

# BarTales

ANNO IX | N. 1 | AGOSTO-SETTEMBRE 2021

FACE TO FACE  
SPIRITO RIBELLE

REPORT  
RUM REVOLUTION

LIQUID STORY  
LA SFIDA DI JANE



COCKTAIL STORY

# HEMINGWAY, UNA STORIA D'AMORE

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](http://lavazza.it)



**LAVAZZA**

TORINO, ITALIA, 1895



[ra.org](http://ra.org)



**5** **L'editoriale di Melania Guida**  
UN'ALTRA (POSSIBILE) STORIA

**6** **News DAL MONDO**

**10** **Face to Face** di Melania Guida  
SPIRITO RIBELLE

**18** **Report/1** di Fabio Bacchi  
RUM REVOLUTION

**26** **Bar Story** di Luca Rapetti  
IL PAPÀ DEL MACARTHUR

**40** **New Spirit/1** di Giulia Arseli  
PRIMA DI COLOMBO

**50** **Cocktail Story** di Fabio Bacchi  
HEMINGWAY, UNA STORIA D'AMORE

**68** **Zoom** di Valentina Rizzi  
RIVOLUZIONE TEDESCA

**78** **Liquid Story** di Vittorio Brambilla  
LA SFIDA DI JANE

**84** **Hot Spirit** di Alessandro Palanca  
L'ELEGANZA DEL MANDARINO

**96** **New Spirit/2** di Vittorio Brambilla  
FUORI DAGLI SCHEMI

**106** **Report/2** di Giulia Arseli  
TRENT'ANNI DI QUALITÀ

**122** **Book Corner** di Alessandro Palanca  
PROFESSIONE BARTENDER

**BarTales**    

ANNO IX | N. 1 | AGOSTO-SETTEMBRE 2021

DIRETTORE RESPONSABILE  
**Melania Guida**  
(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE  
**Fabio Bacchi**  
(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA  
**Cinzia Marotta**  
(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO  
**Giulia Arseli, Vittorio Brambilla,  
Alessandro Palanca, Luca Rapetti,  
Valentina Rizzi**

EDIZIONE WEB A CURA DI

**SkillLab srl**

(consulenza@s-lab.it)

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

© COPYRIGHT

BAR TALES - 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 BARTALES.IT



**XENTA**  
ABSSENTA



BEVI RESPONSABILMENTE

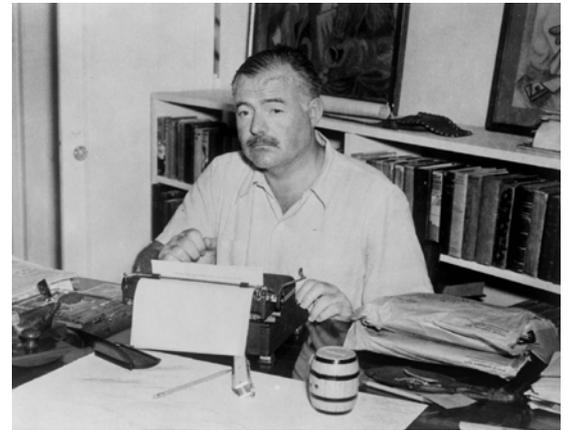
**XENTA. SHARE YOUR EXPERIENCE.**

[WWW.XENTA.COM](http://WWW.XENTA.COM)

Distribuito in Italia da: **MOLINARI SPA**

# UN'ALTRA (POSSIBILE) STORIA

**E** se davvero il Cilento fosse diventato Cuba, se davvero il pescespada avesse assunto le sembianze di un marlin, se “il vecchio” fosse stato quel pescatore dai capelli bianchi, che tutti in paese conoscevano e che la sera ricuciva le reti davanti al mare di Acciaroli? Insomma, se quella che per tanto tempo è stata tramandata come leggenda avesse fondamento di realtà? Riavvolgiamo il nastro. Sessant'anni fa moriva Ernest Hemingway. Lui sì, una “leggenda”. Gli abbiamo dedicato la copertina e un servizio (a pag. 50) che racconta i drink, quelli meno noti che nutrono la sua fama, e i luoghi cult frequentati dal premio Nobel. L'Italia, specialmente, che lo scrittore americano amava di un amore profondo. Milano, Venezia, in primis ma anche Napoli, dove si trattenne per una breve visita. Rivelata da quel rullino di foto dell'Archivio fotografico Carbone “salvato” dall'adozione (lo storico Archivio dispone di moltissimi rullini di cronache napoletane che possono essere adottati per poi essere sviluppati) del direttore del Corriere del Mezzogiorno. Il caffè nella Galleria Umberto, la traversata sul traghetto nel Golfo. Scatti preziosi che nel nitore del bianco e nero aggiungono un altro tassello a un memorabile pezzo di storia. Come quello del lungo soggiorno in Cilento. È qui che lo scrittore avrebbe tratto spunto per il suo capolavoro. È davanti al blu del mare di Acciaroli che avrebbe tratto ispirazione per “Il vecchio e il mare”. Vero, falso? Il romanzo Hemingway lo scrisse a Cuba, subito dopo aver lasciato l'Italia. Nessuna prova, tranne il viaggio che la nipote Margaux, sfortunata e suicida come lui, fece sulle tracce del nonno e qualche singolare coincidenza. Ma ci piace immaginare che possa essere andata così. Che scrivendo di Santiago e Manolin, del coraggio e della tenacia, sorseggiando un Daiquiri dietro l'altro, Hemingway abbia avuto negli occhi il riverbero scintillante di quell'incantevole, mediterraneo blu.





## 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

## FONTE PLOSE

Fonte Plose è una storica azienda familiare nata negli anni 50 dall'intuizione di Giuseppe Fellin. Abile imprenditore e visionario, Giuseppe Fellin comprese la potenzialità delle straordinarie proprietà delle sorgenti d'acqua che sgorgano dalla fonte situata a 1.870 metri sul livello del mare nel Monte Plose, in Alto Adige. Nel 1952 Giuseppe Fellin, allora commerciante di vini, si recò alla Fiera Alimentare di Parma per partecipare a convegni inerenti le proprietà salutari ed il crescente consumo di acqua minerale. Fellin ricordò che nel 1913 il Prof. Lode e il Prof. Bamberger di Vienna avevano analizzato le sorgenti d'acqua site sul monte Plose nei pressi della sua residenza estiva. Giuseppe Fellin decise quindi di fare analizzare quell'acqua che si rivelò ricca di sorprendenti qualità. La commercializzazione del prodotto fu una naturale conseguenza di quella visione che divenne un esempio commerciale. Nel 1957 Giuseppe Fellin realizzò nelle vicinanze della sorgente un attrezzato stabilimento da cui uscirono le prime bottiglie di Acqua Plose. Sin dalle origini l'azienda ha sede a Bressanone (BZ) e la sua attività negli anni è cresciuta sensibilmente. Nel 1974 lo stabilimento iniziale subì un profondo ammodernamento che permettesse di elevare e mantenere i più alti standard di igiene e mantenimento della qualità. Oggi, grazie alle sue particolari caratteristiche chimiche e organolettiche che la rendono particolarmente compatibile con l'omeopatia in generale e le sue cure, Acqua Plose è partner ufficiale della Federazione Italiana Associazioni e Medici Omeopatici. Oltre ad Acqua Plose nel corso degli anni l'azienda si è affermata con diverse linee di prodotti tra cui, dal **2009**, nel settore delle bevande biologiche con le linee Bio Plose di tè, nettari e succhi 100% biologici, tutti realizzati con ingredienti naturali e attentamente selezionati. I primi gusti lanciati sono mela, pera, pesca, albicocca, arancia-carota ACE, pompelmo, arancia e ananas. L'evoluzione aziendale è scandita dalle date.

**2011-2012:** la linea si arricchisce con il nettare di mirtillo e i tè freddi, e nel **2016** Bio Plose Melagrana completa la linea.

**2014:** si rinnovano la linea e il design delle bibite frizzanti Plose Vintage da 25cl. Dopo il successo dei gusti Limone, Arancia, Chinotto, Gassosa e Tonica, debuttano la Spuma bianca, la Cedrata, il Ginger, la Cola e il Pompelmo.

**2017:** i tè freddi bio Bio Plose crescono e nasce la Tea Collection Bio Plose. Ai gusti Thè Verde, Thè & Limone e Thè & Pesca si affiancano il Thè & Zenzero e il Thè & Sambuco. Novità anche nel formato che passa a 25cl, ideale per il bar rigorosamente in vetro per conservarne le qualità.

**2018:** Fonte Plose dedica ai professionisti del mondo Ho.Re.Ca la sua ultima novità di prodotto che quest'anno riguarda Acqua Plose, la cui eccellente qualità viene ulteriormente valorizzata da un restyling di etichetta e l'ampliamento della linea.

**2019:** Fonte Plose introduce una grande novità per il bar, il succo di pomodoro 100% bio.

**2020:** Fonte Plose intraprende una nuova avventura nell'ambito della mixology di qualità con la linea ALPEX – SUPREME TONIC WATER (Acqua tonica Indian Dry, Acqua Tonica Italian Taste, Ginger Beer, Ginger Ale, Soda water, Bitter Lemon)

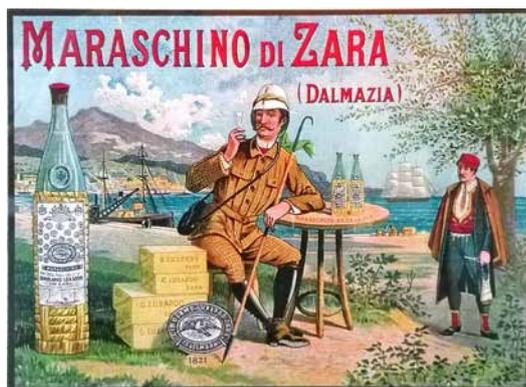
**2021:** Fonte Plose completa la gamma BioPlose introducendo 11 nuove bibite gasate biologiche

La massima attenzione alla sostenibilità ambientale è prioritaria nella mission aziendale. Grazie all'utilizzo di energia verde e fonti rinnovabili, Fonte Plose riduce annualmente di 509 tonnellate la produzione di anidride carbonica, il riciclo delle bottiglie di vetro è costante. Dal 1995 l'azienda è guidata da Paolo e Andreas Fellin che perseguono la visione del fondatore.



## ECCELLENZE IN MOSTRA

L'I.R.C.I., Istituto Regionale di Cultura Istriano Fiumano Dalmata Civico omaggia Luxardo SpA con una mostra celebrativa del bicentenario aziendale nel Civico Museo di Trieste. I visitatori potranno vivere un vero e proprio viaggio nella storia dei Rosoli e Maraschini di Dalmazia e del buon bere giuliano-dalmata, grazie a un accurato e approfondito lavoro di mappatura di una tradizione di indiscussa eccellenza. Il percorso espositivo accompagnerà il pubblico nell'evoluzione di uno fra i più longevi esempi italiani di impresa familiare, dalle origini fino ai giorni nostri seguendo un arco temporale di 200 anni. Si potrà dunque ammirare una notevole galleria di documenti storici, e testimonianze della storia del brand. Fino al 12 settembre. Ingresso libero. Dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 16.30 alle 18.30, inclusi sabato e domenica.



### RUM FEST

Il Rum Fest di Londra si svolgerà in presenza dal 15 al 17 ottobre presso l'ILEC Conference Centre. Il primo giorno sarà dedicato agli operatori commerciali. Il 16 ottobre Rum Fest Live sarà aperto al pubblico e ospiterà dimostrazioni, degustazioni e incontri con i produttori, oltre a musica dal vivo, balli e cibo. RumFest Online offrirà anche una serie di eventi digitali per coloro che non possono partecipare di persona. Infine, il 17 ottobre, il festival terrà il suo primo Spiced Rum Show. Secondo l'organizzatore, Ian Burrell, il Rum speziato è il nuovo Gin e i tanti nuovi brand presenti sul mercato meritano una vetrina dedicata.

## TUTELA PER TEQUILA

Nel 2017 il Consejo Regulador del Tequila avviò un'azione legale contro l'azienda olandese Heineken in Francia e nei Paesi Bassi, per l'uso "improprio e non autorizzato" della parola "Tequila" da parte di Heineken sul suo brand Desperados. Il marchio citava in etichetta l'aromatizzazione con Tequila tra i suoi ingredienti. Il CRT protestò per «l'adulterazione del Tequila», per cui un liquido viene modificato per trasformarlo in un sapore. L'aroma composto dal 75% di Tequila oltre ad altri ingredienti, secondo il CRT, inganna il consumatore. La causa francese si è pronunciata a favore del Tequila in quanto prodotto protetto. Per consentire a Heineken di utilizzare il nome protetto di Tequila nella birra, il prodotto deve essere composto dal 25% di Tequila in linea con le normative dell'Unione Europea. A seguito di ciò, in una dichiarazione congiunta, CRT e Heineken hanno confermato di aver risolto "amichevolemente" la controversia legale.



## ROMA BAR SHOW

La seconda edizione di Roma Bar Show si terrà nei giorni 30 e 31 maggio del 2022. Nel prossimo autunno/inverno, una serie di eventi preliminari costituiranno le tappe di avvicinamento al grande evento e attraverseranno tutta la penisola toccando le maggiori città. Per coinvolgere brand e personaggi in rappresentanza della spirit & bartending industry nazionale e internazionale. La prima edizione di Roma Bar Show ha registrato 9.000 partecipanti tra il pubblico e la rappresentanza di circa 150 aziende di settore. Gli organizzatori hanno già preannunciato che sarà «un evento memorabile ricco di contenuti e sorprese».



## WHISKY& MOTORI

La distilleria dello Speyside e la casa automobilistica di lusso Bentley Motors hanno stretto una partnership globale per sviluppare congiuntamente prodotti per The Macallan e Bentley Motors, creare esperienze per i clienti e lavorare insieme agli eventi. La partnership è stata rivelata in occasione del lancio del nuovo ibrido Bentley - Flying Spur Hybrid. Igor Boyadjian, amministratore delegato di The Macallan, ha dichiarato: «Macallan e Bentley Motors hanno ciascuna un ricco patrimonio e valori condivisi di maestria, artigianalità, creatività e innovazione». Punto chiave della partnership sarà l'impegno per un futuro più sostenibile. A tale scopo The Macallan mira a essere una distilleria carbon neutral entro il 2030 e si impegna ad avere una flotta di veicoli passeggeri completamente elettrici entro il 2025. Come risultato della partnership, The Macallan riceverà quest'anno due Bentley ibride.



PEPPER  
RICCIONE

## PEPPER CUP

La cocktail competition annuale più attesa della Riviera Romagnola si terrà il 20 settembre nella sede storica del Pepper Bar di Riccione. Giunta alla sua quarta edizione la spirit company partner di quest'anno sarà "Casoni Fabbricazione Liquori dal 1814", uno dei più iconici brand della spirit industry italiana. Caratterizzata da un aspetto educational al bere consapevole e di qualità, la Pepper Cup 2021 è aperta a qualsiasi bartender maggiorenne operante in Italia e all'estero. Il tema ispiratore delle ricette di quest'anno sarà l'epopea delle grandi discoteche romagnole. Il regolamento della Pepper Cup 2021 sarà pubblicato sul sito bartales.it  
Info: eventipepper@gmail.com

# Shaking perspectives



bevi responsabilmente



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



**GAMONDI**  
1890



## Gabriele Tammaro

Gabriele Tammaro intraprende inizialmente il mestiere per la mera necessità di pagarsi gli studi. Dopo una breve carriera parallela nell'universo del fashion, viene rapito dal mondo dell'ospitalità.

Si avvicina all'associazionismo professionale e colleziona importanti esperienze professionali. Arrivato a Milano approda al Town House Galleria prima di stabilizzarsi all'Octavius Bar del concept store Replay The Stage, al fianco di Francesco Cione, sito nell'avveniristica piazza Gae Aulenti. L'Octavius, tra i bar più belli di Milano, è l'elegante frutto della visione trascendentale dello studio Roman & Williams di New York. Tra le oltre 1.100 referenze presenti nella bottigliera dell'Octavius, Gabriele Tammaro si muove nelle vesti di senior bartender.

Nella sua ancora breve ma folgorante carriera ha avuto l'onore di rappresentare l'Italia nel 2018 all'IBA World Cocktail Competition tenutasi a Tallin, in Estonia, dopo aver conquistato la vittoria al 68° concorso nazionale AIBES a Loano, nel 2017. Gabriele è impegnato anche formatore professionale.

## Cassis & IT

### INGREDIENTI

- 25ml** Vermouth di Torino Superiore Rosso Gamondi
- 5ml** Crème De Cassis Gamondi
- 50ml** Single Malt Highland Whisky  
Gocce di amaricante al pompelmo

**TECNICA** Stir & strain

**BICCHIERE** Cocktail goblet con ice chunk

**GUARNIZIONE** Twist di pompelmo rosa

### NOTE

Un cocktail rotondo ed essenziale che stempera la profondità del malto scozzese grazie alle profumatissime note di uno dei capisaldi della cultura enologica Italiana, come il Vermouth di Torino Superiore Rosso Gamondi. Le botaniche di quest'ultimo vengono assecondate dal gusto piacevolmente dolce della Crème De Cassis Gamondi. Un perfetto aperitivo ma anche un dopo cena di piacevole sostanza.





**C**he le ragazze possano fare qualunque cosa, come recita la frase che ha impressa sulla t-shirt, più che un auspicio o un'enunciazione di principio, è una dichiarazione chiara che non lascia dubbi. Lo intuisci guardandola Monique ten Kortenaar, lo capisci ascoltando un po' della sua vita straordinaria, avventurosa, energica.

Olandese, master distiller di Luca Bols, la più antica azienda europea di liquori, Monique, Mo per gli appassionati, fisico

possente e rara determinazione, mi mostra il suo spirito "Otenba" un Gin (indipendente, prodotto grazie al crowdfunding) appena uscito in Italia.

Affacciate su una delle terrazze più belle di Roma, contemplando la grandezza maestosa degli horti luculliani, guardo la bottiglia essenziale e cool di questo Gin che è a metà tra un Gin e un Genever (che è l'antenato del Gin), anzi lo è entrambi. Gentile e amabile come un Genever, grintoso come un Gin.

---

# SPIRITO RIBELLE

Monique ten Kortenaar  
e la passione per il Gin  
Dalla chimica alla distillazione

DI MELANIA GUIDA

“Otenba”, nomen omen. In giapponese significa indomabile, ribelle. Tant'è che chiamano così le ragazze indisciplinate. Un aggettivo giusto per sottolineare l'infrazione alle regole. «Nasce come omaggio a mio nonno Giacobbe, profumiere, con molti affari in Giappone – racconta Mo – e a cui devo molto. La mia passione per i profumi, per esempio. Tutto comincia da lì, da quelle infinite boccette in fila sull'armadio che guardavo ammirata quando ero bambina. Nasce così

la mia attrazione per le essenze, per le botaniche, per i mix e i blend. Ho scelto “otenba” anche perché poi è una parola che mi definisce bene. Anch'io come il mio Gin sono un po' ribelle».

Dopo ci sono gli studi, la laurea in chimica alimentare e il lavoro duro in distilleria. Sorseggio curiosa l'esperimento “Otenba”: citronella, pandano (la pianta che nel sud-est asiatico aromatizza il riso) e tè Sencha. Amabile e gentile, liscio. Perfetto, immagino, con una tonica neu-



tra e una scorza d'arancia.

Che significa essere donna in un mondo dominato dagli uomini? «Beh, all'inizio, nessuno parlava con me. Si rivolgevano sempre a un uomo che, magari essendo meno esperto, li rimandava poi a me. Certo, in distilleria c'è anche un lavoro fisico da fare, ma quello non mi hai mai spaventato. Sono abbastanza forte. È chiaro che professionalmente non è stato un percorso facile. Però la preparazione, la competenza poi si fanno apprezzare. Adesso, nell'ambiente, tutti riconoscono che sono un punto di riferimento».

Come vede l'evoluzione del bartending, nella fase post-pandemica? «La situazione è davvero problematica. Nelle aziende molte persone, molte professionalità sono andate o stanno per andare via. Cambiano vita e si fatica a trovare gente qualificata. Non sarà facile».





# CANTO AMARO

Incanta con le fragranze dei Limoni del Garda, affascina con la dolcezza della Vaniglia e conquista con le note amaricanti del Cardo e della Genziana.



SEMPLICEMENTE NATURALE  
NESSUN AROMA O CHIMICA AGGIUNTI

DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI





Una sua giornata in distilleria? «All'inizio mi occupavo di tutto. Dal selezionare le botaniche a tutti gli aspetti tecnici del lavoro. Ora, da quando è andato via il vecchio master distiller, mi dedico ai blend, alla formazione dei ragazzi che peraltro, anche adesso che sono a Roma, mi chiamano in continuazione. Poi curo anche la parte gestionale, amministrativa».

E in tutto questo, trova pure il tempo di essere mamma (tre figli) e di cantare (è la voce di una rock band di Amsterdam)? «Sì, certo – ride Monique – dovevamo fare uno spettacolo in Islanda ma all'improvviso hanno chiuso le frontiere... Peccato, mi accontenterò delle vacanze familiari con i miei ragazzi, la famiglia è molto importante per me».

Se non avesse creato un Gin che cosa le sarebbe piaciuto inventare? «Un Whisky. Amo il distillato scozzese. I Whisky torbati, specialmente. Sul genere di Laphroaig o Lagavulin, per capirci».

Un suo giudizio sulla spirit industry italiana? «L'Italia è sinonimo di ospitalità. Il bartending italiano è davvero una garanzia di professionalità. Conosco molti barman italiani, soprattutto qui a Roma, Patrick (Pistoiesi), Mario (Farulla), Matteo (Ciampicali, assunto nella distilleria di Monique come junior distiller) e non posso che apprezzarne la professionalità. E in linea con l'eccellenza italiana è anche il settore della spirit industry. Che dire? Siete davvero speciali».

**Melania Guida**

# Gran Café paulista

## Che felicidad!

Soy mi! Non me dire che ti eri scordato de... Paulista! El patron de la mas autentica y gioiosa esperienza del caffè espresso nata nel 1961 e nominata in mio onore: il Gran Café Paulista.

Per celebrare il suo 60° compleanno, il primo caffè mono origine di Lavazza torna el más auténtico pero no identico! Un caffè composto, come nella ricetta originale, di 100% Arabica esclusivamente brasiliana, e ripensato per il palato dell'amante del caffè contemporaneo.

Una miscela dedicata ai professionisti, in cui le migliori arabiche naturali brasiliane danno vita a un espresso corposo, dolce e morbido... como mi. Il gusto amabile è arricchito dalle note di miele della Cereja Apassita, una varietà che, come tutte le altre contenute nella miscela, cresce in maniera sostenibile in Brasile e viene selezionata con molta attenzione solo in coltivazioni certificate Rainforest Alliance.



La tostatura lenta e delicata si ispira a quella originale combinando tecniche avanzate e da tradición, per un risultato aromatico e rotondo. Dal 1961 el momento per il buon caffè è sempre al presente!

### Gran Café Paulista ritorna, alla riconquista del barista!

Baristi e ristoratori avranno a disposizione un concept di attivazione per il proprio locale, comprensivo di attrezzature, materiali di servizio e visibilità. Gran Café Paulista è disponibile in grani, capsule Lavazza Blue e lattina per l'asporto.



ra.org



Per informazioni 800 806068 - lavazza.it

# LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895





# RUM REVOLUTION

Il nuovo regolamento europeo disciplina le caratteristiche del distillato  
Con regole chiare. E lo zucchero?

DI FABIO BACCHI

Il nuovo regolamento europeo sulle bevande spiritose, legge EU 2019/787 del 17 aprile 2019, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Unione Europea ed entrato in vigore il 25 maggio non mancherà di provocare una rivoluzione nel mondo del Rum. La nuova legge del Parlamento europeo e del Consiglio, relativa alla definizione, designazione, presentazione e all'etichettatura delle bevande spiritose, nonché

alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e all'uso dell'alcol etilico e di distillati di origine agricola nelle bevande alcoliche, abroga il regolamento CE n. 110 del 2008. Per quanto riguarda il Rum ci sono importanti cambiamenti che regolano l'aggiunta di zucchero nel distillato.

La normativa europea sull'edulcorazione del Rum era sempre stata vaga, adesso la legge stabilisce un tetto mas-



simo di 20g/l di zucchero aggiunto. Con questo limite si uniforma la quantità di zucchero aggiunto agli standard di altri distillati. Questa normativa ha effetto a partire dal 25 maggio 2021.

