

BarTales



ANNO IX | N. 2 | OTTOBRE 2021

FACE TO FACE
NEL SEGNO DI GIORGIO

ZOOM
LA RIVOLUZIONE SILENZIOSA

COCKTAIL STORY
PALOMA, IL MESSICANO VERO

HOT SPIRIT

CREMOSO E CORRETTO

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
NESSUNO TOCCHI IL PROSECCO
- 6** **News** DAL MONDO
- 10** **Face to Face** di Melania Guida
NEL SEGNO DI GIORGIO
- 18** **Hot Spirit/1** di Sara De Marco
(ha collaborato Fabio Bacchi)
CREMOSO E CORRETTO
- 32** **Zoom/1** di Valentina Rizzi
LA RIVOLUZIONE SILENZIOSA
- 46** **Cocktail Story** di Alessandro Palanca
PALOMA, IL MESSICANO VERO
- 60** **Liquid Story** di Fabio Bacchi
SPIRITO BIANCO
- 68** **Report** di Marco Gemelli
PER CIELO, PER MARE E PER TERRA
- 78** **Zoom/2** di Bastian Contrario
LA VERA ITALIANISSIMA STORIA
DELLO SPRITZ (1)
- 86** **Liquid Story/2** di Giulia Arsellì
LA PIÙ ANTICA DI SCOZIA
- 98** **Hot Spirit/2** di Vittorio Brambilla
MACERATO&SPEZIATO
- 114** **Competition** di Giulia Arsellì
A COLPI DI SHAKER
- 132** **Book Corner**
IL GUSTO DEL PERÙ



ANNO VIII | N. 3 | NOVEMBRE 2020

DIRETTORE RESPONSABILE
Melania Guida
(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE
Fabio Bacchi
(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA
Cinzia Marotta
(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO
**Giulia Arsellì, Vittorio Brambilla, Bastian
Contrario, Sara De Marco, Marco Gemelli,
Alessandro Palanca, Valentina Rizzi**

EDIZIONE WEB A CURA DI

SkillLab srl
(consulenza@s-lab.it)

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

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

BEVI RESPONSABILMENTE

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



**UNA STORIA DI SOSTENIBILITÀ E GUSTO
CHE SI RACCONTA NEL TUO BAR.**



La Reserva de iTierra! è la collezione di pregiati caffè sostenibili dedicata ai professionisti.

I blend contengono in parte caffè provenienti dai progetti di responsabilità sociale della Fondazione Lavazza in collaborazione con Rainforest Alliance, perché nella qualità dei prodotti ci sia la qualità della vita di chi lavora ogni giorno per il vostro caffè. Lavazza interpreta così il gusto dei diversi territori d'origine, selezionando e miscelando accuratamente i migliori caffè per offrire un'esperienza sensoriale unica in ogni tazza. Oggi la gamma si è arricchita con l'aggiunta di La Reserva de iTierra! India, una nuova miscela 100% coltivata e tostata in India e confezionata con imballo riciclabile.

Scegli La Reserva de iTierra!: completa l'offerta professionale con un'esperienza di gusto unica.

Per informazioni 800-806068 - Lavazza.it



Min. 30% a 100%
caffè certificato



LAVAZZA
TORINO, ITALIA. 1895

BEVI RESPONSABILMENTE



DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1928 - WWW.SAGNA.IT

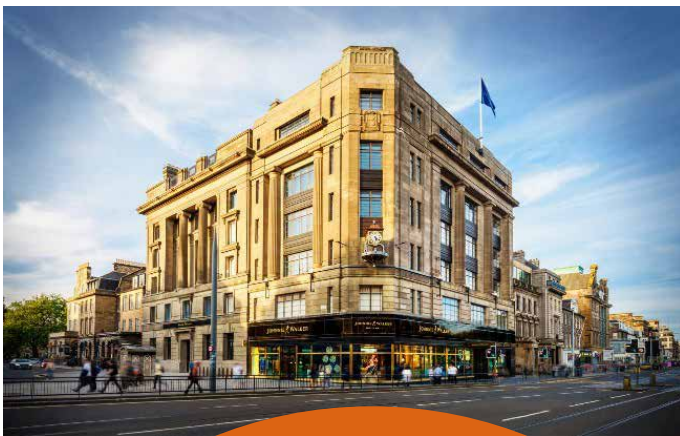
NESSUNO TOCCHI IL PROSECCO

Non bastava una terribile annata. Un'altra tegola potrebbe abbattersi sul vino italiano. Quella del "Prosek", un vino dolce croato, un simil passito da dessert. Proprio per la somiglianza del nome, e solo del nome, con il nostro Prosecco, l'Unione Europea aveva vietato, nel 2013, l'uso dell'appellativo Prosek per tutti i suoi membri. Ma un vignaiolo croato ha presentato denuncia sostenendo che quel vino, con quel nome, era stato prodotto da almeno 2000 anni. Risultato? L'esecutivo di Zagabria ha chiesto maggiori tutele e a giugno la Commissione europea si è espressa a favore della dicitura Prosek. A partire da quel momento, c'erano solo due mesi per opporsi e la battaglia è appena cominciata. In ballo c'è una delle più importanti eccellenze del Paese e occorre far presto per scongiurare una decisione scandalosa che colpirebbe il vino italiano più venduto al mondo. La politica fa quadrato e si unisce anche il Comitato dello Champagne. Siamo fiduciosi. Tanto più che quest'anno il Prosecco dovrebbe superare i 600 milioni di bottiglie prodotte. «Bisogna impedire una scelta che finirebbe per indebolire la stessa Unione europea» tuona Coldiretti. Il rischio (si paventa il reato di *italian sounding*) di un precedente pericoloso per tutte le nostre denominazioni. Ma uniti si vince. Ce lo insegna Giorgio (a pag.10). Fadda, nominato di recente, è il nuovo presidente dell'IBA, l'International bartender association, il quinto italiano dopo Grandi, Zola, Preti e Caselli. Un ruolo di prestigio nel segno dell'innovazione e della mediazione. Quella tra la nuova e la vecchia generazione di bartender. Nel segno dell'unione. Ce n'era bisogno. Per quanto riguarda DOP e IGP, si punta a quella europea. O, almeno, si spera.



BERLINO CULT

Si svolgerà dall'11 al 13 ottobre la nuova edizione del Bar Convent Berlin (BCB). La prestigiosa kermesse avrà luogo per la prima volta all'ExpoCenter City di Berlino, con un nuovo concetto, "City Life Spirits", che mantiene il carattere cult e conviviale dell'evento. Sono attesi 200 espositori provenienti da 22 nazioni, le cui rappresentanze vedono in testa il Giappone con 26 espositori e l'Italia con sedici. Oltre il fitto programma di educational formativo la novità di quest'anno è rappresentata da un articolato programma di eventi fuori salone che animeranno la capitale tedesca. Il numero di visitatori previsti è volutamente ridimensionato e rapportato alle esigenze di sicurezza sanitaria.



JOHNNIE WALKER CENTER

Aperto ufficialmente il Johnnie Walker Visitor Center in Princes Street a Edimburgo. L'edificio di otto piani impiega più di 150 dipendenti che parlano 23 lingue tra loro. L'investimento di Diageo è costato 185 milioni di sterline, il più alto mai effettuato per un visitor center. L'edificio comprende uno spazio commerciale all'avanguardia e una cantina con botti di Whisky in stagionatura. Ci sono anche due bar sul tetto, tra cui l'Explorers' Bothy Whisky Bar fornito di 150 Whisky diversi e il cocktail bar 1820.

L'apertura prevista l'anno scorso per celebrare i 200 anni di Johnnie Walker era stata rimandata a quest'anno causa pandemia.

EDIZIONE LIMITATA

Diageo ha ampliato la sua gamma di Vodka Cîroc con un nuovo gusto in edizione limitata che verrà lanciato il mese prossimo: il melograno. Anche questo progetto rientra nella collaborazione avviata nel 2007 con il rapper e imprenditore Sean "Diddy" per le attività di gestione del brand di Vodka ultra-premium attraverso Combs Enterprises. «Cîroc è un innovatore del settore. Dai sapori al design, offriamo sempre qualcosa di speciale, questa stagione non fa eccezione», ha affermato Combs. La Vodka è contenuta in una bottiglia bordeaux con scritte dorate. Cîroc Pomegranate è consigliata come highball con cranberry juice o spumante.



GIUSTIZIA SOLIDALE

Il brand Cognac Courvoisier ha promesso 1 milione di dollari per sostenere le piccole imprese afro-americane e di proprietà di minoranze negli Stati Uniti con un supporto finanziario ed educativo come parte del programma della sua nuova piattaforma filantropica globale: Foundation 1828. Oltre all'aiuto economico, Courvoisier ha concordato una partnership pluriennale con National Urban League, una storica organizzazione per i diritti civili dedicata all'emancipazione economica, all'uguaglianza e alla giustizia sociale. Alcuni progetti small business preselezionati tra gli aderenti alla National Urban League riceveranno sovvenzioni comprese tra US \$ 75.000, US \$ 50.000 e US \$ 25.000 presentando le proprie attività a una giuria.

FOUNDATION 1828

MAISON COURVOISIER.

Empowering Entrepreneurs

ECO&SPERIMENTALE

Glenmorangie Single Malt ha aperto Lighthouse, una distilleria innovativa del brand creata per la sperimentazione. La nuova struttura è dotata di due alambicchi modificati per alterare il carattere dello spirito, di una brewhouse per la sperimentazione dei processi di mashing e fermentazione che coinvolgono orzo, acqua e lievito e un laboratorio sensoriale per le analisi sui nuovi spiriti. L'edificio sarà alimentato in parte da biogas creato dai sottoprodotti della distillazione. Per celebrare l'apertura di Lighthouse Glenmorangie ha annunciato il rilascio di una limited edition di 3.000 bottiglie di Glenmorangie Lighthouse, Whisky invecchiato 12 anni in botti ex-Bourbon e ex-Sherry.



IL SALTO DELLA BIRRA

Ha superato vino e caffè. Al primo posto nei consumi, post lockdown, c'è la birra che, secondo i professionisti del settore Ho.Re.Ca, si conferma fondamentale per la ripresa dopo la pandemia. «Tra conferme di abitudini pre Covid e novità di una socialità ridisegnata dalle restrizioni anti-contagio, la birra si afferma come uno dei principali pilastri attorno a cui stiamo ricostruendo il cosiddetto new normal», ha confermato Alfredo Pratolongo direttore Comunicazione e Affari Istituzionali Heineken Italia a margine del secondo appuntamento con «Evoluzione del Food&Beverage in Italia», il progetto formativo di Università della Birra, promossa da Heineken Italia, in collaborazione con la Liuc Business School presso l'Università Cattaneo.

Shaking perspectives



bevi responsabilmente



gamondi.it



GAMONDI
1890



Beatrice Marri

Le sue montagne, come afferma lei, sono casa sua, il suo luogo dell'anima. Lei è Beatrice Marri da Compito, una tranquilla frazione di montagna nel comune di Chiusi della Verna (provincia di Arezzo) alle porte del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. Quella di Beatrice è una delle classiche storie che potrebbe essere citata ad esempio. All'età di 15 anni la voglia di sostenere le spese delle vacanze e di esaudire qualche desiderio la portarono a impegnarsi come addetta alla caffetteria della Mensa del Pellegrini presso il Santuario della Verna. Questo esordio singolare, forse complice una segreta benedizione, fu una vera folgorazione. Beatrice comprese che questa sua predisposizione all'ospitalità sarebbe stata il suo futuro e decise di fare sul serio. Cominciò una serie di studi e approfondimenti sulle tematiche del bartending in Italia e all'estero. Oggi Bea è una delle più rappresentative bartender italiane e si divide come head mixologist tra due locali storici in capo allo stesso gruppo: il Caffè Chieli di Sansepolcro (AR) e il Caffè Gamberini dal 1907 a Bologna. Attualmente, in collaborazione con un agronomo, Beatrice ha avviato un programma di rivalutazione e distillazione delle botaniche del suo territorio.

Dolce Amaro 1.0

INGREDIENTI

	Mezzo lime spremuto
25 ml	Sciroppo alla salsapariglia homemade
10	Lamponi
45ml	Amaro Gamondi
20ml	Gin
	Gocce di albume
	Top di tonica Cortese

TECNICA Muddle, dry/wet shake & double strain

BICCHIERE Tumbler alto

GUARNIZIONE No

NOTE

Drink piacevolissimo, fresco e invitante. Al naso si esaltano note speziate. Di moderato tenore alcolico, al palato si presenta morbido e con una complessità in continua evoluzione grazie alle note di Amaro Gamondi.



NEL SEGNO DI GIORGIO

Fadda è il nuovo
presidente dell'IBA
Una sfida
verso l'inclusione
e l'innovazione

DI MELANIA GUIDA



Di tutta la strada fatta, tanta, passando per i bar più prestigiosi e fino a diventare presidente dell'IBA (International bartender association), il più grande network di bartender del globo, Giorgio Fadda, classe 1954, non avrebbe immaginato neanche un metro quando a 14 anni si decise a dare una mano al bar di un amico. In mente c'aveva la musica, anzi la batteria

e nessuna voglia di pesare sulla famiglia. Si rimboccò le maniche e se tutto cominciò per caso e per necessità, galeotta fu invece la Costa Smeralda, un altro mondo rispetto alla piccola e natia Iglesias dove aveva debuttato.

In capo a una stagione, sedotto dal glamour di una routine a cinque stelle e poi dall'incontro con personaggi del calibro di Onassis e Charlie Chaplin, tanto



per citarne un paio, decise che quella, la strada del bar e degli alberghi di lusso, sarebbe stata la sua. Da Londra a Venezia, passando per il Lago di Garda. In parallelo con la musica, la bicicletta e la moto, fedelissime compagne di sempre.

Ora che siede sulla poltrona dell'associazione più prestigiosa del settore (quinto italiano dopo Pietro Grandi, Angelo Zola, Stefano Preti e Umberto Caselli)

gli chiedo cosa rappresenti oggi IBA nel mondo? «Rappresenta l'unica comunità globale di bartender senza alcun scopo di lucro. E che con amore e passione impegna 65 associazioni sparse in tutto il pianeta, in ogni continente, particolarmente impegnate nella formazione».

Una lunga e nobile tradizione (l'IBA fu fondata nel 1951, nel Regno Unito) che però, almeno qui in Italia, sconta qualche



GIORGIO FADDA
 QUI SOPRA
 CON IL
 DELFINO
 D'ORO.

screzio, qualche malumore. È come se da noi l'Associazione fosse un po' mal vista... «La verità è che le nuove generazioni non la vedono proprio di buon occhio. La percepiscono come qualcosa di vecchio, dal sapore vintage. Ma ci stiamo dando da fare per riguadagnare terreno con l'obiettivo di ringiovanire l'associazione».

Parliamo del tema del momento. Come si pone IBA nei confronti del fenomeno, sempre più diffuso, del bere light o alcool free? «L'IBA è da sempre coinvolta nella promozione del bere responsabile. Appena qualche settimana fa si è conclusa la Mattoni Grand Drink, il campionato mondiale di miscelazione analcolica dell'IBA. Pensi che è nato nel 1997, incorporato nel congresso dell'Associazione insieme con il World Cocktail Championship. In tempi, davvero, non sospetti. Non solo. La categoria dell'alcool free sarà presente nel prossimo concorso mondiale che si terrà a Cuba nel 2022».

Dica la verità, in IBA c'è un'unica visione o ci sono correnti che si contrastano tra loro? «Non parlerei di correnti in contrasto, ma di visioni diverse e magari capaci di influenzare. I giovani, per esempio, sono una risorsa importante. Sono più disposti a mediare, ad accettare il parere dei più anziani. È il motivo per cui ho



YSABEL REGINA

ELEGANTE, RAFFINATO, REGALE.

Mix unico di brandy e cognac, Brandy Solera Gran Reserva e Cognac VS proveniente da Petit & Grande Champagne, invecchiato per sei mesi nelle leggendarie botti di Pedro Ximenez.

Sapore fruttato, floreale con sentori di cioccolato fondente, caffè e uva passa, a seguire una sottile traccia di vaniglia proveniente dalla quercia francese e sentori tostati con tocchi di sherry.

Un carattere unico e inconfondibile nel mondo dei dark spirits e della Mixology.

@vanguardclub_it
www.vanguard.com





PALLINI

dal 1875



BEVI RESPONSABILMENTE



EVENTI
 SOPRA, IN UNA
 SIMPATICA
 FOTO DURANTE
 IL BALLO DEL
 DOGE NEL
 2019
 (THE WAY
 MAGAZINE).

deciso di creare dei sottocomitati formati da due generazioni. E le assicuro che così sta funzionando, stiamo lavorando meglio».

Quali sono le aree in cui IBA riesce a influenzare meglio l'industry? «La formazione, innanzitutto. Attraverso l'organizzazione di conferenze, seminari e master class puntiamo alla crescita di professionisti sempre più aggiornati. Poi, con la rete capillare che abbiamo in tutto il mondo, il ruolo dell'Associazione è anche quello di rafforzare la presenza sui mercati che sono strategici per le aziende».

Il segno della sua presidenza? «Ho riscritto la lista dei cocktail ufficiali (*entra lo Spritz, declinato anche con Campari, Select o Cynar al posto dell'Aperol, n.d.r.*)

ho aggiornato il sito, ho creato la rete dei sub comitati, ho messo in pratica una cosa: contattare ad una ad una le singole aziende e coinvolgerle. Pensi che fino a qualche anno l'Associazione si sosteneva con l'obolo».

Quanto le manca la vita di prima? «Mi manca. Torno spesso a Venezia e qualche volta e organizzo un incontro con i vecchi clienti, quelli più appassionati. Mi manca la possibilità di incontrare sempre facce nuove. E quella dimensione bellissima che è la conquista di un cliente».

Un traguardo che non sia quello del prossimo tragitto in bici? «Arrivare a 70 associazioni. Al momento, in IBA, ce ne sono 65. Per fine mandato voglio raggiungere cifra tonda».

Melania Guida



B O R N O N T H E R O C K S

Nasce dall'incontro tra lo spirito delle Alpi e la forza di scalarle dello stambecco. Frutto dell'esperienza Plose nella preparazione di bevande di assoluta qualità per darti il mixer che mancava ai tuoi cocktail per diventare inarrivabili.

Solo i migliori ingredienti, senza conservanti, edulcoranti né coloranti. Per una purezza ai massimi livelli del gusto.

PROVA LA SUA GAMMA DI ESEMPLARI PIÙ UNICI CHE RARI: **TONICA INDIAN DRY, TONICA ITALIAN TASTE, GINGER BEER, GINGER ALE, BITTER LEMON E SODA.**



ALPEX

SUPREME TONIC WATER

P U R E I N T H E T A S T E

FONTE PLOSE

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

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

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

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

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

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

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

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

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





CREMOSO E CORRETTO

Spopolano i liquori al gusto di caffè
Dal Whipped coffee al classico shakerato,
l'ultima frontiera per la mixology

DI SARA DE MARCO HA COLLABORATO FABIO BACCHI

“**G**usto intenso, avvolgente, cremoso, delicato, morbido, deciso” sono gli aggettivi più usati per descrivere il sapore del caffè. Decisamente parole con carattere, termini che spaziano in ogni tipo di espressività, dall'amaro al dolce. Ebbene, negli ultimi anni, sono stati in molti a condividere l'amore per il caffè.

Durante la pandemia del 2020 è scoppiato un nuovo trend tra i frequentatori dei social: le bevande al gusto di caffè. Così in pochissimo tempo, a livello mondiale, l'interesse per le miscele al caffè è trionfato. Tra le più popolari, perché facile

da preparare, attraente e gradevole anche per la vista, c'è il Whipped coffee (caffè montato).

