

ROMA BAR SHOW

INTERNATIONAL
BAR & BEVERAGE
TRADE SHOW

Profilo internazionale, contenuti nuovi ed esperienziali, un ricco programma di educational, tasting room e seminari, atmosfera e divertimento, coinvolgente per tutta la città, la ribalta della produzione di settore nazionale e mondiale, il palcoscenico dal quale discutere, animare e presentare tematiche e trend futuri. Roma Bar Show è stato tutto questo, ma anche la celebrazione di un momento che l'industry italiana attendeva da tanto tempo, l'occasione per coagulare tutto il settore in un momento di condivisione sistemica.

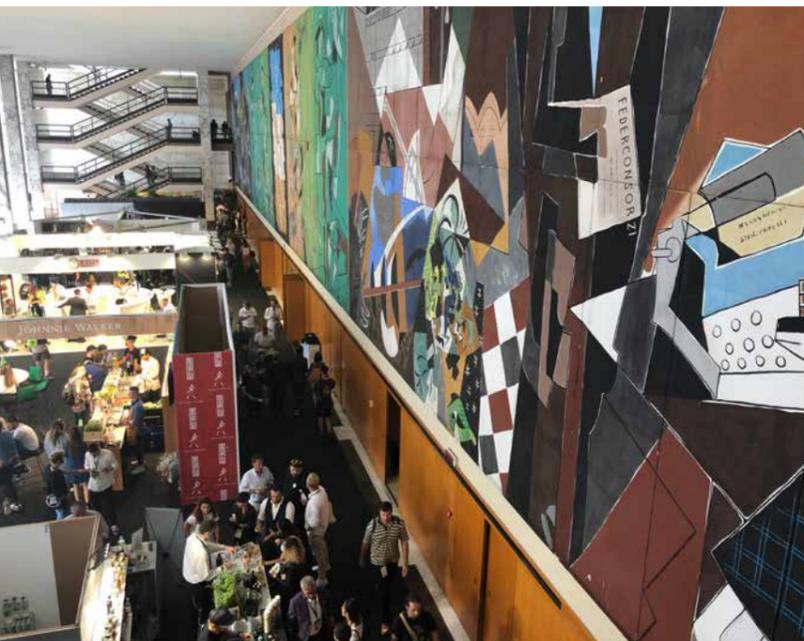
Milano Roma, Napoli, Genova, Firenze, tutte le città italiane e le loro comunità di bartender hanno risposto generosamente al messaggio partito da Roma. La parola d'ordine era "Fare Sistema" e così è stato. Rappresentanze di tutto il bartending italiano e internazionale hanno partecipato a RBS presentando idee e trend, talk appassionati sui temi del bartending creando

un momento di confronto costruttivo e proficuo per tutto il settore. La kermesse romana ha centrato in pieno il suo obiettivo al debutto e innalzato Roma a capitale della bar industry nazionale.

Con **Roma Bar Show** la capitale si affianca a Berlino, Londra, Atene, Mosca, Lisbona, Parigi e le altre capitali mondiali già sedi di eventi simili, accreditandosi come una delle tappe mondiali di settore alle quali è impossibile mancare. Probabilmente mai un altro Bar Show ha debuttato preceduto da un tam tam mediatico e livello di aspettative come quello romano. Il 23 e 24 settembre più di 150 aziende hanno occupato i 6.000 mq dell'imponente Palazzo dei Congressi di Roma EUR.

Nell'anno del centenario del Negroni l'evento romano ha rappresentato la grande produzione mondiale e quelle nicchie di liquoristica tradizionale italiana che hanno fatto la storia della spirit industry, ha aperto loro una finestra dalla quale affacciarsi

23-24
SETTEMBRE
2019



sul grande pubblico. I brand in orbita dei grandi gruppi tanti altri di piccole e medie dimensioni, nazionali e non, sono realtà che si sono fatte conoscere, qualora fosse l'occasione, dal pubblico italiano e dalla importante affluenza dall'estero. Più di 100 stand raccoglievano quelle piccole realtà italiane che costituiscono la genesi della liquoristica italiana, messi insieme una forza molto penetrante sul mercato.

Nessuno ha voluto mancare all'appuntamento organizzato da quattro nomi conosciuti del settore e dei network alle loro spalle: Leonardo Leuci e The Jerry Thomas Project, Andrea Fofi e Roma Whisky Festival, Fabio Bacchi e Bartales Magazine, Giuseppe Gallo e Italspirits.

Roma Bar Show non è stata un'occasione per soli addetti ai lavori, circoscritta all'interno della sede ospitante. Nei giorni precedenti e durante le sere del salone i

LA RIVINCITA DELLA VODKA CONTINUA CON IL K-FRUIT MULE "HAPPY NEW YEAR EDITION"

Keglevich si prepara a festeggiare l'anno che verrà con un nuovo twist di moscow mule alla frutta. Firmato da Vincenzo Losappio, bartender del Gin Fish Tasty and Tonic di Barletta, da 15 anni nel settore hospitality e sempre attento ai trend della mixology. Vincenzo ha reinterpretato il vodka drink più popolare in una versione per le feste, low alcol e fruttata. Il nuovo K-Fruit Mule conquista i palati di tutte le età grazie al suo carattere fresco e dissetante dove melograno e pepe nero vanno ad aggiungere un tono decisamente speziato al drink, **Keglevich Dry** dona corpo e struttura, **Keglevich Fragola** si equilibra in morbidezza esaltando la sua flessibilità in miscelazione.

BEVI RESPONSABILMENTE



K-FRUIT MULE "Happy New Year" Edition

- 2,5 cl Keglevich vodka Fragola
- 2 cl Keglevich vodka Dry
- 1 cl succo di lime
- 4 cl succo di melograno
- Spolverata di pepe nero
- Top di ginger beer

Garnish: chicchi di melograno o rametto di ribes rosso, finocchietto selvatico e spolverata di zucchero a velo

Preparazione

1. Spremere il succo di lime nella mug Keglevich
2. Aggiungere il succo di melograno
3. Versare Keglevich vodka Dry e Fragola
4. Riempire la mug Keglevich di ghiaccio
5. Comare con ginger beer sino a riempimento, miscelare e guarnire



Via Tucidide 56/bis 20134 - MILANO - www.keglevich.it

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it

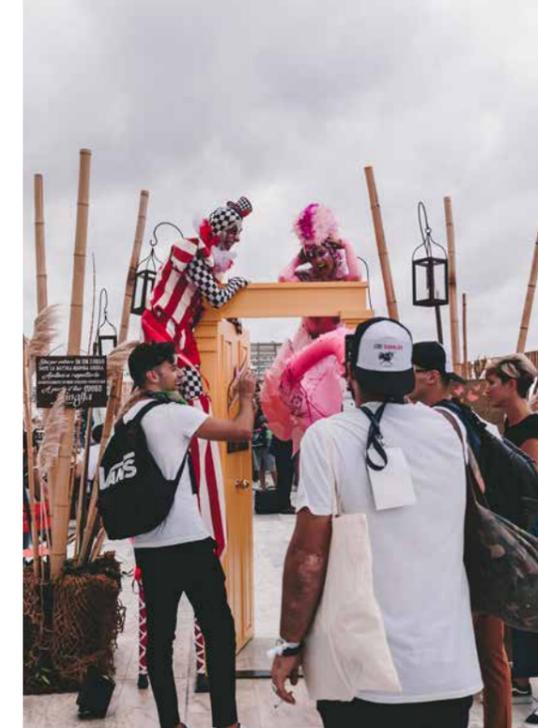


DRINK RESPONSIBLY



bar della capitale hanno ospitato eventi tematici supportati dai brand, hanno coinvolto guest bartender provenienti da quattro continenti, un modo per diffondere la cocktail culture di qualità e responsabile tra i consumatori. In città l'evento è stato divulgato con una campagna pubblicitaria che ha coinvolto i trasporti pubblici, radio e tv locali, eventi collaterali di lifestyle. Impressionante il lavoro svolto dall'ufficio stampa e comunicazione di RBS che ha coinvolto 250 giornalisti ac-





creditati da tutto il mondo, ospiti particolari come gli organizzatori di altri bar show europei, relatori e speaker internazionali, promosso l'evento e i suoi protagonisti per tutto l'anno. La rassegna stampa finale di Roma Bar Show conta ben 342 pagine.

I contenuti di RBS si dividevano tra quelli didattici, informativi e ludici. Questi ultimi sono quelli che hanno fatto la differenza. Le terrazze del maestoso Palazzo dei Congressi di Roma hanno ospitato i

party organizzati da Singita Miracle Beach. Il team del Singita ha animato le terrazze esterne al terzo piano del Palazzo con dj set, acrobati, mimi, arredi a tema, un clima coinvolgente per tutti i visitatori. Lo spiazzale antistante il Palazzo ha ospitato il paddock di Red Bull che ospitava due simulatori di F1GP, è stato il traguardo dei 50 bartender ciclisti capitanati da Roberta Mariani, Global BA del gruppo Martini, che hanno partecipato all'edizione 2019 della Classica, la manifestazione





non agonistica di Martini Racing Ciclismo che è partita dalla Toscana per concludersi proprio nella sede di Roma Bar Show. E ancora i Barback Games organizzati da Nicola Olianas e Chiara Barisone di Distillerie Branca, uno dei momenti più coinvolgenti e divertenti di RBS, il cui spirito ha generato un tifo da stadio tra il

pubblico che incitava i partecipanti.