Rimangono in essere i singoli disciplinari ma per i prodotti importati sui territori degli Stati membri l'Europa impone limiti di zucchero inferiori rispetto ad altri continenti. Infatti esistono disciplinari nazionali che non consentono le addizioni, disciplinari che consentono meno dei 20g/l, come nel caso della Cachaca, ma anche disciplinari che consentono l'aggiunta di zucchero oltre i 20g/l. In questo caso le produzioni destinate all'Europa, dovranno prevedere una soglia inferiore di zucchero. Rimangono valide le Indicazioni geografiche e le Denominazioni di origine controllata

indicate dai singoli Stati secondo cultura, tradizione e gusto locale.

Secondo la normativa il Rum è la bevanda spiritosa ottenuta esclusivamente mediante distillazione del prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica di melasse o sciroppi provenienti dalla fabbricazione dello zucchero di canna, oppure di succo della canna da zucchero, distillata a meno di 96% vol., cosicché il prodotto della distillazione presenti in modo percettibile le caratteristiche organolettiche specifiche del Rum.

Secondo la normativa europea il Rum deve osservare le seguenti specifiche:

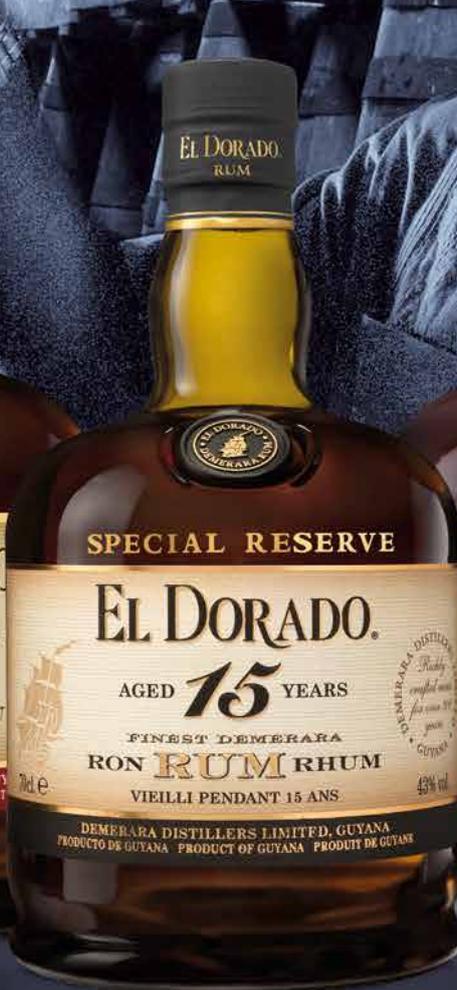
- il titolo alcolometrico volumico minimo del Rum è di 37,5% vol.
- non deve esservi aggiunta di alcol, diluito o non diluito
- il Rum non è aromatizzato

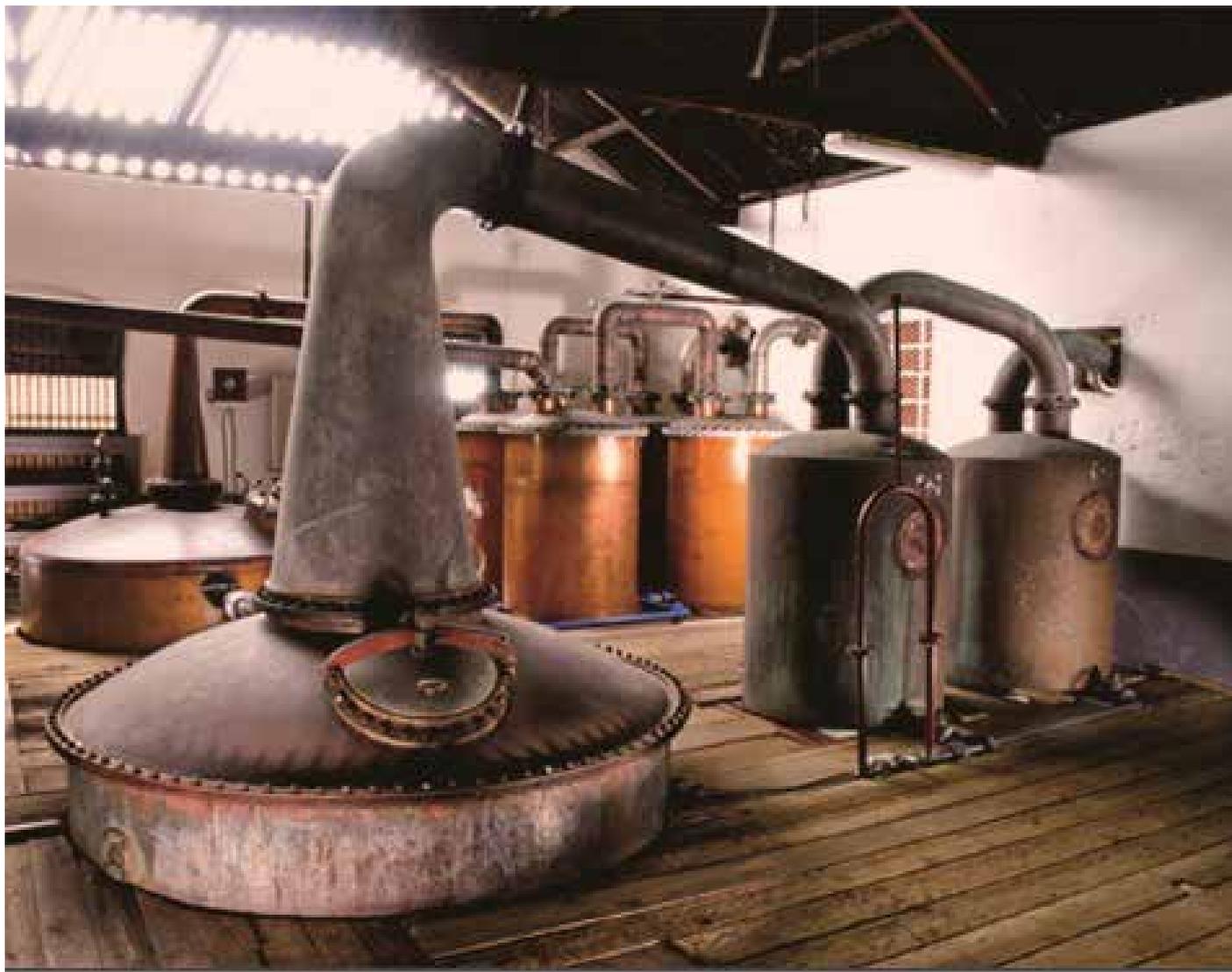


# EL DORADO

DEMERARA RUM

**PRODUCT OF GUYANA**





- il Rum può contenere caramello solo per adeguare il colore. Può essere edulcorato per definire il sapore finale, ma non può contenere più di 20 grammi per litro di prodotti edulcoranti, espressi in zucchero invertito.

In caso di indicazioni geografiche registrate la denominazione legale del Rum può essere completata dagli elementi seguenti:

- il termine “tradicional” o “traditional” a condizione che il Rum specifico sia ottenuto mediante distillazione a meno di 90% vol., previa fermentazione di prodotti alcoligeni originari esclusivamente dal luogo di

produzione

- che abbia un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 225 g/hl di alcol anidro (100% vol)
- che non sia edulcorato

Il termine “agricolo” o “agricole” indica il Rum ottenuto esclusivamente mediante distillazione di succo di canna da zucchero fermentato e di indicazione geografica di un dipartimento francese d’oltremare o della regione autonoma di Madeira. Tutto questo vale per i prodotti commercializzati in Europa.

A questo punto bisogna porsi una domanda. La misura di 20g/l di zucchero prevista dalla nuova normativa è alta o



bassa? Questo quesito è importante per quei prodotti che hanno conquistato il favore dei consumatori con una quantità maggiore, rispetto alla normativa, di zucchero presente. L'aggiunta di zucchero nel Rum è una prassi che esiste da anni, che divide produttori, consumatori e tutti gli addetti ai lavori.

Anni fa fu resa pubblica una indagine che metteva a nudo molti brand di Rum denunciando le quantità di zucchero presenti. Le polemiche non mancarono e i social furono animati da profonde discussioni tra contrari e favorevoli al tema edulcorazione. È giusto che un prodotto con una quantità di zucchero di 30g/l, apprezzato dai suoi consumatori, magari tipico del suo stile e della

sua zona di origine, sia costretto a stravolgere la sua identità e perdere eventualmente una sua fascia di affezionati consumatori? È una considerazione importante da tenere presente.

Molti addetti ai lavori pensano che il prodotto in questione debba continuare a mantenere il suo stile, ma, dichiarando in etichetta la percentuale di zucchero aggiunto. In questo caso sarebbero i consumatori a determinarne l'apprezzamento. Ben vengano norme che contribuiscono alla protezione dei consumatori, alla prevenzione delle pratiche ingannevoli, a una maggiore trasparenza del mercato, della comunicazione e di rispetto di una sana concorrenza.

I contrari all'edulcorazione sostengo-

# DOPPIO INVECCHIAMENTO IN BOTTE

Un gusto sublime  
e delicato



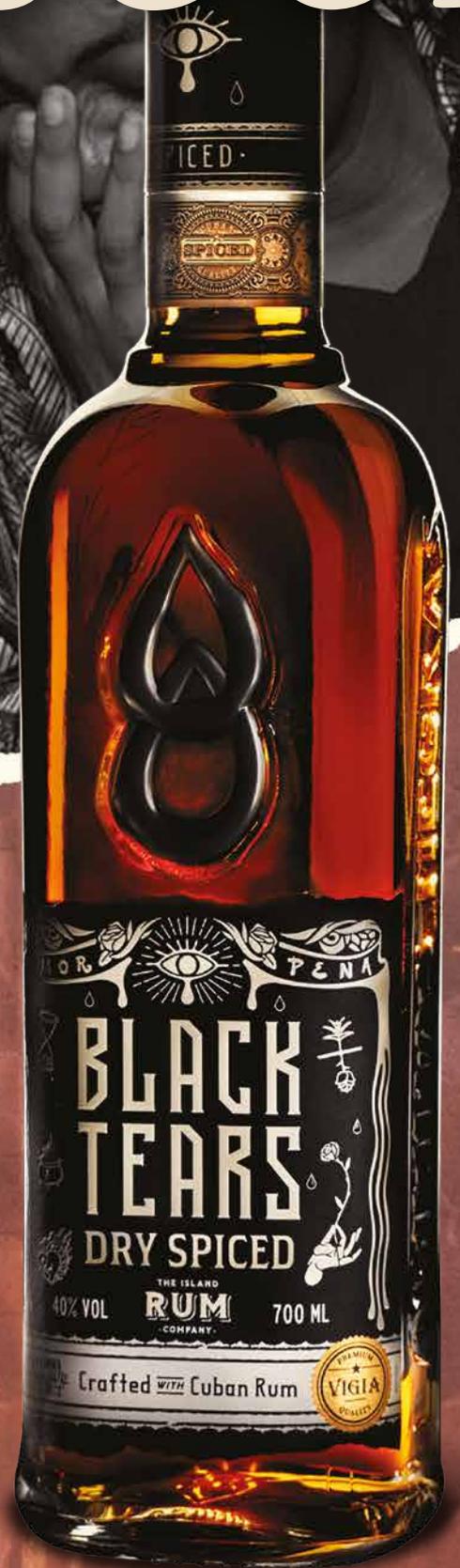
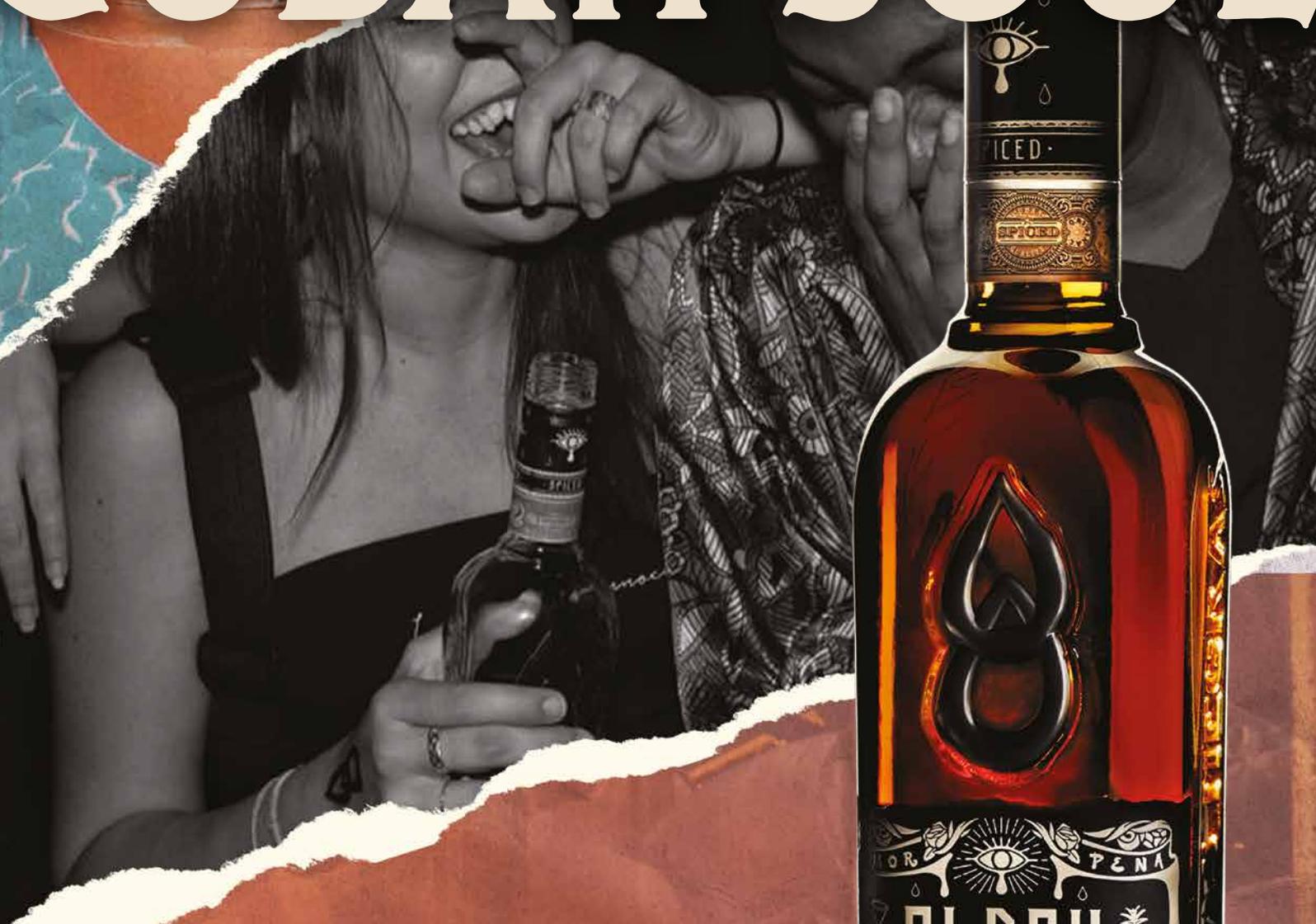
BEVI RESPONSABILMENTE

Ron  
**ABUELO**  
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI DAL 1908

Distribuito da [www.onestigroup.com](http://www.onestigroup.com)

# SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL  
BLEND OF CUBAN  
RUM & SPICES

**BLACK  
TEARS**   
LET TEARS FLOW

[BlackTears.com](http://BlackTears.com)

Bevi Responsabilmente



no che la nuova normativa suona come una beffa che non risolve il problema, i sostenitori si richiamano alla corretta informazione da dare ai consumatori che agiscono in base a libere scelte, rispettando dei parametri che, lungi da pratiche ingannevoli, servono a ottimizzare la qualità rispettando il carattere tradizionale del prodotto.

Oggi le etichette sono parlanti e questo è uno strumento importante per comunicare con i consumatori. Certamente si segna un punto di partenza che comporta maggiore chiarezza, uno step che potrà essere suscettibile di miglioramenti, dopo anni di abuso indiscriminato di edulcorazione. In questa fase anche la comunicazione promozionale, non ingannevole, assume un ruolo importante.

Come molti altri spiriti i Rum sono ammantati di storia e tradizione, ognuno

con una propria personalità, espressione di stile. L'evoluzione passa anche attraverso pratiche come l'edulcorazione a patto che questa garantisca equilibrio e stabilità di gusto. In sintesi, per alcuni prodotti è inutile, per altri torna utile, sempre con dei limiti che la disciplinino. Pur considerando che siamo nell'era del "sugar free" queste riflessioni ci sembrano rispettose e dovute.

Noi continuiamo a pensare che, come nel caso dello Champagne, la normativa che regola il "Liqueur d'Expedition" con il suo contenuto zuccherino e i relativi tipi di vini rimane l'esempio da seguire. La normativa semplifica anche le procedure per la registrazione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose, quando sono utilizzate come ingredienti, quando sono in conflitto con i marchi e quando sono in transito nel territorio dell'UE.

**Fabio Bacchi**

# IL PAPÀ DEL MACARTHUR

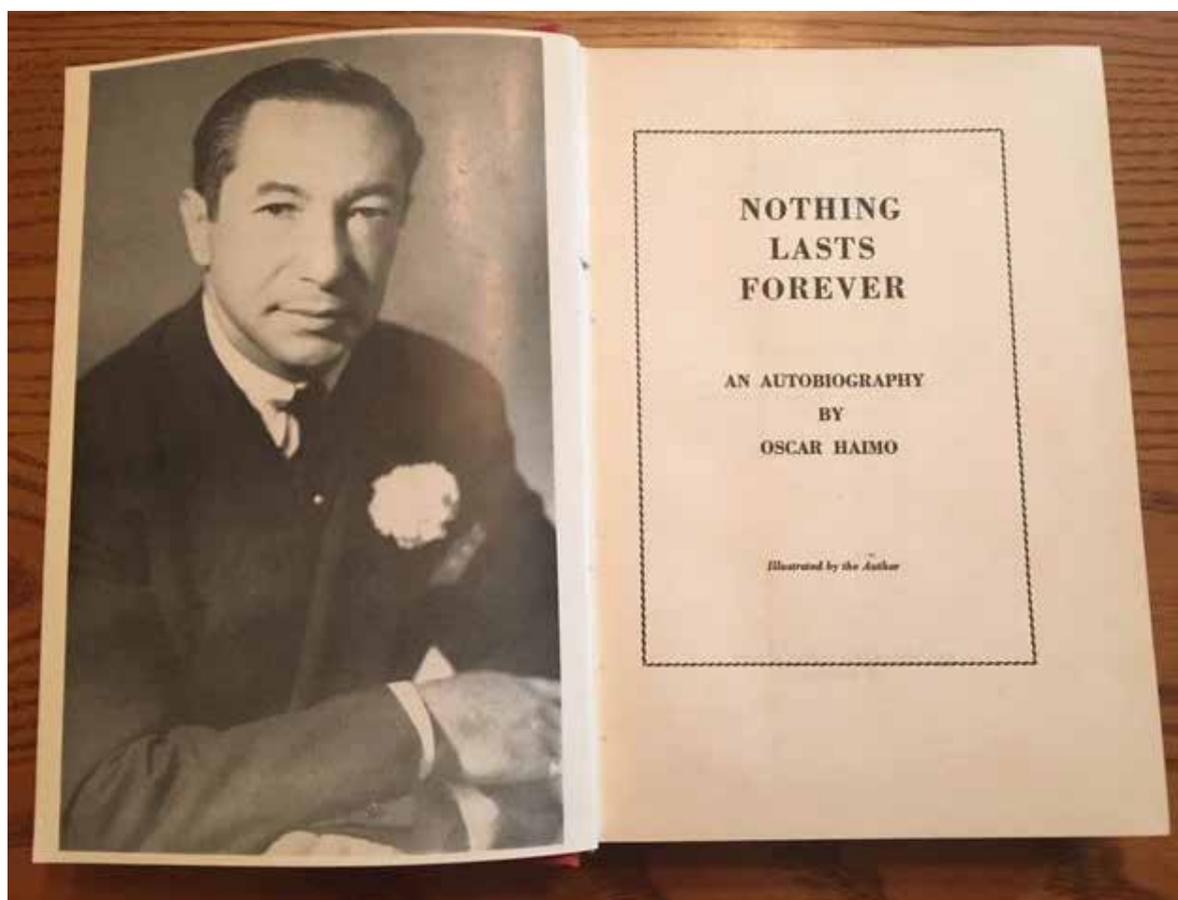
Il *signature cocktail* dedicato al generale americano. Un successo che regalò la fama al bartender del Pierre

DI LUCA RAPETTI

“**N**othing lasts forever” non si riferisce a un semplice proverbio o a una frase pronunciata da chissà quale uomo di cultura, bensì al titolo del libro autobiografico che Oscar Haimo

pubblicò nel 1953, quando ormai la sua notorietà a livello internazionale era già assodata.

Sebbene la storia di Oscar Haimo attraversi quasi completamente il XX secolo del Bartending americano, oggi risul-



ORIGINAL  
(To be retained by  
clerk) PF

# UNITED STATES OF AMERICA

No. 252995

## PETITION FOR NATURALIZATION

To the Honorable the U.S. District Court of Southern District of NY at New York, N.Y.  
The petition of Oscar Haimovici, hereby filed, respectfully shows:  
(1) My place of residence is 128 West 52 St., New York, N.Y. (2) My occupation is Engraver.  
(3) I was born in Paris, France on January 17, 1904 My race is French.  
(4) I declared my intention to become a citizen of the United States on May 1, 1929 in the U.S. District  
Court of Southern District of NY at New York, N.Y.  
(5) I am not married. The name of my wife or husband is \_\_\_\_\_;  
we were married on \_\_\_\_\_ at \_\_\_\_\_; he was

Form 2203-L  
U. S. DEPARTMENT OF LABOR  
NATURALIZATION SERVICE

429509

2270

290 No. 183227

# UNITED STATES OF AMERICA

## DECLARATION OF INTENTION

RD

Invalid for all purposes seven years after the date hereof

State of New York, | ss: In the District Court of the United States.  
Southern District of New York, |

I, Oscar Haimovici, aged 25 years,  
occupation Engraver, do declare on oath that my personal  
description is: Color white, complexion fair, height 5 feet 6 inches,  
weight 148 pounds, color of hair brown, color of eyes brown  
other visible distinctive marks none  
I was born in Paris France

ta difficile trovare riferimenti o aneddoti sulla sua vita, che certamente ebbe una positiva influenza sulla cultura del bere miscelato d'oltreoceano.

Oscar Haimovici nacque il 17 gennaio del 1904 a Parigi da una famiglia di origine ebrea e, grazie ad alcuni registri ufficiali statunitensi, si è a conoscenza del suo arrivo sul territorio americano il 26 febbraio 1929 a bordo della nave "Ile de France". Alla voce "occupazione" si trovava la descrizione "engraver", ovvero intagliatore, che probabilmente fu il primo mestiere che esercitò prima della fine del Proibizionismo.

Nel 1935 fece richiesta per ottenere

la naturalizzazione americana, rinunciò alla cittadinanza francese e cambiò il suo cognome in Haimo.