Il caffè montato è chiamato anche Dalgona per la notevole somiglianza strutturale con una caramella di spugna coreana (aka Honeycomb Toffee o Sea Foam) che può essere preparata con solo zucchero, bicarbonato di sodio e calore. È un classico dello street food coreano degli anni '60 e '70. Nel caso del Whipped coffee, si tratta di legare parti uguali di cristalli di caffè istantaneo, zucchero e acqua calda con delle fruste o un mixer elettrico fino a creare



una crema spumosa da versare su del latte caldo o freddo a seconda delle preferenze. Ricette simili hanno spopolato sul web, come il Matcha Latte, il Caffè Shakerato o Latte Art con il Flat White.

Anche nuovi metodi di produzione hanno preso il largo online. Come il Ready-To-Drink Coffee (caffè in vetro o lattina già aromatizzati e miscelati), o il Snapchill Coffee, ovvero il miglior metodo per produrre caffè freddo. Contrariamente ai classici metodi di estrazione degli aromi, che usano acqua fredda, in questo caso i sapori vengono estratti con acqua calda e immediatamente portati a bassa temperatura con un abbattitore. Utilizzando questo metodo ed evitando l'uso del ghiaccio, il caffè non verrà diluito e il sapore sarà più intenso. Facile da portare in giro o da tenere a casa per un'improvvisa voglia di caffè freddo.

Gli utenti in rete, stuzzicati dall'aroma di caffè, hanno confermando la risalita della bevanda tra le miscele più in voga negli ultimi anni. Su TikTok l'hashtag #WhippedCoffeeChallenge è stato cliccato 13,1 milioni di volte.

Ma perché tutto questo successo? I motivi sono molteplici, alcuni più evidenti di altri. Innanzitutto il caffè è una materia prima facilmente reperibile e facile da lavorare, è presente in quasi tutte le culture e ha un valore sociale, poi sprigiona sfumature di sapori completamente diverse in base al paese di produzione, alla lavorazione dei chicchi e alla tostatura. È versatile, può avere svariati abbinamenti con altri sapori come fragole, cioccolato, pistacchio ecc.; lo si può utilizzare in ricette semplici e creative, servito caldo o freddo e, last but not least, il caffè può essere anche corretto!

I cocktail, i liquori o le acquaviti al gusto di caffè sono sintomo di studio, ricerca, creatività. Ricorre il giusto abbinamento di sapori e consistenze. Alcune ricette sono diventate dei classici, come l'Espresso Martini e l'Irish Coffee.

Il settore della mixology è in continua evoluzione, non si ferma, è attento e fa proprie le nuove tendenze. E se questo è il periodo d'oro del caffè, allora volgiamo l'attenzione ad alcuni prodotti da miscelare o da bere lisci.



grafico
MK

BEVI RESPONSABILMENTE

L'AMARO

è donna

FIUME

BarTales
www.bartales.it

COCKTAIL COMPETITION 25 OTTOBRE 2021 PUTIGNANO (BA)



CONKER SPIRIT COLD BREW COFFEE LIQUEUR

La Conker Spirit è una piccola distilleria artigianale britannica di Boumemouth, nel Dorset, fondata da Rupert Holloway nel 2014, dotata di due alambicchi da 60 litri affettuosamente chiamati “Pumpkin” e “Aunt Fanny”. Già produttrice di Conker Gin, un obiettivo di Conker Spirit è sempre stato la lavorazione di un liquore al caffè degno di questo nome.

Nel tempo hanno sperimentato più di 90 ricette prima di arrivare a un prodotto finale. Chicchi di caffè del Brasile e dell’Etiopia, raccolti a mano e tostati localmente dalla Beanpress Coffee Co. nel Dorset, distillati di grano britannico, acqua pura di una sorgente locale e zucchero Demerara orchestrati in un impeccabile equilibrio gustativo.

Il risultato è Conker Spirit Cold Brew Coffee Liqueur, un prodotto mai realizzato prima in UK, un liquore complesso, scuro e fruttato, fedele agli amanti del caffè. Non presenta nessun aroma, colorante, estratto o addensante aggiuntivi. Inoltre, il caffè brasiliano proviene dalle coltivazioni di caffè FAF (Fazenda Ambiental Fortaleza) nello Stato di San Paolo. Ovvero, raccolti biologici e sostenibili, a basso volume ma di alta qualità.

Aroma: caffè appena macinato, cioccolato fondente e caramello.

Gusto: equilibrio tra amaro e dolce, con un espresso ricco punteggiato da frutta a



PRODUTTORI
QUI SOPRA
RUPERT
HOLLOWAY.



nocciolo. L’amarezza appropriata si sposa con lo zucchero Demerara, caramello e vaniglia.

Finale: persistente, tra dolcezza e liquirizia.

ABV: 25%



PRODUTTORI

IN ALTO LA FAMIGLIA MENDOZA-RAMIREZ. QUI SOPRA DON CELSO MARTINEZ-LOPEZ.

DANGEROUS DON MEZCAL CON CAFFÈ

Le conoscenze e le tecniche utilizzate nella produzione di Mezcal vengono tramandate di generazione in generazione nelle famiglie.

Ogni Mezcal rappresenta l'identità di un produttore, la sua individualità, i va-

lori della sua famiglia. Perché la famiglia svolge un ruolo vitale nella produzione di Mezcal; l'intero processo è tipicamente un affare di famiglia. Quando il lavoro deve essere svolto, tutti partecipano e le comunità di mezcaleros sono costruite sui valori familiari condivisi. Il Mezcal tradizionale o di palenque, è uno spirito non per tutti i palati. Agave cotta a terra, tritata e fermentata in tini di legno distillata in alambicchi di rame alimentati da fuoco a legna. Un sapore intenso e deciso di affumicato con note di fumo, di terra e di cotto. Ottenuto da agave Espadín, Dangerous Don è un Mezcal distillato con caffè NaomQuie. Questo caffè è coltivato con metodi naturali a San Gabriel Mixtepec dalla famiglia Mendoza-Ramirez.

Dangeorus Don è prodotto a Santiago Matatlan, Stato di Oaxaca, da Don Celso Martinez-Lopez, maestro mezcalero artigianale di terza generazione. Tutta la produzione viene svolta a mano e le sue abilità, conoscenza e passione guidano l'attività di famiglia. Dangerous Don Mezcal Cafè viene distillato tre volte, addizionato con chicchi di caffè prima di eseguire l'ultima. Dangerous Don ha un sapore intenso e morbido di caffè. Caramello sulla lingua e ricche note di cioccolato fondente al naso, un finale sottile, dolce e affumicato. Un distillato unico, trasparente con note di caffè, uno spirito che non passa sicuramente inosservato. Dangerous Don è un brand fondato nel 2015 da Thea Cumming. In Italia Dangerous Don è distribuito da Dovel.

Aroma: cioccolato, agave dolce tostata e aromi affumicati.

Gusto: intenso e liscio aroma di caffè e di caramello.

Finale: persistente, dolce e affumicato.

ABV: 47%



UNA STORIA DI SOSTENIBILITÀ IN OGNI TAZZINA.

Diffondere significa seminare, divulgare, emanare. Si diffonde un profumo, si diffonde calore, si diffonde una parola, si diffondono i rami di un albero verso il cielo.

Nel 2002 la Fondazione Lavazza ha lanciato iTierra!, un progetto nato con l'obiettivo di migliorare le condizioni di vita dei coltivatori di caffè e promuovere tecniche di agricoltura che proteggono l'ambiente. Se le prime a essere coinvolte sono state piccole comunità di coltivatori in Perù, Colombia e Honduras, oggi iTierra! si è diffusa su tre continenti e conta più di 130.000 persone con cui Fondazione Lavazza lavora a stretto contatto per garantire un caffè migliore e un futuro per le nuove generazioni.

Per Fondazione Lavazza, migliorare le condizioni sociali, economiche e ambientali che gravitano attorno a una coltivazione significa migliorare il caffè stesso. **È per questo che le miscele della gamma La Reserva de iTierra! contengono caffè provenienti da regioni e comunità coinvolte nel progetto e sono sinonimo di eccellenza e sostenibilità.** I chicchi vengono selezionati da coltivazioni certificate Rainforest Alliance in Brasile, India, Nicaragua, Messico e Colombia, e grazie alle interpretazioni organolettiche firmate Lavazza diventano un modo per viaggiare attraverso il gusto. Miscele professionali di alta qualità tostate con cura da Lavazza per un'esperienza sostenibile alle origini del caffè. Perché il cambiamento si diffonde, anche in una singola tazzina di caffè.



PH Steve McCurry



Scegli La Reserva de iTierra!:
completa l'offerta professionale
con un'esperienza di gusto unica.
Per informazioni 800-806068 - Lavazza.it



Min. 30% a 100%
caffè certificato



LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895





MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallEU

 @FinestCall_EU

Visit our new website! www.finestcall.com

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



MR BLACK COLD PRESS COFFEE

Mr Black nasce a Erina, in Australia. L'idea è ispirata dalla voglia di condividere la cultura del caffè australiano anche nelle ore notturne. Questo progetto si è concretizzato quando il distillatore Philip Moore incontrò il designer Tom Bake. Realizzato con coffee Arabica infuso a freddo, Vodka a base di grano australiano e zucchero di canna. I caffè utilizzati provengono da coltivazioni di Colombia, Kenya e Papua Nuova Guinea. Una volta raccolti i caffè vengono torrefatti nell'opificio di Erina.

L'estrazione degli aromi viene effettuata a freddo per evitarne la perdita. Mr Black lavora con agricoltori, cooperative e importatori per reperire caffè coltivati eticamente e sostenibili. L'infuso finale originerà un liquore nel quale si esalta un grande carattere agrodolce, dolcezza equilibrata e una persistente nota di caffè.

Aroma: caffè tostato appena macinato con sentori di vaniglia.

Gusto: continui elementi di caffè, note di cioccolato fondente e consistenza setosa.

Finale: morbido, leggermente dolce, agrumato.

ABV: 23%

FAIR CAFÉ LIQUEUR

Nella mission aziendale del giovane brand francese FAIR Drinks rientra anche il supporto degli agricoltori nelle economie in via di sviluppo. FAIR si assicura che gli agricoltori ricevano un equo e dignitoso compenso per sostenere le loro famiglie in paesi come Bolivia, Uzbekistan, Malawi, Paraguay, Belize, Salvador e altri. Il sito ufficiale del brand dichiara il proprio impegno: «Gli obiettivi di sviluppo sostenibile (OSS) delle Nazioni Unite sono un appello all'azione di tutti i paesi per promuovere la prosperità proteggendo il pianeta. Gli standard Fairtrade promuovono un impatto diretto e significativo nelle aree chiave degli SDG: assenza di povertà, uguaglianza di genere, acqua pulita e servizi igienico-sanitari, condizioni di lavoro dignitose, crescita economica, consumo e produzione responsabili.

Fair Café Liqueur è un liquore biologico certificato, prodotto con caffè Arabica biologici provenienti dalle regioni montuose vulcaniche del Messico e canna da zucchero del Malawi. I chicchi appena macinati vengono infusi direttamente nella base neutra del distillato. Il liquore si presenta con colore marrone ambrato chiaro e riflessi dorati. L'aroma è intenso e corposo, ottenuto dalla tostatura lenta del caffè. Molto caratterizzante un piacevole gusto di caramello..

Aroma: pungente di caffè tostato, di cioccolato fondente.

Gusto: sapore di nocciola

Finale: amaro rispetto al palato, sfuma con il torrone al cioccolato.

ABV: 22%





CAFFÈ MOKA VARNELLI

Il liquore al caffè è una consolidata tradizione italiana. Nell'ambito di questa tradizione si inserisce a pieno titolo il Caffè Moka Varnelli, liquore di caffè espresso fatto secondo un'antica ricetta con cultivar di caffè di qualità accuratamente selezionate. Morbido, aromatico e cremoso, il Caffè Moka Varnelli è ottenuto con metodo veramente artigianale: vero caffè espresso con alcool e zucchero in lunga decantazione e filtrazione a tela.

Prodotto fin dai primi anni del 1900, Caffè Moka Varnelli continua a riscuotere sempre più attenzione e gradimento dai moderni bartender che ne apprezzano il colore, l'intenso aroma e la vellutata cremosità. Il Caffè Moka Varnelli può essere la scelta perfetta dopo pasto, un piccolo peccato di gola che conquista tutti.

Si può consumare liscio o con ghiaccio e può diventare ingrediente fondamentale per la realizzazione di cocktail, di dolci e di gelati "affogati". Ottimo come esaltatore del caffè shakerato.

Aroma: netto di caffè estratto con moka, le note tipiche si fondono con preziose sfumature di cacao, vaniglia, spezie, tabacco, miele e caramello.

Gusto: piacevolmente dolce, ben equilibrato, con lunga persistenza degli aromi che soddisfano il palato come un vero espresso

Finale: persistente e lungo.

ABV: 30%



THREE
ARTISANAL



CENTS
BEVERAGES

EST. 2014

*Crafted
by
Bartenders for Bartenders*



#3
Top Trending Brands



#4
Best Selling Brands

Distribuito da
www.onestigroup.com

THREECENTSBEVERAGES

WWW.THREECENTS.COM

@THREECENTS_OFFICIAL

VIAJE *hacia el* ALMA DE CUBA



*La Cuna
del Ron Ligero*

*Donde mar, tierra y cielo
se encuentran*

RAPPRESENTATO DA



RINALDI 1957

BEBE RESPONSABEMENTE

DRINKIQ.com



MISTRÀ E CAFFÈ PALLINI

Altra grande espressione italiana di liquore al caffè è rappresentata da Mistrà Caffè e Gran Caffè di Pallini. Questa storica azienda italiana fu fondata nel 1875 da Nicola Pallini ad Antrodoto, al tempo in Abruzzo, oggi in Lazio, in un emporio nel quale vendeva stoffe e liquori. Nel 1962 l'ormai affermata e moderna azienda trasferì gli impianti produttivi in una sede a Roma dove risiede tutt'ora. L'azienda oggi è guidata dai rappresentanti della quinta generazione. Tra le sue produzioni rientra la storica etichetta "Gran Caffè", un liquore ancora prodotto lasciando inalterata l'antica ricetta di famiglia che prevede una maturazione di sei mesi dell'infuso di caffè al 45%, senza aggiunta di aromi né coloranti. Altra specialità è Mistrà Caffè, un liquore che nasce dalla prelibata unione del Mistrà con il 35% di purissimo infuso di caffè. Anche questo liquore che si ispira al tradizionale caffè corretto con anice è ottimo consumato liscio e fresco, oppure con ghiaccio e in miscelazione.

Mistrà e Caffè Pallini

Aroma: netto di anice e caffè perfettamente in equilibrio. Spezie, cioccolato, freschezza.



Gusto: piacevolmente dolce, aromatico, in equilibrio con il naso, caldo e avvolgente con interessante evoluzione su note calde.

Finale: persistente e lungo

ABV: 30%

Sara De Marco

(ha collaborato **Fabio Bacchi**)



**ETIOPIA di Davide Delrosso
Toma la Luna - Bisceglie (BT)**

INGREDIENTI

- 2,5 cl Gran Caffè Pallini
- 1,5 cl Bitter del Ciclista
- 1,5 cl Amaro Snake Oil
- 3 cl Jamaican Rum Compagnia delle indie

Tecnica: throwing. Glass: coppa cocktail. Garnish: no garnish



**MòKEGHEA di Marangoni Nicola
Gigi Pipa Bottega - Este (PD)**

INGREDIENTI

- 30 ml Vodka al Burro salato 1889 Fattorie Fiandino* (fatwashed)
- 15 ml Gran Caffè Pallini
- 1 5ml Noilly Prat Vermouth
- 3 gocce liquore Estregone

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta. Garnish: cioccolatino all'Estregone



**EXPRESS di Vincenzo Losappio
Zenzero - Barletta**

INGREDIENTI

- 4 cl Johnnie Walker Whisky Espresso Roast
- 2 cl Caffè Moka Varnelli
- 2 cl Vermouth Tomaso Agnini al Mallo di Noce
- 1 bsp aceto di riso
- 1 dash Walnut Bitter Fee Brothers

Tecnica: stir & strain. Glass: fancy mug. Ice: ice cube. Garnish: orange zest



**MILANO-MARCHE di Daniela Tanasa
Gran Caffè Biberon- Torrice (FR)**

INGREDIENTI

- 3.5 cl Magna Mater Stravecchio Branca
- 2 cl Caffè Moka Varnelli
- 2.5 cl Campari
- 0.5 cl Pernod

Tecnica: stir & strain. Glass:tumbler basso con ice chunk. Garnish: no

KOSKENKORVA[®] VODKA



VODKA FROM A VILLAGE

LA RIVOLUZIONE SILENZIOSA

Il cambiamento in direzione “verde” delle grandi Maison A cominciare da Roederer

DI VALENTINA RIZZI

La produzione vinicola biologica: una rivoluzione silenziosa avvenuta nel 1962 nella vicina Francia. Fu proprio in quegli anni che risale la creazione dell'AFAB (Associazione francese per l'agricoltura biologica). Le prime leggi furono approvate negli anni '80 e solo nel 2000 fu ufficializzata la vinificazione biologica vera e propria. In questa “rivoluzione” silenziosa, furono molte le aziende di grandi dimensioni ad avvicinarsi e iniziare un lungo percorso per convertire i loro vigneti e terreni ad un regime ecosostenibile. Tra queste, la Casa Louis Roederer ha avuto un ruolo di rilievo.

Era il 1833 quando Louis Roederer, erede della Maison de Champagne, imprenditore ed esteta, decise di arricchire il vigneto attraverso metodi di controllo in ogni fase dell'elaborazione fino al vino finale. La sua ricerca era basata sul creare uno stile, uno spirito e un gusto del tutto originali e differenti dal resto degli Champagne. Molti compravano le uve, Louis si impegnava a coltivare e curare la propria;



un lavoro insolito per l'epoca in cui viveva, ma lungimirante. Louis decifrò il carattere di ogni appezzamento e acquistò metodicamente i migliori. Convinto che la quintessenza di un grande vino risieda nella terra, svolse in modo meticoloso la cura di essa.



Visionario e amante della tradizione, riuscì a unire in un'unica via quello che sarà il destino d'eccellenza della Maison, che porterà per sempre il suo nome. La terra e i suoi vigneti da quel momento in avanti sarebbero stati cuore e anima di ogni suo vino. Ma Louis Roederer non era solo un appassionato di vino e un attento viticoltore. Era un uomo dalle mille sfaccettature, amava l'arte, i libri e i disegni, passioni che lo rendevano un uomo sensibile a dettagli che altri non riuscivano a cogliere.

