

BarTales

ANNO IV | N. 5 | GENNAIO 2017



REPORT
**NON SOLO
MEZCAL**

Hot Spirit
WHISKY
DI TASMANIA

Bar Story
IL GIULEBBE
DI CORRADO

Liquid Story
ANTIDOTO
MIRACOLOSO

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
L'ANNO CHE STA ARRIVANDO
- 6** **News** DAL MONDO
- 10** **Bar Story** di Dario D'Avino
IL GIULEBBE DI CORRADO
- 18** **Liquid Story** di Alessandro Palanca
ANTIDOTO MIRACOLOSO
- 26** **Rare Bottle** di Giulia Arselli
PREZIOSISSIMO PORTO
- 32** **Spirit Revival** di Luca Rapetti
SLOE GIN
- 40** **Report** di Fabio Bacchi
NON SOLO MEZCAL
- 48** **Cocktail Story** di Alessandro Palanca
IL DRINK DI JOHNSON
- 52** **How to Feel** di Giovanni Ceccarelli
QUESTIONE DI TEMPERATURA
- 58** **Hot Spirit** di Fabio Bacchi
WHISKY DI TASMANIA
- 66** **Book corner** di Alessandro Palanca
L'EREDITÀ DI SASHA



10



18



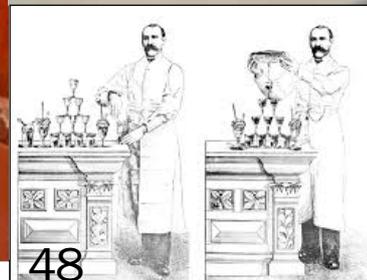
26



32



40



48



52



58

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arselli, Giovanni Ceccarelli,
Dario D'Avino, Alessandro Palanca,
Luca Rapetti**

EDIZIONE WEB A CURA DI

Dinamica Digitale srl

(info@dinamicadigitale.it)

Registrazione. n. 35 del 8/7/2013

Tribunale di Napoli

www.bartales.it

© COPYRIGHT

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

BEVI RESPONSABILMENTE

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

**¡TIERRA! DALLE MIGLIORI
PIANTE DI CAFFÈ DEL BRASILE,
SELEZIONATE ALL'ORIGINE.**



ARMANDO TESTA

¡TIERRA! BRASILE Due nuove miscele certificate Rainforest Alliance, nate dalla selezione Lavazza dei caffè provenienti dai migliori territori d'origine. Dal cuore del Brasile, due modi diversi per offrire l'autentico espresso italiano: il gusto dolce ed equilibrato della miscela 100% Arabica, nata da pregiate origini come Lambari e Cereja Apasita, ed il sapore più intenso dell'incontro tra i migliori arabica e il Robusta "Washed Conillon".



LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

“Solo gli imbecilli non sono ghiotti, si è ghiotti come poeti, si è ghiotti come artisti,,

GUY DE MAUPASSANT

THE GREEDY
PREMIUM ITALIAN GIN



...**ABBIAMO VOLUTO INTERPELLARVI! COSA ABBIAMO CHIESTO? DI "INTERPRETARCI"...**

*Siamo lieti di proporvi l'interpretazione di Giulia Galeotti,
Bar Manager del FINEST DRINKS ROOM di Magenta (MI)*

OLD GREEDY

zolletta di zucchero; Bob's bitter alla Lavanda; 2 oz Greedy Gin; 1/2 oz Cinico. Enjoy!

#cinicheinterpretazioni #greedyinterpretations #greedygin #cinicoliquore #thegreedygin #cinico – www.abouten.it



“Cinico è colui che possiede l'arte di vedere le cose come sono, non come dovrebbero essere,,

OSCAR WILDE

ITALIAN PREMIUM LIQUEUR

On the rocks or Shake...

ABOUT
TEN

www.abouten.it



www.facebook.com/cinicoliquore

Tel. +39 393 9901367

BEVI RESPONSABILMENTE

L'ANNO CHE STA ARRIVANDO

Amaro. Un trend in crescita, senza alcun dubbio. Spulciando tra le nuove tendenze del 2017, l'Amaro, orgoglio italiano, si conferma in vetta alla classifica grazie alle aziende italiane che, nel nome della migliore qualità, hanno saputo infondere nuova linfa a un prodotto straordinario, che continua a conquistare milioni di consumatori. Non solo oltreoceano. Ora, finalmente, anche in patria.

Utilizzo di prodotti del proprio territorio. Stanchi di un'esterofilia un po' forzata, l'attenzione sembra spostarsi verso il meglio della produzione nostrana. Con un occhio crescente alla sostenibilità, alle materie prime di qualità. Bio possibilmente, vegan se volete.

Ghiaccio sicuro. Ne avevamo già ampiamente parlato, anticipando quello che ormai è il nuovo diktat. Il ghiaccio come alimento, con tutte le attenzioni necessarie. Che significa: privo di contaminanti fisici, chimici e soprattutto biologici in grado di causare gravi danni alla salute. Perché quest'alimento non è sterile di per sé. Ricordiamolo.

Un servizio più attento agli ospiti. Va bene emozionare, stupire con ricette speciali ma senza perdere di vista che un bartender è fondamentalmente un tecnico dell'accoglienza e dell'ospitalità. Sempre. Da quest'anno in poi: meno narcisismo e più empatia. È un *must*!

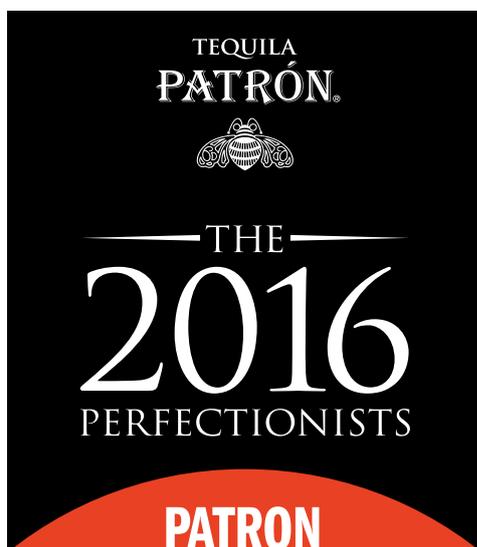
Ritorno alla semplicità. Ovvero: il buono, fatto bene, con passione e dedizione. È un trend che proietta un futuro solido nel mondo della miscelazione: tradizione e materie prime di qualità.

Ispirazione. Largo all'immaginazione, agli accostamenti insoliti. Dilatare le frontiere del gusto: è questa la direzione. Magari attraverso la mescolanza di stili diversi, approfondendo quella connessione indissolubile che è ormai l'associazione con il *food*. Cocktail e cibo, dunque. Purché all'insegna dell'essenzialità, di quel minimalismo che è ormai una costante imprescindibile.



UN ANIVERSARIO SPECIALE

È in arrivo una release unica nel panorama dei Tequila: *Jose Cuervo 250 Rolling Stones Pick Collection*, un blend di Tequila che arriva fino a 100 anni di età. La bottiglia è un tributo al ruolo del brand durante il tour nordamericano dei Rolling Stones del 1972 "Tequila Sunrise". Prezioso anche il decanter: un vero e proprio inno al lusso con l'iconica lingua della band realizzata in oro 14k. *JC 250 Aniversario* fu introdotta nel 2008 per commemorare i 250 anni del mandato reale del Re di Spagna che concedeva a Don Antonio José Cuervo la prima licenza di produzione legale di Tequila. Solo 25 bottiglie al prezzo di 4.000,00 usd ciascuna.



PATRON PERFECTIONIST

Sarà Nicola Ruggiero, del Katuscia People & Drink di Bari, il bartender italiano che rappresenterà l'Italia alla finale mondiale di "Tequila Patrón – The 2016 Perfectionist" e alla quale prenderanno parte anche i rappresentanti di UAE, Australia, Francia, Spagna, Messico e UK. L'evento si terrà presso l'Hacienda Patrón in Messico dal 22 al 27 gennaio 2017. Nicola Ruggiero ha vinto la finale italiana con la ricetta "Patrón Atole" a base di Patrón Silver, centrifugato di mais, liquore di cannella e lime.

WORLD CLASS NIGHT

In vista dell'avvicinamento alle fasi selettive di World Class Italia 2017 prosegue il tour delle esclusive World Class Night che nel mese di gennaio 2017 si terranno il 16 presso "L'Antiquario" di Napoli, il 22 a Firenze a "Il Locale" e il 31 a Lecce al "Nazionale". Per la partecipazione a World Class 2017 basta inviare il proprio curriculum vitae con una ricetta e scaricare training kit e regolamento sul sito www.truespirit.it



Ron ABUELO

PANAMA



"Se il mondo dovesse scegliere una capitale, l'istmo di Panama sarebbe il posto più ovvio per ricoprire questo alto ruolo."

Simon Bolívar

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A.

ALPESTRE

Sinfonia di 34 erbe.



Rilassatevi e assaporate la straordinaria sinfonia di Alpestre: la eseguirà per voi una grande orchestra di 34 erbe officinali invecchiate in botti di rovere secondo un'antica ricetta. Un piccolo grande sorso che vi aprirà il cuore e la mente.

alpestre.it

Distribuito da: OnestiGroup S.p.A.



Portobello Road Gin evita scrupolosamente l'utilizzo di ingredienti strani e insoliti, a favore di un blend genuino di soli nove classici botanicals.

Al palato Portobello Road Gin ha un generoso aroma di ginepro e un persistente carattere fresco di agrumi, che attraverso l'uso della noce moscata si sviluppa in un finale caldo e pepato.



The Finest Address in Gin

Distribuito da Onestigroup S.p.A.
www.onestigroup.com

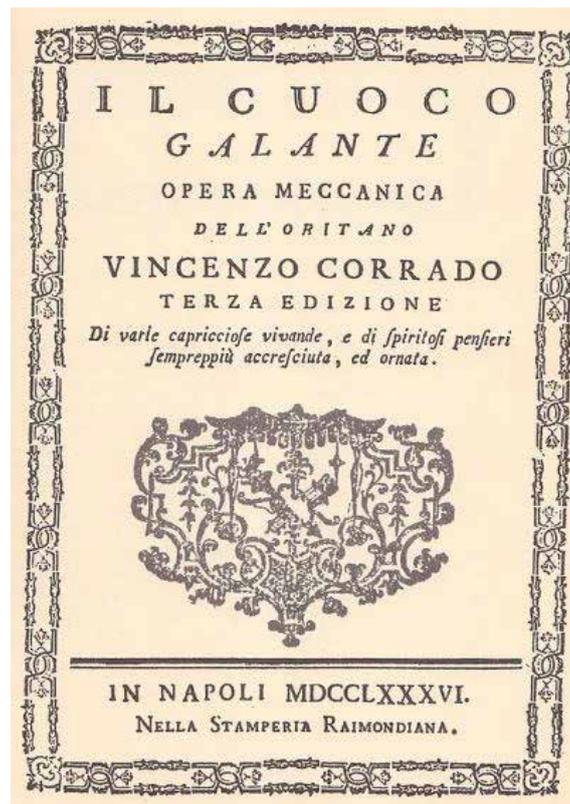
IL GIULEBBE DI CORRADO

Ventidue le ricette individuate dal “Cuoco Galante”

DI **DARIO D'AVINO**

Julep: è pressoché impossibile che un bartender non sia mai entrato in contatto con questa parola. E sin dagli esordi della sua carriera e per tutto il periodo della sua formazione professionale se la ritroverà di fronte in più di un'occasione.

Di Julep parlano e scrivono tutti i più grandi testi della storia del bartending. Perché legato indissolubilmente a molte tradizioni USA, al Kentucky Derby per esempio, e perché assurge a icona, vera e propria quintessenza della miscelazione del Sud degli Stati Uniti. E dunque siamo tutti, chi più chi meno, abituati, quando sentiamo pronunciare la parola “Julep”, a considerarla qualcosa di statunitense. Quello che però forse normalmente sottovalutiamo è che anche da noi esiste una parola la cui assonanza dovrebbe farci riflettere. Giulebbe: l'assonanza con la dicitura americana risul-



ta piuttosto immediata e senza dovere ricorrere a particolari ricerche etimologiche è facile pensare che entrambe trovino la loro origine nella parola persiana “Gulab”, composta a sua volta da “gul” che sta ad indicare la rosa e “ab” che sta ad indicare l'acqua. Questa parola è usata nella quasi totalità del Medio Oriente per indicare un'acqua di rose molto profumata e leggera, ma anche altre preparazioni medicamentose a base di frutta, fiori e foglie.

Attraverso la storia la parola viaggia e si diffonde, cambiando anche il senso e l'uso. È così che ne troviamo un corrispettivo in Francia prima e in Inghilterra poi, dove diventa ufficialmente per la prima volta “Julep”, ma dove inizia a indicare preparazioni sciroppose a uso medico. Ne troviamo traccia nel “Lanfranc's Chirurgie” un libro Inglese del XV secolo dove viene definito testualmente “sirup



maad oonly of water & of sugre” utilizzato per stemperare il sapore sgradevole dei medicinali. Contemporaneamente la parola Julep viaggiò oltreoceano e fece il suo corso negli Stati Uniti dove invece verrà coniugata con il bere miscelato che tutti noi conosciamo.

Ma è nella sua versione italiana che la parola Giulebbe trova una sua complessità di significati e una vastità di applicazioni che la rendono indissolubilmente legato alla nostra terra, anche se oggi non più tanto conosciuta ed utilizzata. Attualmente ricercando Giulebbe in un dizionario troveremmo: “Bevanda fatta con succo di frutti bolliti con zucchero, diluito e chiarificato; anche, più genericamente, sciroppo fatto con acqua zuccherata e aromatizzata”. Già questa semplice definizione ci svela come in Italia quella originale semplice acqua di rose sia divenuto mezzo e strumento, contadino prima e professionale poi, per preservare la frutta e la sua freschezza dall’incedere delle stagioni e introdurne i suoi sapori in pasticceria come al bar.

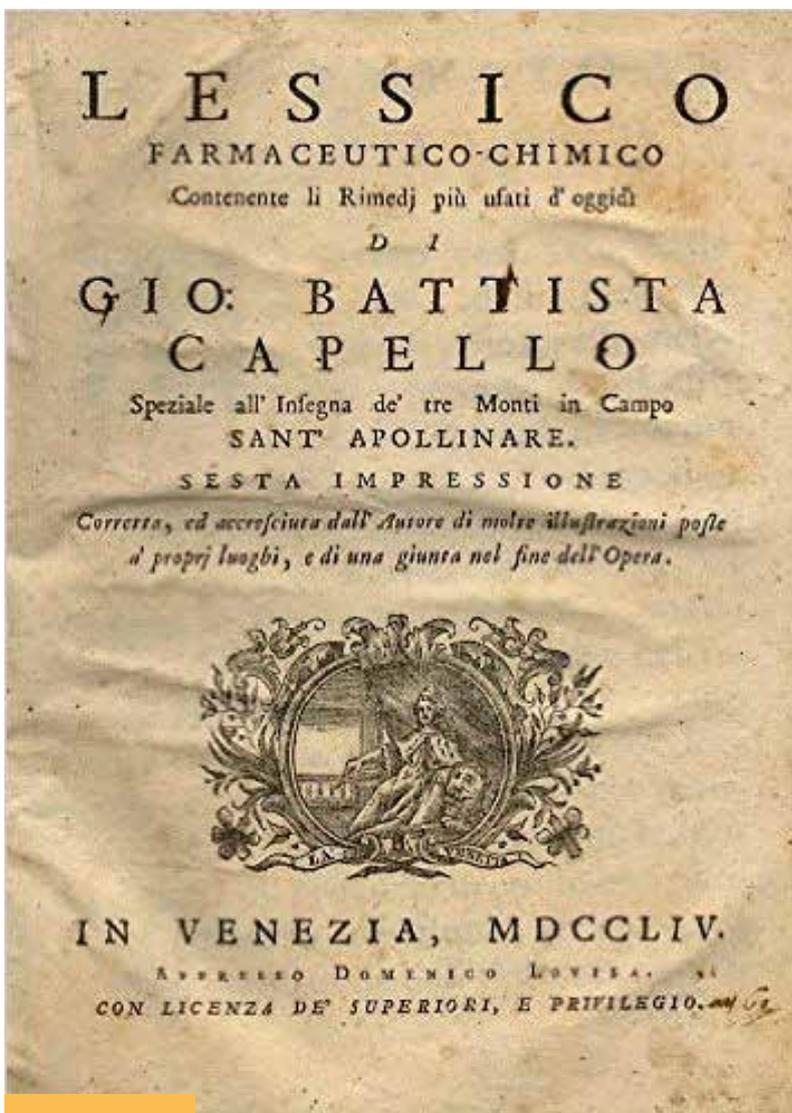
La prima pubblicazione italiana in cui si fa nota specifica al Giulebbe è il “Lessico farmaceutico-chimico contenente li rimedi più usati d’oggi” di Giovanni



giulèbbo e giulèbbe *sp.* julepe; *port.* julepo; *prov. e fr.* julep; *bass. lat.* julàpium, julèpus = *bass. gr.* zulàpion, iolàbion: dall’*arab.* G’OLAB [che altri scrive GIULÈB, DGIULÂB o DGIULLÂB], che ha il medesimo senso di *pozione medicinale, composta di frutta, miele e acqua, e trae dal pers. GULÂB, voce formata di GUL rosa e ÂB acqua, che vale infatti acqua di rose, ma si applica pure a molte altre preparazioni (Devic).*

Bevanda fatta con acqua o sugo d’erbe o di frutti, aggiuntavi una proporzionata quantità di zucchero cotto a giusta consistenza: così detto in origine a cagione del color roseo, che suoleva darsi a questa specie di preparazione.