Riguardo le sue precedenti esperienze lavorative in Europa, dichiarò di aver ricoperto il ruolo di maître de bar presso Fouquet's sulla Avenue des Champs Elysees, successivamente lavorò presso il Ritz di Parigi e anche a Monte Carlo. Per quanto riguarda la sua carriera negli Stati Uniti, Haimo fu ingaggiato a Miami all'Embassy Club e successivamente al Surf Club, quest'ultimo inaugurato nel 1930 e divenuto subito il luogo d'incontro e divertimento per eccellenza di molti personaggi del mondo dello spettacolo e

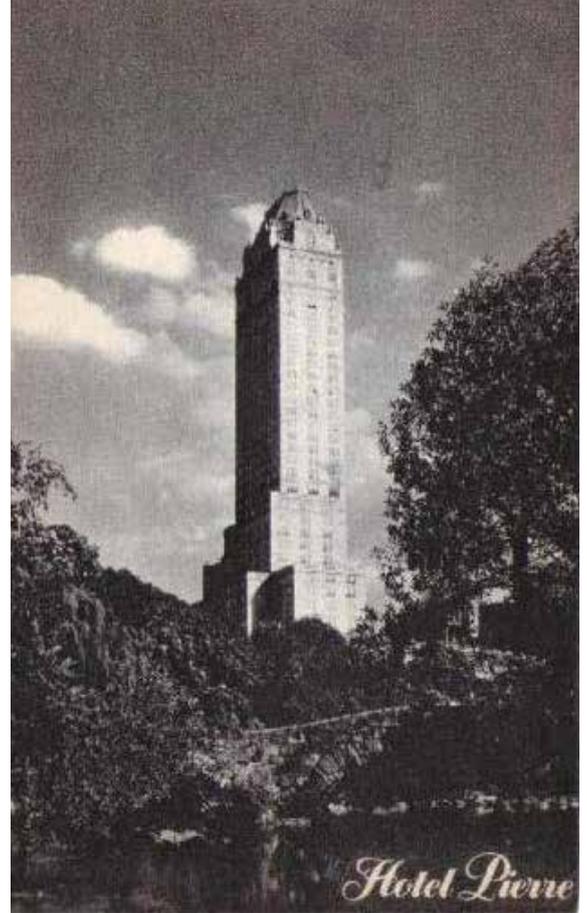
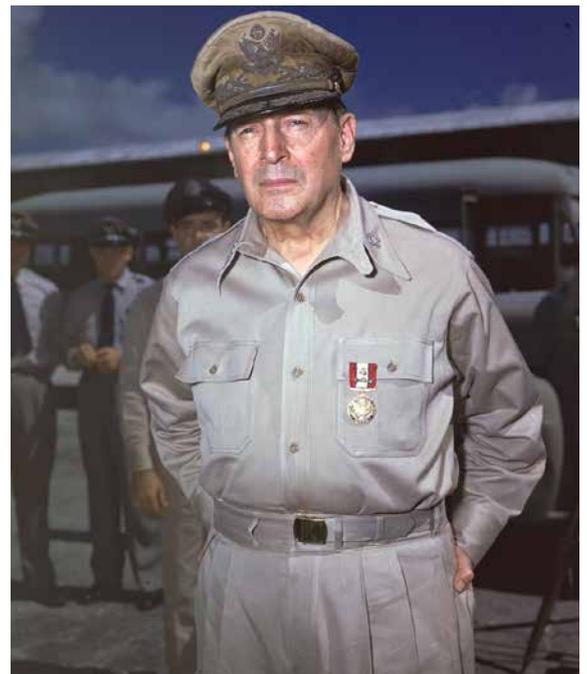


PHOTO OZERN

EDWARD G. ROBINSON AND OSCAR HAIMO  
Concocting a New Drink at the Cafe Pierre



*Notes At Random*

Oscar Haimo, chief bartender at one of our more exclusive clubs, on the Beach, speaks five languages, has tended bar aboard a Bermuda clipper and in Monte Carlo. Before coming down this season to help quench society's thirst, he won \$1,000 in a New York blindfold test for sipping and naming umpteen cocktails and giving the formula thereof. He'll hold forth at the Belgian pavillion of the World's Fair this summer.

**PERSONAGGI**

DALL'ALTO: IL PADIGLIONE DEL BELGIO ALLA FIERA DEL 1940; OSCAR HAIMO CON EDWARD ROBINSON ALL'HOTEL PIERRE; THE MIAMI NEWS, 1940. A DESTRA, IL GENERALE MACARTHUR.

della politica internazionali.

Secondo quanto riportato in un articolo del "The Miami News" del 1940, in quell'anno Haimo era capo barman presso uno dei più esclusivi club di Miami Beach, parlava cinque lingue e prima di giungere a Miami si era aggiudicato un premio di mille dollari a New York durante un concorso di cocktail. Quell'estate Hai-

mo sarebbe poi stato ingaggiato presso il Belgian Pavillion della World Fair di New York che si tenne tra il 1939 ed il 1940.

Sicuramente facilitato dalla conoscenza della lingua francese, Haimo sfruttò quella importante occasione lavorativa che gli aprì le porte per la sua carriera nella metropoli. Infatti, tra il 1941 e il 1942 Haimo prese posto al celebre Ho-

# AMARO PUGLIESE NON SOLO UN DIGESTIVO



BEVI RESPONSABILMENTE

# 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 ammaliare i palati più raffinati ed esigenti.



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



**PERSONAGGI**  
 LA BRIGATA  
 DELL'HOTEL  
 PIERRE DIRETTA  
 DALLO CHEF  
 AUGUST  
 ESCOFFIER.  
 IN BASSO, THE  
 KNOXVILLE  
 NEWS  
 SENTINEL DEL  
 1945.

tel Pierre, che si trova ancora oggi sulla Fifth Avenue e si affaccia direttamente su Central Park. L'hotel fu costruito da Charles Pierre Casalesco, ristoratore originario della Corsica, il quale sviluppò il progetto della iniziale struttura di 714 camere al costo di quindici milioni di dollari di quel periodo.

Nei primi anni di attività dell'hotel, lo chef di fama internazionale August Escoffier, considerato il "padre della cucina francese", venne invitato come "guest Chef" per attirare l'attenzione dei media e soprattutto di una clientela di alto livello. Nel 1940 venne inaugurato il Cafè Pierre, che divenne uno dei luoghi più gettonati dai VIP della città, e proprio qui Haimo ne sarebbe diventato il patron, rispecchiando perfettamente lo stile elegante e con influenze francesi per cui l'hotel era già famoso. Inoltre, la "Wine and Food Society Inc" di New York, fondata nel 1934 e ancora oggi considerata la più antica sezione americana della "International Wine & Food Society", scelse

**GI Drinking Habits Deadlier Than A-Bomb, Says Writer Who Fears Vets as Bartenders**

By **ROBERT C. RUARK**  
 Scripps-Howard Staff Writer

WASHINGTON, Dec. 3.—While sipping my semi-weekly bottle of near-beer in a joint the other night, I was assaulted by a horrible thought: The drinking man of the future—after allowing a decent interval for the old hands to retire—will be served by bartenders who are ex-GI's!

This is enough to make the central character in "The Lost Weekend" sign the pledge.

After observing the drinking habits of the American soldier, sailor and Marine, especially overseas, I do not think the Bomb will destroy mankind. I do not believe that the hardest stomach concoction ever sundered can do anything to the lining of the average GI stomach.

**What GI's Have Taken**

Since Pearl Harbor, the GI gullet has withstood Australian whisky, most of which tastes like a boiled sweat shirt. It has been subjected to Tunisian eau-de-vie, which is a potion fit to make Little Lord Fauntleroy go around kicking old ladies.

Marsala in Italy. Ersatz Calvados in France. Chungking gin. Jungle juice—which can be made of anything from shoes to raisins—in the South Pacific. Tuba and aguardiente (known as aggie) on Guam. Sake and vodka and our delectable hellbroths made of neutral spirits steeped in brass filings

After four years, the average drinking veteran has no more palate than a goat. His taste buds are ground smooth from contact with unrefined alcohol.

And this, my bibulous friends, is the man who is going to mix your drinks in 1951!

One man has seen the fearful prospects, and has taken steps for which he should be awarded a platinum bungstarter. He is Oscar Haimo, president of the International Bar Managers' Association, which is a refined way of identifying barkeeps.

**Must Re-Educate Dispensers**

Under Mr. Haimo's eye in a New York hotel, a covey of would-be cocktail architects, fresh out of the uniform, are taking a 10-week course in dispensing canned courage. Mr. Haimo values his course at \$300, but is giving it away in this instance. He figures that all men will be immediately placed as full-fledged barkeeps when they've finished ground school.

Being a bartender does not concern itself merely with slipping a short snort of bar booze into a cloudy tumbler, or pouring a mouser libation into a four-pound shotglass with a phony bottom. Under Mr. Haimo's steady hand, the neophytes are learning such nuances as not to serve Napoleon brandy in a beer mug, and how to mix a Martini so dry it's practically de-hydrated.

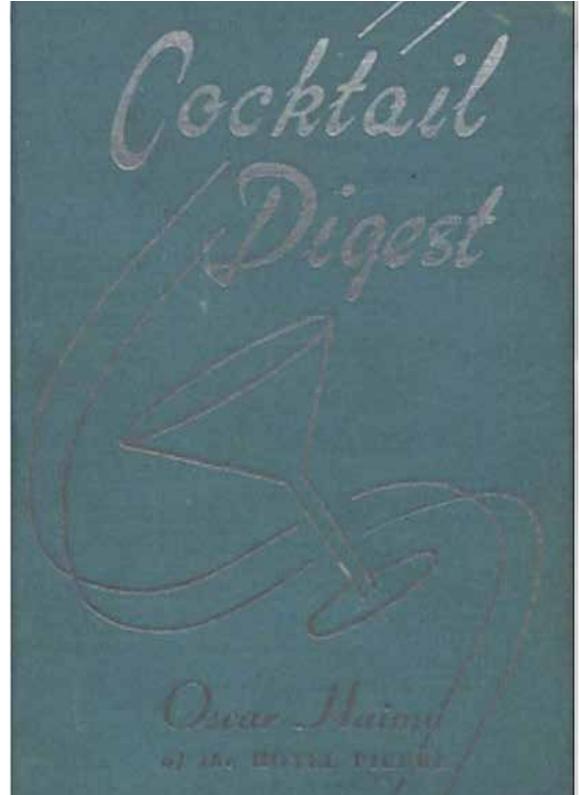
Unless the bartenders of the world unite, and follow Mr. Haimo's lead, the future is bleak indeed. You will ask for a Scotch and soda, and get a beaker of light-fluid.

Your Martini is apt to be equal parts of raisin wine and potato spirits, with a sliver of laundry soap instead of an olive. Our boys just don't know. Drinkin' liker, to them, is apt to be anything in a bottle that costs twice as much as it should and makes buddies suddenly assault each other with stools.

**THESE WOMEN!** by d'Alessio

proprio l'Hotel Pierre per i suoi incontri di associazione e per occasioni conviviali.

**New York Night Club Notes—**  
**Oscar Haimo, imaginative head**  
**bartender at the Cafe Pierre of**  
**the Hotel Pierre, has introduced his**  
**new "Invasion" cocktail to guests**  
**there. Composed of two different**  
**kinds of rum and brandy, the "In-**  
**vasion" cocktail is said to be as**  
**thrilling an event to liquor con-**  
**noisseurs as the event after which**  
**it is named is to the world in gen-**  
**eral. . . . The Coq Rouge is con-**



eler . . . The Volcano Cocktail is  
the creation of Oscar Haimo of the  
Pierre. Vodka, Jamaica Rum and  
Southern Comfort . . . Belated credit  
line: It was D. H. Conkling who,  
after the radio reports of FDR's fu-  
neral, wrote: "Even the voices of  
the radio announcers were edged in  
black."

Bounce." As zingy as its name . . .  
The "MacArthur Cocktail" con-  
cocted by Oscar, the Pierre head  
barman: Half-ounce lime, ditto  
triple sec or cointreau, 1½ oz.  
White Rum, ¼ oz. Jamaica rum,  
half teaspoon white of egg . . .  
Deelish!

**PUBBLICAZIONI**

IN ALTO: 1944,  
INVASION  
COCKTAIL.  
SOTTO: 1945,  
VOLCANO  
COCKTAIL.  
A DESTRA:  
1942,  
COCKTAIL  
DIGEST E IL  
NEVADA STATE  
JOURNAL E, IN  
BASSO, THE  
WINE AND  
FOOD SOCIETY,  
1942.

Tra i membri del consiglio esecutivo dell'associazione, spiccavano due importanti nomi dell'editoria del settore del Beverage: Lucius Beebe, che avrebbe pubblicato il "The Stork Club Bar Book" nel 1946, e Crosby Gaige, autore di "Crosby Gaige's Cocktail Guide and Ladies' Companion" del 1941. È ipotizzabile che Haimo sia entrato in contatto con questi due facoltosi "gourmand" e questo abbia ulteriormente favorito l'ascesa di popolarità del bartender. Una fama che crebbe ancor più quando nel 1942 creò uno dei suoi cocktail più celebri, il MacArthur Cocktail, così chiamato in onore del Generale Douglas MacArthur (1880-1964), che fu al comando dell'area del Sud-Ovest Pacifico durante il secondo conflitto mondiale.

La creazione di questo cocktail ricevette una notevole copertura mediatica

THE WINE AND FOOD SOCIETY, INC.  
630 Fifth Avenue, New York City

The WINE AND FOOD SOCIETY, INC. expresses its thanks to the Hotel Pierre, especially Mr. John Bonaudi, for the many courtesies shown in connection with this Tasting.

*Officers of the Society*

RICHARDSON WRIGHT, *President*  
CROSBY GAIGE, *Chairman, Executive Council*  
JEANNE OWEN, *Secretary*  
RUSSELL H. UNRUH, *Treasurer*

*Executive Council*

LUCIUS BEEBE	RUSSELL H. UNRUH
DR. CHARLES BROWN	IRVING S. OLDS
SOPHIE KERR UNDERWOOD	JEANNE OWEN
SHERMAN FAIRCCHILD	JOHN O'HARA COSGRAVE
CROSBY GAIGE	JULIUS GLAENZER
PAUL KIEFFER	ROBERT JAY MISCH
ALFRED KNOPP	AARON L. RUSH
RICHARDSON WRIGHT	CARL R. GANTER

*Committee for Tasting*

MRS. JEANNE OWEN, *Chairman*

assisted by  
MISS FRANCES MANN

# 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

# Find your GINspiration



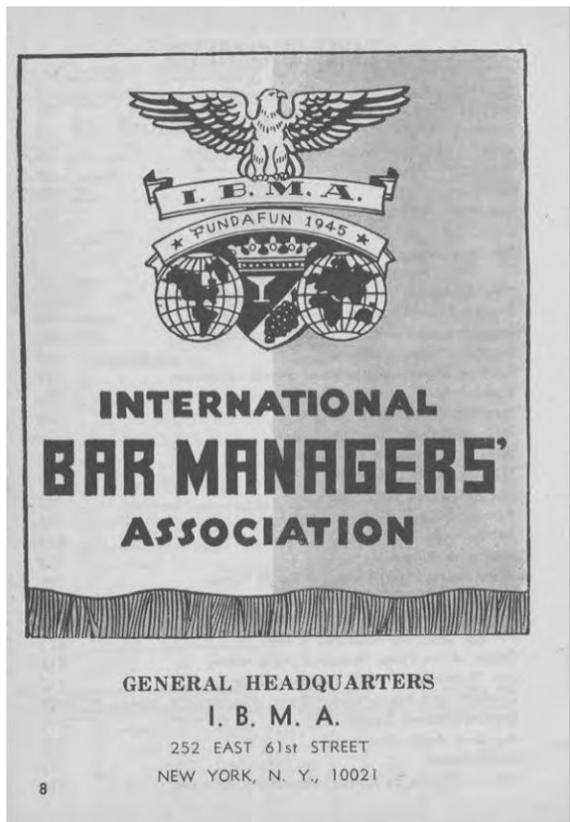
PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selected and distributed by Pellegrini S.p.A.

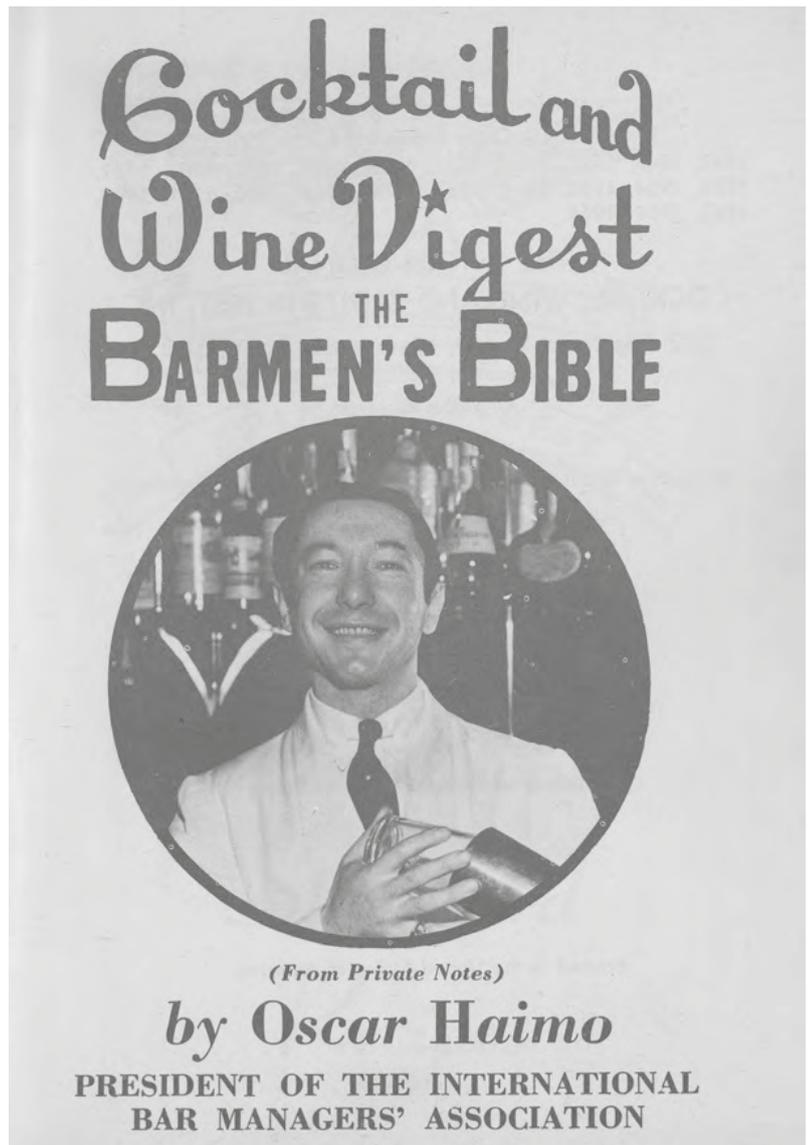
[www.pellegrinispa.net](http://www.pellegrinispa.net)  Pellegrini Spa  [pellegrinispa1904](https://www.instagram.com/pellegrinispa1904)

DRINK RESPONSIBLY



e uno dei quotidiani che ne trattò l'argomento fu il "Nevada State Journal", che includeva la ricetta del drink a base di Rum bianco, Rum giamaicano, Triple Sec o Cointreau, succo di lime e una piccola quantità di bianco d'uovo. Altre ricette accreditate ad Haimo furono il Invasion Cocktail, composto da due tipi di Rum e Apricot Brandy, ed il Volcano Cocktail, a base di Vodka, Rum giamaicano e Southern Comfort.

Finalmente, nel 1943 Haimo riuscì a pubblicare la prima edizione del suo manuale dedicato a coloro che si volevano cimentare nella preparazione di bevande miscelate. "Cocktail Digest" era il titolo del libro, che dedicava una parte iniziale alle attrezzature e ai bicchieri in uso al bar, una parte centrale con una selezione di più di 250 ricette di drink e una parte finale che trattava il servizio del vino. La dedica iniziale del libro era per Frank A. Paget, general manager dell'hotel in



carica dal 1938 e che, nel 1950, sarebbe diventato il primo hotelier della storia a installare un set di radio e televisione in tutte le camere di un hotel, in questo caso il Pierre.



## BARMEN'S SCHOOL FOR VETERANS under the supervision of Oscar Haimo

### DOCUMENTI

IN ALTO, UNA FOTO DI OSCAR HAIMO CON ALCUNI VETERANI. IN BASSO, THE EVENING SUN DEL 1953.

Per quanto riguarda la selezione dei drink all'interno del manuale, Haimo scelse d'includere soprattutto i classici che erano sopravvissuti al periodo del Proibizionismo. Aggiunse anche nuove ricette, come quella dell'Americano servito come Highball e decorato con twist di limone, e anche alcune a base Vodka, tra cui il Red Snapper e il Russian Cocktail, che includeva anche Gin e Crème de Cacao.

La vendita del libro venne largamente pubblicizzata sui quotidiani nazionali e locali, in particolare sul "Daily News" di New York. In base a quanto riportato nella descrizione iniziale del libro, Haimo ricoprì il ruolo di presidente della "International Barmen's Association", di cui non è stato possibile reperire informazioni, e nel 1945 della "International Bar Managers' Association", fondata il 14 maggio

A free trip, and all expenses, plus a thousand dollars will be paid to Oscar Haimo, Maitre de Bar of the Hotel Pierre in New York and president of the International Bar Managers' Association and author of the "The Cocktail and Wine Digest." Mr. Haimo left yesterday via Air France for Paris, England, Italy, Spain and Algiers for the "International Concours of Cocktail Competition" ... to take place in Paris, May 12-15. Every country will be represented and Oscar Haimo will represent America.

di quell'anno a New York e con sede al 252 East 61st Street.

Nel 1945 la popolarità di Haimo ebbe un'ulteriore spinta positiva grazie all'iniziativa da lui stesso organizzata per educare i veterani della guerra a un bere responsabile; un corso di bartending del valore di trecento dollari tenuto da Haimo in persona. Tale evento fu molto pubbli-

# MIXOLOGY FAMILY

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

BEVI RESPONSABILMENTE



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





cizzato dai media.

Degno di nota fu un atto di generosità che nel 1948 Haimo rivolse a tale Paul Pagan Sr, un disoccupato di Brooklyn, che pochi giorni prima della vigilia di Natale perse tre figli durante l'incendio della sua abitazione. Profondamente colpito dalla storia di Pagan, il quale era straziato dal dolore e non poteva permettersi di pagare nemmeno il funerale dei suoi figli, Haimo decise di offrirgli un lavoro come apprendista bartender e promise di insegnargli le tecniche del mestiere, per assicurargli un futuro più dignitoso.

Haimo ottenne anche successo nelle competizioni internazionali. Nel 1953 vinse un viaggio in Europa e un assegno di mille dollari per partecipare all'“International Concours of Cocktail Competition”, che si sarebbe tenuto a Parigi dal 12 al 15 maggio, in rappresentanza degli Stati Uniti d'America.

Nel corso della sua carriera, Haimo ebbe modo di conoscere colleghi di altre associazioni nazionali di bartender e poter scambiare le proprie conoscenze. Venne nominato membro onorario di al-

cune di queste associazioni, tra cui quella venezuelana, quella francese, fu eletto “American Representative” della U.K.B.G. e persino socio onorario dell'A.I.B.E.S.

La semplicità di comprensione e ricchezza di contenuti, sempre aggiornati e revisionati nel corso degli anni, rese “Cocktail Digest” uno dei libri di maggior successo del Bartending internazionale, essendo regolarmente pubblicato senza interruzioni dal 1943 sino almeno al 1966, con un'ultima edizione probabilmente risalente al 1970.

Gli ultimi anni di carriera di Haimo non risultano chiari a causa della mancanza di informazioni certe: pare che concluse la sua attività dietro il bancone del Café Pierre verso la fine degli anni '60 e morì nel 1982 all'età di settantotto anni.

Haimo aveva chiaramente ragione nell'affermare che “nulla dura per sempre”, ma è altresì piacevole pensare che il ricordo della sua vita e carriera siano rimasti vivi nella memoria di chi ebbe il piacere di conoscerlo e apprendere da lui.

**Luca Rapetti**



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

# PRIMA DI COLOMBO

Un distillato mediterraneo, l'oro bianco di Sicilia, antico tesoro di Avola  
Scomparso e ora appena rilanciato

DI GIULIA ARSELLI

**Q**uando pensiamo al Rum il pensiero vola ai Caraibi, alle scorrerie piratesche, alle atmosfere di isole sconosciute che nasconderebbero leggendari tesori, alla canna da zucchero che Cristoforo Colombo introdusse oltreoceano durante il suo secondo viaggio. Ma la canna da zucchero ha una storia che inizia molto prima, con un lungo viaggio iniziato nei mari del sud Pacifico e che ha

fatto tappa anche in Europa.