Ben tre le cocktail competition che hanno animato la capitale in diverse location. Le finali di Montenegro The Vero Bartender, Art of Italicus e Patron Perfectionist si sono svolte rispettivamente a Chorus, Drink Kong e nel Mexican Village organizzato da Roberto Artusio e Christian Bugiada all'interno di RBS. Le 9.600 le persone che sono affluite tra i corridoi del Palazzo dei Congressi delimitati da stand accoglienti, opulenti, elegantissimi, in alcuni casi giganteschi, sono state rapite dall'atmosfera creatasi.

Questo evento, destinato a crescere inevitabilmente, ha tutte le carte in regola per imporsi tra i best off di settore. Negli stessi giorni di Roma Bar Show sono state diffuse le classifiche dei World's Best Bars per il ranking 51-100. Due nuovi bar romani sono entrati nella prestigiosa li-

ABOUT TEN

INTERNATIONAL STYLE LIQUORS AND GIN

WWW.ABOUTEN.IT



THE GREEDY GIN

IL GIN RIDISTILLATO PURO AL 100%.

“IL GIN RIDISTILLATO PURO AL 100%”, la Legislazione Europea consente ai Gin aromatizzati per Ridistillazione di essere allungati con l'aggiunta di Alcool Neutro; The Greedy Gin è puro perché non è allungato.

Viene abbassato di grado con acqua distillata, leggermente filtrato e messo a riposo per circa 3 mesi.

Unico nel suo genere, The Greedy Gin ha una base alcolica estremamente morbida con dei sapori persistenti.

TENACE BITTER

IL BITTER NATURALMENTE AMARO.

Nel proseguo della nostra tradizione, il bitter Tenace valorizza profumi e sapori artigianali.

Lasciato nel suo colore naturale, risulta l'unione di molte erbe, agrumi e spezie utilizzati in Greedy Gin, Cinico ed Eccentrico.

Le sue caratteristiche lo rendono un bitter unico nel suo genere valorizzando le note amare, seguite dalle note speziate, balsamiche, floreali ed agrumate.

Una Meravigliosa alternativa ai Bitter ed alla miscelazione classica, ma anche un ottimo digestivo.



bevi responsabilmente



MEREGALLI
Spirits



DRINK QUALITY NOT QUANTITY





sta, Al 70° posto Baccano e all'83° Drink Kong.

Le stelle brillano sul cielo di Roma che diventa adesso una osservata speciale da parte della industry mondiale. Se la comunità del bartending romano saprà

fare i passi giusti su un percorso di qualità, possiamo dire che il bello deve ancora venire. Intanto il team di RBS è già proiettato sulla prossima edizione le cui date sono già state annunciate: 5 e 6 ottobre 2020. Ci aspetta un bellissimo anno.



17 (B) 79
B. NARDINI
 DISTILLERIA A VAPORE
 BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE
 DALLA NOSTRA STORIA**

#ladistilleriaditalia

Spirito Sorprendente, dal 1779

BEVI RESPONSABILMENTE

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
 ITALIAN HERITAGE

*Vermouth Chinato
 Del Professore*

IMPROVED MI-TO

- 3 cl Vermouth Chinato Del Professore
- 2 cl Bitter Del Professore
- 1 cl liquore al rabarbaro

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere
 "old fashioned" con ghiaccio, mescolare,
 decorare con zest d'arancia.

Tradition, terroir, people
 delprofessore.it

BEVI RESPONSABILMENTE





WHAT'S NEW

Roma Bar Show è stata l'occasione per la presentazione di nuovi prodotti. Molte aziende hanno tenuto in serbo per l'occasione alcune novità che cercheranno di farsi spazio sul mercato italiano nel 2020.

Jameson Irish Whiskey ha lanciato in anteprima Jameson Caskmates IPA Edition, il primo Irish Whiskey invecchiato in botti di birra IPA artigianale, che nasce dalla collaborazione tra il Master of Whiskey Science, David Quinn, e un suo amico fondatore e direttore di un birrificio artigianale poco distante da Midleton, a Cork. L'italiana Bespoke Distillery era presente con il Vermut Sospeso, interessante espressione aromatizzata al caffè, e la sua Gin collection Acqua di Gin. Branca ha annunciato l'arrivo di Nicholson Gin, attualmente il più antico Gin inglese documentato storicamente, Rinaldi 1957 ha risposto con Ramsbury, farm Gin da poco disponibile in Italia.

Successo per il piemontese Engine Gin con il suo packaging creativo. Varnelli ha portato a Roma il suo ultimo liquore release, "Calzolaro" (33°), un rosolio a base di Anice Secco Varnelli e liquore Caffè Moka, praticamente un cocktail in bottiglia. Il "Calzolaro" è l'interpretazione di una tradizione popolare nata nei primi del '900 nelle botteghe degli abili calzolari marchigiani. Non avendo sempre a disposizione un buon caffè caldo corretto, erano soliti consumare e offrire ai clienti un cicchetto preparato al momento unendo ad un liquore di caffè l'inconfondibile gusto del Varnelli Anice Secco. Dal sapore corposo e profumato, la preparazione si diffuse ben presto nei bar della zona fino ad affermarsi come consumazione tipica.

Molto frequentato anche lo stand di Vino&Design. By the Dutch con il suo ottimo Advokaat e Amaro Santoni tra le tante novità presentate direttamente dai loro produttori. Erc Sun Spirit, già distributrice dei Ron cubani Santiago e Cubay ha iniziato l'importazione delle Cachaca Weber Haus e un Gin di ispirazione amazzonica, Lotto 48, caratterizzato nel suo corpo



aromatico dalla presenza di erba mate e foglie di canna da zucchero.

Ghilardi Selezioni, presente con più stand in diverse aree del Palazzo dei Congressi, ha dato risalto alla novità di DonQ Rum. Con la signature relea-

se-single barrel DonQ 2009, Serrales Distillery debutta tra i Rum imbottigliati a gradazione di botte (49,25% vol). In questa linea di imbottigliamenti vintage rientrano solo single Rum invecchiati 10 anni in botti ex-Bourbon, che vengono



FEMMES

Assoluto al Mandarino



Un nuovo capitolo nella storia di
GIARDINI D'AMORE - LIQUORI



www.giardinidamore.com

SINGLE ESTATE GIN, LONDON DRY.



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

DISTRIBUITO DA



RINALDI 1957

www.rinaldi1957.it

Bevi responsabilmente



rilasciati sul mercato con cadenza biennale.

Meregalli Spirits ha focalizzato sui Whisky, tra cui la gamma Coopers Choice di The Vintage Malt con 3 novità. The Coopers Choice è una serie di Whisky

single cask delle migliori distillerie scozzesi. Meregalli distribuisce anche Poli Distillerie che ha appena introdotto sul mercato il Vermouth Gran Bassano. Due varianti: Rosso, a base di vino Merlot infuso con 33 botaniche, dalla persona-



lità vigorosa; Bianco, base vino Vespaio-
lo con 39 botaniche, dal temperamento
gentile.

Il liquorificio siciliano Giardini d'Amore ha presentato in anteprima a Roma Bar Show la sua nuova creazione, Femmes. Dal cuore del Mediterraneo, questa essenza ispirata all'universo femminile viene estratta dal più dolce degli agrumi, il mandarino.

Novità anche in casa Del Professore con la nuova linea di amari, rosoli ed elixir Doragrossa, distribuiti da Onesti Group. Ancora liquoristica targata Liquorificio Fiume che ha debuttato in un bar show con la sua linea di amari made in Puglia: Biliq, Amarum e Pugliese. Allo stand Onesti Group era in esposizione tutta la linea esclusiva con Portobello Gin Navy Strenght e le Cachaca Santo Grau che hanno attirato molta attenzio-

DOYDESIGN.IT

ORIGINALE DAL 1821

LUXARDO



LUXARDO.IT

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO

BEV RESPONSABILMENTE

est.
1821

Girolamo Luxardo



ne dagli addetti ai lavori. Tra la ricca linea di bitter aromatici (Bob's e Violento) si è notata la presenza di The Japanese Bitter in tre declinazioni: Umami, Yuzu e

Shiso. Su quasi 300 mq di esposizione Velier è stata una delle presenze più importanti dell'evento. Il suo laboratorio Extraperimetral è stato un trionfo di frut-





ta e spezie la cui esoticità ha permeato il piano terra del Palazzo dei Congressi con una sinfonia di aromi.

Esposizione impressionante anche nello stand di Compagnia dei Caraibi che ha presenziato a Roma Bar Show con tutti suoi brand ambassador impegnati in molti tasting. Molto Messico in Compagnia. Tra i suoi agave spirit, Raccilla Ninfa, uno spirito artigianale prodotto dalla famiglia Galindo e ottenuto dall'agave Wild Maximiliana, endemica della Sierra Madre messicana. Dal cuore delle piñas nasce un bouquet di aromi floreali leggermente citrici, un contrasto di affumicato e dolce che favorisce uno straordinario viaggio sensoriale. Nuovo Rum debuttante in Compagnia dei Caraibi. Demon's Share 6yo arriva da Panama, ottenuto dalla locale canna da zucchero, coltivata su terreno vulcanico ricco di sostanze nutritive, invecchiato e miscelato alla perfezione secondo tradizione nelle sue impervie cantine.

Novità anche in nel comparto soft

AMARUM ESSENZIALMENTE UNICO



MADE IN
PUGLIA

FIUME

www.fiumeliquoriesciroppi.it [f amarum.puglia](https://www.facebook.com/amarum.puglia) [@ amarum_amaro](https://www.instagram.com/amarum_amaro)

BEVI RESPONSABILMENTE



www.bespokedistillery.it

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE



BESPOKE DISTILLERY
spirit club

BEVI RESPONSABILMENTE



drink e cocktail mixer. Mixer ha portato un succo di lime 100% naturale, JGasko una inedita soda rosa. Evia Sodarosa è una soda light al pompelmo rosa con solo 23 kcal. Dolcificata naturalmente, senza zucchero, ha un aroma fresco, piacevolmente amaro con persistenti note agrumate, sapore vibrante e pulito con bollicine che si mantengono stabili ed abbondanti.

