

BarTales

ANNO VI | N. 1 | AGOSTO-SETTEMBRE 2018

Face to Face
TENDENZA CASTA

Liquid Story
IL GIN DELL'AVIATION

Hot Spirit
DUNDER STYLE



COCKTAIL STORY/PARADISE

GRANDE EQUILIBRIO E POCHE CERTEZZE

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
LA RIVINCITA DELLA SIGNORA
- 6** **News DAL MONDO**
- 10** **Face to Face** di Melania Guida
TENDENZA CASTA
- 16** **Cocktail Story** di Luca Rapetti
GRANDE EQUILIBRIO E POCHE CERTEZZE
- 28** **Liquid Story** di Fabio Bacchi
IL GIN DELL'AVIATION
- 38** **Hot Spirit** di Alessandro Palanca
DUNDER STYLE
- 52** **Report** di Luca Rapetti
TUTTO QUANTO FA BEVERAGE
- 66** **Competition** di Giulia Arselli
SE IL DRINK DIVENTA ECOSOSTENIBILE
- 74** **Zoom/1** di Valentina Rizzi
LA FORMA DEL VETRO
- 82** **Zoom/2** di Maggie Beale
1858, ASHISH SHARMA
- 86** **How to Mix** di Giovanni Ceccarelli
PICCOLI FRUTTI
- 92** **Book corner** di Alessandro Palanca
IL PIACERE DI BERE



66 **Competition** di Giulia Arselli
SE IL DRINK DIVENTA ECOSOSTENIBILE

74 **Zoom/1** di Valentina Rizzi
LA FORMA DEL VETRO

82 **Zoom/2** di Maggie Beale
1858, ASHISH SHARMA

86 **How to Mix** di Giovanni Ceccarelli
PICCOLI FRUTTI

92 **Book corner** di Alessandro Palanca
IL PIACERE DI BERE



ANNO VI | N. 1 | AGOSTO-SETTEMBRE 2018

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

Giulia Arselli, Maggie Beale, Giovanni Ceccarelli, 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

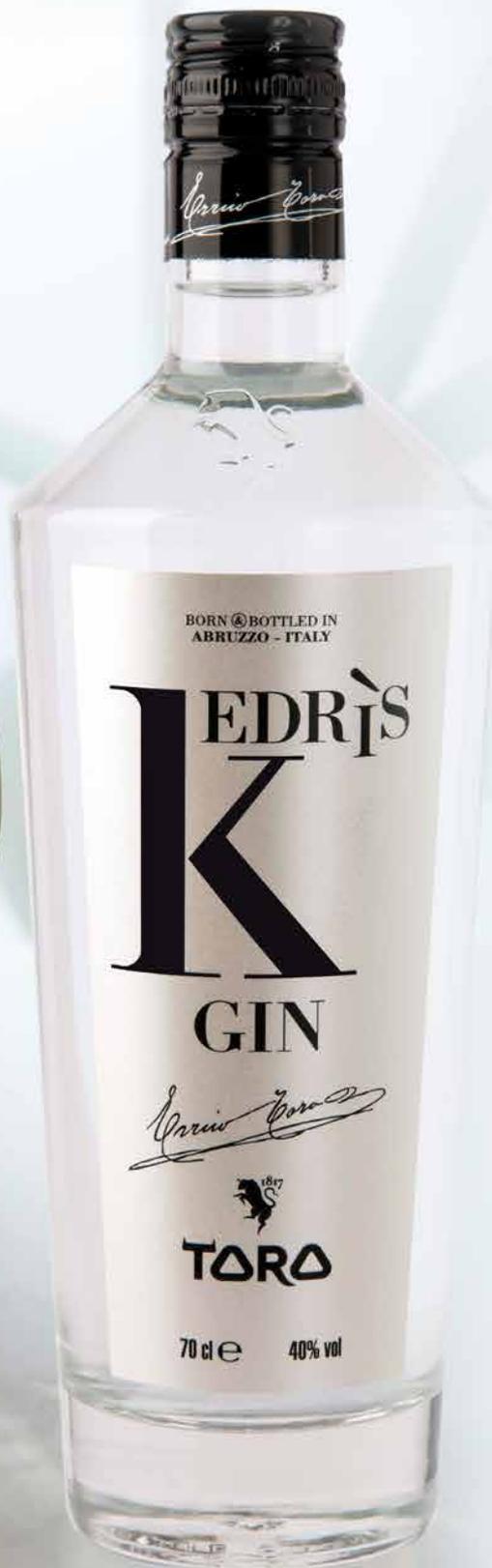
BARTALES - Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

BEVI RESPONSABILMENTE

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



- E N R I C O -
T O R O



liquoritoro.it

distribuito da:



Da 30 anni il punto di riferimento
nel mondo degli spirits.

vargros.com

RUM APPENA NATI NEL 2016
E GIÀ PLURIPREMIATI.

RARE PROOF
INVECCHIATO 20 ANNI



RARE PROOF
INVECCHIATO 18 ANNI



RARE PROOF
INVECCHIATO 13 ANNI



Rum Malecon

RARE PROOF



RUM MALECON RARE PROOF...
**INTENSO COME
UN GENTLEMAN!**

*Una nuova famiglia al giusto "high proof",
con una gradazione forte ma equilibrata
che esalta il sapore del rum.
Dedicata ai veri amanti dei distillati!*

BEVI RESPONSABILMENTE

LA NOSTRA GAMMA COMPLETA
Invecchiato 20 anni - 48.4% vol.
Invecchiato 18 anni - 51.7% vol.
Invecchiato 13 anni - 50.5% vol.

SAVIO s.r.l. - Châtillon (AO) - Tel. + 39 0166 56 03 11 - info@saviotrading.it - www.saviotrading.it

SAVIO
CHOOSE. TASTE. ENJOY.

LA RIVINCITA DELLA SIGNORA

L'hanno immaginato come l'anno della svolta questo 2108. L'anno per provare a oltrepassare lo steccato nazionale, per raddrizzare i consumi che un pochino languono, per ridare lustro e prestigio alla "vecchia signora". L'unione fa la forza e così il gotha dei grappaioli italiani (riuniti in un summit di qualche mese fa) ha lanciato il guanto della sfida: far conoscere l'acquavite di vinacce nel mondo legandola a stretto filo con l'immagine potente dell'*italian style*. Come? Rendendo la Grappa più elegante e morbida, innalzando la qualità del segmento *premium*, rafforzando l'interesse da parte di quella fascia di *consumer* più attenta e colta, delle donne e dei più giovani. Magari strizzando l'occhio ai "brown spirit", ispirandosi a Rum, Whisky e Cognac. O puntando sulla mixology come ha fatto Castagner che per la Grappa bianca (*a pag. 10*) ha scommesso su un prodotto nuovo, purissimo, dal packaging seducente, perfetto (perché più delicato) nei twist italiani sui classici a base di Vermouth, bitter e liquori. Obiettivo? Traghetta la Grappa nei locali più trendy, in Italia e all'estero, per intercettare quel pubblico giovanile che beve miscelato e finalmente nobilitare un prodotto che è strettamente connesso con la nostra identità (la Grappa è solo italiana) e che come pochi è profondamente radicato nel territorio e nella cultura contadina del nostro paese. Un'acquavite che da bevanda semplice, forte e bruciante, da alcol povero, insomma, si è saputa evolvere via via nelle forme diverse del distillato sofisticato che oggi conosciamo. E che ha segnato la nostra storia conquistandosi un posto d'onore nel corso della Grande Guerra (il Monte Grappa ne è memorabile testimonianza) diventando il "coraggio liquido" degli Alpini che anche sostenuti dalla "signora" seppero affrontare straordinari pericoli e terribili difficoltà.



LA MADRE DEL GUSTO

Terra Madre Salone del Gusto torna dal 20 al 24 settembre 2018 a Torino con una nuova formula, ancora una volta destinata a sorprendere. Giunta alla dodicesima edizione, è organizzata da Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte, in collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e il coinvolgimento del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo. Il programma completo, le ultime notizie e la possibilità di riservare gli appuntamenti su prenotazione sono su www.salonedelgusto.it.



ANALCOLICO & AGRUMATO

Grove 42 è la nuova espressione analcolica di Seedlip. È descritta come un “mix caldo e agrumato” e contiene tre varietà di arancia mediterranea, buccia di limone, distillati di zenzero, limone e pepe giapponese sansho. Grove 42 apre una nuova categoria di mixer per Seedlip, ed è consigliato servito con soda e orange twist. «Sono molto entusiasta di lanciare Seedlip Grove 42», ha detto Ben Branson, fondatore di Seedlip. «Segna un importante focus sia sull'affascinante mondo del genere degli agrumi che sulla soda, come un mixer esclusivo che consente a Grove 42 di esaltarsi in cocktail completamente senza zucchero e alcol».

ASTE PREGIATE

Si prevede che una bottiglia di Whisky Yamazaki 50yo (la più antica espressione della casa giapponese) raggiunga i 2,4 milioni di HK \$ (USD 304,748) ad un'asta di Bonhams ad Hong Kong il prossimo mese. «Il cinquantenne Yamazaki è un Whisky molto raro e speciale – ha dichiarato Daniel Lam, responsabile area vino e Whiskey di Bonhams – e mi aspetto un grande interesse da parte dei collezionisti».

L'asta offrirà l'opportunità di acquistare i migliori Whisky giapponesi e alcuni dei nomi più ricercati nel Whisky scozzese, come Macallan, Port Ellen e Ardbeg. In asta sono state inserite più di 260 bottiglie.



TURNOVER AL SAVOY

Erik Lorincz ha lasciato l'American Bar del Savoy Hotel a maggio, dopo otto anni, per aprire il suo bar a Londra. Il 29enne tedesco Maxim Schulte è stato scelto per ricoprire il ruolo di Lorincz. Schulte si unirà all'American Bar il mese prossimo. Tra le sue esperienze il ruolo di head bartender al The Ritz Carlton di Macao. Schulte ha iniziato la sua carriera ad Amburgo prima di trasferirsi a Hong Kong per lavorare per il JW Marriott Hotel. Da allora ha operato anche a Bangkok e in Arabia Saudita.



OMAGGIO A PARKER BEAM

Heaven Hill Distillery ha presentato l'imbottigliamento della collezione Heritage Park del 2018 in edizione limitata. L'espressione (55°) è la 12a edizione della serie e sarà disponibile in mercati selezionati da settembre.

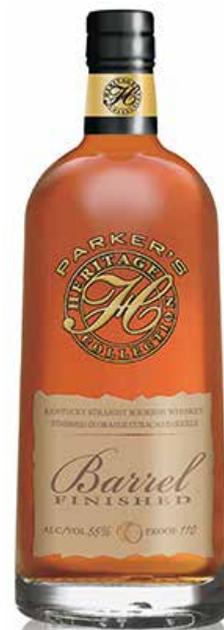
Invecchiato per 7-8 anni, il Bourbon viene quindi rifinito per quattro mesi in barrique che in precedenza avevano contenuto liquore Orange Curaçao.

La release è stata creata in memoria del maestro distillatore di Heaven Hill, Emeritus Parker Beam, a cui è stata diagnosticata la sclerosi laterale amiotrofica (SLA) nel 2010. Le ultime cinque edizioni della Heritage Collection di Parker hanno raccolto oltre 1 milione di dollari USA per la ricerca e l'assistenza ai pazienti affetti da SLA.



BULLEIT CON TATTOO

Bulleit Bourbon Tattoo Edition fa parte di Frontier Works, una serie di progetti culturali e collaborazioni di prestigio. Presentata durante il National Tattoo Day, la serie comprende quattro design tattoo "unici" sulla bottiglia Bulleit. Gli artisti partecipanti includono Shawn Barber di Los Angeles, Jess Mascetti di New York, Thomas Hooper di Austin, in Texas, e Jason Kundell di Portland, Oregon. «Ho sempre pensato che la bottiglia Bulleit fosse tosta per la sua forma unica e il suo design iconico», ha affermato Barber. Bulleit Bourbon Tattoo Edition sarà disponibile negli USA al prezzo di US \$ 24,99.



About Ten, Best Italian Liquor Finest Premium Quality

Cinico Liquore

IO SONO CANNELLA

La cannella è un albero sempre verde originario dello Sri Lanka. La parte dell'albero dalla quale otteniamo la cannella è quella della corteccia che poi viene fatta essiccare. La qualità dipende dall'età degli alberi; generalmente più giovane è l'albero maggiore è la qualità.

OSCAR WILDE

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



Liquore Eccentrico

LA FAVA DI TONKA

Il primo liquore al mondo alla Fava di Tonka. La quale fino ad oggi era utilizzata nei profumi, nella pasticceria, nell'alta cucina e come ingrediente secondario nei vermouth e nei gin. Le note olfattive della Fava di Tonka ricordano la vaniglia, la mandorla, la camomilla e il cocco, con sentori di tabacco.

JOHN STUART MILL

Il fatto che così pochi osino essere eccentrici indica il principale pericolo di questo tempo





DAVE GARZON E FRANCESCO MORTAI

The Greedy Gin

- L'IDENTITÀ -

Greedy Gin nasce dall'idea di creare un gin profumato, saporito e dal gusto persistente in bocca, con un'ottima base alcolica di partenza.

Per ottenere ciò abbiamo scelto di:

- utilizzare di base un distillato di grano puro ridistillato più volte
 - macerare i botanici in una soluzione idroalcolica
 - ridistillare con un alambicco discontinuo in rame dalla forma molto concentrata che ci consente di imprigionare tutti gli aromi dei botanici
 - compiere la distillazione in Inghilterra
 - filtrare il Gin in maniera MOLTO leggera
 - riposare il distillato per circa 70 giorni
- I nostri tempi di produzione ammontano a circa 100 giorni.



GUY DE MAUPASSANT

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

ABOUT TEN

VIA DELLE GRAMOGNE, 65 – 35127 PADOVA
TEL. +39 393 9901367

www.abouten.it  Cinico & Greedy



TENDENZA CASTA

L'ultima bandiera del made in Italy?
«Una nuova Grappa studiata per
alchimie», spiega Giulia Castagner

DI MELANIA GUIDA

Come fa un'anziana signora che tradizionalmente non ama la compagnia a mescolarsi con altri spiriti, più o meno nobili, per stare al passo coi tempi e lanciarsi nel movimentato, effervescente, mondo giovanile? Cambia mood e si rifà il look, per

cominciare. «La bottiglia è studiatissima, ho preso spunto dalle atmosfere anni Venti, con riferimenti all'uva e a Venezia», racconta Giulia Castagner, giovane erede del celebre marchio che insieme con il papà Roberto (enologo di talento) hanno appena lanciato *Casta*, la prima Grappa



da bucce d'uva purissime creata apposta per la miscelazione. «Intendiamoci – spiega mentre sorseggiamo un pessimo caffè – per noi la Grappa bianca non può più avere il profilo tradizionale. Deve necessariamente intercettare un nuovo modo di bere, perché sappiamo bene che i volumi si fanno in miscelazione e con un pubblico giovane. Che beve miscelato». È una delle strategie per invertire la rotta dei consumi che segnano il passo, l'altra è quella di elevare gli standard qualitativi dei prodotti monovitigno e delle produzioni di nicchia invecchiate per anni in botte.

Perché Casta? «Per il nome: Castagner e perché è pura. È una Grappa di Prosecco (85%) che nasce in collaborazione con un team di 12 bartender *opinion leader*

e la nostra distilleria che hanno lavorato alla creazione di un prodotto, con una gradazione alcolica del 40%. Una Grappa prettamente dedicata alla mixology». Vale a dire? «Attraverso una distillazione in 5 passaggi con metodo continuo in colonna a piatti di oltre 20 metri, 5 distillazioni per selezionare solo gli aromi più puri, fruttati e floreali dell'uva in un distillato purissimo, elegante e versatile, con solo 160 mg/litro di sostanze aromatiche diverse da alcol etilico (impurità) contro i 350 mg/litro medi della grappa tradizionale».

Qual è la caratteristica che la rende perfetta in miscelazione? «La separazione preliminare delle parti legnose (vinaccioli e pedicello), per arrivare a distillare solo la buccia dell'uva. Questo consente di



eliminare il sentore di tannino tipico della Grappa e ottenere così un distillato più delicato. Facilmente miscelabile».

Chiedo: la Grappa potrà avere un futuro come quello che hanno avuto Pisco e Mezcal negli ultimi anni? «Me lo auguro. È

quello il nostro obiettivo. Per collocarci nel segmento della mixology e facendoci apprezzare dai moderni alchimisti del cocktail».

Per il raggiungimento del successo è necessario che i produttori di Grappa facciano sistema e promuovano una co-

municazione univoca rivolta all'estero. Penso a una mappa delle distillerie per favorire il turismo degli appassionati, per esempio. Crede che siano maturi i tem-

pi? «Ci stiamo dando da fare. Se i nostri genitori ancora si guardano in cagnesco, la spinta sta arrivando proprio da noi giovani. Siamo tutti trentenni e con una mentalità sicuramente più aperta. È quello il nostro traguardo».

Sembra che tra i produttori di Grappa ci sia una singolare presenza femminile. C'è un perché? «Giusto. Ormai siamo più galline che polli. La verità è che la Grappa non è più un prodotto rozzo. Da distillato povero è via via diventato un distillato raffinato. Ha affinato un'immagine decisamente più glamour, più fresca. Se fino a ieri era esclusivamente e rigorosamente riservata agli uomini, oggi per le sue caratteristiche sempre più accentuate di morbidezza, la Grappa ammicca molto di più al mondo femminile. Anche tra i produttori».

Come si passa dal mondo della moda a quello dei distillati? «La Grappa è un membro della famiglia», dice sorridendo

La verità è che la Grappa non è più un prodotto rozzo. Da distillato povero è diventato un distillato più raffinato

1890



GAMONDI

GAMONDI ROYALE

by *FABIO CAMBONI*



**SCOPRI LA RICETTA SU
WWW.GAMONDI.IT**

**OPPURE
INQUADRA IL QR CODE**



BEVI RESPONSABILMENTE



Giulia. «Ho fatto un'esperienza in un settore diverso ben consapevole che prima o poi, però, sarei tornata a "casa". Sicuramente la moda mi ha aiutato nel progetto della nuova Grappa. Nel ridefinire il packaging, specialmente».

