

Bartales

France

N. 7 | MAI 2022

SUPPLÉMENT DE BARTALES



HOT SPIRIT / RON COLÓN
LE « RON COLÓN »



LIQUID STORY / APERITIF CATALAN
LA RUTA DEL VERMUT



REPORT / ESPRIT NATIONAL
GRAPPA A AIMER



HOT SPIRIT / DELAMAIN
GARDIENS DU TEMPS



HOW TO MIX / MIEL&GRAPPA
UN MARIAGE PARFAIT

Shaking perspectives



Boire de façon responsable



gamondi.it



GAMONDI
1890

TEMPS D'HISTOIRE

Il y a des histoires qui se nourrissent du temps, où le temps est une surenchère, un défi à l'éternité. L'histoire du cognac, par exemple. Pour aucun autre grand distillat, le facteur temps ne devient aussi essentiel que pour la liqueur française. Un vieillissement qui peut être très long, même au-delà de soixante ans. Siroter un cognac, c'est donc savourer un livre d'histoire qui, comme une matriochka, raconte une histoire après l'autre. Il suffit de penser que le catalogue qui identifie les distillats provenant de la zone de la Charente pour les cépages exclusivement à baie blanche remonte au 1936. Et que ce sont les hollandais, qui commerçaient du vin français en remontant le fleuve Charente, qui ont enseigné aux paysans locaux la distillation de ces vins non adaptés à supporter de longs voyages vers l'Europe. En bref, une liqueur entre histoire et légende, voire pour certains « le paradis des sens ». Mais alors comment ne pas parler de Delamain, la petite entreprise qui cultive depuis des siècles la qualité sublime du roi des eaux-de-vie ? Une famille qui, de génération en génération, cultive avec persévérance religieuse une seule et unique mission : préserver l'esprit artisanal qui, depuis toujours, anime les distillateurs de cognac les plus iconiques. Gardiens du temps, ils exaltent le meilleur d'un mythe qui s'alimente de sa propre légende. Dans l'attente que la « part des anges », la quantité de distillat destinée à l'évaporation pendant le vieillissement, atteigne des cieux plus élevés.

Follow us



BarTales
France

N. 7 | MAI 2022

DIRECTRICE RESPONSABLE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

RÉDACTION

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAPHISME

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

ONT COLLABORÉ

**Vittorio Brambilla, Alessandro Palanca,
Mauro Uva**

CORRESPONDANT POUR LA FRANCE

Antonella Paolino

(antonellapaolino@bartales.it)

TRADUCTION PAR

TLMG-GROUP – Brescia (BS) Italie

ÉDITION WEB À LA DILIGENCE DE

SKILL LAB srl

(assistenza@s-lab.it)

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

© copyright

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

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

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE

LE « RON COLÓN »

Salvadorien, délicat et fruité
Un blend complexe
et une variante au café

PAR ALESSANDRO PALANCA

Celle de *Ron Colón* est l'histoire de deux amis et collègues, Thurman Wise et Pepijn Janssens, engagés professionnellement depuis plus de vingt ans dans l'industrie des spiritueux. Toujours en train de parcourir le monde à la recherche de nouveaux spiritueux, ils entreprirent en 2018 un voyage qui toucha vingt-deux pays d'Amérique latine. Parmi ceux-ci, un en particu-

lier captura leur attention.

Le Salvador est le pays le plus petit d'Amérique centrale, son histoire politique a été tourmentée par une longue guerre civile qui a duré de 1980 à 1992 au terme de laquelle commença le processus de démocratisation qui donna naissance à la République du Salvador. Le pays confine avec le Honduras, le Guatemala et est baigné au sud et à l'ouest





par l'Océan Pacifique : des conditions environnementales qui exercent une grande influence sur son terroir. C'est un pays aux paysages magnifiques, à la nature luxuriante et aux vingt-trois volcans majestueux qui rendent le sol riche et nutritif ; en outre ici on peut trouver des produits d'excellence tels que le coton, le café et le sucre de canne parmi les meilleurs du monde.

Le nom « El Salvador » (le sauveur) se doit au *conquistador* espagnol Pedro de

Alvarado. La capitale, San Salvador, fut fondée par son frère Diego. En 1892, le gouvernement du président Carlos Ezeta décida que la devise locale devait s'appeler « colón » apparemment en l'honneur de Cristóbal Colón (Christophe Colomb). Le *colón* dura jusqu'en 2001, année où il fut remplacé par le dollar américain.

L'idée d'avoir une propre marque de Rhum trottait dans la tête des deux amis depuis longtemps et se concrétisa justement au Salvador, où tous les ingréd-

LIEUX

UNE IMAGE DE LA PLAGE ET DES VOLCANS DE EL SALVADOR. CI-DESSUS, DES PLANTATIONS DE CANNE A SUCRE.



dients nécessaires étaient naturellement présents.

Le Rhum salvadorien se distingue par son style délicat et fruité, avec un final léger et sec. Dans le *blend* qui anime Ron Colón sont compris des distillats de styles différents obtenus par alambic à colonne et *pot still*, qui contribuent à créer un spiritueux à la structure très complexe. Le *blend* est optimisé avec du Rhum jamaïcain, qui apporte de l'aromaticité, des notes terreuses et de la chaleur.

Le *blend* est composé de Rhum salvadorien produit par la distillerie Licorera



Cihuatán, distillé en alambic à colonne et vieilli pendant six ans. Cette distillerie, la seule du Salvador, est intégrée au groupe Ingenio La Cabaña du Salvador, l'un des plus anciens producteurs locaux de sucre, en activité depuis 1920. Le premier Rhum de Licorera Cihután (en activité depuis 2004) fut relancé en 2015.

La canne à sucre est traitée par un moulin séculaire et la mélasse extraite est fermentée pendant 36 heures avant d'être distillée. On rajoute, ensuite, une petite proportion de Rhums jamaïcains distillés en *pot still*, non vieillis et produits par les distilleries Hampden, Monymusk et Worthy Park, ainsi qu'un Rhum distillé en *pot still* vieilli trois ans de Worthy Park.

Les tonneaux utilisés pour le vieillisse-



ment sont des ex-Bourbon, l'angel share est calculé à 8% par an et la *master distiller* et *blender* est Gabriela Ayala.

Une variante très intéressante de Ron

PRODUCTIONS
 EN HAUT, LA
 MASTER
 DISTILLER ET
 BLENDER
 GABRIELA AYALA.

**PRODUCTEURS**

ANDRÉS ET
TOMÁS
TRIGUEROS DE
JAGS HEAD
COFFEE.

Colón est celle infusée au café qui utilise des grains de café des variétés Bourbon de la région d'El Ciprés.

La production de café fut introduite au Salvador par le Guatemala voisin en 1790 mais la commercialisation aurait eu lieu dans la deuxième moitié de 1800. Les premières plantations furent créées dans la région occidentale d'Ahuachapán. Déjà dans les années 1920 du siècle dernier, ce secteur représentait 90% des exportations du pays.

Les cafés de la République du Salvador sont typiquement à haute acidité, corsés avec de doux arômes de miel et des notes d'agrumes. Ce café pousse en altitude à 1700 mètres, ses grains moelleux et doux sont séchés naturellement, remués manuellement pendant environ quatre semaines afin de garantir une dés-

hydratation uniforme. La torréfaction est moyenne et l'infusion dans le Ron Colón dure 48 heures, pendant lesquelles le café libère tous ses arômes. Le Rhum n'est pas filtré afin de préserver les huiles essentielles libérées par le café.

Les cafés utilisés sont produits par Andrés et Tomás Trigueros de Jags Head Coffee, producteurs de café depuis quatre générations dans les fermes situées dans la région de la chaîne montagneuse Apaneca-Llamatepec.

Mais la référence la plus curieuse de Ron Colón est probablement Ron Colón Rum/Rye, un spiritueux hybride composé de 50% de Ron Colón Dark Aged 6yo et de 50% d'un Rye Straight Whiskey 100%, 4yo distillé en 2017. Felicity Grandsen, directeur de Flavor Innovation de Ron Colón, a déclaré qu'il était important de

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE



*Gin à la Madame
Del Professore*

GIN TONIC

- 4 cl Gin à la Madame,
- 15/16 cl acqua tonica
- lemon or orange zest

Pour 4 cl of Gin in a highball glass filled with ice and finish with tonic water. Garnish with lemon or orange twist.

Tradition, terroir, people

delprofessore.it



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —

*Vermouth Chinato
Del Professore*

IMPROVED MI-TO

3 cl Vermouth Chinato Del Professore,
2 cl Bitter Del Professore,
1 cl Rhubarb liqueur.

*Pour all the ingredients into
an old fashioned type glass with ice,
mix and garnish with orange zest.*



Tradition, terroir, people

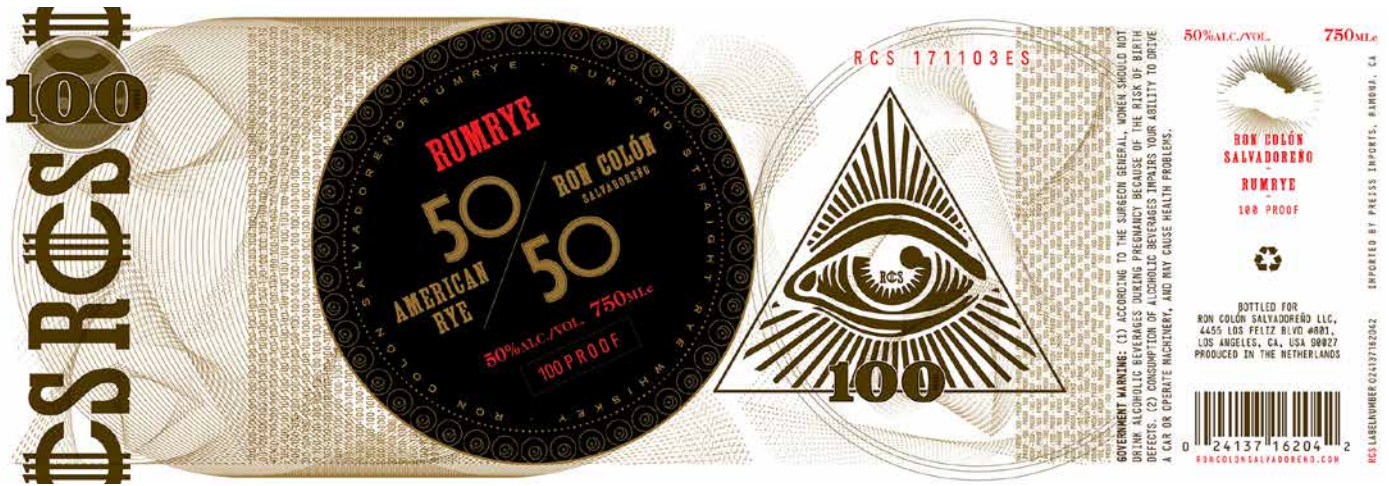
delprofessore.it



créer un nouveau style de spiritueux qui combinerait Rhum et Whiskey ensemble.

