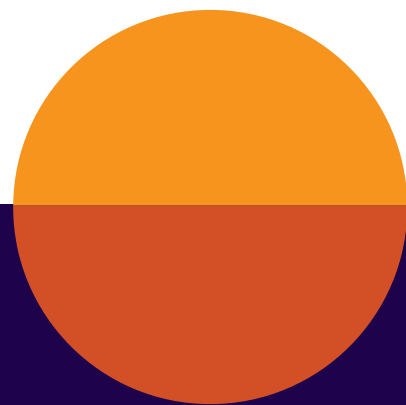


BarTales

ANNO IX | N. 9 | MAGGIO 2022



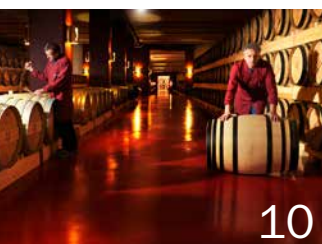
INTO THE FLAVOUR
LA FORZA
DELLE DONNE

REPORT
PICCOLI E TRENDY

FOCUS ON
LA STRANA COPPIA

LIQUID STORY

**CALISAY, SAPORE
IBERICO**



10



18



30



46



60



76



80



98



110



120



130

- 5 L'editoriale** di Melania Guida
STORIE CHE CONTANO
- 6 News** DAL MONDO
- 10 Into the Flavour** di Melania Guida
LA FORZA DELLE DONNE
- 18 Liquid Story/1** di Fabio Bacchi
CALISAY, SAPORE IBERICO
- 30 Zoom/1** di Valentina Rizzi
NUOVO ANZI ANTICO
- 46 Report/1** di Sara De Marco
PICCOLI E TRENDY
- 60 Focus On** di Valentina Rizzi
LA STRANA COPPIA
- 76 Competition/1**
TRA INNOVAZIONE E SPERIMENTAZIONE
- 80 Liquid Story/2** di Fabio Bacchi
L'AMARO DI COLLEPARDO
- 98 Report/2** di Vittorio Brambilla
LA "BRANDA" DELLE LANGHE
- 110 Zoom/2** di Bastian Contrario
RICOMINCIAMO DAI BAR?
- 120 How to Mix** di Mauro Uva, Vittorio Brambilla
L'UNIONE FA LA FORZA
- 130 Competition/2** di Giulia Arselli
SULLE TRACCE DI FOSCO
- 148 Book Corner** di Alessandro Palanca
SORSI LETTERARI



ANNO IX | N. 9 | MAGGIO 2022

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

Giulia Arselli, Vittorio Brambilla, Bastian Contrario, Sara De Marco, Alessandro Palanca, Luca Pizzetti, Valentina Rizzi

EDIZIONE WEB A CURA DI

SkillLab srl

(consulenza@s-lab.it)

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

© COPYRIGHT

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

BEVI RESPONSABILMENTE

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

ROSSIDANGERA.IT
DISTILLATORI DAL 1847
ANGERA — LAGO MAGGIORE

Rossi d'Angera



1847

VI ASPETTIAMO A
ROMA BAR SHOW
30 — 31 MAGGIO
PALAZZO DEI CONGRESSI
1° PIANO



BEVI RESPONSABILMENTE

PRONTI PER STUPIRE

COSA SUCCEDA QUANDO DEI LIQUORI PREMIUM
VENGONO MISCELATI DA UN MARCHIO CON 175 ANNI DI STORIA?
PROVALO CON LA LINEA **COCKTAIL BOX** ROSSI D'ANGERA, ISPIRATA AI GRANDI CLASSICI.
4 TWIST PRONTI DA GUSTARE, PRONTI DA REGALARE.

ROSSI d'ANGERA - IWSC AWARD SPIRITS LONDON: "Award Spirit Gold Outstanding 2021" per il liquore SPITZ /
"Award Gin&Double Dutch Tonic Silver 2021" per il GIN LATITUDINE 45 / "Award Spirit Bronze 2022" per il liquore BITTER.



DISTILLERIE
Franciacorta®

PURO SPIRITO DI FRANCIACORTA



STORIE CHE CONTANO

Prima la china e poi la cannella, insieme per lungo tempo a bagno nel Brandy. C'è da immaginarseli i monaci boemi, con l'infinita pazienza di chi si consacra all'ordine monastico, dare origine a quello che giunto fino a oggi è il Calisay (a pag.18), il liquore iberico per eccellenza. La storia è lunga e le origini incerte ma il tempo è quello del Medioevo e la terra quella compresa tra Slovacchia e Pannonia, oggi Cecoslovacchia, dove, per scelta di un gruppo di religiosi che da Roma si ritirò tra le selve impervie, il cristianesimo con rito slavo mise radici. E radice è pure quella della "Calisaya", albero originario del Sud America, che fece un giro lungo intorno al mondo per trovare fama dentro una ricetta (120 piante diverse) che ha reso gloria a tre generazioni di Mollfulleda, una delle famiglie più importanti della Catalogna. È una storia speciale che vede alterne vicende, come del resto sono tutte le storie che val la pena di raccontare. Come quella che segna il corso della famiglia Poli di Schiavon (a pag.10), un albero genealogico che ramifica fino al 1400 per scrivere una della pagine più straordinarie e avventurose della distillazione italiana. O come quella delle micro distillerie, il nuovo trend (a pag. 46) che vede consolidarsi ogni giorno di più la community di micro produttori che sta pilotando il mercato verso l'orizzonte della migliore qualità. È la forza delle nuove generazioni che ha un'attenzione piacevolmente maniacale nei confronti delle materie prime e una passione radicata per la distillazione e il buon bere. Fatta di giovani che, consapevoli dell'importanza di intercettare le nuove tendenze del bartending, riescono a creare prodotti ad hoc in grado di soddisfare le esigenze del mercato sempre più sofisticato. Una storia di successo. Una storia tutta italiana.



WORLD CLASS

La finale mondiale di Diageo World Class si terrà a Sidney, in Australia, durante il World Class Cocktail Festival, una settimana di eventi per celebrare la cocktail culture locale. L'anno scorso l'evento si è tenuto in forma digitale e il vincitore è stato il canadese James Grant. Da allora, la creazione di un format ibrido che prevede una partecipazione fisica e digitale. Quest'anno, infatti, i bartender che non potranno viaggiare sino in Australia, potranno partecipare via web alle sfide della prestigiosa cocktail challenge. Tra i brand coinvolti: Don Julio Tequila, Johnnie Walker Whisky e Tanqueray No.Ten Gin.



BICI FOR CHARITY

Robert Richardson è un istruttore di ciclismo che percorrerà più di 2.000 km in bicicletta, in Scozia, per visitare tutte le distillerie di Whisky esistenti. L'iniziativa rientra in un programma di raccolta fondi di beneficenza. Richardson inizierà il suo "Whisky Ventures Ride" il 12 maggio. La partenza avverrà dalla distilleria più meridionale, Bladnoch, vicino a Wigtown, e terminerà nella distilleria più settentrionale, Saxa Vord Distillery sull'isola di Unst nell'arcipelago delle Shetland, dove Richardson conta di arrivare entro la fine di giugno, dopo circa sette settimane di viaggio.

COME UNO SPUMANTE

La Distilleria Castagner ha presentato a Vinitaly 2022 nuovi progetti che riguardano distillati giovani, Grappa e Gin. La nuova Grappa Prosecco Ice è il tributo di Castagner allo spumante più amato al mondo. Grappa Prosecco Ice è il frutto dell'innovativa tecnologia che prevede la separazione del vinacciolo e del pedicello dalle bucce delle uve Glera per ottenere un prodotto più morbido e pulito. "Godila ghiacciata" è il claim scelto. Prosecco Ice è la prima Grappa bianca da tenere in congelatore e da consumare rigorosamente fredda. Si abbina perfettamente alla frutta di stagione e al gelato o per un piacere ghiacciato se bevuta da sola per un consumo consapevole e moderato.





Ai capperi di Sicilia

IL GIN CHE TI RACCONTA DOVE È NATO:

GIN ORIGINARIO vuole raccontarti le origini dei suoi ingredienti ed è pertanto caratterizzato da spezie tipiche delle regioni mediterranee italiane. Pregiate e selezionate bacche di Ginepro rigorosamente raccolte in Italia e distillate con un processo sottovuoto per preservarne i profumi e gli aromi.

Si caratterizza per le distintive note floreali ed erbacee delle spezie tipiche della macchia mediterranea: Basilico, Origano, Timo, Rosmarino, Alloro, scorze di arancia ed il profumo inconfondibile del protagonista dell'arte gastronomica siciliana: il capero di Sicilia.



BEVI RESPONSABILMENTE





Scopri il progetto.



Bevi responsabilmente.

CONSUMO IRRESPONSABILE

La modella Kendall Jenner ha rimosso un post su Instagram della sua 818 Tequila dopo una denuncia, accolta, secondo cui promuoveva il consumo irresponsabile. La denuncia all'associazione di categoria Distilled Spirits Council of the US (Discus) è stata presentata da un "membro del settore senza nome", accusando Jenner di promuovere il consumo eccessivo di alcol sulla base di tre suoi post su Instagram con 818 Tequila. Un post mostrava Jenner che beveva da una bottiglia di Tequila 818 attraverso una cannucchia. Il denunciante ha affermato che i tre post sui social media hanno violato le regole sui messaggi di responsabilità dei contenuti come stabilite da Discus.



CONTRO LA VODKA

Le ultime vicende militari hanno causato un drastico blocco delle importazioni dei prodotti russi. Questa astensione dai brand russi ha lasciato la Vodka in una "posizione precaria", afferma l'analista Global Data. Il governo degli Stati Uniti, ad esempio, ha imposto sanzioni ai negozi di liquori statali per interrompere la vendita di alcolici di fabbricazione russa. Nel Regno Unito, supermercati e bar hanno rimosso dagli scaffali le bottiglie russe. Ma con le misure punitive sulla Vodka russa, Global Data ha anche notato un'opportunità per altri Vodka brand. Nielsen ha affermato che il delisting di Russian Standard Vodka nel solo Regno Unito ha lasciato un gap di opportunità di £ 111 milioni (US \$ 145,8 milioni) nella categoria.



CARO VETRO

Assovetro lancia l'allarme: la crisi Ucraina e l'attuale tensione energetica mettono a rischio la produzione di bottiglie. Una mannaia per il vino italiano e per gli spumanti che necessitano di vetro pesante per la pressione dell'anidride carbonica. Il rischio? Nonostante l'Italia abbia un buon grado di autosufficienza (39 stabilimenti attivi per la produzione di bottiglie) forti rincari potrebbero profilarsi all'orizzonte. Per ora, qualche listino è già stato ritoccato.



LA FORZA DELLE DONNE

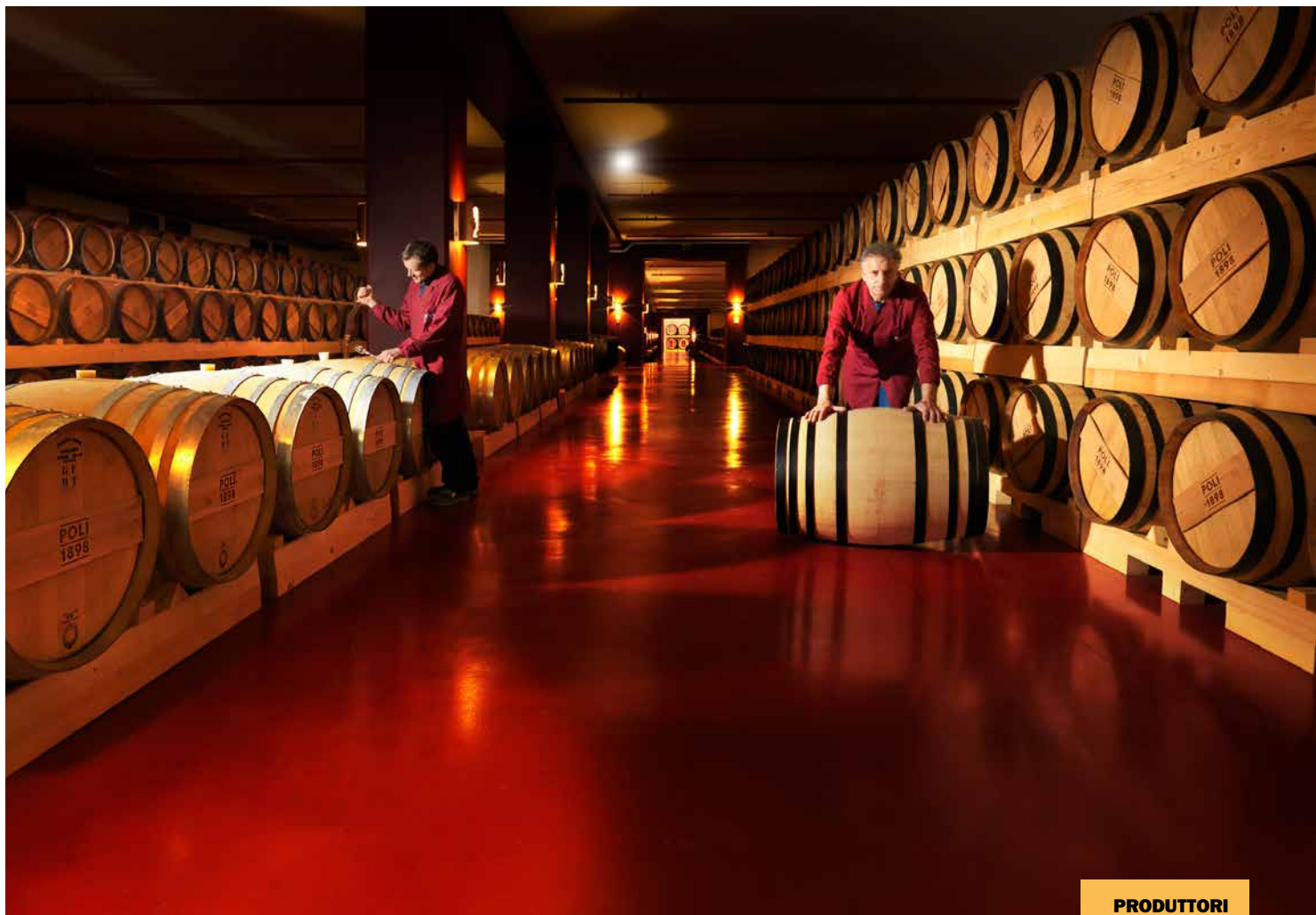
Jacopo Poli e l'arte di distillare:
vinacce fresche, cento anni
di esperienza e un'anima femminile

DI MELANIA GUIDA

Quando hai la casa dentro la distilleria, il tuo parco giochi è tutto lì, tra alambicchi, cantine e vinacce. È naturale, forse addirittura

inevitabile, ritrovarsi distillatori senza neanche averci riflettuto più di tanto, diciamo pure "inconsapevolmente".

Jacopo Poli, alla guida della distille-



PRODUTTORI

QUI SOPRA LA
CELLAR DELLE
DISTILLERIE
POLI.
IN APERTURA
JACOPO E
ANDREA POLI.

ria di famiglia fondata nel 1898 dal bisnonno a Schiavon, vicino a Bassano, riavvolge il nastro dei ricordi e rievoca quel momento cruciale quando il papà convocò lui e i suoi fratelli nella sala da pranzo. «Vostro zio ha deciso di comprare la mia metà», disse riferendosi all'azienda. «Avevo 13 anni e non capivo niente di quote e gestione. Gli dissi: "papà io ci sono". Lui si indebitò fino al collo e siamo andati avanti. È stato un passaggio importante. Inconsapevole. In quel momento mi sono sentito grande».

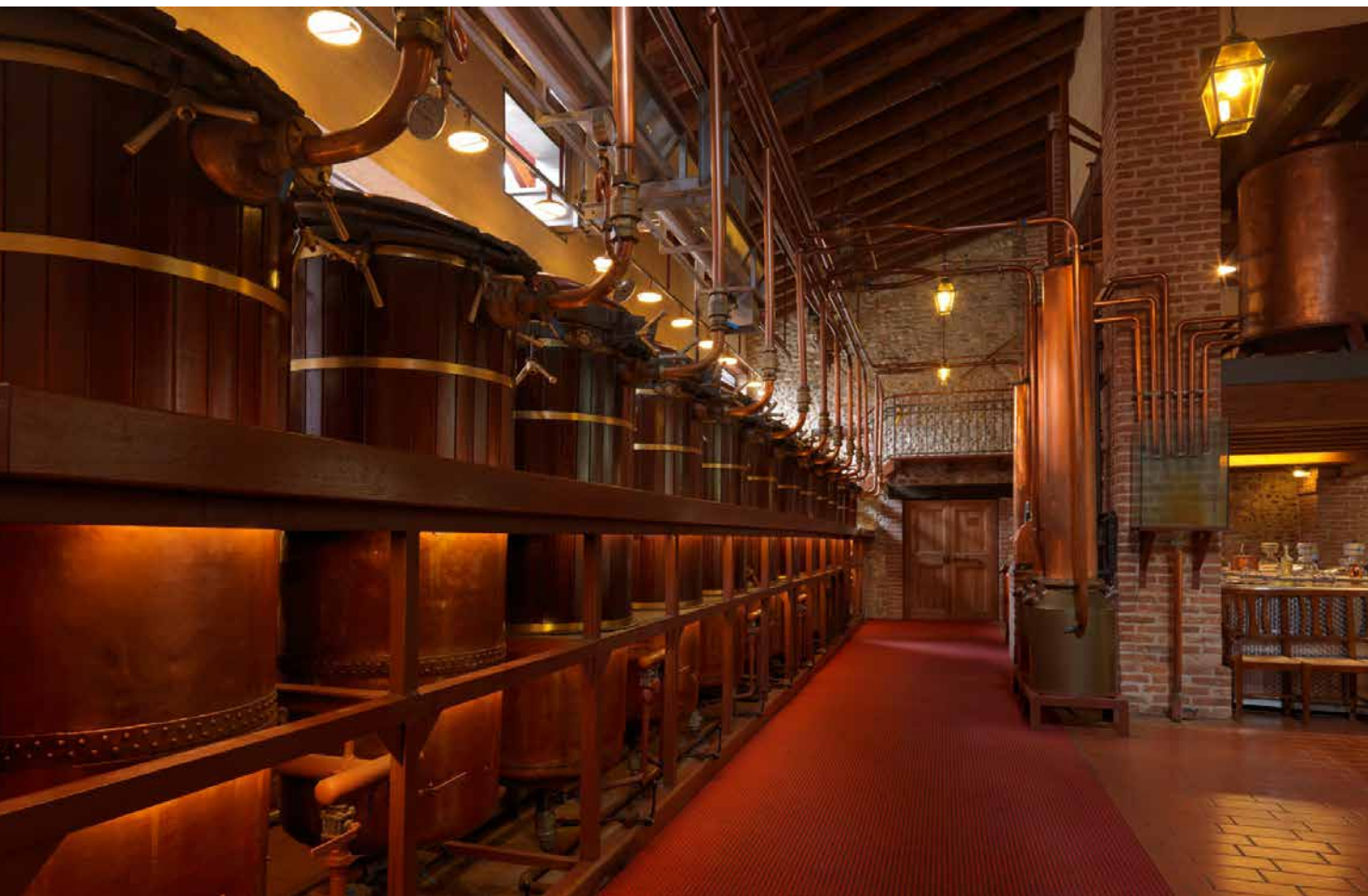
Il resto è l'avventura di un'azienda che si trovò a fronteggiare una situazione economica disastrosa. Superata grazie al sodalizio di un'amicizia antica e alla generosità di due donne eccezionali:

le zie. «Due zitelle bellissime, di un'energia straordinaria. Troppo speciali per sposarsi. Vendettero la loro casa paterna e diedero i soldi a mia madre che li mise nell'azienda del marito».

Succedono anni di duro lavoro e di buona fortuna. «Se siamo ancora qui è anche e soprattutto grazie alla determinazione di mia madre. Su tutto aleggia un'anima femminile potente. Poi appaiono i maschi».

Ci sono differenze tra la Grappa di ieri e quella di oggi?

«Tra tutti i distillati, la Grappa è quello che ha goduto della più straordinaria evoluzione tecnologica. Quella che produciamo oggi è dieci volte più buona di quella che faceva mio padre. E quella



consumi? Soffre di qualcosa?

«C'è stato un miglioramento qualitativo a cui non è corrisposto un miglioramento percettivo. Non è più la bevanda degli Alpini, certo, ma non ha ancora raggiunto il livello che merita. Come si fa? Facendola assaggiare, degustare, facendone percepire le varietà e tutta la sua versatilità».

Grappa e bartending? Come la vede Poli?

«Il bartending di oggi sta sconvolgendo il concetto tradizionale di bere miscelato. Tanti prodotti dormienti, per esempio, sono stati rivitalizzati. Oggi sono addirittura i bartender che fanno la loro Grappa. Sinceramente, fino a qualche tempo fa non ci avrei scommesso un centesimo. Ma ho cambiato idea. Che bello vedere le sale piene di giovani che

PRODUTTORI
DUE IMMAGINI
DELL'ALAMBICCO
ARTIGIANALE
DELLE
DISTILLERIE
POLI.

che faremo tra dieci anni lo sarà ancora di più. È il contributo della tecnologia».

Perché la Grappa sembra faticare nei



BEVI RESPONSABILMENTE

DON Q RUM RESERVA 7 ANNI

Il vero Puerto Rican Rum invecchiato nel caldo clima caraibico.

DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI | WWW.GHILARDISELEZIONI.COM

Simply Squeeze

REAL

INFUSED EXOTICS™

Explore The Real World of Flavor



Explore the Real World of Flavor

CULINARY
MIXOLOGY



TOPPINGS
BEVERAGE



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



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com



PRODUTTORI
 QUI SOPRA LA
 OLD CELLAR.
 IN BASSO,
 JACOPO POLI.

assaggiano, degustano e apprezzano la Grappa in miscelazione. Si sta davvero muovendo qualcosa. Ora, però, bisogna concentrarsi sull'estero».

Come sarà la Grappa Poli del futuro?

