

BarTales

ANNO IX | N. 7 | MARZO 2022

INTO THE FLAVOUR
«SIAMO GENTE
DI SPIRITO»

HOT SPIRIT
CUSTODI DEL TEMPO

ZOOM
LA FORMULA
DEL SUCCESSO

EVENT

TRA HAGGIS
E CORNAMUSE





10



34



42



54



66



84



92



104



116

5 **L'editoriale** di Melania Guida
PERICOLO SCAMPATO?

6 **News** DAL MONDO

10 **Hot Spirit** di Fabio Bacchi
CUSTODI DEL TEMPO

34 **Into the Flavour** di Melania Guida
«SIAMO GENTE DI SPIRITO»

42 **Event/1** di Giulia Arsell
TRA HAGGINS E CORNAMUSE

54 **Zoom/1** di Valentina Rizzi
STILE CALIFORNIA

66 **Report/1** di Sara De Marco
IL SORPASSO DEL COGNAC

84 **Bar Story** di Alessandro Palanca
ALL'OMBRA DEL PROIBIZIONISMO (2)

92 **Zoom/2** di Bastian Contrario
LA FORMULA DEL SUCCESSO

104 **Report/2** di Vittorio Brambilla
SECONDO DISCIPLINARE

116 **How to Mix** di Mauro Uva
UN MATRIMONIO PERFETTO

132 **Book Corner** di Alessandro Palanca
SORSI DI LETTERATURA



ANNO IX | N. 7 | MARZO 2022

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arsell, Vittorio Brambilla, Bastian
Contrario, Sara De Marco, Alessandro
Palanca, Valentina Rizzi, Mauro Uva**

EDIZIONE WEB A CURA DI

SkillLab srl

(consulenza@s-lab.it)

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

© COPYRIGHT

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

BEVI RESPONSABILMENTE

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



EMOZIONI SENZA TEMPO

DAL 1847, AD ANGERA, ANTICHE RICETTE
TRAMANDATE DA GENERAZIONI SI UNISCONO AI FRUTTI
DI UNA TERRA NOBILE DANDO VITA A GRAPPE,
DISTILLATI, GIN E LIQUORI D'ECCEZIONE.
E LA STORIA CONTINUA...

WWW.ROSSIDANGERA.IT

Rossi d'Angera

DISTILLATORI DAL 1847
ANGERA — LAGO MAGGIORE



DISTILLERIE
Franciacorta®

PURO SPIRITO DI FRANCIACORTA



BEVI RESPONSABILMENTE

PERICOLO SCAMPATO?

Una battaglia è vinta, ma la guerra? Ora che il bollino nero sul vino è sfumato, l'etichetta allarmistica sugli alcolici cancellata, possiamo davvero stare tranquilli? Scansato il subdolo “piano anticancro” che ci avrebbe traghettato da uno status etico a uno dietetico, abolito il terrorismo sulle bottiglie che rischiava di mettere al bando vino e affini con un sigillo dissuasivo (avete presente i pacchetti di sigarette?) per etichettarli come sostanze cancerogene, l'offensiva è stata respinta. Marcando sulla differenza sostanziale tra un consumo consapevole e abuso alcolico, l'eccellenza italiana è salva. Per ora. Il “Nutriscore” non è del tutto scongiurato. Se ci aggiungiamo l'esorbitanza dei costi energetici e l'aumento delle materie prime (vetro e trasporti, per capirci) la pandemia dei costi per tutto il comparto è ben lontana dalla ritirata e abbassare la guardia potrebbe essere letale. Ricordate il caso Prosek? «Serve un pool con i ministeri dell'Agricoltura, degli Esteri e della Salute – avverte Micaela Pallini, presidente dei Federvini – per seguire con attenzione le proposte che arriveranno dalla Commissione europea». Tradotto: attenzione e vigile attesa. Nelle more, serriamo le fila, schierandoci con slancio dalla parte del meglio del “made in Italy”. Partono, da questo mese, una serie di interviste mirate ai produttori del distillato italiano per antonomasia: la Grappa. “Gente di spirito” come acutamente racconta (a pag. 34) Roberto Castagner, mastro distillatore e una vita per l'acquavite, che rivela come proprio momento la Grappa stia vivendo una sorta di Rinascimento. Ammonendo però dai facili entusiasmi. Di strada da fare ancora ce n'è. La tradizione è il punto di partenza, la base necessaria. Il resto è la capacità di guardare al futuro lungo la strada dell'innovazione. Facendo squadra, tutti insieme. Anche con noi.



LE MANI DEL WHISKY

È “The Reach”, firmata Macallan, la release 81yo messa in botte nel 1940 ad aggiudicarsi il titolo di Single Malt scozzese più antico del mondo. “The Reach” proviene da un'unica botte di rovere ex-Sherry, imbottigliato in un decanter sostenuto da una scultura in bronzo di tre mani. Le mani rappresentano le persone che hanno contribuito alla storia del brand, compresi i lavoratori della distilleria del 1940, il presidente Allan Shiach e l'attuale Whisky maker Kirsteen Campbell, che ha selezionato la botte del 1940 per The Reach. La release ha ABV 41,6%, è limitata a 288 decanter per tutto il mondo. Al prezzo di 110.000,00 euro.



DIVERSAMENTE BAR

Il 12 febbraio ha aperto a Pescara il primo bar per sordi in Abruzzo, il terzo in Italia. I titolari di Kaptopsia Cocktail Bar sono i fratelli Calogero e Marilyn Petrucci, e l'amica Silvia Celestina Grasso. Calogero è sordo dalla nascita, la sorella è udente e Silvia Celestina Grasso è anche lei sorda dalla nascita. Chiaramente il bar non è solo per i non udenti. L'uso della lingua dei segni permetterà dunque a persone con diverse abilità di vivere la magia del bar in modo inclusivo, divertente e ospitale, senza alcuna barriera, grazie allo spirito imprenditoriale di tre giovani che hanno scelto di mettersi in gioco.

WHISKY&LUXARDO

Eastside Distilling di Portland (USA), ha svelato il suo secondo Whiskey aromatizzato, ispirato al liquore al Maraschino Luxardo. La distilleria di Portland ha combinato un blend di Whisky Eastside con il Maraschino Luxardo per creare un ibrido singolare. Jason Ericson, distillatore capo di Eastside, ha dichiarato: «La combinazione di liquori del vecchio mondo con botti selezionate di Whiskey americano del nuovo mondo crea un prodotto unico e accessibile che si distinguerà nei bar e sicuramente avvicinerà nuovi consumatori al Whiskey». Le note di degustazione includono aromi di ciliegia mescolati con fichi secchi e tannini di quercia, che portano a sapori di ciliegia, vaniglia, crosta di torta e sentori di agrumi. ABV 30%



SABATINI COMPETITION

La sfida si fa doppia. Torna la challenge del brand toscano rivolta a tutti i bartenders del territorio nazionale. Quest'anno si chiede di interpretare i prodotti Sabatini Gin e Sabatini Gin0° in due cocktail che possano regalare un'esperienza unica ma con attenzione alla lavorazione e al recupero delle materie di scarto. Attraverso due semifinali e una finalissima a Villa Ugo di Cortona, solo uno dei partecipanti potrà trionfare e vincere il titolo di Sabatini Gin International Tour Ambassador 2022, rappresentando l'azienda in un tour di guest shift internazionali.



LA SFIDA DELLE DONNE

La competizione tutta al femminile ideata da Danilo Bellucci celebra quest'anno il suo 25° anniversario. L'evento dedicato alle professioniste italiane della miscelazione, che si svolgerà l'11 aprile presso l'Hotel Corallo di Riccione, è un'occasione unica che celebra la professionalità e la creatività delle barlady che si confronteranno per il prestigioso titolo di "Lady drink 2022". La prima edizione del concorso si svolse a Perugia nel 1996, e da allora continua a essere simbolo di riconoscimento alla competenza femminile, momento di crescita professionale e occasione con la quale molte talentuose figure si sono messe in risalto.



LA VIE EN ROSÉ

Complice l'autosufficienza energetica (impianti fotovoltaici e una centrale idroelettrica) la griffe del Prosecco Villa Sandi cresce del 33% raggiungendo i 100 milioni di euro di fatturato. Una performance che colloca l'azienda trevigiana tra le prime cantine d'Italia e che premia gli sforzi profusi nell'innovazione del prodotto con il successo del Prosecco Rosé, volato oltre ogni più rosea aspettativa.

Shaking perspectives



Drink responsibly



gamondi.it



GAMONDI
1890



Sabina Yausheva

Fascino esotico, sorriso che conquista, padronanza delle tecniche di bartending e una cultura dell'ospitalità invidiabile sono la miscela esplosiva che ha portato Sabina Yausheva ad essere una delle più rappresentative figure femminili del bartending italiano. Classe 1990, nata in Kazakistan e trasferitasi a Roma da giovanissima, il percorso di studi l'ha portata ad appassionarsi di design e grafica, virtù che nel corso degli anni l'hanno accompagnata come fonti di ispirazione da riversare nella elaborazione dei propri cocktail. Amante della fotografia e dell'estetica la miscelazione di Sabina si distingue per i tratti amabili del profilo gustativo dei drink, gentili e accattivanti, odi liquide che si sublimano al palato e alla vista. Nel suo percorso professionale Sabina ha esordito come componente dell'opening team del Demoiselle - Galvin Brothers a Dubai. Quindi l'arrivo nella città eterna e l'ingresso nelle grandi catene alberghiere tra cui Sofitel e Rocco Forte Collection. Nel 2021 Sabina riprende il suo viaggio professionale e si trasferisce a Milano per prendere le redini di uno dei concept cocktail bar più performanti della città meneghina, il Dry, dove sarete accolti da un sorriso dietro il quale si cela una classe assoluta.

Bee True

INGREDIENTI

- 40 ml** Gin
- 15 ml** Bitter Gamondi
- 40 ml** Vermouth Bianco Superiore di Torino Gamondi
- Spray di oli essenziali di biancospino diluiti in alcol
- 5 ml** Sciroppo di sambuco
- Essenza di barbabietola vaporizzata

TECNICA Stir & strain

BICCHIERE Coppa

GUARNIZIONE Buccia di barbabietola

NOTE

Interessante ed elegante variante di un Negroni stirato. La struttura del drink viene caratterizzata e arricchita dalle note di sambuco e dal fresco erbaceo della barbabietola che funge da catalizzatore per la parte alcolica. Fresco e strutturato questo drink rappresenta una evoluzione creativa e ben equilibrata.



foto by Studio Maigu



CUSTODI DEL TEMPO

Storia di un Cognac speciale e di una piccola azienda che ha scelto l'eccellenza

DI FABIO BACCHI

Quella dei Delamain e del loro celebre Cognac è una storia molto lunga che si perpetua nel tempo attraverso le generazioni. È la storia di un'azienda piccolissima ma di qualità eccelsa, da sempre a conduzione familiare, che alla soglia dei duecento anni si presta a mettersi in mostra come mai fatto prima. Conservata da sempre come se fosse nascosta, Delamain è un'azienda vera, genuina, come poche, dunque speciale.

Il nome dei Delamain è legato ai preziosi territori della Grande Champagne



**STORIA**

NELLA PAGINA
A SINISTRA,
JAMES
DELAMAIN.

dalla quale nascono i più celebri spiriti francesi, nella quale la famiglia dispone di un vigneto dal nome che non lascia dubbi sulla sua bellezza: “Belle Vignes”. In fuga dal regno protestante di Francia, nel 1625 Nicolas Delamain si diresse in Inghilterra. Era un uomo d’onore e fu insignito del titolo di cavaliere dal re Carlo I. Lo stemma conferitogli è ancora oggi rappresentato nel marchio della casa: tre croci insanguinate.

Un suo discendente, James Delamain, arrivò a Jarnac nel 1759 dall’Irlanda. In Francia, il 24 novembre 1762, sposò Marie Ranson, figlia di Jean Isaac Ranson, un commerciante della prima ora del Cognac con il quale divenne socio in affari e l’azienda fu ribattezzata Ranson & Delamain. L’attività ebbe successo e nel XVIII secolo Ranson & Delamain era nota come una delle principali case di Cognac.

Verso la fine del secolo, la Rivoluzione francese, le guerre napoleoniche e il conseguente blocco commerciale, un



cattivo rapporto non idilliaco con il figlio Jacques, segnarono l’attività commerciale di James Delamain che morì nel 1800. Le complicate leggi sull’eredità francese causarono la divisione dell’azienda tra i



suoi sette figli. Questa divisione non fu regolarizzata per due decenni e ci sono voluti gli sforzi di Anne Philippe Delamain (nipote di James) per riunire l'azienda insieme a due dei suoi cugini della famiglia Rouillet. Così il nome della casa Cognac cambiò ancora una volta, in Rouillet & Delamain. Bisognerà aspettare il 1824 e suo nipote Henri Delamain per assistere alla fondazione della Maison Delamain che oggi conosciamo. Il 1824 può essere considerata la data giuridica della fondazione della maison ma, in verità, i Delamain producevano Cognac già da molto tempo prima.

Quando si parla di Delamain l'immaginazione contempla uno dei Cognac più esclusivi dell'intera produzione francese. Nel corso dei lustri le generazioni Delamain susseguitesi alla guida della maison non hanno mancato di infondere in questo nobile spirito una parte di se stessi. Aperti alle scienze naturalistiche e umanistiche, archeologia, ornitologia, storia, scrittura, botanica, i Delamain perpetuano la storia e la visione del fondatore: costruire una eccellenza e preservarne lo spirito artigianale che da sempre anima i

DRINK RESPONSIBLY & RIDE SAFELY



#bikesharing

AMARO
DEL CICLISTA

Tutto un altro giro.

📷 @AMARODELCICLISTA

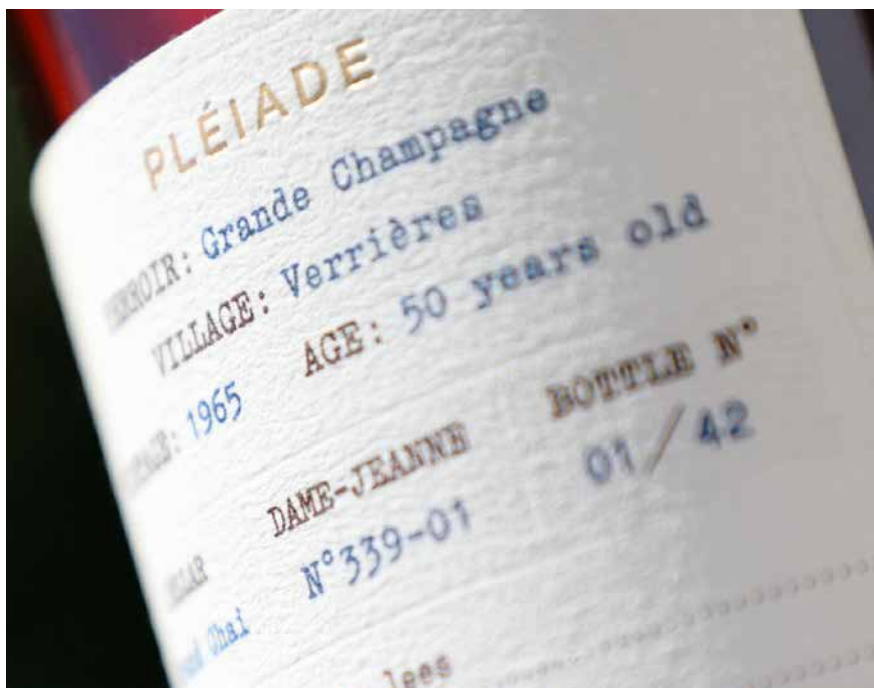


“L'essenziale bellezza del lusso”

Si ringrazia



BENTLEY
BENTLEY MILANO



più iconici distillatori di Cognac.

La passione per i Cognac più eccezionali che anima questa famiglia si ritrova nell'esclusività dei suoi distillati, tutti a

denominazione Grande Champagne. Infatti Delamain produce solo Cognac con denominazione XO, l'entry level di Delamain ha almeno 20 anni di invecchiamento e la maison non produce VSOP o VS.

Mentre si avvicina al suo bicentenario, Delamain perpetua l'eccellenza in ogni fase della produzione dei suoi Cognac. Applica metodi perfezionati nel corso dei secoli, miscela i suoi spiriti maturati in vecchie botti di rovere francese. Maison Delamain concede a ogni Cognac il tempo necessario per rivelare la ricchezza dei suoi aromi.

Il tempo è il catalizzatore potente e silenzioso di tutti i vantaggi di un approccio unico alla produzione. Per questi custodi del tempo l'eccellenza non tollera scorciatoie, l'ortodossia dei Delamain nella produzione di Cognac è rimasta immutata attraversando rivoluzioni, guerre e trasformazioni sociali. Le cantine della maison sono un gioiello incastonato negli antichi vicoli di uno storico quartiere di Jarnac, la cittadina capitale del Cognac i cui muri sono ricoperti dal fungo nero risultante



fu chiamato Pale & Dry. Un secolo dopo, questo Cognac, tributo liquido al pensiero illuminato, alla gioia e ai doni della natura rimane un classico moderno e senza tempo.

Maison Delamain contempla i suoi spiriti migliori in tre diverse collezioni che compongono la linea Pléiade. Si tratta di Cognac esclusivi che si distinguono per le diverse botti impiegate e per il periodo di invecchiamento. Ispirandosi alla brillantezza stellare il nome Pléiade si riferisce al gruppo di stelle che con la loro luminosità hanno guidato i marinai sin da tempi dell'antica Grecia.

In oltre 40 anni di carriera come Cellar Master di Delamain, Dominique Touteau è ormai intimamente legato e profondamente informato sulle speciali acquaviti di Delamain. Sono per molti versi il lavoro della sua vita e sono tra i suoi successi più orgogliosi. Lui e loro hanno condiviso

dall'evaporazione dell'acquavite, "La Part des Anges".

Nel 1920, i fratelli Jacques e Robert Delamain decisero di creare un Cognac che incarnasse lo spirito di una nuova era, moderna, fiorente, che catturasse la bellezza, l'arte e l'essenza del mondo naturale. La loro visione costantemente mirata all'integrità, autenticità e alla bellezza sensoriale insita nella natura, originò un Cognac che, semplicemente,

ARDNAMURCHAN
ARGYLL
WESTERN HIGHLANDS
SCOTLAND
DISTILLERY

NEW BATCH

WWW.ADELPHIDISTILLERY.COM



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionati e distribuiti da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net

f Ardnamurchan Distillery - @ ardnamurchandistillery - f Pellegrini Spa - @ pellegrinisp1904

BEVI RESPONSABILMENTE



EL DORADO

DEMERARA RUM

PRODUCT OF GUYANA

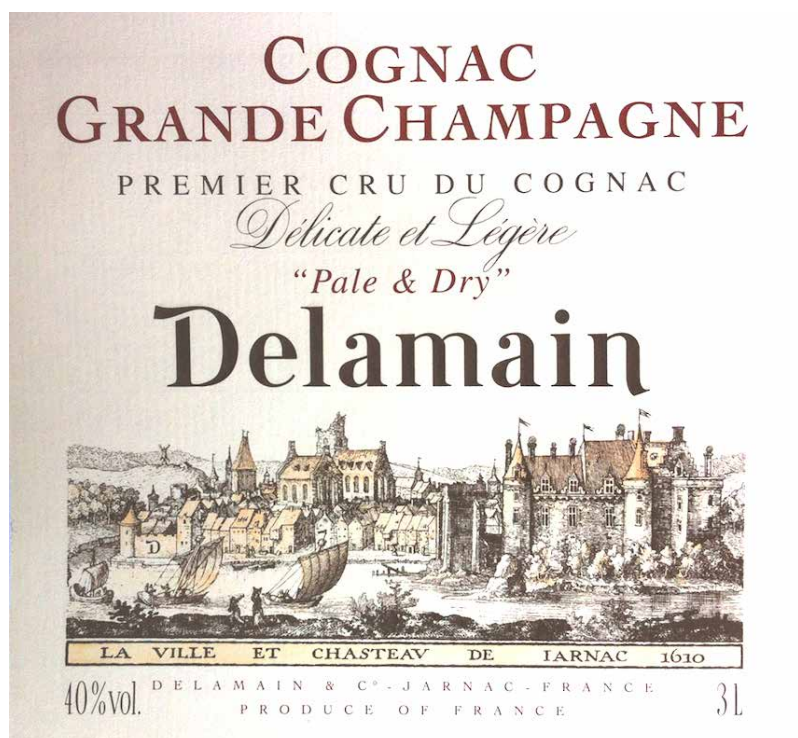




una vita e in un certo senso sono una cosa sola.

Attraverso la collezione Pléiade, Dominique Touteau ha scelto di condividere con i Cognac lover la sua intima comprensione di queste acquaviti; le loro origini, i loro viaggi in cantina, le loro personalità e le loro storie individuali. Le tre collezioni sono frutto di un singolo millesimo, di un singolo cru o di una singola botte, prodotti senza dolcificanti né coloranti aggiunti, imbottigliati in limited release. La gamma Pléiade è progettata per attrarre una nuova generazione di bevitori, di estimatori di spiriti, informati ed esploratori alla ricerca di offerte rare e insolite con una storia avvincente dietro il prodotto.

La collezione Révélation comprende una serie limitata di Cognac provenienti dal vigneto Malaville. La collezione Plénitude è caratterizzata dall'intensità derivata dal lungo invecchiamento. Offre un'eleganza pura con il senso di potere che deriva dalla maturità. Attualmente, Plénitude è una serie limitata di Vintage 1980 o 1988.



Nella collezione Apogée troviamo Cognac eccezionalmente antichi: eaux-de-vie così grandi da aver raggiunto il loro apogeo, il loro invecchiamento ottimale in termini di qualità e complessità; Cognac completamente evoluti. Apogée è attualmente una serie limitata di Vintage 1965 o ancestrali.