Deriv. Giulebbàre.

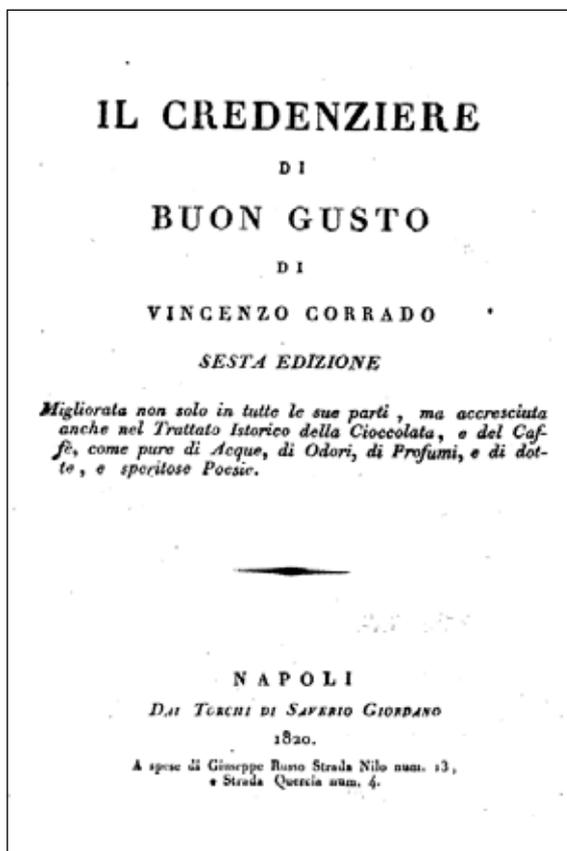


Battista Capello del 1754, dove la spiegazione su come si fa un Giulebbe viene inserita nel capitolo "istituzioni farmaceutiche".

Già da questo primo riferimento possiamo notare come la strada del Giulebbe si separi da quella degli sciroppi andando a definirsi più come una vera e propria bevanda. "Per fare buon Giulebbe e buon siroppo qual proporzione osserverete tra il Zucchero il mele (miele n.d.r.) e l'umido? Per ogni libra di Zucchero o mele ponerò una libra e mezza di umido ne' siroppi, ed una libra ne Giulebbi. Qual differenza passa tra il Giulebbe, ed il siroppo? La consistenza; perché il siroppo deve aver forma quasi di mele, ed il Giulebbe assai più lunga del mele: da molti Autori chiamansi Giulebbi quelli fatti di solo Zucchero e sugo, o decotto di qualche semplice, e siroppi i composti di molti".

Un secolo dopo, più precisamente nel 1854, del Giulebbe si parla ancora in

LIBRI
 ALCUNE
 PUBBLICAZIONI
 CHE
 MENZIONANO
 LA CELEBRE
 BEVANDA.
 A DESTRA
 VINCENZO
 CORRADO.
 NELL' APAGINA
 ACCANTO UNA
 VEDUTA DI
 NAPOLI DEL
 1770.





campo medico. È Vincenzo De Domenico che nel suo libro “Sulla efficacia della essenza di bergamotta nel trattamento delle febbri intermittenti” scriverà testualmente: “Esso (il bergamotto n.d.r.) può somministrarsi nella infusione di fiori di tiglio, di Sambuco, di malve, nell’acqua comune, nel caffè, ed anche nel semplice giulebbe quando si tratta di ragazzi”.

Il testo che però sancirà definitivamente l’ingresso del Giulebbe nel mondo gastronomico è il “Credenziere di buon gusto, del bello, del soave e del dilettevole per soddisfare gli uomini di sapere e di gusto” del 1778 di Vincenzo Corrado che dedicherà al Giulebbe un intero capitolo della sua opera; “Dello Zucchero, e Giulebbi varj”.

Vincenzo Corrado, originario di Oria, in Puglia, di umile famiglia, rimase presto orfano di padre. Era ancora adolescente quando fu portato a Napoli come paggio alla corte del Principe di Modena e Francavilla Fontana. Appena maggiorenne Corrado entrò nella Congregazione dei Padri Celestini. Studiò molto, matematica, astronomia, filosofia, scienze

naturali, e arte culinaria. Tra il 1700 e il 1800 fu capo dei Servizi di Bocca del suo principe. Divenne un luminare della cucina e il primo autore napoletano di un manuale di gastronomia, “il Cuoco Galante” apparso a Napoli nel 1773. Il suo libro celebrava la pratica della tradizionale cucina napoletana mentre quella francese imperava. Altri suoi libri furono “Del Cibo Pitagorico” e “Il Credenziere di buon gusto”.

Il Corrado definisce i suoi Giulebbe in modo preciso, dandone una sua definizione e indicandone le tecniche di preparazione: “I Giulebbi si fanno dallo zucchero in grana, sciolto, e tirato a cottura di manuscritto, rendendoli varj con fiori, frutta, radiche, semi e succhi di vegetali freschi e teneri; e questi si compongono, chi per macerazione, chi per infusione, e chi per decozione, delle quali

Nel 1773 Corrado scrisse “Il Cuoco Galante”, il primo manuale di gastronomia che celebrava la cucina napoletana



maniere se ne parlerà con chiarezza”.

Effettivamente nel *Credenziere* il Giulebbe viene affrontato da Vincenzo Corrado in modo estremamente esaustivo e particolareggiato, sintomo evidente di quanto fosse in voga in quegli anni e di quanto fosse preparazione centrale nell’operato dei professionisti dell’epoca. Basti pensare che nel libro ne sono descritte 22 ricette differenti (“Giulebbe di Viole o Boragine senza fuoco, di Regolizia, d’Anisi, di Cedro, di Salvia o Tè, di semi di Meloni, di Cannella, di Fragole, di Caffè, di Capel-Venere, di Aranci di Portogallo, di Pera Moscarole, di Agresto, di Ginepri, di Cicoria, di Celse

o Morole, di Mela Alappie, di Giungole, di Framboes, di Alacca, d’Aceto) oltre a tutta una serie di altri consigli tra cui come renderne il colore più affascinante, con una serie di coloranti dell’epoca che oggi ci fanno sorridere: *“il color torchino del giulebbe di viole mutasi tosto in rosso se vi s’infondono alcune gocce di spirito di vetriolo”.*

Nel corso degli anni a seguire il Giulebbe continuò a diffondersi ed entrò prepotentemente nelle ricette regionali che resero famosa nel mondo l’Italia. In ogni territorio si svilupparono differenti interpretazioni generando un fenomeno che divenne sempre più capillare, ma che al contempo lo relegava a singole ricette locali che ne segnavano l’inizio di un declino di notorietà che perdura fino ai giorni nostri.

Ma la parola Giulebbe ogni tanto rispunta, dagli anfratti di un percorso che nella storia lo hanno portato ad essere una moltitudine di preparazioni differenti e ci strizza l’occhio quando, ad esempio, nelle pasticcerie napoletane la bagna per il Babà, prima di incontrare il Rum, viene chiamata proprio Giulebbe. Sognando il Kentucky.

Dario D’Avino

VARNELLI

dal 1868



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



BEVI RESPONSABILMENTE

B.^{LO} NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE



**LA PRIMA
GRAPPA
D'ITALIA**

DAL 1779

B.^{LO} NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE



Aquavite
di pura vinaccia
doppia rettificata

BASSANO

al PONTE dal 1779

70 cl

50% vol.

B.^{LO} NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE



Aquavite
di pura vinaccia
doppia rettificata

RISERVA

BASSANO

al PONTE dal 1779

70 cl

50% vol.

- DAI AL GIN L'IMPORTANZA CHE MERITA -



BITTER NARDINI,
INCREDIBILMENTE MORBIDO

BEVI RESPONSABILMENTE

B.º NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO

WWW.NARDINI.IT



ANTIDOTO MIRACOLOSO

Nell'amaro curativo,
la pozione che fa la differenza

DI ALESSANDRO PALANCA

Nella vasta famiglia degli amari ve n'è uno sconosciuto ai più, ma di antica fattura, che rientra nel novero degli amari "curativi". È l'Amaro Svedese che si divide in "Piccolo" e "Grande", a seconda della quantità di botanici, come descritto dalla fitoterapeuta Maria Treben. Si tratta di un'antica ricetta di erboristeria ottenuta per macerazione in acquavite di una miscela di erbe essiccate.

La ricetta è stata rinvenuta in un antico manoscritto conservato da un medico svedese rettore di una facoltà di medicina, il Dottor Klaus Stamt, dopo la sua morte. Nel documento vengono elencati con 46 punti tutte le patologie e i disturbi dove l'uso dell'Amaro Svedese è stato testato con esito positivo, portando alla guarigione del paziente, la sua ricetta e modi di uso, tra cui anche la diluizione con succo di frutta.



Non sappiamo con certezza se il nome Amaro Svedese derivi dal paese di origine (Svezia), o forse dalle zone originarie delle sue erbe. Alcuni studiosi si spingono ad affermare che la *teriacca* (preparato dalle virtù miracolose) per questo amaro sia stata messa a punto da Paracelso intorno al 1500. L'Amaro Svedese è oggi conosciuto grazie ai libri di Maria Treben dove spiega le modalità di preparazione.

Questo amaro è composto da una *teriacca* veneta. Con il termine *teriacca* si identifica la miscela di erbe e spezie che costituiscono la tintura alcolica di base degli amari. Con lo stesso termine si identifica il più antico sollievo farmacologico del mondo. È difficile trovare in etichetta questo antico termine. In Puglia esiste un amaro, l'Amaro Pugliese (prodotto a Putignano) che cita il termine *teriacca* nella grafica della sua etichetta.

Ma che cosa è, e da dove arriva la *teriacca*? Probabilmente è il più antico antidoto mai esistito, accreditato come magico risolutore di ogni male. La *teriacca* o *triacca*, in origine veniva usata per combattere gli avvelenamenti procurati da insetti o dai morsi delle vipere. Il nome deriva dal greco "therion", termine usato per indicare genericamente animali velenosi. Dalla Grecia la *teriacca* sarebbe arrivata nell'antica Roma. Su come questo sia avvenuto storia e leggenda si



confondono.

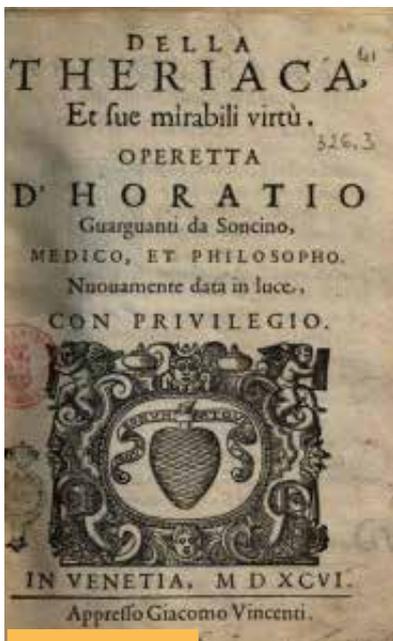
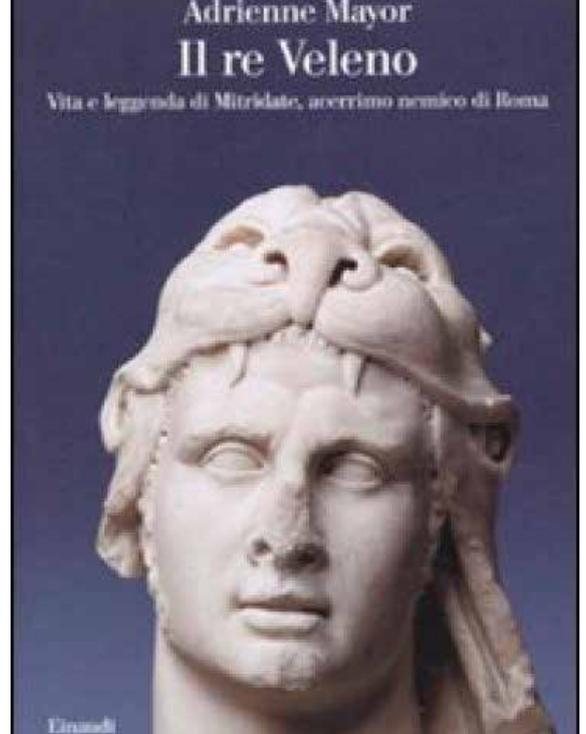
Gli antichi romani e i successivi speziali ritengono che la storia della *teriacca* sia da associare al greco Mitridate VI, Re del Ponto. Mitridate, ossessionato dalla paura di essere avvelenato, assumeva quotidianamente un antidoto. A tal punto da esserne assuefatto e divenire immune a qualsiasi veleno, da cui il termine mitridatismo.

Tra storia e leggenda si narra che quando le legioni romane di Pompeo sconfissero il suo esercito, Mitridate, non potendo più avvelenarsi, si tolse la vita con una spada per non cadere prigioniero. Pompeo riuscì a trovare la ricetta dell'antidoto tra il bottino di guerra e fu così che i medici romani vennero in possesso della formula. Venne il tempo di Nerone, e il suo medico, Andromaco il Vecchio, aggiunse alla ricetta della carne di vipera con la convinzione che questa rendesse la *Teriacca* ancora più potente. Fu così che nacque la *Teriacca di Andromaco* o *Magna*. La ricetta avrebbe subito diverse variazioni nel corso dei secoli ma il suo uso esplose nel 1500.

Gli speziali di tutta la penisola italiana vi si applicarono nelle loro botteghe di Roma, Bologna, Napoli e Venezia, e fu

SPEZIE
IN ALTO A SINISTRA, L'ANTICA PREPARAZIONE DELLA TERIACA. AL CENTRO MARIA TREBEN E IL SUO LIBRO. QUI SOPRA UNA BOTTIGLIA DI AMARO SVEDESE.

