

Bartales

France

N. 4 | NOVEMBRE 2021

SUPPLÉMENT DE BARTALES



FACE TO FACE / PARFUMS ET ALAMBICS
ESPRIT REBELLE



NEW SPIRIT / L'ÎLE DU RHUM
AVANT COLOMB



HOT SPIRIT / ESPRITS TYPIQUES
L'ÉLÉGANCE DE LA MANDARINE



NEW SPIRIT / AGALIA
HORS DES SENTIERS BATTUS



REPORT / VERMOUTH DE TURIN
TRENTE ANS DE QUALITÉ



LIQUID STORY / STREGA
POTION MAGIQUE

Shaking perspectives



Boire de façon responsable



gamondi.it



GAMONDI
1890

RÈGLES DE SUCRE

Ne vous faites pas duper par les clichés. Ne vous laissez pas séduire par les combinaisons faciles : mer et soleil, palmiers et sucre. L'esprit procède par associations, en nous trompant plus souvent que nous le pensons. Rhum, plages de velours, pirates et Caraïbes... Ce n'est pas vraiment toujours comme ça. Ou plutôt, l'histoire de la canne à sucre est longue et complexe, une histoire passionnante qui du Pacifique effleure la Méditerranée pour prendre racine au cœur de la Sicile. Résultat ? Six cents ans avant que la canne à sucre ne débarque outre-mer, la « cannamela », alias la canne à sucre, était arrivée à la cour de Frédéric II avec les arabes qui l'utilisaient à la place du miel. Ainsi, dans ce numéro, vous lirez d'un « spiritueux blanc » insolite, le Rhum de Sicile, d'Avola plus précisément, également cité par Tomasi di Lampedusa dans son chef-d'œuvre « Le Guépard » (titre original « Il Gattopardo »). Un spiritueux disparu et donc, pourquoi en parler ? Car justement en ce moment l'industrie italienne des spiritueux enregistre une importante nouveauté : la relance d'Avola Rum, distillat sicilien de pur jus de canne à sucre, produit selon les techniques de cultivation et de transformation de la plante il y a 200 ans, par Corrado Bellia, ex-directeur du Consorzio della Mandorla di Avola. Un moment « chaud » pour le distillat : l'introduction du nouveau règlement européen régissant les caractéristiques du rhum avec des règles claires et précises. Une révolution ? Ainsi paraît-il.

Follow us



BarTales
France

N. 4 | NOVEMBRE 2021

DIRECTRICE RESPONSABLE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

RÉDACTION

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAPHISME

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

ONT COLLABORÉ

Giulia Arseli, Vittorio Brambilla,

Alessandro Palanca

CORRESPONDANT POUR LA FRANCE

Antonella Paolino

(antonellapaolino@bartales.it)

TRADUCTION PAR

TLMG-GROUP – Brescia (BS) Italie

ÉDITION WEB À LA DILIGENCE DE

SKILL LAB srl

(assistenza@s-lab.it)

Inscription. n. 35 du 8/7/2013 Tribunal de Naples
www.bartales.it

© copyright

BARTALES - Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite. Toute violation sera poursuivie aux termes de la loi.

En cas de revendication du copyright de photos non identifiées, prière de bien vouloir contacter Bartales.

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE



Que les filles puissent tout faire, comme le suggère la phrase qu'elle a imprimée sur son t-shirt, plus qu'un souhait ou une énonciation de principe, c'est une déclaration transparente qui ne laisse aucun doute. C'est ce que l'on devine en regardant Monique ten Kortenaar, on le comprend en écoutant un peu de sa vie extraordinaire, aventureuse, énergique.

Hollandaise, maître distillateur chez Luca Bols, la plus ancienne entreprise

européenne de liqueurs, Monique, Mo pour les passionnés, physique puissant et détermination rare, me montre son spiritueux « Otenba », un gin (indépendant, produit grâce au financement participatif) qui vient de sortir en Italie.

Sur une des plus belles terrasses de Rome, en contemplant la grandeur majestueuse des jardins de Lucullus, je regarde la bouteille essentielle et cool de ce gin qui est à mi-chemin entre un gin et un genièvre (qui est l'ancêtre du gin). Il est en

ESPRIT REBELLE

Monique ten Kortenaar et la passion pour le Gin De la chimie à la distillation

PAR MELANIA GUIDA

effet les deux : doux et aimable comme un genièvre, avec de la poigne comme un gin.

« Otenba », *nomen omen*. En japonais cela signifie « indomptable », « rebelle ». C'est comme cela que les Japonais désignent les filles indisciplinées. Un adjectif juste pour souligner l'infraction aux règles. « Il nait en hommage à mon grand-père Jacob, parfumeur, qui a traité beaucoup d'affaires au Japon – raconte Mo – à qui je dois beaucoup. Ma passion pour les parfums, par exemple. Tout a commencé

par-là, par cette quantité infinie de petits flacons alignés sur l'armoire que je regardais avec admiration quand j'étais petite. C'est ainsi qu'est née mon attraction pour les essences, pour les plantes, pour les mélanges et les *blends*. J'ai choisi « otenba » également car c'est un mot qui me définit bien. Moi aussi, tout comme mon gin, je suis un peu rebelle ».

Puis viennent les études, le diplôme en chimie alimentaire et le dur travail en distillerie. Curieuse, je sirote l'expérience «



Otenba » : citronnelle, pandanus (la plante qui, dans le sud-est asiatique, aromatisé le riz) et thé Sencha. Doux et aimable, lisse. Parfait, j'imagine, avec de l'eau tonique et un zeste d'orange.

Que signifie être une femme dans un monde dominé par les hommes ? « Eh bien, au début, personne ne me parlait. Ils s'adressaient toujours à un homme qui, étant peut-être moins expérimenté, les renvoyait vers moi. Certes, dans la distillerie, il y a aussi un travail physique à faire mais cela ne m'a jamais fait peur. Je suis assez forte. Il est clair que professionnellement ça n'a pas été un parcours facile. Cependant la préparation, la compétence finissent par être appréciées. À présent, dans le domaine, tous reconnaissent que je suis un point de référence ».

Comment voyez-vous l'évolution du secteur de la mixologie dans la phase post-pandémique ? « La situation est vraiment



problématique. Dans les entreprises, de nombreuses personnes, de nombreux professionnels sont partis ou sont sur



BEVI RESPONSABILMENTE

The Gibson Pickled Vermouth

IN COLLABORATION WITH
MARIAN BEKE
THE GIBSON BAR - LONDON



Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

delprofessore.it



le point de partir. Ils changent de vie et il est difficile de trouver des personnes qualifiées. Ça ne sera pas facile ».

Votre journée à la distillerie ? « Au début, je m'occupais de tout. De la sélection des plantes à tous les aspects techniques du travail. Maintenant, après le départ de l'ancien master distiller, je me dédie au *blend*, à la formation des jeunes qui, d'ailleurs, même maintenant que je suis à Rome, m'appellent tout le temps. Puis je m'occupe également de la gestion et de l'administration ».

Et dans tout cela, vous trouvez même le temps d'être mère (trois enfants) et de chanter (elle est la voix d'un groupe rock d'Amsterdam) ? « Oui, bien sûr – rigole Monique – nous devons faire un spectacle en Islande mais, tout d'un coup, les frontières ont été fermées... Dommage, je me contenterais de vacances en famille avec mes enfants, la famille est très im-

portante pour moi ».

Si vous n'aviez pas créé un gin, qu'auriez-vous aimé inventer ? « Un Whisky. J'aime le distillat écossais. Les Whiskys tourbés, tout spécialement. Comme le Laphroaig ou Lagavulin, pour qu'on se comprenne ».

Comment jugez-vous l'industrie italienne des spiritueux ? « L'Italie est synonyme d'hospitalité. Le secteur italien de la mixologie est vraiment un gage de professionnalisme. Je connais beaucoup de barmans italiens, surtout ici à Rome, Patrick (Pistolessi), Mario (Farulla), Matteo (Ciampicali, engagé dans la distillerie de Monique comme junior distiller) et je ne peux qu'en apprécier le professionnalisme. Le secteur des spiritueux s'inscrit dans la lignée de l'excellence italienne. Que dire ? Vous êtes vraiment spéciaux ? ».

Melania Guida



ELIXIR RABARBARO E MENTA

Doragrossa, at the roots of the italian liqueur - making art

www.doragrossa.com

AVANT COLOMB

Un distillat méditerranéen,
l'or blanc de Sicile, ancien trésor
d'Avola disparu mais
maintenant à peine relancé

PAR GIULIA ARSELLI

Lorsque nous pensons au Rhum, nos pensées s'envolent vers les Caraïbes, les incursions des pirates, les atmosphères d'îles inconnues qui cacheraient des trésors légendaires, la canne à sucre que Christophe Colomb introduisit outre-mer lors de son deuxième voyage. Cependant, l'histoire de la canne

à sucre commence bien avant avec un long voyage débuté dans les mers du Pacifique Sud et qui a fait également escale en Europe.