Consigli per abbinare al meglio Casta? «È una Grappa perfetta nei twist italiani sui classici a base di Vermouth, bitter e liquori. E sicuramente esprime al meglio la sua versatilità come base per sour italiani».

Mi dica del progetto Castagner per il bere moderato? «Ci crediamo molto. È una nostra *mission*. La bandiera di mio padre. I giovani, soprattutto, vanno protetti e incoraggiati verso comportamenti virtuosi. Senza dimenticare l'importanza del divertimento e dello stare insieme.

Con sobrietà e in sicurezza. Non a caso abbiamo ideato "Drink 21" la linea di spirit dall'uva, a bassa gradazione alcolica, pensata per il consumatore che desidera prodotti meno alcolici e meno calorici senza però rinunciare al gusto. Uno per tutti, "Aqua 21": un distillato dall'uva a soli 21° pensato per creare cocktail a minor gradazione alcolica e con meno calorie. Perfetta anche degustata da sola, liscia o "on the rocks", in abbinamento con dessert freschi e con dolci alla frutta. E poi non dimentichiamo l'importanza dell'alcol test e l'attenzione alle regole».

Progetti futuri? «Stiamo pensando alla Grappa d'estate. Da gustare fredda». Ha già in mente la bottiglia? «Certo. Rivestita da una tutina di neoprene».

Melania Guida



SEVEN
HILLS
ITALIAN DRY GIN

ORIGINI, TRADIZIONI,
SPIRITO ITALIANO.



SEVEN
HILLS

ITALIAN DRY
GIN

distribuito da

PALLINI

#VIIHILLSGIN #ITALIANDRYGIN
WWW.VIIHILLS.CO.UK

BERE RESPONSABILMENTE

GRANDE EQUILIBRIO E POCHE CERTEZZE

L'unforgettable
che fece innamorare Merle Oberon

DI LUCA RAPETTI

In un mercato oramai quasi saturo di liquori, di Amari, di Vermouth, di distillati e di bevande a bassa gradazione alcolica, quali erano gli ingredienti a disposizione dei bartender tra il XIX e il XX secolo? Pochi. Oggi si dispone di creme e liquori, il cui assortimento conta centinaia di referenze.

Anche se poco utilizzato, è pur sempre presente un liquore alle albicocche che, nella maggior parte dei casi, viene ancora etichettato con la dicitura Apricot Brandy. Questo liquore ha giocato un ruolo importante nella creazione di alcune ricette di cocktail che ancor oggi sono considerati dei classici della miscelazione e uno di questi è proprio il Paradise Cocktail, basato sull'unione di tre semplici ingredienti: Gin, Apricot Brandy e succo di arancia.

Sebbene siano a disposizione archivi storici di giornali, biblioteche e altro materiale facilmente accessibile, le origini del Paradise Cocktail sono tuttavia difficili da tracciare. Innanzitutto, quella del nome stesso, che nel contesto dei primi anni del XX secolo aveva sicuramente generato un impatto positivo suggerendo

brated tame mule. Only one person in town knows how to make the famous Paradise cocktail, that being the w. k. George Abernathy Paradise. This is made of gin, vermouth, creme d'Yvette and absinthe, with a little grenadine on the bottom and a little Three Star Hennessy on top. It is sure death at ten paces. There are as many other kinds of cocktails as there are stars in the sky, but owing

atmosfere rilassanti e lontane dalla vita caotica delle metropoli americane.

Sull'origine di questa ricetta non vi sono informazioni di alcun tipo. Ciò che i documenti del periodo riportano è che la prima menzione di Paradise Cocktail apparve su un articolo del "Madison Wisconsin State Journal", nel 1913, per celebrare il 78° anniversario della nascita del "cocktail", avvenuta, secondo quanto scritto, nel 1835, presso Palo Alto Inn, una taverna di Washington, a opera di un tale Jack Henderson. Nella parte finale dell'articolo si menzionava il "Paradise Cocktail, essendo questo un lavoro di George Abernathy Paradise". La ricetta conteneva Gin, Vermouth, Creme d'Yvette, Assenzio, un tocco di granatina sul fondo del bicchiere e infine una float di Hennes-



WALDORF SPECIAL COCKTAIL
 Juice of one lime
 100% Apricotine.
 Shake thouroughly and serve in Cocktail glass.
 73

STORIA
 QUI SOPRA,
 WALDORF
 SPECIAL IN 196
 JACK'S
 MANUAL
 (QUARTA
 EDIZIONE).
 QUI ACCANTO,
 UN'IMMAGINE
 DI JACQUES
 STRAUB.
 NELLA PAGINA
 A SINISTRA
 UNO STRALCIO
 DEL MADISON
 WISCONSIN
 STATE JOURNAL
 DEL 14 LUGLIO
 1913.



sy 3 Star. Ricetta quindi completamente diversa da quella odierna, a eccezione della sola base alcolica, il Gin.

Essendo soltanto citato in altri articoli dello stesso quotidiano e nel tempo compreso tra il 1912 ed il 1913, George Abernathy Paradise risulterebbe aver ricoperto il ruolo di reporter presso il giornale di Madison, nello stato di Wisconsin. Per quanto riguarda la vita personale di Abernathy, non sono state trovate informazioni di alcun tipo. Si potrebbe quindi sostenere che il nome del cocktail abbia avuto origine dal nome di questo reporter, sebbene la ricetta sia diversa da quella in uso oggi.

Nello stesso anno in cui appariva questo articolo, veniva pubblicato il ricettario "Straub's Manual of Mixed drinks" firmato da Jacques Straub, impiegato presso il Blackstone Hotel di Chicago con un ruolo simile all'odierno sommelier. In questo libro era inserita la ricetta del Paradise Cocktail, composta da soli due ingredien-

ti, Gin e Apricot Brandy. Interessante notare come in questo libro siano presenti ben altre 13 ricette contenenti Apricot Brandy, che già si poteva trovare in libri antecedenti al 1913, ma non in così tante ricette. In alcune pagine il liquore veniva specificato come "Hungarian Apricot Brandy", indice dell'importazione di questa specifica qualità di prodotto da un

PARADISE COCKTAIL

$\frac{1}{3}$ Jigger Gin.
 $\frac{2}{3}$ Jigger Apricot Brandy.
Shake.

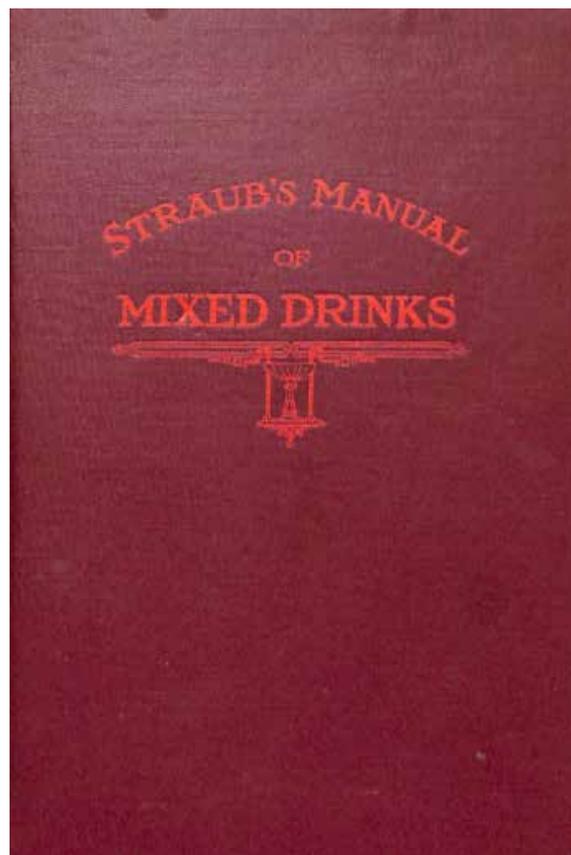
LIBRI

QUI SOPRA,
STRAUB'S
MANUAL OF
MIXED DRINKS
1913 CON LA
RICETTA DEL
COCKTAIL.

paese europeo, o comunque di un particolare stile di liquore che potrebbe essere identificato con la tipica Palinka di albicocche ungherese.

Una ricetta su tutte colpisce l'attenzione per la sua semplicità ma soprattutto per il suo significato: quella del Waldorf Special, in cui si aveva il succo di un lime unito ad un jigger di Apricotine, shakerato e servito. Apricotine era sempre un liquore a base di albicocche, il cui nome derivava dal famoso liquore "Abricotine" prodotto dall'azienda liquoristica P. Garnier, nei pressi di Parigi. La differenza di scrittura dei due liquori fu il risultato di una vicenda giudiziaria su territorio statunitense, che vedeva il produttore francese contestare l'uso improprio e non autorizzato del nome del suo liquore in rapporto a prodotti di differente o scarsa qualità. Dopo la registrazione del marchio da parte di Garnier, coloro che volevano comunque sfruttare questa "etichetta" per attirare maggiore clientela decisero semplicemente di sostituire la lettera "b" con la "p", che aveva maggiore assonanza con l'inglese.

Lo stabilimento della Garnier si trovava a Enghien-les-Bains, a nord di Parigi, località turistica rinomata grazie al suo importante casinò municipale, nel quale lavorò Harry MacElhone prima di stabilirsi al New York Bar della capitale francese. Nel 1912 MacElhone si trasferì negli Stati Uniti per vedere e sperimentare di persona i gusti e le abitudini della clientela



americana. Come da lui dichiarato, lavorò presso il Plaza Hotel di New York. Anche Harry Craddock si era trasferito a New York, dove prestò servizio presso Hoffman House e Knickerbocker Hotel.

New York a quei tempi poteva già vantare strutture turistiche all'avanguardia e dotate di molti comfort. Tra queste spiccava indubbiamente il Waldorf-Astoria, prestigioso hotel che fu costruito nel 1893, sul sito che ora ospita l'Empire State Building, che venne demolito nel 1929 per lasciare posto alla costruzione del citato grattacielo. Il Waldorf-Astoria fu un luogo frequentato da personaggi di calibro nazionale e internazionale, uomini di affari, politici, che si riunivano ed animavano i vari bar e ristoranti dell'hotel. Una testimonianza riportata nel "The Catering Industry Employee" del 1940 raccontava di un tale Leo G. Wolff, originario di Pittsburgh in Pennsylvania e conosciuto

IT TAKES 3 YEARS
TO CRAFT AN
EXCEPTIONAL SPICED RUM



BEVI RESPONSABILMENTE



UN **Q** UESTIONABLE

PARADISE

Two-thirds Bacardi
One-third Apricot Brandy

PARADISE COCKTAIL

$\frac{1}{3}$ Apricot Brandy
 $\frac{1}{3}$ El Bart Gin
 $\frac{1}{3}$ Orange Juice

Shake well in a mixing glass with cracked ice, strain and serve.

RICETTE

IN ALTO, OLD WALDORF-ASTORIA 1935. QUI SOPRA, "RECIPES FOR MIXED DRINKS" DI HUGO ENSSLIN, DEL 1917. A DESTRA LA COPERTINA DEL LIBRO.

come "Frenchy", che aveva lavorato come bartender presso il Waldorf-Astoria di New York. Egli dichiarò che sin dal 1909 preparava la ricetta del Paradise Cocktail nel medesimo modo: $\frac{1}{4}$ succo d'arancia, $\frac{1}{4}$ Apricot Brandy e $\frac{1}{2}$ Gin, mescolato e servito.

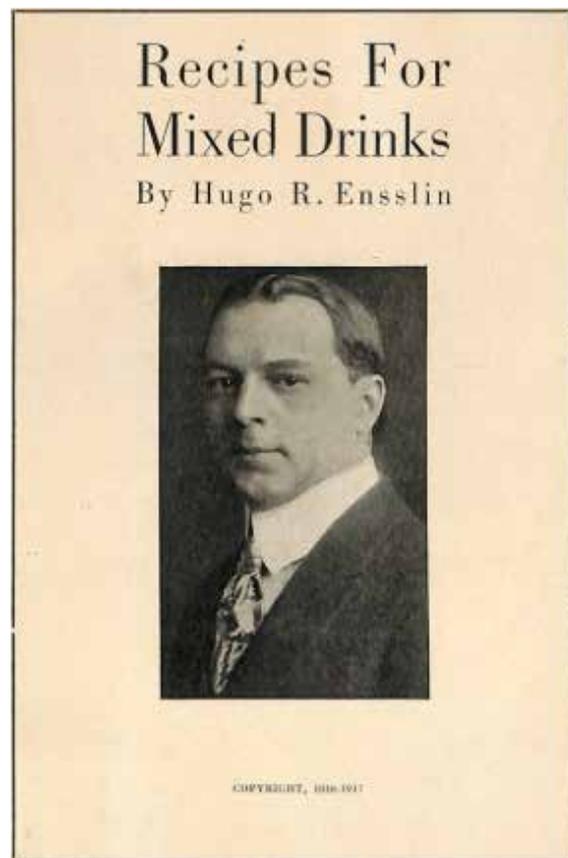
Analizzando tuttavia il libro "Old Waldorf Astoria Bar Book" del 1935 compilato da Albert Stevens Crockett, alla voce "Paradise" risultava soltanto la ricetta composta da $\frac{2}{3}$ Bacardi e $\frac{1}{3}$ Apricot Brandy. Invece, il drink precedentemente citato come Waldorf Special, aveva assunto il nome di Waldorf Frappè, implicando

quindi anche un diverso stile di drink. Lo stesso drink con l'originale nome Waldorf Special si ritrova anche in "Jack's Manual" scritto da J.A. Grohusko e pubblicato a New York nel 1916.

A questo punto si potrebbe ritenere che la formulazione della

ricetta odierna del Paradise Cocktail possa essere nata dall'unione e dalla rielaborazione di tutte le ricette sino a ora elencate, e che il luogo dove probabilmente fu concepito sia stato proprio New York.

Un ulteriore fondamentale dato per av-



valorare questa tesi giunge da "Recipes for Mixed Drinks" di Hugo Ensslin, anno 1917. Nell'introduzione del libro l'autore affermava che "l'oggetto di questo libro è di fornire una lista completa delle bevande miscelate standard, che sono in uso in questo momento a New York". Qui compariva la prima ricetta del Paradise Cocktail così com'è eseguita oggi, ossia con i tre ingredienti Gin (in questo caso veniva suggerito El Bart come marchio di Gin), Apricot Brandy e succo di arancia. Difficile affermare se egli abbia creato per primo questa ricetta o se ne abbia semplicemente riportato testimonianza sul libro.

Come già accennato, negli anni compresi tra il 1910 ed il 1919 erano presenti a New York sia Harry MacElhone sia Harry Craddock, che stavano lavorando in strutture di alto livello. Non sappiamo se abbiano contribuito allo sviluppo della ricetta del Paradise Cocktail, magari partendo da quella composta da solo Gin e Apricot Brandy. Magari aggiungendo del

La prima ricetta del Paradise prevede Gin (El Bart) Apricot Brandy e succo d'arancia. Come oggi

THE
Original
Piña Colada

WAS CREATED
WITH DON Q RUM

Il 15 Agosto 1954, **Mr. Ramon Monchito Marrero**, capo-barman al Caribe Hilton Hotel di San Juan a Puerto Rico, ha creato la prima Piña Colada miscelando Rum **Don Q Gold**. Riscopri la versione originale con **Don Q**, Puerto Rican Rum.



EXCEPTIONAL AGED
PUERTO RICAN RUM



CRAFTED TO BE ENJOYED RESPONSIBLY DONQ.COM
PRODUCED BY DESTILERIA SERRALLES, INC. PONCE, PR. RUM 40% ALC/VOL.



BEVI RESPONSABILMENTE

183. Paradise Cocktail.

$\frac{1}{3}$ Gin, $\frac{1}{3}$ Apricot Brandy, $\frac{1}{3}$ Orange Juice.

REPERTI

QUI SOPRA,
HARRY OF
CIRO'S ABC OF
MIXING
COCKTAILS,
1923.
A DESTRA,
BIRMINGHAM
DAILY GAZETTE,
1920.
QUI ACCANTO,
UNA
PUBBLICITÀ
DEL PARADISE
COCKTAIL SU
"THE TATLER",
1936.



succo di arancia, un ingrediente molto utilizzato a quei tempi a New York grazie soprattutto al grande successo del Bronx Cocktail. Oppure siano venuti semplicemente a conoscenza del cocktail preparato da Leo Wolff e lo abbiano replicato in Europa, una volta rientrati. Fatto sta che Harry MacElhone nel suo "ABC of Mixing Cocktails" del 1919 trascrisse il Paradise Cocktail con i tre ingredienti dosati in parti uguali, senza però indicare se la ricetta era stata creata da lui o da qualcun altro. Infatti, buona parte delle ricette inserite nel libro contenevano informazioni inerenti l'autore e il luogo di creazione della ricetta.

Questa peculiarità si ritrova anche in "Cocktails-How to Mix Them" di Robert Vermeire del 1922, il quale incluse la ri-

AMERICAN HOTEL MANAGER'S INVENTIONS.

The cocktail kings who came to England when they were deprived of the chance to exercise their art and science in America have found times here very lean, and many of them are going back to Manhattan.

But a reporter making inquiries yesterday found Mr. Harry Craddock, late of Holland House and Hoffman House, New York, and now of the Savoy Hotel, London, busily mixing many of the 200 odd cocktails which he has included in the Savoy wine list. "Several of my friends in New York have written to me asking what are the prospects for cocktail mixers over here," he said, "and I have invariably told them that there are none at present. The Englishman prefers the long drink. He likes to sip his whiskey and soda, not to toss it off quickly as they do over there."