Le mélange sophistiqué au 50% permet de faire émerger les caractéristiques des deux spiritueux en évitant qu'ils se contrastent entre eux. Le choix du Rye Whiskey a des raisons historiques liées à la tradition et aux techniques de l'industrie des spiritueux états-unis. Il s'agit d'un Whiskey très épicé avec une légère note de menthe.

Les spiritueux hybrides ne sont pas une nouveauté, toutefois RumRye vise à briser le mur du scepticisme des puristes à l'égard de cette catégorie. Pepijn Janssens a déclaré : « Nous voulons créer une approche post-moderne aux spiritueux, pour subvertir les catalogages consolidés des distillats. Notre idée est d'unir des expressions qui vont ensemble, contrairement à la pensée conformiste qui a tendance à être destructrice sur les unions



de certains esprits. Nous voulons créer de nouvelles drink experiences ».

Si nous rapportons ce concept à la mixologie, nous devons rappeler que de nombreuses recettes historiques de cocktails unissent Rum et Rye Whiskey. Cette note historique a été une ultérieure source d'inspiration pour la création de Colón RumRye.

L'emballage des bouteilles de Ron Colón est un tribut à l'ancienne devise

colón, qui est reproduite avec le billet de banque dans l'étiquette et avec une pièce qui peut être détachée et conservée dans la partie supérieure du bouchon. Dans un souci de durabilité, le verre des bouteilles de Ron Colón provient de matériel recyclé.

Les Ron Colón ont remporté plusieurs prix dans les concours de spiritueux les plus importants au monde.

Alessandro Palanca



ELIXIR RABARBARO E MENTA

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

www.doragrossa.com



RON COLÓN HIGH PROOF RUM – 111 proof – 55,5%

Au nez, les arômes de fruits tropicaux, de banane fraîche et d'ananas sont perçus avec plus d'intensité, auxquels s'ajoute un bouquet riche et profond de raisins secs et de prunes. Puis du chocolat au lait, des amandes grillées et des notes d'abricots secs. En bouche on perçoit une sensation qui se confirme en équilibre avec l'odorat. Les mêmes notes de fruits tropicaux sont perçues, mais avec une saveur de caramel rôti chaud et épicé en constante évolution.

RON COLÓN COFFEE FLAVORED – 111 proof – 55,5%

Le Salvador a une longue et riche histoire de production de café. D'où l'idée de créer un rhum qui exalte cette production. Un rhum différent, délicat, sec, fruité mais qui restitue la saveur du café. Amandes grillées et épices boisées sont accompagnées de fruits mûrs et de vanille pour une note plus douce, suivies d'arômes de café. L'infusion de café donne au palais des tons de chocolat noir, de prune et de noisette. Un Rhum à la saveur riche et chaleureuse qui culmine avec une note délicatement amère et un retour de la banane et de l'ananas.



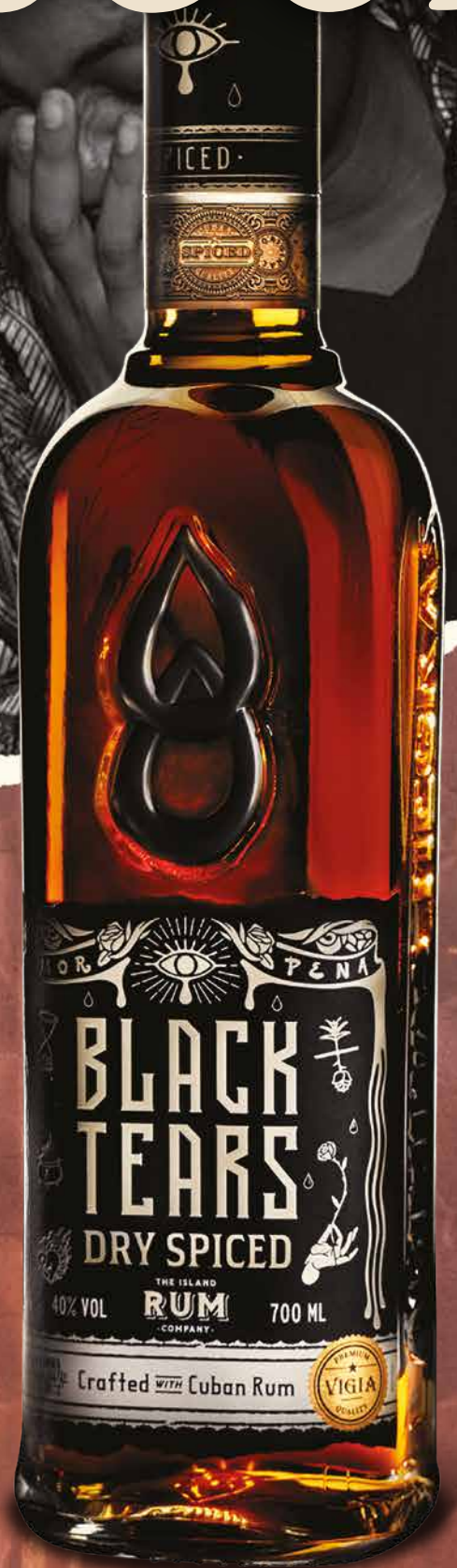
RON COLÓN COFFEE FLAVORED – 81 proof – 40,5%

Notes chaudes de café, de fèves de cacao, d'épices et de noix. Fraîcheur et douceur du miel et de la vanille. En bouche, des notes de café, de chocolat au lait et de fruits tropicaux mûrs sont perçues.

RON COLÓN RUMRYE – 100 proof – 50%

Au nez : fruits tropicaux, menthe fraîche, miel chaud et notes d'épices. En bouche, des notes de fruits confits et de fleurs d'oranger suivies d'épices ressortent. Le seigle est l'élément distinctif en équilibre avec la douceur naturelle du rhum. La finale est sèche avec des agrumes et de la menthe.

SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL
BLEND OF CUBAN
RUM & SPICES

**BLACK
TEARS** 
LET TEARS FLOW

BlackTears.com

Boire de façon responsable

LA RUTA DEL VERMUT

A Reus où se trouve aussi le seul musée dédié au vin aromatique

PAR VITTORIO BRAMBILLA

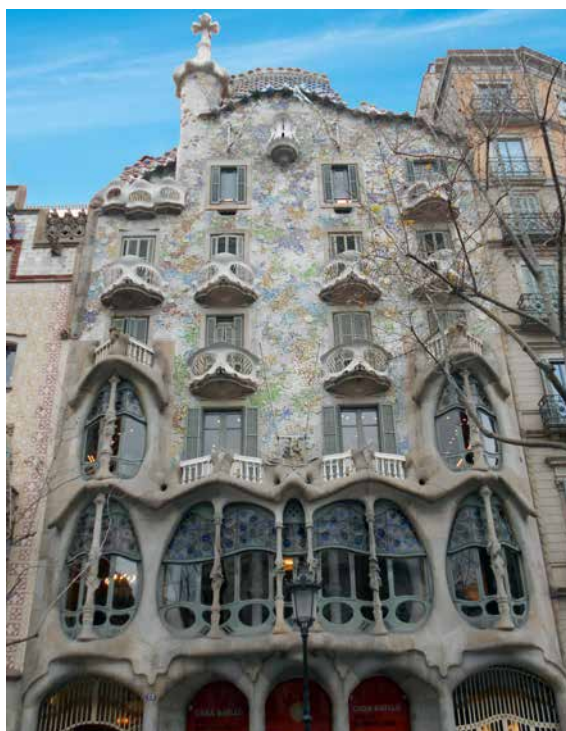
Dans l'arrière-pays de la Catalogne, à un peu plus de dix kilomètres de Tarragone, se trouve Reus, une ville hors des sentiers battus du tourisme de masse. La capitale Barcelone est connue pour les œuvres de l'architecte catalan Antoni Gaudí, le plus grand représentant du courant moderniste : parmi les plus célèbres figurent la Sagrada Família, le Parc Güell et la Casa Batlló. Les plus experts savent que Reus, la ville natale de Gaudí, est également connue pour être le berceau du Modernisme.

Reus est une petite ville avec des ruelles pleines d'anciennes et de petites

boutiques, de grandes places animées de magasins et une atmosphère qui invite à la détente. Dans ses bars, le « Vermut » est consommé comme apéritif, accompagné d'olives, de tapas et de frites, pour les puristes sans glace, orange ou citron. Gaudí n'a jamais travaillé à Reus, mais il y a un musée qui lui est dédié ici. Néanmoins, le Musée Gaudí n'est pas le seul de la ville, en effet, à Reus, il y a aussi le Museu del Vermut.

Au début du XXe siècle, l'Europe a connu une évolution culturelle dont les courants furent souvent associés à des boissons. Si aux peintres impressionnistes, Monet,





**ANTONI
GAUDÍ**

PARC GÜELL,
SAGRADA
FAMILIA ET
CASA BATLLÓ,
ŒUVRES DU
CÉLÈBRE
ARCHITECTE
CATALAN.

Degas, Van Gogh, fut associé l'absinthe (reprise également dans certaines œuvres) au Modernisme peut être associé le Vermut, comme on l'écrit en espagnol. Le célèbre vin aromatisé aurait, lui aussi, eu son propre rituel en Espagne, la « Hora del Vermut », duquel nous nous sommes déjà occupés dans BarTales et qui, à Reus, eut une grande diffusion. « Tomar un Vermut », ou bien « Fer un Vermut », est encore aujourd'hui la phrase rituelle qui indique

la « Hora del Vermut », le moment pour se rencontrer avec les amis pour un apéritif accompagné par les typiques tapas.

Entre le XIXe et le XXe siècle, la région de Reus comptait plus de trente producteurs de Vermut qui contribuèrent à faire de Reus l'une des capitales mondiales du Vermut. Quand le Vermut tomba dans l'oubli, de nombreuses entreprises cessèrent leur activité. De nos jours, certaines de ces marques sont encore en activité ou



MUSEU DEL VERMUT

CI-DESSUS, LA PREMIÈRE BOUTEILLE DE LA COLLECTION.



ont été relancées. Leurs caves, dessinées par l'architecte César Martinell Brunet, un élève de Gaudí, sont une combinaison parfaite de vin et d'architecture.

Ces œuvres d'architecture, des cathédrales du vin qui vigilent sur le territoire, sont présentes dans toute la région du Priorat. Construits avec des matériaux simples et disponibles sur le territoire,

ces édifices suivent une ligne stylistique composée de colonnes en briques qui s'élèvent pour former des arcs et des voutes qui soutiennent un simple toit de poutres et de tuiles. Ils sont tous différents l'un de l'autre et méritent tous une visite avec une dégustation à suivre.

Habituellement, les Vermuts espagnols diffèrent des italiens et des français par une plus grande utilisation de plantes : certaines recettes en ont utilisé plus d'une centaine.

En 1982, Joan Tàpias, homme d'affaires catalan passionné de Vermut, commença une collection toute particulière en recueillant des bouteilles de Vermut, des enseignes et des souvenirs d'une multitude de marques. Cette collection qui, selon lui, commença lorsque son père Pablo lui offrit une bouteille de Cinzano, compte aujourd'hui environ six mille pièces.