«Sarà molto più vicina all'acquavite di cinquecento anni fa rispetto a quella di cinquant'anni fa. Sarà una Grappa che racchiude la quintessenza dell'uva, dal profumo di frutta e fiori. Insomma, filosoficamente prodotta come quella antica ma economicamente sostenibile».

Come evolverà il mercato?

«Sono fiducioso e pragmatico. Certo il futuro non sarà facile. La pandemia è ormai endemica. Ma la Grappa sarà in crescita. Abbiamo fatto il meglio e lo faremo sempre di più. Ce la metteremo tutta, del resto diamo sempre il massimo. Di sicuro, non molliamo».

Progetti futuri?

«Con "Segretario di Stato" (il Whisky





invecchiato 5 anni e affinato in botti di Amarone) siamo usciti dalla confort zone, mettendo anche un po' a repenta-

glio l'esperienza consolidata. Era stato un input partito molti anni fa che ha lavorato sotto traccia, a livello inconscio. Così come erano nati i Gin, Marconi 46 e 42 (via Marconi a Schiavon è l'indirizzo delle Poli Distillerie) da una suggestione di un partner commerciale. Sinceramente, quando mi hanno proposto di fare un Whisky, inizialmente ho pensato di no. Però confesso che l'idea non mi ha mai abbandonato e così abbiamo deciso di gettare il cuore oltre l'ostacolo. Di fatto, stiamo orbitando intorno a tre mondi, quello della Grappa, del Gin e del Whisky. Ovvio, continuiamo a sperimentare. Ma il bello è che ci stiamo anche divertendo».

Melania Guida



DEATH'S DOOR GIN IS BACK.

Crafted with three botanicals
JUNIPER, CORIANDER & FENNEL

CALISAY, SAPORE IBERICO

Celebre liquore spagnolo, vanta un'antica formula monastica

DI FABIO BACCHI

Questa è la storia del Calisay, uno dei più celebri e prestigiosi liquori il cui successo è stato legato alle vicende di tre generazioni della famiglia Mollfulleda che lo hanno gestito e reso universale dal 1896 al 1981.

È una storia antica e condita da intraprendenza, imprenditoria etica, ascesa, caduta e rinascita di quello che è stato uno dei più famosi liquori di Spagna.

Magi Mollfulleda nacque nel 1853 ad Arbúcies, a ventiquattro anni si imbarcò per Porto Rico dove fece fortuna producendo e commercializzando Rum. Tornò in Catalogna e si stabilì a Arenys de Mar dove si dedicò alla vendita delle macchine da cucire americane Singer, di cui aveva ottenuto la rappresentanza esclusiva per tutta la Catalogna. Poco dopo, fondò anche una fabbrica di candeggina.

Nel 1896 acquisì la formula del liquore Calisay, un liquore alle erbe dalle origini incerte, forse riconducibili a un monastero benedettino in Boemia, la cui ricetta risalirebbe al 1854. La pro-



duzione iniziò a Molí de Dalt, un vecchio mulino per la farina del XVI secolo.

Qualche tempo dopo Magi ampliò la sua gamma di prodotti con l'acquisto della rinomata distilleria di liquori di Salvador Font a Barcellona. Il successo fu importante e ben presto Magi Mollfulleda dovette lasciare gli altri affari per dedicarsi esclusivamente a Calisay.

Nella ricetta del Calisay rientravano piante aromatiche, radici, cortecce, fo-



glie, fiori, frutti e semi, lavorati e infusi in aguardiente. Calisay aveva un corpo botanico composto da un blend di 120 piante diverse, tra cui quella che le dà il nome, la China calisaya, una corteccia molto ricca di chinino. La formula segreta e curata, come tutti i liquori dell'epoca, fece dell'Arenysque un punto di riferimento internazionale.

Il successo del liquore Calisay rese Magi Mollfulleda una persona molto popolare in tutta la Spagna. Magi Mollfulleda morì prematuramente ad Arenys de Mar nel settembre 1913.

Alla sua dipartita le redini dell'azienda passarono nelle mani di suo figlio, Juan Mollfulleda y Congost (Arenys de Mar, 1886-1947).

Nel 1940 Juan Mollfulleda contribuì allo sviluppo della distilleria con un ampliamento diretto dall'architetto César Martinnell, fu sindaco di Arenys de Mar e promotore dei lavori di costruzione del porto



CALISAY
 IN ALTO, UNA FOTO D'EPOCA DELLA PRODUZIONE. QUI SOPRA, LO STEMMA DELL'AZIENDA (COURTESY ALBERT ISERN, GRAFICAALIMENTARIA.BLOGSPOT.COM)
 IN APERTURA, MAGI MOLLFULLEDA.

e del mercato municipale del paese.

Il nipote di Magi, Joaquín Mollfulleda y Borrell (Arenys de Mar, 1915-2006), è stato direttore delle Distillerie Mollful-



leda dal 1947 al 1960. È stato anche fondatore e direttore del Museo di Mineralogia Mollfulleda di Arenys de Mar, creato grazie alla donazione al Comune della sua collezione privata, una delle più importanti d'Europa; Presidente Onorario del Gruppo Mineralogico Catalano, autore di importanti libri e articoli scientifici dedicati alla mineralogia, membro di spicco del Centro Escursionistico della Catalogna e fondatore del Gruppo Fotografico Arenys de Mar (AFA). Per tutto questo, Joaquín Mollfulleda y Borrell sarebbe stato nominato "Hijo Predilecto de Arenys de Mar" nel 2006.

Nel 1981 i Mollfulleda cedettero il controllo dell'azienda vendendo la loro maggioranza azionaria al gruppo

Rumasa. Alla fine degli anni '80 delle vicissitudini condussero il gruppo Rumasa all'esproprio da parte del governo spagnolo e la proprietà del brand passò a "Bodegas i Destilerias Pedro Rovira SA" che spostò la produzione a Mora la Nueva e la mantenne fino al 1994. Dall'inizio del ventunesimo secolo, il brand appartiene alla "Bodegas Garvey" a Jerez de la Frontera dove è prodotto ancora oggi.

Bodegas Garvey è parte del gruppo filippino Emperador, uno dei più grandi produttori al mondo di Brandy.

Nel momento più importante nello stabilimento lavoravano più di 150 persone, l'export era una voce consistente dell'attività.

VIAJE *hacia el* ALMA DE CUBA



*La Cuna
del Ron Ligero*

*Donde mar, tierra y cielo
se encuentran*

RAPPRESENTATO DA



RINALDI 1957

BEBE RESPONSABLEMENTE

DRINKIQ.com

KOVAL

CHICAGO MADE
INTERNATIONALLY AWARDED



ROMA WHISKY FESTIVAL

**BEST WORLD WHISKY
AWARD WINNER**

Roma Whisky Festival 2022

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Il 30-31 Maggio 2022
saremo presenti al



STAND
E13

Selezionati e distribuiti da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net - www.koval-distillery.com

f kovaldistillery - **@** kovaldistillery - **f** Pellegrini Spa - **@** pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



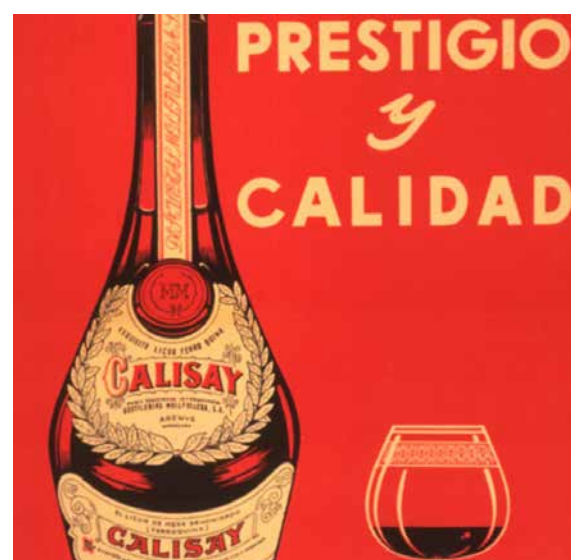
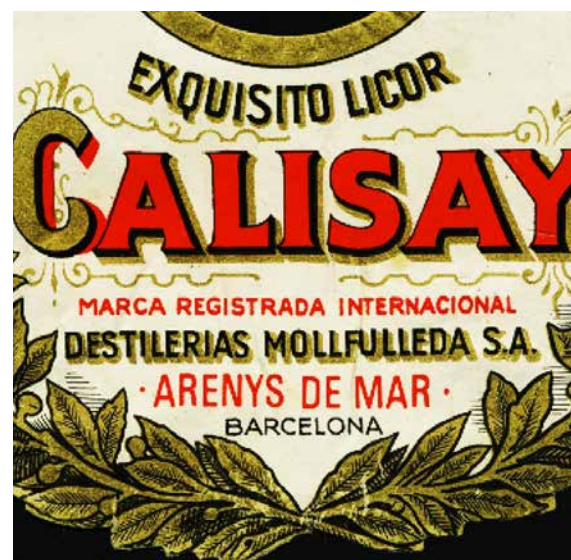
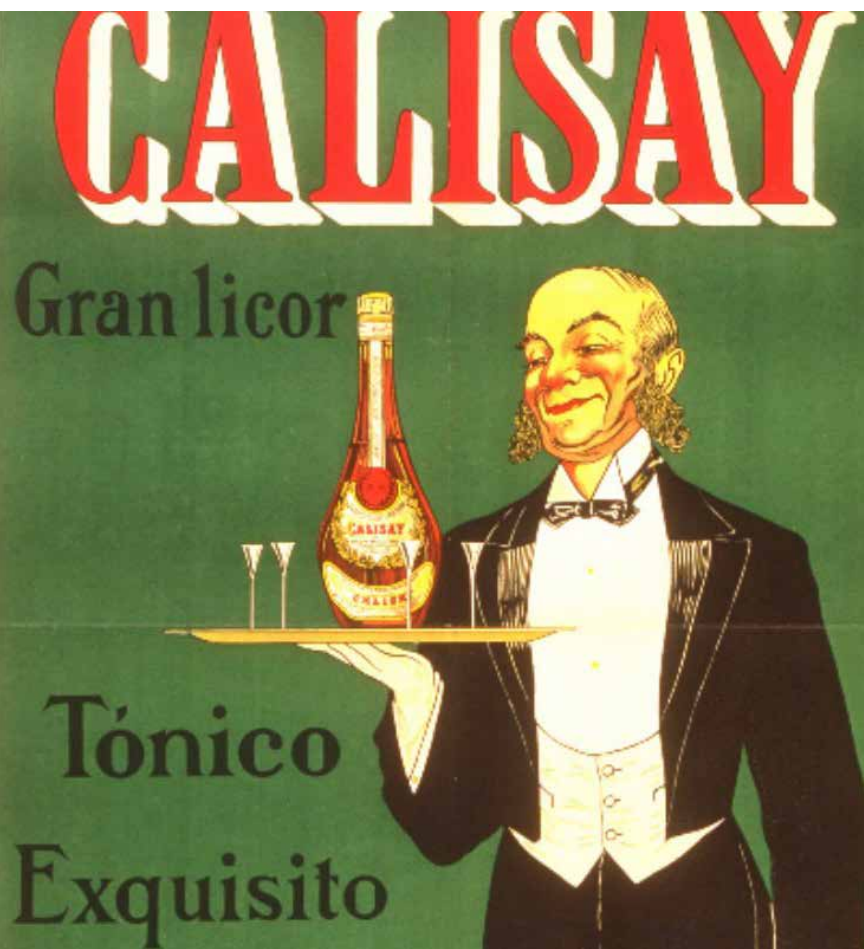
AZIENDE
LA SEDE DELLA
GARVEY A SAN
PATRICIO.

Una curiosità riguardava il mercato tedesco. In Germania non era possibile esportare in quanto esisteva un prodotto con lo stesso nome. La proprietà decise allora di cambiare il nome solo per il mercato tedesco. Calisay divenne Yalisac, il nome capovolto, pur mantenendo la stessa estetica del prodotto.

Accompagnandosi molto bene alla pasticceria, la tipica bottiglia a forma di ampolla era presente su tutte le tavole catalane. Durante la fase di declino dell'industria dei liquori catalani, l'edificio che ospitava la distilleria Calisay è diventato proprietà comunale e il Consiglio Comunale di Arenys de Mar lo ha trasformato nel Centro Culturale Calisay al cui interno ha trovato sede anche l'emittente radiofonica Radio Arenys.

Oggi, le storiche bottiglie Calisay e i distillati Mollfulleda in genere sono contesi dai collezionisti. Particolarmente





CALISAY

ALCUNE PUBBLICITÀ DELL'EPOCA (COURTESY ALBERT ISERN, GRAFICAALIMENTARIA.BLOGSPOT.COM)



te apprezzata la fiaschetta di sughero di cui esistono pochissimi esemplari.

Nel centenario della morte di Magi Mollfulleda fu presentato un libro che esplora per la prima volta l'origine del marchio e la storia delle tre generazioni della famiglia Mollfulleda.

Il volume contiene più di trecento fotografie, la maggior parte delle quali documenti inediti che vengono alla luce per la prima volta. L'opera compie un affascinante viaggio attraverso cento anni



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

No. 3 GIN
 is made on the
 historic
 and Dr. David
 made to hold a
 We spent two
 from London
 LONDON
 which has the
 original No. 3
 flavoured gin
 The most
 distillation
 unique No. 3
 copper pot
 original has
 World's best
 of the world's
 preservation
 has been
 No. 3. This
 for the
 or close,
 can just

LONDON DRY GIN

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

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

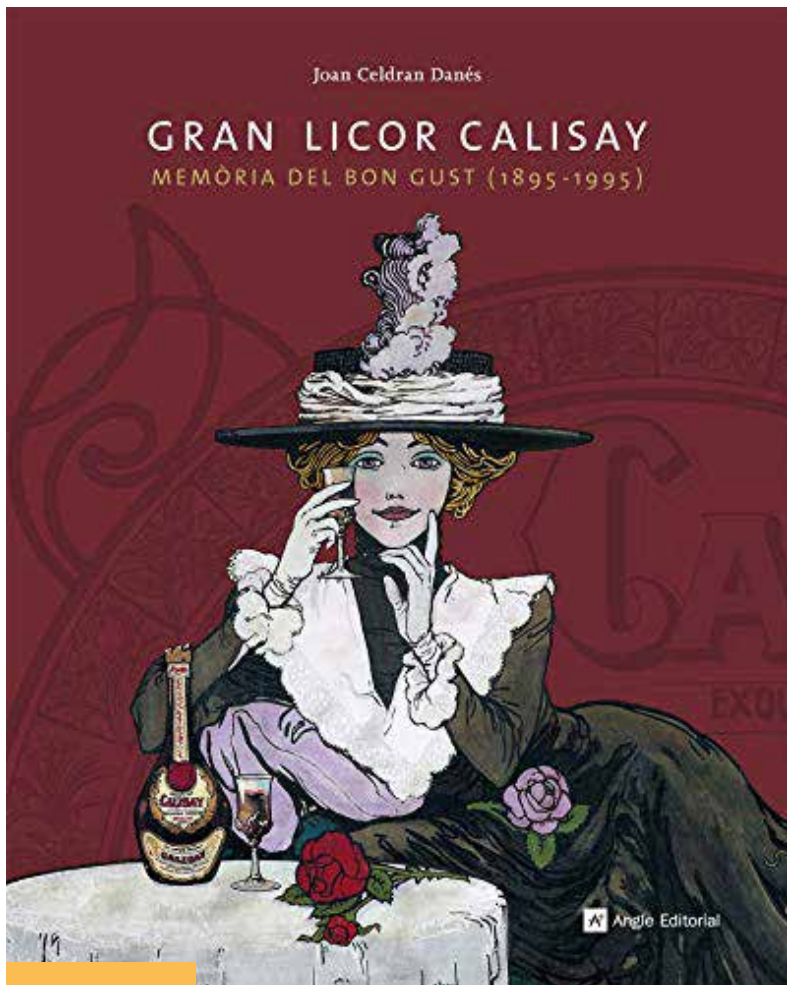
Discover gin, just as it should be. no3gin.com



imported and distributed by



pallini.com



EDITORIA

QUI SOPRA, IL LIBRO SUL CALISAY. A DESTRA, JOAQUIM MOLLFULLEDA.

di storia con un'esauriente raccolta di immagini dell'evoluzione della fabbrica, dei prodotti che sono stati realizzati e della loro pubblicità. Inoltre, scopre l'origine della formula e il nome del liquore, questione finora sconosciuta.

Il libro è il risultato di due anni di ricerca ed è stato scritto grazie alla testimonianza di più di cento persone legate, per un motivo o per l'altro, all'antica distilleria. Per prepararlo sono stati consultati una trentina di archivi, giornali in Catalogna, Spagna, Porto Rico e Stati Uniti d'America.

Il libro, dal titolo "Gran Licor Calisay. Memòria del bon gust (1895-1995)", porta la prefazione della celebre chef spagnola, sette volte stellata, Carme Ruscalleda.

Calisay oggi è prodotto in quattro diverse varianti, mela, pesca, nocciola e arancia e ha una gradazione alcolica di 30°. Il suo colore è ambrato brillante alla vista. Al naso si ritrovano aromi molto fini e distinti, con note di erbe e piante aromatiche.

Nel suo passaggio in bocca troviamo un sapore che ricorda i profumi dei boschi e dei prati selvaggi.

Non di rado utilizzato nella preparazione della Sangria, il Calisay è una bevanda piacevole al palato da gustare negli aperitivi, come long drink, da gustare a tavola, o da utilizzare in pasticceria in quanto conferisce personalità e sapore particolare a gelati, torte e macedonie.

Fabio Bacchi

La differenza è tutta QUI

Roberto Castagner - Mastro Distillatore

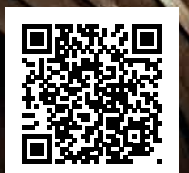


CASTAGNER



BEVI GRAPPA RESPONSABILMENTE

Scopri i racconti
del Mastro Distillatore



THREE
ARTISANAL



CENTS
BEVERAGES

EST. 2014

THE REAL
Paloma



Distribuito da
www.onestigroup.com

 [THREECENTSBEVERAGES](https://www.facebook.com/threecentsbeverages)

WWW.THREECENTS.CO.UK

 [@THREECENTS_OFFICIAL](https://www.instagram.com/threecents_official)

THREE CENTS A ROMA BAR SHOW 2022

Three Cents è stata fondata nel 2014 da un gruppo di bartender alla ricerca del perfetto cocktail mixer. Prodotte senza conservanti e coloranti artificiali le soda Three Cents sono nate per creare un prodotto in grado di bilanciare gli ingredienti di un cocktail o di un long drink, esaltandone al contempo sapori e aromi. Dopo un lungo percorso di studi, tasting e sperimentazioni per conoscere approfonditamente il mondo della carbonatazione e delle bolle, i fondatori riuscirono a creare un prodotto che recuperasse le metodologie storiche della nascita delle bibite di fine '700. Durante la Grande Depressione, i soda bar divennero popolari. In quel periodo, le soda fountain bar erogavano bevande analcoliche a base di acqua gassata. Al costo di due centesimi queste erano le bevande gassate più economiche che si potessero ottenere, da cui il nome Two Cents Plain. Quando alle soda si iniziò ad aggiungere sciroppo per esaltarne il sapore, il prezzo fu fissato a Three Cents, il nome a cui il brand si è ispirato. Le metodologie storiche della nascita delle bibite di fine '700. L'acqua proviene da una sorgente greca, non viene utilizzata acqua depurata o demineralizzata, l'aromatizzazione è effettuata solamente con oli essenziali e aromi naturali. No polpe, concentrati e coloranti. La carbonatazione ad alta pressione e l'imbottigliamento a basse temperature permettono mantenere la massima resa e finezza della bolla. Two Cents Plain è creata con acqua di sorgente naturale di Aigio chiamata Rododafni. Gassando alla massima pressione. Two Cents Plain è un'ottima soda premium con bollicine sottili e un gusto croccante utilizzato come base per tutti i prodotti Three Cents. La linea Three Cents comprende le acque toniche Tonic Water, Dry Tonic, Aegean Tonic e Lemon Tonic. Quindi la Ginger Beer e i sodati aromatizzati Mandarin & Bergamot Soda, Cherry Soda, Sparkling Lemonade e Pink Grapefruit Soda. Probabilmente il drink preferito dai messicani è quella rinfrescante bevanda a base di agave spirit e soda al pompelmo con molto ghiaccio, noto come Paloma, un vero e proprio ristoro dal caldo afoso, soprattutto nelle zone ad alta densità turistica e nelle terre confinanti con il Texas. Il pompelmo si sposa benissimo con gli agave spirit. Il Paloma è un drink agrumato che ha avuto un vero e proprio boom fuori dai confini messicani e non ha mancato di essere oggetto di evoluzioni sul tema che hanno visto entrare nella ricetta ora il succo di lime, poi il sale, lo sciroppo di agave, finanche peperoncino. Il Paloma è un drink molto semplice, facile da preparare anche tra le mura domestiche, e Three Cents Pink Grapefruit Soda è il mixer ideale per questo eccellente drink. La linea Three Cents è distribuita in Italia da Onesti Group, entrambi i brand accoglieranno i bartender nei loro spazi espositivi di Roma Bar Show 2022. Infatti con la propria Pink Grapefruit Soda, Three Cents sarà sponsor ufficiale dell'International Paloma Day all'interno del Mexican Village di Roma Bar Show 2022 e protagonista di due guest bartending presso La Punta Expedio De Agave (30 maggio) e La Zanzara (31 maggio) con special guest Barro Negro Athens.



NUOVO ANZI ANTICO

La riscoperta di uve autoctone e la scommessa per un gusto diverso

DI VALENTINA RIZZI

I mondo sta cambiando sempre più velocemente. Le realtà vinicole cercano incessantemente nuove vie, chi nella scienza e nelle nuove tecnologie e chi invece nelle tradizioni passate. Ma quanti vini esistono nel mondo? Ci sono 1.368 varietà di uve da vino, ma solo qualche decina è stata capace di emergere sui

mercati mondiali, altre invece si sono preparate nel tempo per conquistare i palati dei più esigenti.

