digestive** per l'Italia. Il liquore medaglia d'oro ha delle belle note di liquirizia ricche, elaborate e profonde, la sua dolcezza è bilanciata con un tocco di amaro, dalla giuria lo descrivono come "semplicemente superbo!", grazie anche alla sua persistenza in bocca con spezie bruciate e note di radice. Il finish è complesso e interessante.

Keglevich Pesca, vince come **Best Fruit** per la Repubblica Ceca grazie al suo sapore deciso che risulta molto coinvolgente e confettato al naso con un sentore di sciroppo alla pesca al palato e in chiusura si avverte una nota piccante e pepata.

BEVI RESPONSABILMENTE



anni '80 utilizzò le più avanzate tecnologie dell'epoca per creare il suo primo rosato frizzante e il suo primo vino bianco fermo. Fedele alle tradizioni utilizzò solo uve autoctone: la bianca "Debina" e le rosse "Vlahiko" e "Bekari".

Nel 1990 suo figlio, Thomas Glinavos si impegnò nell'ammmodernamento dell'azienda, le varietà coltivate nei vigneti si arricchirono di altre varietà greche e internazionali. Nacquero nuovi vini e liquori, quelli dimenticati vennero riscoperti. La creazione del vino "Paleokerisio" (Old Times), unico nel suo genere in Grecia, è l'esempio più evidente della rinascita di un vino tradizionale, il famoso vino frizzante prodotto a Ioannina dal 1600 a.C.

PALEOKERISIO

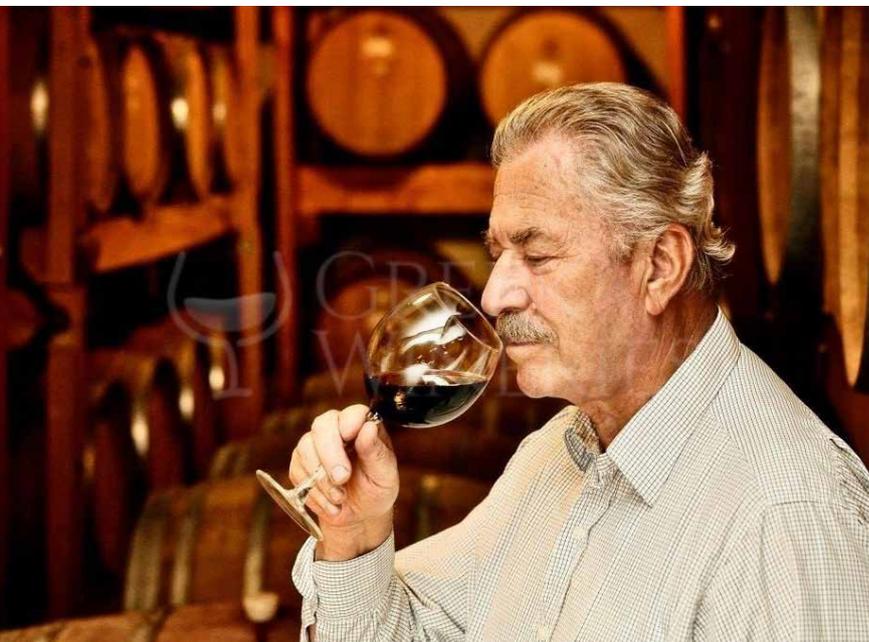
Uve: 97 % Debina, 3 % Vlahiko

Zona di produzione: Ioannina a denominazione geografica protetta (IGP)

Vinificazione: le uve diraspate durante il



processo di fermentazione rimangono in botti di rovere per circa 12 giorni. Quando la temperatura inizia a scendere avviene il primo travaso a cui seguono altri 2/3 durante la stagione autunnale. La presa di spuma avviene in serbatoi chiusi. Al momento dell'imbottigliamento, non avviene nessun tipo di aggiunta e il vino viene la-



PROTAGONISTI

IN ALTO
LEFTERIS
GLINAVOS.
QUI SOPRA
THOMAS
GLINAVOS.

sciato con i pochi zuccheri residui che lui stesso fornisce dal processo produttivo.

Note di degustazione: alla vista il colore arancione colpisce perché è brillante, ricorda il miele. Profumo intenso, complesso, con aromi di mela, burro e spezie dolci come cannella e chiodi di garofano. Una composizione aromatica sorprendente. Al



gusto è ricco, rinfrescante e ben bilanciato, sapori di mela, burro e una leggera nota ossidativa che evolve verso la cannella e la vaniglia. L'equilibrio è ammirevole. Il retrogusto sbalordisce ancora di più perché le bollicine mettono in risalto ogni singolo aroma e lo evolvono in quello della



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net

f amaroeroico - @ amaroeroico - f Pellegrini Spa - @ pellegrinisp1904

BEVI RESPONSABILMENTE



INNOVATIVE
BAR TOOLS

The hand-worked steel created by master craftsmen merges with an innovative idea that makes every single piece unique and exclusive.

The first Bar tools line 100%
Made in Italy designed and
created by

Bruno Vanzan



INNOVATIVE
BAR TOOLS



INNOVATIVE
BAR TOOLS



www.brunovanzan.com

PRODUZIONE

IN QUESTA
PAGINA E
NELLA
SEGUENTE LE
VIGNE E I
PRODOTTI
BIOKULT.



ciliegia. Complesso ed elegante.

Dal caldo della Grecia ci spostiamo al freddo dell'Austria. Siamo nell'era super moderna, dove non bastano più i classici abbinamenti da manuale; il pubblico vuole qualcosa di "nuovo", qualcosa che possa stimolare la sua curiosità e, perché no, anche le sue papille gustative. Secondo uno studio l'abbinamento cibo/vino è tutto incentrato sul bilanciamento di sale, grasso, acido e zucchero. Gli Orange Wine o vini arancioni sono incredibilmente versatili in questo gioco.

L'azienda Biokult ha sede a Pamhagen nella regione austriaca del Niederösterreich. Biokult unisce un gruppo di viticoltori biologici con l'obiettivo di dare un'immagine moderna del vino biologico: vini eleganti, freschi e di carattere. I vigneti biologici sono un habitat poliedrico per moltissimi insetti, microrganismi e lieviti importanti per la vinificazione. Il verde dei filari trasforma la monotona monocultura

in un biotipo diversificato. Oltre a molte piante selvatiche tipiche, vengono seminate piante verdi speciali, proprio per questo motivo: diversificare. Oltre a vari tipi di trifoglio, che favoriscono la struttura del terreno, sono stati seminati altri tre speciali aiutanti naturali, diventati poi il simbolo di ogni etichetta di vino. Lo Sculpit, un'erba con una forte fioritura che attira un gran numero di api e farfalle; The Wild Mallow erba selvatica molto forte, è un vero propagatore di insetti in vigna, la fioritura della malva selvatica attira in particolare i bombi, che aiutano l'impollinazione insieme alle api. Poi la Lisimacha un'erba fiorita che contribuisce alla proliferazione di insetti, ma è anche apprezzata come rimedio erboristico. Questa diversità e il carattere forte dei vigneti si riflettono anche nelle uve. Lieviti, enzimi e microrganismi diversi contribuiscono in maniera positiva sui vini Biokult che possono svilupparsi liberamente e senza manipolazione.



BIO KULT NAKEN

Naken è un progetto nuovo e creativo, nato da uve di quattro vitigni di famiglia con l'obiettivo di produrre un vino frizzante biologico, di qualità. Naken è un vino naturale deliciosamente "funky", considerato il miglior "vino per gli amanti della birra". Ricorda una birra di frumento belga con

una natura schiumosa e note di lievito, agrumi e fiori.

Uve: 90% Pinot Grigio, 10% Muskateller

Zona di produzione: Burgenland

Certificazione: Austria Bio Garantie AT-BIO-301

Vinificazione: Biokult segue principi di basso intervento in vinificazione. Fermentazione spontanea da lieviti indigeni e fermentazione malolattica naturale. Il vino ha un piccolo contenuto di CO₂ rimanente dopo la fermentazione che mantiene il vino fresco e aggiunge una leggera effervescenza naturale. Naken è sigillato con un tappo a corona per mantenere la naturale bontà e permettere al vino di continuare il suo processo di fermentazione in bottiglia.

Note di degustazione: alla vista ha un delicato colore dorato con perlage fine. Aromi principali di lievito che evolvono in note agrumate e floreali. Al gusto una nota aspra e acida si apre al primo sorso per poi equilibrarsi su buccia d'arancia, miele e caprifoglio, cardamomo, cannella e chiodi di garofano. Un complesso gustativo e olfattivo complesso, un vino di struttura ma di grande freschezza.

Valentina Rizzi



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





PUGLIA DA BERE

Piccola storia liquida di una regione ricca di tesori. Da scoprire e riscoprire

DI FABIO BACCHI

È la regione più orientale d'Italia, conosciuta per il suo mare azzurro e le bellissime spiagge incastonate tra speroni a strapiombo su due mari che bagnano il maggiore sviluppo costiero d'Italia.

La storia della Puglia è raccontata dai suoi castelli, dalle torri costiere di avvistamento, dai palazzi nobiliari, da borghi e piazze incantevoli, simboli dei domini che si succedettero nei secoli, da basiliche, cattedrali e santuari. Una storia che sviluppa le sue radici nelle testimonianze dell'architettura rurale, rappresentata dalle masserie storiche e dai trulli, come

quelli di Alberobello e della Valle d'Itria, ma anche da una natura colorata dal sole in ogni dove, come nei Parchi Nazionali del Gargano e delle Murge, nei fondali delle riserve marine delle Isole Tremiti e di Torre Guaceto. Dal Gargano al Salento, passando per la Valle d'Itria e la costa ionica, il "tacco" d'Italia è divenuta una delle mete turistiche più ambite e frequentate del mondo.

Una terra ricca di ospitalità, di vini che hanno conquistato le tavole più prelibate, una gastronomia nella quale emergono sempre i sapori più veri e genuini di ogni singolo ingrediente. E anche di distillati e



PUGLIA
IN APERTURA
BARI-
LOCOROTONDO.
IN ALTO
ALBEROBELLO.
QUI SOPRA
FOGGIA-
GARGANO.

liquori che perpetuano da secoli tradizioni e rituali di famiglia.

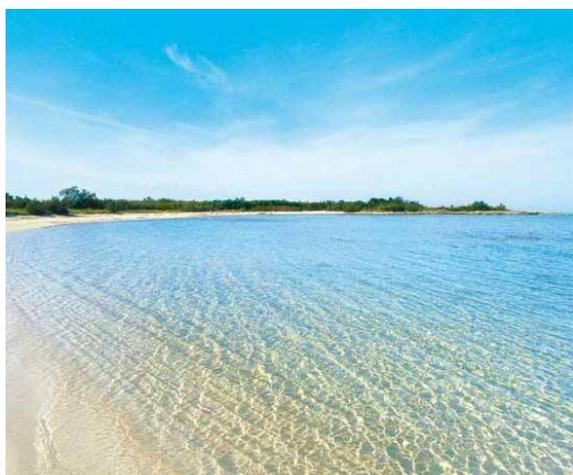
Il più antico liquore in commercio del sud Italia è pugliese, i rosoli della tradizione nati dai frutti della locale natura sono specialità di piccoli liquorifici che sono un patrimonio da tutelare, perché rappresentano un coagulo di tradizione ed esperienza senza pari, di quelle che si

tramandano di generazione in generazione. Non mancano distillati di avanguardia che guardano al futuro senza dimenticare le loro origini. Tutte le regioni d'Italia possono vantare tutto questo, è per tutto ciò che l'Italia può essere considerata una delle maggiori espressioni liquoristiche del mondo. È anche per questo che le generazioni di bartender italiani che si



LA
DOPPIA NATURA
DEL GUSTO





susseguono dietro i banchi dei bar più prestigiosi del mondo sviluppano una padronanza tecnica senza pari. È lo sviluppo del gusto alla qualità che diventa passione e professionalità.

Quella che segue è una piccola ma significativa rappresentanza della storia liquida di questa regione.

Alcuni di questi tesori liquidi sono più conosciuti, altri, forse, sono meno noti, ma proprio per questo motivo “scoprirli” sarà ancora più emozionante. Sono prodotti che meritano di presenziare nelle bottigliere di qualsiasi tipo di bar, perché ognuno di essi nasconde una storia da svelare, antica, ma sempre nuova quando raccontata. Lo abbiamo già fatto in passato, continueremo a farlo per que-



sta regione e per il resto d’Italia, perché BarTales è nato per questo, per far conoscere le più belle espressioni della spirit industry italiana in tutto il mondo. Anche di quelle più piccole.

PUGLIA
IN ALTO
BRINDISI-
OSTUNI.
IN BASSO A
SINISTRA
TARANTO, A
DESTRA LECCE.
QUI SOPRA
CASTEL DEL
MONTE.



BORSCHI SAN MARZANO ELISIR RISERVA

Invecchiare bene non è da tutti e con i suoi 181 anni di storia Elisir San Marzano Borsci è il liquore più antico del Sud Italia sul mercato. Il segreto di questo liquore radicato nella tradizione popolare della Puglia prima, e del resto d'Italia poi, è scritto nella sua esotica ricetta inventata da Giuseppe Borsci nel 1840 e tramandata di padre in figlio.

La storia di questo liquore ebbe inizio nel piccolo comune pugliese di S. Marzano di San Giuseppe, in provincia di Taranto. Il liquorista perfezionò un'antica ricetta ereditata dai suoi avi di origine caucasica e originò questo delizioso amaro. Il packaging conserva ancora la sua firma sull'etichetta, rimasta l'aquila imperiale in memoria del periodo trascorso dalla fa-

miglia Borsci in Albania che ha sostituito due antiche sfingi.

A inizio millennio, dopo un lungo periodo di travagliate vicissitudini che condussero lo stabilimento di Taranto a una pesante crisi aziendale, il Gruppo Caffo 1915 decise di rilevare la proprietà per salvaguardare la storicità del marchio. Avendo percepito il potenziale commerciale del brand, al dinamico gruppo calabrese bastarono pochi anni di oculata gestione e intelligente strategia per donare una nuova alba allo storico prodotto e far riaffiorare nella memoria degli italiani il gusto inconfondibile e la versatilità dell'ingrediente.

Il centottantesimo anniversario di Elisir Borsci S. Marzano è stato presentato con una edizione riserva commemorativa che riscopre la ricetta storica e le sue



origini. Elisir Borsci S. Marzano riserva si presenta con una base alcolica di 45 gradi, una gradazione che lo rende un liquore importante, da meditazione, ottimo da fine pasto, magari accompagnandolo con cioccolato fondente.

L'ingrediente base della ricetta originale, Rhum agricolo, non è una particolarità, piuttosto l'origine di Borsci San Marzano che storicamente nasce come "Rhum di S. Marzano". Sarebbero state le normative succedutesi nel tempo a farlo diventare, prima "Elisir di Rhum" e successivamente "Elisir S. Marzano". Non è improprio affermare che Elisir San Marzano sia stato il primo spiced Rhum italiano. Il Rhum agricolo utilizzato nella ricetta è invecchiato per almeno otto anni in fusti di rovere. Questa pregiata base alcolica si esalta e sostiene l'aroma delle spezie orientali che lo compongono, tra cui cannella, cola, radice di mauby, ciliegie essiccate, caffè, cacao e zafferano.

È così che Elisir Borsci S. Marzano riserva si presenta al palato con un gusto pieno e aromatico che di fatto lo riporta indietro nel tempo alle sensazioni originali. Elisir Borsci S. Marzano riserva è certamente un riconoscimento e un omaggio a Giuseppe Borsci e alla sua storia, ma in particolare al compianto Egidio Borsci (4^a generazione) che, come un vero capitano, affrontò gli anni più difficili dell'azienda traghettando il brand in quel porto sicuro rappresentato dal Gruppo Caffo 1915.

Il packaging della bottiglia è ispirata all'originale, di cui si conservano diversi esemplari all'interno del museo della Distilleria fondato dalla famiglia Caffo. Il vetro spesso, irregolare e vissuto della bottiglia è una citazione all'edizione storica, l'etichetta realizzata dal graphic designer Manolito Cortese riprende le due sfingi dell'etichetta originale, i caratteri calligrafici ricordano l'esoticità del brand.



AMARO MAFFEI

Le Murge sono un complesso di rilievi di formazioni carsiche situati nella parte centrale della Puglia. Il termine deriverebbe dalla parola latina “murex” che indica una pietra appuntita. A rendere ancor più interessante quest’area della Puglia, è anche il Parco Nazionale dell’Alta Murgia istituito nel 2004. Uno studio botanico condotto sul territorio ha censito quasi 1.500 botaniche presenti sul luogo, che rappresentano circa un quarto di quelle censite in tutta Italia.

In questa ricchezza vegetale spicca il finocchio selvatico, pianta tipica del bacino mediterraneo, largamente usato in cucina, nella medicina tradizionale e in liquoristica. Da questa pianta versatile e intensamente aromatica nasce Amaro Maffei. Fresco, intenso e profumato, Amaro Maffei ha come base un delicato infuso di finocchietto selvatico che rilascia al liquore un carattere purificante e digestivo.

Il progetto Amaro Maffei nasce nel 2017 a Gravina in Puglia, uno dei più importanti centri murgesi, da Gaspare



Maffei e Vincenzo Carlucci con l'idea di valorizzare e rivalutare i prodotti tipici del territorio. Come in ogni famiglia pugliese anche gli antenati della famiglia Maffei si dilettaavano nella liquoristica casalinga. Mantenendo fede e senza cambiare nulla della vecchia ricetta originale che la famiglia produceva in poche decine di bottiglie per omaggiare amici e parenti durante le festività natalizie, dopo varie prove prese vita l'amaro.