Delamain è una delle pochissime case in grado di “millesimare” le proprie acquaviti. Dal 1962 al 1989 era in effetti proibito datare i Cognac, non essendo possibile dimostrare l'anno di produzione del vino distillato. Questa regolamentazione era stata imposta dalle grandi case commerciali che non avevano interesse nella distribuzione di distillati costosi e di alta qualità. Malgrado questa norma ne vietasse di fatto la commercializzazione, nel 1963 Delamain decise di consacrare uno dei suoi “chais” di Jarnac all'invecchiamento di Cognac millesimati.

Tutti gli anni un'acquavite di Grande Champagne appena distillata, veniva selezionata con cura e messa ad invecchia-



re in botte di rovere in questa speciale cantina, le cui chiavi erano in possesso del Servizio Repressioni Frodi. L'accesso



ROBUR®

LA BEVANDA CHE DÀ FORZA!

INTEGRATORE ALIMENTARE A BASE DI FERRO CHINA BISLERI

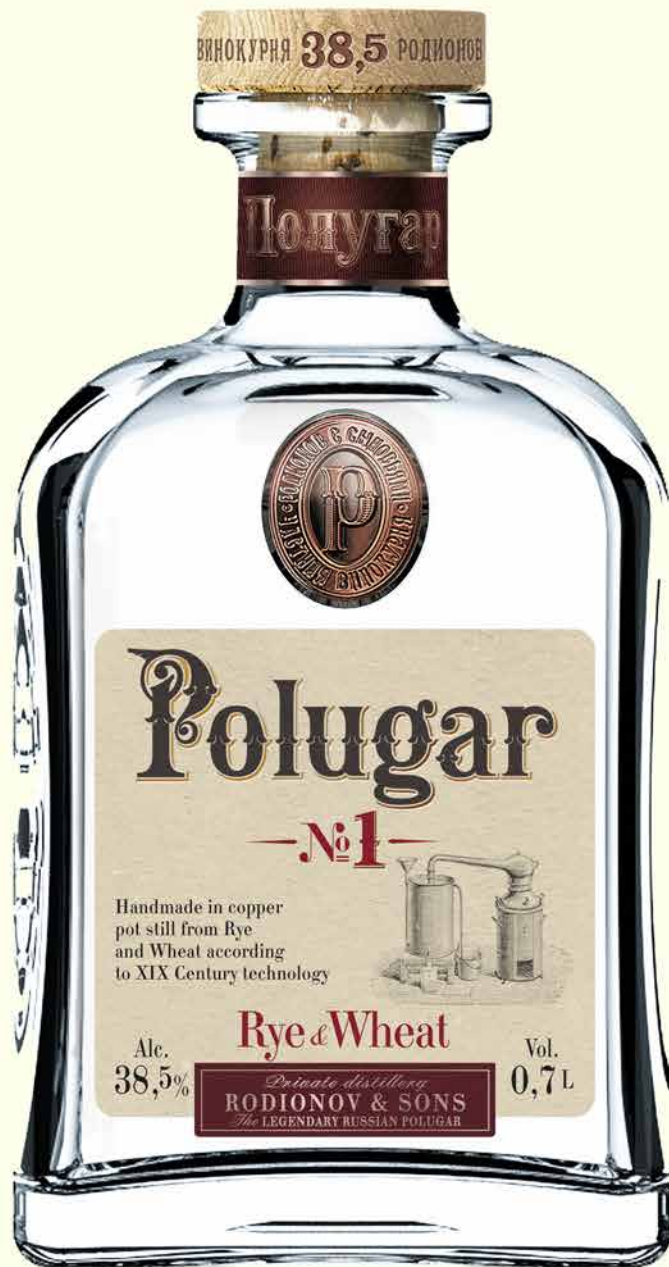
Robur analcolico, riconosciuto a tutti gli effetti come integratore alimentare dal Ministero della Salute, è un infuso a base di china, citrato di ferro ed erbe rare dalle proprietà corroboranti digestive e aperitive. Perfetto per ritrovare forza, energia e vigore, soprattutto nel caso di carenza del ferro. Ideale per i vegani.



VAI SU: BISLERI1881.IT  

Vi aspettiamo al **BEER&FOOD ATTRACTION**
dal 27 al 30 Marzo - Rimini Expo Centre - Pad. A5 - stand 004

TUTTA LA LINEA



IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA



RINALDI 1957

DRINK RESPONSIBLY



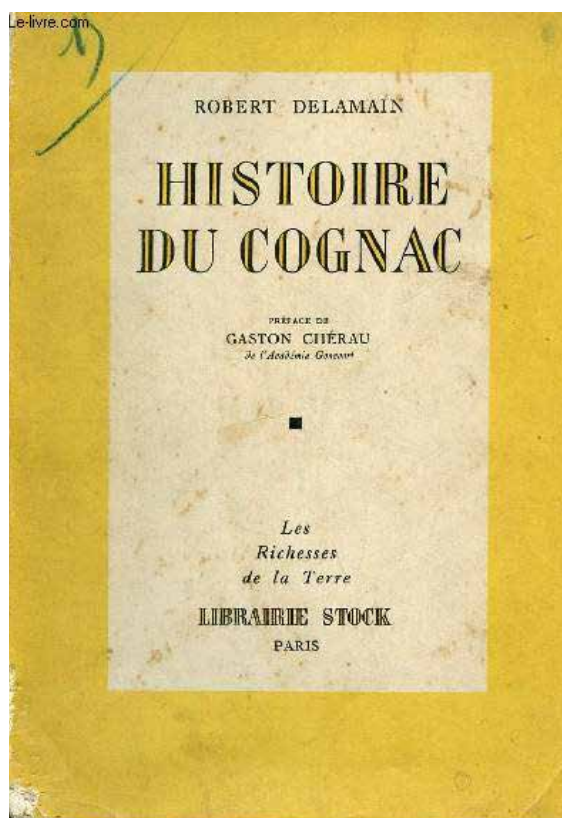
a questo particolarissimo locale poteva avvenire solo in presenza di un funzionario addetto al controllo.

La scelta del giovane Cognac da far invecchiare è sempre molto complessa, in particolar modo quando è destinato a essere imbottigliato dopo decine di anni senza essere sottoposto a tagli: deve essere perfetto per aromi ed equilibrio.

Nel 1989 venne modificata la regolamentazione: la vendita dei millesimati fu nuovamente autorizzata a condizione che se ne potesse dimostrare esattamente l'età. Delamain, il cui invecchiamento dei Cognac destinati a essere millesimati era sempre stato controllato dalle autorità, poté quindi riprendere la vendita di queste preziosissime acquaviti.

La grande serietà di Delamain fa sì che campioni dei suoi millesimati vengano talvolta richiesti dalle autorità per essere utilizzati come termine di paragone probante nell'analisi del Carbonio 14.

Per chi volesse approfondire la storia delle grandi case del Cognac consigliamo



il libro "Histoire du Cognac" scritto nel 1935 da Robert Delamain.

I Cognac Delamain sono importati in Italia da Sagna.

Fabio Bacchi



GRANDE CHAMPAGNE XO PALE & DRY

Cognac prodotto con distillati provenienti da diverse proprietà situate esclusivamente nella Grande Champagne, a cui viene aggiunta una piccola quantità di “Vieilles Faibles”, sempre provenienti dalla Grande Champagne. Questi ultimi sono vecchi Cognac ai quali l’età ha diminuito la gradazione, ma ha regalato una straordinaria ricchezza di profumi. L’invecchiamento dell’X.O. Pale & Dry è compreso tra i 20 ed i 25 anni. Si distingue per la sua leggerezza e la sua delicatezza, per il suo bouquet morbido e vellutato. Questo Cognac elegante e di razza, matura in chais relativamente umidi che custodiscono fusti del Limousin selezionati, che hanno già perso parte dei loro tannini. Si presenta di color ambra chiaro, molto luminoso, limpido e di una brillantezza particolarmente viva, con riflessi d’oro. Basta qualche goccia in un bicchiere per permettergli di sviluppare un profumo meraviglioso con aromi di marmellata di agrumi e note floreali che portano una freschezza eccezionale. In bocca si rivela di grande ampiezza, con note di vaniglia e liquirizia. Unisce pienezza a leggerezza e armoniosità. Al naso spiccano l’eleganza e la persistenza dei profumi di albicocca, agrumi e vaniglia, al palato esprime estrema delicatezza e finezza. Mai aggressivo grazie al lungo periodo di invecchiamento. Il finale è tutto in favore della dolcezza dei frutti e della rotondità. 40°



GRANDE CHAMPAGNE VESPER

Con un invecchiamento di oltre 30 anni il Vesper si differenzia dal precedente per il suo stile più tradizionale. La parola “Vesper”, in latino “sera”, rappresenta il simbolo di età e il massimo rispetto per l’elaborazione estremamente tradizionale con cui viene elaborato. Creato negli anni ’50, il Vesper X.O è un Cognac costituito solamente da distillati provenienti dai migliori vigneti della Grande Champagne. È un Cognac di piena maturità e gran corpo. Di carattere più classico e potente dell’XO Pale & Dry, è di un colore decisamente più ambrato con brillanti riflessi di oro puro. Il suo bouquet molto evoluto vanta una nota boisée vellutata



Scopri il progetto.



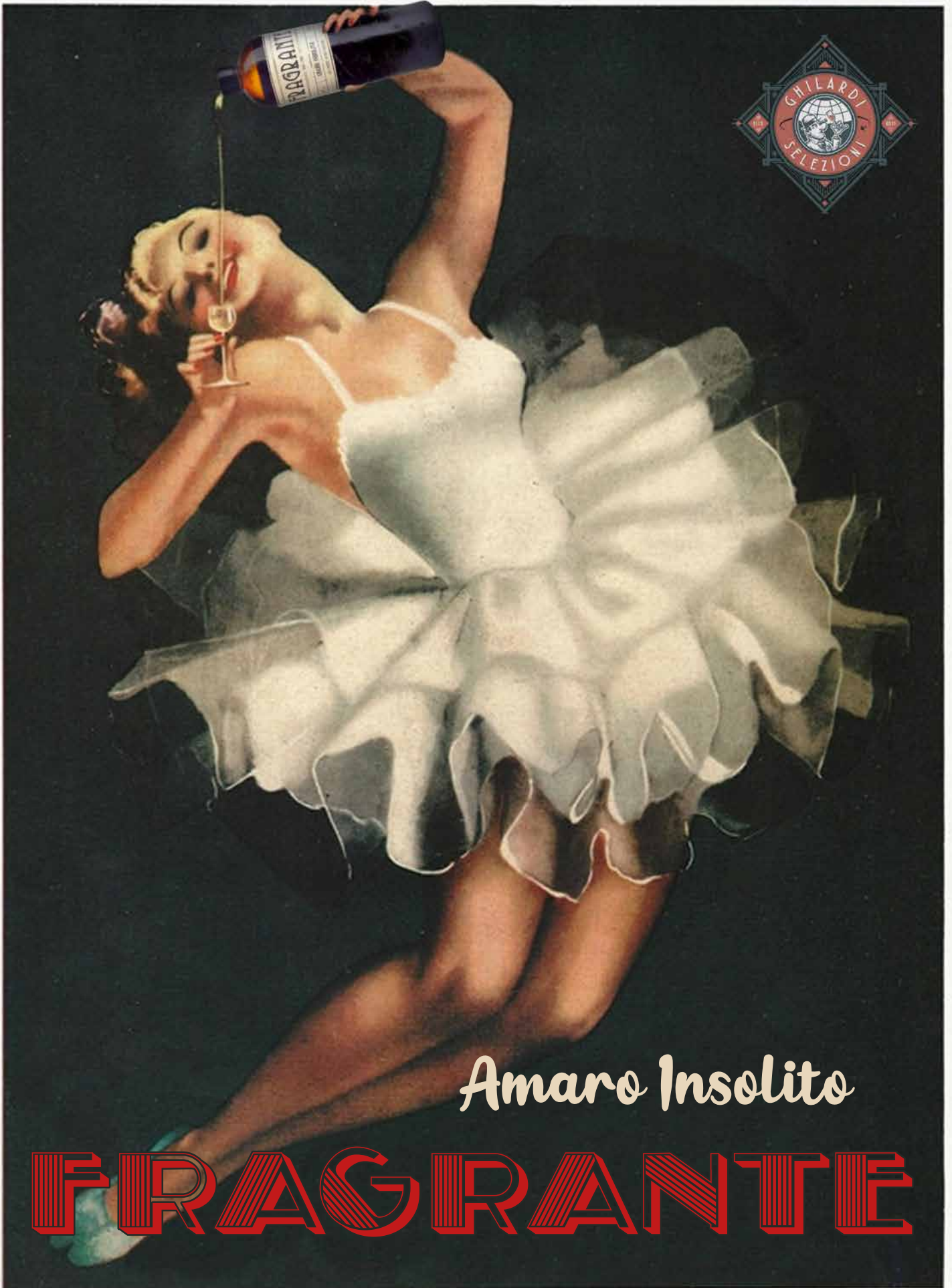
Bevi responsabilmente.

FRAGRANTE

Dal 1927



BEVI RESPONSABILMENTE



Amaro Insolito

FRAGRANTE

DISTRIBUITO IN TUTTA ITALIA
DA GHILARDI SELEZIONI

che si fonde con sentori di sottobosco e di vaniglia. In bocca si rivela pieno, molto maturo con grande corpo, rotondità e un magnifico finale, eccezionalmente lungo e vellutato. 40°.

GRANDE CHAMPAGNE TRÈS VÉNÉRÉ

È uno dei Cognac più invecchiati presenti sul mercato. Il suo invecchiamento medio è superiore a mezzo secolo e il bouquet sottile e delicato si sviluppa in bocca con una presenza assai persistente. Gli aromi completi e complessi ne fanno un distillato per conoscitori competenti. Sensibilmente più pallido del Vesper, Très Vénéré è un X.O. Pale & Dry particolarmente invecchiato e costituisce il vertice della gamma commerciale di Delamain. Come tutti i distillati della Casa Delamain è elaborato esclusivamente a partire da acquaviti della Grande Champagne, cuore del Cognac. Il Très Vénéré vanta il massimo possibile dell'invecchiamento sotto legno, ed esprime tutta la nobiltà di queste acquaviti quando esse raggiungono l'apice della loro evoluzione. Colore topazio ambrato e brillante, con una meravigliosa e dolce trasparenza dorata, colpisce immediatamente il naso con un'autorità talmente vivace e al contempo vellutata, da renderlo irresistibile. La complessità degli aromi lo rendono indescrivibile: con il protrarsi della degustazione, l'evoluzione dei profumi permette di fare continue scoperte. Mantiene una freschezza inattesa in un distillato così maturo. La distinzione di questo Cognac è inimitabile, ma, più ancora, la perfezione del suo equilibrio. 40°



GRANDE CHAMPAGNE RESERVE DE LA FAMILLE

Cognac monocru di cui sono state prodotte pochissime bottiglie. Acquavite distillata alla fine dell'ultima guerra, da un "Bouilleur de cru" di Saint Proeuil nel cuore della Grande Champagne, è stata giudicata dalla famiglia Delamain eccezionale, così perfettamente equilibrata da essere presentata al mercato intatta e non sottoposta a tagli. I lunghi anni in fusto di quercia



ne hanno esaltato la rara purezza. Questo Cognac è stato imbottigliato a 43°, senza ridurne artificialmente la gradazione del tenore alcolico al quale è naturalmente arrivato dopo lunghi anni in legno.



COGNAC DELAMAIN EXTRA DE GRANDE CHAMPAGNE

Questo Cognac di grande invecchiamento si distingue per rotondità, eleganza e per il suo profumo fruttato e maturo. È presentato in caraffa, con lo stemma del primo Delamain che si stabilì a Jarnac. La denominazione Extra designa dei Cognac superiori agli XO. L'Extra di Delamain è uno dei rarissimi Extra che provengono al 100% dalla Grande Champagne. La maturazione dei Cognac Delamain avviene negli "chais" (tipici locali di invecchiamento) di proprietà, situati non lontano dalle rive della Charente, per garantire un ambiente con umidità adatta ai lunghi invecchiamenti. Vengono utilizzati i cosiddetti "fûts roux" botti di quercia del Limousin da 350 litri, già utilizzati per almeno 10 anni in modo che l'apporto di tannino sia ridotto. Il Cognac Delamain Extra è composto di un assemblaggio di distillati che hanno più di 35 anni, quindi più vecchi del Pale & Dry X.O. e del Vesper. Dopo l'assemblaggio l'Extra resta ancora due anni in legno per permettere un perfetto "mariage" tra le diverse acquaviti. Delamain Extra si presenta con tonalità ambrata e brillanti riflessi d'oro. Al naso stupisce per la sua rotondità e il suo fruttato. Ha corpo e piena maturità. In bocca si conferma rotondo e senza asperità; la morbidezza e la ricchezza di aromi di frutti maturi gli conferiscono una soavità vellutata. Gli aromi si rivelano estremamente persistenti e complessi.



DELAMAIN GRANDE CHAMPAGNE 1960

Proviene da un appezzamento della Grande Champagne situato a Verrières, nel comune di Ségonzac. È un vecchio distillato caratterizzato da un bel colore topazio ambrato, molto brillante con trasparenza dorata. Ha aromi speziati e sentori d'uva, vaniglia, miele

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO

Liquore di Alloro



bevi responsabilmente

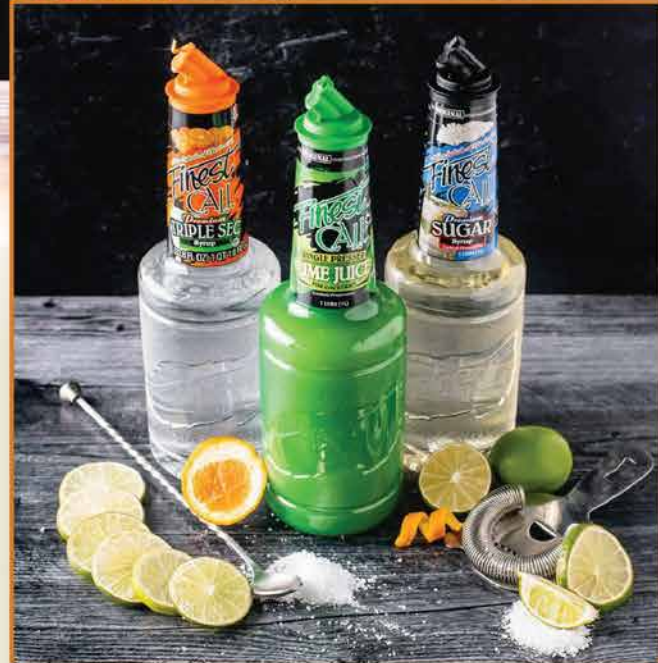
www.essentiaedelsalento.it






MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallEU

 @FinestCall_EU

Visit our new website! www.finestcall.com

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

e liquirizia. Nettissimo il profumo di legno. In bocca si rivela dolce, rotondo e “moelleux”. Di interminabile persistenza, ha la delicatezza e gli aromi d'un Cognac arrivato alla piena maturità.

APOGÉE COLLECTION VINTAGE 1965 DAMEJEANNE N° 33901

Il Verrières del 1965 rappresenta un anno importante per la storia di Delamain, è l'epitome di ciò che può essere ottenuto con la migliore acquavite sino alla massima maturità. Questa straordinaria botte è rimasta nello stesso angolo della cantina, beneficiando delle variazioni di temperatura e flussi d'aria anno dopo anno, evolvendosi in un Cognac di intensità e ricchezza sublimi. Nel 2015 è stato trasferito in una damejeanne da 30L per lasciarsi accompagnare nel tempo e preservare i sapori e aromi unici. Racconta Dominique Touteau: «Nato nel 1965, questo cognac fa parte del nostro vissuto, rappresenta chi siamo. Ha avuto il posto d'onore nel “Grand Chai”, è rimasto impassibile per tutto il suo periodo di invecchiamento. A 50 anni, raggiunto il suo apogeo è stato trasferito in una damejeanne da 30L, materializzando così nel tempo i suoi magnifici aromi di albicocca, mela cotta e noci».

APOGÉE COLLECTION ANCESTRAL FÛT N°37001

Proviene da una sola botte e rappresenta una delle massime espressioni dell'invecchiamento delle acquaviti della Grande Champagne. Un raro Cognac che è stato giudicato così eccezionale, così perfetto da essere presentato intatto, senza alcun blend o riduzione. Affina in botti di rovere “Roux” da 350 litri (provenienti dalla foresta di Tronçais) e successivamente in una damigiana da 30L. Questa unica botte è custodita in una zona emblematica della cantina, il Grand Chai, vicino alla finestra esposta a sud. Con l'affinamento ne deriva un Cognac di straordinaria eleganza e raffinatezza. All'olfatto presenta note morbide di spezie e ricche di



marmellata di arance. Al palato grande complessità e intensità. Nel finale restano eleganti aromi di legno di cedro, noci e scorza d'arancia.



PLENITUDE COLLECTION HORS D'AGE COGNAC VINTAGE 1980 CASK N° 21201

In questa serie rientrano Cognac Vintage 1980-1988. Il Vintage 1980 Nasce in vigne nella frazione di Mainxe, tra Jarnac e Segonzac. Il 1980 ha un significato speciale per Dominique Touteau poiché è l'anno in cui è iniziata la sua avventura alla Delamain. Per 40 anni questa botte è stata sigillata con la cera e non è mai stata spostata dalla cantina. All'olfatto presenta persistenza e potenza con note autunnali calde, foglie morbide, vaniglia e di burro. Al palato è vivace e persistente, chiude con noci, spezie e una texture più grassa. Un Cognac di innegabile carisma. Racconta Dominique Touteau: «Un Cognac di 40 anni con un significato particolare per me, nasce nello stesso anno in cui sono arrivato alla Delamain. Ho seguito la sua evoluzione per quattro decenni con particolare trasporto. Sono orgoglioso di offrire questo Cognac, i cui aromi autunnali lo rendono un distillato di innegabile carisma».