In diverse epoche storiche, a partire dal 1200, vi sono accenni alla tipologia di vitigni coltivati nelle varie regioni ma bisognerà aspettare l'Unità d'Italia per avere un vero e proprio censimento dei vitigni

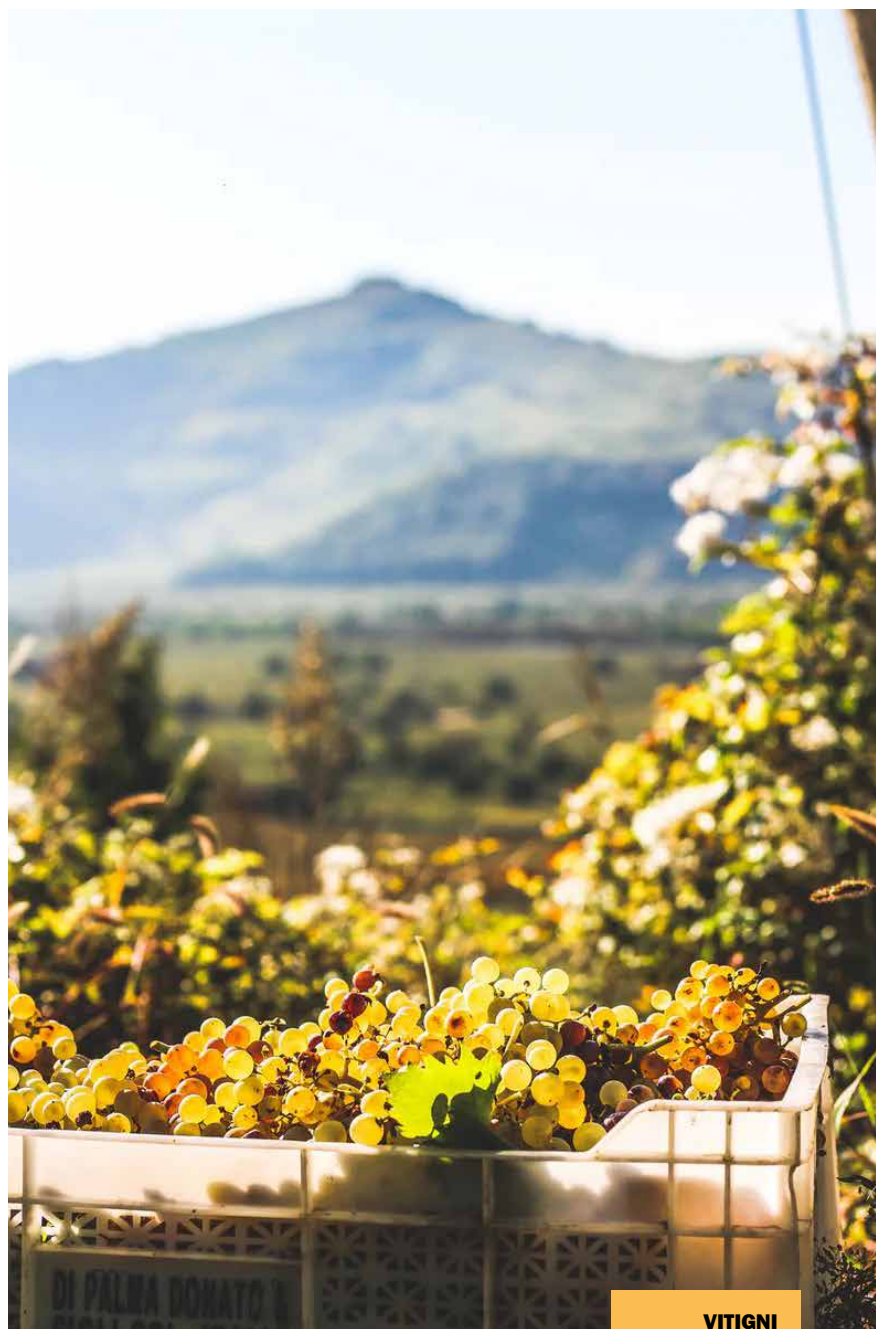


presenti nel territorio regionale, grazie all'ottimo lavoro svolto dalle Commissioni ampelografiche provinciali.

Sempre di più negli anni si è dato spazio a questo importante argomento. Dopo la Fillossera e la sua disastrosa comparsa nel nostro paese, ogni regione ha iniziato una ricerca sempre più assidua sulle varietà di uve che potessero rappresentarle al meglio nella nazione e nel mondo.

Nel 2006 il Ministero dell'Ambiente e del Territorio lanciò il progetto "Recupero dei vitigni autoctoni italiani e mediterranei". Attraverso la loro mappatura sul territorio nazionale e la creazione di un vivaio con sede nel Parco nazionale delle Cinque Terre, questo ambizioso programma era finalizzato a tutelare la grande varietà dei vitigni tipici presenti sul territorio italiano.

La viticoltura mediterranea tradizionale



VITIGNI

NELLA PAGINA
A SINISTRA
L'UVA DURELLA.
QUI SOPRA,
UNO SCORCIO
DELLA ZONA DI
COLTIVAZIONE.

ha subito negli ultimi vent'anni una profonda trasformazione, soprattutto nel nostro Paese. Complice la globalizzazione del mercato enologico che ha portato a coltivare poche varietà internazionali, molti vitigni tipici dei nostri territori sono stati dimenticati e rischiano di scomparire.

L'Italia, patria millenaria della viticoltura, possiede un patrimonio di vitigni vastissimo ma al tempo stesso fortemente a rischio. Accanto ai 350 vitigni tradiziona-



li italiani iscritti al catalogo delle varietà, ci sono altri 1.000 vitigni, raccolti e presenti nel vivaio ma non adeguatamente studiati e altri 400-500 vitigni “relittuali”, che resistono in pochi esemplari e abbandonati a se stessi, pertanto a rischio di scomparsa. Per questa ragione molte cantine rinnovano il loro impegno a favore della tutela di un patrimonio che si alimenta di una tradizione millenaria e che costituisce una grande ricchezza dal punto di vista della biodiversità e non solo.

È proprio dai vitigni autoctoni che possono arrivare le energie necessarie per affrontare le sfide future che attendono il mondo del vino italiano. Ecco perché molti vignaioli ed enologi hanno iniziato a proteggere e coltivare ciò che prima era

abbandonato. Seppur lentamente, sono stati riscoperti molti territori e le loro uve. Direi una gran bella riscoperta.

Partiamo dalla terminologia: cos'è un autoctono? L'autoctono è un tipo di vite originario di un luogo che si è ambientato e si è evoluto nei secoli in un dato territorio. Tantissimi sono i tipi di vite che nel corso dei millenni sono arrivati a noi attraverso altre culture, viti che ormai fanno parte della nostra tradizione. Con il tempo i vitigni si sono adattati, sono stati incrociati e alcuni hanno anche cambiato nome, sono divenuti parte integrante del territorio. Si può dire che la classificazione in base alla diffusione sia nata “solo” negli ultimi tre secoli.

Ma la domanda sorge spontanea: per-



Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



BEVI RESPONSABILMENTE

Gin à La Madame

delprofessore.it



DORA
- TORINO -
GROSSA

Liquore Menta di Pancalieri

Doragrossa Torino,
alle origini
dell'arte liquoristica
italiana.

DORAGROSSA
Liquoristi e Distillatori
TORINO

Fuit Sant'Espedito

LIQUORE
MENTA
- DI -
PANCALIERU

ANTICA RICETTA

PRODOTTO IN ITALIA

**PRODUTTORI**

DA SINISTRA,
FEDERICO
E ANTONIO
BRUNO
ZAMBON.

ché coltiviamo più internazionali delle nostre uve autoctone?. La prima risposta è il gusto, la seconda è quella economica. I vitigni internazionali, al contrario di quelli autoctoni, hanno un'elevata capacità di adattamento nelle diverse latitudini, in ambienti, terreni e climi molto diversi tra loro. Tuttavia non ci siamo resi conto che per anni siamo andati incontro a una omologazione del gusto. Ci siamo adagiati e abituati a quel gusto, a quel vino e a quella tipologia, senza accorgerci che viviamo in un territorio, quello italiano, dove si riesce a bere vini territoriali con tanti sapori diversi e mille sfaccettature.

Nel tempo abbiamo dato più importanza all'aspetto economico, poiché il mercato chiedeva e la cantina produceva, seguendo sempre gli stessi standard. I vini si sono appiattiti, hanno perso carattere

e unicità, si beve più per moda che per piacere.

Per fortuna esiste ancora una parte di "mondo" sensibile e curioso. Oggi tantissimi vignaioli hanno deciso di investire il loro tempo, la loro passione e il loro amore per questa straordinaria pianta chiamata vite, recuperando e ridando vita a quelle quasi scomparse.

La coltivazione e la difesa dei vitigni autoctoni avviene dunque per combattere la commercializzazione di prodotti provenienti da altre zone, esaltando al massimo l'importanza del proprio territorio. I vitigni autoctoni, per essere tali, devono risiedere nello stesso territorio da anni, ovvero da quando il terroir si è fuso completamente con le viti.

Un esempio concreto lo sta dimostrando nel corso dei suoi anni, l'Azienda Agri-



cola Zambon. Ci troviamo a Roncà, dove la Lessinia si incontra con il Monte Calvarina e il Monte Crocetta in un territorio vocato alla viticoltura. Una famiglia che racconta la storia di una terra lontana e poco conosciuta.

Era il 1907 quando Umberto Zambon decise di dare vita a un progetto che rivitalizzasse le prime vigne che, ancora oggi, danno i loro frutti nel vigneto storico Le Cervare. Il figlio Bruno sarà colui che costruirà l'attuale cantina e allargherà la tenuta tra i comuni di Roncà e Gambellara.

Dalla classe 1920 nascono sogni, speranze ed ambizioni. Di figlio in figlio fino a Federico che nel 2006 inizia il suo percorso di sperimentazioni e nel 2015 prende vita uno dei più grandi progetti della cantina, "Vulcano", insieme al papà Roberto e al nonno Bruno.

"Vulcano" non è solo un vino è l'unione di tre generazioni con un unico vero scopo, dare vita a qualcosa di speciale. Siamo in un angolo meraviglioso dell'estremo est veronese. In principio erano tre vulcani che ancora oggi dominano la zona: Duello, Calvarina e Crocetta. Tra

queste valli vulcaniche incontriamo le alte vallate dei Monti Lessini, tra le province di Verona e Vicenza. Da questi terreni neri, ma ricchi e pieni di vita, si ottengono vini con struttura e corpo difficili da ottenere altrove.

Sui Monti Lessini troviamo la Durella, vitigno antico e autoctono. La duttilità di quest'uva origina uno spumante giovane e alternativo. Stuzzicante, dinamico, mai scontato, con un carattere vulcanico che lo rende unico al mondo.

Il Lessini Durello DOC è un vino che fa sempre la differenza. Per chi non lo sapesse la Durella è il vitigno perfetto per la spumantizzazione; una vite antica e rustica che dona uve dorate la cui caratteristica fondamentale è un tipico sapore acidulo e una buccia spessa e ricca di tannini. La Durella vive sui Monti Lessini almeno fin dal Medioevo ed ha quindi alle spalle mille anni di adattamento a questo territorio. Mille anni per esprimere al massimo la sua natura e per donare oggi agli spumanti Lessini Durello DOC la mineralità vulcanica tipica dei suoi suoli.

Nasce così il "Vulcano" Brut, espres-



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

*Vermouth
di Torino
Rosso*

AMERICANO DEL PROFESSORE

4 cl di Vermouth Rosso Del Professore
2 cl di Bitter Del Professore
soda ghiacciata a piacere

*Versare in un bicchiere Old Fashioned
pieno di ghiaccio, mescolare e guarnire
con zest di limone e arancia.*

delprofessore.it

Shaking perspectives



bevi responsabilmente



gamondi.it



GAMONDI
1890



LUOGHI
UNA VEDUTA
DEL
TERRITORIO
DELLA
LESSINIA.

sione massima di uve 100% Durella. La vendemmia avviene tra fine settembre e i primi di ottobre dove l'uva viene gentilmente raccolta a mano. La base spumante viene vinificata in bianco con stabilizzazione a freddo del mosto e successiva fermentazione con lieviti naturali selezionati. La seconda fermentazione avviene in autoclave dove il vino rimane sui lieviti per ben 10 mesi prima di essere imbottigliato.

Dal colore giallo paglierino dorato con un perlage fine e persistente, presenta al naso una grande ampiezza, intensità ed equilibrio, con delicate note sulfuree agrumate e floreali, come i fiori di glicine e d'acacia, coadiuvate e sostenute al palato da un elegante e marcato finale asciutto, minerale e molto secco.

Dal Veneto alle Marche, il progetto di sensibilità rimane lo stesso. Siamo a Jesi dove la giovanissima cantina La Marca inizia il suo progetto. Tre giovani brillanti vignaioli: Alessandro, Beatrice e Daniela, decidono di abbandonare i loro lavori precedenti per dedicarsi totalmente alla vitivinicoltura. Solo Cru, un vigneto, un vino. La Marca di San Michele, a Cupramonta-



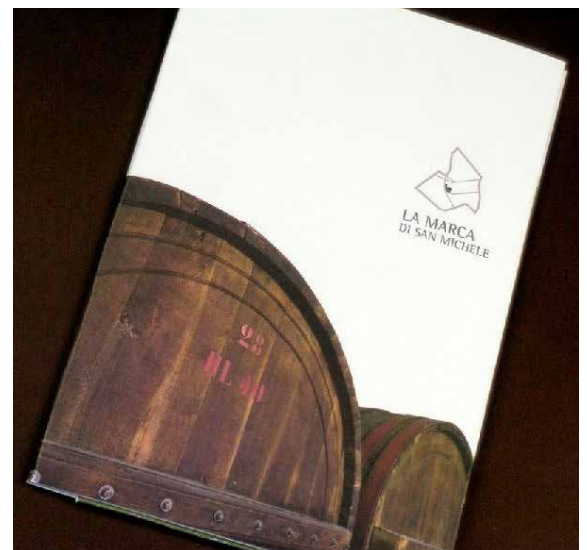


AZIENDE
IL TEAM DE LA
MARCA DI SAN
MICHELE.

na in provincia di Ancona, è una cantina biodinamica che rispetta la biodiversità e difende il terroir attraverso il non uso di erbicidi, pesticidi e fertilizzanti. Vendemmiano ancora a mano, fermentano con lieviti indigeni e fanno lunghi affinamenti sur lies.

Questa zona un tempo era il fondale del mare Adriatico, le sue colline qui si sono formate più di cinque milioni di anni fa. Esposizioni a pieno sole e terreni calcarei con predominanza di argille, marne e gessi contraddistinguono la contrada di San Michele, a 400 metri sul livello del mare. Le loro uve si lasciano vendemmiare precocemente, nel mese di settembre. In cantina le fermentazioni avvengono con lieviti indigeni per far esprimere al meglio l'unicità dei vini prodotti.

Si producono circa 30.000 bottiglie nella contrada San Michele, di cui 2.500 sono destinate al metodo classico. L'azienda lavora con due vitigni nati nella regione e dove affondano le loro radici da sempre: il Verdicchio e il Montepulciano.



Metodo Classico "NumerOTre". Uve: 100% Verdicchio dei Castelli di Jesi, metodo classico non dosato. Il vino fermenta e attende l'anno successivo alla vendemmia per essere imbottigliato con un tiraggio da mosto congelato. Rimane sur lie in bottiglia per 36 mesi e viene sboccato lasciando al suo interno i lieviti fini. Questo passaggio è importante per mantenere e sigillare tutte le caratteristiche uniche che rappresentano il terroir, nel modo più



Scopri tutta la mixology Nardini

#SHAKE YOUR GRAPPA



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

AMARO CORDIALE

ANIMA ITALIANA

HERMITE L'AMARO
DELICATO DAL GUSTO
EQUILIBRATO.



BEVI RESPONSABILMENTE



www.alprestre.com



PROTAGONISTI

ALESSANDRO E
BEATRICE
BONCI E
DANIELA
QUARESIMA.
IN BASSO, I
VIGNETI.



naturale possibile.

Un vino sicuramente “difficile” da comprendere e da degustare poiché la media dei bevitori, non è abituata a questo tipo di sapore e di aspetto un po’ torbido. Il suo colore giallo dorato opaco con una bolla delicata e persistente, ci porta al naso un ampio e variegato bouquet di aromi che vanno dalla mandorla all’anice, passando per la crosta di pane e la pesca bianca, chiude con profumi di fiori bianchi. Il suo sorso è fine, asciutto, lungo e di-





PRODUZIONE

ALESSANDRO
BONCI.
A DESTRA, UN
GRAPPOLO DI
VERDICCHIO.



retto ma con un'evoluzione sorprendente. Una grande bolla nel suo piccolo mondo. La lavorazione è manuale quasi al 100%, in cantina i lieviti utilizzati sono naturali e il contenuto di solforosa è ridotto al mini-

mo indispensabile.

La risposta a un gusto unico e dominante è proprio nel lavoro di questi viticoltori. Creare vini nuovi dal passato.

Valentina Rizzi

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO

Liquore di
Carrube



bevi responsabilmente

LIQUORE
DI CARRUBE
FIORIBE

www.essentiaedelsalento.it  

PICCOLI E TRENDY

Crescono i micro produttori attenti alla qualità. Una community che fa la differenza

DI SARA DE MARCO

Sono sempre di più. Sempre più strutturati. Sempre più legati al territorio. La nuova generazione di distillatori italiani è in costante crescita.

Il cuore della distillazione italiana sono i prodotti a base di vinacce: Grappa e Brandy sono stati e sono ancora oggi vanto della tradizione del Paese. Ma il mercato non è sempre stato così benevolo. Fino all'industrializzazione erano numerosi i produttori che operavano sul territorio ma la globalizzazione e l'aumento della concorrenza hanno lasciato l'Italia incastrata tra il rispetto della tradizione e la spinta all'innovazione per adeguarsi alle nuove tendenze. Di fatto, l'avanzata di nuovi brand sugli scaffali dei canali Ho.Re.Ca e GDO, gli eccessivi costi burocratici e diverse controversie sulla tutela dei prodotti, hanno diviso il mercato tra grandi marchi, che diventavano sempre più potenti, e piccoli produttori costretti a chiudere. Alla fine del XX secolo, di alambicchi fumanti ne erano rimasti ben pochi.

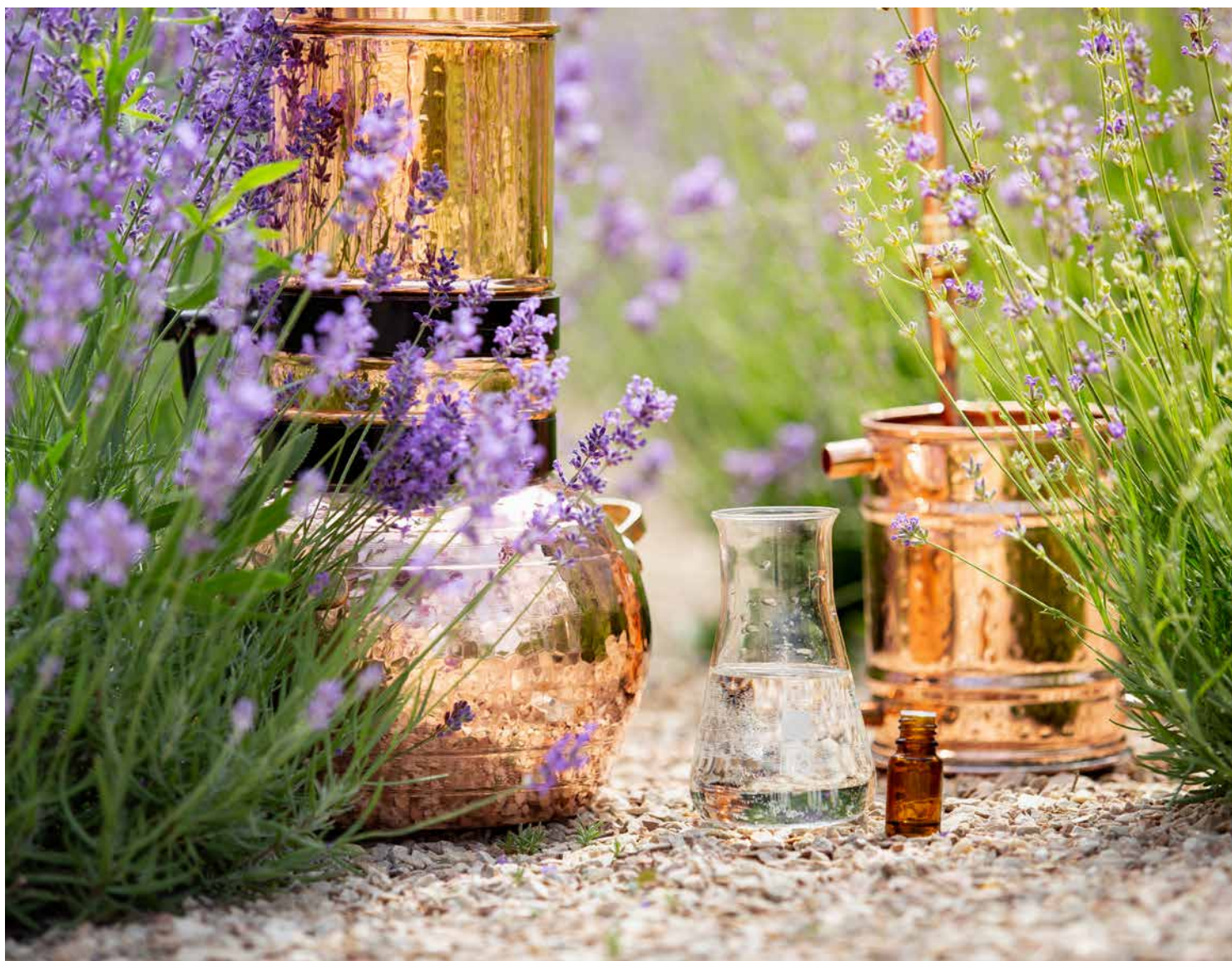
Negli ultimi trent'anni qualcosa è cambiato. Le nuove generazioni stanno



pilotando il mercato verso prodotti di qualità e, capitanati dall'esempio dell'America dove il fenomeno è già diffuso, siamo testimoni della nascita di tante micro distillerie.