Questa storia ci porta sull'isola più grande del Mediterraneo, la Sicilia. Qui la "cannamela", termine dialettale della canna da zucchero, arrivò al seguito degli arabi che nell'800 d.C. la introdussero per coltivarla e ricavarne zucchero in sostituzione del miele. Questo succedeva 600 anni prima che la canna da zucchero arrivasse ai Caraibi. Quello zucchero





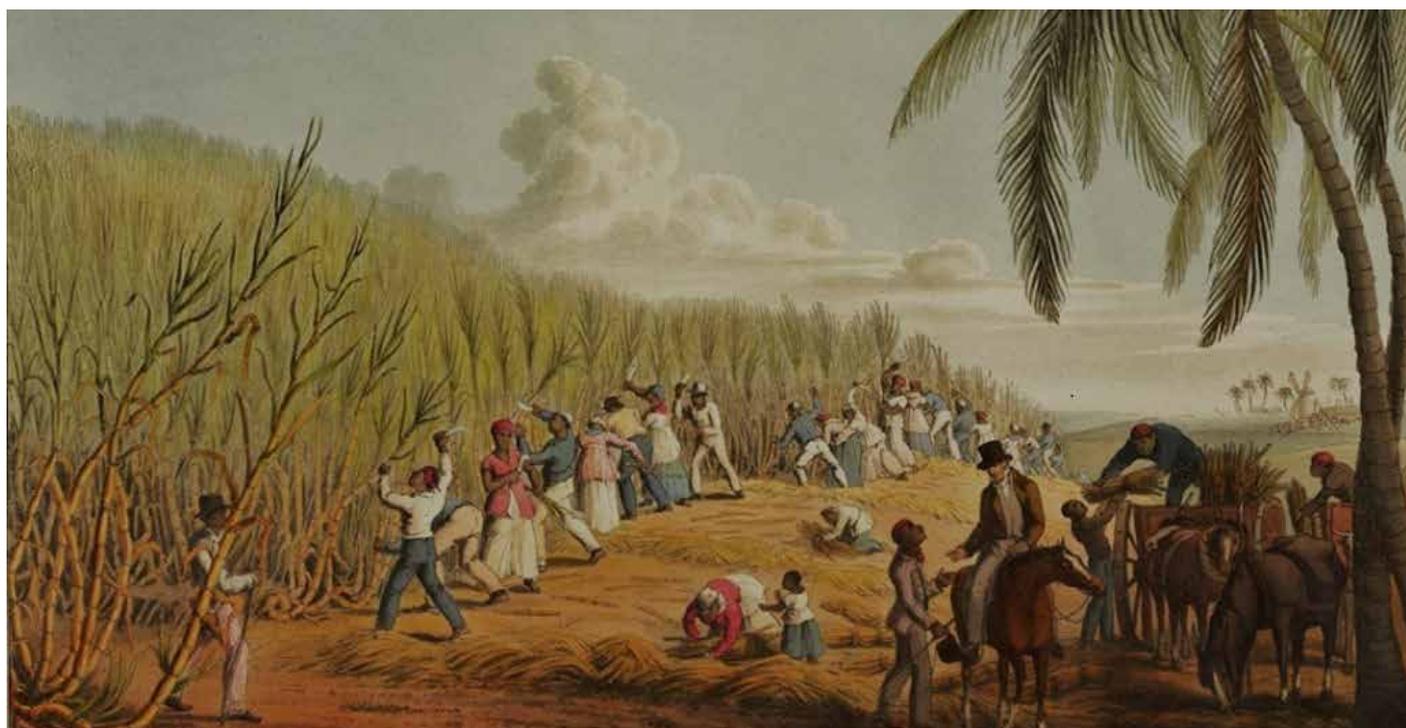
**ARTE E STORIA**  
 IN QUESTE PAGINE ALCUNI DIPINTI CHE RAFFIGURANO LA RACCOLTA DI CANNA DA ZUCCHERO.

sarebbe divenuto l'oro bianco di Sicilia. Federico II di Svevia incrementò molto la produzione, la provincia di Palermo divenne uno dei maggiori centri di estrazione di zucchero di canna.

Questa produzione avrebbe iniziato la sua parabola discendente nel 1600, probabilmente per il mutare delle condizioni climatiche e per le scarse risorse idriche. Come sappiamo la pianta è una grande

bevitrice di acqua.

Tra la seconda metà del 1800 e la prima del 1900 la produzione si concentrò solo nel territorio circostante Avola, più precisamente nel feudo dei Marchesi Pignatelli Aragona Cortes che continuano a produrre zucchero e, come documentato, anche un Rum venduto a caro prezzo. Le testimonianze sulla presenza e lavorazione della canna da zucchero ad





## *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](http://BEVANDEFUTURISTE.IT)

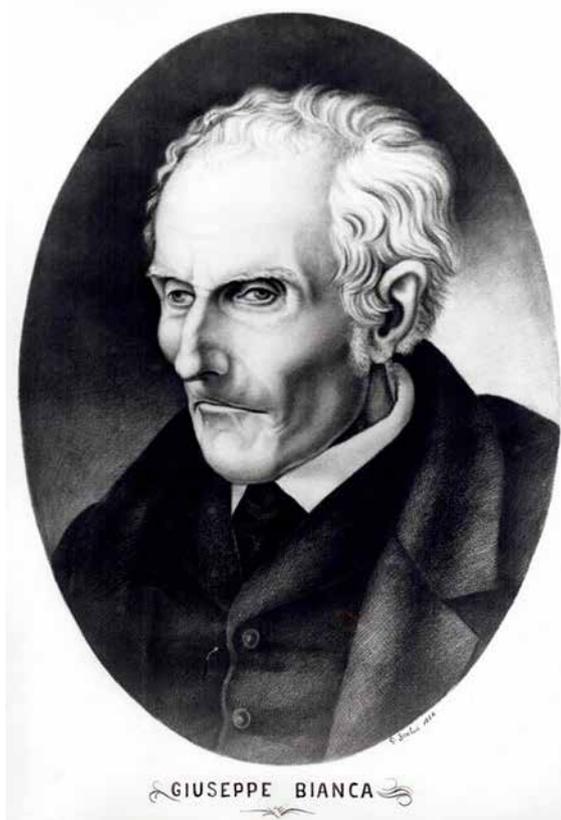
DISPONIBILI NEI MIGLIORI LOCALI E NEL NOSTRO E-SHOP [BEVANDEFUTURISTE.IT](http://BEVANDEFUTURISTE.IT)



Avola datano prima e dopo il terremoto del 1693 che distrusse l'antica città poi ricostruita. Le testimonianze del tempo, tra il 1700 e il 1800, rimandano ai viaggiatori dell'epoca, come il pittore francese Jean-Pierre Houël.

Tuttavia sarebbe stato il botanico Giuseppe Bianca a descrivere dettagliatamente la presenza della canna da zucchero nella sua opera "Monografia agraria del territorio di Avola" del 1878.

In questo libro si parla della produzione del Rum siculo secondo le tecniche dell'epoca. «Alla fine del pranzo venne servita la gelatina al rum. Questo era il dolce preferito di don Fabrizio e la Principessa aveva avuto cura di ordinarlo la mattina di buon'ora». Nel suo capolavoro, "Il Gattopardo", Tomasi di Lampedusa non ha mancato di citare il distillato





già ben distinto nell'arte pasticceria della quale i siciliani sono maestri.

Quest'anno la spirit industry italiana deve registrare una importante novità. Ad Avola è stato "ri"lanciato Avola Rum, distillato siciliano da puro succo di canna da zucchero. Questo entusiasmante progetto è opera di un imprenditore locale, Corrado Bellia, già direttore del Consorzio della Mandorla di Avola.

Il recupero di questa datata produzione è stato possibile grazie all'opera già citata di Giuseppe Bianca e delle tecniche di coltivazione e trasformazione della pianta in essa descritte 200 anni fa. Confidando nelle estati calde e negli inverni miti che caratterizzano la Sicilia, Corrado Bellia, noto tra gli amici come "Ron Currau", ha messo a dimora, probabilmente, l'unica piantagione di canna da zucchero

# *“Sentire Mediterraneo”*



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



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

DA DESIGN.IT

Maraschino speciale  
tipo Perle Extra Dry

**LUXARDO**

composta si prepara con pesce  
e marasca appena spinate ed accon  
tate in fermentazione con  
ta di foglie marasca pesce tagliate

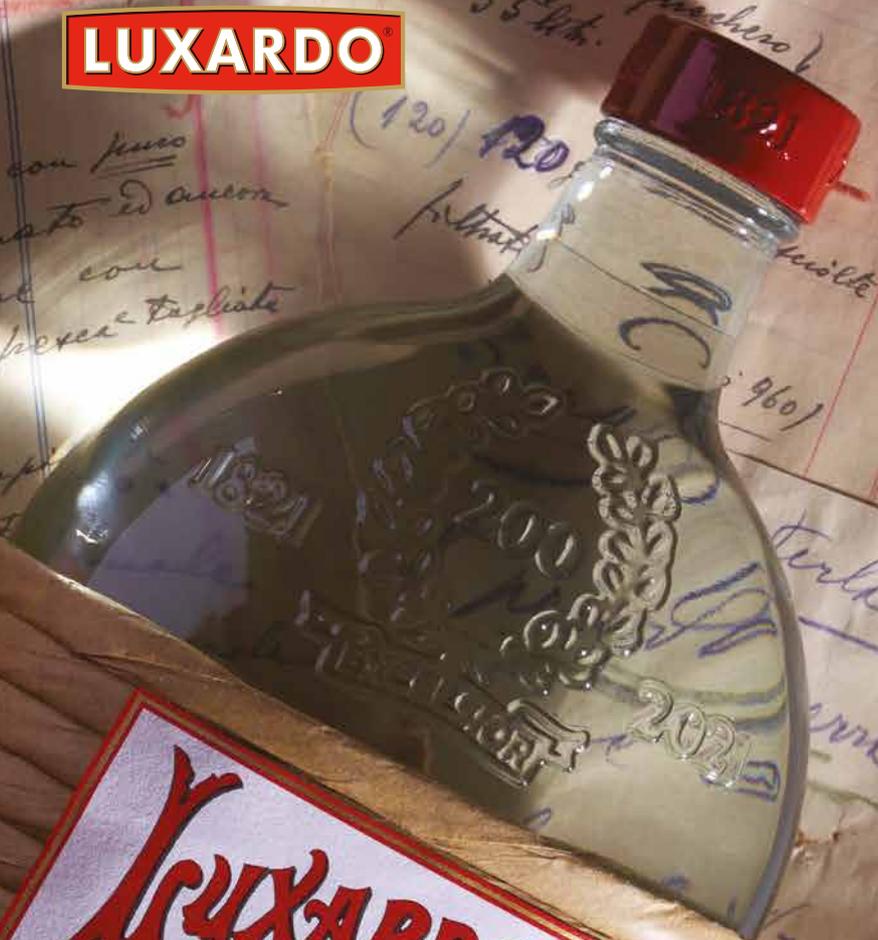
lti vanno prima riemp  
proporzionale al conten  
preziosissimo app  
si aggiunge la  
pesca, tagliata

si formano in  
del vino maras  
tenere il tin  
comple

196 kg. (marchese)  
55 litri.  
(120) 120  
f. (stato)

miolate in 1/2 litri.  
(960)  
turca  
m

75 litri de  
50  
no



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

f @ in

LUXARDO.IT





attualmente presente in Italia.

Il processo è noto. Le canne vengono ripulite dalle foglie e spremute per ottenere il succo. Ciò che resta, le bagasse, viene recuperato per la produzione di biomasse e concimi. La fermentazione del succo può durare dai 4 ai 10 giorni, quindi la distillazione con metodo discontinuo a bagnomaria. Questa delicata operazione nella quale emerge l'abilità del distillatore Giovanni Fauci di Distilleria Giovi, in attività da quaranta anni e localizzata vicino Messina. Dopo il riposo il distillato viene imbottigliato alla gradazione di 52°. Questo Rum appena arrivato sul mercato è attualmente prodotto in piccoli lotti: colore trasparente, gusto complesso, aromaticità morbida e piena con sentori

floreali e fruttati che non mancherà di incuriosire gli amanti dei Rum agricoli.

Questo progetto covava da tempo nel cuore e nella mente di Corrado Bellia. Orgoglio e intraprendenza gli hanno permesso di riportare in vita una eccellenza territoriale che si aggiunge alle mandorle locali e al pregiato vino Nero d'Avola.

«La prima produzione conterà 200 bottiglie, la lavorazione di ulteriori ettari di canna da zucchero ci permetterà di arrivare a 1.000 bottiglie entro Natale», ha detto Bellia, convinto «che questo distillato non mancherà di incuriosire coloro che si lasciano conquistare da prodotti di nicchia che esprimano il terroir di provenienza».

**Giulia Arsellì**

# LUXARDO®

## MARASCHINO l'originale dal 1821

Scopri uno dei liquori italiani più antichi, creato da Luxardo nel 1821 con le ciliegie marasche delle proprie piantagioni. Una ricetta esclusiva, tramandata di generazione in generazione, dà vita a un distillato dal profumo intenso, armonioso e deciso da gustare liscio, esaltante con la frutta e perfetto nei cocktail più famosi.



f @ in

@ luxardoofficial  
# weareluxardo

Luxardo® promuove il bere responsabile



LUXARDO®



**LUXARDO**  
200 years 1821/2021

f @ in



LUXARDO.IT

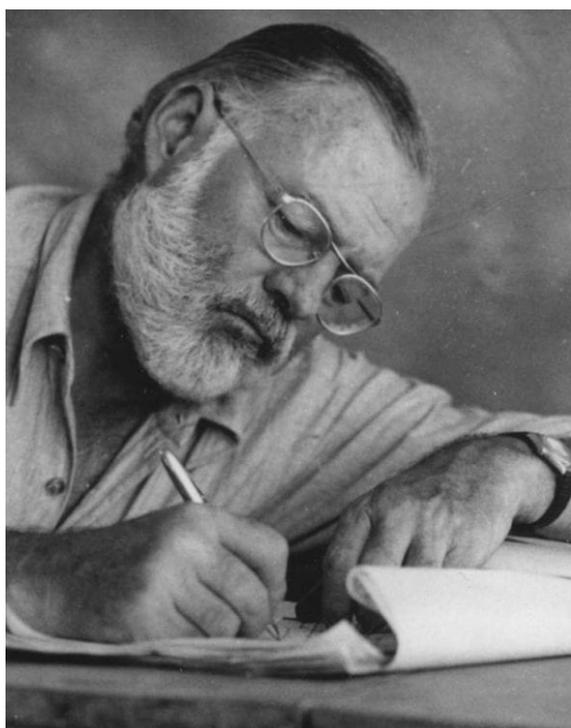
BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

# HEMINGWAY, UNA STORIA D'AMORE

A 60 anni dalla scomparsa,  
i drink (meno noti) e i luoghi (cult)  
del premio Nobel

DI FABIO BACCHI

**E**rnest Hemingway ha sempre avuto un profondo amore per l'Italia. In una lettera a James Gramble, suo amico, esaltava il profondo sentimento che lo legava al nostro paese. «Ho così tanta nostalgia dell'Italia – scriveva – che quando ne scrivo viene fuori quel non

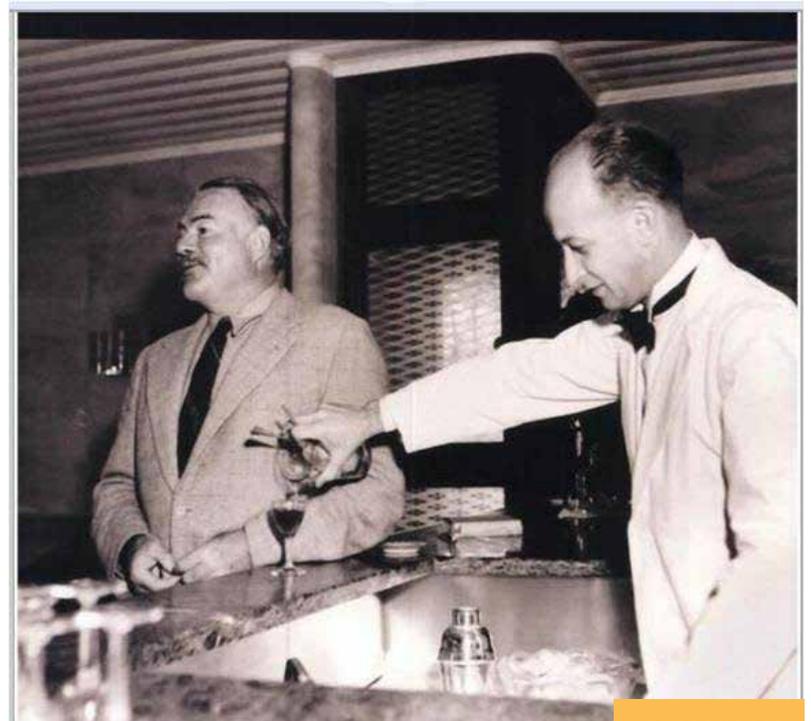
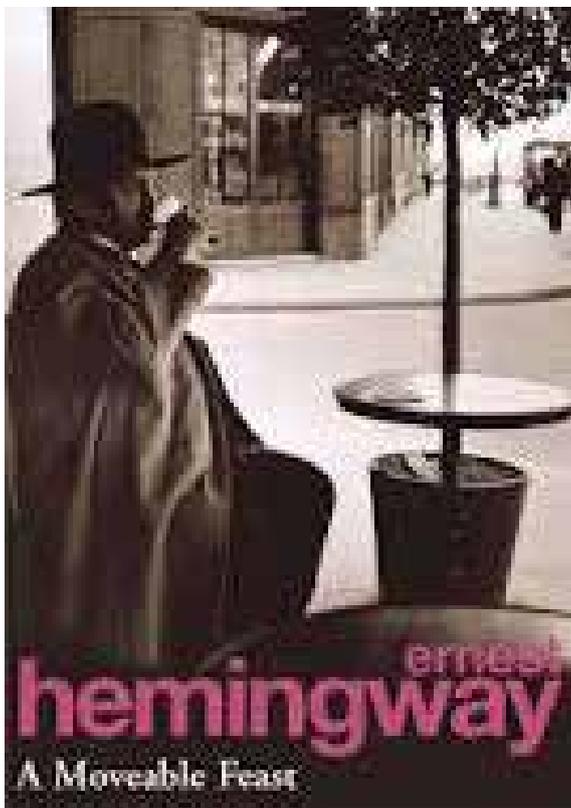


so che di speciale che si riesce a mettere solo nelle lettere d'amore».

Il 2 luglio sono trascorsi 60 anni dalla tragica morte del vincitore del Premio Nobel per la Letteratura 1954. Hemingway era stato in Italia durante la Grande Guerra e la conosceva bene. Si divideva tra il Veneto, Milano, l'amato Harry's Bar di Venezia, Cortina, ma non mancò di visitare Rimini, Bologna, Genova, anche Campania, Puglia e Basilicata.

Per l'occasione, vogliamo ricordarlo con i suoi drink. Non i grandi classici che tutti conoscono, bensì con ricette meno note, ma che Hemingway sentiva sue perché vi ritrovava una parte di se stesso e che ha decantato nelle sue opere.

“A Moveable Feast” (Festa Mobile) è un libro di memorie pubblicato postumo nel 1964. L'editing fu curato dalla quarta moglie dello scrittore, Mary Welsh, che tra il materiale scritto scelse 20 capitoli. Successivamente sarebbe stato il nipote Sean Hemingway a curare la ricostruzione filologica del testo, reintegrando i capito-



li scartati da Mary Welsh e ripristinando l'indice del testo secondo le originali intenzioni dell'autore. In uno dei capitoli Hemingway esalta il suo amico Gerald Murphy che aveva un atteggiamento sempre festaiolo verso qualsiasi momento della

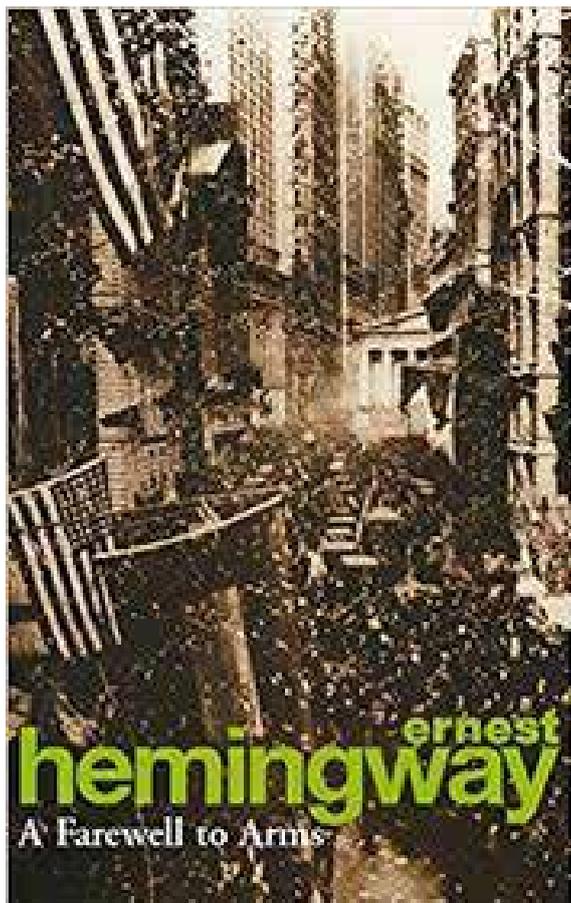
vita, anche quando preparava i cocktail sul terrazzo di casa sua.

A Gerald Murphy è attribuita la creazione del Bailey, un drink che ricorda il Southside. In una lettera al giornalista Alexander Woolcott, Gerald Murphy scrive: «La menta deve essere inserita nello shaker per prima, con le foglie staccate a mano così che possano inzupparsi meglio. Quindi si aggiunge il Gin e si attendono un paio di minuti prima di versare i succhi di lime e pompelmo. Shakerare

**PERSONAGGI**  
 NELLA  
 COLONNA DI  
 SINISTRA  
 GERALD E SARA  
 MURPHY.  
 IN ALTO A  
 DESTRA  
 HEMINGWAY  
 ALL'HARRY'S  
 BAR CON  
 GIUSEPPE  
 CIPRIANI.  
 QUI SOPRA  
 HEMINGWAY  
 ALL'HARRY'S  
 BAR.



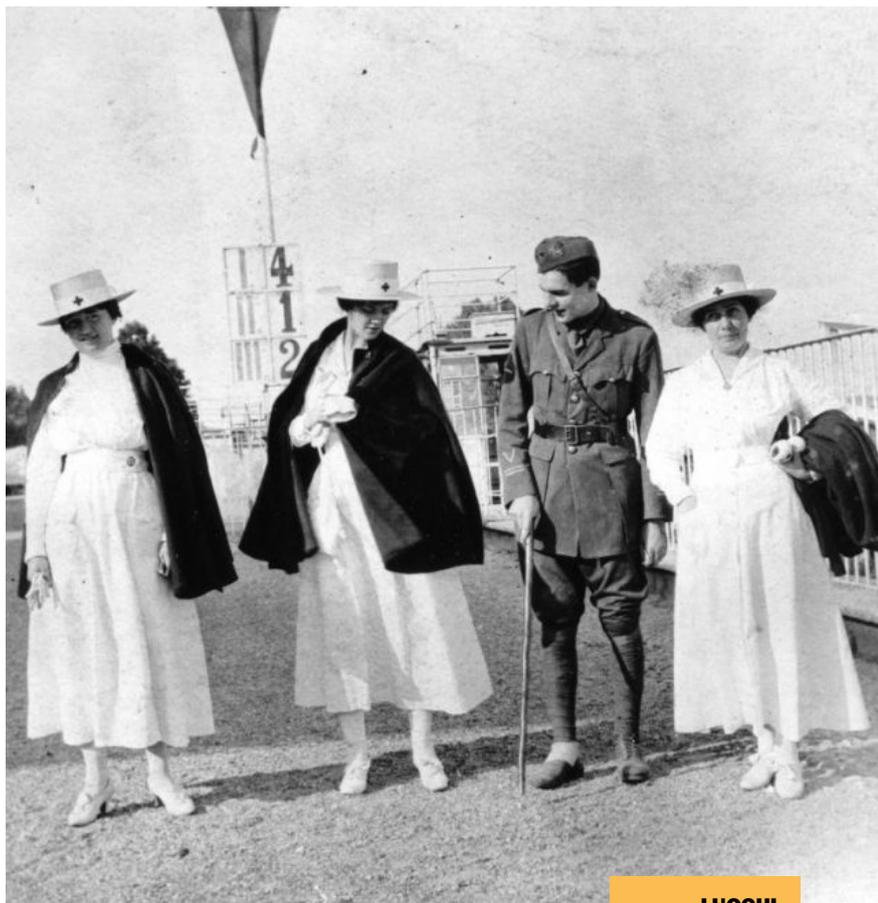
**J.GASCO**  
LEGENDARY ITALIAN DRINKS



vigorosamente ma non molto per evitare troppa diluizione, servire molto freddo con un germoglio di menta sul bicchiere». I coniugi Murphys avrebbero poi fatto conoscere questo drink nella zona di Hamp-ton, a Long Island, dove passarono gli ultimi tempi della loro vita.