Après avoir manqué d'espace chez lui, il décida que sa collection méritait un endroit plus dédié. Ce fut ainsi que naquit le Museu del Vermut, jusqu'à présent la

PETRUS BOONEKAMP APERITIF. FAMILY TRADITION.

BLOOD SHAKEN

Blood Bitter Boonekamp 75 ml
technique: shake and strain
Dec: skewer with pickled cucumbers



The Dutch aperitif created by the great liqueurist Petrus Boonekamp lives again in **Blood Bitter**. A bitter with an aromatic and sensual taste, obtained from the infusion and distillation of about 30 herbs and spices from all over the world.

petrusbk.com





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



seule exposition au monde dédiée au célèbre vin aromatisé. Il manquait un lieu approprié et l'endroit idéal fut trouvé dans un édifice de 1918 de style moderniste qui abritait une auberge, œuvre de l'architecte de Reus Pere Caselles Tarrats.

« El Museu del Vermut » fut inauguré à Reus en septembre 2014 à la Calle Vallroquetes 74, non loin de la place Catalunya. L'édifice est divisé en salles, avec des espaces dédiés aux différentes marques de Vermut. Il y a donc l'espace Miró, l'espace Yzaguirre, l'espace Iris de Muller, les trois marques les plus célèbres de Reus et, naturellement, l'espace Martini, une marque qui, en Espagne, contribua énormément à la diffusion locale du Vermut.

Aujourd'hui la collection s'enorgueillit de plus de mille six cents bouteilles historiques, de trois cents affiches publicitaires vintage, de documents historiques et de milliers d'autres pièces qui témoignent l'histoire du Vermut.

El Museu del Vermut est un endroit unique au monde dans lequel plus de deux milles marques sont représentées, provenant de cinquante-six pays différents, dont Israël, l'Égypte, le Costa Rica et le Japon. Mais un tel musée ne pourrait exister sans un espace dégustation. Ainsi, à son intérieur, le visiteur peut trouver un restaurant servant de la cuisine méditerranéenne auxquels plats sont associés



aussi des Vermuts, des espaces pour des événements et une boutique de Vermuts qui compte cent-vingt-cinq étiquettes en dégustation. Le musée est divisé en deux



étages : le rez-de-chaussée abrite le bar et le restaurant, l'étage supérieur, l'exposition dédiée au Vermut. Lors des visites organisées, l'histoire du Vermut est approfondie et enrichie d'anecdotes et de curiosités.



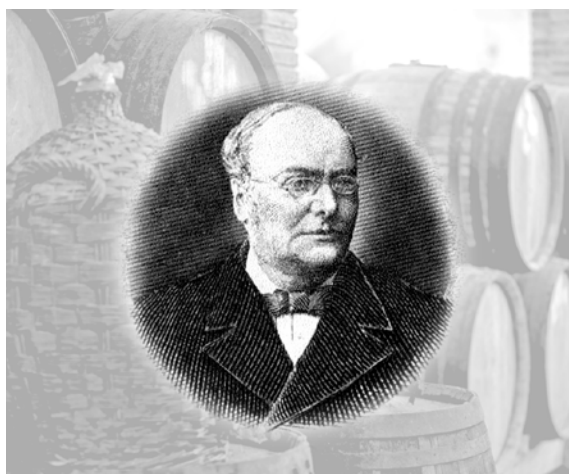
Aujourd'hui, depuis Reus se déploie la « Ruta del Vermut », un itinéraire touristique dédié au Vermut, dont la première étape est le célèbre musée, suivi des caves productrices. La deuxième étape est l'ancienne usine de **Vermut Rofes**, située dans le centre de Reus, fondée par Rafael Rofes Sancho en 1890, aujourd'hui transformée en restaurant mais qui maintient intacte la structure originale et qui enferme encore en soi tous les équipements originaux nécessaires à la production. Depuis quatre générations, la famille produit encore son Vermut. A l'intérieur sont stockés des tonneaux d'une capacité de 60'000 litres vieux de plus de 100 ans, des bouteilles anciennes et des caisses en bois originales. Un endroit qui permet de faire un saut dans le passé pour essayer d'imaginer comment se déroulait la production de Vermut dans le temps.

VERMUT

EN HAUT, UNE SALLE ET LE RESTAURANT DU MUSÉE. CI-DESSUS, LE RESTAURANT VERMUTS ROFES. A DROITE, VERMUT ROFES EXPERIENCE.



Une autre étape est la **Bodegas De Muller**. L'entreprise a été fondée en 1851 par Auguste de Muller et Ruinart de Brimont, membre d'une famille de viticulteurs alsaciens bien connue. Quand ils se rendirent



DE MULLER
 QUELQUES
 IMAGES DE
 L'ENTREPRISE.
 CI-DESSUS A
 GAUCHE,
 AUGUSTE DE
 MULLER.

compte du potentiel viticole de la région de Tarragone, ils décidèrent de s'établir en Espagne. Pendant quatre générations, l'entreprise a appartenu à la famille De Muller et, au cours de son histoire, elle a été un pionnier pour le commerce et la technologie. L'entreprise s'équipa de la première chambre de refroidissement à des fins industrielles enregistrée en Espagne. Elle servait essentiellement pour conserver le vin de messe puisque l'entreprise a été un fournisseur pontifical de Pie X à Jean XXIII.

Aujourd'hui, De Muller appartient à la famille Martorelli, entrepreneurs catalans





Padró & Co. Les origines œnologiques de cette famille de producteurs remontent à 1886 à Bràfim (Tarragone), un noyau agricole qui, à l'époque, comptait environ 400 habitants. Daniel Padró Porta (1846-1890) et sa femme Rosa Valldosera furent les membres de la première génération à diriger cette cave.

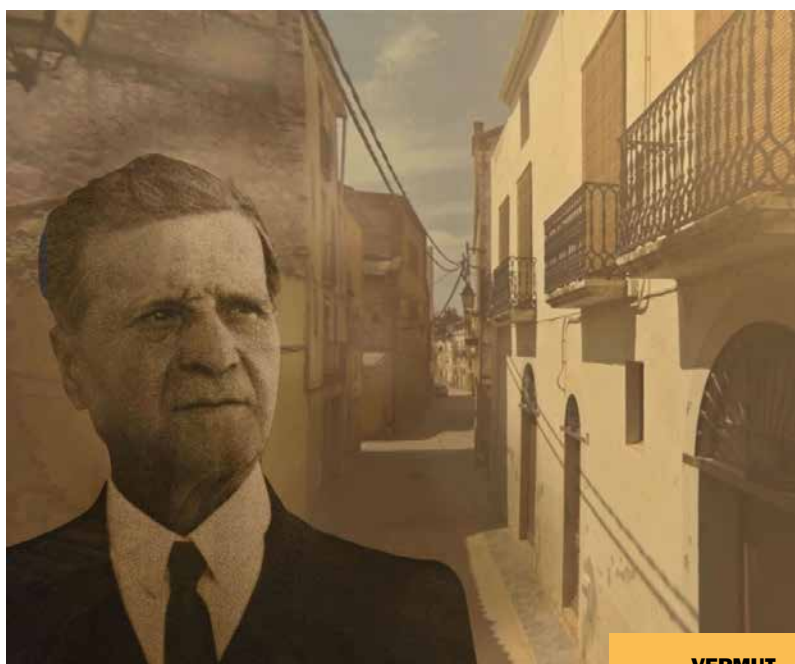
A cette époque, le couple gérait un petit établissement vinicole avec peu de machines (un seul pressoir) et une petite usine pour la distillation des spiritueux pour la commercialisation de liqueurs et de grains d'anis. La deuxième génération, Daniel (1875-1953) et Juan Padró Valldosera (1878-1966), entrèrent rapidement dans l'entreprise et furent les véritables entrepreneurs du développement de l'activité industrielle, déplaçant l'usine de spiritueux, l'agrandissant et construisant les édifices qui, encore de nos jours, abritent l'entreprise.

Aujourd'hui, à la tête de la société se trouve la cinquième génération des Padró, qui maintient la même philosophie de commercialisation et de mise en bouteille de vins de qualité et de Vermuts. La production de Vermut de cette cave se divise en deux lignes : Padró & Co et Myrrha.

L'origine du **Vermut Miró** nous conduit à Cornudella de Montsant, une région du



passionnés de vin qui ont transféré les installations dans une nouvelle cave entourée de vignobles sur la propriété connue sous le nom de « Mas de Valls » à Reus (Tarragone). Outre l'appellation d'Origine Tarragona, cette cave produit les Vermuts Iris Blanco, Rojo et la Reserva.



VERMUT
EMILIO MIRÒ
SALVAT.

Priorat, le lieu d'origine de la famille du même nom où sont encore conservées la maison patonale et la cave.

La famille Miró produisait des vins aromatisés et liquoreux avec les raisins typiques de la variété Montsant qui étaient distribués dans toute la région.

Successivement, Emilio Miró Salvat se transféra à Reus en 1957 et, la même année, fonda la Emilio Miró Salvat, S.A.

Depuis lors, le Vermut Miró est produit selon la formule originale qui a été conservée intacte et dans le plus grand secret familial jusqu'à nos jours.

Priorat B&D Lab est le plus récent des Vermuts de Reus, créé dans le village pittoresque de Bellmunt. Jusqu'à il y a 50 ans, le plomb était extrait dans les galeries sous le village. Aujourd'hui, la région est dominée par la viticulture et



PRIORAT B&D LAB — BEBIDAS & DESTILADOS
 MÁS QUE UNA BODEGA ES UN LABORATORIO CON
 PROYECTOS VINCULADOS A LAS TIERRAS QUE LO
 RODEAN PERO CON LA VISTA PUESTA EN LOS TIEMPOS
 ACTUALES Y FUTUROS, CON PRODUCCIONES LIMITADAS
 Y ARTESANALES.

NUESTRA ESENCIA



BARRICAS
DE JEREZ

TRONCÓNICOS

DAMAJUANAS

ALAMBIQUE

NUESTROS

PRODUCTOS



DOS DÉUS
VERMOUTH

FONTALIA
VERMOUTH

NOJAE
LICOR DE FLOR DE SAÚCO

RATAFÍA
PROX. OCT. 2019

TF. 937 884230 hola@prioratlab.com

est l'une des meilleures régions viticoles d'Espagne. Le Vermut Dos Déus, lancé en 2012, et le Vermut Fontalia, reposent trois ans dans des tonneaux ex-Sherry avant d'atteindre le point exact de maturation.

Bodegas Yzaguirre est une entreprise vinicole à gestion familiale qui produit du Vermut depuis plus de 100 ans. Ses débuts ont eu lieu dans la ville de Reus, où Enrique Yzaguirre fonda son entreprise vinicole en 1884 et commença la production de vin doux et de Vermut dont il a été un pionnier de la production en Espagne. La famille Salla-Solé est, depuis 1983, propriétaire de la cave actuellement située dans la ville voisine de El Morell, et est en train d'internationaliser l'entreprise et d'introduire de nouveaux produits tels que la Sangria, les vinaigres aigres-doux et les vins. Pour la préparation du Vermut Yzaguirre, jusqu'à quatre-vingts épices, plantes aromatiques et racines sont utilisées. Celles-ci sont macérées dans de l'alcool de mélasse et vieillies en tonneaux de rouvre afin d'obtenir des arômes uniques.