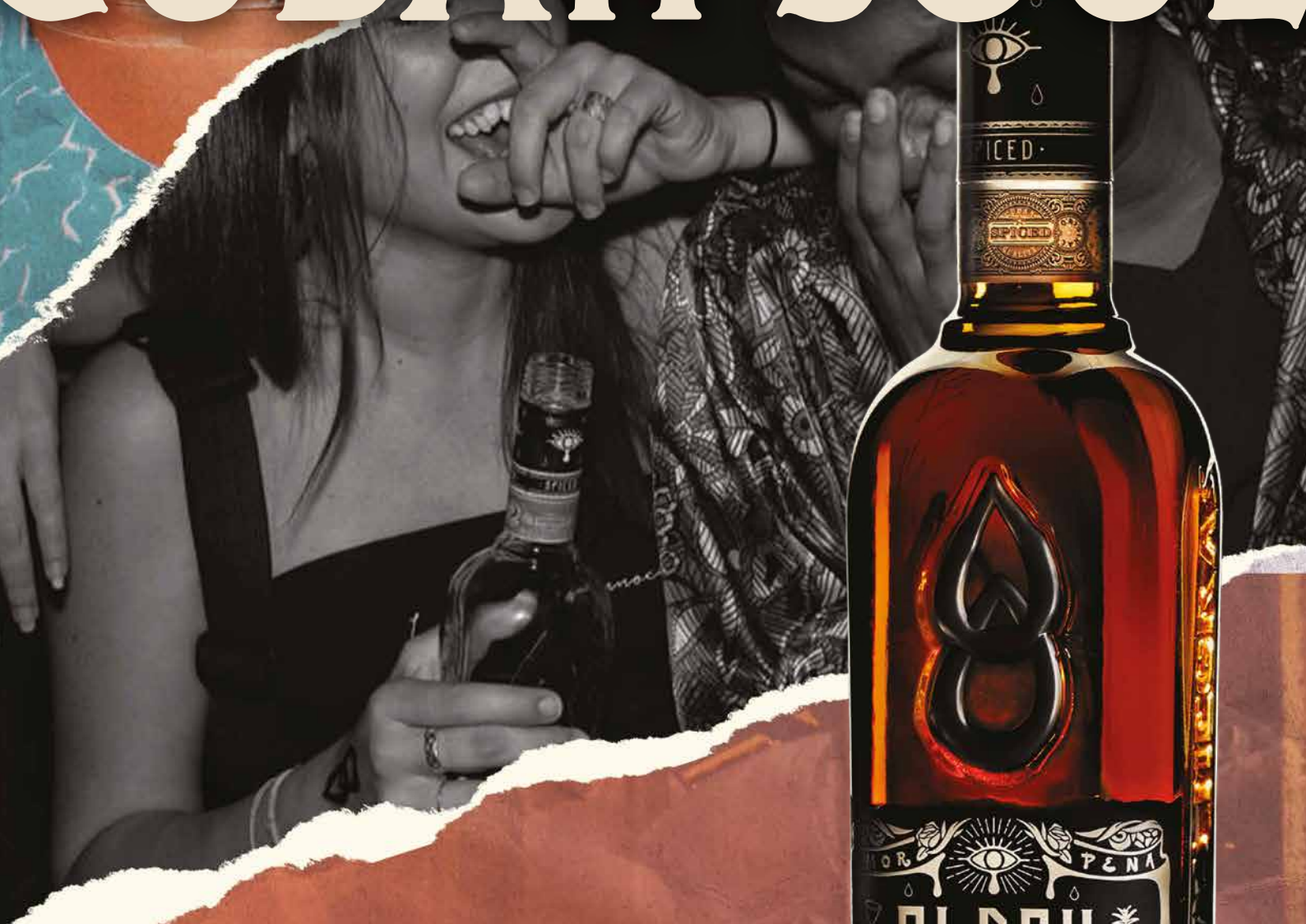
Nelle sue prime bottiglie si percepisce la volontà di dare un'impronta diversa e unica ai propri Champagne. Convinto delle sue scelte agronomiche e produttive, Louis marcia senza sosta sulla sua strada fino a portare i suoi prodotti sulle tavole degli Zar. Qui la storia cambia, qui nasce l'icona del lusso più sfrenato ma sensibile e raffinato in ogni suo dettaglio.

Era il 1876 quando fu creata la prima "cuvée de prestige" sotto il nome di "Cristal": un vino creato appositamente per



l'imperatore russo e che costituirà la reputazione di eccellenza della Maison. Da quel giorno ad oggi, la reputazione della casa non è mai stata macchiata ne stra-

SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL
BLEND OF CUBAN
RUM & SPICES

**BLACK
TEARS** 
LET TEARS FLOW

BlackTears.com

IMPORTATO
E DISTRIBUITO DA



RINALDI 1957

Bevi Responsabilmente



volta anzi, le sette generazioni successive hanno continuato con entusiasmo, forza, vitalità e un pizzico di estrosità quello che Louis aveva iniziato.

Attualmente guidata da Frédéric Rouzaud, figlio di Jean-Claude Rouzaud, nipote di Camille Olry Roederer, la maison ha intrapreso una direzione più “verde” e più attenta a madre natura. Silenziosamente l'azienda ha iniziato a convertire i propri terreni dal 2004, prima solo una decina,

proseguendo negli anni, i restanti 122 ettari. Vi stupirà sapere che il simbolo di questa rivoluzione fu proprio il Cristal con l'edizione del 2012. Siamo partiti dall'eccellenza per dimostrare che non basta solo il nome per fare di uno Champagne qualcosa di unico; la natura è la vera protagonista.

Ogni anno l'azienda cerca di superare i propri limiti ricercando sempre il più alto livello qualitativo. Roederer è sempre



ROEDERER
LA SEDE
DELL'AZIENDA.

un passo avanti. La sua conversione alla vinificazione biologica vera e propria, non è stata un'esigenza di mercato, bensì un'esigenza di cuore e animo. Tutta la sua filiera si basa sulla cura dei vigneti, senza di quella non esisterebbe nessuno dei suoi splendidi Champagne.

In questo anno nuovo, pieno di cambiamenti e di voglia di rinnovarsi e ribal-

tare ogni aspettativa, la Maison ha creato la Collection 242; una nuova cuvée multi-millesimata che vuole essere l'evoluzione dello storico Brut Premier. Ci voleva un'aria nuova e una reinterpretazione, un'ulteriore dimostrazione di quanto non basti un'etichetta famosa per sentirsi realizzati. Con questa scelta si dona nuova giovinezza a un vino iconico e storico,



Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



BEVI RESPONSABILMENTE

The Fighting Bear

LONDON DRY GIN

DISTILLATO CON CURA ARTIGIANALE NEL NEL CUORE VERDE D'ITALIA

delprofessore.it



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



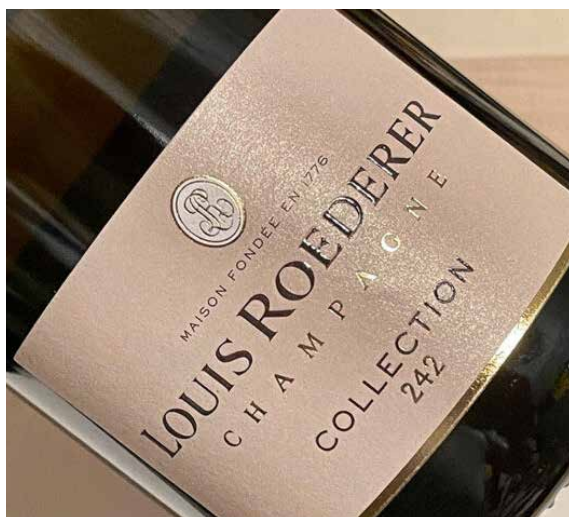
— ITALIAN HERITAGE —

Dry Martinez

3cl di Vermouth Rosso del Professore
4cl London Dry Gin Del Professore Fighting Bear
1 dash Maraschino • 1 dash Curaçao • 2 dash Angostura

Mixing glass with ice, stir and strain in a Coupette glass, garnish with lemon zest.

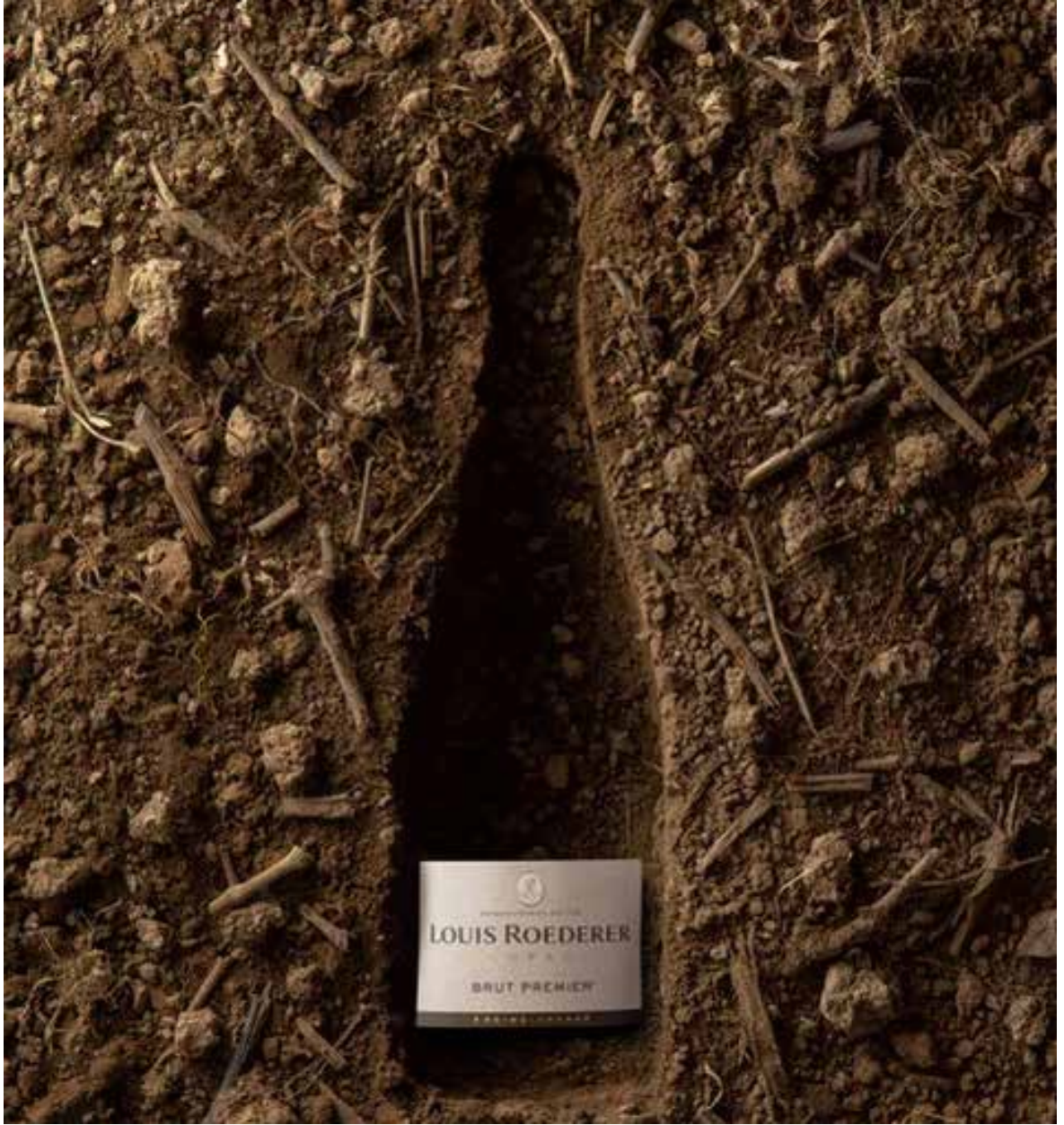
delprofessore.it



nato nel 1920, che rivela sempre la sua potenza nelle sfaccettature del blend, difficile da comporre ma ancora più difficile da mantenere negli anni. Collection non vuole essere solo un vino iconico, piuttosto è desiderio e cambiamento mirati alla ricerca dell'eccellenza in ogni blend.

Collection è la rappresentazione di un'evoluzione della struttura, della forma e dello stile che proietta la Maison in una nuova dimensione. L'anima rimane

la stessa ma il cuore cerca libertà. Ed è proprio su questo che punta la nuova collezione. Libertà di stile. I tempi sono cambiati, il clima è cambiato e con esso anche la materia prima, oggi le uve sono più mature e più saporite, i vini base sono diversi e quindi le bollicine che andranno a crearsi. Collection 241, 242 e 243 non sono l'evoluzione del Brut Premier, sono il nuovo Brut Premier; nuova è l'etichetta, nuovo è l'assemblaggio e nuova è la sua



interpretazione. Ogni grappolo utilizzato nella composizione di Collection è sottoposto a rigorosa selezione nel vigneto, al momento della raccolta e della pigiatura. Fasi fondamentali per la riuscita di un eccellente vino base.

Ora, vi starete sicuramente chiedendo: “Cosa rende questo vino diverso dagli altri? Ok, abbiamo parlato di biologico, di conversione, di cura dei vigneti e di eco sostenibilità, ma cos'è che rende davvero diverso questo Champagne da un altro? Le “Reserve Perpétuelle”. La loro creazione inizia a partire dall'annata 2012, viene arricchita ogni anno con l'ultima vendemmia e conservata, al riparo dall'ossigeno, in tini di acciaio inox di grande capacità. Sono vini che forniranno una matri-

ce infinita di complessità, freschezza ed energia. Allo stesso tempo, la Maison ha notevolmente aumentato la proporzione di vini di riserva che affinano in tini di rovere. Questi vini di anni precedenti insieme alle parcelle giovani del “Domaine Cristal”, maturate in botti di rovere francese, sono la firma della Maison.

Vini dall'equilibrio unico che apportano all'assemblaggio freschezza, intensità e salinità. E attraverso queste “Reserve Perpétuelle” che il nuovo Brut Premier può prendere forma e cambiare il suo vestito. Una bollicina sans année, libera di evolversi beneficiando dei cambiamenti climatici. Un blend che sa donare il gusto migliore, di ognuno dei terreni dove cresce l'uva.

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

*Vermouth di Torino
Superiore
Del Professore*

Merano Wine Festival 2018
The WineHunter Award
GOLD MEDAL



SPIRITS SELECTION 2020
by Concours Mondial de Bruxelles
GOLD MEDAL



Meininger's International
Spirits Award 2021
SILVER MEDAL



BEVI RESPONSABILMENTE

MEZCAL

LOS Siete Misterios



BEVI RESPONSABILMENTE

Imported and distributed by

PALLINI



COLLECTION 242

Il numero 242 rappresenta il numero degli assemblaggi fatti nella storia della maison dal 1776. L'assemblaggio ha come base le uve di un millesimo, in questo caso vendemmia 2017, a cui si vanno ad aggiungere:

Vini di riserva affinati in legno 12% (2009, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016)
Réserve Perpétuelle 34% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016)

Il dosaggio non supera mai gli 8 gr/lt e le uve che vengono utilizzate sono :

- Chardonnay 42%
- Pinot Noir 36%
- Pinot Meunier 22%

Il terroir da cui provengono le uve è 1/3 della Valle della Marna, 1/3 della Montagna di Reims e 1/3 della Cote de Blancs. Collection guadagna così in modernità e complessità, adornandosi di tutte le virtù di un grandissimo Champagne... liberamente. Nasce così una col-

lezione di bollicine assolutamente unica ed autentica, da quella che è diventata la più grande maison di Champagne in regime bio.

Louis Roederer iniziò nel 2000 la sua conversione biodinamica. Dopo 10 anni gli ettari coltivati in regime erano 65, oggi sono 140 tra Valle della Marna, Cote de Blancs e Montagna di Reims. Ufficialmente dal 2021 sono 115 gli ettari certificati bio (AB). Questa rivoluzione silenziosa ha stupito tutti, anche i più grandi estimatori di Champagne. Louis Roederer sarà sempre il lusso dello Champagne. Uno Champagne che non si scompone in eleganza e raffinatezza, nonostante l'intera gamma vanti astucci 100% riciclabili, realizzati con carte certificate FSC, la grafica è ispirata agli elementi della natura a cui è strettamente legata e a cui è dedicato il claim "Hand in Hand with Nature/ Tutoyer la Nature". Sempre e solo con stile!

Valentina Rizzi

BarTales

TRAINING CENTER

LA RUTA DE AGAVE MEXICAN SPIRITS BOOTCAMP

SPECIAL GUEST





LA PUNTA
EXPENDIO DE AGAVE

18-19-20 OTTOBRE 2021
Residence Villa Tonia
Fasano – Valle d'Itria (BR)

redazione@bartales.it – Tel. 328.0015953 – 348.8978874

In collaborazione con **LA PUNTA – EXPENDIO DE AGAVE**
Powered by Roberto Artusio e Cristian Bugiada



Tekbar



CIELO ROJO



MEZCAL
NUESTRA SOLEDAD.



PALOMA, IL MESSICANO VERO

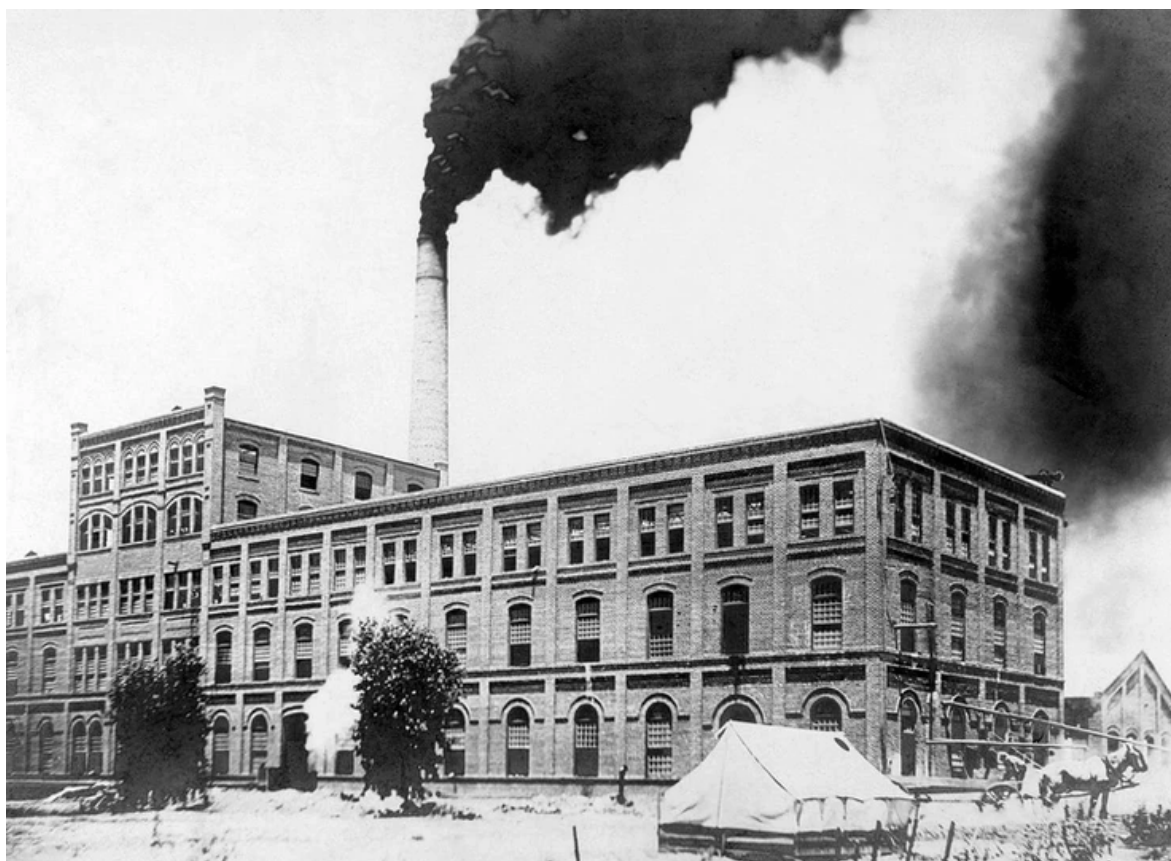
Semplice, agrumato e ghiacciato
Più autoctono di Tequila e Margarita,
è l'ultima riscoperta della craft mixology

DI ALESSANDRO PALANCA

I Margarita è considerato il drink più popolare in Messico, soprattutto dai turisti. Su questo non abbiamo dubbi. Ma non ne abbiamo neanche sul

fatto che il Margarita non sia il preferito dai locali, men che meno il Tequila Sunrise.

Probabilmente il drink preferito dai

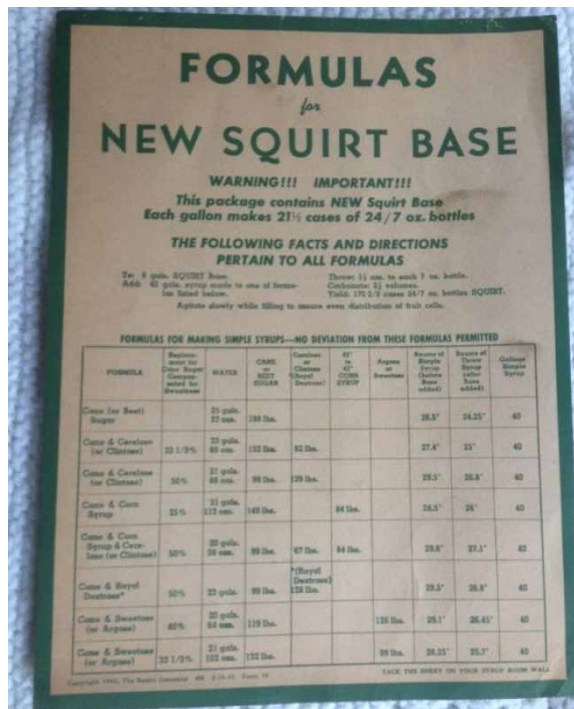


messicani è quella rinfrescante bevanda a base di agave spirit e soda al pompelmo con molto ghiaccio, noto come Paloma, un vero e proprio ristoro dal caldo afoso, soprattutto nelle zone ad alta densità turistica e nelle terre confinanti con il Texas. Il pompelmo si sposa benissimo con gli agave spirit.