Cette histoire nous emmène sur la plus grande île de la Méditerranée, la Sicile. C'est là que la « cannamela », terme dialectal de la canne à sucre, arriva avec



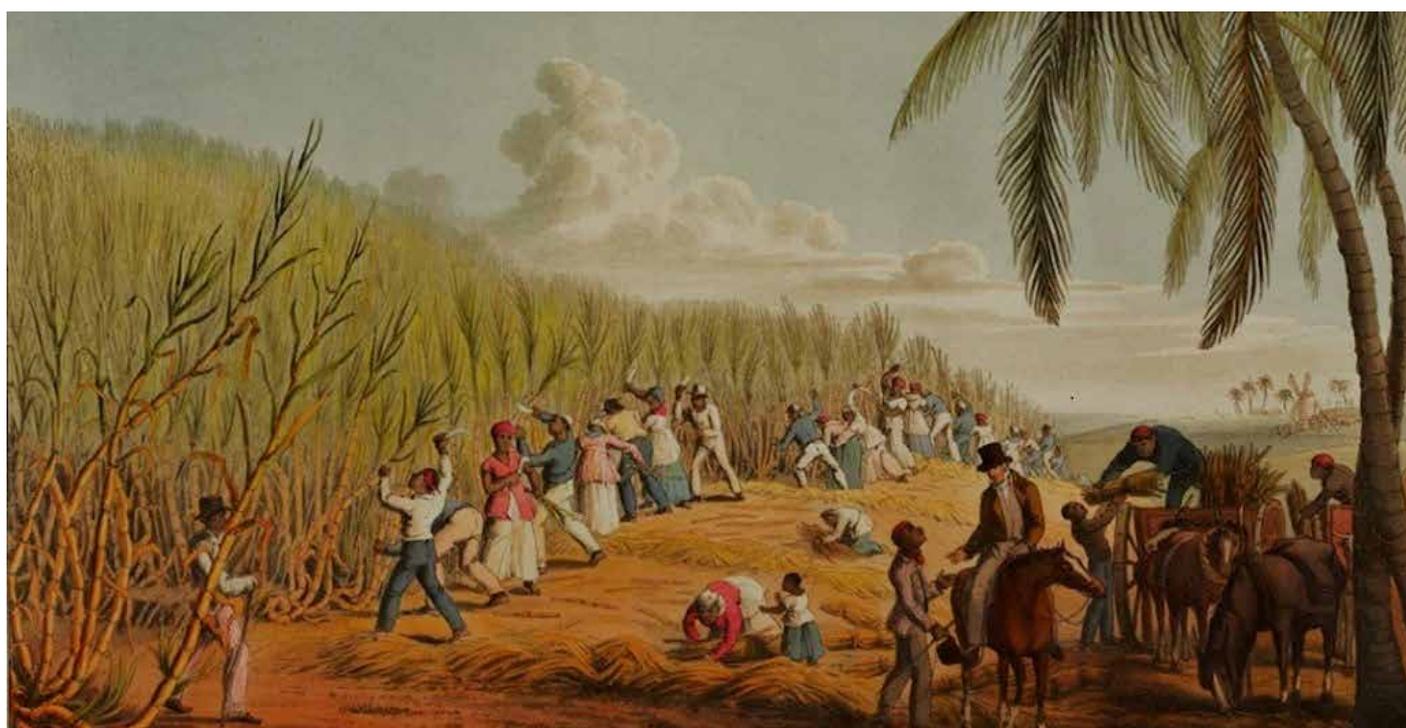


ART ET HISTOIRE
 DANS CES PAGES, QUELQUES TABLEAUX QUI REPRÉSENTENT LA RÉCOLTE DE LA CANNE À SUCRE.

les arabes en 800 apr. J.-C. qui l'introduisirent pour la cultiver et en tirer du sucre en substitution du miel. Cela se produisait 600 ans avant l'arrivée de la canne à sucre aux Caraïbes. Ce sucre allait devenir l'or blanc de Sicile : Frédéric II en augmenta beaucoup la production et la province de Palerme devint l'un des

principaux centres d'extraction du sucre de canne.

Cette production aurait commencé son déclin en 1600, probablement à cause de la mutation des conditions climatiques et pour les ressources hydriques limitées. Comme nous le savons, cette plante est une grande buveuse d'eau.





Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



The Fighting Bear

LONDON DRY GIN

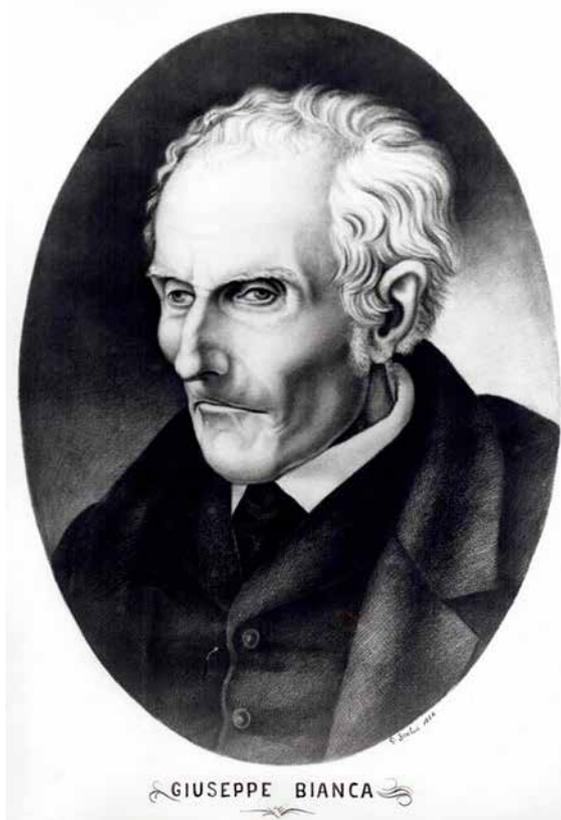
DISTILLED WITH ARTISANAL CARE IN THE GREEN HEART OF ITALY

delprofessore.it



Entre la seconde moitié de 1800 et la première de 1900, la production se concentra uniquement dans le territoire aux alentours d'Avola, plus précisément, dans le fief des Marquis Pignatelli Aragona Cortes qui continuèrent à produire du sucre et, comme documenté, également un rhum à un prix élevé. Les témoignages sur la présence et le traitement de la canne à sucre à Avola datent d'avant et d'après le tremblement de terre de 1693, qui détruisit la vieille ville qui fut, par la suite, reconstruite. Les témoignages de cette période, entre 1700 et 1800, renvoient aux voyageurs de l'époque, comme le peintre français Jean-Pierre Houël.

C'est toutefois le botaniste Giuseppe Bianca qui décrit en détail la présence de la canne à sucre dans son ouvrage « Monografia agraria del territorio di Avola »





(ndt, *Monographie agraire du territoire d'Avola*) (1878).

Dans ce livre, il est sujet de la production du rhum sicilien selon les techniques de l'époque. « À la fin du repas, de la gelée au rhum était servie. C'était le dessert préféré de don Fabrizio et la Princesse avait pris soin de le commander le matin de bonne heure ». Dans son chef-d'œuvre « *Le Guépard* » (titre original « *Il Gattopardo* »), Tomasi di Lampedusa n'a pas manqué de citer le distillat qui s'était déjà distinct dans l'art de la pâtisserie dont les Siciliens sont maîtres. Cette année l'industrie italienne des spiritueux doit enregistrer une importante nouveauté. À Avola, Avola Rum, distillat sicilien issu de pur jus de canne à sucre, a été « re » lancé. Ce projet enthousiasmant est l'œuvre d'un entrepreneur local, Corrado Bellia, ancien directeur du Consorzio della Mandorla di Avola (ndt, Consortium de l'amande d'Avola).

La récupération de cette ancienne pro-



duction a été possible grâce à l'œuvre précitée de Giuseppe Bianca et aux techniques de cultivation et de transformation de la plante qui y ont été décrites il y a 200 ans. En se fiant aux étés chauds et aux hivers doux qui caractérisent la Sicile, Corrado Bellia, que les amis appellent « Ron Currau », a démarré probablement la seule plantation de canne à sucre actuellement présente en Italie.

Le processus est bien connu : les cannes sont dépouillées de leurs feuilles et pressées pour en extraire le jus. Ce qui reste, les bagasses, est récupéré pour la production de biomasse et d'engrais. La fermentation du jus peut durer entre 4 et 10 jours, suivie d'une distillation par la méthode discontinue au bain-marie. Cette opération délicate révèle l'habileté du distillateur Giovanni Fauci de la Distilleria Giovi, située près de Messina et en activité depuis quarante ans. Après le repos, le distillat est mis en bouteille

avec une teneur en alcool de 52%. Ce rhum à peine arrivé sur le marché est actuellement produit en petits lots : couleur transparente, gout complexe, arôme doux et plein avec des notes florales et fruitées qui ne manquera pas d'éveiller la curiosité des amateurs de rhum agricole.

Ce projet couvait depuis un certain temps dans le cœur et l'esprit de Corrado Bellia. Orgueil et esprit d'entreprise lui ont permis de faire revivre une excellence territoriale qui s'ajoute aux amandes locales et au vin Nero d'Avola de haute qualité.

« La première production comptera 200 bouteilles, le traitement d'ultérieurs hectares de canne à sucre nous permettra d'arriver à 1 000 bouteilles d'ici Noël », affirme Bellia, convaincu « que ce distillat ne manquera pas d'éveiller la curiosité de ceux qui se laisse ravir par des produits de niche qui expriment le terroir de provenance ».

Giulia Arsell

L'ÉLÉGANCE DE LA MANDARINE

La formule secrète de la liqueur de Napoléon et les recettes de la meilleure tradition italienne

PAR **ALESSANDRO PALANCA**

Les liqueurs à la mandarine apportent en mixologie une note difficilement remplaçable. L'équilibre entre douceur et acidité, une teneur en alcool modérée, une texture parfois soyeuse, presque crémeuse, la saveur de l'agrumes souvent enrichie par de délicates notes

épicées, qui confèrent de la complexité à la structure aromatique, sont les points forts de cette liqueur qui appartient à la tradition populaire italienne.

Comme beaucoup d'autres liqueurs typiques, la liqueur de mandarine fait son apparition encore aujourd'hui dans les foyers





de beaucoup d'Italiens, à la fin des repas, servie froide, souvent préparée artisanalement avec une recette que les familles se transmettent de génération en génération.