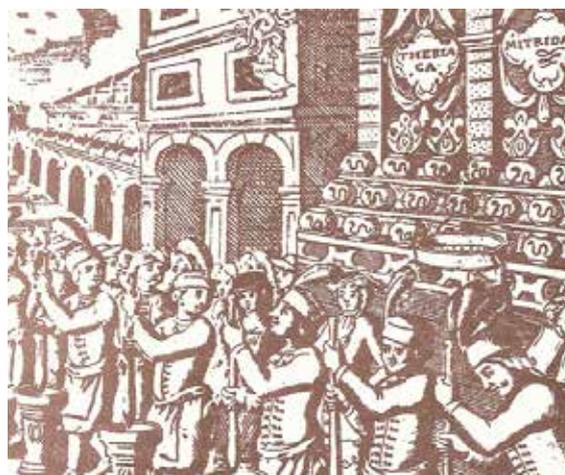
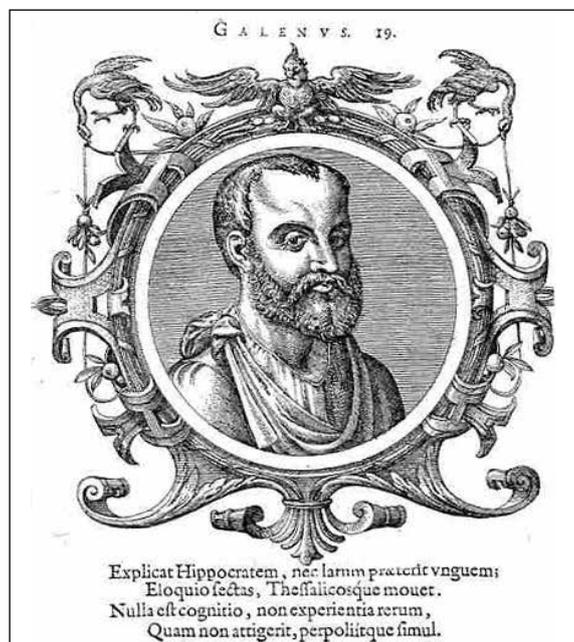
La teriacca è una miscela di erbe e spezie che costituiscono la tintura alcolica di base degli amari



VELENI
 SOPRA UN
 CACCIATORE
 DI VIPERE.
 IN ALTO A
 DESTRA UN
 LIBRO CON
 L'IMMAGINE DI
 MITRIDATE.
 AL CENTRO
 TESTIMONIANZE
 DELLA TERIACA.

proprio la *Teriaca veneziana* quella che risultava la migliore. Le spezierie veneziane più note erano Tre torri, Allo struzzo, forse la più nota e gestita dallo speziale veneziano Giorgio Melichio, e Testa d'oro. In vino Malvasia venivano infuse droghe e spezie come valeriana, pepe, cannella, oppio, zafferano, mirra. Gli speziali veneziani erano favoriti dai rapporti commerciali della Serenissima Repubblica di Venezia con l'Estremo Oriente. Secondo gli speziali le vipere utilizzate dovevano essere dei Colli Euganei, maschili oppure gravide.

La *Teriaca veneziana* veniva preparata nel mese di maggio, ottimale per la maturazione degli ingredienti, aveva un rituale che assomigliava ad una festa e doveva essere effettuata all'aperto alla presenza dei "Ministri di Giustizia e de' Signori Dottori del Collegio de Periti dell'arte della Spezieria e l'ausilio di molti nobili apparati". Durante questa preparazione gli speziali erano vestiti di rosso per meglio mostrarsi al pubblico. La preparazione in pubblico era un'intelligente trovata che gli speziali usavano per differenziarsi dai ciarlatani che spacciavano per origi-



VENEZIA
 SOPRA LE
 SPEZIE
 VENEZIANE E,
 SOTTO, LA
 PREPARAZIONE
 DELLA TERIACA
 ALLO STRUZZO
 E ALLA TESTA
 D'ORO.
 A SINISTRA
 GALENO.

nali delle *teriache* false e preparate con prodotti di scarsa qualità.

A inizio 1600 l'Ospedale Maggiore di Milano inviò a Venezia il suo maestro speziere, G.B. Stucchi per imparare l'arte della *Teriaca* veneta. Ciò che veniva preparato in anticipo rispetto alla pubblica esibizione era proprio la vipera. Questa veniva bollita in acqua salata e aromatizzata con aneto e impastata con pane secco tritato. Le spezie venivano finemente tritate e condite con olio di noci moscate e di ginepro, il prodotto finito era conservato in un contenitore di vetro

e frequentemente rimestato.

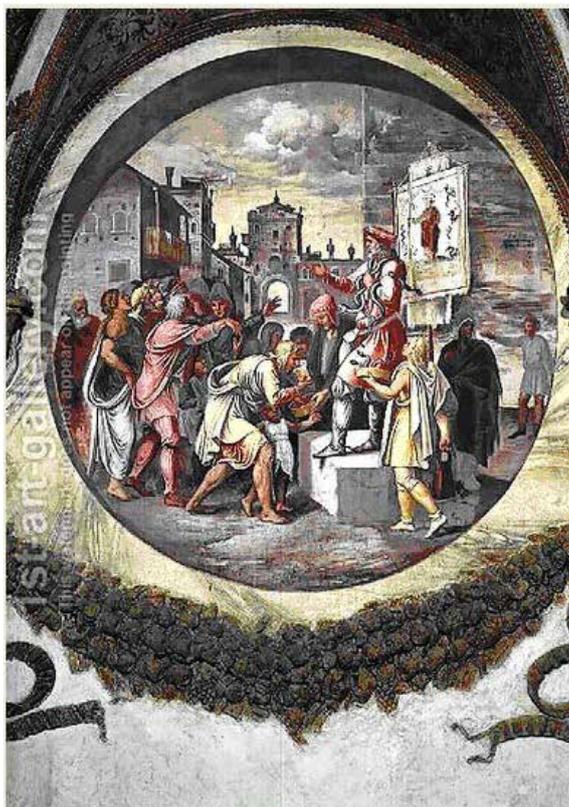
Il filosofo napoletano Giuseppe Donzelli nell'opera "*Teatro Farmaceutico Dogmatico e Spagirico*" del 1763, cita la *teriaca* preparata chimicamente, ovvero, estraendo i principi attivi con acquavite. Fatto è che la *teriaca* continuò ad esserlo



Bologna antica - Sfabbricazione della Teriaca nel Cortile del Palazzo dell'Archiginnasio (Sec. XVIII)

TERIACA

ALCUNE
TESTIMONIANZE
STORICHE
DELLA
PRODUZIONE E
VENDITA DELLA
TERIACA.



sino al 1796 a Bologna, a metà dell'800 a Venezia e a Napoli sino al 1906.

Le ricette di *teriaca* sono state molte, ma l'unica descritta da Galeno fu quella di Andromaco il Vecchio. la sua ricetta era composta da sessanta ingredienti, tra cui vino e miele, sapientemente dosati in gruppi composti da diversi elementi.

Un problema che si poneva era la scarsa reperibilità di alcuni ingredienti che necessitavano di un particolare microclima per la loro crescita. Ciò rese necessaria la reperibilità di succedanei che sostituissero alcuni ingredienti originali, circostanza questa, permessa da uno speciale regolamento. Ecco il motivo della nascita degli "orti dei semplici" gestiti dai monaci per la coltivazione delle specie vegetali meno rintracciabili. La vipera cominciò a essere sostituita con la tormentilla una pianta che veniva ridotta in polvere e mescolata con piretro e allume.

Si scoprì che la *teriaca* poteva essere una cura non solo per gli avvelenamenti, ma anche per la peste e più comuni mazzanni. Nei casi più particolari si disponeva il consumo di *teriaca* con foglia d'oro. Lo speciale doveva conoscere i tempi di maturazione, raccolta ed estrazione di ogni singola spezia.

Molte discussioni animarono gli speciali circa l'uso dell'oppio, rigorosamente dell'antica Tebe, e dell'opobalsamo. Intorno a quest'ultimo nacquero leggende e fantasie senza mai arrivare a definire di cosa si trattasse, ovvero quale balsamo naturale o artificiale fosse realmente l'opobalsamo. Oggi la *teriaca* è qualcosa di molto più semplice, certamente più attenta alla salute, con il suo fascinoso carico di storia e leggenda che si perde nella notte dei tempi.

Alessandro Palanca

BEVI RESPONSABILMENTE



BERRY BROS & RUDD
WINE & SPIRIT MERCHANTS

www.no3gin.com
Enjoy responsibly



THE KEY TO A TASTE OF TRADITION

Just 3 fruits, 3 spices and 3 centuries of expertise: that is all we deem essential to the traditional flavour of London Dry Gin.

No. 3 – A Taste of Tradition

distributed by

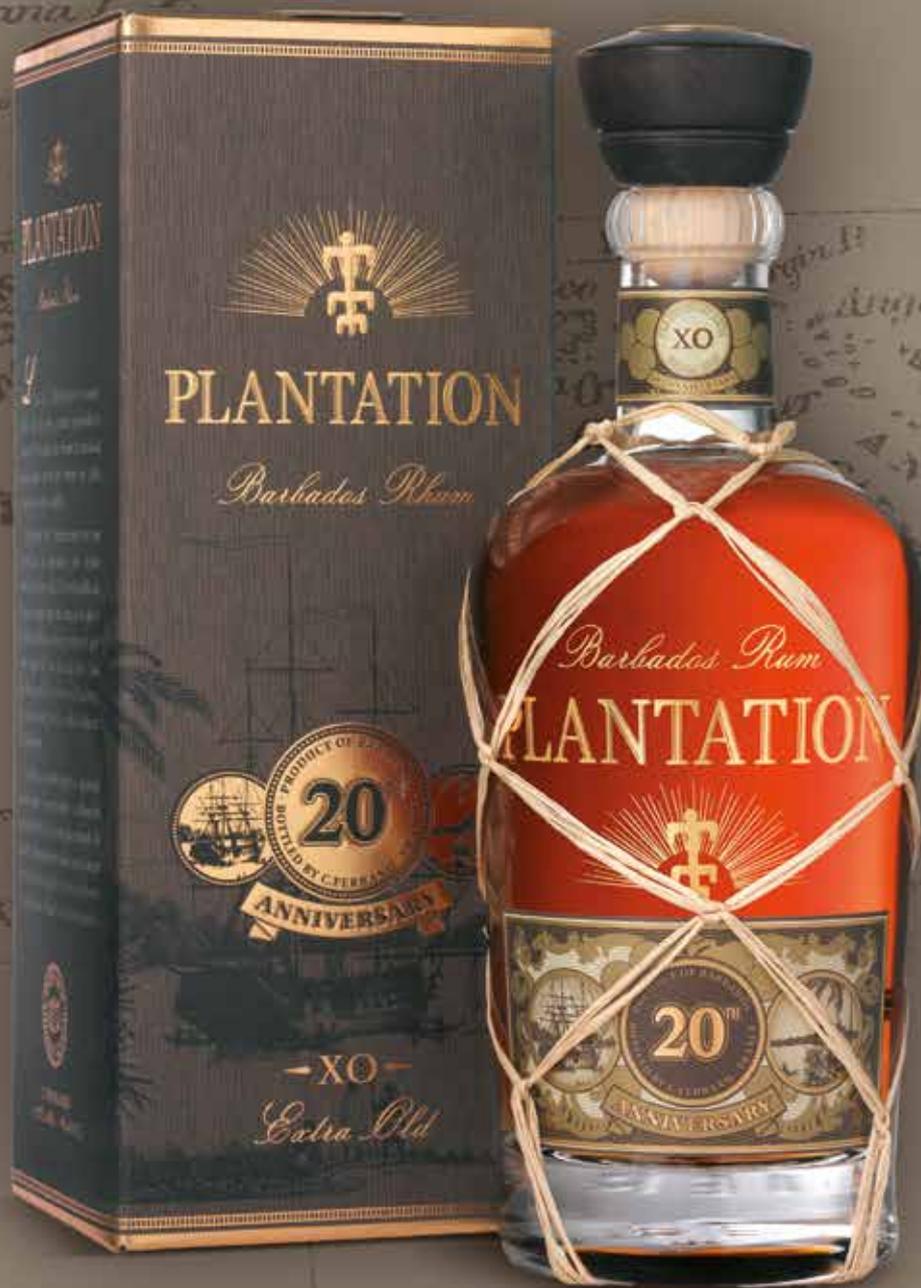


Via Tiburtina 1314 - 00131 Roma
Tel +39 06 4190344 - Fax +39 06 4192919
www.pallini.com - info@pallini.com



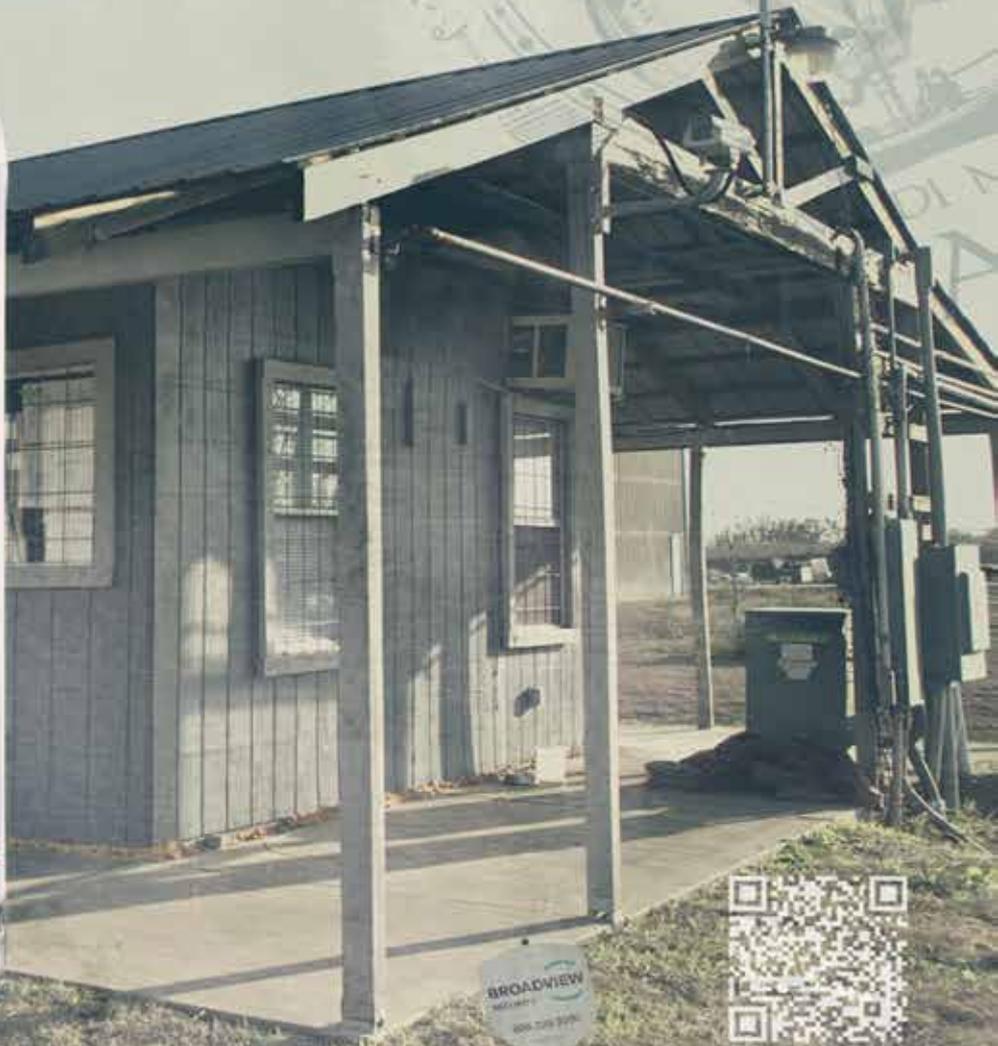
PLANTATION

RUM



BEVI RESPONSABILMENTE

★ AMERICA'S ORIGINAL ★
CRAFT VODKA



IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI - COMPAGNIADEICARAIBI.COM

PREZIOSISSIMO PORTO

Per una bottiglia di Hunt's Port del 1735 ci vogliono, oggi, dagli 11.000 ai 15.000 euro

DI GIULIA ARSELLI

Nel 1987 a Versailles, presso la Galerie des Chevaux Légers si svolse una straordinaria asta di pregiatissimi vini e superalcolici. Tra i vini battuti all'asta vi erano Chateau d'Yquem 1864, Chateau Latour 1961, Romanée-Conti 1894 e, tra i tanti altri, una bottiglia di Porto Hunt del 1735-20°.

