

# Bartales

## France

N. 5 | JANVIER 2022

SUPPLÉMENT DE BARTALES



FACE TO FACE / UNIS ET GAGNANTS  
**DANS LE SIGNE DE GIORGIO**



COCKTAIL STORY / BOISSONS SPIRITUEUSES A  
BASE D'AGAVE  
**PALOMA, LE VRAI MEXICAIN**



ZOOM / À CONTRE-COURANT  
**LA VÉRITABLE HISTOIRE TRÈS ITALIENNE DU SPRITZ (1)**

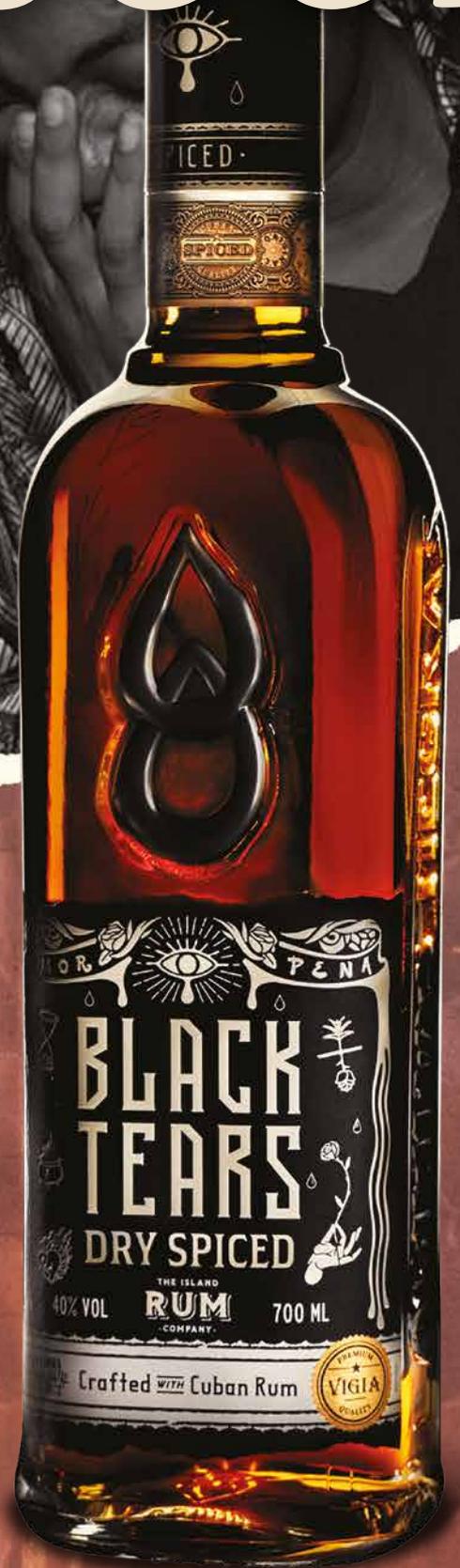
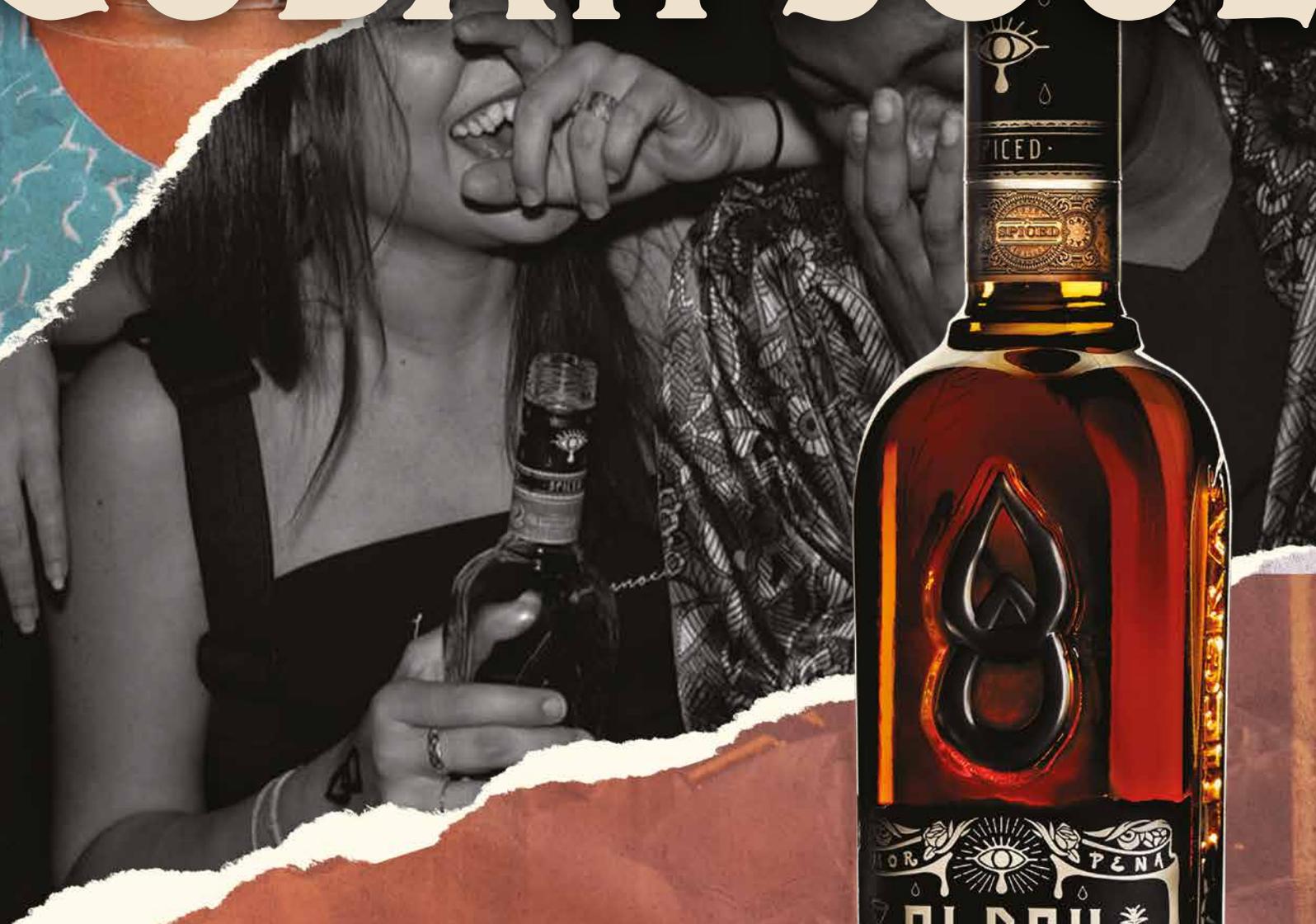


HOT SPIRIT / NOUVELLES TENDANCES  
**CRÉMEUX ET ARROSÉ**



ZOOM / MOUSSEUX  
**ENTRE PROSECCO ET PROŠEK**

# SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL  
BLEND OF CUBAN  
RUM & SPICES

**BLACK  
TEARS**   
LET TEARS FLOW

[BlackTears.com](http://BlackTears.com)

Boire de façon responsable

# HAUTS ESPOIRS

Quelle belle histoire celle du Spritz ! Une histoire italienne, ou plutôt une histoire très italienne, comme nous l'avons raconté dans les deux derniers numéros. La recette de celui qui peut et doit être considéré comme un grand classique de la mixologie, qui est né et s'est développé au cœur de la région la plus généreuse de Vénétie. Il nous rend une fois de plus fiers de nos traditions, dont nous redécouvrons la solidité et la profondeur. Dans cet esprit joyeusement patriotique, permettez-moi de rappeler quelques données qui constituent une véritable consolation après de longs mois sombres. La pandémie a marqué le retour de nos meilleures liqueurs. Plus de vingt millions de ventes supplémentaires dans le seul secteur des amers. Pas mal. C'est ce que révèle la dernière étude de Nielsen, qui confirme la hausse des ventes de tous les spiritueux traditionnels en grande distribution à la fin du mois de juin : Sambuca et réglisse en tête. Un désir de saveurs vintage et un retour au gout d'antan. À y regarder de plus près, c'est précisément la fierté des produits fabriqués en Italie qui a accru la popularité du « boire différent », ce gout de la maison qui a donné un coup de fouet aux « liqueurs de grand-mère ». *Rosoli* de fruits (digestifs fruités, ndt), liqueurs *Amaretto* (à base d'amandes amères, ndt) : l'esprit du territoire l'emporte tout au long de la Botte. Pas seulement ça. Compte tenu de l'attention récente des principaux acteurs du secteur pour notre grand patrimoine de liqueurs, en croisant les doigts, il ne serait pas hasardeux d'esquisser quelques prévisions optimistes. Ce serait la confirmation que le *Made in Italy*, comme nous l'écrivons depuis un certain temps, a encore un grand potentiel. Tant en Italie qu'à l'étranger.

Follow us



**BarTales**  
France

N. 5 | JANVIER 2022

DIRECTRICE RESPONSABLE

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

RÉDACTION

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAPHISME

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

ONT COLLABORÉ

**Bastian Contrario, Sara De Marco,  
Alessandro Palanca, Valentina Rizzi**

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**

# DANS LE SIGNE DE GIORGIO

Fadda est le nouveau  
président de l'IBA  
Un défi vers  
l'inclusion  
et l'innovation

PAR MELANIA GUIDA



**D**e tout le chemin parcouru (beaucoup !), en passant par les bars les plus prestigieux jusqu'à devenir président de l'IBA (International Bartender Association), le plus grand réseau de barmans du globe, Giorgio Fadda, né en 1954, n'aurait jamais imaginé même pas un seul mètre quand, à 14 ans, il se décida à donner un coup de main dans le bar d'un ami. Il avait la musique en tête,

ou plutôt la batterie, et aucune envie d'être un poids pour sa famille. Il se retroussa les manches et, si tout avait commencé par hasard et par nécessité, ce ne fut qu'en Costa Smeralda qu'il entra en contact avec un autre monde si différent de son petit Iglesias, où il était né et où il avait fait ses débuts.

Au bout d'une saison, séduit par le glamour d'une routine à cinq étoiles et la ren-



contre par la suite de personnalités d'envergure comme Onassis et Charlie Chaplin (pour n'en citer que deux) il décida que celle-là, la voie du bar et des hôtels de luxe aurait été la sienne. De Londres à Venise, en passant par le Lac de Garde. Parallèlement à la musique, au vélo et à la moto, ses fidèles compagnons depuis toujours.

Maintenant qu'il est à la présidence de l'association la plus prestigieuse du sec-

teur (cinquième italien après Pietro Grandi, Angelo Zola, Stefano Preti et Umberto Caselli), je lui demande ce que représente IBA dans le monde d'aujourd'hui. « Elle représente la seule communauté mondiale de barmans sans aucun but lucratif. Elle implique avec amour et passion 65 associations dispersées sur toute la planète, dans tous les continents, particulièrement engagées dans la formation ».