Bevande Futuriste era presente con tutta la sua linea di soft drink tra cui Cortese con le sue cinque acque toniche. Oltre la vincente tonica neutra, Pure Tonic, hanno attirato attenzione



Citrus, Floral and Spicy notes: for your flavourous drinks





No. 3
LONDON DRY GIN
 BERRY BROS & RUDD
 No. 3 ST. JAMES'S STREET

imported and distributed by

PALLINI

BEVI RESPONSABILMENTE



la Tonica Light senza zucchero, la tonica piccante e amara con pepe e peperoncini, la Tonica Pura Botanica, con timo, cardamomo nero e lemongrass, e la Tonica Bio amabile e frizzante, tutte prodotte in Italia con estratto di china naturale, senza coloranti e conservanti.

Nello stand Onesti era presente tutta la gamma Finest Call e Re'Al della quale sappiamo essere in arrivo nel 2020 il nuovo Guava Puree Infused Sirup. Cantine Toso ha colto l'occasione per far conoscere al pubblico intervenuto in una seguitissima masterclass con tasting e case history, tutta la linea Gamondi Ver-





mouth e liquori.

Casoni Fabbricazione Liquori – tra le più antiche distillerie Italiane – ha lanciato una nuova linea di liquori “The Gibson Edition-Savoury Liqueurs” composta da tre referenze: Amarottero, Wild Berries e Aceto Balsamico, Figs&Cherries e Aceto Balsamico. La gamma, distribuita da Vi-



ni&Design, celebra la territorialità dell'azienda ed è prodotta con ingredienti naturali e selezionati. Casoni, nel realizzare questa linea, ha collaborato strettamente con Marian Beke, uno dei più noti esponenti del bartending moderno.

About Ten punta sul gradimento di Tenace Bitter, esotico e speziato lasciato al suo colore naturale derivante dalla macerazione di sedici differenti botaniche tra cui genziana, rabarbaro, carciofo, assenzio e china. Con i suoi 25° di

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.



TOCCASANA
Cardamaro Negro

L' Amaro delle Langhe

37
erbe

f @toccasana

www.toccasanaamaro.it

BEVI RESPONSABILMENTE



percentuale alcolica, Tenace è da considerarsi un bitter per la miscelazione oltre che un ottimo amaro dopo pasto. Tosti era presente con Cardamaro, antica e unica ricetta di amaro a base di vino e cardo.

Il gruppo Pellegrini aveva in Koval Distillery una delle sue avanguardie di qualità. Tra i Gin della distilleria di Chicago ci hanno colpito due particolari referenze. Koval Barreled Gin è un dry Gin maturato di 6 mesi in barili che in precedenza hanno contenuto Whiskey. Il risultato è un Gin dal colore ambrato al quale, alle note erbacee, balsamiche e profumate, si aggiungono sentori di vaniglia e spezia che danno cremosità al distillato. Koval Cranberry Gin Liqueur (30°) è un omaggio di Koval alla cultura dell'aperitivo. Le bacche di cranberry e altre dodici botaniche coltivate da produttori biologici del Midwest, si fondono con le note morbide e nette di Koval Gin per una sinfonia di aromi fruttati e agrodolci.

Grande curiosità ha destato il gruppo Stock Italia che continua la sua determi-





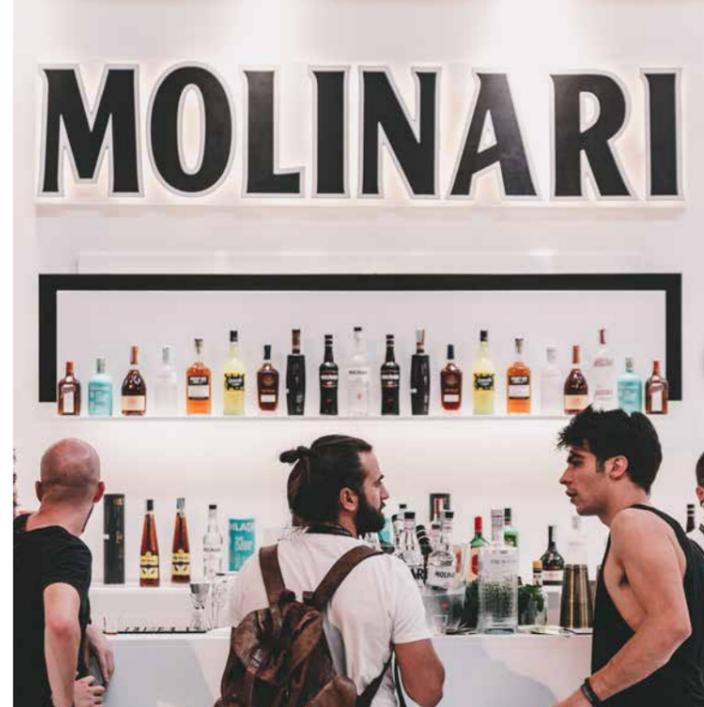
nata strategia di avvicinamento al bartending professionale con delle novità. A chicche come Ledaig Single Malt Whisky e Nordes Gin, l'alto vendente linea di Keglevich e Dictador Rum abbiamo visto affiancate due nuove referenze di Brandy Carlos Primero, non ancora commercializzate in Italia, e il nuovo Amper sand London Dry Gin.

Oggetto di un test di assaggio a Roma Bar Show, Carlos I PX Brandy e Carlos I Amontillado si distinguono per i loro specifici invecchiamenti in botti ex

Sherry. Il primo si rivela fruttato, morbido e straordinariamente complesso, il secondo con una nota salina e minerale particolarmente distintiva.

Nello stand Pallini abbiamo potuto notare il nuovo packaging di N° 3 Gin e una bellissima edizione del noto Limoncello in bottiglie di ceramica di Vietri dipinte a mano. Ma la vera novità di Pallini era Fluère, uno "spirito non alcolico" creato con la stessa tecnica che i maestri profumieri usano per distillare i profumi. Fluère è un'esplosione di botaniche che





rilasciano un gusto complesso e bilanciato ed assicurano un finish che normalmente hanno solo i prodotti alcolici. Semi di coriandolo del Marocco, ginepro dell'Himalaya, lavanda della Provenza e bucce di limoni del Mediterraneo, ne fanno un prodotto unico indicato per chi non ama o non può bere prodotti alcolici, senza rinunciare al gusto e al piacere di un buon drink bevuto in compagnia.

In occasione di Roma Bar Show 2019 Molinari ha voluto celebrare uno degli ultimi arrivi sul mercato, ovvero il Mount Gay Black Barrel proposto in due ulteriori cask finish, uno in botti di casta-





gno e l'altro in botti di rovere ex Cognac Remy Martin VSOP I due spiriti venivano proposti miscelati, a scelta, in stile Old Fashioned. Remy Martin 1738 - Accord Royale è un Cognac che celebra l'Accord Royale del 1738, anno in cui il Re Luigi XV concesse al giovane Rémy Martin il

diritto di piantare nuove viti, al tempo vietato in Francia. L'atto che sancisce questo raro avvenimento fu denominato, per l'appunto, Accord Royal. A metà strada tra un VSOP e un XO, è un blend molto versatile atto sia alla degustazione del prodotto assoluto che come





base-spirit in miscelazione. Molinari ha proposto il RM 1738 in due versioni: nell'iconico Sazerac e nell'ancora più classico Sidecar, cavallo di battaglia del gruppo Remy-Cointreau.

Una importante novità nel mondo Grappa è stata portata da Nardini che quest'anno ha introdotto sul mercato un nuovo prodotto della Selezione Bortolo Nardini: la Grappa Riserva 22 Anni



BEVI RESPONSABILMENTE

LEARDINI LIQUORI ARTIGIANALI Srls
 PIAZZA CASTELLANA SNC - 00021 AFFILE (RM) - Tel. +39 0774 551033
 leardiniliquori.com



IL TUO GIN TONIC È CORTESE



SCEGLI LA TUA TONICA

La tonica italiana senza coloranti e conservanti, con estratto di china naturale, rende perfetto il gin tonic! Richiedila nei migliori cocktail bar.



LA LEGGERA LA PURA LA FORTE LA SCORTESE

f Bevande Futuriste Premium Mixology

@cortese_mixology



Single Cask. A differenza delle Grappe riserva tradizionali, che sono delle cuvée di diverse botti delle stesse annate, nella 22 anni Single Cask, per la prima volta, è il blend finale che viene calato

in botte a invecchiare.