Il finocchietto selvatico tipico della Murgia barese, raccolto unicamente in soli due periodi dell'anno, tra dicembre e marzo, viene lentamente macerato in alcol per circa 30 giorni. Il forte flavor vegetale, fresco ed erbaceo del liquore è totalmente naturale, ottenuto senza l'aggiunta di additivi, aromi o coloranti e con l'utilizzo dell'intera pianta. Di colore verde brillante con riflessi dorati, all'olfatto Amaro Maffei si presenta con una decisa nota fresca e intensa, spezie e agrumi che si ritrovano in bocca al medio palato. La nota calda alcolica dei 42° esalta il

corpo aromatico del liquore che continua con un finale lungo e una leggera nota sapida.

Prodotto rivelazione, Amaro Maffei ha già avuto modo di farsi conoscere all'estero partecipando a concorsi di distillati e liquori. Nel 2019 ha ricevuto il titolo di migliore liquore italiano alle erbe al World Liqueur Awards di Londra, uno dei più prestigiosi concorsi internazionali che ogni anno premia le eccellenze mondiali della liquoristica suddivise in 15 diverse categorie. Nello stesso concorso è stato premiato per il packaging che si ispira all'originale bottiglia del tempo. La conferma sulla qualità è arrivata con la medaglia d'oro nella categoria liquori al China Wine and Spirits Awards, importante vetrina per lancio sul mercato cinese.

Estremamente versatile in miscelazione, il suo gusto delicato lo rende un ingrediente rivelatosi molto performante anche in gastronomia. Servito fresco esprime al meglio le sue particolarità. Amaro Maffei è distribuito in Italia da Zafferano.



LIQUORERIA ESSENTIAE DEL SALENTO

Altro fulgido esempio di artigianalità, la Liquoreria Essentiae del Salento nata nel 2007 per volontà di Emanuele De Gaetani con lo scopo di produrre tipici elisir salentini, rispettando rigorosamente le tradizionali ricette e le procedure osservate fin dai tempi più remoti.

Siamo a Ugento, lembo di terra che idealmente rappresenta il tacco d'Italia e dove si trova la trattoria di famiglia. Come da tradizione venivano serviti ai clienti liquori artigianali prodotti con i frutti dell'agrumeto di proprietà. Gli estratti sono preparati artigianalmente con prodotti freschi, senza l'utilizzo di conservanti, coloranti e additivi chimici. Il ciclo delle infusioni segue la stagionalità dei prodotti, esclusivamente salentini, coltivati biologicamente e raccolti il giorno prima di essere messi in infusione. Questi comprendono tutto ciò che la macchia

mediterranea naturalmente dona: mirto, corbezzolo, lentisco, olive, agrumi, carciofi, finocchietto selvatico, carrube, erbe spontanee e aromatiche e altro ancora.

La pelatura degli agrumi viene effettuata manualmente, la stagionatura avviene al buio e il filtraggio con panno di lino per caduta libera, operazioni che rendono il processo produttivo altamente qualitativo. La capacità del liquorificio si aggira sui 10.000 litri annui con la lavorazione di 5.000 kg di materie prime. Le parti non utilizzate dei frutti vengono trasformate per produzioni correlate come marmellate di agrumi, confetture di frutta e di ortaggi, cotto di carrube, amaretti e frutta sotto spirito.

La produzione comprende ben 14 referenze tra amari e liquori dolci. Nella linea Salento troviamo specialità come Mennula da mandorle amare e cannella, Focumene a base di peperoncino habanero, mandorla amara e zafferano in pi-



stili, con foglie di alloro ed erbe locali il liquore aromatico Raulu, con finocchietto selvatico e altre erbe salentine, il Carosello. Molto usati gli agrumi che originano il Limoncello Limonia, e Limes con lime, zenzero e menta. Nella linea Italia rientrano altri liquori tra cui Liquore di Mandorla, Liquore di Ulivo, Liquore di Alloro.

Oltre il consumo dopo pasto, freddi, questi liquori dalle combinazioni di sapori molto particolari e ricercati, si esaltano in miscelazione con una nota caratterizzante molto incisiva. Ma certamente il prodotto più esclusivo è Ulia Gin Mediterraneo nel cui corpo botanico rientrano spezie infuse a freddo e, particolarità del territorio, foglie di ulivo, quindi diluito con aloe vera, tisane e miele e stagionato 3 anni in legno di ulivo. Questo Gin nasce dall'ispirazione avuta da Emanuele De Gaetani mentre passeggiava nei boschi

intento a raccogliere ramoscelli di pino e ginepro per composizioni floreali.

Ad aprile dello scorso anno Ulia si è fatto conoscere dalla platea internazionale. Partecipando al prestigioso "The Gin Guide Awards 2020" di Londra al quale si presentano centinaia di Gin provenienti da tutto il mondo, Ulia si è classificato tra i primi 6 aged Gin invecchiati e tra i primi 8 per il packaging. Colore mogano, elegante e limpido, i 40° di Ulia si esprimono al palato riflettendo il tono del ginepro, l'amabilità dell'aloe e una delicata nota sapida, equilibrato con l'olfatto e con un lungo finale nel quale emerge la delicata complessità speziata data da dieci botaniche, persistente con un piacevole ritorno retro nasale. Gin interessantissimo in miscelazione, si presta anche a un consumo meditativo con sorprendenti possibilità di food pairing.



AMARETTO ADRIATICO

Nel cuore della Valle d'Itria, a Putignano sede del Carnevale più antico del mondo, nasce Amaretto Adriatico, un liquore che, senza intaccare la tradizione, riesce a rinnovare la categoria con un carattere meno dolce e una nota più floreale. Questa particolarità lo differenzia dal profilo standardizzato che sembrano ormai avere tutti gli Amaretti del mondo.

Ideatore di Amaretto Adriatico (28°) è Jean-Robert Bellanger, già manager italo-francese specializzato in beverage e luxury, legato affettivamente alla Puglia. L'ispirazione nasce dai suoi ricordi di infanzia, dalla mamma italiana che prepa-

rava il suo dolce preferito, il tiramisù, con due gocce di Amaretto. Il segreto di Amaretto Adriatico è una delle tipicità regionali più iconiche, la mandorla pugliese.

Conosciuta per il suo eccellente gusto, la mandorla "Filippo Cea" è lavorata attraverso un processo rivoluzionario. La Mandorla di Toritto (presidio Slow Food) è composta da varie cultivar autoctone che portano il nome di vecchie famiglie del territorio di Toritto: "Antonio Devito", "Genco" e "Filippo Cea". La più rinomata, oltre che la più diffusa, è la cultivar autoctona "Filippo Cea", famosa per la dolcezza del suo seme e per le eccelse note aromatiche.

Raccolte a mano nella campagna pugliese, le mandorle utilizzate per Adriatico sono coltivate dalla famiglia De Michele. Queste vengono tostate a lungo prima di essere macerate e distillate in pot still, quindi combinate con le note di una infusione di vaniglia, cannella, cacao e un pizzico di caffè. Lo zucchero di canna viene utilizzato in misura minore rispetto (200gr/lit) a un Amaretto tradizionale (due volte meno). Infine, un pizzico di sale proveniente dalla salina adriatica di Margherita di Savoia apporta delicatezza e caratterizzazione unica.

Il packaging è estremamente ricercato, un inno alla Puglia, al suo mare, ai suoi colori e ai luoghi più iconici. Con i colori presenti sull'etichetta, con il logo che contempla due simboli emblematici della Puglia: il trullo di Alberobello e la mandorla. La forma cilindrica della bottiglia si ispira all'architettura medievale di Castel del Monte. Proprio come per il castello, il rapporto aureo è stato utilizzato nel design per ottenere una cosiddetta ergonomia "divina".

La mente del vulcanico Jean Robert

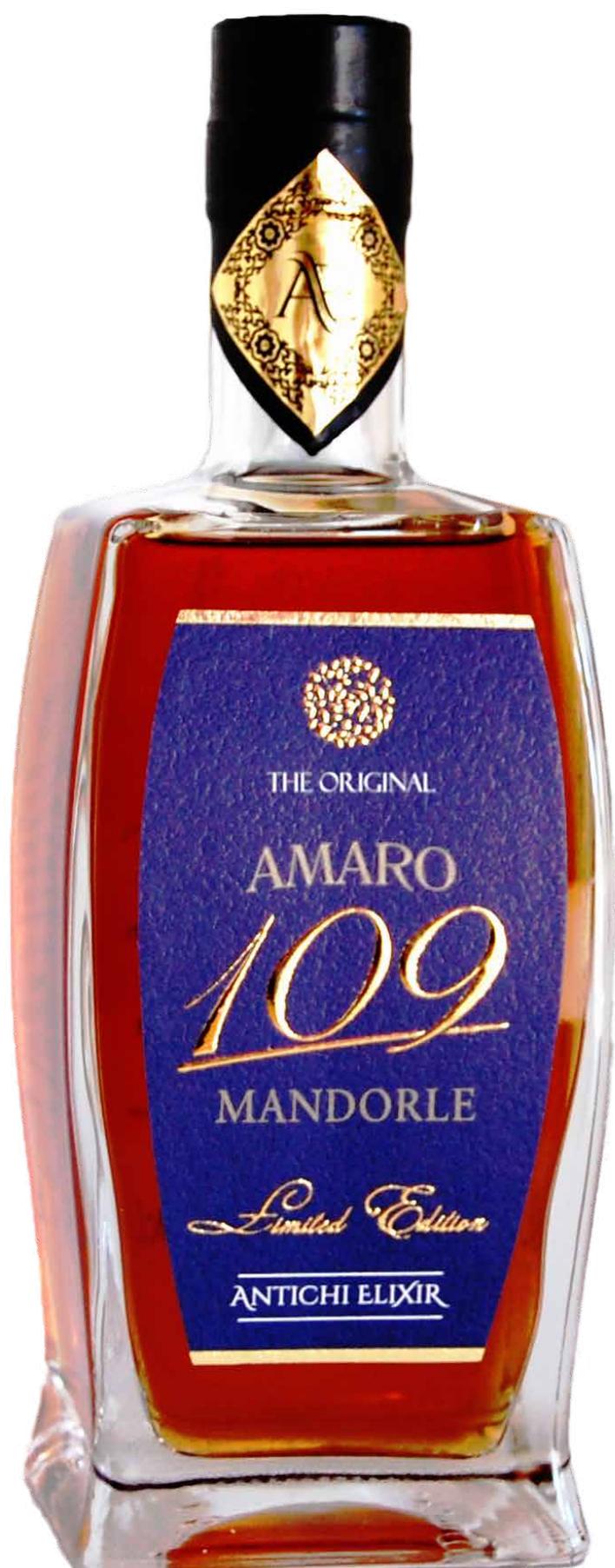


ha partorito la novità di Amaretto “Bianco-Crushed Ammonds” (16°) una variante di Amaretto Adriatico con accenti setosi di liquore al latte di mandorle, non cremoso, ottenuto da un’alta concentrazione di mandorle bianche e aroma di vaniglia. Amaretto Adriatico è stato imbottigliato per la prima volta nel 2019, è già stato premiato agli Sip Awards, all’IWSC, alla San Francisco Spirits Competition e alla London Spirit del 2020.

Pur giovanissimo Amaretto Adriatico è già presente nei più importanti mercati europei occidentali e in Asia, Giappone e Singapore, dove fa bella mostra di sé nei più acclamati cocktail bar. Il segre-

to del successo di questo Amaretto è nella sua rivoluzionaria formula che avrà presto una ulteriore evoluzione. Infatti quest’anno verrà rilasciata una particolare release di Amaretto Adriatico lasciata affinare a 22 metri di profondità nel mare Adriatico.

La suadente complessità di Amaretto Adriatico si percepisce subito all’assaggio neat, ma, contrariamente all’immaginario collettivo sulla categoria di prodotto, il suo tasting rivoluzionario è in grado di donare nuove percezioni in miscelazione, senza essere invasivo, favorendo il bilanciamento degli ingredienti e donando una delicata morbidezza.



ANTICHI ELIXIR LIQUORIFICIO ARTIGIANALE

Adagiata sull'Adriatico, nella sua storia Molfetta ha visto avvicinarsi ellenici, romani, goti, bizantini, longobardi, normanni, spagnoli e francesi. Fu proprio sotto la dominazione normanna che nell'anno 1000 divenne porto di partenza per le crociate, oggi continua a essere uno dei centri marittimi più importanti della Puglia.

In questo prospero comune di circa 60.000 abitanti nel 2014 il giovane imprenditore Alessio Picca Bartolomeo ha fondato un piccolo liquorificio, Antichi Elixir, le cui parole d'ordine sono artigianalità e tradizione. Anche quella di Alessio, come tante altre, è una storia che si perpetua affondando le radici nel patrimonio di antiche ricette liquoristiche di famiglia. Sono elisir che strizzano l'occhio al territorio del quale sono sincera espressione. I frutti, bacche e agrumi lavorati manualmente per la produzione, sono esclusivamente locali, raccolti stagionalmente per rispettare il naturale ciclo delle stagioni. La lavorazione delle materie prime è giornaliera con macezzazioni rigorosamente a freddo in alcol buongusto, per permettere una lenta ma delicata e proficua estrazione degli aromi più volatili. La decantazione è effettuata con l'antico metodo dei panni di lino. È la natura che entra in bottiglia e poi in un calice, non concedendo alcun spazio a conservanti o coloranti.

Davanti a cotanta manualità la produzione è naturalmente molto limitata. Uno dei frutti che la natura regala a questo territorio è la mela cotogna (*Malus Cydonia*). Dal nettare di questo fiero frutto raccolto durante le miti temperature primaverili viene prodotto un elisir unico e

originale, Pomus (45°). Questo liquore digestivo alla frutta si presenta con colore ambra scuro, brillante, intenso all'olfatto, fresco, con i toni fruttati della mela, nel finale note di liquirizia e una morbidezza esaltante ancora più apprezzata quando servito fresco. L'equilibrio tra dolce e acido si percepisce al meglio nel finale lungo e persistente. Il nettare di mele cotogne rientra anche nella produzione di Sud (32°) un amaro con proprietà tonico-digestive, prodotto per infusione con nettare di mele cotogne, bucce di agrumi, radici, piante, fiori e spezie.

Altra tipicità regionale pugliese è la mandorla. L'Amaro 109, prende il nome dal numero delle mandorle, varietà "Filippo Cea", usate per la sua produzione. Altri ingredienti sono: radice di genziana, bucce di agrumi, fiori e spezie. Conosciuta per il suo eccellente gusto, la mandorla di Toritto (presidio Slow Food) è composta da varie cultivar autoctone che portano il nome di vecchie famiglie del territorio del comune di Toritto, tra cui "Antonio Devito", "Genco" e "Filippo Cea". Quest'ultima è la più rinomata, oltre che la più diffusa, famosa per la dolcezza dei suoi semi e per le eccelse note aromatiche. Presentato al Concorso Internazionale di Bruxelles, Amaro 109 (28°) è intenso all'olfatto, al palato ha una nota dolce, profumi fruttati ed eleganti, delicate note di mandorle nel finale.

Altro elisir fruttato è Ako (26°), elegante liquore al melograno ottenuto da un blend di succhi da due varietà di melograno, Wonderful, agrodolce e Ako, molto dolce. L'imbottigliamento dei liquori viene svolto interamente a mano, dal riempimento, all'etichettatura, sino al sigillo con ceralacca. Questi elisir da meditazione, ottimi digestivi, da accostare a un



delicato dessert, si esprimono ottimamente anche in miscelazione. Una lieve mutazione del colore può essere determinata dall'assenza di additivi, a garanzia di estrema naturalezza.



LIQUORIFICIO FIUME

Fiume è un'azienda di Putignano che da oltre 50 anni, in un piccolo laboratorio artigianale, produce liquori e sciroppi di altissima qualità. Grazie alla passione e all'ingegno del suo fondatore, Vittorio Fiume. Il claim "Tradizione da Bere" racconta perfettamente la storia e la mission di Fiume. Le ricette dei suoi prodotti sono studiate e affinate nel laboratorio di ricerca e analisi, ma sempre in linea con la tradizione e l'esperienza dei maestri liquoristi.

Il Latte di Mandorla Fiume, prodotto ancora secondo il metodo artigianale e solo con mandorle dolci pugliesi 100%, coniuga sapientemente l'incontro tra tra-

dizione e innovazione. Elisir Dei Trulli è una ricetta storica, la più antica del liquorificio Fiume. Si presenta con un gusto caldo e vellutato, profumo intenso dominato dalle inconfondibili note di cioccolato, Rum, nocciola e caffè, che si fondono in un'armonia perfettamente esaltata dai 49° della ricetta. Al palato è vellutato e corposo con un finale ricco di aroma e persistente.

Il successo della linea di liquori "Essenze di Puglia", ha varcato i confini regionali, si spiega con la loro versatilità in miscelazione e come consumo neat. In questa ricercata gamma di liquori spiccano Licorice (26°) estratto di pura



liquirizia calabrese, dal profumo intenso e dal retrogusto piacevole e persistente. Morbido e setoso al palato, Licorice si lascia gustare sia freddo che a temperatura ambiente.

La tradizione vuole che il 24 giugno, la notte di San Giovanni, le donne si incontrassero sotto gli alberi del noce per raccogliere i mali ancora teneri e verdi. Da questa mistica raccolta nasceva un nettare prelibato, dalle proprietà toniche, stimolanti e digestive.