Se qualcuno si chiedesse se un vino di simile età può essere ancora bevibile, si rimanda alla lettura di *Vintage Wine* dell'esperto inglese Michael Brown che cita vini Porto del 1670 e attribuisce il massimo risultato a un Porto datato 1811. La bottiglia in questione fu aggiudicata per ap-

pena 1.500 franchi francesi a Michel-Jack Casseuil, appassionato collezionista di bottiglie rare di vini e alcolici. In verità la base d'asta della bottiglia era di 3.500 franchi, ma giocando sul fatto che era l'ultimo lotto della giornata e che molti partecipanti avevano già esaurito il proprio budget e andati via, l'abile intenditore di vini riuscì a entrare in possesso della bottiglia con una offerta secca di 1.500 che fu accettata dal direttore d'asta. Oggi una bottiglia di Hunt's Port del 1735 quota indicativamente dagli 11.000 ai 15.000 euro sui siti specializzati.

Tra le tipologie di Porto bisogna distinguere principalmente tra Tawnies, LBV e Vintage Port. Questi ultimi sono i migliori, sempre millesimati, frutto di uniche vendemmie nelle annate migliori. Il Portogallo è terra di vino Porto e nella gastronomia locale il baccalà è forse il piatto più importante. Oggi l'originaria bodega Hunt's Port non esiste più, non conosciamo le note gustative di questa rarità, forse con uno sforzo di fantasia riusciremmo a immaginarle, ma certamente resteremmo nel campo di una ipotesi abbastanza astratta. Esistono note sui Porto Hunt risalenti sino a vintage 1912, non prima. Quello che possiamo fare è sapere da dove arri-





LUOGHI

A SINISTRA UNA
VEDUTA DI
ST JOHNS -
NEWFOUNDLAND.
IN ALTO MICHEL-
JACK CASSEUIL.

va questa bottiglia e della storia della sua azienda che è una delle più romanzesche nella storia del Porto.

Thomas Newman di Dartmouth nel Devon, era un commerciante che già nel 1503 importava vino dal Portogallo in Inghilterra. Newman pagava il vino con forniture di stoccafisso che arrivava dalla pesca in Terranova, isola canadese nell'Atlantico anche conosciuta come Newfoundland, dove Newman aveva proprietà e interessi commerciali. Nel 1650 i Newman si fusero con esponenti commerciali delle famiglie Hunt, Roope, e Holdworth dando vita alla Hunt Roope & Co Ltd. Secondo un racconto del tempo, nel 1679 una nave di Newman, la Jenny, carica di vino Porto fu avvistata da una goletta di pirati francesi armata di 18 cannoni che la spinse fuori rotta.

Per sfuggire all'abbordaggio e sicura

morte il comandante iniziò una lunga fuga per mare inseguito dai pirati. Arrivò sino a Terranova e approdò a St. John dove Newman aveva una sua base commerciale. Il carico di vino Porto era salvo e sostò in quella terra per tutto un inverno. Quando il vino arrivò a Londra nella primavera successiva risultò molto migliorato.

Al tempo il Porto era spedito via nave in botte e questo miglioramento ricordò il metodo di maturazione del Madeira, altro nobile vino portoghese ben disposto ai lunghissimi invecchiamenti. Quando il vino cominciò a essere imbottigliato Newman volle che sulle bottiglie venissero riportate le bandiere portoghese, inglese e quella della sua flotta con lo stemma di famiglia. La storia piratesca è commemorata e riprodotta su degli azulejos ancora oggi presenti nella Quinta de Eira Velha. La Quinta rappresenta quello che lo Chateau è per



francesi. Nel 1711 Thomas Newman avviò un commercio di pesce anche a Oporto in Portogallo e ben presto divenne il più importante importatore e commerciante di merluzzo in Portogallo. Memore del miglioramento che il vino Porto aveva subito a Terranova per Newman divenne consuetudine inviare ogni anno il vino ad affinarsi sull'isola e poi commercializzarlo anche nelle Americhe. Questa tradizione sarebbe durata sino al 1997.

Nel 1735 si associò a dei produttori di Porto e fu aperta una bodega a Vila Nova de Gaia. La Hunt, Roope & Co fu acquistata da Ferreira Port nel 1956 ma gli Hunt mantennero la proprietà della Quinta da Eira Velha, un appezzamento di terreno che produce solo vintage Port. Ferreira avrebbe poi acquistato un altro piccolo brand, Constantinos, e dalla fusione dei due dette vita alla Hunt Constantinos Vinhos SA le cui bottiglie furono commercializzate sotto questo brand. Nel 1970 subentrò Cockburn Port come proprietario del brand oggi in capo alla portoghese Sogrape Vinhos.

La Quinta de Eira Velha continua a produrre Vintage Port, Nel 1986 il Governo di Terranova ha dichiarato sito storico il magazzino dove Newman faceva invecchiare il suo vino Porto.

Giulia Arselli



EDMOND BRIOTTET

Maison fondée en 1836

oltre 30 gusti



BEVI RESPONSABILEMENTE



RUSHING PERFECTION.

QUESTIONABLE.



DON
UNQ **QUESTIONABLE**[®]
EXCEPTIONAL AGED PUERTO RICAN RUM



BERE RESPONSABILMENTE IMPORTATO IN ITALIA DA GHILARDI SELEZIONI DONQ.COM
PRODUCED BY DESTILERIA SERRALLES, INC., PONCE, PR. RUM 40% ALC/VOL.

SYLVIUS GIN



The Hedonist's Choice

SylviusGin.com | Geen 18, geen alcohol
Enjoy and drink responsibly

SLOE GIN

Il ritorno in auge del liquore a base di bacche viola

DI **LUCA RAPETTI**

La Gran Bretagna è una terra ricca di tradizioni che affondano le loro radici nella cultura celtica delle popolazioni del nord e nell'eredità lasciata dal dominio dell'Impero Romano.

La vastità del suo territorio e la ricchezza di flora e fauna presenti hanno indubbiamente dato la possibilità alle popolazioni che vi si stabilivano di creare e tramandare sino ai nostri giorni una tradizione di bevande alcoliche molto varia e identificativa di un'intera nazione. Idromele, Cider, Perry, Ginger Beer e l'intramontabile Gin sono prodotti che sono sopravvissuti agli eventi e alle mode degli ultimi 500 anni di storia, tuttavia ancora non si è dato sufficiente spazio per analizzare nel dettaglio un liquore a base di Gin molto legato alla tradizione: lo Sloe Gin.

Di derivazione etimologica risalente all'antica parola *slā(h)*, a sua volta riconducibile alla lingua germanica, "sloe" identifica la materia prima utilizzata per la produzione di questo Gin aromatizzato, ovvero le sloe berries, bacche di colore viola molto simili a grossi mirtilli del diametro di circa 1 cm.

La pianta a cui appartengono questi



frutti è comunemente conosciuta con il nome *Blackthorn*, un arbusto nativo delle terre britanniche e dell'Asia. Il nome scientifico è *Prunus Spinosa*, famiglia delle *Rosaceae*, che può raggiungere un'altezza fino a 6-7 metri e vivere sino a 100 anni. Proprio per la sua caratteristica crescita spontanea in grande quantità e la robustezza dei suoi rami spinosi, questa pianta è stata impiegata per molteplici usi, tra i quali anche la realizzazione di frustini per cavalli e il tradizionale *Shillelagh*, manufatto della cultura irlandese utilizzato anticamente come arma di difesa e, in tempi più moderni, convertito a bastone da passeggio.

L'impiego maggiore che gli inglesi fecero del *Blackthorn* fu quello di sfruttare la sua fitta e resistente struttura arbustiva per delimitare i terreni adibiti a coltivazione. Infatti durante il Medioevo l'agricoltura era basata su grandi coltivazioni aperte nelle quali i vari coltivatori lavoravano sparpagliati senza un preciso ordine o delimitazione. A partire dal XII secolo il sistema iniziò a cambiare. Si diede vita a una più precisa divisione delle proprietà affidate ai singoli, i quali potevano acquistare il ter-



reno o semplicemente pagarne i diritti di coltivazione. Nella metà del 1700 questo procedimento divenne una norma ufficiale regolamentata dal Parlamento inglese, col fine principale di gestire in maniera più produttiva e accurata le terre del Regno.

Si attesta che tra il 1604 ed il 1915 vennero emanati più di 5.200 atti di delimitazione territoriale da parte del Parlamento, ammontanti a poco più di un quinto della superficie totale dell'Inghilterra. Siccome il Blackthorn divenne largamente impiegato come "barriera naturale" per organizzare i terreni coltivati e identificare le proprietà, ne conseguì che il frutto da essa prodotto cominciò a incuriosire i coltivatori stessi, in particolare per il suo colore e la sua forte astringenza. A testimonianza di ciò si può trovare la specifica descrizione delle caratteristiche organolettiche e delle virtù terapeutiche di questo arbusto in "The English Physitian" di Nicholas Culpeper del 1652.

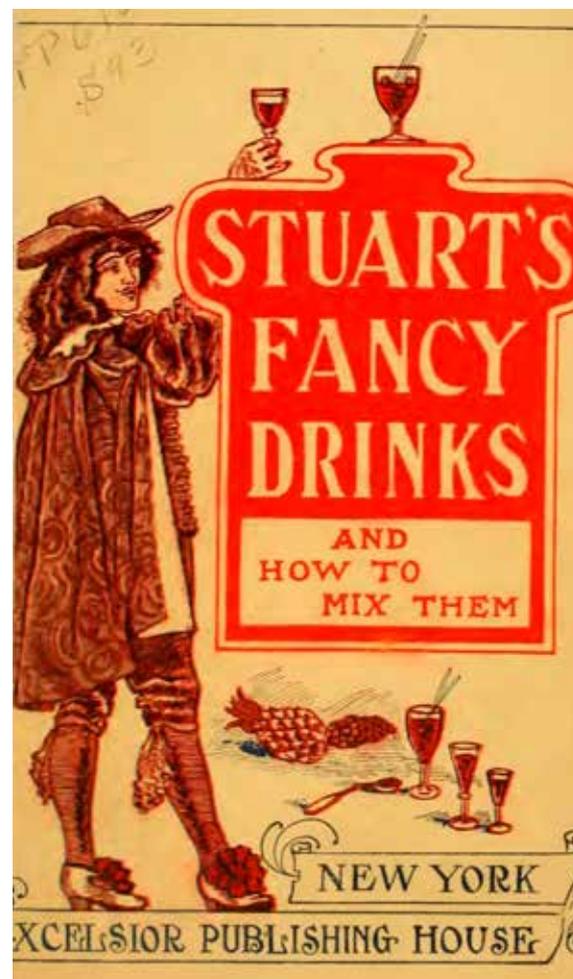
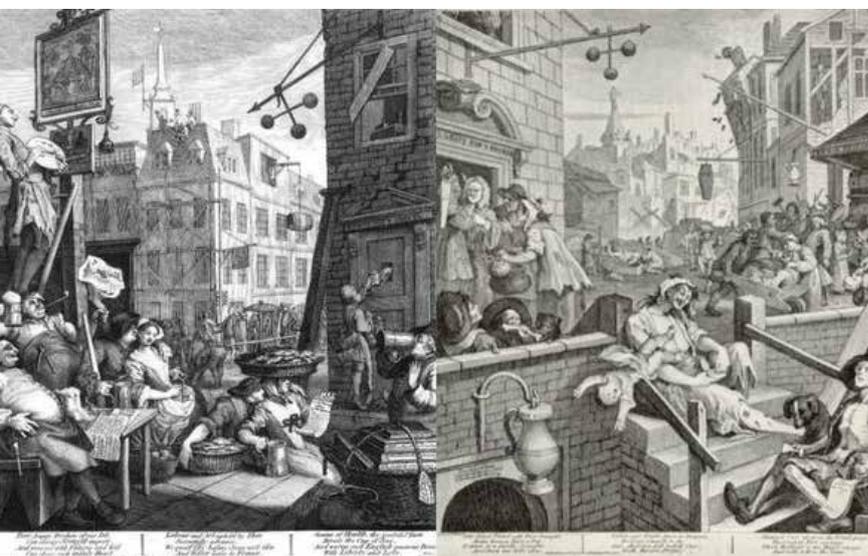
I suoi molteplici usi andavano dalle conserve, a una sorta di tè caldo ricavato dalle foglie come descritto da William Bingley in "Useful knowledge: or, A familiar account of the various productions of na-

administered in agues. If boiled in ley the bark yields a red dye. The young and tender leaves of the sloe afford a substitute for tea, but some persons consider them unwholesome. The juice of the fruit mixed with green vitriol becomes an indelible black fluid either for dyeing linen, or as writing ink. The wood being extremely tough is usually converted into walking-sticks, and made into the teeth of rakes; it is also sometimes used by turners. Dr. Withering has remarked that, from certain effects which he has repeatedly observed to follow the prick of the thorns of the

ture" del 1816. Interessante notare come in questo libro venga menzionata la pratica di miscelare il succo delle Sloe berries con i vini inglesi, donando un colore rosso intenso e una tannicità che potevano ricordare il vino Porto, al tempo molto popolare in Inghilterra. Ovviamente questa era una tecnica che molti commercianti conoscevano e che venne ulteriormente citata in un resoconto datato 8 febbraio 1709 tratto da "The Works of the Late Right Honorable Joseph Addison, Esq" che cita a pagina 253: "Questi Filosofi sotterranei sono impiegati quotidianamente nella trasformazione di liquori e, attraverso il potere di magiche droghe ed incantesimi, producono sotto le strade di Londra bevande che raggiungono le stesse (bevande) di primissima scelta della Francia. Loro possono ottenere Bordeaux da una bacca di

PIANTE

QUI SOPRA IL BLACKTHORN IN FIORITURA. A FIANCO, UNA TESTIMONIANZA DELL'USO DELLE FOGLIE PER IL TÈ. IN ALTO AL CENTRO IL BLACKTHORNE COCKTAIL.



il distillato.

La Cornovaglia e le altre contee del sud dell'Inghilterra, Somerset, Devon, Dorset e Kent, offrono ancora oggi un paesaggio le cui condizioni climatiche favoriscono lo sviluppo e la piena maturazione della pianta Blackthorn. Se si ha la possibilità di attraversare queste terre si può facilmente notare la presenza di questo arbusto che cresce rigoglioso e produce bacche di notevole qualità. Per questo motivo, impiegando le bacche provenienti da questa terra, si cominciò a confezionare quel liquore a base Gin, semplicemente chiamato Sloe Gin. La sua semplicità di preparazione, consistente nella macerazione delle bacche nel distillato, oltre a donare il tipico sapore regala anche l'inconfondibile colore rubino. La successiva aggiunta di zucchero fece sì che diffusione e popolarità crescessero in poco tempo. Anche la produzione e vendita da parte di commercianti

STORIA

IN ALTO GIN LANE RAPPRESENTATA DA HOGARTH (1751). QUI SOPRA IL FIUME DARTMOOR IN CORNOVAGLIA.

Sloe ed estrarre Champaign (Champagne) da una Mela”.

Durante il XVIII secolo la produzione e commercio di Gin in Inghilterra, specialmente a Londra, divenne un fenomeno economico di grande rilevanza, generando quella situazione ben descritta dal quadro di William Hogarth “Gin Lane” del 1751 in cui viene rappresentata inequivocabilmente la piaga sociale da esso generata. Poiché la qualità del Gin prodotto era il più delle volte al limite della potabilità e spesso veniva anche addizionato con altri prodotti quali trementina (comunemente chiamata “acquaragia”) e acido solforico, verso la fine del XVIII secolo si iniziò anche a utilizzare questo frutto, che cresceva spontaneamente in grandi quantità, per ammorbidire e rendere più appetibile



di vini e distillati non tardò ad arrivare.