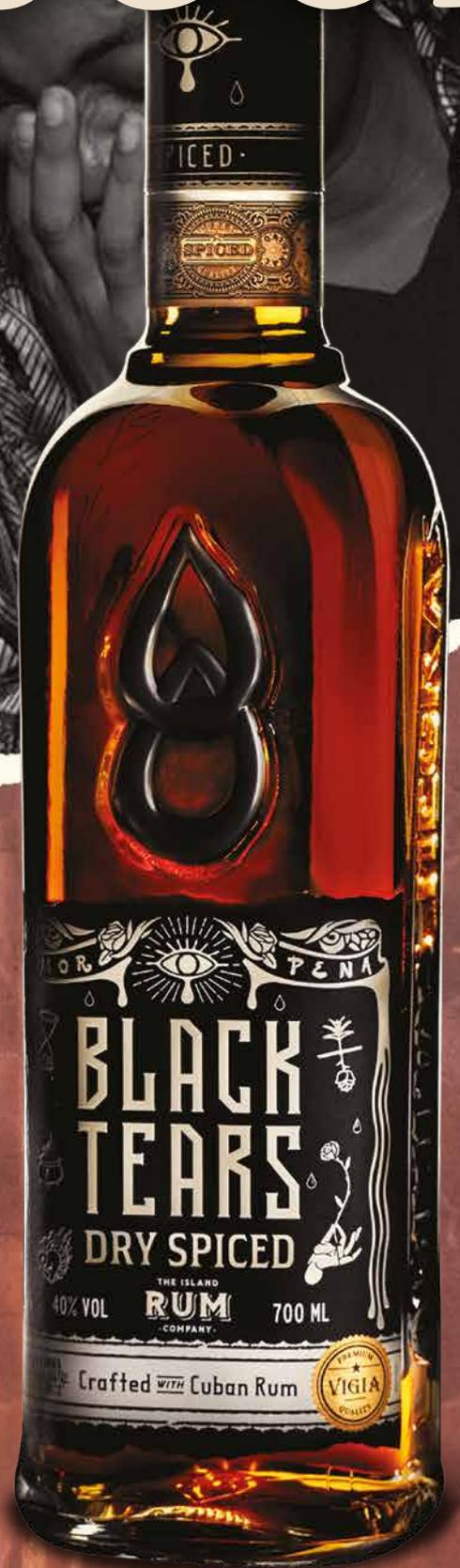
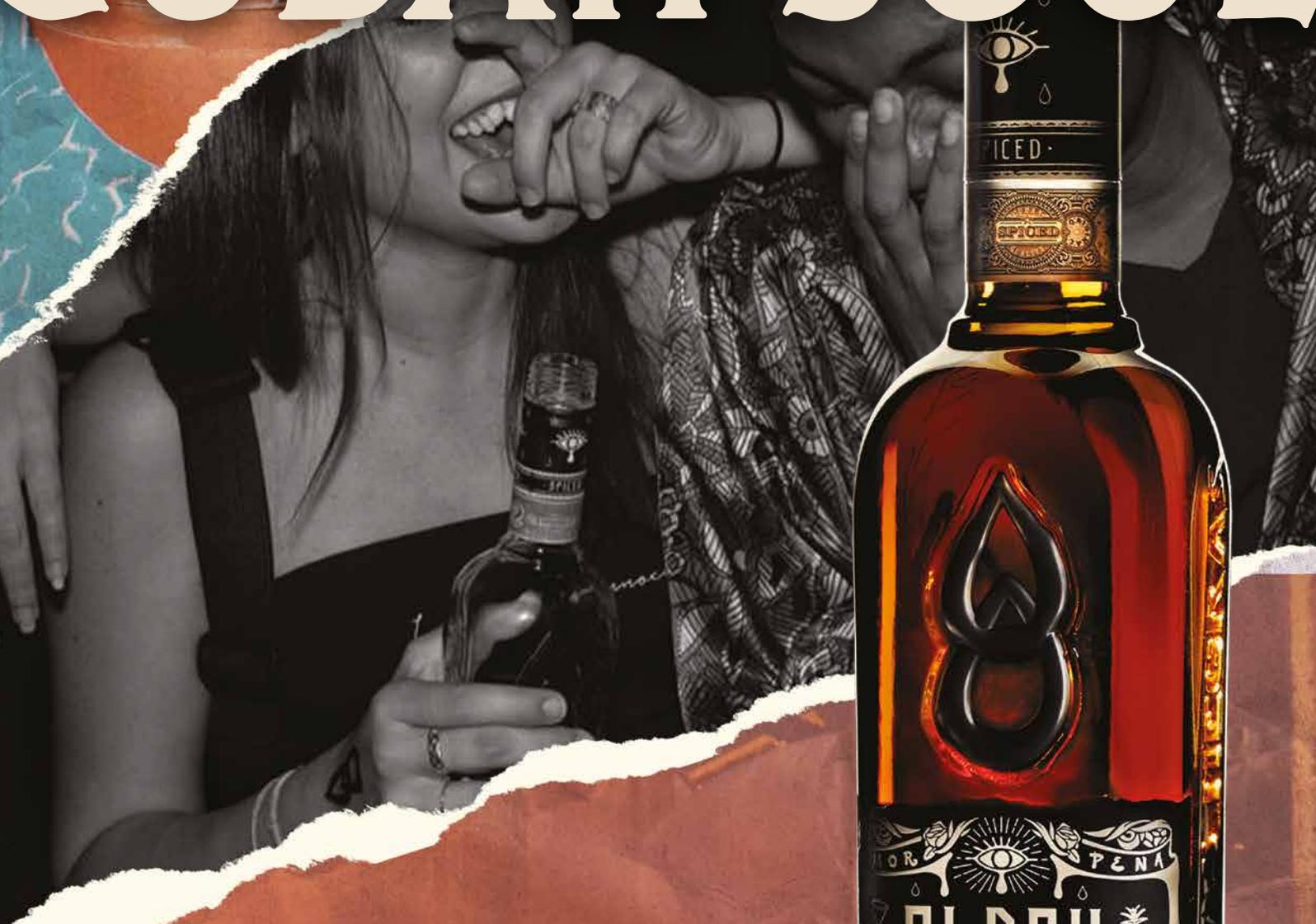
L'Italie s'enorgueillit d'appréciables exemples parmi ces produits, mais en France il existe une marque qui s'est taillé une place privilégiée sur la scène mondiale : Mandarinine Napoléon. Les origines de cette liqueur remontent à 1892 et au Français Antoine-François de Fourcroy (Paris, 15 juin 1755 – Paris, 16 décembre 1809), médecin et chimiste, par la suite nommé membre du « Comité d'instruction publique », du « Comité de Salut Public » et directeur général de l'instruction pendant la domination de Napoléon Bonaparte. Selon ce que l'on raconte, crédité par certains comme étant le médecin personnel de Napoléon, Antoine-François de Fourcroy réalisa une liqueur de mandarines macérées avec du cognac et très appréciée par Napoléon, lui-même. Il convient de considérer que les agrumes à cette époque étaient des fruits

rares, exotiques. Beaucoup de personnes n'avaient pas la possibilité de les goûter. À l'époque de Napoléon, les mandarines poussaient uniquement dans des zones limitées de l'Europe méridionale, comme la Corse (terre natale de Napoléon), la Sicile et l'Andalousie, où elles étaient arrivées de Chine via Tanger, au Maroc.

En 1892, la recette de cette liqueur fut retrouvée par le chimiste belge Louis Schmidt qui la réélabora afin de créer sa propre liqueur qu'il nomma Mandarinine Napoléon. Cette recette serait arrivée jusqu'à nos jours et est encore jalousement gardée en secret par De Kuyper qui acheta la marque en 2008.

Une huile étherée ou essentielle est un liquide concentré contenant des composés aromatiques volatiles qui proviennent des plantes. Une huile est « essentielle » dans le sens qu'elle a un parfum caractéristique, ou essence, de la plante. Les pelures deséchées et les huiles de mandarine sont immergées dans de l'alcool fort afin d'extraire les huiles essentielles, les arômes

SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL
BLEND OF CUBAN
RUM & SPICES

**BLACK
TEARS** 
LET TEARS FLOW

BlackTears.com

Boire de façon responsable



et les éléments clé du gout. C'est ce que l'on appelle macération.

Dans sa production, Mandarine Napoléon utilise exclusivement des mandarines qui proviennent de Sicile et de Corse auxquelles sont rajoutées des notes épicées données par un mélange de thé vert chinois et de thé noir du Sri Lanka, par de l'angélique de Belgique, des clous de girofle d'Inde, de la noix de muscat d'Indonésie et par de la cannelle du Sri Lanka. Les écorces de mandarines subissent un traitement de dessèchement et sont ensuite mises en infusion dans l'alcool. Le mélange liquide est distillé dans des alambiques en cuivre Arnold Holstein desquels s'obtient un distillat de 88° qui subira un vieillissement de deux ans. Du cognac vieilli, du sucre et de l'eau compléteront la liqueur qui sera mise en bouteille à 38°. La couleur caractéristique ambrée de Mandarine Napoléon est obtenue par le biais d'un colorant naturel extrait de la cochenille.

En Italie se trouvent des versions variables de cette agréable liqueur. Fondée en 1868 grâce à l'expérience d'herboriste de Girolamo Varnelli, la Distilleria Varnelli de Pievebovigliana est la plus ancienne maison de liqueurs de la région des Marches. À travers quatre générations d'herboristes, elle a maintenu, avec un professionnalisme scrupuleux, les anciennes méthodes de traitement artisanales et le secret des recettes par lesquelles elle s'assure le haut standard de qualité des produits. Le siège de production se trouve à Muccia, dans la province de Macerata, dans un élégant bâtiment conçu en harmonie avec le paysage environnant. Fidèle à l'approche d'origine de l'entreprise, la modernité des installations se conjugue avec la tradition des méthodes de production.