Non si ha una definizione precisa di micro distilleria, può variare a seconda delle leggi del paese di produzione. Vengono definite anche craft distilling o distillerie artigianali. I termini citati dovrebbero identificare i produttori di piccole dimensioni e meticolosamente attenti alla qualità. In alcuni paesi, con leggi aggiornate, esistono delle limitazioni sulla quantità di produzione consentita. In altri, invece, non ci sono limitazioni.

La maggior parte delle micro distillerie lavora per infusione o macerazione di botaniche in alcol neutro. L'attenzione



alla scelta delle materie prime, non partendo da un fermentato, è determinante, in quanto saranno le stesse a conferire il sapore all'alcol attraverso un impianto di rettifica o ridistillazione. Raggiungere il giusto equilibrio degli aromi impiegati richiede studio e tempo, tant'è che alcune ricette vengono messe a punto dopo anni.

Anche se siamo agli albori di un nuovo trend, attualmente sono circa 150 i micro produttori. Più che un movimento, sembrerebbe una vera community con la voglia di ripartire insieme. Infatti, dalla passione comune per i distillati e per il buon bere, Claudio Riva e Davide Terziotti, due nomi ben noti nel settore del Malt Whisky, hanno fondato nel 2020 Craft Distilling Italy. Una società di consulen-



PRODUTTORI
CLAUDIO RIVA
E DAVIDE
TERZIOTTI.

za, attiva in tutta Italia nell'ambito della formazione e della divulgazione, che mette a disposizione il proprio know-how per realtà emergenti, start up e aziende.



Affiancano chi vuole aprire una nuova distilleria e chi è già in attività e punta a espandere il mercato o a lanciare un nuovo prodotto.

Per restare aggiornati sugli eventi, i racconti e le nuove aperture, Claudio e Davide hanno costruito il sito distillero.it dove è possibile monitorare e saperne di più sulla distillazione italiana. Inoltre, nell'ambito delle attività per incentivare e diffondere l'artigianalità e la qualità italiana, il duo ha fondato "Distillo", la prima esposizione italiana completamente dedicata ad attrezzature, materie

prime, packaging e servizi per le micro distillerie che si terrà il 17 e 18 maggio presso le Officine del Volo a Milano.

Le micro distillerie intercettano anche la voglia e l'esigenza del bartending di realizzare prodotti ad hoc, fatti con materie prime selezionate e che soddisfino pienamente i requisiti in miscelazione. Senza sottovalutare l'esportazione verso i mercati esteri. Come per ogni nuova attività, passione, determinazione e perseveranza sono le parole chiave per arrivare al successo.

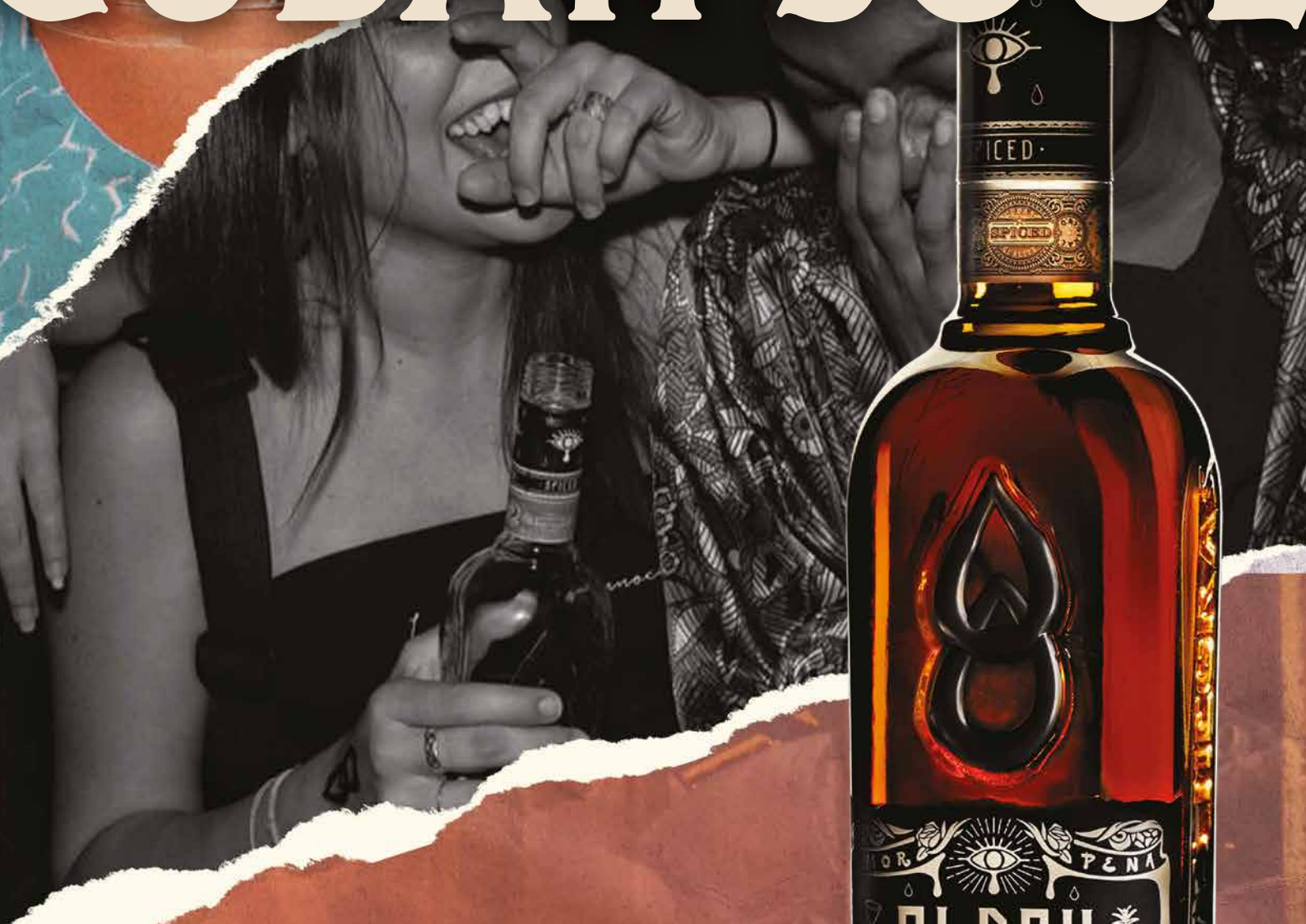
Come nel caso della distilleria indipendente Eugin, nella bassa Brianza. Il progetto è stato ideato da Eugenio Belli nel 2014. Eugenio era uno studioso di filosofia e come hobby si dedicava alla distillazione con alambicchi domestici (di dimensioni ridotte, acquistabili anche online), fino a quando il sogno di lavorare con un vero impianto di distillazione è diventato impellente. Ed ecco che, dopo aver trovato gli spazi, ricevuto le licenze



TAVRVS®

— THE FIRST ITALIAN BLACK GIN —

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



e aspettato un anno per far arrivare “Robert” dalla Germania, nel 2018 nasce il primo lotto Eugin numero 7.

Robert è l'alambicco costruito dall'azienda tedesca Muller di Oberkirch, che permette di distillare in modo discontinuo o con corrente di vapore. È grazie a Robert che la distilleria riesce a sperimentare nuove ricette con l'impiego di materie prime selezionatissime e a elaborare nuovi prodotti che portano grandi soddisfazioni: nel 2019, nel corso del primo anno di attività, Eugin viene premiata come migliore start up della Brianza nella categoria Food.

Prodotto seguendo il disciplinare London Dry Gin, a base di alcol di grano dal gusto morbido, di crosta di pane, con botaniche raccolte spontaneamente in natura o coltivate, Eugin è un'ottima rappresentazione del potenziale di una micro distilleria italiana.

Oltre a essere di moda, il Gin e la Vodka sono tra i distillati più presenti sul mercato, non solo perché molto apprezzati dai consumatori ma anche per la velocità di produzione. Infatti, come



DISTILLATI
IN ALTO, UNA
FASE DELLA
MACERAZIONE.
QUI SOPRA,
EUGENIO BELLI.





abbiamo accennato precedentemente, il lavoro di una micro distilleria non è regolato da leggi specifiche e alcune decidono di produrre per conto terzi. A volte questa scelta è influenzata dalla necessità di un guadagno maggiore, spesso rappresenta la filosofia dell'azienda.

«Le grandi idee nascono sempre insieme», afferma, sul sito ufficiale, Anonima

Da un'antica tradizione pugliese,
un infuso di 40 erbe aromatiche.

**Un amaro così poteva
nascere solo in Puglia.**



FIUME

www.fiumeliquoriesciroppi.it





Distribuito da Sagna S.p.A. @sagnadal1928

BERE RESPONSABILMENTE



Distillazioni. Nata nel 2018 a Gubbio, in Umbria, è un laboratorio artigianale che in pochi anni è riuscito a dar vita a eccellenti prodotti attraverso la ricerca delle materie prime e la produzione in piccoli lotti interamente realizzati a mano. I London Dry Gin di 43°12°, lo Snake Oil di Rimedi Ciarlatani e il Vermouth Matè, sono solo alcuni dei prodotti hand craft realizzati dalla distilleria. Le botaniche impiegate sono espressione del territorio italiano come il *Juniper Communis*, il ginepro proveniente dall'Appennino umbro-toscano, il miglior ambiente possibile per lo sviluppo e la maturazione delle bacche. L'alambicco utilizzato è un discontinuo carter head, realizzato su misura da Frilli che, con una capacità di 200 litri, permette di controllare il processo nei dettagli.

Discorso a parte per il Whisky che, per disciplinare, deve invecchiare almeno tre anni. È così che Strada Ferrata, distilleria nata nel 2021 da pionieri della birra, ha trovato come stuzzicare la cu-



AZIENDE
IN ALTO, IL
TEAM DI
STRADA
FERRATA.

riosità dei consumatori con un Whisky non ancora uscito sul mercato. Il progetto è stato ideato da Agostino Arioli, alchimista e inventore della birra Tipopils, fondatore del Birrificio Italiano. Arioli e i suoi soci, Benedetto Cannatelli e Marco Giannasso, hanno rivoluzionato il modo di fare distillati.

Esperti della fermentazione, invece di concentrarsi sulla distillazione e l'invec-



chiamento, scelgono di basare la bontà dei loro prodotti sui lieviti e sui malti selezionati per ottenere distillati organoletticamente interessanti fin da giovani. Il tempo non li spaventa e nell'attesa Strada Ferrata dà la possibilità di acquistare in anteprima una botte o delle quote di produzione tramite il progetto "21 Founders": l'adesione alla campagna consente di riservare in via esclusiva una botte (o una quota della stessa) tra le release del primo anno di attività di Strada Ferrata.

È comunque possibile provare alcuni dei distillati già presenti sul mercato nella linea di prodotti New Make, distillati di cereali puri o aromatizzati che rivelano sapori ricercati e fuori dal comune. Ad esempio, il New Make Fum dal colore rame limpido e profumi di ciliegio e acacia, definito come "una torta pasticcera di

malti, marzapane e vaniglia sulla quale aleggia una deliziosa nuvoletta di fumo di faggio".

Questo nuovo stile di produzione, non poteva non attirare l'attenzione della categoria Luxury. Come nel caso del Cafè Trussardi di Milano (oggi chiuso per lavori) che ha prodotto, esclusivamente per i clienti della Maison, l'Aperitivo Trussardi, un amaro a base di vino, aromatizzato con l'infusione di 32 botaniche.

La descrizione organolettica del prodotto menziona sentori di arancio amaro, camomilla, limone, noce moscata, pompelmo, pepe e spezie, stuzzica la curiosità tanto da far nascere la voglia di recarsi al Cafè Trussardi per un assaggio.

La bottiglia rispecchia lo stile del brand con finiture in oro e l'etichetta in similpelle con la stampa in rilievo del

DRINK RESPONSIBLY & RIDE SAFELY



#bikesharing

AMARO
DEL CICLISTA

Tutto un altro giro.

📷 @AMARODELCICLISTA



PRODUTTORI
 ATTILIO
 CILLARIO E GIGI
 MARAZZI.

marchio. E perché fermarsi all'aperitivo? Il marchio Trussardi ha collaborato con la distilleria Cillario & Marazzi, fondata

da Attilio Cillario e Gigi Marazzi, per finalizzare la ricetta di un London Dry Gin.

Firma dell'alta moda italiana, simbolo dell'eccellenza delle materie prime e della creatività anche per questa ricetta si parla di pura espressione artigianale. Le botaniche scelte comprendono: ginepro, angelica, coriandolo, cardamomo, pepe di Timut, foglie di Kaffir, lime e altre 12 botaniche alle quali sono stati aggiunti fava tonka, pompelmo rosa e salvia.

Il Made in Italy nel mondo è da sempre sinonimo di artigianalità e qualità. La produzione delle micro distillerie italiane è espressione di questo stile. Supportate dall'intraprendenza e dalla visione delle nuove generazioni si spera che possano consolidare la produzione di distillati d'eccellenza in Italia e all'estero.

Sara De Marco

TIO PEPE
CHALLENGE



Cien por Sherry

- GIACOMO COLANTUONO -

VINCITORE DELLA FINALE ITALIANA 2022



BEVI TIO PEPE RESPONSABILMENTE



LA STRANA COPPIA

Gin e Parmigiano. Fuori dal comune, l'abbinamento che sorprende e seduce

DI VALENTINA RIZZI

Vinitaly è stato pieno di una bella energia, tutti pronti, tutti carichi, finalmente una “normalità” che non si vedeva da diversi anni. Entrata limitata per sole persone del settore, da domenica a martedì si poteva partecipare a ogni tipo di evento, dai congressi sulle DOC e DOCG, alle “lezioni” a tema sui rossi di Borgogna, sui bianchi italiani, sullo Champagne.

Quest'anno il focus era sul tema sostenibilità e su abbinamenti insoliti e fuo-

ri dal comune. Tra questi, il Parmigiano Reggiano si è messo in gioco rompendo gli schemi. Oltre ai classici abbinamenti, il celebre formaggio ha voluto viaggiare verso la fredda e magica Scozia.

La Scozia custodisce molti tesori nascosti. Qui ogni cosa sembra nascondere una doppia lettura o uno scorcio che pochi minuti prima si era sottovalutato. Non di rado in un solo giorno si passa dal sole puro nel cielo limpido alle nebbie basse che circondano, lente e sua-



denti, i colli nudi e coperti da distese di erica, per poi tornare al sereno, magari dopo un salutare temporale. Da questa terra è nata l'idea di abbinare un Gin al Parmigiano Reggiano.

Cosa lega il Gin e questo formaggio? Le stagionalità e unicità, ad esempio. Stagionalità legata al come e quando viene prodotto, se in primavera o in autunno oppure in estate. In base alla stagione in cui si raccoglie un'erba o si munge un latte, troveremo sapori, odori, aromi differenti che andranno a comporre un prodotto unico. Ogni Gin e ogni forma di Parmigiano Reggiano hanno la propria evoluzione nel tempo che li ren-

de "speciali".

In abbinamento sono state proposte stagionature dai 12 ai 40 mesi e oltre. Quattro tipi di Parmigiano Reggiano sono stati abbinati a quattro diversi Gin scozzesi, lisci o miscelati con ghiaccio e tonic water. Un interessante doppio abbinamento che ci mostra come la parte di anidride carbonica della tonica ha la capacità di aprire le botaniche del Gin, sgrassare la percezione del formaggio ma esaltandolo allo stesso tempo.

Il Parmigiano Reggiano 24 mesi di stagionatura, ancora giovane, è stato accostato a Isle of Harris Gin, omonima isola delle Ebridi che si trova al largo del-



la costa nord occidentale scozzese. È un Gin particolare che omaggia il mare e le sue correnti. Il Parmigiano Reggiano 24 mesi ha colore giallo paglierino tendente all'ocra, i cristalli bianchi presenti al suo interno ci indicano quanta Tirocina (amminoacido) è presente e quindi quanto è stagionato. Colore e cristalli bianchi, sono due indici della stagionatura.



Isle of Harris Gin nasce nel 2015 grazie a Anderson Bakewell che inaugurò la distilleria nel piccolo villaggio di Tarbert.

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

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



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

petrusbk.com


BLOOD BITTER
DUTCH RED APERITIF
P. Boonekamp



ASTI 1891

COCCHI

Giulio Cocchi

VERMOUTH E APERITIVI DAL 1891

SCOPRI IL NUOVO
VERMOUTH DI TORINO
EXTRA DRY
PIEMONTESE

In degustazione a
Mixology Experience
(Milano, 8-10 maggio 2022)
e **Roma Bar Show**
(Roma, 30-31 maggio 2022)



Cocconato • Piemonte • Italia

www.cocchi.it

f @cocchi1891

BEVI COCCHI RESPONSABILMENTE



Questo Gin utilizza nove botaniche selezionate, tra le quali una vera specialità delle Ebridi, l'alga Sugar Kelp (alga zuccherina) raccolta nei fondali marini, fatta essiccare e poi utilizzata per le infusioni.

La distillazione si svolge con un piccolo alambicco in rame e il Gin viene abbassato di grado con le dolci e purissime acque che sgorgano dalla sorgente di Abhainn Cnoc. Alla vista si presenta cristallino e trasparente. Il profilo olfattivo è di notevole finezza, con profumi delicati di pino silvestre, erbe officinali, cenni agrumati di scorza di lime e pompelmo, aromi balsamici di bacche di ginepro, note speziate di pepe bianco, sensazioni iodate e marine. Il sorso è armonioso, morbido e avvolgente, attraversato da una nitida scia salina, che accompagna verso un finale persistente di limpida freschezza balsamica.

Queste caratteristiche si sposano molto bene con la parte ancora giovane del Parmigiano Reggiano che ha ancora





bisogno di qualcosa che lo spinga e che pulisca la bocca dalla sua “grassezza”.

Il Parmigiano Reggiano 48 mesi sale di struttura con la stagionalità e la sua valutazione si concentra sulla parte olfattiva. Qui le note sono intense di brodo

di carne, spezie e fungo. Grazie a queste note così nette e assolutamente percettibili, il Gin che si accosta nella maniera migliore è il Kintyre Botanical Gin.

Immersa nelle dolci colline di Kintyre, nel cuore della tenuta di Torrisdale, si

G. Miclo

DISTILLATEUR-LIQUORISTE

ALSACE

DEPUIS



1962

OBTENU PAR
MACÉRATION

GIN

DOUBLE
DISTILLATION

PRODUCT OF
FRANCE



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Il 30-31 Maggio 2022
saremo presenti al



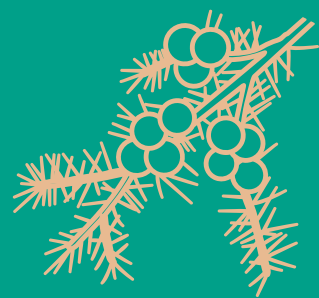
STAND
E13

Selezionati e distribuiti da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net - www.distillerie-miclo.com

f Distillerie Miclo - f Pellegrini Spa - @ pellegrinisp1904

BEVI RESPONSABILMENTE



PIÙCINQUE

[GIN DISTILLATO IN ITALIA]



BEVI RESPONSABILMENTE



trova la distilleria Beinn An Tuirc. Qui abbracciamo il tempo piovoso. Kintyre Gin è prodotto con due botaniche insolite: Icelandic Moss e Sheep Sorrel (muschio islandese e acetosella o erba acida, entrambe utilizzate nella cultura gastronomica scozzese per condire il maiale).

Una curiosità? Beinn An Tuirc, nella lingua gaelica significa Collina dei Cinghiali, animale che si ritrova sulla bottiglia per simboleggiare la provenienza del Gin ma anche l'impegno ecologico che l'azienda persegue.

Cristallino e trasparente alla vista, Kintyre Gin delinea al naso un bouquet aromatico di delicate note di ginepro, agrumi e fiori. Al sorso è diretto, caldo ma con un finale speziato estremamente piacevole. Nel complesso, un Gin che contrasta ancora una volta la nota del Parmigiano Reggiano, per esaltare le caratteristiche principali della stagionatura di 48 mesi. Un formaggio già di media struttura che ha bisogno di essere spalleggiato dalla nota alcolica del Gin e reso più appetibile dalle sue botaniche.

Nel Parmigiano Reggiano 60 mesi la stagionatura inizia a essere veramente importante. Qui ci concentriamo sul suo gusto, la parte più importante insieme agli aromi. Un Parmigiano con carattere che ha bisogno di essere supportato da qualcosa di non banale ma con la capa-





cità di rinfrescare il palato a ogni morso. Il Gin del caso è The Secret Garden Lemon Verbena prodotto da Hand Harvested, un curioso Gin che stupisce per la sua nota rinfrescante. Questa distilleria produce tutte le botaniche nel suo giardino.

La verbena e il limone vengono distillate insieme al ginepro, al coriandolo, alla radice di angelica e alla santoreggia. Realizzati con cura e naturali al 100%, i Secret Garden Gins riflettono l'abilità artistica della distilleria e le meraviglie della natura.

Brillante e trasparente alla vista, il suo naso è fresco e agrumato, accompagnato da un sorso fine e delicato che riporta ancora al limone e agli agrumi. Queste note agrumate, fresche e leggermente acidule sono il connubio perfetto per abbinare un 60 mesi a un Gin Tonic, sanno sgrassare e rendere fresca la bocca come non ti aspetteresti. Qui la gradazione alcolica non è la caratteristica più importante, che solitamente si usa per sostenere un piatto di struttura, ma il contrasto che diviene fondamentale. Grasso, gustoso, fresco e dissetante. Un gioco gustativo davvero notevole se si ha voglia di sperimentare.