La ricetta elaborata da William Hawker nel 1790, poi portata avanti dall'azienda di famiglia James Hawker & Son Wine Merchants a partire dal 1820 con sede a Bretonside, Plymouth, risulta la prima ad essere stata commercializzata. Seguendo la scia di popolarità del liquore, nel 1883 giunse sul mercato il prodotto della distilleria Black Friars di Plymouth che ancora oggi mantiene una posizione non trascurabile nel panorama liquoristico internazionale e contribuisce a tener viva l'attenzione verso lo Sloe Gin. Un'attenzione che non tardò a dare i suoi frutti con l'inizio del XX secolo, quando si ebbero diverse menzioni di "Sloe Gin" in tre differenti libri dedicati alla preparazione di cocktail: "American-Bar, Recettes des Boissons Anglaises & Americaines" di Frank Newman, "Twentieth Century Guide for Mixing Fancy Drinks" di James C. Maloney e "Bartenders' Manual" di Harry Johnson, edizione del 1900. A questo punto la prima domanda che ci si potrebbe porre riguarderebbe la presenza di questo prodotto su un solo libro pubblicato in Europa, per la precisione in Francia, rispetto agli altri due che provengono dagli Stati Uniti.

Analizzando i dati del Dipartimento dell'Agricoltura statunitense, la pianta *Prunus Spinosa* risulta presente sul territorio americano, in particolare su molti degli stati della costa atlantica, ma non come

Sheer-Lane, February 8.

THERE is in this City a certain fraternity of Chymical Operators, who work under ground in holes, caverns, and dark retirements, to conceal their mysteries from the eyes and observation of mankind. These subterraneous Philosphers are daily employed in the Transmigration of Liquors, and, by the power of Magical Drugs and Incantations, raising under the streets of London the choicest product of the hills and valleys of France. They can squeeze Bourdeaux out of a Sloe, and draw Champaign from an Apple. Virgil, in that remarkable Prophecy,

188

THE FLOWING BOWL

Sloe Gin.

The difference between this cordial as made at home, and allowed to mature gradually, and the stuff retailed in taverns, is marked. 'Tis a "refresher" which has only become popular within the last few years; and consequently within a radius of twenty miles from London, the sloe-bushes are stripped of their fruit, before it is fit to pick, by the poorer classes, who can obtain sixpence per pound—or something like that price—for sloes in the market. But the sloe should not be picked for this purpose until it has experienced at least one night's frost.

Sir Robert Burnett et C^o

Vauxhall Distillery

LONDRES

" LONDON DRY GIN "

" OLD TOM GIN "

" SLOE GIN "

" ORANGE BITTERS "

" GINGER BRANDY "

IRISH & SCOTCH WHISKY

LIBRI

IN LATO, BRANO TRATTO DA "THE WORKS OF LATE RIGHT HONORABLE" DI JOSEPH ADDISON, ESQ, DEL 1709. AL CENTRO, BRANO TRATTO DA "THE FLOWING BOWL" DI EDWARD SPENCER. IN BASSO, BRANO TRATTO DA "AMERICAN BAR2 DI FRANK NEWMAN DEL 1900.

specie nativa bensì introdotta. È probabile quindi che furono proprio i padri pellegrini inglesi ad aver portato con loro oltreoceano questa pianta per poi trapiantarla sul nuovo territorio, che può presentare caratteristiche simili al territorio britannico. Quindi avrebbero perpetuato la pratica di infondere Gin con questo frutto alla stessa maniera degli Inglesi. Non a caso, nel libro di Johnson, una delle due ricette che riporta lo Sloe Gin è chiamata Montana Cocktail, il cui nome potrebbe essere riconducibile allo stato americano dove,



sempre secondo il Dipartimento dell'Agricoltura, l'arbusto si troverebbe in una zona al confine con lo stato dell'Idaho. Al di

A inizio '900, nei cocktail book, per il Blackthorn c'è più di una ricetta e il cocktail è assimilato a una categoria di drink

là di tutto, il dato certo è che, nonostante Johnson menzioni alcuni brand di Gin nel suo libro, non risulta alcun brand citato per lo Sloe Gin, ad eccezione fatta per il libro di Newman dove è presente una pagina pubblicitaria della distilleria "Sir Robert Burnett & CO" di base nel quartiere di Vauxhall, a Londra, ma che attualmente si trova localizzata nello stato del Kentucky, in USA.

Delle ricette presenti in questi tre libri,

una in particolare suona molto come una sorta di "liquida poesia" dedicata alla pianta stessa da cui si generano queste preziose bacche: il cocktail è il Blackthorne Sour del libro "Twentieth Century Guide for Mixing Fancy Drinks" di James C. Maloney. La ricetta prevede un mix di sciroppo di ananas, succo di lime o limone, liquore all'albicocca e infine una generosa dose di Sloe Gin, il tutto mescolato, servito in bicchiere da vino con spruzzo di Seltz e float di Claret, quasi a voler ricordare l'antico gusto del "sofisticato" Port Wine sorvegliato dagli Inglesi di un secolo prima. Stessa ricetta si trova anche in "Drink as they are mixed" di Paul E. Lowe del 1904.

Sfogliando le pagine dei principali cocktail book dei primi del 900, oltre a quelli già menzionati, è possibile identificare un altro cocktail che così come il Blackthorne Sour funge da biglietto da visita per questo prodotto: il Blackthorn Cocktail. Questo drink tuttavia compare non con una unica ricetta, piuttosto come una categoria di drink diversi con lo stesso nome. Ciò si evince nel già citato testo di Paul E. Lowe e in "Stuart's Fancy Drinks and how to Mix them" del 1904. Tutte questo crescente numero di ricette a base di Sloe Gin che trovano spazio nei libri del XX secolo non rende però un'idea di quale fosse la conoscenza riguardo questo liquore in termini di processo produttivo.



La più esauriente e accurata spiegazione al riguardo giunge da *“The Flowing Bowl”* di Edward Spencer del 1903, ove l’intera pagina 188 viene dedicata allo Sloe Gin, e sempre nello stesso libro l’autore parla brevemente dello *“Slow and Quick”*, come era comunemente chiamato il cocktail a base di Gin e Sloe Gin.

J.A. Grohusko è l’autore di *“Jack’s Manual”* edito nel 1908, dove per la prima volta appaiono non uno, bensì due brand di Sloe Gin, nello specifico Gordon e Field’s. Quest’ultimo era elaborato da Field, Son & Co di Londra, marchio ormai scomparso e al tempo noto soprattutto per il suo Orange Bitter.

Il successo e la facilità di utilizzo nella mixability di quegli anni valse allo Sloe Gin anche un posto nei celebri manuali dei Cantineros Cubani, come quello di John Escalante del 1915: ben cinque ricette che danno spazio all’ingrediente inglese. Lo Sloe Gin era così approdato anche sulle bottigliere dell’isola caraibica. Oggi lo Sloe Gin sta lentamente ritornando in auge, soprattutto grazie alla scelta di produttori di Gin che, consci del valore e dell’eredità storica che questo semplice liquore porta con sé, si stanno impegnando nel suo rilancio sul mercato, come ad esempio Hayman’s, Sipsmith, Fillier’s insieme agli inossidabili Plymouth e Gordon’s, forse oggi il più distribuito su larga scala.

La rinascita dello Sloe Gin è probabilmente stata con la creazione dello Sloe Gin Fizz a inizio secolo scorso e poi continuata anche durante il Proibizionismo con il cocktail Charlie Chaplin (Apricot Brandy, Sloe Gin, succo di limone) già del Waldorf Astoria di New York nel 1920. Lo spirito di ricerca di nuovi ingredienti col fine di elaborare cocktail sempre innovativi e interessanti spesso porta i bartender di oggi a estremizzare le ricerche, dimenticando che tradizione e cultura di un’intera nazione possono rappresentare una fonte d’ispirazione di grande importanza.

La conoscenza merceologica e storica di un prodotto come lo Sloe Gin, simbolo di un periodo ricco di cambiamenti ed evoluzione sociale per il popolo inglese, coniugata in modo adeguato al lavoro quotidiano del bartender può solo che aiutare a mantenere viva la memoria e il patrimonio culturale, di cui ogni professionista è custode responsabile per le generazioni future.

Luca Rapetti

I' M NOT CHARLIE CHAPLIN di Mirco Turconi Piano 35 – Torino

INGREDIENTI

- 40ml Sipsmith Sloe Gin
- 20ml Polugar alla pera
- 10ml sciroppo di mandorla
- 15ml latte di riso
- 22,5ml succo di pompelmo
- 1 dash vaniglia bitter

Tecnica: shake. Glass: coppa. Garnish: pera disidratata spolverata con pepe



SLOWLY SLOE di Vincenzo Losappio Damascegliere – Milano

INGREDIENTI

- 2 cl Haymans Sloe gin
- 2 cl amaro Gariga
- 1 cl Drambuie infuso con cannella e chiodi di garofano
- 2 dash pimento bitter

Top Prosecco

Metodo: stir & strain. Glass: old fashioned. Garnish: timo, prugna secca



SLOE MOTION di Carlo Simbula Morgante – Milano

INGREDIENTI

- 1mora
- 1oz Filliers Sloe Gin
- 1os Number 3 London Dry Gin
- ¾ oz sherbet lime

Tecnica: muddle, shake & double strain. Glass: coppetta vintage.

Garnish: due more spolverate di zucchero a velo



SEA BISCUIT di Enrico Chillon Caffè Pontevecchio – Bassano del Grappa

INGREDIENTI

- 2,0 cl Haymans Sloe Gin
- 1,5 cl Ancho Reyes
- 2,0 cl Grappa Nardini 40°
- 2,0 cl Sciroppo lemongrass
- 1,5 cl Infuso ciliegia e mirtillo

Tecnica: throwing. Glass: coppetta cocktail. Garnish: ciliegia, mirtillo essiccato, lemongrass candito



SLOE WALK di Nicola Ruggiero Katuscia Cocktail Bar – Bari

INGREDIENTI

- 1oz Filliers Sloe Gin
- 1oz Calvados Dupont infuso con fiocchi di paprika verde
- 1/2oz lime cordial
- 1/2oz Vermouth bianco Carlo Alberto
- 1spoon Ferro China Baliva

Tecnica: stir & strain su ghiaccio Bicchiere: tumbler.

Garnish: prugna candita zest di limone



RENDEZ-VOUS EN ST. BARTH di Dario Paolucci L'Isola Restaurant – ST Barthelemy – FWI

INGREDIENTI

- 1 oz Sipsmith London Dry Gin
- 1 oz Sipsmith Sloe Gin
- 1/2 oz Heiwa Shuzo Tsurume Yuzushu Sake
- 1/4 oz succo di limone
- egg white

Tecnica: dry shake, shake & strain.

No garnish



SLOE SWING di Nicola Mangiacapra Speakeasy – Pomigliano (NA)

INGREDIENTI

- 30 ml Sipsmith Sloe Gin
- 15 ml Dry Curaçao Pierre Ferrand,
- 10 ml Dom Benedictine,
- 30 ml sciroppo d'ananas homemade
- 15 ml succo di lime,
- 1 dash Angostura bitter

Top soda

Tecnica: shake & double strain on ice. Glass: tumbler da 36 cl. Garnish: ciliegia macerata in Sloe Gin per 48 ore



SLOE SLING di Claudio Peri The Soda Jerk – Verona

INGREDIENTI

- 45ml Sipsmith Sloe Gin
- 7.5 ml sciroppo di anice stellato
- 2 dash bitter al cardamomo

Top Ginger Ale

Tecnica: build. Glass: Collins.

Garnish: rametto di abete e oli di limone



—RON— Malteco

AL ESTILO DE GUATEMALA



BEVI RESPONSABILMENTE

THE PRESTIGE
OF AN EXCLUSIVE CHOICE

SAVIO s.r.l. - Châtillon (AO) - Tel. 0166 56 03 11 - info@saviotrading.it - www.saviotrading.it

SAVIO
CHOOSE. TASTE. ENJOY.

NON SOLO MEZCAL

Tra sacro e profano: Pulche, Tepache e Pozol

DI FABIO BACCHI

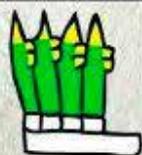
I Messico vive un felice momento per i suoi spiriti territoriali derivati dall'agave. Nella lingua nahuatl le piante erano genericamente chiamate metl. La parola maguey è quasi certamente originaria delle Antille dove si parlava la lingua taino che con il termine identificava le piante di agave. Nelle sue memorie lo stesso Hermàn Cortes riferiva che in un mercato di Tenochtitlan aveva visto vendere "miele" ricavato da alcune

piante che in alcune isole era chiamata maguey.

Prima di ogni distillato e derivato dell'agave vi è il Pulque la cui parola deriverebbe da "polihqui", nell'antica lingua azteca nahua, che significa bevanda avariata, decomposta. Infatti il Pulque, fermentato dell'aguamiel dell'agave, inizia ad avariarsi dopo sole 24-36 ore e prima che questo accadesse gli aztechi lo chiamavano Octli o Iztacoctli che si-



Ideogramas en Náhuatl



tollin, junco



teotl, sagrado



tlantli, diente



tototl, pájaro



metl, maguey



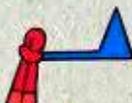
poktli, humo



tetl, piedra



kalli, casa



kopilli, mitra



pantli, bandera



e'ekatl, viento



alin, movimiento



tepostli, metal / hacha



tepetl, cerro



apan, río



petlatl, estera



tietl, fuego



mekatl, cuerda



tenamitl, muro



tsintli, trasero



yolotl, corazón



tlalli, tierra



chilli, chile



sitlalli, estrella



shochitl, flor



sakatl, pasto



astatl, garza



komitl, olla



nochtli, tuna



atl, agua



www.kanakue.com

gnificava “vino blanco”. Nel 1848 e poi nel 1896 gli studiosi linguisti Cecilio Robelo e Goncalves da Lima fecero presente come il termine *pulque* fosse presente anche nella lingua araucana del Cile dove con questo termine si identificava una bevanda ottenuta dalla fermentazione delle mele. In realtà furono gli spagnoli a “imbarbarire” il termine polihqui in pulque e a portarlo dal Messico nel resto delle loro colonie in Sud America. In ciò furono indotti nell’identificare con il termine frequentemente udito la bevanda messicana “avariata”.

Il Pulque aveva un forte simbolismo rituale, religioso, per i sacrifici umani, per i raccolti e per le nascite, praticamente per tutte le attività scandite dal calendario religioso azteco. A supporto di ciò si rimanda alla corposa documentazione sviluppata da Bernardino de Saha-



IDIOMI

SOPRA ALCUNI
SEGNI DELLA
LINGUA
NAHUATL.
QUI A SINISTRA
HERMÁN
CORTÉS.
IN BASSO CON
MONTEZUMA.
NELLA PAGINA
A SINISTRA IL
PULQUE.



BEVANDE
IN ALTO IL
TEPACHE.
QUI SOPRA
UNA
TEPACHERA E
BEVANDE A
BASE DI
TEPACHE.

gùn negli anni che vanno dal 1547 al 1577 poi pubblicata in *Historia General de la Cosas de Nueva Espana*. Le bevande tipiche messicane rappresentano un condensato di storia, esperienza e tradizione che si esprimono al massimo con i Tequila, i Mezcal e le sue specializzazioni che si sono date una ulteriore e precisa denominazione: Raicilla, Sotol, Bacanora.

Certi che tutti i Tequila siano Mezcal, ma non il contrario, in Messico esistono altre bevande che affondano le radici in una storia ancestrale e altre figlie della modernità. Molte di queste sono tipiche bevande fermentate, probiotiche, che si contendono il consumo con il Pulque. Con esso hanno in comune una storia e

consumo antichi.

Il Tepache è una delle bevande fermentate più popolari in Messico. La parola deriva dal termine "Tepiati" dall'an-



COLTIVAZIONI

SOPRA, IL
TESGUINO.
A SINISTRA IL
MUSEO
DEDICATO A
QUESTO
CEREALE.
QUI A FIANCO
IL PILONCILLO.



tica lingua nahuatl o nahua che era formata anche da ideogrammi. Tepiati significa bevanda di mais. Originariamente questa bevanda fermentata era prodotta con il cereale, oggi si utilizzano principalmente ananas, mele e arance.