Nocino Fiume (40°) è ottenuto dai mali verdi di noce infusi in alcol con spezie per 60 giorni. Il risultato è un liquore intenso dalle calde note speziate.

Caffè Fiume (25°) è il risultato di un'infusione di caffè 100% Arabica sudamericana. Amabile ed equilibrato si ottiene

mettendo in infusione alcolica il caffè per due mesi circa.

Cocoa Zen (17°), delizioso liquore al cioccolato e zenzero. Le proprietà corroboranti e antiossidanti del cioccolato si fondono con quelle toniche e digestive dello zenzero.

Diamanda (21°) è il nuovissimo liquore a base di latte di mandorle (100% mandorle dolci pugliesi) dello stesso liquorificio. Liquore dolce dalla nota finale leggermente amara, che lo rende unico nel suo genere. Bevuto ben freddo o con ghiaccio, è un'ottima base per cocktail.

In questa ricca e diversificata produzione non possiamo dimenticare alcuni dei più noti amari pugliesi come Amarum, Biliq e Amaro Pugliese immancabili nei cocktail bar di tutta la regione.



LIQUORIFICIO ESSENZE DEL GARGANO

Non ci sono agrumi sulla costa adriatica. Eccezione fatta per la montagna che scende nel mare, il Gargano. Gli agrumi del promontorio sono uno storico esempio di agricoltura in armonia con la natura e l'ambiente circostante, di più, gli agrumeti garganici fruttano tutto l'anno e rappresentano l'identità culturale di interi paesi: Rodi è il paese dei limoni, Vico e Ischitella sono i paesi delle arance.

Note le specialità: tra aprile e maggio vi sono le Durette, a maggio le arance Bionde, il Melangolo è un'arancia medio-piccola, dal colore rosso intenso e lucente, buccia sottilissima, polpa croccante e gusto agrodolce. Il Femminiello del Gargano si raccoglie tutto l'anno, è la più antica varietà di limone d'Italia e si trova in tre tipologie.

Verso la fine del 1800 si contavano quasi 1.000 ettari coltivati ad agrumi, ma

di quella cifra oggi rimane ben poco.

I terreni coltivati a frutta sul Gargano sono chiamati "giardini", un paesaggio agrario unico. Quasi sempre sono realizzati a ridosso delle case padronali, circondati da muretti a secco o barriere di canne per proteggerli da venti e salsedine. In queste zone non è raro incontrare agrumi in vendita ancora avvolti nella tipica carta velina di un tempo che pubblicizzava il produttore. I comuni del Parco Nazionale del Gargano più interessati a questa produzione sono Vico del Gargano, Ischitella e Rodi Garganico.

È in questa realtà che a marzo 2011 a Vico del Gargano è nata l'azienda "Essenze del Gargano". Suo fondatore è un giovane imprenditore locale, Rocco Afferrante, che decise di perseguire le tradizioni locali utilizzando solo gli agrumi IGP del territorio lavorati a mano. Avendo a disposizione un terreno di proprietà di circa due ettari sul quale prosperavano 400



alberi di agrumi, decise di trasformare i frutti in qualcosa di buono. Liquori sicuramente, ma anche marmellate e conserve diverse. Tutti i liquori prodotti da questo artigianalissimo laboratorio sono ottenuti con agrumi sotto la tutela del presidio Slow Food. Piccoli ma tenacemente produttivi in Essenze del Gargano, con una serie di rosoli, digestivi e liquori cremosi notevole.

Tipicità locale Lemonlivo del Gargano è un liquore digestivo ottenuto dall'infusione di bucce di Limone del Gargano Igp e foglie di olive con un tocco di caramello.

Agrumetto del Gargano (21°) è un roso-

lio di agrumi nel quale rientrano arance, limoni e mandarini infusi in alcol purissimo.

Altri rosoli di agrumi sono Limoncino (30°) da bucce di limone Femminiello e Arancino da arancia Bionda locale.

Molto particolare e dal nome singolare è Arsenico del Gargano (21°). Questo liquore viene ottenuto dall'infusione di prugne selvatiche in alcol e zucchero con l'aggiunta di rametti verdi all'interno.

Altra particolarità è Amarillo (25°) liquore che deriva dall'infusione di foglie di amarene con aggiunta di vino.

Liquori da provare assolutamente in miscelazione.



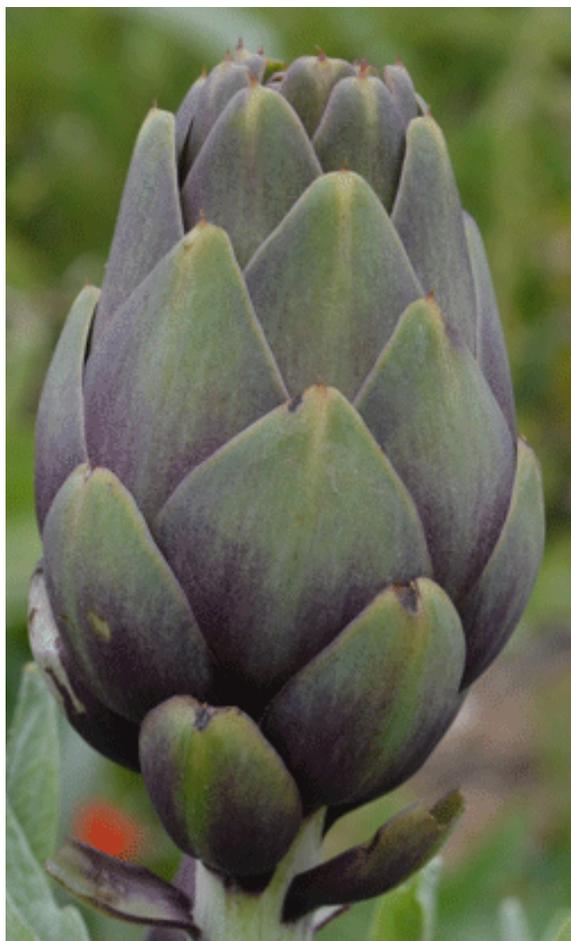
INFUSERIA BRINDISINA

Metti due amici a cena in una sera di estate. Sembra una storia già scritta ma è andata proprio così. Due giovani amici brindisini, Fabrizio Di Rienzo e Francesco Lillo, durante una cena rivelatasi galeotta, si ritrovarono a discutere di una eccellenza del territorio, il carciofo.

Questo ortaggio della specie *Cynara cardunculus* subsp. *Scolymus* L. riferibile all'ecotipo Carciofo Brindisino è coltivato in alcuni comuni della provincia di Brindisi. A dimostrazione del radicamento socio-economico-culturale del carciofo sul territorio si consideri che le sue

origini in loco risalgono al XVII secolo. La sua stagionalità precoce gli permette di essere presente sul mercato in anticipo rispetto ai carciofi coltivati in altre zone geografiche.

Perché non produrre una bevanda a base di carciofo? Un finanziamento ottenuto attraverso un bando regionale PIN e un altro concesso dal Comune di Brindisi hanno permesso ai due ragazzi di allestire in città un opificio, l'Infuseria Brindisina, e iniziare la sperimentazione di un amaro che si preannuncia veramente unico. Due anni di lavoro e test per arrivare alla formula finale.



Questa iniziativa è la manifestazione di una nuova classe imprenditoriale, giovane, proattiva, innamorata della propria città e soprattutto consapevole delle potenzialità e delle vocazioni del territorio.

Carduus è il nome che avrà il nuovo amaro. La materia prima è il carciofo brindisino cultivar rigenerata B2, proveniente da coltivazioni di produttori amici dei due fondatori. Il carciofo viene infuso a freddo in alcol purissimo con altre botaniche tra cui rabarbaro. Il contenuto alcolico si aggirerà tra i 30° e 35°.

La realizzazione di Carduus è un esempio di quell'economia circolare che amplierà la già vasta gamma di articoli presenti sul mercato realizzati con questo prodotto. L'arrivo di Carduus sul mercato è previsto a luglio 2021 e siamo sicuri che questo nuovo liquore saprà farsi notare e apprezzare.

Fabio Bacchi



PALLINI

dal 1875



BEVI RESPONSABILMENTE

RICETTE PUGLIA



QUASI TRADIZIONALE di Chicco Greco – Spirito – Brindisi

INGREDIENTI

- 30 ml Elisir San Marzano Borsci
- 15 ml Jamaican Rum
- 50 ml Mandorlé Fiume
- 50 ml succo di pera
- 1 spoon Supasawa

Tecnica: shake&strain on the rocks. Glass: OF. Garnish: pera disidratata



STELLA D'ORIENTE di Loris Prisciano Sud Food&Music – Taranto

INGREDIENTI

- 30 ml Elisir San Marzano Borsci
- 20 ml Sherry Fino (Sherry Fino Puerto Fino E. Lustau)
- 10 ml Vermouth Rosso Superiore di Torino Gamondi
- Oli essenziali di arancia

Tecnica: stir&strain su ice chunk Glass: coppetta cocktail 13,5cl.
Garnish: no.



SELVA OSCURA di Orazio Matera Primo Drink&More – Barletta

INGREDIENTI

- 2 cl Amaro Maffei
- 4 cl Emporia Gin
- 6 cl infuso di ruchetta e camomilla*
- Dash di bitter alla lavanda

Tecnica: stir&strain. Glass: coppetta cocktail. Garnish: finocchietto selvatico e rametto di menta.

*Portare quasi a ebollizione 250 ml di acqua e lasciare in infusione 5gr di camomilla e 3gr di ruchetta. Lasciare in infusione per 10 minuti. Filtrare e lasciare a riposo per un'ora.



APLUVIA di Giuseppe Milillo – Freelance – Molfetta

INGREDIENTI

- 3,5 cl Amaro Maffei
- 1,5 cl Grappa bianca
- 1,5 cl Moscato di Trani
- 3 cl agrumi mix (2cl limone, 1cl arancia bionda)
- 2 cl sciroppo di tè Bancha*

Tecnica: shake&strain. Glass: Collins. Garnish: scorza di arancia e rim di pangrattato alla liquirizia

*Sciroppo di the Bancha: scaldare 50cl d'acqua a basso residuo fisso fino a 70 gradi e versarla in una teiera con 7 grammi di the Bancha. Attendere l'infusione e miscelare i 50cl di tè con 83 grammi di zucchero bianco.



FIRST REACTION SHOCK di Francesco Lisco

Tickety Boo – Bari

INGREDIENTI

- 40 ml Rum Mix (50% Barbados-50% Jamaica)
- 20 ml Amaretto Adriatico
- 10 ml Crème de Banane Briottet
- 30 ml succo di lime
- 20 ml sciroppo di pea flower

Tecnica: shake&strain. Glass: tumbler Nero Satinato (azienda Stolze- Collezione Olympic). Garnish: menta, chip di banana, polvere di mandorla tostata

*Note: 1/2 lt di acqua, 20 grammi di Pea Flower e scaglie di cocco disidratati, 1 kg zucchero. Portare l'acqua ad ebollizione, aggiungere l'infuso a fuoco spento e lasciare in infusione per 30 minuti. Zuccherare, scaldare sino a 40°C e dissolvere lo zucchero. Filtrare, lasciare raffreddare e imbottigliare.



SYBAR di Mauro De Giosa- Palazzo BN- Lecce

INGREDIENTI

- 5 cl Don Julio Tequila Anejo
- 3 cl citrus mix (lime e pompelmo rosa)
- 2 cl sciroppo hm di pepe nero e miele
- 1 cl liquore Limes Essentiae del Salento

Tecnica: shake&strain. Glass: tumbler basso- on the rocks.

Garnish: lime disidratato e menta



ULIA ESSENCE di Enrico Nicolini – Mine and Yours – Lecce

INGREDIENTI

- 3 cl Ulia Amaro Artigianale
- 2 cl Ulia Gin Mediterraneo
- 2 cl Bitter del Ciclista Casoni
- gocce succo di arancia

Tecnica: Stir&Strain. Glass: tumbler basso con ice chunk 5x5. Garnish: zest limone, ramoscello d'ulivo e ciliegia al liquore di carrube



APULIAN BREAKFAST di Nacho Pappagallo – BIT – Molfetta (BA)

INGREDIENTI

- 3,5 cl Amaretto Adriatico
- 1,5 cl Rhum Domaine de Severine xo
- 3,0 cl succo di limone femminiello del Gargano
- 2,0 cl banana peel oleo saccharum*
- Aria di Agua de Mar alla vaniglia**

Tecnica: shake&double strain. Glass Nude Savage Coupetini 17cl. Garnish: no

*Banana peel oleo saccharum: tagliare a cubetti 250 gr di bucce di banane e unirle a zucchero in uguale misura: Lasciare riposare per una notte. Una volta sciolto lo zucchero, frullare e filtrare con una superbag, imbottigliare ed etichettare .

**Aria di Agua de Mar alla vaniglia: 500 gr Agua de Mar, 1 baccello di vaniglia. Tagliare il baccello estrarre i semi e procedere all'infusione in Agua de Mar a 80°C. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente per una notte.



AROMAPULO di Davide Pertino

Katuscia – cocktail e altri rimedi – Giovinazzo (BA)

INGREDIENTI

- 2 cl di Amaro 109 Antichi Elixir
- 1,5 cl Siete Misterios Mezcal joven
- 3 bar spoon di chutney alla ciliegia e rosmarino*
- soda alla vaniglia
- pinch di sale affumicato

Tecnica: shake&double strain. Glass: tumbler basso.

Garnish: ciliegia al Vermouth

*Note: tagliare le ciliegie a pezzi molto piccoli e metterli in una casseruola con un ramoscello di rosmarino, 10cl di aceto di mele, pizzico di sale e zucchero grezzo. Mescolare e lasciare sobbollire a fiamma bassa fino a quando l'aceto non sarà evaporato del tutto. Lasciare raffreddare prima dell'utilizzo.

RICETTE PUGLIA



EQUILIBRIUM di Giovanni Zagaria Mix & Shake – Andria (BT)

INGREDIENTI

- 3 cl Domaine Dupont Fine Calvados
- 2 cl Sud Amaro Tónico Antichi Elixir
- 1 cl Liquore Cadello 88
- 5 lamponi freschi
- 1 bsp Real Passion Fruit

Tecnica: muddle, shake. Glass: OF con crushed ice. Garnish: mela disidratata, due lamponi



MAPOALMOND di Arcangela Bizzoca Farmacia – Barletta (BT)

INGREDIENTI

- 3 cl Domaine Dupont Fine Calvados
- 1 cl Mandarino Varnelli
- 1 cl succo di pompelmo rosa
- 2 cl Diamanda Fiume

Tecnica: double strain. Glass: coppa cocktail. Garnish: corallo nero, alkekengi, cialda russa alle mandorle



SPEAK LOW di Cosimo Detommaso Hotel Borgo Bianco*** – Polignano a Mare (Bari)**

INGREDIENTI

- 3 cl Black Tears Spiced Rum
- 2 cl Nocino Fiume
- 1 cl succo di lime
- 1,5 cl Mandorlé Fiume
- 2 tsp marmellata di arance amare

Tecnica: shake&strain. Glass: coupette. Garnish: peel di lime.
Side: fico mandorlato



SPERONE di Lorenzo Incarnato **The Hangover Drink and Food – Stornara (FG)**

INGREDIENTI

- 30 ml succo di agrumi (limoni e arance del Gargano)
- 20 ml di miele al mandarino Essenza Garganica
- 45 ml di Amaro Lemonlivo Essenza Garganica
- Velluto di succo di agrumi, miele al mandarino, 2 drop Amaro Lemonlivo*

Tecnica: shake&strain. **Glass:** calice vintage. **Garnish:** arancia candita del Gargano

Velluto: 30 ml succo di agrumi, 15 ml miele al mandarino*, 2 drop amaro Lemonlivo, 2,5 gr di sucro estere.



SWEET AND SPICY di Claudio Dipaola **Xò Cafe American Bar – Cerignola (FG)**

INGREDIENTI

- 20 ml Grappa Casta
- 30 ml Limoncino del Gargano Essenza Garganica
- 22,5 ml succo di lime
- 25 ml honey mix al peperoncino*
- 2 dash Bob's bitter Peppermint

Tecnica: shake&double strain. **Glass:** OF. **Garnish:** scorza di limone, menta, peperoncino.