Anche i vini sono stati molto importanti per Hemingway, a volte hanno giocato un ruolo determinante nella sua vita. "The Sun Also Rises" (Il Sole Sorgerà Ancora) pubblicato nel 1926 fu il primo romanzo dello scrittore. Hemingway elogia lo Château Margaux come il miglior compagno quando si cena da soli. Nel capitolo "A False Spring", contenuto in Festa Mobile, e in "A Farewell to Arms" (Addio Alle Armi), parla del Capri bianco, un vino che nel secondo racconto Frédéric consuma in compagnia di Catherine a Milano.

Dopo la cena a Cova i due alloggiaro-



**LUOGHI**  
QUI SOPRA  
HEMINGWAY A  
MILANO.

no in un hotel in Via Manzoni con «una bottiglia di Capri bianco in un secchiello d'argento pieno di ghiaccio». Nel racconto il vino bianco di Capri assume un valore simbolico molto forte, una costante dell'amore tra i due protagonisti. Nel romanzo, Catherine Barkley prende ispirazione da Agnes von Kurowsky, il primo grande amore di Hemingway nella vita reale. In "Festa Mobile" lo scrittore parla del vino bianco di Capri consumato al Biffi in Galleria, a Milano, per festeggiare la sua felicità del momento con Hadley Richardson, la sua prima moglie. I due ricordano «Una fruit cup al Biffi Galleria con Capri bianco, fragole, pesche e ghiaccio».

Quando si parla di Hemingway e Cuba inevitabilmente l'immaginazione vola a Daiquiri e Mojito. Il nome originario di Key West, in Florida, è Cayo Hueso, tradotto, isola delle ossa, sembra a causa delle



Hemingway parla in una breve racconto intitolato "A Key West Girl".

Negli anni '20 e '30, tra i classici drink realizzati con Vermouth, ve n'era uno molto meno conosciuto ma che seppe conquistarsi un posto nel Savoy Cocktail Boock di Harry Craddock. Hemingway conobbe il Vermouth durante le sue frequentazioni milanesi.

Il Chambéry Cassis (con Vermouth francese), è un drink citato da Hemingway nelle sue memorie, quando parla del suo tempo da giovane scrittore a Parigi. Uno dei posti frequentati dallo scrittore era la Closerie des Lilas, un caffè di Montparnasse aperto nel 1847 e frequentato da molti scrittori del tempo. Una sera, seduto a un tavolo del bar, fu avvicinato da Madox Ford, uno scrittore inglese con il quale Hemingway aveva collaborato in passato quando era ancora uno sconosciuto romanziere in cerca di fortuna. A Hemingway non piaceva questa persona «dal respiro pesante, con i baffi unti e sporchi, con il quale non avrebbe mai vo-

#### LUOGHI

IN ALTO  
HEMINGWAY A  
KEY WEST-  
PHOTO  
COURTESY  
FLORIDA KEYS  
PUBLIC  
LIBRARY.  
QUI SOPRA  
HEMINGWAY E  
ERROL FLYNN  
AL FLORIDITA.

tante ossa rinvenute dai primi spagnoli che vi approdarono.

A Key West lo scrittore aveva degli amici, Betty e Otto Bruce. I due avevano realizzato una ricetta molto rinfrescante nelle giornate umide, il Cayo Hueso La Floridita, che sembra una versione highball dell'Hemingway Special. Del suo rapporto con questi suoi due cari amici

# L'APERITIVO DI PETRUS BOONEKAMP. FIGLIO D'ARTE.



## BLOOD TIES

Blood Bitter Boonekamp 30 ml  
Emporia Gin 30 ml  
Vermouth rosso 30 ml  
1 bar spoon Liquorice  
1 spruzzo di ginger beer  
Dec: zenzero essiccato

L'aperitivo all'uso d'Olanda creato dal grande liquorista Petrus Boonekamp rivive in **Blood Bitter**.  
Un bitter dal gusto aromatico e sensuale, ottenuto dall'infusione e distillazione di circa 30 erbe  
e spezie provenienti da tutto il mondo.

[petrusbk.com](http://petrusbk.com)

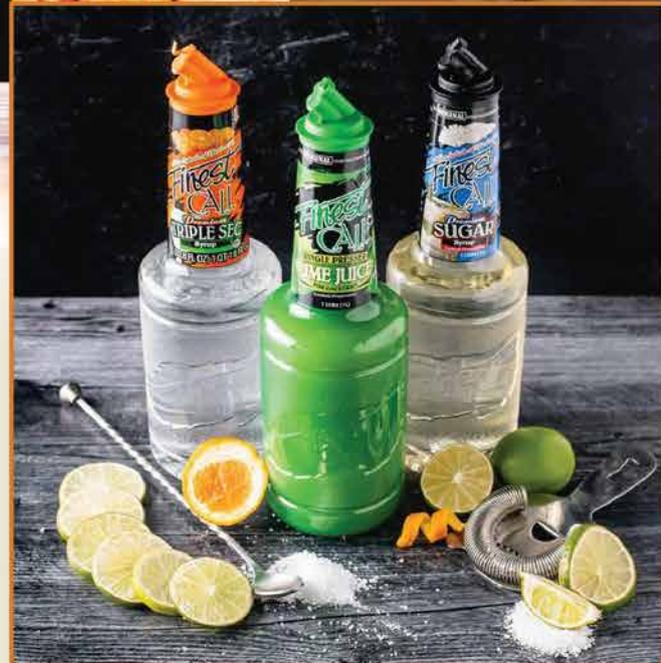


**BLOOD BITTER**  
DUTCH RED APERITIF  
*P. Boonekamp*



# MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



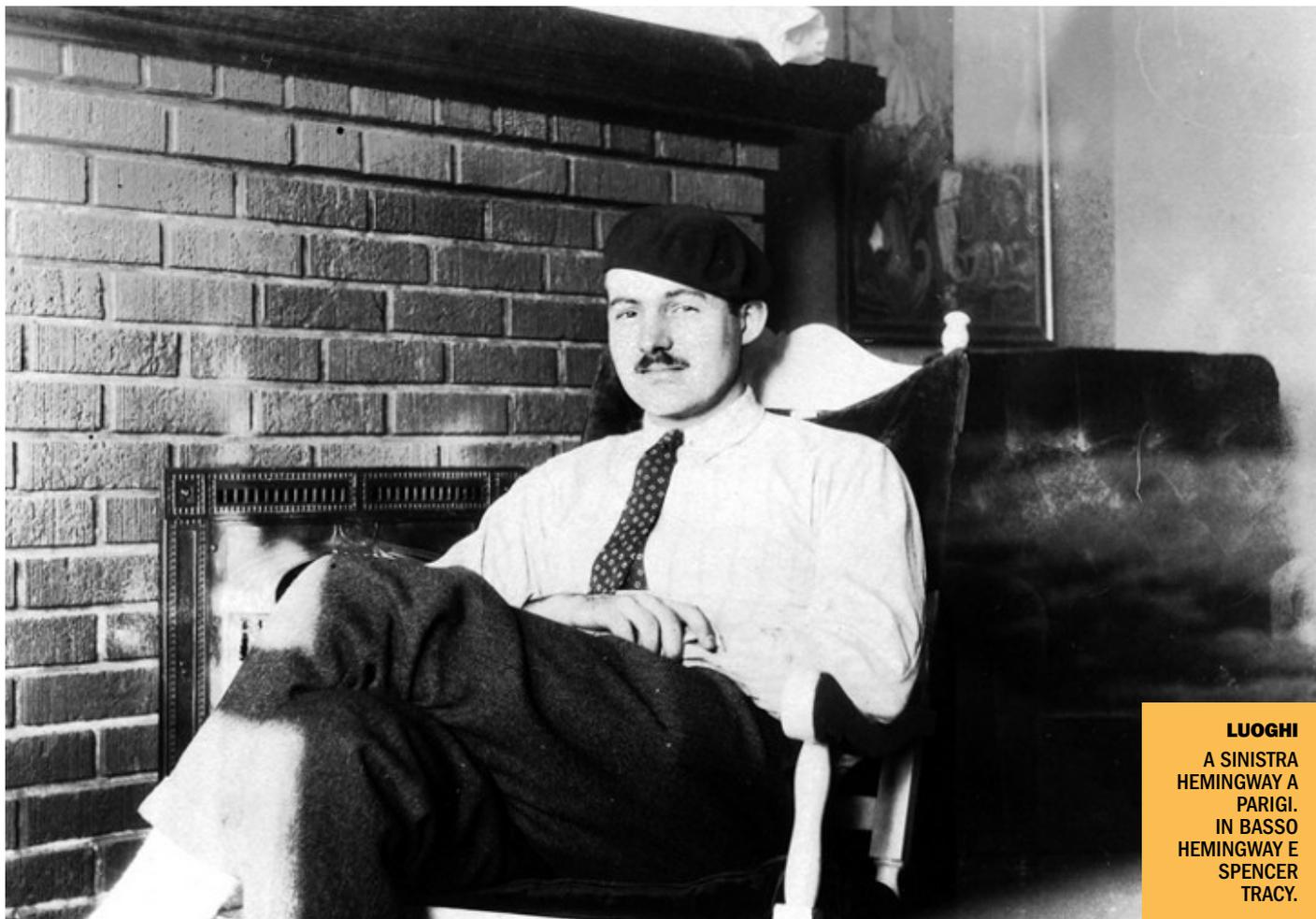
**FOLLOW ALONG!**

 @FinestCallEU

 @FinestCall\_EU

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

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

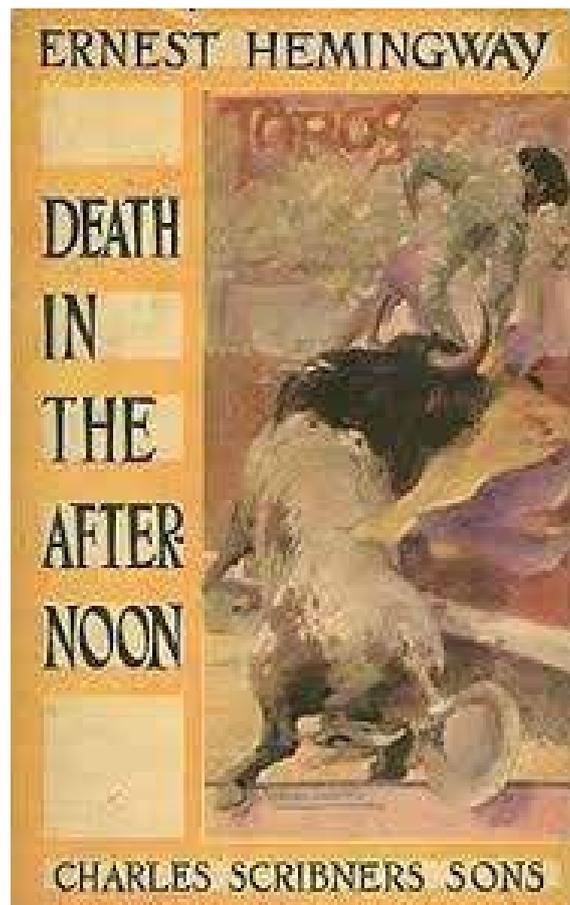
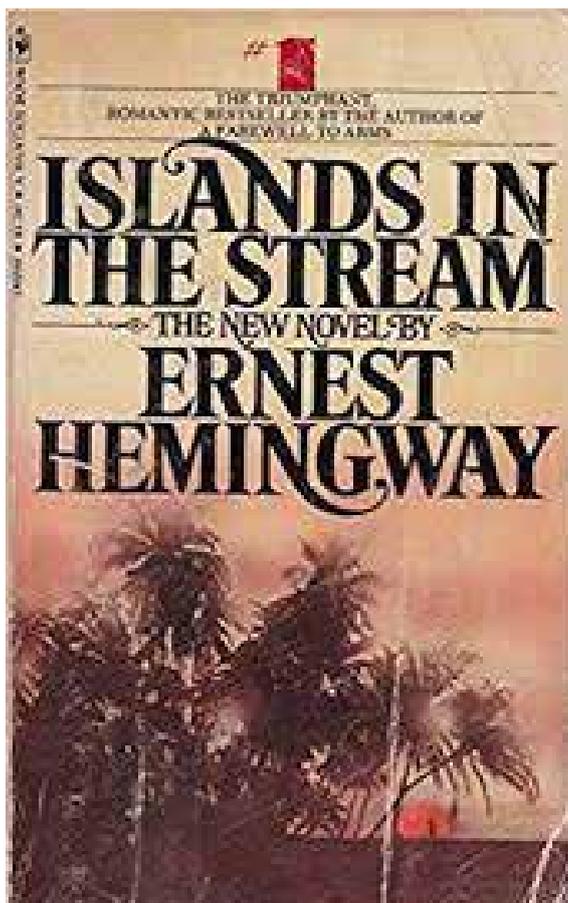


**LUOGHI**  
 A SINISTRA  
 HEMINGWAY A  
 PARIGI.  
 IN BASSO  
 HEMINGWAY E  
 SPENCER  
 TRACY.

luto respirare in una stanza al chiuso» al punto da pensare che la sua vicinanza gli avrebbe rovinato il gusto del drink. Hemingway spiega che le circostanze lo costrinsero a invitare Ford a sedersi al suo tavolo. In questa occasione Hemingway bevve il Chambery Cassis, prima ordinato e poi rifiutato da Ford che aveva cambiato scelta.

Questo drink sarebbe stato ancora citato nel capitolo “Secret Pleasures” di “Festa Mobile” dove Hemingway lo beve in compagnia della moglie Hadley, dopo aver deciso di tagliarsi i capelli alla stessa lunghezza. Il drink sarebbe apparso anche in “The Garden of Eden” (Il Giardino dell’Eden) secondo libro postumo, scritto tra il 1946 e il 1960 e pubblicato nel 1986. Death in the Afternoon, come





l'omonimo saggio (Morte nel Pomeriggio) è un classico della miscelazione che esalta l'apprezzamento dello scrittore per lo Champagne e l'Assenzio e ricorda il suo periodo bohemienne a Parigi.

Hemingway aveva una predilezione per Bollinger e Perrier-Jouet e diceva «Non c'è modo migliore per spendere soldi che comprare Champagne». Sembra che questo drink appaia la prima volta in un cocktail book del 1935 "So Red the Nose, on, Breath in the Afternoon" che raccoglie trenta ricette di celebri scrittori del tempo. Nel libro si legge che il drink sarebbe stato consumato da Hemingway e tre ufficiali della nave militare Danae dopo avere speso sette ore cercando di disincagliare il peschereccio di tale capitano Bra Saunder che si era incagliato in un banco di sabbia.

Nel 1921 Hemingway era a Parigi. Co-

nobbe Gertrude Stein, una donna dalla mole imponente che gestiva un bar al 27 di Rue des Fleurus del quale Hemingway parla anche in "Festa Mobile". Gertrude ebbe una controversia con lo scrittore per il suo racconto "Up in the Michigan" una breve storia compresa nella raccolta "The Complete Short Stories". In quel racconto lo scrittore affrontava temi controversi e scabrosi con un personaggio, alcolizzato e violento con le donne. Un giorno la Stein, si rivolse a Hemingway e gli disse: «Voi siete questi. Siete una generazione perduta senza rispetto per niente, sapete solo bere sino a morire». Della "Lost Generation" e di quel tempo abbiamo parlato su BarTales a febbraio 2015.

Montparnasse a Parigi era un luogo pieno di bar e caffè frequentati dagli artisti del tempo: Café Select, La Rotonde, la Brasserie Lipp, la Closerie des Lilas e

**DORAGROSSA**  
Liquoristi & Distillatori  
**TORINO**



BEVI RESPONSABILMENTE

Doragrossa, alle origini dell'arte liquoristica italiana

## AMARO di TORINO

*Amaro delicato di stile alpino, corroborante e digestivo.*

[doragrossa.com](http://doragrossa.com)



BEVI RESPONSABILMENTE



Vermouth & Spirits

**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE

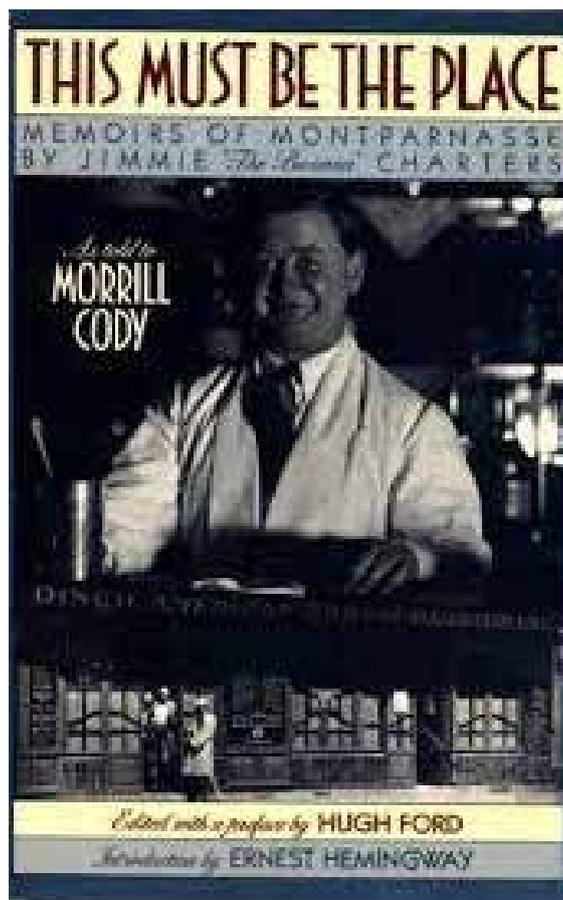
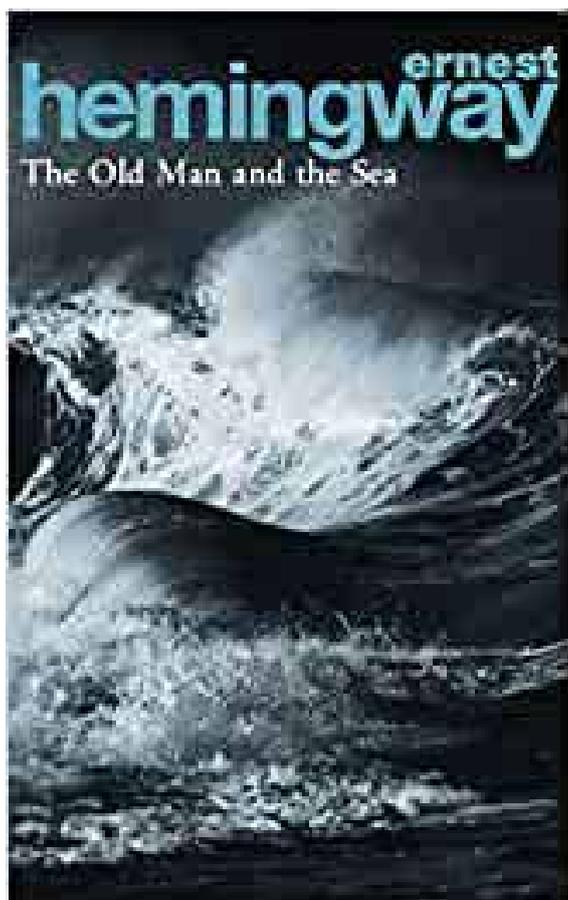
*Vermouth Chinato  
Del Professore*

Meininger's International Spirits Award 2021

GOLD MEDAL



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



il Dingo American Bar. Al Dingo lavorava il barman Jimmie Charters, ex pugile.

Nel 1937 Charters pubblicò il libro "This Must Be The Place: Memoirs of Montparnasse" per il quale Hemingway scrisse l'introduzione. Tra le ricette presenti in quel libro il Jimmie Special era la più gettonata. Nel 1939 Charles H. Baker Jr. pubblicò i due volumi del suo libro "The Gentleman's Companion". Hemingway contribuì all'opera con due ricette nel secondo volume. Sia Baker che Hemingway erano entrambi soci del Key Biscane Yacht Club e collaboratori della rivista Esquire Magazine. Una delle due ricette era Death in the Gulf Stream, drink dalle note aspre e amare ispirato al più noto Death in the Afternoon. Ancora alle Key West Hemingway trovò il modo di modificare il Tom Collins secondo le sue esigenze.

L'opera "Islands in the Stream" (Isole nella Corrente) è una trilogia di racconti, la prima delle opere postume dello scrittore. Nelle tre parti dell'opera l'autore narra la storia del personaggio Thomas Hudson, dei suoi tre figli e del suo rapporto con il mare. Nel primo libro "Bimini" si narra di Thomas che sta pescando con i suoi tre figli, Tom, David e Andy. Quindi iniziano a bere un drink chiamato Green Isaac's Special. La nota curiosa è che questo drink assumerà un nome diverso in ciascuno dei tre capitoli. In "Bimini" si chiama Green Isasc's Special, in "Cuba" Hudson lo chiama "un Tom Collins con acqua di cocco e bitter"; in "At Sea" il drink viene chiamato Tomini.

Gregorio Fuentes era un membro dell'equipaggio del Pilar, la barca di Ernest Hemingway, sulla quale aveva diverse mansioni tra cui quelle di bari-

**LUOGHI****HEMINGWAY AD  
ALASSIO NEGLI  
ANNI 50.**

sta e cuoco. Molti pensano che la sua persona fu una di quelle che contribuì a creare il carattere di Santiago, il personaggio di “The Old Man and the Sea” (Il Vecchio e il Mare), celeberrimo romanzo dello scrittore. A Gregorio Fuentes, che Hemingway chiamava Captain Gregorine, è attribuita la ricetta Gregorio Rx. Questo drink potrebbe sembrare un Mojito, ma certamente è una di quelle più vicine alla personalità dei drink più amati da Hemingway.

Con “Il Vecchio e il Mare” Ernest Hemingway vinse il Premio Nobel per la Letteratura. Un giorno scrisse: «Vorrei essere seppellito lassù, lungo il Brenta, dove sorgono le grandi ville con i prati, i giardini, i platani, i cipressi».

Come sappiamo lo scrittore morì suicida nell’Idaho, dove riposa nel cimitero di Ketchum. Il suo legame con l’Italia è rintracciabile nelle opere le cui pagine immortalano una profonda storia d’amore.