Le Museu del Vermut est ouvert toute



l'année et les visites sont gratuites. Aujourd'hui « fer el vermut » n'est pas seulement une histoire de boisson, c'est un moment de rencontre avec les amis ou la famille auquel on ne peut renoncer. Et ce musée vénère fidèlement cette tradition profondément enracinée. Heureusement, il y a des personnes comme Joan qui encouragent à conserver une bouteille de Vermut dans nos maisons ou dans notre bar, dans un endroit privilégié et mérité. Toutes les infos sur la *Ruta del Vermut* se trouvent sur le site www.reusturisme.cat.

Vittorio Brambilla





GRAPPA A AIMER

Un nouveau projet pour une tradition à redécouvrir et à décliner dans les nouvelles propositions de la mixologie

PAR FABIO BACCHI

Au cours des dix dernières années, la scène du secteur des boissons alcoolisées a été continuellement caractérisée par des propositions toujours plus spécifiques. Bars spécialisés dans les gins, les rhums, les whiskys, les mezcal et, donc aussi les vermouths, les amers et toute autre catégorie de spiritueux. Chacune d'entre elles a ainsi pu bénéficier de vitrines privilégiées à travers lesquelles

se faire connaître, apprécier et être interceptées par de nouvelles catégories de consommateurs toujours plus attentifs et informés.

Très importante a été la contribution que la mixologie a su offrir en termes de disponibilité des produits tout comme l'information de laquelle les barmans se sont fait les ambassadeurs, sans oublier l'effort que les entreprises ont développé pour

promouvoir les produits et leur utilisation. Toute cette offre effervescente a exclu le spiritueux national italien, la Grappa. Les barmans italiens semblent avoir éliminé la Grappa de leur *drink strategy*, à tort ou à raison ? A tort, disons-nous.

La fascination qu'une offre pulvérisée de produits étrangers exerce sur les barmans italiens joue un rôle important ; une attention alternée et exercée par les producteurs de Grappa, une conception dogmatique de la tradition et certains préjugés stéréotypés sur l'utilisation de la Grappa en mixologie peuvent être des facteurs qui ont exclu la Grappa de la *bartending craze 2.0*.

La mixologie à base de Grappa n'est pas une nouveauté, et, dans le passé, diverses entreprises et associations du secteur se sont activées dans cette direction. Cependant, il n'y a jamais eu de projet organique impliquant diverses marques et divers styles de Grappa, comme cela a été le cas pour d'autres nobles distillats qui ont vu dans la mixologie moderne un train sur lequel monter et même rapidement.

À vrai dire, certains ont essayé d'utiliser la Grappa en mixologie dans la redécouverte des grands classiques, mais sans résultats notables. Souvent, c'est l'obstination de certains barmans isolés à mettre momentanément sous les projecteurs ce thème mais jamais personne n'est parvenu à créer un courant professionnel qui considérerait le distillat national comme un ingrédient sur lequel véhiculer l'attention, l'expérimentation, la recherche et la créativité. La raison nous semble facile à comprendre : penser à relancer ou à lancer un produit en misant sur l'attrait d'un cocktail et son histoire est un raccourci d'intuition superficielle. Le vrai problème est que la Grappa en Italie n'est pas suffisamment



connue et interprétée, dans la plupart des cas aplatie sur le générique « distillat de marc de raisin » avec une forte personnalité qui tend à couvrir les autres ingrédients des recettes.

Cette conviction trouve peut-être un fondement dans le passé : aidées par des techniques de distillation plus modernes, les Grappas ont développé aujourd'hui de nouvelles identités qui méritent des approfondissements. En outre, il faut considérer que la Grappa se présente avec des styles et des caractères absolument différents sur tout le territoire national. S'il en était besoin, il est certainement plus facile aujourd'hui que par le passé d'équilibrer la Grappa en mixologie.

La Grappa reste un distillat dont les complexités stylistiques dépassent largement celles des autres distillats. Nous pensons que l'univers des notes gustatives et olfactives qui rend les Grappas des distillats uniques et sans pareils soit la base sur laquelle partir. En mixologie, il faut parler des Grappas, non pas au singulier, sans s'attarder sur des standardisations du goût qui, au contraire, semblent rapprocher excessivement d'autres distillats.

Identifier un modèle évolutif de la



GRAPPAS
MAURO UVA,
MIXOLOGUE
FRIOULAN.

consommation de Grappa est aujourd'hui indissociable du phénomène de la mixologie. « Contrairement à ce que l'on pense, mélanger la Grappa n'est pas difficile, bien au contraire – affirme Mauro Uva, mixologue frioulan parmi les plus accrédités mixologues de Grappa en Italie – Nous mélangeons sans problème des distillats bien plus difficiles à associer, mais que nous connaissons bien. En effet, le principal problème dans la mixologie avec la Grappa est la connaissance du distillat. En mixologie, la Grappa est encore un monde inconnu. Avec la Grappa, on ne peut pas généraliser, il faut l'explorer et la connaître ».

La Grappa est à l'Italie ce que le Whisky est à l'Écosse. Une Grappa de Vénétie sera toujours différente d'une de Toscane : chaque terroir, marc de raisin, méthode de

distillation, style du producteur donnent des particularités différentes et incontournables. « Il est toujours mieux de s'approcher à son mixage de manière simple pour oser plus par la suite – continue Uva – Dans le Collins and Sour, il est préférable d'utiliser une Grappa blanche, nette et pas trop aromatique. Les Grappas à base de monocépages, même s'elles résultent plus douces et délicates au palais, sont parmi les plus difficiles à mélanger en raison de leurs senteurs marquées données par le cépage unique qui pourrait ne pas s'équilibrer dans la structure de la recette. Mais attention car cela ne veut pas dire qu'elles ne sont pas mélangeables, au contraire, dans les mains d'un mixologue, leur forte aromaticité exaltera le cocktail avec de senteurs fantastiques et inattendues. Dans certains grands classiques, il est préférable d'utiliser une réserve. Le temps passé en tonneau aura atténué son jeune caractère impétueux, lui donnant rondeur et complexité. La Grappa n'est pas un Gin, qui tolère et supporte aussi des équilibres imparfaits : elle doit être respectée et traitée avec adresse ».

Cette année, le magazine BarTales sera engagé dans une tournée éducative qui traversera toute l'Italie avec une mission : faire connaître les Grappas, leurs particularités et leur utilisation correcte en mixologie. A cet ambitieux projet, participent huit parmi les plus importants noms de l'industrie de la Grappa italienne. Nous dédions chaque mois une rubrique à la Grappa et à son univers, à sa mixologie et aux meilleures références. Parce qu'il est juste que le spiritueux national ait la place qu'il mérite dans les bars de toute l'Italie et que les barmans commencent à le considérer dans leur *drink strategy*.

Fabio Bacchi

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE



GARDIENS DU TEMPS

C'est l'histoire d'un cognac spécial et d'une petite entreprise qui a choisi l'excellence

PAR **FABIO BACCHI**

Celle des Delamain et de leur fameux cognac est une très longue histoire qui se perpétue dans le temps à travers les générations. C'est l'histoire d'une toute petite entreprise mais de qualité exceptionnelle, depuis toujours à gestion familiale, qui, à l'aube de ses deux-cents ans, veut désormais se dévoiler comme jamais auparavant. Toujours conservée comme si elle était cachée, Delamain est une entreprise vraie, authentique comme peu d'autres, et donc spéciale.

Le nom des Delamain est lié aux pré-





HISTOIRE
À LA PAGE DE
GAUCHE,
JAMES
DELAMAIN.

cieux territoires de la Grande Champagne d'où naissent les plus célèbres spiritueux français et où la famille possède un vignoble qui porte un nom qui ne laisse aucun doute sur sa beauté : « Belles Vignes ». En 1625, fuyant le royaume protestant de France, Nicolas Delamain se dirigea en Angleterre. C'était un homme d'honneur et il reçut le titre de chevalier du roi Charles Ier. Les armoiries qui lui furent octroyées sont, aujourd'hui encore, représentées dans la marque de la maison : trois croix sanglantes.

En 1759, un de ses descendants, James Delamain, arriva à Jarnac depuis l'Irlande. En France, le 24 novembre 1762, il épousa Marie Ranson, fille de Jean Isaac Ranson, l'un des premiers commerçants de cognac avec lequel il créa une société qui fut renommée Ranson & Delamain. L'activité eut du succès et, au XVIII^e siècle, Ranson & Delamain était connue comme l'une des principales maisons de cognac.

Vers la fin du siècle, la Révolution fran-



çaise, les guerres napoléoniennes et le blocus commercial qui s'en suivit, ainsi qu'un rapport non idyllique avec le fils Jacques, marquèrent l'activité commerciale de James Delamain qui mourut en



1800. En raison de la complexité des lois françaises sur l'héritage, l'entreprise fut divisée entre ses sept fils. Pendant deux décennies, ce partage ne fut pas régularisé et il fallut les efforts d'Anne Philippe Delamain (petit-fils de James) pour réunir l'entreprise avec deux de ses cousins, membres de la famille Rouillet. C'est ainsi que le nom de la maison de cognac changea à nouveau en Rouillet & Delamain. Il faudra attendre 1824 et son petit-fils Henri Delamain pour assister à la fondation de la Maison Delamain que nous connaissons aujourd'hui. L'année 1824 peut être considérée comme la date juridique de la fondation de la Maison mais en réalité, les Delamain produisaient déjà du cognac depuis longtemps.