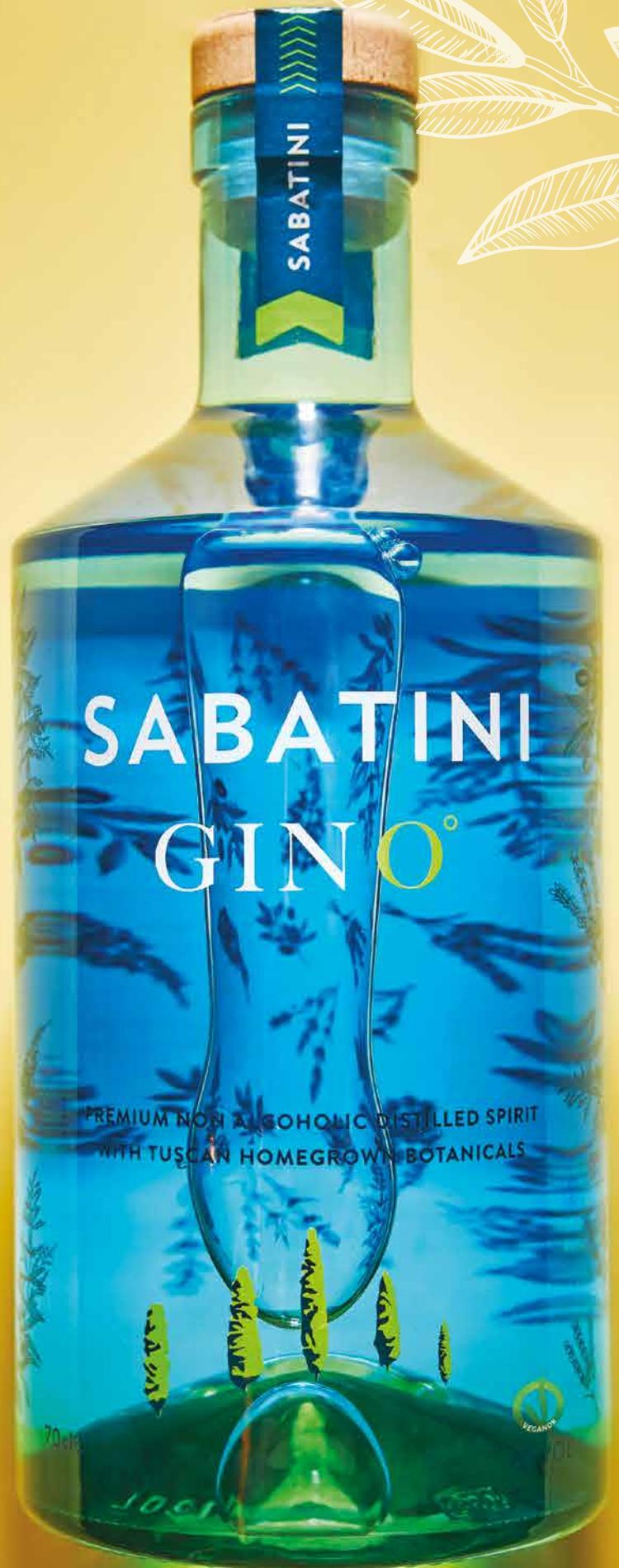
*Portare quasi a ebollizione 250 ml di acqua. Lasciare in infusione per 5 minuti un peperoncino sminuzzato. Filtrare, aggiungere 250g di miele millefiori e stemperare.



SABATINI
GINO°

IL DISTILLATO ANALCOLICO DALLO SPIRITO TOSCANO

- ✓ 100% MADE IN ITALY
- ✓ 0,0% ABV
- ✓ VEGAN OK



distribuito da:



www.sabatinigin.com

@sabatinigin

Oltre 1000 distillati, vini e sake
attentamente selezionati per voi



www.ghilardiselezioni.com

Scopri il nuovo sito e-commerce
sia per appassionati che per professionisti del mondo dell'Ho.Re.Ca

Provenienza garantita
Consegna Espressa

Stoccaggio Climatizzato
Imballaggi Ecofriendly

BEVI RESPONSABILMENTE

IL CAFFÈ DI PESSOA

Nel Chiado, cuore chic di Lisbona, ritrovo dell'intelligenza europea
Tra Assenzio, *bica* e quadri moderni

DI ALESSANDRO PALANCA



«**E**dopotutto ci sono tante consolazioni! C'è l'alto cielo azzurro, limpido e sereno, in cui fluttuano sempre nuvole imperfette», scriveva Fernando Pessoa, uno dei maggiori poeti di lingua portoghese.

Siamo all'inizio del Novecento e il 1905 è un anno particolare. Quello del

disastroso terremoto in Calabria; su un terreno aggiudicato a un'asta fu fondata Las Vegas, nacque il primo Rotary Club e l'equipaggio della corazzata Potemkin dette il via allo storico ammutinamento. Per quello che particolarmente ci interessa il 19 novembre 1905, poi, è l'anno di fondazione del caffè storico "A Brasileira" di Lisbona, uno dei più famosi centri di



PERSONAGGI

IN ALTO A SINISTRA ADRIANO SOARES TELLES DO VALE. QUI SOPRA UNA FOTO DEL 1916 CHE RITRAE ADRIANO TELLES SEDUTO. QUI A SINISTRA UNA FOTO D'EPOCA DELL'INGRESSO.



ritrovo dell'intelligenza portoghese ed europea. «Tutto questo non è più realtà, è semplicemente vita», scriveva Pessoa, trascorrendo in questo storico locale molto tempo. Scriveva, beveva Assenzio, il liquore del tempo, e bica, un caffè molto forte simile all'espresso.

Collocato nel Chiado, il quartiere alto-lucato della città, "A Brasileira" fu aper-

ta da Adriano Soares Telles do Vale, più conosciuto come Adriano Telles. Prese il posto della bottega di un camiciaio e si presentava come un negozio di vendita di prodotti provenienti dal Brasile già colonia portoghese. Tra questi, immancabilmente, "o genuíno café do Brasil, de Minas Gerais" (il caffè genuino di Minas Gerais, stato del Brasile). Il proprietario

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



*the
bitter dose
for a perfect
Cocktail*

distribuito da onestigroup.com



aveva la gentile e ospitale abitudine di offrire un caffè ai suoi clienti, un'abitudine che avrebbe cambiato il destino del negozio.

Da abile imprenditore Teles spiegava come preparare quel caffè e come berlo per gustarlo al meglio. Tanto piacque quel caffè ai suoi clienti che decise di trasformare il negozio in una caffetteria. La cantina che serviva a deposito merci

fu trasformata in una sala che ben presto sarebbe divenuta il ritrovo dei protagonisti culturali della capitale lusitana, scrittori, artisti, giornalisti, illustri personaggi del tempo.

Figlio di Manuel Soares Telles do Valle e Joaquina Risa de Jesus, Adriano nacque a Arouca, in Portogallo, nel 1859. Adolescente si trasferì con la famiglia in Brasile dove sposò Guilhermina Fernan-

STORIA
 IN ALTO IL CARNEVALE A LISBONA, 1929.
 QUI SOPRA GLI INTERNI NEL 1908.
 A SINISTRA LA CAFFETTERIA A BRASILEIRA, IN LARGO DO CHIADO, 1959.



A BRAZILEIRA
 CASA ESPECIAL DE CAFÉ DO BRAZIL
 LISBOA, PORTO E SEVILHA

Esta empresa, no intuito de ampliar a propaganda dos productos brasileiros — especialidade de sua casa — bem como dos excellentes vinhos e outros productos portuguezes, tomou de arrendamento o chalet *Souvenir de Portugal*, situado na Rocha Conde de Obidos, em frente ao Posto Maritimo de Desinfecção.

Nesta succursal d'A Brasileira tambem os apreciadores do puro e optimo café do Brazil o encontrarão sempre fresco e esmeradamente preparado, como na já bem conhecida casa Matriz da Rua Garrett (Chiado), 120, d'esta cidade.

Tambem se recebe e troca dinheiro estrangeiro tanto nesta succursal como na casa Matriz.

Salão de café A BRAZILEIRA
 CHIADO

Serviço permanente das 9 horas da manhã á 1 da madrugada

Café ás chavenas, sempre fresco
 Chá matto do Paraná
 Luchs
 Chá, leite e chocolates, licorres e cognacs
 Five-o'clock tea
 Cervejas nacionaes e estrangeiras
 Gelados
 Tabacos nacionaes e do Brazil
 Postaes illustrados
 Café torrado ou moído (lillo 720 réis)

AGRASINE DELICIOSO REFRIGERANTE,
 ESPECIALIDADE DESTA CASA



Casa especial de café do Brazil
A. Telles & C.º
 Rua Garrett, 120, (Chiado), LISBOA — Rua
 Sá da Bandeira, 71, PORTO
 TELEPHONE N.º 4438

Café especial de Minas Geraes (Brazil)

Este delizioso café, cujo aroma e paladar são agradabilissimos é importado directo em ente das propriedades e enzenhas de **Adriano Telles & C.º**, de Rio Branco, Estado de Minas Geraes e não contém mistura de es-
 jeito alguma. Todo o comprador tem di-
 recto a tomar uma chavena de café gra-
 tuitamente.

PUBBLICITÀ

ALCUNE DELLE
 PUBBLICITÀ
 STORICHE
 DELLA A
 BRASILEIRA.

des Guimarães, figlia di agricoltori dello Stato di Minas Gerais. Abile imprenditore si dedicò alla fondazione di una importante attività commerciale, inizialmente chiamata "Ao preço fixo" (A prezzo fisso) che comprendeva diversi servizi e produzioni agricole tra cui quella di caffè.

Teles rientrò in Portogallo per curare la moglie malata che tuttavia non sopravvisse. Si risposò con Emília Dulce Peres de Noronha Galvão, dai suoi due matrimoni avrebbe avuto 20 figli. Tra i nipoti viventi di Adriano Soares Telles do Vale vi è il re-

gista cinematografico Luís Galvão Teles. Adriano non sarebbe più tornato in Brasile e decise di aprire una serie di punti vendita di caffè, i "Brasileiras", sparsi per Lisbona (quartieri Chiado e Rossio), Porto, Braga, Aveiro, Coimbra e anche in Spagna, a Siviglia. Inizia così la storia di questo celebre brand di caffetteria di cui oggi sopravvivono le sedi di Coimbra e Lisbona.

Il termine "bica" nacque nella A Brasileira do Chiado. Circa l'origine del nome ci sono diverse ipotesi. La parola potreb-

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



Gin Del Professore

Da esclusive miscele segrete di erbe e spezie, selezionate e lavorate attraverso accurati processi artigianali di distillazione ed infusione

delprofessore.it

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —



Vermouth Del Professore

*Ricerchiamo il meglio dalla natura, in ogni stagione.
Poi lasciamo che sia il trascorrere del tempo
a rendere i nostri prodotti unici e inconfondibili.*

delprofessore.it



be essere l'acronimo di "Beba Isto Com Açúcar" (Beva questo con zucchero) perché è noto che al tempo i portoghesi non gradissero il sapore amaro del caffè per cui aggiungevano zucchero per addolcire. La seconda e più plausibile ipotesi è quella che riguarda la caffettiera, o meglio, il becco della caffettiera che si chiama proprio bica. I clienti che erano abituati a bere caffè a temperatura ambiente furo-

Porque se diz: – BICA?



Na primeira Pastelaria que abriu em Lisboa "A Brasileira", as pessoas não estavam habituadas a beber café, e pensavam que este era para beber tal e qual como era servido, (ou seja sem açúcar). Como era de imaginar, as pessoas não gostavam do sabor. O responsável do para avisar as pessoas escreveu um cartaz que dizia:

Beba Isto Com Açúcar.

As pessoas habituaram-se e começaram a chamar o café de **BICA** pois era as iniciais do cartaz.



no conquistati dal gusto del caffè caldo, appena sgorgato dalla caffettiera, che Adriano Telles offriva loro. Sino a quel momento si consumava il “café de borras”, ovvero, polvere di caffè o di orzo che si dissolveva con acqua all’interno della caffettiera.

Come oggi il nostro espresso è declinato in una serie di richieste, così avveniva anche al tempo per la bica. E così

vi erano una Bica cheia – una bica com cheirinho – uma bica curta – uma bica curta em chávena escaçada – uma bica dupla – uma bica italiana – uma bica normal – uma bica normal em chávena não aquecida- uma bica pingada.

Adriano Telles era anche un uomo di cultura, con un interesse per la musica

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



Bitter e Aperitivo Del Professore

*Prodotti artigianali raffinati frutto del forte legame con la terra,
ingredienti naturali e ricette classiche della tradizione*

delprofessore.it

MIXOLOGY FAMILY

www.natys.it



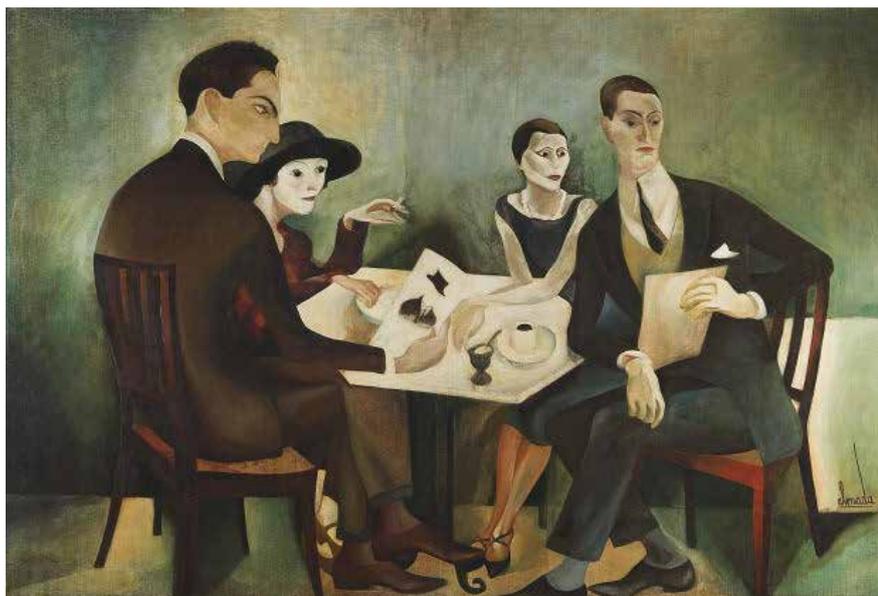
 [natys_cocktails](https://www.instagram.com/natys_cocktails)  [natys.italia](https://www.facebook.com/natys.italia)





e la pittura. Fondò la Banda de Alvarenga, finanziando l'acquisto dei suoi primi strumenti, e rese la Brasileira do Chiado il primo museo di arte moderna di Lisbona esponendo una serie di dipinti di una nuova generazione di artisti tra cui Jorge Barradas, Eduardo Viana e Almada Negreiros, esponenti della corrente modernista. La pittura sarebbe stata un elemento importante nella storia di A Brasileira, al punto da divenire uno dei primi musei del Portogallo aperti al pubblico.

Nel 1925 i dipinti che arricchivano le pareti di A Brasileira erano undici. Tra il 1924 e il 1925 il locale subì una ristrutturazione. Tra le opere di Almada Negreiros vi è quella che lo ritrae al tavolo della A Brasileira di Lisbona (foto dipinto 1). Questa tela fu commissionata e realizzata nel 1925 per decorare l'interno della caffetteria. Partendo da sinistra, sono raffigurati: Almada Negreiros, la ballerina e attrice spagnola Júlia de Aguilar, l'attrice Aurora Gil e il professor Dória Nazaré. Questo



dipinto oggi fa parte della collezione della Fondazione Gulbenkian.

Si consideri che al tempo il modernismo era ritenuto di poco conto, le opere erano definite "As Telas Tolas" (tele stupide). Da qui la nascita di un detto ironico che sarebbe divenuto quasi un motto della caffetteria: «O melhor café é o d'A Brasileira, e os piores painéis também são os de lá» (Il miglior caffè è quello della Brasileira, i peggiori dipinti anche).

Ben presto arte e politica presero ca-

DIPINTI
 IN ALTO A DESTRA IL DIPINTO 1, ALMADA NEGREIROS, LA BALLERINA E ATTRICE SPAGNOLA JÚLIA DE AGUILAR, L'ATTRICE AURORA GIL E IL PROFESSOR DÓRIA NAZARÉ. QUI SOPRA IL DIPINTO 2. IN ALTO A SINISTRA LA STATUA DI PESSOA FUORI DAL LOCALE.



sa alla A Brasileira. Nel 1971 ulteriori undici tele espressioni di nuove tendenze artistiche arricchivano gli interni della A Brasileira. Gli artisti adesso sono Vieira, Hogan, Vespeira e molti altri tra cui Carlos Calvet (foto dipinto 2).

Nacque un house organ della caffetteria, “A Brasileira – Orgão de Propaganda da Casa Especial de Café do Brazil”, un giornale distribuito gratuitamente all’interno del locale. Tra i tavolini si discuteva di politica e cominciò a circolare la voce che nelle caffetterie di Porto e Coimbra si lavorava, in quella di Lisbona si pensava alle rivoluzioni.

Tra verità e leggenda ricorre anche una storia che riguarda il periodo del regime dittatoriale di Salazar. “A Brasileira” era frequentata contemporaneamente da oppositori politici del regime e figure importanti dello stesso. La PIDE, la polizia

segreta del dittatore Salazar controllava il locale, tuttavia si mormorava che lo stesso Salazar avesse proibito qualsiasi arresto all’interno della caffetteria.

Oggi i turisti che visitano “A Brasileira” in Rua Garret 120/122 non perdono occasione per ritrarsi in foto accanto alla statua di Fernando Pessoa che domina la terrazza esterna realizzata negli anni ’90. L’opera fu realizzata da Lagoa Henriques e inaugurata il 13 giugno 1988.

I dipinti che contribuirono a renderla celebre non sono più visibili nella “Brasileira”. Negli anni Sessanta furono spostati al Centro de Arte Moderna (attuale Museo do Chiado), nel 1997 un decreto governativo classificò “A Brasileira” come immobile di interesse pubblico e parte del “Patrimonio architettonico portoghese”.