RÉVÉLATION COLLECTION MALAVILLE VINTAGE 2000 CASK N° 70901

Prodotto dal vigneto di 20 ettari “Bellevigne” nel villaggio di Malaville, nel cuore del Grande Champagne, uno dei più bei terroir del Cognac. All'olfatto note di vaniglia e ciliegia matura, uva moscato, mela cotogna, fichi, spezie e morbida pelle. Al palato: pepe appena macinato e un pizzico di quercia legato alla complessità della sua naturale dolcezza e grassezza nel finale. Dominique Touteau: «Questo Cognac proviene da un magnifico vigneto di 20 ettari. Distillato in un piccolo alambicco, è stato fatto invecchiare in una delle mie cantine preferite. L'ho selezionato personalmente per la sua corposità fruttata, con i suoi aromi di fico fresco avvolgente, vaniglia, morbida pelle e spezie».



RISE WITH THE TIDE

EST. **OLD** 1826
PULTENEY
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



«SIAMO GENTE DI SPIRITO»

Roberto Castagner: la forza del destino e l'ambizione di fare sempre meglio

DI MELANIA GUIDA

Galeotta fu l'uva. «Era l'unica cosa che mangiavo. Da piccolo ero inappetente e mi hanno alimentato così», racconta Roberto Castagner, mastro distillatore, una vita per la Grappa e un'energia sulfurea, inesauribile. «Un giorno mio padre mi disse che con l'uva avevo un debito e, in qualche modo, credo, di averlo ripagato».

Voilà, un destino segnato. Ma andiamo per gradi. Da ragazzo si innamora della distilleria, subisce il fascino dell'alambicco e subito dopo sceglie gli studi di enologia. Il resto è una storia di passione che sposa una visione avanguardistica nel mondo dell'acquavite. La storia di una famiglia che ruota intorno alla Distilleria Castagner, a Visnà di Vazzola, nel cuore del Trevigiano, un'area strategica per la viticoltura veneta. «Diventare distillatore è stata la decisione fondamentale della mia vita- rivela il capitano



(è così che lo chiamano in famiglia). Una scelta dettata da passione vera, fatta di sacrifici e di amore per questo mestiere, con l'ambizione di fare sempre meglio».

Ci sono differenze tra la Grappa di ieri e quella di oggi? La tradizione si evoluta o adeguata ai tempi?

«La tradizione è fondamentale nelle basi. Il punto di partenza. Se, però, poi non si innova, muore. Diciamolo chiaro: non c'è niente di più tecnologico della Grappa. Tanto che oggi è diventato un prodotto giovanile. Piano piano, la stiamo sdoganando».

Chi è il consumatore tipo di Grappa?

«È laureato. Di cultura medio-alta. Ama il made-in-Italy e la sostenibilità. E,



FAMIGLIE
ROBERTO,
CARLO E GIULIA
CASTAGNER.
IN BASSO
L'ALAMBICCO
ORO.





soprattutto, è innamorato della qualità. In questo momento, poi, viviamo un vero e proprio Rinascimento del distillato. Con le donne che valgono il 30% del mercato e con un centro-sud che si accaparra ben il 40% del mercato».

Nonostante la pandemia?

«Certo. Proprio nel corso delle restrizioni abbiamo bevuto di più e meglio. I consumi rilevati segnano una crescita decisa. La Grappa sta finalmente diventando un prodotto identitario. È un bel



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

ACCORDING TO THE PERFECT BALANCE OF
JUNIPER - CITRUS - SPICE
 THE ULTIMATE GIN AND TONIC MODERN COCKTAIL

BATCH NO. **3-52** METICULOUSLY
 DISTILLED IN A
 100 YEAR OLD,
 BRICK ENKASSED,
 COPPER POT STILL

Dr. David Clutton

LONDON DRY GIN

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

No. 3 Gin is made on the historic distillery and in London. We open our distillery to the public in London. We are proud to be a member of the Gin & Tonic Association. The most successful gin in the world is No. 3. The gin is made in London. We are proud to be a member of the Gin & Tonic Association. The most successful gin in the world is No. 3. The gin is made in London. We are proud to be a member of the Gin & Tonic Association.

The Art of Perfection

No.3 Gin, frozen and magnified 40X under the microscope

Created with Dr. David Clutton (PhD in gin) and a team of experts

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

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

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



imported and distributed by



pallini.com



traguardo: significa che ci sarà un futuro per i nostri figli. Ma attenzione, la Grappa ha bisogno ancora di fare strada. C'è ancora un chilometro da fare...».

La Grappa, a volte, sembra faticare un po'. Soffre di qualcosa?

«La verità è che i produttori non riescono a trovare un sentire comune. In genere sono poco propensi a condividere una visione di gruppo. Non sa quante volte mi sono scontrato con un muro di gomma, impenetrabile. Meno male che ho il vantaggio di non essere figlio di... Sono la prima generazione di me stesso. Una fortuna».

Qual è la ricetta vincente?

«Bisogna innovare. Anche per quanto riguarda il sistema produttivo che, nel caso di aziende energivore come le nostre, impone una visione eco-responsabile e sostenibile. E, poi, bisogna avere coraggio. Ogni Grappa ha l'energia di

chi la produce. Per emozionare il consumatore, la qualità da sola non basta. L'eccellenza si raggiunge con la ricerca continua e l'attenzione per i dettagli».

Progetti futuri?

«Sto lavorando alla Grappa fredda d'estate...».

Grappa e bartending...un binomio di successo?

«Assolutamente. La mixology è il futuro. La Grappa che è una nicchia di grande qualità deve entrare nel mondo dei cocktail. Mi riferisco a un distillato ammorbidito, ovvio, barricato. In questa direzione stiamo collaborando già da tempo con alcuni bartender. Parliamoci chiaro: il nostro cugino Cognac ha un concorrente: siamo noi. Che piacere sarebbe vedere l'Italiano (a base di Grappa) al posto dell'Americano a Venezia! Se lo immagina?».

Melania Guida

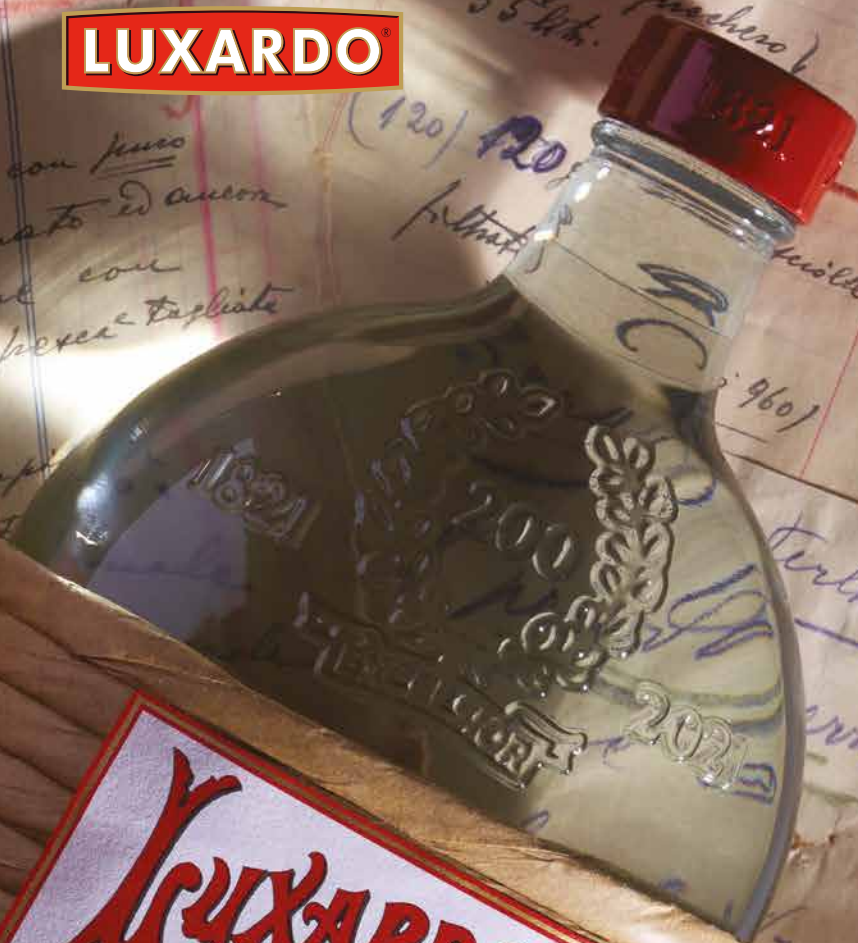
DADESIGN.IT

Maraschino speciale
Tipo Perle Extra Dry

LUXARDO

composta di preparati con puro
e marasca appena spicata ed accon
corte in piccole taglie con
ta di foglie marasca fresche tagliate
lti vanno prima riempiti
proporzionale al conten
preziosissimo app
5 si aggiunge la
fresca, tagliata

196 kg. (marchese)
55 litri.
(120) 120
f. (stato)
miolate in 1/2 litri.
(960)
terla
um
75 litri
50
120



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE



f @ in

LUXARDO.IT



LUXARDO®

MARASCHINO l'originale *dal 1821*

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



f @ in

@ luxardoofficial
weareluxardo

Luxardo® promuove il bere responsabile



LUXARDO®



LUXARDO
200 years 1821/2021

f @ in



LUXARDO.IT

BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE



TRA HAGGIS E CORNAMUSE

A Villa Wolkonsky una serata in onore della poesia e della migliore tradizione scozzese. Whisky compreso

DI GIULIA ARSELLI



I 24 gennaio di ogni anno, in Scozia, si festeggia la Burns Night. Nell'occasione si celebrano la vita e le opere di Robert Burns, poeta nazionale scozzese nato il 25 gennaio 1759 ad Alloway, piccola cittadina dell'Ayrshire, sulla costa sud occidentale dell'isola.

Robert Burns morì il 21 luglio 1796 a soli 37 anni, dopo una vita provata da sregolatezze etiliche e sentimentali, problemi finanziari e dal duro lavoro nei campi (venne definito dai contemporanei "il poeta aratore"). Una scomparsa prematura che tuttavia non gli impedì di raccogliere fama e onori già in vita, grazie a poesie immortali quali "To a Mouse"





EVENTI

LO CHEF
GIUSEPPE
DI IORIO E
CLAUDIO
SINIBALDI.

da cui il romanziere John Steinbeck trasse il titolo del suo capolavoro “Uomini e topi”; “Ae Fond Kiss”: una canzone d’amore che scrisse come addio a Nancy McLehose, la vedova di Edimburgo con cui ebbe una relazione intensa ma platonica; “Scots Wha Hae”: ruggente canto di battaglia che fu a lungo l’inno nazionale non ufficiale del Paese e, soprattutto, “Auld Lang Syne”: riscrittura di un tema popolare della tradizione destinato a diventare la seconda canzone più cantata al mondo dopo Happy Birthday, opere con cui anticipò temi e stilemi che saranno propri del Romanticismo.

Quest’anno siamo stati ospiti a Villa Wolkonsky, residenza ufficiale dell’Ambasciatore britannico in Italia, per l’evento organizzato dal team dell’Ambasciata Britannica e da Scottish Development International, l’agenzia del governo scoz-

zese che promuove i rapporti commerciali tra la Scozia e i mercati esteri. Poesia, qualità di materie prime e tipicità scozzesi si sono fuse con il *savoir faire* gastronomico messo in campo dal celebre chef stellato Giuseppe Di Iorio, del ristorante capitolino Aroma, che ha orchestrato il menu della serata in collaborazione con Dario Pizzetti, resident chef di Villa Wolkonsky. I due artisti hanno collaborato alle creazioni di una sinfonia gastronomica composta da sette portate tese a valorizzare i capisaldi della gastronomia del Paese.

L’evento nasce come occasione di incontro tra produttori scozzesi, importatori italiani, media e potenziali clienti. La *chargé d’affaires* Eleanor Sanders, che gestisce la transizione tra Jill Morris, ambasciatore uscente, e Edward Iewellyn, nuovo ambasciatore in arrivo a fine feb-



INNOVATIVE
BAR TOOLS



INNOVATIVE
BAR TOOLS

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

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

Bruno Vanzan



INNOVATIVE
BAR TOOLS



www.brunovanzan.com



RUM BIANCO PER LA MIXOLOGY: INTENSO, CREMOSO, AFFUMICATO

BEVI RESPONSABILMENTE | DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. - WWW-SAGNA.IT



braio, ha accolto gli ospiti con un drink a base di Gin Shetland Reel Rhubarb & Bramble, frutti di bosco e sour mix.

Tra gli ospiti, figure istituzionali, operatori del mondo ho.re.ca. e la stampa specializzata per favorire opinioni e scambi culturali con tematiche riguardanti prodotti scozzesi di assoluta qualità, per i quali l'Italia rappresenta un mercato molto ricettivo. A cominciare dai prodotti ittici: l'Italia è il terzo Paese importatore a livello EU (e il quarto su scala globale) di pesce, crostacei, molluschi, invertebrati acquatici e preparati ittici provenienti dalla Scozia. Secondo i dati HMRC – Her Majesty's Revenue and Customs, nel 2020, la Scozia ha esportato in Italia 6.231 tonnellate di prodotti ittici.

Durante la cena della Burns Night, il





re della tavola è stato il salmone, presente in ben tre varianti: il salmone fresco dell'Atlantico di Loch Duart (allevato secondo metodi sostenibili nelle acque fredde e cristalline dell'oceano setten-

trionale), importato da Alles Fisch, il salmone leggermente affumicato con i trucioli di quercia ricavati da vecchie botti di Whisky (dall'aroma intenso e dal gusto persistente) e quello affumicato e mari-

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE



MEININGER'S
INTERNATIONAL
SPIRIT AWARD 2021
GOLD MEDAL

Vermouth Chinato

DOLCE E SPEZIATO CON RETROGUSTO DELICATAMENTE AMARO.
COME DA ANTICA TRADIZIONE PIEMONTESE.

delprofessore.it



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
 ITALIAN HERITAGE

*The Gibson
 Pickled
 Vermouth*

IN COLLABORAZIONE CON
 MARIAN BEKE
 THE GIBSON BAR - LONDON



THE GIBSON



nato con sale, zucchero di canna, pepe e Whisky. Le ultime due tipicità sono referenze di Loch Fyne, importate in Italia da Selecta spa.

Gli scozzesi furono i primi a dedicarsi all'affumicatura del pesce a freddo, senza cottura, le cui tecniche antichissime vengono utilizzate ancora oggi. Altri protagonisti tra le portate sono state le capesante (dal sapore dolce e delicato), gli scampi e le rane pescatrici, prodotti ampiamente disponibili con arrivi giornalieri sulle principali piazze ittiche italiane.

Una curiosità: la Scozia vanta la maggior produzione mondiale di scampi, il 43% del pescato, che risulta essere inoltre il secondo prodotto di esportazione.

Il pairing è stato particolarmente curato e ricercato. Le sei portate principali dello chef Di Iorio erano accompagnati dalle birre artigianali di Loch Lomond Brewery (importata da Cuzziol), Bellfield





Brewery e Vault City Brewing (importate da Beerfellas Distribution), vere eccellenze del settore.

Poi il momento dell'Haggis, l'insacchetto tradizionale della cucina scozzese. Il preparato gastronomico è considerato un simbolo della tradizione scozzese, celebrato da Robert Burns come piatto nazionale della Scozia nel poema "Address to a Haggis" del 1787.

Il piatto nazionale scozzese è stato introdotto al suono della cornamusa, si recita il poema e si brinda. L'"Haggis neeps and tatties", ossia con purè di rapa e di patate, è stato accompagnato dal Whisky Glasgow 1770 Peated di Glasgow Distillery (vincitrice dello Scottish Whisky Award 2020 come migliore distilleria dell'anno).

Il dessert, infine, abbinato con un Glenturret 15 Years Old (la più antica distilleria tutt'ora attiva di Scozia e vincitrice del titolo Icons of Whisky 2022 Distiller of the Year).

Giulia Arselli



BEVI RESPONSABILMENTE

ROSOLIO DI TORINO

Era dal 1897
che non si parlava di lui.

*Da una storica ricetta a base di agrumi,
cannella, chiodi di garofano
ed altri selezionati ingredienti naturali.
Come da tradizione.*

doragrossa.com

STILE CALIFORNIA

L'Anderson Valley è la patria di deliziosi spumanti. All'insegna della più attenta sostenibilità

DI VALENTINA RIZZI

Adoro i viaggi dalla scrivania, quelli che leggi nei racconti, nelle storie e nelle foto dei viaggiatori. Nel nostro caso il viaggio parte da quel "magico" liquido che si versa briosamente nell'elegante flute. Voliamo dall'America, nella Anderson Valley fino ai Paesi Baschi, nella Txacolia. Di paese in paese per scoprire cosa questi terroir sanno regalare alla nostra amata e prestigiosa bollicina.

Anderson Valley è situata nella contea di Mendocino occidentale, nel nord

della California. La viticoltura è arrivata in questa zona al seguito degli immigrati europei dopo la corsa all'oro del 1849. Il clima raffreddato dall'oceano e l'isolamento geografico rendevano questa zona più favorevole agli allevamenti e alle colture a frutteto piuttosto che di uva da vino. Al tempo le condizioni ambientali non favorivano la produzione di vini rossi, ragion per cui le prime aziende vinicole che commerciavano vino si affidavano alla coltivazione di vitigni bianchi come Chardonnay, Riesling e Gewurztraminer.

Poiché queste tre uve rappresentavano già 400 dei 582 acri piantati, nel 1982 l'Anderson Valley chiese il riconoscimento ufficiale come area viticola americana (AVA). Furono però gli anni '80 a dare inizio alla vera storia d'amore tra l'America e il buon vino.

Negli anni '90 tutta l'America era pazza d'amore per il rosso e le piantagioni di varietà da vino rosso in tutta la California si moltiplicarono. E fu il momento del Pinot Nero americano. I nuovi cloni coltivati si riversarono nella Anderson Valley, attirando acquirenti di uva da altre regioni, nuovi imprenditori vitivinicoli e produttori





di vino altamente qualificati e di mentalità internazionale. Insieme a questo splendido rosso brillante fece capolino anche lo Spumante che conferì una nuova raffinatezza al territorio.

Con frutteti, strutture e vinificazioni di prim'ordine stabilite nel nuovo secolo, l'Anderson Valley ha avuto una crescita che ha permesso l'accostamento alle migliori valli vinicole della California. Nonostante i mutamenti questa terra non ha mai perso la sua anima. I deliziosi vini bianchi e le storiche varietà di Pinot Nero, le pecore e i frutteti sono ancora al loro posto, querce e sequoie circondano vigneti e cantine di tutte le dimensioni.

Nel cuore della Anderson Valley di Mendocino nel 1981 nacque Scharffenberger Cellars. Situata a pochi km dalle influenze costiere dell'Oceano Pacifico,



Scharffenberger Cellars gode anche dei terreni profondi e del sole della valle protetta.

Originariamente fondata da John Scharffenberger, la cantina è entrata in un nuovo capitolo come membro della Collezione Roederer nel 2004. Oggi l'enologo Jeffrey Jindra continua a creare sen-



za compromessi deliziosi spumanti che mostrano l'unicità senza pari del terroir di Mendocino.

La sostenibilità è al centro di ogni decisione aziendale, il loro impegno per preservare e nutrire la loro terra è profondo ed è stato un principio guida sin dai primi giorni. Nel 1992 Scharffenberger Cellars ha concesso 63 acri all'Anderson Valley Land Trust. Oggi, la totalità della tenuta è di 120 acri coltivata in modo sostenibile e certificata Fish Friendly Farming (programma di certificazione per le proprietà agricole che sono riuscite a ripristinare l'habitat di pesci e fauna selvatica e a migliorare la qualità dell'acqua).

Scharffenberger è stato pioniere dello spumante super premium Mendocino California, con uve provenienti dai 120 acri di vigneti selezionati e appartenenti





J.GASCO
LEGENDARY ITALIAN DRINKS



AMERICANO BIANCO

Nasce dalla tradizione Veneta e dall'Amore per la Natura. Creato dall'unione artigianale dei vini del Lago di Garda con botaniche accuratamente selezionate.



SEMPLICEMENTE NATURALE
NESSUN AROMA O CHIMICA AGGIUNTI



RINALDI 1957

DISTRIBUITO DA RINALDI 1957



a coltivatori di fiducia della contea. Il fondatore sfruttò il suo background in biogeografia per tracciare somiglianze tra le temperature di crescita stagionale della Anderson Valley con la denominazione Champagne in Francia.

Uve impareggiabili e le artigianali tecniche secolari del metodo tradizionale hanno così originato vini spumanti classici che hanno collocato l'Anderson Valley e la contea di Mendocino sulla mappa viticola.

Fedele alla sua filosofia di vinificazione originale gli spumanti prodotti da Scharffenberger Cellars non sono singoli cru, bensì delle cuveè. L'unione di diversi vini è un'arte e richiede la comprensione non solo di ciò che il vino è oggi ma anche di ciò che potrebbe essere in futuro. La metodica magia della miscelazione non crea solo un vino di equilibrio, fine e divertente, permette di esprimere appieno le diversità della regione. Attraverso innumerevoli prove di degustazione, il team di Scharffenberger classifica e seleziona ogni lotto di fermentazione e riserva di





vino per assemblare un capolavoro.