**Fabio Bacchi**



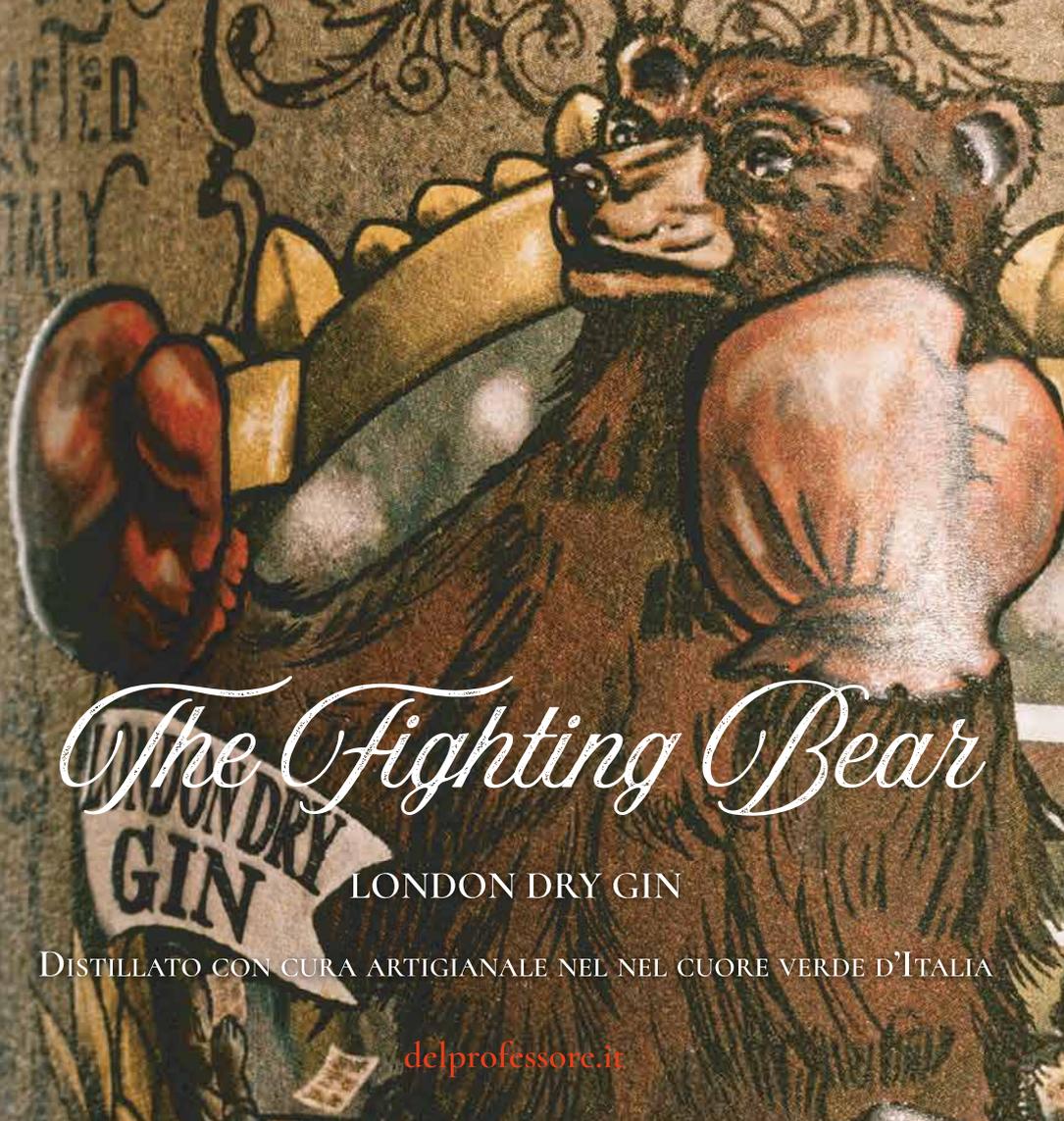
Vermouth & Spirits

**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE

**DEL PROFESSORE**



*The Fighting Bear*

LONDON DRY GIN

DISTILLATO CON CURA ARTIGIANALE NEL NEL CUORE VERDE D'ITALIA

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

BEVI RESPONSABILMENTE

## LE RICETTE



### BAILEY

#### INGREDIENTI

- 4,5 cl Gin
- 1,5 cl succo di pompelmo
- 1,5 cl succo di lime
- 1 tsp zucchero
- Foglie di menta

Tecnica: shaker. Glass: coppetta. Garnish: menta fresca



### JIMMIE SPECIAL

#### INGREDIENTI

- 4,5 cl Cognac
- 2 cl Pernod
- 2 cl Amer Picon
- 0,7 cl liquore di mandarino
- 2 cl cherry Brandy
- Splash di soda qb

Tecnica: shaker. Glass: Collins.



### CAPRI CON PESCHE E FRAGOLE

#### INGREDIENTI

- 1 bottiglia di vino Capri bianco molto freddo
- Pesche e fragole tagliate

Tecnica: inserire tutti gli ingredienti in una grande bowle e servire in bicchieri con molto ghiaccio.



### CAYO HUESO LA FLORIDITA

#### INGREDIENTI

- 2 cl Rum chiaro
- 1,5 cl succo di lime
- Colmare con soda al pompelmo

Tecnica: build. Glass: highball. Garnish: spicchio di lime



## CHAMBERY CASSIS

### INGREDIENTI

- 3 cl Dry Chambery Vermouth
- 1,5 cl Crème de Cassis
- Colmare con soda

Tecnica: build. Glass: highball con ghiaccio



## DEATH IN THE AFTERNOON

### INGREDIENTI

- 1,5 cl Assenzio
- Colmare con Champagne

Tecnica: build. Glass: goblet con ghiaccio



## GREEN ISAAC'S SPECIAL- THE TOMINI

### INGREDIENTI

- 6 cl London Dry Gin
- 12 cl acqua di cocco
- Succo di 1 lime (3 cl)
- 2-4 dash di Angostura

Tecnica: shaker. Glass: Collins con ghiaccio. Garnish: lime peel



## GREGORIO'S RX

### INGREDIENTI

- 6 cl Rum
- 2 tsp miele
- 4,5 cl succo di lime
- 1 foglia di menta

Tecnica: muddle. Glass: Collins con ghiaccio. Garnish: lime peel

# MEZCAL

## LOS Siete MISTERIOS



BEVI RESPONSABILMENTE

Imported and distributed by

**PALLINI**



**PALLINI**

dal 1875



BEVI RESPONSABILMENTE

# RIVOLUZIONE TEDESCCA

## Finezza e delicatezza per spumanti pregiati che sembrano Champagne

DI VALENTINA RIZZI

**G**ermania, terra di foreste, storie di magiche birre e dolci alla cannella. Difficile pensare a questa nazione, come una nazione produttrice di vino, di spumanti e di vini da dessert. Una nazione ricca di storia e di cultura, ma una storia differente da quella del Bel Paese.

L'introduzione del vino nel nostro paese si deve principalmente a Fenici

e Greci. Questi sono i due popoli che fecero del vino uno dei più importanti prodotti e commerci della nostra penisola. Dapprima solo importato nelle isole come bevanda di piacere, beneficiò poi dell'introduzione da parte dei Greci di alcune varietà, che tutt'ora si coltivano nelle nostre terre. Furono poi i Romani a creare quel grande e importante movimento che farà del vino un'istituzione



in tutta Europa e che renderà l'Italia la terra del vino.

Per la Germania, la storia è un po' diversa. Tutto ebbe inizio da Georg Wilhelm Friedrich Hegel, al tempo uno dei più importanti filosofi tedeschi. Di Hegel si racconta che era un amante del vino, ne beveva molto e anche volentieri, che si divertiva ad assaggiare diversi vini provenienti da altrettanti diversi paesi. Una delle tante storie su di lui ci narra che fu proprio lo spirito del vino ad accompagnarlo nelle sue ricerche.

Dalle storie scritte da Klaus Vieweg, estimatore e autore della biografia del filosofo, si può risalire ai vini che si bevevano a quel tempo, quali i più commercializzati e alle cantine produttrici. All'epoca ricordiamoci che non esistevano i disciplinari di produzione per il vino, di conseguenza, i vini di cui parla Hegel e poi Vieweg si riferiscono solo alla loro zona di produzione. Il filosofo beveva vini

del Reno, della Mosella, del Palatinato e del Baden; poi comparivano tutta una serie di vini con dei nomi di fantasia inventati da lui stesso per identificarli: "vini di Roccia" o "Sangue di toro di Erlau". Ognuno dei quali possedeva caratteristiche particolari di cui il filosofo narrava le vicende o addirittura le leggende. Storie assurde circondano il vino tedesco, ma di interessante valore pratico e commerciale, poiché solo attraverso esse si possono scoprire le realtà più nascoste e i vini più rappresentativi dei vari terroir.

È proprio qui che mi sono soffermata: dopo aver letto tanti racconti, tante storie, mi sono imbattuta in una produzione "unica" per la sua terra nativa.

Il Riesling è senza ombra di dubbio il vitigno simbolo della Germania, sia per numero di ettari dedicati che per la sua fama nel mondo. Il migliore arriva dal Palatinato, ma i vitigni tedeschi da scoprire sono molti di più. Mai si è parlato di una



150 **VARNELLI**

1868-2018

SHALL  
WE MIX?



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

BEVI RESPONSABILMENTE



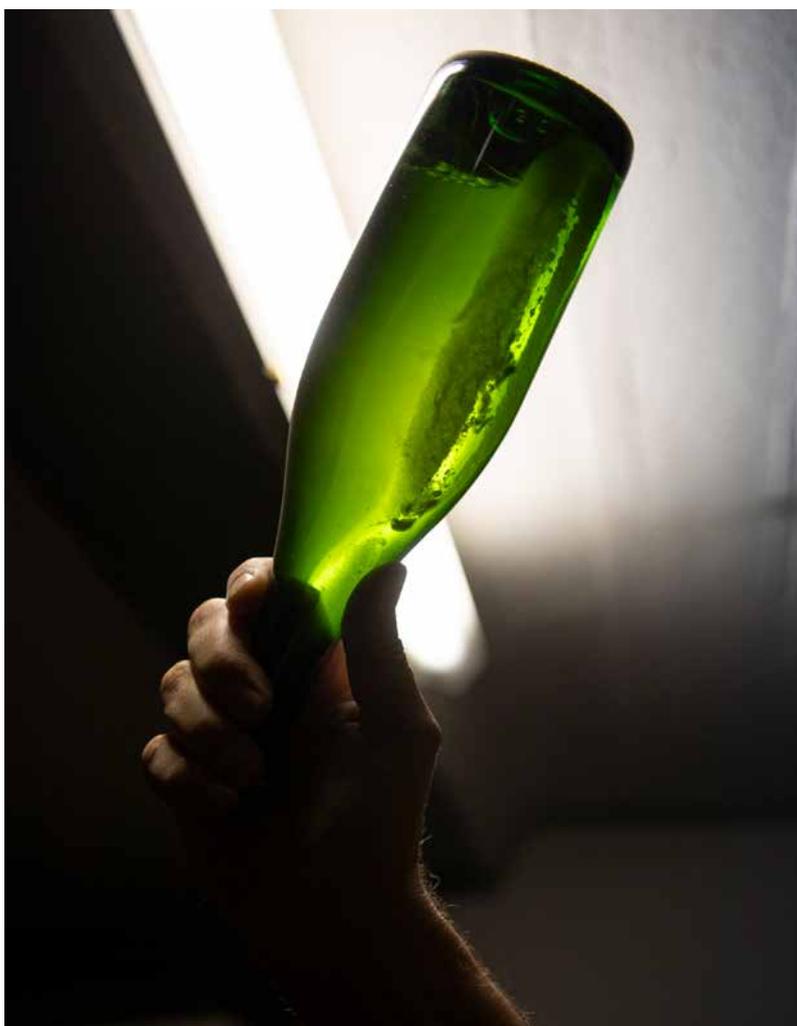
**TENUTA**  
**IN QUESTA**  
**PAGINA LE**  
**VIGNE E LA**  
**VILLA**  
**RAUMLAND.**

nieri della rivoluzione dello spumante di qualità tedesco. Fin dalla sua nascita, questa azienda si è specializzata nella sola produzione di Sekt (spumante in tedesco), tutto il lavoro svolto in vigna e in cantina, è organizzato per ottenere il massimo risultato in termini di qualità. I loro prodotti si distinguono per finezza e delicatezza.

Nel 1984 la famiglia decise di differenziarsi con la produzione di uno spumante di qualità rifermentato in bottiglia, proprio come i grandi Champagne. La creazione di un tale spumante richiedeva grande coraggio per immettersi in un mercato molto competitivo a livelli importanti. Ancora oggi è una sfida costante mettere in discussione le pratiche e i processi esistenti per migliorarsi sem-

bollicina tedesca, eppure nel lontano 1984 la cantina Raumland ne produceva già una certa quantità.

L'azienda Sekthaus Raumland fu fondata dall'attuale proprietario, Volker Raumland, indicato da molti come il pio-



pre.

Dieci ettari di vigneto coltivati in modo ecologico sono la base di partenza. Grandi appassionati di Borgogna, nei vigneti di Raumland troviamo Pinot Nero, Chardonnay e Meunier, dislocati in modo differente nelle loro diverse sedi in Rheinhessen e nel Palatinato. Da qui nascono i vini base, già complessi e profondi, con una mineralità spiccata e caratteristica. Le uve raccolte ancora a mano vengono sottoposte a pressatura soffice e solo il cuore del mosto verrà utilizzato per la prima fermentazione.

Dopo più di 40 anni di produzione, la famiglia ancora sostiene che per far maturare un vino in bottiglia ci vuole lo stesso tempo che ci voleva nel lontano 1984. Una cantina che segue l'andamento della natura e delle sue stagioni, una cantina che segue lenta tutto il tempo di cui il vino ha bisogno.

Le cuvée tradizionali, che sono il cuore e l'anima dell'azienda, si conservano

THREE  
ARTISANAL



CENTS  
BEVERAGES

EST. 2014

Crafted  
by  
Bartenders for Bartenders



#3  
Top Trending Brands



#4  
Best Selling Brands

Distribuito da  
[www.onestigroup.com](http://www.onestigroup.com)

THREECENTSBEVERAGES

[WWW.THREECENTS.COM](http://WWW.THREECENTS.COM)

@THREECENTS\_OFFICIAL

# LEVANTAMIENTO DE PROHIBICIÓN 1796

Sólo se permite fabricar en la Nueva España de consagrar en Parras y Aguascalientes, mediante el uso de caña en Yucatán y el pulque en la Ciudad de México y otras zonas de la Virreinato.

El chiringuito o Habanero, un clarado bebida prohibida. Por motivos morales, de salud. Los relacionan con el embriaguez y los consumidores vociferan en su condenación.



1700  
EL RON PROHIBIDO  
1796

# EL RON PROHIBIDO®

1700 PR DE 1796  
ESP BÓN

12 AÑOS  
MEXICAN RUM  
EL RON PROHIBIDO  
PROHIBIDO POR EL REY DE ESPAÑA FELIPE V DE BORBÓN  
RESERVA  
40% Alc/Vol.  
HECHO EN MÉXICO CONT. NET 70cl e

Hacia el año de 1700 los buques peninsulares y bodegas repletas en la Nueva España; Para que se llenaban de Ron "Chingón" en el trayecto de regreso español características exquisitas, por el continente cargados de productos de uva pasa, el cual se descargaba en las que contenían restos de bebidas de uva, producto elaborado en México y así, al llegar a España, poseía un auge entre los españoles, lo cual ocasiono que se viera como una amenaza para las bebidas de este país; el Rey prohibió la producción de esta bebida también llamado "Habanero" que recibía este nombre porque el de la Habana era



#### PERSONAGGI

DA SINISTRA:  
KATHARINA  
RAUMLAND,  
VOLKER  
RAUMLAND,  
MARIE-LUISE  
RAUMLAND,  
HEIDE-ROSE  
RAUMLAND  
(MOGLIE DI  
VOLKER).

sui lieviti per almeno 36 mesi e colpiscono per la loro eleganza e vivacità. Vini eleganti al palato, con finezza nei profumi, note fruttate e lunga persistenza. Le loro riserve, invece, sono caratterizzate da una lunga conservazione sui lieviti di almeno 90 mesi. L'autolisi del lievito utilizzato sprigiona gli aromi caratteristici di questa produzione: profumo di brioches, noci e mandorle tostate; il perlage fine incontra un corpo profondo con un finale lungo. Come ogni cantina che si rispetti, una piccola parte prenderà il nome di Grande Riserva, il vero cuore dell'azienda, quello spumante che deve rimanere impresso e mai dimenticato.

Grandiose annate, terroir speciali, vini base espressivi e una conservazione dei lieviti di almeno 120 mesi, ovvero oltre 10 anni. Le uve di queste cuvée provengono quasi esclusivamente dal Dalsheimer Bürgel, il vigneto individuale più importante nel Reno-Assia. Il Bürgel è caratterizzato da un guscio calcareo che porta profondità al vino, un frutto fine e un'acidità estremamente equilibrata. Potremmo quasi definirlo un "Vino di Roccia" come Hegel amava chiamare i vini con queste caratteristiche decise e predominanti sulle altre.

Cuvée Marie-Luise, è un'elegante Blanc de Noir prodotto da sole uve Pi-



not Nero che prende il nome della prima figlia MarieLuise. I vigneti sono coltivati in vari appezzamenti tra Rheinhessen e Pfalz, a Flörsheim-Dalsheim, per la precisione al confine tra le due zone vinicole.

La varietà di suoli e influenze climatiche che si riscontrano in queste due aree conferiscono alla cuvée un'affascinante complessità e aromi fini. Caratterizzata alla vista da un bel colore oro brillante e da un perlage fine e persistente. Al naso gli aromi delicati di frutta come la pesca bianca, l'albicocca e le amarene rosse,

si evolvono verso profumi di brioche e fiori d'arancio. Un complesso di aromi ben equilibrato e con la giusta intensità; nessun aroma prevale sull'altro ma piano piano si fanno scoprire uno per uno. Al gusto è fresco, deciso, minerale e con un tocco di sapidità sul finale.

L'etichetta riporta "oltre 36 mesi" ma in realtà l'affinamento sui lieviti è stato di 72 mesi e questi ulteriori mesi hanno reso questa cuvée davvero unica. Azzardiamola accompagnandola a dei gamberi alla griglia e paprika. Un'esplosione di sapore.

Cuvée Katharina è caratterizzata dal 72% di Pinot Noir e dal 28% di Pinot Noir. A differenza della sorella una parte del vino, il 72%, fermenta in acciaio e il restante 28% in legno. Un bizzarro accorgimento che rende la cuvée unica. Il vino prodotto non viene filtrato, per poter mantenere inalterati gli aromi prodotti. Anche questa cuvée porta il nome di una figlia, la seconda.

La decisione di concentrarsi esclusivamente sulla produzione di spumanti di qualità, ha aiutato i German Sekt ad attirare nuovamente l'attenzione internazionale. Dal 2020 Raumlund è entrata a far parte della VDP (Verband Deutscher Prädikats – associazione di produttori vitivinicoli tedeschi) come primo produttore tedesco di spumante puro.

In questo anno di ripartenze Raumlund arriva per la prima volta in Italia con Pellegrini SpA, casa distributrice di vini di qualità che punta su aziende come Raumlund per dare una nuova scossa.

Colleghi sommelier: tenetevi pronti per assaggiare una bollicina nuova che ha tutte le capacità per stupirvi ed emozionarvi.

**Valentina Rizzi**



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

ACHIEVING THE PERFECT BALANCE OF  
**JUNIPER - CITRUS - SPICE**  
 THE ULTIMATE GIN AND TONIC COCKTAIL

RECIPED BY **DR. DAVID CLUTTON**  
 METICULOUSLY  
 3-52% ALC/VOL  
 100% GRAIN NEUTRAL SPIRITS  
 100% YEAR OLD  
 BRICK ENGAGED, COPPER POT STILL

**LONDON DRY GIN**

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

No.3 Gin is made on the historic copper pot stills in London. We open our doors to the world's best ginners. Which is why the original No.3 is a unique blend of the world's finest gins. The most delicious gin and tonic ever. No.3. The perfect gin and tonic. Or class. Or class just get it.

# The Art of Perfection

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

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

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

Discover gin, just as it should be. [no3gin.com](http://no3gin.com)



imported and distributed by



[pallini.com](http://pallini.com)



# LA SFIDA DI JANE

## Un “Walker” al femminile La provocazione Diageo in tempi non sospetti

DI VITTORIO BRAMBILLA

**V**iviamo un tempo in cui la parità di genere con uguali facilità di accesso e opportunità a uomini e donne è un argomento molto dibattuto. Ci siamo ricordati che questo tema è stato il concetto ispiratore di un progetto che vide coinvolti la multinazionale degli spiriti Diageo e uno dei suoi brand più iconici, Johnnie Walker Whisky.

Nel 2018 Diageo presentò al mondo Jane Walker, edizione limitata di Johnnie Walker Black Label Whisky. Al posto del classico uomo l'etichetta riportava una

donna, Jane, che campeggiava sulla parte anteriore della bottiglia con un cappello a cilindro e abbigliamento da equitazione. La notizia suscitò un certo scalpore e alcuni commenti e critiche non propriamente positivi. Intento di Diageo era quello di dare una immagine meno “maschile” del Whisky nei confronti delle donne.

«Il Whisky scozzese è una categoria particolarmente intimidatoria per le donne», fu la dichiarazione di Stephanie Jacoby, vicepresidente di Johnnie Walker che accese forti polemiche sui media



di ogni genere. Diageo fu molto attenta a formulare i propri messaggi attorno a questo Whisky, lanciando Jane Walker non come «Whisky per donne», ma «Whisky per coloro che sostengono le donne» o «Whisky ispirato alle donne pioniere». Non sappiamo quanto questo messaggio possa incidere nel mondo reale ma intanto sorsero dubbi e domande: Johnnie Walker è un Whisky destinato agli uomini? Le donne hanno sempre sbagliato a bere Whisky? E quindi: come si è arrivati a progettare un “Whisky per donne”?

Alcuni esperti di marketing dissero che è sempre rischioso collegare un prodotto, servizio, marchio o azienda a un movimento sociale o politico, inclusi giorni che celebrano movimenti sociali o poli-

tici come la Giornata internazionale della donna. La ragione è molto semplice. Gli esseri umani possono diffidare delle motivazioni delle aziende. Dopotutto, le aziende sono in affari per fare soldi, quindi questa sfiducia non è sorprendente. È compito dell'azienda guadagnare prima la fiducia dei consumatori nei loro marchi, prodotti e servizi. In seguito le sue intenzioni potranno essere percepite come degne di fiducia.

Inizialmente Diageo aveva pianificato di lanciare Jane Walker sulla scia della prevista vittoria di Hillary Clinton nelle elezioni presidenziali del 2016. Quando ciò non si avverò il debutto di Jane Walker fu rimandato alla data che conosciamo. Questa tempistica fu accusata di essere



**NORDÉS**  
ATLANTIC GALICIAN GIN

**IL GIN FRESCO, MORBIDO E AROMATICO DELLA GALIZIA!**



**LA SPECIALE BASE ALCOLICA, OTTENUTA DALL'UVA ALBARIÑO  
E LE BOTANICHE DA CUI È COMPOSTO, DONANO A NORDÉS  
UN SAPORE EQUILIBRATO ED INCONFONDIBILE!**

BEVI RESPONSABILMETNE

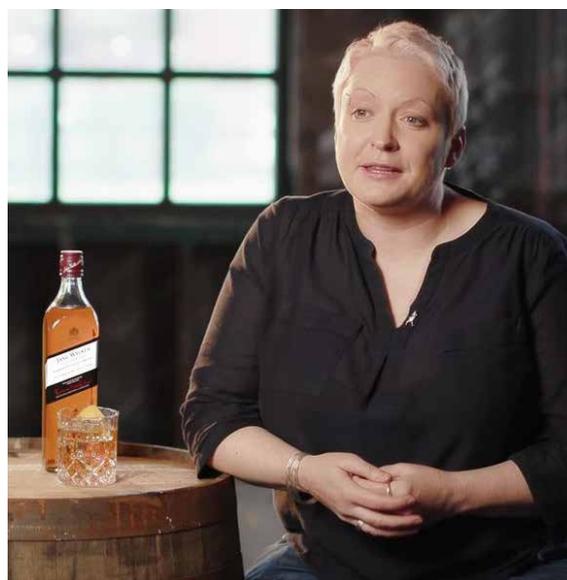
**PERSONAGGI**  
QUI A SINISTRA  
E IN BASSO  
EMMA  
WALKER.  
IN BASSO A  
SINISTRA JOHN  
WALKER.



“ruffiana” e intenzionale.

Dietro il progetto Jane Walker c'è veramente una donna. Il suo nome è Emma Walker, master blender responsabile dei più esclusivi imbottigliamenti di Johnnie Walker, tra cui Blue Label e la serie Ghost & Rare. Il cognome è una curiosa coincidenza e non ha alcuna relazione con Johnnie o Jane.

Nel 2020 Diageo ha presentato la seconda edizione di questa special release. La miscela ricca e cioccolatosa è stata creata per evidenziare la storica distilleria



Cardhu, nello Speyside, fondata da Elizabeth Cumming. Questa donna pionieristica vendette Cardhu alla famiglia Walker nel 1893, ma continuò a svolgere un ruolo significativo nella storia del brand. Il distillato di Cardhu è comunemente definito “il battito di cuore” della miscela che forma il blended Johnnie Walker.

# JANE WALKER

## TO FUTURE FIRST WOMEN:

Against all odds, women have continued to break ground that shouldn't have needed breaking, blazed trails that should have been well traveled, and shattered glass ceilings that shouldn't have existed in the first place.

As we close 2020, a year defined by "firsts"—some that have disrupted our way of life and tested us—we celebrate the many firsts that have challenged the establishment, inspired us, and propelled us forward towards a more equitable future, among them:

The first statue of real women was installed in New York City's Central Park

The first woman was named CEO of a major U.S. banking institution

The first woman lay in state at the Capitol

The first woman reached Earth's highest and lowest points

The first woman was appointed General Manager of a U.S. professional men's baseball team

The first woman free climbed El Capitan Golden Gate route in under 24 hours

The first time women will represent 25% of seats in the next Congress

And, the first woman in our country's 244 year history was voted into the office of Vice President-elect

Our progress has been hard earned by fearless women past and present, who are brave enough to be the first. They didn't just open the door, they ripped the door off its hinges so it couldn't be closed again.

Today, as fellow firsts, we raise a glass to the women who came before us, the achievements of women big and small this past year, and the milestones of progress to come.