La mandarine est un agrume d'origine chinoise mais, depuis toujours, la Calabre et la Sicile sont des régions qui se dédient à la production de cet agrume parfumé.



qui exigeaient maîtrise et patience. Obtenue avec de l'huile essentielle de haute qualité de mandarines douces italiennes extraite de l'écorce selon une méthode traditionnelle, Mandarino Varnelli (32°) allie le plaisir des agrumes et celui des épices sélectionnées. Sa teneur en alcool et son arôme parfumé captivent les sens dès la première gorgée. Elle est très agréable à la vue, à l'odorat et au goût et elle doit être bue sèche, glacée ou dans le rituel caractéristique de consommation avec un verre à shot en chocolat fondant.

De couleur camomille avec des nuances jaune doré intense et brillant, à l'odorat Mandarino Varnelli présente une intensité et une persistance de parfums d'agrumes où ressort la mandarine. Fraîche et vaguement crémeuse, elle laisse percevoir de délicates sensations d'épices blanches, de vanille et de fleurs. Au palais, elle est très équilibrée et persistante, en parfait équilibre avec l'odorat. Elle part avec une note de mandarine et d'agrumes vers une harmonie complexe d'épices : poivre blanc, cannelle, curry et vanille.

Giardini d'Amore – marque sicilienne de

VARNELLI
EN HAUT À GAUCHE, LE SIÈGE VARNELLI À MUCCIA. À DROITE, UN PORTRAIT DE FAMILLE.

Dès l'époque de la domination aragonaise, les épouses des paysans siciliens préparaient des liqueurs et des marmelades d'agrumes selon les recettes transmises de mère en fille avec des rituels usuels



FONDATEURS
 EN HAUT À
 DROITE, UN
 DES PASSAGES
 DE LA
 PRODUCTION
 BRIOTTET. EN
 BAS, LES
 FONDATEURS
 DE GIARDINI
 D'AMORE.

liqueurs artisanales de haute gamme a présenté, en 2019, « Femmes » (22°), liqueur fruit de l'élaboration d'un seul ingrédient précieux, la mandarine, le plus doux des agrumes. L'engagement envers la qualité, l'habileté artisanale, l'exclusivité et le raffinement des matières premières sont la clé de lecture du projet « Femmes ».

Giardini d'Amore-Liquori est un projet audacieux né en 2011 lorsque les fondateurs eurent la possibilité de reprendre un ancien atelier d'un vieil artisan local qui s'engagea à transmettre à trois jeunes enthousiastes, un ancien savoir de tradition, techniques et recettes. À Roccalumera, à quelques kilomètres de Taormina, fut planifié le projet de l'entreprise : réinterpréter, avec un gout moderne, ces anciennes recettes apprises avec un dévouement total et une passion croissante pour offrir une nouvelle identité à la tradition italienne des liqueurs artisanales.

À Dijon opère Briottet, marque française historique de liqueurs dirigée aujourd'hui par la sixième génération. Fondée en tant

que négociant en vins en 1836, l'entreprise fut révolutionnée au début de 1900 par Edmond Briottet qui perçu l'énorme potentiel et la croissance de la Crème de Cassis, encore aujourd'hui produit de pointe de l'entreprise.

Les générations suivantes continuèrent dans le sillon de la tradition et l'entreprise est aujourd'hui dirigée par Claire et Vincent Briottet, frère et sœur. Bien que l'entreprise ait atteint aujourd'hui une renommée internationale, la production est restée quand même limitée pour garantir la meilleure qualité possible du produit. La Mandarine Briottet a une TAV de 25%.

Alessandro Palanca



HORS DES SENTIERS BATTUS

« Zammara », « verdello » et raquettes de figue d'Inde. Ainsi naît le distillat d'agave sicilien, courageux et clairvoyant

PAR VITTORIO BRAMBILLA

La Sicile, nous le savons bien, est une terre qui depuis toujours est capable de surprendre avec des produits enracinés dans l'île qui, dernièrement, est en train d'attirer l'attention de toute l'industrie nationale des spiritueux. Après le Rhum d'Avola, à présent, c'est au tour d'un distillat inédit qui s'inspire aux couleurs, aux parfums et aux plantes méditerranéennes.

Agalìa, distillat d'agave, tire son nom de « agave » et « Rosalìa », patronne de Palerme et protectrice de la Sicile. Derrière ce projet, qui évoque l'île dans chaque

détail, se cache une équipe d'experts de premier plan qui ont mis à disposition leur expérience sans rien laisser au hasard. Avec passion et compétence, l'idée de ce projet inédit a pris forme grâce à Michele Di Carlo, expert en mixologie et distillation, au sommelier Federico Vincenzi, à Davide Fregonese, entrepreneur agroalimentaire et à Augusto Prusso qui a des intérêts dans le secteur des assurances et de la finance. La recette, fruit d'un long parcours d'études et d'expériences, est jalousement conservée par Michele Di Carlo.

L'agave, connu localement sous le nom



de « zammara » ou « zabbara », trouve en Sicile des conditions de croissance idéales. Son profil organoleptique constitue la note identitaire du distillat qui comprend, dans son corps, d'autres plantes siciliennes comme le citron vert sicilien, « verdello », et les raquettes de la figue d'Inde. Avec une filière productive exclusivement sicilienne, le premier lot distillé qui compte 2876 bouteilles de 0,50 L avec TVA 43,3% a été mis en bouteille en mai de cette année.

Ce qui frappe d'emblée dans Agalìa, c'est son caractère anticonventionnel, hors des sentiers battus, fruit d'une imagination certainement courageuse, innovante et, dirions-nous, également clairvoyante. Dans un panorama productif qui semble souvent être une répétition continue de distillats produits par des « sous-traitants » qui se poursuivent les uns les autres en se concentrant sur les détails, qui tentent (à peine) d'être différents, à la recherche d'une histoire à raconter, Agalìa devient

une expérience déjà dans l'imagination.

Un distillat d'agave sicilien ? Qui ne se laisse pas intriguer et suggestionner ? C'est avec des produits comme Agalìa que le facteur x entre en jeu, agissant de catalyseur de tous les sens perceptifs. Il nous introduit avec réflexion et respect à une rencontre pour laquelle nous nous prédisposons au mieux. Ce n'est certainement pas peu de chose à un moment où les spiritueux à base d'agave, non par hasard, continuent de gagner des parts de marché.

Les suggestions que ce distillat évoque sautent tout de suite aux yeux. Sa transparence avec des reflets qui vont du jaune au vert rappellent l'herbe et la terre, le nez perçoit immédiatement des souvenirs de fruits confits, l'agréable fraîcheur des agrumes et la note légèrement savoureuse de l'olivier. À la bouche, Agalìa se présente en parfait équilibre avec le nez, sa persistance fraîche est accompagnée d'une douceur qui enrobe toute la cavité buc-

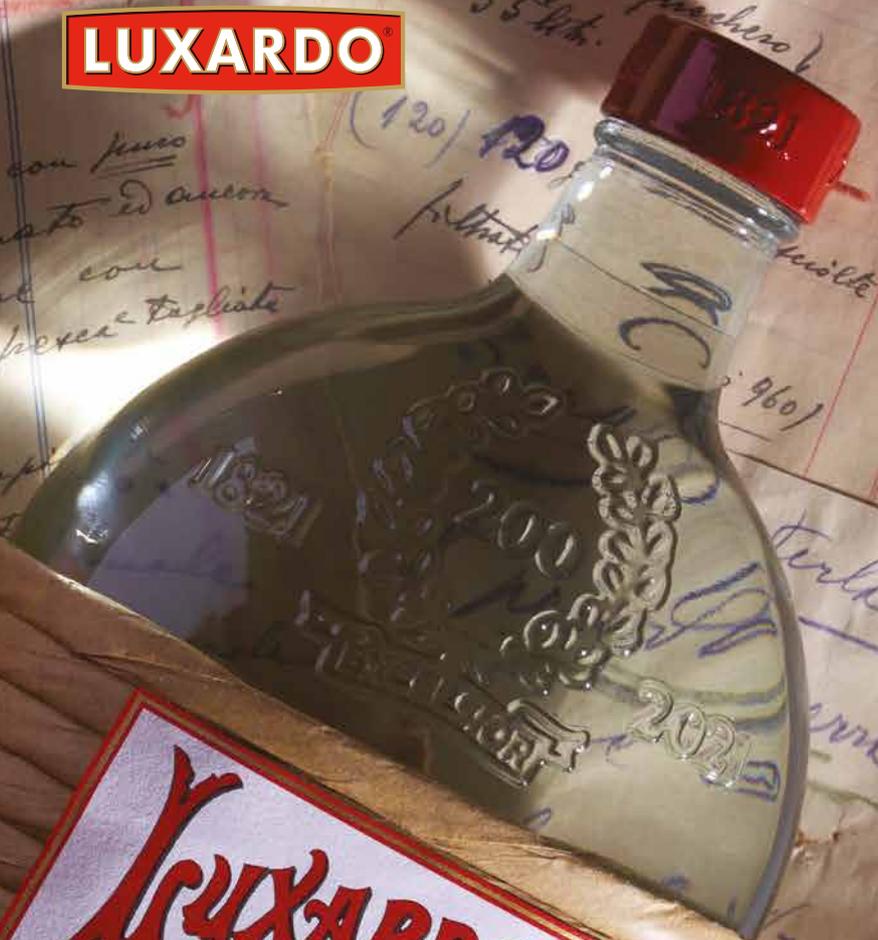
DA DESIGN.IT

Maraschino speciale
Tipo Perle Extra Dry

LUXARDO

composta si prepara con pure
e marasca appena spinate ed accon
tate in fermentazione con
ta di foglie marasca fresche tagliate
lti vanno prima riemp
proporzionale al conten
preziosissimo app
5 si aggiunge la
fresca, tagliata
e si fermenta in
del vino maras
tenere il tin
comple
mentare

196 kg. (marchese)
55 litri.
(120) 120
f. (stato)
miolate in 1/2 litri.
(960)
turca
m
75 litri de
50
120



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILIEMENTE
BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE

f @ in

LUXARDO.IT





AGALÌA
 À PARTIR DE GAUCHE,
 DAVIDE
 FREGONESE,
 MICHELE DI
 CARLO,
 FEDERICO
 VINCENZI,
 AUGUSTO
 PRUSSO.

cale. Le kick de l'alcool pourrait sembler soutenu, mais ne parvient pas à atténuer les nuances de l'agave qui s'exprime avec des tons agrumés et herbacés. Les producteurs déclarent la totale absence de sucres ajoutés, une distillation absolument naturelle qui respecte la matière première sans aucune modification.