Tutti i vini sono realizzati con il metodo tradizionale con il quale avviene la seconda fermentazione in bottiglia prima di essere crivellati e sboccati. Una piccola quantità di zucchero di canna e lievito viene aggiunta alla miscela di base mentre viene imbottigliata. All'interno della bottiglia tappata, il lievito consumerà lo zucchero e creerà l'anidride carbonica necessaria per le bolle. Intrappolata all'interno della bottiglia, l'anidride carbonica si infonde lentamente nel vino per creare il fine spumante. Per aumentare la profondità di consistenza, sapori e aromi, ogni bottiglia matura almeno 24 mesi sui lieviti.

Pur non essendo richiesto, circa l'80% del vino di Scharffenberger Cellars svolge la fermentazione malolattica. Questa fermentazione secondaria converte l'acido malico e l'acido tartarico in acido lattico. Questa tecnica è una firma dello stile

Scharffenberger e contribuisce alla consistenza ricca e cremosa del loro prodotto. Ne è un esempio il Brut Excellence Non Vintage composto dal 60% di Chardonnay e dal 40% di Pinot Nero. Lo stile malolattico completa e aggiunge un carattere di crema alla vaniglia donando al vino morbidezza e corposità. Il colore è oro brillante, il perlage fine e persistente. Grazie alla sua sosta di circa due anni sui lieviti, al naso si percepiscono note di pane e di pasticceria appena sfornata, quindi note più fruttate, caramello e nocciola sul finale. Al gusto è rotondo, morbido ma con una briosa freschezza ed acidità che lo rendono piacevolmente beverino. Una piacevole scoperta di oltreoceano che nessuno si aspetta.

Dopo le sconfinite Valley americane voliamo nei Paesi Baschi. Situati all'estremità occidentale del confine spagnolo con la Francia, i Paesi Baschi sono divisi in tre province, Álava, Guipuzcoa e

刻の香

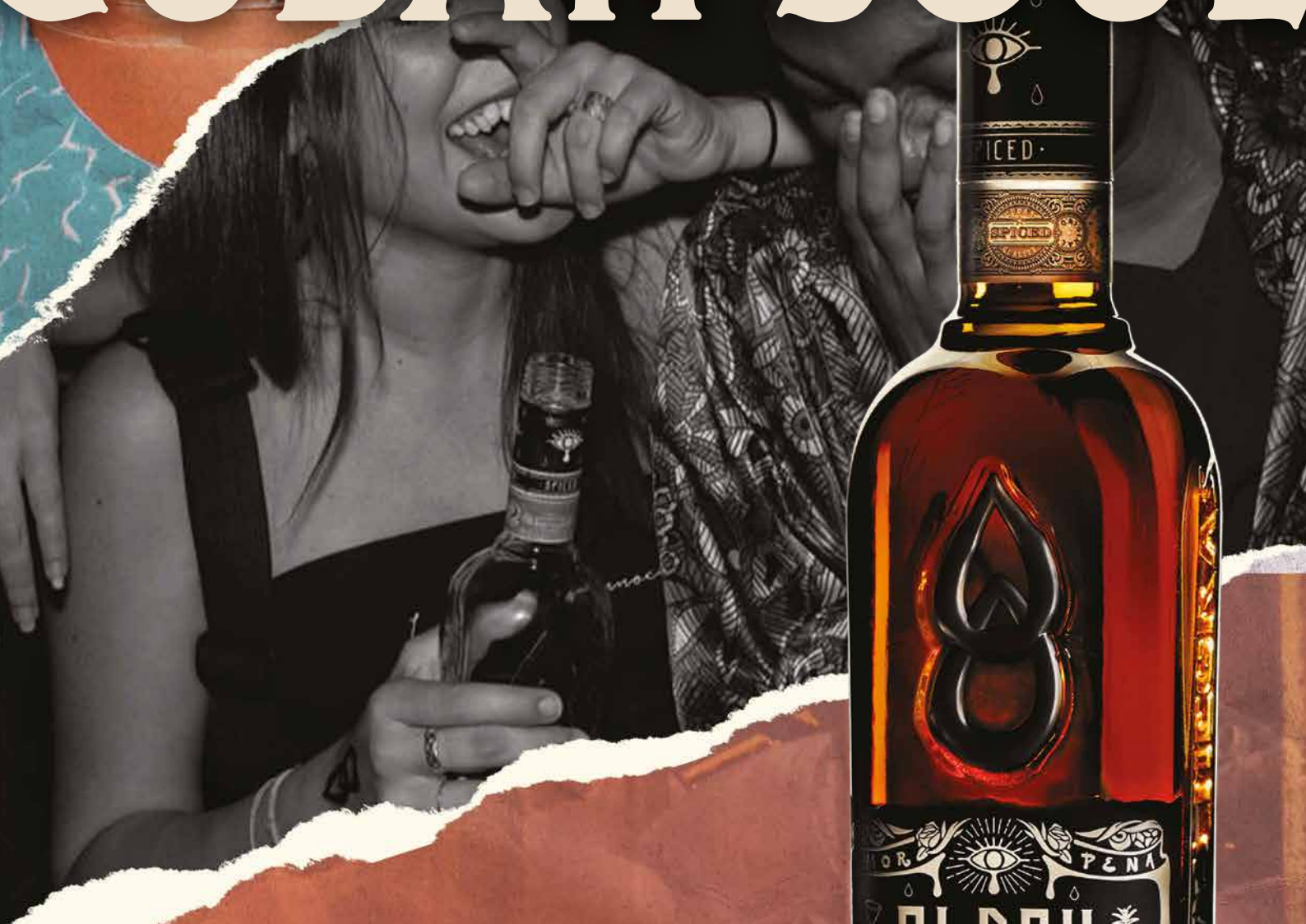
TOKINOKA

IL PROFUMO DEL TEMPO

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



SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL
BLEND OF CUBAN
RUM & SPICES

**BLACK
TEARS** 
LET TEARS FLOW

BlackTears.com

IMPORTATO
E DISTRIBUITO DA



RINALDI 1957

Bevi Responsabilmente

Vizcaya, sono interessati dai Pirenei e si affacciano per centinaia di chilometri sul Golfo di Biscaglia.

Anche se negli ultimi decenni, il Pais Vasco, come viene chiamato in spagnolo, è diventato famoso per la sua cucina, il suo vino è ancora relativamente sconosciuto. Per i baschi però, la vinificazione non è sconosciuta. Come in molte parti della Spagna, anche le vigne dei Paesi Baschi sono state coltivate da quando la penisola iberica faceva parte dell'impero romano. Qui la produzione mira a vini bianchi leggeri, freschi. Attualmente sono quattro le Denominaciones de Origen o DO, ma le più importanti sono Roja Alavesa e le DO di Txakoli.

Nella Roja Alavesa nasce un "insolito" spumante. Si tratta di un nuovo progetto della cantina Artadi nato da una collaborazione con una famiglia di viticoltori del nord della Spagna. Questo territorio è una sottozona della più nota regione vinicola della Rioja e rappresenta circa il 21% della superficie della DO Rioja qualificata. Qui troviamo l'azienda vitivinicola Artadi, fondata nel villaggio di Laguardia nel 1985 e nata come realtà cooperativa di un gruppo di 13 viticoltori.

Nel 1992 il visionario Juan Carlos Lopez de la Calle intravide nei possedimenti della cooperativa le potenzialità di quelle meravigliose vigne. Acquistò l'azienda e avviò un progetto volto alla produzione di vini che fossero rappresentativi delle proprie origini. Per Artadi la viticoltura tradizionale esclude nettamente la meccanizzazione e l'utilizzo di sostanze sintetiche in vigna.

Artadi conta una superficie vitata che supera gli ottanta ettari complessivi, segue fermamente la filosofia dell'agricoltura biodinamica, ricercando in ogni fase



PRODUTTORI
QUI SOPRA, LA
FAMIGLIA
ARTADI.
IN ALTO, DUE
IMMAGINI
DELLA TENUTA.

lavorativa la massima sostenibilità. Le fermentazioni avvengono solo a opera dei lieviti indigeni, i livelli di solforosa adoperati sono ridotti al minimo indispensabile, e molte operazioni quali travasi e sposta-



mento di masse di vino avvengono per caduta, sfruttando la forza di gravità.

La prima bolla firmata Artadi è nata nel 2015 con il nome di "Izar-Leku", prodotta esclusivamente con uve autoctone dei Paesi Baschi: Hondarribi Zuri e Hondarribi Beltza. Entrambe varietà a bacca bianca, derivano dalla Hondarribi Zuri la varietà più coltivata nella denominazione. Nel bicchiere il vino si palesa con un giallo paglierino luminoso con riflessi dorati, dal perlage fine e persistente. Questo spumante metodo classico è ottenuto con una maturazione sui lieviti di almeno 24 mesi. Al naso è intenso ed esprime profumi di agrumi, erba di campo e note minerali, su uno sfondo delicatamente tostato. Al gusto è fresco e tipicamente sapido, di buona profondità.

Due bollicine a confronto che sembrano non avere nulla in comune. Due nuove



sfide e due nuovi progetti, collaborazioni tra produttori e proprietari per la realizzazione di una sostenibilità a livello globale e non solo territoriale.

La sostenibilità sta diventando un argomento e un obiettivo importante per i mercati aziendali e per le azioni positive sull'ecosistema.

Valentina Rizzi





AMARO TONICO PUGLIESE

TONICO PER ECCELLENZA
PUGLIESE PER TRADIZIONE

FIUME

www.fiumeliquoriesciropi.it



BEVI RESPONSABILMENTE

IL SORPASSO DEL COGNAC

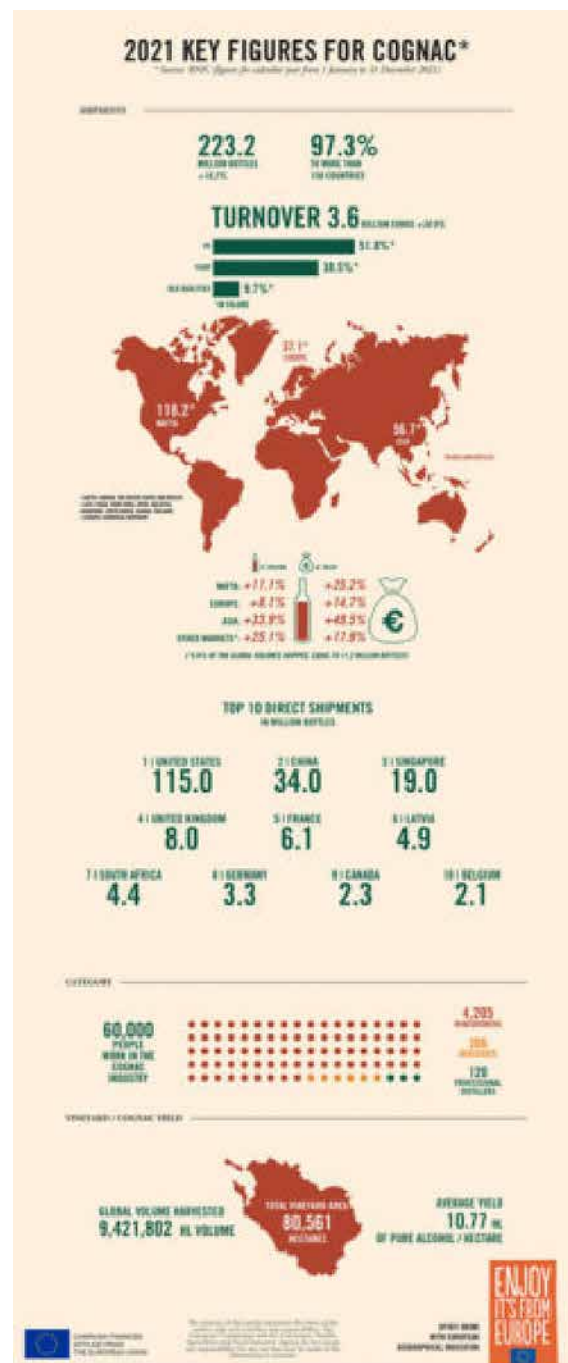
Il cambiamento dei consumi premia la qualità e il distillato francese ci guadagna

DI SARA DE MARCO

Nel 2021 il Cognac ha avuto un ruolo di primo piano nel mercato degli spirits con un incremento delle vendite del 31%. Il suo successo sembrerebbe legato al cambiamento mondiale del consumo di alcol. Un risvolto sorprendente per il Cognac ma anche un cambiamento dello stile di vita dei consumatori sempre più alla ricerca di prodotti di qualità.

Le caratteristiche organolettiche del Cognac e le specifiche tecniche di produzione, esclusivamente francesi, lo rendono un distillato di eccellenza. Un prodotto che può assumere diverse sfumature e aromi, con differenti livelli di complessità del gusto. Per questo motivo è molto versatile anche in miscelazione.

Il boom delle vendite registrato nel 2021, con un incremento di quasi un terzo del valore a 3,6 miliardi di euro,



sembrerebbe essere legato alla crisi pandemica. La possibilità di assaporare un buon drink anche a casa, il bisogno di gratificarsi, di “premiarsi” con momenti da gustare anche da soli, ha indirizzato i consumatori verso prodotti di qualità da consumare lisci o in miscelazione. Secondo le statistiche del BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac), la produzione di Cognac nel 2021 è salita



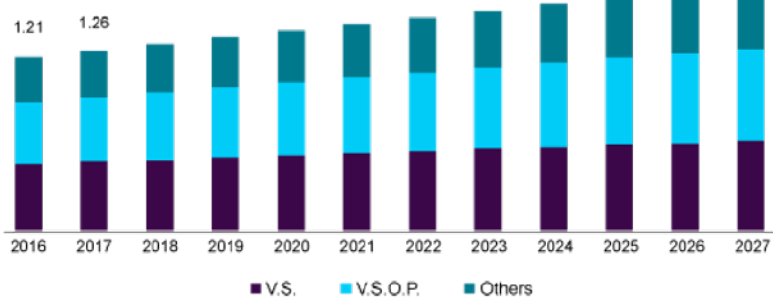
del 16.2% con 223,2 milioni di bottiglie di cui la maggior parte destinata ai mercati Usa, Cina, India e Sud Africa.

Negli Stati Uniti si è registrato un aumento dell'11,1% con 115 milioni di bottiglie spedite nell'ultimo anno. Gli americani bevono Cognac da molto prima del 2021 e il legame tra il distillato francese e la cultura americana si è consolidato nel tempo. Nato grazie alle nuove rotte commerciali, questo legame, si è poi ampliato durante una serie di avvenimenti storici. I soldati americani hanno iniziato a bere Cognac durante le guerre mondiali combattute sul suolo francese. La musica Jazz e Blues, nata in America e poi diffusasi in Europa, accompagnava eventi e bevute. Nel 1994, in Francia, nasce il





U.S. cognac market size, by grade, 2016 - 2027 (USD Billion)



Source: www.grandviewresearch.com

Cognac Blues Passions festival, che ha visto la partecipazione di artisti americani come Ray Charles. Il festival continua ancora oggi, e la Francia, il quinto mercato più grande per il Cognac, registra un aumento del 23,4% delle vendite nel 2021, con 6,1 milioni di bottiglie vendute.

Al di là del fatto che il Cognac è presente nella storia USA, quello americano è il mercato più grande della categoria. Il secondo mercato più grande, la Cina, ha registrato un aumento delle vendite del

55% con 34 milioni di bottiglie vendute. Questa performance è dovuta al consumo delle nuove generazioni che, contrariamente ai propri genitori, più inclini a consumare vino e birra, hanno un palato più raffinato e più preparato a sapori decisi come il Cognac. Mentre le vecchie generazioni utilizzavano i distillati come regali tra uomini di affari o per occasioni speciali, il Cognac tende ad essere consumato liscio, in meditazione da fine giornata o abbinato a piatti di alta gastronomia.

Le abitudini dei consumatori sono cambiate, oggi i cinesi sono più disposti a provare nuovi sapori provenienti del mondo occidentale anche senza badare a spese. Oltre alla qualità del prodotto e al suo invecchiamento, in Cina si registra una particolare attenzione per il packaging. Infatti, alcuni brand hanno pensato di diversificare la produzione per il mercato cinese come nel caso della collezione limitata di VSOP Privilège di



Al Peperoncino Rosso di Calabria

IL GIN CHE TI RACCONTA DOVE È NATO:

GIN ORIGINARIO vuole raccontarti le origini dei suoi ingredienti.

Si caratterizza per le distintive note floreali ed erbacee delle spezie tipiche della macchia mediterranea come Basilico, Origano, Timo, Rosmarino, Alloro, per l'armoniosità delle scorze essiccate di arancio e limone e per la dolce e delicata piccantezza del Peperoncino rosso di Calabria.



BEVI RESPONSABILMENTE



Hennessy Art By Zhang Huan, creato per celebrare il Capodanno cinese 2020. In questa occasione, la Maison Hennessy ha commissionato per la prima volta a Zhang Huan un'opera d'arte monumentale, chiamata Eaux-de-vie. L'arte si sposa

con il contenuto per creare un prodotto esclusivo.

In India e in Sud Africa, da sempre abituati a sapori travolgenti, l'aumento delle vendite è condizionato dall'economia e dall'industrializzazione dei paesi in continuo sviluppo. Negli ultimi anni, i mercati di questi due paesi offrono nuove tendenze e opportunità di crescita per il settore degli alcolici. Tra le classifiche degli spiriti più consumati al mondo ci sono prodotti provenienti dall'India, ai quali fanno concorrenza i distillati ottenuti dalle esclusive spezie del Sud Africa. Entrambi i mercati prestano attenzione alla produzione di prodotti di qualità tra cui anche Gin, Whisky e Brandy.

Con circa 230 milioni di bottiglie vendute e la previsione di superare la soglia dei 350 milioni entro il 2035, il Cognac è uno distillato la cui fama e la diffusione mondiali faranno registrare importanti performance di apprezzamento, vendita e consolidamento sul mercato globale.

Sara De Marco



Ole Smoky
Tennessee Moonshine

C'MON
LIVE A LITTLE

WWW.OLESMOKY.COM

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI · WWW.COMPAGNIADEICARAIBI.COM · BEVI OLE SMOKY RESPONSABILMENTE



AMARO FORMIDABILE

Quando Armando Bomba decise di cimentarsi nella produzione di un amaro non improvvisò. Già dotato di solide esperienze professionali come bartender si immerse nella storia della tradizione dell'amaro in Italia. Nelle sue lunghe letture e ricerche incontrò antiche streghe e fattucchiere, ricette ancestrali ed erbari monastici, tradizioni territoriali e leggende, antiche e nuove farmacie,

produzioni di nicchia e consolidate realtà industriali.

Quella straordinaria raccolta di documenti e letteratura liquoristica tramandata nei secoli divenne il punto di partenza per offrire al consumatore un prodotto contemporaneo e di qualità, altamente naturale e ottenuto da ingredienti di eccellenza. Giunse quindi il momento di mettere in pratica ciò che aveva imparato.

Con un suo socio e amico di lunga data, Franco Spagnoli, nel 2014 Armando Bomba avviò la start up del progetto e decise di realizzare quella che ormai era una visione imprenditoriale: la realizzazione di un liquore amaro in cui l'intero processo produttivo fosse realizzato con manualità e artigianalità, dalla miscela di erbe sino all'etichettatura e al sigillo in ceramica che ricorda sempre il sapore delle cose buone. Era nato Amaro Formidabile.

Il successo premia gli audaci si dice, e così, nel 2015, le prime poche centinaia di bottiglie del primo anno, riempite nel laboratorio liquoristico di Roma, divennero ben presto diecimila. E poi una serie di premi come pochi in un tempo così breve: Gran Medaglia d'Oro alla Spirits Selection 2018 di Bruxelles e, ancora, l'oro di categoria all'International Spirits Challenge 2019.

Una delle novità di inizio 2022 della spirit industry italiana è l'acquisto di Amaro Formidabile da parte di Pallini Spa che ha avviato la produzione nella sua sede di Roma. «Abbiamo ammirato fin dall'inizio la nascita e l'evoluzione di Amaro Formidabile con interesse e curiosità», dichiara Micaela Pallini, presidente dell'azienda. «Amaro Formidabile può essere considerato il primo degli amari di nuova generazione che hanno vivacizzato il mercato di questi ultimi 5 anni e il fatto che fosse nostro vicino di casa ha da subito attirato la nostra attenzione».

Amaro Formidabile è un liquore amaro naturale, elaborato artigianalmente con un processo di macerazione di piante aromatiche ed officinali in purissimo alcool di grano. Anche se con comuni radici tradizionali, in Italia ogni amaro riesce a essere in qualche modo distintivo ma, pur con forti legami con le ricette tradizionali,

AMARO FORMIDABILE

ROMA

ELIXIR AMARICANTE FINISSIMO





questo amaro nasce con una formulazione assolutamente esclusiva ed uno stile originale.

Amaro Formidabile è prodotto per macerazione a freddo in alcool di grano delle diverse botaniche, senza alcun ausilio di additivi, coloranti, caramello o aromi di sintesi o naturali, tutti gli ingredienti sono assolutamente genuini. Il ciclo produttivo è contraddistinto da operazioni quasi tutte manuali.