Il Paloma è un drink agrumato che ha avuto un vero e proprio boom fuori dai confini messicani e non ha mancato di essere oggetto di evoluzioni sul tema che hanno visto entrare nella ricetta ora il succo di lime, poi il sale, lo sciroppo di agave, finanche peperoncino.

Il Paloma è un drink molto semplice, facile da preparare anche tra le mura domestiche, ma ha attirato l'interesse della craft mixology, tanto che in molti bar del Texas il Paloma è presente in diverse varianti.

La genesi di questo drink non è anco-



STORIA
IN APERTURA LA
FABBRICA DEL
CONCENTRATO DI
POMPELMO DI
SQUIRT A
GLENDALE-
ARIZONA.
QUI A SINISTRA,
ANTICO
RICETTARIO
SQUIRT (CREDITO
ANTIQUÉ-
BOTTLES.NET).
SOTTO, ED
MEHREN
1930-1940 CA
(CREDITO
ANTIQUÉ-
BOTTLES.NET).

ra chiara ma sembra certo l'uso di una specifica soda che ad esso deve molta della sua fama: la Squirt. Questa soda al pompelmo fu creata da Herb Bishop nel 1938 a Phoenix in Arizona.





INNOVATIVE
BAR TOOLS



INNOVATIVE
BAR TOOLS

The hand-worked steel created by master craftsmen merges with an innovative idea that makes every single piece unique and exclusive.

The first Bar tools line 100%
Made in Italy designed and
created by

Bruno Vanzan




INNOVATIVE
BAR TOOLS




www.brunovanzan.com


fresh fruit flavor
you can see!



tip the bottle...see the fruit



that gives you fresher flavor



SQUIRT

..fresh fruit flavor you can see!

You can see the difference...taste the difference in Squirt...the new kind of soft drink made from fresh, naturally ripened fruit. Start today to enjoy this refreshing thirst-fixer and sparkling drink-mixer! Call for Squirt in handy six-packs, wherever beverages are sold or served.

"never an after-thirst"

COPYRIGHT 1960, THE SQUIRT COMPANY

In verità Squirt era il nome con la quale fu ribattezzata Citrus Club, precedente bibita di Herb Bishop, sul mercato dal 1936.

DRINK

SQUIRT



© 1960 THE SQUIRT COMPANY

L'intenzione di Bishop era quella di creare una bevanda analcolica che richiedesse meno frutta e zucchero rispetto ad altre bibite. Bishop immaginava una bibita che al gusto esplodesse in bocca come una fetta di pompelmo fresco, quindi lo chiamò "Squirt".

Nel 1941, Bishop e il suo partner, Ed Mehren, crearono un personaggio chiamato "Little Squirt" da utilizzare nella

The Paloma

- ⊙ 2 oz. TEQUILA
- ⊙ ½ oz. FRESH LIME JUICE
- ⊙ GRAPEFRUIT SODA
- ⊙ SALT

COMBINE the TEQUILA, LIME JUICE, AND A PINCH OF SALT IN A HIGHBALL GLASS FILLED WITH ICE. TOP WITH GRAPEFRUIT SODA, GIVE A STIR OR TWO, AND ENJOY!



commercializzazione della loro bibita.

La bibita funzionò bene in quanto veniva apprezzato il suo ridotto contenuto di zucchero. Il concentrato di pompelmo per Squirt era prodotto in una fabbrica a Glendale, che era stata costruita per la lavorazione delle barbabietole da zucchero nel 1906.



+ ELISIR +
DELLE CRETE
Viniperato

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionati e distribuiti da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net

f Pellegrini Spa - @ [pellegrinisp1904](https://www.instagram.com/pellegrinisp1904)

BEVI RESPONSABILMENTE

DIAMONDS ARE FOREVER

DIAMOND FILTRATED VODKA



BEVI RESPONSABILMENTE

www.threesixty-vodka.com

distribuito da onestigroup.com

Squirt Soda has been refreshing thirsty Americans since 1938.



Nel 1950 Squirt già pubblicizzava in modo importante il consumo del suo mixer al pompelmo miscelato con Tequila, il Messico iniziò a importare questa soda nel 1955.

Nel 1977 Squirt fu acquistata da Brooks Products del Michigan, che introdusse un nuovo logo del prodotto e uno Squirt riformulato.

Oggi Squirt è la bevanda analcolica al pompelmo più venduta negli Stati Uniti e orbita nel gruppo Dr Pepper Snapple Group. Alcuni sostengono che la soda





originale utilizzata nel Paloma fosse la Jarritos Grapefruit Soda.

Jarritos Soda è apparsa nel 1950 ma con una referenza al caffè come primo gusto, il pompelmo sarebbe arrivato dopo. Comunque nessuno sa con certezza chi ha inventato il Paloma.

Alcune fonti attribuirono il merito al leggendario Don Javier Delgado Corona, proprietario del bar La Capilla nella città di Tequila a Jalisco, già noto per la creazione di un altro Tequila drink sodato, il Batanga (Coca-Cola, Tequila e succo di lime).

Oggi possiamo smentire questa versione perché fu lo stesso Don Javier ad affermare che il Paloma non era una sua invenzione. Nel suo libro "Meehan's Bartender Manual", Jim Meehan riporta questa informazione.

Meehan afferma di aver letto per la

prima volta la ricetta nel libro "Killer Cocktails" di David Wondrich del 2005, e inoltre che «Né la combinazione di ingredienti né il nome appaiono in nessuna guida prima di questo, nonostante Squirrt sia stata importata in Messico nel 1955 e il produttore affermi che è diventato popolare come cocktail mixer nel Paloma negli anni '50».

Secondo altre fonti, in questo caso Wikipedia, il merito della creazione del Paloma sarebbe da attribuire a un bartender di nome Evan Harrison, che sarebbe stato il primo a citare il Paloma in un opuscolo, "Popular Cocktails of The Rio Grande", riferendosi alla regione del Texas dove la produzione intensiva di pompelmi ha dato all'agrume il titolo di "orgoglio della Valle del Rio Grande".

Anche questa versione non trova basi solide perché non esiste alcun riferimen-

**ZEALOT'S HEART
- SCOTLAND -**

**SIGNIFICA „IL CUORE
DEL FANATICO“ E
RAPPRESENTA
L'OSSESSIONE DI
BREWDOG DISTILLERY
NEL SELEZIONARE LE
MIGLIORI BOTANICHE**



CANAÏMA

SMALL BATCH GIN



BORN IN THE AMAZON

#COMPDEICARAIBI #CANAÏMAGIN

to valido a tale libro.

Presso il Copyright Office degli USA non esiste alcuna registrazione di tale pubblicazione, tantomeno una qualsiasi a nome di Evan Harrison. Ciò non elimina l'ipotesi che l'opuscolo potesse essere stato autoprodotta.

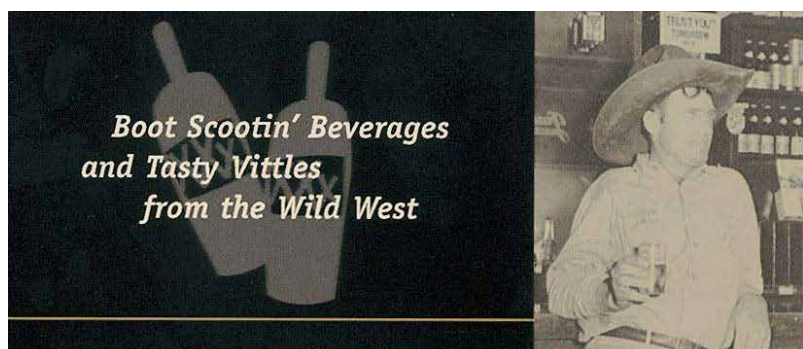
Camper English di Alcademics.com ha svolto approfondite ricerche su questa informazione e ha convenuto e spiegato in un interessante articolo, che le date di riferimento e le citazioni del Paloma sul Rio Grande non combaciano, che nel tempo sono state effettuate ben 12 correzioni sempre più elaborate sul tema e senza alcuna prova tangibile a sostegno.

Nel 1929 in Texas un coltivatore di agrumi di nome A. E. Henninger, notò che su uno dei suoi alberi di pompelmo era comparsa una varietà di pompelmo con la buccia giallo brillante e la polpa dal colore rosso.

Questa mutazione spontanea, dalla quale sarebbero stati generati altri ibridi, sarebbe diventata il primo brevetto di agrumi concesso negli Stati Uniti, rendendo il pompelmo del Texas sinonimo di questa varietà nota per la sua polpa rossa e l'insolita dolcezza.

Ma nonostante la popolarità del Paloma in Messico, la moda degli Stati Uniti di americanizzare il cibo e le bevande messicane e il fatto che gli Stati Uniti superino il Messico nella produzione di pompelmi di mezzo milione di tonnellate ogni anno, negli USA il Paloma non ha riscosso lo stesso successo di massa che ha avuto il Margarita. Ciò nonostante il Paloma sia una bevanda molto popolare nel Texas ricco di pompelmi.

Paloma significa "colomba" e non è chiaro il perché di questo nome. Qualcuno avanza l'ipotesi che potrebbe essere



Cowboy Cocktails Grady Spears & Brigit Binns



LA RICETTA

PALOMA by La Punta Expendio de Agave - Roma

INGREDIENTI

- 45ml Espolon Tequila
- 10ml sciroppo di agave
- 30ml succo di pompelmo rosa
- Top di soda al pompelmo
- Crusta di sale.

Tecnica: build. Glass: highball.

Garnish: fetta di pompelmo rosa



stato confuso con “pomelo” che significa “pompelmo”.

Lo scrittore di drink David Wondrich ha riportato la prima menzione del Paloma in un menu al ristorante Tlaquepaque a Orange County, in California, nel 1999. Nel 2000, il celebre chef texano Grady Spears e la scrittrice di food Brigit Binns hanno pubblicato *Cowboy Cocktails* e menzionato “The La Paloma” come “praticamente la bevanda nazionale di Guadalajara”.

Roberto Artusio, co-fondatore con Christian Bugiada di La Punta-Expendio de Agave a Roma, ci racconta il suo incontro con il Paloma durante uno dei suoi numerosi viaggi in Messico.

«Ero a Mascota, un paesino nella regione di Jalisco. Ero in visita a una pic-

cola distilleria di Raicilla. Don Ruben, il proprietario, mi invitò in un bar. Più che un bar era il cortile di una casa dove alcune persone erano accomodate a bere quello che loro definivano Paloma. Si trattava di un drink molto semplice, un distillato, loro usavano Raicilla, evidentemente, allungato con una soda al pompelmo, la Squirt. Mi spiegarono che era un modo estremamente semplice e popolare di consumare agave spirit».

Oggi la tendenza a comparare il Paloma con il Margarita potrebbe sorgere spontanea, sarà difficile che il drink riesca a battere il Margarita in termini di popolarità, ma il Paloma ha certamente una grande strada da percorrere fuori dal Messico.

Alessandro Palanca



Naturale e dorato: un viaggio che dalla tradizione porta lontano. Fatto a mano con amore in piccoli batch. Nasce dall'unione di singole botaniche infuse singolarmente nelle magiche atmosfere del Lago di Garda.

SEMPLICEMENTE NATURALE
NESSUN AROMA O CHIMICA AGGIUNTI

SIRENE



DISTRIBUITO DA RINALDI 1957 **RINALDI 1957**



SPIRITO BIANCO

Tipico “moonshine” orientale
è il “vino” di riso più popolare in Thailandia
Un nuovo corso nel Sud-Est asiatico

DI **FABIO BACCHI** - FOTO CHIANGMAICITYLIFE.COM

“**P**OK POK: The Drinking Food of Thailand” è un libro scritto dallo chef Andy Ricker, già proprietario dei Pok Pok e Whisky Soda Lounge di Portland e New York, e da JJ Goode. Il libro, che si concentra su tipicità gastronomiche thailandesi include anche delle sezioni che riguardano bevande tradizionali. Tra queste il Lao Khao “spirito bianco” il distillato di riso preferito da molti thailandesi, soprattutto della classe rurale, ma ormai diffuso in buona parte del sud-est

asiatico. I contadini lontani dai centri abitati e con difficoltà di approvvigionamenti avevano solo questo alcolico a disposizione.

Le origini esatte del Lao Khao sono sconosciute a causa della mancanza di documentazione, ma considerando che il riso è coltivato in zona da millenni, non è difficile immaginare che la sua produzione risalga a tempi ancestrali. Questo distillato di riso è uno spirito molto usato nell’accompagnare le specialità gastronomiche locali. A seconda della qualità



il Lao Khao può essere “crudele”.

Per molto tempo la produzione di Lao Khao in Thailandia è stata illegale. Questo tipico moonshine orientale era distillato con rudimentali alambicchi. Nascosti nella giungla per sfuggire ai rilevamenti, i distillatori clandestini si collocavano nei pressi di corsi d'acqua per approvvigionarsene e usarla come fluido refrigerante. I problemi di salute e sicurezza emersero nella loro gravità quando si scoprì che il Lao Khao distillato in alambicchi di alluminio o stagno produceva un sottoprodotto del metanolo in grado di causare cecità e persino la morte se consumato in certe quantità. Non tutti coloro che producevano il Lao Khao ne erano consapevoli.

Tra il 1950 e 1960 il governo thailandese si impegnò nella rilevazione di tutte le distillerie, impose la produzione con alambicchi in acciaio inossidabile,

assolutamente sicuri, e legiferò produzione e relativa tassazione. Tuttavia nel corso degli anni il governo si rese conto di non essere in grado di controllare la situazione a causa del vasto numero di piccoli distillatori che sfuggivano al sistema. Il compito era semplicemente troppo grande da gestire. Così, nel 1984 tutte le distillerie di Lao Khao furono chiuse, tranne dodici, le più grandi. Un anno dopo, Charoen Sirivadhanabhakdi, il fondatore di ThaiBev, prese il controllo delle dodici aziende rimanenti. A quel punto la competizione era annientata e ThaiBev detenne un totale monopolio produttivo sul Lao Khao sino alla fine degli anni '90.

Questi cambiamenti non mancarono di incidere sull'appeal popolare del Lao Khao. Questa situazione cominciò a cambiare alla fine del millennio quando altri investitori iniziarono a mostrare interesse per la produzione di Lao Khao, dan-

Rum Malecon

THE RISING INTENSITY

FEEL YOURSELF
CHOOSE YOUR WAY



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.



@rummalecon





do vita a un nuovo boom del distillato. Sebbene ci fosse resistenza sia da Thai-Bev che dal governo, nel 2001, un nuovo candidato politico, Thaksin Shinawatra, vinse le elezioni generali e divenne Primo Ministro. Promise che la gente poteva tornare a produrre il proprio Lao Khao e nel 2003 quella promessa fu mantenuta. Le licenze erano difficili da ottenere ma coloro che pagavano le tasse potevano aprire una distilleria, (corruzione permettendo). Coloro che oggi cercano di evadere la legge e operare senza licenza rischiano una reclusione di sei mesi e una multa pecuniaria molto alta per la maggior parte dei piccoli distillatori.

Fu così che questo alcolico radicato nella cultura popolare e spesso abusato dai contadini per il suo basso costo e l'alto contenuto alcolico iniziò un nuovo corso alla luce del sole. Il Lao Khao svolge un ruolo importante nella vita quotidiana

e nelle celebrazioni come matrimoni, nascite, rituali locali e anche funerali. E' utilizzato nelle cerimonie di iniziazione dei monaci ma è vietato all'interno dei monasteri. Secondo il Ministero della Salute thailandese il Lao Khao è consumato dal 60% della popolazione attiva, cifra molto considerevole. Il suo gusto è pungente e dolciastro, intenso, riempie le narici, brucia la gola.

Un derivato del Lao Khao è una bevanda polare chiamata Yaa Dong. Consumata anche come rimedio medicinale dalle classi meno abbienti, in questo caso si tratta di Lao Khao infuso con erbe, radici e spezie, spesso con miele per addolcire il gusto. Viene consumato con fette di mango acido acerbo, sale, zucchero e peperoncino.

Il processo produttivo del Lao Khao inizia lasciando il riso in ammollo in acqua per tre giorni. Dopodiché viene fat-



to bollire per un paio d'ore. Questo è il primo passaggio in cui entrano in gioco la conoscenza e l'esperienza, perché il tempo di bollitura dipende dalla partita di riso. Quindi il riso viene mescolato con erbe e spezie e modellato per ottenere delle sfere poi ricoperte di fieno. L'acqua di cottura viene tenuta da parte per essere utilizzata in uno step successivo. Il contenuto esatto della miscela di erbe e spezie è segreto. Nell'impasto non c'è lievito, erbe e spezie servono semplicemente a dare un sapore leggermente erbaceo al Lao Khao. Il fieno secco copre le palle di riso e le mantiene a una temperatura costante che evita la formazione di muffe. Le colture batteriche che si formano in questo passaggio sono cruciali per il successivo processo di fermentazione.

Ci vuole circa una settimana prima che tutte le palle di riso siano ricoperte da una morbida pellicola batterica bianca e siano pronte per il passaggio successivo. Le palle di riso vengono sminuzzate in un composto pastoso che ha bisogno di liquido per aumentare il volume. È qui che l'acqua di riso torna utile e aggiunge più gusto al prodotto finale.

Inizia il processo di fermentazione che converte gli zuccheri in alcol. Dopo aver mescolato la pasta con l'acqua, ci vuole circa una settimana in contenitori chiusi prima che l'infuso abbia abbastanza alcol e sia pronto per la distillazione. Il "vino" di riso ottenuto avrà un contenuto di 10° ca di alcol prima di essere distillato per qualche ora.

Ma, aspetto interessante, ci sono an-

150 VARNELLI

1868-2018

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE



PIÙCINQUE

[GIN DISTILLATO IN ITALIA]



BEVI RESPONSABILMENTE



che regole tradizionali da rispettare. Una di queste è che l'alcol non può mai essere distillato nei giorni del Buddha. Generalmente ce ne sono 4 in un mese, luna piena, luna nuova e i giorni del primo e terzo quarto di luna (le mezze lune). Questi giorni sono considerati sacri perchè le persone devono concentrarsi sul merito della vita piuttosto che sull'alcol.

I grandi produttori utilizzano lieviti, zucchero e altri ingredienti aggiuntivi per accelerare il processo, la moderna tecnologia controlla e assicura che tutto proceda come dovrebbe. Questo comporta una produzione più veloce e dal costo più economico. Ciò mette molta pressione sulle piccole aziende a conduzione familiare che producono Lao Khao da generazioni. I prezzi bassi del Lao Khao

prodotto su larga scala e l'aumento delle tasse si traducono in margini sottilissimi che inducono i piccoli produttori a considerare che non convenga più produrre Lao Khao.

Inoltre, oggi, la Thailandia è una società molto più ricca e gode di una classe media in crescita. Più grande sarà questa crescita tanto meno popolare sarà il Lao Khao.

In alcune zone il Lao Khao rimane ancora una tradizione di famiglia con segreti passati di generazione in generazione. Alcuni noti cocktail bar hanno iniziato la riscoperta del Lao Khao in miscelazione. Questo potrebbe essere un punto di svolta molto importante per una nuova vita del Lao Khao.