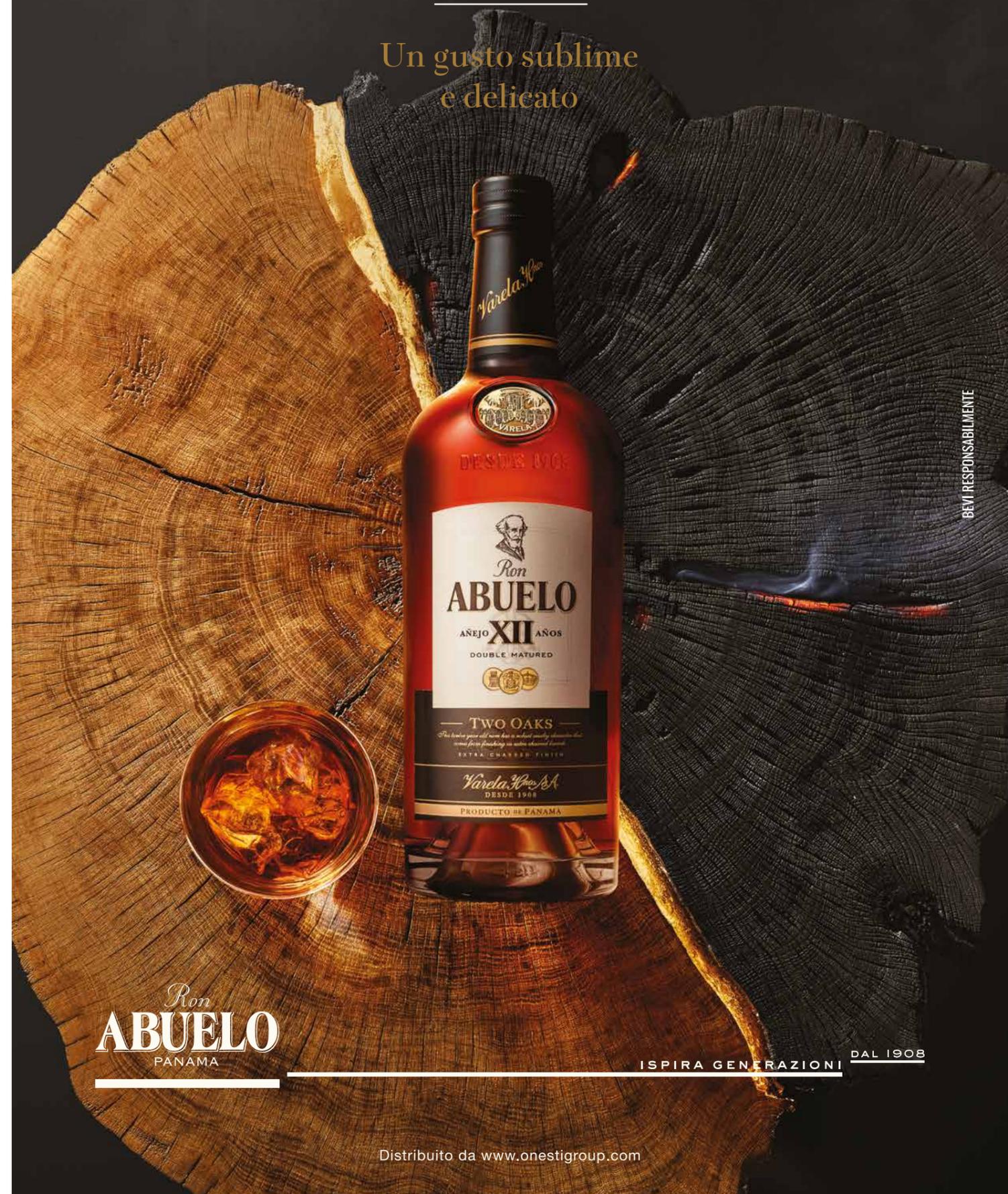
Due novità in casa Nonino. L'Aperitivo Nonino Botanical Drink è un infuso di botaniche nobilitate da UE Acquavite d'uva Fragolino delle vigne Nonino. L'A-



peritivo Nonino Botanical Drink è dichiarato come il primo aperitivo all natural e vegan friendly. Il suo colore giallo sole è dato esclusivamente dalle botaniche essiccate a bassa temperatura per preservarne i naturali aromi e colori. La gradazione leggera e i sentori floreali e fruttati lo rendono ideale nei cocktail. Ginger Spirit è il primo distillato di puro zenzero e il primo prodotto Nonino a riportare sulla bottiglia la firma di Cristina Nonino come Mastro Distillatore. Dopo

DOPPIO INVECCHIAMENTO IN BOTTE

Un gusto sublime
e delicato



Ron
ABUELO
PANAMA

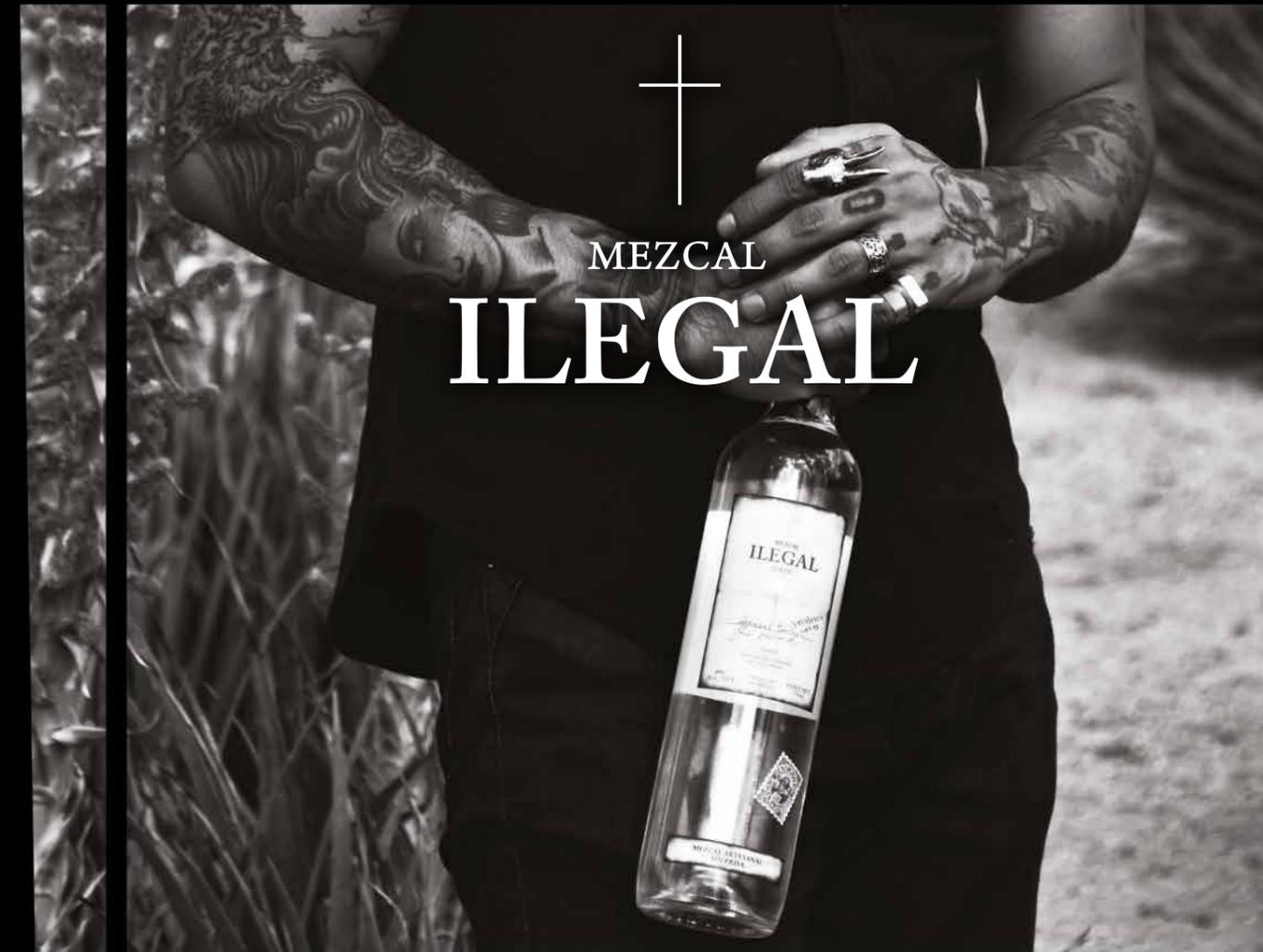
ISPIRA GENERAZIONI **DAL 1908**

BEVI RESPONSABILMENTE

Distribuito da www.onestigroup.com



LOVE YOUR NEIGHBOR
ILEGAL MEZCAL
 OAXACA, MEXICO



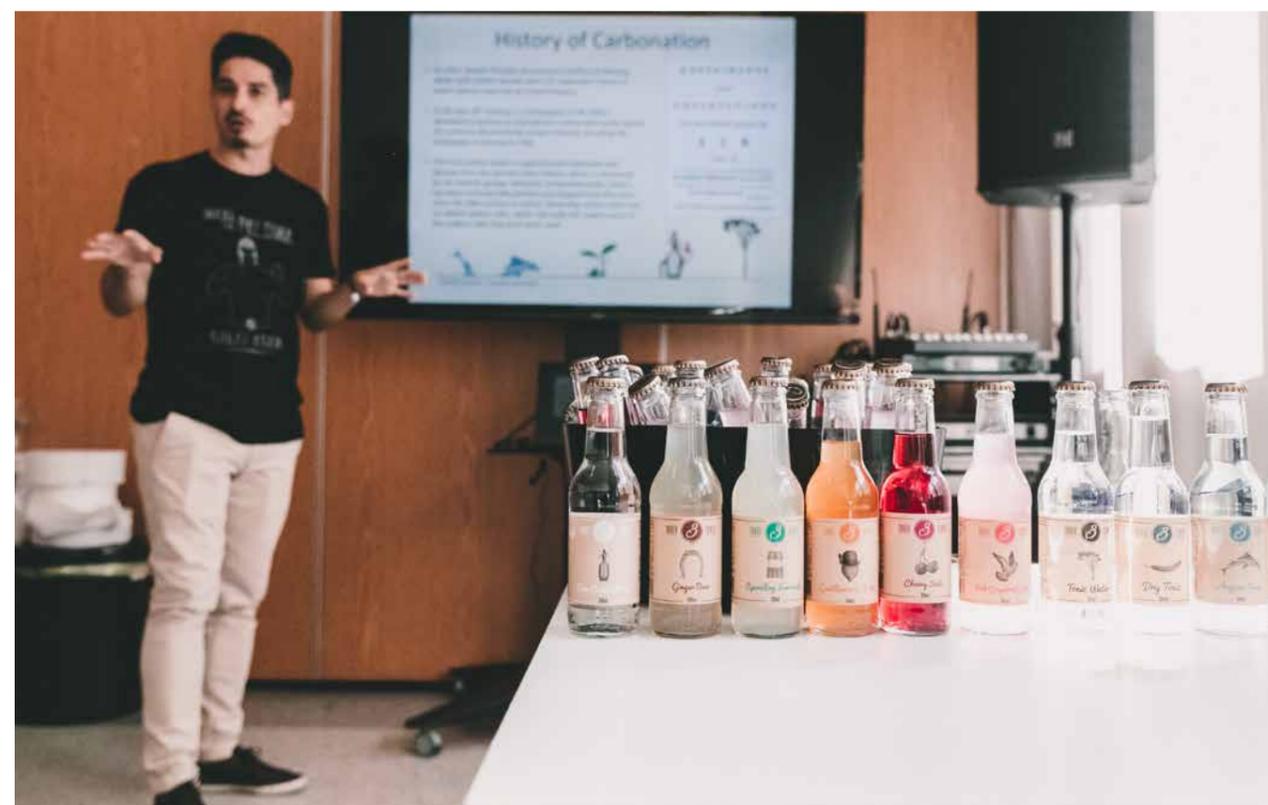
Importato e distribuito da Compagnia dei Caraibi - Bevi Ilegal Mezcal responsabilmente



