

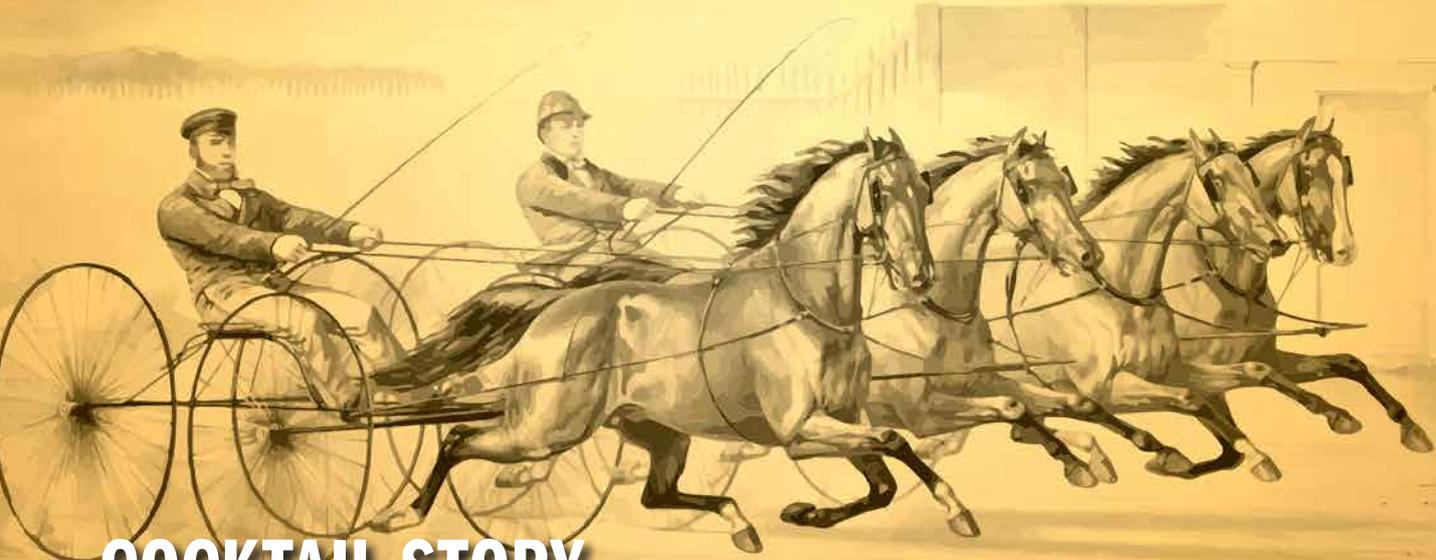
BarTales

ANNO VII | N. 6 | FEBBRAIO 2020

HOT SPIRIT
AUTENTICO
TERROIR

TREND
FUTURO
PRESENTE

BAR TOUR
A SPASSO
PER TALLIN



COCKTAIL STORY

UN DRINK MEZZOSANGUE

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
È TORNATA LA SEMPLICITÀ
- 6** **News DAL MONDO**
- 10** **Cocktail Story** di Luca Rapetti
UN DRINK MEZZOSANGUE
- 24** **Hot Spirit** di Alessandro Palanca
AUTENTICO TERROIR
- 42** **Liquid Story/1** di Giuseppe Statico
L'AMARO DI STANISLAO
- 52** **Zoom/1** di Valentina Rizzi
IL "CONTADINO" CHE PIACE
- 68** **Report** di Vittorio Brambilla
NUOVE SENSAZIONI
- 82** **Liquid Story/2** di Valentina Rizzi
UN ALAMBICCO E TRE CALDAIETTE
- 92** **Trend** di Alessandro Palanca
FUTURO PRESENTE
- 100** **Bar Tour** di Alessia Sabattini
A SPASSO PER TALLINN
- 108** **Zoom/2** di Bastian Contrario
FUORI SCHEMA
- 122** **Book Corner** di Alessandro Palanca
A TUTTO (SOTTO)VUOTO



10



24



42



52



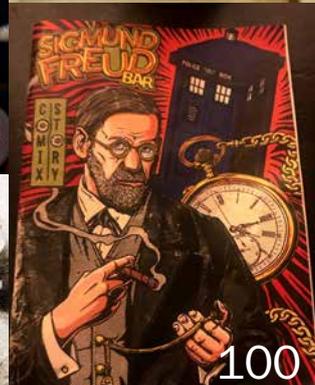
68



82



92



100



108



ANNO VII | N. 6 | FEBBRAIO 2020

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Vittorio Brambilla, Bastian Contrario,
Alessandro Palanca, Luca Rapetti, Alessia
Sabattini, Giuseppe Statico, Valentina Rizzi**

EDIZIONE WEB A CURA DI

SkillLab srl

(consulenza@s-lab.it)

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

© COPYRIGHT

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

BEVI RESPONSABILMENTE

PER GLI ABBONAMENTI ALLA VERSIONE CARTACEA
DI BAR TALES CONSULTARE WWW.BAR TALES.IT

GRAZIE

TO THE WORLD'S BEST BARTENDERS

AND TO ALL THE VERMOUTH LOVERS



#1

BEST

SELLING VERMOUTH



#1

TOP

TRENDING VERMOUTH

2020 YEAR OF THE VERMOUTH DI TORINO

BEVI RESPONSABILMENTE

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE

È TORNATA LA SEMPLICITÀ

Sarà l'anno del tè. E della semplicità. Tra le tendenze di quello che si annuncia come un anno di svolta e ricco di sorprese, due le dritte sostanziali (*a pag. 88*). Almeno per la mixology. Così quella che è una delle bevande più antiche del mondo, il tè, entra a far parte dei cocktail alcolici di tendenza.

Non è proprio una novità, ce ne eravamo già accorti la scorsa estate. Ma la formula dell'infusione idroalcolica della bevanda nei distillati e nei liquori (Gin, Tequila, Vodka, Rum, Bourbon, Brandy, Whiskey o Scotch), soprattutto dopo il rilancio del punch, sembra ormai consolidata. Tanto più che molti bartender hanno avviato collaborazioni di successo con produttori e importatori per miscele personalizzate o su misura. Bianco, verde o nero, avanti tutta con il tè. Purché corretto. Così l'innovazione sarà guidata dalla riscoperta della tradizione. E questo perché la cultura del bere in Italia registra una crescita significativa e il cliente medio è sempre più orientato verso ingredienti di qualità, con un certo riguardo all'impatto ambientale: cocktail organic, healthy e bio, accompagnati da cannuce di amido di riso, meglio se commestibili e magari aromatizzate. Il tutto scevro da fronzoli, liberato da ingredienti improbabili, all'insegna del minimalismo e dell'essenziale. Qualche esempio? Se lo Spritz, l'aperitivo più bevuto in Italia, retrocede in posizione più defilata, sarà il Virgin Mojito uno dei protagonisti del 2020. Ginger ale, lime, foglie di menta e ghiaccio a volontà per quello che si annuncia l'apripista del nuovo bere salutista e privo di effetti collaterali. Senza contare il boom dei grandi classici (intramontabili) dell'aperitivo e dell'after party declinati in versione analcolica. Sempre all'insegna di un consumo attento, s'intende, e di una maggiore consapevolezza.



L'ANNO DEL TOPO

Come da tradizione Johnnie Walker festeggia il Capodanno Cinese con una nuova bottiglia da collezione. L'Anno del Topo inizierà, dunque, il 25 gennaio con una nuova capsula. L'illustrazione è di Shirley Gong, pluripremiata artista cinese, che ha voluto celebrare l'astuzia, la laboriosità e le capacità di adattamento di un animale estremamente intelligente. Johnnie Walker Blue Label – Year of the Rat è una bottiglia in edizione limitata con una grafica che omaggia la ricchezza e prosperità del Topo, portatore secondo la tradizione di felicità e fortuna. La bottiglia è disponibile in Italia al prezzo di 231,00 euro.



GIN YOGURT

Il brand tedesco Müller ha lanciato nel Regno Unito uno yogurt aromatizzato al Gin per lo 0,5%. Due specialità, al Gin Tonic e al Pink Gin ai fiori di sambuco, entrano nella gamma Müllerlight priva di grassi, dove erano già presenti gli yogurt alla Mince Pie e quello all'Irish Coffee. L'azienda spiega che, essendo il Gin il distillato preferito degli inglesi, ha voluto dare la possibilità di gustare il sapore del Gin Tonic in uno yogurt che non contiene grassi né zuccheri aggiunti e ha un alto contenuto di proteine. Non mancano le polemiche di medici e di alimentaristi circa la possibilità di rischi connessi al consumo.



TITO'S DA RECORD

La texana Tito's Vodka è stata lo spirito più venduto negli Stati Uniti nel 2019. Smirnoff cede il primo posto dopo più di un decennio. Tito's è cresciuta di oltre il 20% in volume nel 2019. Il Tennessee Whisky Jack Daniel è stato il terzo marchio di alcolici più venduto negli Stati Uniti lo scorso anno, seguito dal liquore al Whisky e cannella Sazerac Fireball e dal Whisky canadese Crown Royal. I report sui consumi indicano che l'aumento delle bevande alcoliche negli USA, continua a crescere. Un chiaro indicatore che i consumatori statunitensi sono disposti a pagare di più per i prodotti premium.

BLACKTAIL OFF

È durata due anni l'avventura del newyorkese Black Tail, locale ispirato ai bar americani a Cuba, durante il Proibizionismo. L'ultimo giorno è stato l'11 gennaio. I proprietari Sean Muldoon e Jack McGarry hanno evidenziato grosse difficoltà economiche forse anche a causa di una zona non proprio favorevole. Con un messaggio sui social i proprietari hanno ringraziato tutti coloro che sono passati da BlackTail e dichiarato che sono già all'opera per riaprilo in un'altra zona o in un'altra città.



T-DAY

Grandi e tante novità nel portfolio vini e spirits 2020 di Onestigroup, ampliato con nuovi brand premium in risposta alle esigenze dei palati più raffinati. Le esclusive novità verranno presentate in anteprima ai clienti durante il primo T-DAY, il "Tasting Experience Day" che si terrà a Segrate (Mi) il 3 febbraio. Durante l'evento i produttori di spirit e vini saranno a disposizione dei clienti per presentare i plus dei nuovi prodotti e dei best seller del Gruppo e guidarli in un'esclusiva tasting experience.

IL RITORNO DI HARRY'S

Cipriani torna in Italia, a Milano. Con un nuovo concept che mescola food e hospitality di alto livello. Nello storico Palazzo Bernasconi, uno degli edifici più significativi di Corso Venezia, aprirà un altro Harry's Bar, l'iconico locale di Venezia famoso per il cocktail Bellini e per essere amato da Ernest Hemingway, Charlie Chaplin, Peggy Guggenheim, Woody Allen e molti altri. Quattro piani (per una superficie totale di circa 4.000 mq) ospiteranno due ristoranti, un boutique hotel, un bar club, un centro benessere e uno fitness. Pronti per il 2021.





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.



ABOUT TEN

INTERNATIONAL STYLE LIQUORS AND GIN

WWW.ABOUTEN.IT

ECCENTRICO LIQUORE

IL PRIMO LIQUORE AL MONDO
ALLA 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.



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 quelladella corteccia
che poi viene fatta essiccare.

La qualità dipende dall'età degli
alberi; generalmente più giovane
è l'albero maggiore è la qualità.



bevi responsabilmente



/cinicoliquore @cinico_greedy

Via Delle Gramogne, 65 - 35127 Padova (PD)

Tel: +39 393 9901367

UN DRINK MEZZOSANGUE

Tra molte varianti, la riscoperta di un grande classico. Che ha fatto storia

DI LUCA RAPETTI

Nel 1829 un tale di nome C. F. Brown pubblicò il libro *The Turf Expositor* in cui venivano dettagliatamente presentate storia ed evoluzione delle corse ippiche in Inghilterra, analisi dei vari aspetti riguardanti allenamenti, incroci di razze, fantini e tutto ciò che è inerente all'ippica sportiva. Il lettore potrebbe rimanere alquanto sorpreso nel leggere di un capitolo dedicato ai "cocktails". Che significa ben altro rispetto a quanto evidentemente

si potrebbe pensare «I cavalli, che sono destinati alle corse e non sono purosangue – chiarisce Brown – sono, nel linguaggio comune dell'ippica, denominati Cocktails». Ecco.

Spostandosi dall'altra parte dell'Oceano Atlantico e più precisamente a New York, il tema delle corse ippiche e delle relative scommesse era molto comune nell'alta società americana. Tra i vari personaggi che ruotavano intorno a questo sport, Leonard Walter Jerome fu sicura-



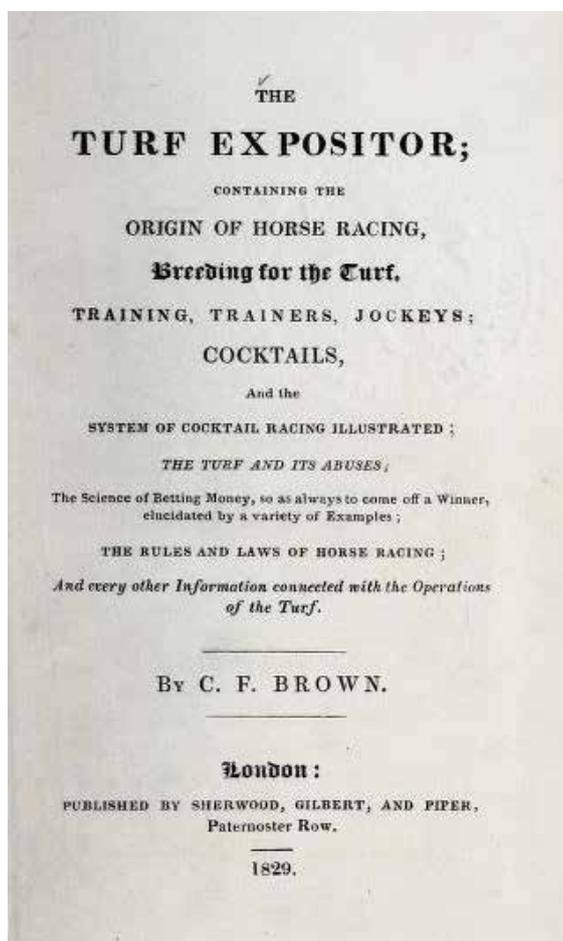
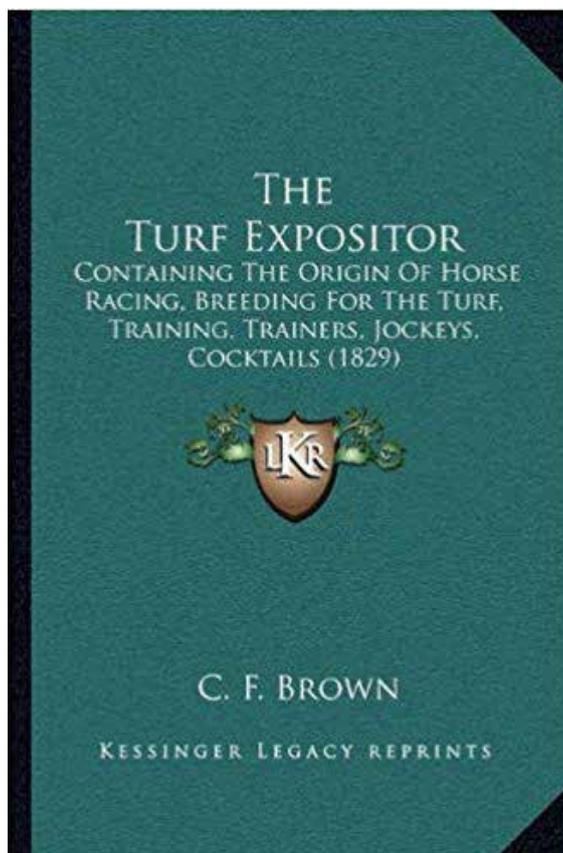
BROWN ON HORSE RACING.
 This day was published, price 6s. boards,
THE TURF EXPOSITOR;
 containing the Origin of Horse Racing, Breeding
 for the Turf, Training, Trainers, Jockeys; Cocktails, and
 the System of Cocktail Racing illustrated; the Turf and
 its Abuses; the Science of Betting Money, so as always to
 come off a Winner, elucidated by a variety of Examples;
 the Rules and Laws of Horse Racing; and every other In-
 formation connected with the operations of the Turf.
 By C. F. BROWN.
 London: Published by Sherwood, Gilbert, and Piper,
 Paternoster-row.

mente uno dei nomi più illustri. Infatti nel 1866 fondò l'American Jockey Club e il Jerome Park, celebre sede di corse ippiche sino alla fine del 1800.

Leonard Walter Jerome nacque nel 1817 a New York, operò nel mercato finanziario e riuscì ad accumulare un'ingente ricchezza, tanto da essere soprannominato "King of Wall Street". Jerome fu anche il padre di Jennie Jerome, meglio conosciuta come Lady Randolph Churchill, ovvero la madre di Sir Winston Churchill.

Nel 1859 Jerome acquistò un terreno a New York, con vista su Central Park, oggi corrisponderebbe all'angolo est tra la 26th Street e Madison Avenue, e vi fece costruire la sua residenza. Questa venne ultimata solo nel 1865, perché Jerome volle che fosse aggiunto un teatro con seicento posti a sedere. La proprietà era costituita da ben cinque piani sui quali erano disposte le varie stanze, incluse quelle per gli ospiti, una sala da banchetti che poteva ospitare fino a cento persone, il già citato teatro, e nella parte retrostante il palazzo, le stalle per i cavalli, decorate con pannelli in legno di noce e pavimenti ricoperti da moquette.

Tuttavia Jerome e la sua famiglia vissero in quella casa solo fino al 1867, anno in cui si trasferirono a Brooklyn. Già un anno dopo, Leonard affittò la sua proprietà all'Union League Club sino al 1881



TESTI
 THE TURF
 EXPOSITOR DI
 C.F. BROWN.
 NELLA PAGINA
 ACCANTO IL
 JEROME
 MANSION E UN
 RITRATTO DI
 LEONARD W.
 JEROME DEL
 1888.

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.

STORIA
A SINISTRA
L'AMERICAN
JOKEY BAR.
IN BASSO UN
ALTRO
RITRATTO DI
LEONARD
JEROME.



per la somma di 18.000 dollari all'anno.

Nel 1883 Jerome si accordò per affittare nuovamente la sua proprietà all'University Club, che vi sarebbe rimasto sino al 1899. In quel lasso di tempo di circa due anni tra il 1881 e il 1883, inaugurò un club che molto aveva a che fare con la sua passione per i cavalli. Lo chiamò "Turf", termine che in inglese indica proprio l'ippica e le corse di cavalli.

Sebbene siano poche le informazioni a disposizione per questo club, è possibile affermare che il Turf Club di Jerome operò per un paio di anni presso la residenza di Jerome stesso, raggruppava personaggi importanti della classe sociale più elevata non solo di New York, ma anche degli Stati Uniti di quel periodo.

In quegli stessi anni vennero aperti altri club con nomi molto simili, per esempio il *The Parole Turf Club* sito in Barclay Street e il *Tattersalls Turf Club* a Broadway 43, ma il Turf Club era sicuramente

forward. It is but a short time ago that a mixture of whiskey, vermouth and bitters came into vogue. It went under various names—Manhattan cocktail, Turf Club cocktail, and Jockey Club cocktail. Bartenders at first were sorely puzzled what was wanted when it was demanded. But now they are fully cognizant of its various aliases and no difficulty is encountered. At one of the hotels,

drinks served at that bar patronized by connoisseurs.

The most expensive cocktail served is the champagne cocktail, which would be more popular undoubtedly were it not for its excessive cost. Of course the whiskey, Holland gin, Tom gin, hickory, Manhattan, Turf Club, vermouth, absinthe, Martini and bourbon cocktails are served at all times, but several new ones which are just growing into popularity are recent creations of Artist Mulhall. They are entitled the Volunteer, in honor of the "Peerless," the New Amsterdam, the County Democracy and the Hoffman House special cocktail, the latter of

"What on earth is an Adonis cocktail?" asked a reporter who had watched the incident. "Blessed if I know," said Billy, with an air of perfect frankness; "but I wouldn't be much of a bartender if I let any customer bluff me off with any new-fangled name. I gave them what I always have known as a turf club cocktail, and it suited. The first principle of good bartending is to know how to make everything on earth in the drink line, no matter whether you have ever heard of it before or not."

Turf Cocktail.

This is made in the same way as a Manhattan Cocktail, except using Old Tom Gin and vermouth, instead of whiskey and vermouth, omitting absinthe.

ben consapevoli delle varie alternative e non vi sono difficoltà».

Questa prima citazione potrebbe far pensare che inizialmente il Turf Club Cocktail fosse un cocktail a base Whiskey, in realtà la smentita giunse solo due anni dopo, in un manuale intitolato "How To Mix Drinks. Bar keepers' Handbook" dove gli ingredienti erano "Peruvian Bitters, Tom Gin, Italian Vermouth". Questa fu anche una delle prime ricette scritte del Turf Club Cocktail, che tuttavia non compare in alcun libro pubblicato in quegli anni dai grandi bartender del periodo, come per esempio Jerry Thomas e Harry Johnson.

Da quel momento in poi la popolarità di questo cocktail andò a crescere, soprattutto nell'area metropolitana di New York.

Nel 1887 il "The Evening World", in un articolo intitolato "Fine Fancies in Drinks" in cui si parlava dei cocktail più in voga nella "Grande Mela" e in particolare quelli preparati presso Hoffman House, citò il Turf Club Cocktail, insieme ad altri come Manhattan, Martini, Holland Gin.

Sempre in quell'anno il *The Sun* riportava il racconto di un certo Billy, bartender di Nassau Street, quando gli fu chiesto di preparare «3 Adonis Cocktail», del quale non aveva mai sentito parlare.

ARTICOLI

IN ALTO L'ARTICOLO SUL TURF CLUB DAL QUOTIDIANO "THE OLEAN DEMOCRAT" NEL 1882. QUI IN ALTO L'ARTICOLO INTITOLATO "FINE FANCIES IN DRINKS" DEL THE EVENING WORLD". IN ALTO A DESTRA L'ARTICOLO PUBBLICATO SUL "THE SUN". SOTTO, QUELLO DI THEODORE PROULX, DAL LIBRO "BARTENDER'S MANUAL".

quello più famoso.