Fabio Bacchi

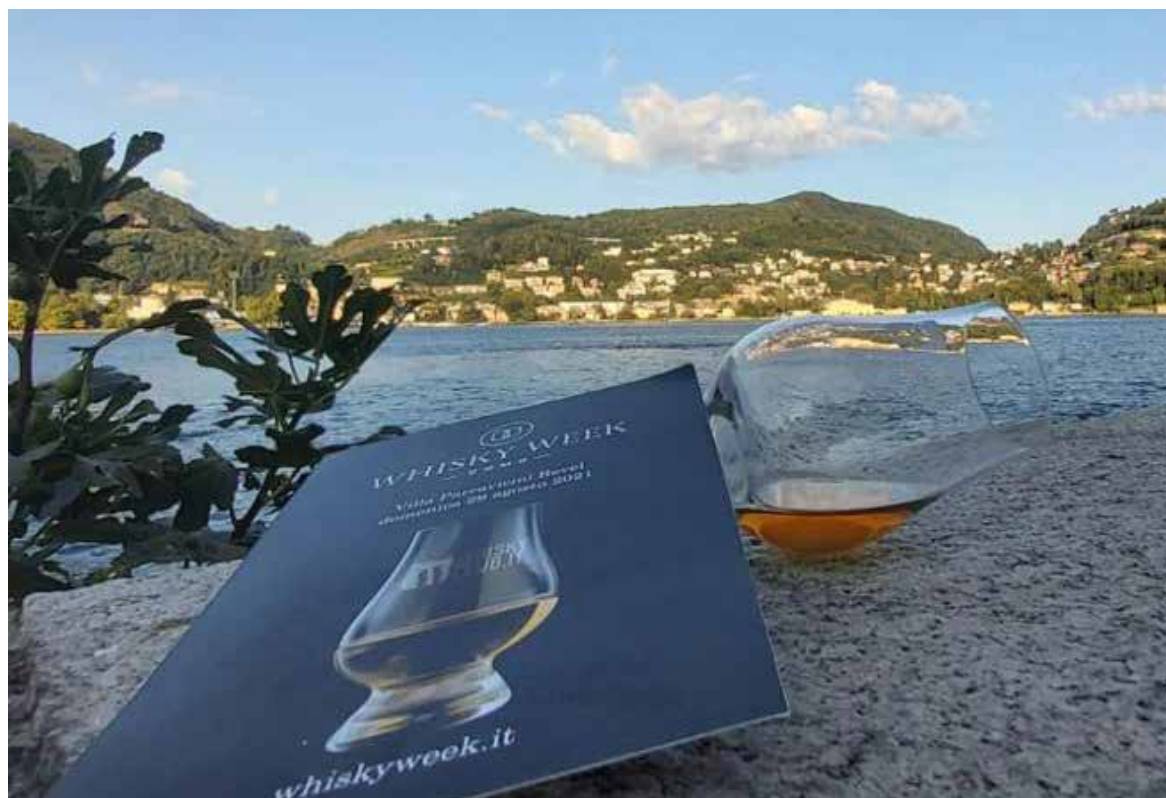
PER CIELO, PER MARE E PER TERRA

A Villa Revel Parravicini,
la prima kermesse, dopo il lockdown,
dedicata al mondo
del distillato più nobile

DI MARCO GEMELLI

Degustare Whisky in aria, sull'acqua e sulla terra nel giro di poche ore. Un sogno per molti appassionati del distillato, una realtà per i pochi fortunati che sono riusciti a completare il "tris" proposto dal Whisky Club italiano in occasione della Whisky Week Como, la prima settimana





di full immersion organizzata nel nostro Paese.

Alla vigilia c'erano almeno due buoni motivi perché gli addetti ai lavori guardassero con particolare attenzione alla kermesse andata in scena sul lago di Como alla fine di agosto. In primis, perché si trattava del primo evento, in Italia, dedicato al pregiato distillato dopo la fine del lockdown e l'allentamento delle restrizioni dovute alla pandemia; in secundis, perché quest'anno non si è tenuto il tradizionale Whisky Festival milanese, che già nel 2020 era stato proposto con una formula "online" anziché in presenza.

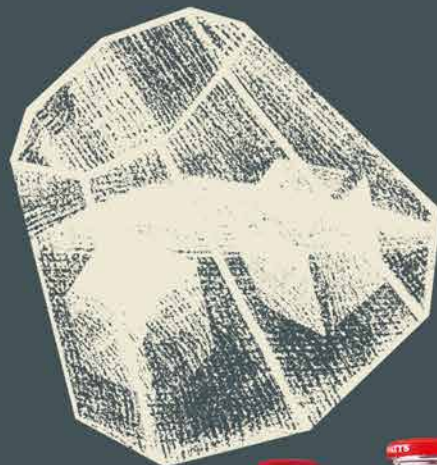
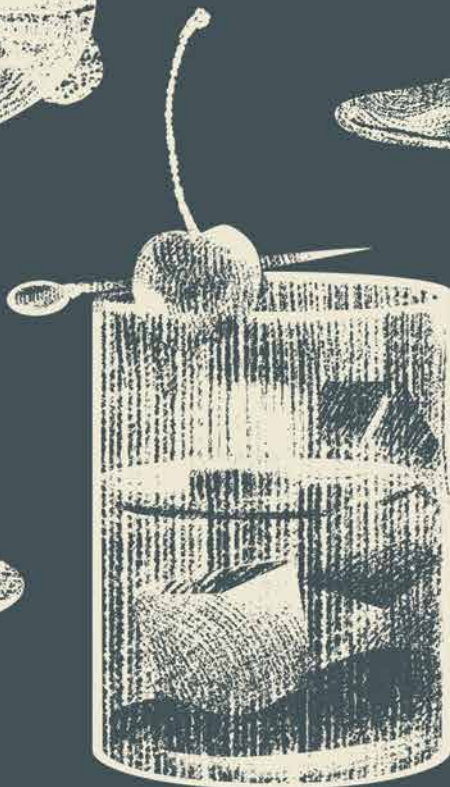
Alla fine di un'intensa settimana di assaggi e degustazioni culminata con la giornata di tasting a Villa Revel Parravicini – con quasi trenta banchi d'assaggio e oltre 430 partecipanti – gli organizzatori sono più che soddisfatti. «Anche se non sono mancati diversi appartenenti alla

“vecchia guardia” del mondo del Whisky – spiega Claudio Riva, presidente di Whisky Club Italia – siamo stati piacevolmente sorpresi di riscontrare una grande partecipazione da parte di persone che si sono appassionati a questo mondo solo negli ultimi 24 mesi, probabilmente anche durante il periodo del lockdown. Abbiamo notato un approccio di grande attenzione e curiosità, da parte di chi è intervenuto: soprattutto i nuovi appassionati non si sono fatti condizionare dai soliti cliché del passato (brand, età, provenienza, stile, ecc...) ma hanno messo il naso sul bicchiere e hanno ragionato in autonomia con capacità e consapevolezza. E ciò, in un momento in cui si fa un gran parlare di consumo consapevole di distillati e superalcolici, è un segnale di educazione al bere bene da non sottovalutare».

«La Whisky Week, è stato il primo evento in Italia – aggiunge Riva – fonda-

MIXOLOGY FAMILY

www.natys.it



BEVI RESPONSABILMENTE



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



tore insieme a Davide Terziotti di un club che conta oltre 16mila iscritti, in cui si è potuto testimoniare la distinzione tra ciò che è realmente di qualità e ciò che è solo immagine». Infine, «il feedback degli espositori ci conferma un'altra novità per il settore, ossia che sono andate molto bene, tanto in mescita quanto in vendita, le bottiglie di fascia medio-alta, incluse le premium».

La prima Whisky Week italiana, insomma, testimonia un cambio di passo importante per gli amanti del distillato: una sorta di avvicendamento generazionale, confermato dall'ingresso di nuovi addetti ai lavori nel settore, i cui effetti sull'intera filiera si vedranno nel medio

periodo. Forse già a partire da Distillo, la prima fiera italiana dedicata al fenomeno delle micro-distillerie, in programma a inizio febbraio a Milano.

Di certo, poi, l'evento di Como ha segnato una cesura col passato sul fronte dell'approccio stesso al distillato: una villa, lo spettacolo del lago circondato dalle montagne, persino l'elicottero, tutto il contrario di quanto nell'immaginario collettivo è legato al Whisky, pensato finora come prodotto per lo più invernale, magari da sorseggiare davanti al caminetto in silenzio e solitudine.

Invece, Claudio Riva e il suo team hanno allestito esperienze irripetibili come la degustazione di un raro Karui-



zawa – leggendaria distilleria Giapponese chiusa a inizio secolo, le cui ultime bottiglie sono ormai di culto – a bordo dell'elicottero in volo sul lago, il connubio con le degustazioni di sigari per gli

amanti del fumo lento e gli intermezzi di un suonatore di cornamusa, la Whisky Week di Como ha dato l'occasione per una serie di assaggi guidati. In motoscafo, ad esempio, i partecipanti all'evento



MR. THREE & BROS.

SPECIAL & RARE SPIRITS



#shakewell



Bio
CORTESE
 Originale
 1959
 MADE IN ITALY



Pesca o Limone? Scegli l'Originale!

RINFRESCA L'ESTATE CON I THÈ FREDDI CORTESE
 ORIGINALE BIO 1959, UNA SELEZIONE DI THÈ
 NERI BIOLOGICI CON SOLA FRUTTA ITALIANA,
 PRIVI DI COLORANTI, CONSERVANTI E GLUTINE.
 UN'AUTENTICA BONTÀ AD OGNI SORSO.

PROVA LA NOSTRA SELEZIONE DI THÈ FREDDI



FOLLOW US!

BEVANDEFUTURISTE.IT

DISPONIBILI NEI MIGLIORI LOCALI E NEL
 NOSTRO E-SHOP BEVANDEFUTURISTE.IT



hanno potuto concedersi una serie di assaggi premium.

Dal Waterford Single Malt Whisky Farm Origin al The Glenrothes Whisky Makers Cut fino al Nikka Single Japan Malt Yoichi, distribuiti da Velier e raccontati da Giacomo Bombana. Oppure la gamma dei tre Westward Single Malt Whiskey distribuiti da Rinaldi 1957, condotta da Walter Gosso. Tra i “dram” più convincenti non sono mancati quelli degli irlandesi di “Teeling Whiskey” (già World’s Best Single Malt nel 2019) e i texani di “Balcones Distilling Co.” con il Texas Pot Still Bourbon: blend di mais

blu, segale, grano e orzo maltato distillati in alambicco pot still e invecchiati in botte di rovere americano nuove. O ancora i giapponesi di “Kamiki”, autori di un blended malt Whisky affinato in botti di Yoshino Sugi, il cedro locale usato nei secoli per la costruzione dei templi.

E la Scozia? Notevole sia al naso che al palato il “GlenDronach Traditionally Peated”, un single malt Scotch Whisky torbato senza definizione d’età, invecchiato in un mix di botti Pedro Ximénez Oloroso e vino Porto.

Infine, un tocco d’Italia: gli irlandesi di “The Whistler Mosaic” hanno portato



a Como un Marsala Cask invecchiato in botti che hanno contenuto Marsala, un design di ispirazione siciliana fin dall'etichetta. Dopo 15 lunghi mesi in botte italiana il risultato è un Whisky in cui spiccano pesca, albicocche, arance e un tocco di miele.

Al di là delle bottiglie, tanta strada è stata fatta da quando nel 2014 Riva e Terziotti hanno fondato il Whisky Club Italia, cercando di sfatare il mito che nel nostro Paese il Whisky fosse ancora appannaggio di pochi. Il nobile distillato infatti è ancora talvolta considerato come elitario e pretenzioso, accessibile solo a pochi per via dei costi – spesso proibitivi – e della sua complessità, troppa per essere apprezzato senza un'adeguata formazione. Col passare degli anni Claudio, Davide e il loro team si sono prodigati nello

smontare questi miti, creando sedi (chiamati Clan) sparse in molte città italiane dove si tengono corsi di formazione di vari livelli, degustazioni e cene in pairing.

E adesso? Dopo il successo della prima manifestazione, l'obiettivo del Whisky Club Italia è di non fermarsi certo qui, ma di rendere il format non soltanto replicabile ma anche itinerante.

La prossima tappa sarà a Treviso in autunno, negli ampi spazi della ex fabbrica Ceramiche Pagnossin: durante la terza settimana di ottobre una serie di incontri coinvolgerà i principali centri trevigiani dell'accoglienza come bar, ristoranti e hotel. Il ricco evento finale – dal titolo "Whisky in Fabbrica" – si terrà sabato 23 e domenica 24 ottobre presso la piazza delle eccellenze Opendream.

Marco Gemelli



CORAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE

Bevi Bobby's Gin responsabilmente

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA
ONESTIGROUP.COM
@ONESTIGROUP



LA VERA ITALIANISSIMA STORIA DELLO SPRITZ (1)

Agli inizi del Novecento nasce
un drink nuovo, destinato all'aperitivo
A Venezia, senza scomodare gli austriaci

DI **BASTIAN CONTRARIO**

Basta con questa storia che lo Spritz l'avrebbero inventato i soldati austriaci! Antesignani degli Sturmtruppen, mentre imperversavano in una lunga serie di battaglie cruente e sanguinose alla conquista del Lombardo-Veneto, agli inizi dell'Ottocento se ne sarebbero andati allegramente per bacari, creando uno dei drink più conosciuti del ventunesimo secolo.

In estrema sintesi sarebbe successo che, poiché l'unica bevanda alcolica disponibile a Venezia sarebbe stato un vino di gradazione troppo alcolica per i loro gusti, i soldati avrebbero chiesto agli osti di correggerlo, "spruzzandolo"

(spritzen in tedesco) con del seltz. Certo, qualcuno questo racconto lo condisce un po' di più e qualcuno un po' di meno, ma sempre la storia di Cappuccetto Rosso è, anche se a volte il lupo beve seltz e altre semplice acqua gassata.

Perché raccontare per vent'anni questa favola? Perché farne una delle più grandi bufale della storia della miscelazione a livelli delle teste di Modigliani per la storia dell'arte? Sappiamo tutti che quella storia non finì bene, ma forse, colleghi bartender, siamo ancora in tempo per salvare questa.

Ve lo dico forte e chiaro: Wikipedia, alcune delle maggiori testate di settore,



i comunicati stampa di alcuni dei maggiori brand con cui oggi viene comunicato come si prepara il cocktail veneto, fino a libri e monografie sullo Spritz, dopo “attente” ricerche, vi hanno raccontato una semplice favoletta di cui i barman di oggi, che mirano ad una solida professionalità non si possono proprio accontentare. So che potreste dubitare anche di quanto sto per raccontarvi io. D'altronde, la storia dello Spritz è complessa, con ancora molte zone d'ombra lungo la sua evoluzione, ma su come e perché il drink sia nato, non vi sono dubbi.

Abbiamo prove e argomentazioni logiche di quanto vi dirò, che reggerebbero pure al contro interrogatorio di Perry Mason e, per cominciare, togliamo di mezzo questi poveri austriaci che non c'entrano proprio nulla con l'aperitivo lagunare.

Tutto inizia a Venezia (almeno questo è vero), prima del 1928. Qui, in Calle degli Stagneri (oggi Calle dei Stagneri o de la Fava), tra il Ponte di Rialto e Piazza San Marco in una zona chiamata “Calle-

se” (Calice) vi era un'osteria molto famosa e rinomata che, prendendo il nome dalla zona, si chiamava proprio “Al Calice”. Di questo locale, tutt'ora esistente con il nome di “Antico Calice”, potrei parlarne a lungo in uno dei miei articoli di conclamata ammirazione per quei locali storici che dovrebbero essere patrimonio dell'umanità e forse un giorno lo farò, ma per ora sappiate che nel 1902 l'osteria venne presa in gestione dai fratelli Bolla. Si trattava di osti esperti, già proprietari dell'avviata Trattoria Del Gambero a Soave, patria loro e del famoso vitigno; i nostri avevano completato la loro formazione andando a lavorare chi in Francia, chi in Germania e chi in America.

I fratelli Bolla discendevano da una famiglia di viticoltori ed erano particolarmente esperti di vini; vuoi per questo motivo o per la vasta esperienza maturata, diedero un'impronta straordinariamente moderna “Al Calice”. Eliminarono la cucina, proponendo al suo posto pochi cibi freddi, e posero invece al centro della lo-

MONT BLANC®

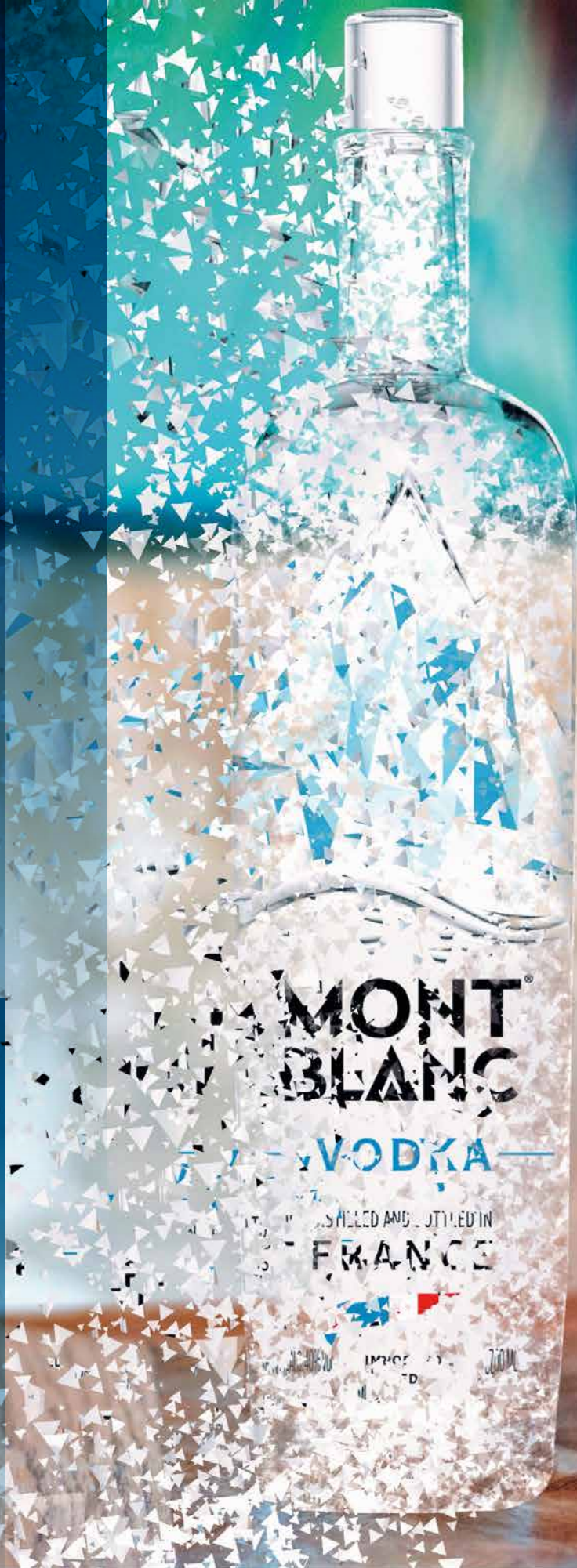
— VODKA —

Vodka prodotta nella regione del Cognac in Francia, distillata dal pregiatissimo grano francese della Piccardia.

Le acque cristalline di sorgente provenienti da Angeac Champagne ne conferiscono la straordinaria limpidezza.

Caratterizzata da un gusto armonioso, morbido, rotondo e leggermente vellutato.

WWW.MONTBLANCVODKA.COM



BEVI RESPONSABILMENTE



ro attività ottimi vini veronesi ben selezionati e un drink da loro ideato. Una scelta molto mirata che, sicuramente in controtendenza rispetto alla tipica osteria veneziana dell'epoca, piacque soprattutto alla Venezia dotta e letterata, nonché a molti avventori provenienti dal resto del Veneto e dal vicino Friuli, rendendo il locale un luogo conosciuto oltre i confini regionali.