anni di studi, ricerche e tentativi, nel 2018 Cristina ha finalmente presentato il distillato che è idealmente “la sua tesi di laurea come mastro distillatore”. La distilleria Nonino quest’anno ha ricevuto il prestigioso riconoscimento “Oscar del Vino” della rivista Wine Enthusiast, che



Dicembre 2019



ha premiato la Nonino Distillatori come “Spirit Brand/Distillery of the year”, la prima distilleria italiana e il primo brand di Grappe a ricevere il premio.

E ancora la gamma dei Vermouth rappresentati nello stand dell’Istituto del Vermouth di Torino, Cocchi Vermouth che ha presentato “Il Grande Libro del

Vermouth di Torino. Storia e attualità di un classico prodotto piemontese”. Il libro riassume la storia e il lungo percorso che quest’anno ha portato al riconoscimento di tutela e valorizzazione del Vermouth di Torino dalla UE.

Queste e tante altre novità hanno animato lo stage di Roma Bar Show, scelto dalla industry per presentare gli ultimi arrivi al pubblico. Importatori e distributori hanno animato la Business Lounge incontrando la stampa specializzata, approfondendo discussioni di affari e concludendo accordi che, siamo certi, movimenteranno il mercato italiano nel 2020.



LA GIN HOUSE

Il Gin continua ad essere uno degli spiriti trainanti del mercato. La sua ascesa non tende a rallentare e ogni giorno nascono nuovi brand pronti a conquistarsi uno spazio sul mercato. A suo vantaggio giocano la semplicità di utilizzo e la versatilità in miscelazione, la trasversalità del ginepro che riesce a conquistare indistintamente fasce di

consumatori, packaging sempre più eleganti e accattivanti.

La Gin House by Il Gin.it è stata l'area di Roma Bar Show completamente dedicata ai Gin. Il Gin.it è il portale di riferimento per la cultura del Gin in Italia. Nei suoi 200 mq hanno trovato spazio centinaia di etichette in rappresentanza della produzione artigianale italiana



e mondiale. Inevitabile e comprensibile la folta pattuglia di brand italiani espositori.

Produttori e distributori hanno potuto intercettare il pubblico della juniper generation sempre alla ricerca di nuove specialità. Operatori di settore e appassionati consumatori hanno invaso il labirinto di stand e l'esclusivo Gin Lounge Bar nel quale era possibile testare il Gin preferito in abbinamento a una vasta gamma di tonic water. Percorsi esperienziali volti alla conoscenza di botaniche aromatizzanti hanno contribuito ad

accrescere l'interesse della Gin House, che era facilmente rintracciabile grazie agli aromi delle spezie che si sprigionavano nell'aria.

Utile e interessante l'area "Adopt a Gin", uno spazio business dedicato ai produttori in cerca di importatori e distributori in Italia.

Molte e interessanti le novità presentate, tutte caratterizzate da una costante evoluzione nelle tecniche di estrazione e aromatizzazione derivanti dalla lavorazione di botaniche sempre più ricercate.

Non dubitiamo che il Gin stia perseguendo un percorso volto alla determinazione di territorialità e categorie specifiche. È una strada lunga e difficile ma alcuni produttori ci stanno già provando.

Altra area di interesse all'interno della Gin House era lo spazio dedicato a mastercklas e presentazioni, case history, cocktail show e tasting condotti da importanti relatori. Secondo gli analisti di settore il potenziale del Gin ha ancora aspetti e margini di crescita estremamente interessanti.





VIVA MEXICO

Roma Bar Show ha parlato anche messicano. Il Mexican Village è stata l'area dedicata a una terra ricca di tradizione, rituali e spiriti che affondano le loro origini nella notte dei tempi.

Non solo un'area espositiva, piuttosto una piattaforma dove produttori e distributori si sono ritrovati insieme per incon-

trare gli aficionados degli agave spirit.

Grande successo tra il pubblico che si è letteralmente fatto conquistare dall'atmosfera festaiola. Tra centinaia di distillati messicani risuonavano le note dei mariachi che hanno animato tutto il village. Colori, suoni, odori, sapori, un ecosistema messicano mai organizzato





prima in un evento di settore.

Nel Paloma Bar gli shaker suonavano al ritmo delle chitarre. Tequila e Mezcal, ma anche Sotol, Bacanora, Rum, Pox e altre specialità messicane sono stati i protagonisti del cocktail bar nel quale si sono avvicendati i bartending team di noti bar del panorama internazionale. Tra

questi il Llmantour di Città del Messico, La Mezcaleria di Parigi e El Copitas di San Pietroburgo.

L'autorevolezza del Mexican Village e di Roma Bar Show sono state confermate dalla presenza di alcuni dei nomi più noti della spirit industry messicana. Tra questi vi erano Ulises Toronteras, Jaime



MIXOLOGY MINDED COLLECTION
ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall_US

Visit our new website! www.finestcall.com

RON SANTIAGO de CUBA

Dove tutto è nato

L'anima del popolo cubano.



Muinoz, Hipocrates Nolasco Cancino, gli stessi che hanno presenziato ad alcuni main seminar sul tema. Erano presenti anche altri mezcalero e rappresentanti del Consejo Regulador del Mezcal, giunti appositamente dal Messico per partecipare come special guest a Roma Bar Show.



MASTERCLASS E BAR ACADEMY



Il ricco programma di talk e seminari era ambizioso e importante. Il teatro del Palazzo dei Congressi contiene 797 posti a sedere, una distesa impressionante di poltrone.

Ancora di più quando tutte le file si sono riempite in ogni ordine di posti per ascoltare Simone Caporale e Marian Beke che parlavano di cocktail trend e innovation. Il vulcanico e carismatico Luca "Ruruki" Gargano, in coppia con Ian Burrell, ha esplorato il mondo della canna da zucchero e il Rum in miscelazione.

All'interno del grande spazio Velier

ROMA BAR SHOW 2019 ACADEMY

CHASING THE REAL CLASSICS. TECNICHE E SEGRETI DI 10 DRINK ICONICI **Antonio Parlapiano**

ELECTRODYNAMICS: DINAMICS OF AROMA & MOUTHFEELS **Tony Pescatori**

IL GIRO DEL MONSO SEDUTO AL BANCONE DI ITER **Flavio Angiolillo**

MIMIMALISM MIXING CONCEPT **Remy Savage**

SIMP-LEX: THE ART OF SERVING COMPLEX FLAVOUR IN A SIMPLE WAY **Gabriele Manfredi**

SINERGIA E TECNOLOGI AALIMENTARE. I SEGRETI DI ROTOVAPOR E LIOFILIZZATORE **Simone Onorati & Gregory Camillo**
- Sponsored by Buchi

SINERGIA TRA BAR E CUCINA. CONOSCENZA E LOGICA NELLA MISCELAZIONE DI TALEA **Filippo Sisti**

SVILUPPO E CRITICITÀ DI UN MENU NEI MERCATI **Simone Caporale**



QUI SOPRA:
CAMILLE VIDAL,
DAVIDE SEGAT E
PIETRO COLLINA.

Luca Gargano ha fatto allestire un percorso sensoriale ed esperienziale che trasportava il pubblico alla conoscenza dei più disparati e sconosciuti frutti esotici e spezie, arrivati direttamente dalle zone di origine.

Desmond Payne e Anistatia Miler hanno parlato di Gin tra passato, presente e futuro. E ancora, la presentazione del libro "Meehan's Bartender Manual" in italiano, con la presenza dello stesso Jim Meehan.



Rimanendo in tema editoriale Giacomo Casoni e Sharla Ault di Distilleria Bortolo Nardini hanno presentato il libro che celebra i 240 anni di storia della più antica distilleria italiana in attività.



In "Mexican Spirit Culture" hanno parlato due tra i più importanti esperti di agave al mondo, Hipocrates Nolasco Cancino, Presidente del Consejo Regulador del Mezcal e Ulises Torronteras, autore della bibbia sui distillati di agave.

IN ALTO, DA
SINISTRA:
ROBERTO
ARTUSIO, JAIME
MUNOIZ,
HIPOCRATES
NOLASCO
CANCINO, ULISES
TORRONTERAS.
SOTTO A SINISTRA
DESMOND PAYNE.