Alessandro Palanca

AMARO

SANTONI

Light and stylish



BEVI RESPONSABILMENTE - WWW.AMAROSANTONI.COM



DISTRIBUITO
IN ESCLUSIVA
PER L'ITALIA DA
VELIER



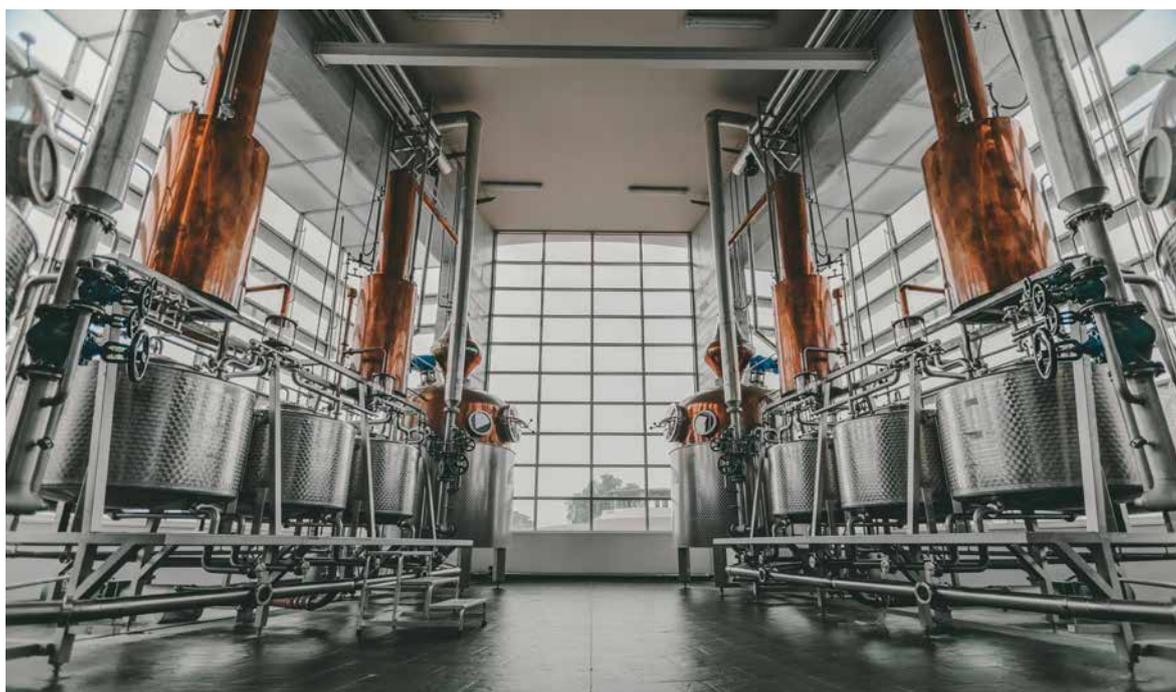
PISCO PORTON

I Pisco è il distillato simbolo del Perù, il primo spirito a essere prodotto nelle Americhe tra la fine del 1500 e l'inizio del 1600. È tutelato da un rigido disciplinare che permette la produzione da otto precise varietà di uve raccolte in cinque aree geografiche ben precise.

Le prime vigne furono portate in Perù dal Marchese di Caravantes nel 1553 e provenivano dalle isole Canarie. Piantate nelle soleggiate valli intorno a Ica, le vigne dettero subito risultati straordinari. Sono otto i tipi di uva, le “uvas pisqueras”, con cui si può produrre Pisco. Le loro qualità variano a seconda del clima e del tipo di terreno.

Quattro tipi di uva sono detti “aromatici” perché sprigionano aromi particolarmente intensi: uva Italia, uva Torontel, uva Albilla e uva Moscatel. Le altre quattro uve ammesse sono dette “non aromatiche”, non perché prive di aroma, ma perché caratterizzate da toni più secchi, tenui ed eleganti: uva Quebranta, uva Negra Criolla, uva Mollar e Uvina.

In base alla normativa vigente le sole zone dove si può coltivare la vite per produrre il Pisco sono cinque: Lima, Ica, Arequipa, Moquegua e Tacna (valli di Locumba, Sama e Caplina). Fuori da queste zone l'eventuale distillato prodotto non può utilizzare la denominazione di Pisco. Il succo



d'uva viene fermentato e distillato senza aggiunta di alcun altro elemento, neanche acqua. La gradazione alcolica deriva quindi dalla quantità di zucchero naturalmente presente nell'uva.

Ci sono numerosi elementi storico linguistici sull'origine della denominazione del distillato. In lingua quechua la parola

“pisco” significa “uccello”. Furono gli Inca a utilizzare per primi il termine per individuare la zona dove oggi sorgono la città e il porto di Pisco, aree con una massiccia presenza di questi uccelli. Con il termine “piscos” o “pishcos” si indicava anche una casta di antichi vasai famosa per la creazione di grosse giare in argilla denomi-



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



nate “pisco botijas” o semplicemente “piscos”. Era in queste giare che inizialmente il distillato riposava.

Il pluripremiato Pisco Portón prodotto a Ica dalla storica Destilería y Hacienda La Caravedo fondata nel 1684, è una delle referenze più conosciute e apprezzate in Italia. Il master distiller e GM di Destilería y Hacienda La Caravedo, Johnny Schuler, è uno dei più noti ambasciatori del Pisco nella spirit industry globale, forse il volto più noto in Perù quando si parla di Pisco. Johnny Schuler è stato premiato con la Medaglia d’Onore dal Governo Peruviano come riconoscimento del suo lavoro in veste di promotore del Pisco e diffusore delle cultura e tradizione peruviana. Nel corso degli anni è stato giudice e relatore in importanti concorsi ed eventi di degustazione di vini e distillati.

In Destilería Caravedo il martedì è il

giorno in cui il master distiller si dedica all’assaggio di tutti i distillati a riposo. Il suo apprezzamento autorizzerà l’imbottigliamento di quegli spiriti che hanno raggiunto livelli di standard qualitativi eccellenti.

Molto attenta alla sostenibilità ambientale, Destilería Caravedo ha un sistema di raccolta delle acque che vengono utilizzate per la pulizia, in modo da riciclarle e poterle riutilizzare allo stesso scopo. Residui di lavorazione come bucce, raspi e semi si utilizzano per creare





fertilizzante organico. Giardini di cactus, posti nella zona sovrastante i contenitori di fermentazione, trasformano il biossido di carbonio prodotto durante la fermentazione del mosto in ossigeno, migliorando sensibilmente la qualità dell'aria.

Puro, Acholado, Mosto Verde, di Pisco

si deve parlare al plurale per processo di produzione, per profumi, gusto e intensità. Il Pisco Puro è ottenuto da una singola varietà di uva; l'Acholado è un blended prodotto da due, tre, o più uve; il Mosto Verde è un Pisco la cui fermentazione è volutamente interrotta in anticipo per mantenere un tenore zuccherino più elevato. Ne consegue un gusto decisamente più vellutato.

Ogni tipologia di Pisco ha il suo utilizzo nel sempre più effervescente mondo dei cocktail, da quelli più famosi e di lunga tradizione come Pisco Sour, Chilcano, Capitán e Pisco Punch, a quelli nati dalla creatività dei bartender. Il suo tenore alcolico deve essere compreso tra 38° e 45°.

Grazie alla sua versatilità il Pisco Porton Italia è presente con una gamma completa di Pisco Mosto Verde di singole varietà di uva come Italia, Torontel, Quebranta,



CIARLATANI, DI PROFESSIONE.

Snake Oil è un
amaro artigianale
ottenuto per infusione
e distillazione
di erbe, spezie
e cortecce.

Liberamente ispirato
ai miracolosi
e fraudolenti rimedi
venduti dai ciarlatani
del 1700.

Da bere liscio,
con ghiaccio, miscelato.



BEVI RESPONSABILMENTE

Drumshanbo



Citrus monstrosa



中国珠茶



The Curious Journey of a Curious Mind

Durante i suoi viaggi, The Curious Mind è approdato nella città sarda di Siniscola, dove gli abitanti gli hanno fatto conoscere “Sa Pompia” o Citrus Monstrosa. L’idea di unire questo raro agrume ai sapori esotici orientali del Gunpowder Gin, ha fatto nascere la ricetta del Gunpowder Gin Sardinian Citrus

IMPORTATO IN ESCLUSIVA DA



MIXER PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



PROTAGONISTI

GLORIA
CARPINELLI
D'ONOFRIO COL
MASTER
DISTILLER
JOHNNY
SCHULER.

e Negra Criolla e con l'eccezionale Pisco Mosto Verde Acholado (con uve Quebranta, Torontel e Albilla) dalle note floreali e di frutta matura. A questi si aggiungono altri spiriti come il Pisco Puro Quebranta La Caravedo by Portón, e la linea Pago de los Frailes, un trittico di Pisco premium in formati da 500 ml.

Il Porton Puro Quebranta è molto indicato in miscelazione. È forte, deciso, con toni legnosi e sfumature secche, base ideale per ogni drink. Il Portón Mosto Verde Acholado ha un aroma più fruttato, in perfetto equilibrio tra uva Quebranta, meno aromatica, ma bilanciata dalle esplosioni di aroma e gusto delle uve Torontel e Albilla. Anche altri Mosto Verde Portón di uva Italia, Negra Criolla, Torontel e Quebranta, danno spazio alla fantasia e creatività dei bartender che lo sperimentano anche nelle ricette classiche, spesso in alternativa ad altri spiriti.

Da dicembre 2019 la gamma La Caravedo Portón è importata in esclusiva in Italia da Inebria, società fondata a Torino da Gloria Carpinelli D'Onofrio, italo-peruviana,



da anni trapiantata in Italia. Grandissima conoscitrice e appassionata di Pisco e gastronomia peruviana, Gloria è l'autrice del libro "Il Fiore della Cannella – profumi, sapori, gusti e colori della gastronomia peruviana" il primo libro di cucina peruviana scritto in italiano, comprendente un approfondito capitolo sul Pisco scritto da Johnny Schuler.

Pisco è un prodotto completamente puro e naturale, non è neanche idratato, ed esce dall'alambicco con 38-45% vol. alc. cristallino, strapieno di profumo e di gusto.

RICETTE PISCO PORTON



BACK TO THE PISCO di Riccardo Rossi Freni & Frizioni – Roma

INGREDIENTI

- 50ml Pisco Porton Acholado
- 30ml fake lime (acido citrico e malico)
- 20ml simple syrup
- 15ml Acqua di cocco infusa al Butterfly Pea Tea

Tecnica: stir&strain. Glass: copetta. Garnish: no



PERUVIAN SENSATION di Enrico Nicolini Mine & Yours – Lecce

INGREDIENTI

- 4,5cl Pisco Porton Mosto Verde
- 3cl Supasawa
- 2cl sciroppo al rocoto e mandarino
- 1,5cl Bitter del Ciclista Casoni
- top di soda alla birra peruviana Cusqueña Gold
- vaporizzazione di essenza mandarino verde

Tecnica: shake. Glass: tumbler. Garnish: peperoncino cristallizzato, foglia di bambù e alga nori



EASTER ESSENCE di Enzo Tana Vista Labo Beach Club – Moniga del Garda (BS)

INGREDIENTI

- 4cl Pisco Porton Quebranta
- 2cl Moscato Passito Murana Martingana
- 1.5cl liquore di bergamotto
- 2 gocce di cardamomo Bob's Bitter
- Orange peel

Tecnica: stir&strain. Glass: coppetta. Garnish: uvetta candita



UN'OMBRA DI PISCO di Diego Cesarato
La Gineria – Santa Maria di Sala (VE)

INGREDIENTI

- 50 ml Pisco Porton Quebranta
- 20 ml succo di pompelmo rosa e uva fragola
- 15 ml mosto d'uva cotto
- 2 dash Fee Brothers Chocolate Bitter
- 10 ml Albume d'uovo pastorizzato

Tecnica: shake&double strain. Glass: coppetta. Garnish; crusta di polvere di lamponi essiccati



PISCO PE-TAI di Antonello Petaccia
Equilibrium Bar Service – Pescara

INGREDIENTI

- 50ml Pisco Porton Quebranta
- 15ml Triplum Luxardo
- 30ml succo lime
- 30ml estratto di ananas
- 10 ml sciroppo di orzata Pallini.
- zenzero fresco

Tecnica: muddle- shake&double strain. Garnish: ananas essiccato, zenzero.
Glass: Tiki mug



PALO-PISCO di Slavik Cebanu
Montanucci Bar – Orvieto

INGREDIENTI

- 40 ml Pisco Porton Quebranta
- 10 ml Cocchi Rosa
- 10 ml nettare d'agave
- 20 ml succo di lime
- soda Three Cents pompelmo rosa a colmare

Tecnica: shake & strain Glass: Collins glass. Garnish: twist pompelmo rosa

EMPORIA GIN

A BASE DI GINEPRO FENICIO, ERBE MEDITERRANEE
E ACQUA DEL MAR TIRRENO CALABRESE.



Bevi responsabilmente. CaffoStudio



Il mito dei fenici, popolo di abili condottieri e commercianti, rivive nel gusto delicato di un Gin pregiato, ottenuto distillando rare bacche di Ginepro Fenicio, infuse in finissimo alcole neutro ottenuto al 100% da grano. Una miscela segreta, in cui l'esperienza dei Mastri distillatori, si mescola all'acqua del Mar Tirreno e agli aromi delle principali botanicals tipiche del Mediterraneo e agli agrumi della Calabria, generando, attraverso un processo di doppia distillazione, un sapore unico e raro, dal retrogusto storico. Perfetto sia in forma pura che miscelato nei cocktail, EMPORIA GIN è la nuova essenza alcolica prodotta dalla Distilleria Caffo, creata per ammalare i palati più raffinati ed esigenti.



emporiagin.it

Vecchio Amaro del Capo[®]

RED HOT EDITION

GUSTALO
GHIACCIATO A
-20°



Spritz Calabro

6 cl Amaro del Capo Red Hot Edition
1 cl succo di lime
5 cl Acqua tonica "Miracle 1638"
5 cl Prosecco DOC brut "Mangilli"
Ghiaccio, una scorza di limone,
un peperoncino.



LA GRAMMATICA DEL CAFFÈ

Un linguaggio complesso,
un rito tutto italiano che pone
la tazzina al cuore dell'ospitalità

DI **BASTIAN CONTRARIO**

Na tazzullela 'e cafè, un Bicerin, el Rasentin, un leccese o salentino, al Mistrà, corretto, espresso, ma anche lungo, al vetro, cappuccino e americano. L'Italia è il Paese dove più di altri il caffè è uno di famiglia e parla sempre la tua lingua.

Il 97% degli italiani beve caffè più volte nella giornata, ma «siamo il dodicesimo paese in Europa a consumare caffè, che è molto più consumato in Nord Europa e in America», mi racconta Davide Cobelli, uno dei più affermati professionisti del settore caffetteria, nonché grande appas-



SPESA ANNUA PRO CAPITE IN CAFFÈ

Stima della spesa annua pro capite in caffè, considerando tutte le esperienze di consumo (casa, bar, ufficio, ...)

259,40 €



CONSUMO DI CAFFÈ ESPRESSO

Target di riferimento: popolazione che negli ultimi 12 mesi ha bevuto soprattutto caffè espresso.

QUANTITÀ GIORNALIERA

58% 1 o 2 tazzine/giorno
37% 3 o 4 tazzine/giorno
5% 5 o più tazzine/giorno



FREQUENZA E MOMENTI DI CONSUMO

77% MATTINA APPENA SVEGLIO
42% METÀ MATTINA
49% POMERIGGIO
19% DOPO CENA
3% NOTTE

sionato della miscela nera. Cari barman, bartender e mixologist, confezionatori di Martini perfetti e puristi del Gin Tonic, già sento i vostri mugugni mentre mi leggete: «Anche Bastian Contrario ci ha abbandonato», pensate, «ora si occupa dei baristi invece che di noi» e a me quest'aspra contesa tra le due "diverse" professioni all'interno del bar, quasi una faida alla Hatfield e McCoy, ha sempre divertito molto. Purtroppo, in quest'ultimo anno troppo spesso chi si dedicava solo alla preparazione di drink si è visto costretto a diventare professionista del caffè, per sfruttare i troppo risicati orari di apertura concessi e provare a non affondare.

Troppo spesso poi, dall'altra parte, anche il caffè è arrivato a essere considerato un lusso, quando è più realisticamente per tutti noi una necessità, una vera linfa di vita. Lo spostamento per un caffè dovrebbe rientrare a pieno diritto tra quelli necessari, come la somministrazione del caffè dovrebbe essere considerata un'attività fondamentale per la nostra sopravvivenza, al pari dei supermercati, perché il caffè al bar non è la bevanda che si fa in casa con la moka o la macchinetta, è molto di più. Ve lo spiego meglio con l'aiuto di Davide. Scoprirete inoltre quanto il mondo del caffè sia affine a quello dei cocktail e quanto in realtà non esistano barman e baristi, ma persone capaci



di approcciare in modo proficuo o meno questa bistrattata professione.

Dicevamo che, a differenza di quella che può essere la nostra percezione, non siamo i maggiori consumatori di caffè nel mondo. Quello che però ci contraddistingue è sicuramente la ragione del consumo. «Per noi italiani il caffè è un rito», ci dice Davide, anzi è un vero e proprio linguaggio: «quando diciamo ci vediamo per un caffè, intendiamo una pausa o un appuntamento di cinque minuti, invece se proponiamo un aperitivo intendiamo un appuntamento più lungo», prosegue Davide. Il veronese inizia la sua avventura nel settore dell'ospitalità gestendo un bar giornaliero. «Volevo fare per tutti i miei clienti il miglior caffè e così ho deciso che dovevo migliorare: volevo che tutti mi facessero i complimenti. Ho cominciato col



AMERICANO ROSSO

Nasce dalla tradizione Veneta e dall'Amore per la Natura. Creato dall'unione artigianale dei vini del Lago di Garda con botaniche accuratamente selezionate.



**IL PRIMO ROSSO NATURALE GRAZIE A FIORI E PIANTE
NESSUN AROMA O CHIMICA AGGIUNTI**



Distribuito da Ghilardi Selezioni



Un caffè con...
Daide Cobelli

VERONERO
C A F F È



seguire dei corsi di formazione specifici sul caffè, oltre a quelli sul bartending».