Mr. Craddock has just invented some new drinks at the Savoy, which, he says, are much in demand. One is "Paradise," made of orange juice, brandy, and gin. A second is "Resolute," made of lemon juice, yellow Chartreuse, and gin, and the third is "Shamrock," which is green-tinted, made of green Chartreuse, green mint, French vermouth, and Irish whiskey.

cetta del Paradise Cocktail nel libro ma non vi associò alcun bartender. Pochi anni dopo, nel 1920, il quotidiano "Birmingham Daily Gazette" pubblicò un articolo intitolato "New Drinks. American hotel manager's inventions" nel quale Harry Craddock veniva intervistato riguardo i gusti della clientela inglese rispetto a quella americana. Egli affermava che la prima era più orientata a long drink o comunque a bevande che potevano essere gustate con calma, mentre invece la seconda era abituata a bere più velocemente e quindi in maggiori quantità. Verso la fine dell'articolo venivano menzionate alcune delle ultime creazioni di Craddock, le cui richieste erano in aumento: "Una è il Paradise, composto da succo d'arancia, Brandy e Gin" era scritto; è probabile che Apricot Brandy sia stato erroneamente trascritto in Brandy.

Quando Craddock pubblicò il "Savoy

VERMOUTH

Tomaso Agnini



Due anime, un solo spirito.

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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



Vermouth al Mallo di Noce

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



HOW TO MIX DRINKS
By Your 799 Liquor Store Mixologist

799
Liquor Store
799 IND. AVE
Morris Mitchell

... PARADISE COCKTAIL ...

Into a cocktail shaker pour $\frac{3}{4}$ oz. apricot brandy, $\frac{1}{2}$ oz. lemon juice, $1\frac{1}{2}$ oz gin. Shake well with shaved ice, strain into cocktail glass.

LIQUORS, WINES AND BEERS



1 Dash Lemon Juice.
 $\frac{1}{4}$ Orange Juice. $\frac{1}{2}$ Gin.
 $\frac{1}{4}$ Apricot Brandy.
Shake well and strain into cocktail glass.

PARADISE COCKTAIL.





THE FIVE HORSESHOES

Built of grey flintstone and sitting high up in the Chiltern Hundreds, this English inn dates back 500 years. Outside, a straight highway the Romans first built brings customers here. Inside, these friendly people make Gordon's an eight-to-one favourite. Often as part of a Paradise Cocktail.



Gordon's Paradise Cocktail

2 oz. Gordon's Dry Gin
 $\frac{1}{4}$ oz. orange juice
4 dashes Apricot Brandy
Shake well in a shaker half filled with cracked ice, and strain into a cocktail glass.



★ 'TIL WE MEET AGAIN—Warners

Cocktail Book” nel 1930, la ricetta del cocktail era composta da Gin, Apricot Brandy e succo d’arancia in parti uguali, e una piccola aggiunta di limone proprio per rendere il drink più rinfrescante ed eventualmente adatto al gusto inglese. È altresì possibile che in questo si sia ispirato al Waldorf Special, che prevedeva succo di lime.

Negli anni a seguire il successo di questo cocktail si andò sempre più a consolidare, soprattutto tra il 1930 ed il 1940, non solo a Londra ma anche in altri paesi. Su alcuni quotidiani inglesi comparve per un certo periodo la pubblicità di “Apry”, un liquore alle albicocche confezionato da

DOCUMENTI

IN ALTO, IL SAVOY COCKTAIL BOOK, 1930. QUI SOPRA, “TIL WE MEET AGAIN” CON GEORGE BRENT 1940, BEVENDO PARADISE COCKTAIL. NELLE IMMAGINI A SINISTRA, DALL'ALTO, “INDIANAPOLIS RECORDER” 24 SETTEMBRE 1955 E DEL 13 FEBBRAIO 1965.

* * * *

Paradise Cocktail

1 part gin
 1 part apricot brandy
 1 part orange or lemon juice
 Stir well with ice. ~~Strain~~
 into cocktail glass.

* * * *

SCRITTI

QUI SOPRA,
 "PETERSBURG
 PRESS", 12
 GIUGNO 1964.
 A DESTRA,
 "PARADISE
 COCKTAIL PALM
 SPRINGS
 DESERT SUN",
 18 NOVEMBRE
 1938.

Marie Brizard, che sfruttava la popolarità del Paradise Cocktail per promuovere il suo prodotto.

Questo cocktail fece anche un'apparizione cinematografica in una delle scene iniziali del film "Till we meet again" del 1940, con protagonisti Merle Oberon, George Brent e Pat O'Brien, ambientato presso il "Bar of All Nations" di Hong Kong. La ripresa iniziale mostrava Brent in piedi al bancone del bar che istruiva il bartender su come preparare un Paradise Cocktail. Tuttavia la preparazione proponeva ingredienti totalmente diversi, eccezione fatta per il Gin: Cointreau e Pernod in parti uguali, un poco di succo di limone e zucchero a bilanciare l'acidità.

Si comprende che il cocktail era conosciuto a livello internazionale. La sua fama era giunta anche in Asia o comunque vi si stava diffondendo. Infatti in "Odell's Book of Cocktails and Fancy Drinks" del 1933, ove erano presenti ricette scritte sia in inglese sia in giapponese, il Paradise era a pagina 100.

Il Paradise fu anche sfortunato protagonista di una vicenda legale riportata su alcuni quotidiani inglesi a metà degli anni '40. Vi vedeva coinvolto un commerciante di Great Baddow, cittadina distante circa 70 km a nord est di Londra. Il signore in questione, Alfred E. Purser, era stato trovato in possesso di decine di bottiglie contenenti due cocktail pre-mixati, il Paradise Cocktail e il Red Lady Cocktail. Degli ingredienti di questi pre mix non si hanno

Steak Dinners \$2.50

A Whole Turkey Will Be Carved at Your Table for a Party of Ten or more. \$3.00 per Person. All you can eat.

Featuring DRINKS of the SOUTH SEAS by Frank Chagnon

(Formerly of the Ambassador at Los Angeles and the Beachcomber Cafe in Hollywood.)

ZAMBI - - - \$1.00
 Made with seven different Rums and served in Coconut Shell.

PARADISE COCKTAIL - - .50

A Gustatory Thrill.
 Made with Orange Juice, Apricot Liqueur, Lime.

DR. FUNK - - .75
 Rum Pernod. Try it.

notizie se non che crearono molti problemi di salute a coloro i quali li avevano acquistati, poiché contenevano alti quantitativi di alcol metilico e acido salicilico.

Nonostante tutto però, il Paradise Cocktail riuscì a mantenere la sua posizione nei menù dei più importanti bar del mondo per molti anni, grazie anche alla sua inclusione nella lista dei cocktail ufficiali I.B.A. già negli anni '80.

Nel 2011, con la nuova codifica dei cocktail internazionali, il Paradise venne di merito inserito nella categoria "The Unforgettables". Perché è doveroso che si mantenga la testimonianza di un cocktail che ha giocato un ruolo importante nella miscelazione del secolo scorso e di cui poco si è parlato.

Luca Rapetti



LEARDINI

Liquori

Produzione Artigianale Liquori dal 1958

*L'uomo li produce,
il tempo li migliora*



LEARDINI LIQUORI ARTIGIANALI Srls

PIAZZA CASTELLANA SNC - 00021 AFFILE (RM) - Tel. +39 0774 551033

leardiniliquori.com

IL GIN DELL'AVIATION

Le oscure origini di un distillato misterioso

DI **FABIO BACCHI**

Sappiamo con certezza che la ricetta originaria dell'Aviation è quella che si legge su "Recipes for Mixed Drinks" di Hugo R. Ensslin, 1916, già bartender del Wallick Hotel di New York. Il drink era composto shakerando succo di limone, El Bart Gin, Maraschino, Crème de Violette.

Uno degli aspetti più curiosi riguarda proprio quel Gin del quale poco si

è sempre saputo e che per sempre sarà avvolto nel mistero per le sue

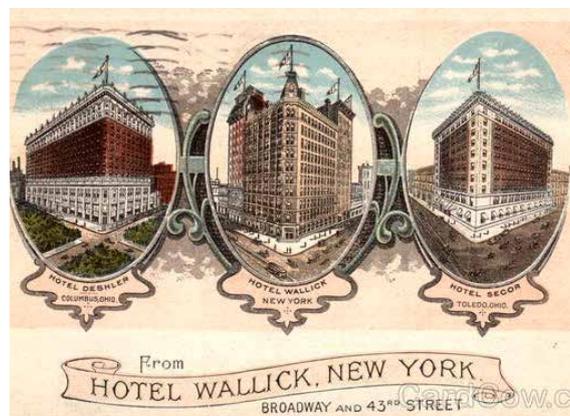
presunte origini inglesi.

Un mistero che per molto tempo ha avvolto anche la

stessa ricetta dell'Aviation. In molti si sono chiesti cosa e come

fosse quel El Bart Gin che l'autore aveva voluto menzionare. Ma chi lo produceva? Era uno stile di Gin o solo un brand? Perché Hugo lo citò in molti drink del suo libro?

La storia di questo Gin passa attraverso la storia del suo produttore e di una distilleria con poca fortuna. Alcune vecchie eti-



chette di El Bart riportavano "Distilled and manufactured after the process of Sceats & Willis of The Camberwell Distillery, Addington Square, London, England" – "Distilled and Bottled by Wilson Distilling Co. Inc." La storia inizia dunque a Londra presso la Camberwell Distillery.

Le prime informazioni circa questa distilleria si rifanno al giugno 1867, a proposito di una partita di cricket avvenuta tra le distillerie Beaufoys e Camberwell vinta da quest'ultima. La distilleria verrà citata per altri episodi di cronaca sino alla fine del secolo. Nel 1882 viene riportato l'incidente capitato a un operaio mentre maneggiava una botte hogshead. In quel tempo la distilleria era gestita da Pugh & Co, dei commer-



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

*Tradizione
Terroir
persone*



Bitter Del Professore

Liquore di colore rosso rubino naturale
dai sentori di arancio, ginepro e genziana.

Nasce dall'accurata ricerca delle spezie e dei frutti
migliori e dalla nostra esperienza
artigiana nel lavorarli.

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE

VERMOUTH Classico | VERMOUTH Rosso | VERMOUTH Vaniglia |
VERMOUTH Chinato | VERMOUTH Whisky finish | VERMOUTH Rum finish |
GIN Monsieur | GIN Madame | GIN Crocodile | APERITIVO | BITTER

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE

*Tradizione
Terroir
persone*

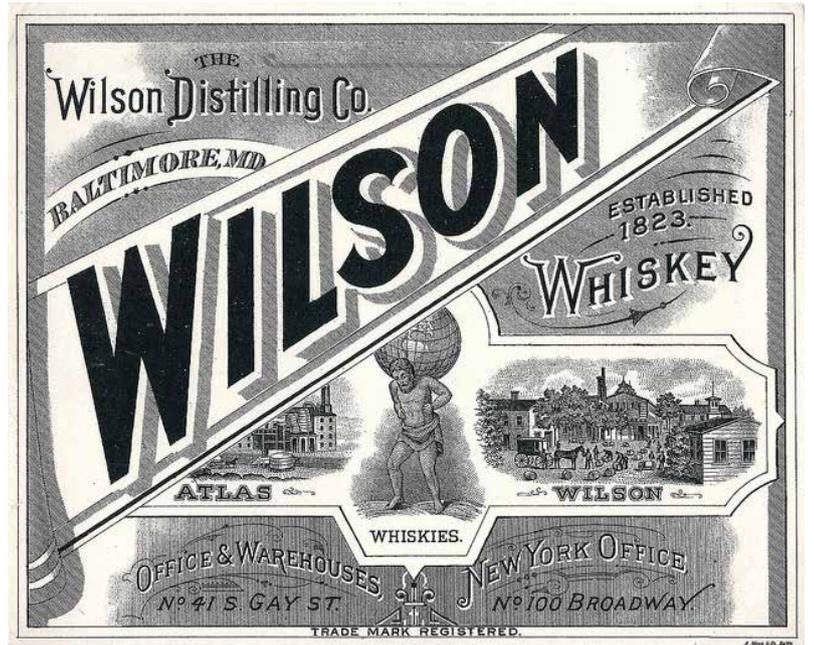
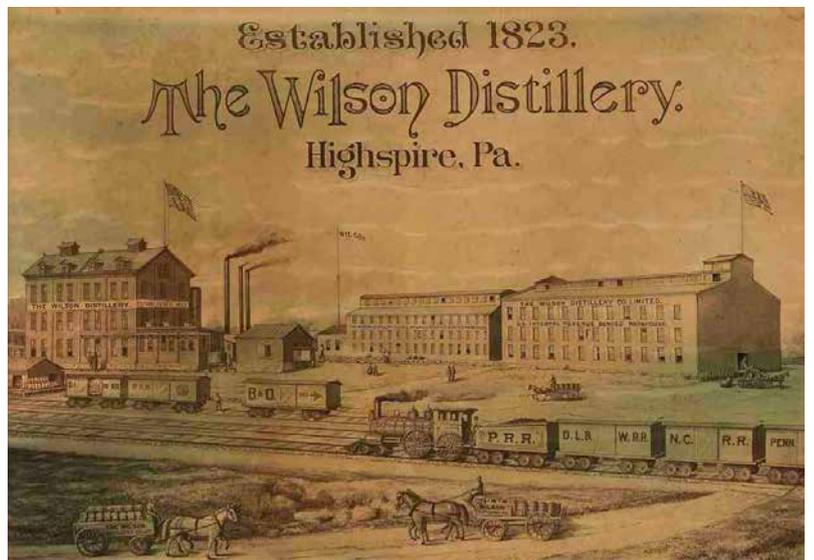


Aperitivo Del Professore

*Nasce dall'accurata infusione artigianale
di mandarino, limone, genziana ed altre spezie.
I suoi sapori e colori mediterranei rievocano
le atmosfere dei favolosi anni '50.
Da assaporare in lieta compagnia al calar del sole.*

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE

VERMOUTH Classico | VERMOUTH Rosso | VERMOUTH Vaniglia |
VERMOUTH Chinato | VERMOUTH Whisky finish | VERMOUTH Rum finish |
GIN Monsieur | GIN Madame | GIN Crocodile | APERITIVO | BITTER



cianti di vini e liquori. Il 15 agosto 1892 la partnership tra Owen Pugh e William Gower Poole, di fatto “Distillers and Wine and Spirits Merchants” terminò, e dalle sue ceneri nacque una nuova azienda rinominata T. O. Pugh.

Tre anni dopo Pugh vendette in blocco la distilleria Camberwell, la Peckham Road Brewery e 13 licenze per la gestione di pub, alla Kingsbury Brewery Company Ltd. Ma già nel 1898 la distilleria fu nuovamente ceduta a tale Basil Lyte



Everything Except the Ice to Make
Unsurpassed Cocktails



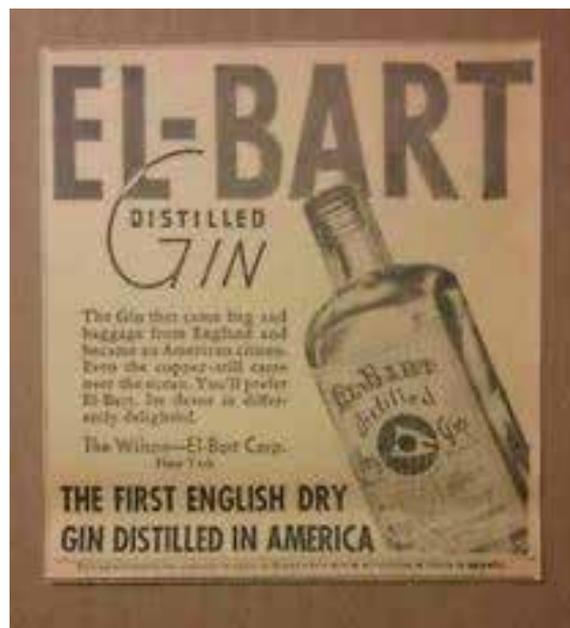
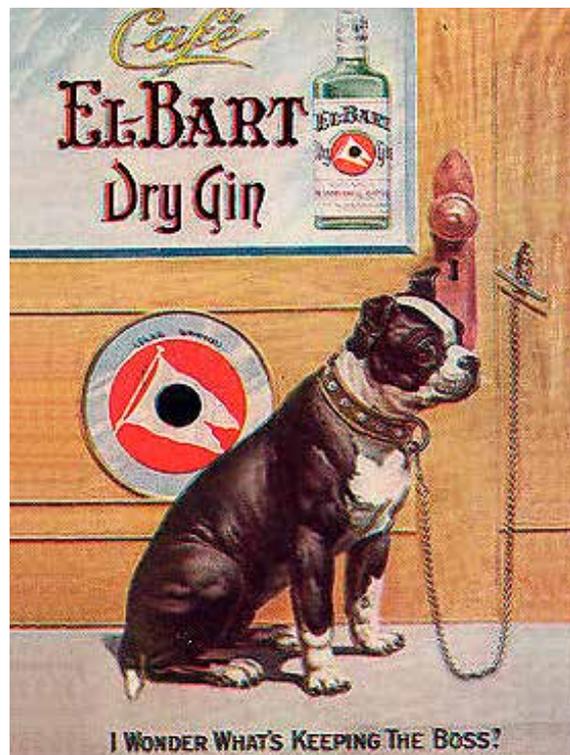
Four bottles of **EL-BART** Dry Gin

Willis che, in partnership con un non meglio identificato Mr. Sceats fondò la Sceats & Willis. Tuttavia i due commercianti erano degli speculatori che non avviarono mai una vera produzione che rimaneva limitata a poca quantità di prodotti tra cui, forse, anche del Gin. Si limitavano a fare “grogging”.

Con questo termine si intendeva il processo che estraeva l'alcol di risulta contenuto nel legno delle vecchie botti di Whisky. Più tardi, nello stesso anno, il Parlamento approvò la legge finanziaria del 1898, che rese illegale questa pratica che non prevedeva alcuna tassazione.

Senza la possibilità di fare grogging, il modello di business di Willis non era più conveniente e la distilleria fu nuovamente venduta con una pesante perdita nel 1901. Nel settembre del 1903, Sceats morì, e nel novem-

Una pubblicità del 1914 riferisce che il distillato fosse frutto di una ricetta del 1786 ideata da David T. Smith



bre del 1904 Willis finì in bancarotta.