QUI ACCANTO DRE MASSO. SOTTO, NICOLA RISKE E, EIU IN BASSO, MAURO LOTTI (A DESTRA) CON FABIO BACCHI.



ve, moderati da Roberto Artusio; e poi Dre Masso e Paolo Guasco per Tahona society.

Di miscelazione hanno discusso il team del Savoy di Londra, composto da Stefano Filardi, Angelo Sparvoli e Gregorio Soriente, discutendo di innovazione dei classic drink; Francesco Lafranconi e Toby Cecchini hanno parlato della cocktail culture americana; gli italiani Flavio Angiolillo, Alex Frezza e Patrick Pistolesi di strategie di bar;

A SINISTRA PAOLO GUASCO. SOTTO, NIDAL RAMINI E, NELLA FOTO A DESTRA, SIMONE CAPORALE. IN BASSO JARED BROWN.



Pietro Collina, Davide Segat e Daniele Liberati della rinascita degli hotel bar.

Immane la presenza di Mauro Lotti che ha intrattenuto il suo pubblico parlando del cliente nell'incontro "Il fascino segreto del lusso".

Molto seguito e innovativo l'intervento di Camille Vidal e Roberta Mariani sul tema del Benessere & Moderazione, aspetto sul quale la industry si sta sensibilizzando sempre più.

Bar Academy era uno spazio con un





programma composto da otto laboratori tenuti da noti bartender. Tra questi citiamo Filippo Sisti che ha parlato di

sinergia tra bar e cucina, Gabriele Manfredi, Tony Pescatori che ha discusso di dinamica degli aromi, Remy Savage

CREATIVE CONTEST BY VII HILLS ITALIAN DRY GIN LABEL YOUR SPIRIT

To celebrate the centenary of Italy's most famed aperitif, the Negroni, VII HILLS Italian Dry Gin launched the "Label Your Spirit" global competition, whereby anyone worldwide could create their very own-label, inspired by the Negroni and ingredients from VII Hills Italian dry gin. 3 artists and 3 bartenders got together for this unique project: A series of labels designed by the artists Lucamaleonte, Leonardo Crudi and Daniele Tozzi to create three unique cocktails made by Andrea Benvegna, Carola Abrate and Livio Morena. Lucamaleonte's artwork highlights the seven botanicals of VII HILLS gin inspiring Carola to create "Circe", while Daniele Tozzi, transforms the brand's identity into funky typography, allowing Andrea to create "Balsamico", and finally Leonardo Crudi, who's artwork represents the Negroni as a futuristic movement, enabling Livio to create "Sette e mezzo".

VII

SEVEN HILLS
ITALIAN DRY GIN

Spirito Italiano

WINNER
PAULA ARIZA
BARCELONA - SPAIN



ITALIAN DRY
GIN

#VIIHILLSGIN

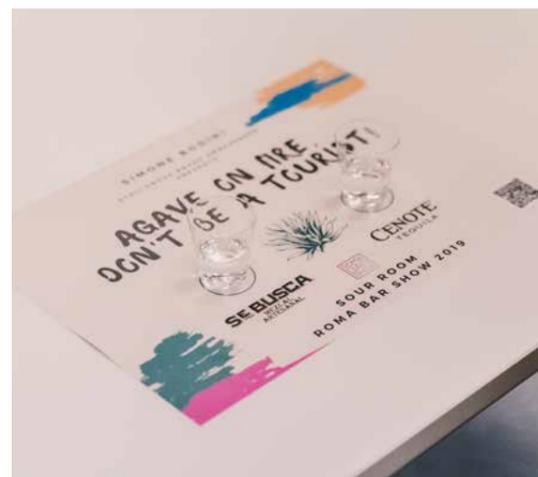
#LABELYOURSPIRIT

#VIIHILLS.CO.UK

BEVI RESPONSABILMENTE



QUI ACCANTO PATRICK PISTOLESI IN TASTING. AL CENTRO: NELLA FOTO DI SINISTRA MICHELE VENTURINI; NELLA FOTO A DESTRA CRISTIAN BUGIADA DI LA PUNTA (AL CENTRO). IN BASSO A SINISTRA REMY SAVAGE. NELLA FOTO A DESTRA MARIO FARULLA (A SINISTRA).



del concetto di minimalismo in miscelazione, Gregory Camillo ha presentato per la prima volta al mondo il Buchi Lab parlando di tecnologia alimentare e dei segreti di rotavapor e liofilizzatore, brevetti dell'omonima azienda.

A tutto questo si sono aggiunte 28 tasting room durante le quali sono state presentate tante novità.





ROMA BAR SHOW 2019 – MAIN SEMINAR & TALK

AMERICAN COCKTAIL CULTURE FRANCESCO LANFRANCONI, **Toby Cecchini**

CLASSIC INNOVATION BY SAVOY AMERICAN BAR **Stefano Filardi, Angelo Sparvoli, Gregorio Soriente** – sponsored by **Diplomatico**

COCKTAIL TRENDS & INNOVATION **Simone Caporale, Marian Beke** – sponsored by **Nonino**

GIN GIN GIN...PASSATO, PRESENTE E FUTURO **Desmond Payne, Anistatia Miler** – sponsored by **Beefetaer**

HOW HOTEL BARS HAVE RAISE THIS INDUSTRY IN THE LAST DECADE **Pietro Collina, Davide Segat, Daniele Liberati** – sponsored by **Brown Forman**

MEEHAN'S BARTENDER MANUAL TALK **Jim Meehan** – sponsored by **Readrink**

MIX ITALY...RAISING THE BAR **Falvio Angiolillo, Patrick Pistolesi, Alexander Frezza**

SUGARE CANE **Luca Gargano, Ian Burrell** – sponsored by **Velier**

TAHONA SOCIETY **Dre Masso, Paolo Guasco** – sponsored by **Altos Tequila**

THE MEXICAN SPIRITS CULTURE **Hipocrates Nolasco Cancino, Ulises Torrentera, Roberto Artusio**

WELLBEING E MODERATION **Camille Vidal, Roberta Mariani** – sponsored by **Martini & Rossi**

#FROMCOLOMBIA
TOTHEWORLD



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

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

KOVAL

GRAIN *to* BOTTLE™



Each bottle of KOVAL represents a new wave of creativity and innovation. Using unique grains, sustainable techniques, and only the highest quality distillate, KOVAL's spirits have been awarded internationally for delighting in both taste and design.

www.kovaldistillery.com

PELLEGRINI S.p.A.
VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selected and distributed by Pellegrini S.p.A.

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

DRINK RESPONSIBLY

ROMA BAR SHOW 2019 – MASTERCLASS

A DIFFERENT SPIRIT **Werner Psenner & Andrea Melfa** – sponsored by Psenner

AGAVE ON FIRE. DON'T BE A TOURIST **Simone Bodini** – sponsored by Velier

AGAVE SPIRITS EXPERIENCE **Roberto Artusio, Christian Bugiada, Edoardo Mestre, Carlos Moreno**

BEHIND THE SCENE **Michele Venturini** – sponsored by **Essentiae – Numquam – Peter in Florence – Mister Ghiaccio**

BIBITE SAN PELLEGRINO & PERRIER **Patrick Pistolesi** – sponsored by **Sanpellegrino & Perrier**

BOTANIST **Louise Conn** – sponsored by **Molinari**

CHIVAS BROTHERS **Ken Lindsay** – sponsored by **Pernod Ricard Italia**

DALL'ANTICA RICETTA DI CARLO GAMONDI...IL BITTER **Luca Bottero** – sponsored by **Gamondi**

DISCOVER KARAKUCHI TASTE OF ASAHI SUPER DRY **Patrick Pistolesi** – sponsored by **Asahi Super D**

GIARDINI D'AMORE **Sponsored by Giardini d'Amore**

GREEK SPIRIT. FROM GRAPE CULTURE TO METAXA **Gegam Kazarian** - sponsored by **Metaxa**

IL FASCINOS EGRETO DEL LUSO **Mauro Lotti**

IL METODO VECCHIA ROMAGNA E LA RISERVA TRE BOTTI IOVEN **Bruno Vanzan**

JACK DANIEL'S TENNESSEE RYE **Francesco Spenuso** - sponsored by **Gruppo Montenegro**

LA RUTA DEL PISCO **Riccardo Rossi** - sponsored by **PROMPERU Ufficio Commerciale del Perù**

LIQUORE STREGA. STORIA DI UN'ANTICA RICETTA CHE SI TRAMANDA DA SEI GENERAZIONI **Alexander Frezza** - sponsored by **Strega**

MAKE BITTER CHOICE. STORIA, LINGUAGGIO E MECCANICA DELL'AMARO **Nicola Piazza** - sponsored by **Martini & Rossi**

MATUSALEM RUM **Diego Ferrari** – sponsored by **Gruppo Montenegro**

MEDITERRANEAN CULTURE. MEDICINAL PROPERTIES BEHIND ANIS **Gegam Kazarian** – sponsored by **Molinari**

MEZCAL VS TEQUILA VS SOTOL **Ulises Torrentera, Jesse Estes, Ricardo Pico, La Punta**

MICHTER'S IT'S ALL ABOUT THE WHISKEY **Matt Magliocco** – sponsored by **Michter's Whiskey**

RON ISLA COIBA. L'ISOLA CHE C'È **Simone Parisi** – sponsored by **Mixer**

SELECT: ORIGINI DELLO SPRITZ VENEZIANO **Antonio Zattoni & Rudi Carraro** – sponsored by **Amaro Montenegro**

SIPSMITH GIN **Jared Brown** – sponsored by **Onesti Group**

TEQUILA VS THE BLACK BOX THEORY **Stellos Papadopoulos** - sponsored by **Josè Cuervo**

THE ALIPIUS STORY: BRINGING MEZCALERO FAMILIES TO THE WORLD **Jaime Munoz & Santiago Munoz Castillo** – sponsored by **Velier**

THE MYSTERY OF MACALLAN SINGLE MALT. AN EXPLORATION OF OAK, SPIRIT & PROVENANCE **Nicola Riske** - sponsored by **Velier**

THREE CENTS: THE SCIENCE OF LONG DRINKS **George Bagos** – sponsored by **Three Cents**

TWINS COCKTAIL WINE COFFEE **Ugo e Giorgio** – sponsored by **Twins**

VARNELLI: 150 YEARS OF HISTORY & TRADITION **Mirko Turconi** – sponsored by **Distilleria Varnelli**

VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE GAMONDI. LA RISCOPERTA DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE **Luca Bottero** – sponsored by **Gamondi**

BARBACK GAMES, L'EVENTO DI ROMA



Il 23 e 24 settembre a Roma Bar Show si è svolta la prima edizione italiana dei Barback Games, gli epici giochi-evento di Fernet-Branca. Questi sono stati uno dei momenti più divertenti di Roma Bar, un evento unico nel suo genere: una serie di sfide rigorose che solo un vero barback può superare.