Une attention particulière a également été accordée à l'emballage, inspiré lui aussi à la Sicile. Le spiritueux est confectionné dans une bouteille qui contribue au sens d'exclusivité qui caractérise le produit. La bouteille en verre transparent se distingue par son profil fort avec une base carrée, les côtés légèrement évasés et par une élégante sérigraphie qui représente le logo Agalìa. Un carreau de céramique numé-





té de Caltagirone est appliqué sur chaque bouteille. Ce choix est un nouvel hommage aux traditions siciliennes.

La poterie de Caltagirone est l'un des produits artisanaux les plus célèbres de l'île et ses origines sont très anciennes. Selon les experts, après la conquête musulmane de l'île, ce sont les céramistes arabes qui, dès 827, ont donné une forte impulsion à l'art de la céramique avec les procédés techniques qu'ils connaissaient. Chaque carreau montre en bleu le contour stylisé de la Sicile enveloppé de pétales jaunes et bleus. Au dos de chaque carreau, le numéro progressif de chaque bouteille est écrit à la main. Celle-ci est ensuite placée dans un emballage métallique qui reprend les éléments distinctifs de la marque, le logo et l'effigie de l'île. Grâce aux recherches approfondies qui ont défini le parcours professionnel, Agalìa est reconnue comme une « start-up innovante ».

Il est recommandé de déguster Agalìa pur à une température idéale de 16/18° C et en mixologie.

Vittorio Brambilla

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE

TRENTE ANS DE QUALITÉ

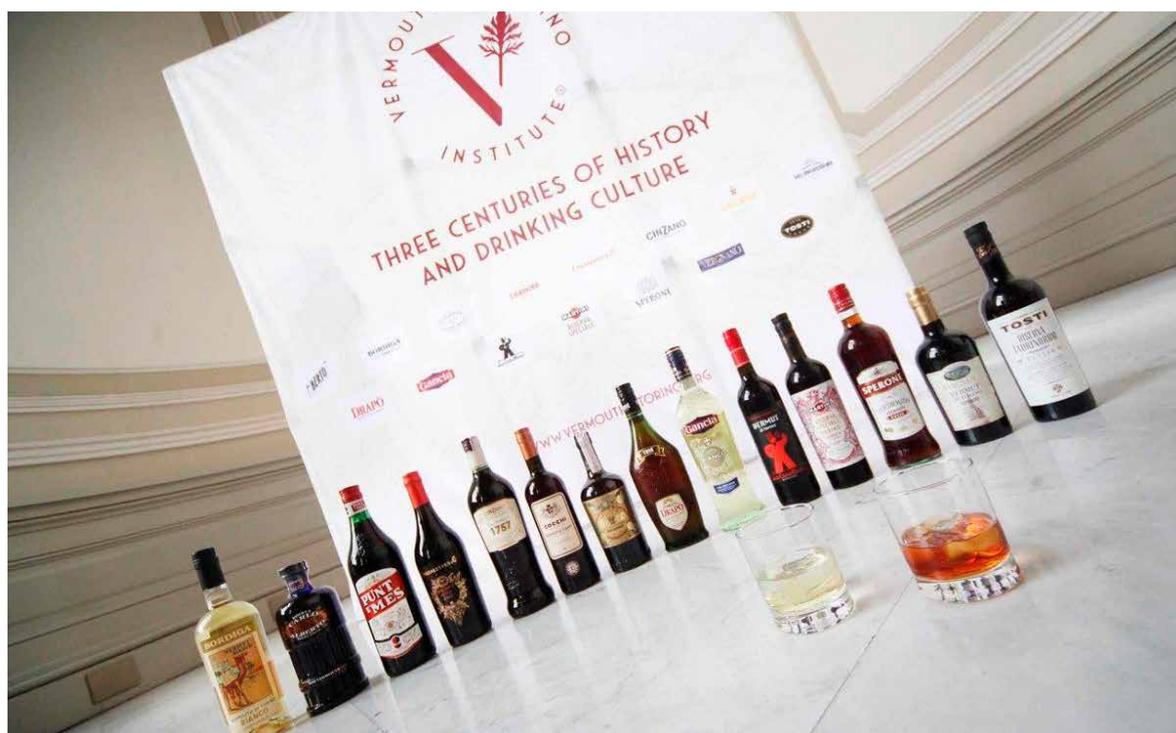
L'agrément IGP et la naissance du consortium à tutelle d'un vin « ambassadeur » d'Italie

PAR GIULIA ARSELLI

En juin dernier le Consorzio del Vermouth di Torino IGP a organisé deux événements / dégustations pour la presse du secteur, auprès des sièges de la Banca del Vino di Pollenzo à Bra (Cuneo) et du Palazzo Parigi Hotel de Milan. L'occasion était le trentième anniversaire de l'agrément IGP (indication géographique protégée) du Vermouth di Torino. Le succès qu'a eu la redécouverte

de ce noble vin ambassadeur de culture et de tradition italiennes est démontré par l'effervescence continue qui agite le secteur et ses petits et grands producteurs.

Le 10 juin 1991, le Règlement Communautaire sur les indications géographiques reconnut la marque « Vermut ou Vermouth di Torino IGP » parmi les vins aromatisés. 2017 marqua une autre étape importante dans l'histoire du Vermouth di Torino, la





naissance d'un organisme destiné à promouvoir et protéger ultérieurement le produit : l'Istituto del Vermouth di Torino IGP. Premier président et président actuel : Roberto Bava. Un soutien important à cette initiative arrive également par Federvini et par la Région Piémont qui s'engageront afin qu'au Vermouth di Torino IGP soient reconnues et attribuées des caractéristiques spécifiques identitaires.

Le DM 1826 du 22 mars 2017 envoyé à la Commission européenne comportait la ratification suivante : « Le Vermouth di Torino est le vin aromatisé obtenu au Piémont à partir d'un ou plusieurs produits vitivinicoles italiens, additionné d'alcool, aromatisé principalement par l'artémise conjointement à d'autres herbes et épices ». Toutefois, en Italie, il existait déjà un document réglementant la production de Vermouth : le Regio Decreto Legge n. 1696 du 9 novembre 1933 qui contenait des indications concernant la teneur minimale en alcool, la quantité de sucre et de vin base, la typologie des substances aromatisantes. L'Istituto del Vermouth di Torino s'engagea pour la création du Consorzio del Vermouth di Torino IGP qui



vu le jour en 2019 et fut présenté durant la foire Vinitaly à Vérone.

Le Consorzio del Vermouth di Torino intègre les actions menées par l'institut homonyme, réunit des cultivateurs et des transformateurs d'herbes médicinales piémontaises, des élaborateurs et des embouteilleurs, ainsi que des entreprises propriétaires de marques qui gèrent de manière autonome leur propre chaîne commerciale. Il assure la promotion et la valorisation de la dénomination, en protégeant les informations destinées au consommateur final et en fournissant

Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



Producto original de Panamá.

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE
BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

 @rummalecon





une assistance technique et une formation professionnelle aux entreprises et aux producteurs.

L'une de ses principales tâches consiste à contrôler l'application correcte de la dénomination de l'Indication Géographique aux produits du consortium. Un cahier des charges spécifique a été défini pour valoriser et protéger les marques appartenant au Consortium. Depuis lors, le Consorzio del Vermouth di Torino IGP s'est agrandi et comprend aujourd'hui 23 marques, grandes et petites, historiques ou non, et est toujours dirigé par le président Roberto Bava.

Ce consortium, constitué sous la forme d'une association volontaire, est unique dans le secteur européen des vins aromatisés. Une considération intéressante concerne la nécessité d'élaborer un nouveau statut. Ce statut devrait être reconnu par les pouvoirs publics et, surtout, devrait prévoir la transformation du caractère volontaire du consortium en un caractère obligatoire avec des pouvoirs d'intervention directe. A tel propos, l'un des modèles de référence est le Comité interprofessionnel français du vin de Champagne, une organisation qui regroupe les acteurs de la production et du commerce du Champagne, marques productrices, cultivateurs, œnologues, coopératives et commerçants. Au cours de l'événement, les chiffres scellant le succès du Ver-