Together with Jane Walker, we will enable opportunity for more future firsts for women in 2021 through a grant program with IFundWomen and continue to strive towards constitutional equality. Because you can't have a second, third or fourth without a first.

### BE FIRST, KEEP WALKING

Learn more at [ifundwomen.com/janewalker](http://ifundwomen.com/janewalker) and support the coalition for constitutional equality at [ERACoalition.org](http://ERACoalition.org).

*Katherine Harris*  
KATHERINE HARRIS

*Lucy Liu*  
LUCY LIU

*Rita Moreno*  
RITA MORENO

*Elizabeth Banks*  
ELIZABETH BANKS

*Katie Couric*  
KATIE COURIC

*Lucy Liu*  
LUCY LIU

*Billie Jean King*  
BILLIE JEAN KING

*Ullrich Singh*  
ULLRICH SINGH

*Elaine Welteroth*  
ELAINE WELTEROTH

*Salt N' Pea*  
SALT N' PEAS

ERACOALITION  FUND FOR WOMEN'S EQUALITY

**ifw**  
SPONSOR

Please Do not Respend by  
Imported by Chicago, New York, New York



*Keep Walking*

Per molti appassionati il Whisky è ancora un simbolo maschile e molti rifugono da prodotti che sembrano eccessivamente femminili. Tranne che per la cosmesi, a quanto pare dalle indagini di mercato. A noi sembra che oggi ci sia un sentimento diverso sull'attribuzione della rappresentazione di genere nel Whisky. L'idea che il consumo di Whisky debba coniugarsi a un genere ci sembra superata e in un momento storico come quello attuale, interpretiamo la volontà di alcune

aziende di impegnarsi nella formulazione di un messaggio più equo e sostanziale. Jane Walker Whisky fu presentato sul mercato nel giorno della donna, nato per celebrare i numerosi successi delle donne, coloro che le sostengono e il viaggio condiviso verso l'uguaglianza e la parità di genere.

Nel 2020 una nuova limited edition: un blended malt invecchiato dieci anni, ABV 41,9%, con note di frutta matura e pesche bianche, che si sviluppano in sentori di mela cotta e panna dolce, con un persistente finale di cioccolato fondente. «Jane Walker di Johnnie Walker è una celebrazione delle donne pioniere che hanno allargato i confini nella storia di Johnnie Walker, e il Whisky è un eccellente esempio della profondità del sapore e delle miscele innovative che possiamo creare con le nostre incredibili riserve», ha affermato la master blender Emma Walker.

Il lancio di questa nuova versione è legata al programma Craftswomen di Diageo, che ha lo scopo di evidenziare alcuni degli straordinari lavori che le distillerie e le miscelatrici donne svolgono nell'ambito del portfolio della più grande major di spirits al mondo. Sul fronte del Whisky, questo programma include anche artisti del calibro di Eboni Major di Bulleit, la Crown Royal Whisky master blender Joanna Scandella, la master blender di Buchanan's Whisky, Maureen Robinson, e Nicole Austin di Cascade Hollow Distillery.

Nel 2019 le donne costituivano circa il 25% dei consumatori di Scotch Whisky (fonte Nielsen Spectra), vedremo quanto il messaggio di Jane Walker inciderà sui futuri consumi femminili del nobile distillato.

**Vittorio Brambilla**

# Rum Malecon

THE RISING INTENSITY

FEEL YOURSELF  
CHOOSE YOUR WAY



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Producto original de Panamá.*

 @rummalecon



# L'ELEGANZA DEL MANDARINO

La formula segreta del liquore di Napoleone e le ricette della migliore tradizione nostrana

DI ALESSANDRO PALANCA

liquori al mandarino sono in grado di apportare in miscelazione una nota altrimenti difficilmente sostituibile. L'equilibrio tra dolcezza e acidità, un moderato tenore alcolico, una texture a volte setosa, quasi cremosa, il sapore dell'agrumo spesso impreziosito da una

speziatura gentile che dona complessità alla struttura aromatica, sono i punti di forza di questo liquore che appartiene alla tradizione popolare italiana.

Come tanti altri liquori tipici, il liquore mandarino ancora oggi non manca di fare la sua apparizione nelle case di molti ita-





liani, a fine pasti, servito freddo, spesso preparato artigianalmente con una ricetta che le famiglie si tramandano di generazione in generazione.

L'Italia vanta validi esempi tra questi prodotti ma i nostri "cugini" francesi vantano un brand che ha saputo ritagliarsi un posto privilegiato nel panorama mondiale: Mandarinine Napoléon. Le origini di questo liquore risalgono al 1892 e al francese Antoine-François de Fourcroy (Parigi, 15 giugno 1755 – Parigi, 16 dicembre 1809), medico e chimico, successivamente nominato membro del "Comité de Instruction Public", del "Comité de Salut Public" e direttore generale dell'istruzione durante la dominazione di Napoleone Bonaparte. Secondo la narrazione, da alcuni accreditato come medico personale di Napoleone, Antoine-François de Fourcroy realizzò un liquore di mandarini macerati con Cognac e molto apprezzato dallo stesso Napoleone. Bisogna considerare che al tempo gli agrumi erano frutti rari, esotici, molte persone non avevano la possibili-

tà di assaggiarli. Ai tempi di Napoleone i mandarini crescevano solo in aree limitate dell'Europa meridionale, come la Corsica (terra natia di Napoleone), la Sicilia e l'Andalusia, dove erano arrivati dalla Cina attraverso Tangeri, in Marocco.

Nel 1892 la ricetta di questo liquore fu ritrovata dal chimico belga Louis Schmidt che la rielaborò per creare un suo liquore che chiamò Mandarinine Napoléon. Quella ricetta sarebbe arrivata ai giorni nostri ed è ancora gelosamente custodita in segreto da Distillerie De Kuyper che acquistò il brand nel 2008.

Un olio etereo o essenziale è un liquido concentrato contenente composti aromatici volatili provenienti dalle piante. Un olio è "essenziale" nel senso che porta un caratteristico profumo, o essenza, della pianta. Le bucce essiccate e gli oli di mandarino sono immersi in alcool forte per estrarre gli oli essenziali, gli aromi e gli elementi chiave del gusto. Questo è quello che si chiama macerazione.

Nella sua produzione Mandarinine Na-

# DIAMONDS ARE FOREVER

DIAMOND FILTRATED VODKA



BEVI RESPONSABILMENTE

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

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



poléon utilizza esclusivamente mandarini provenienti dalla Sicilia e dalla Corsica, ai quali viene aggiunta una speziatura composta da un mix di tè verde cinese e tè nero dello Sri Lanka, angelica dal Belgio, chiodi di garofano dall'India, noce moscata dall'Indonesia e cannella dello Sri Lanka. Le scorze di mandarino subiscono un trattamento di essiccazione e quindi infuse in alcol. La miscela liquida viene distillata in alambicchi di rame Arnold Holstein dai quali si otterrà un distillato di 88° che subirà un invecchiamento di due anni. Cognac invecchiato, zucchero e acqua completeranno il liquore che sarà imbottigliato a 38°. Il caratteristico colore ambrato di Mandarine Napoléon è ottenuto con colorante naturale estratto dalla cocciniglia.

In Italia abbiamo valide espressioni di questo piacevole liquore. Fondata nel

1868 grazie all'esperienza erboristica di Girolamo Varnelli, la Distilleria Varnelli di Pievebovigliana è la più antica casa liquoristica marchigiana. Attraverso quattro generazioni di erboristi ha mantenuto con scrupolosa professionalità i vecchi metodi di lavorazione artigianali e la segretezza delle ricette con cui si assicura l'alto standard qualitativo dei prodotti. La sede produttiva è a Muccia, in provincia di Macerata, in un elegante edificio progettato in armonia col paesaggio circostante. Fedele all'impostazione originaria dell'azienda, la modernità degli impianti si coniuga con la tradizione dei metodi produttivi. Il mandarino è un agrume di origine cinese, ma da sempre Calabria e Sicilia sono regioni vocate alla produzione di questo profumato agrume.

Sin dai tempi della dominazione Aragonese le mogli dei contadini siciliani



**VARNELLI**  
IN ALTO A  
SINISTRA LA  
SEDE VARNELLI  
A MUCCIA.  
A DESTRA UN  
RITRATTO DI  
FAMIGLIA.



preparavano liquori e marmellate a base di agrumi, secondo ricette tramandatesi di madre in figlia, con riti usuali che richiedono perizia e pazienza. Ottenuto con pregiato olio essenziale di mandarini dol-

ci italiani, estratto dalla buccia secondo un metodo tradizionale, Mandarino Varnelli (32°) unisce il piacere degli agrumi e quello di selezionate spezie. Il suo tenore alcolico e il suo profumato aroma conquistano i sensi già al primo sorso. È molto gradevole alla vista, all'olfatto e al gusto e va bevuto liscio ghiacciato o nel caratteristico rituale di consumo con cicchetto al cioccolato fondente.

Dal colore camomilla con sfumature giallo dorato intenso e brillante, al naso Mandarino Varnelli presenta intensità e persistenza di profumi di agrumi, spicca il mandarino. Fresco e vagamente cremoso lascia percepire delicate sensazioni di spezie bianche, vaniglia e fiori. Al palato è molto equilibrato e persistente, in perfetto equilibrio con l'olfatto. Parte da un'iniziale nota di mandarino e agrumi verso una complessa armonia di spezie: pepe bianco, cannella, curry e vaniglia.

Giardini d'Amore – brand siciliano di liquori artigianali di alta fascia, nel 2019 ha presentato "Femmes" (22°), liquore frutto dell'elaborazione di un solo pregiato ingrediente, il mandarino, il più dolce

DRINK RESPONSIBLY & RIDE SAFELY



#bikesharing

AMARO  
DEL CICLISTA

Tutto un altro giro.

📷 @AMARODELCICLISTA



ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO  
DELLA CREATIVITÀ

*Mixology Selection*



**FONDATORI**  
 IN ALTO A  
 DESTRA, UNO  
 DEI PASSAGGI  
 DELLA  
 PRODUZIONE  
 BRIOTTET.  
 IN BASSO I  
 FONDATORI DI  
 GIARDINI  
 D'AMORE.

degli agrumi. L'impegno verso la qualità, l'abilità artigiana, l'esclusività e la ricercatezza delle materie prime sono la chiave di lettura del progetto "Femmes".

Giardini d'Amore-Liquori è un audace progetto nato nel 2011 quando ai fondatori si prospettò la possibilità di rilevare un vecchio opificio di un anziano artigiano locale, che si impegnò a trasmettere a tre entusiasti ragazzi un antico sapere di tradizione, tecniche e ricette. A Roccalumera, a pochi chilometri da Taormina, fu pianificato il progetto aziendale: reinterpretare con gusto moderno quelle ricette antiche apprese con totale dedizione e crescente passione, per regalare una nuova identità alla tradizione italiana dei liquori artigianali.

A Dijon opera Briottet storico brand francese di liquori guidato oggi dalla sesta generazione. Nata come mercante di vini nel 1836, l'azienda venne rivoluzionata agli inizi del 1900 da Edmond Briottet, che intravide l'enorme potenziale e la cre-

scita della Crème de Cassis, ancora oggi prodotto di punta dell'azienda.

Le generazioni successive continuano sul solco della tradizioni e l'azienda è oggi guidata dai fratelli Claire e Vincent Briottet. Sebbene l'azienda abbia ora raggiunto una fama internazionale, la produzione è rimasta comunque ridotta per assicurare la miglior qualità possibile del prodotto. Il Mandarine Briottet ha un ABV 25%.

**Alessandro Palanca**

## RICETTE LIQUORI AL MANDARINO



### **MANDARINO SMASH di Giuseppe Serpe** Tagliere, Calice & Cocktail – Salerno

#### INGREDIENTI

- 3cl Mandarine Napoléon
- 1,5 cl Rum Matusalem 7yo
- 3 cl succo di limone
- 0,75 cl sciroppo di zucchero
- 5 foglie di basilico

Tecnica: shake & double strain. Glass: tumbler basso. Garnish: lemon zest.



### **SUITE 102 di Federica Aponte – Suite 102 – Nola (Na)**

#### INGREDIENTI

- 3 cl Gin Malfy pompelmo rosa
- 1,5 cl rosolio di bergamotto
- 1,5 cl Mandarine Napoléon
- 3 cl di Americano Cocchi

Tecnica: stir & strain. Glass: coppa Michelangelo. Garnish: aria di liquore al sambuco.



### **MANDARINO SPRITZ di Carmine Lamorte**

#### INGREDIENTI

- 3 cl Mandarino Varnelli
- 7 cl spumante secco
- gocce di Delizia alla Cannella Varnelli
- colmare con gassosa

Tecnica: build. Glass: tumbler. Garnish: orange peel.



## WELCOME LORD – di Paolo D'Amore

### INGREDIENTI

- 4 cl Rye Whiskey
- 3 cl Vermouth rosso
- 2 cl Mandarinino Varnelli
- 1 cucchiaino di Amaro Sibilla Varnelli

Tecnica: stir & strain. Glass: vintage cocktail glass. Garnish: orange zest.



## AMELIA di Francesca Gentile – Funi 1898 – Montecatini Terme (PT)

### INGREDIENTI

- 30 ml di Femmes liqueur al mandarino Giardini d'Amore
- 45 ml di Vermouth bianco
- 10 ml di succo di limone
- 20 ml shrub ai frutti rossi e sambuco

Tecnica: throwing. Glass: tumbler basso. Garnish: granelli di oro fondente.



## ADAMAI di Valentina Rizzi – Osteria Santa Vittoria – Alassio (SV)

### INGREDIENTI

- 20 ml di Mezcal
- 30 ml di Femmes liqueur al mandarino Giardini d'Amore
- 30 ml di purea di pesca bianca infusa in acqua di rose
- 5 ml di tè marocchino alla menta
- Top di Champagne
- Profumo al mandarino verde

Tecnica: build. Glass: flute ghiacciata. Garnish: foglia d'oro sul bicchiere.



Distillerie Séverin

# HIMBRIMI

- Icelandic Old Tom Gin -



**WORLD  
GIN  
AWARDS**  
WORLD'S BEST  
COMPOUND





# FUORI DAGLI SCHEMI

“Zammarra”, verdello e pale di fico d’India. Nasce il distillato di agave Siciliano, coraggioso e lungimirante

DI VITTORIO BRAMBILLA

**L**a Sicilia, è noto, è una terra che da sempre è capace di stupire con prodotti che sull’isola affondano le proprie radici. Ultimamente l’isola sta attirando l’attenzione di tutta la spirit industry nazionale. Dopo il Rum di Avola adesso è la volta di un inedito distillato che si ispira ai colori, profumi e piante mediterranee.

Agalìa, distillato di agave, prende il nome da “agave” e “Rosalia”, patrona di Palermo e della Sicilia. Dietro questo progetto che parla di Sicilia in ogni dettaglio, un team di esperti di prim’ordi-

ne che hanno messo a disposizione le proprie esperienze senza lasciare nulla al caso. Con passione e competenza l’idea di questo inedito progetto ha preso forma grazie a Michele Di Carlo, esperto di mixology e distillazione, al sommelier Federico Vincenzi, a Davide Fregonese, imprenditore agro alimentare e ad Augusto Prusso con interessi nel settore assicurativo finanziario. La ricetta frutto di un lungo percorso di studi ed esperimenti è gelosamente custodita da Michele Di Carlo.

L’agave, localmente detta “zammara”



o “zabbara” in Sicilia trova ideali condizioni di crescita. Il suo profilo organolettico costituisce la nota identitaria del distillato che nel suo corpo botanico comprende altre botaniche siciliane come il limone verdello e le pale di fico d’India. Con una filiera produttiva esclusivamente siciliana a maggio di quest’anno è stato imbottigliato il primo lotto distillato che conta 2.876 bottiglie da 0,50 lt con ABV 43,3%.

Quello che subito colpisce di Agalìa è il suo carattere anticonvenzionale, fuori dagli schemi, frutto di una immaginazio-

ne certamente coraggiosa, innovativa e, diciamo noi, anche lungimirante. In un panorama produttivo che spesso sembra la continua ripetizione di distillati prodotti da “terzisti” che si rincorrono puntando sul dettaglio che (difficilmente) cerca di essere differenza, in cerca di una storia da fare propria per essere raccontata, Agalìa diventa esperienza già nell’immaginazione.

Un distillato di agave siciliano? Chi non si lascia incuriosire e suggestionare? È con prodotti come Agalìa che entra in gioco quel fattore x che funge da ca-



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](http://www.brunovanzan.com)



**AGALÌA**  
 DA SINISTRA  
 DAVIDE  
 FREGONESE,  
 MICHELE DI  
 CARLO,  
 FEDERICO  
 VINCENZI,  
 AUGUSTO  
 PRUSSO.

talizzatore di tutti i sensi percettivi, che ci induce con riflessione e rispetto a un incontro per il quale ci predisponiamo al meglio. Non è certamente poco in un momento in cui gli agave spirits, non a caso, continuano a scalare quote di mercato.

Le suggestioni che evoca questo distillato colpiscono subito la vista. La sua trasparenza con riflessi che vanno dal giallo al verde ricordano erba e terra, l'olfatto percepisce subito ricordi di frutta candita, la piacevole freschezza degli agrumi e la nota leggermente sapida di note di ulivo. Al palato Agalìa si presenta in perfetto equilibrio con l'olfatto, la sua fresca persistenza è accompagnata da





una gentile morbidezza che pervade avvolgendo tutta la cavità orale. Il kick alcolico potrebbe sembrare sostenuto, ma non in grado di attenuare le sfumature dell'agave che si esprime con toni agrumati ed erbacei. I produttori dichiarano la completa assenza di zuccheri aggiunti, una distillazione assolutamente naturale che rispetta la materia prima senza alcun ritocco.

Estrema attenzione è stata rivolta anche al packaging ispirato anch'esso alla Sicilia. Lo spirito è confezionato in una bottiglia che contribuisce a quel senso di esclusività che caratterizza il prodotto. La bottiglia di vetro trasparente si distingue per il suo profilo deciso con la

# STARLINO ARANCIONE



**STARLINO SPRITZ**  
1 Parte Starlino Arancione  
1 Parte Prosecco  
1 parte Soda Water J.GASCO  
Mezza fetta di arancia

★  
SELEZIONE DI HOTEL DAL 1906  
**STARLINO™**  
**ARANCIONE**  
APERITIVO

SELEZIONE DI HOTEL DAL 1906

# STARLINO™

# SINGLE ESTATE GIN, LONDON DRY.



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

BEVI RESPONSABILMENTE

DISTRIBUITO DA



## RINALDI 1957

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



base quadrata, i lati leggermente svasati e per l'elegante serigrafia che riporta il logo Agalìa. Su ogni bottiglia è applicata una piastrella di ceramica di Caltagirone numerata. Questa scelta è un ulteriore tributo alle tradizioni siciliane.

La ceramica di Caltagirone è uno dei manufatti artigianali più famosi dell'isola e le sue origini sono molto antiche. Secondo gli esperti, in seguito alla conquista musulmana dell'isola, furono i ceramisti arabi, sin dall'827, a dare un forte impulso all'arte ceramica con i procedimenti tecnici da loro conosciuti. Ogni piastrella riporta in colore blu il profilo stilizzato della Sicilia avvolto da petali gialli e blu. Sul retro di ogni piastrella si trova scritto a mano il numero progressivo di ogni singola bottiglia. Questa è poi inserita in una confezione metallica che riprende gli elementi distintivi del brand, il logo e l'allegoria dell'isola. Per la grande ricerca che ha definito il percorso di lavoro, Agalìa è una società riconosciuta come "impresa start-up innovativa".

Agalìa è consigliato per essere degustato neat a una ideale temperatura di 16/18° C e in miscelazione.

**Vittorio Brambilla**

## LE RICETTE

### SUMMER IN SELINUNTE

#### INGREDIENTI

- 4 cl AGALÌA
- 2 cl succo di arancia
- 2 cl succo di limone
- 1 cl sciroppo di agave

Tecnica: frullare con molto ghiaccio e servire frozen.

Glass: coppetta. Garnish: ½ crusta di fior di sale e 2 more di gelso

### ESPRESSO AGALÌA

#### INGREDIENTI

- 4 cl AGALÌA
- 3 cl espresso
- 2 cl Frangelico

Tecnica: frullare con molto ghiaccio e servire frozen con fiocco di panna montata a mano. Glass: coppetta

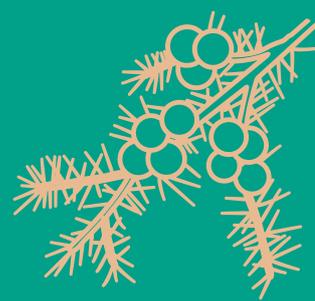
### TRAMONTO A SELINUNTE

#### INGREDIENTI

- 4 cl AGALÌA
- 3 cl succo di arancia
- 2 cl succo di fico d'India
- 1 cl succo di melograno

Tecnica: build. Glass: OF con ghiaccio

Garnish: spicchio di pompelmo rosa



# PIÙCINQUE

[GIN DISTILLATO IN ITALIA]



PiùCinque Gin nasce dalla comune passione di quattro amici per i distillati e il buon bere. Nel 2015 viene fondata Threespirits con l'idea di sviluppare diversi progetti nel mondo dei distillati di alta qualità. Gin PiùCinque è la prima realtà nata dal progetto Threespirits. Il concetto ispiratore è stato quello di realizzare un distillato di estrema qualità, con una forte identità italiana (le botaniche sono di quanto più tipico della bio diversità italiana), ottimo sia per un perfect Gin Tonic che in una miscelazione classica o ricercata. Questo delizioso e finissimo Gin, frutto di conoscenza speciale e abilità artigiana, nasce dall'infusione e dalla distillazione di pregiati agrumi ed erbe aromatiche. PiùCinque Gin è prodotto con distillazione discontinua a bagnomaria. Sostenuto da ABV 47%, PiùCinque Gin si presenta alla vista di aspetto cristallino, all'olfatto è deciso con note agrumate e fresche che declinano lentamente verso i toni più caldi dell'assenzio e della mandorla. Il palato percepisce l'equilibrio con l'olfatto e viene conquistato dal carattere secco e lungamente avvolgente. L'intensità olfattiva si ripropone arricchita da sontuosi toni fruttati. Il corpo botanico di PiùCinque Gin è particolarmente ricco e orchestrato magistralmente dal master distiller. In totale ci sono dieci botaniche e ognuna di esse apporta il proprio contributo a una complessa sinfonia gustativa:

**GINEPRO:** sentori resinati tipici

**ASSENZIO (sommità fiorite):** nota floreale

**ANGELICA:** freschezza, toni resinati di agrumi e liquirizia

**MANDORLA:** sentori caldi e avvolgenti

**ZENZERO:** tipica piccantezza

**AGRUMI:** freschezza fruttata e floreale

**ZEDOARIA:** sentori freschi, speziati, legnosi

**GIAGGIOLO:** floreale di violetta lungamente persistenti

**SALVIA:** percezioni lievi di agrumi, canfora ed eucalipto

**BERGAMOTTO:** aromaticità agrumata

Sin dal suo debutto sul mercato, PiùCinque Gin è stato celebrato dai premi ricevuti nei concorsi internazionali dedicati agli spiriti. Tra i premi ricevuti: 2018 Silver Medal IWSC, 2019 Gold Medal IWSC, 2020 Gold Medal World Gin Awards, 2020 Silver Medal SFSC.

PiùCinque Gin è vicino al bartending e ai cocktail bar con un programma di guest night e educational. Protagonista di queste attività sarà uno dei mixologist e brand specialist italiani con un riconosciuto profilo internazionale, Riccardo Marinelli. Già in forza al Jerry Thomas Project di Roma, con consulenze per vari brand e formatore professionale di indiscussa capacità, con collaborazioni molto importanti, Riccardo Marinelli sarà in Puglia nel corso dell'estate per una serie di eventi in collaborazione con prestigiosi cocktail bar locali, che sicuramente attireranno l'attenzione degli addetti ai lavori.