Quand on parle de Delamain, l'imagination contemple l'un des cognacs les plus exclusifs de toute la production française. Au fil des décennies, les générations Delamain qui se sont succédé à la tête de la maison n'ont pas manqué d'insuffler une part d'elles-mêmes dans ce noble spiritueux. Ouverts aux sciences naturalistes et humanistes, à l'archéologie, l'ornithologie, l'histoire, l'écriture, la botanique, les

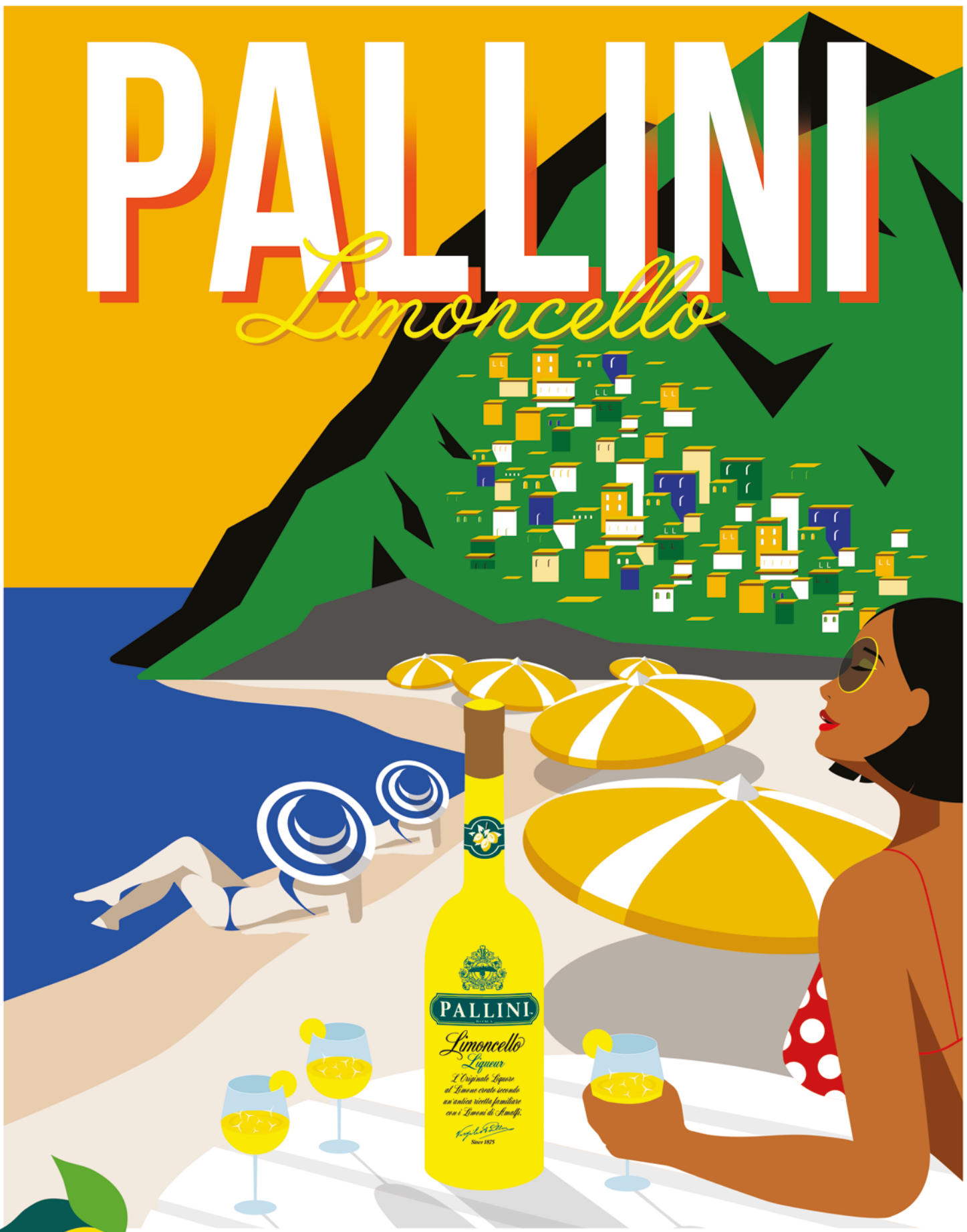


membres de la famille Delamain perpétuent l'histoire et la vision du fondateur : construire une excellence et en préserver l'esprit artisanal qui depuis toujours anime les distillateurs de cognac les plus iconiques.

La passion pour les cognacs les plus

PALLINI

Limoncello



AMORE AL LIMONE. BOTTLED.



Simply Squeeze
REAL
 INFUSED EXOTICS™

Explore The Real World of Flavor



Explore the Real World of Flavor

CULINARY
 MIXOLOGY



TOPPINGS
 BEVERAGE



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



Flavorful

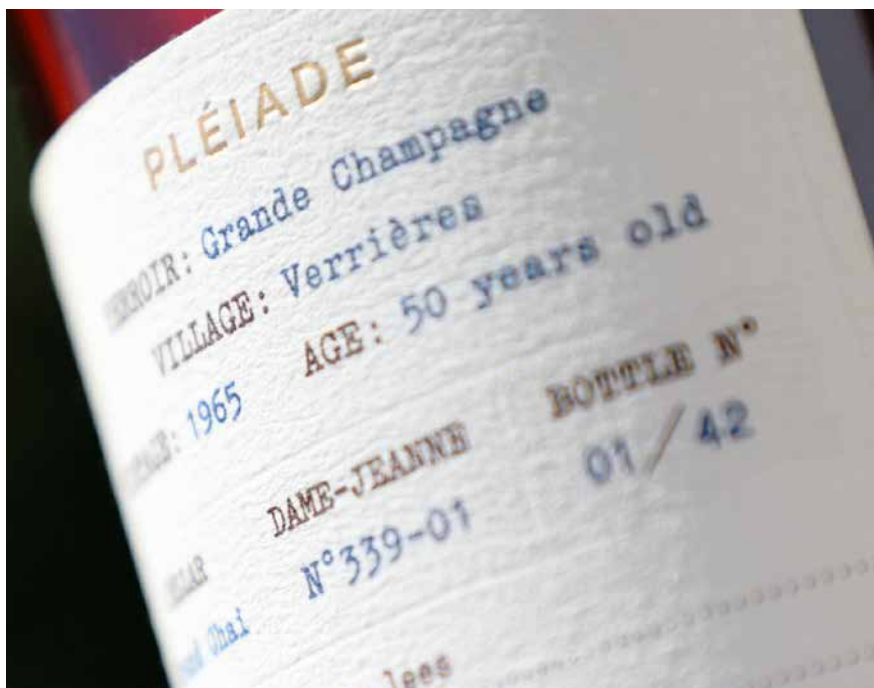


Mixable



Squeezable

www.realingredients.com



exceptionnels qui anime cette famille se retrouve dans l'exclusivité de ses distillats, portant tous l'appellation « Grande Champagne ». En effet, Delamain ne pro-

duit que du cognac avec l'appellation XO : les liqueurs de Delamain ont au moins 20 ans de vieillissement et la maison ne produit pas de VSOP ou VS.

A l'approche de son bicentenaire, la Maison Delamain perpétue l'excellence à chaque phase de la production de ses cognacs. Appliquant des méthodes perfectionnées au cours des siècles, elle mélange ses spiritueux maturés dans de vieux tonneaux de rouvre français. La Maison Delamain concède à chaque cognac le temps nécessaire pour révéler la richesse de ses arômes.

Le temps est le catalyseur puissant et silencieux de tous les avantages d'une approche unique à la production. Pour ces gardiens du temps, l'excellence ne tolère pas de raccourcis, l'orthodoxie des Delamain dans la production de cognac est restée la même à travers les révolutions, les guerres et les transformations sociales. Les caves de la maison sont un joyau enchâssé dans les anciennes ruelles d'un quartier historique de Jarnac, petite ville capitale du cognac, dont les murs sont



recouverts du champignon noir découlant de l'évaporation du distillat, « La Part des Anges ».

En 1920, les frères Jacques et Robert Delamain décidèrent de créer un cognac qui incarnait l'esprit d'une nouvelle ère, moderne et fleurissante qui capturerait la beauté, l'art et l'essence du monde naturel. Leur vision, constamment axée sur l'intégrité, l'authenticité et la beauté sensorielle inhérente à la nature, donna origine à

un cognac qui fut appelé tout simplement Pale & Dry. Un siècle plus tard, ce cognac, qui représente un hommage liquide à la pensée illuminée, à la joie et aux dons de la nature, reste un classique moderne et intemporel.

La Maison Delamain contemple ses meilleurs spiritueux dans trois collections différentes qui composent la ligne Pléiade. Il s'agit de cognacs exclusifs qui se distinguent par les différents tonneaux utilisés et par la période de vieillissement. Inspiré par la brillance des étoiles, le nom Pléiade se réfère au groupe d'étoiles qui, avec leur luminosité, ont guidé les navigateurs depuis l'époque de la Grèce antique.

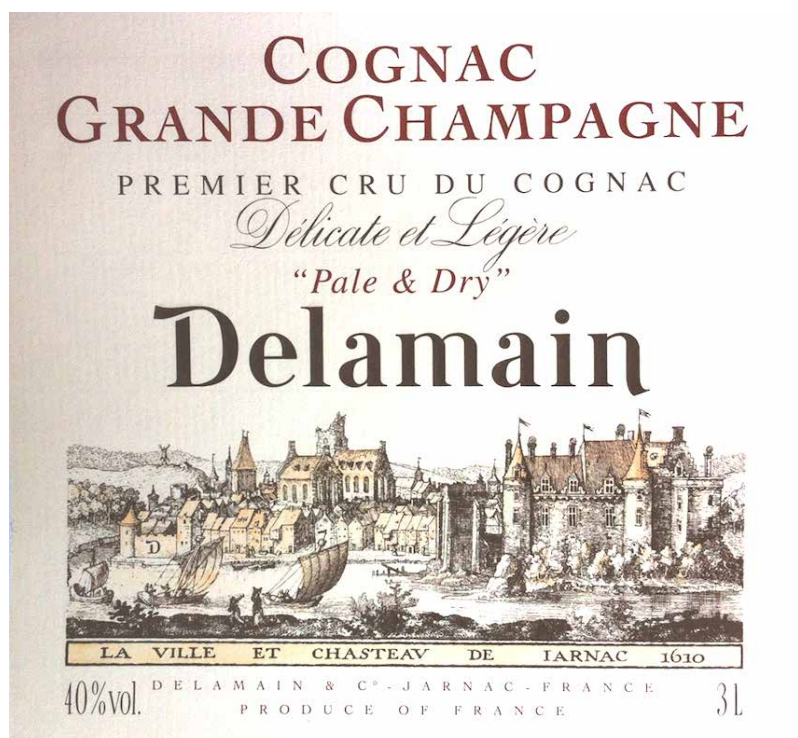
En plus de 40 ans de carrière en tant que maître de chai de Delamain, Dominique Touteau est désormais intimement lié aux eaux-de-vie spéciales de Delamain et les connaît parfaitement. Elles représentent à bien des égards l'œuvre de sa



vie et comptent parmi ses succès dont il est le plus fier. Ils ont partagé toute une vie ensemble et d'une certaine manière ils sont la même chose.

A travers la collection Pléiade, Dominique Touteau a choisi de partager sa connaissance intime de ces eaux-de-vie avec les amateurs de cognac ; leurs origines, leurs passages en chai, leurs personnalités et leurs histoires individuelles. Les trois collections sont le fruit d'un seul millésime, d'un seul cru ou d'un seul tonneau, produits sans édulcorants ni colorants ajoutés, mises en bouteille en quantités limitées. La gamme Pléiade est conçue pour séduire une nouvelle génération de consommateurs, de connaisseurs de spiritueux avertis et d'explorateurs à la recherche d'offres rares et insolites, avec une histoire fascinante derrière le produit.

La collection Révélation comprend une série limitée de cognac provenant du vignoble de Malaville. La collection Plénitude est caractérisée par l'intensité dérivée d'un vieillissement prolongé. Elle offre une élégance pure avec le sens de pouvoir qui



vient avec la maturité. Actuellement, Plénitude est une série limitée de millésimes 1980 ou 1988.