Poi il caffè accende in lui qualcosa, finisce col toccargli corde che nient'altro al mondo gli aveva mai toccato, collega il profumo e il gusto del caffè alla sua infanzia, alla sua famiglia, alle sue radici. «Il mio papà, che ora non c'è più, faceva parte del personale viaggiante delle Ferrovie. Faceva una vitaccia, sempre fuori casa. Quando però riusciva a tornare

da noi portava delle miscele di caffè da Roma, come fossero un piccolo tesoro. Aveva una macchina Gaggia super avanguardista per quei tempi e preparava per sé e per la mamma il suo caffè con infinita cura e amore».

Daide oggi gestisce una scuola di caffetteria, ha fondato una micro torrefazione con il fratello e la loro bussola è ancora domandarsi come lo avrebbe preparato il loro papà quel caffè. Quello del



caffè è quindi un linguaggio complesso, su più livelli. Comunica a chi lo prepara, ma anche a chi lo consuma.

La completa ignoranza da parte delle istituzioni di questo importantissimo aspetto ha generato e sta generando danni gravissimi, ora poco visibili, ma che prima o poi andranno affrontati. Difatti l'ospitalità in generale ha un suo linguaggio che le misure attuate in prevenzione della diffusione del Covid-19 hanno mutilato e

reso incomprensibile. Servire un caffè nella tazzina col giusto spessore della ceramica, alla giusta temperatura, con lo standard di servizio che identifica il proprio locale comunica moltissime informazioni al cliente, che con il servizio d'asporto non riescono a pervenirgli correttamente. Tra queste la professionalità di chi li serve, oltre a un senso di fiducia, che produce nel cliente un momentaneo abbassamento delle barriere sociali, funzione per altro analoga a quella di un alcolico o di un cocktail correttamente serviti.

Con il servizio d'asporto, o meglio in "cartone", il caffè oltre a risentirne nel gusto, si svuota del suo messaggio, del suo significato: il normale sistema comunicativo dell'ospitalità, fatto oltre che di servizio anche di percezioni, va in blackout. Baristi e barman, almeno quelli più fortunati che riescono a fare un po' di asporto, lamentano di clienti più che mai intrattabili, non disposti al rispetto di alcuna norma di legge, con la conseguenza di pesanti multe comminate all'esercente. Quale altra avrebbe potuto essere la conseguenza? È come se a questi clienti urlasse in faccia il sergente Hartman e loro non fossero nemmeno molto bravi con l'inglese.

Il cliente non viene al bar per porsi il problema di come e perché gli viene servito il caffè in un certo modo, vuole il rito, l'esperienza del caffè, fatto anche di gusto e qualità, ma non solo. C'è la pausa, lo staccarsi per un attimo dal mondo esterno. Riposare non è solo dormire, ma soprattutto un caffè. Il riposo è una necessità primaria, proprio perché senza si impazzisce. Come si è potuto negare alle persone il rito del caffè e lasciare a barman e baristi l'ingrato compito di far da "carabinieri" a un manicomio? Difatti, allo

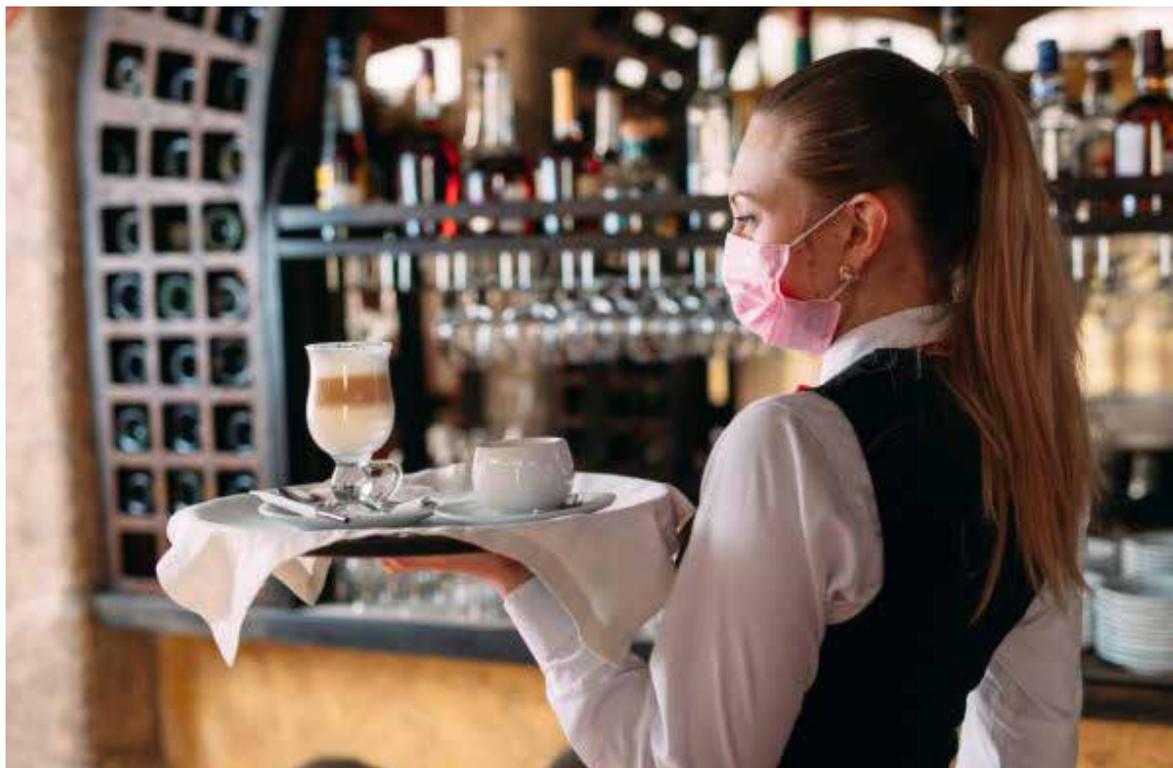


—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—

DISTILLERY

Nº 209





stato attuale, il messaggio percepito dal servizio del caffè è di malessere, divieto, limitazione, tutto il contrario di quello che un bravo barista dovrebbe comunicare.

Le leggi di uno Stato, giuste o ingiuste, non fanno parte di questo sistema comunicativo e sono e saranno sempre degli elementi estranei, ingiustificato disturbo di un linguaggio centenario e profondamente radicato nella cultura italiana. Parlandone con Davide sono poi emerse prepotenti anche altre forti criticità legate alle attuali scelte politiche nei confronti dei bar. Innanzitutto, imponendo un cambio di abitudini nel consumo del caffè, è cambiata anche la consapevolezza nei confronti della bevanda nera, accelerando delle tendenze presenti già da alcuni anni.

Se prima un caffè era solo tale, oggi, probabilmente venendo anche meno il suo significato, «i consumatori di caffè vogliono conoscere sempre più a fondo quello che stanno comprando. Cercano

un prodotto locale, artigianale e di qualità», dice Davide. Questo non sarebbe un problema, se lo sviluppo avesse seguito vie e tempi ordinari, ma essendo il largo pubblico ancora per lo più incompetente in materia, è facile capire quanto sia facile “gabararlo”. «L’informazione è spesso veicolata e non sempre è sinonimo di qualità», ci spiega Davide. «Per esempio, nella grossa distribuzione si trovano spesso prodotti con su scritto tostatura lunga. Per un caffè non è un elemento positivo, ma una comunicazione fuorviante e una conoscenza inesistente riesce a farlo sembrare qualcosa di positivo al consumatore».

Quest’inconsapevolezza è purtroppo molto diffusa anche tra i professionisti. Difatti, accanto ai barman che si sono trovati a fare i baristi da un giorno all’altro senza essersi mai formati a fondo sul caffè, vi è anche tutta una nuova categoria di baristi, figlia del momento di disperazione collettiva. Ci sono infatti molte,



anzi moltissime persone che dopo una lunga carriera in una professione si sono trovate a causa della pandemia senza lavoro. Un esercito di invisibili, che le istituzioni nascondono sotto il tappeto. Impedibilitati a rientrare in un mondo del lavoro ormai allo sfascio, vedono nell'apertura di un bar una nuova prospettiva, credendo sia facile, che non servano particolari competenze o formazione. Nulla di più distante dalla realtà, ma se per anni organi di stampa e politiche terroristiche ti hanno mostrato il bar in questo modo, alla fine finisci per crederci.

Così «aprono un bar con un investimento totale di 10.000 euro e con l'unica formazione del "conosco tanta gente, se apro verranno"», dice Davide, diventando facili prede di meccanismi che, oltre a essere deleteri per le loro tasche, diminuiscono la generale qualità del caffè per tutti. D'altronde, l'inesperienza si paga. Per esempio, uno di questi meccanismi

è il comodato d'uso gratuito delle attrezzature per preparare il caffè concesso da certi fornitori. Nel mondo del bar non esiste nulla di gratuito. Quindi, insieme alla macchina vi sarà anche un contratto che li vincolerà all'acquisto di un caffè da 10, che dovranno pagare 15. «Il cliente finisce con lo strapagare un caffè orrendo. È incredibile come si può risparmiare comprandosi la propria attrezzatura. Con soli diecimila euro un bar si può dotare di un'ottima attrezzatura e, conti alla mano, l'iniziale investimento si traduce poi in maggiore qualità e più alti profitti».

Persone come Davide che, in un momento storico di così forte regresso dei valori fondamentali per la vita umana, dicono ancora la verità, mettendo divulgazione, trasparenza e rispetto della filiera davanti a tutto fanno quasi commuovere, mentre non è più il profumo del caffè entrando al bar a commuoverci.

Bastian Contrario

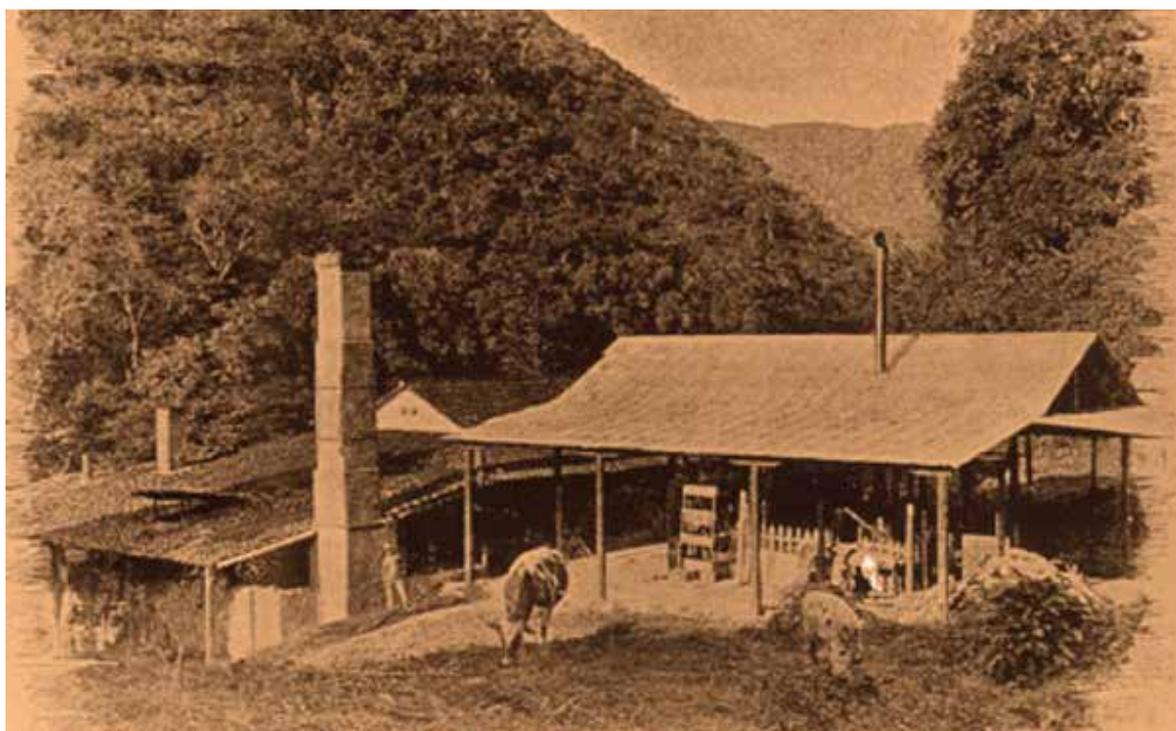
CARÚPANO RON

Fin dalla sua fondazione la venezuelana Destilería Carúpano è stata riconosciuta a livello locale e internazionale per l'eccelsa qualità e i profili unici dei suoi Rum. Collocata all'interno dell'Hacienda Altamira nella valle Macarapana-Carúpanom, questa distilleria gode del particolare microclima della zona. Altitudine a livello del mare, un elevato grado di umidità generato dalle brezze caraibiche e dalle calde temperature che influiscono sull'invecchiamento degli spiriti intensificandolo, lo scorrere delle pure acque sorgive del fiume Chuare.

L'hacienda fu fondata nel 1762 dal capitano dell'esercito spagnolo Felix del Fierro, poi nominata Altamira nel 1853. Il primo riconoscimento internazionale di prestigio per questa distilleria arrivò nel

1889 all'Esposizione Internazionale di Parigi dove Ron de Carúpano si aggiudicò la medaglia d'onore. Nel 1896 all'Hacienda Altamira vennero riconosciuti i diritti di sfruttamento delle acque del Chuare. Circostanza non da poco e imprescindibile perché la straordinaria acqua di questo fiume è ancora oggi utilizzata nella produzione dei Ron Carúpano. Bisognerà attendere sino al 1957 per la fondazione della Destileria Carúpano come la conosciamo oggi.

In un mondo quasi esclusivamente maschile, il master blender di Destileria Caurpano è Carmen Lopez de Bastidas l'unica donna a ricoprire questo ruolo in Venezuela. Negli ultimi 30 anni Carmen Lopez de Bastidas ha sviluppato con passione i profili dei prodotti unici della distil-





leria ed è stata selezionata come membro del Consiglio di Regolamentazione del CDO Ron de Venezuela. Tra i Rum lover è convinzione che il tocco speciale di Ron Carúpano derivi dalla sapiente miscela di conoscenza, esperienza e sensibilità femminile del suo master blender. La capacità, il gusto e la sensibilità olfattiva, la dedizione nel saper mescolare diversi tipi di Rum di età diverse per creare prodotti di altissima qualità, sono doti che in Venezuela assumono un particolare significato.

All'inizio del XX secolo l'azienda fu acquisita da Leon Santelli che riuscì a comunicare la qualità dei suoi Ron e a costruire un'immagine più internazionale. Nel 2003 il Venezuela approvò la Denominazione di Origine "Ron de Venezuela" per disciplinare la produzione dei Ron nazionali che volessero fregiarsi del riconoscimento di qualità certificata. Destileria Carúpano si fregia di questo privilegio sin dalla sua istituzione.

La canna da zucchero, l'uomo e il sole, sono riportati graficamente nel simbolo distintivo della DOC Ron De Venezuela.



RON DE VENEZUELA

TIERRA DE GRACIA
SABOR EXCEPCIONAL

Sono gli elementi che indicano la materia prima, l'importanza della lavorazione che si perpetua da secoli tra le generazioni e il valore della terra di origine.

Il progetto per la nascita di questo importante istituto partì nel 2001 con la prima riunione tra proprietari e maestri roneros delle distillerie venezuelane. Bisognerà attendere sino all'agosto del 2003 perché gli sforzi e le trattative profusi dai produttori si concretizzino nella DOC concessa dal Servizio Autonomo de Propiedad Intelectual (SAPI) del Venezuela. In Venezuela sono molto rigorosi su questo tipo di concessioni. Fino a quel momento solo altri due prodotti locali godevano di questo riconoscimento: il Co-



IOVEM.IT

#BEVIVIOLA



IOVEM is an innovative and unique product, 6 elements hidden in 9000 years of history that spawn the new drink of the Gods.



The purple nectar, to drink blended

drink responsibly

propaganda3.it



cuy de Pecaya, spirito ottenuto dal succo fermentato di agave, anche conosciuto come il Tequila de Venezuela, e il Cacao de Chuao, piccolo villaggio del nord del paese famoso per le sue piantagioni di cacao.

I requisiti fondamentali che un Ron venezuelano deve possedere per fregiarsi di tale marchio sono: utilizzare solo ed esclusivamente melasse di canna da zucchero venezuelane, avere un invecchiamento minimo di due anni in botti di rovere bianco (rovere americano), una gradazione minima ABV 40% in bottiglia. Dal lontano premio ricevuto nel 1889 i Ron di Destileria Carúpano non hanno smesso di distinguersi in tutti i concorsi

di spiriti del mondo facendo incetta di riconoscimenti. I 250 anni di esperienza si sono evoluti con la ricerca di una qualità sempre più esclusiva e sistematicamente riconosciuta.

Ron Añejo Carúpano è stato insignito con l'Alambique de Oro alla World Spirit Competition del 2004 e con il riconoscimento di "Best Rum in the World" al International Rum Conference di Madrid nel 2014, ancora 4 medaglie d'oro nel 2015 e la lista dei premi arriva sino al 2020. I Ron Carúpano sono distribuiti in Italia da Meregalli Spirits.