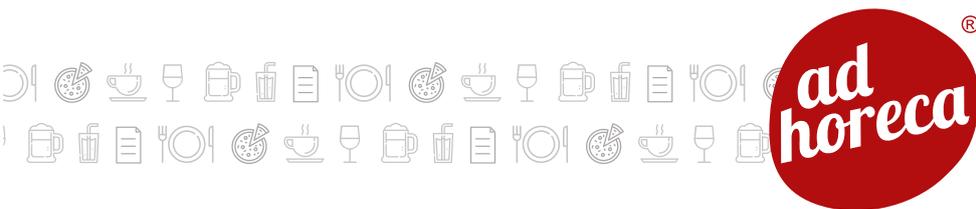
Probabilmente nei pochi anni di attività del Turf Club fu anche creato un omonimo drink che è arrivato sino ai giorni nostri attraverso la riscoperta di importanti ricettari di bartending.

Il Turf Club Cocktail apparve per la prima volta nel 1882, quando il quotidiano "The Olean Democrat" di New York scrisse che «una mistura di whiskey, vermouth e bitters è diventata famosa. È conosciuta con vari nomi – Manhattan Cocktail, Turf Club Cocktail e Jockey Club Cocktail. All'inizio i bartender erano molto confusi su cosa doveva essere preparato quando questi venivano richiesti, ma ora sono



UN PROFESSIONISTA FELICE

LAVORERÀ AL MEGLIO E RENDERÀ FELICE ANCHE I SUOI CLIENTI



**FORMAZIONE E SERVIZI
PER IL MONDO
FOOD E BEVERAGE**

BARCHEF: LA FANTASIA NON HA REGOLE FISSE

Il cibo, da sempre considerato un'esigenza primordiale, con il trascorrere degli anni e l'evoluzione del cliente è sempre più considerato "momento" di piacere, convivialità, emozione, sperimentazione...

Chi decide di approcciare questo settore non può lasciare nulla al caso... gusto, design, colori, materie prime, equilibrio, stagionalità, innovazione e tanto altro diventano gli ingredienti di una ricetta perfetta.

Oggi il mercato è alla ricerca di cose semplici, belle, buone ma poco esose e per fare questo la sfida è saper utilizzare al meglio le proprie risorse senza stravolgere la propria attività.

E' proprio per questo che nasce il percorso professionale Barchef©, il cui obiettivo è insegnare

attraverso moduli pratici altamente qualificati la realizzazione di ricette in grado di soddisfare i vari momenti di consumo (aperitivo, proposta singola, antipasteria, buffetteria) ed i palati più esigenti.

Il percorso Barchef © ha 6 priorità:

- Semplicità;
- Qualità;
- Riproducibilità;
- Fantasia;
- Food cost
- Quantità

I vari step formativi vi permetteranno, grazie alle conoscenze acquisite, di dare vita ad un qualcosa di non scritto...Ricordate che la fantasia non ha regole fisse!

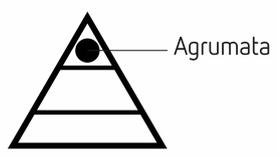


Il tuo Gin Tonic da oggi racchiude l'essenza della tua personalità.
Scegli la fragranza in base al tuo mood tra Agrumata, Speziata o Floreale e gusta il tuo bespoke drink! AQVA di Gin & Tonic profumerà come il tuo umore, raccontando ogni volta ai tuoi sensi una storia diversa che asseconda le sfumature del tuo essere.

Non è solo un Gin.



-  *bergamotto*
-  *mandarino*
-  *limone*
-  *arancia dolce*
-  *arancia amara*



AQVA DI GIN è una soluzione pensata da barman per i barman, distillata seguendo il concept della Piramide Olfattiva.

BEVI AQVA DI GIN RESPONSABILMENTE

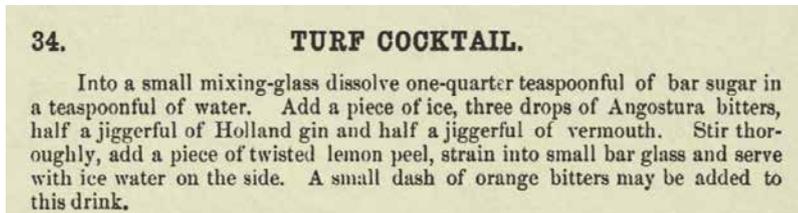
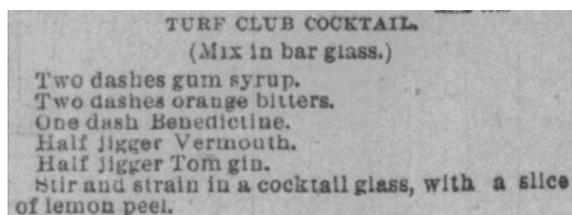


@bespokedistilleryspiritclub
www.bespokedistillery.it
DISTRIBUITA DA: **ONESTIGROUP**
THE DISTRICT OF BEVERAGE

IN THE HIGHWAYS AND BYWAYS.

As the thunderstorms have not cleared the air, and the thermometer is up at 90 deg. in the shade, more or less, perhaps the following freezing information will curdle the blood successfully. It is none other than a list of iced drinks which were supplied to Chicago politicians during the Republican Convention. This is a list of the favourites only :—

Gin Sour	Apple Jack	Whisky Flip	Brandy Smash
Whisky Sour	Champagne	Silver Fizz	Turf Cocktail
Egg Lemonade	tail	Port and Milk	Gin Flip
John Collins	Brandy Punch	Iced Chocolate	Egg Nogg
Absinthe	Gin Smash	Iced Tea	Vermont Cocktail
Sour Brandy	Milk Punch	Whisky Fizz	Cream Fizz
Manhattan Cocktail	Sherry Flip	Catawba Punch	Brandy Flip
Whisky Punch	Gin Cocktail	Brandy and Ginger	Porter Sangaree
Seltzer and Cocktail	Mint Julep	Ale	Port Wine Cobbler
Gin, Milk, and	Buttermilk	Soda Cocktail	Port Wine Sangaree
Seltzer	Lager Beer	Sherry Cobbler	Santa Cruz Sour
Gin Fizz	Whisky Smash	Catawba Flip	Iced Coffee
Brandy Sling	Gin Puff	Claret Punch	Seltzer Lemonade
	*	*	*



Fu così che, come dichiarato dallo stesso Billy a un reporter che era presente all'accaduto, preparò quello che lui conosceva come Turf Club Cocktail, e il risultato fu molto apprezzato.

Theodore Proulx, famoso bartender di Chicago e autore del libro "Bartender's Manual", nel 1888 descriveva il Turf Club Cocktail come «preparato nello stesso modo del Manhattan Cocktail, eccetto per l'uso di Old Tom Gin e Vermouth, invece di Whisky e Vermouth, escludendo l'Assenzio».

Pare quindi che la conoscenza di questo drink fosse giunta fino a Chicago, anche perché in quello stesso anno, tra il 19 ed il 25 giugno, si svolse la Re-

publican Convention presso l'Auditorium Building.

being superseded as a warm weather drink by prosaic beer. Some men about town astonished their friends the other day by inviting them to partake of a "turf cocktail," which was a plain beer with a bit of lemon peel floating on it, served in a cocktail glass. But beer is most popular and the flavor seems improved when it is in a 'stein.'

A brewer seen by the reporter said that it was

A tal proposito il quotidiano londinese "Pall Mall Gazette", menzionò il menu dei cocktail che furono serviti ai vari politici che vi presero parte: il Turf Club Cocktail era tra questi.

Nell'ultimo decennio del XIX secolo questo cocktail assunse nomi leggermente differenti tra loro, Turf Club Cocktail, Turf Cocktail e Turf Club, anche le ricette

ARTICOLI
 IN ALTO IL
 "PALL MALL
 GAZETTE", IL
 MENU DEI
 COCKTAIL
 SERVITI AI
 POLITICI. IN
 BASSO A
 SINISTRA
 CINCINNATI
 COMMERCIAL
 GAZETTE 24
 MAGGIO 1891.
 QUI SOPRA
 COCKTAIL
 BOOTHBY'S
 AMERICAN
 BARTENDER
 1891.
 A SINISTRA THE
 BROOKLYN
 DAILY EAGLE
 TUE DEL 1892.

G. Miclo

DISTILLATEUR-LIQUORISTE

ALSACE

DEPUIS 1962



OBTENU PAR
MACÉRATION

GIN

DOUBLE
DISTILLATION

PRODUCT OF
FRANCE



PELLEGRINI S.p.A.

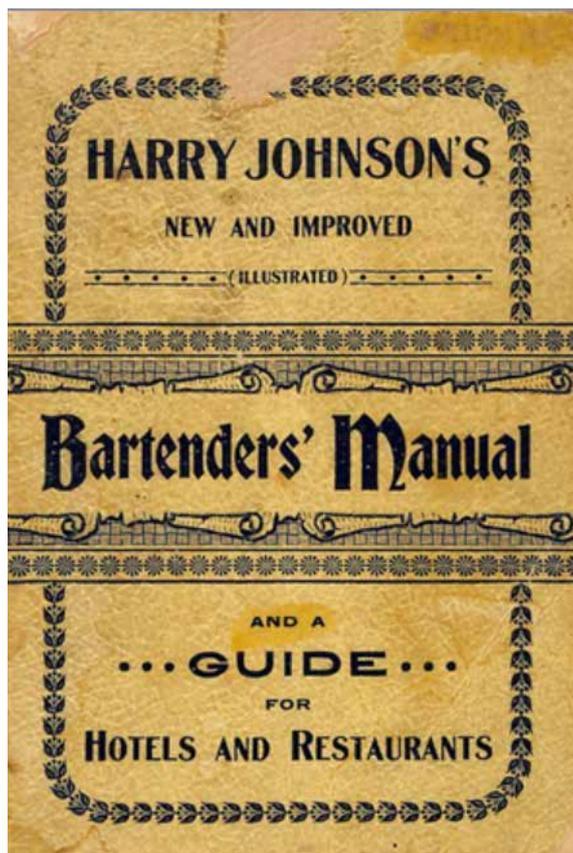
VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionati e distribuiti da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net

f Pellegrini Spa - @ pellegrinisp1904

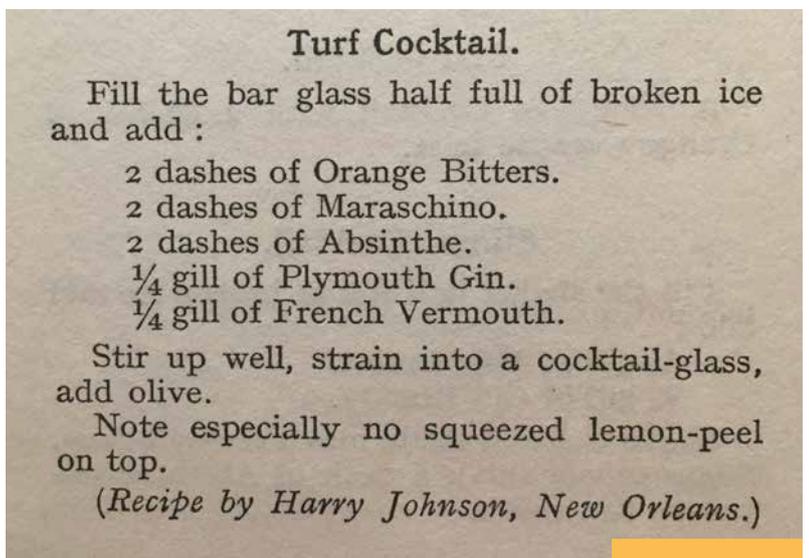
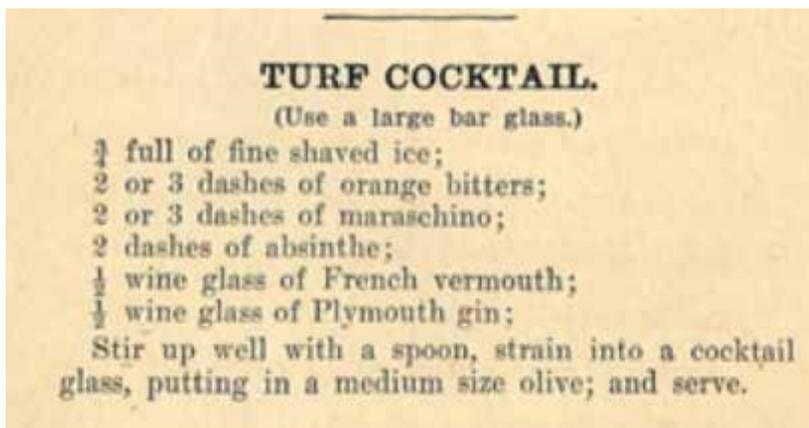
BEVI RESPONSABILMENTE



si differenziavano. Nel 1891 il "Cincinnati Commercial Gazette" lo presentò come un cocktail rinfrescante e adatto alla calura estiva, a base di Tom Gin, Vermouth, Benedictine, Orange Bitter, Gum Syrup e buccia di limone.

William Boothby nel suo "Cocktail Boothby's American Bartender" lo trascrisse sotto il nome di "Turf Cocktail" e la ricetta prevedeva zucchero, Angostura, Holland Gin, Vermouth e buccia di limone. Vi fu addirittura la menzione di un "Turf Cocktail" apparsa sul "The Brooklyn Daily Eagle" del 1892 con ricetta a base di birra e una buccia di limone che galleggiava in superficie.

Dal 1894 in poi, a discapito dei vari nomi e delle differenti ricette, il Turf Club Cocktail poteva contare su una struttura comune basata su tre ingredienti principali: Gin, Bitter e buccia di limone. Lo stesso George Kappeler la adottò per il



suo manuale del 1895.

Con l'inizio del nuovo secolo il celebre Harry Johnson, che sino a quel momento non aveva mai considerato questo cocktail per le sue pubblicazioni, decise di inserirlo come Turf Cocktail nel suo "New and Improved Bartender's Manual", riportando una ricetta molto più complessa e decisamente meno secca di quella originale: uso specifico di Plymouth Gin, French Vermouth, gocce di Assenzio, Orange bitter e infine Maraschino.

La grande sorpresa fu l'utilizzo di oliva come decorazione, invece della buccia di limone. A quasi venti anni dalla sua prima apparizione, il Turf Club Cocktail era ormai diventato Turf Cocktail. Grazie anche all'impiego del Maraschino che ne

JOHNSON'S
LE RICETTE DI
HARRY
JOHNSON, LA
PRIMA
DALL'ALTO DA
"NEW AND
IMPROVED
BARTENDER'S
MANUAL",
1900. LA
SECONDA DAL
"HOW TO MIX
THEM" DI
VERMEIRE
1922.

RICETTE

QUI ACCANTO LA RICETTA DEL TURF COCKTAIL DAL "MANUAL OF MIXED DRINKS" DI STRAUB 1913. SOTTO, OLD WALDORF-ASTORIA BAR BOOK DEL 1935 E IL "AROUND THE WORLD" WITH JIGGER, BEAKER AND FLASK, 1946.

TURF

Dash of Angostura Bitters
One-third Italian Vermouth
Two-thirds Holland Gin (Stir)

At times a good half—possibly two-thirds—of the crowd in the Bar were interested in racing.

TURF COCKTAIL NO. 1

2 Dashes Orange Bitters.
2 Dashes Maraschino.
1 Dash Absinthe.
½ Jigger French Vermouth.
½ Jigger Dry Gin.

TURF COCKTAIL NO. 2

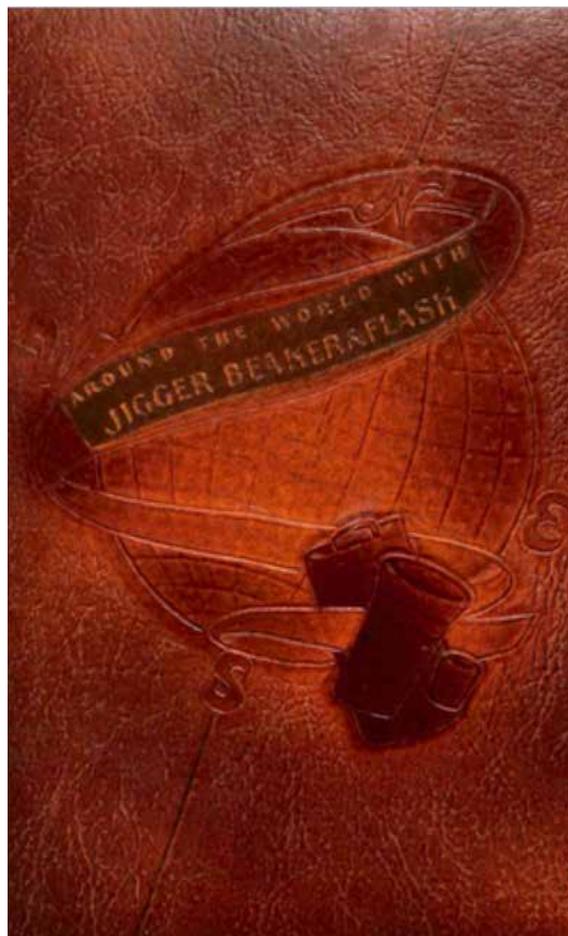
2 Dashes Angostura Bitters.
⅓ Jigger Italian Vermouth.
⅔ Jigger Holland Gin.
Stir.

donava una nota fruttata e l'oliva finale che aggiungeva una leggera sapidità, si era evoluto in una ricetta molto più aromatica e facile da bere.

La ricetta di Johnson fu adottata dalla maggior parte dei bartender del nuovo secolo, l'originale versione più secca scomparve quasi completamente. Solamente Jacques Straub si preoccupò di riportare entrambe le ricette del Turf Cocktail, probabilmente perché a Chicago era ancora vivo il ricordo di quando questo cocktail fu servito alla Republican Convention.

In Europa, Robert Vermeire, Harry MacElhone e Harry Craddock contribuirono notevolmente alla diffusione del drink attraverso i loro ricettari. La ricetta era quella di Johnson, come specificato da Vermeire, il quale indicava di evitare la buccia di limone strizzata in superficie.

Nella categoria di cocktail a base Gin diffusi prima della Grande Guerra, "Turf" fu inserito dal nostalgico Albert Stevens



Crockett nell' "Old Waldorf-Astoria Bar Book" del 1935. «A quei tempi una buona metà, probabilmente 2/3, della clientela al bar – rivela il libro – era interessata alle corse di cavalli». La ricetta era quella classica, ovvero Angostura, Vermouth e Gin.

Questo cocktail cominciò a passare di moda all'alba del secondo conflitto mondiale. Charles H. Baker Jr. non mancò di riportarlo in auge attraverso i suoi aneddoti in "Around the World with Jig-

SINGLE ESTATE GIN, LONDON DRY.



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

Bevi responsabilmente

DISTRIBUITO DA



RINALDI 1957

www.rinaldi1957.it



TURF COCKTAIL.

2 Dashes Orange Bitters.
 2 Dashes Maraschino.
 2 Dashes Absinthe.
 1/2 French Vermouth.
 1/2 Plymouth Gin.
*Shake well and strain into
 cocktail glass.*

BAR

QUI SOPRA LA RICETTA DEL TURF CLUB DAL SAVOY BOOK, 1930.

A DESTRA IL DALY'S BARTENDERS' ENCYCLOPEDIA. DI TIM DALY 1903

ger, Beaker and Flask” del 1946. Il primo riguardava il Dirty Dick's di Nassau, nel 1937 alle Bahamas.

Il cocktail era basato sulla ricetta originale “improved” con gocce di succo di lime e granatina. Nel secondo, del 1931 presso il Taj Mahal Hotel in Mumbai, il cocktail ricalcava la ricetta di Johnson.

Un terzo aneddoto era ambientato nel 1930 presso il Havana Country Club, ma la ricetta era solo un twist di quella precedente, dove venivano citati Dry Gin e Orange Bitters al posto di Old Tom

TURF COCKTAIL.

Use a mixing glass.
 Half fill with fine ice.
 2 dashes of orange bitters.
 2 dashes of maraschino.
 1/2 wine glass of French vermuth.
 1/2 wine glass of honeysuckle gin.
 Spoon well, strain into a cocktail glass,
 put in a cherry, and serve.

Gin e Abbots Bitter. Oggigiorno è molto difficile poter ritrovare questo cocktail in ricettari o menu attuali, se non in qualche cocktail bar dove vengono riproposti i classici della storia.

Il Turf Club Cocktail può essere indubbiamente considerato un grande classico, che ha subito notevoli cambiamenti nel corso della sua storia e ha sicuramente influenzato gli inizi della cultura del cocktail americana e successivamente anche del Vecchio Continente.

Luca Rapetti



Bevi responsabilmente.

PREMIUM MIXER NATURALI
Diamo spazio alla tua creatività.

www.jgasco.it



AUTENTICO TERROIR

Fondata nel 1881 è una delle distillerie più innovative delle Scozia
Con spirito pioniere e ribelle

DI ALESSANDRO PALANCA

Quando siamo stati ad Islay abbiamo capito che l'impegno di Bruichladdich per l'isola è totalizzante. Nei confronti della comunità e della qualità del prodotto che non accetta compromessi. Qualsiasi prodotto artigianale dovrebbe parlare del luogo da cui proviene,

delle persone che l'hanno creato e nutrito, del suolo, dell'aria, della geografia che lo influenza. Specialmente per Bruichladdich i cui prodotti distillano, maturano e imbottigliano solo su Islay.

L'impegno a mantenere gran parte del processo sull'isola, non riguarda solo la



protezione di quel caratteristico sapore di fumo, sale e agrumi che deriva dalla maturazione in loco. È anche un impegno nei confronti della comunità locale, nella creazione di posti di lavoro e nella formazione di talenti. La distinzione ha sempre contraddistinto Bruichladdich.