Esistono diversi modi per preparare il Tepache. Guscio, polpa e succo del frutto si lasciano fermentare a temperatura ambiente da 20° a 30°C da uno a tre giorni con acqua e piloncillo, il tipico zucchero panela di canna, in tini di legno aperti chiamati tepachera. I tini sono co-

perti con un panno di formaggio. I microrganismi che intervengono nell'azione batterica sono *Bacillus Subtilis*, *inconspicua Torulopsis*, *Saccharomyces cerevisiae* e *Candida Queretaro*. Questi microrganismi risiedono naturalmente nella buccia e polpa della frutta. Differenze importanti possono dipendere dai diversi luoghi con diverso ambiente microbiota.

Anche il Tesguino o Tecuin deriva dal

Beneficios de los Tibicos:

Los tibicos ofrecen una serie de beneficios de los cuales algunos aún no han sido demostrados en su totalidad; sin embargo sí ofrecen mejoras en el cuerpo humano. Algunos de los beneficios hallados son:

- Dolores de cabeza y migrañas
- Insomnio
- Mareos
- Prevención de problemas cardíacos
- Control de los niveles de colesterol
- Destrucción de cálculos
- Prevención de metástasis
- Fortalecimiento de bronquios y pulmones
- Cura de asma, reducción de flema y tos
- Regulación del peso corporal
- Herpes
- Cataratas
- Inflammaciones
- Eliminación de toxinas
- Diarrea
- Salud de arterias y venas.

SOSTANZE

SOPRA E
AFFIANCO IL
TIBICOS.
NELLA
COLONNA A
DESTRA DUE
IMMAGINI DEL
POZOL.



nahuatl e significa “palpitare” Si tratta di una bevanda molto simile alla birra, ottenuta da cereali e piloncillo, consumata dal popolo tarahumara, un gruppo etnico locale della Sierra Madre, del nord e nord ovest del Messico. Il Tesguino assume diversi nomi a seconda che si parta dal mais fresco o dalla sua farina. Nel primo caso è conosciuto come Pacik, nel secondo Batàri. Per i tarahumara il Tesguino è una bevanda sacrale.

Altra tipica bevanda fermentata de Messico è il Tibicos, noto anche come Bùlgaros. In questo caso si tratta di be-

vande nelle quali è presente una massa gelatinosa con colore che varia dal bianco al giallastro. Le loro forme e dimensioni sono molto diverse, composte da acqua, batteri e lieviti, consumate come bevande a basso contenuto alcolico e molto rinfrescanti. Spesso costituiscono la base di partenza di alcuni Tepache con proprietà curative e che aiuterebbero a perdere peso. In conseguenza di questo motivo la loro produzione ha subito un forte incremento. I Tibicos tuttavia sono spesso anche aromatizzati e sono bevande probiotiche molto simili alle Water Kefir delle quali abbiamo già parlato.

Di origini Maya, pre-colombiana, è invece il Pozol, che non deve essere confuso con il Pozole, una zuppa di mais cotto e fermentato tipica dell’America centrale. In nahuatl pozol significa “con schiuma, schiumato”. Il Pozol è parte integrante della dieta di molti gruppi etnici



locali che lo consumano sia come cibo che come bevanda. Spesso aromatizzato con Tabasco il Pozol si mantiene a lungo, e per i locali costituiva un alimento importantissimo durante le lunghe traversate nelle foreste.

Da diversi tipi di palme tra cui quelle da cocco si ottiene il Tuba. Il liquido estratto da queste palme ha un colore giallino che diventa assolutamente bianco dopo la fermentazione. Il Tuba è



PIANTE
QUI SOPRA E A SINISTRA, IL COLONCHE E DEI FICHI D'INDIA. IN BASSO, SEMI DI CHIA.

leggermente gassato, una consistenza vischiosa e leggermente alcolico. Il fermentato può essere usato come base per ottenere un aguardiente dopo distillazione e anche per la produzione di aceto. Poco diffuso in tutto il Messico, il Tuba è consumato principalmente negli stati di Guerrero e Colima.

Di origine incerta è il Colonche, una bevanda ottenuta dalla fermentazione dei “tunas”, i fichi d’India. Subito dopo la fermentazione il Colonche è una bevanda poco alcolica, schiumosa, dolciastra. Tradizionalmente prodotto dalle donne il Colonche, da non confondere con l’omonima catena montuosa messicana, è frutto

di una fermentazione spontanea dei fichi d’India, altre volte si aggiunge preventivamente una piccola dose di Colonche della produzione precedente.

Originaria del Messico e apprezzata

Poco alcolico, schiumoso, il Colonche deriva dalla fermentazione spontanea dei fichi d’India



PIANTAGIONI

SOPRA LA
SALVIA
HISPANICA.
A DESTRA LA
TRIBÙ
TARAHUMARA.



da secoli in tutto il Centro America per le sue proprietà la Salvia Hispanica, o Chia, produce dei semi nei quali si concentrano straordinarie caratteristiche nutrizionali. Con questi semi si prepara una originale e ottima bevanda analcolica, estremamente naturale.

I semi di chia hanno la capacità di assorbire acqua in proporzioni tra otto e dodici volte superiore al proprio peso. Leggende narrano che i guerrieri aztechi traessero dai semi di chia la forza

per vincere le battaglie, e che li usassero come rimedio medicinale. L'acqua di chia è un vero energy drink naturale originario del Messico e di alcune zone del sud-ovest degli USA.

I componenti della tribù tarahumara, noti per la loro resistenza alle lunghe maratone, consumano la Chia fresca per sostenersi durante gli sforzi fisici. La sua preparazione è molto semplice; semi di chia, succo di limone, acqua e sciroppo di agave come dolcificante naturale.

Con la sua ricchissima identità il Messico rivela sempre nuove occasioni per celebrare la convivialità del bere strizzando l'occhio a storia e curiosità che si perdono nella notte dei tempi.

Il Messico e la sua ricchezza di bevande offrono una inesauribile fonte di ispirazione e creatività al quale ormai tutto il bartending attinge in modo sempre più incisivo.

Fabio Bacchi

PPS

PELLEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits



HIJA ILEGÍTIMA

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DE QUALITÀ

www.pellegrinispa.net

 Pellegrini Spa

Distribuito da Pellegrini S.p.A. Bevi responsabilmente.

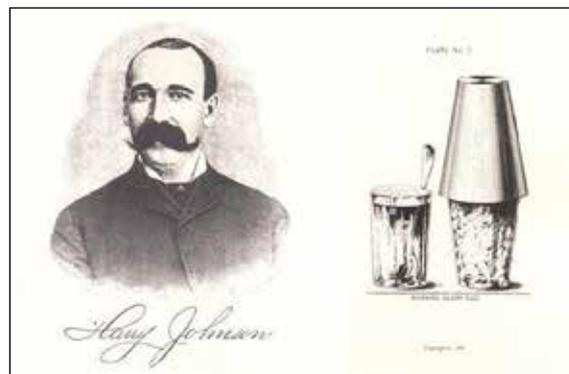
IL DRINK DI JOHNSON

Due le varianti per una ricetta ancora controversa

DI ALESSANDRO PALANCA

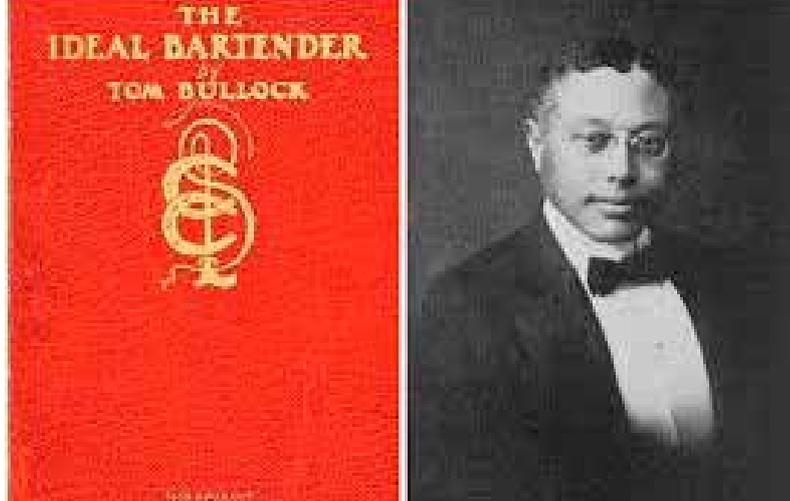
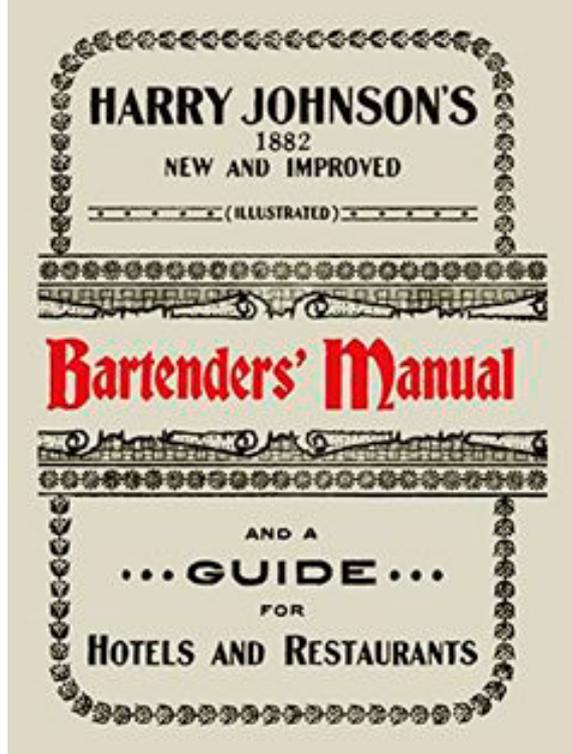
Il Blackthorn cocktail, più comunemente noto come Blackthorn, è una di quelle ricette la cui storia tende a confondere nella sua evoluzione, misteriosa per alcuni aspetti. Questa condizione è comune a molte ricette la cui storia, sulle origini, è ancora in cerca di chiarezza. Già il nome potrebbe ingannare. Nella ricetta originale, a base di Irish Whiskey, il nome non si riferisce al tipico arbusto usato per delimitare le siepi. Piuttosto, allo Shillalah, tipico bastone celtico irlandese ricavato appunto dall'arbusto di blackthorn, usato a volte da passeggio, ma anche come strumento di offesa e difesa. Nel suo famoso manuale Harry Johnson includeva il Blackthorn con Irish Whiskey differenziandolo da un'altra sua ricetta, il Thorn. Nel testo erano presenti due ricette con Sloe Gin, tra cui il Montana. Il Blackthorn non è sempre presente nelle edizioni del libro di Johnson: 1882, 1888, 1900, 1934. Queste edizioni furono sempre revisionate sulla base dell'evoluzione professionale del bartender ora a San Francisco, poi Chicago, Boston, New York e in altre grandi città americane.

Nel suo "Cocktails and How to Mix Them?", del 1922, Robert Vermeire attribuisce l'origine del drink con Irish Whiskey a Harry Johnson durante la sua permanen-



za a New Orleans. Nel suo "Harry's ABC of Mixing Cocktails" del 1919 Harry MacElhone conferma il drink con Irish Whiskey a Johnson ma collocandolo professionalmente a Crescent City in California.

Harry Johnson nel 1869 si trovava a New Orleans per partecipare ad una cocktail competition in rappresentanza di Chicago dove viveva da tempo. A New Orleans sarebbe tornato nel 1870 anche per



collaborare all'organizzazione l'associazione dei bartender locali. Sembra che, per sua stessa ammissione, quando fosse a Chicago il bartender avesse già stampato in 10.000 copie un libro antecedente il suo famoso manuale. Nessuna di queste misteriose copie è mai apparsa sino ad oggi, ma certamente qualcuna deve essere passata per le mani di Vermeire o MacElhone.

Il mistero sull'attribuzione del drink sembra essere chiaro, meno sull'apparizione dello Sloe Gin. Nel 1918 Tom Bullock pubblica "The Ideal Bartender", il primo libro di bartending pubblicato da un bartender di colore e uno degli ultimi libri prima del Proibizionismo. In questo libro la ricetta del Blackthorn omette il Whiskey sostituendolo con Sloe Gin. Non solo, l'autore presenta anche un Blackthorn Sour nella cui ricetta compare anche uno sciroppo di ananas. Probabilmente la scarsa reperibilità di Irish Whiskey a causa della Grande Guerra appena finita, le conseguenti difficoltà dei trasporti e l'imminente legge proibizionista causarono un cambio della ricetta con la sostituzione dell'ingrediente.

Ma in verità ricette di Blackthorn con Sloe Gin erano già apparse verso la fine dell'800 come risulterebbe dai giornali del tempo. In uno di questi articoli viene citato



il potere stimolante per la mente, con "effetti allucinanti" dati dalla combinazione di Vermouth e Gin. In un altro ancora il drink viene attribuito a tale Rol King proprietario di un non meglio identificato Hollenbeck Bar. Le testimonianze sul Blackthorn della carta stampata del tempo sono tante, difficile verificare la veridicità. Diversi testi di bartending riportano ora una, ora l'altra ricetta, indicando la preferenza dell'autore; dal più piccante e speziato Irish Whiskey al più dolce e vellutato, forse sciropposo,

BLACKTHORN Cocktail. Into a mixing-glass or mixer put some fine cracked ice with three-fourths of a jigger of Vermouth, one-fourth of a jigger of Sloe Gin, with few dashes of Orange Bitters. Mix and strain into a cocktail-glass; squeeze small piece of lemon-peel on top, and drop in glass.

BLACKTHORN

Of Irish inception, "Blackthorn" is synonymous with shillalah, the native Celt's walking-stick, used also from primitive days as a weapon of offense and defense. It is cut from the blackthorn bush. The fact that one of its essentials was Sloe Gin, a distillation of the fruit of the blackthorn, gave authority to the drink and to its derivation as well.

Two dashes Orange Bitters
One-third Italian Vermuth
Two-thirds Sloe Gin
Stir

BLACKTHORN COCKTAIL—1

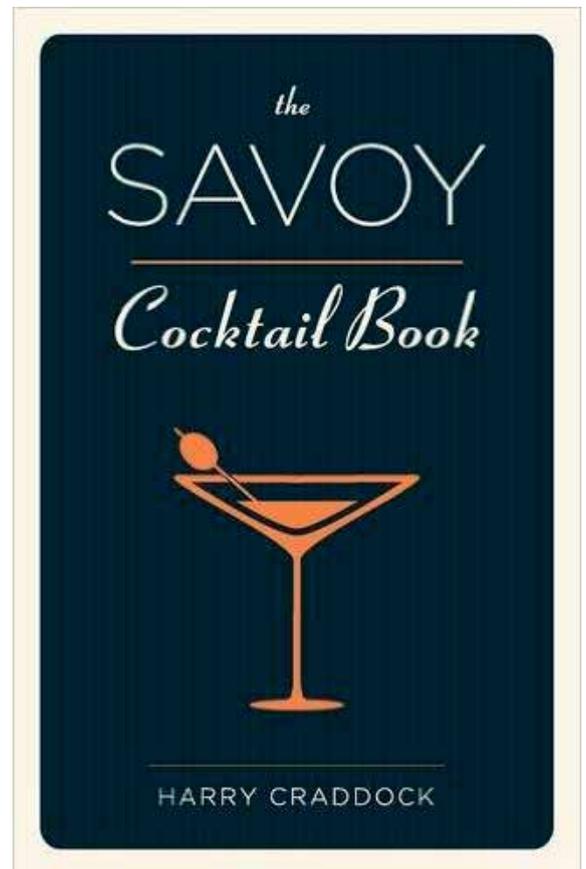
1 oz. gin ½ oz. Dubonnet
 ½ oz. kirschwasser

Stir with cracked ice; strain into chilled cocktail glass.