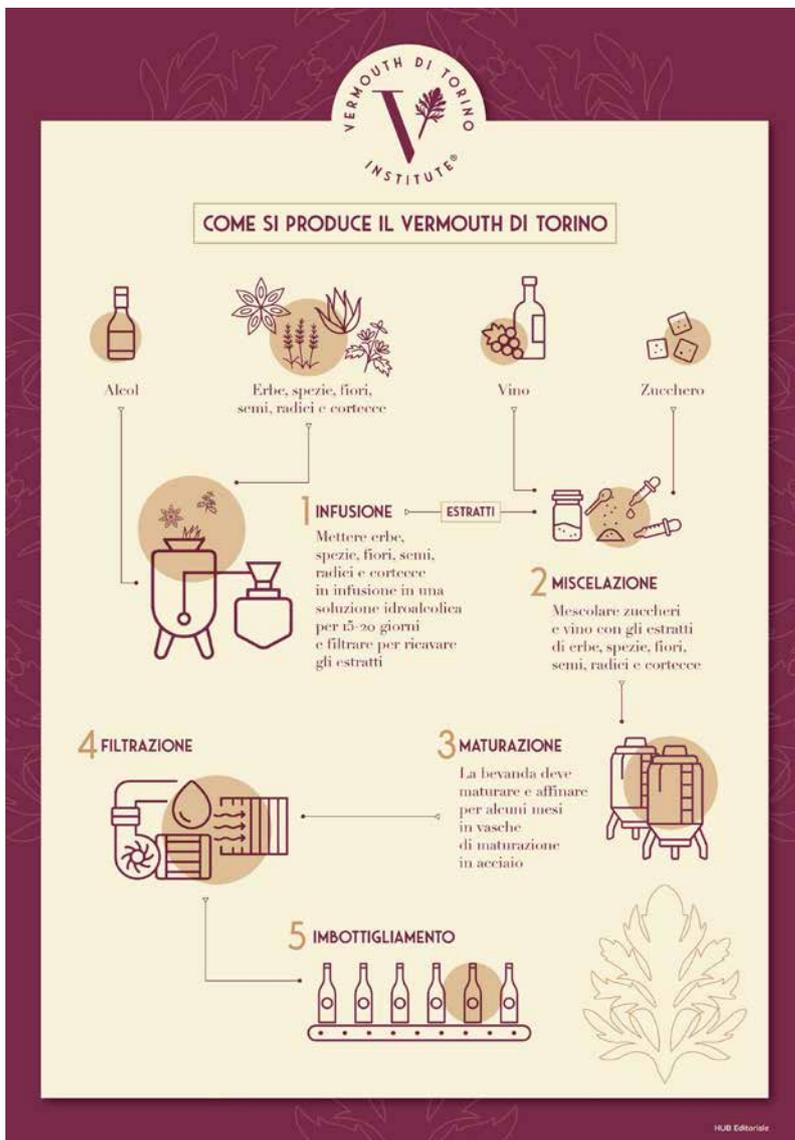
mouth di Torino IGP ont été présentés.

En 2019, le marché a enregistré 4.500.000 litres de produit vendu, en 2020 il y a eu une flexion de 17% due à la situation sanitaire pandémique. Les protagonistes du Vermouth di Torino sont les plantes appartenant à l'espèce *Artemisia* et en particulier *A. Absinthium* et *A. pontica* cultivées ou récoltées dans le Piémont. La base se compose de vin blanc, rosé ou rouge, aromatisé par un mélange d'extraits naturels obtenus à partir d'une riche palette d'herbes et d'épices. L'édulcoration est obtenue avec du sucre, du moût de raisin, du sucre caramélisé ou du miel. La couleur ambrée est obtenue exclusivement grâce à l'addition de caramel.

Le critère fondamental pour la production du Vermouth di Torino est la qualité du vin : blanc ou rouge, il doit avoir une structure et une acidité pour soutenir

PERSONNAGES

EN HAUT, LE GROUPE DES PRODUCTEURS DES MARQUES ADHÉRENTES AU CONSORTIUM. CI-DESSUS, ROBERTO BAVA.



MARQUES QUI PARTICIPENT AU CONSORZIO DEL VERMOUTH DI TORINO

Antica Distilleria Quaglia
 Antica Torino
 Arudi
 Cav. Pietro Bordiga
 Calissano – Gruppo Italiano Vini
 Carlo Alberto
 Carpano – Fratelli Branca Distillerie
 Casa Martelletti
 Giulio Cocchi
 Chazalettes
 Cinzano – Davide Campari-Milano
 Del Professore
 Drapò – Turin Vermouth
 Erbe Aromatiche Pancalieri
 Gancia & C.
 La Canellese
 Luigi Vico
 Martini & Rossi
 Peliti's
 Giacomo Sperone
 Tosti1820
 Ulrich
 Vergnano



les arômes et équilibrer le sucre. Une fois la base alcoolique sélectionnée, on ajoute les extraits d'herbes aromatiques et d'épices, de fleurs, de graines, de racines et d'écorces, préalablement mis en infusion dans une solution hydroalcoolique pendant 15 à 20 jours. Ils sont ensuite mélangés avec le sucre et le vin et laissés mûrir dans des cuves d'affinage. Finalement, une fois la boisson filtrée, on procède à la mise en bouteille. Le Vermouth di Torino IGP prévoit une teneur minimale en alcool comprise entre 16% et 22% TAV.

La classification se fait en fonction de la couleur (Blanc, Rouge, Ambré, Rosé) et du degré d'édulcoration : 130 g/litre pour le vin doux, entre 30 g/litre et 50 g/litre pour les Extra Sec ou Extra Dry. La

typologie Vermouth di Torino Superiore IGP doit avoir une teneur minimale en alcool de 17% et être réalisée avec au moins 50% de vins piémontais et aromatisés avec des herbes (autres que l'absinthe) cultivées et récoltées au Piémont. La dégustation a porté sur 53 étiquettes de Vermouth di Torino IGP subdivisées en différents types.

Alliance avec le chocolat, entre autres la Palette premium d'Assedium Ritual Pastry de Cuneo, Gianduiotti de Baratti & Milano de Turin, les noisettes Nocciole Elite de Emanuele Canaparo de Cravanzana (Cuneo), ainsi que les écorces de Limone di Amalfi IGP, focaccia et tranches de pêche fraîche.

Giulia Arsell

Vecchio Amaro del Capo[®]

RED HOT EDITION



ENJOY IT
-20°
FROM THE
FREEZER



Spritz Calabro

6 cl Amaro del Capo Red Hot Edition
1 cl lime juice
5 cl tonic water "Miracle 1638"
5 cl Prosecco DOC brut "Mangilli"
Ice, a lemon zest, a chilli.

amarodelcapo.com

POTION MAGIQUE

Une ancienne recette secrète pour la célèbre liqueur de la « ville des sorcières »

PAR **ALESSANDRO PALANCA**

Il s'agit d'une des représentantes de l'industrie italienne des spiritueux dans le monde. Son histoire est un mélange de vérité et légende, de croyance populaire et d'art officinal ancien qui, en fait, rend la Liqueur Strega une des plus iconiques au monde. Une ancienne légende populaire renvoie à des rituels magiques tenus par de prétendues sorcières.

Selon diverses croyances répandues en Europe aux siècles passés, le sabbat était un symposium de sorcières au cours duquel des pratiques exotériques étaient effectuées. Bénévent, ville dans le sud de l'Italie, continue à se couvrir de charme grâce à sa réputation de « Ville des sorcières ». Antiquement, il était coutumier d'effectuer une série de rites païens et, dans le cas de Bénévent, il semble que ces rites obscurs se déroulaient à proximité des berges de la rivière Sabato. Ou encore que des sorcières et des sorciers venus du monde entier se réunissaient la nuit autour d'un noyer magique et qu'ils avaient conçu une potion magique qui unissait pour toujours les couples qui la buvaient. Ces histoires liées aux croyances rurales auraient donné nais-

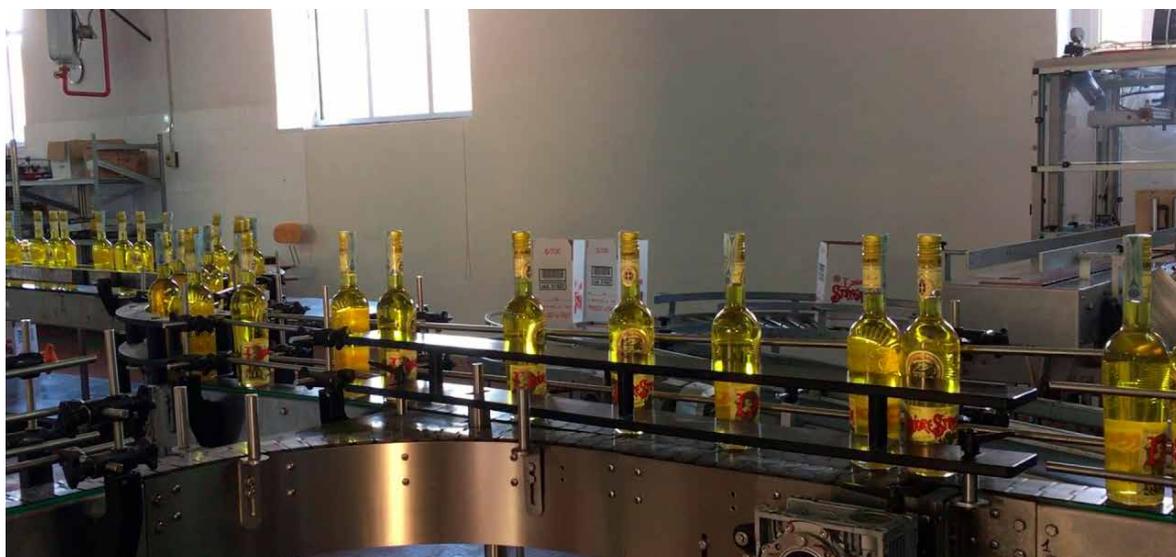


sance à des contes et, par la suite, à de nombreux livres sur ce sujet. Unique et inimitable par son goût grâce à l'utilisation exclusive d'ingrédients naturels, la Liqueur Strega est le fruit d'un processus productif bien plus complexe que celui d'une simple liqueur.