Il Parmigiano Reggiano 72 mesi ha aspetto e struttura importanti. Stiamo parlando di un prodotto distintivo, pie-

150 **VARNELLI**

1868-2018

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE



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

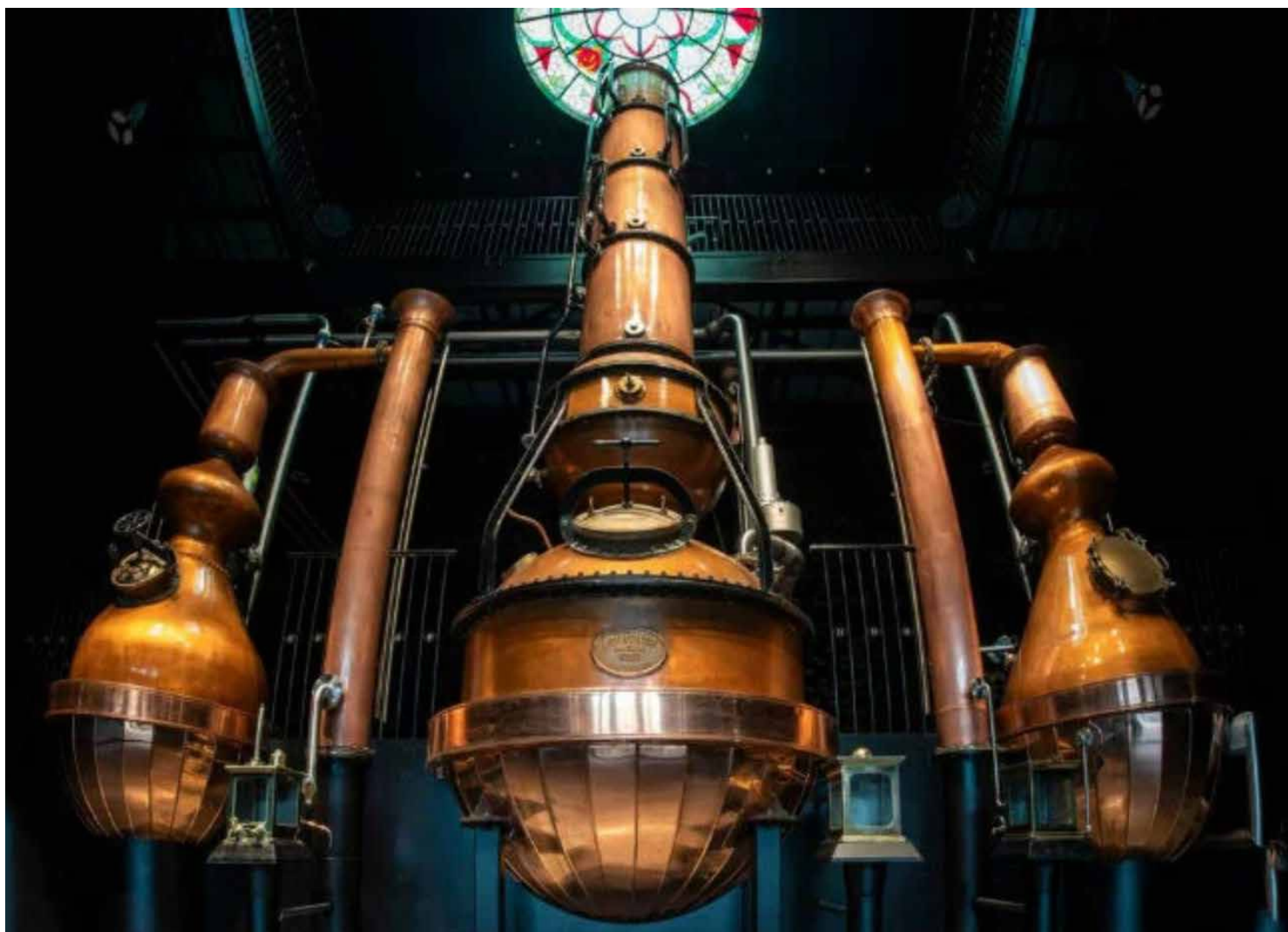
Bruno Vanzan



INNOVATIVE
BAR TOOLS



www.brunovanzan.com



no, unico, forte caratterialmente e molto strutturato. Una stagionatura importante che si percepisce subito dal colore ormai ocre e dall'odore intenso di brodo vegetale, spezie, frutta secca e sottobosco. La stagionatura così lunga infonde sapidità, dolcezza e una nota piccante. Una struttura molto friabile che andrà a sciogliersi molto bene in bocca.

Abbinamento perfetto a Gin Hendrick's, il primo premium Gin scozzese. La ricetta di Hendrick's prevede 11 botaniche: achillea, coriandolo, ginepro, camomilla, semi di cumino, bacche di cubebe, fiore di sambuco, scorza d'arancia, scorza di limone, radice di angelica, radice di iris. A queste vanno aggiunte

HENDRICK'S[®]

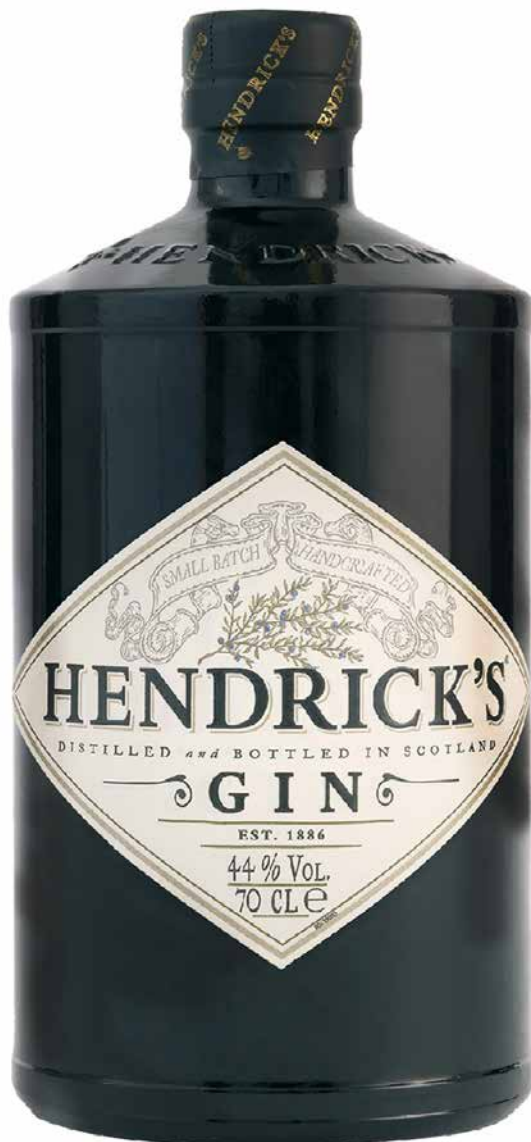
DISTILLED and BOTTLED IN SCOTLAND

GIN

anche petali di rosa della Bulgaria e cetrioli tedeschi, in infusione appena prima dell'imbottigliamento.

Alla vista è cristallino e trasparente, dalle spiccate note floreali di narciso e fiori di sambuco, con richiami di pepe bianco e anice. Al gusto il sorso è rotondo, delicato, fresco e molto equilibrato.

Cetriolo e rosa, le sue due botaniche



più famose, sono quelle che hanno dato vita al gioco gustativo di questa degustazione. Il cetriolo magicamente sparisce e la rosa prende il sopravvento. In bocca rimane la rosa piena che riesce ad allungare la persistenza gustativa del Parmigiano Reggiano, rendendolo meno grasso e più fresco. Un gioco gustativo davvero molto interessante e inaspettato. Questo abbinamento ha saputo sorprendere sia a livello gustativo che emozionale, fa riflettere su quanto uscire dagli schemi a volte sia un bene per poter rinnovarsi.

Parmigiano Reggiano con la sua lunga storia alle spalle non avrebbe nulla da invidiare a nessuno, eppure si è messo in gioco, creando un evento unico e rischiando anche nel suo piccolo di non essere apprezzato. Posso dire che mai mi sarei aspettata di scoprire sapori e sensazioni gustative alternative e, perché no, anche nuove. Spazio dunque alla creatività, agli esperimenti e anche agli azzardi. Vinitaly 2022 è stato davvero ricco di sorprese.

Valentina Rizzi

EMPORIA GIN

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



Bevi responsabilmente. CaffoStudio



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



emporiagin.it



TRA INNOVAZIONE E SPERIMENTAZIONE

Vincono la gara Laura Ceccacci, Stefania Nanni e Tiziana Sata

In occasione del suo 25° anniversario, la celebre cocktail competition tutta al femminile, Lady Drink, ha visto partecipare con passione barlady di altissimo livello provenienti da tutta Italia. Le concorrenti si sono confrontate e sfidate con creazioni originali e sorprendenti, frutto di sperimentazione e innovazione che sono state le protagoniste di questa edizione.

Grazie alla professionalità delle barlady e alla varietà e qualità dei prodotti messi a disposizione dalle aziende partner che seguono e sostengono l'iniziativa,

si è rinnovato anche quest'anno il grande interesse per l'evento e la miscelazione tutta al femminile. Grazie alla visione e all'insuperabile inventiva del suo patron e ideatore Danilo Bellucci, dal 1996 Lady Drink celebra il valore e la competenza delle donne che operano nel campo del bartending.

Il parterre era affollato dalla presenza di ospiti illustri, stampa, esperti della miscelazione e di tutti i preziosi sponsor.

La competizione si è svolta sotto l'attenta supervisione di una giuria tecnica composta da Carmine Lamorte e



Giancarlo Raschi, da una giuria estetica nella persona di Andrea Bertelli e dalle quattro giurie gustative che si sono avvicendate nelle tre categorie e nella finalissima. Per gli After Dinner Lu Bertolini e Giovanni Angelucci, per i Long Drink Rita Lodolo e Paolo Borgio e per i Pre Dinner Elsa Mazzoleni e Maurizio Di Dio.

Angelo Donnalioia Presidente AIBES, Fiorenzo Colombo consigliere ABI, Tommaso Albe Vice Presidente FIB hanno premiato le vincitrici delle tre categorie di gara. La finalissima ha visto come giudici d'eccezione Giorgio Fadda, presidente IBA e Danilo Bellucci che hanno decretato e premiato la Winner Lady Drink 2022.

Il programma, che già si era preannunciato ricco di contenuti per questa speciale edizione, è stato un susseguirsi di coinvolgenti Masterclass tenute da Michele Di Carlo per Bonaventura Maschio, Marianna Di Leo per Espolon e Stefano



Nincevich per Engine, e di sorprese e momenti emozionanti sotto la brillante conduzione di Spiridione Ripaldi e della special guest Cristina Poi.

Il concorso prevedeva tre finaliste di

COMPETITION
 IN ALTO, LE TRE
 FINALISTE:
 TIZIANA SATA,
 LAURA
 CECCACCI,
 STEFANIA
 NANNI.
 QUI SOPRA LA
 CECCACCI TRA
 GIORGIO FADDA
 E DANILÒ
 BELLUCCI.



COMPETITION

LE TRE FINALISTE CON I RRESPONSABILI DELLE ASSOCIAZIONI. IN BASSO, LAURA CECCACCI.



categoria e una finalissima per il titolo di Lady Drink 2022. L'appuntamento è per Lady Drink 2023.

LE FINALISTE

1° classificata Laura Ceccacci, si è distinta nella categoria After dinner con il cocktail "Teresa" – sponsor Poli 1898

1° classificata Stefania Nanni, si è distinta nella categoria Long drink con il cocktail "Lady Be" – sponsor Pernod Ricard Italia

1° classificata Tiziana Sata, si è distinta nella categoria Pre dinner con il cocktail "Agron Coffee" – sponsor Agalia

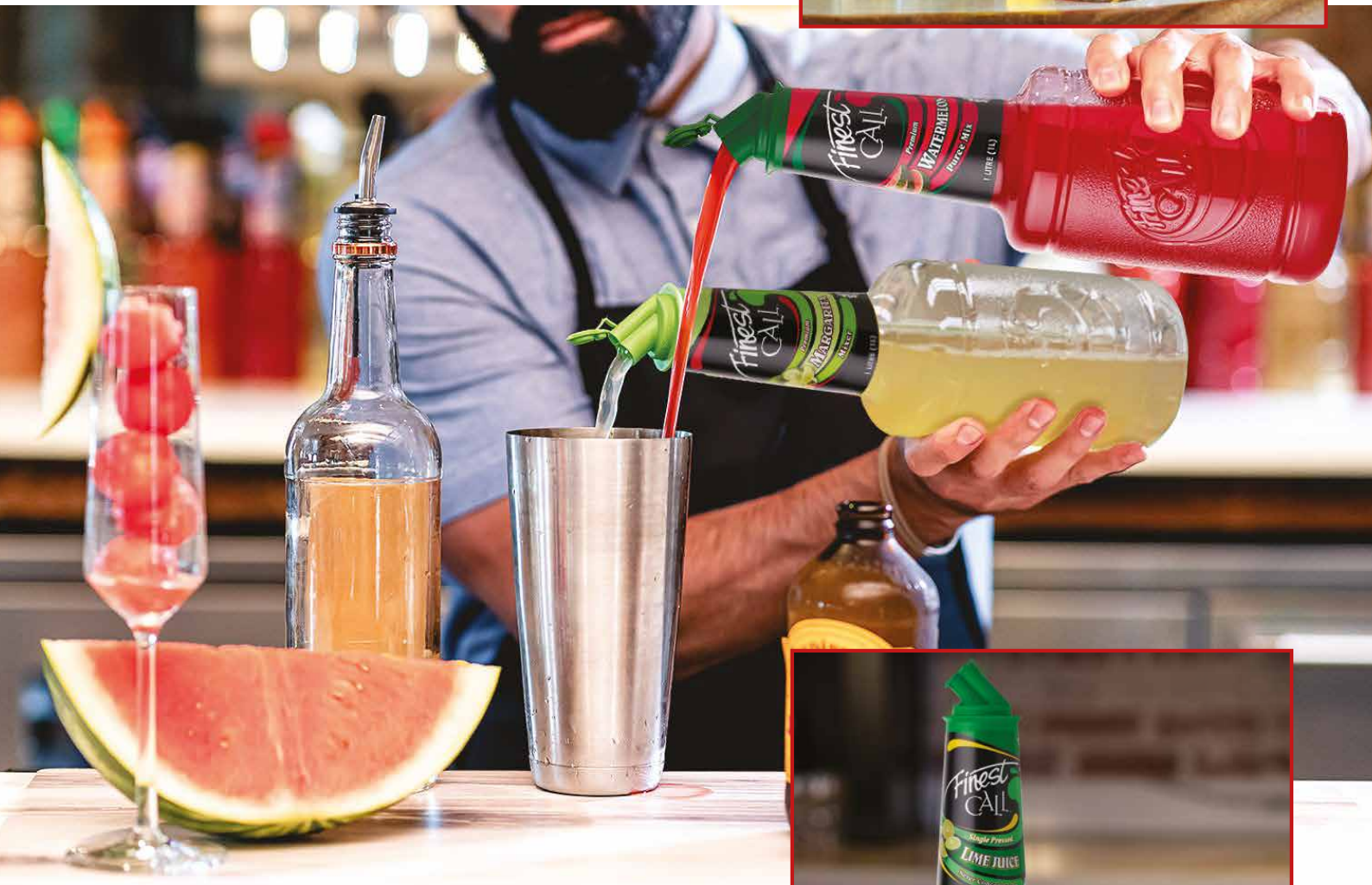
Winner Lady Drink 2022

Laura Ceccacci con il cocktail "Teresa 2" – sponsor Poli 1898.



Mixology Minded Collection

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallEU

 @FinestCall_EU

Visit our new website! www.finestcall.com



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

L'AMARO DI COLLEPARDO

Eletto “liquore dell’anno”, è un gustoso infuso di antiche piante officinali

DI FABIO BACCHI



La Liquereria Erboristeria Marco Sarandrea, gioiello della liquoristica italiana che vanta più di cento anni di attività si trova a Colleparado, piccolo comune del Frosinate che conta circa 1.000 abitanti.

Il nome Colleparado, probabilmente, deriva dalla presenza sul territorio di gatti selvatici, i gattopardi e anticamente, forse, anche di linci. Il felino, infatti, è presente anche nello stemma comunale. Le condizioni geo-climatiche del territorio di Colleparado risentono dell’influenza del clima mediterraneo continentale appenninico che favorisce una rigogliosa vegetazione che alterna specie montane ad altre mediterranee.

A questo territorio e alle sue 1.400 specie vegetali è legata la leggenda dell’Orto del Centauro Chirone, una creatura mitica che avrebbe avuto come discepoli il Pelide Achille e il precursore della medicina, Esculapio.

L’antica tradizione erboristica di Colleparado è testimoniata anche dalla presenza dell’antica farmacia certosina dell’abbazia di Trisulli risalente al XIV secolo.

La Liquereria Sarandrea, fondata nel 1918 alla fine della Grande Guerra, è un simbolo della più nobile tradizione italia-

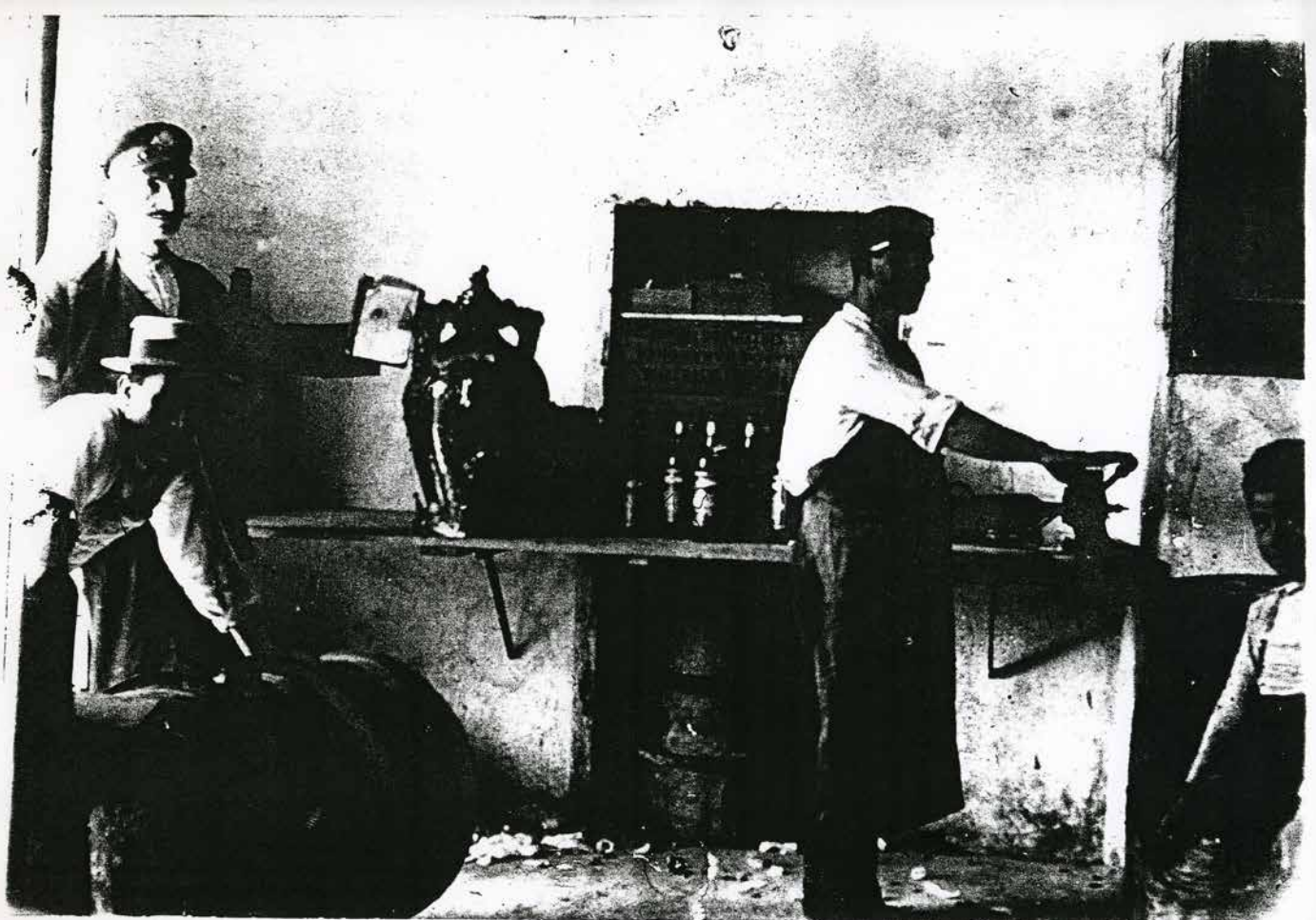


SARANDREA
LA PRIMA SEDE
DELL'AZIENDA.
A SEGUIRE,
ALCUNE FOTO
STORICHE.

na della liquoristica di qualità. Nell'antica Certosa di Trisulti ancora oggi prosegue l'attività liquoristica che da sempre ha caratterizzato la laboriosità dei conventi italiani.

Sulla strada che da Colleparado conduce alla Certosa di Trisulti, fondata nel 1204 per volontà di Papa Innocenzo III,

si trova il giardino botanico "Flora Ernica", unico nel suo genere in Lazio e tra i pochissimi giardini appenninici con centinaia di specie spontanee. Da piccolo opificio, con tempo, impegno e intraprendenza, la Liquoreria Sarandrea acquistò notorietà e prestigio. In campo liquoristico furono i primi a diffondere la Sambuca



con anice nel mondo. È molto probabile che la Sambuca sia nata proprio a Collepardo nella Certosa di Trisulli. Definita "Vecchia" perché usa ancora l'antica formula Certosina, la Sambuca Sarandrea è ottenuta da distillato di fiori di sambuco.