BLACKTHORN COCKTAIL—2

½ oz. gin ½ oz. French vermouth
1 oz. sloe gin 2 dashes orange bitters

Stir with cracked ice; strain into chilled cocktail glass.



Sloe Gin. Nel Savoy Cocktail Book Harry Craddock presenta la ricetta con Whiskey irlandese. Nel 1931 Albert Stevens Crockett pubblica la ricetta su The Old Waldorf Astoria Bar Day: presenza di Sloe Gin e scomparsa dell'Assenzio.

The Savoy Cocktail Book by Harry Craddock - 1930

BLACKTHORN COCKTAIL

- 3 Dashes Angostura Bitters
- 3 Dashes Absinthe
- 1/2 Irish Whiskey
- 1/2 French Vermouth

Shake well and Strain into cocktail glass

The Old Waldorf-Astoria Bar Day” by Albert Stevens Crockett - 1931

BLACKTHORN

- Two dashes Orange Bitters
- One-third Italian Vermouth
- Two-thirds Sloe Gin

Stir

Anche Trader Vic non mancò di manifestare il suo apprezzamento per il Blackthorn Cocktail includendolo nel suo “Bartender’s

Guide” del 1947. La ricetta appare in diverse versioni, con Sloe o Irish, e altre varianti. Lo stesso Vermeire aveva ammesso che il Blackthorn appariva in due varianti:

The cocktail is made in a similar way, but the ingredients are:

- 1 dash of Orange Bitter
- 1 dash of Angostura Bitter
- 172 gill of Sloe Gin
- 1/2 gill of French Vermouth
- 1/2 gill of Italian Vermouth

(recipe by “Cocktail Boothby” of San Francisco)

Nei testi datati il nome del drink appare sempre senza “e” finale, nei più recenti a volte con la “e” finale, probabilmente per un modernismo linguistico. Con tutte le sue varianti il Blackthorn quasi origina una famiglia di drink. Le due versioni riescono comunque ad accontentare i palati più differenti e forse in questa sua ecletticità trova il vero punto di forza, ma senza dubbio la ricetta ha contribuito a dare una precisa destinazione d’uso allo Sloe Gin.

Alessandro Palanca

DURO.PURO. BLOCCO

GHIACCIO ALIMENTARE CONFEZIONATO



DIVENTA NOSTRO PARTNER

scrivici a info@puroghiaccio.it

www.puroghiaccio.it



QUESTIONE DI TEMPERATURA

Insieme alla texture ha un ruolo fondamentale nella percezione del gusto

DI GIOVANNI CECCARELLI

Abbiamo già analizzato ciò che secondo me è alla base della miscelazione dei cocktail: la percezione del gusto e del sapore. Il gusto è uno dei cinque sensi i cui recettori sono le gemme gustative che si trovano principalmente sulla lingua. I gusti fondamentali sono dolce, amaro, salato, aspro e umami. Contrariamente a quello che si è creduto per molti decenni, non c'è una suddivisione della lingua in zone di percezione: tutti i gusti sono percepibili in tutta la zona sensibile della lingua. Altra cosa è invece il sapore che può essere definito come l'accordarsi del gusto, dell'olfatto e delle sensazioni trigeminali.

Anche l'olfatto è uno dei cinque sensi e, in questo caso, interviene principalmente per via retronasale: quando mastichiamo e deglutiamo, le componenti aromatiche dei cibi o dei drink, raggiungono l'epitelio nasale permettendoci di percepire l'aroma di ciò che abbiamo introdotto in bocca. Le sensazioni trigeminali sono invece tutte quelle stimolazioni a carico del trigemino, un nervo che si estende anche in bocca e permette di percepire la consistenza, la temperatura di ciò che mettiamo in bocca e anche le stimolazioni dolorose come il piccante o l'effervescente.

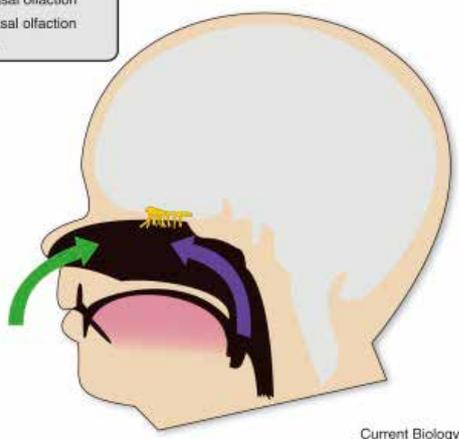
Conoscere come avviene la percezione del sapore è utile per dare una struttura logica alla costruzione dei drink. Alcuni ingredienti hanno un gusto definito ma non hanno aroma, come lo zucchero bianco; altri ingredienti hanno invece un aroma definito ma sono carenti dal punto di vista gustativo, come un infuso di erbe a base acqua. Inoltre, tutti gli ingredienti hanno una determinata consistenza: possono essere liquidi, viscosi, solidi o schiumosi. Tuttavia ci sono alcuni fattori che possono influenzare la percezione del gusto e del sapore.

Recenti studi, pubblicati su importanti riviste scientifiche internazionali, ci spiegano come e perché temperatura, presenza di sale e texture, influenzano la nostra percezione.

È noto a tutti che il sale, oltre a dare sapidità ad un cibo, è anche in grado di esaltarne il sapore, rendendo un cibo più appetibile. Ad oggi, si ritiene che questo accada per almeno due motivi. Per prima cosa, il sale è in grado di diminuire il gusto amaro e altre note sgradite, come la sensazione "metallica" di alcuni alimenti. La soppressione dell'amaro permette di percepire meglio gli altri attributi del cibo o della bevanda come dolcezza, equilibrio,



 Olfactory bulb and nerves
 Orthonasal olfaction
 Retronasal olfaction
 Tongue



Current Biology

rotondità. A conferma di questa teoria, è stato pubblicato uno studio sulla rivista *Nature*, dove, ad una miscela di saccarosio (zucchero) e urea (una sostanza amara), è stato aggiunto un sale: dopo l'aggiunta di questo sale, l'intensità del gusto amaro dell'urea era notevolmente diminuita mentre il gusto dolce è stato notevolmente accentuato.

Il secondo motivo è legato al concetto di "acqua libera". Con questo termine si indicano le molecole di acqua, all'interno della nostra miscela (un succo, una zuppa, un cocktail), che non sono impiegate in legami con altre sostanze. L'aggiunta di sale, diminuisce la disponibilità di acqua libera (diminuisce l'attività dell'acqua), causando un aumento della concentrazione di sostanze aromatiche e favorendone la volatilità. Questo potrebbe spiegare per-

ché molti chef sostengono di capire se un cibo è salato al punto giusto semplicemente annusandolo.

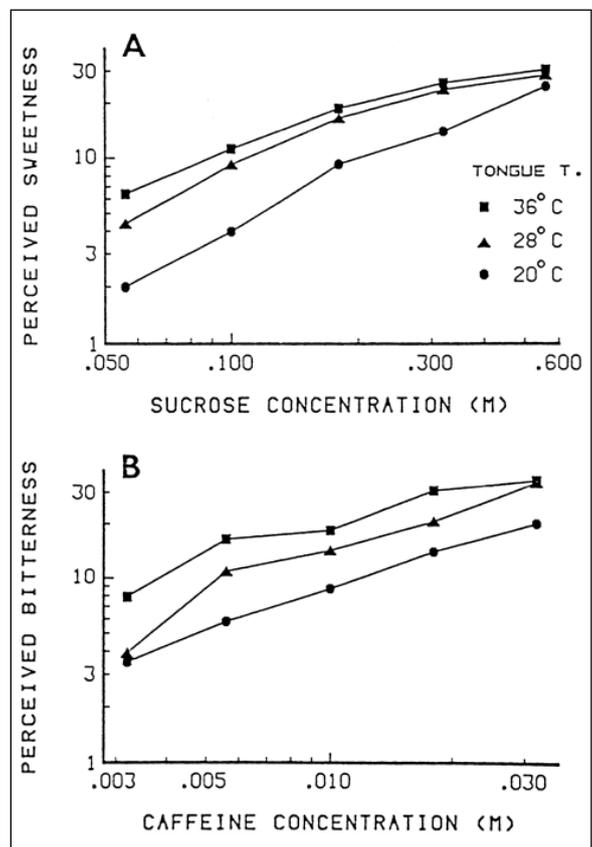
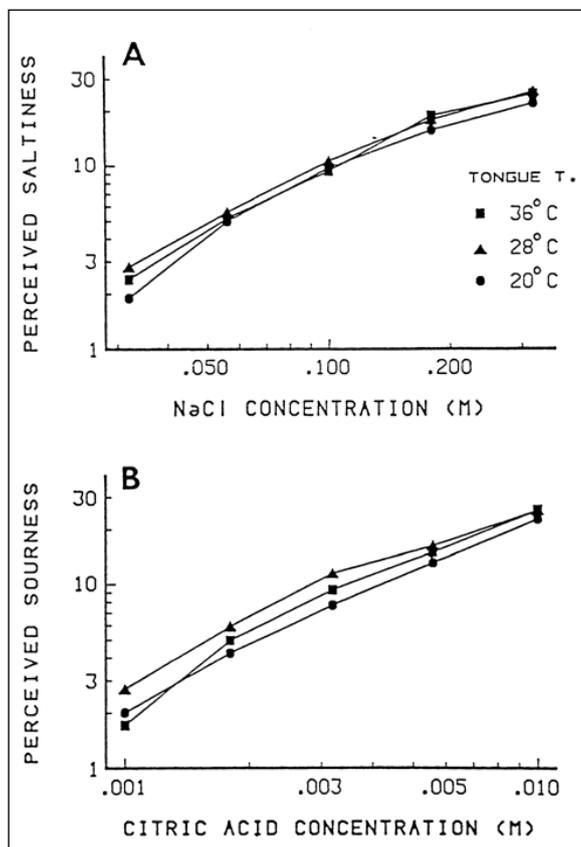
Un altro parametro che influenza la nostra percezione è la temperatura. Diversi esperimenti sono stati condotti per capire quanto questa variazione influisca, e soprattutto su quali gusti. Nel 1987, sulla rivista scientifica *Chemical senses*, Green e Frankmann, hanno pubblicato i risultati di una loro interessante ricerca: non solo hanno valutato come la variazione di temperatura di un cibo influisca sulla percezione del gusto ma hanno anche preso in considerazione la temperatura della lingua. Hanno testato diverse soluzioni con diversi gusti (dolce, salata, amara e acida) e hanno visto che, al variare della temperatura della soluzione e della lingua, la variazione di percezione del gusto era apprezzabile solo per i gusti dolce e amaro. Tuttavia più zucchero era presente nella soluzione, minore era questa variazione. Hanno successivamente ripetuto l'esperimento modificando solo la temperatura della lingua. Dal secondo esperimento hanno visto che ad influire sulla percezione non è tanto la temperatura della bevanda quanto quella della lingua. Se la lingua è fredda, i gusti dolce e amaro sono meno intensi.

Uno studio più recente, pubblicato nel 2015 sempre su *Chemical senses*, ha preso in considerazione più parametri e ampliato il range di temperature a cui è stato

DEFINIZIONI
 IL SAPORE È DEFINITO COME L'UNIONE DEL GUSTO, DELL'OLFATTO E DELLE SENSAZIONI TRIGEMINALI. NELLA FOTO A SINISTRA: CONTRARIAMENTE A QUANTO SI RITENEVA IN PASSATO, LA LINGUA NON È SUDDIVISA IN ZONE DI PERCEZIONE. OGNI GEMMA GUSTATIVA CONTIENE TUTTI I RECETTORI. FOTO IN BASSO A SINISTRA: LE COMPONENTI AROMATICHE DI UN CIBO O DI UNA BEVANDA RAGGIUNGONO I RECETTORI DELL'OLFATTO ANCHE PER VIA RETRONASALE.

TEMPERATURA

A SINISTRA:
VARIAZIONE DELLA
PERCEZIONE DEL
SALATO E ACIDO
IN BASE ALLA
TEMPERATURA E
ALLA
CONCENTRAZIONE.
SALATO E ACIDO
NON SEMBRANO
ESSERE
INFLUENZATI IN
MANIERA
SIGNIFICATIVA
DALLA
TEMPERATURA.
(PROPRIETÀ DI
GREEN
FRANKMANN,
CHEMICAL
SENSES. 1987).
A DESTRA:
VARIAZIONE DELLA
PERCEZIONE DEL
DOLCE E AMARO
IN BASE ALLA
TEMPERATURA E
ALLA
CONCENTRAZIONE.
DOLCE E AMARO
SEMBRANO
DIMINUIRE DI
INTENSITÀ AL
DIMINUIRE DELLA
TEMPERATURA.
(PROPRIETÀ DI
GREEN
FRANKMANN,
CHEMICAL
SENSES. 1987).



effettuato il test. Innanzitutto si è visto che la temperatura riduce la percezione del dolce, in maniera sensibile, solo quando la soluzione di acqua e saccarosio utilizzata era a temperatura inferiore ai 10°C. Due soluzioni, una a 30°C e una a 20°C, sono percepite come ugualmente dolci. Questo studio ha preso in considerazione anche l'adattamento dei nostri recettori agli stimoli. È noto infatti che se siamo ripetutamente esposti allo stesso stimolo, questo lo percepiamo come meno intenso (pensate a quando annusate un distillato: si annusa per poco tempo e poi si allontana il bicchiere, altrimenti non si è in grado di percepire bene). Tuttavia è stato visto che l'adattamento al dolce, e quindi una riduzione della sua percezione, era rilevante solo a temperatura superiore ai 21°C. Sotto i 21°C c'è una riduzione diretta della dolcezza.

Anche la texture ha un ruolo fondamentale nella percezione del sapore, in particolare per quanto riguarda il rilascio delle componenti aromatiche. Purtroppo il discorso è molto ampio e sarà oggetto di

un futuro approfondimento.

Concludendo, un po' di sale può essere utilizzato per esaltare il flavour di un drink. La quantità da utilizzare, a meno che non vogliate fare un cocktail salato, deve essere inferiore a quella che porterebbe ad una variazione di sapidità: è necessario assaggiare. Invece, gli studi sulla temperatura, ci fanno capire che quando si costruisce un drink si deve tenere conto del fatto che, una volta raffreddato, potrebbe risultare meno dolce o meno amaro.

Quando provate le nuove ricette per un menù, assaggiate i drink prima e dopo il raffreddamento (shake, stir ecc) per capire come varia il gusto. La percezione del gusto e del sapore non è influenzata solo da attributi del cibo, come la temperatura, la consistenza o la presenza di sale. Ci sono anche dei fattori esterni altrettanto influenti: l'aspetto del cibo, lo stato d'animo della persona oppure il costo del prodotto. Il mondo scientifico è al lavoro per spiegare quali sono i meccanismi che regolano la nostra risposta a questi stimoli.

Giovanni Ceccarelli



— MAURIZIO LA SPINA —



FINALISTA ITALIANO BACARDÍ LEGACY 2017

ELIXIR TROPICAL



60 ML | BACARDÍ CARTA BLANCA
20 ML | ORGEAT SYRUP
20 ML | FRESH LIME JUICE

7,5 ML | MARASCHINO
3 DASHES | ANGOSTURA BITTER
2 | MINT LEAVES

SHAKE AND DOUBLE STRAIN INTO A CHILLED COUPET
GARNISH WITH FRESH NUTMEG

27/28 FEBBRAIO 2017 – MADRID

1821 MARASCHINO *L'originale.*

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. Maraschino Luxardo: scegli l'originale.

LUXARDO

Luxardo promuove il bere responsabile



1821

CHERRY

L'inimitabile.

*Lasciati conquistare da un liquore
unico e dalla tradizione antica,
ottenuto dalle ciliegie marasche
coltivate nelle piantagioni Luxardo.
Intenso e vellutato da assaporare
liscio, eccezionale nei cocktail più
famosi, semplicemente straordinario
abbinato con il cioccolato fondente.
Sangue Morlacco: gusta l'inimitabile.*



LUXARDO

Luxardo promuove il bere responsabile



WHISKY DI TASMANIA

Terra fertile, torba e acqua pura
Obiettivo: una legislazione specifica
e l'identità geografica

DI FABIO BACCHI

A sud ovest dell'Australia vi era una volta la Van Diemens Land. Quella che oggi è la Tasmania fu avvistata per prima dall'esploratore olandese Abel Tasman durante l'esplorazione del sub continente australiano. Un errato calcolo di rotta non fece comprendere che era stata scoperta una nuova isola e si ritenne che le coste av-

state non fossero altro che la parte sud dell'Australia.