Il singolare complesso aromatico dell'Amaro Formidabile nasce dall'incontro di erbe, fiori, cortecce, radici e scorze di frutti con percentuali di concentrazione assolutamente più alte di quanto la lette-

ratura sull'argomento abbia mai suggerito. Tra le botaniche di Amaro Formidabile troviamo china rossa, rabarbaro cinese, rosa moscata, assenzio romano, genziana, scorze di arancia amara, bardana, noce cola, anice stellato, cardo mariano e altre ancora. La macerazione di queste botaniche prevede l'immersione delle erbe in una soluzione idroalcolica all'interno del maceratore per un tempo variabile tra i 23 e i 27 giorni a temperatura ambiente. Durante questo periodo la tintura subisce rimontaggi controllati fino al 21° giorno. Dopo tre giorni di riposo, il liquorista deciderà se sospendere la macerazione o proseguire ancora l'estrazione per arrivare



@RONCOLONSALVADORENO
@RUMRYE100

RON COLÓN SALVADOREÑO



DISTRIBUTED BY PALLINI
+ 39 06 4190344
INFO@PALLINI.COM



AWARD WITH EXCELLENCE

SAN FRANCISCO WORLD SPIRIT COMPETITION – 2020 GOLD
ASCOTT – 2021 DOUBLE PLATINUM,
BEST RUM (CLASS), BEST OVER PROOF RUM (CATEGORY) OF 2021
BEVERAGE TESTING INSTITUTE – 2021 GOLD (92 POINTS EXCEPTIONAL)
USA SPIRIT RATING – 2021 SILVER
WINE ENTHUSIAST – 2021 93 POINTS OUTSTANDING
DIFFORTS GUIDE – 5 STAR RATING
NEW YORK WORLD WINE AND SPIRIT COMPETITION 2021 – DOUBLE GOLD,
BEST OF CLASS: EXTRA-AGED RUM, BEST OF CLASS: OVERALL RUM
CHINA WINES & SPIRITS AWARDS – 2021 GOLD
AMERICAN DISTILLING INSTITUTE – 2021 BEST HIGH PROOF RUM

DRINK RESPONSIBLY

—RON—
Malteco
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover
our entire
range*



www.saviotrading.it



al completo bilanciamento aromatico della miscela vegetale.

Terminata la macerazione si procede con una torchiatura manuale che permette la separazione morbida dell'estratto dalle erbe. In questa prima fase l'estratto subirà una prima filtrazione sgrossante. Quindi viene filtrato e unito a una miscela composta da saccarosio, acqua demineralizzata e di alcool necessario a raggiungere il titolo finale di circa 33 gradi alcolici. La miscela viene sottoposta a un nuovo mescolamento per 24 ore con 7 sospensioni programmate per mezzo di un serbatoio agitatore. Dopo un periodo di stabilizzazione di circa 15 giorni, il prodotto viene di nuovo filtrato, prima con filtri di capacità brillantante ed in seguito con filtri sterilizzanti. Viene poi lasciato ad affinare in piccoli serbatoi di acciaio da 500 litri per circa 3 settimane. A imbottigliamento avvenuto, il liquore affronta un ulteriore breve periodo di riposo prima della definitiva commercializzazione.

«Il procedimento è lungo e laborioso – dichiarano alla Pallini Spa – e noi abbiamo intenzione di seguire esattamente la ricetta del fondatore, per cui le quantità non saranno sicuramente di grande numerica. Dall'infusione all'imbottigliamento passano quasi due mesi di tempo ed è un prodotto talmente delicato che ci concentreremo su una produzione in piccoli lotti – tipo small batch – e per questa ragione venderemo dietro prenotazione».

La naturalezza del prodotto è evidenziata anche nell'elegante etichetta di ispirazione futurista che riporta l'anno di produzione. Questa specifica, che conferma l'assoluta naturalità della materia prima vegetale, ovviamente mai uguale a se stessa nei diversi raccolti, aiuta anche a interpretare l'evoluzione gustativa del pro-



dotto negli anni.

Amaro Formidabile si presenta con un luccicante colore ambrato esaltato dal vetro ultrachiaro della bottiglia che regala una preziosa e invitante trasparenza. L'aroma sembra svilupparsi attraverso diverse dimensioni e sensazioni. Esperidato, leggermente fumoso, singolari note di coccoina e fave di cacao tostate. La sua texture è vellutata, rotonda e concentrata, immediatamente avvolgente, calda, quasi masticabile. In bocca è incredibilmente polifonico: le sensazioni si evolvono quasi simultaneamente pur mantenendo separate le caratteristiche proprie di ognuna. La nota gustativa di testa è dominata dalla fresca aromaticità dei tre agrumi presenti; dalle spezie si eleva un concerto dominato dai chiodi di garofano e dal



PRODUZIONE

MICAELA
PALLINI E
ARMANDO
BOMBA.

coriandolo, una sfumatura aniciata, il fresco erbaceo di artemisia e rosa moscata. Quindi un tono di legno tostato, orientale ed evocativo di botaniche super concentrate. Curiosa la sensazione di riconoscere elementi assolutamente assenti: tipo la liquirizia, la mandorla amara o il chicco di caffè ricoperto da cioccolato fondente. Lunghissimo e profondo il finale nel quale le note incensate ed amaricanti si stampano indimenticabili in un ricordo persistente di caramella al rabarbaro.

Amaro Formidabile va servito freddo, rigorosamente senza ghiaccio, in piccoli calici da liquore. Le virtù altamente digestive di tutte le botaniche naturali impiegate nella sua preparazione lo fanno compagno ideale del fine pasto. In abbinamento predilige un pairing aromatico: grandi cru di cioccolato amaro con scorze di arancia candita, superlativo con gli amaretti soffici di Sassello.

Non solo la vicinanza geografica unisce

l'azienda Pallini e la sua Presidente con il liquorista creatore di Formidabile: «Armando è una persona molto in gamba – sottolinea Micaela Pallini – con le idee estremamente chiare sul tipo di prodotto da portare al pubblico. La ricetta di Formidabile è stata definita dopo moltissime prove, prima in cucina (nel senso della cucina di casa dove faceva le prime infusioni) e poi sul campo con centinaia di assaggi. Una rete di conoscenze ha aiutato a far testare Formidabile ai consumatori romani. Tra noi è nato un rapporto di grande stima e rispetto che ha convinto Armando che la nostra azienda e la nostra famiglia avrebbero potuto essere il veicolo per far fare a Formidabile il passo che da solo non riusciva a fargli fare».

La complessità particolare di Amaro Formidabile ne fa un eccellente liquore da meditazione ma anche un perfetto ingrediente per la personalizzazione di ricette di miscelazione classica di alto livello.



PROHIBITO È UN BRAND

**BEVANDE
FUTURISTE**

**UN NOME,
UN CONCETTO,
UNA MISSIONE FUTURISTA,
DAI VALORI ANTICHI
RIVISTI IN CHIAVE MODERNA
PER I BARTENDER DI OGGI.**



PROHIBITOMIXOLOGY.COM



NO.3 GIN-PURSUIT OF PERFECTION COCKTAIL COMPETITION

No.3 Gin presenta l'edizione 2022 di Pursuit of Perfection, la più importante cocktail competition di No.3 Gin che prende il via il primo marzo. L'evento coinvolgerà, per la prima volta insieme, la bartending industry di Regno Unito, Italia e Germania, con professionisti di settore che si contenderanno un posto per la finale che si svolgerà nella brand distillery di Schiedam in Olanda.

Pursuit of Perfection si basa sull'esperienza sviluppata da No.3 Gin con la prima

edizione svoltasi nella primavera 2021. I partecipanti di quest'anno saranno invitati a presentare ricette di cocktail utilizzando il premiato No.3 London Dry Gin.

Le ricette dovranno essere caratterizzate e ispirate da uno tre profili aromatici principali di No.3 Gin: Juniper, Citrus o Spice. L'obiettivo è creare un drink esclusivo e innovativo, in sintonia con il gusto distintivo e raffinato di Gin No.3 e con una storia unica dietro la sua creazione. Una giuria composta da esperti internazionali



selezionerà le ricette che parteciperanno alle batterie regionali del concorso che si svolgeranno in presenza nelle sedi scelte di Regno Unito, Italia e Germania. La fase finale della competizione si svolgerà il prossimo settembre e vedrà i finalisti di Pursuit of Perfection creare i loro drink per una prestigiosa giuria di settore.

IL PREMIO

I primi tre barman di ogni paese vinceranno un viaggio tutto compreso alla distilleria di Gin No.3 di Schiedam per competere nella finale nazionale, mentre il vincitore di ogni paese vincerà un premio personalizzato che sarà rivelato in futuro

. Il vincitore assoluto vincerà un budget di £ 5.000 per creare il proprio bar takeover in un luogo a sua scelta, con il contributo operativo del team di No.3 Gin.

TIMELINE

La competizione inizierà con le iscrizioni online dal primo marzo e culminerà nelle finali nazionali e globali a Schiedam in Olanda. Di seguito le date:

- 1 Marzo – aperture iscrizioni online su no3competition.co.uk
- 18 Aprile – deadline iscrizione
- 19-25 Aprile – selezione delle ricette inviate
- 26 Aprile – annuncio dei finalisti delle



- selezioni regionali
- 23 Maggio-29 luglio – selezioni regionali
 - 13 Settembre – finali nazionali a Schiedam
 - 14 Settembre – finale mondiale a Schiedam
 - Tutte le informazioni e il regolamento completo su no3competition.co.uk.

NO.3 GIN

Creato da Berry Bros. & Rudd, No.3 Gin dal 2010 ha ottenuto oltre 30 premi per l'eccellenza della sua qualità. È l'unico Gin al mondo ad avere ricevuto quattro volte il premio "World's Best Gin" all'International Spirits Challenge e il primo ad aver vinto il prestigioso premio "Supreme Champion Spirit" all'International Spirits Challenge 2019. Altre recenti vittorie includono una medaglia d'oro all'International Wine & Spirit Competition 2020 e un doppio oro al San Francisco World Spirit Competition 2020. In termini di gusto il profilo di No.3 Gin si distingue per il suo fresco equi-

brio di ginepro, agrumi e spezie; un vero London Dry Gin.

BERRY BROS. & RUDD

Fondata nel 1698, Berry Bros. & Rudd è il più antico commerciante di vini e liquori a conduzione familiare della Gran Bretagna. Con due Royal Warrant, oltre 300 anni di storia e sei Master of Wine, Berry Bros. & Rudd gode di una reputazione mondiale per la qualità dei suoi vini e liquori. Sebbene abbia centinaia di anni, Berry Bros. & Rudd rimane all'avanguardia nell'innovazione del vino. L'attuale gamma comprende oltre 4.000 vini provenienti da oltre 25 paesi tradizionali e meno. Oltre che raffinato commerciante di vini, anche gli alcolici sono da tempo al centro dell'attività. Oltre al pluripremiato Speyside Single Malt Whisky, The Glenrothes, il portafoglio comprende il classico London Dry Gin No.3, il Rum di Mauritius mauriziano Penny Blue e l'esclusivo e storico liquore The King's Ginger.

LIQUORI BORBONE

BEVI RESPONSABILMENTE



  @liquoriborbone
 liquoriborbone.it
 #royalaperitif

Distribuiti in esclusiva da Mercanti di Spirits S.r.l.



ALL'OMBRA DEL PROIBIZIONISMO(2)

Frequentato dagli americani,
il locale diventò molto famoso
Fino alla Grande Depressione

DI ALESSANDRO PALANCA

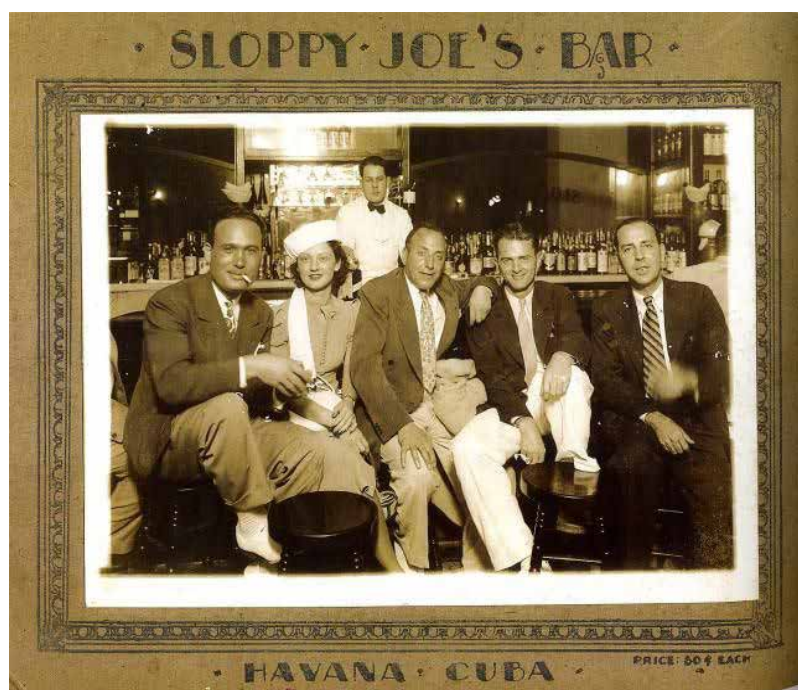
Il successo del bar spinse Josè Abetal a ingrandire lo Sloppy Joe's. Nel 1920 il bar raddoppiò la sua superficie e installò un bancone di mogano lungo più di 15 metri. I bartender lavoravano con uno shaker *parisienne* da 1,8 litri di capienza che permetteva loro di preparare venti drink per volta, seppur

con un notevole sforzo fisico necessario, per servire più di cinquecento clienti nei momenti di picco.

Il periodo di lavoro più importante cadeva durante le feste natalizie quando le navi da crociera sbarcavano più di tremila passeggeri per volta. Nel bar suonavano rumba e la sicurezza era garantita da un servizio privato di buttafuori che allontanava i clienti più agitati. Fuori dal bar sostava una corte di fiorai, lustrascarpe, autisti e altre figure pronte a trarre vantaggio dalla clientela del bar.

Nel 1929 Fox Movietone News, al tempo una rilevante agenzia che produceva documentari, oggi importante archivio cinematografico, girò un reportage sul bar affollato di turisti. Per l'occasione fu creato anche un Fox Movietone News Cocktail.

Il nome Sloppy Joe's sembrava essere una garanzia di successo e in qualche modo fu copiato e servì da ispirazione. Un altro bar di Cuba fu chiamato Dirty Dicks, negli States non mancarono bar,





speakeasy o ristoranti dal nome chiaramente derivato: Sloppy John's, Sloppy Louie's, Sloppy Joe's. Una gastronomia del New Jersey inventò anche uno Sloppy Joe's sandwich (prosciutto, lingua salmistrata, formaggio svizzero e russian dressing), ispirato da una ricetta dello Sloppy Joe's Bar.

Quel soprannome nato da uno sgradevole episodio era ormai divenuto celebre tra tutti i croceristi. Il bar era spesso l'unica tappa a Cuba dei turisti quando sbarcavano dalle navi, circostanza che a con il tempo sollevò qualche dissenso. Cuba era un'isola con molte bellezze che meritavano di essere visitate e qualcuno ritenne che "Sloppy Joe's Bar is not Cuba", come citato in una guida turistica su Cuba scritta da Sidney Clark. «In fondo l'atmosfera dello Sloppy Joe's Bar è tale e quale ad altri bar in America, niente di così eccezionale».

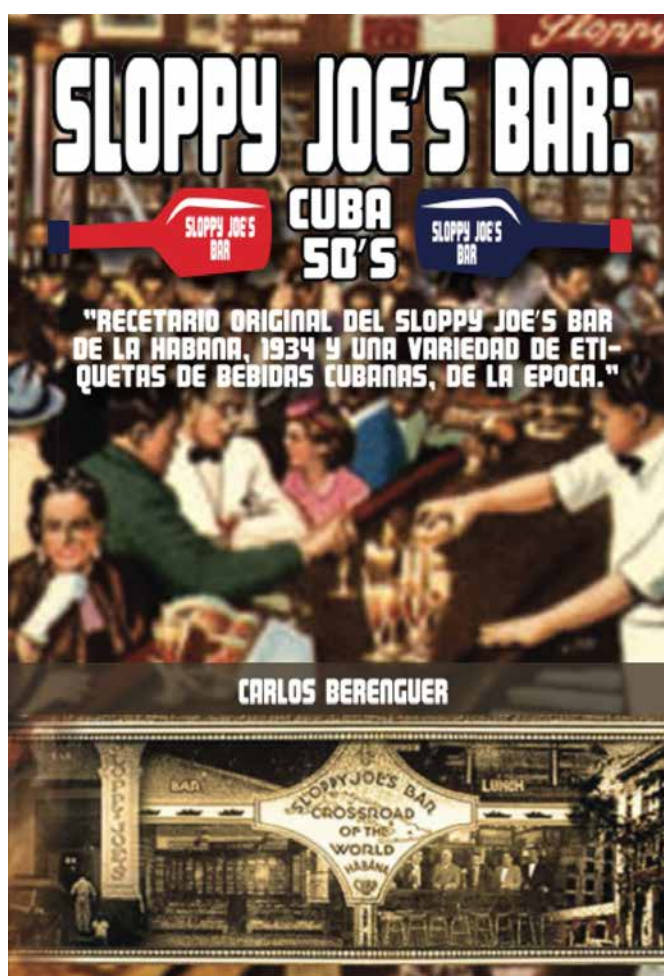
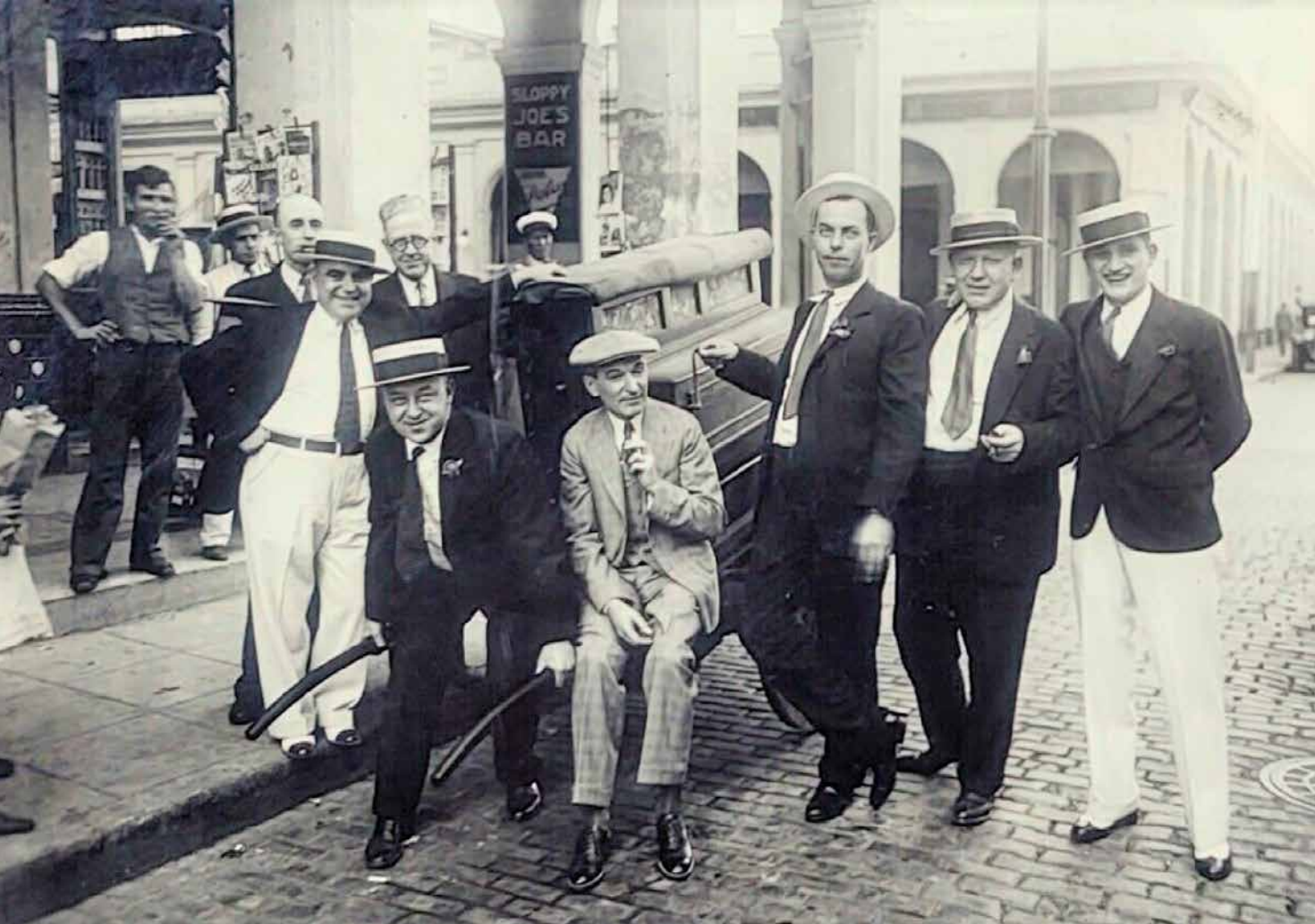
Come al solito lo sproloquio spesso attira curiosità. Così deve avere pensato anche la Commissione Turistica di Cuba



PERSONAGGI
CHARLES
FLYNN E JOHN
BOWMAN.

che spostò il suo ufficio situato vicino l'ingresso dell'Hotel Sevilla-Biltmore in un locale proprio di fronte allo Sloppy Joe's. Il bar era frequentato quasi esclusivamente da americani, circostanza che nel tempo si sarebbe rivelata foriera di guai per Josè.

Quando gli americani nel 1898 contribuirono a rendere indipendente Cuba dal



dominio spagnolo, promisero che non si sarebbero annessi l'isola. Tuttavia in qualche modo imposero la loro presenza attraverso il potere delle grandi compagnie economiche che sfruttavano le risorse isolate e riuscivano così a influenzare e determinare la vita sociale ed economica. I prodotti agricoli, le risorse minerali ed energetiche, i trasporti, tutto era controllato dalle major americane, finanche i politici, corrotti, incapaci e anche dittatoriali, da esse supportati. Tra questi il Generale Gerardo Machado che governò Cuba dal 1925 al 1933.

Gli oppositori del regime, praticamente tutti coloro che non erano a libro paga, associarono lo Sloppy Joe's ai suoi frequentatori americani, capitalisti che affamavano il popolo. Iniziarono le manifestazioni di dissenso davanti al bar. Nel 1931 fu fatto detonare un ordigno sul retro del bar, durante una manifestazione, e la polizia sparò uccidendo un

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

Coco Real
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts

Strawberry Real
Infused with hand-picked Camrose, Verana 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 Laizu Ginger puree

Passion Real
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

Kiwi Real
Infused with premium Kiwi from New Zealand

Blackberry Real
Infused with premium Marion Blackberries from Oregon

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

www.realingredients.com

Dal 1881, l'originale Ferro China di Felice Bisleri.