Nel 1961 Papa Giovanni XXIII autorizzò



“Sentire Mediterraneo”

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

www.giardinidamore.com



CORRAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE

Bevi Bobby's Gin responsabilmente

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA
ONESTIGROUP.COM
@ONESTIGROUP



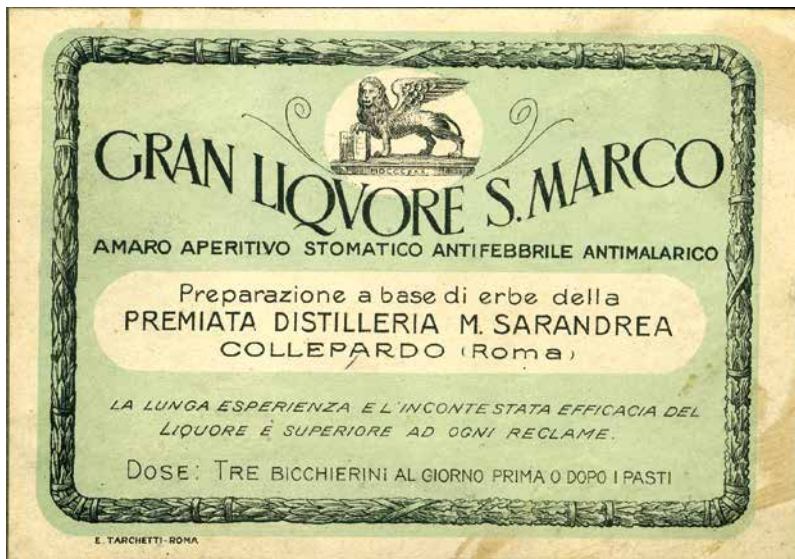
AMARO SAN MARCO

Liquore "Biosfero" tonico ricostituente.

Sarandrea, da 100 anni una storia naturale.



www.sarandrea.it



LIQUEUR OF THE YEAR



AMARO SAN MARCO

Sarandrea Marco & c srl
Country: Italy

BEST IN SHOW BY COUNTRY



AMARO SAN MARCO

Sarandrea Marco & c srl
Country: Italy
Category: Liqueurs

LONDON SPIRITS
COMPETITION

Gold Medal 2022
94 Points

AMARO SAN MARCO
Sarandrea Marco & c srl

TASTING NOTES
Aromas of maple syrup, chocolate shaving and mint on the nose. A well-integrated flavour of dried herbs and complementing chocolate flavour on the palate with a note of liquorice towards the finish.

la Liquereria Marco Sarandrea a fregiarsi del titolo di ditta fornitrice del Vaticano. Oggi la linea produttiva dell'Antica Liquereria Sarandrea è composta da una serie di estratti ottenuti dalla flora mediterranea che cresce spontanea in territori privi di inquinamento.

La preparazione dei liquori è effettuata con piante fresche macerate in una soluzione idroalcolica. L'acqua usata è quella sorgiva proveniente dalla natura incontaminata dei Monti Ernici dell'alta Ciociaria, l'alcol è ottenuto dalla distillazione di frutta e vinacce.



Tra i prodotti più rinomati del liquorificio vi è Amaro San Marco (30°), un liquore a base di infuso di molteplici erbe officinali, fresco vincitore delle medaglie d'oro come "Liquor of the Year" e "Best in Show by Country" alla London Spirits Competition 2022.

Amaro San Andrea nasce intorno al 1920, alla fine della Prima Guerra mondiale, quando il Cappuccino Paolo Sarandrea, dopo aver lasciato l'incarico di cappellano militare, riprese i suoi studi di erborista con l'intento di mettere in evidenza le virtù delle piante officinali che abbondano sui Monti Ernici, traendone benefici nel campo liquoristico.

Supportato dal fratello Marco, Paolo mise a punto le antiche ricette di liquori medicinali quale, appunto, il liquore "Bio-

sfero" tonico ricostituente, ovvero l'attuale "Amaro San Marco". Le piante che lo caratterizzano esplicano al massimo le loro proprietà digestive messe in infusione in alcool di ottima qualità e acqua di sorgente. Le giuste quantità degli ingredienti sapientemente dosati, rendono l'Amaro San Marco un liquore di altissimo livello con proprietà che vanno oltre il semplice digestivo.

I giudici della London Spirits Competition così si sono espressi nelle loro tasting notes: «Al naso emerge il ricordo di sciroppo di acero, quindi note di cioccolato e menta. Al palato risulta equilibrato. Si percepisce ancora cioccolato, erbe e spezie secche, un lungo finale con toni di liquirizia.

Fabio Bacchi



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

DISTRIBUITO DA RINALDI 1957



RINALDI 1957



LIQUORI BORBONE

Decidere di produrre un Vermouth e un Bitter in Campania può sembrare un azzardo, ma in Mercanti di Spirits ci stavano pensando da tempo. «È sin dal lancio della linea Liquori Borbone, che stavamo pensando a come valorizzare la storia, le ricette e i botanici del nostro territorio. A Napoli, anche se può sembrare strano, abbiamo una grande tradizione di consumo e produzione casalinga di Vermouth», spiega Armando Follari, responsabile marketing. Da quel momento è iniziato un processo di studio e ricerca intenso,

per non lasciare nulla al caso.

Così come già fatto per la produzione di Amaro, Rucola e Limoncello Borbone, si è partiti dalle storiche ricette della famiglia Di Costanzo di Procida, per poi passare allo studio della storia e delle abitudini di consumo in quella Napoli che sotto i Borbone fu la città più grande d'Italia e la seconda d'Europa, una metropoli viva, spregiudicata, disinvoltata e brillante, e soprattutto luogo d'incontro e di svago di nobili e studiosi europei.

Durante questi incontri, che nelle case della nobiltà borbonica avevano la



forma e la tipologia del salotto letterario, si esibivano cantanti lirici assoldati allo scopo, perché cantassero arie di opera o canzoni classiche napoletane. Talora l'intrattenitore era un comico che si esibiva nelle cosiddette "macchiette",

cioè un numero comico a metà strada tra un monologo e una canzone umoristica, mentre veniva servito un rinfresco freddo.

Nelle case più modeste in luogo di cantanti lirici o di altri artisti, per ascol-



tare canzoni e macchiette ci si accontentava di un grammofono, in luogo di costosi rinfreschi freddi si servivano più economici “tarallucci e vino”, oppure pinocchiate e casarecci dolci, rosoli in inverno e coppe di gelato in estate. Una volta dismesso l’uso del rosolio fatto in casa, pr accompagnare le pinocchiate fu servito il più costoso Vermut o Vermutte.

In quegli anni divenne consuetudine tra i nobili e il “popolino” produrre un Vermouth napoletano riutilizzando noci e spezie scartate per produrre il Noci-

INFUSIÓN DE AGAVE COCIDO

CURADO™

TEQUILA BLANCO



Bevi Curado Responsabilmente

SPIRITO MESSICANO

Curado è una collezione di tequila innovativi nati nel rispetto della cultura e tradizione messicana, tre tipologie di agave cotte secondo la tecnica della regione di provenienza che si esprimono in tre distillati:

- TEQUILA CURADO CUPREATA** dalla buona acidità e note di pepe bianco;
- TEQUILA CURADO ESPADIN** dal palato delicatamente affumicato con sentori di agrumi;
- TEQUILA CURADO BLUE AGAVE** dalle note floreali e leggermente dolci.

Ottimi per una degustazione in purezza come per il mondo della mixology.

@vanguardclub_it

Curado è un marchio del Gruppo Vanguard, in Italia è importato da Compagnia dei Caraibi



Il 30-31 Maggio 2022
saremo presenti al



STAND
E13

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net - www.roncihuatan.com

 CihuatanRumDE -  roncihuatan -  Pellegrini Spa -  pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



no, al fine di aromatizzare vino bianco e Marsala.

Vermouth Borbone Rosso (16°), realizzato da uve Trebbiano e Moscato, aromatizzato con assenzio gentile, arancia amara, rabarbaro, quassia e vaniglia, è inebriante al naso, con gradevoli sentori di spezie e frutti. Al palato è erbaceo e amaricante, proseguendo rivela un'acidità che lascia spazio al sapore bilanciato tra la calda percezione alcolica e la dolcezza speziata, in un gusto morbido e di

freschezza con un finale lungo, rotondo e persistente. Un Vermouth perfetto per accompagnare i tipici dolci napoletani ma pensato principalmente per essere utilizzato nei grandi classici della miscelazione e in ricette innovative.

Al Vermouth Borbone si accompagna anche un Bitter che Armando Follari di Mercanti di Spirits ci presenta: «Siamo partiti dalla ricetta che Giovanni Di Costanzo mise a punto nel secondo dopoguerra quando, in vacanza a Milano, re-



stò sbalordito da un particolare liquore amaro servito con l'aggiunta di soda. Tornato a Procida, Giovanni decise di cimentarsi nella realizzazione di un amaro simile a quello provato a Milano ma utilizzando spezie e agrumi che aveva a disposizione nel suo piccolo liquorificio. Dopo alcuni mesi di lavoro riuscì a definire la ricetta di un amaro rosso estremamente equilibrato e aromaticamente complesso, dal profilo classico ma allo



stesso tempo dal carattere ben definito che lo distingueva dalle proposte dell'epoca».

Bitter Borbone Pigmento Rosso (25°), tutt'oggi elaborato nel rispetto della tradizione che vide coinvolti nella realizzazione dei grandi bitter del passato farmacisti e speciali, è stato concepito per esprimersi al meglio nella preparazione di grandi classici della miscelazione come il MiTo, il Negroni, il Boulevardier...

Realizzato con sole erbe e spezie di altissima qualità, Bitter Borbone Pigmento Rosso è caratterizzato da un piacevole bilanciamento di note dolci e amare donate da diverse cultivar di arance che ben si sposano al rabarbaro e al timo. Il profilo aromatico molto interessante, veicolato dai 25 gradi d'alcol, è esaltato dai toni di un corpo botanico che al naso risulta ben equilibrato, con un finale persistente e un piacevole retrogusto di china.

Oltre alle ricette c'è stato un impor-

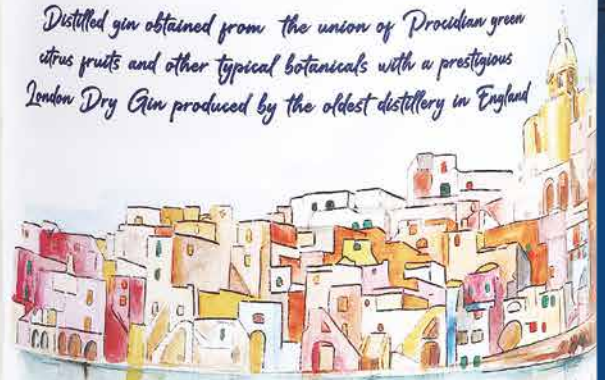
THE ONLY GIN FROM PROCIDA ISLAND



PROCIDA
ISLAND

CORRICELLA GIN

Distilled gin obtained from the union of Procidian green citrus fruits and other typical botanicals with a prestigious London Dry Gin produced by the oldest distillery in England



ITALY

drink responsibly

  @corricellagin
 corricellagin.com
 #procidaisland



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

ROMA
BAR
SHOW


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

Stand G01



BARTENDER
PASQUALE
GAZZILLO.

LA RICETTA

I BORBONE di Pasquale Gazzillo

INGREDIENTI

- 40 ml Ron Relicario Superior
- 40 ml Vermouth Borbone Rosso
- 10 ml Sciroppo di pera
- 4 dash di bitter al cioccolato

Tecnica: stir & strain. Bicchiere: Coppa Champagne.

Guarnizione: cioccolatino fondente al 75% aromatizzato alla pera, nocciole intere.

Note: un cocktail dal carattere duro ma dal retrogusto delicato, fuori dagli schemi. Il Ron Dominicano e il Vermouth napoletano costituiscono il corpo importante del cocktail, il succo di pera addolcisce il finale sul quale arrivano anche le delicate note di cioccolato. Da servire in coppa ghiacciata, il Borbone è un perfetto mix di tradizione e modernità.

tante studio anche per la realizzazione del packaging. Le etichette, estremamente complesse, prendono spunto dalle trame tipiche dei tessuti realizzati dagli artigiani della Real Colonia della Seta di San Leucio, fondata il 25 marzo del 1776 da Ferdinando IV di Borbone e ancora oggi esposte a Buckingham Palace, negli arredi dello Studio Ovale della Casa Bianca e in alcuni edifici del Vaticano e del Quirinale.

In etichetta è riportata anche la data 1816 che rimanda all'istituzione del Regno delle Due Sicilie e le monete che rappresentano i quattro regnanti della dinastia dei Borbone delle Due Sicilie.

THE UK'S NO.1 PREMIUM GIN

PARMA VIOLET

ELEGANT FLAVOURS OF ITALY



IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI - WWW.COMPAGNIADEICARAIBI.COM

BEVI WHITLEY NEILL GIN RESPONSABILMENTE

LA “BRANDA” DELLE LANGHE

Montanaro e la tradizione della Grappa piemontese

DI VITTORIO BRAMBILLA



Con il suo immenso patrimonio di vigneti la tradizione piemontese della distillazione di vinacce da uve a bacca rossa come Barbera, Dolcetto e Nebbiolo, bianche quali Arneis, Erbaluce, Moscato e altre è una delle più rinomate in Italia. In dialetto piemontese la Grappa è comunemente chiamata

Branda e, nel rispetto della più antica artigianalità, molte distillerie operano con gli impianti a caldaiette alimentate con vapore fluente a ciclo discontinuo. Alcuni impianti sono a bagnomaria e, rarissimi, più unici che rari, esiste ancora qualche tradizionalista del fuoco diretto.

Anche in Piemonte la storia della di-





stillazione ha origini antiche. Il termine “aquavite”ricorreva già in alcuni documenti doganali piemontesi della seconda metà del XV secolo. Nel 1739 fu creata la Corporazione dei Confettieri e Distillatori di Acquavite di Torino, istituzione del tempo che stabiliva regole specifiche per tutti coloro che praticavano l’arte della distillazione.

Come in altre regioni anche in Piemonte le Grappe sono espressione del territorio dal quale attingono qualità che si ritroveranno in un bicchiere. Il processo di valorizzazione della Grappa piemontese segna un importante traguardo con la costituzione di un Consorzio che raggruppa i distillatori e ne stabilisce regole e attività.

Con il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio del 29 maggio 1989 la Grappa Piemontese o Grappa del Piemonte venne iscritta per la prima volta nell’allegato II delle denominazioni geografiche comunitarie delle bevande spiritose.

Il 18 ottobre 2017 presso la Camera di Commercio di Asti viene iscritto ufficialmente il Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo. Questa identità associativa segue la precedente unione di distillatori nata ad Asti nel 1993 che portava il nome di Istituto Grappa Piemonte. Compito del Consorzio è la tutela del valore economico, culturale e tradizionale delle Grappe Piemontesi a indicazione geografica e della loro deno-



minazione.

L'Indicazione Geografica Grappa Piemontese o Grappa del Piemonte è registrata nell'allegato III del Regolamento

(CE) n. 110/2008 relativo alla definizione, designazione, presentazione, etichettatura e protezione delle Indicazioni Geografiche e che abroga il Regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio (pubblicato sulla GUUE L. 39 del 13.02.2008) come modificato dal Reg. 1067/2016 e dal Reg. 674/2019. Nonostante l'entrata in vigore del nuovo Regolamento UE 787/2019 che abroga il Reg. 110/2008 e che, per quanto riguarda le IG, si applica dall'8 giugno 2019, l'allegato III continua ad applicarsi fino alla creazione dell'apposito registro delle IG di cui all'articolo 33 previsto dalla nuova normativa. In generale, il Reg. 787/2019 prevede per ogni Indicazione Geografica, all'art. 24, la presentazione alla Commissione UE di una scheda tecnica contenente i requisiti prescritti allo

—RON—
Malteco
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover
our entire
range*



www.saviotrading.it



Dictador

COLOMBIAN AGED RUM

OUR EXTRA OLD GOLD RUM



DISTRIBUITO DA

STOCK
ITALIA

BEVI RESPONSABILMENTE



stesso articolo. La scheda tecnica della Grappa Piemontese IG o Grappa del Piemonte IG è contenuta nel decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali dell'11 febbraio 2015 (pubblicato nella GU n. 43 del 21.02.2015).

Tra le diciannove distillerie aderenti al Consorzio, tutte nobili espressioni della Grappa piemontese e del suo territorio, troviamo la Distilleria Montanaro. La storia di questo artigianale laboratorio di Grappa inizia a Gallo d'Alba, minuscola frazione di Alba, grazie all'intraprendenza di Francesco Trussoni, maestro di alambicchi del tempo che, probabilmente, distillando vinacce di Barolo nel 1885, potrebbe essere stato il primo a produrre una Grappa monovitigno.

Nel 1922 alla guida dell'azienda arrivò



Mario Montanaro che, con la moglie Angela Trussoni e il figlio Giuseppe, furono i perfezionatori di un impianto di distillazione discontinuo alimentato a vapo-



re, qualcosa di unico ai tempi. I coniugi Montanaro erano gli eredi di una rigorosa metodologia che si avvaleva delle preziose esperienze e degli influssi della Scuola Enologica di Alba.

Alla fine del 2000 l'ormai quasi ottantenne Giuseppe Montanaro, in mancanza di eredi diretti, decise di cedere la distilleria a un gruppo di imprenditori albesi che perseguono e preservano la tradizione di

questo piccolo gioiello della spirit industry nazionale. Oggi, con prodotti che soddisfano le sempre più sofisticate esigenze del mercato, la Distilleria Montanaro si colloca tra i top player della distillazione di Grappa di qualità.

Dopo una scrupolosa selezione delle vinacce locali, prime tra questi il Barolo, la migliore materia prima viene lavorata nel rispetto della metodologia tradizionale ideata dai fondatori, perseguita e poi perfezionata nel tempo da fidi collaboratori, tramandandosi sino ai giorni nostri.

La costante presenza dell'uomo durante ogni fase produttiva e l'artigianalità di un impianto discontinuo alimentato a vapore, che vanta parti ancora originali, hanno reso le Grappe Montanaro prodotti di prestigio unici nel loro genere. Con



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



TONICA INDIAN DRY, TONICA ITALIAN TASTE, GINGER BEER,
GINGER ALE, BITTER LEMON, SODA E ALPEX SPRITZ



ALPEX

SUPREME TONIC WATER

by **TLOSE**

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

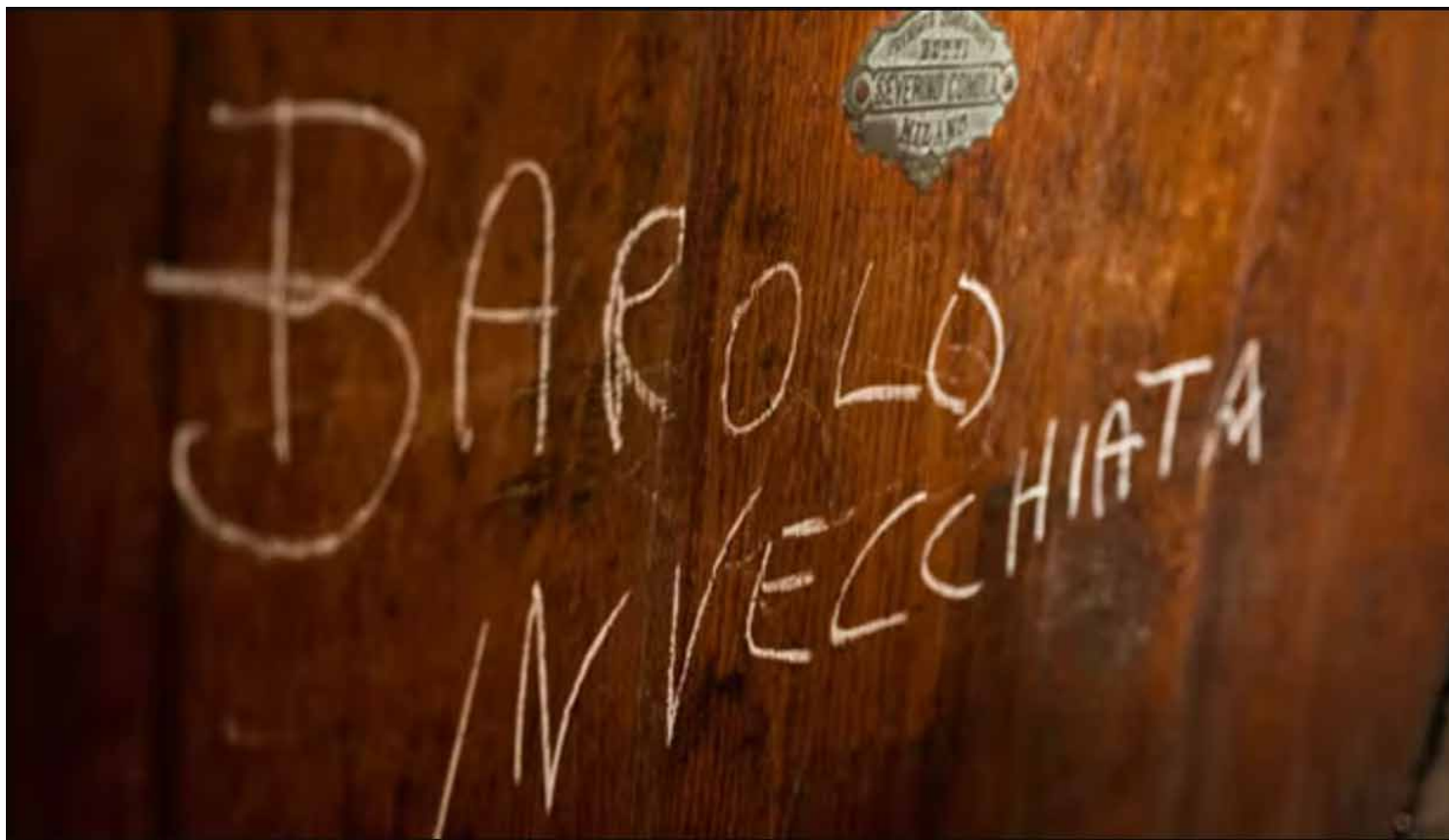
刻の香

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.





grande rispetto verso la sua unicità, dal 1885 Distilleria Montanaro è rimasta nel suo posto lungo la via principale di Gallo d'Alba. Da allora nulla, o quasi, è stato modificato nelle storiche cantine che ospitano gli stessi alambicchi a vapore introdotti nei processi produttivi da Angela Trussoni, non sono cambiati i fornitori di vinacce, non è cambiato il modo di fare la Grappa.