“Calice”, “Bolla” ... so che vi state tutti chiedendo quando arriva lo Spritz. Ecco, c'era già, era quell'aperitivo che vi ho menzionato, pur essendo molto diverso nell'aspetto da come siamo abituati a consumarlo oggi. Il 1928 è un anno molto importante per la nostra storia: in quell'anno viene pubblicato per la prima volta un libro intitolato “Osterie Veneziane”, scritto da Elio Zorzi, giornalista, scrittore e storico. Lo studioso trascorse tutta la vita a Venezia realizzandosi, oltre che in una brillante carriera nella redazione della “Gazzetta di Venezia”, il più antico giornale d'Italia, anche nel suo apporto all'ufficio Stampa della Biennale. Quindi una voce autorevole e attenta, oltre che grande estimatore e conoscitore dei locali veneziani.

È probabile che, come tutti i giornalisti veneziani dell'epoca, Elio Zorzi fosse



assiduo frequentatore de “Al Calice”, di cui scrive: “... potrete gustare a mo' di aperitivo una scorzeta, ovverossia un bismarck o spritz, delicata e innocente invenzione del Calice, che offre sotto tale nome una mezza ombra di vin bianco al selz con una fettina di buccia di limone. Ne fanno largo uso che s'è ormai generalizzato a Venezia e fuori di Venezia i numerosi commercianti che affollano, verso mezzogiorno, l'osteria al Calice». Questa è la prima e per ora unica testimonianza



conosciuta sulla nascita dello Spritz.

Che lo Zorzi si fosse inventato tutto? È da escludersi. Si trattava di un professionista affermato, un intellettuale, sempre molto attento ai dettagli, alle date, ai nomi. La sua testimonianza è quindi fondamentale: ci dice che, tra il 1902 (anno in cui i fratelli Bolla rilevano il locale) e il 1928 anno di pubblicazione della sua opera, arriva a Venezia un drink nuovo, destinato all'aperitivo.

Il drink piace e si diffonde rapidamente, anzi nasce proprio l'abitudine di aspettare l'ora del pasto sorseggiando

questa nuova creazione. Il giornalista ci dice però di più: la ricetta esatta di questo drink. Difatti, l'ombra era per il vino un'unità di misura standardizzata, che corrispondeva a metà esatta di un quarto di litro, e sappiamo anche che il bianco secco della casa era il Soave. Quindi tradotto per il barman del ventunesimo secolo, la ricetta sarebbe la seguente:

60 ml di Soave

Seltz (almeno altri 60 ml per riportare il drink a porzione di servizio)

Twist di limone

Non sappiamo se il drink fosse servito con o senza ghiaccio, ma sappiamo per certo che vino e seltz erano utilizzati ad una temperatura inferiore rispetto a quella dell'ambiente circostante. Ne risultava un cocktail fresco, leggero e di facile bevuta. Uno di quei drink di cui puoi berne quattro, mentre cerchi di vendere i remi al nuovo gondoliere.

Grande colpo di scena direi... perché sì, l'acqua con il vino si beveva anche prima e si trovano giornali tedeschi degli inizi e della metà dell'Ottocento, che parlano di questa abitudine (e ne parlano anche come di un'abitudine diffusa a Venezia), ma è in quest'osteria sofisticata

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 Goldraube Blueberries from the Pacific Northwest
- Peach Real**
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches
- Mango Real**
Infused with Alfonso Mangoes from India
- Raspberry Real**
Infused with Willamette and Glen Clovi 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 Lanai Ginger juice
- 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

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

www.realingredients.com

EMPORIA GIN

A BASE DI GINEPRO FENICIO, ERBE MEDITERRANEE
E ACQUA DEL MAR TIRRENO CALABRESE.



Bevi responsabilmente. CaffoStudio



Il mito dei fenici, popolo di abili condottieri e commercianti, rivive nel gusto delicato di un Gin pregiato, ottenuto distillando rare bacche di Ginepro Fenicio, infuse in finissimo alcole neutro ottenuto al 100% da grano. Una miscela segreta, in cui l'esperienza dei Mastri distillatori, si mescola all'acqua del Mar Tirreno e agli aromi delle principali botanicals tipiche del Mediterraneo e agli agrumi della Calabria, generando, attraverso un processo di doppia distillazione, un sapore unico e raro, dal retrogusto storico. Perfetto sia in forma pura che miscelato nei cocktail, EMPORIA GIN è la nuova essenza alcolica prodotta dalla Distilleria Caffo, creata per ammaliare i palati più raffinati ed esigenti.



emporiagin.it



della città dei Dogi che nasce il drink vero e proprio. Non si tratta più di acqua e vino, ma di un cocktail preciso nella ricetta, consapevole del suo ingrediente principale e con una forte funzione sociale.

E gli austriaci? Loro in questa storia non ci sono. Ai Veneziani dell'epoca non andavano nemmeno molto a genio, visto che erano "i foresti" invasori e tutto avrebbero fatto tranne creare dei drink proprio per loro. In questo racconto, però, ci sono però dei tedeschi che con gli austriaci condividono cultura e lingua. Infatti, ci avverte sempre il ben informato Zorzi che ogni anno, quando il Kaiser Guglielmo andava a Venezia per imbarcarsi sul suo yacht, "Al Calice" fosse uno dei locali preferiti dalle sue truppe. Tuttavia sembra che gli ufficiali tedeschi allo Spritz preferissero "boccali di Soave e bottiglie di Recioto".

Possiamo pensare che qualcuno, senza malizia, abbia davvero fatto una gran confusione tra momenti storici, austriaci e tedeschi, tra vino e Spritz, cucendo una leggenda, molto meno interessante della realtà, a cui tutti abbiamo voluto credere.

Grande consolazione il fatto che i veri



protagonisti dell'unica storia documentata sono ancora tutti lì: l'"Antico Calice" oggi riconvertito a tipica osteria veneziana, specializzata in piatti di pesce, a cui di aver inventato lo Spritz non importa nulla; la famiglia Bolla, riunitasi ormai sulle colline veronesi, leader mondiale nella produzione di vini e che dei figli di Abele Bolla che inventarono lo Spritz si è pure dimenticata; lo Spritz, che oggi gira il mondo in tutti i colori dei bitter che gli rubano la scena, dall'arancio, al rosso, al verde... ma questo è il resto della storia che vi racconterò nel prossimo numero.

Bastian Contrario

(1 - Continua)

LA PIÙ ANTICA DI SCOZIA

Alambicchi di rame e distillazione lenta assicurano ancora oggi un Whisky davvero unico

DI GIULIA ARSELLI

Le vicende delle distillerie scozzesi di Whisky sono innegabilmente affascinanti per le continue rivelazioni che apportano alla storia di questo nobile distillato. Nuove scoperte e suggestioni lasciano intendere che The Glenturret potrebbe essere la più antica distilleria scozzese.

Nel corso dei secoli Glenturret Distillery è stata visitata da scrittori e poeti,

tra cui Robert Burns, festeggiata da primi ministri, principi, tra le sue mura hanno operato abili master distiller. Il primo nome conosciuto per Glenturret è Thurot Distillery. Così si evince da un documento del 1763 rinvenuto dallo storico Roland Kissling, in cui appare il nome di Sir Patrick Murray di Ochertyre.

I Murray di Ochertyre erano degli agricoltori proprietari terrieri e appassionati





birrai e distillatori. Nel documento si dichiara che la Thurot Distillery è stata “per diversi anni non tassata”. Questa menzione lascia ipotizzare che in quel periodo la distilleria non fosse operativa e che i Murray distillassero in questo luogo già prima del 1763. Già questa data renderebbe The Glenturret la più antica distilleria funzionante della Scozia.

Una traccia precedente era una bottiglia di The Glenturret che indicava il 1775 come anno di fondazione della distilleria. Lo stemma di famiglia dei Murray era di colore azzurro, riportava tre stelle d'argento, i colori della bandiera scozzese, una corazza e un elmo crestato intrecciati con un ramo d'ulivo. A questi simboli è ispirato lo stemma di The Glenturret.

Nel 1814 la famiglia Murray vendette la Thurot Distillery a Thomas MacInnes, che la ribattezzò Distilleria Hosh. La distilleria mantenne tale nome fino al 1873, anno in cui sarebbe stata definitivamente indicata come The Glenturret Distillery. In questo periodo, anche lo zio di MacInnes, Thomas McCoish, iniziò a gestire un vicino mulino come distilleria. Entrambe le distillerie erano di dimensioni simili,

ed è probabile che zio e nipote abbiano lavorato a stretto contatto per eseguire entrambe le attività, erano collaboratori, concorrenti, ma soprattutto produttori di Whisky.

Tutto questo sino al 1825, quando la proprietà di The Hosh passò nelle mani dei fratelli John e Hugh Drummond, locali distillatori e mercanti di grano. Con l'accordo i due fratelli si assicurarono un trattato che garantiva alla distilleria il permesso di utilizzare l'acqua del Loch Turret e i giacimenti di torba delle sue rive.

Il Turret, un affluente del fiume Tay, garantiva alla distilleria una fonte di acqua di eccellente qualità. Nella sua forma latina 'Torreglen', Glenturret significa “terra impetuosa”. Questo a causa delle importanti esondazioni dei corsi d'acqua che hanno sempre interessato la distilleria. Come nel 1828 quando la distilleria rimase inondata con ingenti danni alle attrezzature e la perdita di grandi quantità di distillato, secondo il giornale locale Perthshire Courier. Tra passaggi di proprietà e inondazioni, The Glenturret continuava ad affermarsi su nuovi mercati con i suoi spiriti.



SPEYBURN

SPEYSIDE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY





Nel novembre 1853, un annuncio pubblicitario sul Morning Advertiser riportava la commercializzazione di The Glenturret a Londra: “to Coffee-rooms or Parlors - the celebre Hosh Scotch”, un Whisky senza rivali per qualità. Nel 1880 Il cronista di distillerie Alfred Barnard, visitò The Glenturret ed ebbe a commentare: “qui non ci sono nuove mode o brevetti, tutto è rimasto come un tempo, straordinariamente tradizionale, con il tempo che scandisce esperienza e lavoro appassionato”. Alla fine del XIX secolo un altro cambio di proprietà e al timone di The Glenturret arrivano David e William Mitchell, commercianti scozzesi di Whisky con grandi ambizioni. Nel 1886 i due fratelli avevano già acquistato la Connswater Distillery a Belfast e nel 1890 The Glenturret. Ben presto questa famosa famiglia di distillatori commercianti esportarono i loro Whisky in Australia, negli Stati Uniti e in Sud Africa. Ai fratelli Mitchell succedettero i figli che gestirono la distilleria fino ai tempi difficili degli anni '20.

Aliquote elevate e il Proibizionismo USA causarono un collasso dell'industria scozzese del Whisky e, nel 1923, la produzione a The Glenturret si arrestò. Ma mentre la distilleria era silente, nei



suoi magazzini continuavano a maturare 96.000 galloni di Whisky. Questa preziosa scorta avrebbe garantito alla distilleria una nuova vita. Nel 1957 un nuovo proprietario, James Fairlie acquistò The Glenturret Distillery, che era rimasta chiusa per oltre 30 anni.

Appassionato visionario, Fairlie era intenzionato a “preservare i metodi tradizionali di distillazione e ricreare l'antica magia ripristinando l'impianto di distillazione originale”. Fairlie avrebbe guidato la distilleria per oltre 20 anni ricoprendo i ruoli di direttore e master distiller. Nel

PRODUTTORI
 IN ALTO JOHN LAURIE
 MANAGING DIRECTOR.
 QUI SOPRA IAN RENWICK,
 DISTILLERY MANAGER.



1980 Fairlie fondò il centro visitatori della distilleria, uno dei primi in Scozia. La dedizione di James Fairlie a preservare il lavoro dei pionieri di The Glenturret e portarlo nell'era moderna era chiara a tutti. Nel 1991, The Glenturret ricevette il suo milionesimo visitatore. Nel 1993, sotto la proprietà Highland Distillers Ltd, The Glenturret Distillery accolse il primo ministro britannico John Major come visitatore. Nel 2014 sarebbero stati il duca e la duchessa di Cambridge, ai più noti come William e Kate, a sorseggiare The Glenturret durante la loro visita in distilleria. I due celebri personaggi firmarono una bottiglia di Whisky prossimamente oggetto di asta.

Da marzo 2019 The Glenturret Distillery orbita in The Laliq Group, un'azienda francese di lifestyle di lusso. Nel 2020 a oltre 250 anni dalla prima distillazione, The Glenturret Distillery ha intrapreso un nuovo capitolo della sua storia presentan-

do una gamma completamente nuova realizzata dal Whisky maker Bob Dalgarno. La dedizione alla tradizionale produzione artigianale di Whisky e una distillazione insolitamente lenta in alambicchi di rame battuti a mano, si combinano per influenzare e sostenere il carattere unico del di The Glenturret Whisky. La produzione in piccoli lotti origina uno spirito che si arricchisce nel tempo, che lavorerà con il legno, uno spirito plasmato dalla mano e dal cuore.

Oggi la distilleria si trova ancora nella sua posizione originale ai margini della storica città di Crieff. E' portata avanti da un team composto da 32 dipendenti. Da secoli The Glenturret Distillery è simbolo di orgoglio e passione e alberga nel cuore dei Whisky lover di tutto il mondo. Le release 2021 di The Glenturret sono importate e distribuite in Italia da Mergalli Spirits.

Giulia Arseli



“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



—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—



THE GLENTURRET TRIPLE WOOD

Questo Whisky delicato mette in mostra lo stile fruttato dolce, la base di partenza del viaggio per tutti i single malt The Glenturret. Maturato in una premurosa combinazione di botti di rovere americano ed europeo, di Sherry e botti stagionate di Bourbon, il Whisky che ne risulta ha un delizioso carattere sottile e un seducente colore dorato. The Glenturret Triple Wood si presenta con note di buccia d'arancia candita, vaniglia, torta allo zenzero, sentori di cannella e zucchero con un tocco di rovere fresco. Colore naturale, ABV 44%vol

THE GLENTURRET 10 YO OLD PEAT SMOKED

La torba è stata molto presente nella storia di The Glenturret. I registri storici documentano che The Glenturret utilizzava la torba scavata nella tenuta di Othertye sin dai primi anni del 1800. The Glenturret 10 Years Old Peat Smoked combina



spiriti giovani e altri più datati, maturati in botti di rovere spagnolo e americano. Il risultato è un Whisky complesso, fumoso e deciso con ABV 50% vol. Comunque morbido, leggermente sapido, spezie calde e agrumi freschi. Colore naturale, non filtrato a freddo.

THE GLENTURRET 12 YO

Un Whisky che bilancia sapientemente le note dolci e fruttate del tipico carattere degli spiriti di questa distilleria, con i ricchi toni legnosi delle botti di rovere americano. Spiriti magistralmente realizzati secondo l'etica "By Hand & Heart" di The Glenturret, il 12 anni è un punto centrale della gamma The Glenturret. Note di zenzero, legno, uva sultanina e cannella che si completano per un finale morbido e cremoso. ABV 46% vol, Colore naturale, non filtrato a freddo.

THE GLENTURRET 15 YO

Anche in questo caso le botti giocano il loro ruolo essenziale. Questo Whisky si presenta ricco, carico di frutta dolce e spezie con la forza elevata data da un ABV 53% vol. Note di toffee, mela e frutta tropicale. pesche allo sciroppo con sentori di cocco e vaniglia, finale caldo e complesso. Colore naturale. Non filtrato a freddo





SCEGLIETE A CHI CREDERE.

UNA MIRACOLOSA BUGIA

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

UN'AMARA VERITÀ

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



www.rimedicciarlatani.it

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



BLOOD TIES

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

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

petrusbk.com



BLOOD BITTER
DUTCH RED APERITIF
P. Boonekamp



THE GLENTURRET 25 YEARS OLD

Un'espressione limitata creata da alcune botti selezionate. Esclusivamente maturato in botti stagionate ex Sherry di quercia europea e americana di primo riempimento, questo Whisky meravigliosamente elegante bilancia sapientemente i classici toni di mela caramellata con un opulento carattere di legno. Il single malt risultante è una complessa fusione di sapori resa possibile solo da pazienza e abilità. Una vivace introduzione al palato guidata da spezie e legno di rovere, una profondità morbida, prima pulita poi matura. Un pizzico di anice, cannella, frutta matura. Una nota di zenzero si stempera per lasciare spazio a una freschezza fruttata che vira sul finale con una finitura dolce e speziata. ABV 44,3% vol. Colore naturale. Non filtrato a freddo.

THE GLENTURRET 30 YEARS OLD

Questa pregiata espressione liquida è stata ricavata da una combinazione di otto botti speciali. Rovere americano che dona note dolci e fruttate che si evolvono nel tempo. Il primo riempimento in rovere europeo crea profondità, vivacità e con-



sistenza. Combinate tra loro queste botti creano un lussureggiante single malt. Toffee, frutta secca, una nota citrica ammorbidita dal legno che permette alla vaniglia di emergere come un dessert cremoso. Nella sua evoluzione lo spirito presenta sfumature di spezie e frutta matura. Armonioso, il finale è caldo e delicato. ABV41,6% vol

Colore naturale. Non filtrato a freddo.

MACERATO&SPEZIATO

Creolo, francese, a base di Rhum bianco
Una tradizione artigianale
che ha conquistato i palati più raffinati

DI VITTORIO BRAMBILLA

I Rhum arrangé trova le sue origini nelle ex colonie e territori francesi d'oltremare. Martinica, Ile de Reunion, Guadalupe, Madagascar, Mauritius, possono essere considerate la patria di un prodotto che lentamente sta conquistando sempre più estimatori nel nostro paese e non sono pochi coloro che azzardano per il Rhum arrangé un futuro simile a quello del Gin. Infatti, grazie alla sua capacità di esprimersi con nuovi sapori costruiti artigianalmente, questo prodotto sta originando una categoria specifica.

Dunque di chiara ispirazione francese, originato dai Rum punch, il Rhum arrangé è ottenuto con una macerazione per

un determinato tempo, di solito tra uno e sei mesi, di frutta, spezie o fiori in Rhum agricole bianco, zuccherato e spesso imbottigliato non filtrato.

Il tempo di macerazione è importante perché varia a seconda degli ingredienti utilizzati per aromatizzare. Se si utilizzano spezie, peperoncino, caffè o agrumi, potrebbe essere necessario rimuovere questi ingredienti durante la macerazione perché nell'arco di più mesi possono generare reazioni indesiderate. Alcune parti dei frutti necessiteranno di essere rimossi, come l'albedo degli agrumi che è responsabile della nota amara.

Negli agrumi la parte più importante è





costituita dagli oli essenziali, tra le spezie la vaniglia è quella che rimane in macerazione più a lungo. Uno degli aspetti più interessanti di queste produzioni è la possibilità di osservare i frutti in bottiglia che sono indicativi di gusto e contribuiscono a creare aspettative sensoriali. La produzione dei Rhum arrangé è tipica nelle isole, ma realizzabile a qualsiasi latitudine, e consiste nell'apportare nuovi sapori al distillato di puro succo di canna da zucchero.

Per tradizione e necessità gli ingredienti utilizzati sono dettati da ciò che è disponibile sull'isola in quel momento. In genere, si trovano vaniglia e ananas, o litchi, passion fruit e mango, spezie e fiori, frutta secca, tuttavia, queste sono solo un esempio perché le combinazioni di gusto possono essere molteplici e limitate solo dall'immaginazione. Infatti esistono Rhum arrangé con tendenza al salato. Il concetto di artigianalità che riveste i Rhum arrangé risiede anche nelle ricette

spesso vecchie di generazioni e ogni produttore, anche ogni famiglia, ne ha una unica. Scelta degli ingredienti, tenore alcolico, tempi di macerazione appartengono all'unicità di ogni ricetta.