RESERVA PRIVADA 21 YO

Zona produttiva: Macarapana Valley - Venezuela

Materia prima: melassa locale

Distillazione: in alambicchi a colonna

Invecchiamento: blend di Ron invecchiati da 6 a 21 anni in botti di rovere bianco americano

ABV: 40%

Vista: Ambra scuro con riflessi mogano

Olfatto: squisite note di caramello deliziano da subito, evolvendosi per lasciare spazio a sentori di legno, crema di cocco e noci tostate

Palato: ingresso avvolgente e robusto nel corpo grazie a distinte note tostate di cocco, vaniglia e caramello

Finale: lungo e dolce, con distintivi sentori prolungati di cocco e zucchero di canna



RESERVA ESPECIAL 6 YO

Zona produttiva: Macarapana Valley - Venezuela

Materia prima: melassa locale

Distillazione: in alambicchi a colonna

Invecchiamento: blend di Ron invecchiati da 2 a 6 anni in botti di rovere bianco americano

ABV: 40%

Vista: oro

Olfatto: leggero e pulito. Un delicato aroma di zucchero caramellato al miele insieme a spezie di legno. A seguire sentori di buccia d'arancia, vaniglia e cannella accompagnate da un delicato fondo di anice

Palato: ingresso pulito, asciutto e morbido. Sapori croccanti di spezie di quercia fini (simili a segale) e legno di sandalo si mescolano a sapori leggeri di miele e caramello. I sapori aggiuntivi di buccia d'arancia lo rendono leggermente piccante, sapore che si abbina molto bene con la leggera dolcezza al caramello

Finale: pulito e leggero



RESERVA EXCLUSIVA 12 YO

Zona produttiva: Macarapana Valley - Venezuela

Materia prima: melassa locale

Distillazione: in alambicchi a colonna

Invecchiamento: blend di Ron invecchiati da 4 a 12 anni in botti di rovere bianco americano

ABV: 40%

Vista: ambra

Olfatto: da subito un meraviglioso profumo di vaniglia, seguito da un'intrigante fragranza di nocciole caramellate e mandorle tostate

Palato: ingresso pieno dovuto con intense note di cocco, seguite da caramello e frutta secca

Finale: pulito e leggero

Rum Malecon

THE RISING INTENSITY

FEEL YOURSELF
CHOOSE YOUR WAY



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.

 @rummalecon





A SINGAPORE THING

Din Hassan, brand ambassador di Black Tears, racconta come godersi Singapore

DI THEODORA SUTCLIFFE

Din Hassan lavora nei bar da oltre 30 anni, da quando era a scuola, in effetti. Si è fatto un nome al Klee, uno dei primi cocktail bar di Singapore e ha prestato consulenza su progetti in Cambogia, Filippine, Indonesia e Singapore. Oggi è brand ambassador per l'area Asia-Pacifico di

Black Tears, il primo rum speziato cubano.

Qual è il miglior posto per bere rum a Singapore?

“The Bar at 15 Stamford” al Capitol Kempinski Hotel è il primo Rum bar in un hotel di Singapore. La dose che versano è di 60 ml, standard insolito per

Singapore. Si trova nel Campidoglio, un vecchio edificio con un famoso cinema che hanno trasformato in un hotel. Dovresti provare il Plantation 1840, con Black Tears, vermouth, ananas, limone e zucchero.

Qual è il miglior bar di Singapore?

Il “Manhattan”, sicuramente. Mi piace il loro bar program con il quale ogni mese invitano qualcuno a fare un guest shift. Così possiamo andarci almeno una volta al mese e salutare i nostri amici da tutto il mondo.

Quale raccomanderesti come secret bar?

“Operation Dagger”. Molte persone si confondono perché faticano a entrare e non è neanche facile trovarlo. I bartender usano solo i propri prodotti e bottiglie anonime alle quali hanno tolto le etichette.

Dove dovremmo andare per un drink con vista?

“Cé La Vi” è al 57° piano di Marina Bay Sands. Dispongono di un club, un ristorante e una lounge, lo Skybar, dal quale puoi vedere tutta la città.

Dove si ritrovano i bartender quando sono liberi dal lavoro?

“Skinny’s Lounge” è aperto sino alle 4,00 del mattino il sabato, la maggior parte dei bar chiudono all’una o alle 2,00. Tutti si incontrano in quel posto per chiacchierare e scambiarsi informazioni.

Dove potremmo pranzare a prezzi da budget?

Il “Maxwell Food Center” all’angolo tra le strade di Maxwell e South Bridge è fantastico. Prova il riso al pollo di “Uncle Sky Singapore Hainanese Chicken Rice”. Il riso al pollo Tian Tian è buono, ma è un po’ più costoso. “Uncle Sky” è proprio di



fronte a Tian Tian.

Qual è il tuo hawker centre preferito a Singapore?

Il Newton Food Centre è un buon posto dove andare dopo il turno di lavoro. Chiude verso le 3.30/4.00 del mattino, i bartender lo frequentano molto per cenare. Hanno frutti di mare, cibo cinese e indiano, specialità di tutti i tipi.



CORAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE



Bevi Bobby's Gin responsabilmente

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA
ONESTIGROUP.COM
@ONESTIGROUP

Il miglior negozio per reperire ingredienti a Singapore?

Di giorno il mercato di Tekka su Serangoon Road. È un mercato indiano ma ci sono anche bancarelle di cibo cinese. Trovi tutti i diversi tipi di erbe e spezie, è molto facile trovare ciò che vuoi. Ti accorgi di notte che ti manca qualcosa per il servizio fotografico del giorno successivo? Non preoccuparti, il Mustafa Center è aperto 24 ore su 24 ed è enorme.

Consigliaci un secret place in Singapore.

“The Dragon Chamber” è un bar nascosto all’interno di un ristorante cinese di street food appena aperto lo scorso anno a Boat Quay. Devi aprire un frigorifero per la birra e trovi l’ingresso per la Dragon Chamber, dove puoi ordinare cocktail mentre mangi cibo cinese.

Quale sarà il primo bar che visiterai dopo l'emergenza Covid-19?

“Gem Bar” a Ann Siang Hill. È il bar in cui vado sempre per condividere informazioni o incontrare amici. È un luogo di incontro per bartender, fornitori, brand ambassador. Ci incontriamo e socializziamo.

MISCELARE CON BLACK TEARS – SINGAPORE STYLE

«Ci sono tre cose che rendono Black Tears diverso», dice Hassan. «In primo luogo, è l’unica importazione speziata da Cuba; secondo, è una joint venture con il governo cubano; e in terzo luogo il profilo aromatico riguarda più il caffè e il cacao, a differenza dei tipici rum speziati che sono più legati alla vaniglia e alla cannella». Il cocktail Aji Dulce prende il nome dal peperoncino piccante che si fonde con caffè e cacao in Black Tears, e gioca con un pizzico di salsa piccante e ginger ale.

Theodora Sutcliffe



LA RICETTA

AJI DULCE

- 40ml Black Tears dry spiced
- 20ml Pimm's No. 1 Cup
- 2 dash Tabasco
- 20ml succo di lime fresco
- 3 fettine di cetriolo Cucumber
- 90ml Ginger Ale

Preparazione: pestare il cetriolo, aggiungere i primi quattro ingredienti e shakerare bene.

Filtrare in un bicchiere alto con ghiaccio e completare con ginger ale.

Rock con un ice block. Guarnire con fetta di arancia.

1890



GAMONDI

Vermouth
dell'anno

2020



bevi responsabilmente



GAMONDI.IT



1890

GAMONDI



Erica Rossi



Erica Rossi si avvicina quasi per caso al mondo dell'ospitalità e del bartending. Alternando diverse esperienze in american bar, ristoranti e hotel 5 stelle come lo storico Grand Hotel Trieste e Vittoria di Abano Terme consolida un curriculum oggi ben conosciuto nella bartending scene al femminile.

Impressionante il suo palmares nelle cocktail competition a livelli nazionale e internazionale. Tra questi il titolo di Dons of Tequila Italia 2015, la Turin Vermouth Competition 2015, il Challenge on Ice 2017, l'Havana Club Grand Prix Italia 2018, l'Art of Italicus Italia 2018, la Memento Thinking Outside The Box 2019, la Tea Master Cup Italia 2019 e la finale italiana di Diageo World Class nel 2019. Figura poliedrica della bar industry, dal 2018 Erica ricopre il ruolo di Europe Mixology Advisor per il brand Grohe, di Mixology Coordinator per il gruppo Slowear di Venezia e in estate dirige il bar del Club Li Neuli di San Pantaleo, esclusivo resort di lusso nel cuore della Costa Smeralda. Passione, dedizione, ricerca per gli elementi naturali, la capacità di creare con pochi semplici ingredienti sapori inediti caratterizzano la sua creatività professionale. Un mix di simpatia e tecnica che si preannuncia un sorriso che conquista e dietro il quale si nasconde una delle più complete figure del bartending italiano.

Profumo di Vermouth

INGREDIENTI

- 20ml Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi
- 30ml Italian London Dry Gin
- 20ml cordiale alle foglie di ulivo e scorze di limone
- Gocce di amaricante aromatico al Mirto

TECNICA

Stir & Strain

GLASS

Coupette

GUARNIZIONE

Polvere di limone
e salvia sclarea

NOTE

Toni mediterranei per un drink che celebra alcuni dei sapori più identitari e naturali della tradizione Italiana. Un omaggio mediterraneo ispirato ai profumi intensi e suadenti del corpo botanico di Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi. Il bilanciamento moderatamente dolce tra le note del Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi e alcune delle più celebri tipicità della macchia mediterranea ulivo, mirto e salvia, ricorda note di brezza marina e freschezza di erba appena tagliata. Fresco, acidità che conquista, il drink si esalta come aperitivo.





THE WHISKY EXCHANGE

Inghilterra 1971. I coniugi asiatici Narinder e Bhupinder Singh, immigrati, aprono The Nest, il loro negozio “off licence”, ossia con licenza di vendita di alcolici senza consumo all’interno, a Hanwell, nella zona ovest. La prima famiglia di immigrati asiatici a ottenere la licenza per vender alcolici sul territorio britannico. I due figli Sukhinder, il primogenito, e Rajbir crebbero insieme all’attività dei genitori imparando ogni aspetto gestionale e soprattutto avvicinandosi al mondo dei distillati e dei vini. Il successo

fu immediato e si espanse, tanto che nel 1991 il premio “Off Licence Of The Year” fu assegnato al The Nest in quel momento gestito da Narinder con la moglie. Parte del premio per i due coniugi consisteva in un viaggio in Australia. Questa fu l’occasione per Sukhinder di gestire autonomamente l’attività familiare durante la loro assenza.

Nel 1990 Sukhinder si era laureato come geometra, tuttavia in quel periodo la Gran Bretagna stava attraversando un momento di crisi del settore immobiliare.



Questa situazione non aiutava Sukhinder che continuò a lavorare in negozio in attesa di tempi migliori.

Nel 1994 il negozio vantava 100 Single Malts in vendita e divenne una meta di visita per gli appassionati del distillato scozzese. Lo stesso Sukhinder si appassionò sempre più al Whisky e ne divenne un collezionista iniziando con delle miniature. Purtroppo le belle avventure sono destinate a finire e nel 1999 il The Nest venne definitivamente chiuso e venduto. I genitori si ritirarono in pensione, ma allo stesso tempo Sukhinder e Rajbir decisero di unire le loro forze e la passione per il Whisky che li accomunava. Così, nel 1999 i due fratelli fondarono "The Whisky Exchange", il sito web che avrebbe



The Sawhneys flank Ian Harris of Seagram, Wolf Blass, and Peter Bathe of Off Licence News

OLY Award winners down under

THE WINNERS of the 1991 Off Licence of the Year Award — Narinder Singh Sawhney and his wife Bhupinder — met up with people on the Wine Flight of a Lifetime during a visit to the Wolf Blass winery in Southern Australia.

Wolf Blass entertained the Sawhneys during their six-day stay in Australia before they flew on to Montana in New Zealand. Both Montana and Wolf Blass are handled in the UK by Seagram, the joint sponsor with Off Licence News of the Off Licence of the Year Awards.

"Off Licence News"
6th March 1992.



EL DORADO

DEMERARA RUM

PRODUCT OF GUYANA



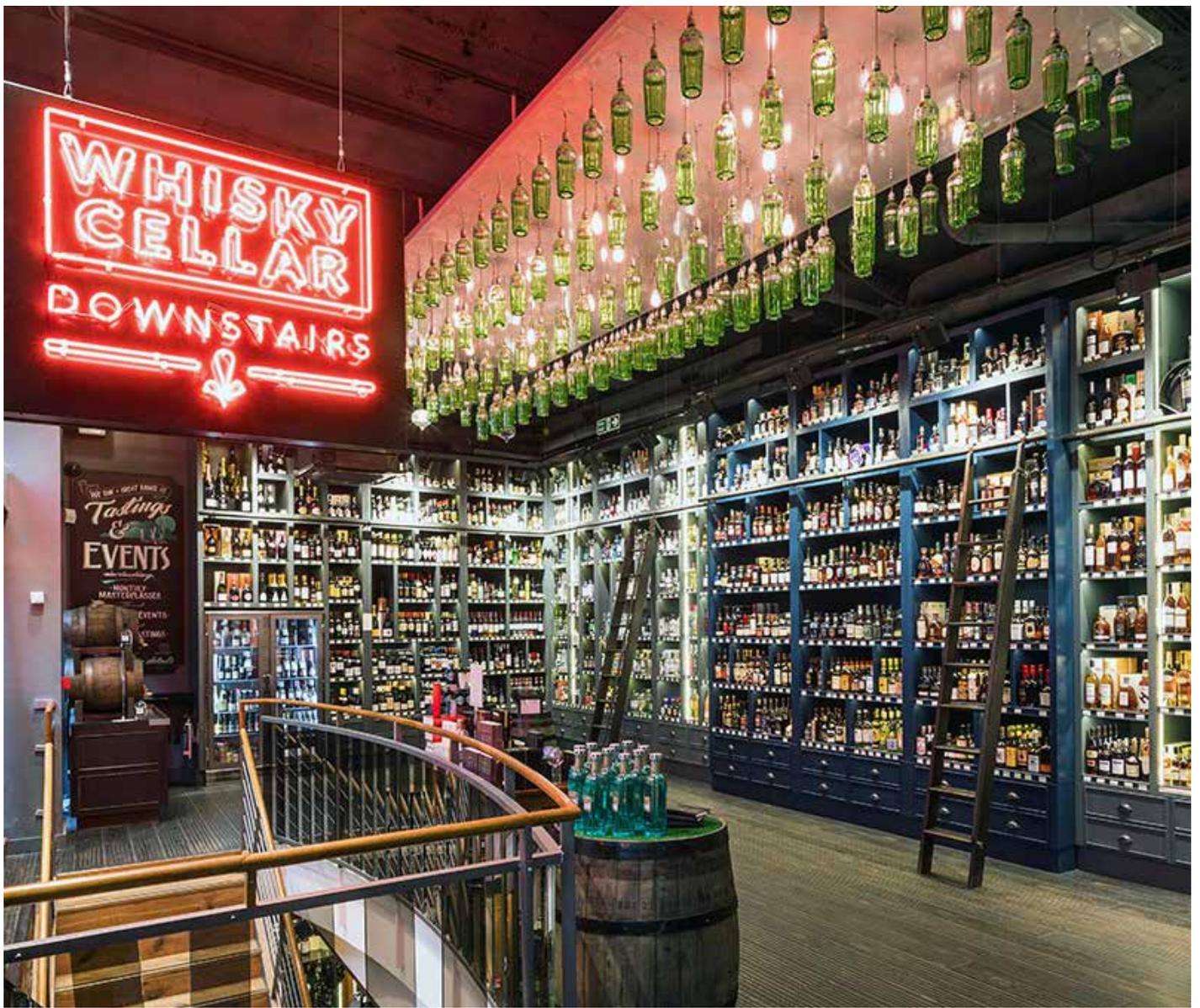


PROTAGONISTI
 IN ALTO A SINISTRA RAJ CHAVDA; NELLA FOTO A DESTRA SUKHINDER (A DESTRA) E RAJBIR. QUI SOPRA BILLY ABBOTT; A SINISTRA DAWN DAVIES.

preso il posto, seppur in modo virtuale, del The Nest e portato ai due fratelli “lo stesso piacere del precedente business”, così come scrisse Sukhinder nella lettera di apertura del sito. Quindi acquistarono un magazzino nelle vicinanze del The Nest e lo riempirono con delle giacenze di prodotti del The Nest avute dal padre.

Con tutte le carte in regola i risultati

non tardarono ad arrivare. Dopo solo pochi giorni dal lancio ufficiale del sito, i due fratelli ricevettero il primo ordine dalla Germania, grazie soprattutto alle conoscenze che Sukhinder si era guadagnato negli ultimi anni attraverso il collezionismo di Whisky. Nel 2006 venne inaugurato il loro primo negozio presso Vinopolis, in prossimità del caratteristico Borough Market, già



considerato una delle attrazioni principali della capitale britannica e con un'affluenza giornaliera di migliaia di turisti.

La crescente attenzione verso il mercato del Whisky, soprattutto dei Single Malt scozzesi, e l'aumento di appassionati e collezionisti, portò il team di The Whisky Exchange a ideare nel 2009 il primo Whisky Show a Londra, nella splendida cornice della Guildhall, nella zona della City of London, uno degli eventi di settore più importanti a livello internazionale.

Nel 2011, il progettista del sito web, Raj Chavda, entrò a far parte in modo definitivo in The Whisky Exchange in qualità di Creative Director. Chavda si sarebbe occupato di creare le esclusive etichette degli imbottigliamenti speciali realizzati da The

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

 CihuatanRumDE -  roncihuatan -  Pellegrini Spa -  pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE

Bio
CORTESE
 Originale
 1959
 MADE IN ITALY



Pesca o Limone? Scegli l'Originale!