Una volta torchiate e selezionate, le vinacce vengono separate per monovigtino e distillate separatamente. Ogni alambicco viene caricato con circa 300 chilogrammi di vinacce che, a seconda della resa, produrranno dai 15 ai 25 litri di Grappa. All'interno degli alambicchi viene immesso vapore a bassissima pressione, circa ogni ora gli esperti distillatori manovrano le valvole che scaricano le flemme nella colonna di distillazione. All'interno della colonna avviene

la separazione tra l'acqua e l'alcol che originerà uno spirito che ha conservato gli aromi tipici di una distillazione discontinua.

Ogni anno con l'accensione dell'impianto, grazie al suo bagaglio di tradizione ed esperienza, la Distilleria Montanaro trasforma quelli che sono gli "scarti della produzione del vino" in Grappe esclusive ed eleganti. Oggi la produzione della Distilleria Montanaro contempla anche Brandy millesimati, Vermouth di Torino, Barolo Chinato, Bitter e altri liquori che coniugano i sapori di un tempo ai gusti di oggi.

Oltre la pregiata Grappa di Barolo, la Distilleria Montanaro produce anche Grappe di Moscato, di Dolcetto, di Barbera, di Barbaresco e di Arneis, emblemi più nobili del territorio delle Langhe nei suoi molteplici aspetti storici e culturali.

Vittorio Brambilla



GRAPPA BIANCA LA BRANDA

Questa Grappa bianca classica è ottenuta dall'attenta selezione di pure vinacce dei vitigni tipici della zona di Langa. Dopo la torchiatura le vinacce vengono passate nei tradizionali "alambicchi a vapore", conservando integri gli aromi e i profumi del vino originale. Incolore e trasparente La Branda ha un profumo secco e delicato e un sapore gradevole, pulito. Riposa alcuni mesi in acciaio, 40°.



GRAPPA DI ARNEIS

Ottenuta da vinacce di uva Arneis in questa Grappa si esaltano spiccate fragranze floreali ed erbacee tipiche del vitigno di partenza che esplose in bocca già al primo sorso. Grappa molto gradevole, persistente e dalla bevuta facile. La distillazione discontinua avviene in piccole caldaiette in rame e demetilizzazione con doppia colonna, il riposo in acciaio. 43°.



RISERVA DELL'ALCHIMISTA

Grappa ottenuta dal blend di diversi distillati di vitigni tipici locali. La distillazione discontinua avviene in piccole caldaiette in rame e demetilizzazione con doppia colonna. Invecchiamento da 36 a 48 mesi. Alla vista si presenta con delicato colore ambrato, olfatto intenso e limpido con profumo delicato e fruttato tipico dei vitigni bianchi. Al palato sprigiona in bocca tutta la sua rotondità, morbidezza ed eleganza con sentori di vaniglia provenienti dall'invecchiamento. Un prodotto che si fa bere piacevolmente. 42°.



GRAPPA DI BAROLO MILLESIMATA

Eccellente spirito ottenuto dalle annate migliori delle Grappe di Nebbiolo da Barolo. Colore giallo ambrato brillante con sfumature intense e tonalità calde. All'olfatto è avvolgente e intensa. Toni fruttati e più marcate note speziate tipiche del Barolo invecchiato. La complessità e l'armonia riscontrati al naso si ritrovano al palato. Il fruttato vira su note speziate particolari come il tabacco, la cannella e su note più tostate tipiche del lungo invecchiamento in botti grandi. L'invecchiamento avviene in botti centenarie per un periodo compreso tra 18 e 20 anni. 43°.

DIAMONDS ARE FOREVER

DIAMOND FILTRATED VODKA



BEVI RESPONSABILMENTE

www.threesixty-vodka.com

distribuito da onestigroup.com

RICOMINCIAMO DAI BAR?

Una proposta per quelli
che hanno pagato
il prezzo più alto della pandemia
Sul modello Irlanda

DI **BASTIAN CONTRARIO**

I Governo ha fatto i conti senza l'oste, anzi gli osti. Durante i due anni di pandemia non solo bar, locali e luoghi di divertimento sono stati esclusi da qualsiasi decisione li riguardasse, ma non si è persa occasione per porli nelle situazioni più difficili e complicate, sia attraverso imposizioni di obbli-

ghi e divieti enormemente gravosi, sia perché posti al centro di un bombardamento mediatico che immancabilmente li ha dipinti, e continua a farlo, come i cattivi di ogni favola.

Biancaneve e Cappuccetto Rosso a parte, ci siamo già raccontati parecchio su questo argomento e non voglio ripetermi: sarebbe solo una perdita di tempo. Ecco perché vorrei invece, con queste righe, fare un passo avanti. È possibile che la ripresa parta proprio dai tanto bistrattati bar e locali? Io credo di sì e vi spiego come.

Tra gli strascichi di una pandemia che sembra non finire mai (almeno non in Italia) è stato recentemente pubblicato il periodico Rapporto Centri Storici e Futuro del Paese a cura dell'Associazione nazionale dei centri storici e artistici (An-csa) e del Centro Ricerche economiche e sociali del mercato dell'edilizia (Cresme).





Il copioso studio mette in numeri quello che è già oggi piuttosto evidente: i centri storici italiani, che già vivevano una profonda crisi prima della pandemia, hanno visto enfatizzarsi negli ultimi due anni i problemi che li riguardano. Così, si stanno sempre più svuotando, abitati per lo più da persone anziane.

Molto spesso i cuori delle nostre città diventano preda di una criminalità giovanile davvero preoccupante; completano il quadro chiusure sempre più numerose da parte di esercizi commerciali e locali. Ormai sono specializzato in necrologi di vittime illustri, tra bar e caffè storici e il mio “lavoro” ultimamente sembra aumentato a dismisura. Pensate poi cosa

succede quando questi “beni culturali” spariscono proprio dai centri delle città, insieme ai negozi. Il Vuoto della “Storia Infinita” potrebbe aiutarvi a visualizzare il futuro a cui siamo tutti destinati.

Vorrei dirvi che tutti comprendiamo la grave perdita in termini culturali e sociali che il nostro Paese sta subendo, ma mi accorgo ogni giorno di più di una cecità e un’ignoranza galoppante, che non fanno comprendere al più vasto pubblico, compreso soprattutto chi dovrebbe intervenire, la vastità del problema. È una situazione desolante in un paese con ancora tante, troppe, restrizioni sanitarie che bloccano la ripresa della quotidianità e del turismo. Esiste un altro mondo



possibile? Un mondo dove vivere meglio, con maggiori risorse, maggiori possibilità d'impresa e più sicurezza?

Facciamo una scampagnata in Irlan-

da, ad esempio, uno Stato che fino a 20 anni fa, condivideva con l'Italia il problema di un pesante debito pubblico e un alto tasso di disoccupazione. Già dal 2012 però il Paese comincia a ridurre il suo deficit e ciò non certo alzando le tasse, anzi. Il Governo vara una politica di tassazione particolarmente favorevole per capitali e imprese stranieri, i quali cominciano a riversarsi tra le sue verdi colline. Inoltre l'Irlanda fa qualcosa di semplice ma oltremodo saggio: rilancia la produzione di una delle sue "d.o.p", il Whiskey, e parallelamente investe in un tipo di turismo di qualità che invece l'Italia "ripudia".

Sto parlando, ovviamente, di quelle centinaia di migliaia di appassionati ed esperti di birra e Whiskey, sparsi in tut-

Il 30-31 Maggio 2022
saremo presenti al



STAND
E13

AMARO EROICO, IL GUSTO DI OGNI ATTIMO.



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

f amaroeroico - @ amaroeroico - f Pellegrini Spa - @ pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



CAMBRIDGE
DISTILLERY



BEVI RESPONSABILMENTE

WATENSHI GIN

Il Gin più Esclusivo e Caro al mondo!

DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI | WWW.GHILARDISELEZIONI.COM

BEVI RESPONSABILMENTE



to il mondo. Un turismo che non cerca le maschere cinesi di plastica come ormai quello tristemente noto di Venezia o i “quattro salti in padella” a 6 euro nell’unico locale della Capitale che non ha la pasta fresca, pronto a ripartire in tutta fretta per Firenze, dopo aver visto il Colosseo solo dall’esterno.

Le città irlandesi hanno investito in produzione di distillati di qualità e nella salvaguardia e rilancio dei loro centri storici, mettendo in prima linea i loro bellissimi pub, che tutti gli Irlandesi considerano il fiore all’occhiello del proprio patrimonio storico-culturale. E sapete che c’è? Hanno vinto. Nelle città irlandesi la vita è pienamente ripresa e si sta bene. Tolta qualsiasi restrizione contro il Covid già dal 6 marzo (non è richiesta nessuna certificazione nemmeno per entrare nel



Paese) il turismo è tornato a inondare le città e ovunque si cercano lavoratori.

Tutto ciò, più che grazie a San Patrizio, grazie al Whiskey, alla Stout e ai pub! Pensate che nella sola Dublino si



IRISH WHISKEY			
JAMESON 12yr	€4.50	CONNEMARA	€4.50
TULLAMORE 12yr	€4.50	INSHOWNEN	€4.15
RED BREAST 12yr	€5.95	GREENORE	€4.25
GREENSPOT	€4.50	LOCKE'S 8yr	€4.50
BUSHMILLS 10yr	€4.95	MICHAEL COLLINS	€4.50
TULLAMORE 10yr	€4.95	BLACK BUSH	€4.25
CRESTED 10yr	€4.25	TYRCONNELL	€4.25
KILBEGGAN	€4.75	TULLAMORE MALT	€4.95
MIDLETON VERY SPECIAL	€17	WILD GEESE	€5.95

è passati negli ultimi quindici anni da 4 a 44 distillerie. La maggior parte di queste floride attività, oltre a impegnarsi molto in studi e ricerca per produrre ottimo Whiskey e per inserirlo al meglio sul mercato, danno la possibilità di un tour guidato al loro interno e di fare acquisti nei loro shop. Quindi, una sorta di circolo economico virtuoso, dove nel pieno rispetto di tradizioni, ambiente e spazi cittadini, tutte le possibilità economiche vengono sfruttate al meglio.

Tutti i tour sono molto curati, utilizzano supporti didattici all'avanguardia e generalmente terminano con una degustazione guidata che, mettendo a paragone più tipologie di Whiskey, permette anche ai palati meno allenati di avvicinarsi alla "materia".

In questi tour vi capiterà di vedere persone da tutto il mondo, più o meno esperte, più o meno curiose e soprattutto numerosi bambini che accompagnano i genitori. Perché nessuno in Irlanda considererebbe mai il Whiskey solamente come "alcool". In fondo basta guardare



BEVI RESPONSABILMENTE

imported and distributed by

PALLINI

FLUÈRE

SPIRITO NON ALCOLICO





insegnati a tutti, anche e soprattutto ai bambini.

Poi ci sono i pub. Ogni città, da Cork, a Limerick, a Dublino, entra in sfida con le altre per essere quella che ospita i migliori pub o i più antichi. A Dublino c'è The Brazen Head, che racconta di essere luogo di ospitalità fin dal 1198, ai tempi della prima invasione inglese. Certo "il passato si può manipolare a uso e consumo del presente", ma il fatto di voler ancorare la propria storia di nazione a quella dei propri principali luoghi di ospitalità, racconta di un popolo e un governo che pensano con mente lucida e lungimiranza, con un approccio pratico e immediato che sta dando risultati incoraggianti. Al contrario, complicarsi la vita nel condurre un Paese, esattamente come nel condurre un bar, è sempre sintomo di scarsa conoscenza e, purtroppo per tutti noi, anche di scarsa intelligenza.

Bastian Contrario

IRLANDA
DUE IMMAGINI
DELL'IRISH
WHISKEY
MUSEUM.

solo un po' più in là del proprio naso per capire quanto lavoro e quanta dedizione servano per ottenere certi prodotti alcolici e come possano essere le radici della società e della cultura di un Paese; come tali "devono" essere tramandati e



Aurora Thomo

Aurora Thomo, albanese di nascita, italiana di adozione, è un'appassionata bartender che coniuga il caffè alla mixology poichè coffee lover sin dalla tenera età. "Avevo cinque anni quando provai per la prima volta ad assaggiare quella bevanda scura e profumata riservata solo agli adulti, il caffè"- ci confessa Aurora- "Fu grazie a mia nonna che ne assaporai di nascosto l'aroma pungente e il gusto forte e amaro. Vivido è ancora il ricordo del rumore della sua caffettiera, il profumo intenso che si diffondeva nell'aria dal suo balcone e che rappresentava un richiamo per l'intero vicinato. Così nacque la mia passione per il caffè che ben presto abbinai inaspettatamente alla mixology e all'arte". Infatti Aurora è un'artista eclettica che realizza opere di coffee art in diverse espressioni: quadri, basso-altorilievi e sculture, utilizzando il caffè nelle sue varie forme, liquido, macinato ed in grani, con le tonalità e sfumature di arabica e robusta. "Mi dedico con grande passione a questa forma di arte alternativa cercando di trasmettere le mie emozioni ad un pubblico vario e altrettanto appassionato" continua Aurora. Emozioni, sogni e idee, sono dunque alla base dei lavori vissuti e realizzati da Aurora Thomo.

Puzzle

INGREDIENTI

- 30 ml** Vermouth di Torino Superiore Rosso Gamondi
 - 30 ml** Bitter Gamondi
 - 3** Spoon Amaro Gamondi
 - Soda al caffè*
- *estrazione con metodo Chemex di Specialty Coffee Arabica Burundi aromatizzato con fiori di arancio e cannella

TECNICA Shake & strain

BICCHIERE Libbey chiller decorato con polvere di caffè

SOTTO BICCHIERE Puzzle realizzato con caffè e resina

GUARNIZIONE Chicchi di caffè e fiori di arancio

NOTE

Aperitivo fresco con una complessità evolutiva. Al naso si esaltano toni vinosi e speziati arricchiti da note di caffè. Al palato una esplosione di gusto ricco, che attacca in modo completo. Il finale è lungo e persistente con sfumature erbacee e agrumate.





L'UNIONE FA LA FORZA

Il correttivo per eccellenza per un sodalizio che dura da secoli

DI MAURO UVA HA COLLABORATO VITTORIO BRAMBILLA

Nel bar italiano, l'insieme di Grappa e caffè si radica in una tradizione lunghissima ma dalle origini incerte. Se si pensa alla correzione, il pensiero corre subito al rituale con il quale si aggiunge un liquore o distillato al caffè.

Una delle bevande alcoliche più diffuse per correggere il caffè è certamente la Grappa, la più diffusa nelle regioni del nord e in particolare in Friuli, Lombardia, Veneto, Piemonte e Valle d'Aosta ma non è consuetudinaria in tutta Italia dove la

correzione può interessare altri spiriti e liquori locali. Sono sconsigliati i liquori alla frutta e agli agrumi poiché accentuerebbero l'acidità della bevanda. Oltre questo è consigliato bere il caffè senza zucchero, in modo da non interferire nel delicato equilibrio aromatico che si crea tra caffè e Grappa. Per assicurarsi un buon equilibrio di gusto basterà una quantità di Grappa compresa tra cinque e dieci ml, scegliendo una Grappa il cui aroma non venga sovrastato dall'intensità aromatica del caffè.



L'amicizia tra Grappa e caffè riporta indietro nel tempo di qualche secolo, nel nord Italia e lungo tutta la dorsale alpina dove, causa anche le basse temperature, tra i lavoratori era costume aggiungere un po' di Grappa al caffè. Oltre che piacevole questo rituale confortava coloro che ope-

ravano esposti alle condizioni atmosferiche.

È documentato che già nel 1700 in Valle d'Aosta era comparsa la tradizione, oggi secolare, del "Caffè alla Valdostana" o "Caffè alla Montanara". Questa bevanda, che ancora oggi simboleggia la conviviali-

TRADIZIONI
LA TIPICA
GROLLA
DELL'AMICIZIA.



tà, era composta da Grappa, Genepy, caffè, zucchero e agrumi, miscelati tra loro in un caratteristico contenitore, una coppa di legno, dalla foggia unica: la “Grolla dell’amicizia”. Attorno alla circonferenza del copercchio della grolla, anch’esso in legno, sono ricavati sei beccucci dai quali bere in modo conviviale.

Il termine grolla, probabilmente, deriva da “graal”, che nell’arcaica lingua d’oil era il termine con il quale si indicava un recipiente o una coppa utilizzata per bere il vino. Originariamente dunque, la grolla altro non era che un semplice calice dalle dimensioni generose. La grolla dell’amicizia era dunque un punch del nordest italiano, consumato molti anni prima che il punch si diffondesse nel mondo.

Compiendo un salto in avanti nel tempo arriviamo sul fronte alpino della Grande Guerra. Trincerati sulle fredde vette in altura i fanti italiani erano soliti prepa-

rarsi il “Caffè dell’Alpino”, un caffè dove al posto dell’acqua si usava la Grappa. Per comprendere l’uso di questa bevanda dobbiamo analizzare il momento storico. All’indomani della sconfitta di Caporetto, l’esercito italiano si rischierò lungo il Piave per fermare l’avanzata austriaca. I lunghi e carichi di tensione tempi in attesa del nemico necessitavano che i militari fossero costantemente all’erta. Con una circolare datata novembre 1917 i vertici militari stabilirono che ogni soldato ricevesse quotidianamente, ogni mattina, otto grammi di caffè e dieci di zucchero. Questa dose sarebbe poi stata aumentata sino a venti grammi giornalieri. In trincea era spesso più facile reperire Grappa che acqua potabile, quest’ultima spesso contaminata dalle scarse condizioni igieniche. Tornati a casa i soldati continueranno a bere caffè nell’arco dell’intera giornata, determinando in tal modo un cambiamento definitivo

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 di 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. 177


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


PILZER
DISTILLATORI IN TRENTO DAL 1957

BEVI GRAPPA RESPONSABILMENTE

DA DESIGN.IT

Maraschino speciale
Tipo Perle Extra Dry

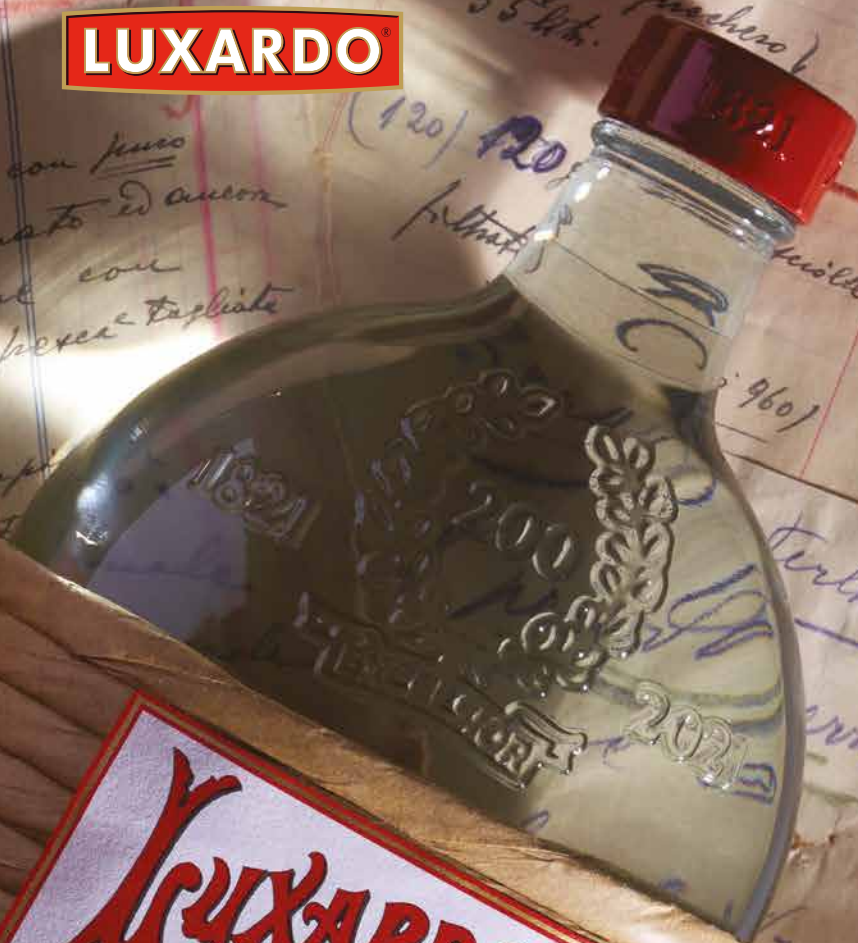
LUXARDO

composta si prepara con pesce
e marasca appena spinate ed accon
tate in fermentazione con
ta di foglie marasca pesce tagliate

lti vanno prima riemp
proporzionale al conten
preziosissimo app
si aggiunge la
pesca, tagliata

si formano in
del vino maras
tenere il tin
comple

196 kg. (marchese)
55 litri.
120/120
1960



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

f @ in

LUXARDO.IT





delle abitudini di consumo degli italiani.

Come già affermato sopra, correggere il caffè significa aggiungere una piccola quantità di alcol che solitamente è Grappa. Nei fondi di caffè rimasti nella tazzina qualcuno ci legge il futuro, altri li usano per perpetuare un rituale tipico del nord est nel quale la Grappa è ancora protagonista. Quest'ultima abitudine ha un nome, si chiama "Resentin" o "Rasentin" il rituale della Grappa nella tazzina vuota "sporca" di caffè, dopo averlo bevuto. Il Resentin insomma è leggermente diverso dal caffè corretto, perché solitamente si usa farlo dopo aver sorseggiato la bevanda.