Quella parte del continente fu battezzata in onore di Anthony van Diemen, governatore generale della Compagnia Olandese delle Indie Orientali, che aveva conferito a Tasman l'incarico di compiere il viaggio nel 1642.

Tra gli anni 1772 e 1798 gli esplo-



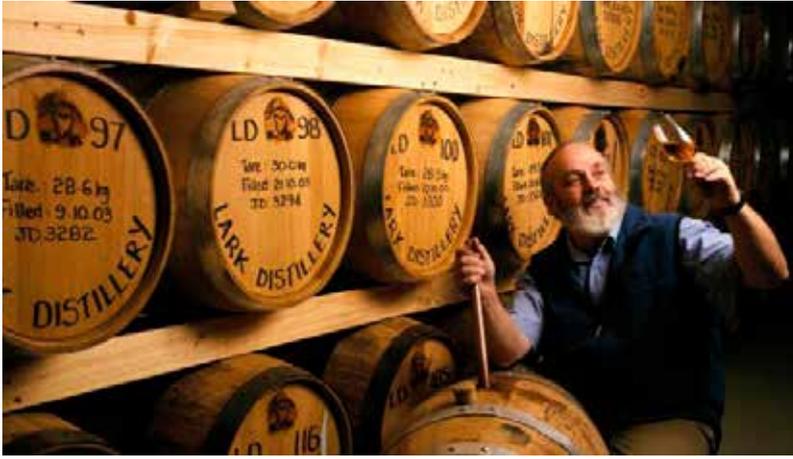
SCOPERTE
 ALCUNE
 IMMAGINI
 DELLA
 TASMANIA.
 A SINISTRA,
 DALL'ALTO,
 ABEL TASMAN
 E ANTHONY
 VAN DIEMEN.

ratori visitarono solo la zona a sud est, nessuno si accorse che si trattava di un'isola sino al 1798 quando Matthew Flinders e George Bass la circumnavigarono. Nel 1803, l'isola venne colonizzata dai britannici che la trasformarono in una colonia penale. Solo nel 1856 alla colonia fu concesso di instaurare un governo autonomo che ribattezzò l'isola Tasmania in onore del suo scopritore.

Sull'isola si trovavano alcune distillerie di Whisky quasi tutte localizzate attorno alle città di Hobart e Launceston. Le pratiche di distillazione erano il know how dei coloni scozzesi e irlandesi che arrivavano dall'Europa. Terra fertile, aria

incontaminata, giacimenti di torba e acqua pura favorivano la coltura dell'orzo.

Essendo una colonia penale, si decise di bandire la produzione di Whisky, si dice per volere della moglie del Governatore, e il primo gennaio 1839 entrò in vigore una legge proibizionista. Così sarebbe rimasto per 150 anni sino a quando, nel 1992, il decreto proibizionista sul Whisky fu abolito. Le richieste di normativa in materia rivolte alle autorità australiane si rivelarono abbastanza semplici in quanto la produzione di Whiskey in Australia è meno esigente che in altri paesi. Ciò ha costituito un fattore che ha incoraggiato delle innovazioni in



PIONIERI
 NELLE DUE
 FOTO IN ALTO,
 BILL LARK.
 A DESTRA
 ALCUNI DEI
 WHISKY
 PRODOTTI
 DALL'AZIENDA.
 IN BASSO,
 CRADLE
 MOUNTAIN
 TEAM CON
 POKE AL
 CENTRO.



materia di Whiskey. Le condizioni geoambientali erano quelle del passato e una piccola pattuglia di distillatori indipendenti si mise in moto.

Pioniere di questa rinascita fu Brian Poke con Cradle Mountain Whiskey Distillery, al quale si aggiunsero poi Bill Lark, Casey Overeem, Patrick Maguire e altri. Grazie a questi uomini e alle loro idee

innovative quello che poteva essere un esperimento divenne un progetto industriale con l'obiettivo di dare un'identità



al giovane Whiskey di Tasmania. Ognuno di essi avrebbe prodotto e lanciato il proprio brand con un preciso stile distintivo. Lark Distillery fu fondata nel 1992 da Bill e Lyn Lark. La loro figlia, Kristy, si adoperò come distiller per alcuni anni.

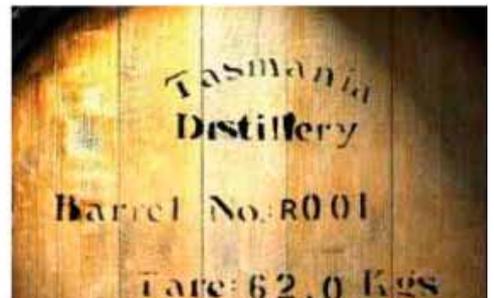
L'idea di produrre Malt Whiskey venne a Bill durante un suo viaggio sulle colline di Tasmania. Il suo patrigno, Max, produceva già del single malt. Assaggiando la bontà di quel distillato Bill realizzò che nessun'altro produceva un simile Malt Whiskey in Tasmania. Da questa storia nacque l'avventura di Bill Lark che sarebbe rimasta indipendente sino al 2013, anno nel quale l'azienda acquisì degli

investitori che fondarono la Lark Distillery Pty.

Lark produce circa 50.000 It all'anno usando due tradizionali copper still da 600 e 1.800 It prodotti localmente da Peter Bailey di Knapp Lewer Contracting, azienda che monopolizza la fornitura tecnologica alla spirit industry di Tasmania. Per l'invecchiamento vengono utilizzate Port e Sherry cask fornite dalla sud australiana Seppeltsfield Vinery. I Whiskey Lark Distiller Edition, Lark Single Malt e Lark Cask Strength hanno ricevuto importanti riconoscimenti nel mondo del Whiskey.

Tra le novità si segnala Bill Lark Hall

PIONIERI
 QUI SOPRA
 JANE OVEREEM
 E, NELLA FOTO
 A SINISTRA
 CASEY
 OVEREEM (A
 SINISTRA).
 IN BASSO A
 SINISTRA UNO
 DEI PRODOTTI
 DELLA KNAPP
 LEWER
 CONTRACTING.



WHISKEY
 IN QUESTE
 FOTO LA
 PRODUZIONE
 DELLA
 SULLIVANS
 COVE, GUIDATA
 DA PATRICK
 MAGUIRE E
 APPREZZATA
 DALL'EX
 PRESIDENTE
 BARACK
 OBAMA.



of Fame limited release. Inizialmente maturata in una ex bourbon cask da 59 galloni di Heaven Hill questa release si rifinisce in una botte Seppeltsfield Para Port di 90 anni. Si tratta di un Whiskey non filtrato, a gradazione di botte prodotto in sole 220 bottiglie. Questa release è stata voluta per commemorare Bill Lark come prima persona dell'emisfero

del sud a essere nominato nella Hall of Fame dei World Whisky Award di Londra.

Altra eccellenza è Tasmanian Distillery's Sullivan Cove guidata da Patrick McGuire. La sua special release French Oak cask HH0525 fu eletta World's Best Single Malt Whisky all'edizione 2014 dei World Whisky Awards. Rispetto ad altre distillerie di Tasmania Sullivan Cove pre-



ferisce fare invecchiamenti più lunghi, in media tra i 10 e 13 anni, in botti di 200-300 lt. Solitamente le altre distillerie di Tasmania preferiscono botti più piccole e invecchiamenti più corti.

Tra i fan di Sullivan's Cove Whiskey, vi è l'uscente Presidente USA Barack Obama. Fondata come Old Obarth nel 2005, The Overeem Distillery è un progetto che nasce dalla lunga amicizia tra Casey Overeem e Bill Lark che ne è stato socio sino al 2014. Unitamente a sua moglie, Casey Overeem ha alle spalle una esperienza di micro distillatore in Norvegia e in distilleria è molto presente anche sua figlia Jane. Dai suoi primi esperimenti in Tasmania è arrivato un Malt Whiskey di

grande fattura. Tuttavia in Tasmania sono diverse le distillerie che stanno provando a dare un'identità al Whiskey locale.

Sono una dozzina le distillerie attive in Tasmania. Si ispirano alla tradizionale sapienza scozzese dei loro avi, ma tra queste vi sono alcune eccezioni.

Belgrove Distillery allarga la scelta dei Whiskey di Tasmania con la produzione dell'unico Rye dell'isola, Shene Estate Distillery è l'unica a seguire la tripla distillazione irlandese. Belgrove Rye Whiskey è un Rye torbato. Il suo processo produttivo, dalla semina del cereale sino all'imbottigliamento, è prodotto in unico luogo sotto l'attenta supervisione di una singola persona, il fondatore



MATERIE PRIME

QUI SOPRA L'ORZO MACQUARIE. IN BASSO UNA RISERVA MARINA A KELP. NELLE DUE FOTO A DESTRA PETER BIGNELL IMPEGNATO NELLA TOSTATURA DELLE BOTTI.



Peter Bignell. La sua distilleria funziona interamente a biocombustibile, l'acqua piovana viene recuperata e utilizzata, e dal processo produttivo vengono riciclati tutti gli scarti finanche per alimentazione animale e combustione.

Uno degli esperimenti più stravaganti di Peter Bignell è quello di provare a utilizzare lo sterco essiccato degli animali della sua fattoria per affumicare i Rye. Afferma che questa pratica assicura un'affumicatura dolce, leggera e assolutamente non invasiva. In alternativa lo sterco animale viene usato come fertilizzante per le colture di segale.

Tra le altre realtà di Tasmania ricordiamo Hellyers Road Distillery e Nant Distilling Company, Cora Linn con la quale sta

collaborando Brian Poke in attesa che Cradle Mountain Distillery, chiusa da tempo, sia pronta nella sua nuova sede. Cora Linn sarà la prima ad usare un nuovo orzo locale chiamato Macquarie, sviluppato negli ultimi 10 anni e con un bassissimo contenuto di uretano. Per i suoi Single Malt Whiskey Cora Linn utilizza uno still di fabbricazione cinese, per l'affumicatura del malto non usano torba ma un fertilizzante locale, il kelp, un'alga sospinta dal mare sulle coste e qui raccolta.

Tutti produttori locali sono raggruppati nella Tasmanian Whisky Producers Association e il loro obiettivo è quello di stabilire la Tasmania come "Australia's Whisky Island" promuovendo una legislazione specifica e con identità geografica. Se la Tasmania sarà in grado di arrivare a questo obiettivo bisognerà aspettare qualche anno.

Fabio Bacchi

ESTABLISHED 1898

THE BenRiach

FROM THE HEART OF SPEYSIDE

CAPTURES THE CURIOSITY



DEDICATED TO PRODUCING THE FINEST SPEYSIDE SINGLE MALT, OUR **PASSIONATE** TEAM TAKES **PRIDE** IN EVERY SINGLE DROP OF WHISKY, CREATING A STUNNING RANGE OF EXPRESSIONS THAT **CAPTURES THE CURIOSITY** OF WHISKY ENTHUSIASTS AROUND THE WORLD.

Billy Walker

MASTER DISTILLER

Distributed by Pellegrini S.p.A.
Drink responsibly.

www.pellegrinispa.net

 Pellegrini Spa

L'EREDITÀ DI SASHA

REGARDING COCKTAILS

di Sasha Petraske con Georgette Moger-Petraske
pag. 250 – euro 27,95 – Phaidon

È arrivato sul mercato mondiale dei libri di settore come un predestinato. “Regarding Cocktails”, libro postumo di Sasha Petraske si candida a ricevere tutti i premi dell’editoria specializzata. Meritatissimi aggiungiamo noi, senza dubbio alcuno.

Era tanta l’attesa per questo libro, un’attesa che è stata premiata oltre le aspettative. Nella storia contemporanea del bartending nessuno è riuscito a influenzare generazioni di bartender come Petraske. La sua idea di un *craft bartending* coniugato con estrema semplicità e tecnica ricercata rende bene l’idea di come la perfezione sia nella purezza e nei dettagli.

Non è un libro che celebra colui che ha riproposto il concetto di *speakeasy*, piuttosto un testamento professionale fatto di ricette e consigli nei quali si riassume la sua visionaria progettualità verso una continua evoluzione della qualità, in modo totale e assoluto.

Per il bartender che leggerà questo libro sarà impossibile non emozionarsi pensando a quel ragazzo così portato alla relazione con la clientela, al *leading by example* con il suo staff, eppure schivo e riservato nel privato.

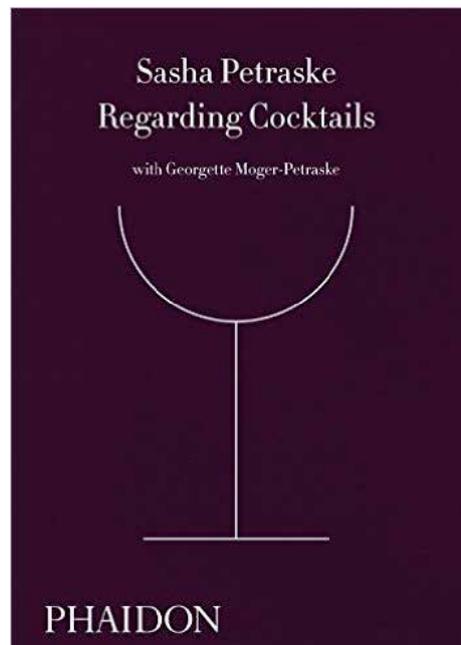
La prefazione di Dale De Groff lascia ben capire l’attitudine che Sasha Petraske aveva per il bartending. Sua mo-

glie, Georgette Moger-Petraske, descrive bene i contenuti unici del libro: tecniche, ricette, la dettagliata preparazione per un party in casa, l’idea di Petraske di creare una guida con la quale condividere con tutti i segreti di alto livello professionale.

Confezionato con eleganza, “Regarding Cocktails” è un libro che contiene molta più personalità di quella che forse lo stesso autore avrebbe voluto infondergli.

Le 75 ricette del libro esprimono bene il rapporto che legava Sasha ai suoi bartender, lasciando intravedere, in ognuna di esse, il coinvolgimento personale di ogni collaboratore. In fondo è l’essenza del bartending, e “Regarding Cocktails” riesce a evidenziarlo, rendendo tangibile questa magia. Forse per questo l’autore non ha previsto alcuna foto, non erano necessarie. Probabilmente il miglior libro dell’anno. Da non perdere.

Alessandro Palanca





FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL

Ingredienti:

Aromi Naturali – Coloranti Naturali – Dolcificanti Naturali – Miglior selezione di frutta da tutto il mondo

Packaging Patentato:

Bottiglia trasparente PET, rispetta l'ambiente 100% riciclabile,
Bottiglia patentata, tappi dosatori con codice colore
Bottiglia da litro entra perfettamente nella tasca della postazione

Processo Produttivo:

Finest Call è prodotto presso la moderna state-of-the-art struttura di American Beverage Marketers con sede a New Albany, Indiana – USA.
Il metodo di produzione "gentle-processing" mantiene tutte le proprietà della frutta fresca ed elimina note di bruciato tipicamente presenti in altri prodotti

Finest Call è il leader e standard mondiale della categoria nel creare il cocktail perfetto!



Bar
Essentials



Puree
Collection



Specialty
Cocktails

"Scopri la gamma completa sul sito
www.onestigroup.com
Distribuito in esclusiva da
Onestigroup S.p.A.
Contatti Te. +39 0523 24 55 11
customerservice@onestigroup.com"





TARGA ILVA



 Gin Dolce Vita

targailvazita.com/dolcevita

Prodotto e imbottigliato nella propria distilleria
in esclusiva per

TARGA ILVA S.R.L.
PADOVA - ITALIA