RINFRESCA L'ESTATE CON I THÈ FREDDI CORTESE
 ORIGINALE BIO 1959, UNA SELEZIONE DI THÈ
 NERI BIOLOGICI CON SOLA FRUTTA ITALIANA,
 PRIVI DI COLORANTI, CONSERVANTI E GLUTINE.
 UN'AUTENTICA BONTÀ AD OGNI SORSO.

PROVA LA NOSTRA SELEZIONE DI THÈ FREDDI

  FOLLOW US! BEVANDEFUTURISTE.IT

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



Whisky Exchange, molte delle quali sono delle vere e proprie opere d'arte.

Nel gruppo arrivarono altre due importanti figure: Billy Abbott, oggi The Whisky Exchange Ambassador e trainer ufficiale WSET, e Dawn Davies, con il ruolo di Head Buyer, costantemente alla ricerca di prodotti di qualità e impegnata nel ridefinire la classificazione dei Rum.

Nel 2015 il negozio di Vinopolis dovette chiudere a causa della cessazione di attività da parte del gruppo Vinopolis. Oggi due nuovi negozi sorgono nei pressi di Covent Garden e a Great Portland Street, a pochi minuti a piedi da Oxford Street.

Nel 2018 Sukhinder fu premiato con il "Outstanding Achievement In The Scotch Whisky Industry" da parte dell'International Wine and Spirits Challenge e poi nominato "Master Of The Quaich". Quest'ultimo è uno dei più prestigiosi e alti riconoscimenti per coloro che si sono prodigati per diffondere ed elevare la cultura del Whisky scozzese nel mondo.

Nel corso degli ultimi anni Sukhinder



PREMI
SUKHINDER
PREMIATO CON
OUTSTANDING
ACHIEVEMENT
DAL IWSC.

e il suo team si sono specializzati nella selezione e imbottigliamento di speciali riserve di Whisky, partendo dalla Scozia e arrivando a collaborare con alcune delle distillerie più rinomate del mondo, soprattutto in Giappone.

Questo ha comportato la nascita di Elixir Distillers nel 2017, una side-company di The Whisky Exchange che si è dedicata esclusivamente al compito di creare, selezionare e imbottigliare distillati autentici, specializzandosi anche al di fuori del campo dei Whisky scozzesi. Alcuni dei brand nati da questo progetto sono Port Askaig, Element of Islay e Black Tot. Ovviamente le release più autentiche sino a ora create rimangono quelle dei Single Malt Scotch Whisky e Sukhinder ha selezionato per BarTales cinque tra le bottiglie più rappresentative create da The Whisky Exchange.



BUNNAHABHAIN 1997 BY THE WHISKY EXCHANGE

Questo recente imbottigliamento fa parte della più recente gamma di Single Malt da botte singola. Nel corso degli anni The Whisky Exchange ha selezionato e imbottigliato una serie di Whisky. Quando nacque Elixir Distilleries, le nuove release sarebbero state etichettate con questo brand. Nel 2019 decisero di rilanciare gli imbottimenti speciali con The Whisky Exchange Single Casks, e alla fine del 2020 hanno finalizzato la terza release di bottiglie della serie. Queste sono tutte selezionate da Sukhinder Singh e rappresentano particolarità delle distillerie che lui ama davvero. Questo è un Bunnahabhain “fumoso” di un’epoca in cui la distilleria non era nota per questa caratterizzazione. Questo esperimento sarebbe stato poi abbandonato da Bunnahabhain. Tuttavia sarebbe rimasta una quantità di distillato torbato del 1997.

Zona produttiva: Islay, Scozia

Tipologia: Single Malt Scotch Whisky

Botte: singola hogshead

Vintage: 1997

Invecchiamento: 22 anni

Anno d’imbottigliamento: 2020

Vista: ambra

Olfatto: interessanti note affumicate e di foglie bruciate, una dolce sensazione di fumo che lascia poi spazio a note di brezza marina e liquirizia.

Palato: note intense di orzo maltato, uva passa e liquirizia che si uniscono a foglie di pino abbrustolite, menta e timo. Toni di tostato e catrame che si uniscono a spezie e cioccolato fondente.

Finale: lungo, avvolgente con ricordi di quercia.

ABV: 51,3%

GLENFARCLAS 15YO 100° PROOF EXCLUSIVE TO THE WHISKY EXCHANGE

Ultimo di una lunga serie di Whisky esclusivi imbottigliati da Glenfarclas per TWE, questo fa parte di una coppia. L’altra è un 21 anni imbottigliato con ABV 54.2% che arriverà sugli scaffali di TWE a breve. TWE ha presentato questa gamma di Whisky nel 2014, subito dopo il titolo di Whisky Of The Year vinto da Glenfarclas 15yo. TWE chiese a Glenfarclas di imbottigliare una versione speciale del 15 anni per celebrare questa vittoria e così fu rilasciata una limited edition. Questa serie si concluderà con un’altra esclusiva Glenfarclas che completerà un piacevole trio che va dal ricco Sherry del 15anni a uno stile più delicato e fruttato nel 25 anni.

Zona produttiva: Speyside, Scozia

Tipologia: Single Malt Scotch Whisky

Botte: nd

Vintage: nd

Invecchiamento: minimo 15 anni



DIAMONDS ARE FOREVER

DIAMOND FILTRATED VODKA



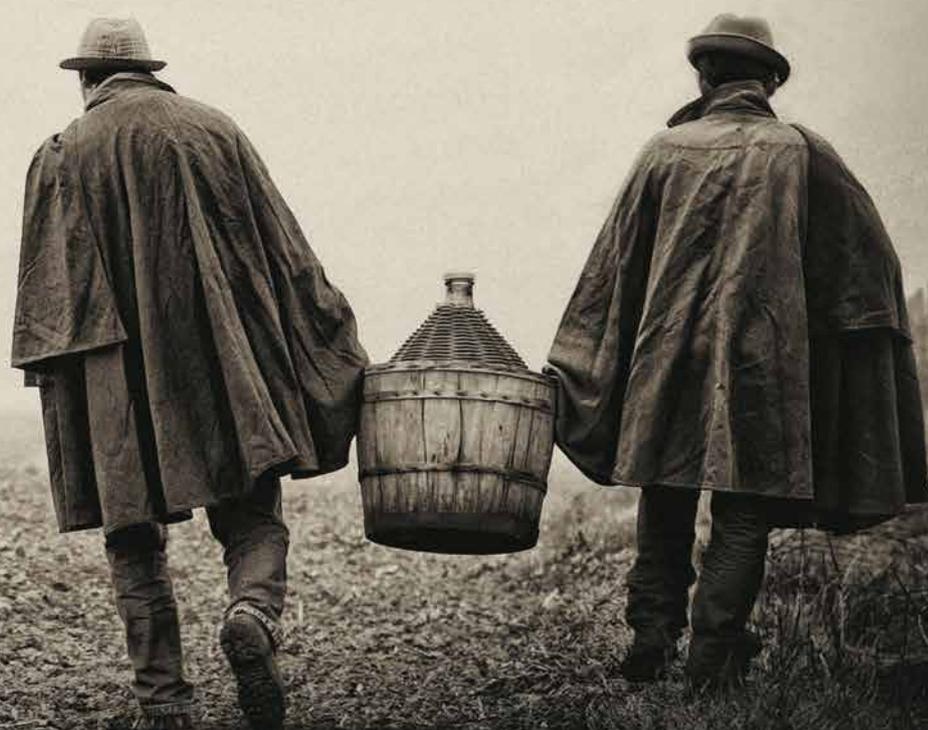
BEVI RESPONSABILMENTE

www.threesixty-vodka.com

distribuito da onestigroup.com

VERMOUTH

Tomaso Agnini



Due anime, un solo spirito.

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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



Vermouth al Mallo di Noce

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



Anno d'imbottigliamento: nd

Vista: ambrata

Olfatto: dolcemente speziato e uniforme, note di uva passa, pera, toffee e crema pasticcera che si fondono per lasciare poi spazio a note vinose di Madeira.

Palato: caldo, avvolgente, con note che ricordano pasticceria in stile natalizio a base di frutta candita e spezie come cannella e noce moscata, un delicato accenno di tostatura di botte.

Finale: ricco e piacevolmente speziato, con note di frutta cotta al forno e tostatura di botte.

ABV: 57,1%. Nei secoli XVII e XVIII in UK 100 proof corrispondevano a 57,15° da cui 100 proof in etichetta.

SUNTORY HAKUSHU 1989 TWE 10TH ANNIVERSARY SHERRY CASK

Un imbottigliamento molto speciale, una delle esclusive preferite di TWE. Da quando il Whisky giapponese è sbarcato nel Regno Unito, ha trovato subito l'interesse di TWE che lo ha fatto subito suo. Fonte ispiratrice di gran parte delle versioni di Karuizawa, The Whisky Exchange ha assunto un ruolo attivo nella promozione del Whisky giapponese in tutto il mondo. Per questo Whisky TWE chiese a Suntory di sperimentare qualcosa di diverso: un Hakushu maturato in botti di Sherry. Il distillato dal carattere affumicato di Hakushu si rivelò perfetto per l'invecchiamento in botti ex-Sherry. TWE chiese quindi una single cask ex Sherry per il loro imbottigliamento celebrativo del decennale e Suntory accettò, creando così il suo primo Whisky di questo genere.

Zona produttiva: Giappone

Tipologia: Single Malt Whisky

Botte: Sherry Butt



Vintage: 1989

Invecchiamento: 20 anni

Anno d'imbottigliamento: 2009

Vista: caffè

Olfatto: bisogna approcciarlo delicatamente dato l'alto tenore alcolico. Intense note di Sherry, uva passa, cacao e un piacevole mix di spezie

Palato: liquirizia, prugna matura e spezie, intense note di legno. La diluizione con poca acqua per ridurre il tenore alcolico permette la percezione di toni tropicali, pompelmo e scorze di agrumi.

Finale: lungo e avvolgente, con note agrumate che si uniscono a quelle caratteristiche dello Sherry.

ABV: 62%



GLENFIDDICH 1974 50TH ANNIVERSARY OF THE QUEEN'S CORONATION SHERRY CASK

Rilasciato nel 2003 questa release fu uno dei primi progetti di TWE con un grande distillatore, Glenfiddich, il Single Malt Scotch Whisky più venduto nel mondo. TWE cercava una release adatta per celebrare il 50° anniversario dell'incoronazione della regina Elisabetta, qualcosa di molto speciale. Il risultato fu il primo imbottigliamento di Whisky single cask ex- Sherry nei 117 anni (sino a quel periodo) di storia della distilleria.

Questo imbottigliamento non fu facile, tanto che alla fine si necessitò dell'approvazione del consiglio di amministrazione della società per renderlo possibile. Il successo fu immediato e da allora Glenfiddich ha rilasciato molti altri Whisky single cask ex-Sherry. Glenfiddich è il più importante partner di TWE per i suoi imbottimenti.

Zona produttiva: Speyside, Scozia
Tipologia: Single Malt Scotch Whisky
Botte: Sherry
Vintage: 1974
Invecchiamento: 19 anni

Anno d'imbottigliamento: 2003

ABV: 48,9%

Note gustative: non disponibili

ISLE OF JURA 1999 5 YEAR OLD HEAVILY PEATED

Un altro progetto TWE considerato piuttosto audace all'epoca: un Whisky molto giovane e molto torbato da una distilleria senza una grandissima reputazione.

I primi anni 2000 erano un tempo in cui il Whisky con lungo invecchiamento governava le mensole dei collezionisti, prima che i NAS (No Age-Statement) e i Whisky più giovani salissero alla ribalta. In un tasting alla cieca i degustatori pensavano che si trattasse di un Islay pungente, anziché qualcosa della vicina Jura, meglio conosciuto per essere più morbido. Si intuiva che la qualità di questo Whisky di soli 5 anni contrastava con la credenza che riteneva il Whisky più vecchio come migliore a prescindere. Ma era un periodo in cui i bevitori cominciarono a riscoprire la qualità del Whisky più giovane. Questo Whisky è una delle bottiglie più gustose e influenti mai rilasciate da TWE.

Zona produttiva: Isle of Jura, Scozia

Tipologia: Single Malt Scotch Whisky

Botte: nd

Vintage: 1999

Invecchiamento: 5 anni

Anno d'imbottigliamento: agosto 2004

ABV: 60,6%

Note gustative: non disponibili





ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO
DELLA CREATIVITÀ

Mixology Selection

tel. 0575.944.652 | info@anciennepharmacie.com | www.anciennepharmacie.com



BEVI RESPONSABILMENTE

TUTTI I GRANDI. E NON SOLO

I COCKTAIL MONDIALI – Tutti i cocktail ufficiali IBA e i grandi esclusi

FEDERICO MASTELLARI – FOTO DI FELIX REED – APRILE 2021 – HOEPLI – PAG. 288 – EURO 21,75

Nel 2020 l'International Bartender Association ha rivisto e codificato la lista dei cocktail classici riconosciuti tali. Sono 90 le ricette che rendono la nuova lista la più completa di sempre.

È appena arrivato in libreria la nuova edizione del libro di Federico Mastellari "I Cocktail Mondiali – Tutti i cocktail ufficiali IBA e i grandi esclusi" che ripercorre il cammino e la storia dei grandi classici come già l'autore aveva svolto in passato. Ai 90 classici si aggiungono ulteriori 32 ricette escluse, tra evergreen e contemporanei, e 8 signature drink dell'autore per un totale di 140 ricette recensite. Registriamo con apprezzamento la cura che l'autore ha voluto prestare con particolare attenzione agli standard del bartending attuale.

Con una impostazione manualistica e di facile consultazione il volume è diviso in due parti. La prima parte del libro illustra il glossario degli ingredienti, le presentazioni e spiegazione dei bar tool necessari, quella dei vari tipi di bicchieri e del loro utilizzo appropriato, una interessantissima sezione dedicata alle principali preparazioni homema-

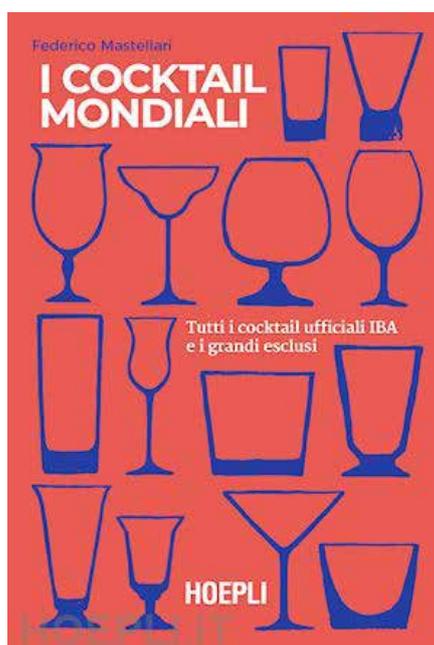
de e alle tecniche di miscelazione. Per una migliore comprensione dell'argomento è molto utile l'approfondimento storico sull'evoluzione della *cocktail culture*, contestualizzando i relativi periodi storici ai fattori che hanno decretato ascesa e caduta degli stili di consumo, con richiami ai bartender protagonisti.

Le ricette sono tutte comprese nella seconda sezione del libro. Ogni singolo cocktail è presentato con una propria scheda nella quale sono riportate la ricetta ufficiale IBA e, molto utile, la medesima ricetta con i bilanciamenti dei singoli ingredienti suggeriti dall'autore. E ancora, note gustative, tenore alcolico, ulteriori consigli e citazioni storiche per ogni ricetta. Prezioso l'eccellente contributo fotografico di

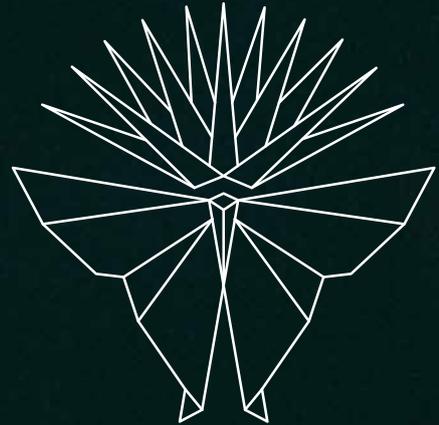
Felix Reed, riconosciuto come uno dei migliori fotografi pubblicitari al mondo.

"I Cocktail Mondiali" è un libro che permette all'appassionato di approfondire da subito e in modo corretto la genesi della *cocktail culture* in tutti i suoi aspetti, non da meno per il bartender esperto di riscoprire le origini della *cocktail culture*.

Alessandro Palanca



IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI · WWW.COMPAGNIADEICARAIBI.COM · BEVI LA DAMA TEQUILA RESPONSABILMENTE



LA DAMA TEQUILA

100% AGAVE TEQUILANA ORGANICA

BE PART OF
THE REVOLUTION

BarTales

TRAINING CENTER

JAPAN BARTENDING CLINIQUE & GOCCE DI MAMA

Mixology & Spirit Tasting, Yoga,
Mandala delle Emozioni, Foraging



10-11-12

MAGGIO 2021

RESIDENCE VILLA TONIA

Fasano

Valle d'Itria (BR)

BarTales
www.bartales.it

Beam SUNTORY



PURE MALT
KURA
The
WHISKY

JINZU



MEREGALLI
Spirits

RINALDI 1957

RYUKYU
1429



STOCK



drink smart®

FINE SPIRITS

ONESTIGROUP
AL LEGITTO DI BEVANDA

Info: redazione@bartales.it – Tel. 328.0015953 – 348.8978874