Dans la collection Apogée, nous trouvons des cognacs exceptionnellement anciens : eaux-de-vie si importantes qu'elles ont atteint leur apogée, leur vieillissement optimal en termes de qualité et de com-



plexité ; ce sont des cognacs complètement évolués. Apogée est actuellement une série limitée de Vintage 1965 ou ancestraux.

Delamain est l'une des rares maisons en mesure de « millésimer » ses eaux-de-vie. En effet, de 1962 à 1989, il était interdit de dater les cognacs étant donné qu'il n'était pas possible de démontrer l'année de production du vin distillé. Cette réglementation avait été imposée par les grandes maisons commerciales qui n'avaient aucun intérêt à distribuer des distillats couteux et de haute qualité. Malgré cette norme qui interdisait leur commercialisation, en 1963 Delamain décida de consacrer un de ses « chais » de Jarnac au vieillissement de cognacs millésimés.



Tous les ans une eau-de-vie de Grande Champagne qui venait d'être distillée était sélectionnée avec soin et mise à vieillir dans un tonneau de rouvre dans cette

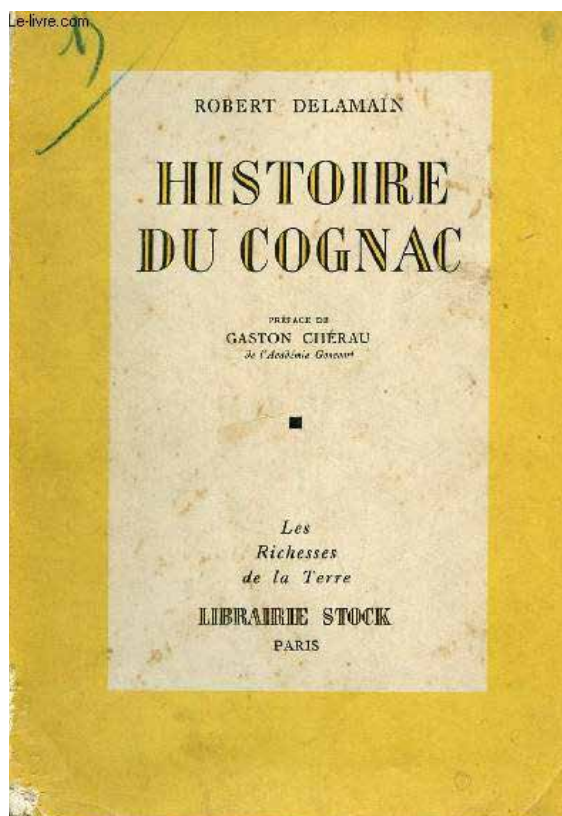


cave spéciale dont les clés étaient en possession du Service de la répression des fraudes. L'accès à cette chambre très particulière pouvait se faire uniquement à la présence d'un fonctionnaire responsable du contrôle.

Le choix d'un jeune cognac à faire vieillir est toujours très complexe, surtout quand il est destiné à être mis en bouteille après des dizaines d'années sans être soumis à des coupages : il doit être parfait tant dans ses arômes que dans son équilibre.

En 1989, la réglementation a été modifiée : la vente des millésimés fut de nouveau autorisée à condition que l'âge pût être démontré. Delamain, dont le vieillissement des cognacs avait toujours été contrôlé par les autorités, put donc reprendre la vente de ces précieuses eaux-de-vie.

Le grand sérieux de Delamain fait qu'à l'occasion, les autorités demandent des échantillons de ses cognacs millésimés pour les utiliser comme terme de comparaison probant dans l'analyse du Carbone 14.



Pour ceux qui voudraient approfondir l'histoire des grandes maisons du cognac, nous conseillons le livre « Histoire du cognac » écrit en 1935 par Robert Delamain.

Fabio Bacchi



GRANDE CHAMPAGNE XO PALE & DRY

Cognac élaboré avec des distillats de différentes propriétés situées exclusivement en Grande Champagne, auxquels s'ajoute une petite quantité de "Vieilles Faibles", également de Grande Champagne. Ces derniers sont des cognacs vieillis qui, avec le temps, ont diminué leur teneur en alcool, mais ont acquis une extraordinaire richesse aromatique. La période de vieillissement du X.O. Pale & Dry a entre 20 et 25 ans. Il se distingue par sa douceur et sa délicatesse, par son bouquet onctueux et velouté. Ce cognac élégant et pur est vieilli dans des chais relativement humides où sont conservées des barriques sélectionnées du Limousin, qui ont déjà perdu une partie de leurs tanins. Il a une couleur ambrée claire, très lumineuse, limpide, avec une brillance particulièrement vive et des reflets dorés. Quelques gouttes dans un verre suffisent pour faire émaner un merveilleux parfum aux arômes de confiture d'agrumes et aux notes florales qui procurent une fraîcheur exceptionnelle. En bouche une grande ampleur se révèle, avec des notes de vanille et de réglisse. Il allie la plénitude à la douceur et à l'harmonie. Au nez, l'élégance et la persistance des arômes d'abricot, d'agrumes et de vanille ressortent, tandis qu'en bouche on perçoit une extrême délicatesse et finesse. Il n'est jamais agressif grâce au vieillissement prolongé. Au final, son goût plein et la douceur des fruits ressortent. 40%



GRANDE CHAMPAGNE VESPER

Vesper a vieilli pendant plus de 30 ans et se distingue du précédent par son style plus traditionnel. Le mot « Vesper », qui signifie « soir » en latin, représente le symbole de l'âge et le plus grand respect pour la méthode de production très traditionnelle utilisée. Le Vesper X.O, créé dans les années 1950, est un cognac composé uniquement de distillats issus des meilleurs vignobles de Grande Champagne. C'est un cognac de pleine maturité et de grand corps. Son caractère est plus classique et puissant que le XO Pale & Dry, il a une couleur résolument plus ambrée avec des reflets brillants d'or pur. Son bouquet très évolué a une note veloutée de bois qui se mêle à des notes de sous-bois et de vanille. En bouche, il est ample, extrêmement mûr, avec beaucoup de corps, d'ampleur et présente une magnifique finale, exceptionnellement longue et veloutée. 40 %.

GRANDE CHAMPAGNE TRÈS VÉNÉRÉ

C'est l'un des plus anciens cognacs du marché. Son vieillissement moyen est de plus d'un demi-siècle et en bouche il exhale un



bouquet subtil et délicat d'une extrême persistance. Les arômes pleins et complexes en font un distillat pour connaisseurs avertis. Très Vénéré est un X.O. Pale & Dry particulièrement vieilli et significativement plus pâle que Vesper; représente le summum de la gamme commerciale Delamain. Comme tous les distillats de la Maison Delamain, ils sont élaborés exclusivement à partir d'eaux-de-vie de Grande Champagne, le cœur du cognac. Très Vénéré est vieilli en fûts de bois le plus longtemps possible et toute la noblesse de ces spiritueux se perçoit lorsqu'ils atteignent l'apogée de leur évolution. Il a une couleur topaze ambrée et lumineuse, d'une merveilleuse et douce transparence dorée, se détache immédiatement au nez avec une force si vive et en même temps veloutée, qu'il en devient irrésistible. La complexité des arômes le rend indescriptible : au fur et à mesure de la dégustation, l'évolution des parfums permet des découvertes continues. Il garde une fraîcheur inattendue dans un distillat aussi ancien. La distinction de ce cognac est inimitable, mais plus encore, la perfection de son équilibre. 40%

GRANDE CHAMPAGNE RESERVE DE LA FAMILLE

C'est un cognac monocru (tous les raisins proviennent du même vignoble) dont très peu de bouteilles ont été produites. Une eau-de-vie distillée à la fin de la dernière guerre, par l'intermédiaire d'un "Bouilleur de cru" de Saint Proeuil au cœur de la Grande Champagne, la famille Delamain la considérait comme exceptionnelle, si parfaitement équilibrée qu'elle fut lancée sur le marché intact et sans coupure. Les longues années en fûts de chêne ont exalté sa rare pureté. Ce cognac a été embouteillé à 43%, sans réduire artificiellement son titre alcoométrique obtenu naturellement après de longues années en fûts de bois.

COGNAC DELAMAIN EXTRA DE GRANDE CHAMPAGNE

Ce cognac vieilli extrêmement longtemps se distingue par son ampleur, son élégance et son arôme fruité et mature. Il est présenté dans une jarre, portant les armoiries du premier Delamain qui s'est installé à Jarnac. La dénomination "Extra" désigne des cognacs supérieurs à X.O. Le Delamain Extra est l'un des rares Extras entièrement issu de la Grande Champagne. Les cognacs Delamain sont vieillis dans leurs propres « chais » (salles de vieillissement typiques), situés non loin des rives de la Charente, afin d'assurer un environnement avec une humidité adéquate pour un vieillissement prolongé. On utilise les fûts dits "fûts roux" en chêne du Limousin de 350 litres, déjà utilisés depuis au moins 10 ans pour réduire la présence de tanins. Le cognac Delamain Extra est composé





d'un assemblage de distillats de plus de 35 ans, donc plus ancien que le Pale & Dry X.O. et le Vesper. Après avoir fait l'assemblage, l'Extra reste encore deux ans en fûts de bois pour permettre un "mariage" parfait entre les différents spiritueux. Delamain Extra se présente avec des tons ambrés et des reflets dorés brillants. Au nez, il surprend par sa rondeur et son arôme fruité. Il a un grand corps et une pleine maturité. En bouche, une sensation pleine et onctueuse est perçue ; la douceur et la richesse des arômes de fruits mûrs lui confèrent une douceur veloutée. Les arômes sont extrêmement persistants et complexes.

DELAMAIN GRANDE CHAMPAGNE 1960

Il est issu d'une parcelle de Grande Champagne située à Verrières, dans la ville de Ségonzac. C'est un distillat vieilli caractérisé par une belle couleur ambrée topaze, très brillante avec une transparence dorée. Il a des arômes épicés et des notes de raisin, de vanille, de miel et de réglisse. L'odeur du bois est clairement perçue. En bouche, il est plein et doux. Il présente une persistance sans fin, avec la délicatesse et les arômes d'un cognac qui a atteint sa pleine maturité.



APOGÉE COLLECTION VINTAGE 1965 DAMEJEANNE N° 33901

Le Verrières 1965 est important dans l'histoire de Delamain, il représente la quintessence de ce que l'on peut obtenir avec la meilleure eau-de-vie lorsqu'elle atteint son âge maximum. Cette barrique extraordinaire est restée dans le même coin de la cave, profitant des variations de température et de débit d'air d'année en année, devenant un cognac d'une intensité et d'une richesse sublimes. En 2015, il a été transféré dans une dame-jeanne de 30 litres afin que les saveurs et les arômes uniques se maintiennent dans le temps. Dominique Touteau raconte : « Ce cognac est né en 1965, il fait partie de notre expérience et représente qui nous sommes. Il occupait la place d'honneur dans le « Grand Chai », restant immobile durant toute la période de vieillissement. A 50 ans, lorsqu'il atteint son apogée, il est transvasé dans une dame-jeanne de 30 litres, exhalant ainsi avec le temps ses magnifiques arômes d'abricot, de coing confit et de noix.