Nel mese di agosto Riccardo Marinelli sarà presente presso le seguenti location:

19 AGOSTO - Botanicals & CO2- Bisceglie (BT) ore 19,30

24 AGOSTO - Katuscia Cocktail e altri Rimedi- Giovinazzo (BA)- ore 19,30

26 AGOSTO - Mix & Shake Bartending School - Andria (BT) ore 14,30 educational / Zenzero - Barletta (BT) ore 20,00

27 AGOSTO - Sale - Martina Franca (TA) ore 19,30



Riccardo Marinelli

# TRENT'ANNI DI QUALITÀ

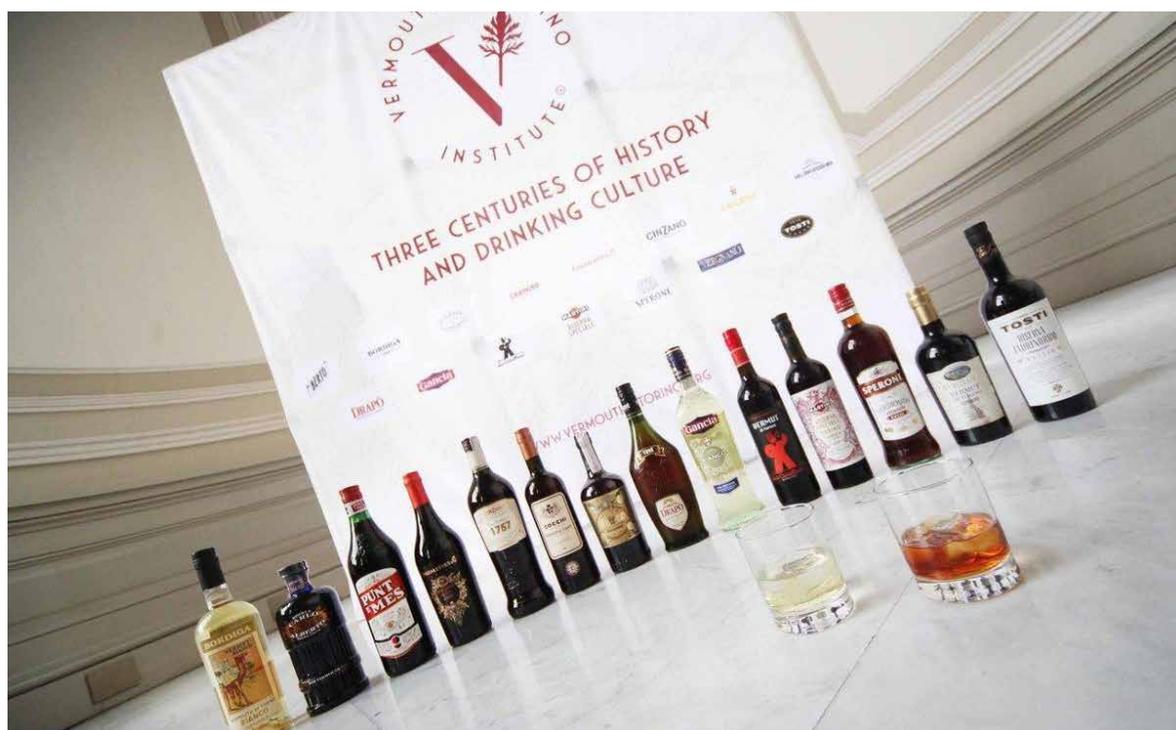
## Il riconoscimento IGP e la nascita del consorzio a tutela di un vino “ambasciatore” d'Italia

DI GIULIA ARSELLI

**L**o scorso giugno il Consorzio del Vermouth di Torino IGP ha organizzato due eventi / tasting per la stampa di settore. Nelle sedi della Banca del Vino di Pollenzo a Bra (Cuneo) e di Palazzo Parigi Hotel di Milano. L'occasione era la ricorrenza del trentennale del riconoscimento IGP (indicazione geografica protetta) del Vermouth di Torino. Il successo che ha avuto la riscoperta di

questo nobile vino ambasciatore di cultura e tradizione italiane è dimostrato dalla continua effervescenza che agita il settore e i suoi piccoli e grandi produttori.

Il 10 giugno 1991 il Regolamento Comunitario delle Indicazioni Geografiche riconobbe il marchio “Vermut o Vermouth di Torino IGP” tra i vini aromatizzati. Il 2017 segnò un altro importante traguardo per la storia del Vermouth di Torino, la





nascita di un organismo che promuovesse e tutelasse ulteriormente il prodotto: l'Istituto del Vermouth di Torino IGP. Primo e attuale presidente: Roberto Bava. Un sostegno importante all'iniziativa arrivò anche da Federvini e dalla Regione Piemonte che si adoperarono affinché al Vermouth di Torino IGP fossero riconosciute e attribuite delle specifiche caratteristiche identitarie.

Il DM 1826 del 22 marzo 2017 inviato alla Commissione Europea recitava la seguente ratifica: «Il Vermouth di Torino è il vino aromatizzato ottenuto in Piemonte a partire da uno o più prodotti vitivinicoli italiani, aggiunto di alcol, aromatizzato prioritariamente da artemisia unitamente ad altre erbe e spezie». Tuttavia in Italia esisteva già un documento che normava la produzione di Vermouth: il Regio Decre-





# CORAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE



*Bevi Bobby's Gin responsabilmente*

**ONESTIGROUP**  
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA  
ONESTIGROUP.COM  
@ONESTIGROUP



to Legge n. 1696 del 9 novembre 1933 che conteneva indicazioni circa il minimo tenore alcolico, quantità di zucchero e vino base, tipologia delle sostanze aromatizzanti. L'Istituto del Vermouth di Torino si adoperò per la costituzione del Consorzio del Vermouth di Torino IGP che vide la luce nel 2019 e presentato durante Vinitaly a Verona.

Il Consorzio del Vermouth di Torino integra le azioni portate avanti dall'Istituto omonimo, riunisce al suo interno coltivatori e trasformatori di erbe officinali piemontesi, elaboratori e imbottiglieri, aziende proprietarie di marchi che gestiscono autonomamente la propria filiera commerciale. Promuove e valorizza la denominazione, tutelandone l'informazione al consumatore finale e fornendo assistenza tecnica e formazione professionale alle aziende e ai produttori.

Tra i principali compiti, anche l'attività di vigilanza per garantire la corretta applicazione della denominazione Indicazione Geografica ai prodotti consorziati. Fu definito uno specifico disciplinare che valorizzava e tutelava i marchi aderenti al Consorzio. Da allora il Consorzio del Vermouth di Torino IGP è cresciuto e oggi



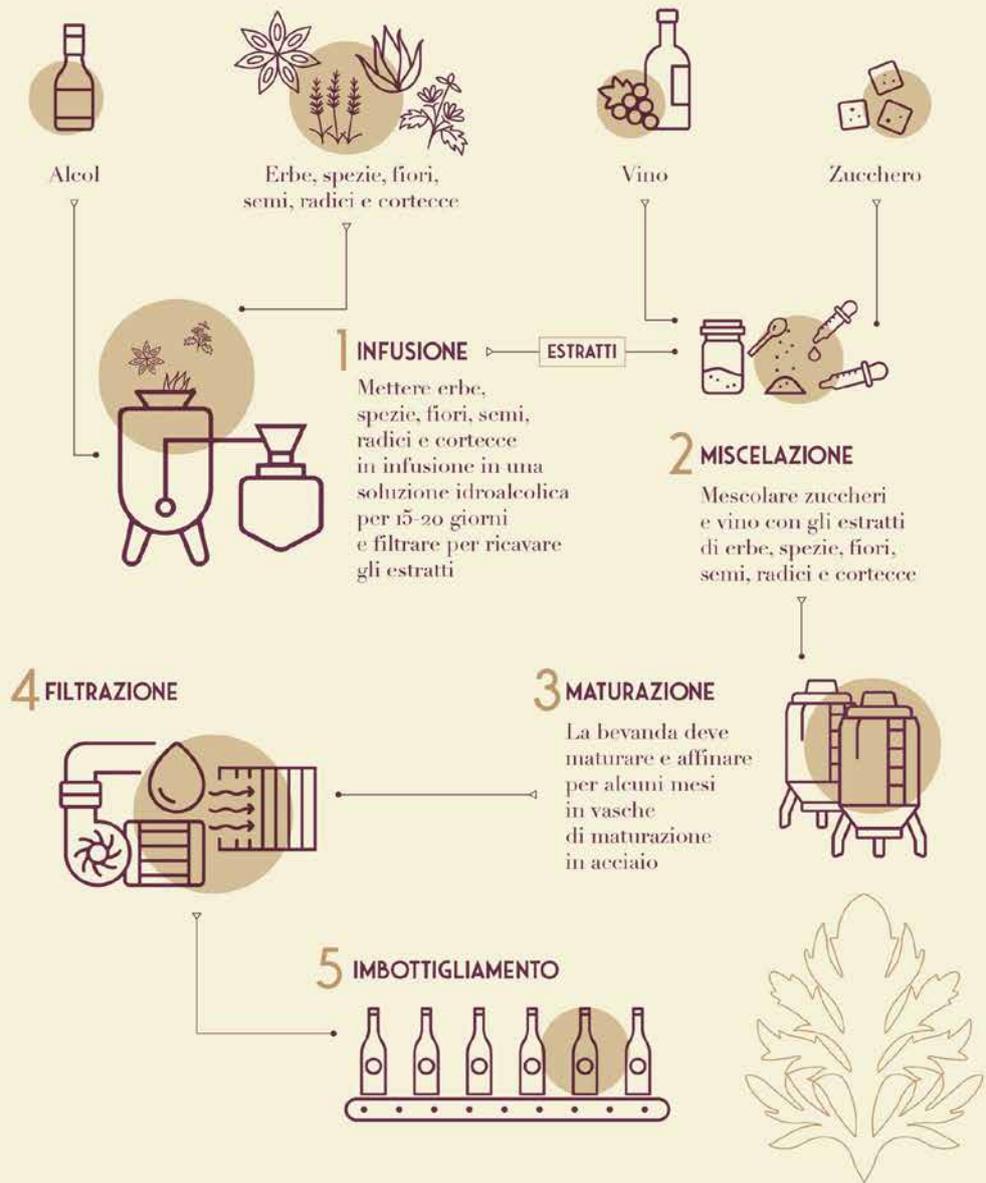
comprende 23 marchi, grandi e piccoli, storici e meno, ancora diretto dal Presidente Roberto Bava.

Tale Consorzio costituito in forma volontaria rappresenta una unicità nel comparto europeo dei vini aromatizzati. Una considerazione interessante riguarda la necessità di elaborare un nuovo statuto. Tale statuto dovrebbe essere riconosciuto dagli enti pubblici e, soprattutto, che preveda la trasformazione della natura volontaria del consorzio in obbligatoria con poteri diretti di intervento. A tale scopo uno dei modelli di riferimento è il

#### PERSONAGGI

IN ALTO IL GRUPPO DEI PRODUTTORI DEI BRAND ADERENTI AL CONSORZIO. QUI SOPRA ROBERTO BAVA.

COME SI PRODUCE IL VERMOUTH DI TORINO



francese Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, un'organizzazione che raggruppa gli attori della produzione e del commercio dello Champagne, brand produttori, coltivatori, enologi, cooperative e commercianti. Durante l'evento sono stati illustrati i numeri che suggellano il successo del Vermouth di Torino IGP.

Nel 2019 il mercato ha registrato 4.500.00 litri di prodotto venduto, la

flessione dovuta all'emergenza sanitaria pandemica nel 2020 è misurata al 17%. Protagoniste del Vermouth di Torino sono le piante che appartengono al genere *Artemisia* e in particolare le specie *A. absinthium* e *A. pontica* coltivate o raccolte in Piemonte. La base è composta da vino bianco, rosato o rosso, aromatizzato con un blend di estratti naturali ottenuti da una ricchissima tavolozza di erbe e spe-

# AMARO EROICO, IL GUSTO DI OGNI ATTIMO.



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

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

f amaroeroico - @ amaroeroico - f Pellegrini Spa - @ pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



**SCEGLIETE A CHI CREDERE.**

### UNA MIRACOLOSA BUGIA

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

### UN'AMARA VERITÀ

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



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

BEVI RESPONSABILMENTE

zie. La dolcificazione può essere data da zucchero, mosto d'uva, zucchero caramellato o miele. Il colore ambrato si ottiene, esclusivamente, grazie all'aggiunta del caramello.

Requisito fondamentale per la produzione del Vermouth di Torino è la qualità del vino: bianco o rosso, deve avere struttura e acidità per sorreggere gli aromi e bilanciare lo zucchero. Una volta selezionata la base alcolica, vengono aggiunti gli estratti di erbe aromatiche e di spezie, fiori, semi, radici e cortecce, precedentemente messi in infusione in una soluzione idroalcolica per 15-20 giorni. Questi vengono poi miscelati con lo zucchero e il vino e lasciati a maturare in vasche di affinamento. Infine, una volta filtrata la bevanda, si procede con l'imbottigliamento. Il Vermouth di Torino IGP prevede gradazione alcolica minima compresa tra ABV 16% e 22%.

La classificazione è in base al colore (Bianco, Rosso, Ambrato, Rosato) e al grado di edulcorazione: 130 g/litro per i tipi dolci, tra i 30 g/litro e 50 g/litro per Extra Secco o Extra Dry. La tipologia Vermouth di Torino Superiore IGP deve avere ABV 17% di ABV minimo ed essere realizzata con almeno il 50% di vini piemontesi e aromatizzati con erbe (diverse dall'assenzio) coltivate o raccolte in Piemonte. Al tasting erano presenti 53 etichette di Vermouth di Torino IGP divise per le diverse tipologie.

Food pairing con cioccolato, tra cui le premium Palette di Assedium Ritual Pastry di Cuneo, i Gianduiotti di Baratti & Milano di Torino, le Nocchie Elite di Emanuele Canaparo di Cravanzana (Cuneo), oltre a scorze di Limone di Amalfi IGP, focaccia e fettine di pesca fresca.

**Giulia Arselli**



## **I BRAND ADERENTI AL CONSORZIO DEL VERMOUTH DI TORINO**

Antica Distilleria Quaglia

Antica Torino

Arudi

Cav. Pietro Bordiga

Calissano - Gruppo Italiano Vini

Carlo Alberto

Carpano - Fratelli Branca Distillerie

Casa Martelletti

Giulio Cocchi

Chazalettes

Cinzano - Davide Campari-Milano

Del Professore

Drapò - Turin Vermouth

Erbe Aromatiche Pancalieri

Gancia & C.

La Canellese

Luigi Vico

Martini & Rossi

Peliti's

Giacomo Sperone

Tosti1820

Ulrich

Vergnano

# ANTY GIN

JOINT VENTURE SPERIMENTALE  
TRA NORDIC FOOD LAB DI  
COPENHAGEN E CAMBRIDGE  
DISTILLERY CON IL PRIMO GIN,  
A BASE FORMICA RUFA,  
PROVENIENTE DALLE FORESTE  
DEL KENT, IN INGHILTERRA



DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI

Oltre 1000 distillati, vini e sake  
attentamente selezionati per voi



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



# MEREGALLI SPIRITS

**M**eregalli Spirits inizia la sua storia nel 1969 con la nascita di Meregalli Giuseppe srl. Inizialmente l'azienda si occupava di importare una selezione di vini e distillati francesi tra cui Armagnac e Cognac di note aziende come Laberdolive. Sotto la guida di Giuseppe nei primi anni '70, la Meregalli diffuse nuovi marchi e nuove tendenze, propose al grande pubblico etichette conosciute solo a pochi cultori e in pochi anni fu in grado di servire ogni angolo del paese, con una accurata selezione di distillati provenienti da tutto il mondo e vini principalmente italiani. L'azienda è oggi più prospera che mai, rafforzata dalla presenza della quinta generazione, rappresentata da Marcello, a cui si devono le nuove iniziative e aperture delle consociate del moderno Gruppo Meregalli.

## PRODOTTI

Nel 2000 nasce una società, sempre all'interno di Gruppo Meregalli, dedicata unicamente alla distribuzione di distillati provenienti da tutto il mondo, con un management e una logistica dedicata. La selezione del mondo spirit passa dalle Grappe ai Cognac e Armagnac, ai Calvados, ai Porto e Sherry, a Vodka, Tequila e Cachaça, Whisky fino ai grandi Rhum di tutto il mondo. La sede di Biassono ospita Meregalli Spirits dedicata unicamente agli spiriti. Su oltre 5.000 mq coibentati dedicati allo stoccaggio delle merci, sono presenti infatti oltre 600 prodotti; nei piani superiori hanno sede gli uffici commerciali e gli spazi formativi.

La selezione di prodotti avviene tramite partecipazione a fiere internazionali e visite a distillerie, con cui si creano col-



laborazioni per la realizzazione di alcuni prodotti grazie a rapporti consolidati nel tempo. Ad esempio, una serie di referenze invecchiate in botti ex-vino di rinomate cantine vinicole, Ruhm Rare Cask Sassicaia di Clément affinato in botti ex Sassicaia o Penderyn Angialis affinato in botti del vino Angialis della cantina Argioilas, inseriti nella selezione Lion's Choice. Fanno parte di Lion's choice una linea di prodotti, o meglio una selezione di rarità scovate nei magazzini dei partner, un club esclusivo di perle pregiate.

Nei viaggi per le distillerie del mondo il nostro team, sempre supportato da "expert connoisseurs" di ogni specifico settore, va alla ricerca di single cask, botti particolari, edizioni limitate, full proof e rarità da importare e rendere fruibili al mercato. L'obiettivo è usare l'esperienza di Meregalli, coadiuvata dalle esperienze specifiche dei nostri partner, per portare in Italia prodotti unici, delle vere e proprie limited edition, delle one off da dedicare al nostro mercato di riferimento e ai nostri migliori clienti.

## **MERCATO DI RIFERIMENTO**

Meregalli Spirits distribuisce i propri prodotti principalmente in locali notturni, enoteche, ristoranti, oltre a shop online e grande distribuzione. Il mercato di riferimento di Meregalli Spirits sono intenditori di distillati, attenti alla qualità, un consumatore evoluto, amanti del bere bene che hanno come valore la qualità.

## **PROSPETTIVE**

Gruppo Meregalli oltre a rendere sempre più competitiva e veloce la distribuzione di vini e spiriti, grazie a tecnologie in continua implementazione, punta allo sviluppo del digitale come strumento per facilitare sia il comparto HoReCa, sia il cliente attraverso due canali creati ad hoc: **Meregalli.it** integra la distribuzione tradizionale con quella digitale, il primo shop online dedicato ai clienti HoReCA. Con un semplice clic è possibile selezionare vini e spiriti, verificare lo stato dell'ordine in tempo reale, esaminare una serie di dati utili alla propria strategia di acquisto, consultare lo storico dei propri ordini, ricevere statistiche dei vini più consumati

Simply Squeeze  
**REAL**  
 COCKTAIL INGREDIENTS®



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



FOLLOW ALONG!

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



in tutta Italia, anche suddivisi per zone e categorie, e quali tra questi sono già stati inseriti nella propria carta vini, oltre ad avere un sezione dedicata a tutto ciò che riguarda l'amministrazione, come fatture o lo stato dei pagamenti. Il tutto valorizzando l'intera filiera, ogni agente infatti riceverà le provvigioni in base agli acquisti dei suoi clienti, proprio come accade in un tradizionale processo di vendita; **Meregalli Premium** è una piattaforma e-commerce nel senso tradizionale del termine, dove il rapporto umano rimane al centro del processo di vendita. Un negozio virtuale dove poter acquistare più di 200 tra cantine, distillerie, Chateaux. Anche in questo caso al centro del processo di vendita si inserisce la professionalità di preparati gestori di enoteche che hanno instaurato negli anni un rapporto di reciproca fiducia con Gruppo Meregalli.



**MEREGALLI**  
QUI A DESTRA  
E NELLA  
PAGINA  
PRECEDENTE,  
LA CANTINA  
STORICA SEDE  
DI MEREGALLI.



Nello specifico le prospettive di Meregalli Spirits:

- Diventare player di riferimento nel mondo Whisky con prodotti da tutto il mondo
- Sviluppare e diffondere i 3 stili di Rum
- Lanciare nuovi trend e prodotti unici come il Black Gin di Scapegrace
- Sviluppare progetti in partnership, come con NIO COCKTAILS
- Introdurre sul mercato prodotti analcolici comparativi ai distillati

I principali brand distribuiti da Meregalli Spirits:

Poli distillerie, Fentimans, Rhum Clément, Scapegrace, Gordon & Mcphail, Rebel Yell, Akashi, Peyrot, Dos Maderas, Carupano, Laberdolive e Yellowstone eccellenze di nicchia.

### **MEREGALLI E L'ECOSOSTENIBILITÀ**

Gruppo Meregalli ha compiuto un importante passo avanti in tema di sostenibilità, impegnandosi a compensare le

emissioni relative alla propria operatività, inclusi i consumi energetici, il carburante del parco mezzi e lo smaltimento dei rifiuti, finanziando un progetto di mitigazione dei cambiamenti climatici in un Paese in via di sviluppo.

Inoltre è di prossima realizzazione la creazione di un bosco di 5 ettari circa nella tenuta toscana del Gruppo, con piante utili all'eliminazione di CO<sub>2</sub> compatibili con l'ambiente e funzionali al rimboschimento della zona, in un'area di 30 ettari che si vuole dedicare a progetti per l'ambiente. Sempre in Toscana è prevista l'installazione di pannelli solari, in tutte le sedi del Gruppo è stata eliminata la plastica a favore di vetro a rendere e carta riciclata, macchine elettriche rinnoveranno il parco mezzi del Gruppo, molti altri progetti sono in via di attuazione a breve. L'ambiente e la sua protezione non possono aspettare e quindi il Gruppo ha cercato di offrire da subito il proprio concreto contributo alla sostenibilità.



—  
PURO  
DISTILLATO  
DI 34 ERBE  
—

# PROFESSIONE BARTENDER

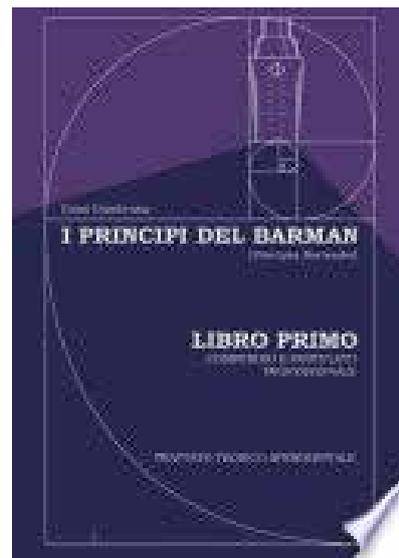
## I PRINCIPI DEL BARMAN – LIBRO PRIMO

DOMENICO D'AMBROSIO – 2021 – PAGG. 304 – EURO 23,40

Questo libro è il primo volume di una serie in corso d'opera. Pur non escludendo il classico percorso formativo che ogni bartender affronta all'inizio e durante la sua carriera, il volume presenta tematiche che esplorano materie spesso lasciate in ombra ma che oggi ricoprono un ruolo fondamentale in una professione che richiede sempre più competenze manageriali. Siamo rimasti stupiti nel leggere quanto approfonditi siano gli argomenti che coniugano la formazione del bartender con materie che vanno dalla psicologia alla sociologia, dalla filosofia alla fisica, dalla geometria all'algebra, sino all'analisi statistica e all'economia aziendale.

L'autore, Domenico Dambrosio, sottolinea in copertina come il suo lavoro sia un trattato teorico sperimentale che si basa su un assunto primario: il percorso professionale di un barman deve essere considerato anche in funzione di singole attitudini dell'essere umano, che si coniugano e riconoscono con le materie espresse sopra. Una tale implementazione della propria formazione permetterà al professionista, o aspirante tale, di riuscire a identificare e pianificare i propri obiettivi e successivamente a prevedere e ad analizzare i risultati ottenuti in modo da poterli qualificare e quantificare.

Per la natura degli argomenti trattati questo libro si presenta come una inte-



grazione concettuale di una formazione professionale che spesso è statica e datata. In particolare ci ha colpito l'analisi che l'autore fa dello spazio che intercorre tra l'avvicinamento alla professione e la formazione, quella che, secondo l'autore, è una fase di indottrinamento che modella la personalità del bartender.

Altro interessante tema è il metodo di quantificazione dei risultati ottenuti, che, in quanto tali, sono alla base dell'autostima e della crescita professionale.

Questo libro non ha foto, la sua lettura merita attenzione e riflessioni particolari. A nostro giudizio uno dei migliori, forse in assoluto, libri mai redatti sulla formazione professionale. Un libro assolutamente da consigliare a chi intende scegliere il bartending come professione.

**Alessandro Palanca**

# KOSKENKORVA<sup>®</sup> VODKA



## VODKA FROM A VILLAGE



READY TO BE SHAKEN