I giochi hanno attirato ed entusiasmato il pubblico che ha assistito alle prove incitando i propri beniamini, spesso i propri barback. Infatti la competition permette a qualunque membro dello staff di partecipare e portare alta la bandiera del proprio locale, rafforzando lo spirito di squadra. L'obiettivo è usare forza, velocità, resistenza e abilità per dimostrare di essere cruciale per il funzionamento del bar. Durante la gara, i barback, i veri "night heroes" della vita notturna, hanno mostrato le doti che tutte le sere permettono loro di garantire alla clientela divertimento costante, cocktail impeccabili e serate indimenticabili. Nati a San Francisco e diventati un vero trend in diverse città degli Stati Uniti come New York City, Chicago, Boston e San Diego, i Bar-



back Games sono giochi-evento di Fernet-Branca ideati per creare un momento divertente che sottolinei la vicinanza tra il marchio e la comunità dei bartender. Dopo Londra e Berlino quest'anno sono arrivati anche a Roma.

Il giorno 23 è stata la giornata di warm-up che ha permesso ai 40 contendenti in gara di capire esattamente le prove che li aspettavano. Durante la gara svoltasi il giorno successivo, i barback iscritti si sono sfidati tra loro per conquistare il titolo di primo Night Hero d'Italia e accedere alla finale europea che si è poi svolta durante il Berlino Bar Covent l'8 ottobre.

La competition è costituita da quattro





BAR GAMES: QUI SOPRA, NICOLA OLIANAS, SALVATORE CALABRESE, PETER DORELLI

prove che possono cambiare di volta in volta: dal trasporto di casse di bottiglie all'abilità nel portare i bicchieri senza romperli, dal traino dei fusti fino alla capacità di tenere in mano più bottiglie alla volta, i Barback Games sono un mix di sfide combattute sul filo dell'ultimo secondo. Forza, velocità, resistenza, abilità e preparazione le doti che servivano per superare le prove previste. Tra queste vi erano: pallet transfer, ice bucket e fusti di birra transfer. I barback hanno dovuto trasportare, superando una serie di ostacoli, rispettivamente 50 cartoni di acqua o di lattine, il maggior numero di ghiac-

cio possibile e 10 fusti di birra. Con Bar set up and cleaning i concorrenti si sono sfidati nel risistemare e pulire l'area bar nel minor tempo possibile. Sfide di tutti i giorni per un barback.

La sommatoria dei tempi di esecuzione di ogni singola ha decretato il vincitore della prima edizione italiana dei Barback Games. In caso di parimerito i barback avrebbero dovuto affrontare anche un'ultima estenuante prova, quella del lime squeezing per ottenere più succo di lime possibile nei tempi previsti. A fine gara il verdetto che ha decretato il vincitore della prima edizione italiana.





LA SFIDA DI MARTINI LA CLASSICA

Hanno pedalato in salita per un totale di 1.028 mt, a volte con sfavorevoli elementi atmosferici, erano cinquanta, esausti, esaltati, erano i bartender ciclisti da tutto il mondo che dopo aver pedalato per 301 km da Firenze a Roma hanno tagliato il traguardo tra gli applausi del pubblico proprio a Roma Bar Show.

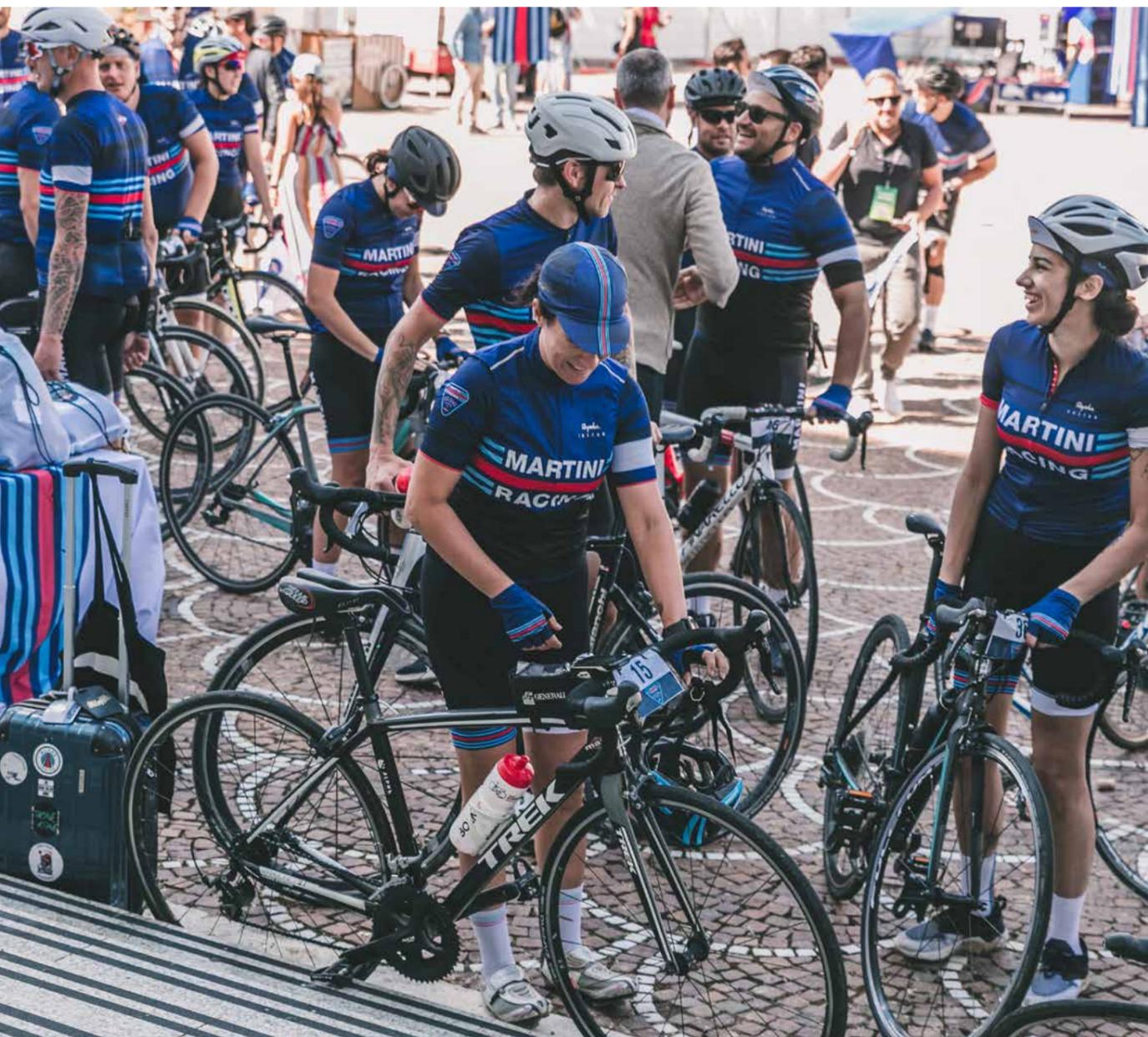
“La Classica” evento di Martini Racing Ciclismo è stato un altro momento emozionante di Roma Bar Show.

La prima edizione di questa gara si

è tenuta lo scorso anno ed è uno degli eventi organizzati dal programma sportivo Martini Racing. “La Classica” è pensata per promuovere uno stile di vita sano tra i bartender, fare comunità e sviluppare reciproco supporto.

Martini è legata al ciclismo già dal lontano 1914, con la sponsorizzazione della Grande Corsa Ciclistica Nazionale, con la Gran Coppa Ciclistica nel 1924, finanche con il Giro d’Italia dal 1936.

Partiti il 22 settembre da Arezzo, dopo



quasi tre giorni di pedalate attraverso la campagna toscana, seguiti da mezzi di logistica e supporto, guidati da Roberta Mariani, global BA di Martini & Rossi, i bartender ciclisti hanno colorato e ravvivato Roma Bar Show con le loro sgarzianti livree.

Il loro premio è stato un meritato aperitivo presso lo stand MARTINI Caffè Torino «Siamo arrivati al primo Roma Bar Show

di sempre e sono così sopraffatta e orgogliosa!», ha dichiarato Roberta Mariani.