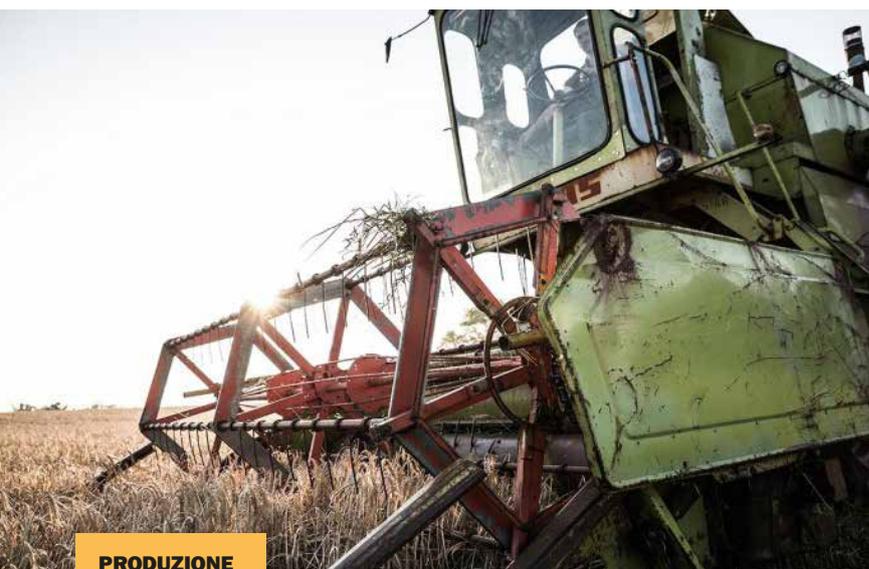
Non distante dal Loch Indaal, un'insegnatura non completamente chiusa in cui si forma un lago di acqua marina, la distilleria fu fondata nel 1881 dai tre fratelli Harvey, William, Robert e John, entusiasti eredi di una famiglia di distillatori di Glasgow, già blender e proprietaria delle distillerie Dundas Hill e Yoker.

Gli Harvey fondarono una distilleria che nella storia contemporanea si farà portavoce del concetto terroir applicato ai Whisky di Islay. A quei tempi era una delle più moderne distillerie dell'isola, oggi è tra le più innovative della Scozia.



Nel 1937 la distilleria fu comprata da Joseph Hobbes. Da quel momento iniziano una serie di passaggi di proprietà: 1952 ai Whisky broker Ross & Coulter, nel 1954 al gruppo DCL, nel 1960 al gruppo AB Grant, nel 1968 a Invergordon che poi si fuse in White & Mackay nel 1993.

Nel 1975 gli alambicchi erano passati da due a quattro. Nel 1995, solo due anni dopo l'acquisizione, in un momento di sur-



PRODUZIONE

NELLA FOTO IN ALTO GLI ALAMBICCHI, QUI SOPRA LA RACCOLTA DELL'ORZO. IN ALTO A DESTRA LE BOTTI UTILIZZATE.

plus produttivo, White & Mackay chiuse la distilleria che sarebbe rimasta silente sino al 2001. Questa è una data importante per Bruichladdich, perché significò la sua riapertura.

La situazione cambiò nel 2000, quando il gruppo indipendente Murray Mc David Whisky, guidato da Mark Reynier, Simon Coughlin e Jim McEwala, l'acquistarono per sei milioni di sterline.

La distilleria necessitava di quegli ammodernamenti che tutti i precedenti pro-

prietari avevano evitato. Una produzione sino a quel momento "alla rinfusa", poco orientata alla qualità, necessitava di una nuova strategia. Le risorse necessarie non erano tutte disponibili e furono fatti investimenti selezionati per l'immediato. Tra questi la fornitura di botti fresche, ex vini fortificati, e fu installata una linea di imbottigliamento. Iniziò un progetto che prevedeva distillati alternativi, come il Gin, utilizzo di materie prime locali (orzo), la sperimentazione di nuovi finish di invecchiamento.

La sfida di far crescere l'orzo su Islay non fu un'impresa da poco. Oggi Bruichladdich produce il Gin più identitario di Islay, The Botanist, del quale vi parleremo.

VII

SEVEN HILLS
ITALIAN DRY GIN



SPIRITO
ITALIANO

#viihillsgin #spiritoitaliano
#viihills.co.uk

BEVI RESPONSABILMENTE



—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—



mo prossimamente. Tempeste atlantiche, pioggia torrenziale e oche voraci, comportano rese di cereale molto basse rispetto al continente.

La sfida fu raccolta dagli agricoltori locali che ora coltivano l'orzo anno dopo anno per Bruichladdich. Nel 2004 vi era una fattoria, sedici nel 2018, che oggi forniscono circa il 40% del fabbisogno totale di orzo della distilleria.

Le prime release importanti furono il lancio di Port Charlotte nel 2006, nel

2008 la prima espressione di quel torbato monstre che è Octomore. Notevole fu l'apporto di Jim McEwan che prestò la sua consulenza al progetto sino al 2015, prima di ritirarsi in pensione.

Nel 2012 il gruppo Remy Cointreau rilevò la distilleria per 58 milioni di gbp. A quel punto tutto divenne possibile.



Per Bruichladdich il terroir è molto importante. L'orzo è esclusivamente scozzese, in collaborazione con Bairds Malt, il 40% ca del quale proviene dalla stessa Islay; l'acqua proviene dalla sorgente An Toran; i lieviti utilizzati sono i tipi Mauri e Kerry. Mash tun aperti, la fermentazione va dalle 75 alle 80 ore in 6 washbacks, in legno della capacità di 45.000 lt ciascuno; il nuovo spirito esce da quattro alam-

bicchi alimentati a vapore a 68,5% ABV; la produzione annua di alcol è di 1.500.000 lt; due spirit still e due wash still.

Tutte le operazioni avvengono sotto la supervisione del master distiller Adam Hannett che ha un credo senza compromessi circa il suo Whisky: naturale, non filtrato, senza caramello.

L'E150 è un colorante alimentare al caramello che viene spesso utilizzato per standardizzare il colore del Whisky. Consente ai prodotti di apparire coerenti indipendentemente dall'età, dal tipo o dallo stile della botte in cui è stato fatto maturare il distillato. A Bruichladdich non utilizzano mai l'E150. Il colore del loro Whisky deriva solo dalle botti in cui è maturato.

La filtrazione a freddo rimuove gli oli naturali presenti nel Whisky. Questi sono composti aromatici che tendono a depositarsi a basse temperature, intorbidando lo spirito. Tuttavia sono in parte responsabili del profilo aromatico complesso e della sensazione in bocca dei singoli malti. A Bruichladdich non raffreddano mai i loro Whisky, perché non vogliono perdere il sapore e la consistenza creati tanti anni prima durante la fermentazione e migliorati con l'invecchiamento.

Quando si aggiunge un po' d'acqua al Whisky, si crea una caratteristica fascia dorata sul bicchiere. Ciò è dovuto alla maggiore densità dell'acqua rispetto al Whisky.

Durante l'annuale Feis Ile, il festival di Islay del Whisky e della musica folk, la festa organizzata da Bruichladdich è la più colorata di tutte, una vera sagra di paese tra le mura della distilleria.

In Bruichladdich sono orgogliosamente anticonformisti, rispettano il passato ma non vivono nella sua ombra. Si pongono delle domande per progredire indipenden-

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



PERFEZIONISTI

NELLA FOTO IN BASSO, IL MASTER DISTILLER ADAM HANNET.



temente dalle convenzioni del settore o dallo status quo. Nel calmo mondo del Whisky scozzese, Bruichladdich gioca il ruolo del pioniere ribelle.

Più che uno stile quello di Bruichladdich è un progetto che supera i confini e sfida

le convenzioni. Gli uomini che hanno reso possibile tutto questo hanno sempre respinto l'inizio della moderna automazione e omogeneizzazione, considerano solo metodi di produzione che pongono la qualità dello spirito al di sopra di ogni altra cosa. Molti di loro si sono ritirati, ma la missione di Bruichladdich per preservare il loro messaggio e trasmetterlo a coloro che seguiranno continua.

In Bruichladdich convivono onestà e integrità nel fare tutto a mano, il controllo manuale dell'intero processo, la conoscenza di ogni singolo dettaglio degli alambicchi, ogni sfumatura di gusto impone rispetto e autorità. Per tutto questo in Bruichladdich si sono guadagnati la definizione di "Progressive Hebridean Distiller". Per chi cerca un Whisky "generico", ci sono tanti altri posti nel mondo.

Alessandro Palanca

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



*Gin à la Madame
Del Professore*

GIN MULE À LA MADAME

- 5 cl di Gin à la Madame,
- 2 cl di succo di lime fresco,
- 1 cl di sciroppo di zucchero,
- 15 cl di ginger beer.

Shakerare tutti gli ingredienti eccetto la ginger beer, versare in un bicchiere pieno di ghiaccio, aggiungere ginger beer e guarnire con foglie di menta fresca ed uno spicchio di lime.

Tradition, terroir, people
delprofessore.it

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE



*Vermouth di Torino Rosso
Del Professore*

NEGRONI

- 4 cl di Vermouth Rosso Del Professore,
- 2 cl di Bitter Del Professore,
- 2 cl di Gin Monsieur,
- un tocco di soda ghiacciata.

Versare in un bicchiere Old Fashioned pieno di ghiaccio, mescolare, guarnire con scorze di limone e d'arancia.

Tradition, terroir, people
delprofessore.it

THE CLASSIC LADDIE – 50°

L'Head Distiller Adam Hannett ha selezionato individualmente le botti per caratterizzare il classico, floreale ed elegante stile di Bruichladdich. Prodotto con orzo scozzese al 100%, maturato in quercia americana dalla brezza che proviene dalle rive del Loch Indaal.

Carattere: liscio come pietre levigate dall'acqua marina. È pulito, fresco e vivace, il gusto del rovere e dell'orzo in perfetta armonia.

Colore: luce solare sui campi di orzo a inizio estate.

Olfatto: il bouquet è brillante. Apre con lo zucchero d'orzo e un pizzico di menta prima di guidarci nelle note più meravigliose di fiori selvatici; ranuncolo, margherita, olmaria, mirto, primula e fiore di ciliegio. La purezza di questo prodotto è unica. All'arrivo del secondo olfatto, altri aromi risultano dal bicchiere, i sentori marini ci ricordano che questo prodotto è maturato dal mare. Dopo quattro o cinque minuti, con l'aggiunta di una goccia d'acqua, la frutta caramellata entra in scena; infine gocce di limone e miele, mandarino e torroncino.

Palato: l'entrata è raffinata e rinfrescante, il rovere dolce e l'orzo arrivano insieme trasformando il gusto in pura estasi per il palato. I sentori di frutta risultanti dalla distillazione, accompagnati da una brezza atlantica scoppiettano sulla lingua come bolle di Champagne. Una combinazione di frutta verde matura, zucchero grezzo e malto dolce portano alla chiusura. Un gusto che rimanda indietro nel tempo, al realizzare che non tutti i single malt sono uguali e che si può raggiungere l'ottimo solo utilizzando esclusivamente orzo scozzese. Finale indimenticabile. Distribuito in Italia da Molinari Italia SpA.

BRUICHLADDICH ISLAY BARLEY 2011 – 50°

Distillato nel 2011 dall'orzo raccolto in sei aziende agricole occidentali e centrali di Islay nel 2010. Bruichladdich incoraggiò diversi partner agricoli ad affrontare la sfida di far crescere l'orzo da malto su Islay. Conseguenza di quell'esperimento fu la trasformazione di una comunità che passò dalla pesca all'agricoltura per distillazione. Invecchiato sei anni: 75% in quercia





americana ex Bourbon e 25% in botti europee ex vino.

Carattere: lo spirito presenta un'orchestra di frutta verde, mela, pera e uva spina, pesca, albicocca e mango con l'influenza del tempo. L'attenta selezione di botti mantiene questo momento perfettamente in equilibrio, senza sopraffare la dolcezza del malto o le profonde note di cereali. La struttura è solida, la trama lussuosa, portando.

Colore: paglia tagliata fresca.

Olfatto: fin dall'inizio è apertamente floreale e fruttato. Le tipiche note di frutta in stile Bruichladdich, di mela croccante e pera matura insieme a pesca e albicocca secca sono ulteriormente arricchite con limone, pompelmo e scorza d'arancia. C'è una vasta gamma di sapori che si liberano mentre il Whisky si apre. I componenti della quercia e dei cereali arrivano dopo che le note di frutta, tabacco da pipa e vaniglia si mescolano con lo zucchero d'orzo e i wafer al caramello, come sempre un distinto sapore marino è sospeso nell'aria.

Finale: frutta, quercia, limone, kiwi e caramello, la nota marina permane. Mentre questo Whisky indugia al palato ricorda la costruzione e la struttura nella sua forma. Ogni elemento, distillazione, tempo, botte e orzo hanno una chiara influenza ma nessuno domina l'altro.

OCTOMORE

I single malt Octomore sono stati distillati per la prima volta nel 2002. Octomore significa "Big Eight" e sin dalla sua prima serie ha raccolto un seguito di appassionati nel corso degli anni.

Questa serie destabilizzerà anche gli appassionati più devoti. Complesso, stratificato e infinitamente affascinante, istintivamente ossessivo.

Audace e sfacciato, sfida provocatoriamente i preconcetti stabiliti di ciò che costituisce un Whisky di qualità. Polarizza le opinioni al punto che qualcuno l'ha definito una incarnazione liquida, "The Impossible Equation". Un trionfo di torba che istintivamente non dovrebbe funzionare, ma dopo averlo assaggiato si entra in una nuova dimensione di Whisky, una sensazione senza tempo. Questo è Octomore.

OCTOMORE serie 8.1 – 59,3°

Torbatura a 167ppm. Distillato nel 2008 dal raccolto del 2007. Maturato 8 anni in botti di rovere americano first fill ex Buffalo Trace, Clermont Springs, Four Roses, Heaven Hill e Jack Daniels. Produzione: 42.000 bottiglie.

Carattere: raffinato e fiducioso, la maturazione ha stemperato parte della vitalità ma ci ha regalato un classico, una sensazione senza tempo.

Colore: sole invernale, fresco e luminoso.

Olfatto: inizialmente fumo, catrame, un pizzico di cenere di torba, muschio, torba umida. Arancia candita, pepe, cioccolato, amaretto, vaniglia e infine torta di meringa e limone.

Palato: oro liquido, consistenza morbida e delicata, superba combinazione di frutta e fumo. Un bacio soffice di nebbia salina, ozono fresco. La quercia dolce dona sentori di vaniglia, cioccolato fondente, marzapane e noce. Melone e agrumi passano attraverso una brezza floreale. Molteplici strati di gusto, tutti da scoprire in questo Octomore.

Finale: fumo secco di torba, iodio e quercia si combinano perfettamente. Sentori di menta e mirto svaniscono con il persistere del fumo di torba, come sempre, l'ultimo sapore a persistere. Distribuito in Italia da Molinari Italia SpA.

OCTOMORE Serie 10.1 – 59,8°

Torbatura a 107ppm. Distillato nel 2013 dal raccolto 2012, Octomore 10.1 è il punto di riferimento della serie 10s. Solo 5 anni di maturazione in botti first fill di quercia americana ex Jim Beam, Heaven Hill, Buffalo Trace e Jack Daniels. Uno spirito che combina il fumo con una maturazione modesta. Produzione: 42.000 bottiglie.

Carattere: agile, flessibile, è qualcosa di più della somma di ciò che si comprende all'assaggio. La distillazione lenta è il segno distintivo di questo spirito muscoloso e oleoso.

Olfatto: vaniglia, caramello, sentori di fumo, ma addomesticato, mela candita, uvaspina e marzapane.

Palato: morbido ma potente e caldo, pepato, orzo dol-



ce, terra affumicata, sentori di gomma. Sabbia calda, dolcezza di quercia carbonizzata e ananas.

Finale: dolcezza, forte combinazione di fumo di torba e aria marina fredda.

PORT CHARLOTTE 10YO – 50°

Il bianco villaggio di Port Charlotte è a due miglia a sud della distilleria Bruichladdich. «Questo è il Whisky dal quale veniamo, è quello che siamo», dicono in Bruichladdich. «È un Whisky nato da una comunità con una visione e una missione: iniziare una rivoluzione del Malt Whisky». Presente in cinque referenze, in Italia il 10yo è l'unica disponibile e distribuita da Molinari Italia SpA. Orzo proveniente tutto dalla regione dell'Invernesshire. Torbatura 40ppm. Invecchiato 10 anni: 65% 1° fill in quercia americana ex Whiskey, 10% 2° fill in quercia americana ex Whiskey, 25% 2° fill botti ex vino francese.

Carattere: l'invecchiamento di 10 anni sulle coste di Lochindaal ha avuto un profondo impatto su questo distillato. Come la luce del sole in una giornata invernale, Port Charlotte riscalda l'umore, illuminando il futuro.

Olfatto: il fumo è placato dal carattere marino, il tempo ha portato un'armonia nella combinazione di legno, fumo e alcol. Mentre il fumo è sempre riconoscibile, l'olfatto rimane secco, terroso, torbato. Quindi permette al legno di presentarsi con note di caramello, vaniglia, zenzero e noce. È presente la frutta agrumata, sprigionata da una goccia di acqua nel bicchiere. Ispira profondamente gli aromi floreali di timo selvatico.

Palato: si nota subito una particolare delicatezza e morbidezza di stile e consistenza. Di nuovo, l'equilibrio del sapore è superbò, quando il fumo si avvolge intorno alla dolcezza di sottofondo del legno. Cocco, vaniglia, miele e limone, ostriche affumicate.

Finale: sublime, senz'altro affumicato, ma anche dolce di malto e orzo caramellato, arancia e mango che scaturiscono dalla qualità del rovere. I diversi strati di gusto si interscambiano a ogni sorso. Al presentarsi dell'affumicato vengono esaltate le note alcoliche e di



albicocca, stupendamente intervallate dalla dolcezza del malto e dell'orzo, tipiche dello stile di Port Charlotte.

BLACK ART 1994 – 48,4°

Il Single Malt Whisky ha la capacità unica di catturare e conservare un'istantanea nel tempo. Questa special release è il simbolo di un momento che non verrà mai dimenticato: quel 1994 che fu l'anno in cui a Bruichladdich fu comunicato che si spegnevano gli alambicchi, rischiò di essere chiusa per sempre. Questo è un vintage 1994 con 25 anni di invecchiamento, non torbato, il tipo di botti utilizzate è conosciuto solo dal master distiller. 12.000 bottiglie prodotte.

Olfatto: incredibile complessità. Prima un ricco marzapane, poi noce, crema, sentori di fragola, violetta e cocco. Frutta: prugne, pere, uva passa e pompelmo, spezie, noce moscata, quercia tostata, chicchi di caffè tostati e zucchero muscovado. Un piacere assoluto per il naso.

Palato: un cenno di forza, ma rapidamente la trama satinata copre il palato per dare una sensazione viscosa, rotonda. Il potere e il portamento della quercia danno un pizzico di secchezza, ma anche cocco, caramello morbido e arancia, spezie. Ogni sorso porta un nuovo livello di scoperta. Mentre al palato appare meno complessità rispetto al naso, un importante equilibrio evidenzia l'aromaticità di questo Whisky.

Finale: l'incredibile consistenza viscosa di questo Whisky allunga il finale e permane al palato. Le noci tostate, poi la frutta tropicale, l'ananas al forno e il butter-scotch danno una dolcezza indimenticabile.





TRUFFLEATO di Manfredi Samperi Al 77 Cocktail Bar, Viterbo

INGREDIENTI

- 5cl Gin The Botanist
- 2cl sweet & sour
- 1cl miele al tartufo della Tuscia
- gocce di olio al tartufo della Tuscia

Tecnica: stir & strain su ice cube. Glass: OF. Garnish: crosta di sale Maldon affumicato, limone disidratato



SHELBY di Manfredi Samperi Al 77 Cocktail Bar, Viterbo

INGREDIENTI

- 6cl Gin The Botanist
- 2cl Bruichladdich Classic Laddie Whisky
- 1,5cl Vermouth Rosso Vermò
- nebulizzazione di Octomore 8.1

Tecnica: shaker. Glass: tumbler. Garnish: scorza d'arancia su cubo di ghiaccio



ISLAY LADDIE di Andrea Bernava e Matteo Ciampicali Ted, Roma

INGREDIENTI

- 60ml Bruichladdich Classic Laddie Whisky
- 15ml idromele di erica alle nocciole
- 3 drop soluzione salina al maldon
- 1.25ml glicerina vegetale

Tecnica: stir & strain su ice cube. Glass: OF. Garnish: no



GOLD BARLEY di Gian Maria Ciardulli Donna di Cuori, Cecina (LI)

INGREDIENTI

- 50ml Bruichladdich Classic Laddie Whisky
- 20ml sciroppo di ananas e zenzero
- 30ml succo di limone e pompelmo
- 20ml Sherry fino aromatizzato alla camomilla
- top soda alle alghe salate kombu
- float di bitter di agrumi e ciliegia

Tecnica: rolling. Glass: tumbler alto con ice chunk. Garnish: salvia e limone



PAOLETTI

BIBITE
TRADIZIONALI
ITALIANE
DAL 1922



Tina Frizzantina

UNA PASSIONE
LUNGA CENTO ANNI

www.bibitepaoletti.com





L'AMARO DI STANISLAO

Storia di un brand iconico
Gioiello del made in Italy

DI GIUSEPPE STATICO

Novi Ligure, in Piemonte, annovera tra le figure più rappresentative della sua storia imprenditoriale: Giovanni Battista Gambarotta, proprietario della “G.B. Gambarotta” e figlio di Santo Gambarotta. Quest’ultimo aveva fondato il suo laboratorio di liquori

nel 1832 che poi sarebbe divenuto la FI-IC. (Fabbrica Italiana Cioccolato e Affini) nel 1895. Successivamente venne aperto un nuovo stabilimento per la produzione di torrone, cioccolato, mostarda e confetture.

Santo Gambarotta aveva iniziato la produzione di un eccellente amaro che porta-



IERI E OGGI
 NALLA PAGINA
 A DESTRA LA
 DISTILLERIA
 GAMBAROTTA
 NEL PERIODO
 DI ATTIVITÀ.
 QUI SOPRA
 NELL'ATTUALE
 STATO DI
 ABBANDONO.

va il suo nome, frutto, secondo leggenda, di una ricetta di un frate missionario del 1700, padre Stanislao. Santo perfezionò la ricetta, avviò la produzione nel suo laboratorio e il prodotto ebbe subito successo tra la buona società del tempo. La qualità era elevatissima, tanto che il celebre Amaro Gambarotta fu esposto e premiato all'Esposizione Nazionale di Torino del 1898. Oltre il celebre amaro la FIIC produceva dolci e confetture.