Le aziende che hanno fatto il passo per iniziare a produrre commercialmente hanno perseguito questa tradizione artigianale che riesce a sviluppare complessità uniche. La scelta di un buon distillato di base è essenziale. Un Rum di stile francese è preferibile, i Ron latini, leggeri, non si prestano bene all'abbinamento, quelli di stile inglese possono risultare troppo corposi, a Reunion utilizzano anche distillati di melassa. La gradazione alcolica è importante per fornire un buon equilibrio al prodotto finale e da tenere bene in considerazione perché i frutti tendono a rilasciare molta acqua e diluiranno il Rhum, specialmente quelli che ne contengono molta, come melone, fragola, pesca....

Quasi sempre si utilizza Rhum bianco



PELLEGRINI s.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net

f Pellegrini Spa - @pellegrinisp1904

BEVI RESPONSABILMENTE



ma a volte viene aggiunta una parte di Rhum scuro per donare una nota speziata e legnosa. Per alcuni arrangé nei quale devono emergere determinati toni aromatici non è raro che si utilizzino Rhum invecchiati. I prodotti giusti creano ricette giuste.

La frutta deve essere matura ma non troppo per evitare note di rancido, frutti acerbi risulteranno amari, si utilizza anche frutta disidratata. Il rapporto tra Rhum e frutta può variare. Le spezie si utilizzano intere, mai in polvere o derivati, spesso tostate leggermente, a volte sotto forma di scioppo.

Lo zucchero è il dolcificante più usato ma non è raro che si utilizzi del miele per donare diversi toni gustativi. La macerazione risentirà delle condizioni durante le quali è effettuata. Questa può avvenire in ambiente chiuso, all'aperto, al caldo, all'asciutto, all'ombra...

Tutto è possibile considerando che in

pieno sole, la macerazione sarà più rapida, i frutti si oscureranno e il liquido sarà più torbido. All'ombra la macerazione sarà più lenta e graduale, il risultato finale sarà migliore. Un'antica tradizione creola prevede che le bottiglie vengano considerate sotto terra a pochi centimetri dalla superficie per garantire un calore continuo. L'invecchiamento in botte può essere interessante a patto che non si usino botti nuove che rilascerebbero troppe note tanniche.

L'assaggio di un Rhum arrangé può rivelare continue sorprese. Questo perché ci sono frutti e spezie che nel tempo possono virare da un gusto all'altro. Un Rhum arrangé si può consumare fresco, a temperatura ambiente è più facile percepire la sua nota calda e avvolgente. Quella che segue è una rassegna di alcuni validi esempi di Rhum arrangé presenti in Italia, espressioni delle loro terre di origine e di una antica tradizione.



PRODUTTORI

QUI SOPRA
CEDRIC
BREMENT.

LES RHUM DE CED'

Cédric Brément iniziò l'avventura di Rhums de Ced' nel 2011 a Nantes. Ispirato dai ricordi di infanzia in cui il nonno preparava Rum punch, Cédric decise di rinnovare la tradizione dei Rhums Arrangés. Già ingegnere alimentare, Cédric seleziona personalmente gli agricoltori di frutta, le materie prime e i distillatori di Rhum agricole bianchi in grado di conferire una complessità senza pari in termini di freschezza, tecnicità e originalità al prodotto finale.

I Rhum di Ced' utilizzano distillati ottenuti da puro succo di canna delle Antille francesi (Martinica AOC, Guadalupa), frutta fresca maturata naturalmente sull'albero o sulla pianta e uno sciroppo di zucchero di canna realizzato su ordinazione appositamente per Les Rhums de Ced'. Les Rhums de Ced' sono 100% naturali e non contengono aromi, coloranti e con-



servanti.

Grande attenzione viene posta alla frutta. L'ananas Victoria arriva da Réunion, le fave di cacao dal Messico e poi tostate fresche a Nantes, le fragole da Pornic, in Francia, la vaniglia è del tipo Bourbon Madagascar. La frutta viene raccolta manualmente rispettando i cicli stagionali e quindi subito trasportata via aereo per essere lavorata ancora fresca. Ogni frutto viene manualmente tagliato al coltello ed immediatamente immerso nella bottiglia con la miscela di Rhum Agricole e sciroppo di canna da zucchero. Per garantire il massimo della freschezza e degli aromi non possono trascorrere più di due minuti dal taglio della frutta all'immersione nella bottiglia.

La macerazione avviene naturalmente nella bottiglia che deve riposare almeno un mese prima di essere commercializzata. Tra le produzioni troviamo Kumquat e Caffè "Arrangés de Ced" un intrigante mix di intensi sapori che iniziano con le note agrumate del Kumquat unite ad aromi di torrefazione, fave di cacao e note dolci della vaniglia Bourbon del Madagascar per un finale dolce-amaro.

RHUM
BOLOGNE

UN AMPIO
ASSORTIMENTO DI
RHUM AGRICOLE DELLA
GUADALUPA DA
MISCELAZIONE E DA
DEGUSTAZIONE



KOVAL

NEW SCHOOL AMERICAN WHISKEY



www.kovaldistillery.com

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net

 KOVAL Distillery -  kovaldistillery -  Pellegrini Spa -  pellegrinisp1904

BEVI RESPONSABILMENTE



In **Carambola e Passion Fruit** “Arrangés de Ced’” alla cui impronta marcata ed erbacea del Rhum agricole si aggiungono le note fresche ed esotiche del passion fruit con finale fresco ed acidulo dato dalla carambola. Mango e Passion Fruit “Arrangés de Ced’” trasporterà le papille gustative in un viaggio esotico e profumato. Il mango è esclusivamente della varietà

Kent (la più aromatica) e viene raccolto a perfetta maturazione. Il tutto viene poi combinato con la nota fresca e acida del frutto della passione, aromatico Rhum Agricole di Martinica e vaniglia. Banana e Cacao “Arrangés de Ced’” è la referenza più golosa di tutto il range di Arrangés de Ced’.

Il naso è dominato da aromi di fave di



cacao, tostate da un artigiano a Nantes, che si mescolano perfettamente alla banana matura e alla vaniglia. Il tutto viene immerso in un aromatico Rhum Agricole della Martinica. **Litchi Mandarino & Hibiscus** “Arrangés de Ced” è una edizione limitata del 2020 prodotta con litchi freschi, profumati mandarini ed un tocco di fiori di hibiscus.

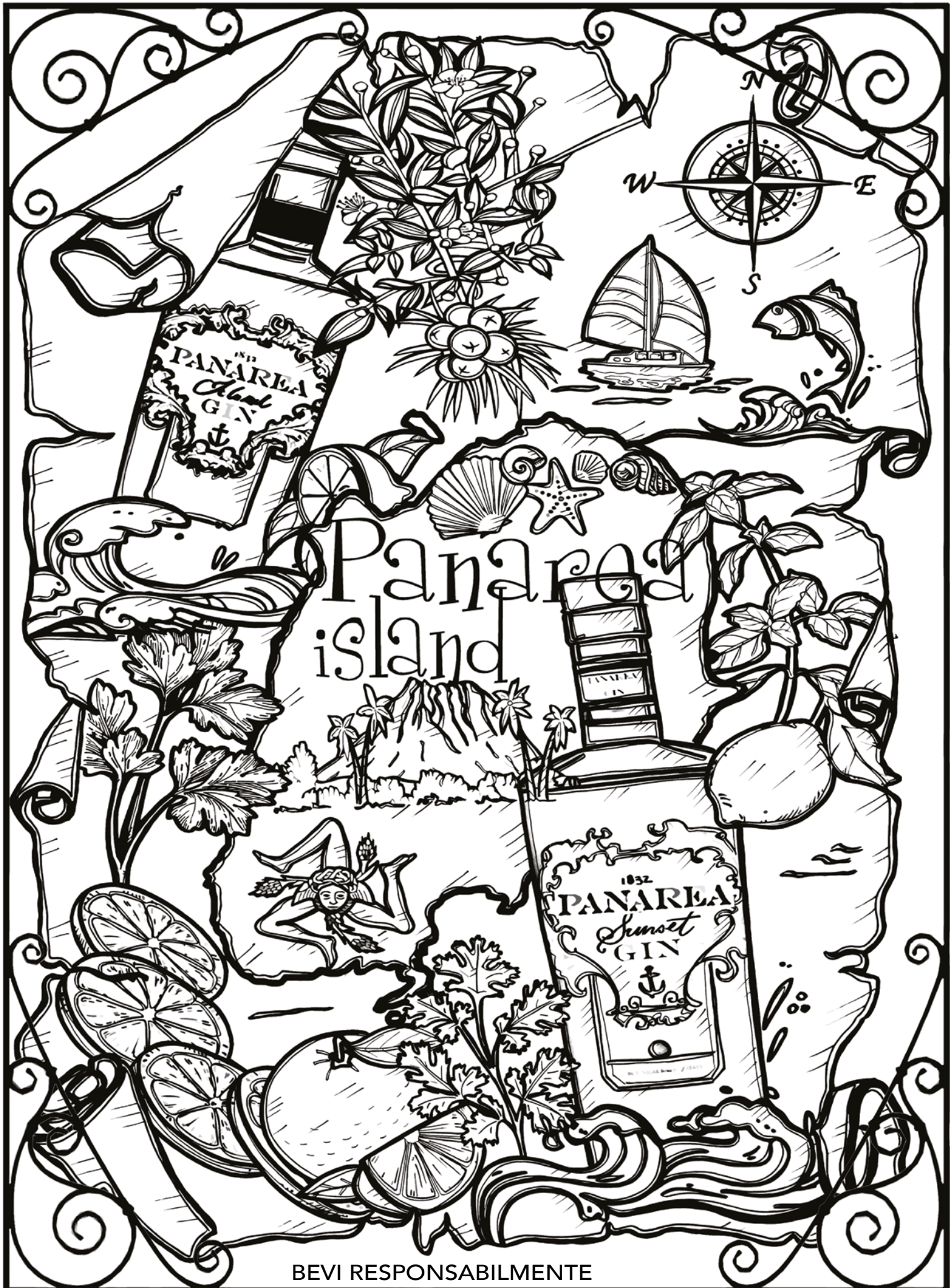
Ananas Victoria “Arrangés de Ced”

Victoria è una particolare varietà di Ananas coltivato sull’isola di Réunion (Oceano Indiano). Il frutto viene raccolto esclusivamente a piena maturazione dalle cooperative dell’isola e trasportato via aerea in Francia dove viene unito ad una base di Rhum Agricole di Martinica e ad un baccello di vaniglia. **Zenzero e Lime** “Arrangés de Ced” è una ricetta Gwamaré con la quale gustare la ricchezza naturale di Guadalupa (GWA), Martinica (MA), Réunion (RE) in una singola infusione.

Il blend di due Rhums Agricole da Martinica e Guadalupa si intreccia con la punteggiatura dello zenzero. Il lime, della varietà

Galet dall’isola di Réunion aggiunge la freschezza e la nota aromatica. **Lulo Latino** “Arrangés de Ced” si ispira alla Colombia con la selezione di un frutto esotico poco conosciuto in Europa, il Lulo. Questo frutto tipico del Sud America ha aromi che ricordano agrumi canditi e foglie di rabarbaro. Dopo essere stato raccolto a perfetta maturazione viene macerato in Rhum Agricole prodotto dalla più antica distilleria familiare di Guadalupa.

Noci di Maccadamia e Vaniglia “Arrangés de Ced” è considerato un vero e proprio dessert. La potenza delle noci di Macadamia fresche unite all’intensità di tre baccelli di vaniglia. A differenza degli altri Arrangés de Ced’ questo blend è arricchito con note di rovere date dalla macerazione in Rhum Agricole di Martinica invecchiato per sei mesi in botti ex-Cognac. Tutte le referenze di Les Rhums de Ced’ hanno ABV 32% e sono consigliate a una temperatura di servizio compresa tra i 4° e 12°. IN Italia sono distribuiti da Ghilardi Selezioni.



BEVI RESPONSABILMENTE

ILLUSTRAZIONE DI SERENA CONTI TRATTA DA ANTHOLOGIN, IL LIBRO DI SAMUELE AMBROSI

PANAREA GIN è distribuito da SAGNA S.P.A. dal 1928 - www.sagna.it



RAMSBURY

the SINGLE ESTATE



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

RAPPRESENTATO
IN ITALIA DA



RINALDI 1957

BEVI RESPONSABILMENTE

DAMOISEAU

Questa distilleria a conduzione familiare si trova a Moule, in Guadalupa, una delle perle dei Caraibi francesi, terra di eccezionali distillati di canna da zucchero. Grazie a una superba qualità la distilleria Damoiseau si è costruita una reputazione altissima tra i Rhum lover di tutto il mondo.

Gli agricole di Damoiseau sono simbolo di ricercatezza e sopraffina arte distillatoria. Nel 1942 Roger Damoiseau Sr., ex ingegnere, decise di acquistare la tenuta di Bellevue da tempo abbandonata, ma a prezzo di pesanti debiti. Da subito l'azienda riprese le attività saccarifere realizzando dolci e marmellate ma il Rhum divenne rapidamente la principale attività produttiva.

Nel 1968, Roger Damoiseau Jr subentrò al padre e continuò a sviluppare l'attività di famiglia. I suoi figli iniziano quindi a lavorare con lui e lo aiutano a far prosperare la distilleria. Nel 1995 Roger lascia il suo posto a Hervé Damoiseau che ne diventa presidente, suo fratello Jean-Luc si occupa della produzione. Dal 1978, Jean-Luc è diventato mastro distillatore e Sandrine Damoiseau, loro sorella, organizza la promozione del marchio attraverso eventi. Il microclima soleggiato e il terreno calcareo che favorisce la crescita della canna da zucchero sono i punti di forza della distilleria. Questi vantaggi consentono raccolti a piena maturazione per l'unica distilleria di Grande-Terre. **Les Arrangés Ananas Victoria** di Damoiseau desidera catturare lo spirito tropicale in una bottiglia. L'ananas fresca è tagliata e messa istantaneamente nelle bottiglie pezzo per pezzo insieme alla vaniglia. Quindi viene aggiunto il Rhum agricolo bianco. Una macerazione curata ne fa un prodotto particolarmente



saporito. Ingresso rotondo e morbido. Una bella dolcezza rinforza la freschezza nata dall'unione del Rhum, vaniglia e spezie. In **Les Arrangés Mangue Passion** la leggera acidità della frutta rinforza la freschezza nata dall'unione di Rhum, zucchero e spezie (vaniglia e cannella). Entrambi con ABV 30%, L'appellazione «Produit Pays» garantisce che tutti gli ingredienti provengono della Guadalupa. Les Arrangés Damoiseau sono distribuiti in Italia da Onesti Group.

Vittorio Brambilla



RICETTE RUM ARRANGÈ

A cura di
BarTales Training
Center

ONE PIECE

INGREDIENTI

- 2 cl succo di lime
- 3 cl Arrangé Damoiseau Mangue Passion
- 2 cl Aguardiente Sao Can
- 0,75 cl orzata
- 2 dash Angostura bitter

Tecnica: build.

Glass: Bodega.

Garnish: fettina di carambola e foglia di basilico



LA RUMBA

INGREDIENTI

- 4 cl Arrangé de Ced' Lulo Latino
- 2 cl succo di lime
- 1,5 cl di orzata
- 6 gocce di Pernod

Tecnica: shaker.

Glass: coppa cocktail.

Garnish: no



BOOM

INGREDIENTI

- 4 cl Arrangé de Ced' Vanilla Macadamia
- 1,5cl sciroppo di pepe lungo
- 2,5cl succo di lime scottato
- float di Amaro Proibito

Tecnica: swizzle.

Glass: tumbler.

Garnish: frutta e menta.



RAIN OF LOVE

INGREDIENTI

- 4 cl Arrangés de Ced' Mango Passion Fruit
- 1 cl amaro Snake Oil
- 1 cl sciroppo di zucchero
- 1,5 cl succo di limone
- mezza pesca smashed

Tecnica: shake & strain. Glass: tumbler. Garnish: menta



DOPPIO INVECCHIAMENTO IN BOTTE

Un gusto sublime
e delicato



BEVI RESPONSABILMENTE

Ron
ABUELO
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI DAL 1908

Distribuito da www.onestigroup.com



RICETTE RUM ARRANGÈ

A cura di
BarTales Training
Center

DEEP TASTY

INGREDIENTI

- 5 cl Arrangé de Ced' Kumquat Café
- 1 cl di Maraschino Luxardo
- 2,5 cl Vermouth rosso Gamondi
- 1 cl lime cordial

Tecnica: stir & strain.

Glass: coppa cocktail.

Garnish: zest di limone



PINEAPPLE SMASH

INGREDIENTI

- 4 cl Arrangé Damoiseau Ananas Victoria
- 2,5 cl sciroppo di pepe di Sichuan
- 3 cl succo di lime
- 3 cl liquore di carrube

Tecnica: sahker.

Glass: tumbler.

Garnish: ananas disidratata



FLASH GORDON

INGREDIENTI

- 4 cl Arrangé de Ced' Victoria Pineapple
- 2cl di latte condensato
- 1cl succo di lime
- 5 foglie di basilico
- mezza mela golden delicious

Tecnica: frozen.

Glass: doppia coppa.

Garnish: chips di banana e basilico





GIN ROKU: LA PERFEZIONE DI UN GIN GIAPPONESE

Roku, l'ideogramma impresso sulla bottiglia, significa 6, come sei sono i botanicals giapponesi e raccolti a mano presenti in questo gin.

Ogni botanical, raccolto durante lo shun, rappresenta una stagione e le quattro stagioni dell'anno rappresentano il legame indissolubile tra Roku e la natura giapponese.

Lo shun è quello specifico momento dell'anno in cui un elemento della natura esprime le sue massime caratteristiche, e questo specifico momento è a volte racchiuso in poche giornate. Così sono i fiori e le foglie del Sakura, il famoso e coloratissimo ciliegio giapponese, che raccolte in sole due settimane l'anno, rappresentano la primavera, conferendo a Roku il suo appagante aroma floreale.

Questi due botanicals vengono distillati in un alambicco di acciaio e sottovuoto, con la tecnica della distillazione a freddo. Questa tecnica permette di mantenere inalterate le delicatissime caratteristiche del Sakura.

L'autunno è rappresentato dal pepe sansho, un pepe molto particolare che viene raccolto e distillato fresco. Questo, a differenza di quanto si

possa immaginare, regala una speziatura agrumata e delicatamente pungente a Roku Gin.

L'inverno è la stagione degli agrumi anche in Giappone, e per rappresentarlo viene utilizzato lo yuzu, tipico agrume giapponese dal profumo inebriante. Questo botanical viene distillato in un alambicco discontinuo di rame e viene utilizzato solo il cuore della distillazione, dove è presente la maggior concentrazione di olii aromatici.

Infine l'estate viene rappresentata dal tè verde. Vengono utilizzati due tipi di tè: il tè sencha e il tè gyokuro, che durante l'estate regalano il loro miglior raccolto, detto Summer Flush. È proprio durante la stagione estiva che le lunghe giornate assolate portano alla pianta di *Camelia sinensis*, la pianta del tè, il maggior apporto di clorofilla. Questi due tè conferiscono la nota erbacea e leggermente amaricante avvertibile sul finale.

Il ginepro ovviamente rimane al centro della scena, proprio per evidenziare il retaggio di cui Roku è figlio.

Il risultato è.. giudicatelo voi.