Liquore amaro aperitivo di fama mondiale a base di
Citrato di Ferro e China.

Si può bere a qualsiasi ora del giorno, preferibilmente
prima dei pasti, secco o allungato con acqua semplice
o minerale. Ottimo anche nei cocktail.

Vi aspettiamo al
BEER&FOOD ATTRACTION
dal 27 al 30 Marzo - Rimini Expo Centre
Pad. A5 - stand 004

Ricostituente

5 cl Ferro China Bisleri
5 cl soda water
1 zest di limone



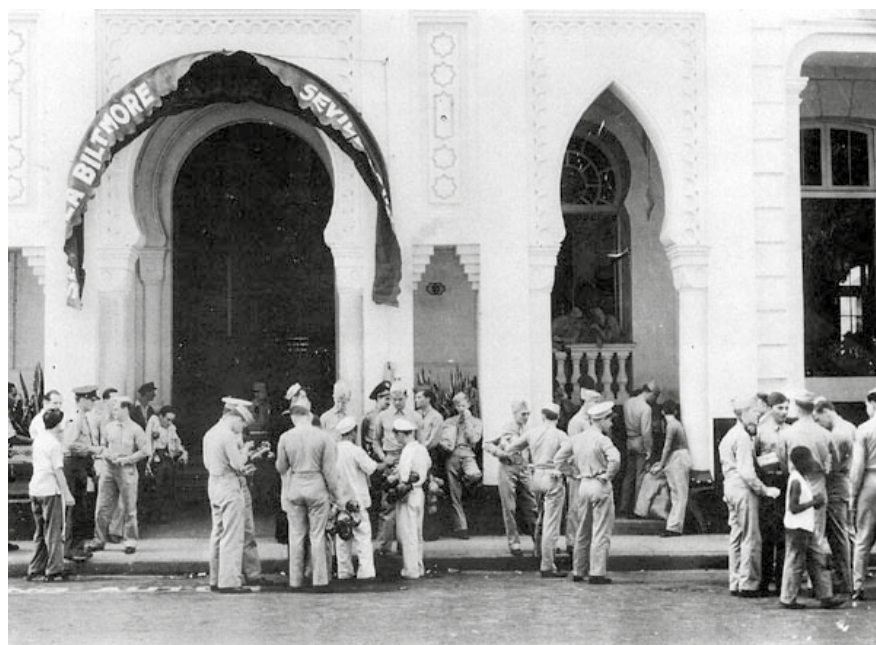
www.bisleri1881.it

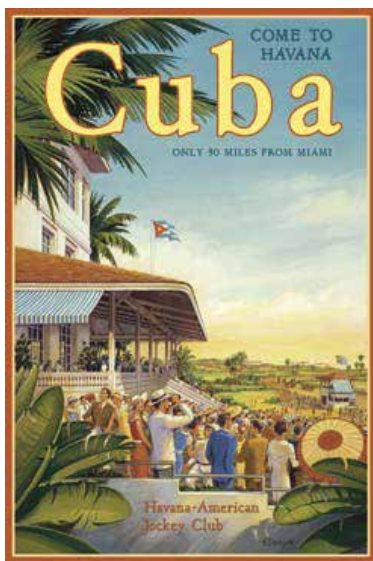
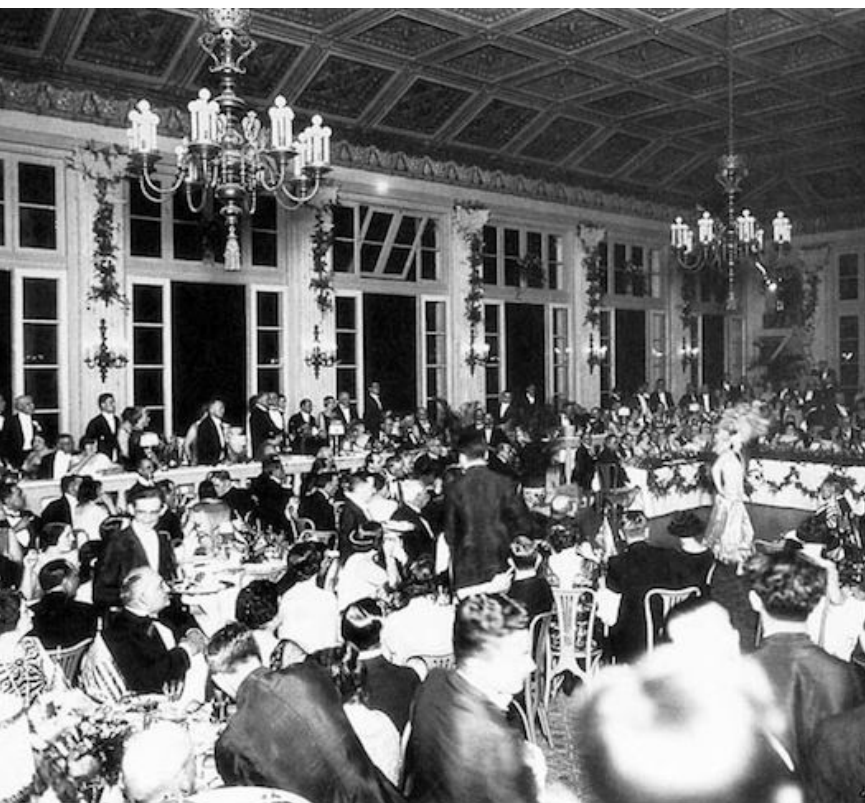


STORIA
 A SINISTRA E
 SOTTO, L'HOTEL
 SEVILLA A
 CUBA.
 IN BASSO
 GERARDO
 MACHADO.

dimostrante. Fortunatamente per il bar a un certo punto la protesta prese di mira un altro posto: l'Hotel Nacional. Questo lussuoso albergo che comprendeva 500 camere il cui prezzo arrivava anche a 4.000 dollari, era di proprietà di John Bowman, uno speculatore azionista della New York Real Estate. Per la progettazione e realizzazione dell'edificio, Bowman assunse un'azienda statunitense e la società di costruzioni di Machado che a sua volta era finanziata dai prestiti della Chase National Bank. Il 2 ottobre 1933 i soldati cubani che si erano alleati con gli oppositori del regime arrivarono a cannoneggiare l'hotel, distruggendo balconi e finestre e uccidendo 14 ufficiali machadisti all'interno dell'hotel.

Tra le altre attività cubane di Bowman figuravano il Jockey Club, il Gran Casino Nacional e il Sevilla-Biltmore. In queste sue proprietà aveva lavorato il bartender tedesco Eddie Woelke, del quale abbiamo già parlato. Eddie Woelke era soprannominato "One Million Drink Woelke" per la grande quantità di Daiquiri che aveva preparato lavorando per Bowman ed era apparso in un documentario di Fox Movietone News che aveva ripreso un Hava-





na Cocktail Contest nel 1930. Sembrava che John Bowman dovesse promuovere Woelke a capo del bar del suo progetto più prestigioso ma questo non avvenne.

La rivolta anti Machado, i suoi effetti e la Grande Depressione del 1929 avevano colpito l'industria turistica cubana che, dai 90.000 turisti pre-crisi se ne trovò appena 5.000.

Subito dopo la fine del Proibizionismo, Woelke tornò negli Usa, lo seguì Vic Lavsà che abbandonò così lo Sloppy Joe's. Tuttavia Josè Abeal non fu particolarmente colpito da questi eventi. Nel 1930 era tornato in Galizia dopo aver venduto 3/4 della proprietà dello Sloppy Joe's.

Paul Davis, editore dell'Havana Post, in una intervista chiese a Josè: «Quanto hai guadagnato con lo Sloppy Joe's»? Facendo spallucce: «Tra i due e i tre milioni di dollari», rispose Josè.

Nelle mani dei nuovi proprietari, Augustin, Juan e Josè Rios, frateLLastri di Josè Abeal, il bar continuò la sua storia. Ormai era divenuto un brand e adesso era frequentato soprattutto dai militari americani. Questi avevano le loro basi aeronavali a Cuba e da queste monitoravano le attività navali delle zone marine circostanti il Canale di Panama.

Tra il 1931 e il 1933, gli anni della rivolta contro Machado, il direttore dell'Hotel Nacional era William P. Taylor. Alcuni storici libri di miscelazione attribuiscono a lui l'invenzione del Hotel Nacional Special, un drink che altri attribuiscono a Eddie Woelke quando lavorava al Casino Nacional, proprio di fronte l'omonimo hotel.

Woelke non smentì mai questa notizia forse perché, sembra molto probabile, contribuì a migliorare la ricetta.

Come sempre la mixography solo in alcuni casi produce prove assolutamente certe. Questa è la versione Woelke del drink Hotel Nacional Special: 1 oz Rum cubano, 1/2 oz Apricot Brandy, 1 oz succo fresco di ananas, 1/2 oz di succo fresco di lime.

Alessandro Palanca
(2 - continua)



PIÙCINQUE

[GIN DISTILLATO IN ITALIA]



BEVI RESPONSABILMENTE

LA FORMULA DEL SUCCESSO

È l'anno del Negroni, davvero il cocktail più bevuto al mondo?

DI **BASTIAN CONTRARIO**

Come si crea un cocktail di successo? Come un cocktail diventa il più richiesto al mondo? Non è una domanda, ma “la” domanda di chiunque graviti intorno al settore del bar. Barman, produttori e commercianti di *spirits*, esperti di marketing, giornalisti, critici di settore: per tutti questa è la domanda senza risposta, la rivelazione a cui si anela senza mai raggiungerla davvero, come la felicità.

Per noi ha la stessa forza evocativa della formula che avrebbe permesso agli alchimisti di tramutare le pietre in oro. Ma questa volta è quella buona... questo è l'*annus mirabilis* della miscelazione italiana, perché mentre i nostri clienti sono sempre di meno e le spese di gestione dei nostri bar sempre più ingenti, quest'anno il Negroni è finalmente il cocktail più bevuto al mondo (almeno secondo l'annuale classifica The World's Best-Selling Classic Cocktails 2022 dell'inglese Drinks International).

Questo è un primo posto che, con tan-

to spirito patriottico, abbiamo atteso per più di vent'anni, da quando esistono delle classifiche di vendita, più o meno attendibili, dei cocktail. Già, perché qualche dubbio sulla validità di queste classifiche rimane sempre... Quest'anno poi, anche più fondato degli altri, dato che il campione di locali interpellati per creare la classifica non può certo essere quello dei tempi normali, dal momento che molti locali sono rimasti chiusi o hanno lavorato a singhiozzo. Inoltre, siamo poi sicuri che in generale si tratti di un campione davvero rappresentativo? Non saranno presi in considerazione sempre i soliti cinquanta locali di due o tre Paesi, isole felici della





miscelazione? Che sia una vittoria alla Steven Bradbury o no, noi bevitori di Negroni siamo felici e chiudiamo un occhio sulle anomalie (anzi meglio, tutt'e due). In fondo, il Negroni è sempre stato tra i drink più venduti a livello internazionale e dal 2015 è sempre risultato al secondo posto dopo l'Old Fashioned, nella stessa classifica che oggi lo vede per la prima volta conquistare l'oro.

Come mai finalmente quest'anno il primo posto? C'è una formula vincente da applicare ad altri cocktail per portarli nell'Olimpo dei drink più richiesti al mondo? Partirò da lontano, come sempre.

Sono un incallito viaggiatore, anche

nel tempo. Il Negroni, come l'Americano, sono cocktail che conoscono fin dalla loro nascita una vasta diffusione in Italia, soprattutto nelle grandi città, come Roma, Firenze e Milano, a differenza dello Spritz per esempio; anche lui tallona da anni i primi posti della stessa classifica, ma per la maggior parte della sua esistenza è stato un cocktail "locale". Enzo Paolinelli, barman in Roma tra gli anni '40 e '50 del secolo scorso racconta come allora, fuori dai bar dei grandi hotel, i cocktail serviti erano davvero pochi: Martini, Americano, qualche cocktail d'invenzione del barman (si faceva presto a fare la classifica vendite!). Ancora, nel film "La primavera roma-



na della signora Stone” del 1961, Vivien Leigh che interpreta un’attrice americana in visita a Roma, ordina un Negroni, cocktail che le piace molto.

Non conosciamo il momento preciso in cui dall’essere uno dei più popolari cocktail italiani (erano pochi, non era difficile) cominci a diventare anche uno dei più popolari cocktail internazionali, ma è chiaro come sia successo. Gli anni del dopoguerra vedono moltissimi italiani emigrare all’estero e molti di loro s’impiegano nell’ospitalità, settore per il quale abbiamo una certa buona predisposizione, pare. Quel che portavano in dote quei primi valorosi barman espatrianti erano “i migliori prodotti della loro terra”: l’Americano e il Negroni per l’appunto. Ecco allora che il cocktail inventato nel 1920 dal conte Camillo Negroni è già presente nella raccolta dei cocktail dell’UKBG (la principale associazione di bartender del Regno Unito) del 1953 e da lì in poi non molla un colpo.

Come Old Fashioned, Martini e Manhattan, il Negroni sembra non passare mai di moda, è un drink con pochi ingredienti, facile da preparare. A differenza di altri drink, per continuare ad esistere, si è sempre adattato ai tempi. È nato come twist sull’Americano, si è poi attestato sulla golden ratio dell’ 1/3, più un 1/3, più un 1/3 quando gli aperitivi sono diventati più alcolici, si è venduto “a caraffe” nelle discoteche degli anni ’80 e ’90... E poi? Colpo di scena. Negli anni ’80 il mondo della miscelazione ha cominciato a cambiare. I cocktail classici hanno lasciato il posto ad un nuovo stile che trova i suoi figli più noti nel Cosmopolitan, nell’Espresso Martini, nel Long Island Ice Tea, ecc. Il Negroni, continua ad esserci, ma dopo anni di onorata carriera, viene messo da parte. Forse quelle “caraffe” ne hanno irrimediabilmente compromesso l’immagine. È, però, allora che entra in gioco un elemento che si rivelerà fondamentale per “la vita” di molti

MIJENTA, ULTRAPREMIUM TEQUILA

POR LA TIERRA. POR LA GENTE. POR LA VIDA.



Dopo il lancio ufficiale di Mijenta presso La Punta de Agave di Roma, Stock Spirits Italia ha selezionato in tutta Italia 100 tra i più esclusivi bar manager, bartender ed esperti di settore ai quali è stato inviato uno speciale gift pack con all'interno una bottiglia di tequila Mijenta Blanco e una teca contenente un coniglio di origami numerato, creato appositamente per il progetto dall'origamista Federica Salvatori. Tra questi Fabio Bacchi, Bruno Vanzan, Lucio D'Orsi (Dry Martini Sorrento), Manfredi Samperi (Al Settantasette Viterbo), Alberto Corvi (The Doping club).



Nell'immagine sopra, l'origamista Federica Salvatori all'opera durante l'evento di lancio, sotto il Direttore Marketing e Commerciale, Armando Vernazza, durante il medesimo evento.



Ad ispirare il progetto **#JOINYOURRABBIT** è stata la famosa **leggenda** azteca di **Mayahuel**, dea della procreazione, e **Patecatl**, dio dell'agave, **la cui unione produce quattrocento conigli, amanti della buona compagnia e del buon bere.**

"Ci siamo innamorati subito di Mijenta - racconta il Direttore Marketing & Commerciale di Stock Spirits Italia, Armando Vernazza - un brand di cui subito abbiamo riconosciuto il grande potenziale grazie all'altissima qualità del distillato, alla professionalità della Maestra Tequilera e alle nobilissime caratteristiche valoriali alla base: minimizzazione dell'impatto ambientale e sostegno per le piccole realtà artigianali locali. L'idea dei conigli è ispirata dai valori su cui si basa l'azienda: sostenibilità, comunità, artigianalità e autenticità. Siamo felici dunque di ampliare il nostro portfolio dedicato al mondo dei cocktail bar esplorando per la prima volta i distillati d'agave e focalizzandoci sul tequila premium, che registra performance di crescita a doppia cifra".



Numerosi i riconoscimenti ottenuti a livello internazionale. Al concorso **"The Spirits Business Tequila Mezcal Masters 2022"** di Londra, **Mijenta Reposado ha vinto la medaglia "MASTER"** concorrendo **nel segmento ultra premium**, insieme ai marchi più prestigiosi a livello internazionale, premiata da un panel tra i più prestigiosi barman ed esperti di settore.

È un'ulteriore conferma della qualità artigianale e del profilo inconfondibile che la Maestra Tequilera del Messico, Ana Maria Romero, è riuscita a conferire a Mijenta. Mijenta Reposado è invecchiata da sei a otto mesi in una miscela di botti di quercia bianca americana, quercia francese e acacia.



IOVEM.IT

#BEVIVIOLA



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



The purple nectar, to drink blended

drink responsibly

propaganda3.it



cocktail: il denaro.

Le più importanti aziende di spirit cominciano ad investire forse un po' meno sulla qualità del prodotto, ma sicuramente moltissimi soldi sul condizionamento delle scelte di consumatori e dei barman. È un "potenziale umano" che molte aziende cominciarono a intravedere molto tempo prima, ma che dagli anni Ottanta del Novecento diventa la regola: collegare il proprio brand ad un cocktail, per far crescere le vendite del proprio prodotto in maniera esponenziale. Poco importa se si tratta di un cocktail classico o di uno

creato a tavolino.

Oggi nella stessa lista dei cinquanta cocktail più venduti che vede primeggiare il Negroni troviamo quattro di questi cocktail "appositamente" creati per promuovere un brand: Amaretto sour, Dark'n Stormy, Moscow Mule e Aperol Spritz. Di questi, solo l'Aperol Spritz viene per lo più davvero preparato con Aperol, in tutti gli altri casi, anche se il cocktail è poi diventato un classico come l'azienda sperava, non viene necessariamente preparato con i prodotti che è nato per promuovere. Qualche azienda ha pure



COCKTAIL
TOBY CECCHINI,
INVENTORE DEL
COSMOPOLITAN.

intentato cause legali per tentare di costringere i barman a preparare il “loro” cocktail con i propri prodotti, ma non è mai andata bene, ve ne ho già parlato in altre occasioni. Soprattutto, per nostra grande fortuna, a fronte di questi pochi sopravvissuti, migliaia e migliaia di drink nati o pubblicizzati al solo scopo di vendere un certo prodotto, sono stati com-

pletamente dimenticati. Misture terribili, dai nomi improbabili, dalle presentazioni alla “Horror picture show”. Il mercato è molto più intelligente di quanto si creda nelle sue scelte!

Il Negroni però è un'altra storia. Un importante bitter, da sempre quello principalmente utilizzato nella sua preparazione, lo “adotta”, come negli anni Trenta aveva già fatto con l'Americano. Lega il suo brand al cocktail, ma solo per questa volta, il patto giova a tutti: al brand che guadagna, al drink che sopravvive, ai nuovi consumatori che possono conoscere un ottimo drink ricco di storia e ad altri brand che si giovano di questa esplosione d'interesse per il cocktail fiorentino. Il Negroni è una storia unica, irripetibile. È quello che ce l'ha fatta. Perché era un buon drink quando è nato, semplice, pochi ingredienti e chi ha investito su di lui lo ha fatto nel modo migliore. E comunque ci sono voluti 100 anni a farlo diventare il primo della classe!

Personalmente quindi, se si vuole cercare di capire cosa possa rendere un drink famoso e molto venduto, trovo molto interessante considerare nella lista di Drinks International altri drink, come il Cosmopolitan e l'Espresso Martini, dei giovincelli tra i cocktail classici, avendo poco più di trent'anni! Robert Simonson definisce il Cosmopolitan come «l'unico cocktail moderno che sia diventato un nome conosciuto dalle masse». Il cocktail nella miglior versione in cui lo conosciamo (Vodka citrus, Cointreau, succo di cranberry e lime fresco) fu ideato nel 1988 da Toby Cecchini all'Odeon di New York. Deve la sua fama all'essersi legato ad una famosa serie televisiva “Sex and the city”, ma ciò che per molto tempo lo ha fatto preferire ad altri era il fatto che in

150 VARNELLI

1868-2018

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE

BEVI RESPONSABILMENTE

imported and distributed by

PALLINI

FLUÈRE

SPIRITO NON ALCOLICO





un mondo di cocktail preparati con “sweet’n sour” chimici e prodotti di scarsa qualità, questo cocktail prediligeva lime fresco e buoni prodotti. Un precursore di moderne tendenze, che infatti, dopo aver fatto da apri-pista è destinato a cedere il passo ad altri.

La scalata dell’Espresso Martini è invece sorprendente... e potrebbe essere anche un candidato alla prima posizione tra qualche anno! Come tutti sapete, il suo geniale inventore fu Dick Bradsell, barman inglese di enorme talento, estimatore dello stile dei barman italiani d’hotel e formatosi sulla concezione del cocktail di David Embury. Il cocktail che tutti oggi chiedono nasce agli inizi degli anni Ottanta quando una modella, sua cliente, gli chiede qualcosa che “prima la



**Il Negroni
è il cocktail
più servito
al mondo**

COCKTAIL
NELLA FOTO IN
ALTO, DICK
BRADSELL.

svegliasse e poi la rincoglionisse”. Perché si è affermato così tanto? Figliastro di uno dei drink più iconici, il dio Martini, pochi ingredienti, di quelli che non mancano in nessun bar del mondo, facile da preparare, buono da bere.