APOGÉE COLLECTION ANCESTRAL FÛT N°37001

Il est issu d'un seul fût et représente l'une des plus grandes expressions du vieillissement des spiritueux de Grande Champagne. Un cognac atypique qui était considéré comme si exceptionnel et parfait qu'il était présenté intact, sans aucun assemblage ni

réduction. Il est élevé en fûts de chêne « Roux » de 350 litres (forêt de Tronçais) puis dans une dame-jeanne de 30 litres. Cette barrique unique est conservée dans une zone emblématique de la cave, le Grand Chai, près de la fenêtre orientée plein sud. Avec le vieillissement, le résultat est un cognac d'une élégance et d'un raffinement extraordinaires. Au nez, des notes douces d'épices et des notes riches de marmelade d'orange sont perçues. En bouche, il présente une grande complexité et intensité. Des arômes élégants de bois de cèdre, de noix et d'écorce d'orange persistent en finale.

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

Cette série comprend les cognacs Vintage 1980 à 1988. Le cognac Vintage 1980 est issu des vignobles de la zone de Mainxe, entre Jarnac et Segonzac. L'année 1980 a une signification particulière pour Dominique Touteau, puisque c'est à ce moment-là qu'il se lance dans son aventure chez Delamain. Pendant 40 ans, ce fût est resté scellé à la cire et n'a jamais quitté la cave. Au nez, il présente puissance et persistance avec des notes automnales chaudes, des feuilles douces, de la vanille et du beurre. En bouche, il est intense et persistant, on perçoit en finale des noix, des épices et une texture plus grasse. Un cognac au charisme indéniable. Dominique Touteau raconte : « Un cognac de 40 ans qui a pour moi une signification particulière puisqu'il est né l'année même de mon arrivée chez Delamain. J'ai suivi son évolution pendant quatre décennies avec un enthousiasme particulier. Je suis fier de proposer ce cognac dont les arômes automnaux en font un distillat au charisme indéniable ».

RÉVÉLATION COLLECTION MALAVILLE VINTAGE 2000 CASK N° 70901

Il est produit à partir des raisins du vignoble « Bellevigne » de 20 hectares, situé dans le village de Malaville, au cœur de la Grande Champagne, l'un des plus beaux terroirs de cognac. Au nez, des notes de vanille et de cerises mûres, de raisin muscat, de coing, de figues, d'épices et de cuir. En bouche : du poivre fraîchement moulu et une touche de boisé alliés à la complexité de sa douceur naturelle et de sa touche grasse en finale. Dominique Touteau affirme : « Ce cognac est issu d'un magnifique vignoble de 20 hectares. Il a été distillé dans un petit alambic et vieilli dans l'une de mes caves préférées. Je l'ai personnellement sélectionné pour son corps fruité, avec ses arômes enveloppants de figue fraîche, de vanille, de cuir lisse et d'épices.





AMARO FORMIDABILE

Lorsque Armando Bomba décida de se consacrer à la production d'un amer, il ne laissa rien au hasard. Déjà doté de solides expériences professionnelles en tant que barman, il plongea dans l'histoire de la tradition de l'amer en Italie. Au fil de ses longues lectures et de ses recherches, il rencontra d'anciennes sorcières, des recettes ancestrales et des herbiers monastiques, ainsi

que des traditions locales et des légendes, d'anciennes et de nouvelles pharmacies, des productions de niche et des réalités industrielles consolidées.

Cette extraordinaire collection de documents et de littérature sur les spiritueux, transmise au fil des siècles, devint le point de départ pour offrir au consommateur un produit contemporain et de qualité, hautement naturel et obtenu à partir d'ingré-

dients d'excellence. Il était donc temps de mettre en pratique ce qu'il avait appris. En 2014 avec son associé et ami de longue date, Franco Spagnoli, Armando Bomba lança la start-up du projet et décida de réaliser ce qui était désormais une vision entrepreneuriale : la réalisation d'une liqueur amère dans laquelle tout le processus de production était réalisé avec dextérité et artisanalité, du mélange des herbes jusqu'à l'étiquetage et au cachet de cire qui rappelle toujours le gout des bonnes choses. Amaro Formidabile était né.

On dit que le succès sourit aux audacieux, et c'est ainsi qu'en 2015, les quelques centaines de bouteilles de la première année, remplies dans le laboratoire des liqueurs de Rome, devinrent bientôt dix mille. Et puis une série de prix comme peu d'autres en si peu de temps : Grand Gold Medal (grande médaille d'or, ndt) à la Spirits Selection 2018 à Bruxelles et, encore, l'or de catégorie à l'International Spirits Challenge 2019. L'une des nouveautés du début de 2022 de la spirit industry italienne est l'achat d'Amaro Formidabile par Pallini Spa, qui a lancé la production à son siège de Rome. « Nous avons admiré dès le début la naissance et l'évolution de l'Amaro Formidabile avec intérêt et curiosité », déclare Micaela Pallini, présidente de l'entreprise. « Amaro Formidabile peut être considéré comme le premier des amers de la nouvelle génération qui ont animé le marché ces cinq dernières années, et le fait qu'il soit notre voisin a immédiatement attiré notre attention ».

Amaro Formidabile est une liqueur amère naturelle, élaborée de façon artisanale avec un procédé de macération de plantes aromatiques et médicinales dans de l'alcool de grain extrêmement pur. Bien qu'ayant des racines traditionnelles com-

AMARO FORMIDABILE

ROMA

ELIXIR AMARICANTE FINISSIMO





munes, chaque amer en Italie réussit à se distinguer d'une façon ou de l'autre mais, même avec des liens forts avec les recettes traditionnelles, cet amer naît avec une formulation absolument exclusive et un style original.

Amaro Formidabile est produit par macération à froid dans de l'alcool de grain des différentes plantes sans l'aide d'additifs, de colorants, de caramel ou d'arôme de synthèse ou naturels : tous les ingrédients sont absolument naturels. Le cycle de production est caractérisé par des opérations presque toutes manuelles.

Le complexe aromatique particulier de l'Amaro Formidabile naît de la rencontre d'herbes, de fleurs, d'écorces, de racines

et d'écorces de fruits avec des pourcentages de concentration nettement plus hauts à ce que la littérature sur l'argument n'a jamais suggéré. Parmi les plantes qui composent l'arôme de l'Amaro Formidabile, nous trouvons du quinquina rouge, de la rhubarbe chinoise, de la rose musquée, de l'absinthe romaine, de la gentiane, des écorces d'orange amère, de la bardane, de la noix de kola, de l'anis étoilé, du chardon marie et bien d'autres encore. La macération de ces plantes prévoit de plonger les herbes dans une solution hydroalcoolique à l'intérieur du macérateur durant un temps qui varie entre 23 et 27 jours à température ambiante. Pendant cette période, la teinture subit des remises à niveau contrô-

lées jusqu'au 21e jour. Après trois jours de repos, le liquoriste décidera si interrompre la macération ou poursuivre ultérieurement l'extraction pour arriver à une équilibre aromatique parfaite du mélange végétal.

Une fois la macération terminée, on continue avec un pressurage manuel qui permet la séparation délicate de l'extrait des herbes. Dans cette première phase, l'extrait subira une première filtration dégrossissante. Ensuite, il est filtré et uni à un mélange constitué de saccharose, d'eau déminéralisée et d'alcool nécessaire pour atteindre le titre final d'environ 35 degrés d'alcool. Le mélange est à nouveau mélangé pendant 24 heures avec 7 suspensions programmées par le biais d'une cuve d'agitation. Après une période de stabilisation d'environ 15 jours, le produit est à nouveau filtré, d'abord avec des filtres à pouvoir éclaircissant, puis avec des filtres stérilisants. Ensuite, on le laisse s'affiner dans de petites cuves en acier de 500 litres pendant environ 3 semaines. Une fois embouteillée, la liqueur subit une autre brève période de repos avant la commercialisation définitive.

« Le procédé est long et laborieux – déclarent-ils à la Pallini Spa – et nous avons l'intention de suivre exactement la recette du fondateur, donc les quantités ne seront certainement pas importantes. Près de deux mois s'écoulent entre l'infusion et la mise en bouteille, et il s'agit d'un produit si délicat que nous nous concentrons sur une production en petits lots – type small batch – et, pour cette raison, nous vendrons sur réservation ».

La naturalité du produit est également mise en évidence par l'élégante étiquette, d'inspiration futuriste, qui indique l'année de production. Cette spécification, qui confirme la naturalité absolue de la matière



première végétale, bien évidemment jamais pareille selon les différentes récoltes, permet également d'interpréter l'évolution gustative du produit au fil des ans.

Amaro Formidabile se présente avec une couleur ambrée brillante exaltée par le verre ultra-clair de la bouteille, qui lui confère une transparence précieuse et invitante. L'arôme semble se développer à travers différentes dimensions et sensations. Hespéridé, légèrement fumeux, notes particulières de Coccoina et de fèves de cacao torréfiées. Sa texture est veloutée, ronde et concentrée, immédiatement enveloppante, chaude, presque à croquer. En bouche, il est incroyablement polyphonique : les sensations évoluent presque si-

PRODUCTION**MICAELA
PALLINI ET
ARMANDO
BOMBA.**

multanément tout en maintenant séparées les caractéristiques propres à chacune. La note gustative de tête est dominée par l'aromaticité fraîche des trois agrumes présents ; des épices s'élève un concert dominé par les clous de girofle et la coriandre, une nuance anisée, la fraîcheur herbacée de l'artémise et de la rose muscade. Puis un ton de bois torréfié, oriental et évocateur de plantes super concentrées. On a la curieuse sensation de reconnaître des éléments absolument absents : comme la réglisse, l'amande amère ou le grain de café recouvert de chocolat fondant. Le final est très long et profond, dans lequel les notes encensées et amères s'impriment de façon inoubliable dans un souvenir persistant de bonbon à la rhubarbe.

Amaro Formidabile doit être servi froid, rigoureusement sans glace, dans de petits verres à liqueur. Les vertus hautement digestives de toutes les plantes naturelles utilisées dans sa préparation en font le compagnon idéal à la fin d'un repas. En association, il préfère un mariage aromatique : chocolat noir grand cru avec des écorces d'orange confite ; c'est superlatif avec les

amaretti moelleux de Sassello.

L'entreprise Pallini et sa Présidente sont liées au liquoriste créateur de Formidabile non seulement par la proximité géographique : « Armando est une personne très douée – souligne Micaela Pallini – avec les idées extrêmement claires sur le type de produit à porter au public. La recette de Formidabile a été définie après un grand nombre d'essais, d'abord en cuisine (dans le sens de la cuisine de chez lui où il faisait les premières infusions) et puis, sur le champ avec de centaines d'essais. Un réseau de connaissances a aidé à faire tester Formidabile aux consommateurs romains. Un rapport de grande considération et respect est né entre nous, et ce rapport a convaincu Armando que notre entreprise et notre famille auraient pu être le véhicule pour aider Formidabile à franchir le pas qu'il ne pouvait pas franchir seul ».