Come vedremo sembra molto probabile che la ricetta del Gin della distilleria sia stata venduta a una società americana, la Wilson Distilling. Nel 1910, la Camberwell Distillery cessò del tutto le sue attività, fu convertita in una fabbrica di cibo in scatola. Pochi anni dopo l'edificio fu demolito. Una pubblicità di El Bart Gin del 1914 riportava che il distillato fosse frutto di una antica ricetta

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

*Tradizione
terroir
persone*



Vermouth di Torino

*Realizzato in Piemonte con i migliori
ingredienti naturali, in gran parte raccolti
sulle colline e sulle montagne
che circondano la nostra distilleria.*

VERMOUTH & SPIRITS DEL PROFESSORE

VERMOUTH Classico | VERMOUTH Rosso | VERMOUTH Vaniglia |
VERMOUTH Chinato | VERMOUTH Whisky finish | VERMOUTH Rum finish |
GIN Monsieur | GIN Madame | GIN Crocodile | APERITIVO | BITTER



del 1786, che il suo ideatore fosse tale David T. Smith e che il Gin fosse stato prodotto presso la Camberwell Distillery sino al 1904. Tuttavia non vi è alcuna documentazione a supporto di queste date. Nel Regno Unito non esiste alcuna registrazione di un Gin con il marchio El Bart, anche il nome non sembra certamente di estrazione inglese.

La prima pubblicità di un Gin El Bart



appare a New York nel 1905. Il suo logo ricordava un gagliardetto marinaresco. Ma in quel momento un Gin El Bart era prodotto da una distilleria americana, la Wilson Distilling Company di Baltimore, fondata nel dicembre 1898 dopo la Ulman-Goldsborough Company. La pubblicità diceva che il Gin era prodotto in Maryland, che era distillato tre volte da alcol di grano, gusto molto secco e pulito, con un botanical composto tra i 4 e gli 8 componenti, ottimo per la preparazione di Rickeys e altri cocktail. Con l' inizio della Grande Guerra nel 1914, le produzioni di Gin in Inghilterra furono ridotte e i costi per le poche quantità in commercio salirono molto. In USA El Bart Gin costava poco meno dei Gin importati dall' Inghilterra, tra il 5% e il

PPS

PELLEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits



Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

 Pellegrini Spa -  [pellegrinispa1904](https://www.instagram.com/pellegrinispa1904)

BEVI RESPONSABILMENTE

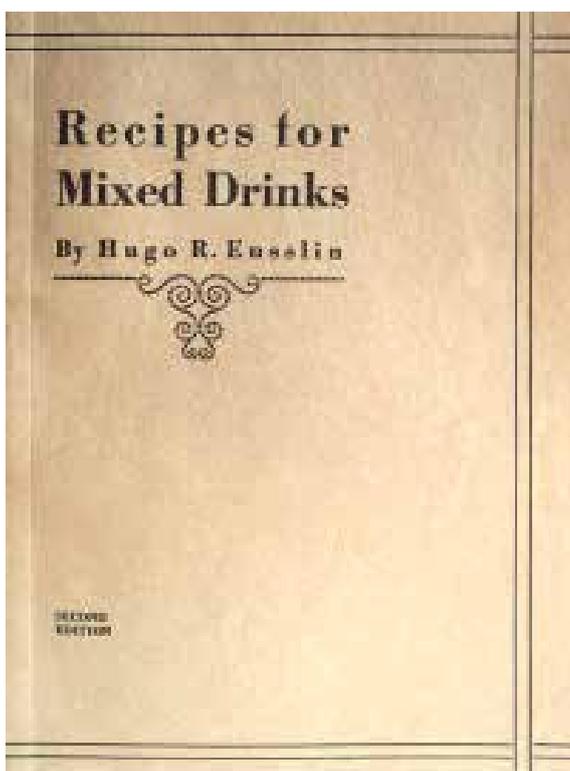
AVIATION COCKTAIL

- 1/3 Lemon Juice
- 2/3 El Bart Gin
- 2 dashes Maraschino
- 2 dashes Crème de Violette

Shake well in a mixing glass with cracked ice, strain and serve.

PUBBLICAZIONI

QUI SOPRA, LA RICETTA DELL'AVIATION SU "RECIPES FOR MIXED DRINKS". A DESTRA, HUGO ENSSLIN, 1917.



10%, ma si fregiava del termine London Dry. Probabilmente fu per questo motivo che Hugo Ensslin lo scelse per il suo libro. El Bart sopravvisse al Proibizionismo, ma si trovò ad affrontare competitor agguerriti come Fleischmann's e Seagram's. Nel 1943 la Wilson Distilling Company si unì alla Hunter Distilling Co. per creare la Hunter-Wilson Distilling. Direttore fu nominato Jay Gould. Nel 1946, la produzione del Gin fu trasferita alla Frankfort Distillers nel Kentucky. Venivano imbottigliate due versioni, una a 94,4 proof e l'altra a 90. Nel 1953, El Bart Gin veniva venduto ai prezzi "close out" (prodotto fuori produzione) dai liquor store. Poco dopo, il Gin

scomparve del tutto. Nel 1955, anche la Hunter-Wilson cessò l'attività.

Il libro di Ensslin contiene più 30 drink con El Bart Gin. Tuttavia, nonostante vi siano pubblicità di altri alcolici come Whisky, birra e vini, altri distillati e liquori, nessuna menzione viene fatta per El Bart. Questo lascia supporre che il bartender apprezzasse veramente tanto il prodotto da non potere fare a meno di citarlo comunque. E certamente, se non fosse stato per Hugo Ensslin, El Bart Gin sarebbe passato inosservato e dimenticato per sempre.

Fabio Bacchi

(Special Thanks to David T. Smith e Distiller Magazine)

PPS

PELEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits

Pellegrini Private Stock

ORIGINI

Rum

da unico barile

Origine	Caratteristiche
TRINIDAD	Bottiglie in Anno di nascita Anno di imbottigliamento
	Luogo di provenienza / Distilleria
	TDL RUM
Grado alcolico	61,2% vol
Contenuto	70cl.e

PELEGRINI S.p.A.
Via ... Bergamo

NEW!



Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A. - www.pellegrinispa.net - Pellegrini Spa - [pellegrinispa1904](https://www.instagram.com/pellegrinispa1904)

BEVI RESPONSABILMENTE

DUNDER STYLE

Un metodo antico per una complessità aromatica unica

DI ALESSANDRO PALANCA

I ritmo di vita in Jamaica è da sempre tra i più esuberanti dei Caraibi. Un tempo covo di pirati dal quale partivano le scorribande ai danni di malcapitati vascelli, l'isola è passata sotto la dominazione spagnola, poi inglese, prima di divenire indipendente nel 1962. Grazie alle sue enormi piantagioni di canna da zucchero, coltivate da schiavi, in passato la Jamaica è stato uno dei più grandi produttori di zucchero al mondo. Come in tutti i Caraibi le distillerie hanno seguito le sorti degli zuccherifici dai quali spesso dipendevano.

Lo stile del Rum jamaicano è storicamente associato al *dunder style*, un termine che si coniuga alla produzione di Rum di grande aromaticità, come i Rum locali. È uno stile di produzione tipico del passato, quando molti produttori usavano conciare preventivamente la melassa scegliendo tra derivati della lavorazione dello zucchero e della produzione annessa: residui di schiume di fermentazione o distillazione, vinacce di fermentazione, (*dunder* in inglese), zucchero muscovado, anche succo di canna. Questo processo permette di aumentare l'acidità del mo-



sto e generare ulteriori componenti volatili esteri che arricchiranno la struttura aromatica del distillato finale.

Il *dunder* jamaicano si distingue per essere arricchito con ulteriore materia organica. I residui di fermentazione sono interrati insieme a bagasse fresche. Dopo qualche giorno la naturale decomposizione organica per opera di microrganismi e lieviti, avrà prodotto una poltiglia che verrà aggiunta al mosto in fase di fermentazione, che in Jamaica è particolarmente lunga.

Come in altre zone caraibiche, altra caratteristica dei Rum jamaicani è l'essere spesso *overproof*. Il consumo *neat* dei Rum *overproof* è rimasto confinato ai Caraibi, usati in miscelazione nel resto del mondo, particolarmente nelle ricette di ispirazione Tiki.

Rum di grande struttura e complessità aromatica, ecco una presentazione dei brand più noti, tra i migliori.



LUXARDO.IT

LUXARDO

LUXARDO

PREMIUM ITALIAN

LONDON DRY GIN

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

Girolamo Luxardo

GIROLAMO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



LUXARDO.IT



→ Sede univeselle
TV



LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE

HAMPDEN ESTATE

Originaria dal 1753 la proprietà Hampden, storico grande zuccherificio, si trova a Trelawny, cuore pulsante della cultura della canna da zucchero. Considerata una delle migliori distillerie al mondo, oggi di proprietà della famiglia Hussay, l'azienda è adiacente a un piccolo aeroporto. Nel 2011 fu lanciato Rum Fire, tipico overproof jamaicano al quale, nel 2012, sono seguiti per il mercato estero Rum Fire Velvet e Hampden Gold.

Hampden è una distilleria che produce ancora con il metodo dunder, con l'aggiunta di residui di fermentazione, succo di canna e acqua delle Cockpit Mountains da una propria fonte surgiva. La lunga fermentazione spontanea avviene in tini di legno, con lieviti selvaggi, le botti di invecchiamento sono di quercia americana ex Bourbon.

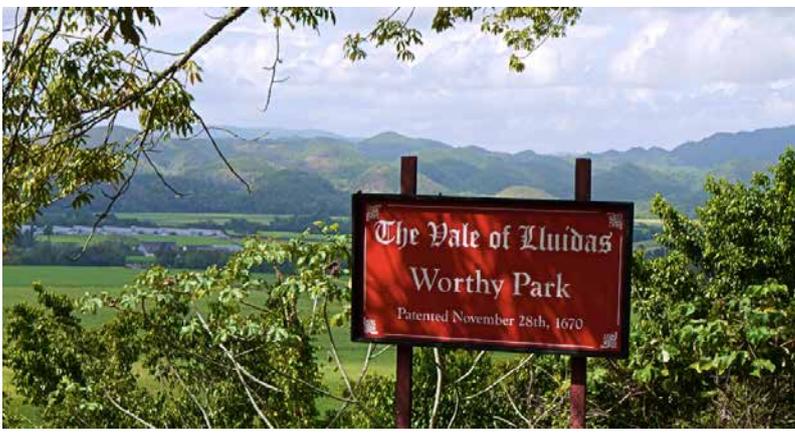
La distillazione avviene in alambicchi pot still. Se vi è caramello, aspetto importante, è scritto in etichetta.

Con i suoi 63° Rum Fire presenta al naso aromi di noce e vaniglia, esplosione di agrumi verso la fine. Al palato si esaltano pepe e spezie, finale morbido, dolce ma corto.

Rum Fire Velvet (63°) è più fruttato, erbaceo e pieno, ampio e impattante, di lunga persistenza. Hampden Estate Gold (40°): frutta tropicale, tannini, finale lungo e persistente.

Hampden Fire Velvet e Hampden Gold sono distribuiti in Italia da Onesti Group. Da una partnership tra la distilleria e Maison Velier arrivano in Italia i Rum invecchiati Hampden Estate 46° e Hampden Estate Overproof 60°. Entrambi da scoprire, ma non dubitiamo sulla qualità di un prodotto per il quale si è già creata molta aspettativa.





WORTHY PARK

Le origini di Worthy Park Estate risiedono in una proprietà dell'isola che nel 1670 venne ceduta dalla Corona inglese all'ufficiale Francis Price distintosi nella guerra contro gli spagnoli per la con-

quista dell'isola. Si tratta del più antico zuccherificio jamaicano la cui distilleria era uno dei fornitori della Marina Reale inglese.

L'attività di distillazione fu interrotta nel 1950, su decreto delle autorità locali causa la necessità di ridurre la produzione di Rum sull'isola. Bisognerà attendere il 2005 perché l'attività riprenda. Sotto la direzione di Gordon Clarke venne lanciato sul mercato Rum Bar, un overproof per competere con il celebre overproof Rum Wray & Nephew. Nel 2010 arrivò sul mercato Worthy Gold.

L'acqua utilizzata proviene da una sorgente locale che viene convogliata da un acquedotto vecchio di 360 anni. La melassa subisce due differenti tipi di fermentazione, una light e una heavy, a seconda dei lieviti utilizzati, la distillazione è effettuata con l'unico alambicco pot still double retort (a ripasso con doppia storta) presente in distilleria, l'invecchiamento avviene in botti ex Bourbon di quercia americana.

Rum Bar è trasparente e incolore alla vista. Al naso è potente e con una nota importante di canna da zucchero, agrumi e frutta esotica. In bocca è intenso e potente con il suo forte tenore alcolico a 65°, finale lunghissimo. Rum Bar Gold (40°), 4 anni di invecchiamento, è giallo ambrato. Aromi di pepe, vaniglia, frutta e legno. Al palato è caldo con un finale medio lungo.

I Rum invecchiati di Worthy Park trovano grande espressione con il Jamaica Pure Single Rum "Forsyths WP" 2005 di Habitation Velier. Lo spirito ha riposato per dieci anni in botti ex Bourbon. Grande intensità olfattiva, note dolci di banana e vaniglia. Complessità e struttura elegante, pulito, 59°.

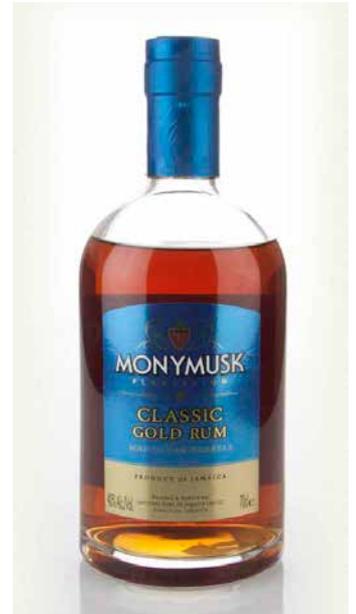
1821 MARASCHINO *L'originale.*

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





CLARENDON-MONYMUSK DISTILLERY

La distilleria dispone di un recente impianto a colonne inaugurato nel 2010 e di pot still. Un grande lavoro per imbottigliatori indipendenti e grandi gruppi, come Diageo, e nel 2011 la presentazione di un proprio brand che si conquisterà una certa notorietà. Si tratta di Monymusk overproof a 63° al quale seguiranno i

Special Gold e Classic Gold.

Due fermentazioni diverse, spontanee. La prima è eccezionalmente lunga, tra i 14 e 30 giorni, la seconda, breve, tra le 24 e 30 ore in tini di acciaio. Il mosto della prima fermentazione verrà destinato ai pot still o alla colonna, decisione che viene presa dopo avere rilevato il tasso di esteri.

Monymusk Overproof White è frutto di tripla distillazione, 63°, ha la classica entrata degli overproof. Nel suo caso si evidenziano note speziate ed erbacee. Classic Gold è un Rum NAS a 40° ottenuto da distillati di colonna e pot still. Ambrato alla vista, al naso, concede legno, spezie, melassa. Al palato è leggermente floreale. Jamaica Monymusk "I Pappagalli 11 anni" è una interessante selezione di Moon Import. Alla vista presenta colore oro carico e brillante. Al naso, spezie, zenzero, tabacco. Al palato è complesso, si evolve lentamente lasciando il palato molto morbido, ampio. Il finale è molto lungo, con piacevoli ricordi di tabacco e vaniglia.



FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



THE
ORIGINAL
STORE AND POUR PACKAGE

American Beverage Marketers Delivering the Ultimate Cocktail Experience

www.finestcall.com

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A. - WWW.ONESTIGROUP.COM
vendite@onestigroup.com



WRAY & NEPHEW-APPLETON

Fondata nel 1749 la proprietà Appleton si trova nel cuore della Nassau Valley. Nel 1825 John Wray era un commerciante di Rum e proprietario della Shakespeare Tavern a Kingston.

Nel 1860 Wray associò suo nipote Charles James Ward nella conduzione dei suoi affari. Nel 1916 la società Lindo Brothers rilevò la Wray & Nephew che comprendeva anche la Appleton Estate, la più vasta piantagione di canna da zucchero dell'isola. Dal 2012 la proprietà è in capo al gruppo Campari. Dal 1997 opera la master blender Joy Spence, prima donna dei Caraibi a ricoprire questo ruolo.

Appleton è sicuramente il brand ambasciatore del Rum giamaicano nel mondo. La distillazione avviene con colonne e pot still, gli invecchiamenti in botti di quercia americana.

La gamma Appleton è composta da due brand: Appleton e Appleton Estate. La prima famiglia comprende Appleton White e Appleton Gold, Rum normalmente destinati alla miscelazione. Più da meditazione i secondi che si presentano anche con invecchiamenti importanti.

Appleton Estate V/X è il più giovane, al quale seguono Appleton Reserve, Appleton Estate 12yo, Appleton Estate 21yo. Il più prestigioso è Appleton Estate 30 yo ottenuto assemblando Rum non più giovani di 8 anni, a cui segue un invecchiamento di altri 22 anni in botti di quercia americana.

Nel 2012 è apparsa la limited edition 50yo, prodotta in soli 800 esemplari per commemorare l'indipendenza della Jamaica ottenuta nel 1962.

Alessandro Palanca

Simone Caporale, Cocktail Extraordinaire



- | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|---|--|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Crisp Apple Real
<i>Made with premium Red, Golden and Granny Smith Apples grown in the United States</i> | Piña Real
<i>Infused with premium pineapples from Costa Rica</i> | Black Cherry Real
<i>Infused with premium Chilean Black Cherries</i> | Blueberry Real
<i>Infused with premium Goldraube Blueberries from the Pacific Northwest</i> | Peach Real
<i>Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches</i> | Mango Real
<i>Infused with Alfonso Mangoes from India</i> | Raspberry Real
<i>Infused with Willamette and Glen Clova Raspberries from the Pacific Northwest</i> | Real Gourmet Cream of Coconut
<i>Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts</i> | Strawberry Real
<i>Infused with handpicked Camorosa, Ventana and Albion Strawberries from California</i> | Pumpkin Real
<i>Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove.</i> | Agave Real
<i>100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico</i> | Ginger Real
<i>Infused with premium Laivou Ginger puree</i> | Passion Real
<i>Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam</i> | Kiwi Real
<i>Infused with premium Kiwi from New Zealand</i> |



www.realingredients.com

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A. - WWW.ONESTIGROUP.COM
 vendite@onestigroup.com



ESTATE di Vincenzo Losappio – The Spirit – Milano

INGREDIENTI

- 2,5 cl succo lime
- 1,5 cl sciroppo di passion fruit e chiodi di garofano
- 4 cl Worthy Park Rum- Bar Gold
- 0.5 cl Worthy Park -Bar Rum
- 1 bsp Amarum
- 2,5 cl succo di guava

Tecnica: shake. Glass: highball. Garnish: guava disidratata, grattugiata di scorza di lime e noce moscata.