Dick Bradsell nella sua carriera si

BARTENDER

UNA FOTO
RECENTE DI
DICK
BRADSELL.



sposta in diversi importanti bar di Londra, continua a preparare ovunque i suoi drink, li diffonde lui stesso e poi, un po' di fortuna e una generale riscoperta internazionale del mondo del caffè fanno il resto. Nessuna "major" l'ha adottato, ma oggi si stanno sviluppando molte aziende di speciality coffee e un generale fermento di riscoperta dell'oro nero. Quale miglior testimonial di un cocktail che riesce ad unire il mondo della miscelazione con quello della caffetteria? C'è poco da aggiungere.

Se la risposta alla nostra fatidica domanda "come si crea un cocktail di sicuro

successo" non può essere univoca, che voi siate la più importante delle multinazionali di spirits o il barback di un localino di periferia, avete le stesse identiche possibilità di creare il nuovo Negroni. Ma queste sono prossime allo zero se non disponete di grosse somme da investire. E anche lì, rischiate che il vostro cocktail viva giusto una stagione. Conviene quindi cogliere solo il meglio di tutta questa storia: drink semplici, replicabili, che s'ispirino a classici collaudati. Se, difficilmente, diventerete il nuovo Scarselli, sicuramente farete felici molti, moltissimi clienti.

Bastian Contrario

Not your
stereotypical
Irishman



Happy St. Patrick's Day



DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI



SECONDO DISCIPLINARE

Un'arte antica e laboriosa segnata da regole rigide e precise

DI VITTORIO BRAMBILLA

Distillare Grappa è un'arte difficile, certamente un'operazione tra le più complesse in quanto la materia prima, essendo composta da vinacce, è solida. Secondo la scheda tecnica: "La denominazione Grappa è esclusivamente riservata all'acquavite di vinaccia ottenuta da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate in Italia, distillata ed elaborata in impianti ubicati sul territorio nazionale".

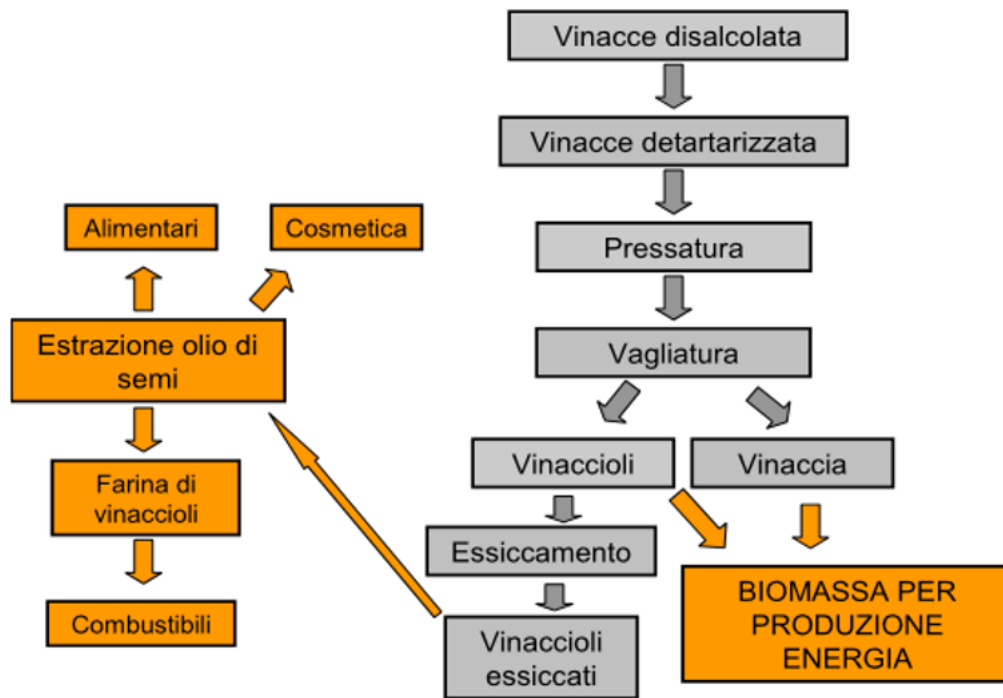
In Italia la Grappa può essere prodotta ovunque ma in alcune regioni affonda le sue radici nella storia del territorio. Tra queste vi sono: Friuli, Lombardia, Piemonte, Trentino e Alto Adige, Veneto e Sicilia. A queste si aggiungono le aree

di produzione di due vini IG: la Grappa di Barolo IG e la Grappa di Marsala IG.

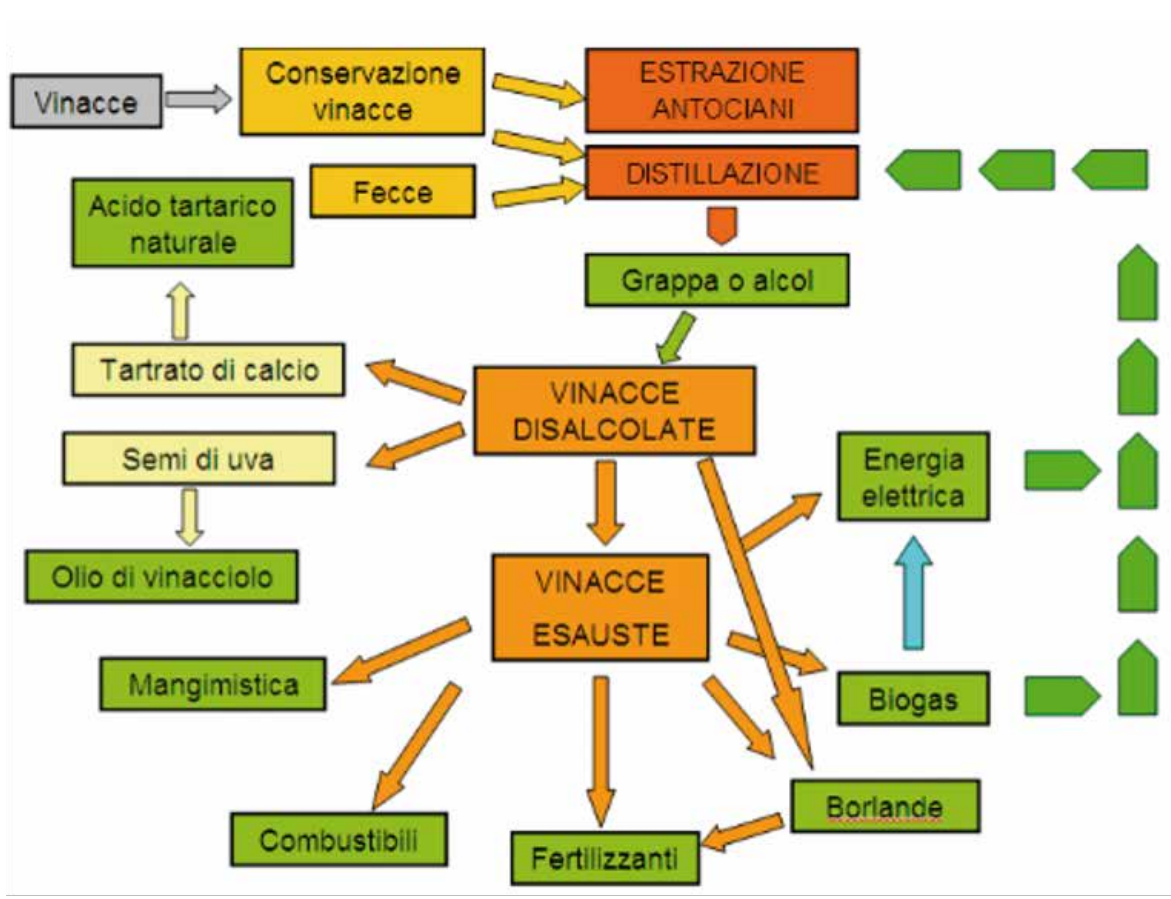
Rispetto alla categoria alla quale appartiene, la Grappa può apparire come un liquido trasparente e brillante; incolore e cristallino o con sfumature di colore, a seconda di piante o frutti usati in aromatizzazione, o diversamente ambrato per invecchiamenti in legno.

Normalmente la Grappa non è aromatizzata salvo alcune specifiche tradizionali che prevedano l'uso di piante o frutta o loro parti, che devono comunque essere riportate in etichetta. Le fecce possono essere aggiunte alle vinacce prima della distillazione. Queste operazioni devono essere effettuate dalla distilleria pro-

UTILIZZAZIONE VINACCIOLI



PRODUZIONE
VINACCIOLI E
VINACCE
(CREDITO
GRAPPA DAY
- PROF. CARLO
VIVIANI).



nutritive e documentate su registri vitigni che riportano i tenori alcolici delle vinacce e delle fecce liquide avviate alla distillazione, nonché delle flemme (soluzione acquose di alcoli ottenute dalla distillazione di prodotti fermentescibili)

nel caso queste ultime siano avviate alla distillazione dopo la loro produzione.

Il disciplinare redatto dalla Comunità Europea in merito alla produzione di acquaviti di vinaccia stabilisce che la materia prima deve essere costituita



PRODUTTORI

IN ALTO, LA
DISTILLERIA
CASTAGNER.
QUI SOPRA LA
DISTILLERIA
ROSSI
D'ANGERA.

esclusivamente da vinacce fermentate o semifermentate, distillate mediante vapore acqueo o dopo aggiunta di acqua in alambicco (vinacce sommerse o emerse).

Le vinacce possono essere definite

vergini o dolci quando sono raccolte subito dopo diraspatura e pigiatura. Queste vinacce saranno molto ricche di aromi ma più scarse in resa alcolica. Specialmente quando si effettua la vinificazione in bianco che non prevede la fermenta-



SCEGLIETE A CHI CREDERE.

UNA MIRACOLOSA BUGIA

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

UN'AMARA VERITÀ

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



www.rimedicciarlatani.it

BEVI RESPONSABILMENTE

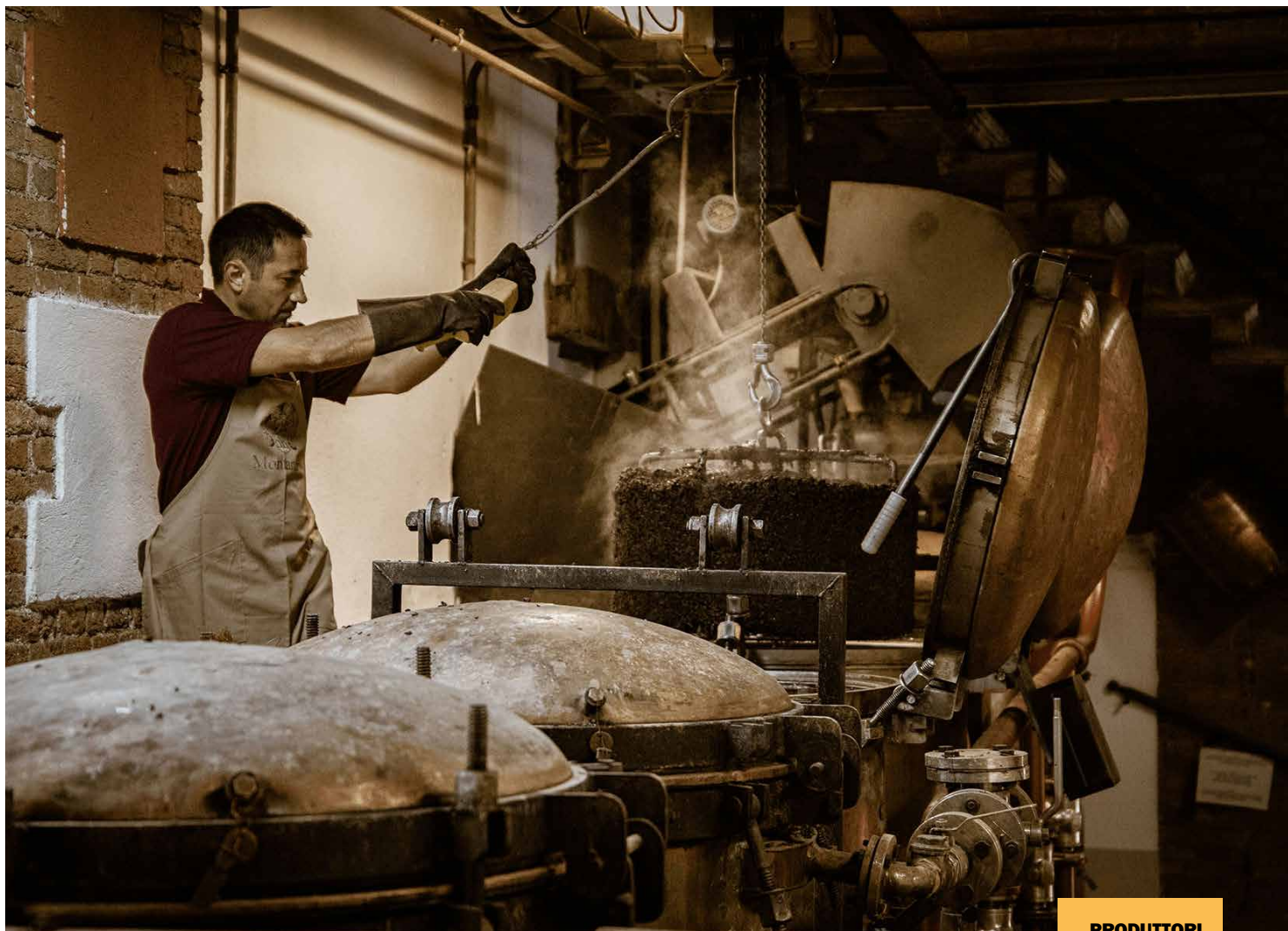
ENJOY
THE TASTE OF WINTER



SUPREME TONIC WATER

BORN ON THE ROCKS

PURE IN THE TASTE



PRODUTTORI
LA DISTILLERIA
MONTANARO.

zione delle bucce (vinacce bianche). Si parla di vinacce semifermentate quando sono raccolte durante la fermentazione. Infine le vinacce semifermentate. Queste sono raccolte subito dopo la fermentazione e pigiatura del vino. Raccolte in appositi locali le vinacce sono protette dall'aria ricoprendole con teli o altre soluzioni. Lo scopo è quello di saturare l'ambiente di conservazione con anidride carbonica che lo renderà asettico.

La distillazione può essere effettuata con metodo continuo o discontinuo. Nei numeri successivi produrremo un approfondimento sulla distillazione della Grappa. Alla miscela di vinacce può essere aggiunta una quantità di fecce liquide

naturali di fermentazione, in un ordine non superiore ai 25 kg per 100 kg di vinacce. L'alcol ottenuto dalle fecce non deve superare il 35% del prodotto finito.

Le vinacce possono provenire da una serie di vitigni scelti dal produttore ma, nel caso di Grappa monovitigno, le vinacce utilizzate devono essere contemplate in una misura non inferiore all'85% della massa totale affinché l'etichetta possa riportare il vitigno specifico utilizzato o la sua IGP. Il restante 15% può provenire da vinacce di diversa origine o denominazione. La provenienza delle vinacce deve essere sempre certificata. In etichetta non si possono indicare più di due tipi di vitigni e comunque in ordine decrescente

VIAJE *hacia el* ALMA DE CUBA



*La Cuna
del Ron Ligero*

*Donde mar, tierra y cielo
se encuentran*

RAPPRESENTATO DA



RINALDI 1957

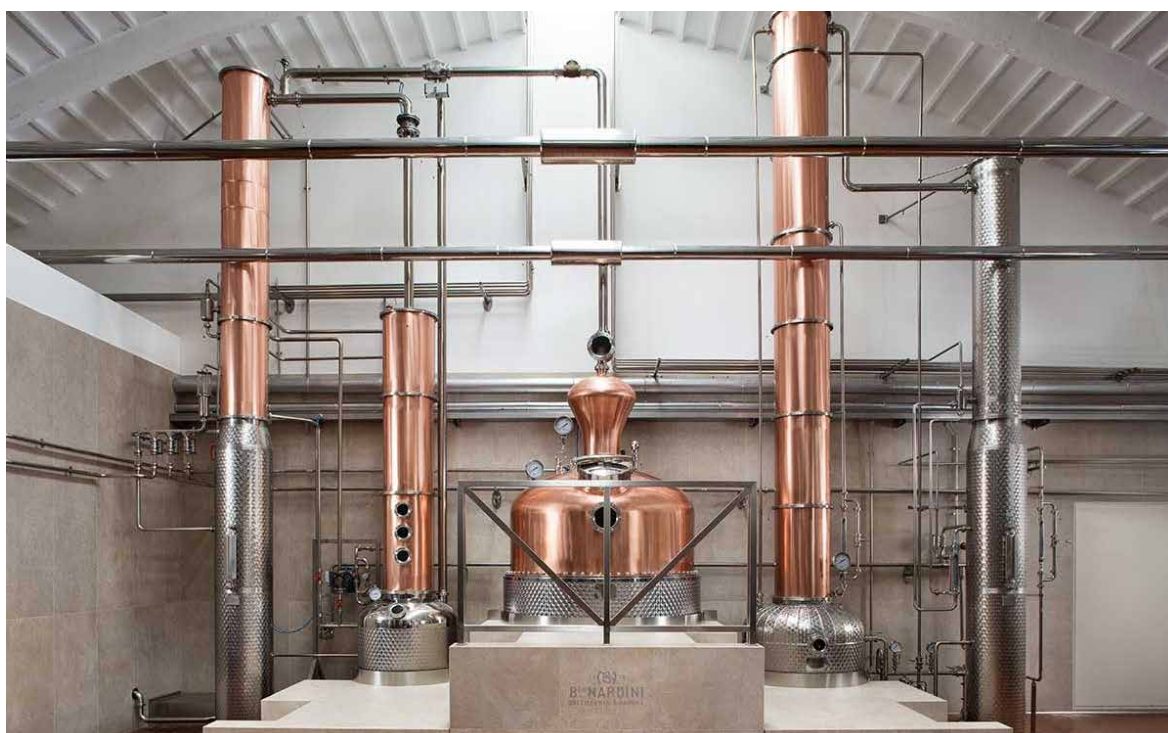
BEBE RESPONSABEMENTE

DRINKIQ.com



PRODUTTORI

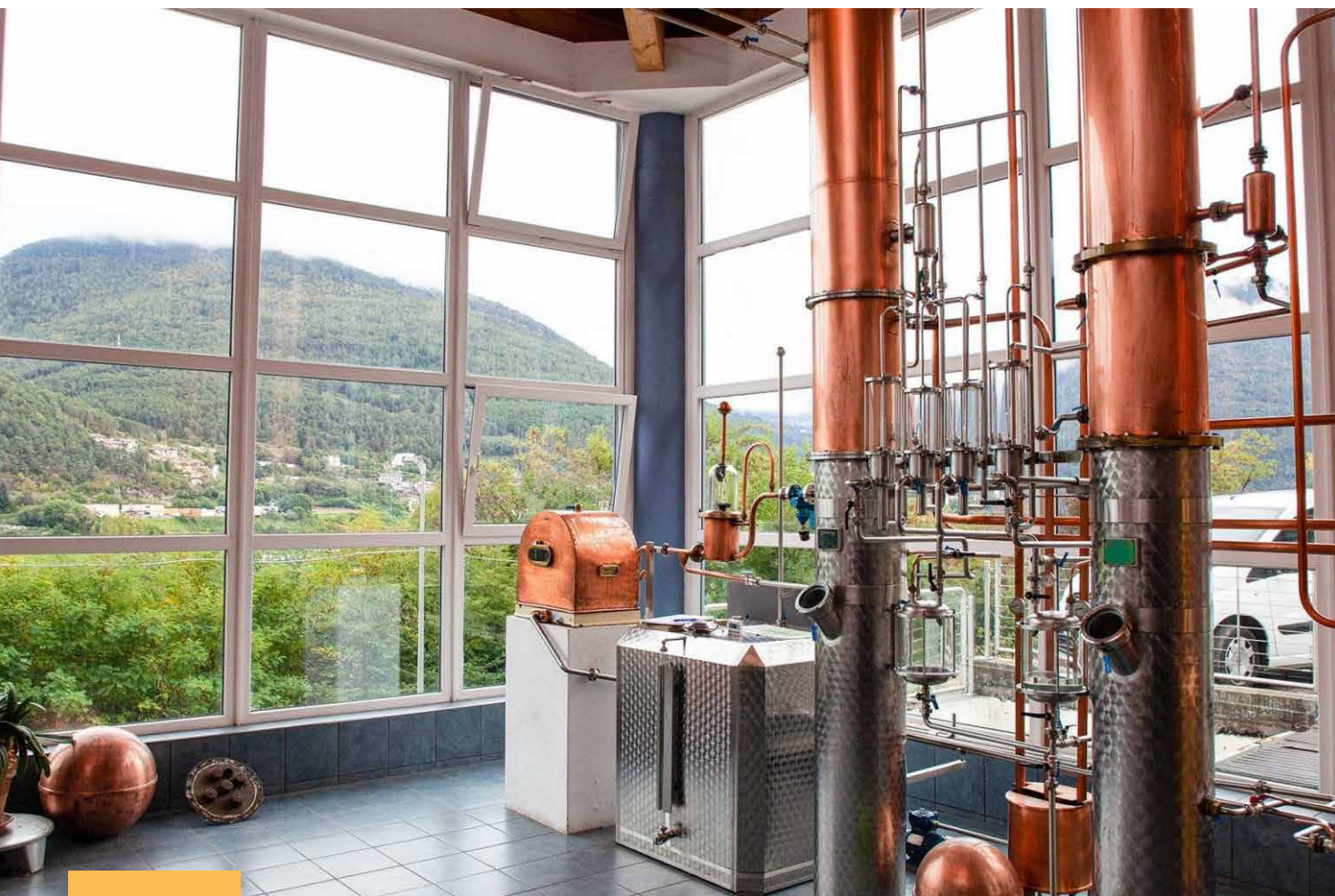
QUI SOPRA, LA
DISTILLERIA
POLI.
SOTTO, LA
DISTILLERIA
NARDINI.



di quantità. Non è consentita la menzione di vitigni con quantità inferiori al 15%.