La complexité particulière de l'Amaro Formidabile en fait une excellente liqueur de méditation, mais également un ingrédient parfait pour la personnalisation de recettes de mixologie classique de haut niveau.

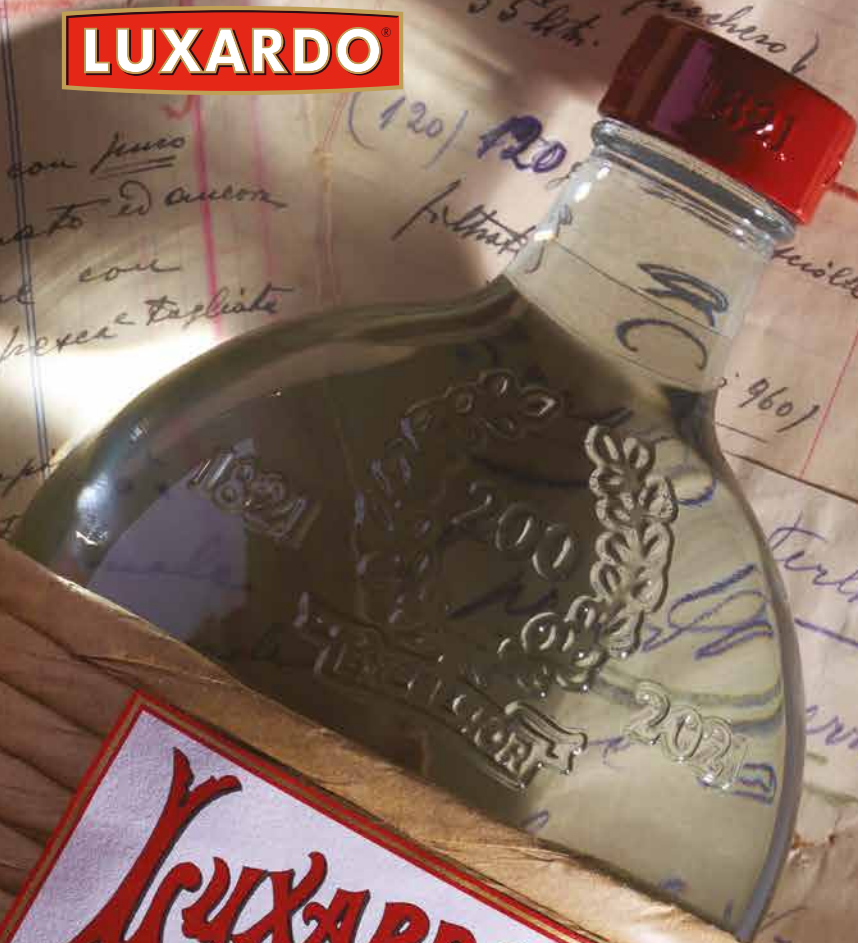
DA DESIGN.IT

Maraschino speciale
tipo Perle Extra Dry

LUXARDO®

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

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



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILIEMENTE
BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE

f @ in

LUXARDO.IT





UN MARIAGE PARFAIT

La preuve ? Un Collins avec de la grappa et du miel au lieu du sucre

PAR MAURO UVA

En remontant le temps à la recherche d'anciennes traditions, nous tombons sur une combinaison qui trouve ses racines dans d'anciennes coutumes populaires. Le miel et la grappa sont unis depuis toujours et continueront à l'être pendant longtemps, pour toujours je dirais.

Jadis, dans les régions montagneuses et semi-montagneuses, le mélange miel/grappa a toujours été considéré comme un remède médicinal traditionnel utilisé par les populations locales. Les grands-mères

ne dédaignaient pas le mélange de grappa, de lait et de miel comme remède contre la grippe, dans le nord-est de l'Italie, le cicchetto (shot) de grappa était souvent accompagné de miel et de fromage, de nombreuses liqueurs alpines étaient à base de miel et grappa.

Le miel naturel est le produit obtenu par la transformation, effectuée par les abeilles, des sécrétions des fleurs (nectar), le miellat est obtenu à partir des sécrétions de certains insectes qui se nourrissent



eux aussi de la sève des plantes. Le miel est ensuite stocké dans les alvéoles des nids d'abeilles ou dans des ruches selon que les abeilles sont à l'état sauvage ou

en apiculture. La qualité du miel alimentaire dépend du travail des abeilles et des conditions environnementales (climat, flore etc.) mais aussi d'un second facteur



: l'intervention de l'homme. En effet, pour en favoriser la production, l'extraire et le mettre à disposition du consommateur, le producteur doit effectuer diverses procédures. Étant donné que la production de miel des abeilles qui se nourrissent naturellement n'est pas toujours la même et, au contraire, varie fortement d'une année à l'autre, certains apiculteurs nourrissent les abeilles avec de l'eau sucrée en instal-

lant des distributeurs spécifiques qui fonctionnent comme une sorte de mangeoire. Si cela d'une part améliore le rendement global de la ruche (maisonnette artificielle construite par l'Homme pour remplacer la ruche naturelle), de l'autre, il en pénalise le parfum et le goût. En plus, l'Homme interfère avec les caractéristiques organoleptiques et gustatives de l'aliment de bien d'autres manières, telles que : la manipulation de la flore autour des ruches, le choix de la période de récolte et la méthode (couleure, centrifugation, etc.), la pasteurisation éventuelle de l'aliment, les conditions de traitement et de conservation, etc.

Les sucres sont présents dans le miel en quantité variable mais en moyenne autour de 70%-80%. Parmi ceux-ci, les monosaccharides fructose et glucose passent d'environ 70% dans les miels de miellat à près de 100% dans certains miels de nectar. Sauf dans quelques cas, le fructose est toujours le sucre le plus représenté dans le miel, car il est déjà contenu dans le nectar. La présence de fructose confère au miel un pouvoir adoucissant supérieur à celui du sucre raffiné mais c'est aussi une source d'énergie que notre organisme

peut exploiter plus longtemps. En effet, pour être utilisé, il doit tout d'abord être transformé en glucose puis en glycogène, le « carburant » de nos muscles. Le miel est donc recommandé aux sportifs avant de commencer une activité physique, grâce également à son apport calorique d'environ 300 kilocalories pour 100 grammes. En revanche, le sucre raffiné, par rapport au miel, contient du saccharose, qui est un disaccharide composé de glucose et de fructose, et est dépourvu de vitamines et d'oligo-éléments.

L'une des fonctions les plus importantes du miel est celle antibactérienne et antibiotique : de nombreux types de miel contiennent de grandes quantités de peroxyde d'hydrogène, c'est-à-dire d'eau oxygénée, la même que l'on utilise habituellement pour désinfecter les plaies. Les hautes températures auxquelles le miel est soumis lors de la pasteurisation neutralisent certaines substances bénéfiques : pour obtenir le plus grand effet bactéricide, le miel brut non traité est l'idéal. Mais attention, le miel est aussi le troisième produit le plus frelaté au monde. La demande mondiale de miel est trois fois supérieure à sa production. En effet, en raison de la mortalité massive des abeilles due principalement à l'utilisation intensive de pesticides dans l'agriculture et aux changements climatiques, la production s'est considérablement réduite.

En mixologie, le miel est un ingrédient fantastique à utiliser. Sa grande variété de productions permet de caractériser le goût d'un cocktail en fonction du miel utilisé. Les saveurs les plus amères se trouvent dans le miel de châtaignier, et pour des saveurs plus douces et plus florales, nous utiliserons cependant un miel toutes fleurs. Nous pensons aussi à toutes les miellées



forestières qui peuvent donner à notre boisson des parfums sauvages et boisés.

Tout barman digne de ce nom sait que le miel brut en mixologie est difficile à utiliser à cause de deux facteurs principalement : d'abord pour la densité importante qui le rend difficile à doser et ensuite pour sa tendance à cristalliser au contact de la glace. Pour surmonter ce problème, le barman utilise le honey mix, un mélange à parts égales de miel et d'eau dans lequel il est dilué. Toutefois, ce procédé tend à réduire de moitié les parfums du miel et à en raccourcir la durée de vie. Un honey mix dépasse rarement plus de trois jours de vie car il n'a pas la même teneur en sucre que le miel qui, avec sa composition faite à 70-80% de son poids en sucres, empêche la prolifération bactérienne qui cause sa détérioration rapide.

Pour utiliser le miel brut en mixologie, il existe des astuces utiles. En prenant un Collins comme exemple, nous pouvons remplacer le sucre avec le miel. Étant donné qu'il s'agit de miel soluble même dans de l'alcool, nous pouvons le mélanger au préalable dans le verre, sans glace avec



le jus de citron et le distillat. De cette façon-là, nous évitons que le miel cristallise en se collant au verre ou à l'outil. Le deuxième conseil est de travailler de façon consciente le miel afin de le rendre mélangé sans abimer ses propriétés originales. Celles-ci donnent le gout au cocktail et confèrent tous les effets bénéfiques qui caractérisent le miel.

Comment le préparer ? Le conseil est de lire les recettes traditionnelles maison dans lesquelles le miel était transformé pour produire des remèdes pour surmonter les états grippaux de l'hiver. Dans ces préparations, le miel ne devait pas être détérioré. En observant ces préparations, nous avons vu que le miel se diluait de façon naturelle par le contact avec les écorces d'agrumes. Le miel est composé à 70% de sucres, qui sont un absorbant naturel. Le contact entre les sucres et les écorces d'agrumes permet aux huiles essentielles du citron d'être absorbées par le miel (pensez à un Oleo Saccharum fait à base de miel). De façon complètement naturelle, le miel se transforme ainsi de l'état solide à l'état liquide sans que ses propriétés bénéfiques et organoleptiques

ne soient altérées.

Oleo Saccharum au miel. Dans un bocal en verre, mettez 500 g de miel et plongez-y les écorces de deux citrons non traités, puis fermez le pot hermétiquement. Laissez les écorces dans le miel pendant 4 jours au maximum en remuant le mélange au moins deux fois par jour sans ouvrir le pot (en l'agitant fermé). Au quatrième jour, filtrez le mélange et notre miel de mixologie sera prêt.

Maintenant, nous pourrions nous amuser de différentes façons en le mélangeant avec de la grappa. Préparons un Collins avec de la grappa et remplaçons le sirop de sucre habituel par du miel. Vous verrez comment le miel et la grappa se marient à merveille en donnant également des textures à votre cocktail. Vous pouvez également essayer de préparer un Old Fashioned en remplaçant le morceau de sucre par du miel et le Whisky par une grappa réserve ou hors d'âge. Avec le morceau de sucre, la grappa ne permet pas d'obtenir des résultats appréciables en termes de corps et d'arômes alors qu'avec le miel, le résultat vous surprendra.

Mauro Uva

Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



Producto original de Panamá.

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE
BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

 @rummalecon





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

READY TO BE SHAKEN

WWW.ROMABARSHOW.COM

 [ROMA BAR SHOW](#)

 [ROMA BAR SHOW](#)