«È stato difficile, ci sono stati momenti in cui non pensavo che ce l'avrei fatta e so che gli altri hanno provato lo stesso. Posso onestamente dire che l'abbiamo conquistata insieme come una squadra, sostenendoci e aiutandoci a vicenda. Che risultato incredibile; che privilegio ospitare questo programma unico per so-

VERMOUTH

Tomaso Agnini



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

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

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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

Vermouth al Mallo di Noce

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





Bevi la forza unica del Made in Italy.

www.jgasco.it



stenero l'amicizia e la salute tra i baristi: tutti abbiamo sicuramente guadagnato le nostre strisce e ora il nostro aperitivo! Consiglierei a tutti coloro che hanno la possibilità, di partecipare a questo programma che è semplicemente meraviglioso», ha dichiarato Simon Difford di Difford's Guide. «La maggior parte della gente è venuta qui al Roma Bar Show nel solito modo, noi l'abbiamo fatto in modo

folle partendo in bicicletta da Firenze, è stato un vero inferno, ma molto divertente!».

Nobile lo scopo benefico dell'evento, che favorisce le attività di "Wine to Water", un'organizzazione senza fini di lucro fondata dal bartender Doc Hendley, che si preoccupa di far accedere all'acqua potabile le persone di quei luoghi ove questa risorsa è preclusa.

BarTales Speciale Roma Bar Show



SUPPLEMENTO AL N. 4 | DICEMBRE 2019 DI BARTALES

DIRETTORE RESPONSABILE
Melania Guida
(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE
Fabio Bacchi
(fabioacchi@bartales.it)

GRAFICA
Cinzia Marotta
(grafica@bartales.it)

FOTOGRAFIE
**Federico Carnevale, Francesco Di Benedetto,
Ruben Quaranta, Valerio Quattrucci**
per Agenzia Nufactory - Roma

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

ROMA BAR SHOW 2019 – SIDESHOW RBS 2019

ACQUAROOF TERRAZZA MOLINARI AT THE FIRST ARTE HOTEL

Valeria Bassetti for Sambuca Molinari & Cointreau

ARGOT

Michele Venturini & Maria Surgucheva for Cahoots London
Marian Beke for Blue Lie Vodka

BACCANO

Michele Mariotti e Valentino Longo for Varnelli
Simone Caporale & Luca Missaglia for Italicus

BANANA REPUBLIC

Malcolm Gosling for Gosling's Rum
Clementine Guillot & Cristobal Srokowski for Damoiseau Rum e Abuelo Rum

BARBER SHOP

Jameson Whiskey & Sanpellegrino
David Dupree Patta for Brooklyn Gin

CLUB DERRIERE

Richard Gilliam for Gin N°3
Jim Meehan for Michter's Whiskey
Jared Brown for Sipsmith Gin

DRINK KONG

Marian Beke & Tony Pescatori for Copper Head
Rudi Carraro for Amaro Montenegro e Woodford Reserve
Nicola Riske & Salvatore Calabrese for The Macallan, Highland Park, Glenrothes

FRENI E FRIZIONI

Spaniard Bernabeu for Jack Daniel's Tennessee Rye
Eddie Rudzinkas e Daniel Newsky of Cocktail Foir You
Giacomo Giannotti for Tanqueray Gin

HOTEL DE RUSSIE

Whisky Pairing by Martini & Rossi

LA PUNTA EXPENDIO DE AGAVE

Alvaro Garcia for Espolon Tequila
José Luis Leon for Alipus Mezcal
Dre Masso for Altos Tequila

MARCO MARTINI RISTORANTE & COCKTAIL BAR

Bespoke Distillery

METROPOLITA

Stelios Papadopoulos for José Cuervo Tequila

RUDE

Jameson Whiskey & Sanpellegrino

SALOTTO 42

Hunting Club

THE JERRY THOMAS PROJECT

American Bar at Savoy For Diplomatico
Martina Breznanova e Gabriele Manfredi for Casoni 1814 e VII Hills Gin
Andrea Attanasio & Jimmy Bertazzoli for Velier

ROMA BAR SHOW 2019

SPONSOR

ASAHI BEER
BANCA SELLA FINANCIAL SERVICES
RED BYULL ENERGY DRINK
GRUPPO SAN PELLEGRINO WATER & SOFT DRINK
MAZDA AUTOMOTIVE
SAN CARLO CHIPS & SNAK

PARTNER

AGRODOLCE MAGAZINE
BARTALES BARTENDING MAGAZINE
BLUE BLAZER COCKATIL BAR GUIDE
GHIACCIO FACILE ICE SERVICE
IL GIN.IT ITALIAN GIN WEB SITE
NU FACTORY MARKETING AGENCY
PRATESI HOTEL DIVISION HO.RE.CA.
RADIO GLOBO
SED ADV & GRAPHIC
TO DRINK MOBILE TECHNOLOGY
ZERO MAGAZINE

ROMA BAR SHOW 2019

ESPOSITORI

1492 COLONIALE GROUP

ABOUT TEN

AGRICOLA FICOMONTANINO

ALCHEMIST SINCE 1933

ALES & CO

ALTOS TEQUILA

AMARO FORMIDABILE

AMARO LUCANO

AMUERTE COCA LEAF GIN (BARCHITECT)

ANONIMA DISTILLAZIONI

ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA

ARTIGIANI DEL BERE

BACIAMANO ITALIAN FINE SPIRITS

BAD SPIRITS

BALADIN SPIRITS

BALAN

BANCA SELLA

BEEBAD ITALY

BELSAZAR

BERNABEI SHOP

BESPOKE DISTILLERY

BEVANDE FUTURISTE

BIRRA PERONI

BISOL 1542

BOLDRINI IMPORT EXPORT

BORDIGA 1888

BOTTEGA DEGLI SPIRITI

BROKEN BONES

BRUXO MEZCAL

CAMPARI GROUP

CARDAMARO

CASAMIGOS

CASONI FABBRICAZIONE LIQUORI

CESARE FIORUCCI

CHINA RICCARDI

COCA COLA ITALIA

COCCHI

COMPAGNIA DEI CARAIBI

COTSWOLDS DISTILLERY

CUZZIOL GRANDIVINI

DEL FRATE

DEL MAGUEY

DEL PROFESSORE

DIAGEO ITALIA

DISTILLERIA DELL'ALPE

DISTILLERIA SCHIAVO

DOCTOR MARTUX

DON Q

DOVEL IMPORT

EBARMAN

EDITION & NOMAD BAR

ELEGANCE DISTRIBUTION

ERC SUN SPIRITS

ESPOLON

ESSENTIAE LUNAE

FAMILY

FAVA BIBITE

FEDERICI - AZIENDA VINICOLA

FEVER-TREE

FINE SPIRITS

FRANCOLI DISTILLERIE

FRATELLI BRANCA DISTILLERIE

FUNDEGHERA 1939

GAMONDI

GHIACCIO FACILE

GHILARDI SELEZIONI

GIARDINI D'AMORE

GIASS GIN

GIN PLEASE

GRUPPO ITALIANO VINI

HAVANA CLUB

HEINEKEN ITALIA

HUNTING CLUB

ICE CUBE

INSULAE

ISTITUTO VERMOUTH DI TORINO

ITALIANA LIQUORI

J.GASCO

JERMANN

JIM BEAM

LA PUNTA EXPENDIO DE AGAVE

LEARDINI LIQUORI ARTIGIANALI

LICOR

LIND & LIME GIN

LIQUORERIA MONDRAGONESE

LISBOA VINI & SPIRITS

LIVIKO

LOS SIETE MISTERIOS

LOUGH REE DISTILLERY

LUXARDO

MARTINI & ROSSI

MEDILAND FAIR ORGANIC SPIRITS

MELETTI

MEREGALLI SPIRITS

MG DESTILERIAS

MISTER GHIACCIO

MISTICO SPECIALE

MIXER COCKTAILS

MOLETTA GIN

MOLINARI

MONTENEGRO

MYPRIME

NARDINI

NATY'S

NIKOLETTA

NONINO

OCHO TEQUILA

ONESTI GROUP

OPIFICIO NUNQUAM

ORGANICS BY RED BULL

O'LIVE GIN

PALLINI

PARAN CAFF

PATR N

PEARSE LYONS WHISKY DISTILLERY

PELLEGRINI

PERGAMINO CAFFE

PERNOD RICARD ITALIA

PETER IN FLORENCE

PLASTDIVERSITY

PRATESI HOTEL DIVISION

PREMIUM WINE SELECTION

PRETZHOF SELECTION

PRIMA LUX FINE SPIRITS

PSENNER

PUKKA APRONS

PURE SARDINIA

READRINK

REALE

RED BULL

RIME CRAFT DISTILLERS

RINALDI 1957

ROBY MARTON

RONER DISTILLERIE

SABATINI GIN

SAGNA

SAKE COMPANY

SANPELLEGRINO

SEMANTERION

SEVEN HILLS ITALIAN DRY GIN

SIKTUPAR PREMIUM SPIRITS

SILVIO CARTA

SINGITA MIRACLE BEACH

SORGIN

SPIRITS OF HARROGATE

STOCK

STREGA

SURGIVA

TASTA MACELLERIA

TEK BAR

THE SPIRITUAL MACHINE

THREE CENTS

VARNELLI

VELIER

VERMUIZ GIN

VINO & DESIGN

VOLCANO GIN

ZAFFERANO

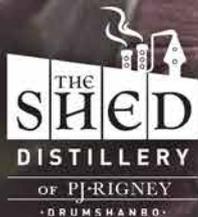
ZANIN 1895

**BEST GIN
OSCAR 2019**
*"The Best Spirits
Known to Mankind"*



**"...YOU CAN
ABSOLUTELY
SEE WHY."**
*Jugoslav Petkovic
Flaviar Co-Founder*

Oriental botanicals,
Gunpowder tea
& Irish curiosity.



IMPORTATO IN ESCLUSIVA DA



BEVI RESPONSABILMENTE