"Resentin" deriva dal termine dialettale veneto e friulano "resentare" o "rasentare", ovvero sciacquare. Il "Resentin" indica dunque la tradizione di diluire con la Grappa ciò che resta nella tazzina dopo aver bevuto il caffè, in modo da pulire la tazzina e da esaltare gli aromi del distillato. Non

è solo un modo di bere il caffè in modo goloso, ma anche un gesto conviviale, da fine pasto, dove i commensali tra una battuta e una risata si preparano il *resentin* in modo accurato. Ma attenzione, una Grappa di cattiva qualità potrebbe rovinare questo momento, perché a contatto con il calore del caffè la Grappa sprigionerà tutti i suoi aromi e profumi, nel bene e nel male. Diventa quindi inadeguato indicare una Grappa da "correzione", intesa come una Grappa a basso prezzo, che rovinerebbe inevitabilmente il nostro "Resentin".

In miscelazione Grappa e caffè si esaltano benissimo. Un Collins con sciroppo di caffè, limone e caffè stupirà qualsiasi cliente. Il Gimlet twistato con un cordiale al limone e caffè darà un risultato portentoso a livello gustativo e organolettico. Le opzioni sono infinite.

Mauro Uva

Ha collaborato **Vittorio Brambilla**

Ricette a cura di Fucina del Bere



DON RAFFAÈ

INGREDIENTI

- 4,5 cl cordiale limone e caffè Trucillo
- 4,5 cl Grappa Extrafina Nardini

Tecnica: shake & strain. Glass: coppa Champagne. Garnish: crosta di polvere di caffè e zucchero.



CONTE GRAPPA MATTUTINO

INGREDIENTI

- 3 cl bitter Poli Super Taurus
- 0,75 cl liquore di caffè Trucillo hm
- 3 cl Vermouth Poli Gran Bassano
- 2,15 cl Grappa Poli Solera di famiglia

Tecnica: stir & strain. Glass: OF. Garnish: due chicchi di caffè e scorza di arancia



PAUSA CON STILE

INGREDIENTI

- 3,75 cl Grappa Castagner Riserva Barrique Ciliegio
- 3,75 cl liquore di caffè Trucillo hm

Tecnica: buld. Glass: OF. Garnish: no



CORROBORANTE D'ANGERA

INGREDIENTI

- 4,5 cl Grappa Riserva Personale Rossi D'Angera
- 3 cl cordiale menta e caffè Trucillo
- 7 foglie di menta

Tecnica: Julep. Glass: Julep mug. Garnish: menta fresca e chicchi caffè. Ice: crushed



RISVEGLIO IN FRANCIACORTA

INGREDIENTI

- 3 cl succo di limone del Garda
- 1,5 cl sciroppo di caffè Trucillo hm
- 4 cl Grappa Franciacorta Borgo Antico San Vitale bianca

Tecnica: shake & strain. Glass: coppa Champagne. Guarnizione: due chicchi di caffè Trucillo



PROIBITO

INGREDIENTI

- 3 cl succo di limone del Garda
- 1,5 cl sciroppo di zenzero e caffè Trucillo
- 4 cl Grappa Schiavo La Proibita
- Top gazzosa

Tecnica: buld. Glass: Collins. Garnish: scorza di limone



VECCHIA MANIERA AL CAFFÈ

INGREDIENTI

- 1 cl miele di castagno
- 0,75 cl liquore di caffè Trucillo hm
- 5 cl Grappa Del Mé d'Or Pilzer

Tecnica: build. Glass: OF. Garnish: scorza di limone



HOLD ME

INGREDIENTI

- 3 cl succo di limone
- 1,5 cl marmellata di arancia e caffè Trucillo
- 4 cl Grappa Branda bianca Montanaro

Tecnica: shake & strain. Glass: coppa Champagne. Garnish: scorza di arancia

Per le ricette è stata utilizzata una miscela Trucillo composta esclusivamente da selezionate qualità Arabica proveniente da Brasile, Colombia, Guatemala e Honduras. La miscela rivela un caffè raffinato, dal corpo morbido e rotondo con una piacevole acidità pronunciata; aromi dolci e delicati si esprimono in un caffè dai sentori floreali, fruttati e agrumati.

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

SULLE TRACCE DI FOSCO

Gara di bartending in omaggio a Scarselli e Caselli

DI GIULIA ARSELLI

Fondata a Milano nel 2014, lo scopo di ABI Professional è di divulgare e approfondire la cultura del bere miscelato e del bere responsabile, elevare la professionalità del bartending, promuovere iniziative formative attraverso corsi, attività ed eventi a livello nazionale. Ulteriore scopo è quello di

riunire sotto un solo logo tutta l'eccellenza del bartending italiano.

Il 29 marzo scorso si è svolto il Concorso Regionale 2022 della sezione ABI Professional Toscana al quale, contemporaneamente, era abbinato anche il nuovo Concorso Umberto Caselli che sostituisce il precedente Concorso Arazzo.

COMPETITION

DA SINISTRA:
FRANCESCA
OLIMPI, CHIARA
SCARSELLI,
PAOLO BALDINI,
MARCO
GIOVARRUSCIO.





COMPETITION

IN ALTO, I
CONCORRENTI.
QUI SOPRA,
ANDREA
BALLERI DI
CONTINI-
CABRAS (A
DESTRA).
NELLA FOTO A
SINISTRA,
PAOLO BALDINI.

Umberto Caselli, figura iconica dell'associazione professionale del bartending è il compianto past president di ABI, AIBES e IBA che ha tanto dato e fatto per la crescita professionale della figura del bartender in Italia e nel mondo.

Sede dell'evento è stata la cornice del Golf Club Ugolino situato sulle colline a Sud di Firenze. Per i bartender questo



COMPETITION

AL CENTRO
PAOLO BALDINI
CON ALCUNI
CONCORRENTI.

luogo assume un significato particolare perché vi operò come primo barman anche il leggendario Fosco Scarselli, voluto dal Conte Giuseppe della Gherardesca, allora presidente del Circolo, inventore insieme al Conte Negroni del cocktail più famoso al mondo.

A proposito del Negroni, delle sue origini e contesto storico, la Belle Epoque fiorentina, si è espresso Paolo Baldini, socio fondatore di ABI, durante un talk con Marco Giovarruscio, speaker ufficiale di Abi e già manager dell'hotel Hermitage dell'Isola d'Elba.

Riuniti sulla terrazza che si affaccia sui colli fiorentini, esordendo con «lo c'ero», il decano bartender Paolo Baldini,

memoria storica e protagonista del bartending fiorentino, ha raccontato la sua Firenze e ha fatto viaggiare idealmente la platea nel mondo dei locali fiorentini e della Versilia degli anni tra il 1960 e il 1980.

Alla sua già importante presenza si è affiancata quella di Alberto Chirici, toscano campione del mondo nel 1971 all'International Cocktail Competition IBA di Tokyo con il suo cocktail "Lena".

Questo momento simbolicamente rappresenta la grande importanza dell'associazionismo professionale che negli ultimi anni sembra vivere un momento di oblio. La giornata è stata l'occasione per riunire bartender di ieri e di oggi in

MEZCAL

LOS Siete MISTERIOS

BEVI RESPONSABILMENTE



Imported and distributed by

PALLINI

VIAJE *hacia el* ALMA DE CUBA



*La Cuna
del Ron Ligero*

*Donde mar, tierra y cielo
se encuentran*

RAPPRESENTATO DA



RINALDI 1957

BEBE RESPONSABLEMENTE

DRINKIQ.com



un momento in cui condividere i valori fondanti della professione e confrontarsi sulle problematiche e tematiche attuali.

La grande partecipazione dei concorrenti ai due contest in programma è stata un forte segnale di vicinanza e incoraggiamento all'Associazione Barman Italiani e alle sue attività. I concorrenti provenienti da tutta la Toscana hanno presentato una ricetta inedita sullo storico banco bar che per anni fu il palcoscenico di Fosco Scarselli. Barman esperti, altri esordienti o quasi, tutti accomunati da un momento che si vive con una emozione che si rinnova negli anni sotto l'occhio attento di amici e colleghi.

Per i partecipanti il risultato finale non è e non sarà mai importante quanto il coinvolgente trascorrere degli otto minuti che il regolamento concede per la



COMPETITION
ALCUNI
MOMENTI
DEI TALK.

preparazione del drink poi sottoposto al verdetto della giuria segreta. E, ancora di più, il sollievo che si prova dopo avere completato la prova, con la soddisfazio-



@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



ne, almeno di avere rispettato i tempi.

Il cocktail contest “Premio Umberto Caselli” prevede regole di ingaggio diverse dal concorso regionale. I concorrenti estraggono per sorteggio uno degli sponsor del concorso e hanno a disposizione tre minuti per ideare una ricetta sul momento con i prodotti dello sponsor sorteggiato. Il vincitore del concorso regionale ABI Professional Toscana è stato Andrea di Costanzo seguito rispettivamente al 2° e 3° posto da Lino Docomun e Sabrina Cazzola, entrambi new entry dell’associazione.

Il Concorso Umberto Caselli ha visto primeggiare l’abruzzese Gabriele Pistola chi si è aggiudicato anche il premio speciale “Fosco Scarselli” che premia il miglior gusto assoluto di tutti i drink in concorso nelle due categorie. Gabriele Pistola ha preceduto Gabriele Selvi e



Marco Costantini, secondo e terzo classificati. A rendere speciale la cerimonia di premiazione di entrambi i concorsi è stata la presenza della nipote e della pro-ni-

COMPETITION

IN ALTO,
DA SINISTRA:
ANDREA
BALLERI,
SILVANO
EVANGELISTA.
QUI SOPRA,
DA SINISTRA,
ALBERTO LENA
E PAOLO
BALDINI.



COMPETITION

NELLE FOTO IN ALTO, GABRIELE PISTOLA, VINCITORE CONCONSO UMBERTO CASELLI E PREMIO FOSCO SCARSELLI. QUI SOPRA, ANDREA DI COSTANZO, VINCITORE CONCONSO REGIONALE.

pote di Fosco Scarselli, Chiara Scarselli e Francesca Olimpì che hanno premiato il vincitore del Premio Fosco Scarselli. Il

vincitore del Concorso Umberto Caselli è stato omaggiato di un'opera artistica messa a disposizione dalla galleria d'arte contemporanea "I Guarnieri" di Firenze.

Le attività di ABI Professional continueranno per tutto l'anno sino al prossimo Concorso Nazionale che si terrà al Saracen Sands Hotel di Isola delle Femmine, in Sicilia, nel mese di novembre.

Giulia Arseli

LE RICETTE VINCENTI

**ADAGIO di Andrea Di Costanzo
Vincitore Concorso Regionale ABI Professional Toscana**

INGREDIENTI

- 40 ml Evan Soft Bitter
- 40 ml Barbera Chinato Cantine di Nizza
- 10 ml soda al Kumquat hm

ANTICO BORGIO di Gabriele Pistola – Vincitore Concorso Umberto Caselli e Premio Fosco Scarselli

INGREDIENTI

- 30 ml Evan Soft Bitter
- 30 ml Amaro Montenegro
- 1 bsp liquore al bergamotto
- 20 ml Vernaccia di Oristano- Azienda Vinicola Contini-Cabras



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

JAPAN WHISKY DI MEREGALLI SPIRITS

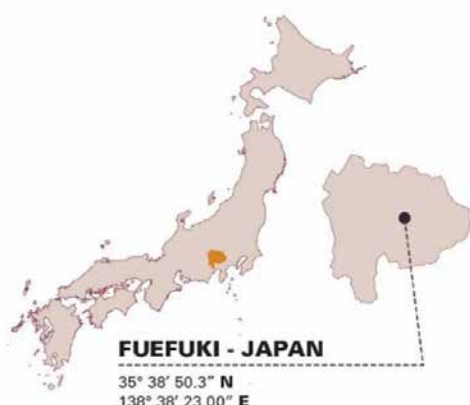
La storia del Whisky giapponese coincide con quella del giovane studente di chimica, Masataka Taketsuru il quale, nel 1918, dopo la Prima Guerra Mondiale, si recò in Scozia spinto dal desiderio di imparare il metodo di produzione delle acquaviti di malto. Qui si iscrisse all'Università di Glasgow e, dopo la laurea, iniziò a lavorare in diverse distillerie tra cui Longrow.

Dopo due anni e dopo essersi sposato con una ragazza scozzese, fece ritorno al suo paese d'origine, dove Shijiro Torii, fondatore di Suntory, approfittò del suo know-how per aprire la distilleria Yamazaki nel 1924. Dopo questo primo tentativo come dipendente, Taketsuru nel 1934, si decise a fondare la sua prima distilleria, la Nikka, oggi rinomata per la qualità dei suoi Whisky di malto. Il vero boom di Whisky in Giappone avvenne però solo dopo la Seconda Guerra Mondiale, una volta

ritrovata la prosperità.

Taketsuru è considerato il padre del Whisky giapponese ma non è il primo ad aver distillato Whisky, la cui genesi fa risalire infatti al 1919 e alla Distilleria White Oak. Quella che segue è una presentazione di Whisky giapponesi importati in Italia da Meregalli Spirits.

Sasanokawa Shuzo è una distilleria tradizionale di liquori giapponesi fondata nel 1765 con sede a Koriyama nella prefettura di Fukushima, principalmente produce Sake e Shochu. La produzione di Whisky iniziò nel 1946 per fornire il distillato alle truppe di occupazione americana di stanza in Giappone. Il nome Yamazakura deriva dalle parole giapponesi Yama che significa "montagna" e Sakura che significa "ciliegi". Lo Yamazakura Fine Blended è un blended Whisky invecchiato in botti ex-Bourbon composto da una miscela di single grain e single malt.





PERSONAGGI
MASATAKA
E RITA
TAKETSURU.

Yamazakura Blended è una miscela di selezionati malt e grain Whisky. Dopo un'accurata selezione, i Whisky vengono miscelati in appositi tini. Colore ambrato, al naso si presenta delicato e vellutato con note di sambuco, malto, toffee e accenni salmastri. Al palato è leggero e oleoso con note di pera, cereali, vaniglia e agrumi. Il finale risulta di media persi-

stenza, con note salmastre seguite da vaniglia e cereali. 40% Alc. /Vol.

Dalla città di Fuefuki, situata nella parte orientale del bacino di Kofu, arriva **Tenjaku**. Guardando verso il monte Fuji, questo è un luogo benedetto circondato da una natura sconfinata con foreste verdeggianti, splendidi frutteti, sorgenti termali e ruscelli cristallini. Il moderato





contenuto minerale presente nell'acqua di questa zona, contribuisce alla realizzazione di un Whisky pulito e facile da bere, dal sapore equilibrato, con natura leggermente alcalina. Il simbolo del Tenjaku, rappresentato sulla bottiglia, è l'allodola (hibari), amatissimo araldo della primavera nell'est e nell'ovest. Come il canto lieve e armonioso di questo piccolo uccello, così il sapore di Tenjaku Whisky risulta piacevolmente puro e morbido. Whisky accuratamente selezionati e acqua di sorgente pura e naturale vengono sapientemente miscelati per creare questo Whisky distintivo, dal finale armonioso e squisitamente bilanciato.

Tenjaku Pure Malt è un blend composto al 100% da Whisky di malto che matura almeno 6 anni in botti di rovere ex-Bourbon. Colore ambrato, al naso ri-



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

KOSKENKORVA VODKA CLIMATE ACTION



KOSKENKORVA®

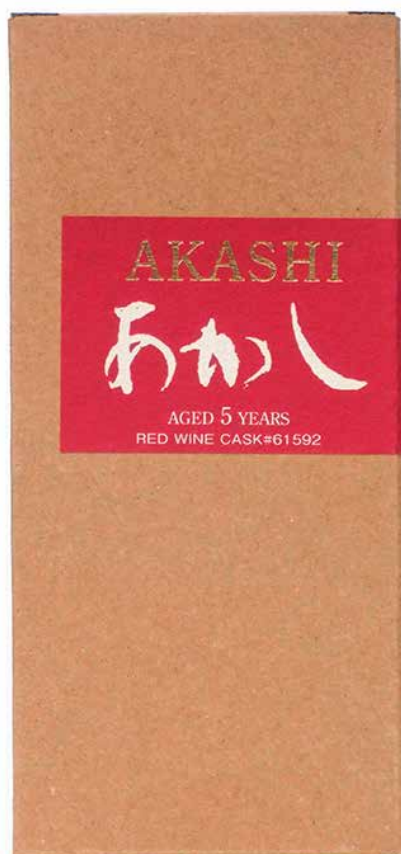
saltano subito sentori di nocciola, con note di mela verde ed erbe fresche. Al palato è delicato e vellutato con lungo finale e un retrogusto fresco e pulito. 43% Alc. /Vol.

Tenjaku Blended Whisky è un blend composto dall'84% di grain Whisky e dal 16% di Whisky di malto. Questo spirito matura almeno tre anni in botti di quercia ex-Bourbon. Alla vista si presenta con colore ambra chiaro, al naso rivela un delicato accento fumoso. Aroma dolce, profumato di pera e frutta secca. Al palato l'attacco è deciso, morbido e rotondo. Il finale è leggermente speziato. Lungo, con cenni di quercia bianca e una intrigante sensazione di dolcezza. 40% Alc. /Vol.

Altra rinomata produzione giapponese è Akashi. La distilleria **White Oak** venne fondata nel 1888, ma produce Whisky in modo tradizionale e in piccole quantità solo dal 1919. L'effettivo processo di distillazione ha inizio invece nel 1984, anno in cui la società ha costruito un nuovo stabilimento. Prima di allora, tutto il Whisky prodotto era utilizzato in una varietà di miscele conosciute col nome di "White Oak".

La distilleria fondata nel 1679 nella città di Akashi, appartiene all'azienda Eigashima, ed è uno dei più antichi produttori di Sakè in Giappone, **Akashi Blended Sherry Cask** è ottenuto con il 70% di grain Whisky e 30% di Whisky di orzo maltato. La distillazione avviene con metodo pot still. Gli alambicchi della distilleria funzionano solo per un mese all'anno da cui una quantità di Whisky sempre molto limitata. L'invecchiamento di Akashi Blended Sherry Cask contempla tra i 3 e 4 anni in botti di quercia americana e un successivo affinamento di sei mesi





in botti ex-Sherry. Colore ambra scuro, si presenta all'olfatto con sentori intensi di vaniglia e albicocca. Al palato risulta dolce con intense note speziate e di frutta secca. 40% Alc. /Vol.

Akashi Single Malt 5 yo 100% orzo scozzese per questo pot still spirit che invecchia cinque anni in botti ex-Sherry. Ambrato, al naso è fruttato con note di vaniglia. In bocca rilascia una sensazione setosa con note di mandorle e frutta seche, tipica dello Sherry. Il finale è delicato con sottili note di fiori bianchi. 50% Alc. /Vol.

Anche **Akashi Single Malt 5 yo Red Wine Cask** è ottenuto con orzo scozzese al 100%. La particolarità di questo Whisky è nel suo invecchiamento che avviene per 5 anni e mezzo in botti ex-Cognac e gli ultimi 10 mesi in barili che hanno contenuto in precedenza vino rosso. Alla vista si presenta ambrato scuro con riflessi rossi. Al naso si percepiscono frutti rossi e sentori legnosi. Al palato è rotondo e intenso con aromi di frutta disidratata, finale bilanciato. Perfetto per il fine pasto, specialmente se accompagnato da cioccolato fondente. 50% Alc. /Vol.

Akashi Meisei è un blended Whisky con 55% grain Whisky e 45% malt Whisky. Pot still, tra i 3 e 4 anni di invecchiamento per questo spirito che presenta un corpo olfattivo nel quale spiccano note di malto d'orzo, rovere, vaniglia e sottofondo floreale. Al palato è morbido e rotondo, con note di vaniglia, rovere e sentori di spezie con un finale fresco. Il nome Meisei significa letteralmente "celebrità".

La linea di Akashi Whisky distribuita in Italia da Meregalli Spirits si completa con Akashi Single Malt 4 yo White Wine Cask e Akashi Single Malt.





ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO
DELLA CREATIVITÀ

Mixology Selection

SORSI LETTERARI

COCKTAIL D'AUTORE

PETUNIA OLLISTER – SLOW FOOD EDITORE

PAGG. 160 – EURO 22,00

Petunia Ollister, pseudonimo di Stefania Soma, già collaboratrice di Radio Rai, della “Stampa” e di “Repubblica”, si era già fatta conoscere al grande pubblico con “Colazioni d’Autore”. Nel suo ultimo lavoro “Cocktail d’Autore”, Petunia intercetta lo stretto legame che esiste tra drink e letteratura, mette da parte tazze e scodelle e si arma di shaker, jigger e bicchieri per esplorare il mondo della miscelazione.

Il boom del romanzo moderno può essere datato con la diffusione della moderna *cocktail culture* che spesso è stata ospite di alcune dei racconti più belli apparsi tra il 1800 e la fine del secolo scorso.

I protagonisti delle centosessanta pagine di “Cocktail d’Autore” sono romanzi, saggi e poesie pubblicati negli ultimi due secoli e, ovviamente, i cocktail in essi citati. In questi libri indimenticabili, a pieno titolo della storia della letteratura, o testi più recenti divenuti subito classici, i cocktail esaminati da Petunia ne incarnano le atmosfere, specchi di tempi andati e meno.

Questo elegante racconto visivo spazia dai grandi classici come il bondiano Vesper Martini di Ian Fleming al Bloody Mary di Raymond Carver in “Cattedrale” sino alla femminile contemporaneità di Jennifer Egan ne “Il tempo è un bastar-



do”. Tra i drink contemporanei troviamo l’Espresso Martini citato da Hunter S. Thompson ne “La caccia al grande squalo” quando parla di Muhammad Alì e, ancora, l’introspettivo Horse’s Neck citato da Edgar Allan Poe a proposito di Frederick Metzengerstein in “Obscura”.

Il libro è arricchito dai settanta scatti inediti di Davide Gallizio mentre la consulenza per le ricette è a cura di Federica Vizioli.

“Cocktail d’Autore” è un viaggio inebriante che soddisfa gli amanti della letteratura e gli appassionati della *cocktail culture*. In sintesi, un libro bellissimo.

Alessandro Palanca

Dartigalongue

MAISON FONDÉE EN 1838
BAS - ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE



LA CONDIVISIONE DEL GUSTO

DRY - CELLAR
intenso e speziato

UN - OAKED
ampio e consistente

Distribuito da Sagna S.p.A. @sagnadal1928

BERE RESPONSABILMENTE



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