REGGAE COLD PUNCH di Christopher Rovella

INGREDIENTI

- 45ml Compagnie des Indes Claredon 11ans, Jamaica Rum
- 25ml Kingston honeywater (miele d'acacia diluito fino a 65% con acqua di cocco)
- 20 ml succo di ananas e lime
- 1 dash bitter all'ibisco

Top ginger beer

Tecnica: shake. Glass: tumbler medio. Garnish: crosta di zuccher, farina di cocco, caramello d'ananas.



BLOOD PROOF di Nicola Ruggiero – Katiuscia – Bari

INGREDIENTI

- 3cl di Hampden Fire Velvet
- 2cl di liquore di carruba
- 2cl di succo di lime
- 1,5cl di sciroppo di Aqua di Giamaica *
- 2cl di acqua di cocco
- 2dash di Pimento Bitter

Tecnica: shake. Glass: tumbler. Garnish: crosta di biscotto di canapa e rametto di menta.

*80 g di fiori di ibisco rosso, 20g di menta fresca, qb zucchero di canna, 2 tazze di acqua
Procedimento: mettere in una casseruola i fiori di ibisco con due tazze d'acqua e portare a ebollizione. Togliere la casseruola dal fuoco, fare stemperare e aggiungere le foglie di menta. Dopo 10 min. di infusione filtrare. Aggiungere il doppio di zucchero (meglio se Demerara) e mescolare fino a scioglimento totale. (se necessario riutilizzare il fornello a fiamma bassa per facilitare il lavoro).



JASPER WHISPER di Mario Farulla – Baccano – Roma

INGREDIENTI

- 40ml Appleton Gold
- 20ml Tio Pepe Sherry fino
- 10ml sciroppo di semi di papavero

Colmare con soda all'ananas tostato*

Tecnica: build OTR. Glass: Collins. Garnish: ananas disidratato, semi di papavero

*Soda all'ananas tostato per 1lt: 1/4 di ananas tagliato a cubi (senza la parte centrale), la scorza di 1/4 di ananas fatta tostare lentamente in padella con un pizzico di sale. Prendere il tutto e mettere in un sifone con un lt di acqua ca. 2 cariche di CO2 Lasciar riposare, mettere in frigo ed agitare di tanto in tanto. Dopo due ore la soda è pronta per l'uso.



PINEAPPLE ESTATE di Beatrice Marri – Caffè Chieli – Sansepolcro (AR)

INGREDIENTI

- 50ml Rum Appleton White
- mezzo lime spremuto,
- 15 ml di sciroppo di zucchero
- 75 ml di estratto ananas
- 2 foglie di menta
- 2 gocce di tabasco

Tecnica: shake e double strain. Glass: tumbler alto. Garnish: foglia di menta e fetta di ananas disidratata con zucchero a velo caramellato sul momento.



NASSAU BAY di Mauro De Giosa – Cristallo Hotel – Cortina d'Ampezzo

INGREDIENTI

- 5cl Rum Appleton V/X
- 2,5 sciroppo di ananas e menta homemade
- 1,5 succo fresco di pompelmo giallo
- 1cl Sangue Morlacco Luxardo
- 2 dash Delizia Cannella Varnelli

Tecnica: Shake e strain. Glass: Coppa Champagne. Garnish: no.



KAWANANUK di Gianfranco Sciacca – Bacio Bar – Bagheria (PA)

INGREDIENTI

- 5 cl Rum Appleton White
- 2 cl liquore passion fruit
- 1,5 cl Mastiha
- 1,5 cl succo di lime
- Foglie di menta

Top ginger beer

Tecnica: shaker. Glass: Hobstar alto. Garnish: passion fruit, menta, leggerissima grattugiata di zenzero.



Quest'anno ShowRUM aprirà le danze 4 giorni prima del Festival, con una settimana dedicata al bere miscelato di qualità con protagonista assoluto il Rum.

È la **ShowRUM Cocktail Week**: 6 giorni, dal **26 Settembre al 1 Ottobre 2018** per percorrere un circuito a **12 tappe tra i migliori cocktail bar della capitale**. Eccoli in ordine alfabetico:

Baccano, Banana Republic, Chorus Café, Club Derrière, Freni e frizioni, La Zanzara, Marco Martini Restaurant Cocktail Bar, Meccanismo, Pantaleo, Pimm's good, Romeo chef&baker e Tyler-Ponte Milvio, che per questa edizione, condurranno addetti al settore, giornalisti, influencer, appassionati e consumers fino alla tappa finale di ShowRUM del 30 Settembre e 1 Ottobre 2018.

Sarà un omaggio al Rum al bartender e al bar... un pensiero felice per il bevitore che si disseta, per l'esperto che assaggia e per il bartender che scopre, crea e propone...

Abbiamo chiesto a tutti i bar in circuito di mettere in campo i loro **migliori barmen** per creare, ognuno, una **drink list di 4 cocktails** di cui un **Signature Cocktail**, ovvero un cocktail d'autore, nella cui ricetta **ogni licenza è permessa**, purché rispetti **l'anima del Rum** e rappresenti ed **identifichi il bar e la personalità di chi lo pensa, costruisce ed esegue**.

Ecco i Rum protagonisti di questa edizione:

Appleton Estate Reserve Blend, Botran Reserva Blanca, DonQ Anejo, Plantation 3 Stars, Real McCoy 5, William Hinton Bianco.

E poiché il percorso di un cocktail, dal barman al bevitore, è pur sempre un fatto sociale, vogliamo condividere ed essere social. **Publicheremo, sul sito e sulla pagina facebook di ShowRUM i video con l'esecuzione di tutti i Signature Cocktails... Vogliamo vederli all'opera i nostri barmen... curiosi vero?**

Stay tuned! Vedrete on-line cosa hanno preparato i nostri bartenders per ShowRUM Cocktail Week 2018 e li vedrete nel loro habitat naturale, dietro i loro banconi, con la loro attrezzatura, nel loro bar!

E a proposito di esperti, durante la Cocktail Week, i bartenders riceveranno, direttamente al bancone del loro bar, visite molto speciali: un team di esperti, capitanato da Fabio Bacchi compirà il tour dei locali.

Chiederanno il Signature, guarderanno con occhi indagatori le mani dei bartenders che lo eseguono, faranno domande e chiederanno spiegazioni, infine, assaggeranno il cocktail e disquisiranno piacevolmente di gusto, equilibri, spirit expression e presentazioni.

Le loro espertissime opinioni culmineranno in una decisione finale, **Fabio Bacchi e la redazione di Bartales premieranno, durante ShowRUM, un solo Signature Cocktail, che sarà proclamato Drink ufficiale della ShowRUM Cocktail Week 2018.**

Non vediamo l'ora!



ANDREA CORELLI - MECCANISMO



BRUNO ROCCO - PANTALEO



CARLO PICCERILLO - TYLER



CRISTIAN RICCI - LA ZANZARA



DA SX MARCO DELL'AMORE, PAOLO SANNA,
GIUSEPPE PROSPERI - BANANA REPUBLIC



DANIELE GENTILI - MARCO MARTINI BAR



LUCA D'AMATO - CLUB DERRIERE



MARIO FARULLA - BACCANO



NICO SACCO - ROMEO



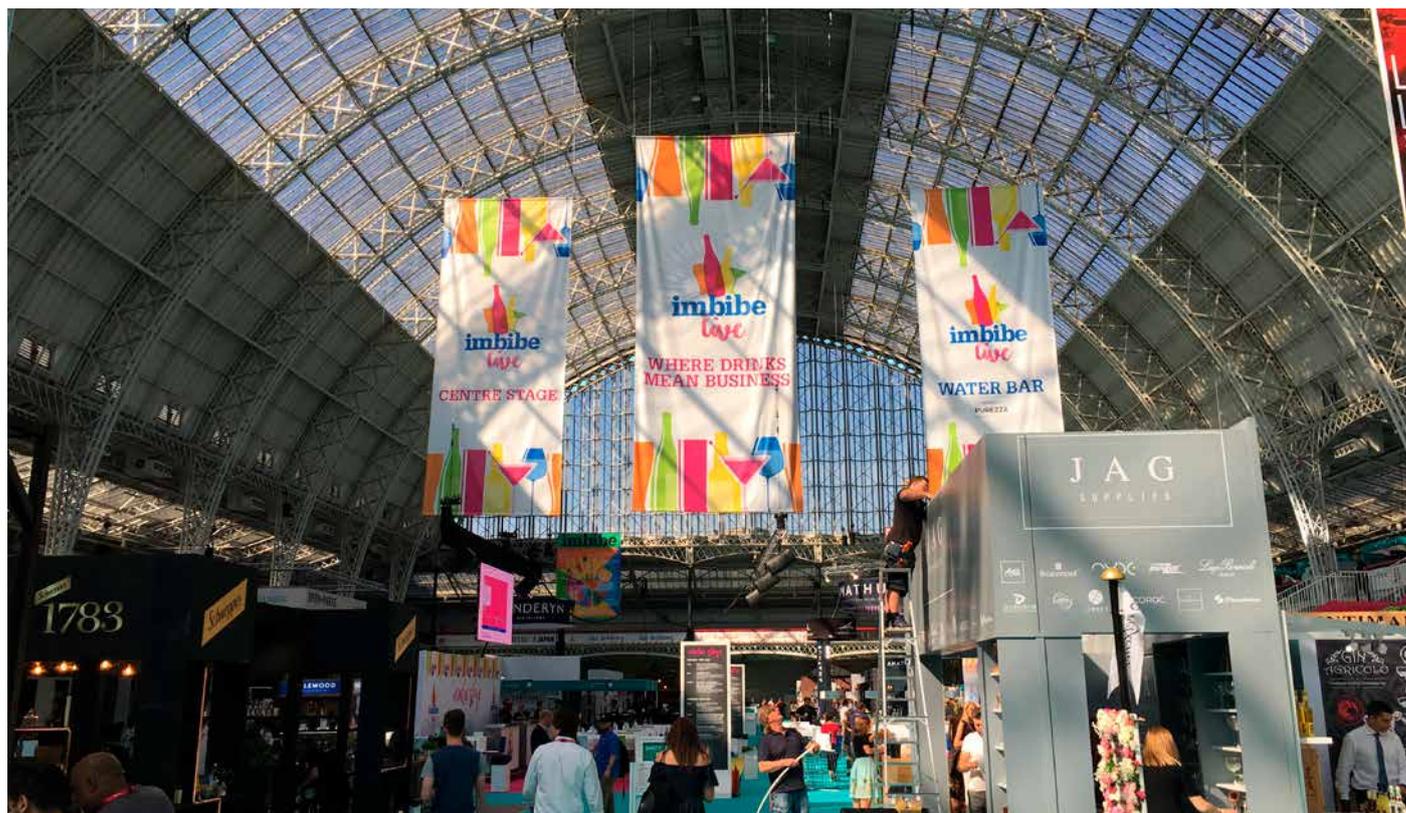
RICCARDO ROSSI - FRENI E FRIZIONI



SOLOMIA GRYSTYCHYN, MASSIMO D'ADDEZIO
- CHORUS



VALERIO GARA - PIMM'S GOOD



TUTTO QUANTO FA BEVERAGE

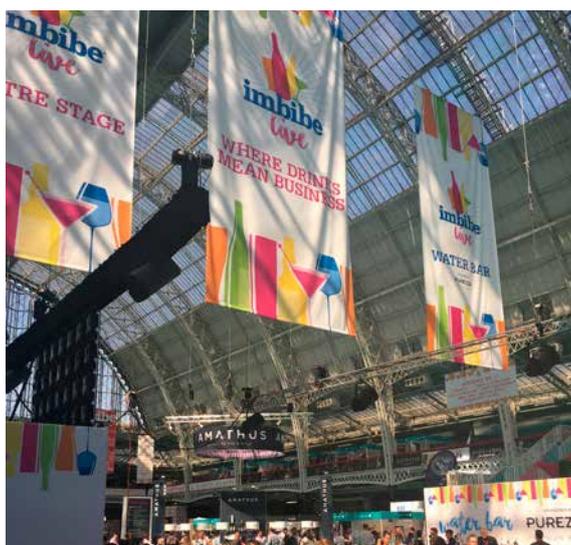
Spettacoli, seminari e master class per la più grande kermesse londinese

DI **LUCA RAPETTI**

Nel 2010 prese il via la prima edizione di Imbibe Live, uno dei più grandi eventi della spirit e bar industry britannica, che il 2 e 3 luglio scorsi ha festeggiato otto anni di attività, accogliendo professionisti provenienti non solo da Londra, città che ospita questa manifestazione, ma anche da altri paesi. Situato nella struttura espositiva Olympia a Kensington,

Imbibe Live concentra in due giorni

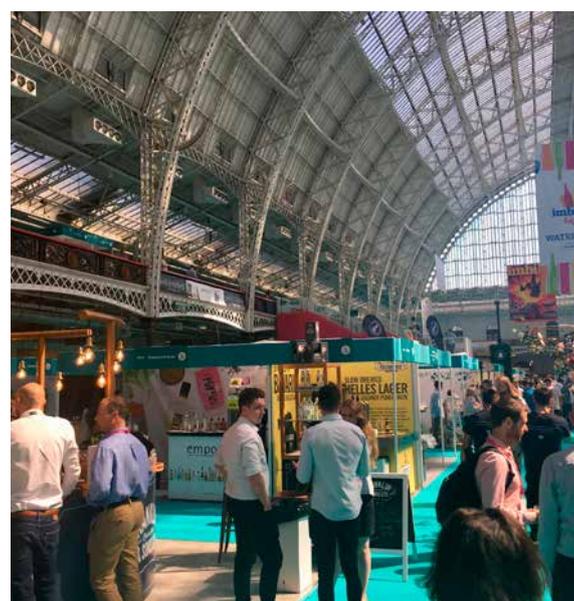




tutto ciò che riguarda il mondo del beverage, organizzato su un'ampia superficie espositiva suddivisa in un differenti aree tematiche, che permettono quindi di indirizzare l'attenzione dei visitatori su specifici argomenti ed interessi.

Novità assoluta introdotta quest'anno è stata l'ingresso a pagamento, con l'acquisto di un biglietto per entrambe le date, al costo di 10£ a persona. Per quanto ciò possa avere influito sulle pre-

senze dei visitatori, questa decisione ha sicuramente contribuito positivamente a creare un ambiente ancor più organizzato e più ampio di quello delle precedenti edizioni, grazie all'aggiunta di uno spazio al piano superiore del padiglione principale. Questo è stato dedicato principalmente a produttori di birra e sidro, due prodotti molto radicati nella cultura anglosassone e che occupano costantemente una parte importante del mercato. Qui è



stato possibile assaggiare nuovi prodotti, incontrare i produttori e prendere parte a interessanti tasting presso il The Beer & Cider Hub, sviluppato in collaborazione con Mitch Adams e Tom Oliver, considerati due veri e propri ambasciatori di queste bevande.

Anche in questa edizione grande rilievo al mercato del vino, a cui è stato

dedicato un ampio spazio del padiglione principale suddiviso in 3 distinte aree. Il Wine Bar ha offerto una selezione di vini da assaggiare e l'opportunità di incontrare di persona i relativi produttori.

Nel vicino palco del Wine Sessions il Master Sommelier Xavier Rousset ha guidato i presenti attraverso interessanti seminari su specifici argomenti, spazian-



EAST IMPERIAL

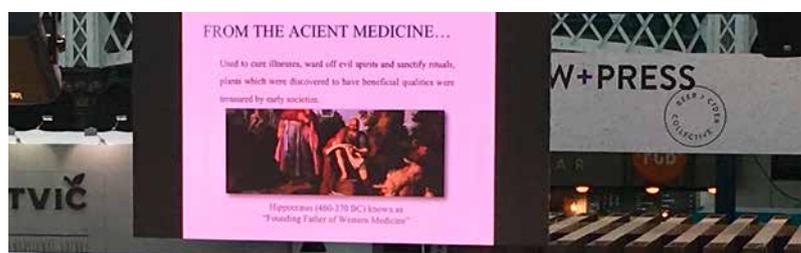
Superior Beverages



The ultimate complement
to premium spirits



Importato e distribuito da Compagnia dei Caraibi



do dagli Orange Wine a un tasting comparativo di vini australiani prodotti da uve tipicamente italiane quali Sangiovese e Primitivo, proiettando anche l'attenzione sui vini inglesi che, soprattutto negli ultimi dieci anni, stanno attirando curiosità e attenzione.

Appuntamento immancabile anche quello dei Sommelier Wine Awards, una piccola area dedicata a tutti quei vini che sono stati selezionati e premiati da una giuria di esperti, spunti interessanti per coloro in cerca di nuove idee e suggerimenti per arricchire la propria carta dei vini.

Molto utili, soprattutto per sommelier

e professionisti del mondo vino, sono sati i tasting organizzati presso The Wine-makers Cellar, dove alcuni tra i più iconici vitivinicoltori del mondo hanno guidato il pubblico attraverso l'analisi dei loro prodotti. Tra questi, Matteo Zanardello di Ornellaia, Kevin McKee di Taittinger e Raj Parr della californiana Domaine de la Côte.

Imbibe Live ha sempre dedicato una parte importante anche alla formazione e allo sviluppo delle tecniche e delle abilità di tutti coloro che desideravano incrementare le proprie potenzialità professionali. Questa attività è stata parte del programma di appuntamenti svoltisi

CIAO MALFY!



Distillato in Italia - la patria del Gin - con ginepro italiano, scorza di limone della Costa amalfitana e siciliana e 5 altre botaniche. Gusta Malfy con ghiaccio o in un Gin Tonic. Cheers!



all'interno di The Academy.