Giovanni Battista Gambarotta subentrò al padre nel 1903 e sviluppò il progetto imprenditoriale del fondatore. Il 14 ottobre 1903, nello studio notarile Federico Guasti di Milano la FIIC fu trasformata in una cooperativa di produzione alla quale aderirono sessanta soci. Nel 1906 Giovanni Battista fondò un nuovo stabilimento dedicato alla

produzione di liquori, a Serravalle Scrivia in provincia di Alessandria, e ne mantenne il controllo in capo alla famiglia. Nel nuovo sito aziendale avveniva la lavorazione dei vini, continuava la produzione dell'amaro e nacque la celebre "Fine Grappa Libarna", brand che al tempo era uno dei prodotti di settore più noti del made in Italy. Giovanni Battista continuò la produzione con la stessa attenzione alle materie prime, fasi e tecniche di produzione che da sempre avevano contraddistinto la marca.

La scelta di separare le attività produttive causò conseguenze forse inaspettate nel futuro della FIIC. Da questa sarebbe poi nato un nuovo soggetto aziendale, la "Società Anonima Novi Cioccolato e Caramelle", l'attuale "Novi" creato da un gruppo di soci che decisero di mettersi in



MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



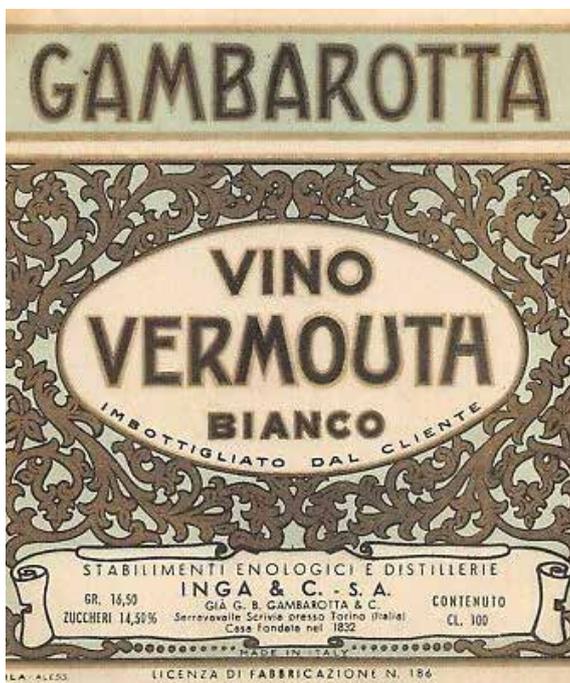
FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

 @FinestCall_US

Visit our new website! www.finestcall.com

BEVI RESPONSABILMENTE



proprio. Nel 1916 Giovanni Battista acquisì la concessione per l'imbottigliamento dell'acqua delle sorgenti Fratta a Fratta Terme di Bertinoro (FC) in Emilia Romagna.

Oltre che per le sue indubbie doti di imprenditore Giovanni Battista Gambarotta è ricordato anche per la sua statura morale. Nel 1918 Cosola era un piccolo paese ligure, isolato, la cui economia si fondava sull'allevamento, sulla vendita di legname, sulla produzione di carbone e su un'agricoltura di sussistenza. Una via di comunicazione poteva aiutare il borgo a uscire dal suo isolamento e Gambarotta propose di costruire una strada che collegasse Cosola al vicino paese di Cabella. Gambarotta, che in un primo tempo aveva inoltrato al comune di Carrega un progetto per la costruzione di una strada di congiunzione con Cabella, chiedeva il pagamento in legname boschivo e carbone vegetale che serviva per una commessa pubblica. Ma a Carrega molti boschi erano di proprietari privati che rifiutarono l'offerta.

A Cosola c'era la consapevolezza di quale grande vantaggio fosse la strada carrabile e di quanto fossero disagioli gli spostamenti a piedi, o con i muli e le mucche, dover scendere fino al letto del fiume e costeggiarlo fino a Cabella. Do-

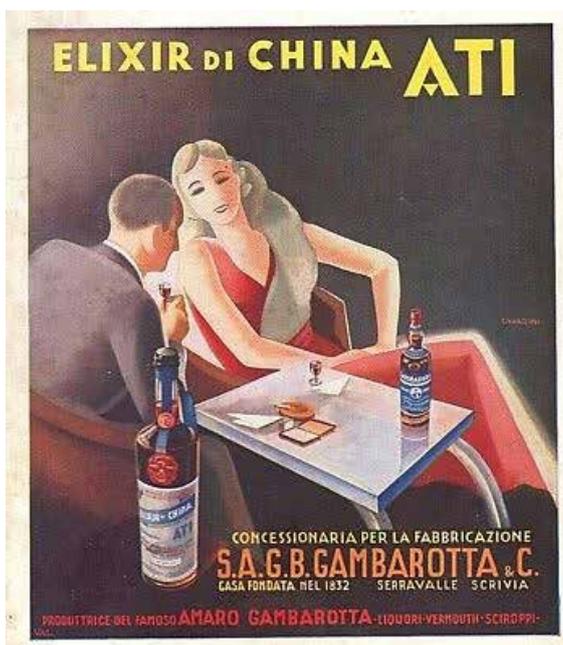


po una difficile trattativa, anche grazie al ruolo del parroco Don Ferretti, che oltre a fare da mediatore tra gli abitanti e la ditta, si impegnò a cedere la legna dei



PUBBLICITÀ

IN ALTO A DESTRA LO STAND GAMBAROTTA ALLA FIERA DI MILANO DEL 1934 E DUE MANIFESTI PUBBLICITARI DEL 1933-34.



boschi di proprietà della curia, si concluse l'accordo.

La strada serviva a trasportare la legna a valle, la sua costruzione era delegata ai prigionieri austroungarici della Prima Guerra Mondiale, detenuti proprio a Cosola. Tuttavia l'appalto pubblico non andò a buon fine, ma nonostante il pesante danno economico subito, l'industriale mantenne l'impegno assunto con i Comuni della zona e completò comunque l'opera a spese proprie.

Nel disordine politico ed economico seguito al primo conflitto mondiale, Gambarotta visse altri affari travagliati, ma ciò nonostante l'azienda si consolidò e sviluppò.

Giovanni Battista Gambarotta morì nel 1926, a soli 45 anni, senza eredi, ma il suo nome divenne uno dei marchi storici di maggior pregio del panorama industriale nazionale. Seguì un lungo periodo di inattività aziendale, sino al 1933, quando l'attività fu rilevata dal siracusano Gaetano Inga, titolare della omonima distilleria, imprenditore con una considerevole tradizione alle spalle.

La distilleria cambiò nome e divenne Distilleria Inga. Fu avviata anche una produzione di Arrack, grazie ai datteri che arrivavano dalle colonie italiane del nord

AMARO PUGLIESE

NON SOLO UN DIGESTIVO



BEVI RESPONSABILMENTE



MADE IN PUGLIA

FIUME

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



*the
bitter dose
for a perfect
Cocktail*

distribuito da onestigroup.com

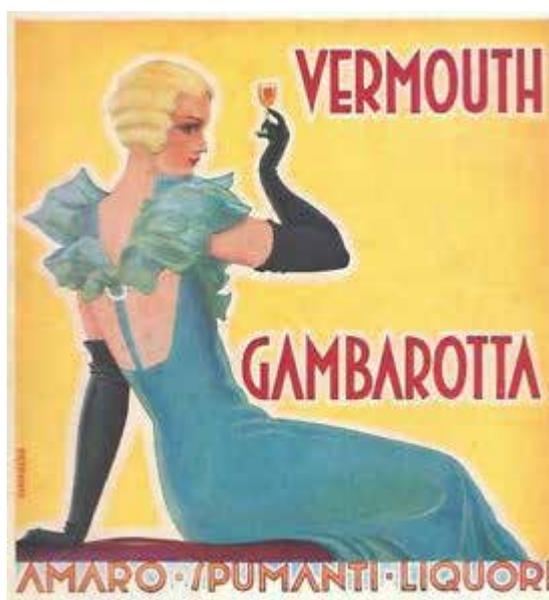


Africa. Esempio aziendale, il 1° febbraio 1939 la distilleria venne visitata dal Ministro dell'Agricoltura e Foreste, Edmondo Rossoni. Tra le produzioni di Gambarotta figurava anche un ottimo Vermouth.

La seconda guerra mondiale portò inevitabili ripercussioni, ma durante la ricostruzione la Gambarotta fu uno dei motori della ripresa economica di Serravalle, creando lavoro e ricchezza.

La proprietà Inga segnò un'esperienza importante, che guidò un nuovo percorso di sviluppo, anche con la costruzione di un secondo stabilimento in località Fabricone. La capacità produttiva era di oltre 100.000 ettolitri, i quattro impianti di distillazione giunsero a lavorare anche duemila quintali di materie prime tra vini e vinacce. Questo momento di crescita si arrestò quando il mercato degli alcolici entrò in crisi, anche a causa di aumenti della tassazione.

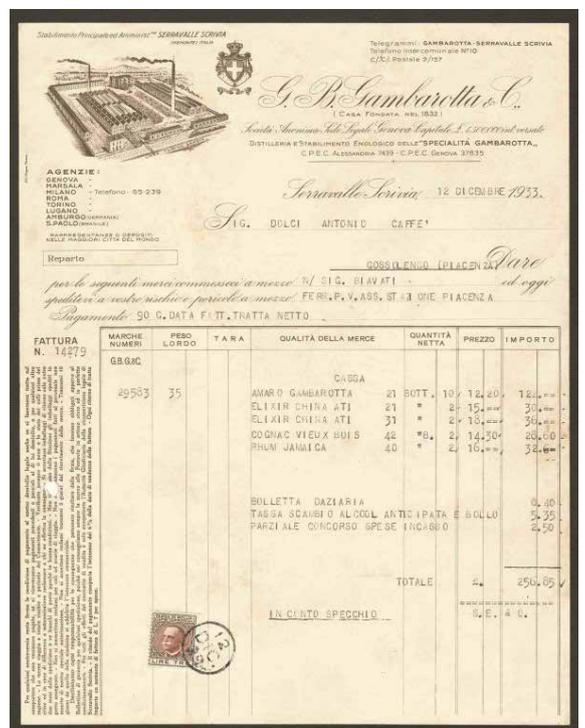
Nel 1958 l'azienda viene rinominata con il nome originario che manterrà sino al 1978. Tra gli anni '70 e '80 l'azienda giunse quasi a cessare le attività, ma senza morire. Nel 1983 un nuovo socio entrò nel capitale aziendale. Si trattava del gruppo agro-alimentare Buton SpA, già titolare di storici brand italiani come il Brandy Vecchia Romagna e l'aperitivo Rosso Antico. Successivamente Gambarotta entrò in or-



bita Gruppo Montenegro che acquistò il brand e tentò il rilancio di Grappa Libarna, uno dei prodotti storici della Gambarotta.

Ma i cambi di proprietà non avrebbero risollevato le sorti dell'azienda. Dei circa 130 dipendenti presenti nel 1970, nel 1986 ne rimanevano solo quindici. L'azienda necessitava di investimenti per modernizzare gli impianti. I fumi della produzione rendevano l'aria irrespirabile, al punto che dovettero intervenire le autorità comunali.

Negli anni '90 si verificarono alcuni incidenti. Un grave incendio distrusse l'essiccatoio e vi furono vittime tra gli operai. Un secondo incendio distrusse parte dei capannoni e con essi delle riserve di Brandy, circa 2.500 litri, conservate in botti. I



DISTILLERIA
 ALCUNE FOTO
 DELLA
 DISTILLERIA
 COME APPARE
 OGGI E UNA
 VECCHIA
 FATTURA.



danni furono stimati in alcuni miliardi di lire. Ai pignoramenti giudiziari per i debiti accumulati seguì la chiusura definitiva nel 2008, gli operai rimasti si contavano sulle dita di una mano.

Oggi di quel gioiello imprenditoriale rimane un gigante distrutto e abbandonato,

avvelenato da eternit e amianto, rifugio di emarginati e predoni che l'hanno spogliato di tutto. Nei piani è prevista la sua distruzione e la riconversione del suolo. Così finì la storia secolare di Gambarotta le cui bottiglie sono oggi oggetto di desiderio di collezionisti.

La storia centenaria della Distilleria Gambarotta merita di essere tramandata ai posteri, per non dimenticare uno storico brand dal grande passato.

Giuseppe Statico
 (ha collaborato Fabio Bacchi)

Simply Squeeze
REAL
 COCKTAIL INGREDIENTS®



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



www.realingredients.com

IL “CONTADINO” CHE PIACE

La riscoperta del rosso frizzante Un po’ rock e un po’ pop

DI VALENTINA RIZZI

Un vino da riscoprire, un vino considerato “contadino”. Un vino non troppo frizzante né limpido, dai profumi intensi, ruvido, acido, un vino che poco aveva di piacevole ed elegante. Pochi ne parlano, proprio per questo motivo. Ma il mercato cambia, gli anni passano e le tecnologie avanzano. Un prodotto sicuramente non paragonabile alle grandi bollicine ma che

nel suo piccolo ricopre un ruolo importante.

Durante gli anni '60 il Lambrusco vide la sua produzione crescere in modo esponenziale, grazie soprattutto alle esportazioni. La domanda proveniva per la maggior parte dal mercato americano che decretò il Lambrusco come vino rosso frizzante più famoso al mondo.

Dietro a questo successo c'è una sto-

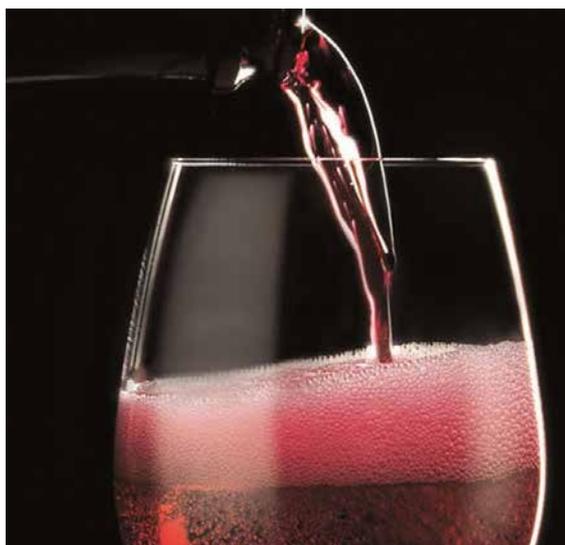




ria lunga decenni. Screditato nel tempo, il Lambrusco ha conservato invece il suo successo dietro le quinte.

Risulta arduo avere una data certa sulle prime coltivazioni di questo vitigno. Sappiamo che Lambrusco è una parola di derivazione latina, “Labrum” (bordo, limite) e “Rescum” (pianta spontanea), che sta a indicare il crescere spontaneo di questa vite lungo i perimetri dei campi. Le prime vere testimonianze risalgono all’età antica dove la parola “Vitis Lambrusca” inizia a essere menzionata nella Quinta Bucolica di Virgilio, nel *De Agri Cultura* di Catone e nella *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio. Altre menzioni le avremo più tardi con Pietro de’ Crescenzi (scrittore e agronomo bolognese) che nel suo trattato di agricoltura nel 1305 iniziava a suggerire di considerare anche i vitigni a bacca rossa. Gli scritti sulle uve rosse crebbero di anno in anno, a testimonianza che iniziavano ad avere importanza sia dal punto di vista culturale che colturale.

La svolta si ebbe nell'Ottocento quando, finalmente, si arrivò a una classifica-



zione esaustiva di tutte le varietà di Lambrusco. Il merito è di Francesco Agazzotti che nel 1867 distinse il Lambrusco di Sorbara (o della Viola) dal Lambrusco Salamino di Santa Croce e dal Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Queste divennero le tre varietà più importanti e diffuse nella campagna emiliana, dalle quali si svilupparono molti tipi differenti di Lambrusco.

La zona di produzione si estende per tutta la provincia di Modena e Reggio Emilia, in Lombardia nella provincia di

“NATURE’S PUREST TASTING VODKA”



SAUSAGE TREE FROM AFRICA

La passione per l'esplorazione di P.J. Rigney lo ha portato in Africa, ai piedi del Serengeti, dove ha trovato la maestosa Kigelia Africana, anche conosciuta come «Sausage Tree», conosciuta per i suoi poteri purificanti.

ORTICA SELVATICA FROM IRELAND

P.J. Rigney ha cercato nei boschi di Drumshanbo l'ortica selvatica, altrettanto conosciuta per i suoi poteri purificanti

Distillata lentamente con **FRUTTI DEL SAUSAGE TREE
GRANO IRLANDESE & ORTICA SELVATICA IRLANDESE**

Mantova. In totale sono 8.000 ettari impiegati per la produzione delle tre tipologie principali. Cento anni dopo, nel 1970, il Lambrusco di Sorbara, il Salamino di Santa Croce e quello di Grasparròssa di Castelvetro, ottennero la DOP (Denominazione d'Origine Protetta).

Lambrusco significa "vino rosso frizzante", ovvero, un vino che contiene una certa quantità di "bollicine" e una certa percentuale di anidride carbonica. Per essere più specifici è un vino con una pressione massima di 2,5 atm, a differenza degli spumanti che hanno un minimo 3 atm.

Tre sono i tipi di vinificazione per il Lambrusco:

Rifermentazione in bottiglia. In antichità i cantinieri, dopo la prima fermentazione e le sue successive filtrazioni, si avvalevano della forte escursione termica invernale che interrompeva la fermentazione per riprenderla nella primavera successiva quando, dopo l'imbottigliamento, avveniva la rifermentazione.

Metodo Classico (o Champenois). Stessi passaggi dell'antica tecnica appena descritta ma con l'integrazione di alcune fasi più impegnative. Richiede che il mosto fermenti su lieviti selezionati (*Saccharomyces Bayanus*) e che sia lasciato a contatto con essi per diversi mesi onde poter sprigionare tutto il bouquet di profumi e aromi. Successivamente il vino ottenuto viene filtrato (ricco di zuccheri), fatto riposare in botte o in contenitori di acciaio, in attesa dell'imbottigliamento che avverrà nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia. Nella bottiglia avverrà la rifermentazione, ossia la trasformazione degli zuccheri residui in alcol e anidride carbonica disciolta nel vino. Il vino così imbottigliato verrà sotto-



10^a EDIZIONE CONCORSO ENOLOGICO
"Matilde di Canossa - Terre di Lambrusco"



LAMBRUSCO AWARDS



posto a "remuage", lo stazionamento a collo verso il basso con quotidiano quarto di giro della bottiglia. I residui fermentativi vengono poi rimossi attraverso la tecnica del "degorgement" tipica degli spumanti classici. La bottiglia viene colmata dallo stesso vino e richiusa con appositi tappi di sughero.

Metodo Charmat. Metodo adottato per il 95% della produzione. Consiste nel riporre il vino ottenuto dalla fermentazione in contenitori di acciaio (autoclavi), all'in-

VINI

TENUTE MEDICI
ERMETE.
SOTTO LA
BOTTIGLIA DI
"CONCERTO".



terno dei quali, attraverso l'aggiunta di filtrato dolce o mosti concentrati ricavati esclusivamente da uve di Lambrusco, con l'aiuto di temperature controllate si ottiene una ottimale presa di spuma grazie.

La scelta del metodo dipende dalla tipologia di uva utilizzata. Infatti non tutte le uve sono idonee alla rifermentazione del prodotto. La scelta delle uve per il vino base è fondamentale se si vuole ottenere un vino frizzante dalle caratteristiche ben precise.

Fu la rivoluzione tecnologica degli anni '80 che mutò radicalmente sia il vino stesso che il vigneto del distretto dei Lambruschi (oggi meccanizzabile), a vantaggio della qualità intrinseca delle uve esaltata dalle cantine di produzione. Il Lambrusco diventa così non più un semplice vino rosso frizzante, ma arricchisce la sua identità in chiave moderna e originale, capace di stimolare emozioni nel consumatore.

In parallelo alla qualità si è avviato lo sviluppo dei sistemi di certificazione



Ole Smoky
Tennessee Moonshine

C'MON
LIVE A LITTLE

WWW.OLESMOKY.COM

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI · BEVI OLE SMOKY RESPONSABILMENTE

Extraordinary spirits since 1779.



B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —



e tutela dello stesso con la nascita dei consorzi: nel 1961 il Consorzio di Tutela di Modena, nel 1962 il Consorzio Tutela volontario per la difesa del vino tipico Lambrusco reggiano, tra il 1970 e il 1971 i Lambruschi di Modena e Reggio Emilia ottennero il riconoscimento della DOC e i due Consorzi di Tutela iniziarono la loro attività a difesa dell'identità del vino.

I Consorzi sono oggi i detentori, insieme ai produttori, dell'autentica immagine del Lambrusco moderno e della sua tradizione. Ogni anno a Reggio Emilia, i Lambrusco Awards, tappa conclusiva del Concorso enologico Matilde di Canossa, premiano i migliori Lambruschi. Alla fine del 2019 sono state nove le etichette premiate che comprendono tutte le zone di produzione del Lambrusco, da Modena passando per Reggio Emilia, Parma, per concludersi a Mantova. Per citarne alcune, partiamo dalla famiglia Medici Ermete.

Produttrice di Lambrusco da oltre un secolo, le è stata assegnata la medaglia d'oro per il suo celebre vino "Concerto". Proprietaria di 75 ettari di vigneto sparsi



PRODUTTORI

IN FOTO,
ALBERTO
MEDICI.
SOPRA, LA
CANTINA
MEDICI
ERMETE.

tra le zone a più alta vocazione nella regione Emilia-Romagna, la famiglia è giunta alla quinta generazione di produttori e coltivatori. La filosofia vincente è stata una rigida selezione delle uve a sfavore di una resa per ettaro inferiore ma con la garanzia di una qualità superiore.

Lambrusco Reggiano Frizzante Secco DOC – "Concerto" 2017

Il più famoso tra i Lambruschi emiliani viene prodotto a partire dalla varietà più importante della zona: il Salamino.



SANTA CROCE

IN ALTO LA CANTINA SANTA CROCE NEL 1931, QUI SOPRA UN'IMMAGINE STORICA DELLA CANTINA.

Uve: Lambrusco Salamino 100%

Denominazione: Reggiano DOC

Alcol: 11,5 % vol

Colore: rosso rubino intenso, brillante

Profumo: aromi fruttati tendenti alla frutta rossa

Sapore: secco accompagnato da note acide ben bilanciate dalle sensazioni di morbidezza e rotondità, un finale fresco e vivace che lo rendono piacevolmente armonioso.