Il titolo alcolometrico del prodotto fini-

to deve essere compreso tra un minimo di 37,5° e un massimo inferiore a 86°, limite entro il quale è consentita anche la



PRODUTTORI
LA DISTILLERIA
PILZER.

ridistillazione. In nessun caso è permessa l'aggiunta di alcol etilico. Il contenuto di metanolo non deve essere superiore ai 1000 g per ettolitro di alcol a 100% in volume. Altre sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico devono essere pari ad almeno 140g/hl al 100% in volume.

L'invecchiamento può avvenire con botti di qualsiasi tipo di legno, il riposo dopo la distillazione anche in acciaio o recipienti di altro materiale. Nei casi di Grappa Stravecchia o Riserva e Vecchia o Invecchiata sono ammesse pratiche di colorazione e edulcorazione. Queste operazioni non sono consentite per le Grappe bianche o giovani. Qualora per queste operazioni venga utilizzato del miele l'ingrediente deve essere citato

in etichetta. Per la colorazione può essere utilizzato del comune caramello in misura non superiore al 2% del volume, l'edulcorazione con zucchero invertito o saccarosio non può essere superiore ai 20g/L.

La Grappa può riportare l'indicazione Stravecchia o Riserva se è stata fatta invecchiare per almeno 18 mesi in legno; l'indicazione Vecchia o Invecchiata viene attribuita per una maturazione in legno non inferiore ai 12 mesi. Il periodo di invecchiamento può essere espresso in mesi e anni oppure soltanto in mesi. L'indicazione del tipo di botte utilizzata per le Grappa Invecchiata o Riserva (barrique, caratello, tonneau, ecc.) può essere menzionata solo quando la Grappa abbia svolto almeno metà del suo invecchia-

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT
BLEND N°5



UN PORTO BIANCO PER COCKTAIL FRESCHI E INTENSI

BEVI RESPONSABILMENTE | DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. - WWW-SAGNA.IT



PRODUTTORI

QUI ACCANTO,
LA DISTILLERIA
SCHIAVO.
SOTTO, LA
DISTILLERIA
FRANCIACORTA.



mento nella specifica botte. L'invecchiamento avviene sempre in regime di sorveglianza fiscale. È concesso l'assemblaggio tra diverse partite di Grappa e la diluizione per arrivare al grado alcolico

definitivo è effettuata con acqua.

Nei prossimi numeri approfondiremo alcuni importanti passaggi della produzione di Grappa.

Vittorio Brambilla

SPIRITO ITALIANO

ITALY GRAPPA TOUR 2022

Case History – Cocktail Lab – Grappa Tasting
Grappa Cocktail Competition



In collaborazione con

BarTales
www.bartales.it

CASTAGNER


DISTILLERIE
Franciacorta


FUCINA e BERE
EVOLUZIONE TRADIZIONE


MONTANARO
DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

17 (18) 79
NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

POLI
1898


Rossi d'Angera
DISTILLATORI DAL 1847

SCHIAVO
est. 1777


...dal 1887 la grappa...
www.schiavograppa.com


PILZER
DISTILLATORI IN TRENTO DAL 1957

BEVI GRAPPA RESPONSABILMENTE



UN MATRIMONIO PERFETTO

La prova? Un Collins con Grappa e miele al posto dello zucchero

DI MAURO UVA

Andando a ritroso nel tempo alla ricerca di antiche tradizioni ci si imbatte in un binomio che affonda le radici in antiche usanze popolari. Il miele e la Grappa sono uniti da sempre e continueranno a esserlo per molto tempo, per sempre direi.

In altri tempi nelle regioni montane e pedemontane la miscela miele/Grappa è

sempre stata considerata un tradizionale rimedio medicamentoso del quale le locali popolazioni facevano uso. Le nonne non disdegnavano la miscela di Grappa, latte e miele come antinfluenzale, nel nord-est il cicchetto di Grappa era spesso accompagnato da miele e formaggio, numerosi liquori alpini erano a base di miele e Grappa.



Il miele naturale è il prodotto ottenuto dalla trasformazione, effettuata dalle api, delle secrezioni dei fiori (nettare), la melata è ottenuto dalle secrezioni di alcuni

insetti che si nutrono anch'essi della linfa delle piante. Il miele viene poi immagazzinato nelle cellette dei favi (alveari) o delle arnie – a seconda che le api siano allo



stato brado o in apicoltura. La qualità del miele alimentare dipende dal lavoro delle api e dalle condizioni ambientali (clima, flora ecc.), ma anche da un secondo fattore: l'intervento dell'uomo. Per favorirne la produzione, estrarlo e metterlo a disposizione del consumatore, il produttore deve

infatti eseguire diverse procedure. Poiché la produzione di miele da api che si nutrono naturalmente non è sempre uguale e, al contrario, risulta fortemente irregolare da un anno all'altro, alcuni apicoltori nutrono le api con acqua zuccherata, installando appositi dispenser che funzionano come una sorta di mangiatoia. Ciò, se da un lato migliora la resa globale dell'arnia (casa artificiale costruita dall'uomo in sostituzione all'alveare naturale), dall'altro ne penalizza profumo e sapore. Per di più, l'uomo interferisce con le caratteristiche organolettiche e gustative dell'alimento anche in molti altri modi come: la manipolazione della flora circostante le arnie, la scelta del periodo di raccolta e il metodo (colatura, centrifugazione ecc.), l'eventuale pastorizzazione dell'alimento, le condizioni di lavorazione e di conservazione ecc.

Nel miele gli zuccheri sono presenti in quantità variabile ma in media intorno al 70%-80%. Di questi, i monosaccaridi fruttosio e glucosio passano da circa il 70% nei mieli di melata a quasi il 100% in al-

Rum Malecon

THE RISING INTENSITY

FEEL YOURSELF
CHOOSE YOUR WAY



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.

 @rummalecon





Scopri tutta la mixology Nardini

#SHAKE YOUR GRAPPA



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

cuni mieli di nettare. Tranne pochi casi, il fruttosio è sempre lo zucchero più rappresentato nel miele, perché è già contenuto nel nettare. La presenza di fruttosio dona al miele un potere dolcificante superiore allo zucchero raffinato ma anche una fonte di energia che il nostro organismo può sfruttare più a lungo. Infatti, per essere utilizzato, deve essere prima trasformato in glucosio e, quindi, in glicogeno, il “carburante” dei nostri muscoli. Il miele è dunque consigliabile agli atleti prima di iniziare un’attività fisica, grazie anche all’apporto calorico di circa 300 Kilocalorie per 100 grammi. Lo zucchero raffinato, rispetto al miele, contiene invece saccarosio, che è un disaccaride composto da glucosio e fruttosio ed è privo di vitamine e oligoelementi.

Una delle più importanti funzioni del miele è quella antibatterica e antibiotica: molti tipi di miele contengono notevoli quantità di perossido di idrogeno, cioè di acqua ossigenata, la stessa che si usa di solito per disinfettare le ferite. Le alte temperature, cui viene sottoposto il miele durante la pastorizzazione, neutralizzano alcune sostanze benefiche: per ottenere il massimo effetto battericida, l’ideale è il miele grezzo, non trattato. Ma attenzione, il miele è anche il terzo prodotto più adulterato al mondo. La richiesta mondiale di miele è tre volte superiore alla sua produzione. Infatti, a causa della grande moria di api dovuta principalmente al largo uso di pesticidi in agricoltura e ai cambiamenti climatici, la produzione si è drasticamente ridotta.

In miscelazione il miele è un ingrediente fantastico da utilizzare. La sua grande varietà di produzioni permette di caratterizzare il gusto di un drink in base al miele che si usa. I sentori più amari si ritrovano



nel miele di castagno, per dei sentori più dolci e floreali useremo invece un millefiori. Pensiamo anche a tutte le varie melate di bosco che possono dare al nostro drink dei sentori selvatici e boschivi.

Ogni barman che si rispetti sa che il miele grezzo in miscelazione è ostico per due fattori principali: in primis per la densità importante che lo rende difficile da dosare e per la sua tendenza a cristallizzare a contatto con il ghiaccio. Per ovviare a questo problema il bartender usa l’honey mix, una miscela in parti uguali di miele e acqua nella quale viene stemperato. Questo procedimento però tende a dimezzare i sentori del miele e accorciarne la vita. Un honey mix difficilmente supera i tre giorni di vita perché non ha lo stesso tenore zuccherino del miele che, con la sua composizione fatta dal 70-80% del suo peso in zuccheri, impedisce la proliferazione batterica causa del suo veloce decadimento.

Per usare il miele grezzo in miscelazione ci sono degli utili accorgimenti. Prendendo un Collins come esempio possiamo sostituire lo zucchero con il miele.



Essendo il miele solubile anche in alcol possiamo premiscelarlo nel bicchiere, senza ghiaccio insieme al succo di limone e al distillato. In questo modo eviteremo che il miele cristallizzi attaccandosi al bicchiere o all'attrezzo. Il secondo consiglio è di lavorare in modo consapevole il miele per renderlo miscelabile senza rovinarne le sue proprietà originali. Queste donano il flavour al drink e apportano tutti gli effetti benefici che caratterizzano il miele.

Come prepararlo? Il consiglio è di leggere le tradizionali ricette casalinghe in cui il miele veniva lavorato per produrre dei rimedi per superare gli stati influenzali invernali. In questi preparati il miele non doveva essere deteriorato. Osservando questi preparati abbiamo visto che il miele si diluiva in modo naturale a contatto con le scorze di agrumi. Il miele è composto al 70% da zuccheri che sono un assorbente naturale. Il contatto tra zuccheri e scorze di agrumi permette agli oli essenziali del limone di venire assorbiti dal miele (pensate a un *Oleo Saccharum* fatto con il miele). In modo del tutto naturale, il miele si trasforma così da solido

a liquido lasciando inalterate le sue proprietà benefiche e organolettiche.

Oleo Saccharum al miele. In un barattolo di vetro deporre 500 gr di miele e immergervi le scorze di due limoni non trattati, quindi chiudere il barattolo ermeticamente. Lasciare lavorare le scorze nel miele per un massimo di 4 giorni mescolando il preparato almeno due volte al giorno senza aprire il barattolo (scuotendolo chiuso). Al quarto giorno filtrare il composto e il nostro miele da miscelazione sarà pronto.

Adesso potremmo sbizzarrirci nel suo uso in miscelazione con la Grappa. Prepariamo un Collins con Grappa e sostituiamo il solito sciroppo di zucchero con del miele. Vedrete come il miele e la Grappa si sposano in modo fantastico dando anche texture al vostro drink. Oppure provate a costruire un Old Fashioned sostituendo la zolletta di zucchero con il miele e il Whisky con una grappa riserva o stravecchia. Con la zolletta di zucchero la Grappa non permette risultati apprezzabili a livello di corpo e aromi mentre con il miele il risultato vi sbalordirà.

Mauro Uva

KOVAL

HANDMADE IN CHICAGO

KOVALDISTILLERY.COM



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

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

BEVI RESPONSABILMENTE

A cura di Fucina del Bere



ODI DI MARZO

INGREDIENTI

- 3 cl succo di limone
- 1,5 cl miele millefiori (lavorato)
- 3,75 cl Grappa Nardini Extrafina
- 0,75 cl Nardini Acqua di Cedro
- top selz aromatizzato all'ortica

Tecnica: build & stir. Glass: tumbler alto. Garnish: foglia caramellata di ortica



COME NA VOLTA

INGREDIENTI

- 1 cl miele di castagno (lavorato)
- 0,5 cl liquore al caffè
- 2 dash Amaro Poli
- 4,5 cl Grappa Poli Barrique 1898 Solera di Famiglia

Tecnica: build & stir. Glass: tumbler basso. Garnish: zest di limone.



NON PER TUTTI

INGREDIENTI

- 1,5 cl miele di castagno (lavorato)
- 7/8 frutti di bosco essiccati
- 5 cl Grappa Castagner Riserva Barrique di Ciliegio

Tecnica: build. Glass: julep mug con crushed ice. Garnish: frutti di bosco disidratati



TONICO TRENINO

INGREDIENTI

- 3 cl succo di cedro
- 1 cl miele di acacia (lavorato)
- 4 cl Grappa Pilzer Delmè
- top gazzosa

Tecnica: shake & strain. Glass: tumbler alto. Garnish: zest di cedro.



ALCHIMIA

INGREDIENTI

- 1,5 cl miele di rovo
- 3 gocce amaro locale
- Spray di Genepy sul bicchiere
- 4,5 cl Grappa Montanaro Riserva dell'Alchimista

Tecnica: build and stir. Glass: tumbler basso. Garnish: zest di limone



BACIAMI

INGREDIENTI

- 3 cl succo di limone
- 1,5 cl melata di bosco (lavorata)
- 3,75 cl Grappa Rossi d'Angera Giovane
- 0,75 liquore alla camomilla
- top selz aromatizzato alla verbena

Tecnica: shake & stir. Glass: tumbler alto. Garnish: zest limone



ARSIERO

INGREDIENTI

- 3 cl succo di limone
- 1,5 cl miele di agrumi
- 4,5 cl Grappa Schiavo La Proibita

Tecnica: shake and strain. Glass: coppa Champagne. Garnish: zest di limone.



NESSUN DORMA

INGREDIENTI

- 3 cl succo di limone
- 1,5 cl miele di tiglio
- 4 cl Grappa Franciacorta Bianca
- top chinotto

Tecnica: build & stir. Glass: tumbler alto. Garnish: fiore di tiglio caramellato.



VOLZERO

Quella degli alcol free spirit è una categoria che sembra correre più velocemente di quanto due anni fa si potesse prevedere. Gli analisti di settore stimano una crescita del 400% entro il 2024, portando il fatturato globale di questa categoria a 500 milioni di dollari.

Questa nuova categoria di prodotti intercetta il bisogno salutista e alcol free di nuovi consumatori che non vogliono rinunciare a un bere comunque esperienziale e ricercato.

I distillati alcol free non sono propriamente prodotti da consumo neat, ma sono estremamente versatili in miscelazione per la rivisitazione in chiave analcolica di grandi classici e l'elaborazione di nuovi drink. Infatti l'esigenza di bere cocktail low alcol o analcolici, realizzati con prodotti equivalenti agli spiriti classici, sta crescendo molto rapidamente. I drink alcol free hanno il vantaggio di potere essere consumati in qualsiasi momento della giornata abbracciando la filosofia "helthy".



A Milano ha sede la brianzola Volzero (Vol = Vol% e 0 = senza alcol) una società costituita da esperti imprenditori professionisti della beverage industry: bartender, botanici e chimici. La passione per la mixology unita alle nuove esigenze del mercato è la base sulla quale questa nuova realtà ha immaginato una linea di prodotti che potesse reinterpretare gli alcolici cult in chiave alcol free, attraenti e innovativi. Volò nasce dunque come un brand al passo con le future tendenze, che si pone l'obiettivo di cre-

are "spiriti" ricchi di gusto ma liberi dal volume alcolico. Dopo lunghissime prove di laboratorio la linea attuale di Volò comprende tre prodotti ispirati a Bitter, Vermouth e Gin.

Il 2022 è l'anno del Negroni, il drink 100% made in Italy che finalmente ha conquistato la vetta della classifica dei cocktail più bevuti del mondo. Al Negroni si affiancano altri must della miscelazione italiana come MiTo e Americano. La scelta è ricaduta dunque su referenze che rafforzano l'identità del prodotto co-

CANAÏMA

SMALL BATCH GIN



BORN IN THE AMAZON

#COMPDEICARAIBI #CANAÏMAGIN



niugandolo al consolidato rituale metropolitano dell'aperitivo che ha ormai conquistato il mondo intero. Tuttavia Volzéro non nasconde la volontà di un prossimo ampliamento di gamma.

Gli ingredienti scelti per la produzione delle tre referenze Volò sono di provenienza esclusivamente italiana. La filie-

ra produttiva assolutamente naturale di erbe, piante e fiori esclude l'utilizzo di qualsivoglia forma di aromi, coloranti naturali e/o sintetici aggiunti o coadiuvanti tecnologici. Il metodo di produzione si rifà a uno stile antico e rispettoso delle materie prime. L'estrazione a freddo dei principi aromatici avviene attraverso

una tecnologia brevettata che permette la conservazione dei più delicati aromi. Il successivo assemblaggio degli estratti botanici delle varie botaniche crea il prodotto finito.

Il rivoluzionario concetto di estrazione analcolica di Vo10, al fine di dare la giusta struttura in fase di miscelazione e valorizzare le proprietà organolettiche delle materie prime, costituisce oggi un livello mai visto sul mercato. Nel Bitter Vo10 la nota botanica caratterizzante è costituita principalmente da ribes nero, scorza di arance e karkadé. L'invitante colore rubino lascia spazio a un naso nel quale prevalgono delicate note erbacee seguite da sentori freschi di frutta rossa, agrumi e quindi spezie. Al palato risulta amaricante ma fresco, grazie alle note della scorza di arancia. Le sfumature di pepe impreziosiscono la sensazione erbacea.

Il corpo botanico di Gin Vo10 è identificato da ginepro, aloe e basilico. Co-

lore giallo paglierino, all'olfatto si percepiscono aromi dolci di ginepro che si accompagnano a calde spezie e a note fresche di erbe mediterranee. Al palato risulta subito corposo e pungente, con una spiccata sensazione di pepe nero.

In Vermouth Vo10 troviamo artemisia, melograno e coriandolo. Color mattone bruno, avvolge il naso con una struttura che lascia esplodere sentori erbacei e fruttati. Al palato risulta caldo con un contrasto di note dolci e amaricanti donate dall'artemisia, che sul finale lasciano spazio alla freschezza del melograno.

Anche uno dei più importanti player italiani come Meregalli Spirits non è rimasto insensibile al richiamo che questi prodotti stanno esercitando sui consumatori.

Meregalli Spirits, già distributore nazionale di Vo10 è entrato nel capitale societario dell'azienda brianzola rafforzando così la sua penetrazione e posizione nel settore mixology.

RICETTE

EASY AMERICAN

Twist analcolico dell'Americano che sposa la freschezza di Fentimans bitter lemon.

INGREDIENTI

- 60ml Bitter Vo10
- 45ml Vermouth Vo10
- Top di Fentimans bitter lemon

Tecnica: build. Glass: tumbler. Garnish: fetta di arancia e peel di limone

FRENCH 6.5

Twist low alcol (vol 6.5) del French 75. Per rafforzare l'identità italiana di Volzero consigliamo utilizzare un Metodo Classico bio di casa Meregalli: Franciacorta 1701

INGREDIENTI

- 60ml Gin Vo10
- 10ml succo di limone
- 10ml simple syrup
- 5ml Crème de Cassis
- Top Metodo Classico Franciacorta 1701

Tecnica: shake & strain. Glass: flute. Garnish: lemon peel

MEZCAL

LOS SIETE MISTERIOS



BEVI RESPONSABILMENTE

Imported and distributed by

PALLINI

SORSI DI LETTERATURA

“BERE COME UN VERO SCRITTORE”

MARGARET KAPLAN – EDIZIONI IL SAGGIATORE – PAG. 290 – € 15.90

Quando si pensa agli scrittori i cui nomi sono collegati a dei cocktail, si tende a considerarli come bevitori incalliti. La storia della letteratura è piena di amanti del bere e tra i tanti ricordiamo Ernest Hemingway, Oscar Wilde, Charles Baudelaire e Charles Bukowsky.

Beninteso, non tutti i grandi scrittori avevano la passione per l'alcol. George Orwell, ad esempio, beveva solo tè che preparava con religioso rituale, al massimo si concedeva, sporadicamente, qualche birra. Tuttavia in “Bere come un vero scrittore”, di Margaret Kaplan, sono citate 100 ricette, molte delle quali fonte di ispirazione per alcuni celebri autori.

Molto apprezzabili gli aneddoti dei drink raccontati con le stesse parole degli scrittori, il loro inquadramento nel contesto storico letterario del tempo e l'esposizione delle ricette in ordine cronologico secondo la data di nascita dell'autore. In questo modo si passa dal *Metheglin* di William Shakespeare al *Cloralio* e *Whisky* di Dante Gabriel Rossetti, dal *Ramos Fizz* di Tennessee Williams, al *Greyhound* di Bret Easton Ellis.

I lettori si troveranno così a trascorrere il pomeriggio sorseggiando Assenzio in compagnia di Charles Baudelaire, Paul Verlaine e Oscar Wilde. Oppure con Francis Scott Fitzgerald e il suo amato Gin Riskey, con Hemingway e il suo Mojito, la li-

Bere come un vero scrittore

100 ricette per ricreare i drink che hanno ispirato i giganti della letteratura
Traduzione di Camilla Pieretti



sta è molto lunga. Ma non cercate di emulare Dylan Thomas che consuma diciotto Whisky di fila, o Hunter S. Thompson che beveva *Singapore Sling* con Mezcal e birra a parte. Non mancano i drink che gli scrittori facevano bere ai loro personaggi. Come Jeeves, il personaggio creato dall'umorista inglese P.G. Wodehouse, che cura il suo hangover con un beverone a base di salsa Worcester, uovo crudo e peperoncino di Caienna.

“Bere come un vero scrittore”, divertente da leggere, scritto con tono leggero e spiritoso, sarà apprezzato da lettori appassionati del buon bere, aspiranti scrittori, barman dilettanti e meno, ma comunque appassionati della storia che si cela dietro ogni drink.

Alessandro Palanca



ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO
DELLA CREATIVITÀ

Mixology Selection



READY TO BE SHAKEN

WWW.ROMABARSHOW.COM

 ROMA BAR SHOW

 ROMA BAR SHOW