Situato nella parte ovest del padiglione, The Academy ha dato la possibilità a chiunque di poter partecipare attivamente a discussioni e workshop di vario tipo, con la presenza di alcune personalità del mondo del bar, come Giuseppe Gonzalez, fondatore del celebre Suffolk Arms a New York, JJ Goodman del London Cocktail Club e Jonny Tyson della Guild of Beer Sommeliers, insieme ad altri esperti del

settore e in collaborazione con il Wine & Spirit Educational Trust.

Per tutti coloro che volevano scoprire e assaggiare i prodotti che stanno maggiormente influenzando il mercato, ascoltando e apprendendo nuove informazioni direttamente da alcuni guru internazionali, Taste Zone è stato il luogo perfetto per questo genere di esperienza.

Ben otto appuntamenti in due giorni hanno delineato i trend del momento e chiarito le idee su molti argomenti. Come hanno fatto Kevin Hurley, riguardo tutto ciò che si deve sapere sull'Irish Whiskey e Tristan Stephenson, il quale ha analizzato meticolosamente tutte le caratteristiche del Rum attraverso un tasting, che è risultato quasi un'analisi al microscopio. Federica Zanghirella, vicepresidente della Associazione Italiana Sommelier UK, ha sapientemente esplorato il complesso mondo del Sakè, sottolineandone le potenzialità ed il corretto servizio in un ambiente come quello del ristorante.

Direttamente dagli States, Philip Duff è giunto quest'anno per focalizzare l'at-

THE SOUL OF AFRICA

Distilled in the heart of England



WHITLEY NEILL
HANDCRAFTED DRY GIN

The Essence of Discovery



tenzione sul Vermouth, una categoria in continua crescita, selezionandone sei che lui ritiene da provare assolutamente e come utilizzarli anche in miscelazione.

La zona più amata dai bartender, The Cocktail Lounge, è stata animata da appuntamenti coinvolgenti. Primo tra tutti la finale UK della Four Pillars Australian (Gin) Open Finals, che ha visto trionfare Eleonora Biason dello Scarfes Bar di Londra e Tom Godfrey del Red Light di Bristol.

Tra le master class svoltesi alla Cocktail Lounge, Ivy Mix del Leyenda bar di New York ha condiviso la sua esperienza di viaggio attraverso l'America Latina, entrando in contatto con le varie culture locali ed i distillati tipici, offrendo l'ispirazione per nuovi cocktail; Mia Johans-

son dello Swift di Londra si è unita a Joe Schofield del Sensorium di Singapore in un viaggio attraverso la storia e l'evoluzione della Vodka, con un occhio al futuro di questo distillato versatile, mentre il team del Super Lyan, nuovo cocktail bar aperto da Ryan Chetiyawardana del Dandelyan, ha introdotto la platea al concetto di cocktail "pre-batched", in cui gli ingredienti sono già stati precedentemente mescolati, e "kegged", inseriti cioè all'interno di fusti pressurizzati simili a quelli utilizzati per il servizio della birra alla spina e contenenti azoto, spiegandone il funzionamento e le applicazioni.

Se Imbibe Live può essere definito una due giorni di spettacoli, non poteva certo mancare il vero e proprio palcoscenico del Centre Stage, posto nel centro della fiera e che ha rappresentato un po' l'anima pulsante della manifestazione. Infatti, qui si è svolta la finale della classica Bartenders vs Sommeliers, giunta quest'anno alla sua decima edizione.

Si sono cimentati due team, uno di

Imbibe Live può essere definito una due giorni di spettacoli con il palcoscenico del Centre Stage, cuore della kermesse

my
Heart
is Rouge
my Senses are
rebel
Rouge!



BITTER
Rouge! DRINK RESPONSIBLY
WWW.BITTERROUGE.COM



mezzoemezzo®

NARDINI

L'APERITIVO
STA NEL **MEZZO!**



PREPARALO COSÌ:

1 PARTE 
MEZZOEMEZZO

1 PARTE 
DI SELTZ

GHIACCIO 

 SCORZETTA
DI LIMONE

BEVI RESPONSABILMENTE

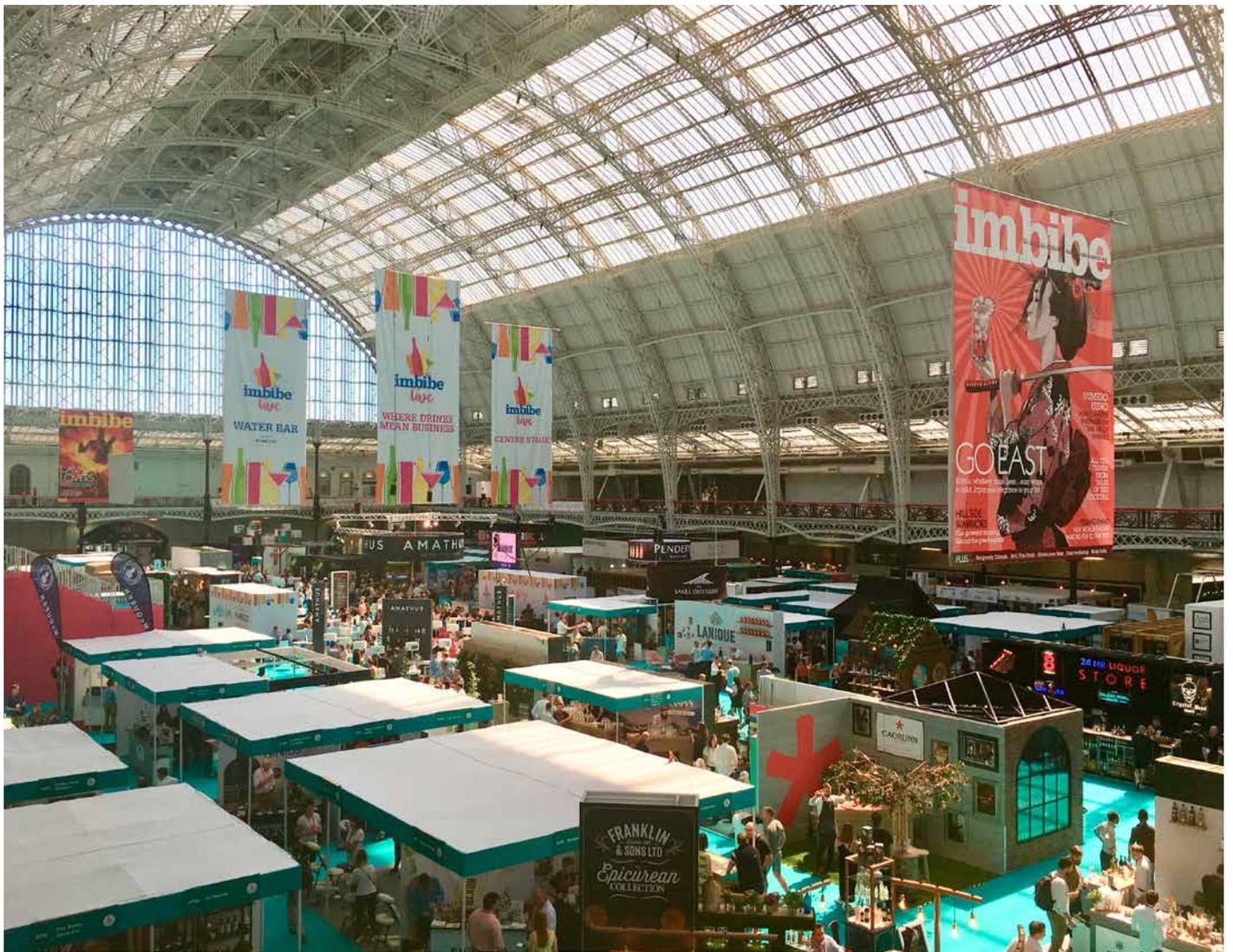


bartender e uno di sommelier, in prove tecniche un po' inusuali. Come la torre costruita con coppe da Champagne e sulla quale bisogna mescolare a cascata dello Champagne sino a colmarle tutte senza farle cadere. Il team vincitore è risultato quello dei bartender, capitani da Gerge Muráth del Devil's Darling. Bartender di nuovo protagonisti nella finale di Shakes & the City. Si tratta di una competizione nella quale si cimentano 3 team provenienti da altrettante cittadine della UK, nello specifico Edimburgo, Sheffield e il team di North e East London. Bisogna presentare 3 drink che rappresentino il più possibile una personalità appartenente alla storia della loro città di provenienza. La vittoria finale è andata a Edimburgo, il cui team ha tratto ispirazione dal duo Burke&Hare, sanguinari assassini che vendevano i corpi dei loro crimini al dottore Robert Knox per utilizzarli nei suoi studi anatomici.

Il Centre Stage ha regalato momenti di formazione anche con gli interventi di



personaggi come Alessandro Palazzi che ha parlato del concetto e del rituale del suo Martini Cocktail presso il Duke's Hotel di Londra, ed anche approfondimenti "in stile italiano" sullo Spritz, sulle bevande a basso contenuto alcolico, che sono sempre più richieste, e sul rituale dell'Apertivo, coinvolgendo principalmente al-



cuni brand italiani che sono intervenuti con i loro ambassador per sottolineare la crescita di questo vero e proprio fenomeno sociale originato nel Bel Paese.

La presenza di numerosi prodotti italiani a Imbibe Live non è mancata neppure quest'anno, concentrata in Piazza Italia, un'area del padiglione centrale totalmente dedicata a brand italiani. Quest'anno erano presenti Martini, Peroni, VII Hills Gin, Illy, Italicus, Branca e Blu Lie Vodka. «Anche quest'anno siamo presenti a Imbibe e rileviamo il successo crescente del Gin italiano» ha spiegato Andrea Fofi, marketing director di VII Hills Gin. «Per noi è la conferma che il nostro brand si apprezza sul mercato inglese. Grazie anche al lavoro dell'importatore Boutique Brands».

Un importante segnale di crescita e di proiezione al futuro, con un occhio ai cambiamenti ed ai nuovi trend di mercato, è stata la novità del padiglione Giappone, organizzato dal Japan External Trade Organization (JETRO). Protagonista principale il Sakè, come già menzionato, oggetto di un'interessante masterclass nella Taste Zone. Dal 2012 il Sakè ha segnato un incremento delle esportazioni in UK del 150%.

Nel complesso Imbibe Live ha avuto anche quest'anno un notevole afflusso di visitatori, professionisti e non, che hanno potuto usufruire di uno spazio espositivo più ampio e probabilmente meglio organizzato, per accogliere più di 10.000 persone in soli due giorni.

Luca Rapetti



17 (B) 79

B. NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE
DALLA NOSTRA STORIA**

#ladistilleriaditalia

Spirito Sorprendente, dal 1779

BEVI RESPONSABILMENTE

SE IL DRINK DIVENTA ECOSOSTENIBILE

Fabrizio Candino vince
la prima edizione italiana

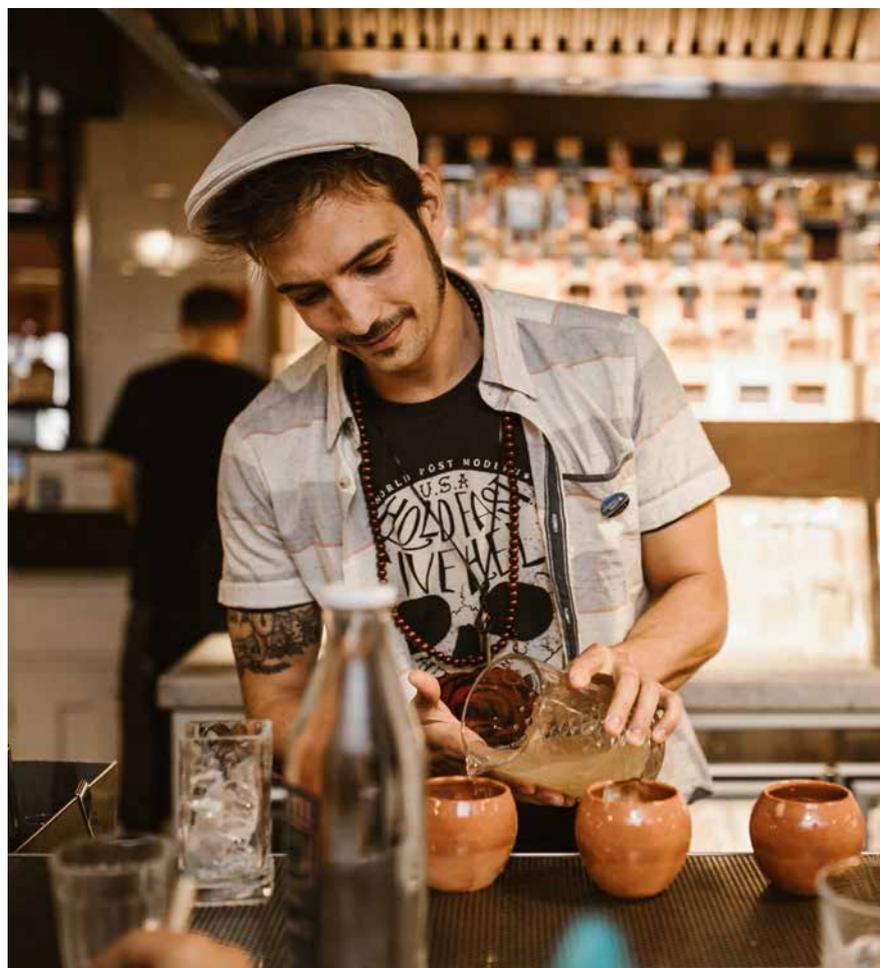
DI GIULIA ARSELLI

The Tahona Society 2018 è la cocktail competition promossa da Altos, Tequila 100% agave. La tahona, termine dal quale deriva il nome della manifestazione, è la ruota in pietra utilizzata per la macinatura delle agavi secondo l'antico e tradizionale metodo di produzione messicano. Dieci bartender selezionati tra le oltre 50 candidature inviate da tutta Italia si sono ritrovati a Roma, presso "Porto Fluviale", per confrontarsi e contendersi la vittoria della prima edizione italiana di questo cocktail contest. I loro drink erano strutturati, evidentemente, sulla presenza di Altos Tequila in ricetta, e con alcuni temi da rispettare ed evidenziare. The Tahona Society Competition, infatti, è una delle più rivoluzionarie competizioni internazionali dedicate alla miscelazione, che unisce abilità e creatività nel creare cocktail con una visione contemporanea improntata sulla sostenibilità, sul rispet-





COMPETITION
 A SINISTRA LA
 GIURIA.
 IN BASSO
 ALCUNE
 IMMAGINI DI
 FABRIZIO
 CANDINO.
 NELLA PAGINA
 ACCANTO, IL
 SUO COCKTAIL,
 EL MESTIZO.





COMPETITION
 QUI SOPRA E A
 DESTRA
 MARIKA
 MAZZESI E IL
 SUO COCKTAIL
 CAFFÈ ALTOS.

to dell'ambiente e della persona.

Un imprinting visionario che pone The Tahona Society Competition oltre il cocktail, al centro del divertimento, nel cuore dei valori. La giuria era composta da Roberto Artusio e Cristian Bugiada, soci e proprietari del Jerry Thomas e de La Punta Expendio de Agave di Roma, eletti recentemente ambasciatori del Mezcal nel mondo, George Bagos, bartender di fama mondiale e fondatore di

ALL YOU NEED IS ONE



DRINK RESPONSIBLY. 47°

Distribuito da
WWW.ONESTIGROUP.COM

THE LONDON N°1
N°1 ORIGINAL BLUE GIN

[f](#) [i](#) /thelondonn1 [t](#) /ginlondon1

One&Only



COMPETITION

EDOARDO NERVO E IL SUO COCKTAIL LAGAVOSIER.

Three Cents Soda & Tonic, Federico Tomaselli, bar manager di “Porto Fluviale”, e da Dre Masso, cofondatore e global ambassador di Altos Tequila insieme a

Cipria d’arancia ottenuta da quelle recuperate dalla spremiagrumi per il cocktail di Marika Mazzesi, giunta terza

Henry Besant. Dre e Henry provengono entrambi dal bartending, al progetto Altos ha collaborato il maestro tequilero Jesùs Hernandez, per 17 anni presso la Destileria Colonial de Jalisco a Los Altos. Il vincitore è stato il bartender palermitano Fabrizio

Candino.

Al secondo posto Edoardo Nervo del Les Rouges di Genova con il cocktail Lagavosier, che ha colto lo spirito della

competizione inserendo fra gli ingredienti, oltre ad Altos Tequila, un simple syrup realizzato con le bustine di zucchero da bar avanzate dai clienti, succo di limone e marmellata ottenuta dai limoni precedente spremuti. A completare, essenza al basilico e pinoli vaporizzata e garnish con foglia di basilico e pinoli. Sul terzo gradino del podio, la bartlady faentina Marika Mazzesi con il drink Caffè Altos. Il tocco ecosostenibile? L’utilizzo di cipria d’arancia ottenuta da quelle recuperate dallo spremiagrumi a fine servizio. Fabrizio Candino aggiunge le sue abilità e le sue idee al Team Italia per TS 2018, capitanato da Paolo Guasco, brand ambassador italiano di Altos Tequila, che porterà l’Italia nel vivo della competizione internazionale.

Verranno presentati dei progetti che possono essere grandi o piccoli, ma si-



ALKHEMIST

GIN

DISTILLED BY THE LIGHT
OF THE FULL MOON

- HANDMADE -

AE SALVIA

MARITIMUM

ANGELICA

UM SATIVUM

UM

40% ALC.VOL
70CL

Distilled in Italy
Cantaleone, Piacenza, Italy

I 10 FINALISTI			
NOME	COGNOME	CITTÀ	COCKTAIL
Fabrizio	Candino	Palermo	El Mestizio
Marika	Mazzesi	Faenza	Caffè Altos
Edoardo	Nervo	Genova	Lagavoisier
Alessandro	Silivestro	Bologna	Un cremino in Salento
Vittorio	Farci	Milano	Ritorno al Futuro
Eleonora	Sasso	Roma	Scratch-Mex
Simone	Gambino	Torino	Nānahuātl
Lorenzo	Falovo	Gaeta	Mani in Altos
Bruno	Rocco	Roma	Queso y Pimienta

gnificativi nel proporre un cambiamento. Non possiamo svelare il progetto che l'Italia sta sviluppando, ma possiamo anticipare che soddisfa più di uno dei 5 temi richiesti da The Tahona Society Competition: benessere del bartender, impegno sociale, riciclo, riduzione del consumo di risorse e dei rifiuti, sostenibilità ambientale. Sono temi molto cari ad Altos così come le condizioni di lavoro dei dipendenti e partner, le attività sociali per le persone dello stato di Jalisco e dell'ambiente circostante.