La production de la Liqueur Strega commença il y a voilà 158 ans. L'année 1860 fut caractérisée par des mouvements libéraux qui s'opposaient au conservatisme qui en fait empêchait que l'Italie devienne un état national et indépendant. Le Sud



*Benevento - Palazzo Alberti
Fabbrica Liquore Strega*



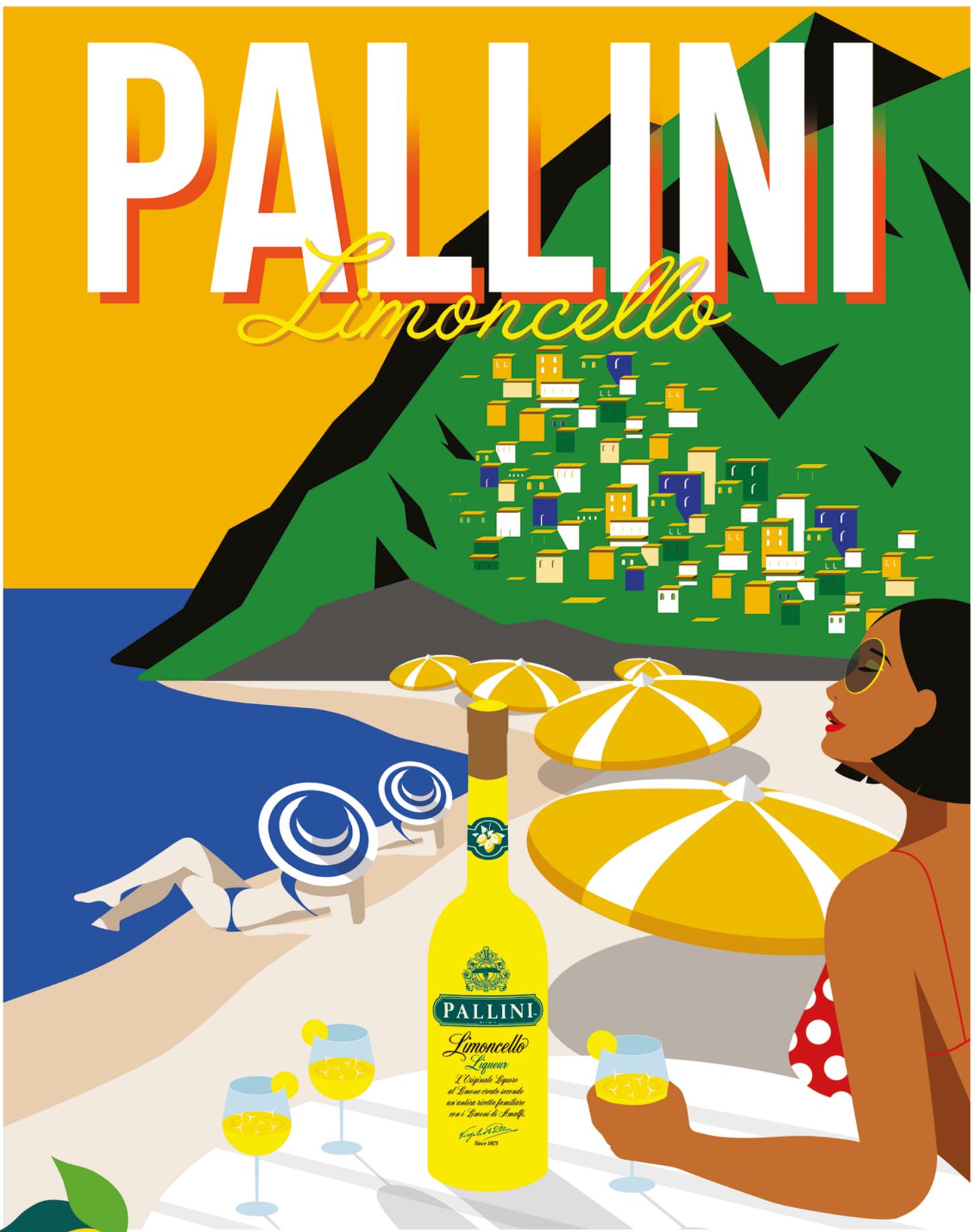
LIQUORE STREGA
 AU MILIEU DE LA PAGE, UNE PHOTO HISTORIQUE DU SIÈGE DE BÉNÉVENT ET L'INTÉRIEUR DE L'USINE. EN HAUT LE « SABBAT » ET LE NOYER DU SABBAT.



de l'Italie était exténué par le latifundium mais il s'apprêtait à vivre une des périodes les plus heureuses de l'ère moderne. L'industrialisation était à ses débuts et ce fut justement à Bénévent que se réalisa un des premiers petits miracles industriels : la naissance de la Liqueur Strega dans

PALLINI

Limoncello



AMORE AL LIMONE. BOTTLED.





ÉPICES

CI-DESSUS, LA BOITE AVEC LES ARÔMES UTILISÉS POUR LA LIQUEUR. À DROITE LA MENTHE SYLVESTRE. CI-CONTRE, UNE IMAGE HISTORIQUE DE LA LIQUEUR.

LA MENTHE DU SANNIO, DITE « MENTASTRA » EST L'INGRÉDIENT LE PLUS CARACTÉRISANT AVEC LE SAFRAN.



la liquoristerie de Giuseppe Alberti. Cette petite liquoristerie, née à proximité de la gare ferrovière qui facilitait le transport, se serait agrandie jusqu'à arriver à couvrir une surface de 30 000 m². La production de la liqueur commence avec le broyage d'environ 70 herbes, graines, racines et épices, caractérisées par des propriétés aromatiques particulières, importées du monde entier et sélectionnées en faisant appel aux grandes connaissances des herboristes de l'établissement. Parmi celles-ci, nous pouvons citer : la cannelle de Ceylan, l'iris de Florence, le genévrier de l'Apennin italien, le fenouil, la menthe du Sannio, qui pousse spontanément le long des rivières de la région. Cet ingrédient est certainement le plus caractérisant et identitaire du territoire que nous retrouvons dans la Liquore Strega.

La menthe sylvestre, localement dite « mentastra », est mélangée aux autres plantes. La couleur jaune caractéristique de Strega dérive de l'ajout de safran au

distillat d'herbes aromatiques. La distillation de la composante aromatique, effectuée avec d'anciens alambiques en col de cygne, est suivie par une période de vieillissement d'au moins 6 mois, dans des tonneaux en rouvre, pendant laquelle se développe un corps aromatique ample et élégant. Au terme de cette période de maturation, la liqueur est mise en bouteille avec une TAV 40% et distribuée dans le monde entier.

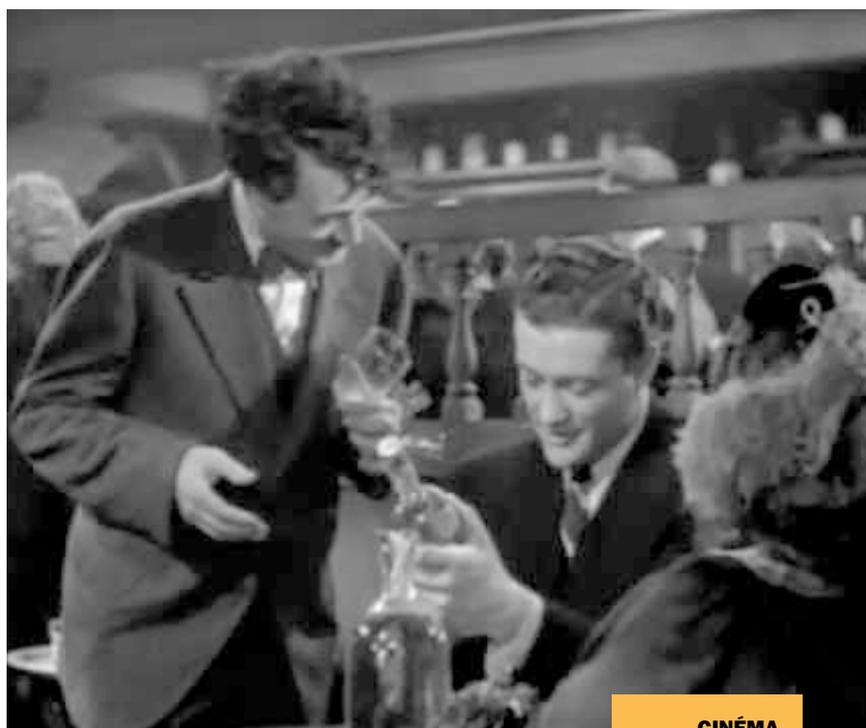
L'entreprise abrite le magnifique Spazio Strega (Espace Strega), un musée d'entreprise qui conserve l'histoire de la marque. Les objets, les images, les équipements et les parfums, ainsi que les inévitables imitations témoignent d'un dévouement constant à la qualité mais également d'un attachement à la tradition, un facteur qui depuis toujours a distingué l'activité de la famille Alberti. Tout au long de son parcours, le musée introduit le visiteur à la découverte des secrets et de la légende à laquelle s'inspire la Liquore Strega. Dans



la salle des imitations, des centaines de bouteilles contrefaites sont exposées dans la vaine tentative d'émuler le produit original et dénichées aux quatre coins du globe.

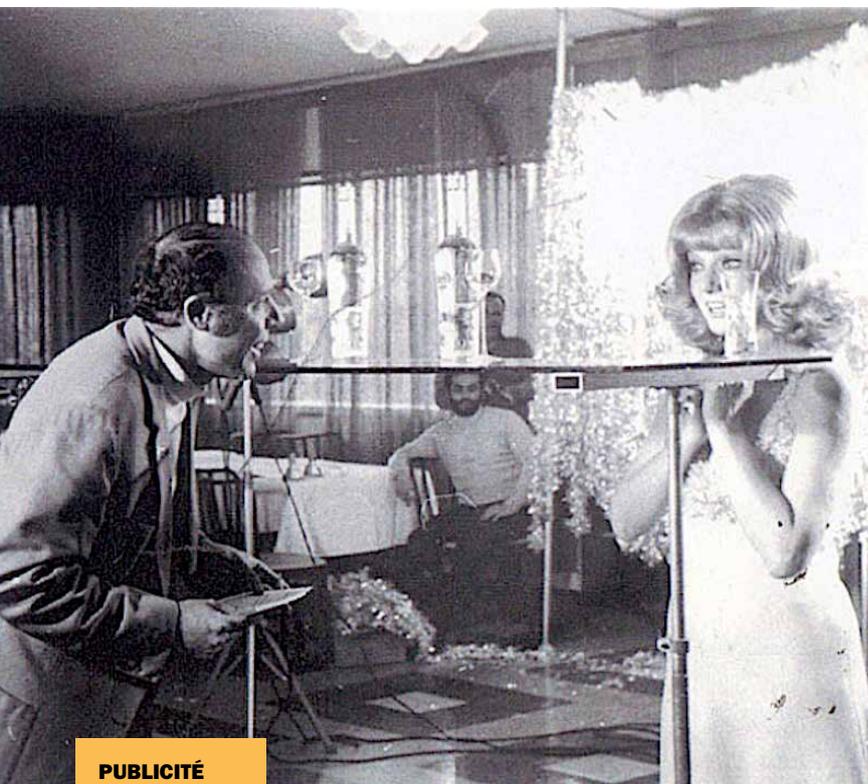
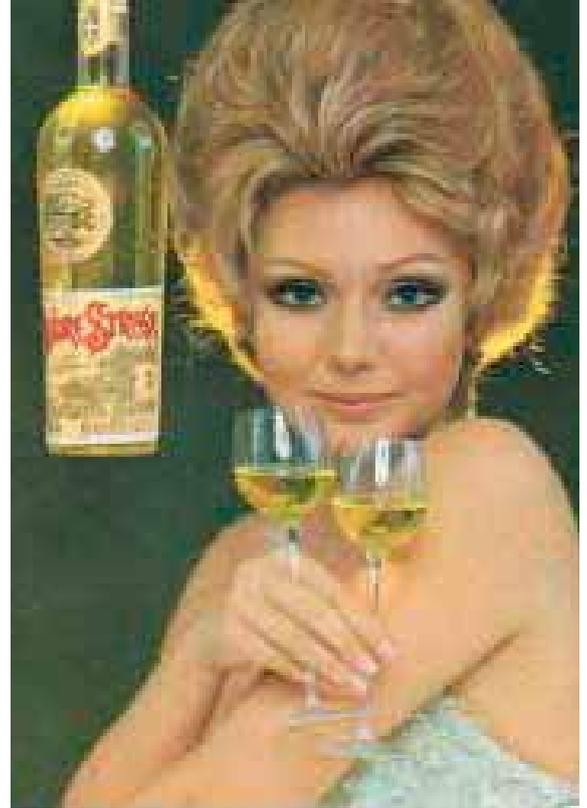
Dans l'Herboristerie, le visiteur peut toucher du doigt les plantes qui donnent naissance à la Liqueur Strega, l'historique commode en bois où est conservée la recette secrète du produit et les anciens outils de traitement. Les ouvriers, qui préparent matériellement le mélange, connaissent uniquement les quantités des ingrédients numérotés mais non pas la recette dans son intégrité. Celle-ci est, en effet, jalousement gardée par la famille Alberti. Certains ingrédients, sont conservés sous clé.

La salle dédiée au célèbre prix Strega raconte l'histoire du prix littéraire par une collection d'images historiques avec les couvertures des livres vainqueurs et avec le tableau noir historique qui, depuis plus de 70 ans, est utilisé pour désigner



le vainqueur. Mais la renommée de la Liqueur Strega se manifeste également dans le milieu cinématographique et musical. De nombreux réalisateurs ont rendu hommage à l'élégance de la liqueur au cinéma : *La Ciociara* (1960), *Les amants*

CINÉMA
LA LIQUEUR A ÉTÉ UTILISÉE DANS PLUSIEURS FILMS. EN HAUT À DROITE, HELENA JANECZEK QUI A REMPORTÉ LE PRIX STREGA EN 2018.



du « deuxième futurisme » se dédièrent à la réclame de la Liqueur Strega. Avec l'avènement des nouveaux médias, les spots publicitaires télévisés dans les tous premiers « caroselli » (*ndt, ancienne émission italienne composée uniquement de réclames*) ne manquèrent pas. Célèbres étaient les réclames des années 60 dans lesquelles l'actrice Sylva Koscina récitait : « La première gorgée fascine, la deuxième ensorcèle » (*ndt, il s'agit là d'un jeu de mot qui joue sur le fait que « ensorcèle » se dit « strega » en italien*). Et encore : « Un malentendu s'explique en dégustant un peu de Strega ».

De nos jours, la Liqueur Strega est très attentive à la nouvelle culture des cocktails qui a révolutionné les bars du monde entier. Sa versatilité d'utilisation, dans la consommation « neat » ou en mixologie pour des cocktails hautement caractérisant, en cuisine et en pâtisserie, son gout transversal, rendent sa présence incontournable dans les caves à vins des bars. La propriété et la gestion de l'entreprise sont toujours dans les mains de la famille Alberti qui a su conjuguer dans les décennies l'habileté artisanale et la technologie.

Alessandro Palanca

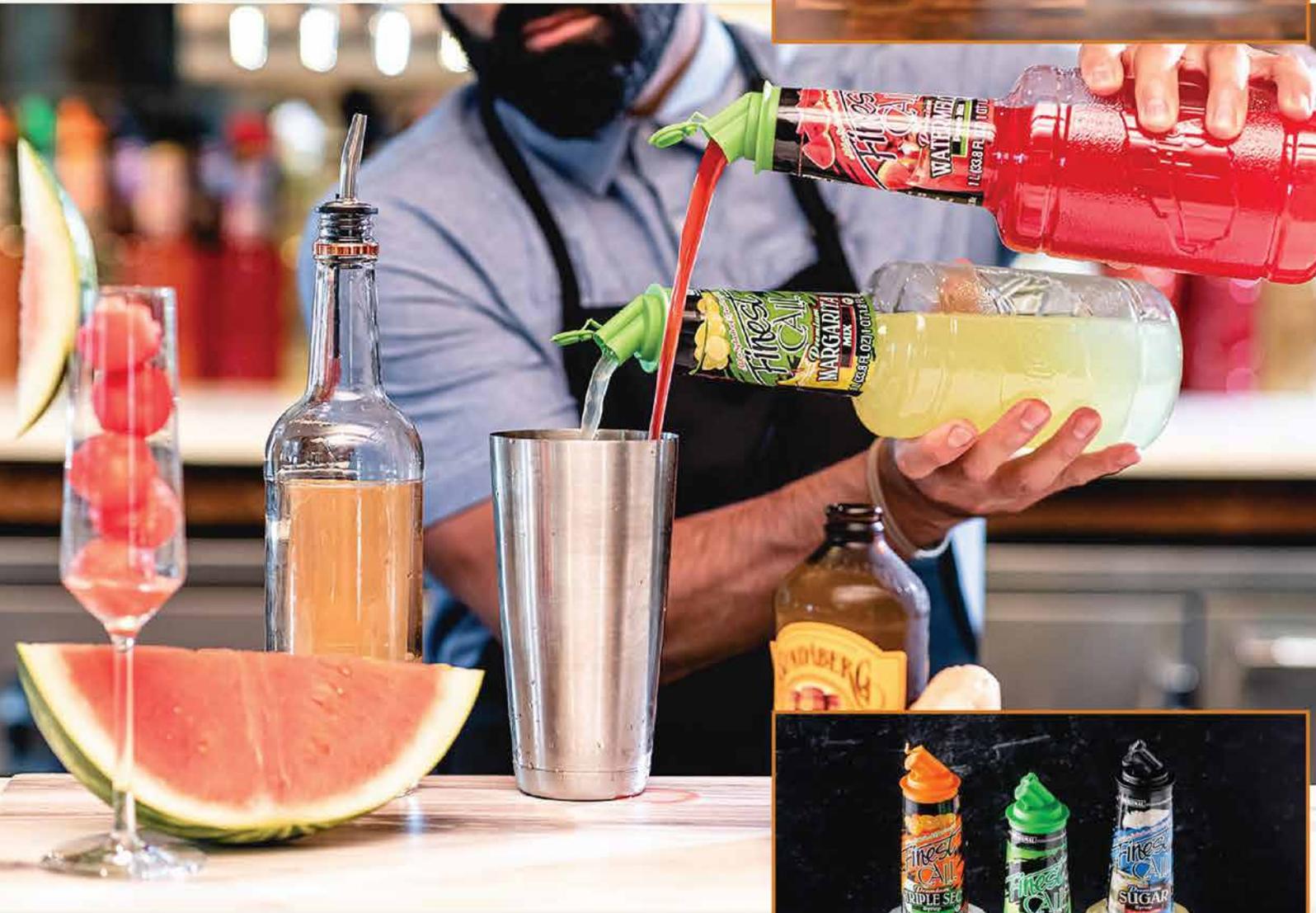
PUBLICITÉ
DEPUIS LE HAUT, L'IMAGE HISTORIQUE DU PRIX STREGA ET LA RÉCLAME AVEC SYLVA KOSCINA.

diaboliques (1943) de Luchino Visconti, *Pain, Tulipes et Comédie* (2000) de Soldini, *L'Enlèvement des Sabines* (1945) de Mario Bonnard avec Totò et *Fantozzi au Paradis* (1993) avec Paolo Villaggio. En littérature, la Liqueur Strega est citée dans les romans *Le Parrain* de Mario Puzo de 1969 et *Le soleil se lève aussi* de Ernest Hemingway. Certains parmi les artistes et publicitaires les plus connus du XXème siècle comme Marcello Dudovich, en style Art Nouveau, et Fortunato Depero, exposant



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 for more recipes and information

DRINK RESPONSIBLY



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

READY TO BE SHAKEN

WWW.ROMABARSHOW.COM

 [ROMA BAR SHOW](#)

 [ROMA BAR SHOW](#)