A COLPI DI SHAKER

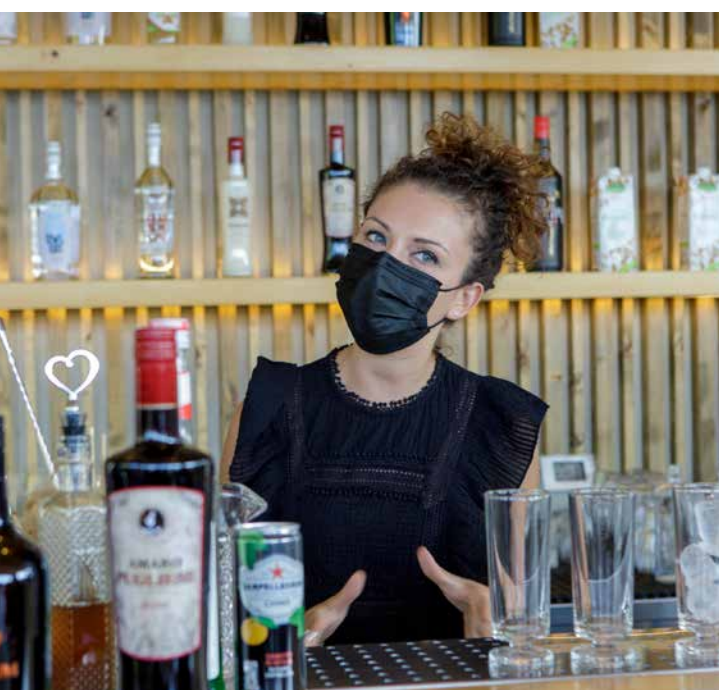
La sfida di Barletta: Lorenzo Incarnato vince col sapore della tradizione

DI GIULIA ARSELLI

La mattina del 13 febbraio 1503 splendeva il sole sulla contrada di Sant'Elia, tra Andria e Corato, nelle terre di Puglia. Sul campo tredici cavalieri italiani, sotto insegne spagnole e altrettanti cavalieri francesi stavano per sfidarsi. Nel gennaio precedente francesi e spagnoli avevano già sostenuto delle scaramucce tra loro. Durante un banchetto in una locale cantina, oggi conosciuta come Cantina della Disfida,

un capitano francese, Guy de la Motte, contestò il valore dei soldati italiani accusandoli di codardia. Il comandante spagnolo Íñigo López de Ayala difese gli italiani affermando che il loro valore non era inferiore a quello dei francesi. Si decise di risolvere la questione con una sfida in campo aperto alla quale avrebbero partecipato i migliori cavalieri delle due fazioni.

Lo scontro prevedeva che cavalli, armi





e un riscatto di 100 ducati come premio per ogni cavaliere sconfitto avrebbero costituito il premio dei vincitori. Quattro giudici avrebbero controllato e garantito il rispetto delle regole. Furono scelti tredici tra i migliori cavalieri italiani del tempo e loro capitano fu nominato Ettore Fieramosca. Il giorno dello scontro il capitano italiano portò i suoi cavalieri a una messa augurale e chiese loro un giuramento di vittoria o morte. Dal canto loro i francesi, sicuri della vittoria, si presentarono sul campo di sfida senza denari. L'abile strategia messa in campo dal Fieramosca favorì la vittoria degli italiani. Così i francesi furono tradotti a



COMPETITION

NELLA PAGINA A SINISTRA, ARCANGELA BIZZOCA E MICHELANGELO CRUDELE. IN ALTO A SINISTRA, ALESSANDRO DADDUZIO. SOTTO, MARIO DADDUZIO. IN ALTO A DESTRA ALESSANDRO DAGNELLO. SOTTO STEFANO DE MARTINO NORANTE.

I PARTECIPANTI

BIZZOCA ARCANGELA

LA FARMACIA - BARLETTA (BAT)

CASSANELLI DOMENICO

BOTANICALS & CO2 - BISCEGLIE (BAT)

CRUDELE MICHELANGELO

BAGNO 27 - BARLETTA (BAT)

DADDUZIO ALESSANDRO

BUTTERFLY CAFE' - TRINITAPOLI (FG)

DADDUZIO MARIO

BAR CASTELLO- BARLETTA (BAT)

DAGNELLO ALESSANDRO

ZENZERO- BARLETTA (BAT)

DE MARTINO NORANTE STEFANO

ZENZERO- BARLETTA (BAT)

DEL ROSSO DAVIDE

TOMA LA LUNA- BISCEGLIE

DIBENEDETTO ANGELO

BAMBOO BEACH BAR- BARLETTA (BAT)

DI VICCARO ALESSANDRO MICHELE

ZENZERO - (BAT)

GIANNINI ALESSIA

CAFÈ REAL - BARLETTA (BAT)

GRECO PASQUALE

LA SARTORIA - MANDURIA (TA)

INCARNATO LORENZO

HANGOVER - STORNARA (FG)

LIONETTI COSIMO DAMIANO

TOMA LA LUNA - BISCEGLIE (BAT)

MILILLO GIUSEPPE

CAVE DE LA PRESSE - BARI

ROTUNNO BRIGITTA

BAGNO 27 - BARLETTA (BAT)

SCIACOVELLI VITO

PIANO-SUSCI ITALIANO - GIOIA DEL COLLE (BA)

SGARRA MASSIMO

MS EVENTS - ANDRIA (BAT)

STELLATELLI GIUSEPPE

TOMA LA LUNA - BISCEGLIE (BAT)



Barletta e trattenuti come prigionieri sino al pagamento del riscatto. La vittoria italiana ebbe eco in tutta Italia e la storia avrebbe ricordato l'evento nei secoli a venire. Il 6 settembre scorso a Barletta si è svolta la seconda edizione del Trofeo BAT Cocktail Competition. Come



IOVEM.IT

#BEVIVIOLA



IOVEM is an innovative and unique product, 6 elements hidden in 9000 years of history that spawn the new drink of the Gods.



The purple nectar, to drink blended

drink responsibly

propaganda3.it

LUXARDO®

MARASCHINO l'originale *dal 1821*

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



f @ in

@ luxardoofficial
weareluxardo

Luxardo® promuove il bere responsabile





l'anno scorso sono stati i bartender della provincia BAT (Barletta-Andria-Trani) a sfidarsi, senza clangore di spade e lance in resta, ma a colpi di shaker e mixin' glass che tintinnavano colmi di ghiaccio. La bartender community della provincia BAT è numerosa e attiva e, come l'anno scorso, BarTales Magazine ha organizzato l'evento che quest'anno si è svolto con la collaborazione del Liquorificio Fiume di Putignano (BA) e dell'azienda Puro Ghiaccio di Lecce.

Fiume è un'azienda pugliese che da oltre 50 anni produce liquori e sciroppi di altissima qualità, nata a Putignano, in un piccolo laboratorio artigianale grazie



COMPETITION
 NELLA
 COLONNA DI
 SINISTRA DEL
 ROSSO DAVIDE.
 SOTTO,
 DIBENEDETTO
 ANGELO.
 IN ALTO A
 DESTRA DI
 VICCARO
 ALESSANDRO
 MICHELE.
 IN BASSO,
 GRECO
 PASQUALE.



COMPETITION

IN ALTO A SINISTRA DAMIANO LIONETTI; A DESTRA GIUSEPPE MILILLO. IN BASSO A SINISTRA, BRIGITTA ROTUNNO; A DESTRA VITO SCIACOVELLI.



Aperto comunque a tutti i bartender pugliesi, l'evento è stata la prima occasione dei bartender locali per ritrovarsi dopo la crisi sanitaria e si è svolto

presso il Beach Restaurant & Cocktail Bar "Toma La Luna", bellissima realtà adagiata sulla costa di Bisceglie (BAT) e diretta dal location manager Dario Ruti-

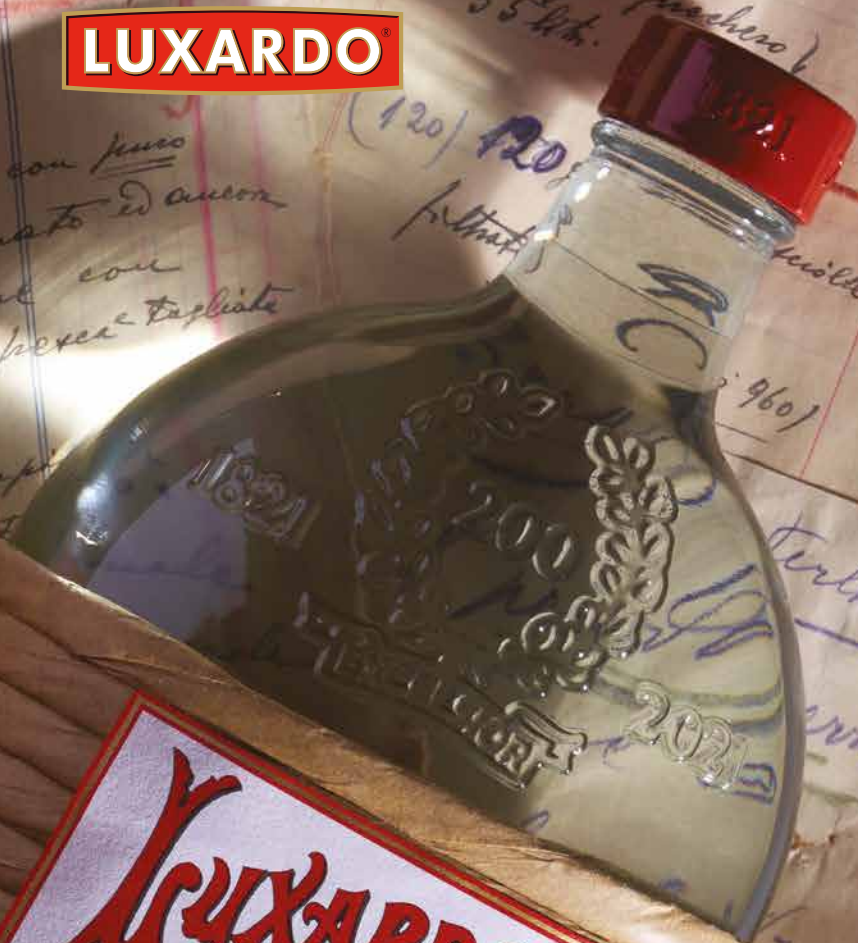
DADESIGN.IT

Maraschino speciale
Tipo Perle Extra Dry

LUXARDO

composta di preparati con puro
e marasca appena spicata ed accon
tate in perfetta armonia con
ta di foglie marasca fresche tagliate
lti vanno prima riempiti
proporzionale al contenitore
preziosissimo appena
5 si aggiunge la
fresca, tagliata
e si formano in
del vino maraschino
tenere il tempo
completo
...

196 kg. (marchese)
55 litri.
(120) 120
f. (stato)
miolate in 1/2 litri.
(960)
turca
...



f @ in

LUXARDO.IT



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

LUXARDO®



LUXARDO
200 years 1821/2021

f @ in



LUXARDO.IT

BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE



COMPETITION

A SINISTRA
MASSIMO
SGARRA.
IN ALTO A
DESTRA
GIUSEPPE
STELLATELLI.
AL CENTRO
DOMENICO
CASSANELLI
QUI SOPRA
ALESSIA
GIANNINI.

alla passione e all'ingegno del suo fondatore, Vittorio Fiume. Il claim "Tradizione da Bere" racconta perfettamente la storia e la mission di Fiume. Le ricette

dei suoi prodotti sono studiate e affinate nel laboratorio di ricerca e analisi, ma sempre in linea con la tradizione e l'esperienza dei maestri liquoristi.

COMPETITION

LORENZO
INCARNATO,
AUTORE DELLA
RICETTA
VINCENTE.



gliano. Prima della sfida a colpi di shaker e mixin' glass i bartender hanno partecipato al tasting di un nuovo amaro del Liquorificio Fiume di prossima presentazione al pubblico.

La giuria era composta dal vincitore del Trofeo Bat 2020, Enrico Nicolini, e dai bartender Gianni Dell'Olio e Cosimo

Detommaso. I 19 concorrenti selezionati hanno messo in campo competenza e ricerca, anche i debuttanti non si sono fatti intimorire da colleghi più esperti, mostrando determinazione e personalità.

Negli ultimi anni Barletta ha espresso talentuosi bartender che si sono fatti conoscere in tutta Italia. Alla competition ha assistito un pubblico composto da colleghi e clienti dei bartender in gara che non mancavano di incitare i partecipanti. Con minime differenze, il vincitore è risultato il bartender foggiano Lorenzo Incarnato che ha preceduto Domenico Cassanelli di Bisceglie e Alessia Giannini di Barletta.

Anche quest'anno nessun riscatto è stato pagato da alcuno e tutti i partecipanti sono stati premiati. Il vincitore sarà presente presso lo stand Fiume alla prossima edizione di Roma Bar Show 2022.

Giulia Arselli

LA RICETTA VINCENTE

DOLCE RICORDO di Lorenzo Incarnato The Hangover – Stornara (FG)

INGREDIENTI

- 4,5 cl Amaro Pugliese Fiume
- 3cl Gin infuso ai fichi
- 1 cl succo di limone
- 1,5 cl sciroppo di fichi locali

Tecnica: Shake & Strain.

Glass: mug tipica pugliese in ceramica.

Garnish: limone.



ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO
DELLA CREATIVITÀ

Mixology Selection



J.GASCO

J Gasco è la più completa gamma di mixer naturali rigorosamente Made in Italy. Fondata nel 2013 da Fabrizio Dellavalle, l'azienda è presente sul mercato di 35 Paesi in tutto il mondo dove mostra una costante capacità di innovare con qualità e istintività.

I mixer J.Gasco sono prodotti di qualità premium creati per la miscelazione di alto livello: tutti i sodati sono realizzati con ingredienti naturali e con materie prime selezionate, senza coloranti artificiali e conservanti e nessun utilizzo di dolcificanti artificiali durante l'intero processo produttivo. Grazie alla qualità assoluta degli ingredienti e alla varietà di gusti, tutte le bevande J.Gasco sono ideali anche da bere lisce come aperitivi analcolici naturali.

Il progetto J.Gasco è stato il primo in Italia a offrire ai bartender la possibilità di una miscelazione di profilo internazionale che mantenesse la tradizione italiana nel proprio dna. Dal 2013 il legame profondo e autentico con il territorio accompagna l'impegno che l'azienda mette ogni giorno per valorizzare il buon bere miscelato.

i prodotti

J.Gasco mette a disposizione dell'abilità del bartender e dei consumatori di spiriti pregiati una linea classica e una linea light.

La linea J.GASCO classica è composta una serie di referenze altamente performanti. Due toniche – la Dry Bitter



Tonic persistente con un deciso sentore amaricante e l'Indian Tonic dal gusto più morbido e delicato; la Ginger Beer con la piccantezza dello zenzero perfettamente equilibrata dalle note agrumate del lime; il Ginger Ale con il sapore fresco dello zenzero; l'Aperitivo Bitter con gusto caratterizzato dal contrasto dolce amaro; la Cedrata che ricrea l'intensità della tradizionale bevanda italiana; la Lemonade con succo estratto dai limoni di Sicilia; il Fior di Sambuco; la classica Spuma Bionda italiana rielaborata in chiave mixology con sambuco, lime e menta;



DRINK RESPONSIBLY & RIDE SAFELY



#bikesharing

AMARO
DEL CICLISTA

Tutto un altro giro.

📷 @AMARODELCICLISTA



la Cacao Cola; con distillato di cacao e noce di cola; la Sodaviola gazzosa aromatizzata con fiori di violetta; il Chinotto con infuso di chinotto e 18 varietà di erbe e la Soda Water mineralizzata con bicarbonato di sodio per un sapore delicatamente sapido.

La linea J.GASCO EVIA light è la prima gamma di mixer senza zucchero 100% made in Italy dolcificati in modo naturale. Le tre referenze della linea EVIA sono la Tonic 13.5 tonica premium aromatiz-



PERSONAGGI

A SINISTRA LA
MARKETING
MANAGER
SAMANTHA
LEONE.
A DESTRA IL
FONDATORE
FABRIZIO
DELLAVALLE



zata con bacche di ginepro del Mediterraneo con 13.5 kcal per 100 ml, la seconda Ginger Beer della gamma dal gusto molto piccante con zenzero e rafano con 19 Kcal per 100 ml e la Sodarosa con infuso di scorze di pompelmo rosa caratterizzata da fresche e persistenti note agrumate con 23 Kcal per 100 ml.

Alla base della qualità della gamma J.Gasco c'è la cura per ogni dettaglio.

Con il restyling della bottiglia avvenuto nel 2020, è aumentato lo spessore del vetro che, passando da 140 gr a 190 gr, ha garantito una maggiore carbonatazione ai mixer. Il particolare processo di pastorizzazione ottimizza la stabilizzazione della bevanda, con bolle che si mantengono molto fini e persistenti grazie alla meticolosa miscelazione degli ingredienti a 8°C.



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

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

RECIPED BY METICULOUSLY
 No. 3-52 STILL No. 1
 100% GRAIN NEUTRAL SPIRITS
 100% YEAR OLD
 BRICK ENGAGED, COPPER POT STILL,
 100% HOLLAND

LONDON DRY GIN

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

No. 3 Gin is made on the historic copper pot stills in London. We open our doors to the world's best gin makers to help us create the most exceptional gin. No. 3 is a unique blend of juniper, citrus and spice. The most exceptional gin in the world. No. 3 is the only gin to be awarded the Supreme Champion Spirit award in 2019. We are proud to be the world's best gin.

The Art of Perfection

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

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

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

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



imported and distributed by



pallini.com

IL GUSTO DEL PERÙ

“IL FIORE DELLA CANNELLA”

GLORIA CARPINELLI D'ONOFRIO – EDITRICE IL PUNTO – PAGG. 300 – EURO 23,00

I Perù vanta una originalità gastronomica di grande personalità che affonda le radici in un mix di culture dalle quali ha attinto ispirazioni, ingredienti e tecniche. Il risultato è una cucina la cui tradizione è riconosciuta come simbolo di identità dalla gastronomia mondiale.

Questo libro invita a un viaggio che percorre lontani continenti, così come fecero quegli ingredienti che della cucina peruviana sono ambasciatori: la patata, il pomodoro, il peperoncino e oggi anche la quinoa, regina indiscussa dei semi peruviani.

Raccontando una storia di incroci culturali, Gloria Carpinelli D'Onofrio ripercorre le rotte migratorie di italiani, francesi e giapponesi e quelle degli ingredienti alimentari al loro seguito.

“Il Fiore della Cannella” è un libro dal quale traspira l'orgoglio dell'autrice per le sue origini peruviane.

L'opera è divisa in sei capitoli riccamente illustrati. Il primo è dedicato alla storia di questa cucina, quindi alla conoscenza degli ingredienti base e di molte ricette tra cui la più nota tipicità gastronomica peruviana, il cebiche.

Più vicino al bartending è il capitolo che riguarda il Pisco, l'acquavite nazionale peruviana descritta da uno dei volti più noti della spirit industry locale, Johnny Schuler, che introduce il lettore nel mondo di questo apprezzato distillato d'uva,



la Flor de la Canela il Fiore della Cannella

sapori, profumi, gusti e colori della cucina peruviana



Gloria Carpinelli D'Onofrio

Editrice **Il Punto**
Presenta di Boscaglia

spiegandone la storia e presentando ricette che sono classici della miscelazione mondiale: Pisco Sourm Capitan, Chilcano e tante altre.

Il lettore familiarizzerà con la storia del quello che probabilmente è il più antico distillato americano, con le varie tipologie di Pisco e le uve che le contraddistinguono, il processo di produzione.

In un'epoca in cui il bartending e la gastronomia si incontrano sempre più, crediamo che questo volume meriti l'attenzione degli addetti ai lavori.

Perché è il più valido esempio di come il distillato e la gastronomia tipici di un paese possano coniugarsi senza sovrapporsi diventando l'uno complementare dell'altro.

Alessandro Palanca

刻の香

TOKINOKA

IL PROFUMO DEL TEMPO

Per Tokinoka, il tempo è un valore fondamentale. Creato in Giappone, nella prima distilleria di Whisky, dal 1919 fonde artigianalità, sapienza e attenzione ai dettagli. Allo stesso modo, la sua nuova veste trae ispirazione dalle millenarie tecniche giapponesi di lavorazione della carta e unisce modernità e tradizione.





ROMA BAR SHOW
INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW
30-31 MAY 2022

READY TO BE SHAKEN