Tra i 22 paesi partecipanti verranno selezionati 10 team che concorreran-

no tra loro per aggiudicarsi un viaggio in Messico nel novembre 2018. Qui sosterranno una settimana di formazione su Altos e il Tequila, e un workshop con esperti di marketing e start-up. Il vincitore assoluto si aggiudicherà 50.000 dollari per realizzare il proprio progetto. Altos Tequila si presenta con tre referenze. Altos Tequila Plata è ottenuto da 100% di agave blu coltivata negli altopiani di Los Altos in Messico.

Note erbacee di agave cotta, leggermente citrico e dolce con aroma fruttato. È un Tequila classico ma moderno. Altos Tequila Reposado, 100% di agave blu, è invecchiato in botti ex Whiskey per 6-8 mesi. Dolce e citrico con note di vaniglia e legno. Altos Tequila Añejo è una miscela perfetta tra la vivacità del Tequila, il fascino della tradizione e le note di botti ex Bourbon. Invecchiato in botti di rovere per 18 mesi, Altos Añejo ha un aroma equilibrato e rotondo con note di frutta secca e mandorle, legno, vaniglia e cioccolato. Altos Tequila è importato e distribuito in Italia da Pernod Ricard.

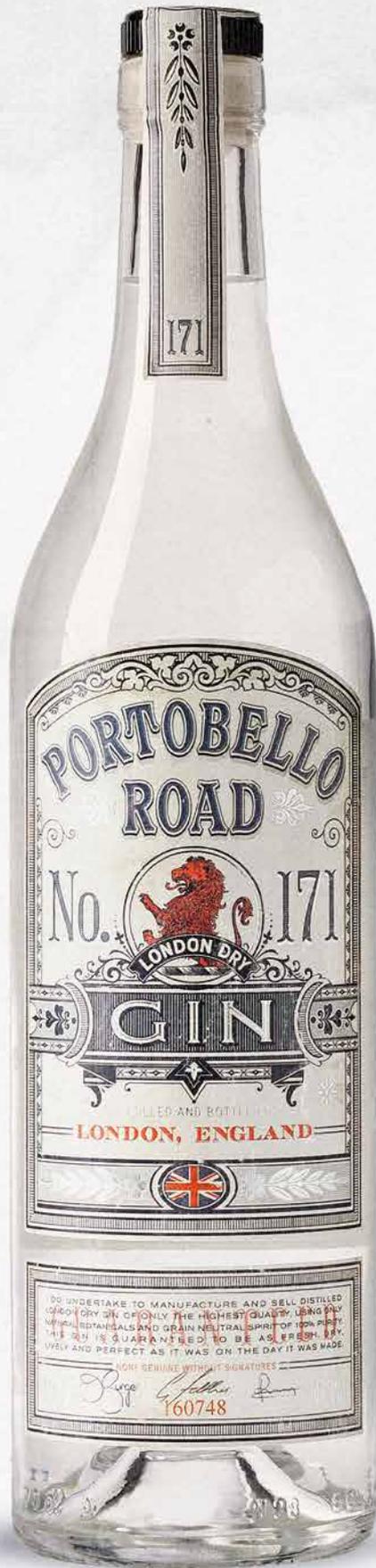
Giulia Arsellì

LA RICETTA VINCENTE

EL MESTIZO di Fabrizio Candino

INGREDIENTI

- 5 cl Tequila Altos Plata
- 2cl camomilla liquida.
- 2 cl succo di lime
- 1 cl succo di pompelmo
- 1,5 cl miele nero italiano
- 3 cl tea lapacho infuso con Timut pepper



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.



BEVI RESPONSABILMENTE

The Finest Address in Gin

— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM



LA FORMA DEL VETRO

Il calice, più della flute, esalta il gusto e amplifica il piacere. Coinvolgendo tutti i sensi

DI VALENTINA RIZZI

Può la forma del calice cambiare il sapore del vino? A prima vista, no. Un vino è sempre un vino e sa sempre di vino. In realtà le cose stanno in modo diverso, ed è la chimica ad affermarlo. Materia affascinante, precisa, concreta, perfetta.

Dopo una serie di esperimenti l'Università di Medicina e Odontoiatria di Tokyo è recentemente giunta a una certezza. Gli scienziati giapponesi, diretti da Kohji Mitsuhashi, hanno applicato al collo dei

bicchieri in esame una particolare rete contenente luminol, in grado di trattenere le molecole che si propagano dal vino. Una sostanza apposita ha poi trasformato le molecole in perossido di idrogeno, e quest'ultimo, a contatto con il luminol (composto chimico che reagendo con un agente ossidante assume un aspetto luminescente) presente nella rete, ha tracciato mutamenti di colore in base alle molecole contenute. Il risultato è che "diverse forme di bicchiere e temperature

DOPO UN BUON PASTO

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



**IL SEGRETO
DI UNA BUONA
DIGESTIONE**



— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM



succo di canna
da zucchero

+



zenzero

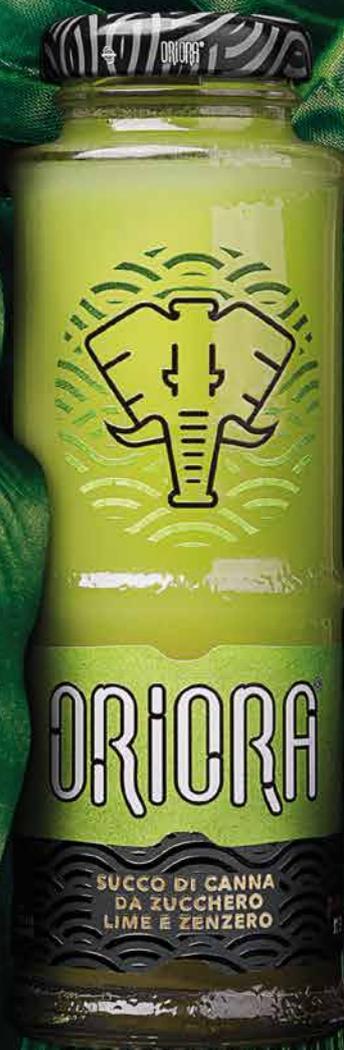
+



lime

A NEW DRINK EXPERIENCE.

UNA NUOVA BEVANDA ESTREMAMENTE
DISSETANTE, 100% NATURALE A BASE DI
SUCCO DI CANNA DA ZUCCHERO CON
LIME E ZENZERO.



THE POWER OF NATURE.

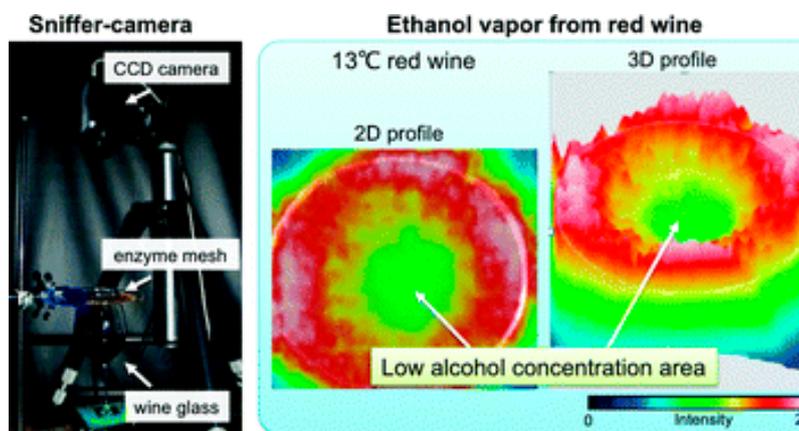
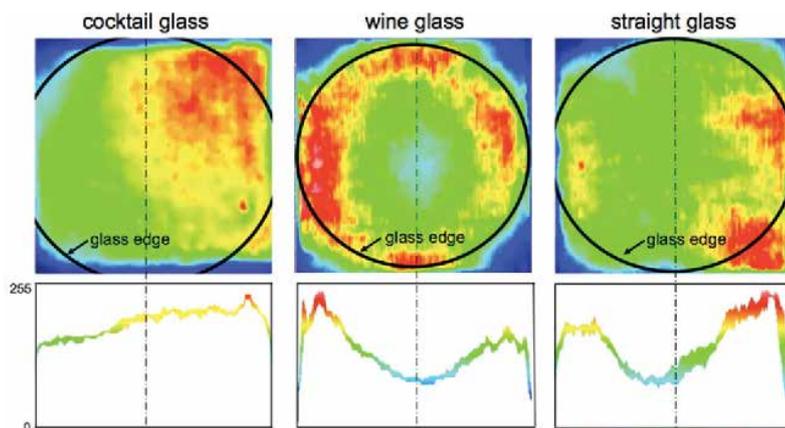
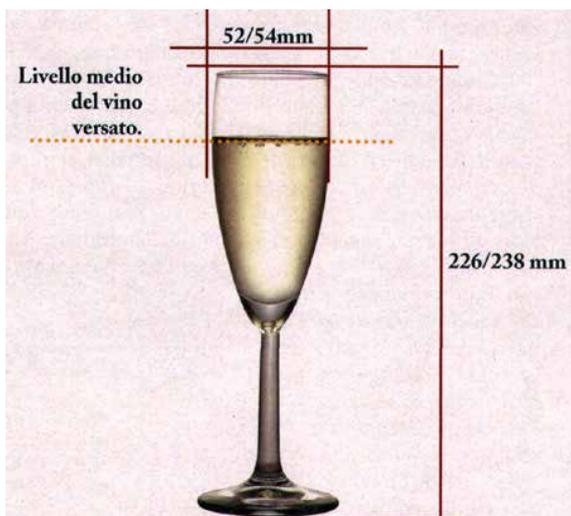
OriOra® è una creatura selvaggia, in cerca di sfide e a caccia di nuove tracce da seguire.

Un'eco che ci spinge a correre attraverso fresche piogge tropicali: OriOra® è la forza dell'elefante, **la potenza della natura** per ispirare chi ha sete di nuove scoperte e chi, come noi, è nato selvaggio.

OriOra® is a wildcreature, seeking new challenges and searching for new tracks to follow.

*An echo that urges us to go running in cool tropical rain: OriOra® is the strength of the elephant, **the power of nature** to inspire those who crave new discoveries, those like us who were born wild.*

www.oriora.com



– rivela l'articolo pubblicato in Chemistry World – possono far uscire differenti bouquet e finiture dello stesso vino". In base a ciò, l'indice di gradimento di un vino o l'apprezzamento delle sue caratteristiche, può risultare penalizzato o risaltato dalla scelta del bicchiere in cui viene servito.

La funzione principale svolta dal calice è di dare equilibrio alle sensazioni gustative. Ma non solo. Un buon calice mette in relazione il vino con gli organi sensoriali, amplifica il piacere della degustazione e lascia emergere la personalità del vino. I bicchieri utilizzati possono variare in base a colore e struttura del vino, presenza di tannini e invecchiamento, corpo aromatico. Il calice deve essere incolore e privo di scritte, per poter apprezzare meglio tutte le sfumature cromatiche del vino, di vetro o meglio di cristallo trasparente, sottile, perfettamente asciutto e pulito, con stelo



e base stabile. Un uso corretto prevede una presa direttamente dal gambo, facendo attenzione a non toccare il bicchiere con la mano per evitare di scaldare il contenuto alterando la percezione olfattiva.

Tutti i sensi percettivi sono coinvolti. Oggi esistono calici studiati appositamente per risaltare le caratteristiche organolettiche degli Spumanti e Champagne. Per

ESPERIMENTI

NELLA FOTO IN ALTO, RILEVAZIONE MOLECOLE AROMATICHE ATTRAVERSO OSSERVAZIONE CON SNIFFEREI CAMERA IN DIVERSI BICCHIERI. QUI SOPRA, RILEVAZIONE MOLECOLE ATTRAVERSO ESPERIMENTO CON SNIFFEREI CAMERA. IN ALTO A SINISTRA, UN CALICE RIEDLE; IN BASSO LE MISURE IDEALI PER IL FLUTE. QUI A SINISTRA, KOHJI MITSUBAYASHI.



FORME

NELLO SCHEMA QUI SOPRA, LA PROPAGAZIONE DELLE MOLECOLE DEGLI AROMI DA DIVERSI BICCHIERI. A DESTRA, I BICCHIERI DI GEROGÉ RAVENSCROFT.

farne un esempio, alcuni sono provvisti di sette “Punti Perlage” incisioni al laser, per favorirne la visibilità e valutare qualità e finezza della bollicina. Il bicchiere ideale deve essere alto e ampio per offrire alle bollicine lo spazio per evolvere, ma deve restringersi leggermente al bordo per concentrare gli aromi.

Ma tutto questo è davvero reale? Ebbene sì, anche la storia afferma che nel susseguirsi dei secoli e degli anni, le abitudini e il metodo di servizio sono mutati ed evoluti. La storia del bicchiere da Champagne è più lunga e complessa di quel che si possa pensare, inusuale e intrigante.

Lo Champagne, non proprio quello dei giorni nostri, probabilmente arrivò per la prima volta in Inghilterra con il normanno Chevalier de Saint-Evremond, esiliato nel 1670, ed entrò subito a far parte della libagione di Carlo II. Poco dopo, nel 1674, l'invenzione del vetro con ossido di piombo (cristallo o flint glass)

su impulso di George Ravenscroft cambiò per sempre l'arte del vetro. Ravenscroft aprì la strada a nuove tecniche. In primo luogo, i vetrai poterono manipolare il vetro nel suo stato ammorbidito più a lungo. Questa tecnica portò a liberare il vetro dalle bolle d'aria che vi si intrappolavano.



Avendo più margine di manovra gli artigiani potevano manipolare il vetro morbido più liberamente, e finalmente potevano usare anche tecniche di taglio e incisione. Un vantaggio non indifferente ma di fondamentale importanza era che il nuovo vetro poteva essere reso sottile pur rimanendo forte. Una rivoluzione. Un'altra importante caratteristica del nuovo vetro era l'essere più refrattivo e brillante.

Nei primi tempi della sua lunga vita, per lo Champagne non esisteva un bicchiere appositamente creato, veniva semplicemente considerato una bevanda gasata e quindi servito in bicchieri da birra o da sidro. Solitamente questi erano bicchieri con gambi semplici e corti, con forme rotonde o ad imbuto. Il bicchiere da Champagne arrivò sulle scene intorno al 1830. Il coupé (conosciuto come coppa Asti) era, per quanto è noto, il primo bicchiere “ufficiale”. Si pensa che la bocca aperta sia stata favorita proprio perché permetteva alla spuma, allora considerata un difetto, di disperdersi.

Nel diciannovesimo secolo, la Russia era il secondo maggior consumatore di Champagne al mondo. La Imperial Glass Factory produceva una gamma di bicchieri specifici per lo Champagne servito durante i banchetti della corte imperiale dello Zar. Questi erano bicchieri tipo flute, alcune colorate di blu cobalto brillante, deco-

Inizialmente, non esisteva un bicchiere per lo Champagne. Quello ufficiale arrivò sulle scene intorno al 1830



info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it



PRODUTTORI

QUI ACCANTO,
MAXIMILIAN
RIEDEL.
NELLA FOTO A
DESTRA, UNA
COPPA DI
CHAMPAGNE.



rate con motivi floreali in argento e oro, e spesso con lo stemma della corte.

In verità, non c'è mai stato un tipo dominante di bicchiere per lo Champagne. Mentre il consumo di Champagne si diffondeva, mutava anche la varietà dei bicchieri. In Inghilterra aumentava la produzione di vetro e di bicchieri come quelli di Edimburgo & Leith e Thomas Webb & Sons (in seguito Webb's Crystal Glass Company Ltd.). Lo stile dei bicchieri Rock Crystal di Webb, creato intono al 1878, comportava una profonda incisione e lucidatura delle aree di taglio. Sino a quel momento i bicchieri erano lasciati grezzi per mostrare la distinzione tra le superfici. L'effetto Rock Crystal, al contrario, amplificò la natura rifrattiva del vetro, comportando una seconda rivoluzione nel mondo della vetreria. Gli anni '20 del secolo scorso sono visti oggi come l'era della Coupé o del Saucer per Champagne. Eppure, a parte un periodo di influenza Art Deco sui motivi decorativi, non esisteva un unico stile dominante. Piuttosto, fu un'era di sperimentazioni.

L'affermazione della flute è da ricercare nella produzione dello Champagne stesso e del suo aroma. Nel passato, maggiore era il dosage, tanto maggiore era il carattere aromatico dello Champagne più apprezzato. La flute esalta la percezione visiva del perlage, in bocca aumenta la sensazione sferica e nasconde maggior-

mente i sentori di acido e di amaro. A livello aromatico, un bicchiere dal corpo affusolato e stretto, con una minore superficie di contatto e una minore bocca, esalta maggiormente i sentori del floreale, del fruttato e dello speziato. Tuttavia la flute non è il bicchiere ideale. Lo afferma anche Maximilian Riedel, erede della storica famiglia austriaca produttrice di cristalli e oggi al vertice dell'azienda.

Terzo produttore al mondo di bicchieri, Riedel è stato il primo a subordinare la forma alla funzione, creando quindi bicchieri adatti ad esaltare profumi ed aromi dei singoli tipi di vino. Maximilian Riedel ne ha fatto una battaglia personale. Alla prova dei test dimostra come sia meglio utilizzare calici da vino. Quello studiato per il Riesling è ideale per gli Champagne a base Chardonnay, quindi uve bianche. Il bicchiere da rosso è perfetto per lo Champagne da Pinot Noir. Quindi che fare? Rottamare o no la flute? Le difese della flute sono abbastanza deboli e se da un lato si riconducono a vedere quel tipo di bicchiere come un simbolo della celebrazione, ora è arrivato il momento di dirle grazie e concederle il meritato riposo. Lo Champagne, la produzione, il sapore, gli aromi e il gusto si sono evoluti nel tempo. Con uno sguardo sempre rivolto al passato si cammina avanti per un nuovo futuro. È così anche per il bicchiere ideale.