Un'altra etichetta sicuramente da citare è la Cantina di Santa Croce, una delle cantine che ha fatto la storia del Lambrusco, oltre 100 anni di vinificazioni. Nasce nel 1907 come associazione dei produttori della zona di uve Salamino. Attualmente conta 250 soci e produce 16.000 quintali di uve all'anno. È riconosciuta in ambito viti-enologico come un'importante realtà produttiva, costruita su solide basi aggregative tra i vari produttori della zona. Siamo a Santa Croce da Carpi in provincia di Modena, simbolo della coltivazione del Lambrusco Salamino attorno al quale è stata costituita la loro forte identità, poiché in queste zone il vitigno sa esprimersi al massimo.



GIAMMAS VICTORIA

Arrangés
de Ced'

Naturally Different

NEL 2011, CÉDRIC BRÉMENT, INIZIÒ L'AVVENTURA DI RHUMS DE CED' CON UN OBIETTIVO : RAVVIVARE LA CATEGORIA DEI "RHUMS ARRANGÉS".

OGNUNO DEI NOSTRI FRUTTI FRESCI DI STAGIONE MATURATI SULLA PIANTA VENGONO ACCURATAMENTE SELEZIONATI,

VENGONO LAVORATI IN GIORNATA E OGNI FRUTTO VIENE MANUALMENTE TAGLIATO AL COLTELLO ED IMMEDIATAMENTE IMMERSO NELLA BOTTIGLIA CON RHUM AGRICOLE MARTINIQUÈ AOC E GUADALUPA.

LES RHUMS DE CED' SONO 100% NATURALI E NON CONTENGONO AROMI, COLORANTI E CONSERVANTI.

imported and distributed by

PALLINI

FLUÈRE

SPIRITO NON ALCOLICO





Lambrusco Salamino di Santa Croce Secco DOP

Vino ottenuto da una vinificazione in rosso con macerazione a freddo.

Uve: Lambrusco Salamino 100%

Denominazione: Santa Croce DOP

Alcol: 11% vol

Colore: rosso rubino brillante ed intenso

Profumo: note fruttate caratteristiche che ricordano i frutti rossi, la ciliegia, l'amarena e la prugna

Sapore: secco, intenso, sapido e dal ricordo vinoso.

Tutto sta a indicare che il Lambrusco non è più un vino contadino bevuto solo dai nostri nonni. Nelle sue tre varietà il Lambrusco accompagna, segue ed esalta ogni minimo cambiamento di gusto, ogni sottile variazione dei sapori. Il Lambrusco di Sorbara, per la sua nota aromatica pronunciata, l'elevata acidità, la leggerezza e la vivacità è un ideale compagno per brindare con spensieratezza.



DAL 1907

CANTINA DI S. CROCE

Il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, dal corpo più pieno ed intenso, si abbina con sapori più decisi e pungenti. Il Lambrusco Salamino di Santa Croce, per la sua particolare fragranza, sapore vinoso e buona stoffa, è l'ideale per accompagnare piatti belli pieni della tradizione emiliana.

Il Lambrusco è uno dei più prestigiosi ambasciatori dell'Emilia Romagna nel mondo.

Valentina Rizzi

RICETTE LAMBRUSCO



MODENA SOUR di Elis Carriero **Esotico, Miami (USA)**

INGREDIENTI

- 45ml Bourbon Whiskey
- 15ml sciroppo di zucchero
- 15ml succo di limone
- 10ml albume d'uovo
- float di Lambrusco secco

Tecnica: shake & strain. Glass: OF con ghiaccio. Garnish: no



SIMPOSIO di Daniele Arciello **Stadlin, Roma**

INGREDIENTI

- 90ml Lambrusco secco
- 45 ml Flying Infusion*
- oli essenziali di limone

Tecnica: build. Glass: calice da vino con ghiaccio. Garnish: chicco d'uva

*Infuso: 1 litro di acqua, 2 stecche di cannella, 1 cucchiaino di chiodi di garofano, la scorza di 1 limone 250 ml di miele. Lasciare le spezie nell'acqua per 48 ore a temperatura controllata di 4/6 gradi, successivamente filtrare, aggiungere il miele e imbottigliare.



GIUSEPPE PANINI di Matteo Barbieri **Al Salot, Modena**

INGREDIENTI

- zolletta di zucchero
- 10 drop Angostura
- splash di soda water
- 15ml Maraschino Luxardo
- 90ml Lambrusco di Sorbara

Tecnica: build. Glass: OF. Garnish: zest di arancia



PEACH SPRITZ di Vincenzo Tropea
Ristorante Pierluigi, Roma

INGREDIENTI

- 60 ml Moscato Pugliese Torre Quarto
- 90 ml Lambrusco di Sorbara Leclisse Paltrinieri
- Top soda Tassoni Pescamara

Tecnica: build. Glass: calice da vino. Garnish: spicchio di pesca



BRUSCO & GINGER di Mirco Guizzardi
Freccia Bar, Piumazzo (MO)

INGREDIENTI

- 10cl Lambrusco Secco Grasparossa
- 1,5cl sciroppo di zucchero
- 10cl Ginger Beer

Tecnica: build. Glass: tumbler. Garnish: spicchio di lime e ciuffo di menta



DUCALE di Ghidorzi Marco
Vecchia Pirri, Modena

INGREDIENTI

- 3bsp composta di lamponi
- 30ml Gin GIL
- 15ml Vodka
- 7,5ml Vodka Pesca Keglevich
- 7,5ml succo di limone
- 5ml sciroppo di zucchero
- Float di Lambrusco Secco Grasparossa

Tecnica: shake. Glass: Collins con crushed ice. Garnish: julienne di buccia di limone e caviale di balsamico.



LA VODKA NELLA SUA FORMA PIÙ PURA

Keglevich: sei cicli di distillazione e ingredienti naturali

La vodka è un distillato antico, apprezzato in tutto il mondo e considerato l'ingrediente più versatile in miscelazione da sempre. È lo spirito caratterizzante dei drink più bevuti nel mondo, schietti, sinceri, trasversali, nei quali si riconoscono generazioni di consumatori. Per apprezzarne la purezza, caratteristica fondamentale che la contraddistingue dagli altri spirits, bisogna selezionare attentamente le materie prime e non scendere mai a compromessi sul processo di produzione.

Keglevich ha contribuito a creare la storia della vodka che conosciamo oggi: **nasce nel 1882** quando il conte Stephan Keglevich inizia a produrla secondo una ricetta di propria invenzione. Oggi viene ancora prodotta nel rispetto della ricetta originale e l'aquila, emblema della casata del conte, è ancora oggi il simbolo distintivo di Keglevich. La materia prima accuratamente selezionata è l'inizio del viaggio produttivo: una miscela di **100% puro grano a chicchi integri** composta al 60% da frumento e al 40% da triticale, un cereale che nasce dalla selezione e combinazione di segale e grano duro. Il grano è reso unico grazie alle particolarità del terreno che si trova in prossimità delle coste del Mar Baltico. Il secondo ingrediente fondamentale è **l'acqua sorgiva di Pilsen**, naturalmente dolce perché povera di sali minerali, si rivela essere unica al mondo. Nelle varianti alla frutta si aggiungono **solo veri succhi di frutta** in concentrazione molto alta e **nessun colorante**, donando alla ricetta una colorazione vera e genuina. Il processo produttivo è stato perfezionato passando da 3 a **6 cicli di distillazione e 2 cicli di filtrazione**. Sono migliorati l'aspetto visivo, ancora più puro e cristallino, si sono irrobustite le note olfattive e il gusto si è raffinato, creando una vodka dal gusto deciso, leggero e quindi altamente digeribile. Queste le carte vincenti di un prodotto di qualità che supera sé stesso ed esprime una personalità senza schemi.

BEVI RESPONSABILMENTE



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

Sao Can

IL SAPORE DEL VERO RON CUBANO

La gamma SAOCAN

Nel 1800 a **Cuba** si cominciò a produrre un rum gradevole, delicato e molto raffinato: il Ron Ligero Cubano. Si trattava di un'alternativa raffinata alla Tafia, la bevanda dei pirati a base di succo di canna zucchero, economica e non raffinata. Oggi il **Ron cubano** è disciplinato a livello internazionale come D.O.P. CUBA, per l'utilizzo di melasse autoctone di una precisa regione di Cuba. Contestualmente alla nascita del Ron Ligero, si iniziò a produrre **Saocan**, un distillato proveniente dalla **canna da zucchero di Càrdenas**, che divenne presto conosciuto e apprezzatissimo. Un Aguardiente di altissima qualità, riconoscibile per la sua sapidità al palato, grazie alla vicinanza con il mare, e **aromi fruttati**, per le coltivazioni limitrofe di frutti tropicali, come banana e cocco, ma anche caffè. Il processo produttivo di Saocan viene seguito interamente dal Maestro del Ron Cubano, Cesar Martí, dal taglio della canna da zucchero, all'imbottigliamento. Il nome Saocan deriva dalla crasi tra **Canchanchara** e **Saoco**, che sono i primitivi cocktail cubani del periodo fine '700 e primi '800, prima ancora del Mojito e del Cuba Libre. Importato per la prima volta in Italia, è **distribuito da Stock**.



LA GAMMA

L'Aguardiente: dalla seconda spremitura della canna da zucchero si ottiene la melassa, che subisce un processo di fermentazione e distillazione. Successivamente viene riequilibrata e portata a 40°. Possiede le caratteristiche organolettiche di un "aguardiente". Ottimo in miscelazione.

Carta Blanca 3yo: invecchiato tre anni in botti di rovere bianco americano. Perfetto per la miscelazione.

Anejo 7yo: subisce un invecchiamento di sette anni in botti giovani da cui prende la colorazione e subisce un affinamento climatico in botti vecchie. Perfetto per la miscelazione, ottimo in degustazione.

Elixir 7: il liquore della gamma. Maturato per cinque anni in cisterne, in cui successivamente vengono aggiunti cocco e caffè lasciati a macerare.

NUOVE SENSAZIONI

Whisky e formaggio
In coppia per affinità
o per contrasto
Conta l'equilibrio

DI VITTORIO BRAMBILLA



L'abbinamento di cibi e bevande è una tendenza che piace sempre di più. Competenza e ricerca supportano l'individuazione di prodotti che permettano nuove sensazioni ed esperienze aromatiche. Il vino è stato il primo grande esperimento del genere. Concentrato e arricchito di elementi aromatici come resine, vegetali e frutti, nell'antica Grecia veniva diluito con acqua per renderlo più bevibile.

Probabilmente si deve ai greci la nascita della moderna enogastronomia, da eno (vino) e gastronomia (scienza che regola le funzioni dello stomaco), termine che ha ormai caratterizzato un preciso stile di vita.

Nel 1974 Luigi Veronelli diceva che «il sapore di un cibo quasi sempre scopre le qualità di un vino e le esalta, a loro volta le qualità di un vino completano il piacere di un cibo e lo spiritualizzano...».

Partendo da questa considerazione Diageo ha presentato una experience che abbinava distillati al cibo. Non si tratta di sostituire il vino con il Whisky o altro,

piuttosto un modo insolito per sperimentare nuove sensazioni e combinazioni sorprendenti per il palato, degustando un Whisky in modo insolito.

Come nel caso del vino le tecniche di abbinamento da seguire sono due.

Il primo metodo, per affinità/analogia, consiste nell'abbinare il sapore primario di un cibo con il suo equivalente in un liquido (ad esempio dolce con dolce, ecc).

Il secondo metodo è l'abbinamento per contrasto: in questo caso un cibo dolce viene abbinato con una bevanda tendente all'amaro, all'acido o al sapido, per mitigare o contrastare il dolce. È comunque sempre una questione di equilibrio. Quest'ultimo è la base di quella struttura e consistenza in grado di reggere il confronto tra il distillato e il cibo.

Durante un abbinamento è da considerare anche un altro elemento, l'*umami*, termine con il quale si definiscono le percezioni di succulenza e saporito quando mangiamo determinati cibi.

Qui parliamo di un abbinamento tra Whisky e formaggi. Il formaggio si ottie-



ne da latte intero, crudo, per mantenere tutte le caratteristiche microbiologiche, o pastorizzato, per abbattere la carica batterica, parzialmente o totalmente scremato. La caseina viene fatta coagulare con aggiunta di caglio o per mezzo della coagulazione acida.

I formaggi possono essere divisi in tre grandi famiglie:

- **formaggi a pasta dura** quando la cagliata non subisce ulteriore cottura, come per il Primosale e la Crescenza;
- **formaggi a pasta semicotta** quando la cagliata subisce una seconda cottura tra i 40° e 46°, come per la Caciotta e i formaggi a media stagionatura;
- **formaggi a pasta cotta** la cagliata viene cotta tra i 47° e i 56°. Formaggi a lunga stagionatura come Grana Padano e Parmigiano.

Oltre a ciò i formaggi si differenziano anche per la loro consistenza.

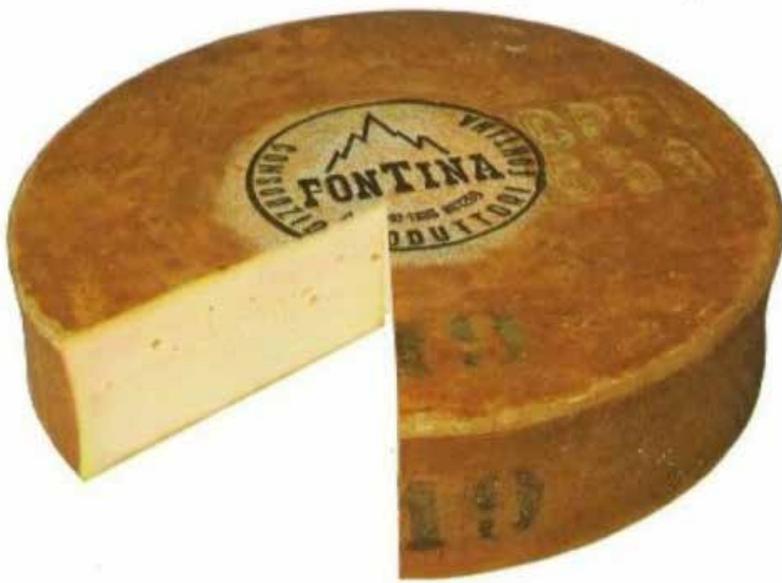
- **formaggi a pasta molle** la cagliata viene ridotta in frammenti delle dimensioni di una noce. Quindi tratta-

ti e impastati perché conservino un elevato contenuto di acqua. Questi formaggi devono essere consumati presto (es: Stracchino);

- **formaggi a pasta semidura** la cagliata viene rotta in frammenti delle dimensioni di una oliva, compressi tra loro e lasciati stagionare. Tra questi: Provolone, Fontina, Caciocavallo;
- **formaggi a pasta dura** la cagliata viene frantumata in piccoli chicchi e sottoposti a una cottura a 46°, durante la quale vengono continuamente rimescolati. Alla fine si otterrà un impasto che verrà salato e lasciato stagionare per un periodo che va da pochi mesi (Pecorino, Emmental) a qualche anno (Grana Padano, Parmigiano Reggiano).

Franco Gasparri, master ambassador Diageo Reserve in Italia, ha realizzato un ideale percorso lungo tutta la penisola abbinando alcuni formaggi DOP a Single Malt Scotch Whisky.

«Sono abbinamenti che trovo di grande armonia – spiega Gasparri – ma certo



non si tratta di una scienza. Chiunque può realizzare abbinamenti con formaggi e Whisky differenti, secondo la propria tecnica e gusto».

Per la degustazione Franco Gasparri suggerisce di scoprire «colore e aromi che vengono valutati spezzando il formaggio con le mani, in modo da sprigionare le note volatili, poi l'assaggio».

Durante gli assaggi alternare sempre con generosi sorsi di acqua.

ABBINAMENTI

1) FONTINA: formaggio semiduro grasso, a pasta semicotta e acidità naturale data dal processo di fermentazione. Viene prodotto con latte intero vaccino, lavorato entro due ore dalla mungitura di vacche valdostana, pezzata rossa, nera o castana, alimentati prevalentemente a foraggio verde in estate e fieno locale. La spazzolatura con acqua e sale dona il colore rossastro alla crosta e la preserva dalle muffe. Il colore tra l'avorio e il giallo paglierino può variare in base alla stagione di produzione. La pasta è com-



patta, elastica e fondente. Si produce da maggio a settembre in malga, sui pascoli oltre 1.600 mt per la variante d'Alpeggio. Temperatura di degustazione: 16°.

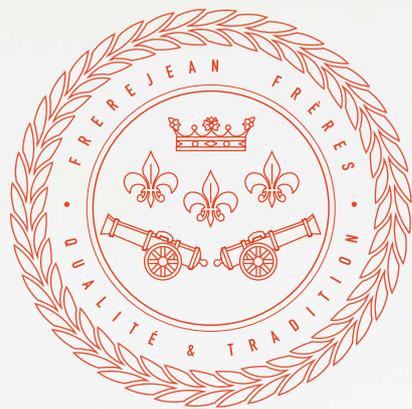
CRAGGANMORE DISTILLERS EDITION: Speyside ottenuto da millesimati almeno 12 anni, botti ex Ruby Port. 40°

Colore: oro con riflessi dorati.

Aroma: frutti rossi, prugna e note complesse di spezie e fragranze floreali, legno e vaniglia.

Gusto: rotondo e morbido al palato, malto e miele con sfumature dolci di frutti rossi, finale di sandalo e bambù.

Persistenza: lungo finale di malto e



CHAMPAGNE
FREREJEAN FRÈRES

À AVIZE



FINE CRAFT CHAMPAGNE

GRAN DEPOSITO
DI
GIUSEPPE GIUSTI
MODENA
VERMOUTH

*Maturato lentamente in antiche botti di
Aceto Balsamico di Modena del
Gran Deposito Giuseppe Giusti*

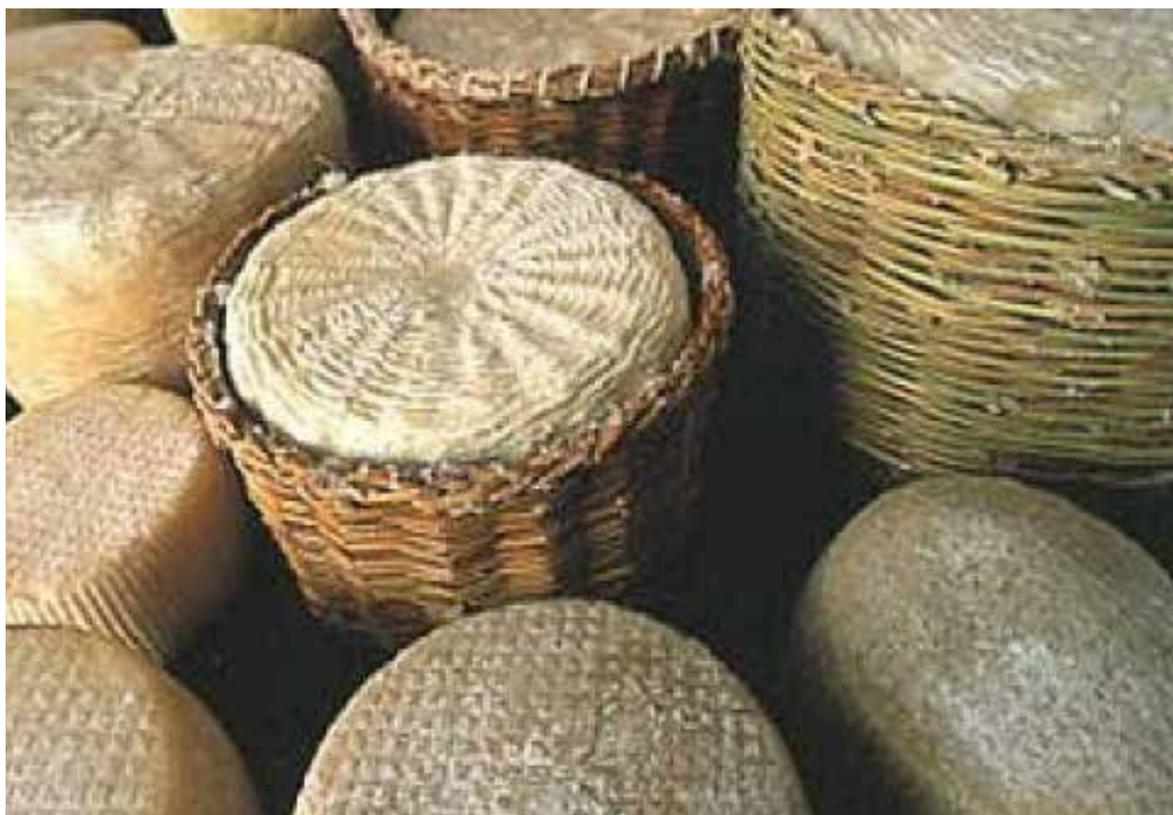


BEVI RESPONSABILMENTE

GRAN DEPOSITO
ACETO BALSAMICO
DI
Giuseppe Giusti
MODENA
DAL 1605



ACETO BALSAMICO DI MODENA DAL 1605



marmellata di prugne.

RITUALE DI ABBINAMENTO: ritagliare strisce di formaggio di 15mm, e accompagnarle a un cucchiaino di polenta valdostana. Alternare gli assaggi con acqua e Cragganmore Distillers Edition.

2) CANESTRATO PUGLIESE: ottenuto da latte intero di pecora di razza Gentile di Puglia. Il nome deriva dai tradizionali canestri di giunco pugliese dentro i quali viene fatto stagionare. Si produce da dicembre a maggio, il latte proviene da mungiture di frequenza non superiore ad una al giorno per animale, viene cagliato a una temperatura tra i 33° e 45°. La stagionatura è compresa tra 1 e 2 mesi, la salatura avviene a intervalli regolari con sale di Margherita di Savoia. Il caglio di agnello che ne determina il profilo organolettico viene essiccato e conservato con bucce secche di arancia e limone. Esiste la tipologia semistagionato e se-





migrasso, la cui crosta di colore marrone è trattata con olio di oliva e aceto.

GLENKINCHIE DISTILLERS EDITION:

Lowland da millesimati di almeno 12 anni. Botti ex Sherry Amontillado. 43°

Colore: oro brillante

Aroma: molto profumato, floreale, con note calde di vaniglia e frutta matura.

Gusto: all'inizio dolce e morbido, quindi note floreali con un finale rotondo, quasi cremoso, piacevoli sensazioni di uvetta passita e toffee.

Persistenza: abbastanza prolungata, di malto e miele.

RITUALE DI ABBINAMENTO: tagliare il formaggio con spessore di 5mm, accompagnarlo con pane di Altamura e lampascioni sott'olio scolati. Alternare gli assaggi con acqua e Glenkinchie Distillers Edition.

3) MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA: latticino ottenuto solo da latte fresco e intero di bufala italiana mediterranea. Da disciplinare il latte deve avere un contenuto di grassi inferiore al 52%, lavorato entro 16 ore dalla mungitura. La cagliata viene ridotta in strisce filate in



acqua a 95° e quindi “mozzata”, da cui il nome, per ottenere la pezzatura desiderata. Quindi riposare in acqua fredda e salamoia. La mozzarella può anche essere affumicata. Il processo consiste nell'espore il formaggio, tenuto in un recipiente cilindrico chiuso con un panno bagnato, al fumo di paglia di grano. Il fumo penetra nel cilindro e scurisce la crosta della mozzarella. Questa assumerà un colore giallo ocra, la pasta un sapore affumicato.

TALISKER SKYE: NAS, 45,8°.

Colore: dorato brillante

Aroma: potenti note di fumo di torba, con sensazioni salmastre e spezie.

Gusto: esplosivo in bocca. Le note salate si mescolano a quelle dolci di frutta secca, con sensazioni affumicate ed in-

ONE, TWO, THREE SIXTY.

DIAMOND FILTRATED VODKA



Distribuito da www.onestigroup.com

BEVI RESPONSABILMENTE



DiFrutta

il succo biologico!

BEVI VERA FRUTTA!



Stop ai concimi chimici e conservanti

Meno zucchero

La mia etichetta e' chiara e completa

Contengo solo la frutta migliore

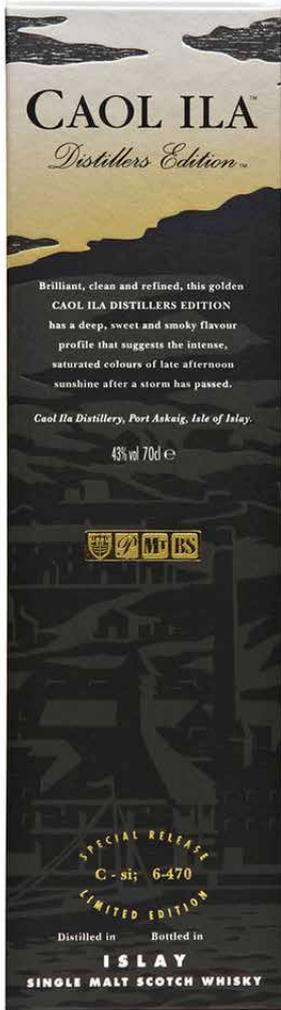
Controllo l'origine della materia prima

Il succo  #DiFruttaBio nei migliori locali e nel nostro eshop.

  bevandefuturiste.it

 = 
kcal 84
4,2% GDA*

*QUANTITÀ INDICATIVA GIORNALIERA SULLA BASE DI UNA DIETA DA 2000 KCAL



tense di malto d'orzo, torba e legno bagnato.

Persistenza: calda e lunga

RITUALE DI ABBINAMENTO: servire le fette di mozzarella con marmellata di arance e pane di Camaldoli. Alternare gli assaggi con acqua e Talisker Skye.

4) PROVOLONE DEL MONACO: formaggio stagionato DOP, semiduro, prodotto nella penisola sorrentina da latte crudo di bovini razza Frisona, Podolica, Brutta Alpina, Pezzata Rossa, Jersey e Agerolese. Quest'ultima è una vacca dalla resa modesta ma con latte di altissima qualità. Il 20% del latte deve provenire da capi di razza Agerolese iscritti al registro anagrafico. Il rassodamento della forma

si ottiene immergendo il formaggio in acqua fredda e poi in salamoia. La stagionatura dura almeno sei mesi, durante i quali la superficie viene pulita dalla muffa e trattata con olio DOP locale.

CAOL ILA DISTILLERS EDITION: Islay distillato nel 2000 e imbottigliato nel 2012. Maturato in botti ex Moscatel, 43°.

Colore: oro brillante

Aroma: affumicato, floreale con note calde di vaniglia e fiori, agrumi, frutta bianca e uva, leggero e armonioso.

Gusto: all'inizio dolce e morbido, in seguito emergono note floreali con un finale torbato, ma dolce e vinoso.

RITUALE DI ABBINAMENTO: piccoli pezzetti di formaggio abbinati a marmellata di limoni di Sorrento e cracker integrali. Alternare gli assaggi con acqua e Caol Ila Distillers Edition.



5) GORGONZOLA: formaggio a pasta cruda da latte vaccino 100% pastorizzato. Le screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura, cioè, la formazione di muffe successiva all'aggiunta al latte di colture selezionate di spore di penicillium. Esistono due tipologie di Gorgonzola: il cremoso a pasta molle, leggermente piccante; il semiduro, piccante, più consistente e friabile, simile agli erborinati francesi. Esistono comunque dei Gorgonzola definiti "dolci" ma in realtà molto piccanti. Questo tipo viene prodotto con colture di penicillium Roquefort. Prodotto in Piemonte e Lombardia, del Gorgonzola si hanno tracce storiche nella omonima città di Gorgonzola a partire dal XV secolo.

TALISKER PORT RUIGHE: NAS, invecchiato in botti ex Bourbon e Ruby Port.

Colore: ambrato con riflessi ramati.

Aroma: note complesse di torba e mare, con sentori di dolci fragranze fruttate, prugne e ciliegie. Un finale che ricorda il



*Ron
Cubay*
... dal 1870



vicear.it

BEVI RESPONSABILMENTE.

UNICO ED ESCLUSIVO

Ron Cubay Carta Blanca Extra Viejo invecchiato per oltre 14 anni grazie alle sapienti mani del Maestro Ronero Cesar Martí.

— 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



cioccolato fondente, lo sciroppo di ribes e alghe marine.

Gusto: la sua nota aromatica esplose in bocca, prima dolce, poi intensamente fumosa e sapida, impreziosita da ricordi di fumo di legno e camino spento.

Persistenza: grande persistenza di fumo e frutti rossi.

RITUALE DI ABBINAMENTO: pezzetti di formaggio accompagnati da pera matura e pane nero. Alternare gli assaggi con acqua e Talisker Port Ruighe.

6) RAGUSANO: formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca esclusivamente di razza Modicana. Si produce da novembre a maggio, la stagione del foraggio. Si utilizza caglio di agnello in pasta. Durante la stagionatura le forme squadrate vengono legate in coppia e poste a cavallo di sostegni in legno. Per le forme destinate a lunga stagionatura è prevista una cappatura con olio di oliva. Può essere affumicato solo con procedimenti naturali e deve essere citato come tale. Prodotto nella provincia di Ragusa e Siracusa, in dialetto è chiamato anche “scaluni”. Prodotto sin dal



XIV secolo è forse il più antico formaggio dell'isola.

OBAN DISTILLERS EDITION: millesimati di almeno 14 anni, maturato in botti ex Sherry Montilla Fino.

Colore: giallo oro.

Aroma: note complesse di dolci fragranze di frutta esotica, fiori di campo e mare.

Gusto: intensamente maltato con sensazioni di fumo di legno dolce, toffee, nocciola e caffè nel finale.

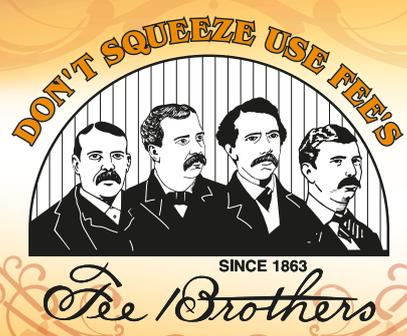
Persistenza: lungo finale di toffee e tabacco.

RITUALE DI CONSUMO: piccoli pezzi accompagnati da marmellata di fichi d'India e panelle. Alternare gli assaggi con acqua e Oban Distillers Edition.

Vittorio Brambilla
(1 - continua)



Importato e distribuito da Compagnia dei Caralbi - www.compagniadecaralbi.com BEVI RESPONSABILMENTE



BITTERS



UN ALAMBICCO E TRE CALDAIETTE

Dagli inizi nel 1400 fino al Museo della Grappa. Una storia unica
Con un'acquavite speciale

DI VALENTINA RIZZI

Nella primavera del 2017 andò in onda sui canali RAI la fiction “Di padre in figlia”. Protagonisti: Alessio Boni, Cristiana Capotondi e Stefania Rocca. La serie raccontava le vicende di una famiglia di distillatori di

Grappa di Bassano del Grappa, una delle zone più importanti per la produzione del distillato. Set principale delle riprese, le Distillerie Poli di Schiavon, Vicenza.

Nel 1898 Giobatta Poli, utilizzando un alambicco mobile a 3 caldaiette, fondò

DINASTIE
A SINISTRA LA
FAMIGLIA POLI
NEL 1889,
SOTTO IN UNA
FOTO DEL
1913.
NELLA PAGINA
DI APERTURA
ANDREA E
JACOPO POLI
NELL'OMONIMA
DISTILLERIA.



le Distillerie Poli. La storia della famiglia Poli inizia in zona nel 1400 con il contadino Gasparo Poli. Da Gasparo in poi, passeranno più di 400 anni prima che la famiglia si trasferisca a Schiavon dove l'attività aziendale risiede attualmente.

Nel 1885 Giobatta Poli, il bisnonno di Jacopo, Barbara e Andrea Poli, attuali discendenti, rilevò in paese l'osteria "Al Cappello", esattamente dove qualche anno dopo sarebbe sorta la fermata ferroviaria del paese. I passeggeri sostavano in sta-

BOBBY'S[®]
SCHIEDAM DRY GIN

THE PERFECT SERVE



BEVI RESPONSABILMENTE

distribuito da onestigroup.com



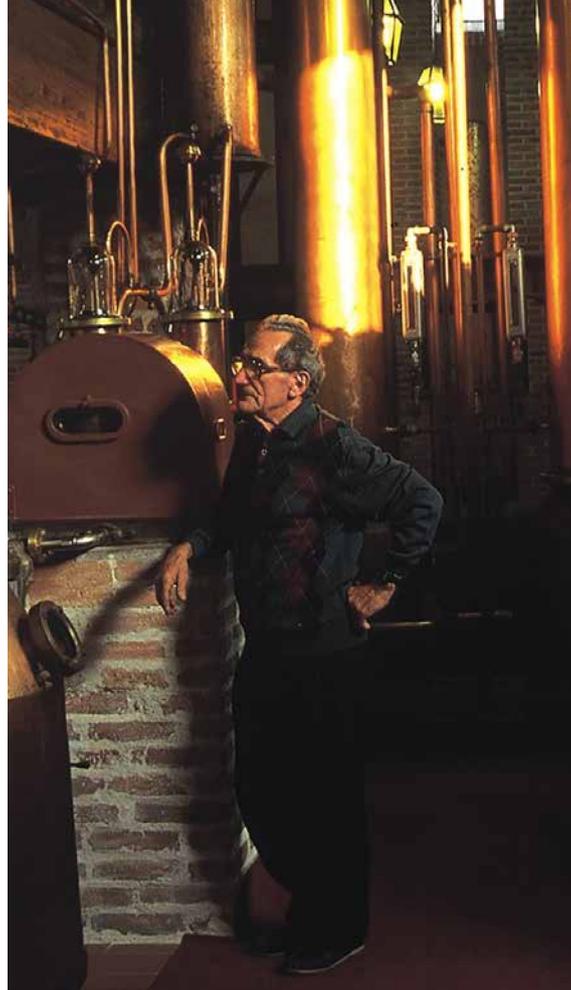
zione in attesa della Vaca Mora, il trenino a vapore che collegava l'altopiano di Asiago a Vicenza. Nell'attesa sorseggiavano le specialità dell'osteria "Al Cappello".

Giobatta iniziò la compravendita delle vinacce, favorita dalla presenza della ferrovia che ne facilitava il trasporto. Il passo successivo fu l'acquisizione della fattoria alle spalle dell'osteria, che sarebbe divenuta l'attuale sede, per impiantare la distilleria. Persone molto dinamiche che nel corso della loro storia hanno saputo adattarsi e avventurarsi in nuove sfide, i Poli sono stati contadini, pastori, cappelai, osti e infine distillatori.

L'alambicco mobile di Giobatta venne installato nella sede della distilleria, le tre caldaiette di cui era dotato vennero smontate dai carri e rese fisse. Le caldaiette sarebbero divenute sette nel 1959, quando Giovanni, figlio di Giobatta, ne aggiunse altre quattro. Queste sarebbero divenute undici nel 1985 grazie ai figli di Giovanni Poli che contribuirono alla crescita produttiva dell'azienda.

Il metodo Poli parte dalle vinacce fresche di uve autoctone, senza raspo, scar-





AZIENDE
 IN ALTO UNA
 FOTO DELLA
 DISTILLERIA, A
 DESTRA TONI
 POLI.
 QUI SOPRA
 ANDREA E
 JACOPO POLI.

tando in abbondanza le teste, elevando la qualità del distillato.

La distilleria sorge su un terreno la cui conformazione è composta da Calcari Grigi, la forma più antica, dal Rosso Ammonitico e dal Biancone, di natura calcarea e dallo Scaglia Rossa, di natura calcareo-argillosa. L'acqua necessaria alla produzione proviene da una falda acquifera che passa proprio sotto la distilleria.

Nel 1993 i Poli costruirono il Museo della Grappa. In questi luoghi sono con-

servate memorie e vicende storico produttive del distillato nazionale, un punto di riferimento per comprendere cosa significhi la Grappa in Italia. Oggi il Museo della Grappa, a entrata libera, è tra i Musei d'Impresa più visitati d'Italia, con una media di 13.000 visitatori mensili e una biblioteca unica nel suo genere che raccoglie circa 3.000 testi antichi e documenti originali riguardanti la Grappa e l'arte della distillazione. E ancora, la più grande collezione italiana di Grappe storiche: bottiglie provenienti da distillerie diverse, molte delle quali oggi scomparse. Il Museo accoglie visitatori provenienti da tutto il mondo.

Per il 26° anniversario del Museo della Grappa, Poli ha creato una release da una selezione dei 25 migliori lotti di Grappa delle Distillerie. Il risultato è un'acquavite unica, la "Grappa del Museo".

Per Poli i momenti più importanti per la produzione della loro Grappa sono il diraspamento e il filtraggio a torchio, due

PRIMO

A P E R I T I V O

A NEW GENERATION OF
READY TO SERVE COCKTAILS



#PRIMOAPERITIVO

#READYTODRINK

#PRIMOAPERITIVO.COM

BEVI RESPONSABILMENTE





fasi delicate che influiscono molto sulle note identificative del prodotto finale.

Se si ha voglia di osare la Grappa è un ottimo distillato per un pairing non necessariamente food. Recentemente ho avuto il piacere di partecipare a uno stravagante pairing: Grappa-cioccolato-frutta secca e sigaro. Un abbinamento assai inusuale ma davvero emozionante. Ospitati dall'Antico Sigaro Nostrano del Brenta, con sede a Vicenza, dopo una breve ma intensa visita in azienda, ci siamo accomodati per una "fumata". Come per la Grappa anche il sigaro va degustato attraverso i cinque sensi per una esperienza a 360 gradi.

Le Grappe Poli erano abbinate ai sigari secondo quei criteri che favoriscono una degustazione dove esiste un elemento difficile da gestire, il fumo. Un sorso di Grappa, una fumata, un pezzo di cioccolato, frutta secca, ancora un sorso di Grappa e ancora una fumata. Risultato: un'esplosione di sapori e sensazioni che insieme compongono un retrogusto morbido, che invita a un'altra bevuta e a un'altra fumata. Un connubio quasi per-



PAIRING
QUI SOPRA,
VALENTINA
RIZZI.

fetto le cui sensazioni sono amplificate dai luoghi e dalla storia che conservano.

Nel 1984 Jacopo mise sul mercato le prime bottiglie di Grappa dal collo lungo, che diventeranno nel tempo un segno distintivo dell'immagine aziendale. Il cui simbolo è l'omino grappaiolo felice, disegnato da un'insegnante di Nove per volontà di Toni Poli (padre di Jacopo).



Tra i prodotti novità 2019/20 di Distillerie Poli vi sono un Vermouth e la Grappa Due Barili, premiata con i 5 grappoli della guida Bibenda. Due Barili (40°) ha un sapore particolarmente ricco e morbido, grazie a un armonioso blend di Grappa da Prosecco e da vinaccia dall'aroma floreale distillate con Crysopea, alambicco a bagnomaria sottovuoto. Doppio invecchiamento in due tipi di barili diversi: almeno due anni in barrique di rovere francese (225 lt) e almeno due anni in barili ex Sherry PX.



La ricetta del Vermouth proviene dal "libretto delle ricette" di Giobatta Poli. Negli anni '30, prevedeva l'utilizzo di 33 erbe e spezie in sapiente infusione naturale. Il Gran Bassano Rosso è un Vermouth a base di Merlot, vino rosso da vitigno francese coltivato fin dalla fine dell'800 nella Pedemontana Vicentina. La sua unicità aromatica è frutto di un'infusione magistrale di 33 botaniche, fra cui spiccano il cardo santo e l'achillea muschiata, piante caratteristiche dell'area di Bassano, oltre che rabarbaro, vaniglia, pimento, zenzero e liquirizia.



Il Gran Bassano Bianco è un Vermouth a base di Vespaiole, vino bianco da uve native della DOC di cui fa parte la città di Bassano. La sua originale identità aromatica è dovuta a una calibrata infusione di 39 botaniche, fra cui spiccano il biancospino e il sambuco, piante caratteristiche dell'area di Bassano, oltre che pompelmo, galanga, mirto, arancio dolce e amaro.

Vi invitiamo a visitare il Museo Della Grappa di Distillerie Poli, per comprendere il valore di un lavoro che poggia su una memoria conservata per tutelare un'identità che si chiama futuro.

Valentina Rizzi
(Ha collaborato Fabio Bacchi)

“Sentire Mediterraneo”



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

www.giardinidamore.com

FUTURO PRESENTE

Minimalismo, rigore e un'attenzione speciale all'acidità. Elemento perfetto per sperimentare

DI ALESSANDRO PALANCA

Abbiamo atteso un po' per un confronto ampio e attento con altri osservatori, per approfondire quelli che saranno i possibili trend della mixology 2020. Ipotesi, certamente, ma sostenute da analisi e osservazioni sulle quali si basano anche le strategie dei produttori e degli analisti economici di settore.

Sul mercato vi è sovrabbondanza di brand di ogni categoria. Identità e provenienza costituiranno sempre più differenze importanti per i produttori e i bar che vogliono distinguersi dalla concorrenza.

Il menu, oltre che essere uno strumento vitale per l'offerta di bevande, diventa sempre più un elemento essenziale e creativo per i luoghi e la storia che rappresentano. Tuttavia le cocktail list tendono a ridurre il numero delle proposte e degli ingredienti delle ricette. Un trionfo del minimalismo che lascia indietro ingredienti irriconoscibili e complicati, per cedere il passo a ricette semplici ma con gusti innovativi, nelle quali lo spirito base si abbina a creazioni artigianali per drink semplici ma innovativi. Forza della semplicità.





L'equilibrio di un drink è dato da un attento bilanciamento dei sapori fondamentali: dolce, salato, amaro e acido, sui quali agiscono altre varianti come la consistenza e la temperatura. L'acidità è l'elemento sul quale si concentra sempre più l'attenzione dei bartender.

Abbiamo già parlato di ingredienti alternativi agli agrumi, le soluzioni a base di acidi citrico, malico e fosforico concentrate sono ormai all'ordine del giorno nei bar, tuttavia questa ricerca continua. Alcuni bartender sono riusciti a ottenere dalle bucce degli agrumi nuovi ceppi di acidità, altri stanno sperimentando soluzioni alternative ottenute attraverso degli shrub che consentano di ricavare aceti e cordiali acidi e saporiti. Gli acidi

possono offrire opportunità di sperimentazione e innovazione per drink assolutamente chiari, aspetto questo, che sembra attrarre i consumatori.

La ricerca di nuovi sapori si incammina anche verso gli infusi, frontiera ancora quasi inesplorata data la vastità del suo panorama. Tra questi il tè, che dopo il suo rilancio attraverso i punch, diventa sponda per nuovi sciroppi e spiriti con cui sperimentare. Il tè può aggiungere una sensazione di secchezza, grazie al suo livello di tannini – e può anche essere fermentato per produrre kombucha e portare in primo piano altri sapori complessi.

Molti bartender si sono avvicinati allo storico e affascinante mondo del tè.



Interessanti preparazioni a base di tè sono apparse nelle cocktail list di bar di alto profilo del 2019 e la tendenza perdura. Alcuni hanno avviato anche importanti collaborazioni con produttori e dealer specializzati per miscele realizzate su misura e personalizzate.

Il fizz piace tanto, che siano bolle di Champagne o altro non vi è differenza, le bolle piacciono. Gli highball avranno una impennata nelle preferenze.

Nel Regno Unito, l'ultimo decennio è stato definito quello del Gin. Da maggio 2016 a oggi sono apparsi 402 nuovi brand di Gin, 367 dei quali premium. Il classico G&T sembra aprire nuovi orizzonti che favoriscono molto le soda che saranno oggetto di abbinamento con spiriti diversi dai classici, per un innovativo perfect serve degli highball. Questo trend sembra avviato a un consolidamento sempre più importante nel circuito dei migliori bar del mondo.

Alcuni nuovi Whisky si presentano sul mercato con l'ambizione di essere specifici per il mix con soda. Contemporanea-



RON de EL SALVADOR
CIHUATÁN

NIKTÉ

RUM IN EDIZIONE LIMITATA

UN RUM ARTIGIANALE
PRODOTTO IN EL SAVADOR
COME OMAGGIO AL
FASCINO DEL KAY NIKTÉ,
IL FESTIVAL DEI FIORI MAYA.



PER SAPERNE DI PIÙ:
CIHUATANRUM.COM

PELLEGRINI s.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

SELEZIONATO E DISTRIBUITO DA PELLEGRINI S.P.A.

WWW.PELLEGRINISPA.NET

 PELLEGRINI SPA -  PELLEGRINISPA1904

BEVI RESPONSABILMENTE



The Art of Perfection #1

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

New bottle available in Italy from March 2020

Discover gin, just as it should be.
no3gin.com



imported and distributed by

PALLINI



mente la carbonazione dei drink sembra affascinare ancora molto il bartending.

Favorite anche da legislazioni sempre più permissive in materia, le bevande a base di cannabidiolo (CBD), il derivato non psicoattivo della cannabis, hanno monopolizzato i trend di crescita in volume nel 2019. Argomento scottante di dibattito e sperimentazione nel bar, il CBD punta anche sulla sua assunzione per ridurre il consumo di alcol. I bartender stanno lavorando su sciroppi e infusi analcolici a base di CBD per cocktail analcolici che definiscono una nuova frontiera. Tuttavia in mercati molto importanti il CBD è ancora illegale.

I cocktail premixed potranno non piacere e far storcere il naso a molti puristi. Ma è innegabile che se ben pre-





parati assicurano consistenza e qualità, standard non spesso scontati come si crede. Molti bar ne vengono sempre più attratti, non solo quelli alto vendenti che hanno bisogno di velocizzare il servizio, anche i cosiddetti craft bar cominciano a realizzare e guardare con attenzione il potenziale dei premixed cocktail. Probabilmente si evolveranno anche i sistemi di erogazione, sottoposti a processi che riducano gli sprechi, il consumo energetico, finanche la quantità di ghiaccio. Senza dimenticare le major di settore che hanno fiutato il business della grande distribuzione e dell'home consuming.

È innegabile che i premixed cocktail continueranno a crescere anche quest'anno. Vedremo cosa succederà e tireremo le somme a fine anno. Certamente possiamo essere confortati da un aspetto essenziale: l'elemento umano resterà il fulcro attorno al quale ruotano tutte le prospettive future.

Alessandro Palanca

1890



GAMONDI

*Dall' antica ricetta
di Carlo Gamondi*

BEVI RESPONSABILMENTE



100% VINI PIEMONTESI

www.gamondi.it

 GamondiSpirits

A SPASSO PER TALLINN

Nel cuore della Old Town, il meglio di bar, nuovi concept e miscelazione

DI ALESSIA SABATTINI

Affacciata sul Baltico, Tallinn è tra le più belle capitali del nord Europa e la città più popolosa dell'Estonia. Nel corso della storia subì molteplici dominazioni, a partire dalla danese cui dobbiamo la costruzione del porto e di una prima fortezza, ma soprattutto l'influenza della Russia dalla quale si liberò definitivamente nel 1991.

In quanto importante nodo commerciale del mar Baltico e membro della

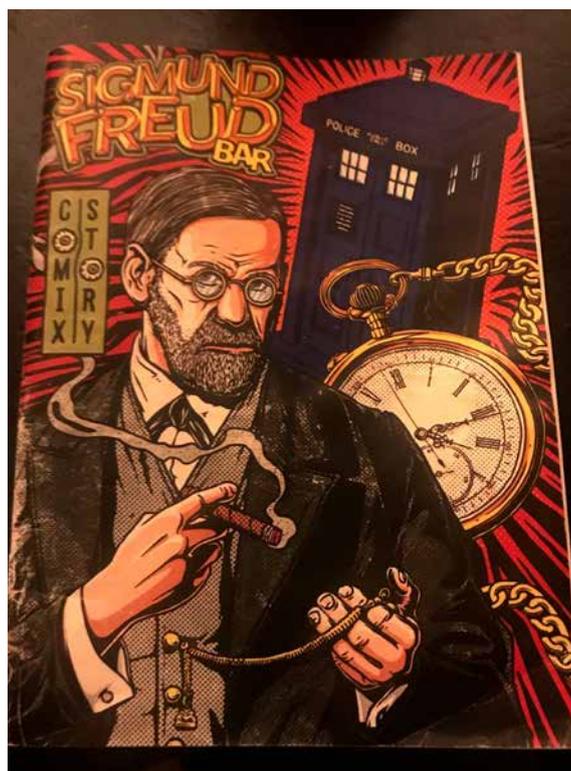
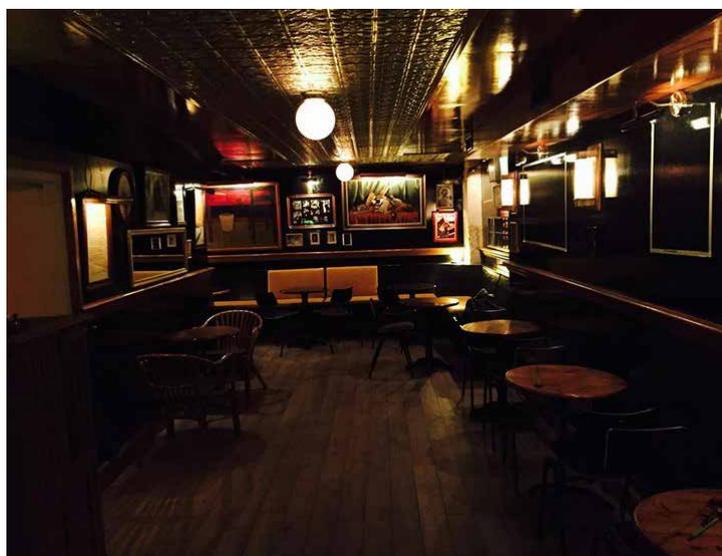
Lega Anseatica già dal 1285, venne ulteriormente fortificata con 66 torri di guardia e possenti mura che ancora oggi delimitano la zona centrale, conosciuta come Old Town, patrimonio dell'UNESCO dal 1997.

Fuori da questo perimetro a nord ovest, si trova Kalamaja, il vecchio quartiere dei pescatori oggi in piena evoluzione architettonica. Punto di riferimento di universitari e giovani famiglie è diventato il quartiere hipster della città.

Tra le tipiche case in legno prendono vita sempre più caffetterie e piccoli pub che contribuiscono a movimentare la zona rendendola uno dei poli attrattivi per la vita notturna, mentre tra le strutture moderne troviamo location come il *180 Degrees*, ristorante dello chef stellato tedesco Matthias Diether e la *Pohjala Brewery & Tap Room*.

All'interno di Old Town, esistono differenti contesti in cui sostare per bere un drink: bar sportivi, enoteche e caffetterie, ma soprattutto cocktail bar. Alcuni di questi come il *DM Baar*, locale dedicato ai Depeche Mode, o il fluorescente *Laabor*, in cui si ha la sensazione di entrare nel laboratorio di uno scienziato pazzo, propongono un concept simpatico dove però





la miscelazione è ferma agli anni '90.

Nelle vicinanze c'è poi il Noku, bar con una storia. Durante il periodo sovietico era qui che artisti e letterati si riunivano. Non tutti potevano entrare, bisognava essere in possesso di una tessera o esservi introdotti. Oggi il locale è aperto al pubblico, previo reperimento del codice d'accesso. Infatti non esistono indicazioni, l'unico segno distintivo è la famosa porta arancio-blu, a destra della quale troverete un tastierino. Digitate 2580 (questo il codice ad oggi) e si aprirà automaticamente.

Il Noku si sviluppa su due grandi stanze site al secondo piano del palazzo, arredate con panche in legno e mobili vintage, per una perfetta atmosfera anni '70. Aperto anche a pranzo propone un menù food dalle 12,00 alle 23,00 più una piccola selezione di sidro e birre a buon prezzo.

Nella parte bassa della Città Vecchia, invece, prendono vita realtà più interessanti, per concept e miscelazione. Come il *Parrot Mini Bar*, *Frank* (e *Frank Undergroud*), *Sazerac*, *Sigmund Freud*, *Paar Vein* (enoteca dirimpettaia) e *Sessel*, il

TALLIN
 IN ALTO DA SINISTRA: IL FRANK BISTRO E IL FRANK UNDERGROUND. QUI SOPRA, L'INTERNO DEL SIGMUND FREUD, A SINISTRA IL MENU. NELLA PAGINA ACCANTO IL NOKU.



TALLIN
IL PARROT
MINIBAR.

“secret” bar collocato al piano superiore – ex magazzino - del negozio di articoli per casa EESTI, in pieno centro.

Frank Bistro, aperto dalla tarda mattina, con un menu food and beverage, vi accompagna dalla colazione fino alle 23,00. Si propone principalmente come ristorante e caffetteria, dispone di una drink list però ristretta in confronto al suo cugino Frank Underground, puro cocktail bar in stile anni '30. Tra qualche signature e tanti classici suddivisi per spirit, il cocktail di punta, è il *Frank's Original Julep*, classico Mint Julep preparato con Buffalo Trace. Il cancello apre alle 18.00.

A pochi passi, sulla stessa via il Sigmund Freud gioca sfacciatamente con i doppi sensi. Il concetto di hospitality è abbandonato a se stesso, soprattutto se passate nel week end. La musica a tutto

volume lo rende un locale che “fa rumore” e muove persone, tante e di tutte le età. Passabile per una serata goliardica, meno se state cercando di bere bene ed in un clima gradevole. Merita comunque una visita anche solo per l'ironica drink list, disegnata in stile fumettistico, dal grafico *Didle Bob*.

Imperdibile nella zona il Parrot MiniBar, cocktail bar dell'omonimo ristorante in Vana-Posti 7, a pochi passi da piazza della Libertà (Vabaduse Valjak) nei cui giardini troverete anche la panchina di Chopin, in marmo nero. La location ben curata vive di un' atmosfera positiva grazie all'entusiasmo dello staff. A partire dalle ore 18.00 cercate la luminosa insegna verde su strada e chiedete indicazioni al personale. Dopo poco sarete accompagnati all'interno di un armadio, per poi trovarvi a bere ottimi cocktail accompagnati da

LUXARDO®

ORIGINALE
DAL 1821



LUXARDO.IT

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO

est.
1821

Girolamo Luxardo



LUXARDO.IT

LUXARDO

LUXARDO

PREMIUM ITALIAN

LONDON DRY GIN

Distilled in traditional copper pot stills

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY PRODUIT D'ITALIE

Girolamo Luxardo

GIROESMO LUXARDO FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



musica anni trenta, in perfetto concept speakeasy, ma circondati dalla giungla! E se doveste provare ispirazione, sentitevi liberi di suonare il pianoforte posto vicino al bancone, è lì per voi.

Dall'altra parte della strada il Valli Bar è un'istituzione. Si presenta come l'equivalente dei nostri bar di quartiere, di quelli storici che nel tempo restano immutati, così come gli abituali frequentatori che, a dirla tutta, nel vedervi entrare lanceranno un'occhiata sospettosa. Qui si va per chiedere un piccantissimo shot di *millimallikas*, da molti considerato eccellente.

Appena fuori da Old Town, al 12 di Parnu mnt, bisogna cercare con attenzione la piccola targa del Whisper Sister. Una volta individuata, chiamate il numero suggerito e un barman super ospitale vi farà gli onori di casa. Senza dubbio la migliore accoglienza del tour. È il pri-



mo speakeasy di Tallinn, sicuramente il più conosciuto, nonostante i cocktail non siano particolarmente emozionanti o fantasiosi.

Al contrario, l'Infusion Bar, al civico 20 della stessa via, supera le aspettative, proponendo una drink list originale, soddisfacente sin dal primo sorso, in un contesto moderno. Difficile resistere al secondo giro.

TALLIN
 IN ALTO DA SINISTRA: IL VALLI BAR E IL WHISPER SISTER.
 AL CENTRO UNA PANORAMICA DEL BANCONO DELL'INFUSION.
 QUI SOPRA IL BOTAANIK DRINK.



LE RICETTE

TRUFFLE NEGRONI – BOTAANIK BAR

INGREDIENTI

- 30 ml truffle infused Gin
- 40 ml Vermouth rosso
- 20 ml liquore di Genziana

Tecnica: build. Glass: OF con ghiaccio. Garnish: zest di agrume

INDIA WHISKEY SOUR – BOTAANIK BAR

INGREDIENTI

- 45 ml Bourbon Whiskey
- 30 ml succo di limone
- 20 ml sciroppo di zucchero
- Gocce di albume
- masala mix spices

Tecnica: shaker. Glass: coppetta. Garnish: buccia di limone

MILLIMALLIKAS (MEDUSA) – VALLI BAR

INGREDIENTI

- 20ml Tequila
- 10ml Sambuca
- 15 drop tabasco

Tecnica: shot.

Il cocktail bar più accogliente di tutta la città è però il Botaanik. La drink list di Andreas, barman di esperienza, reinterpretata i classici con abbinamenti tra spezie e botaniche ad una prima occhiata azzardati.

Il locale si trova in prossimità di uno degli antichi ingressi nord di Old Town, vicino alla Plate Tower, costruita nel XV secolo. Apre dal giovedì al sabato a partire dalle ore 18.00, orario consigliato per trovare posto a sedere, fino a tarda notte. È molto piccolo, circa 20 coperti, bancone in legno chiaro, tavolini in marmo e romantica luce soffusa. La sensazione che si ha entrando è che qui con la miscelazione non si scherza.

Il bilanciamento di ogni drink è stato studiato con attenzione e rispetto. Come per il *Truffle White Negroni*, mai stucchevole, o per l'*Indian Sour*, un Whisky Sour preparato con il masala, tipico blend di spezie originario del nord dell'India. L'obiettivo principale di Andreas è quello di esaltare il più possibile il sapore delle botaniche.

Su richiesta potrete gustare un tagliere di affettati e formaggi. In più l'attenzione nei confronti dell'ospite è massima. Il bar giusto per schivare un po' di freddo, godendo in serenità del vostro tempo e della vostra compagnia.

Al termine del bar tour, interamente percorribile a piedi, l'impressione generale è che la vita notturna di Tallinn si stia internazionalizzando, soprattutto nella zona centrale di Old Town. Molto è ancora da perfezionare, ma le tante e varie proposte che la città offre dimostrano la voglia che la nuova generazione ha di crescere e sicuramente di far star bene i propri ospiti.

Alessia Sabattini



LUXARDO.IT



LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE

FUORI SCHEMA

Quando l'associazione professionale fagocita se stessa

DI BASTIAN CONTRARIO

Da sempre l'associazionismo è un fenomeno ambivalente. Nasce spesso con le migliori intenzioni, quelle di proteggere valori, salvaguardare professioni, garantire la competenza dei soci e poi finisce per auto fagocitarsi, finendo per vivere "in sé stesso e di sé stesso". Mi sono chiesto se ciò sia avvenuto anche nel mondo delle associazioni di bartender e se sì, il perché. L'associarsi è la forma più istintiva e atavica per salvaguardare gli interessi comuni. D'altronde l'unione fa la forza, magari rimane da capire di chi.

Oggi le associazioni di bartender lasciano spesso l'amaro in bocca ai loro soci, o potenzialmente tali, qualche volta anche ai clienti. Come comprare un antico *mixin' glass* di vetro, completamente molato, dopo averlo desiderato a lungo, per poi scoprire che il Martini viene meglio nel tin del boston.

Prima di passare all'amaro, facciamoci però un bel sorso di qualcosa di dolce, un bel Mary Pickford per esempio, e procediamo con ordine. Questa storia comincia per l'appunto nel migliore dei modi, nella Cuba fervida di movida, degli anni '20 del secolo scorso. È noto che durante il Proibizionismo gli americani benestanti trovarono il paradiso in quell'isola, a poco più di cento miglia da Key West.

A Cuba si poteva bere liberamente. Alcuni imprenditori americani intuirono l'affare, anche perché, al tempo, la congiuntura economica cubana non era delle migliori per garantire agli investitori stranieri maggior potere di acquisto. In breve tempo sorsero sull'isola numerosi hotel in stile americano, perché, si sa, gli americani vogliono sentirsi a casa e soprattutto vogliono bere come a casa. I migliori cantineros passarono alla gestione e alla guida dei nuovi cocktail bar e la





El Sr. José A. González, Jefe de Ventas nacional de la Cervecería "Hatuey", entregando a Julio Pérez Barreiro, Presidente del "Club de Cantineros de la República de Cuba", un cheque de mil pesos, ante la presencia de Julio Amado Hernández, Vice-Tesorero; José Velázquez, Secretario General; de Julián Roldados de Gregorio González, Director de COCTEL; José Izmagó, Presidente de la Sec. de Propaganda; Gregorio González, Director de COCTEL y Alfonso Iglesias, Vice-Presidente.

EL DIA DEL CANTINERO

El "Día del Cantinero", que es el primer domingo del mes de octubre de cada año, fué celebrado, como saben nuestros lectores, el día 6 del pasado mes referido.

Para los cantineros, esa fecha tiene diversos motivos de interés social, dar a conocer lo que es la profesión técnicamente; destacar su función social en la Sociedad en que vivimos y nos desenvolvemos; demostrar que es una profesión de

utilidad pública y arbitrar recursos, finalmente, para fortalecer la economía de la "Sociedad de Asistencia Social de los Cantineros".

Colaborando decididamente con los cantineros en los altruistas y nobles empeños que persiguen, las cervecerías nacionales "Tropical", "Polar" y "Hatuey", tradicionalmente en esa fecha, les obsequian mil pesos cada una, como un reconocimiento cordial de lo que es y repre-

— 24 —

senta el cantinero entre la Empresa y los consumidores.

La Cervecería "Tropical", como se dió a conocer gráficamente en esta Revista del pasado mes de noviembre, hizo entrega al Presidente del "Club de Cantineros de la República de Cuba", Julio Pérez Barreiro, en la fiesta que se celebró el Día del Cantinero en los Jardines de "La Tropical", de un cheque por valor de mil pesos. Y en actos posteriores, "La Polar" y "Hatuey", hicieron entrega, también, de un cheque de mil pesos cada una, al

Presidente del "Club de Cantineros de la República de Cuba", Julio Pérez Barreiro, de cuyos actos, aun que un poco retrasados nosotros, deseamos dejar constancia para conocimiento de nuestros lectores.

Gracias, muchas gracias a "La Tropical", "Polar" y "Hatuey", por la distinción que hacen objeto al "Club de Cantineros de la República de Cuba". Los cantineros, sus asociados, sabrán corresponder llenos de gratitud, a tales deferencias y atenciones de esas tres empresas.

Augusto Feo López, Jefe de Ventas de la Cervecería "Polar", haciendo entrega a Julio Pérez Barreiro, Presidente del "Club de Cantineros de la República de Cuba", de un cheque por valor de mil pesos, ante la presencia de Julio Amado Hernández, Vice-Tesorero; José Velázquez Ramos, Secretario General; José Izmagó, Presidente de la Sec. de Propaganda; Gregorio González, Director de COCTEL y Alfonso Iglesias, Vice-Presidente.



© 2011, Jörg Meyer

prima associazione di bartender nacque proprio qui, nel 1924.

L'Asociacion de Cantineros de Cuba si prefiggeva la raccolta delle ricette delle bibite miscelate americane (per alcuni studiosi già la loro standardizzazione), la garanzia di un servizio di alto livello, sempre d'impronta americana. Inoltre richiedeva che i suoi membri parlassero inglese e pare che per essere ammessi all'associazione bisognasse dimostrare di conoscere a memoria 100 ricette di cocktail.

Ve lo dicevo che cominciava bene: l'associazione contribuì in modo forte alla golden age cubana, "importando" clienti americani a Cuba, felici di poter bere bene e di fruire di alti standard di servizio ed ospitalità, "esportando" bartender e

cocktail che avrebbero cambiato il mondo della mixology.

C'è qualcosa in più da questa storia. Per primo, dall'introduzione del "Manual



CUBA
GIORNALE
COCTEL ANNO
1958.
NELLA PAGINA
PRECEDENTE
RIUNIONE DEI
CANTINEROS
DE CUBA.



Damoiseau



RHUM AGRICOLE - GUADALUPA

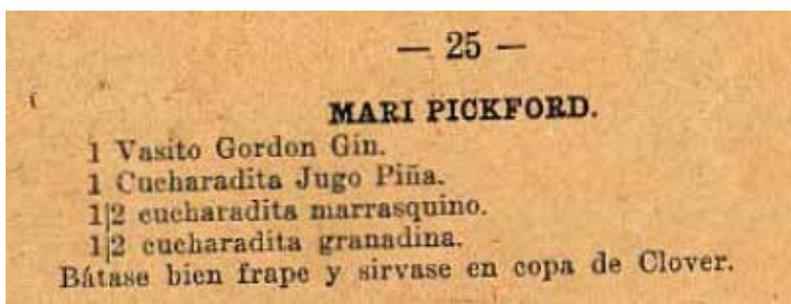
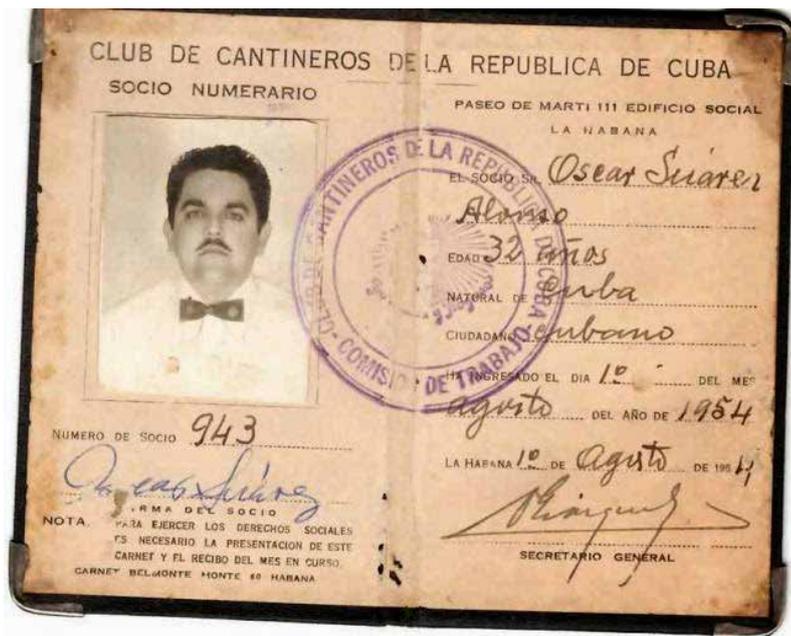
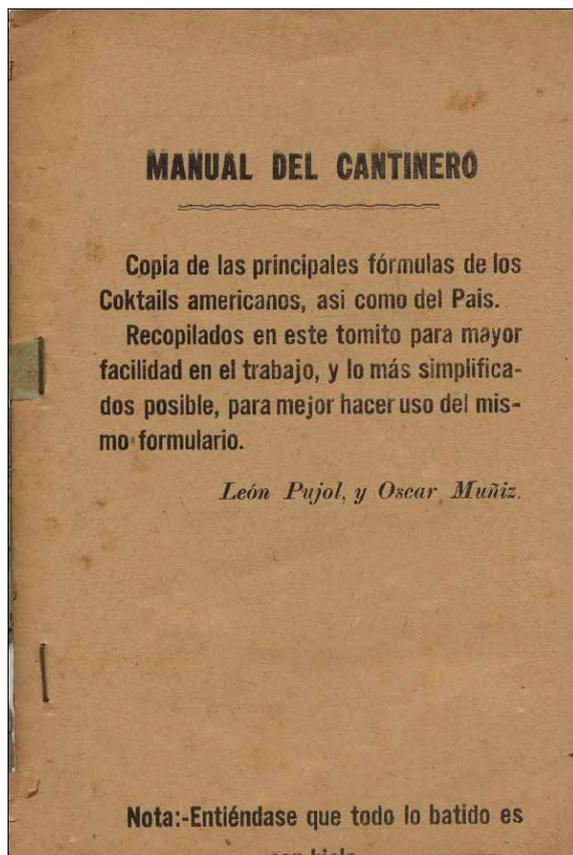
Originale per Tradizione

Dal 1942



— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM

BEVI RESPONSABILMENTE

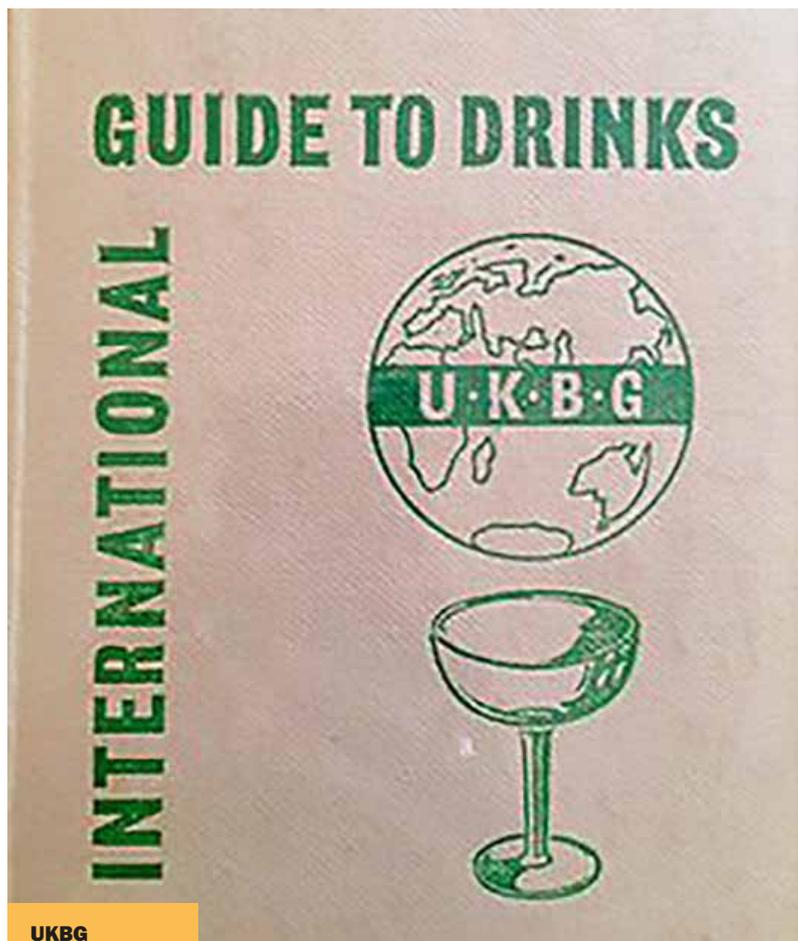


Official” sembra che lo scopo, più che di standardizzare, sia stato quello di far conoscere le ricette. I Cantineros pare non fossero gente che ti diceva “il Manhattan si fa così”, piuttosto, volevano che i barman cubani lo sapessero preparare, in modo che il cliente americano, ritrovando i sapori che amava, fosse soddisfatto del servizio e tornasse. Quindi i buoni affari di questi pionieri dell’associazionismo tra bartender divennero i buoni affari dei loro datori di lavoro e infine i buoni affari di un Paese che anche grazie al loro apporto, conobbe un periodo di prosperità.

Nove anni dopo nacque a Londra la prima associazione nazionale europea, la United Kingdom Bartenders Guild, questa volta dall’unione di molte associazioni locali e regionali già esistenti. Anche in questo caso, la spinta principale fu quella di voler fornire un migliore servizio al cliente, che, se avesse chiesto un “De-

troiter Cocktail” (sì, nella “Guide to drink” viene usato proprio quest’esempio e sì, ho verificato anch’io come si preparasse) lo avrebbe dovuto ricevere preparato sempre allo stesso modo.

Al pari, si palesano anche gli altri vantaggi che un’associazione forte e radicata può ottenere, non solo da un punto di vista sindacale. Con le quote associative di migliaia d’iscritti si poté anche avere un circolo per praticare svariati sport, per un corretto healthy lifestyle del bartender. La United Kingdom Bartenders Guild non è molto dissimile dal Club dei Cantineros: di fondo, i valori enucleati sono la qualità del servizio e la “standardizzazione” dei drink, scopi raggiungibili tramite attenta selezione dei membri e formazione continua. Va notato che l’UKBG rafforza un



UKBG
 IN ALTO A
 DESTRA LA
 PAGINA CHE
 CITA IL
 DETROITER
 COCKTAIL.

altro aspetto che accomuna tutte le associazioni di bartender. Vale a dire, stringere dei legami forti con le varie aziende produttrici di spirit, che sponsorizzano le attività delle associazioni.

Nel proporre una ricetta si preferisce un prodotto a un altro per dare maggiore visibilità al brand. E in Italia? Da noi si dovrà attendere il 1949 per la nascita dell'Associazione Italiana Barman e Sostenitori. Unico elemento di novità è che stavolta la spinta propulsiva venne proprio da quei clienti il cui benessere le prime associazioni avevano tanto a cuore.

Infatti sono alcuni clienti di albergo, aristocratici e altolocati, con il sostegno di alcune importanti aziende del settore a fondare l'associazione. Per il resto gli elementi rimangono gli stessi, così come lo saranno per l'International Bartenders

FOREWORD

June, 1953.

Much has been written, much has been said on the art of blending and mixing the combination of liquors known as the Cocktail. Many hundreds of recipes have from time to time over the past century been published by world-famous Cocktail Bartenders, and many have been found after comparison, most conflicting to the Public and Bartender alike. Following requests from many of our members a Committee was formed from the Elected Council, under the Chairmanship of the President, who, for many months in their spare time, delved, explored, checked and compared many authoritative works, ancient and modern, coupled with the U.K.B.G. file of nearly 8,000 recipes, and have selected what they believe to be the original recipes of the better known and mostly-used drinks.

It is known that some Bartenders have added other ingredients to the original recipes, such as various bitters and the white of eggs, which may or may not improve the drink, but which is conflicting to the customer and confusing to the apprentice Bartender.

Many of our older members will remember the writings of James E. Hickey, a regular contributor to "The Bartender" who in June, 1937, wrote: "That he was recently given an order for a 'Detroit Cocktail'" and went on to say: "Since my knowledge of Detroit is confined to a visit to the Ford factory, I knew of no recipe for this mixture. Inquiry developed that it was to be made of Lemon Juice, Apricot Brandy and Gin, this same recipe is also known as the 'Hop Toad' and 'Bull Frog'. I have seen it listed dozens of times under various titles which have long since been forgotten. This instance only serves to underline the real necessity for a standard international guide to the popular mixtures so that we shall not be plagued for ever with this constant duplication of titles".

This confusion has continued with the years and we now hope this book will help towards the standardisation of mixed drinks and fill a long-felt need. The reader will

5

Association, una sovrassociazione nata nel 1951 e che sostanzialmente fa da collante per svariate associazioni nazionali.

Per i quarant'anni successivi, almeno qui in Italia, AIBES è l'Associazione, l'unica e indiscussa fonte di formazione ma anche garanzia di qualità dei suoi membri. Si caratterizza per il forte senso di appartenenza dei suoi soci (divisa sociale, l'immane gagliardetto esposto al bar) e il forte legame con le aziende.

Il concetto di standardizzazione finisce per estremizzarsi al punto che l'associazione non si limita più, come nel passato, a scegliere, ad esempio, tra le varie ricette del Detroit Cocktail la migliore e a "insegnarla" ai soci, ma impone una versione come l'unica possibile. Peccato che qualche volta la versione "codificata", sia una versione decisa a tavolino, come nel caso dello Spritz. Nel mentre il Detroit Cocktail ce lo siamo già persi, perché non viene mai codificato dall'IBA.



17 (B) 79

B. NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE
DALLA NOSTRA STORIA**

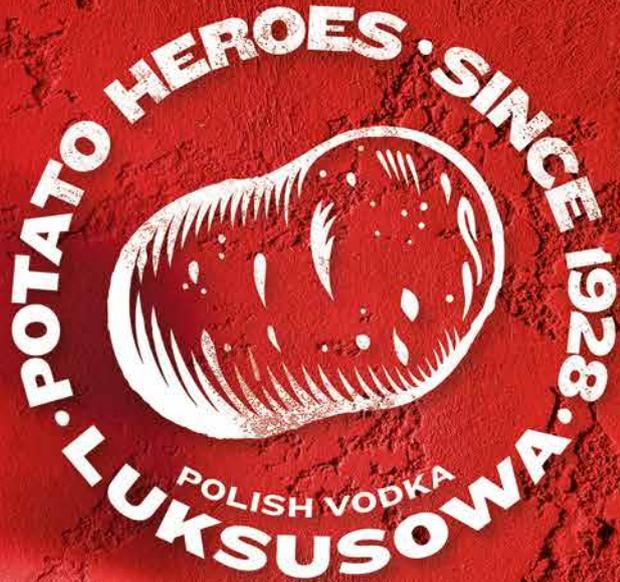
#ladistilleriaditalia

Spirito Sorprendente, dal 1779

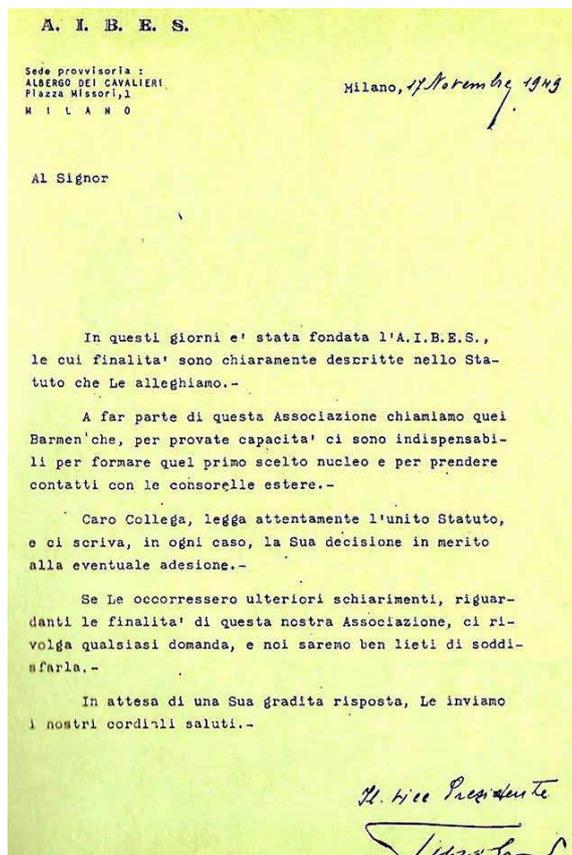
BEVI RESPONSABILMENTE

imported and distributed by

PALLINI



**WHEN
LIFE
GIVES
YOU
POTATOES**



AIBES
QUI SOPRA IL
NUCLEO
FONDATORE
DELL'AIBES NEL
1949, A
FIANCO LA
LETTERA DELLA
FONDAZIONE.

Comunque, alla fine del 2000 il “monopolio” di questa storica associazione finisce. C'è una defezione massiccia di soci da AIBES, nascono altre associazioni, a volte esatte copie di quella storica, e la formazione comincia a essere proposta anche da scuole private, che sorgono su tutto il territorio italiano. Ed è un cambiamento epocale. Per quasi cento anni infatti, un'unica compagine aveva funzionato più come un ordine professionale che un'associazione. Per fare il barman nessuna legge imponeva d'essere iscritto all'associazione, ma senza i giusti contatti con i datori di lavoro e con le aziende, era davvero molto difficile accedere a certe posizioni.

Forse (e si tratta della mia elucubrazione mentale davanti a un *Detroit Cocktail*) anche le associazioni di barman hanno finito davvero di vivere in sé stesse e di sé stesse, decretando non tanto

la loro fine, quanto quella di un sistema che, partito come portatore d'ideali e altruismo, ha finito per annegare quegli ideali nell'egoismo.

Credo che il perché risieda nel fatto che queste “unioni” hanno creduto di essere le uniche depositarie di un sapere che in realtà avevano solo contribuito a organizzare (il sapere, si sa, non appartiene a nessuno). Hanno creduto di essere insostituibili nel dare risalto o meno ai vari brand di spirit. Non hanno invece creduto nello spirito d'iniziativa del singolo, dimenticandosi che i Jerry Thomas e gli Harry Johnson saranno pure rari, ma ogni tanto rinascono, come il buon bere.

La triste realtà potrebbe allora essere questa: non vi è nulla di altruistico nelle associazioni, si può solo sperare che il benessere di alcuni, possa diventare indirettamente l'interesse di molti, se non di tutti.

*P.S. Se volete farmi compagnia il *Detroit Cocktail* si prepara con succo di limone, Apricot Brandy e Gin. Salute!*

Bastian Contrario

BY THE DUTCH WHITE BATAVIA ARRACK

By The Dutch, nata nel 2015 è un gruppo che si è specializzato in liquori e spiriti che dell'Olanda rappresentano qualità, tradizione e storia. Sono spiriti che hanno in comune delle storie da raccontare.

Jos Zonneveld, fondatore di "By the Dutch" è il promotore di questo ambizioso progetto che comprende specialità come Advocaat, Gin, Genever, Batavia Arrack, e bitter. Storie che sono rappresentate sulle etichette concepite come un quotidiano vintage e che riportano informazioni e produzione nel pieno rispetto delle ricette tradizionali.

Batavia era la capitale delle Indie orientali olandesi. L'area corrisponde all'attuale

Giacarta, in Indonesia. Batavia può riferirsi alla città propria o ai suoi sobborghi e al suo entroterra, l'Ommelanden, che comprendeva l'area molto più ampia delle attuali province indonesiane di Jakarta, Banten e West Java. Batavia, colonia olandese fondata nel 1619, divenne il centro della rete commerciale della compagnia delle Indie orientali olandesi in Asia. Batavia fu una città coloniale per circa 320 anni fino al 1942, quando le Indie orientali olandesi furono occupate dal Giappone durante la seconda guerra mondiale. Dopo l'indipendenza del 1949 la città fu ribattezzata Jakarta.

By the Dutch White Batavia Arrack è un distillato a base di melassa di canna da zucchero, prodotto esclusivamente sull'isola di Java in Indonesia, risalente al XVII secolo. È composto da una gamma molto specifica di distillati ancora originari delle Indie orientali. È il "Rum dell'Indonesia". Il processo di fermentazione comprende l'aggiunta di "lievito selvatico" locale (coltivato con riso rosso). È questo particolare che lo distingue dal Rum, sebbene il materiale di base sia ancora la canna da zucchero.

La distillazione del Batavia Arrack Rum viene effettuata utilizzando alambicchi molto tradizionali, adottando metodi di antichi distillatori cinesi. Il master blender ha ricercato un prodotto eccellente, con sapori ricchi e profondi, persistenti al palato.

La fermentazione selvaggia della melas-



BY THE DUTCH



EST. 2015

sa (sottoprodotto di canna da zucchero), avviene con aggiunta di acqua e lieviti naturali locali in tini di legno. Si avrà quindi un vino di melassa con 8% abv. La prima distillazione discontinua produce uno spirito con 30% abv, che avrà un finale alcolico tra il 60-65% ca dopo la seconda distillazione. Lo spirito riposerà in Indonesia per 8-12 mesi, in grandi tini di legno di teak da 563 lt. Arrivato ad Amsterdam in contenitori d'acciaio, viene imbottigliato dalla Herman Jansen Distillery di Schiedam con alcol al 48% in volume. Molto bello e caratteristico l'iconico packaging delle bottiglie By The Dutch il cui collo, secondo tradizione, viene avvolto a mano con più di 2 metri di corda di iuta. By The Dutch White Batavia Arrack è estremamente performante in miscelazione.

Olfatto: al naso inizia con erbe marittime. Quindi seguono le spezie (principalmente chiodi di garofano con un tocco di vaniglia) insieme a un ricordo di banana troppo matura.

Palato: chiodi di garofano, pimento, l'Arrack si espande con banana e frutta esotica matura, ritornano note di erbe e un tocco di caramello che unisce le spezie. Si percepisce una sensazione oleosa che infonde morbidezza.

Finale: pimento, chiodi di garofano e noce moscata. La dolcezza si attenua per lasciare il posto a una sensazione legnosa. Finale caldo, lungo.



LE RICETTE



ARRACK PUNCH di Matthias Soberon

INGREDIENTI

- 45ml By the Dutch White Batavia Arrack
- 15ml Jamaican White Overproof Rum
- 15ml Demerara Syrup
- 22,5ml succo di lime
- Optional: 1 barspoon Pimento Dram
- 2 dash By the Dutch Ginger Bitters
- 30ml Ginger Ale

Tecnica: shake & double strain su ghiaccio. Colmare con Ginger Ale.
Glass: Highball. Garnish: lime, menta e buccia di arancia.



18TH CENTURY di Phil Ward

INGREDIENTI

- 45ml By the Dutch White Batavia Arrack
- 22,5ml Sweet Vermouth
- 22,5ml White Crème de Cacao
- 22,5ml succo di lime

Tecnica: shake & double strain su ghiaccio. Glass: coppa. Garnish: no



ARRACK ATTACK di Dan Chadwick

INGREDIENTI

- 45ml By the Dutch White Batavia Arrack
- 15ml Cynar
- 15ml Ginger Liqueur
- 15ml succo di lime
- 1 dash By the Dutch Classic Bitters
- pinch di sale

Tecnica: shake & double strain su ghiaccio. Glass: tumbler. Garnish: lime wedge.

DOPPIO INVECCHIAMENTO IN BOTTE

Un gusto sublime
e delicato



BEVI RESPONSABILMENTE

Ron
ABUELO
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI **DAL 1908**

Distribuito da www.onestigroup.com

LE RICETTE



ARRACK SOUR di Lane Ford, 2010

INGREDIENTI

- 45ml By the Dutch White Batavia Arrack
- 15ml Maraschino
- 22,5ml succo di limone
- 15ml sciroppo di zucchero
- 1 dash By the Dutch Orange Bitters
- albume di uovo

Tecnica: dry+wheat shake & double strain su ghiaccio. Glass: tumbler.

Garnish: lemon twist e menta



ARRACKUIRI di Phil Ward

INGREDIENTI

- 60ml By the DutchWhite Batavia Arrack
- 22,5ml succo di lime
- 22,5ml sciroppo di zucchero
- 1 barspoon melassa di melagrana

Tecnica: shake & double strain. Glass: coppa. Garnish: menta



ARRACK DAIQUIRI

INGREDIENTI

- 60ml By the Dutch White Batavia Arrack
- 30ml succo di lime
- 30ml sciroppo di zucchero

Tecnica: shake & double strain. Glass: coppa. Garnish: lime

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.



A TUTTO (SOTTO)VUOTO

99% IL SOTTOVUOTO NEL FOOD E NEL BEVERAGE

GIANLUCA SCOLAISTRA, FABIO CAMBONI E DANILO DI NITTO
EDIZIONI MAGIC PRESS – PAGG. 172 – EURO 25,50

Cuochi e bartender condividono ormai tanti aspetti tecnici. Food pairing, estrema attenzione alle temperature attraverso cottura, raffreddamento e diluizione, ricerca di ingredienti ed estrazione dei sapori, il sottovuoto e molto altro ancora. Bar e cucina sono sempre più vicini e interagiscono nella ricerca.

Il libro “99% Il Sottovuoto nel Food e nel Beverage” è una profonda incursione nelle tecniche di cottura a bassa temperatura e di sottovuoto. La cifra riportata nel titolo è il parametro che indica il vuoto massimo che le macchine sottovuoto a campana riescono a ottenere durante il processo di applicazione. Gli excursus storici approfondiscono i temi delle tecniche, la loro evoluzione e la figura di Nicolas Appert, cuoco e pasticciere francese, che creò le prime conserve alimentari sigillando le bottiglie con tappi di sughero, immergendole poi in acqua bollente per avviare la sterilizzazione. Alla stesura di questo lavoro hanno collaborato uno chef, Gianluca Scolastra, un bartender, Fabio Camboni, e un sommelier, Danilo Di Nitto. Il testo è un manuale di cucina e cocktail, pairing di ricette solide e liquide, che avvicina i professionisti del fuoco e del ghiaccio. Validi, snelli e di facile comprensione, i contenuti spaziano tra bar e cucina, tra miscelazione sous-vide, infusioni, tinture, preparazioni homemade, tinture e prebatched cocktail, le moderne tecnologie per la cottura sottovuoto.



to. Di particolare interesse l'aspetto salustico, supportato anche da un importante capitolo dedicato alla microbiologia, curato dal dottor Cristian Carbonetti.

Il pairing, curato da Daniele Di Nitto, prende in considerazione i territori, la stagionalità dei prodotti, le tradizioni e le preparazioni, le suggestioni che influiscono emotivamente nelle esperienze di consumo. I contenuti di bartending sono curati da Fabio Camboni, bar manager di Kasa Incanto di Gaeta, che ben rappresenta la figura del moderno bartender che fonde gastronomia liquida e solida, con perizia ed estrema ricercatezza nella presentazione delle ricette. Tecnica ed estetica sono due aspetti tra i quali Fabio Camboni si destreggia con esperienza, applicandosi nella ricerca estetica come esaltazione di forma e sostanza. Molto belle le foto che corredano il testo. Pensato per chi ha voglia di sperimentare il libro è consigliabile anche ad appassionati e curiosi food lover.

Alessandro Palanca



BEVI VERMUT SOSPESO RESPONSABILMENTE

VERMUT SOSPESO

Coffee Recipe

@bespokedistillerspiritclub
www.bespokedistillery.it

DISTRIBUITA DA: **ONESTIGROUP**
THE DISTRICT OF BEVERAGE


BESPOKE DISTILLERY
spirit club



**PURO
GHIACCIO**

info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it