**GIORGIO FADDA**  
 CI-DESSUS  
 AVEC LE  
 DAUPHIN D'OR.

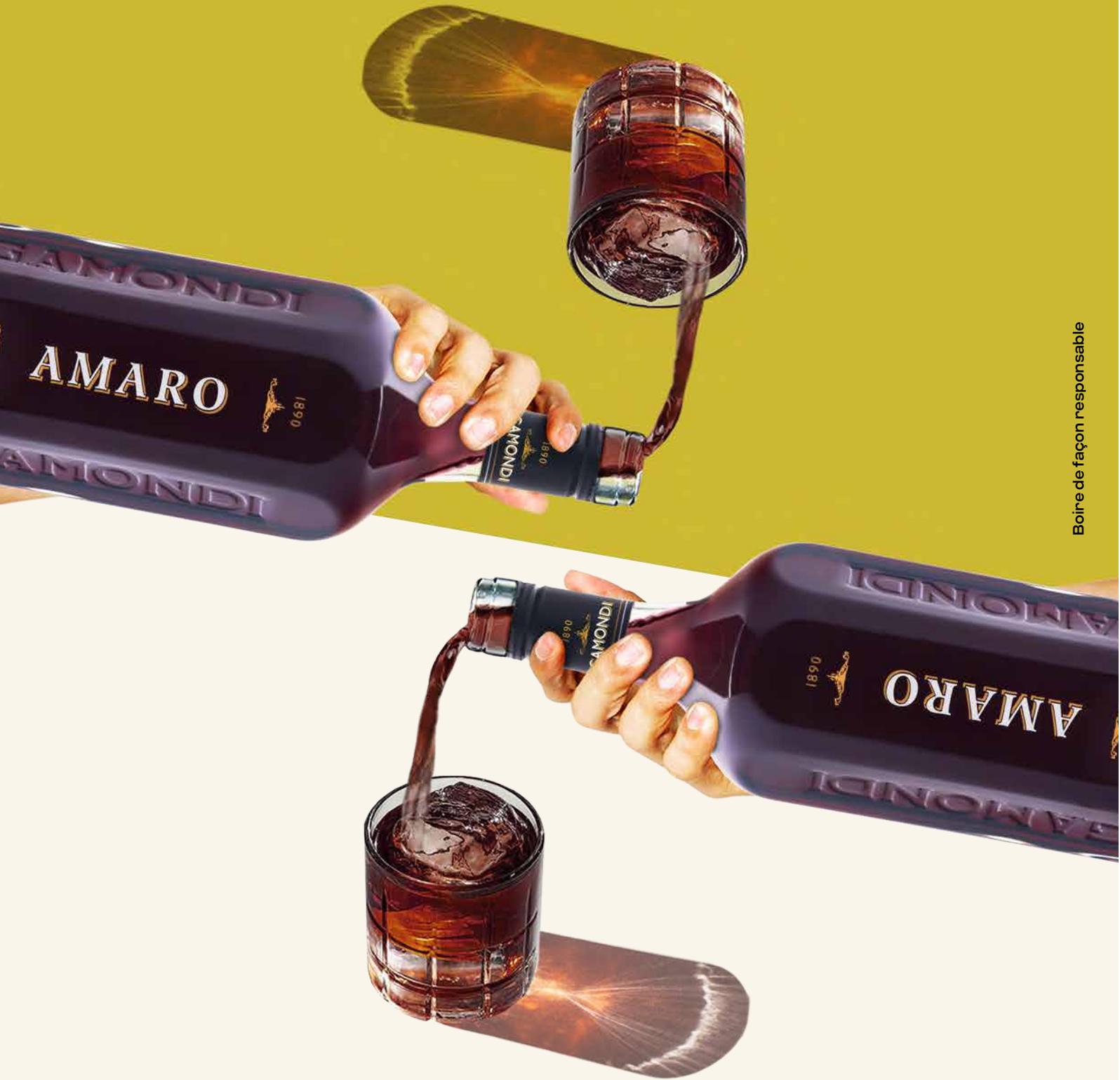
Une longue et noble tradition (l'IBA a été fondée en 1951, au Royaume-Uni) qui, cependant, du moins ici en Italie, souffre de quelques désaccords et mécontentements. C'est comme si en Italie l'Association était un peu mal vue... « La vérité est que les nouvelles générations ne la voient pas vraiment d'un bon œil. Elles la per-

çoivent comme quelque chose vieux jeu au gout vintage. Mais nous travaillons dur pour regagner du terrain, notre but est de rajeunir l'association ».

Parlons du sujet du moment. Comment l'IBA aborde-t-elle le phénomène de plus en plus répandu de la consommation légère ou sans alcool ? « L'IBA a toujours été impliquée dans la promotion de la consommation responsable. Il y a à peine quelques semaines que s'est conclu le Mattoni Grand Drink, le championnat mondial de mixologie sans alcool de l'IBA. Il suffit de penser qu'il est né en 1997, incorporé au congrès de l'association en même temps que le World Cocktail Championship, en un temps vraiment record. Non seulement. La catégorie du sans alcool figurera dans la prochaine compétition mondiale qui se tiendra à Cuba en 2022 ».

Dites-moi la vérité, y a-t-il au sein de l'IBA une vision unique ou y a-t-il des courants contradictoires ? « Je ne parlerais

# Shaking perspectives



Boire de façon responsable



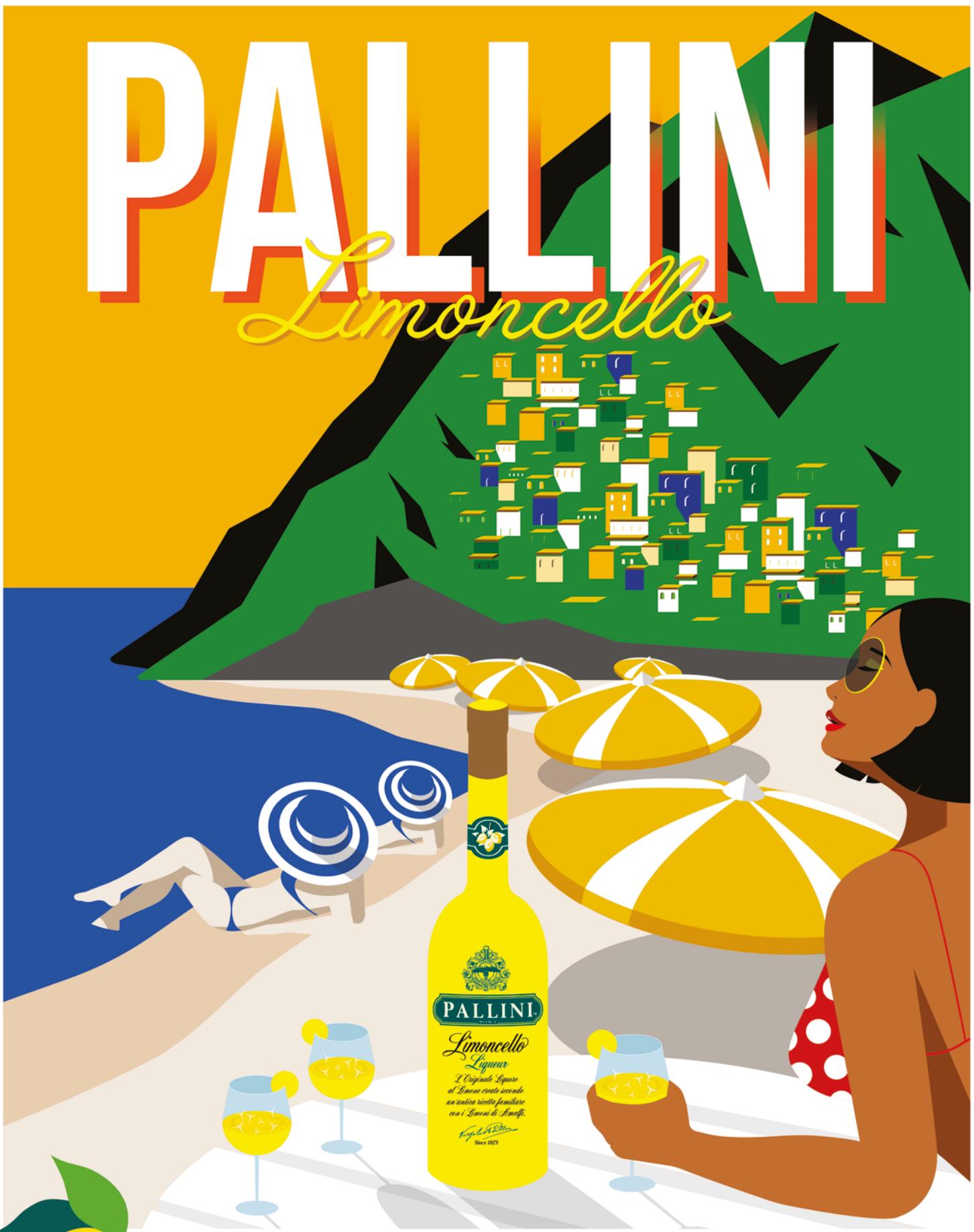
[gamondi.it](http://gamondi.it)



**GAMONDI**  
1890

# PALLINI

*Limoncello*



**AMORE AL LIMONE. BOTTLED.**





#### ÉVÈNEMENTS

EN HAUT, UNE  
PHOTO  
SYMPATHIQUE  
DURANT LE BAL  
DU DOGE  
2019.  
(THE WAY  
MAGAZINE)

pas de courants contradictoires, mais de visions différentes qui pourraient avoir une influence. Les jeunes, par exemple, constituent une ressource importante. Ils sont plus disposés à la médiation, à accepter l'opinion des personnes plus âgées. Raison pour laquelle j'ai décidé de créer des sous-comités composés par les deux générations. Et je peux vous assurer que cela fonctionne, nous travaillons mieux ».

Quels sont les domaines dans lesquels IBA peut le mieux influencer l'*industry* ? « La formation, avant tout. Grâce à l'organisation de conférences, de séminaires et de *master class*, nous visons à la croissance de professionnels de plus en plus actualisés. Ensuite, avec le réseau capillaire que nous avons dans le monde entier, le rôle de l'Association est aussi celui de renforcer sa présence sur les marchés stratégiques pour les entreprises ».

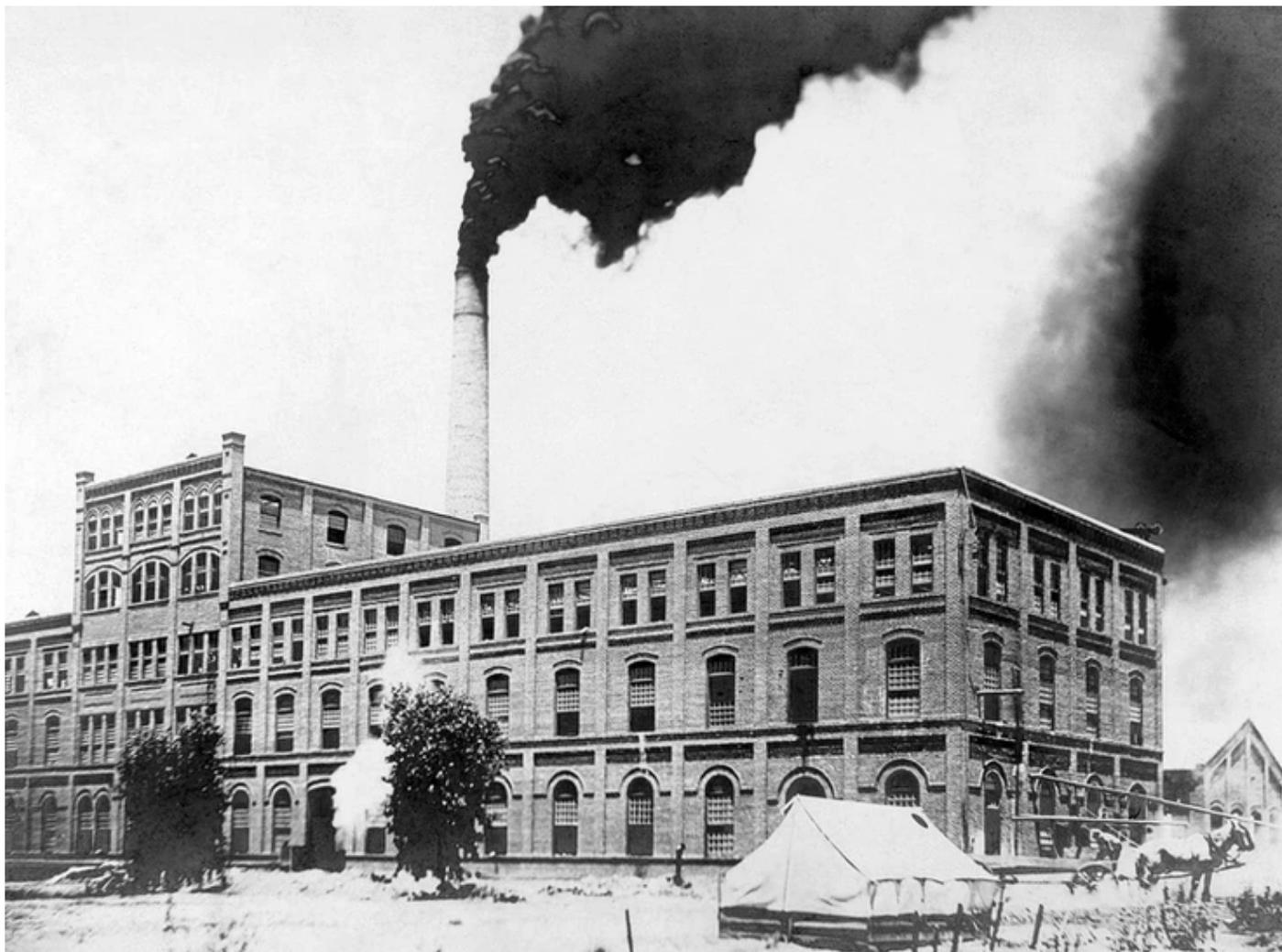
La marque de votre présidence ? « J'ai réécrit la liste des cocktails officiels (le

Spritz a été ajouté, avec les variantes du Campari, Select ou Cynar à la place de l'Aperol, ndlr), j'ai actualisé le site internet, j'ai créé un réseau de sous-comités, j'ai mis en pratique une chose : contacter une à une les entreprises et les impliquer. Pensez que juste il y a quelques années, l'Association était soutenue par des donations ».

Combien regrettez-vous votre ancienne vie ? « Elle me manque. Je retourne souvent à Venise et organise parfois une rencontre avec d'anciens clients, les plus passionnés. La possibilité de rencontrer de nouveaux visages me manque. Et cette belle émotion que donne la conquête d'un client ».

Un objectif autre que la prochaine randonnée à vélo ? « Atteindre les 70 associations. L'IBA en compte actuellement 65. D'ici la fin de mon mandat, je veux atteindre le chiffre rond ».

**Melania Guida**



# PALOMA, LE VRAI MEXICAIN

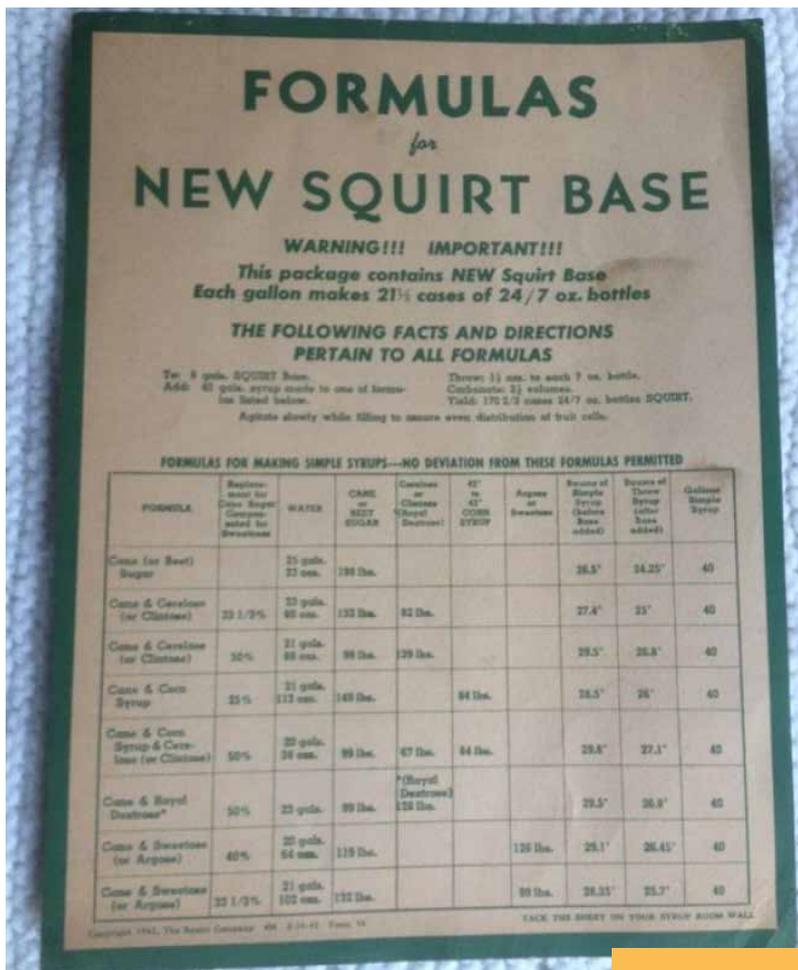
Cocktail simple, citronné et glacé  
Plus autochtone que la Tequila  
et la Margarita, c'est la dernière  
redécouverte de la craft mixology

PAR **ALESSANDRO PALANCA**

La Margarita est considérée comme le cocktail le plus populaire au Mexique, surtout par les touristes. Nous n'avons aucun doute à ce sujet. Mais nous n'avons aucun doute non plus sur le fait que le cocktail Margarita n'est pas le préféré des locaux, et encore moins le Tequila Sunrise.

Probablement, le cocktail préféré des Mexicains est cette boisson rafraichissante à base d'alcool d'agave et de soda au pamplemousse avec beaucoup de glaçons, connue sous le nom de Paloma : un véritable rafraichissement face à la chaleur étouffante, surtout dans les zones à forte densité touristique et dans les terres limitrophes du Texas. Le pamplemousse se marie très bien avec les alcools d'agave.

Ce que nous appelons « Paloma » est un cocktail aux agrumes qui a connu un véritable boom au-delà des frontières mexicaines et qui n'a pas manqué de faire l'ob-



**HISTOIRE**  
EN OUVERTURE, L'USINE DE CONCENTRÉ DE PAMPLEMOUSSE SQUIRT À GLENDALE, ARIZONA. À GAUCHE, LIVRE DE RECETTES DE SQUIRT ANTIQUE (CRÉDIT : ANTIQUE-BOTTLES.NET). CI-DESSOUS, ED MEHREN 1930-1940 CA (CRÉDIT ANTIQUE-BOTTLES.NET).

# Vecchio Amaro del Capo<sup>®</sup>

## RED HOT EDITION



ENJOY IT  
-20°  
FROM THE  
FREEZER



BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE Drink responsibly. CaffoStudio

### 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](http://amarodelcapo.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

jet d'évolution sur le sujet. En fait, la recette a subi plusieurs variations en raison de l'ajout de nouveaux ingrédients : d'abord le jus de lime, puis le sel, le sirop d'agave

DRINK  
**SQUIRT**

© 1960 THE SQUIRT COMPANY

et même le piment.

Le cocktail Paloma est très simple, facile à préparer même à la maison, mais a suscité l'intérêt de la *craft mixology* à tel point que dans de nombreux bars du Texas il est présent sous différentes variantes.

La genèse de ce cocktail n'est pas encore claire, mais il paraît certain qu'il doit sa renommée à l'utilisation d'un soda spécifique nommé Squirt. Ce soda au pample-

# 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!



mousse fut créé par Herb Bishop en 1938, à Phoenix en Arizona.

A vrai dire, Squirt était le nouveau nom

par lequel fut rebaptisée Citris Club, boisson précédemment produite par Herb Bishop, qui était sur le marché depuis 1936. L'intention de Bishop était de créer une boisson sans alcool nécessitant moins de fruits et de sucre par rapport aux autres boissons. Bishop imaginait une boisson qui exploserait dans la bouche comme une tranche de pamplemousse frais, il l'appela donc « Squirt ». En 1941, Bishop et son partenaire, Ed Mehren, créèrent un personnage appelé « Little Squirt » à utiliser pour

Squirt Soda has been refreshing thirsty Americans since 1938.



la commercialisation de leur boisson.

La boisson fonctionna bien grâce à sa basse teneur en sucre. Le concentré de pamplemousse pour Squirt était produit dans une usine de Glendale construite en 1906 pour traiter les betteraves à sucre. En 1950, Squirt faisait déjà une forte publicité pour la consommation de son mélange de pamplemousse et Tequila. Le Mexique commença à importer ce soda en 1955. En 1977, Squirt fut achetée par Brooks Products du Michigan qui introduisit un nouveau logo du produit et un Squirt reformulé.

Aujourd'hui, Squirt est la boisson non alcoolisée au pamplemousse la plus vendue aux États-Unis et fait partie du Dr Pepper Snapple Group. Certains prétendent que le soda original utilisé dans le cocktail Paloma était le Jarritos Grapefruit Soda. Jarritos Soda est apparu en 1950 mais avec une référence au café comme première saveur : le pamplemousse viendra plus tard.

Cependant, personne ne sait avec cer-

titude qui a inventé le cocktail Paloma. Certaines sources attribuent le mérite au légendaire Don Javier Delgado Corona, propriétaire du bar La Capilla dans la ville de Tequila, dans l'État de Jalisco, déjà connu pour avoir créé un autre cocktail à base de Tequila avec soda, le Batanga (Coca-Cola, Tequila et jus de lime).

Aujourd'hui, nous pouvons démentir cette version car ce fut Don Javier lui-





même qui affirma que le cocktail Paloma n'était pas une de ses inventions. Dans son livre « Meehan's Bartender Manual », Jim Meehan rapporta cette information.

Meehan affirma avoir lu pour la première fois la recette dans le livre « Killer Cocktails » de David Wondrich (2005) et ajouta que « ni la combinaison d'ingrédients, ni le nom n'apparaissent dans aucun guide avant cela, malgré le fait que le Squirr ait été importé au Mexique en 1955 et que le fabricant affirme être devenu populaire comme mélangeur de cocktail dans la Paloma dans les années 1950 ».

Selon d'autres sources, en l'occurrence Wikipédia, le mérite de la création du cock-

tail Paloma revient à un barman du nom d'Evan Harrison qui aurait été le premier à mentionner cette boisson alcoolisée dans une brochure intitulée « Popular Cocktails of The Rio Grande » se référant à la région du Texas où la production intensive de pamplemousses a donné à cet agrume le titre de « fierté de la vallée du Rio Grande ».

Cette version n'a pas non plus de base solide car il n'existe aucune référence valable à ce livre.

Le « Copyright Office » des États-Unis (Bureau américain du droit d'auteur) n'a fait aucun enregistrement d'une telle publication, et encore moins d'une publication au nom d'Evan Harrison. Cela n'élimine pas l'hypothèse que le livret ait pu être autoédité.

Camper English d'Alcademics.com a effectué des recherches approfondies concernant cette information et a reconnu et expliqué, dans un article intéressant, que les dates de référence et les citations à propos du cocktail Paloma dans la brochure « Popular Cocktails of The Rio Grande » ne correspondent pas et qu'au fil du temps pas moins de 12 corrections de plus en plus élaborées ont été effectuées sur le sujet et sans aucune preuve tangible pour les soutenir.

*Boot Scootin' Beverages  
and Tasty Vittles  
from the Wild West*



En 1929, au Texas, un cultivateur d'agrumes nommé A. E. Henninger remarqua que sur l'un de ses pamplemoussiers était apparu une variété de pamplemousse à l'écorce jaune vif et à la chair rouge.

Cette mutation spontanée, à partir de laquelle d'autres hybrides auraient été générés, deviendra le premier brevet d'agrumes accordé aux États-Unis, faisant du pamplemousse texan le synonyme de cette variété connue pour sa chair rouge et sa douceur insolite.

Mais malgré la popularité du cocktail Paloma au Mexique, la mode des États-Unis d'américaniser la nourriture et les boissons mexicaines, et le fait que les États-Unis dépassent le Mexique dans la production de pamplemousses d'un demi-million de tonnes chaque année, ce cocktail n'a pas connu le même succès de masse aux USA qu'a connu la Margarita. Et cela, malgré le fait que la Paloma soit une boisson très populaire au Texas, riche en pamplemousse.

Paloma signifie « colombe » ; le choix de ce nom n'est pas clair. Certains pensent qu'il a pu être confondu avec le « pomelo » qui signifie « pamplemousse ».

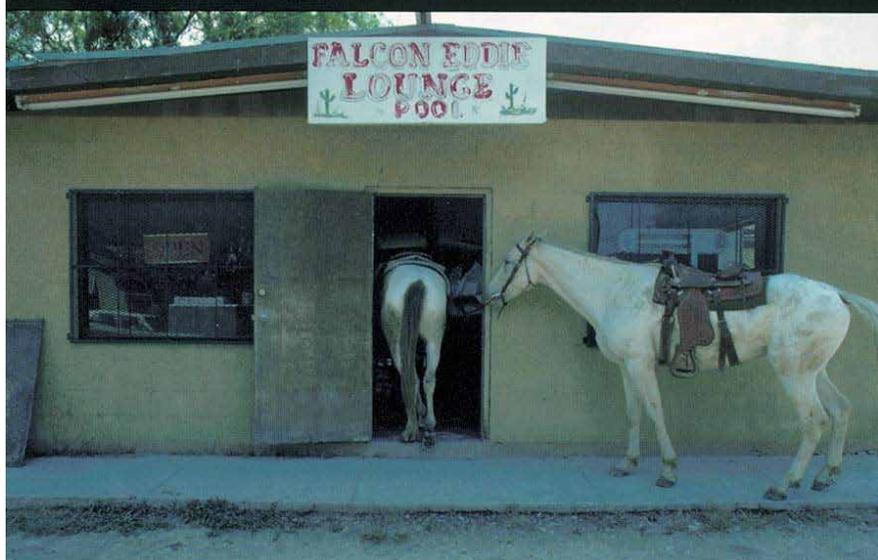
L'auteur de cocktails David Wondrich a rapporté que le cocktail Paloma a été mentionné pour la première fois sur un menu du restaurant Tlaquepaque à Orange County, en Californie, en 1999. En 2000, le célèbre chef texan Grady Spears et l'écrivain culinaire Brigit Binns ont publié *Cowboy Cocktails* et ont mentionné "The la Paloma" comme étant « pratiquement la boisson nationale de Guadalajara ».

Roberto Artusio, cofondateur avec Christian Bugiada de La Punta-Expendio de Agave à Rome, nous raconte sa rencontre avec le cocktail Paloma lors d'un de ses nombreux voyages au Mexique.

« J'étais à Mascota, un petit village dans

# Cowboy Cocktails

Grady Spears & Brigit Binns



la région de Jalisco. Je visitais une petite distillerie de Raicilla. Don Ruben, le propriétaire, m'invita dans un bar. Plus qu'un bar, c'était la cour d'une maison où des gens étaient assis pour boire ce qu'ils appelaient « Paloma ». Il s'agissait d'un cocktail très simple, un distillat : ils utilisaient de la Raicilla, bien sûr, diluée avec du soda au pamplemousse, le Squirt. Ils m'expliquèrent qu'il s'agissait d'une manière simple et populaire de consommer l'alcool d'agave. »

Aujourd'hui, la tendance à comparer la Paloma avec la Margarita pourrait surgir spontanément : il sera difficile pour le cocktail de battre la Margarita en termes de popularité, mais la Paloma a certainement un long chemin à parcourir en dehors du Mexique.

**Alessandro Palanca**



# LA VÉRITABLE HISTOIRE TRÈS ITALIENNE DU SPRITZ (1)

Au début du 20<sup>ème</sup> siècle nait un nouveau cocktail destiné à l'apéritif. À Venise, sans déranger les Autrichiens

PAR **BASTIAN CONTRARIO**

**A**ssez avec cette histoire que le Spritz aurait été inventé par les soldats autrichiens ! Précurseurs des *Sturmtruppen*, alors qu'ils se déchainaient dans une longue série de sanglantes batailles à la conquête de la Lombardie-Vénétie, au début du XIX<sup>ème</sup> siècle, ils se seraient adonnés allègrement aux *bacari* (tavernes où l'on peut déguster des vins, ndt), créant l'un des cocktails les plus connus du XXI<sup>ème</sup> siècle.

En synthèse, on raconte que, comme la seule boisson alcoolisée disponible à Venise était d'une teneur en alcool trop

élevée à leur gout, les soldats auraient demandé aux taverniers de la corriger en « le giclant » (*spritzen* en allemand) avec de l'eau de Seltz. Bien sûr, certains épicent ce récit un peu plus et d'autres un peu moins, mais c'est toujours l'histoire du Chaperon Rouge, même si parfois le loup boit de l'eau de Seltz et parfois juste de l'eau gazeuse.

Pourquoi raconter ce conte pendant vingt ans ? Pourquoi en faire l'un des plus grands canulars de l'histoire de la mixologie au même titre que les têtes de Modigliani dans l'histoire de l'art ? Nous

savons tous que cette histoire-là ne se termine pas bien, mais peut-être, chers collègues barmans, nous sommes encore en mesure de sauver celle-ci.

Je vous le dis haut et fort : Wikipedia, certaines des principales revues du secteur, les communiqués de presse de certaines grandes marques qui conseillent aujourd'hui comment préparer le cocktail vénitien, jusqu'aux livres et aux monographies sur le Spritz, après de « minutieuses » recherches, vous ont raconté un conte simple dont les barmans d'aujourd'hui, qui visent un professionnalisme solide, ne peuvent se satisfaire. Je sais que vous pourriez aussi douter de ce que je vais vous dire. D'autre part, l'histoire du Spritz est complexe, avec encore de nombreuses zones d'ombre dans son évolution, mais il n'y a aucun doute sur comment et pourquoi la boisson est née.

Nous avons des preuves et des arguments logiques pour ce que je vais vous dire, qui résisteraient au contre-interrogatoire de Perry Mason, et, pour commencer, débarrassons-nous de ces pauvres Autrichiens qui n'ont rien à voir avec l'apéritif lagunaire.

Tout commence à Venise (au moins cela correspond à la réalité), avant 1928. Ici, dans la Calle degli Stagneri (aujourd'hui Calle dei Stagneri ou de la Fava), entre le pont de Rialto et la place Saint-Marc, dans une zone nommée « Calese » (Calice), se trouvait une taverne très célèbre et renommée qui, tirant son nom du quartier, s'appelait précisément « Al Calice ». Je pourrais parler longuement de ce local, qui existe encore aujourd'hui sous l'ancien nom de « Antico Calice », dans un de mes articles de manifeste admiration pour ces lieux historiques qui devraient faire partie du patrimoine de l'humanité,



et, peut-être un jour je le ferai, mais pour l'instant, sachez que la taverne fut prise en gestion par les frères Bolla. Il s'agissait de taverniers experts, déjà propriétaires d'une auberge bien établie : la Trattoria Del Gambero dans la ville de Soave, en même temps leur patrie et celle du célèbre vignoble ; ils avaient complété leur formation en travaillant qui en France, qui en Allemagne et qui en Amérique.

Les frères Bolla descendaient d'une famille de viticulteurs et connaissaient particulièrement bien le vin ; que ce soit pour cette raison ou grâce à leur vaste expérience, ils donnèrent une empreinte extraordinairement moderne à « Al Calice ». Ils supprimèrent la cuisine en proposant à sa place quelques plats froids et placèrent au cœur de leur activité d'excellents vins véronais bien sélectionnés et un cocktail de leur conception. Un choix très ciblé qui, certainement contre-tendance par rapport à la typique « osteria » vénitienne de l'époque, plut beaucoup surtout à la Venise érudite et lettrée, ainsi qu'aux nombreux clients en provenance d'autres communes vénitiennes et du Frioul voisin, faisant ainsi connaître le local au-delà des frontières régionales.



Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE



*Vermouth di Torino Classico*

THE TURIN APERITIF. SINCE TIME IMMEMORIAL  
AN ANCIENT TRADITIONAL PIEDMONTSE RECIPE. ALPINE HERBS AND FINE SPICES.

[delprofessore.it](http://delprofessore.it)



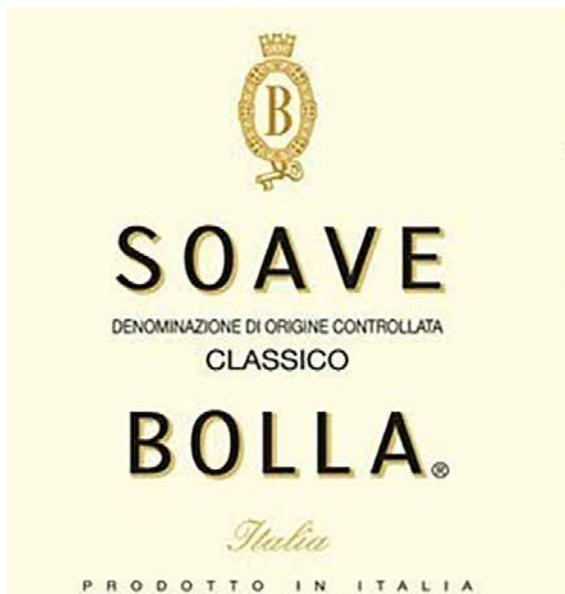
« Calice », « Bolla » ... Je sais que vous vous demandez tous quand le Spritz va arriver. Eh bien, il était déjà là, c'était cet apéritif que je vous ai mentionné, même si son aspect était très différent de la façon dont nous avons l'habitude de le consommer aujourd'hui. L'année 1928 est une année très importante pour notre histoire : en cette année-là, on publia pour la première fois un livre intitulé « Osterie Veneziane », écrit par Elio Zorzi, journaliste, écrivain et historien. L'érudit passa toute sa vie à Venise, réalisant une brillante carrière au sein de la rédaction de la « Gazzetta di Venezia », le plus ancien journal d'Italie. Il apporta également sa contribution au bureau de presse de la Biennale, il était donc une voix autoritaire et attentive ainsi qu'un grand admirateur et connaisseur des locaux vénitiens.

Il est probable que, comme tous les journalistes vénitiens de l'époque, Elio Zorzi ait été un assidu habitué du local « Al Calice », duquel il écrit : « ... vous pourrez déguster comme apéritif un scorzeta, c'est-à-dire un bismarck ou spritz, délicate et innocente invention du Calice, qui offre



sous ce nom un soupçon de vin blanc à l'eau de Seltz avec un zeste de citron. De large usage parmi les nombreux commerçants à Venise et alentours qui, autour de midi, peuplent la taverne « Al Calice ». Celui-ci est le premier et pour l'instant le seul témoignage connu de l'histoire du Spritz.

Que Zorzi se fut tout inventé ? C'est à exclure. C'était un professionnel confirmé,



un intellectuel toujours très attentif aux détails, aux dates et aux noms. Son témoignage est donc fondamental : il nous dit que, entre 1902 (année où les frères Bolla ont repris le local) et 1928 l'année de publication de son ouvrage, une nouvelle boisson arriva à Venise, destinée à l'apéritif.

La boisson plait et se répand rapidement, et d'ailleurs naît ainsi l'habitude d'attendre l'heure du repas en sirotant cette nouvelle création. Mais le journaliste nous en dit davantage : la recette exacte de cette boisson. En fait, l'« ombra » était

une unité de mesure standardisée qui correspondait à la moitié exacte d'un quart de litre, nous savons aussi que le blanc sec de la maison était du Soave. Donc, traduit pour le barman du 21<sup>ème</sup> siècle, la recette serait la suivante :

- 60 ml de Soave
- Eau de Seltz (au moins 60 ml pour ramener la boisson à la taille d'une portion)
- Twist de citron

Nous ne savons pas si la boisson était servie avec ou sans glaçons, mais nous savons avec certitude que le vin et l'eau de Seltz étaient utilisés à une température inférieure à celle du milieu environnant. Le résultat est un cocktail frais, léger et facile à boire. Un de ces cocktails dont tu peux en boire quatre pendant que tu cherches à vendre tes rames au nouveau gondolier.

Grand coup de théâtre, dirais-je... car, oui, l'eau avec le vin se buvait déjà avant et l'on peut trouver des journaux allemands du début et du milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle qui parlent de cette habitude (et qui en parlent aussi comme d'une habitude répandue à Venise), mais c'est dans cette



Vermouth & Spirits  
**DEL PROFESSORE**



ITALIAN HERITAGE



DRINK RESPONSIBLY

*Del Professore Gin*

*Created from exclusive secret blends of herbs and spices,  
selected and crafted through careful artisanal distillation and infusion processes.*

[delprofessore.it](http://delprofessore.it)



DRINK RESPONSIBLY

# ROSOLIO DI TORINO

No mention had been made of it since 1897.

*From an historical recipe based on citrus fruit, cinnamon, cloves and other selected natural ingredients, as per tradition.*

[www.doragrossa.com](http://www.doragrossa.com)



#### PERSONNAGES

EN BAS, LE  
KAISER  
GUILLAUME II.

taverne sophistiquée de la ville des Doges que le cocktail proprement dit est né. Il ne s'agit plus seulement d'eau et de vin, mais d'un cocktail avec une recette précise, conscient de son ingrédient principal et doté d'une forte fonction sociale.

Et les Autrichiens ? Eux dans cette histoire ils n'y sont pas. Les Vénitiens de l'époque ne les aimaient même pas beaucoup, puisqu'ils étaient les « foresti » (étrangers, ndt) envahisseurs et auraient tout fait sauf créer des cocktails juste pour eux. Dans ce récit, cependant, il y a des Allemands qui, avec les Autrichiens, partagent la culture et la langue. En effet, le bien informé Zorzi nous informe que, chaque année, lorsque le Kaiser Guillaume se rendait à Venise pour s'embarquer sur son yacht, « Al Calice » était un des locaux préférés par ses troupes. Cependant, il semble que les officiers allemands préféraient « des bocaux de Soave et des bouteilles de Recioto » au Spritz.

Il nous faut penser que quelqu'un, sans malice, ait vraiment fait une grande confusion entre moments historiques, Autrichiens et Allemands, vin et Spritz, cousant une légende bien moins intéressante de la réalité, à laquelle nous avons tous voulu croire.



Une grande consolation est le fait que les véritables protagonistes de l'unique histoire documentée sont tous encore là : l'« Antico Calice », aujourd'hui reconverti en une taverne vénitienne typique, spécialisée dans les plats de poisson, qui se moque de l'invention du Spritz ; la famille Bolla, désormais réunie sur les collines véronaises, leader mondial de la production de vin et qui a oublié les fils d'Abele Bolla, inventeurs du Spritz ; le Spritz qui fait aujourd'hui le tour du monde dans toutes ses variantes, dans toutes les couleurs des bitters qui lui volent la scène, de l'orange au rouge en passant par le vert... mais ceci est le reste de l'histoire que je vous raconterai dans le prochain numéro.

**Bastian Contrario**

(1 – Continue)



# CRÉMEUX ET ARROSÉ

Les liqueurs aromatisées au café font fureur. Du café fouetté au shake classique, la dernière frontière de la mixologie

PAR SARA DE MARCO AVEC LA COLLABORATION DE FABIO BACCHI

« **G**out intense, enveloppant, crémeux, délicat, doux, fort » sont les adjectifs les plus souvent utilisés pour décrire la saveur du café. Décidément des mots avec du caractère, des termes qui couvrent toutes sortes d'expressions, de l'amer au doux. Eh bien, ces dernières années, beaucoup ont partagé l'amour pour le café.

Pendant la pandémie de 2020, une nouvelle tendance a éclaté parmi les habitués des réseaux sociaux : les boissons au goût de café. Ainsi, en très peu de temps et au niveau mondial, l'intérêt pour les mé-

langes au café a triomphé. Parmi les plus populaires, parce qu'il est facile à préparer, attrayant et agréable à regarder, figure le *Whipped coffee* (café fouetté).

Le café fouetté est également appelé Dalgona en raison de sa remarquable similitude structurelle avec un biscuit d'éponge coréen (Honeycomb Toffee ou Sea Foam) qui peut être préparé avec seulement du sucre, du bicarbonate de soude et de la chaleur. C'est un classique du street food coréen des années 1960 et 1970. Dans le cas du *Whipped Coffee*, il s'agit de lier en parts égales des cristaux de café instantané, du sucre et de l'eau chaude



avec des fouets ou un batteur électrique jusqu'à obtenir une crème mousseuse que l'on verse sur du lait chaud ou froid selon sa préférence. Des recettes similaires ont percé sur le web, comme le Matcha Latte, le Shaken Coffee ou le Latte Art avec Flat White.

De nouvelles méthodes de production ont également pris leur essor en ligne. Comme le Ready-To-Drink Coffee (cafés en verre ou en canette, déjà aromatisés et mélangés), ou encore le Snapchill Coffee, c'est-à-dire la meilleure méthode pour produire du café glacé. Contrairement aux méthodes classiques d'extraction des arômes qui utilisent de l'eau froide, dans ce cas, les arômes sont extraits avec de l'eau chaude et immédiatement ramenés à basse température avec une cellule de refroidissement rapide. En utilisant cette méthode et en évitant d'utiliser de la glace, le café ne sera pas dilué et son goût sera plus intense. Facile à trimballer ou à garder à la maison en cas d'envie soudaine de café froid.

Les utilisateurs du net, chatouillés par l'arôme du café, ont confirmé la remontée de la boisson parmi les mélanges les plus en vogue de ces dernières années. Sur TikTok, l'hashtag #WhippedCoffeeChallenge a été cliqué 13,1 millions de fois.

Mais pourquoi tout ce succès ? Les raisons en sont multiples, certaines plus évidentes que d'autres. Tout d'abord, le café est une matière première facilement repérable et facile à transformer, il est présent dans presque toutes les cultures et il a une valeur sociale. Ensuite, il dégage des nuances de goût complètement différentes selon le pays de production, le traitement des grains et le processus de torréfaction. Il est versatile, en effet il peut être associé à d'autres saveurs comme les fraises, le chocolat, la pistache, etc. Il peut être utilisé dans des recettes simples et créatives, servi chaud ou froid et, last but not least, le café peut aussi être arrosé !

Les cocktails, les liqueurs ou les eaux-de-vie au goût de café sont symptôme d'étude, de recherche et de créativité. Ils ont comme point commun la bonne combinaison de saveurs et de consistance. Certaines recettes sont devenues des classiques, comme l'Espresso Martini et l'Irish Coffee.

Le secteur de la mixologie est en constante évolution, ne s'arrête pas, est attentif et s'approprie des nouvelles tendances. Et si celle-ci est la période d'or du café, alors tournons notre attention vers certains produits à mélanger ou à boire secs.

# Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



*Producto original de Panamá.*

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE  
BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

 @rummalecon





## CONKER SPIRIT COLD BREW COFFEE LIQUEUR

La Conker Spirit est une petite distillerie artisanale britannique située à Boume-mouth, dans le Dorset, fondée par Rupert Holloway en 2014, équipée de deux alambics de 60 litres affectueusement appelés « Pumpkin » et « Aunt Fanny ». Déjà productrice de Conker Gin, la distillerie Conker Spirit a toujours eu pour objectif de traiter une liqueur de café digne de ce nom.

Au fil du temps, ils ont expérimenté plus de 90 recettes avant d'arriver à un produit final. Des grains de café du Brésil et d'Éthiopie, cueillis à la main et torréfiés localement par Beanpress Coffee Co. dans le Dorset, des distillats de blé britannique, d'eau pure d'une source locale et du sucre Demerara : le tout est orchestré dans un impeccable équilibre gustatif.

Le résultat est la liqueur Conker Spirit Cold Brew Coffee, un produit jamais réalisé auparavant au Royaume-Uni, une liqueur complexe, sombre et fruitée, fidèle aux amateurs du café. Il ne contient pas d'arômes, de colorants, d'extraits ou d'épaississants ajoutés. En outre, le café brésilien provient des cultivations du café FAF (Fazenda Ambiental Fortaleza) dans l'État de São Paulo. En d'autres termes, des cultures biologiques et durables, à faible volume mais de haute qualité.

**Arôme :** café fraîchement moulu, chocolat noir et caramel.

**Gout :** équilibre entre l'amer et le sucré,



**PRODUCTEURS**  
CI-DESSUS,  
RUPERT  
HOLLOWAY.



avec un riche expresso ponctué de fruits à noyau. Une amertume appropriée se marie avec le sucre Demerara, le caramel et la vanille.

**Final :** persistant, entre douceur et ré-glisse.

**TAV :** 25 % vol.



joue un rôle primordial dans la production du Mezcal ; l'ensemble du processus est typiquement une affaire de famille. Lorsque le travail doit être effectué, tout le monde participe et les communautés de *mezcaleros* sont construites sur des valeurs familiales communes. Le Mezcal traditionnel, ou de *palenque* (fosses coniques pour cuire l'agave, ndt), n'est pas un spiritueux pour tous les palais. Agave cuit dans le sol, trituré et fermenté dans des cuves en bois, distillé dans des alambics en cuivre alimentés par du feu de bois. Une saveur intense et forte aux notes de fumée, de terre et de cuisson. Fabriqué à partir d'agave *Espadin*, Dangerous Don est un Mezcal distillé avec du café NaomQuie. Ce café est cultivé selon des méthodes naturelles à San Gabriel Mixtepec par la famille Mendoza-Ramirez.

Dangerous Don est produit à Santiago Matatlan, dans l'État d'Oaxaca, par Don Celso Martinez-Lopez, un maître mezcalero artisan de troisième génération. Toute la production est réalisée à la main et ses compétences, ses connaissances et sa passion guident l'entreprise familiale. Dangerous Don Mezcal Café est distillé trois fois, additionné de grains de café avant la dernière distillation. Dangerous Don a une saveur intense et douce de café. Caramel sur la langue et riches notes de chocolat noir au nez, un final subtil, doux et fumé. Un distillat unique, transparent avec des notes de café, un spiritueux qui ne passe sûrement pas inaperçu. Dangerous Don est un brand fondé en 2015 par Thea Cumming.

**Arôme :** chocolat, agave doux torréfié et arômes fumés.

**Gout :** intense et arôme de café et de caramel sec.

**Final :** persistant, doux et fumé.

**TAV :** 47% vol.

#### PRODUCTEURS

EN HAUT, LA FAMILLE MENDOZA-RAMIREZ. CI-DESSUS, DON CELSO MARTINEZ-LOPEZ.

## DANGEROUS DON MEZCAL AVEC DU CAFÉ

Les connaissances et les techniques utilisées dans la production du Mezcal sont transmises de génération en génération dans les familles.

Chaque Mezcal représente l'identité d'un producteur, son individualité, les valeurs de sa famille. Parce que la famille



## MR BLACK COLD PRESS COFFEE

Mr Black naît à Erina, en Australie. L'idée a été inspirée par l'envie de partager la culture du café australien également pendant les heures nocturnes. Ce projet s'est concrétisé lorsque le distillateur Philip Moore rencontra le designer Tom Bake. Réalisé avec du café Arabica infusé à froid, de la Vodka à base de blé australien et du sucre brut. Les cafés utilisés proviennent d'exploitations de Colombie, du Kenya et de la Papouasie-Nouvelle-Guinée. Une fois récoltés, les cafés sont torréfiés dans l'usine d'Erina.

L'extraction des arômes est effectuée à froid pour en éviter toute perte. Mr Black collabore avec des agriculteurs, des coopératives et des importateurs pour repérer des cafés cultivés de manière éthique et durable. L'infusion finale donnera une liqueur dans laquelle ressortent un grand caractère aigre-doux, de la douceur équilibrée et une persistante note de café.

**Arôme :** café torréfié fraîchement moulu avec des notes de vanille.

**Gout :** éléments continus de café, notes de chocolat noir et une texture soyeuse.

**Final :** doux, légèrement sucré, au gout d'agrumes.

**TAV :** 23% vol.

## FAIR CAFÉ LIQUEUR

La mission d'entreprise de la jeune marque français FAIR Drinks comprend aussi le soutien aux agriculteurs des économies en voie de développement. FAIR veille à ce que les agriculteurs reçoivent une rémunération équitable et convenable pour soutenir leur famille dans des pays comme la Bolivie, l'Ouzbékistan, le Malawi, le Paraguay, le Belize, le Salvador et d'autres. Le site officiel de la marque déclare son propre engagement : « Les objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies sont un appel à l'action de tous les pays pour promouvoir la prospérité tout en protégeant la planète. Les standards Fairtrade promeuvent un impact direct et significatif dans les domaines clés des ODD (Objectifs de développement durable) : absence de pauvreté, égalité des genres, eau potable et services hygiéniques et sanitaires, conditions décentes de travail, croissance économique, consommation et production responsables.

Fair Café Liqueur est une liqueur biologique certifiée, produite avec des cafés Arabica biologiques provenant des régions montagneuses volcaniques du Mexique et de canne à sucre du Malawi. Les grains fraîchement moulus sont infusés directement dans la base neutre du distillat. La liqueur présente une couleur brun ambré clair avec des reflets dorés. L'arôme est intense et a du corps, obtenu de la torréfaction lente du café. Très caractéristique l'agréable gout de caramel.

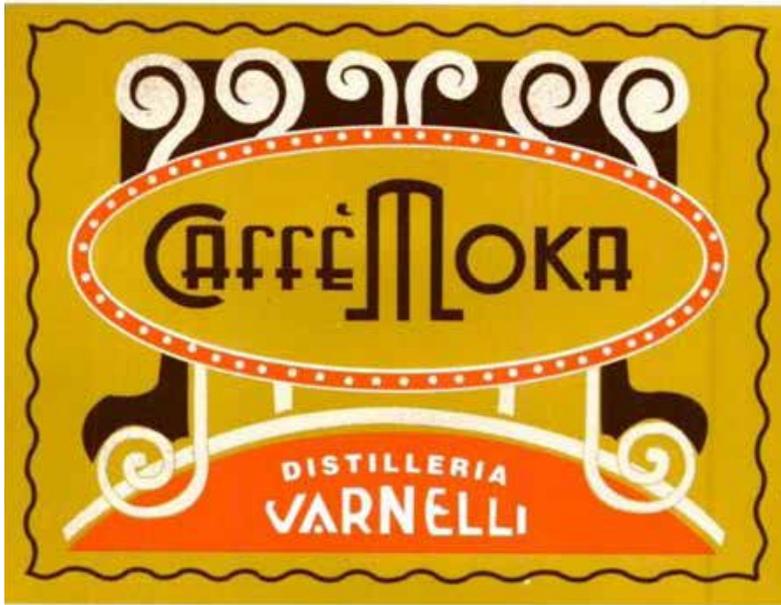
**Arôme :** café torréfié piquant avec du chocolat noir.

**Gout :** saveur de noisette

**Final :** amer au palais, nuances de nougat au chocolat.

**TAV :** 22% vol.





## CAFFÈ MOKA VARNELLI

La liqueur de café est une tradition italienne bien consolidée. Dans le cadre de cette tradition, le Caffè Moka Varnelli s'intègre de plein droit, une liqueur de café expresso élaborée d'après une ancienne recette avec des cafés de qualité soigneusement sélectionnés. Doux, aromatique et crémeux, le Caffè Moka Varnelli est réalisé selon une authentique méthode artisanale : du vrai café expresso avec de l'alcool et du sucre dans une longue décantation et une filtration sur tissu.

Produit depuis le début des années 1900, le Caffè Moka Varnelli continue d'attirer toujours plus d'attention et d'être apprécié par les barmans modernes qui en apprécient sa couleur, l'intense arôme et sa crème veloutée. Le Caffè Moka Varnelli peut être le choix parfait après un repas, un petit péché de gourmandise qui conquiert tous.

Il peut être consommé pur ou avec de la glace et peut devenir un ingrédient fondamental pour la création de cocktails, de desserts et de glaces « affogati » (glace noyée dans un verre avec du café, ndt). Ex-

cellent comme exhausteur de café secoué.

**Arôme** : de café extrait de moka, les notes typiques se mêlent à de précieuses nuances de cacao, de vanille, d'épices, de tabac, de miel et de caramel.

**Gout** : agréablement doux, bien équilibré, avec une longue persistance des arômes qui satisfont le palais comme un vrai expresso.

**Final** : persistant et long.

**TAV** : 30 % vol.





## MISTRÀ E CAFFÈ PALLINI

Une autre grande expression italienne de la liqueur de café est représentée par Mistrà Caffè et Gran Caffè di Pallini. Cette entreprise historique italienne fut fondée en 1875 par Nicola Pallini à Antrodoco, à l'époque dans les Abruzzes, aujourd'hui dans le Latium, dans un emporium où il vendait des tissus et des liqueurs. En 1962, cette entreprise, désormais moderne et bien établie, transféra ses installations productives dans le siège de Rome, où elle réside actuellement. Aujourd'hui, l'entreprise est dirigée par des représentants de la cinquième génération. Parmi ses productions figure l'étiquette historique « Gran Caffè », une liqueur toujours produite sans toucher à l'ancienne recette de famille qui prévoit une maturation de six mois de l'infusion de café au 45%, sans ajout d'arômes ni de colorants. Une autre spécialité - le Mistrà Caffè - est une liqueur créée à partir de la délicieuse union du Mistrà avec un 35% d'infusion de café pur. Cette liqueur s'inspire également du traditionnel café arrosé avec de l'anis. Elle est excellente consommée sèche et fraîche ou encore mélangée ou avec de la glace.

Mistrà e Caffè Pallini

**Arôme :** net, d'anis et de café parfaitement



équilibré. Épices, chocolat, fraîcheur.

**Gout :** agréablement doux, aromatique, en équilibre avec le nez, chaud et enveloppant avec une évolution intéressante sur des notes chaudes.

**Final :** persistant et long

**TAV :** 30 % vol.

**Sara De Marco**

(en collaboration avec Fabio Bacchi)



# ENTRE PROSECCO ET PROŠEK

Avec des règles claires  
et une protection réciproque, aucune  
menace pour la marque italienne

PAR VALENTINA RIZZI

**Q**u'est-ce qu'exactly le Prosecco ? Juste un vin avec un peu de bulles ? Peut-il aussi s'enorgueillir d'une histoire centenaire ? Grâce à des recherches un peu plus approfondies, il semble que les origines du vin Prosecco, avec le nom sous lequel nous le connaissons et l'identifions aujourd'hui, remontent à la fin du XVI<sup>ème</sup> siècle, lorsque, pour la première fois, le « vino frizzantino » (vin légèrement pétillant ndt) a reçu cette appellation. En particulier, la définition est attribuée au « Castellum nobile vino Pacinum », identifié comme le château du Prosecco, à l'époque commune frioulane

de la province de Trieste.

Ce vin Pacinum, littéralement « Puccino », était, d'après quelques témoignages écrits, extrêmement apprécié déjà au temps des Romains. Entre la fin du XVIII<sup>ème</sup> et le début du XIX<sup>ème</sup> siècle, le cépage Prosecco se répand depuis la région du Frioul jusqu'aux collines de la Vénétie. Depuis, le terme « Prosecco » a commencé à circuler, non seulement en référence au mélange de raisins mais aussi au vin lui-même. En témoigne un petit poème « Il Roccolo Diti-rambo » de Valeriano Canati, qui, en 1754, l'appelle précisément Prosecco. C'est la date qui marque la naissance de la termi-

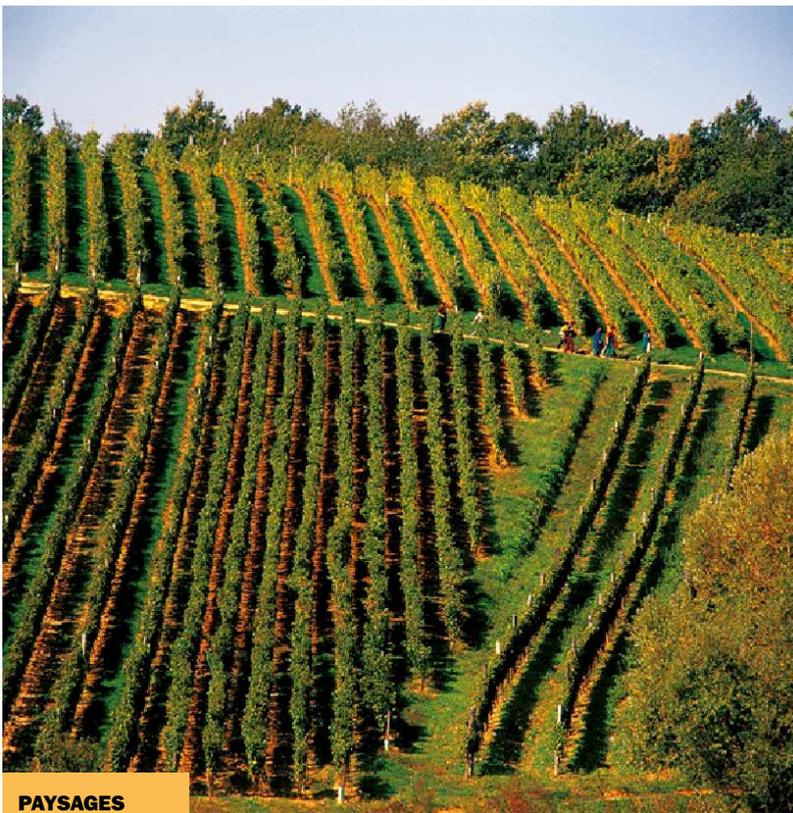


nologie que nous connaissons aujourd'hui. Cependant, 1868 fut la date décisive pour la naissance du Prosecco, lorsque Antonio Carpené, fondateur de la société Enologica Trevigiana, invita Francesco Maria Malvolti à participer à l'élaboration du processus de production du Prosecco. Un moment décisif dans l'orientation moderne du Prosecco que nous connaissons aujourd'hui.

Carpené et Malvolti fondèrent également la Scuola Enologica (école d'œno-

logie, ndt), au sein de laquelle naquit la célèbre méthode des vins mousseux de Conegliano-Valdobbiadene : une sorte de méthode Charmat, avec du vin refermé avec des levures autochtones et des sucres pendant au moins un mois dans des autoclaves.

Nous sommes tellement habitués à identifier le Prosecco comme un produit unique que nous ne nous sommes jamais demandé s'il existait des différences



#### PAYSAGES

EN HAUT, LES VIGNOBLES DE VALDOBBIADENE. CI-DESSUS, LA ROUTE DU VIN EN CROATIE.

substantielles entre les différentes typologies de Prosecco. Eh bien oui, il y a le « Prosecco Frizzante » moins alcoolisé (qui ne dépasse jamais 9% vol.), le Prosecco dit "Tranquillo" (teneur en alcool dans les 10,5% vol.) et enfin le « Prosecco Spumante » (à partir d'un minimum de 11% vol.), le

plus alcoolisé de tous.

En 1966, le Prosecco fut le premier vin auquel on dédia la première route italienne du vin, la « Strada del Prosecco », un itinéraire qui longe les vignobles de Conegliano-Valdobbiadene, devenu par la suite premier district de vins mousseux en Italie. La plus haute reconnaissance du Prosecco en tant que vin a eu lieu en août 2009, lorsque les célèbres « bulles » de Conegliano Valdobbiadene ont obtenu la DOCG, Dénomination d'origine contrôlée et garantie. Déjà quarante ans plus tôt, en 1969, le statut DOC avait déjà été attribué au Prosecco produit dans le même périmètre territorial. Il faut dire que, toujours en 2009, toute la production de Prosecco des neuf provinces situées entre Trieste et Vicenza reçut le label DOC. Le Prosecco est sans aucun doute le vin qui identifie l'Italie des « bulles ». Cependant, la reconnaissance plus grande vient du marché.

Entre les années 2005 et 2010, la consommation de Prosecco a commencé à croître de manière exponentielle, à tel point qu'en 2013, pour la première fois, ses ventes dans le monde dépassent

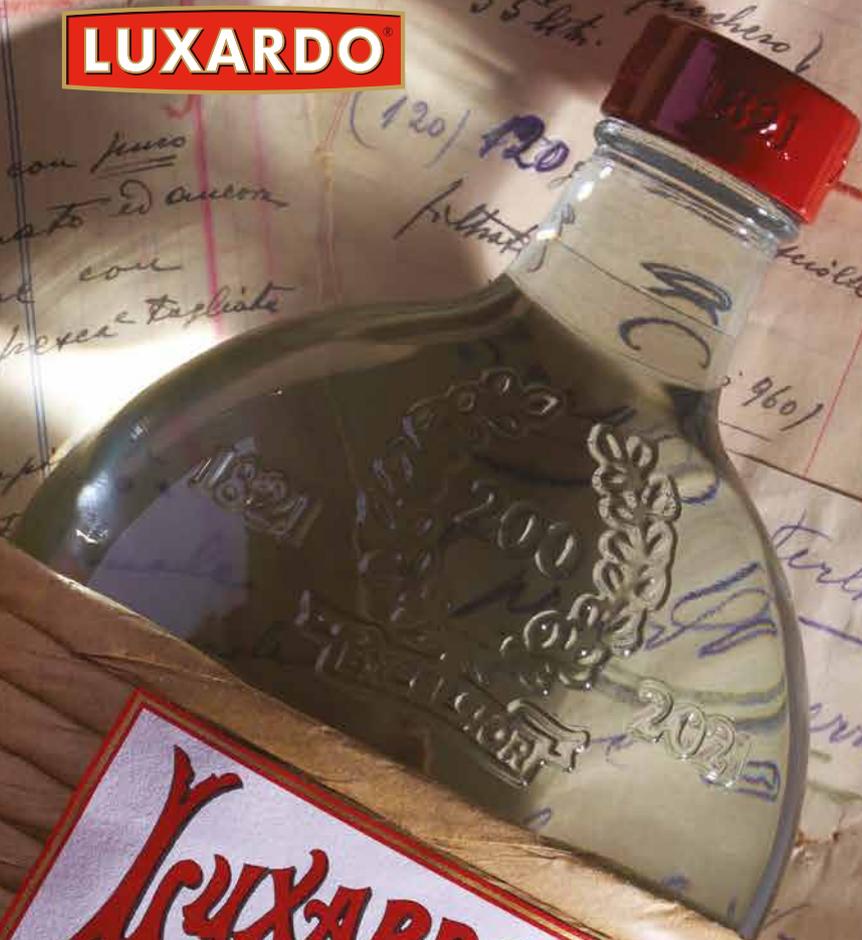
DA DESIGN.IT

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  
si aggiunge la  
fresca, tagliata

196 kg. (marchese)  
55 litri.  
(120) 120  
f. (stati)  
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



150  
1868-2018  
**VARNELLI**



**SHALL WE MIX?**

[www.varnelli.it](http://www.varnelli.it)



DRINK RESPONSIBLY

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE



**RAISINS**  
À GAUCHE,  
RAISINS DE  
BORDANUSA.  
EN BAS,  
RAISINS DE  
MARAŠTINA.



celles du Champagne français. Un vin qui, malgré ses caractéristiques quelque peu déformées au fil du temps, a apporté à notre pays, au monde œnologique et gastronomique, un soutien non négligeable. Le Prosecco représente l'Italie, comme le Champagne représente la France : deux bulles iconiques qui ne peuvent être déracinées de leur histoire et de leur terroir.

À l'instar de l'Italie et de la France, la Croatie a voulu également raconter au monde son vin le plus iconique, le Prošek. Depuis plusieurs mois, un vif débat a surgi entre l'Italie et la Croatie. Toutes deux

réclament la protection de leurs marques, Prosecco pour l'Italie et Prošek pour la Croatie. Chacune des deux nations a ses propres raisons de faire valoir cette revendication. Certes, les mots sont très proches et l'affinité sonore est indéniable. Mais les deux vins sont différents par typologie, par cépage, par méthode de production, par histoire et tradition. Un débat vraiment très tumultueux car leurs histoires s'entremêlent à une époque particulière.

Nous sommes à la fin du XVI<sup>ème</sup> siècle. La République de Venise est à l'apogée de sa splendeur. Parmi les vins les plus en



**RAISINS**  
CI-DESSUS, LE  
VIGNOBLE  
PROŠEK.

vogue, il y a le Prosecco, un vin liquoreux à l'époque, qui se buvait également en accompagnement de plats salés et sucrés. Ce vin doit son nom à une localité : Prosecco (traduction italienne du toponyme slovène Prosek, signifiant « zone déboisée ») qui se trouve près de Trieste et qui fait partie aujourd'hui de la commune. La Sérénissime contrôlait également la Dalmatie et le Prosecco atteignit ces terres.

Il fut mentionné, sous forme écrite, pour la première fois en 1774 par l'abbé padouan Alberto Fortis qui le raconta dans son voyage en Dalmatie. En 1867 apparaitra la traduction croate du nom, soit Prošek. Jusqu'à présent, le Prosecco dont nous parlons est presque une liqueur, une sorte de *Vin Santo*. Les vins de l'époque devaient voyager pendant de nombreuses semaines par voie maritime et la forte teneur en alcool leur permettait de se conserver. Une bulle n'aurait jamais résisté aux conditions de stockage que les années de vieillissement permettaient. Cela dit, quand la transformation du Prosecco en vin mousseux a-t-elle eu lieu ? Selon estimation, ce fut le début du XIX<sup>ème</sup> siècle

à marquer la naissance et la diffusion du Prosecco actuel. Produit à partir de raisins blancs originaires de la région, il est élaboré selon la méthode Martinotti-Charmat qui implique une refermentation en autoclave. Cette méthode permettait d'en préserver davantage la fraîcheur, l'aromaticité et l'acidité, caractéristiques du Prosecco. Mais qu'advient-il du Prosecco dalmate, connu à l'époque sous le nom de Prošek ? Il reste un vin doux, n'évolue pas, disons, en vin mousseux. Le Prošek est un vin respectable, avec son histoire et sa tradition, comparable à celle d'un passito. Le Prošek est un vin spécial ; la méthode de vinification est totalement différente de celle utilisée pour la production d'un vin classique. Les raisins habituellement utilisés pour la production du Prošek appartiennent à plusieurs variétés croates autochtones : *rukatac*, *vugava*, *pošip*, malvoisie d'Istrie, malvoisie de Dubrovnik, *lasina*, *babić*, *galica* ou *plavac mali*.

Les raisins sélectionnés pour le « Prošek » sont séchés sur des tapis de paille ou d'osier ou sur des grillages à mailles serrées. Après le séchage, les raisins sont



pressés pour en extraire le jus résidu. Après un premier pressage des raisins, on passe à la phase de macération : les raisins secs sont mis à tremper puis à nouveau pressés. L'étape suivante est la fermentation alcoolique, qui prend généralement beaucoup plus de temps que la fermentation d'un vin classique car le moût utilisé pour faire le Prošek contient beaucoup plus de sucre. Une fois la fermentation terminée, le Prošek est laissé au repos et au vieillissement dans des fûts en bois qui confèrent au vin davantage d'aromaticité. Le Prošek était traditionnellement produit à la veille de tout événement heureux. La tradition voulait que ces bouteilles de vin soient stockées sous terre et déterrées seulement pour le mariage du nouveau-né pour lequel on les avait produites des décennies auparavant.

Les députés européens croates assurent qu'il n'y a aucune similitude entre les deux vins, ni en termes de caractéristiques, ni en termes de production. Le problème reste donc uniquement le nom évocateur. Une menace du *Made in Italy* pas tout à fait véridique, puisque les



Croates produisent ce vin sous ce nom depuis des décennies. L'intention n'est pas, à mon avis, d'arracher la primauté italienne, mais seulement de réglementer et de protéger un produit qui a toutes les cartes en main pour sortir de sa niche et s'imposer sur le marché. Le vin doux croate n'a aucune exportation et ne produit même pas un millième de ce que la dénomination Prosecco déplace et met en bouteilles.

Alors, de quoi s'inquiète-t-on ? Le Prošek est une sorte de fossile œnologique qui doit être protégé comme tout autre vin historique. Un accord doit être trouvé, nous sommes des voisins et cette querelle n'est qu'une perte de temps.

**Valentina Rizzi**



# DEL PROFESSORE

**À** la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, des herboristes italiens experts dans la préparation de remèdes créèrent les premières boissons de luxe au monde : les spiritueux qui ont généré les cocktails et apéritifs modernes. Cela se produit dans le respect de quelques simples principes : un fort lien avec le territoire de production, ses gens et ses traditions, la recherche d'ingrédients bons et authentiques, le respect des connaissances et une grande passion artisanale.

La production agricole d'une zone déterminée est typiquement influencée par

ses caractéristiques naturelles, historiques et culturelles qui la rendent absolument unique. Avec sa position particulière au centre de la Méditerranée, sa géologie et ses variétés botaniques, ses différents peuples qui l'ont peuplée au cours de milliers d'années, l'Italie en est un exemple flagrant. Un immense jardin baigné par le soleil qui s'étend des sommets éternellement enneigés des Alpes aux côtes verdoyantes, où une variété infinie et unique d'excellence agricole fleurit et fructifie.

Les produits de la gamme Del Professore reflètent les histoires individuelles,



les rêves et l'engagement des personnes : ils sont l'expression du Piémont, la terre d'où ils proviennent. La biodiversité et la culture agricole du Piémont offrent une gamme incroyable de matières premières naturelles de haute qualité à partir desquelles la plupart des ingrédients sont sélectionnés. Ce sont des matières premières de qualité, fondamentales pour créer l'excellence, traitées avec le plus grand respect. Elles sont les témoins intemporels d'anciennes recettes à base de plantes transmises au fil des siècles, un patrimoine inestimable de recherche, de dévouement et de travail.

Del Professore est l'expression de produits uniques et distinctifs qui reflètent l'évolution des hommes et d'une région en quête constante d'un équilibre parfait

entre les imperfections merveilleuses de la nature.

Del Professore plonge ses racines dans des temps lointains et des lieux différents. La distillerie a été construite en 1890, au Piémont. Plus ou moins au même moment, de l'autre côté de l'océan, « le professeur » Jerry Thomas jetait les bases de cet art unique qui guide et inspire, aujourd'hui encore, notre travail. Des personnes, des traditions, des ingrédients excellents et des pays se sont unis pour créer une culture de l'excellence d'où naissent les vermouths, les gins et les spiritueux Del Professore, des infusions et des distillats de grand soin et attention.

Les vermouths sont le résultat de l'infusion d'ingrédients purs et naturels. Les vins de base sont fortifiés avec de l'alcool,

des sucres et surtout des épices, sont travaillés selon des recettes anciennes et portés à parfaite maturité grâce à un processus de vieillissement simple et lent, tout comme le bon vin. Apéritif et Bitter, authentiquement naturels, offrent au palais la douceur et la fraîcheur des agrumes, ainsi qu'une note caractéristique délicatement amère. Les saveurs et les couleurs solaires et méditerranéennes rappellent le fabuleux style italien des apéritifs des années 50.

Les gins Del Professore sont élaborés à partir d'un mélange secret d'herbes et d'épices en utilisant diverses techniques. Une combinaison de distillation et d'infusion confère aux gins des arômes et des saveurs uniques et caractéristiques. Tous les gins Del Professore partagent une attractive teinte ambrée, mais chacun a sa propre personnalité et son propre style, et s'adapte à différents usages.

Les « limited edition » Del Professore représentent le vermouth classique mûri dans de petits fûts de haute qualité qui ont par le passé conservé un spiritueux noble pendant de longues années. Ils sont une union de tradition et d'innovation qui donne naissance à des spiritueux uniques et rares dans la paisible obscurité des caves.

La gamme Del Professore perpétue une magie ancienne dans laquelle les personnes et les territoires se rejoignent dans une seule mission de vie : la recherche continuelle et l'évolution de la qualité.

### **DEL PROFESSORE VERMOUTH DI TORINO CLASSICO**

Produit artisanalement avec la meilleure sélection de produits naturels, principalement italiens.

Avec le Vermouth Classico del Professore, le style du vermouth populaire en Italie à la fin du 18ème siècle a été recréé.



Le vin de base est enrichi d'herbes aromatiques et officinales, récoltées sur les hauteurs autour de Turin, ainsi que d'un grand nombre d'épices traditionnellement utilisées.

Le vermouth produit aspire à se réapproprier son rôle traditionnel et légitime d'apéritif prêt à boire. Le Vermouth Classico del Professore est un produit vivant et en évolution, de la cuve d'infusion à la bouteille. De couleur ambrée, son bouquet complexe est un mélange de fleurs, de fruits mûrs et d'épices telles que la vanille, les clous de girofle et le macis. Au palais, une sensation tactile subtile s'équilibre parfaitement avec la douceur, des notes croquantes d'agrumes et de cannelle et un délicat goût final de quinquina et de gentiane.

Principaux ingrédients botaniques : absinthe, agrumes, gentiane, vanille, clous de girofle, macis.

TAV : 18% vol.

#### **Recette : VERMOUTH AND SODA**

- 5cl Vermouth di Torino Classico Del Professore
- remplir avec du soda gelé



- zeste de citron

Préparation: servir pur ou avec des glaçons

### **DEL PROFESSORE VERMOUTH DI TORINO ROSSO**

Le Rosso (rouge) incarne l'authentique tradition piémontaise. Il est élaboré à partir d'une base de vins sélectionnés, mûri pendant plusieurs mois afin de garantir un équilibre harmonieux des saveurs et un arôme incomparable. Le parfum chaud et enveloppant du bois, balsamique et mentholé, rappelle les mélanges d'herbes d'antan, il est caractérisé par des arômes d'absinthe, d'orange amère, de menthe alpine, de clous de girofle et d'autres épices. Doux et plein au palais, grâce à son équilibre parfait entre alcool et sucre, avec au final un goût agréablement amer et doux de rhubarbe et de gentiane.

Principaux ingrédients botaniques : absinthe, menthe alpine, rhubarbe, clous de girofle, macis.

TAV : 18% vol.

#### **Recette : AMERICANO DEL PROFESSORE**

- 4cl Vermouth Rosso Del Professore

- 2 cl Bitter Del Professore

- soda gelé à votre guise

Préparation : servir dans un verre Old Fashioned rempli de glaçons, mélanger et décorer avec des zestes de citron et d'orange

### **DEL PROFESSORE VERMOUTH CHINATO**

Une recette qui fait revivre une ancienne tradition divulguée à la fin du XIXème siècle, parfaite pour l'apéritif ou après le dîner. La délicate amertume et les vertus fortifiantes du quinquina se fondent avec la douceur et les arômes classiques du vermouth. Le Vermouth Chinato Del Professore a une base aromatique puissante et entièrement naturelle, la juste dose de douceur et un soupçon d'épice amère.

Une sélection minutieuse de cépages piémontais caractérise le bouquet du vin de base, qui est agrémenté d'une richesse épicée d'abord au nez, puis au palais. Ses arômes distinctifs comprennent les agrumes, la coriandre et la vanille, mais c'est le Cinchona Calisaya qui ferme la boucle,

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 Alfenso Mangoes from India
- Raspberry Real**  
Infused with Willamette and Glen Clove Raspberries from the Pacific Northwest
- Real Gourmet Cream of Coconut**  
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts
- Strawberry Real**  
Infused with hand-picked Camrose, Ventana 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 Laidu Ginger puree
- Passion Real**  
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam
- Kiwi Real**  
Infused with premium Kiwis from New Zealand
- Blackberry Real**  
Infused with premium Marion Blackberries from Oregon

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

[www.realingredients.com](http://www.realingredients.com)



en créant une sensation de plaisir équilibré et de longue persistance.

Principaux ingrédients botaniques : absinthe, vanille, quinquina, orange et coriandre.

TAV : 18% vol.

#### **Recette : IMPROVED MI-TO**

- 3cl Vermouth Chinato Del Professore
- 2 cl Bitter Del Professore
- 1 cl Liqueur de rhubarbe

Préparation : verser tous les ingrédients dans un verre Old Fashioned avec des glaçons, mélanger et décorer avec des zestes d'orange.

#### **DEL PROFESSORE VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE**

Le Barolo « Vigneto Cerretta » d'Ettore Germano est le vin de base du Vermouth Superiore di Torino Del Professore. Grâce à des procédés artisanaux méticuleux et respectueux, la structure du vin, ses arômes fins et ses tanins élégants sont enrichis par la complexité des plantes. Une deuxième phase de maturation en fût crée le



« mariage » nécessaire entre les plantes et le noble vin rouge piémontais. Après de nombreuses années de vieillissement judicieux et de travail artisanal, le résultat est un vermouth extraordinairement équilibré et luxueux. Servir pur dans un verre à vin.

Principaux ingrédients botaniques : absinthe, rhubarbe, vanille, quinquina, clous de girofle.

TAV : 18% vol.

#### **DEL PROFESSORE PICKLED VERMOUTH**

Ce produit unique, non conventionnel et donc surprenant, naît de la collaboration avec Marian Beke du bar The Gibson à Londres. Des vins aromatiques et fruités se fondent avec des épices et des herbes aromatiques insolites, donnant ainsi naissance à un vermouth demi-sec original qui associe l'artisanat piémontais séculaire à la culture millénaire du « sott'oli » (conserves à l'huile) et, surtout, à la créativité et à l'inspiration de l'un des barmans les plus imaginatifs du monde. Le Gibson

Pickled Vermouth est frais et fruité au nez, avec de légères notes d'aneth et de laurier, puis explose au palais avec des notes de coriandre, d'absinthe, de poivre de la Jamaïque, de cubèbe, de sauge sclarée et de thym rouge, qui donne une saveur unique et pleine avec un goût rafraichissant d'agrumes au final, enrichie par une note persistante de pamplemousse.

Principaux ingrédients botaniques : 26 épices, herbes et fruits.

TAV : 18% vol.

#### **Recette : OUR PICKLED MARTINI**

- 5 cl London Dry Gin
- 4 cl Pickled Vermouth
- 2 traits Orange bitter
- 2 traits Angostura bitter.

Préparation : mélanger et filtrer dans un verre Coupette. Décorer avec des zestes de citron

#### **DEL PROFESSORE VERMOUTH RUM FINISH**

Une édition limitée unique et captivante. Le Vermouth Classico Del Professore est laissé à vieillir pendant plusieurs mois dans des fûts précédemment utilisés pour conserver du bon rhum jamaïcain. Les arômes typiques du distillat caribéen se mélangent à ceux du vermouth, en créant un lien qui montre majestueusement tout le potentiel du mélange. Une union singulière de notes complémentaires qui font ressortir le meilleur de l'un et de l'autre, en offrant une expérience de consommation agréable et complexe dès la première gorgée. A déguster dans un grand verre à 18°C.

Principaux ingrédients botaniques : absinthe, clous de girofle, menthe, gentiane, macis.

TAV : 20,6% vol.



#### **DEL PROFESSORE VERMOUTH WHISKY FINISH**

Le résultat d'une union insolite entre le Vermouth Classico Del Professore et le célèbre spiritueux écossais. En vieillissant pendant quelques mois dans des fûts de whisky de haute qualité, le vermouth prend les arômes incomparables du whisky. Ce vermouth a une teinte ambrée intense et libère des arômes de tourbe en symbiose élégante avec sa vinosité et sa complexité aromatique. Très doux et velouté au palais, avec une saveur pleine et des parfums chauds et persistants agrémentés de notes fumées distinctes. A déguster dans un grand verre à 18°C.

Principaux ingrédients botaniques : absinthe, clous de girofle, menthe, gentiane, macis.

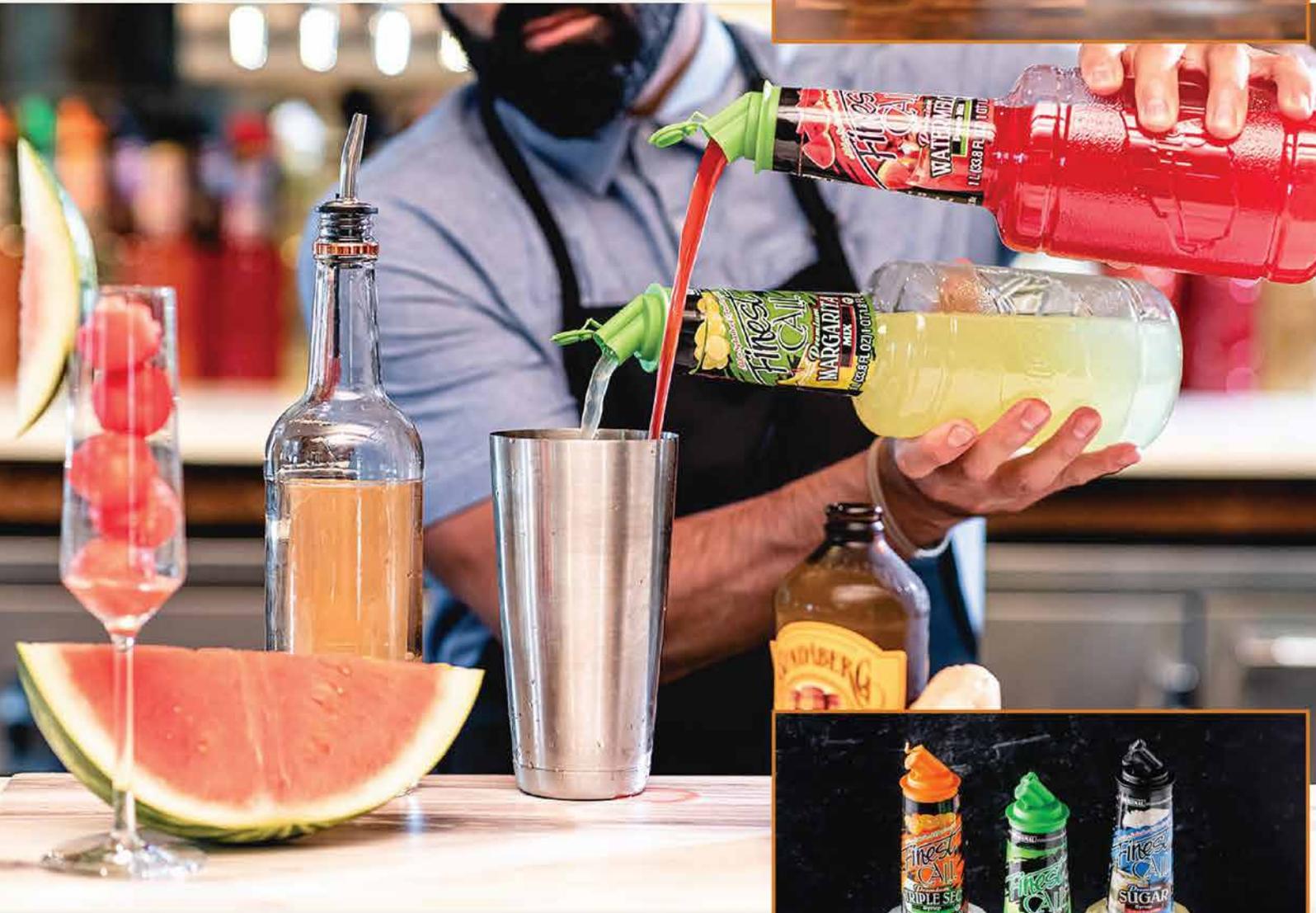
TAV : 17% vol.





# MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



**FOLLOW ALONG!**

 @FinestCallEU

 @FinestCall\_EU

Visit our new website! [www.finestcall.com](http://www.finestcall.com)



**COCKTAIL PRO**

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

DRINK RESPONSIBLY



### **DEL PROFESSORE VERMOUTH CARONI RUM FINISH**

La profonde couleur ambrée diffuse des parfums intenses et enveloppants, en symbiose élégante avec la complexité aromatique du Vermouth Classico. Au nez, le parfum est intense, fumé et balsamique, au palais l'arôme offre un bouquet varié de fruits mûrs, abricots et cerises à l'alcool, raisins secs, miel et bois grillés dans un unique équilibre de composants aromatiques, d'acidité et de sucre. A déguster dans un grand verre à 18°C.

Principaux ingrédients botaniques : absinthe, clous de girofle, menthe, gentiane, macis.

TAV : 17,8% vol.

### **DEL PROFESSORE APERITIVO MEDITERRANEO AGLI AGRUMI**

Il est le résultat d'une infusion artisanale de haute qualité de mandarine, citron, gentiane et autres épices. Ses saveurs et couleurs solaires et méditer-



ranéennes évoquent l'atmosphère des fabuleuses années 50. À déguster en compagnie au coucher du soleil. Ses ingrédients sont principalement d'origine italienne, à l'exception de quelques épices exotiques essentielles et de haute qualité. D'une agréable couleur orange, il dégage des arômes intenses d'agrumes frais, de sauge et de fleurs avec des notes de gentiane et d'autres herbes délicatement amères. Intense avec des saveurs persistantes, un alcool équilibré et un arrière-goût légèrement amer.

Principaux ingrédients botaniques : mandarine, citron, gentiane, fleur de sureau.

TAV : 15% vol.

### **Recette SPRITZ DEL PROFESSORE**

5 cl Aperitivo Del Professore

10 cl Prosecco

soda froid à votre guise

Préparation : verser les ingrédients dans un verre Collins avec des glaçons et décorer avec une rondelle d'orange

### **DEL PROFESSORE BITTER ALL'USO**



### D'HOLLANDA

La magie qui émane de la fraîche infusion d'écorces d'orange amère, de la gentiane sauvage nettoyée à la main, de l'extraction du cœur rose de la rhubarbe douce ne sont que quelques exemples du travail effectué avec grand soin et dévouement dans la réalisation de ce bitter. Une recette exclusive et une grande compétence permettent de créer un distillat unique à la couleur rouge rubis intense et aux typiques arômes de genièvre, de cannelle et d'autres épices. Des tons d'agrumes, de *cascarilla*, de rhubarbe et de gentiane ressortent au palais.

Principaux ingrédients botaniques : orange, gentiane, genévrier, rhubarbe, cannelle et *cascarilla*.

TAV 25% vol.

#### Recette : GARIBALDI

- 4 cl Bitter Del Professore
- 15 cl jus d'orange frais

Préparation : servir dans un verre Collins plein de glaçons et décorer avec une rondelle d'orange

### DEL PROFESSORE GIN MONSIEUR

Jalousement gardée, la recette est le résultat d'anciennes connaissances des arts de l'herboristerie, de longues recherches pour atteindre un équilibre parfait des ingrédients et d'une touche de créativité. Les processus de distillation et d'infusion créent la couleur ambrée caractéristique. Il s'agit d'un produit artisanal insolite et aux multiples facettes, une combinaison de puissance et de douceur, parfait pour les vrais amateurs de gin.

Le Gin Monsieur est le premier des Gins Del Professore, un mélange d'épices et d'herbes aromatiques sélectionnées avec soin pour créer une version de haute qualité de l'un des spiritueux les plus populaires actuellement. Le genièvre, la lavande, l'angélique, l'orange, la rose, la camomille et d'autres arômes se fondent dans ce spiritueux de haute qualité créant ainsi un produit insolite aux notes florales et balsamiques vives.

Principaux ingrédients botaniques :



genévrier, angélique, camomille, lavande, orange, zédoaire.

TAV : 43,7% vol.

#### **Recette : GIN COCKTAIL#30**

- 5 cl Gin Monsieur
- 2 gouttes Maraschino
- 2 traits Orange Curaçao
- 2 traits Angostura bitter
- 1 cuillerée sirop de sucre

Préparation : mélanger et filtrer dans un verre Coupette et décorer avec un zeste de citron

#### **GIN DEL PROFESSORE À LA MADAME**

Ce spiritueux créé pour offrir une agréable expérience de consommation incarne la tradition italienne des plantes officinales. Un gin agréable et facile à boire pour les buveurs expérimentés comme pour les débutants. Un mélange d'herbes et d'épices, entre autres le genièvre, le citron, l'orange, le plantain, la zédoarie, la cannelle et la casse, crée un produit insolite et étonnamment intense et frais. Issu d'un mélange de spiritueux et d'infusions, il acquiert sa couleur ambrée caractéristique après un long vieillissement. Le Gin

À La Madame dégage d'intenses arômes floraux et herbacés, en adoucissant le goût prononcé des baies de genièvre. Agréablement chaud et aromatique au palais, il libère de fascinantes notes résineuses et florales dans un ensemble très agréable.

Principaux ingrédients botaniques : genièvre, citron, orange, tanaïsie, zédoarie, cannelle et casse.

TAV : 42,9% vol.

#### **Recette : GIN MULE À LA MADAME**

- 5 cl Gin À La Madame
- 2 cl jus de citron vert frais
- 1 cl sirop de sucre
- 15 cl bière de gingembre

Préparation : agiter tous les ingrédients, sauf la bière de gingembre. Verser dans un verre plein de glaçons, ajouter la bière de gingembre et décorer avec des feuilles de menthe fraîche et une rondelle de citron vert.

#### **DEL PROFESSORE CROCODILE OLD TOM GIN**

Crocodile Old Tom Gin est une nouvelle expérience de l'aventure Del Professore. C'est un gin frais et franc, riche en arômes



intenses de genièvre et d'agrumes, complété par des notes délicates de coriandre, fleurs de sureau et de piment de la Jamaïque. Plein au palais, il est adouci par des notes de vanille et d'autres épices exotiques.

Principaux ingrédients botaniques : genièvre, agrumes, coriandre, fleurs de sureau, piment de la Jamaïque.

TAV : 45% vol.

#### **Recette : IMPROVED PINK GIN**

- 6 cl Crocodile Old Tom Gin
- 1 cl sirop de sucre
- 4 gouttes Angostura bitter

Préparation : mélanger et filtrer dans un verre Coupette. Décorer avec un zeste de citron.

#### **DEL PROFESSORE THE FIGHTING BEAR LONDON DRY GIN**

Le Fighting Bear Gin représente un

retour aux origines et à la tradition classique du style London Dry. Au nez, l'arôme est plein, les notes de genièvre sont longues et persistantes, avec des senteurs d'orange amère et de camomille romaine qui complètent l'arôme. Le goût est sec avec de fortes notes herbacées et balsamiques et, au final, un agréable goût d'agrumes.

Principaux ingrédients botaniques : genévrier, orange amère, camomille romaine.

TAV : 43% vol.

#### **Recette : MINT VYNIL**

- 60 ml The Fighting Bear London Dry Gin
- 15 ml Dry Vermouth
- 7,5 ml Liqueur à la Menthe de Pancalieri Doragrossa
- 2 traits Lemon Bitter

Préparation : mélanger et filtrer dans un verre Coupette. Décorer avec des feuilles de menthe.



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

**READY TO BE SHAKEN**

[WWW.ROMABARSHOW.COM](http://WWW.ROMABARSHOW.COM)

 [ROMA BAR SHOW](#)

 [ROMA BAR SHOW](#)