Valentina Rizzi

BEACH *style*

Particolarmente **morbido ed equilibrato** al palato, è ideale da bere liscio o con ghiaccio e soprattutto adatto come "taglio" nei vari cocktail.



BEVI RESPONSABILMENTE.

— E R C —
SUN SPIRITS

Importato e distribuito in esclusiva da:

ERC SUN SPIRITS

Via Aldo Moro 1, 38062 Arco (TN) - info@ercsunspirits.it - Tel 0464 036117

www.ercsunspirits.it



1858, ASHISH SHARMA

AER Bar & Lounge, Four Seasons Hotel, Mumbai, India

DI MAGGIE BEALE

Dall'avvento della seconda età dell'oro del cocktail, dieci anni fa, i migliori mixologist di tutto il mondo si sono trovati al centro dell'attenzione come delle celebrità, in particolare in Europa e nelle Americhe. Questo è come dovrebbe essere, tuttavia, non è ancora così evidente in altri paesi. Come in India, ad esempio, dove lavora Ashish Sharma, Beverage Manager presso il Four Seasons Mumbai.

Dice Ashish: «Mi piacerebbe che nei prossimi anni le professioni degli addetti all'ospitalità, come camerieri e bartender, siano considerate con più rispetto e meno pregiudizio dalla società e dai consu-

matori locali. Desidero che il lavoro nella bar e spirit industry sia visto come una vera professione. Questo incoraggerebbe molti giovani a perseguire una carriera importante».

Ashish ha lavorato e studiato duramente per arrivare dove è oggi. «Mi sono laureato presso l'Institute of Hotel Management & Catering, Indira Gandhi National Open University nel 2007. Poi sono stato assunto come banqueting manager nel team per la pre-opening del Four Seasons di Mumbai. Successivamente, alla ricerca di ulteriori sfide, mi sono trasferito al Four Seasons Resort Landaa Giravaru nelle Maldive».



Un punto significativo della sua carriera è stato quando si è accasato presso il Regent di Singapore, altro brand di proprietà Four Seasons.

Era il 2011 e Hashish cominciò come Restaurant & Bar Supervisor nel ristorante Basilico, prima di essere nominato Assistant Head Bartender al Manhattan Bar, appena aperto nel 2014, al fianco del Bar Manager Philip Bischoff. Con orgoglio Ashish continua «in tre anni abbiamo accumulato numerosi riconoscimenti tra cui la posizione n.11 nella classifica dei 50 migliori bar del mondo nel 2016. L'anno scorso ci siamo classificati al primo posto nella classifica dei 50 migliori bar di Asia. Siamo stati nominati due volte a Tales of Cocktails nelle edizioni 2015 e 2016 come Best Hotel Bar in the World».

Durante la sua permanenza al Manhattan Bar, Hashish ha guidato e istruito il team del bar e lo staff del floor, sviluppando cocktail ricercati e lavorando con sapori diversi e nuovi. Ashish ha potuto sperimentare liquori e cocktail invecchiati in botte, nonché amari e sciroppi homemade. «Uno dei miei drink più memorabili e di successo fu il Singapore Sling barrel



aged con Cherry Heering».

Recentemente tornato in India, nuovamente al Mumbai Four Season, Ashish adesso dirige il beverage program dell'hotel. Supervisiona la preparazione del ghiaccio, delle preparazioni fresche e homemade, di sciroppi personalizzati,



LA RICETTA

THE BRITISH RAJ di Ashish Sharma

«Gli ingredienti che ho selezionato per il mio cocktail – The British Raj – riflettono quei momenti della storia in cui le spezie erano una merce estremamente importante. La Compagnia delle Indie Orientali è stata anche la società che ha introdotto Cherry Heering in India. Come spirito di base, uso Old Monk, un Rum indiano prodotto per l'esercito britannico».

INGREDIENTI

- 45ml Old Monk Rum infuso con cannella, chiodi di garofano e coriandolo
- 10 ml Amaro Averna
- 10ml Cherry Heering
- 10ml Martini Rosso infuso con Gunpowder Spices
- 2 dash di tintura di Earl Grey tea
- 2 dash di Angostura bitter

Metodo: miscelare gli ingredienti con ghiaccio e mescolare in un Martini glass. Guarnire con orange twist e stecco di cannella.

infusi, liquori e cocktail, gli standard dell' hospitality in tutti gli outlet F&B, ristoranti e room service compresi. Ciò ha permesso di portare il suo attuale bar, l'AER, a essere l' unico bar indiano presente nella lista dei 50 migliori bar di Asia. Lo spazio occupato dal cocktail bar del Mumbai Four Season è veramente glamour, singolare e spettacolare; l'intero tetto del 34 ° piano dell'hotel.

L'AER è il bar più alto della città, offre una vista panoramica a 360 gradi della città e del mare, sotto un cielo di stelle. Questa ambientazione offre un'esperienza davvero memorabile. L'aspetto incomparabile dell'AER Bar viene ulteriormente esaltato durante la stagione dei monsoni. Il bar viene dotato di un tetto e di una struttura trasparente che protegge gli ospiti durante le loro frequentazioni al bar.

È il posto della jet society di Mumbai. Ashish in India è considerato una figura di riferimento del settore, aspetto che lo ha portato ad essere giudice per la Bacardi Legacy India 2016-2017 e la World's Diplomatic Rum Competition 2017 India. Tra le ultime tendenze in India, «quella orientata verso drink dai sapori innovativi e spettacolari nelle presentazioni», rivela Ashish. «I consumatori di oggi stanno diventando più istruiti e colti su ciò che desiderano bere».

Per celebrare il 200° anniversario di Cherry Heering, Ashish ha scelto l'anno 1858. «Questo è un anno che ha modellato la storia dell'India. Fu l'anno in cui iniziò il periodo del British Raj in India, che terminò nel 1947. Fu anche il periodo che vide impegnata la Compagnia delle Indie Orientali nel commercio di spezie tra l' India e il resto del mondo».

Maggie Beale

Goslings

Since 1806



Black Seal 151

- 3/4 oz succo lime fresco
- 3/4 oz estratto di ananas fresco
- 1/2 oz succo di pompelmo fresco
- 1/2 oz sciroppo di passion fruit
- 1 1/2 oz Goslings 151
- 1 barspoon Mistrà Pallini
- 1 barspoon di sciroppo di zucchero di canna scuro

Decorare con
rametto di menta, ananas
e zest di pompelmo

Ricetta di:
Gianni Zottola



PICCOLI FRUTTI

More, fragole, ribes e lamponi: bacche di bosco preziose in miscelazione

DI GIOVANNI CECCARELLI

Con il termine frutti di bosco (o piccoli frutti), si indica un insieme di frutti, generalmente bacche di piccole dimensioni, che crescono spontanei in zone boschive, anche se oggi quelli reperibili in commercio sono coltivati. Oltre all'habitat simile, sono anche accomunati dall'essere tutti frutti prodotti da piccoli arbusti.

È bene precisare che questa classificazione non è botanica, ma probabilmente legata alla reperibilità di questi frutti in un habitat simile e, anche per questo motivo, non vi è uniformità di pensiero su quali e quanti siano.

I più comuni, facili da reperire e rilevanti da punto di vista commerciale, sono lamponi, more di rovo, mirtilli, fragoline di bosco e ribes. Meno conosciuta e diffusa è l'uva spina. Il lampone, nome scientifico *Rubus idaeus*, appartiene alla famiglia delle Rosaceae, è una pianta cespugliosa originaria dell'Europa, ma coltivata anche in Nord America. Il suo frutto, il lampone, è di forma conica, con una grossa cavità centrale, di colore rosso più o meno scuro, dal sapore acidulo. In miscelazione è importante perché ingrediente fondamentale del Clover Club.

È un frutto non climaterico, non migliora



Dove tutto è nato.



BEVI RESPONSABILMENTE.

— E R C —
SUN SPIRITS

Importato e distribuito in esclusiva da:
ERC SUN SPIRITS
 Via Aldo Moro 1, 38062 Arco (TN) - info@ercsunspirits.it - Tel 0464 036117
 www.ercsunspirits.it

CAMPARI
GROUP


BELUGA
NOBLE RUSSIAN VODKA

DIPLOMATICO

MARTINI


BONAVENTURA
MASCHIO


GIARDINI
d'AMORE
LIQUORI


FEVER-TREE
PREMIUM NATURAL MIXERS

AMARO DI
ANGOSTURA
A CLASSIC LIQUEUR FROM THE NEW WORLD

Tito's

Handmade
VODKA
AUSTIN ★ TEXAS

BOTRAN
AGED RUM


COMPAGNIA
DEI CARAIBI
MERCANTI DI MERCI E IDEE


Red Bull


Vincotto Primitivo
diventa buon Gustato

Luigi Bormioli
ITALY

ora


PLOSE
ACQUA MINERALE NATURALE


Ice
[ice-cube]

*Trois
Rivières*
FRENCH PLANTATION RHUM

CANTINE
PELLEGRINO
1880

Diamond
ICE
NOBLE VODKA

MIXING HEART
BONAVENTURA MASCHIO

**BITTER
SALFA**

Derby
blue

JACK DANIEL'S
UNIQUELY CRAFTED HANDMADE BARRELS
SINGLE BARREL
COLLECTION
TENNESSEE
WHISKEY


110 e LODÉ

**EXCELSIOR PALACE
HOTEL**
★★★★★ L
22 Ottobre 2018
Rapallo (GE)



dopo la raccolta e tende a deperire velocemente, in particolare si forma subito muffa all'interno della cavità. La temperatura di conservazione è di 0°C tuttavia la miglior soluzione è acquistarli giornalmente. In alternativa, in commercio esistono ottime puree di lampone che, nonostante la pastorizzazione, riescono a mantenere un ottimo sapore. Anche il lampone essiccato a freddo (liofilizzato) è particolarmente interessante perché mantiene un buon aroma e spiccata acidità. Ottimo da utilizzare in particolari preparazioni home made o da spolverare sopra i drink.

Le more sono invece frutto del rovo, no-

me scientifico *Rubus fruticosus*. Il rovo è un arbusto con lunghi tralci ricchi di spine mentre il frutto è un insieme di bacche di colore viola scuro quando maturo, rossastro quando acerbo. Al gusto sono dolciastre. Molto utilizzate come decorazione, si prestano ad essere trasformate in sciroppi e marmellate. Rilasciano un buon sapore se essiccate e utilizzate per aromatizzare distillati e creare liquori home-made. Sono un frutto non climaterico, difficile da conservare, anche se non tanto quanto il lampone. Anche per questo frutto la temperatura di conservazione ideale è di 0°C.

Il mirtillo è un arbusto appartenente al



genere *Vaccinium*. I più importanti sono il *Vaccinium myrtillus* o mirtillo nero, il *Vaccinium corymbosum* o mirtillo gigante americano e il *Vaccinium macrocarpon*, conosciuto anche come cranberry o mirtillo rosso americano. Del cranberry ho già scritto nel numero di maggio 2014 di questa rivista. Il mirtillo nero e il mirtillo gigante sono bacche rotondeggianti, di colore blu scuro, dalla polpa soda e gusto dolce/acido. Sul mercato reperibili entrambi, anche se il mirtillo gigante è maggiormente apprezzato per la più grande pezzatura. Sono frutti climaterici, tuttavia non hanno un sensibile



miglioramento di sapore dopo la raccolta. Per questo vengono raccolti al giusto punto di maturazione. La conservazione è molto meno difficoltosa di more e lamponi. La temperatura consigliata di stoccaggio è di circa 3°C.

Le fragoline di bosco sono il frutto della *Fragaria vesca*. Tra tutti i frutti di bosco è probabilmente il più difficile da reperire. Proprio per questo motivo, per riuscire ad utilizzarle in maniera continuativa una volta reperite, è possibile essicarle oppure trasformarle in un liquore.

Il ribes è un arbusto di piccole dimensioni che, a seconda della specie, può dare origine al frutto ribes nero o ribes rosso. Il ribes nero, *Ribes nigrum*, è importante in miscelazione perché con questo si produce la Crème de Cassis, famoso liquore francese, indispensabile ingrediente del Kir Royal. Il ribes rosso invece, nome scientifico *Ribes rubrum*, è reperibile anche fresco. I frutti sono bacche di colore rosso o giallo, raccolte in piccoli grappoli. Al gusto sono spiccatamente acidi, perfetti per sostituire l'acidità degli agrumi.

Appartenente allo stesso genere è l'uva spina, nome scientifico *Ribes grossularia* o *Ribes uva-crispa*. Questa pianta produce una bacca di colore verde-rosastro, dalla buccia trasparente e dal sapore dolciastro.

Giovanni Ceccarelli

LA RICETTA

PINK PUNCH di Federico Mastellari e Giovanni Ceccarelli

Tratta da "Miscelare" HOEPLI editore

INGREDIENTI

- 30 ml Camus VS Cognac
- 30 ml Myers's Original Dark Rum
- 50 ml latte al lampone*
- 20 ml panna
- 10 ml sciroppo di vaniglia hm

Tecnica: shake. Glass: mug o OF. Garnish: spolverata di lampone liofilizzato.

*Per preparare il latte al lampone sciogliere 3-4 cucchiaini di lampone liofilizzato ogni 100 ml di latte.

JEFFERSON'S

OCEAN

AGED AT SEA



RIDICULOUSLY SMALL
BATCH BOURBON

imported and distributed by

PALLINI

KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON WHISKEY
VERY SMALL BATCH

45% ALC./VOL. (90 PROOF) · 700ML

IL PIACERE DI BERE

PROOF The Science of Booze

ADAM ROGERS – 228 PAGG. – EURO 11,60

In tutto il mondo, la cosa sorprendente non è chi beve alcolici, ma da cosa l'alcol è prodotto. In Asia centrale, il latte di cavallo fermentato è stato una bevanda per secoli. Nel medioevo scozzese, la birra locale fu giustamente soprannominata *usquebaugh* ("acqua della vita"), prima di diventare il Whisky che conosciamo oggi. L'arte e l'alchimia della produzione di bevande alcoliche possono variare considerevolmente da un posto all'altro, ma i principi di base sono universali.

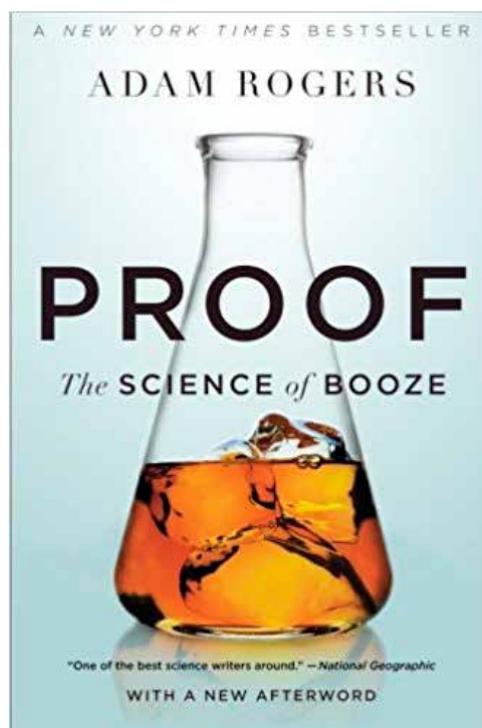
Adam Rogers è un redattore della rivista "Wired". Nel libro, pubblicato già nel 2014, riedito e di particolare attualità, parte dal presupposto che la capacità di creare e gustare l'alcol è ciò che ci rende umani. Il volume affronta l'alcol con un approccio scientifico, cominciando dal lievito e dalle materie fermentescibili, attraverso i processi di produzione, sino ad arrivare al problema dell'hangover. Tutte le informazioni sono descritte in modo semplice e comprensibile per il lettore anche meno esperto. Tuttavia l'opera non manca di approfondimenti interessanti per gli appassionati.

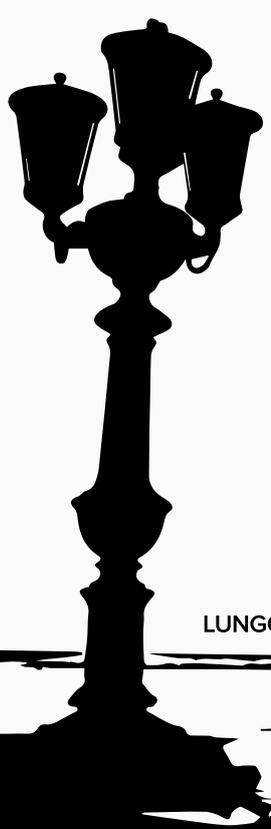
La produzione di alcool è in evoluzione da circa diecimila anni, più recenti sono gli studi sulle reazioni chimiche che so-

vrintendono la distillazione. Rogers ci porta dal paese del Bourbon ai laboratori più importanti del mondo, introducendoci nei bar, nella scienza che è in evoluzione, al centro della tecnologia alcolica. Insegue la fisica, la biologia, la chimica e la metallurgia che producono alcolici, e la psicologia e la neurobiologia che ce li fanno desiderare. Il suo entusiasmo passa attraverso la chiarezza di una ricerca scientifica con aneddoti personali, storia e filosofia. La lettura è veloce, ma non mancherà di lasciare nel lettore un maggiore apprezzamento per le bevande distillate e fermentate.

Il lungo pellegrinaggio di Adam si è concluso in famosi cocktail bar e nei laboratori di mixologist, che utilizzano complesse attrezzature alla ricerca del gusto perfetto. Se vi siete mai chiesti come sia arrivato il vostro spirito nel bicchiere, o cosa vi produrrà, "Proof" vi darà le risposte che cercate.

Alessandro Palanca





LUNGOMARE DI BARI



“Amaro Pugliese parla di genuinità, natura, sapienza artigianale, una storia sempre nuova quando è raccontata”.

VARNELLI

dal 1868

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE