

BarTales

ANNO IX | N. 10 | GIUGNO 2022



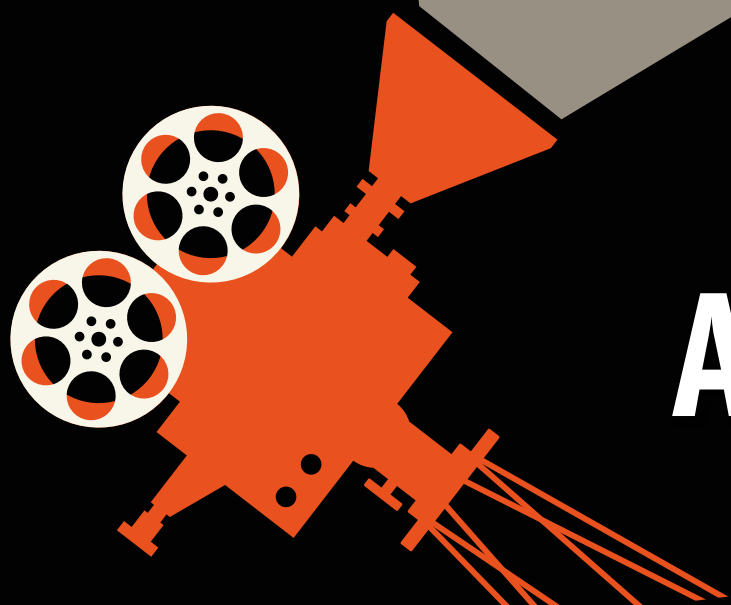
HOT SPIRIT
IRISH
WHISKEY

ZOOM
L'ACCOPIATA
VINCENTE

EVENT
TOCCO
DI STILE

LIQUID STORY

UN'ANISETTA A HOLLYWOOD

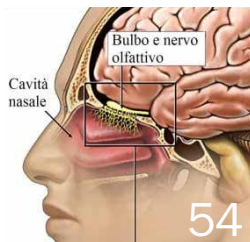




10



40



54



62



74



82



90



104



112



122

- 5 L'editoriale** di Melania Guida
SUONALA, SAM...
- 6 News** DAL MONDO
- 10 Hot Spirit** di Alessandro Palanca
SGUARDO AL FUTURO
- 40 Liquid Story/1** di Fabio Bacchi
UN'ANISETTA A HOLLYWOOD
- 54 Zoom/1** di Alessandro Palanca
L'ACCOPIATA VINCENTE
- 62 Focus On** di Valentina Rizzi
A TUTTA GRAPPA
- 74 Event/1** di Fabio Bacchi
LABORATORIO CRAFT

- 82 Report** di Vittorio Brambilla
RADICI LOMBARDE
- 90 Liquid Story/2** di Pino Perrone
ANTICHI SAPORI
- 104 Competition** di Giulia Arsellì
SFIDA IN LIBERTY
- 112 Zoom/2** di Bastian Contrario
UNA CENERENTOLA
IN CERCA DI SCARPETTA
- 122 Event/2** di Giulia Arsellì
TOCCO DI STILE
- 140 Book Corner** di Alessandro Palanca
QUANDO IL NEGRONI ARRIVÒ AL MARE



ANNO IX | N. 10 | GIUGNO 2022

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arsellì, Vittorio Brambilla, Bastian
Contrario, Alessandro Palanca, Pino
Perrone, 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



GIN
LATITUDINE

45



IL SUO SEGRETO È NEL VENTO

IL CLIMA VENTILATO DEL LAGO MAGGIORE PORTA CON SÈ GLI AROMI
E I PROFUMI DEI BOSCHI CIRCOSTANTI, TRA QUESTI, IL GINEPRO E LA GEMMA
DI PINO, LE BOTANICHE PROTAGONISTE DEL NOSTRO SPECIALE GIN.

— DISTILLED FROM GRAIN —

Rossi d'Angera IWSC AWARD SPIRITS LONDON: "Award Gin&Double Dutch Tonic Silver 2021" GIN LATITUDINE 45

BEVI RESPONSABILMENTE



DISTILLERIE
Franciacorta®

PURO SPIRITO DI FRANCIACORTA



BEVI RESPONSABILMENTE

SUONALA, SAM...

Per i cinefili incalliti, quelli che certe pellicole le vedono e le rivedono come se fosse sempre la prima volta, che fanno a gara a ricordare i dettagli più minuziosi di una scenografia memorabile, non sarà passata inosservata quella bottiglia snella, dal profilo inconfondibile. In primo piano, all'angolo del bancone più celebre di Hollywood, tra Bogart-Rick e il suo barista, in una delle ricostruzioni d'ambiente più improbabili ma proprio per questo (è la magia del cinema) perfettamente credibile, nel nitore del bianco e nero di un film, "Casablanca", mito della comunicazione perenne, si consegna alla storia l'Anisetta De Giorgi. Da San Cesario di Lecce (ottomila anime nella provincia salentina) ai favolosi Studios è un balzo improvviso e prodigioso che immortalerà l'azienda pugliese nell'olimpico mediatico. Mettendo in luce l'operosità di una piccola spirit industry (a pag. 40) che nella prima metà del secolo scorso era particolarmente attiva nel tacco d'Italia e regalando fama mondiale a un prodotto di qualità che nel 1920 poté fregiarsi del brevetto del Real Casa. Il resto è una storia di sacrifici e ostinazione capitolata all'inizio del nuovo millennio quando lo stabilimento De Giorgi dovette spegnere gli alambicchi e chiudere i battenti. Resta la memoria, resta l'eternità di una pellicola che non conosce crisi. Forse la speranza che un riverbero, una suggestione, qualche buona vibrazione possa alimentare la passione di chi non è insensibile al richiamo della storia. Chissà.

Bando alla nostalgia e ritorno al presente. Con lo sguardo verso il futuro per un appuntamento irrinunciabile. Roma Bar Show, l'unico evento italiano interamente dedicato all'industria del beverage e al mondo della mixology. Duecento espositori e almeno dieci mila visitatori per la seconda edizione, dal 30 al 31 maggio, al Palazzo dei Congressi dell'EUR. Dopo Berlino, la kermesse più importante del settore. Immane.



SE C'È LA GOCCIA È GIN

L'idea nasce da tre giovani piemontesi, Alessandro Belletti, Alessandro Romussi e Fabio Mainini, fondatori della startup Alfa Spirits. Dopo diversi mesi di studio e di esperimenti condotti con passione, Alfa Spirits è riuscita a valorizzare una delle eccellenze del territorio piemontese-lombardo, oggi prodotta per più del 60% nel Novarese. Trovato il miglior modo per distillare il Gorgonzola, si sono ricercate le botaniche più adatte tra cui ginepro, che cresce naturalmente sulle montagne della Val d'Ossola, ma anche muschi e licheni, botaniche inusuali nel mondo del Gin ma che, grazie a note erbose e legnose, permettono di conferire al prodotto un sapore più complesso.



TEQUILA GREEN

Alias Smith, distributore svedese ha presentato Buen Vato, il primo Tequila al mondo ad essere presentato in un contenitore di cartone. La bottiglia è realizzata con materiale riciclato al 94%, il Tequila blanco sarà lanciato sul mercato europeo a luglio 2022. «L'industria delle bevande ha bisogno di una scossa e la sostenibilità deve essere posta al centro di questa trasformazione. Ecco perché abbiamo lanciato Buen Vato», ha affermato Claes Puebla Smith, CEO di Alias Smith. La bottiglia "rivoluzionaria" è più leggera da trasportare e offre una significativa riduzione di CO₂ rispetto alle tradizionali tecniche di produzione.

ART WHISKY

Diageo ha collaborato con l'artista grafico Boss Logic, noto anche come Kode Abdo, per creare sette opere d'arte digitale abbinata a sette rari blended scotch Whisky. «Sono orgoglioso di presentare questa collezione di sette opere d'arte uniche», ha dichiarato Abdo. La serie Master of Flavor comprende Whisky rari invecchiati per almeno 48 anni, provenienti da quattro distillerie chiuse: Port Dundas, Brora, Glen Albyn e Glenury Royal. Ogni espressione è contenuta in un decanter in cristallo Baccarat verde e in una box in legno fatta a mano. Ogni acquirente avrà la possibilità di vivere la Johnnie Walker experience a Edimburgo, un soggiorno nella residenza cittadina di Gleneagles, un tour della Glenkinchie Distillery e dell'Archivio Diageo, insieme a una degustazione VIP di Whisky rari della collezione Diageo.



CHARITY VODKA

Un imprenditore ucraino ha lanciato sul mercato la vendita di un milione di bottiglie di Vodka 4 Peace per raccogliere fondi per la nazione. Il brand è stato fondato a marzo da Anastasiia Rosina, poco dopo essere fuggita dall'Ucraina in seguito all'invasione russa. Il suo obiettivo è quello di raccogliere fondi per fornire assistenza immediata a coloro che si trovano in Ucraina. Co-fondatori sono Georgia von Gleichen, Matthias Zwingli e l'imprenditore svizzero Dr Tobias Reichmuth. Il nuovo spirito è stato realizzato da un team di esperti in otto giorni, dall'idea alla prima bottiglia venduta. È una Vodka a base di grano distillata in Germania e Svizzera.



PROFESSIONE BARTENDER

Aumentano i corsi per barman. Tra mixology e business school quello del bartender è un mestiere che tira. Anche perché a certi livelli diventa difficile improvvisare. Tra nuovi distillati e l'aumento significativo delle acque toniche, il mondo della bar industry è decisamente in fermento e questo si riflette sulla crescita delle scuole di formazione. Quanto costa diventare bartender e, soprattutto, quanto può guadagnare un bartender professionista? Nel primo caso, qualche centinaio di euro per i corsi base ad alcune migliaia di euro per chi vuole frequentare corsi avanzati di bar management. Per i guadagni, si parte dai 1.200/1.500 euro al mese per un bartender professionista fino ai tremila per i bar manager. Mance escluse.



MONKEY WUNDER

Dal 7 al 12 giugno all'ombra del Bosco Verticale, Monkey 47 stupirà il popolo della design week con wunderBAR. Sarà presente l'86 Fleetwood Bounder, il mitico vintage caravan della serie Breaking Bad, proprio quello originale, che è stato trasformato in una casa nomade e bar itinerante. A bordo il team di bartender Monkey 47 farà squadra con colleghi di alcuni dei cocktail-bar più rinomati di Milano tra cui BOB, The Botanical Club, Santeria, Nik's & Co, Bulk e Bella Bistro. Il parco che circonda il caravan-bar sarà la sede di una mostra di arredi per esterno e design-playground a cielo aperto. Uno spazio conviviale in cui potersi rilassare, giocare e sfidarsi a colpi di design con giochi da tavolo in legno fuori scala, dagli scacchi Bauhaus all'Archi-Jenga gigante.



CORRAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE

Bevi Bobby's Gin responsabilmente

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA
ONESTIGROUP.COM
@ONESTIGROUP

BOBBY'S GIN

La storia di Bobby's Gin inizia nel 1950 in Estremo Oriente con Jacobus Alfons, Bobby per gli amici. Nato a Naku, in Indonesia, Jacobus Alfons lascerà la colonia olandese per emigrare a Schiedam, Olanda, capitale del Jenever olandese e centro storico della distillazione europea. Jacobus è un amante del Jenever ma, nostalgico dei sapori della terra natia, inizia a miscelare il Jenever con alcune spezie ed erbe tipiche indonesiane. Il risultato sarà un nuovo Gin, tutto suo, che molti anni dopo sarebbe divenuto Bobby's Gin, grazie al nipote di Bobby, Sebastiaan. Ispirato dalla storia di suo nonno e della sua unica ricetta indonesiana, Sebastiaan si reca a Schiedam, dove incontra il maestro distillatore, appartenente alla settima generazione della distilleria di Herman Jansen. I due lavorano insieme alla creazione di un Gin unico nel suo genere, che unisca la tradizione del Jenever olandese con i migliori ingredienti e spezie indonesiani. Dopo oltre due anni di distillazione, sviluppo e raffinazione, nacque **BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN (42°)**. Il corpo botanico di questo Gin nasce dall'unione di elementi che coniugano occidente e oriente: citronella, chiodi di garofano, coriandolo, cannella, pepe, ginepro, boccioli rosa e finocchio. La fusione tra Occidente e Oriente si rivela anche nel packaging. La bottiglia, infatti, è una moderna interpretazione della tradizionale bottiglia di Jenever olandese. La classica bottiglia "kruik" dell' XI secolo, è stata oggetto di una forte e moderna interpretazione della sua forma. Caratterizzata dal vetro affumicato nei toni del grigio e marrone, la bottiglia riporta l'ikat, tipico motivo indonesiano.

Bobby's Gin si presenta speziato e fragrante all'olfatto, al primo sorso diventa un'esplosione di agrumi ed erbe, con una lieve nota pepata. **BOBBY'S SCHIEDAM 5 YEARS EDITION (42°)** unisce le note fresche del Gin con quelle asciutte del Notaris Maltspirit Genever Batch 2014, combinate con la complessità dell'invecchiamento in legno. Per la selezione della perfetta botte del Notaris 2014, il master distiller Ad Van Der Lee, ha preso in considerazione i parametri ideali per un invecchiamento ottimale. La scelta è caduta sulla botte N°329, la cui posizione in magazzino ha donato al liquido le migliori caratteristiche di invecchiamento. Per il Bobby's Schiedam Dry Gin è stato usato un doppio affinamento in botti vergini di quercia americana, ricche di note di vaniglia più intense. Il risultato? Un Gin invecchiato in botti per 6 mesi, con le caratteristiche note di ginepro e arancio, unite a sfumature di vaniglia e caramello. Trattasi di un'edizione speciale in versione limitata, con solo 1.000 bottiglie prodotte, di cui solo 100 disponibili per il mercato italiano. La linea Bobby's comprende anche un classico Jenever (38°). Considerato il progenitore del Gin, **BOBBY'S GENEVER** è molto raffinato ed equilibrato, composto dal 4% di malto e diverse botaniche, senza additivi e zuccheri aggiunti. Tra le botaniche rientrano citronella, ginepro, cardamomo e zenzero. Estremamente versatili in miscelazione i distillati Bobby's sono distribuiti in Italia da Onesti Group.



SGUARDO AL FUTURO

Consumi in crescita e progetti innovativi. Le distillerie irlandesi puntano sulla sostenibilità

DI ALESSANDRO PALANCA

La beverage industry irlandese ha reagito molto bene alla crisi economica nata dall'emergenza sanitaria mondiale. Grazie al trend del segmento premium, le esportazioni di Whiskey irlandese hanno registrato una forte ripresa crescendo del 19% nel 2021. Più della metà della crescita (55%) ha riguardato il mercato del Nord America. Di questo incremento hanno beneficiato anche la birra e i liquori alla crema irlandesi.

L'ente commerciale Drinks Ireland ha accolto favorevolmente i nuovi dati, che hanno mostrato la resilienza del settore dopo un anno difficile e il riposizionamento commerciale sui dati pre-pandemia. Per il 2022 le prospettive per il settore delle bevande sono sostanzialmente positive, con la ripresa che dovrebbe continuare nel settore degli alcolici, nonostante le sfide legate all'inflazione. L'Irish Whiskey Association (IWA) ha promosso

una campagna di categoria dedicata alla sostenibilità ambientale e agli sforzi che le distillerie aderenti a IWA promuovono.

Nei mesi di gennaio e febbraio le attività hanno coinvolto sette distillerie. Tra queste figurano Rademon Estate Distillery, Irish Distillers, Teeling, Terra Spirits & Liqueurs, Slane Distillery, Boann Distillery e Great Northern Distillery. Le distillerie e i risultati da esse ottenuti sono stati oggetto di approfondite analisi e i risultati portati a evidenza.

Forte di una storia secolare la Whiskey industry irlandese guarda al futuro e a un percorso nuovo, sostenibile e rispettoso nei confronti dell'ambiente e dei cambiamenti che lo affliggono. Questa campagna mira a dipingere l'Irlanda come sede di alcune delle distillerie più sostenibili del mondo, una immagine nuova, vibrante ed evolutiva. I produttori irlandesi stanno dunque impiegando tecnologie innovative e all'avanguardia per ridurre il consumo di energia, il consumo di acqua e gli sprechi, aumentando al contempo lo sfruttamento di energie rinnovabili, l'uso di orzo e malto irlandesi tutelando la biodiversità.

Il numero di distillerie di Whiskey irlandesi è cresciuto da quattro a 40 negli ultimi dieci anni e i benefici di questo enorme sviluppo non sono ricaduti solo sull'ambiente. Le nuove distillerie hanno sostenuto la rigenerazione urbana e lo sviluppo rurale, recuperato edifici e siti vuoti, hanno incrementato l'impiego di forza lavoro e sviluppato l'indotto circostante acquistando localmente, hanno attirato visitatori promuovendo il turismo in Irlanda.

Tra i risultati sostenibili ottenuti dalle distillerie citiamo l'uso di turbine eoliche e idroelettriche da parte di Rademon Estate Distillery che forniscono tutta l'energia al sito produttivo. Irish Distillers,



che produce il Whiskey irlandese Jameson, utilizza un programma che promuove l'uso di orzo primaverile che sostiene la redditività a lungo termine del settore cerealicolo in Irlanda, incentivando gli agricoltori a migliorare continuamente le loro pratiche sostenibili. Teeling Small Batch Whiskey è venduto in bottiglie realizzate con il 75% di vetro riciclato.

Anche l'Italia si sta mostrando un mercato molto ricettivo al richiamo irlandese. L'effervescenza che anima gli importatori nazionali è percepibile nelle molte proposte e referenze che stanno attirando l'attenzione di bartender e consumatori. Gusti nuovi che non tradiscono le loro antiche origini, sempre più trasversali e che cercano di intercettare il consumo giovanile e femminile.

Con la fondazione della Cooley Distillery da parte di John Teeling, alla fine degli anni '80 iniziò la rinascita nell'industria del Whiskey irlandese. Anni addietro anche noi avevamo immaginato che i Whiskey irlandesi sarebbero stati una delle forze motrici della nuova spirit industry mondiale. Non ci eravamo sbagliati. Quella che segue è una rassegna di alcune nuove referenze presenti sul mercato italiano.

Alessandro Palanca



GREAT NORTHERN DISTILLERY

Grazie a fonti di acqua pura sulle vicine montagne Cooley, la città di Dundalk, nella contea di Louth, si è sempre caratterizzata per l'industria della distillazione e brassicola. Dalla fine del 1600 la produzione di birra è stata nel cuore di questo territorio. La Dundalk Distillery operò nella città tra il 1708 e il 1926. Due degli edifici della vecchia distilleria, il magazzino del grano e il malto, esistono ancora e ospitano il County Museum e la Dundalk Library. La Great Northern Distillery è stata fondata sul sito dell'ex Great Northern Brewery già in loco nel 1896. Questa distilleria produce Grain Whiskey, Triple Malt, Double Malt, Peated Malt e Pot Still Whiskey. La distilleria ha una capacità attuale di 16 milioni di litri e gestisce anche alambicchi di Gin su piccola scala. I primi Whiskey irlandesi invecchiati 3 anni prodotti presso la distilleria hanno raggiunto la maggiore età nel 2018.

La Great Northern Distillery è una società privata i cui proprietari avevano precedentemente fondato la Cooley Distillery e ricostruito la Kilbeggan Distillery prima di venderle nel 2012. Berry Bros & Rudd, celebre selezionatore inglese, ha selezionato delle botti dalle quali viene imbottigliato una selezione distribuita in Italia Da Pallini.

Berry Bros & Rudd Single Malt Irish Whiskey 10 Yo

Affinato in botti di quercia americana questo Whiskey si presenta con colore giallo paglierino. Al naso è fresco e frizzante, di mela succosa, mentre note speziate di vaniglia emergono dal rovere. In bocca è oleoso, con un morso fragile di acidità di mela, che dona vivacità. ABV 44,2%



400
CONIGLI



MEZCAL

LOS Siete Misterios

BEVI RESPONSABILMENTE



Imported and distributed by

PALLINI



HINCH DISTILLERY

Hinch, che deriva da Ballynahinch, che significa “città dell’isola” in gaelico, è una distilleria locata tra le dolci colline verdi della contea di Down. Hinch è una distilleria che ha aspirazioni ben oltre “l’ordinario”, con ambizioni di creatività oltre “il facilmente raggiungibile”. La contea di Down ha una forte storia di distillazione e dalla fine del 18° all’inizio del 20° secolo è stata sede di sette distillerie di Whisky irlandesi. Hinch Distillery è orgogliosa di perpetuare la storia della Contea di Down. «Ci ispiriamo alle tradizioni e alle abilità di distillazione scambiate nel corso dei secoli durante il flusso e riflusso dei popoli gaelici attraverso il Mare d’Irlanda. Informati dal passato ma guardando al futuro, stiamo creando whisky irlandesi che sono rassicuranti, morbidi ma allo stesso tempo molto più ricchi e audaci nel carattere». La distilleria produce Single Malt molto particolari. L’acqua proviene dalle Mourne Mountains, vengono usati i tradizionali processi di ammostamento irlandesi e si perpetua l’orgogliosa storia irlandese di tripla distillazione.

La Mash House contiene due recipienti per il mashing, permettendo così di massimizzare i profili aromatici grazie a una fermentazione più ricca. Gli alambicchi sono stati progettati specificamente pensando al reflusso, consentendo all’interazione vapore e rame il tempo extra necessario per costruire un profilo aromatico più distinto. La distilleria Hinch si è posta dunque l’obiettivo di creare un Whiskey che sia la chiave di volta dei Whiskey irlandesi; produzione artigianale, grande maestria nella distillazione e una visione quasi rivoluzionaria, pur nel seno dell’antica tradizione irlandese. I Whiskey Hinch sono distribuiti in Italia da Compagnia dei Caraibi.



Hinch Single Pot Still

Il Single Pot Still è il primo e unico Whiskey irlandese distillato da un solo pot still, è erbaceo, selvaggio e assieme morbido. Si distinguono sentori di biscotto, frutta e torta di mele appena sfornata, cremoso al palato, un prodotto unico per edonisti voluttuosi con la passione per le terre d'Irlanda. ABV 43%



Hinch Small Batch Bourbon Cask

Miscela di piccoli lotti di Whiskey Single Malt e Single Grain per un classico Whiskey irlandese. Maturato per 3-4 anni in botti ex-Bourbon di primo riempimento. Hinch Small Batch ha un aspetto nocciola chiaro. Gli aromi sono costituiti da sentori di frutta, vaniglia e caramello, legno dolce e toffee. Al palato la frutta secca si combina con gli agrumi e un persistente sottofondo di caramello. Whisky irlandese audace, innovativo e contemporaneo, orgogliosamente prodotto nella contea di Down. ABV 43%

Hinch 5 Yo Double Wood Blend

Il blended 5 Year Old Double Wood “The Time Collection” della Hinch Distillery è una miscela di Whiskey di grano e malto invecchiati per 4 anni in botti di rovere ex Bourbon. Segue una finitura in botti di rovere americano nuove per almeno 1 anno. Ne risulta un distillato complesso, profondo e dal carattere unico. Giallo dorato dai riflessi ambrati alla vista. Il naso è dolce e agrumato, con cenni di vaniglia e spezie. Al palato è morbido, con note di vaniglia, albicocca e pesca in evidenza. ABV 43%



Hinch Peated Single Malt

Un Whiskey Single Malt fortemente torbato e distillato tre volte che fornisce un morbido gusto di malto dolce con complessi aromi di torba. Colore dorato chiaro con profumo di catrame dolce, fumoso, legnoso. Sapori di torba forti e immediati con sfumature di frutta persistenti e sfumate che sopravvivono alla tempesta di torba. Al palato emerge un pizzico di liquirizia mentre la torba si ammorbidisce delicatamente in attesa del prossimo sorso. Hinch Distillery sta aggiungendo nuove interessanti caratteristiche alla categoria del Whiskey irlandese attraverso l'introduzione del Peated Single Malt. Whiskey irlandese audace, innovativo e contemporaneo. ABV 43%



PANAREA GIN

A BOTANICAL *touch of* ITALY

DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1928
WWW.SAGNA.IT

BEVI RESPONSABILMENTE



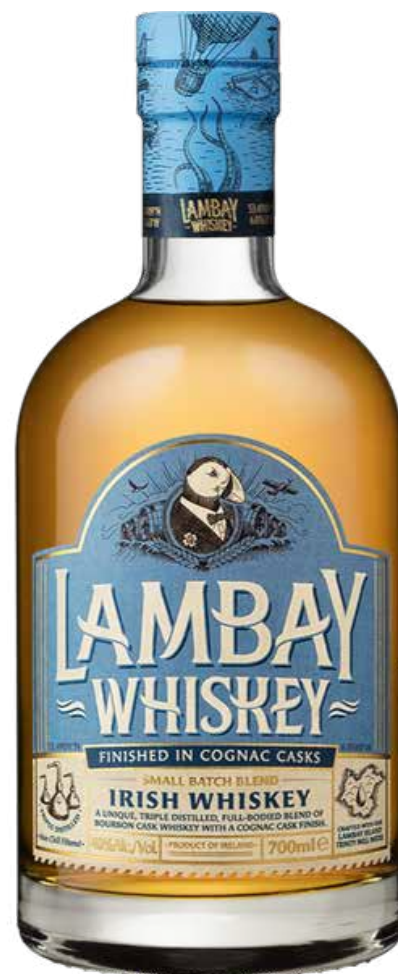


LAMBAY

Affascinante e innovativo, Lambay Irish Whiskey nasce nel 2018 dalla condivisione di due grandi famiglie: i Baring, proprietari e reggenti sin dal 1904 dell'isola di Lambay, situata nel Mare d'Irlanda situata a 4 km dalla costa, e i Camus, storico lignaggio del meraviglioso mondo del Cognac e specialisti della Borderies. Questi due nomi hanno deciso di produrre un Whiskey innovativo che sapesse rappresentare l'unicità di Lambay. Ma non un Whiskey qualsiasi: il loro Whiskey punta a rarità e raffinatezza, gusto unico e lavorazione magistrale. La collaborazione tra due famiglie di imprenditori che la pensano allo stesso modo, con convinzioni reciproche nel guidare l'ambizione e l'innovazione attraverso l'esperienza dei loro patrimonio e standard impeccabili, è unica e alquanto naturale come l'ambiente di Lambay in cui maturano le botti, a causa delle loro convinzioni reciproche nel guidare l'ambizione e l'innovazione attraverso l'esperienza del loro patrimonio e standard impeccabili. Il risultato è uno spirito distillato secondo tradizione, tre volte, e quindi successivamente affinato in botti ex Cognac col know how eccezionale di Cyril Camus. L'etichetta riporta l'immagine di una pulcinella di mare, volatile simbolo dell'isola di Lambay, che ospita una delle colonie più numerose del mare d'Irlanda. I Whiskey Lambay sono distribuiti in Italia da Compagnia dei Caraibi.

Lambay Irish Whiskey Cognac Cask Finished

Questo Irish Whiskey perfetto per la mixology, è un blend di malted e grain Whiskey invecchiati in botti ex Bourbon e successivamente affinati in botti ex Cognac. Vellutato, al naso è floreale e citrico, al palato invece si colgono note di mandorla, pepe nero e malto, il finale è lungo, assieme dolce e speziato. L'uso dell'acqua pura di Lambay dona a questo blend il carattere unico dell'isola. ABV: 40%





Scopri tutta la mixology Nardini

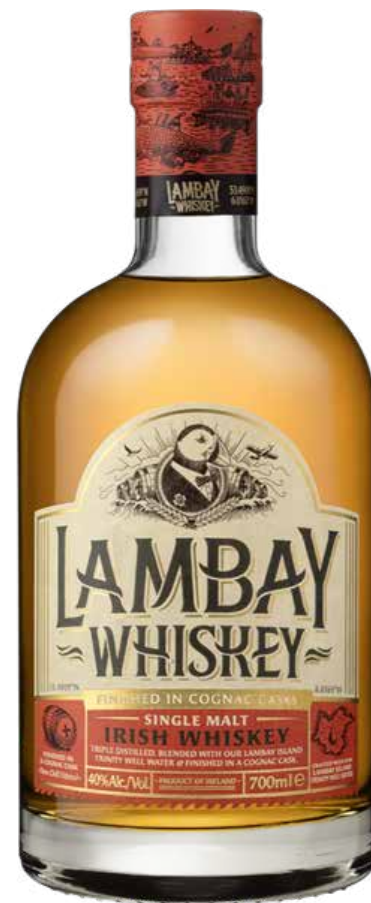
#SHAKE YOUR GRAPPA



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

Lambay Single Malt Irish Whiskey Cognac Cask Finished

Questo distillato che porta echi di viaggi in mari lontani è prodotto con tripla distillazione e finito con l'acqua del Trinity Well di Lambay. Matura in botti ex Cognac Camus inviate dalla famiglia sull'isola per far prendere loro il profumo della brezza marina che con note iodate e saline dona ai legni un carattere unico. Al naso Lambay Single Malt è floreale, si colgono sentori di banana e melo verde; al palato note di malto, cocco fresco e bacche disidratate rendono questo Whiskey setoso; il finale è lungo, persistente, sottilmente dolce. ABV 40%



TEELING

La Distilleria Teeling è gestita dai fratelli Jack e Stephen Teeling, discendenti di un'antica dinastia di distillatori irlandesi a Dublino in attività dal lontano 1782. Nel 2014, dopo ben 125 anni i due fratelli hanno ricostruito una distilleria a Dublino. Non a caso il simbolo della distilleria è un'araba fenice che rinasce da un alambicco stilizzato. La loro esperienza ha un solido passato nella Distilleria Cooley, oggi in orbita al gruppo statunitense Jim Beam. I Teeling hanno contribuito a riportare attenzione sull'Irish Whiskey artigianale di alta qualità. LO sforzo dei due fratelli è stato premiato dalla ricettività del mercato globale e dai numerosi premi tra cui, nel 2019, il premio come miglior Single Malt al mondo. Distribuito in Italia da Riinaldi 1957.

Teeling Single Malt

Questo Whiskey di produzione limitata non è sottoposto a filtrazione a freddo e viene assemblato con diversi malti irlandesi con invecchiamenti fino a 23 anni. L'invecchiamento viene effettuato in cinque legni diversi che hanno contenuto Porto, Sherry, Ma-





deira, Chardonnay di Borgogna e Cabernet Sauvignon. Il colore è dorato, ricco e brillante. Al naso è molto equilibrato, con note agrumate, di vaniglia, di spezie dolci e di chiodi di garofano. Il palato è distintivo e vi si colgono le sfumature dei cinque invecchiamenti con eleganti note di legno. ABV 46%

Teeling Small Batch

Non viene sottoposto a filtrazione a freddo e conserva così tutti gli aromi più sottili e delicati della materia prima. L'affinamento avviene con un primo passaggio in fusti di quercia, il secondo in fusti che hanno ex-Rum. Il colore è dorato brillante e all'olfatto arrivano note di vaniglia e di spezie che si uniscono piacevolmente ai sentori di Rum. Al gusto è dolce, morbido e gradevoli accenni vanigliati e speziati. ABV 46%



Teeling Single Pot Still

È il primo Whiskey distillato e maturato a Dublino dopo quasi 50 anni. Irish Whiskey a tripla distillazione creato con un mashbill composto dal 50% di orzo maltato e dal 50% di orzo non maltato. Distillato nel 2015 e invecchiato in un mix di botti vergini, ex-Bourbon ed ex-Sherry è stato imbottigliato al 46% vol. senza aggiunta di coloranti e senza essere filtrato a freddo. Colore giallo paglierino, al naso è morbido e floreale con note di erba verde, fiori d'ibisco, cera d'api e agrumi. Al palato è dolce e morbido con note di pera, melone, biscotti, limone e pepe. ABV 46%



Teeling Single Grain

Si tratta di un Single Grain Whiskey invecchiato in botti di Cabernet Sauvignon californiano. Risulta essere deliziosamente dolce con una buona dose di spezie, cuoio e frutta. All'olfatto profuma di mela e uva, è dolce e leggermente floreale con vaniglia e fragranze di spezie, leggeri sentori di zucchero di canna. Al palato arrivano note di melassa con sentori di mirtilli rossi maturi. È un Whiskey di grano leggero ma ricchissimo di sapore. ABV

BEVI RESPONSABILMENTE



“AMARO PER NATURA”

Grazie alle virtù delle piante officinali
l' Amaro S. Marco é un liquore di altissimo livello
con proprietà che vanno oltre il semplice digestivo.

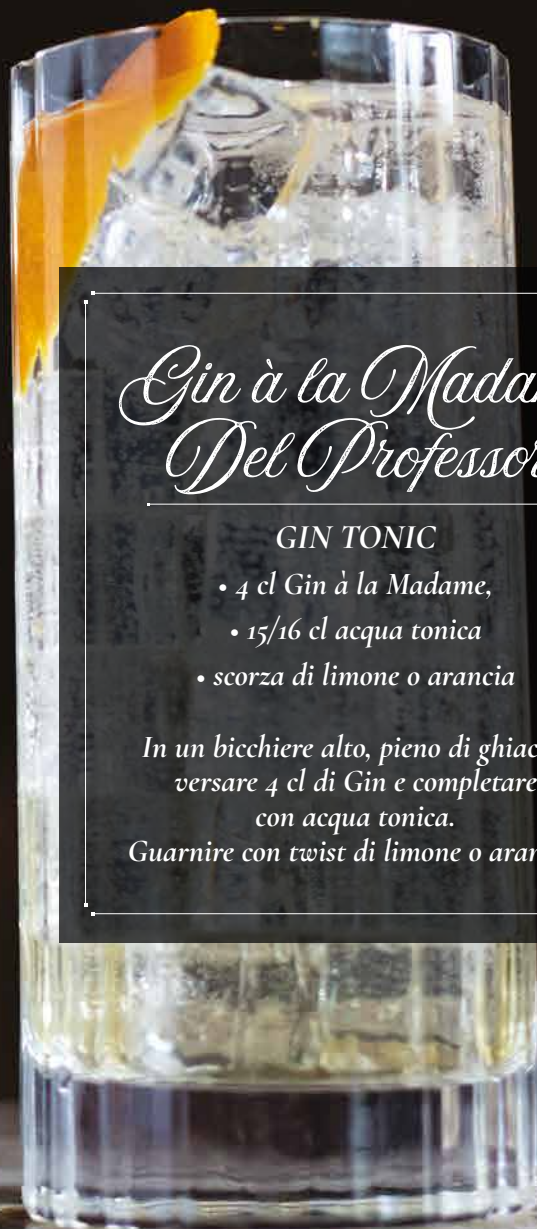


SARANDREA[®]
LIQUORERIA-ERBORISTERIA
Colleparado dal 1918

COLLEPARDO (FR) Via D'Alatri, 3/b
Tel. 0775.47012 info@sarandrea.it
www.sarandrea.it

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
- scorza di limone o arancia

In un bicchiere alto, pieno di ghiaccio,
versare 4 cl di Gin e completare
con acqua tonica.

Guarnire con twist di limone o arancia.

Tradition, terroir, people

delprofessore.it



THE IRISHMAN WHISKEY

Imparare dal passato per creare il futuro è il motto di The Irishman. L'azienda fa parte di Walsh Whiskey che è diventato negli anni il più importante produttore familiare di Irish whiskey. Focus dell'azienda è la produzione di Single Malt Whiskey di carattere. The Irishman è un Whiskey orgogliosamente irlandese, distillato con il tradizionale metodo della tripla distillazione utilizzando esclusivamente orzo, sia maltato (Single Malt) che non (Single Pot). Ogni espressione prodotta da The Irishman ha il proprio carattere ed il proprio stile. Il Founder's Reserve è un Whiskey morbido e facile da bere, ottimo anche con ghiaccio. Il Single Malt è pieno di carattere e si rivolge agli amanti dei Whiskey strutturati. Il 12 anni Single Malt è una bevuta raffinata per intenditori, mentre il Cask Strength, votato miglior Whiskey Irlandese nel 2019, è perfetto in abbinamento abbinato alla fumata lenta di un sigaro. Negli anni l'azienda si è distinta in numerose competizioni internazionali vincendo medaglie d'oro per tutto il loro range di prodotti, dal più semplice ed immediato Founder's Reserve ai pregiati Single Malt. The Irishman è diventato in pochi anni uno dei Whiskey più amato dagli irlandesi. La linea The Irishman Whiskey ha appena rivisto il suo packaging. La nuova etichettatura include il braille per i non vedenti e le informazioni nutrizionali e caloriche. La linea Founder's Reserve è stata ribattezzata The Harvest. Una novità è rappresentata dalla serie Caribbean Rum Cask Finish che si aggiunge alle espressioni principali del portfolio. La linea The Irishman è distribuita in Italia da Ghilardi Selezioni.

The Irishman Founder's Reserve Blended Whiskey

Origine: Irlanda

Tipologia: Blended Whiskey

Materia Prima: malto

Botte: ex-Bourbon

Invecchiamento: non dichiarato

Note: il Founder's Reserve è il blend creato dal fondatore Bernard Walsh. Il Whiskey blend è composto da 70% Single Malt e 30% Single Pot Still Whiskey. Il risultato è un Whiskey complesso ma facile da bere. Vincitore della medaglia d'oro alla prestigiosa Inter-





national Spirits Challenge di Londra. Al naso ha aromi di spezie, pepe nero, pesche e scorza d'agrumi. Al palato è speziato con note di cioccolato scuro. ABV 40%

The Irishman Single Malt Irish Whiskey

Origine: Irlanda

Tipologia: Single Malt Whiskey

Materia prima: malto

Botte: ex-Bourbon e ex-Oloroso

Invecchiamento: non dichiarato

Note: un Single Malt prodotto con la tripla distillazione tipica dei Whiskey irlandesi. L'invecchiamento in botti ex Bourbon ed ex Sherry Oloroso gli donano un'ulteriore morbidezza. Al naso ha aromi di malto mescolati a note di miele. Al palato è ricco con sentori di frutta candita, fico e note di spezie dolci che accompagnano il lungo finale. ABV 40%



The Irishman 12 Yo Single Malt Whiskey

Origine: Irlanda

Tipologia: Single Malt Whiskey

Materia prima: malto

Botte: ex-Bourbon

Invecchiamento: 12 anni

Note: un eccellente Single Malt irlandese affinato per 12 anni in botti ex-Bourbon. Al naso ha note di vaniglia, cannella e chiodi di garofano che si accompagnano a sentori fruttati di mela e pera. Al palato è morbido con una nota di pepe e vaniglia che accompagnano i sentori di cioccolato fondente del finale. ABV 43%



The Irishman Cask Strength Single Malt Whiskey

Origine: Irlanda

Tipologia: Single Malt Whiskey

Materia prima: malto

Botte: ex-Bourbon

Invecchiamento: non dichiarato

Note: edizione limitata di sole 4.250 bottiglie all'anno. Irishman Cask Strength è uno small batch Irish Whiskey intenso o potente. Al naso ha sentori di crema pasticciera, noci tostate e spezie. Al palato è ricco e vellutato con sfumature di frutta gialla, noce moscata, miele e fichi. ABV 55,2%

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 di liquore al Rabarbaro.

Versare in un bicchiere
Old Fashioned con ghiaccio,
mescolare, guarnire con zest d'arancia.



Tradition, terroir, people

delprofessore.it



ELIXIR RABARBARO E MENTA

Alle origini dell'arte liquoristica italiana

www.doragrossa.com



WRITER'S TEARS IRISH WHISKEY

Golden Days & the Muse Eternal. Writer's Tears si ispira ai tempi d'oro del Whiskey irlandesi quando il legame fra il Pot Still Whiskey e gli scrittori e artisti che hanno definito la cultura irlandese era al proprio apice. A cavallo fra il diciannovesimo ed il ventesimo secolo l'Irlanda era il più importante produttore di Whiskey al mondo e l'isola dava i natali ad alcuni dei più importanti scrittori e artisti al mondo. Personaggi del calibro di George Bernard Shaw, Oscar Wilde, James Joyce, Samuel Beckett e Bram Stoker per citarne alcuni. Molti di questi grandi scrittori si rifugiavano nei pub per trarre ispirazione osservando la vita di tutti i giorni e sorseggiando il loro Whiskey preferito. Quello spirito era molto diverso dall'Irish Whiskey commerciale che venne in seguito. Era un distillato di carattere, prodotto dalla rigorosa distillazione in alambicco Pot Still della migliore qualità di orzo maltato e non. Walsh Whiskey, proprietaria di Writer's Tears e di The Irishman si ispira a quel periodo e a quelle tradizioni di eccellenza vuole tornare. Dalla ricerca della qualità, nel 1999 Bernard e Rosemary Walsh hanno creato il business di famiglia che oggi si manifesta nelle espressioni dei suoi Whiskey: originali, espressivi e orgogliosamente irlandesi. Distribuito in Italia da Ghilardi Selezioni.

Writer's Tears Copperpot

Origine: Irlanda

Tipologia: Irish Whiskey

Materia Prima: orzo maltato e non

Botte: ex-bourbon

Invecchiamento: non dichiarato

Note: prodotto da orzo maltato e non maltato distillato tre volte come nella più classica tradizione irlandese. Copper Pot è un elegante Irish Whiskey con note di mela e vaniglia mescolate a spezie, zenzero e frutta gialla. Al palato è cremoso, intenso e con sentori di cioccolato fondente. ABV 40%





Writer's Tears Double Oak

Origine: Irlanda

Tipologia: Irish Whiskey

Materia prima: orzo maltato e non

Botte: ex-Bourbon ed ex-Cognac

Invecchiamento: non dichiarato

Note: il classico Irish Whiskey prodotto sia da orzo maltato che non (Single Pot Still e Single Malt). Dopo la distillazione il liquido è affinato in parte in botti ex Bourbon ed in parte in botti ex Cognac. Al naso ha sentori dolci di vaniglia, cannella, prugna e pera cotta. Al palato emergono note di scorza di agrumi, cioccolato e spezie orientali. ABV 46%



Writer's Tears Red Head

Origine: Irlanda

Tipologia: Single Malt Irish Whiskey

Materia prima: orzo maltato

Botte: ex-oloroso

Invecchiamento: non dichiarato

Note: un Single Malt Irish Whiskey prodotto con il tradizionale metodo della tripla distillazione e affinato in botti ex-Sherry Oloroso. Al naso ha aromi di scorza d'arancia, frutti secchi e prugne. Al palato emergono le note di Sherry Oloroso, noce, spezie e uvetta. Il finale è lungo e complesso. ABV 46%

Writer's Tears Cask Strength

Origine: Irlanda

Tipologia: Irish Whiskey

Materia prima: orzo maltato e non

Botte: ex-Bourbon

Invecchiamento: non dichiarato

Note: ogni anno Writer's Tears rilascia un'edizione limitata di circa 1.500 bottiglie del suo classico Triple Distilled Irish Whiskey prodotto sia con orzo maltato che non maltato. L'edizione 2021 è un Whiskey intenso con aromi di pepe nero, zenzero e butter-scotch. Al palato è tostato, importante e con sentori di biscotto, cioccolato fondente e vaniglia. ABV 54,2%





THE TEMPLE BAR ARGENTINIAN MALBEC CASK – 43°

Novità anche per il celebre selezionatore irlandese importato in Italia da Mercanti di Spirits. Per dare vita ad un nuovo eccezionale Whiskey la famiglia di The Temple Bar si è spinta verso nuovi territori. Un'edizione limitata di un Whiskey 14 anni con finitura "Cask Malbec", che nasce dalla grande passione di Roberto Appendino, sommelier del The Temple Bar, originario dell'argentina, per i Whiskey e per i vini. Una combinazione perfetta che trova espressione in questa esclusiva edizione limitata. Per dare vita a questa speciale selezione, la famiglia di The Temple Bar ha scelto solo le migliori botti di Whiskey 13 anni della sua cantina. Questi Whiskey precedentemente invecchiati in botti ex Bourbon sono poi stati sottoposti a un ulteriore invecchiamento di un anno in botti di rovere argentino ex Malbec. Un invecchiamento possibile grazie alla collaborazione con Bodegas Bianchi, pluripremiata cantina di Mendoza. Questo pregiato Whiskey combina l'inconfondibile qualità del Whiskey irlandesi single malt e la vibrante energia urbana di Buenos Aires, un'edizione limitata che è la sintesi di valori condivisi della famiglia Cleary di The Temple Bar e della famiglia di viticoltori Bodegas Bianchi acclamata a livello internazionale. L'accattivante grafica della bottiglia e della confezione nascono da un'idea di Derek McGrath dell'agenzia Dynamo che ha poi chiesto al famoso artista visivo e fileteador argentino Alfredo Genovese, che ha collaborato con aziende come Mercedes, Coca Cola ed Evian, di dipingere il tutto ricreando un design ricco e vibrante.



The Temple Bar Distillery Cask 15 Years – 46°

The Temple Bar Distillery Cask è il top di gamma delle selezioni del famoso pub di Dublino. Un'edizione limitata distribuita in tutto il mondo in sole 1.000 bottiglie selezionate, numerate e firmate personalmente da Tom Cleary, proprietario dello storico pub. Questo Whiskey è invecchiato in botti ex Bourbon nelle cantine del Temple Bar, le uniche autorizzate nel centro di Dublino, per 15 anni. Il 23 febbraio 2021 Tom Cleary ha selezionato personalmente i tre barili dai quali è stato imbottigliato questo prezioso single malt.

AMARO CORDIALE

ANIMA ITALIANA

HERMITE L'AMARO
DELICATO DAL GUSTO
EQUILIBRATO.



BEVI RESPONSABILMENTE



www.alprestre.com



THE QUIET MAN

Niche Drinks, estensione europea della statunitense Luxco è situata a Derry, nell'Irlanda del Nord, Niche Drinks è un partner chiave di Luxco da oltre 30 anni. Tra le produzioni di questa distilleria troviamo "The Quiet Man", un Whiskey irlandese pluri-premiato, così come "Saint Brendan's Irish Cream", una crema completamente naturale direttamente dai campi di Derry. The Quiet Man è il primo Whiskey a essere imbottigliato a Derry, in Irlanda, da oltre 100 anni. Questo Whiskey è frutto di un mash di malto sapientemente distillato e maturato in barili ex-Bourbon first fill. Il distillato nasce grazie a Ciaran Mulgrew, figlio di John Mulgrew che aveva lavorato come bartender per oltre cinquanta anni a Belfast. Ciaran ricorda il padre per la sua proverbiale calma con la quale ascoltava chiunque. Da qui il nome del Whiskey, a lui dedicato, "The Quiet Man", o come si dice in irlandese, "An Fear Ciuin". The Quiet Man è distribuito in Italia da Meregalli Spirits.

BEVI RESPONSABILMENTE

imported and distributed by

PALLINI

FLUÈRE

SPIRITO NON ALCOLICO



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



The Quiet Man Blended Irish Whiskey

Questa dolce miscela ha una sorprendente fragranza leggera e floreale e sentori di quercia tostata e miele. Ricco di malto, è eccezionalmente liscio.

Vista: ambrato.

Olfatto: fragranze leggere e floreali con note dolci e agrumate

Palato: perfetto equilibrio di spezie e rovere con vaniglia dolce per un finale morbido e caldo. Lunga persistenza, retrogusto caldo e morbido.

ABV: 40%.

The Quiet Man 8 Yo Single Malt Irish Whiskey

Questo Whiskey eccezionalmente morbido ha meravigliose note di vaniglia, quercia e miele, che creano un naso delicatamente dolce.

Vista: ambrato.

Olfatto: fragranze floreali dolci e croccanti con note di vaniglia e rovere.

Palato: sentori di miele, vaniglia e rovere speziato con un finale liscio eccezionalmente 100% single malt.

ABV: 40%.

Shaking perspectives



bevi responsabilmente



gamondi.it



GAMONDI
1890



Mario Farulla

Mario Farulla, romano, sviluppa sin da adolescente la sua passione per il mondo della ristorazione e in particolare per il bar. Motivo per cui, appena terminati gli studi, inizia un viaggio lungo 15 anni per rincorrere il suo sogno. In giro per il mondo scopre sapori e tradizioni, tecniche e sperimentazioni, sempre con il cliente al centro della sua attenzione. Il suo profilo professionale vanta esperienze alberghiere 5 stelle, da Londra a Dubai, Est Europa, tappe in Sud America e continui viaggi intorno al pianeta, collaborando con importanti catene alberghiere come Four Seasons e ristoranti stellati come i fratelli Galvin. Quando decide di rientrare in Italia la storia si ripete. Arrivano importanti riconoscimenti professionali, i bar da lui condotti entrano nelle prestigiose classifiche "The World 50 Best Bars", "Tales of Cocktails" e "Top 500 Bars". Viene riconosciuto come uno dei "World 100 Bar Influencer" e diviene punto di riferimento per la comunità internazionale del bartending. Oggi Mario opera professionalmente a Milano e si appresta a lanciare un suo nuovo progetto del quale si sentono i primi rumour.

Plumber Plane

INGREDIENTI

- 25ml Amaro Gamondi
- 25ml Plamb Liquore
- 25ml Succo di limone
- 25ml Cognac
- Spray di Gamondi Aperitivo Fiori di Sambuco

TECNICA Shaker

BICCHIERE Coppetta cocktail

GUARNIZIONE Foglia di menta

NOTE

Profumato e intenso all'olfatto, questo drink sviluppa una importante complessità evolutiva. Freschezza, note di agrumi e spezie bilanciate dal Cognac si fondono in un finale lungo e persistente nel quale emerge il gusto profondo di Amaro Gamondi.





UN'ANISETTA A HOLLYWOOD

De Giorgi, quella bottiglia tra America e Salento. Dal bancone di “Casablanca” al successo che fece il giro del mondo

DI FABIO BACCHI

Nel novembre del 1942 nelle sale cinematografiche uscì una delle pellicole destinate a entrare nella storia del cinema. *Casablanca*, diretto da Michael Curtiz, rese celebri Humphrey Bogart e Ingrid Bergman. Il film è unanimemente considerato il più popolare dell'età d'oro di Hollywood, uno dei più iconici della storia del cinema, premiato con gli Oscar per miglior film, miglior regista e migliore sceneggiatura, alcune sue frasi celebri sono entrate nell'immaginario collettivo.

Girato e ambientato durante la Secon-

da guerra mondiale, la trama di *Casablanca* narra la storia di uno statunitense, Rick Blaine, ex contrabbandiere d'armi in favore degli etiopi durante l'invasione italiana del 1935 e di combattente repubblicano durante la guerra civile spagnola del 1936, che gestisce il Rick's Café Américain nella città controllata dal regime filotedesco del Governo di Vichy.

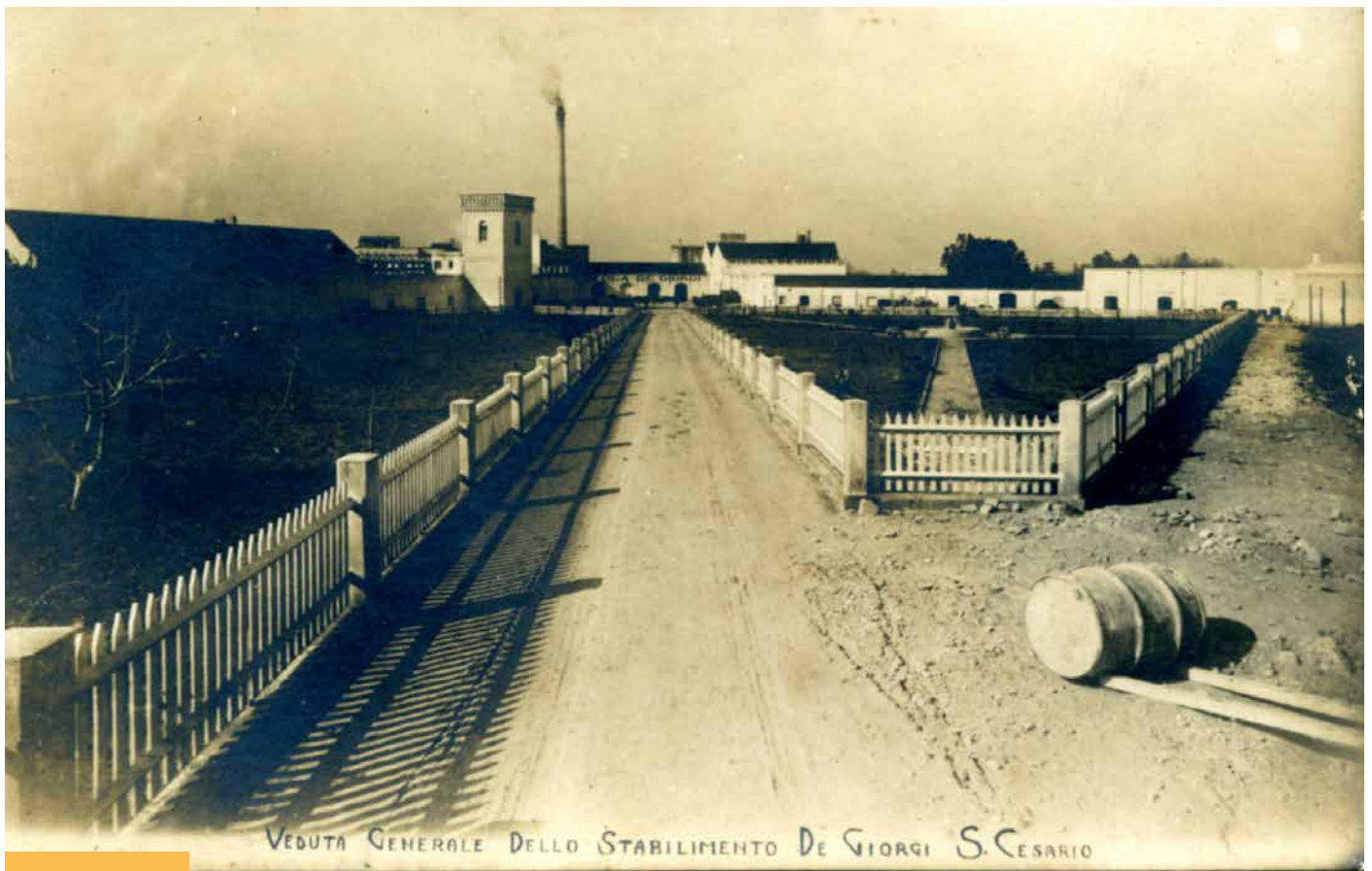
L'avvincente trama si sviluppa intorno alla storia sentimentale di Rick con Lisa Lund, sua ex indimenticata compagna che un giorno arriva a Casablanca in fuga dalla polizia tedesca che la ricerca perché attivi-



sta della resistenza cecoslovacca.

Praticamente girato negli studi della Warner Bros a Burbank, California, gli interni si svolgono in un café américain ricre-





STORIA

UN'IMMAGINE STORICA DELLO STABILIMENTO. A DESTRA, NICOLA DE GIORGI.

ato per l'occasione. I più attenti avranno notato che in una famosa scena del film appare sul bancone del bar la bottiglia di un liquore, un'Anisetta. In qualche modo questo liquore ha costituito un *trait d'union* tra Hollywood e San Cesario di Lecce, piccolo paese di ottomila abitanti della provincia salentina. Quella bottiglia era l'Anisetta De Giorgi prodotta sino al 2000 proprio a San Cesario. In questo paese la spirit industry era particolarmente attiva. Infatti nella prima metà del secolo scorso erano ben cinque le attività presenti nel piccolo comune.

L'attività del liquorificio De Giorgi iniziò nel 1906 grazie a Vito De Giorgi, che si svincolò da una società che gestiva dal 1880 con il suocero Carmine De Bonis per la conduzione di un molino e di una prima distilleria con alambicchi a fuoco diretto. La nuova attività sarebbe poi proseguita con l'unico figlio di Vito, Nicola, che trascorse i primissimi anni di attività in un piccolo locale nella piazza di San Cesario.

Nel 1906 l'attività si spostò in un edi-



ficio di via Vittorio Emanuele III costruito nella seconda metà dell'Ottocento. Questa sede è considerata il nucleo storico della distilleria. Nel 1915, De Giorgi acqui-

GREEN GROVE
ITALIAN NATURAL MIXERS



GREEN GROVE TONIC WATER

L'acqua tonica che aggiunge qualità premium ai tuoi Gin Tonic. Chiara e fresca, al palato è **piacevolmente amara**, con pochi grammi di zucchero.

DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI | WWW.GHILARDISELEZIONI.COM

KOVAL

CHICAGO MADE
INTERNATIONALLY AWARDED



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net - www.koval-distillery.com

 kovaldistillery -  kovaldistillery -  Pellegrini Spa -  pellegrinisp1904

BEVI RESPONSABILMENTE



stò un immobile contiguo alla distilleria. Questo edificio era composto da dodici vani al piano terra e otto al primo piano che trasformò subito in “stabilimento vinicolo, fabbrica di alcool con motore elettrico”.

Nicola era un imprenditore attento e

capace che avrebbe evoluto l'azienda affidando all'architetto Giovanbattista Forcignanò la progettazione di un nuovo stabilimento a San Cesario di Lecce. Il nuovo edificio sorgeva su sei terreni acquistati nel 1913 e ospitava una distilleria, una

**AZIENDE
ALTRE
IMMAGINI
STORICHE
DELLO
STABILIMENTO
DEGIORGI.**



linea di imbottigliamento, uno stabilimento vinicolo e un reparto per la lavorazione delle fecce fermentate.

Lo stabilimento, ultimato nel 1920, si dispiegava su ben 7.000 mq, esercitava una notevole importanza nell'economia locale e occupava un intero isolato compreso tra via Vittorio Emanuele III e via Ferrovia. La vicinanza alla ferrovia costituiva un ulteriore vantaggio, poiché questa permet-

teva di far rotolare i barili di alcol sino ai vagoni merci. In questo modo il trasporto della materia prima e dei prodotti finiti era molto più agevole. In questo stabilimento nacque quell'Anisetta che sarebbe arrivata sino a Hollywood acquisendo una fama internazionale. Era un ottimo prodotto l'Anisetta De Giorgi, tanto che nel 1920 l'azienda ricevette da Vittorio Emanuele III il Brevetto della Real Casa per la qualità

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO



bevi responsabilmente

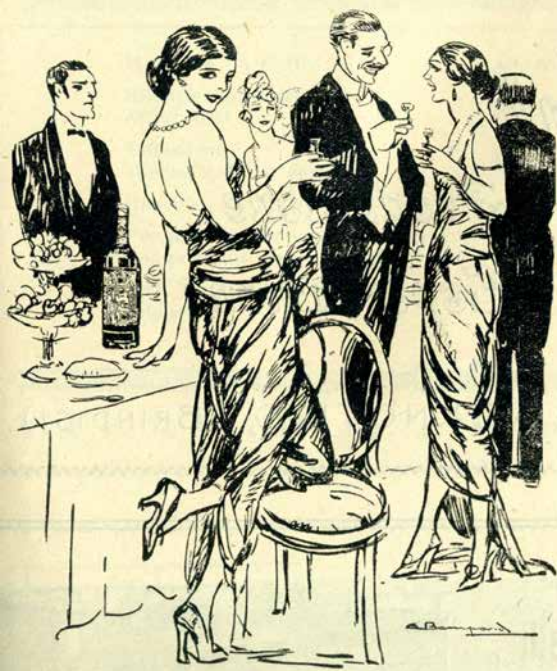
www.essentiaedelsalento.it



J.GASCO
LEGENDARY ITALIAN DRINKS

ANISETTA DE GIORGI

SPECIALITÀ DELLA DITTA NICOLA DE GIORGI San Cesario di Lecce



CONTIENE ALCOOL IN QUANTITÀ SUPERIORE 21% DEL VOLUME



ANISETTA DE GIORGI



Specialità della Ditta **NICOLA DE GIORGI**
SAN CESARIO DI LECCE

DITTA
NICOLA DE GIORGI
SAN CESARIO DI LECCE
FABBRICA DI LIQUORI
LICENZA N. 5

ANICE DOLCE

CONTENUTO MEDIO LITRI.....
GRADO ALCOOLICO.....

dei suoi prodotti.

Per oltre 90 anni la distilleria avrebbe portato avanti la sua attività distinguendosi per il familiare, sereno e cordiale ambiente di lavoro che Nicola De Giorgi, in avanti con

LUNEDÌ 20 LUGLIO 2020
PER LA RASSEGNA GLI SPIRITI DI SAN CESARIO

ANISSETTA DE GIORGI

SPECIALITÀ DELLA DITTA NICOLA DE GIORGI San Cesario di Lecce



H. 18,30
Incontro e dialogo

**DISTILLATO DI STORIA
NEL CENTENARIO
DELL'ANISSETTA
DE GIORGI**

con Renato Covino
(Università degli studi di
Perugia, Past President
AIPAI), Antonio Monte
(CNR-ISPC, vice presidente
AIPAI), Mariano Longo
(Università del Salento)

H. 20,00
Teatro

**POLVERE DI STELLE.
LA VITA, UN PAESE, IL
LAVORO DELLE DONNE
NELLA DISTILLERIA**

di Antonio Zoretti
produzione Fondo Verri

Ingresso gratuito prenotazione obbligatoria

DISTILLERIA DE GIORGI
Via Vittorio Emanuele III, 86 - San Cesario di Lecce

INFO E PRENOTAZIONI >>> www.distilleriadiorgi.eu • www.astragalit.it • teatro@astragalit.org • 0832.306194 • 389.2105991



fino al 1987, anno in cui difficoltà economiche limitarono la produzione a scioppi e bevande analcoliche. Arturo sarebbe scomparso nel 1990, il figlio avrebbe gestito l'azienda sino al 2000, anno in cui la celebre attività fallì per essere consegnata all'oblio.

Oggi recuperato con un progetto di restauro, l'edificio che ospitava la distilleria De Giorgi è un riferimento di identificazione e evocazione della storia della comunità di San Cesario di Lecce. Un punto di riferimento di una memoria storica che merita di essere raccontata e ricordata. Una testimonianza in grado di generare una vibrazione positiva nelle nuove generazioni.

Casablanca ha un forte impatto emotivo, dal 2007 è considerato il terzo film per importanza della storia del cinema statunitense. Carl Jules Weyl è stato lo scenografo del film, probabilmente dobbiamo a lui la fortunata scelta di quella bottiglia di liquore poggiata sul bancone del Rick's Café.

Fabio Bacchi





AMARO
TONICO
PUGLIESE

FIUME
dal 1960

ROMA BAR SHOW
30-31 MAGGIO
PAD. G21

FIUME





Ricette a cura di
BarTales Training Center

ANISETTA SPECIAL

INGREDIENTI

- 4 cl Anisetta
- 0,5 orzata
- 2 dash Peychaud bitter
- Top soda al pompelmo rosa

Tecnica: build. Glass: Collins. Garnish: fettina pompelmo rosa.

ANIS BASIL

INGREDIENTI

- 3 cl Gin
- 1,5 cl Anisetta
- 3 cl succo di limone
- 1,5 cl simple syrup
- 8 foglie basilico

Tecnica: shake & double strain. Glass: coppetta.

Garnish: foglia di basilico.

REFRESH

INGREDIENTI

- 3 cl Vodka
- 1,5 cl Anisetta
- 3 cl succo di lime
- 1,5 simple syrup
- 10 foglie menta
- 1 dash Angostura

Tecnica: shake & double strain. Glass: old fashioned.

Garnish: ciuffo di menta e anice stellato.

GLADY SMITH

INGREDIENTI

- 3 cl Aguardiente
- 2 cl Anisetta
- 6 cl estratto di ananas cotta al cartoccio
- 1 cl sciroppo di melograno
- 1 cl Maraschino

Tecnica: shake. Glass: calice vintage. Garnish: cialda di scarto di ananas e fiore edule.

POPPINS

INGREDIENTI

- 2 cl Anisetta
- 2 cl Gin
- 3 cl succo di lime
- 2 cl purea di lamponi e pepe rosa

Tecnica: build. Glass: old fashioned. Garnish: ciuffo menta e lamponi.

ANISETTA COLADA

INGREDIENTI

- 4 cl Anisetta
- 9 cl succo ananas
- 2 cl sciroppo cocco
- 0,5 cl succo di lime

Tecnica: shake. Glass: Collins. Garnish: foglie di ananas.

STARBUST

INGREDIENTI

- 2 cl Anisetta
- 2 cl Vermouth rosso
- 2 cl liquore al caffè
- 2 cl Ron cubano bianco
- 1 dash aceto di riso

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta. Garnish: zest di arancia.

MAGIC

INGREDIENTI

- 3 cl Anisetta
- 1,5 cl liquore ai fiori di sambuco
- 3 cl succo di lime
- 1 cl sciroppo di cetriolo
- Top ginger beer

Tecnica: shake. Glass: old fashioned. Garnish: cetriolo e anice stellato.

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE

L'ACCOPPIATA VINCENTE

La scienza è alla base dell'esplorazione dei sapori. Una scoperta che rivoluzionerà il bartending di ricerca

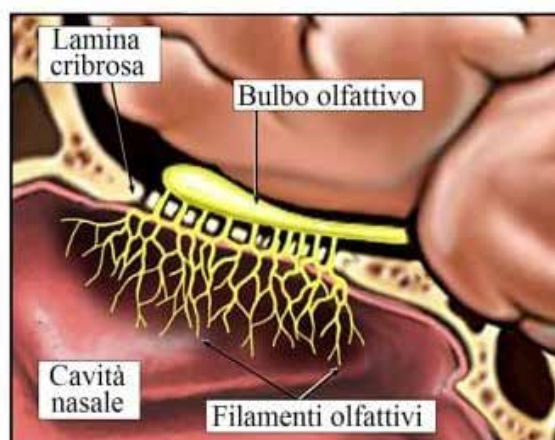
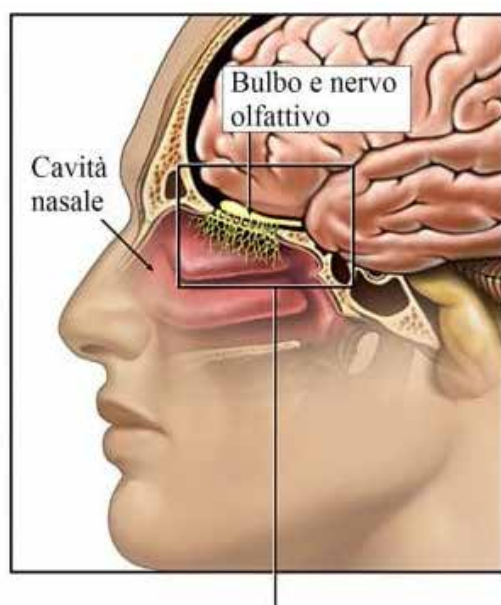
DI ALESSANDRO PALANCA

motivi per cui certi alimenti ci piacciono sono, quasi sempre, da coniugare a un'esperienza. Raramente il piacere che proviamo nell'assaggiare qualcosa che ci piace è innato, il motivo è decisamente psicologico.

Nel corso della sua esistenza qualsiasi persona può imparare ad apprezzare un sapore nuovo, neutro, perfino sgradito, se questo viene associato a uno che piace. Questa particolarità del gradimento è chiamata condizionamento associativo, in ambito alimentare è detta *flavour-flavour*

learning. In pratica: se a un sapore che conosciamo e apprezziamo, associamo ripetutamente un altro sapore che invece ci piace meno, questa associazione ci porterà a un nuovo gradimento che contemplerà anche quello che normalmente non ci piace. Il sapore che più facilmente si presta a questa pratica è quello più universalmente apprezzato, il dolce.

Il flavour-flavour learning è una forma di apprendimento. Il classico esempio è quello del caffè. Noi tendiamo a zuccherare il caffè se non ci piace l'amaro, tut-



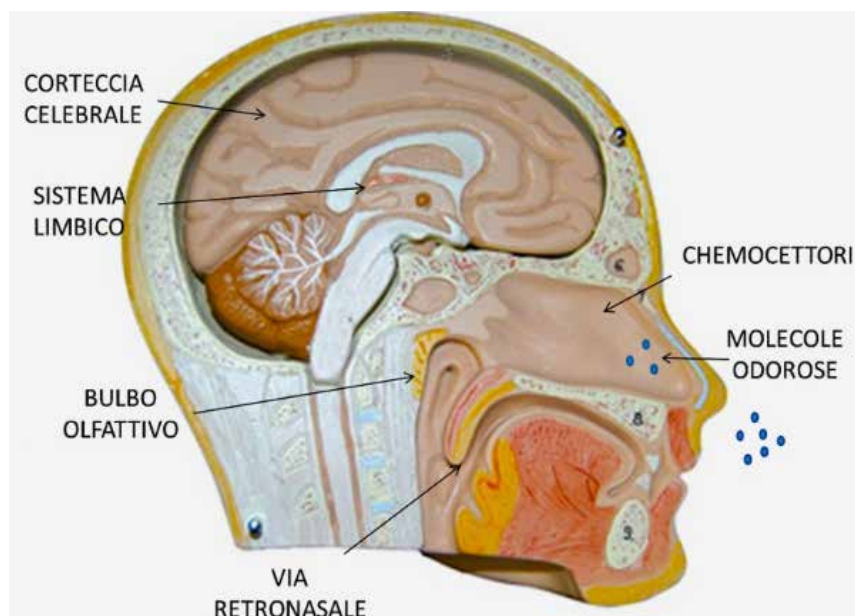
I filamenti olfattivi arrivano alla cavità nasale attraverso la lamina cribrosa



tavia, nel tempo, impareremo ad apprezzare anche il caffè amaro. Questa è la conseguenza dell'associazione del caffè con il dolce. Associare un sapore gradito a uno che non ci piace aiuterà dunque ad apprezzare anche il secondo. Ciò è particolarmente importante nella pratica del food pairing. Perché alcuni ingredienti, e altri meno, si sposano perfettamente tra loro è da sempre il quesito che stravolge le menti degli addetti all'industria alimentare. Il food pairing è molto più che un semplice abbinamento di cibi.

Bernard Lahousse, fondatore di Foodpairing.com, è un bioingegnere che ha approfondito le connessioni tra scienza e cibo. Foodpairing.com è un'azienda con un approccio unico alla tecnologia alimentare, che utilizza chimica, fisica e scienza dei dati come avanguardia esplorativa del cibo di domani. Nella sua case history Bernard Lahousse racconta che i suoi primi partner sono stati due chef stellati: Sang Hoon Degeimbre del ristorante L'Air

du Temps di Liernu e Kobe Desramaults dell'Inn de Wulf di Dranouter, entrambi in Belgio. Un giorno, annusando un kiwi, Sang Hoon disse a Bernard che sentiva l'odore del mare. Questa singolare considerazione accese la curiosità dei due che decisero di approfondire. Contattarono un collega bioingegnere, Jeroen Lammertyn, che aveva accesso alla strumentazione





ABBINAMENTI

QUI SOPRA, LA
KIWITRE.
A DESTRA
BERNARD
LAHOUSSE E
HESTON
BLUMENTHAL.



per la gascromatografia di massa e svolsero delle analisi sui composti aromatici del kiwi. Scoprirono che i kiwi contengono aldeidi di note verdi, erbose e grasse

che hanno una sfumatura marina simile a quella delle ostriche. Da quella scoperta nacque un abbinamento iconico del ristorante Air du Temps, la “kiwitre”, e fu



@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



Scopri il progetto.



Bevi responsabilmente.

aroma profile dark chocolate

FOODPAIRING® CFI



FOODPAIRING® aroma analysis tamarind



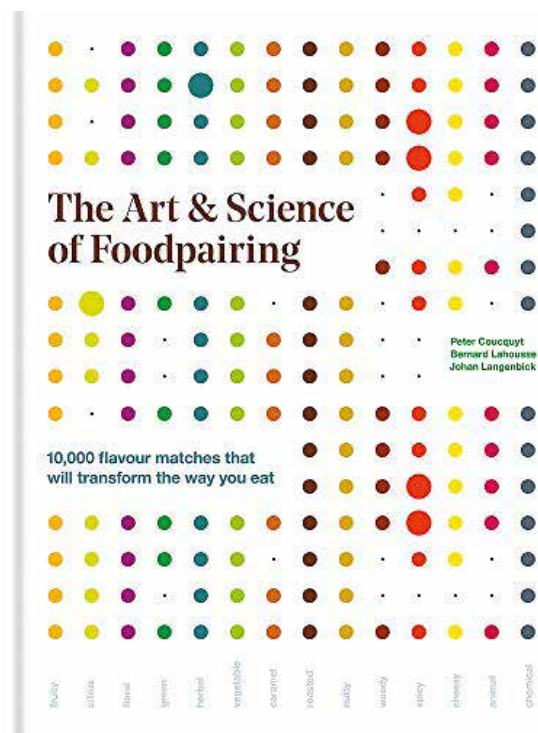
chiaro che gli alimenti che si abbinano facilmente sono quelli che contengono gli stessi principi aromatici.

Si era agli inizi degli anni '90 e sino a quel momento gli chef di cucina avevano operato a "sensazione". La kiwitre è un piatto composto da un'ostrica oceanica, carnosa, disposta su una dadolata di kiwi e circondata da una dolce crema di cocco adornata con delle pennellate di nero di seppia.

Con la kiwitre è iniziata la storia di Fo-

odpairing.com e da quel momento tutti i celebrity chef del mondo si interessarono al tema. Tra questi, Heston Blumenthal, Ferran Adria, e Joan Roca. Heston Blumenthal si era avvicinato a questa tecnica grazie a dei conoscenti scientifici che lavoravano con un database chiamato Volatile Compounds in Food (VCF), utilizzato dall'industria alimentare e chimica.

Ma come funziona il food pairing? I fondatori di Foodpairing.com hanno elaborato uno schema sistemico e de-



scrittivo che classifica gli odori per tipologie olfattive. Questo archivio di odori è una sorta di linguaggio olfattivo con il quale si è in grado di descrivere e visualizzare graficamente i profili aromatici di qualsiasi alimento. Il database di Foodpairing.com contiene più di 10.000 molecole aromatiche e gli specialisti sono in grado di illustrare le somiglianze tra diversi gruppi di molecole. Queste sono divise in quattordici gruppi principali ai quali vengono ricondotti gli odori che caratterizzano i profili aromatici degli alimenti, e quindi in altri sottogruppi. Le molecole dei quattordici gruppi sono a loro volta identificate da settanta descrittori. Questi descrittori sono delle etichette che definiscono l'odore base di una molecola aromatica. Ad esempio: il descrittore ananas indica che tutte le molecole comprese in quel gruppo odora distintamente di ananas. Ogni molecola ha un suo odore base che la distingue. In sintesi si tratta di un metodo creativo che si basa su un presupposto scien-

tifico, ovvero, che tutti gli alimenti che hanno in comune una serie di molecole aromatiche hanno la possibilità di abbinarsi armoniosamente.

Nel corso dell'evoluzione il riconoscimento degli odori ha costituito una capacità di sopravvivenza e difesa per il genere umano, i cattivi odori ci attivano in una posizione difensiva e protettiva, gli odori sono anche un elemento sostanziale nei rapporti umani e nella loro gestione. Tuttavia, a causa delle differenze genetiche, non esistono due nasi che percepiscono un odore con la stessa intensità. Questo perché, secondo studi scientifici, i recettori olfattivi delle singole persone variano in una misura compresa intorno al 30% e ci portano a recepire gli odori in maniera diversa.

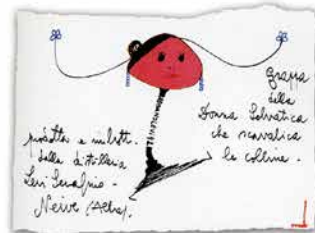
I bartender più curiosi già da tempo hanno iniziato a approfondire la conoscenza degli ingredienti e le loro possibilità di abbinamento. Questo spiega la sempre più grande presenza nei drink di alimenti normalmente utilizzati in gastronomia, l'uso di tecniche e strumenti con i quali gli ingredienti vengono lavorati e, infine, lo studio degli aromi sui quali la moderna mixology tende sempre più a spingersi. Questo approccio al food pairing sembrerebbe sconfessare il metodo intuitivo a favore di quello scientifico, una vera rivoluzione che alzerà la barriera tra il bartending di ricerca e quello classico.

Il food pairing è un valido strumento per strutturare la creatività ma, attenzione, non può prescindere da immaginazione, curiosità e, soprattutto, emozione. Per approfondire l'argomento consigliamo "L'arte e la scienza del Foodpairing", il libro edito da Slow Food Editore.

Alessandro Palanca

GRAPPA LEVI

GRAPPAIOLO ANGELICO



LEVI SERAFINO
- NEIVE -

DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1029

@distilleriaromanolevi | @sagnadal1928

BEVI RESPONSABILMENTE

A TUTTA GRAPPA

Il distillato italiano è il nuovo trend Marzadro e Castagner convincono per ricerca e qualità

DI VALENTINA RIZZI

AVintaly abbiamo avuto conferma di come la Grappa sia interprete di un processo evolutivo che la rende sempre più protagonista senza dimenticare storia, origini e tradizioni che rimangono ben impresse nel dna.

Alcune distillerie cercano di rendersi uniche puntando su nuovi modi di interpretare il nobile distillato italiano, altre perseguono una identità tradizionale ma sempre con la qualità al centro di tutto. Tra le novità presenti ne abbiamo scelte due. Marzadro e Castagner.

La Distilleria Marzadro fu fondata nel 1949 a Brancolino di Nogaredo, nel cuore della Vallagarina, in Trentino. Questo suggestivo territorio è solcato da vigneti "allevati" con cura maniacale e da colture di alberi da frutto. Attilio Marzadro e la sorella Sabina hanno coltivato al meglio la propria terra per ottenere dai vitigni le vinacce più idonee alla distillazione delle Grappe. Infatti Marzadro coltiva la propria materia prima, una caratteristica che dona unicità ai prodotti.

Uomo di montagna Attilio Marzadro, non aveva paura di sporcarsi le mani,

sino alla sua scomparsa ha continuato a seguire personalmente le procedure in vigna. Nel corso degli anni, Attilio ha trasmesso ai figli tutto ciò che aveva creato, una eredità preziosa fatta di intuizioni, entusiasmo e passione, ma anche sapienza, esperienza e profondo amore per il territorio e la sua cultura. ù

La famiglia Marzadro, oggi allargata a tre generazioni, ha conservato intatto il patrimonio di tradizioni con grande impegno e professionalità, nell'ottica di una innovazione costante. Dietro all'aspetto romantico del recupero e del mantenimento di antiche tradizioni, Marzadro si pone come un'azienda dinamica, in continuo aggiornamento ed evoluzione per operare al massimo delle potenzialità relative alla sostenibilità ambientale, nell'assoluto rispetto rivolto alla qualità delle materie prime e ai sistemi di lavorazione.

Marzadro rientra tra le distillerie aderenti all'Istituto Tutela Grappa del Trentino, organo competente a garanzia della qualità del prodotto che, dal 1968 opera nella Provincia di Trento, al fine di tutelare e promuovere la vera Grappa Trentina.



Negli ultimi anni la Grappa invecchiata ha riscosso grande successo in Italia e all'estero.

Da Marzadro abbiamo notato delle Grappe invecchiate in botti precedentemente utilizzate per l'affinamento di Porto, Whisky e Rum che compongono una linea di tre "bivitigni" rigorosamente trentini. Nascono così le Grappe Delicata, Aromatica e Forte, le quali con semplicità assoluta portano nel nome la descrizione delle proprie note sensoriali.





PRODUTTORI
DA SINISTRA
ATTILIO, SABINA
MARZADRO.



MARZADRO DELICATA

Grappa ottenuta da due varietà di vinacce trentine a bacca bianca, Chardonnay e Müller Thurgau. La distillazione avviene lentamente con metodo a bagnomaria in alambicco discontinuo a vapore. Questo metodo preserva tutte le sostanze aromatiche dei vitigni, ga-



rantando il massimo risultato in termini di aromi e profumi. Lo Chardonnay è un vitigno coltivato nelle zone vocate della Vallagarina (basso Trentino) ad altitudini comprese tra i 200 e i 500 m.s.l.m. Il Müller Thurgau è coltivato sull'altopiano di Brentonico, in alcune zone di alta collina della Vallagarina e in Val di Cembra. Dalla sapiente unione di queste due varietà nasce "Delicata".

Vitigni: Chardonnay e Muller Thurgau

Gradazione: 40% Vol.

Note di degustazione: colore cristallino e limpido. Al naso rivela un profumo tipicamente erbaceo ma anche fruttato sul finale. Al sorso è di struttura morbida, fresca e particolarmente elegante.

A NEW GIN FROM PROCIDA ISLAND



drink responsibly

ROMA
BAR
SHOW



Stand G01

WORLD PREMIERE



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

  @corricellagin
 corricellagin.com
 #procidaisland

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



the
bitter dose
for a perfect
Cocktail

distribuito da onestigroup.com

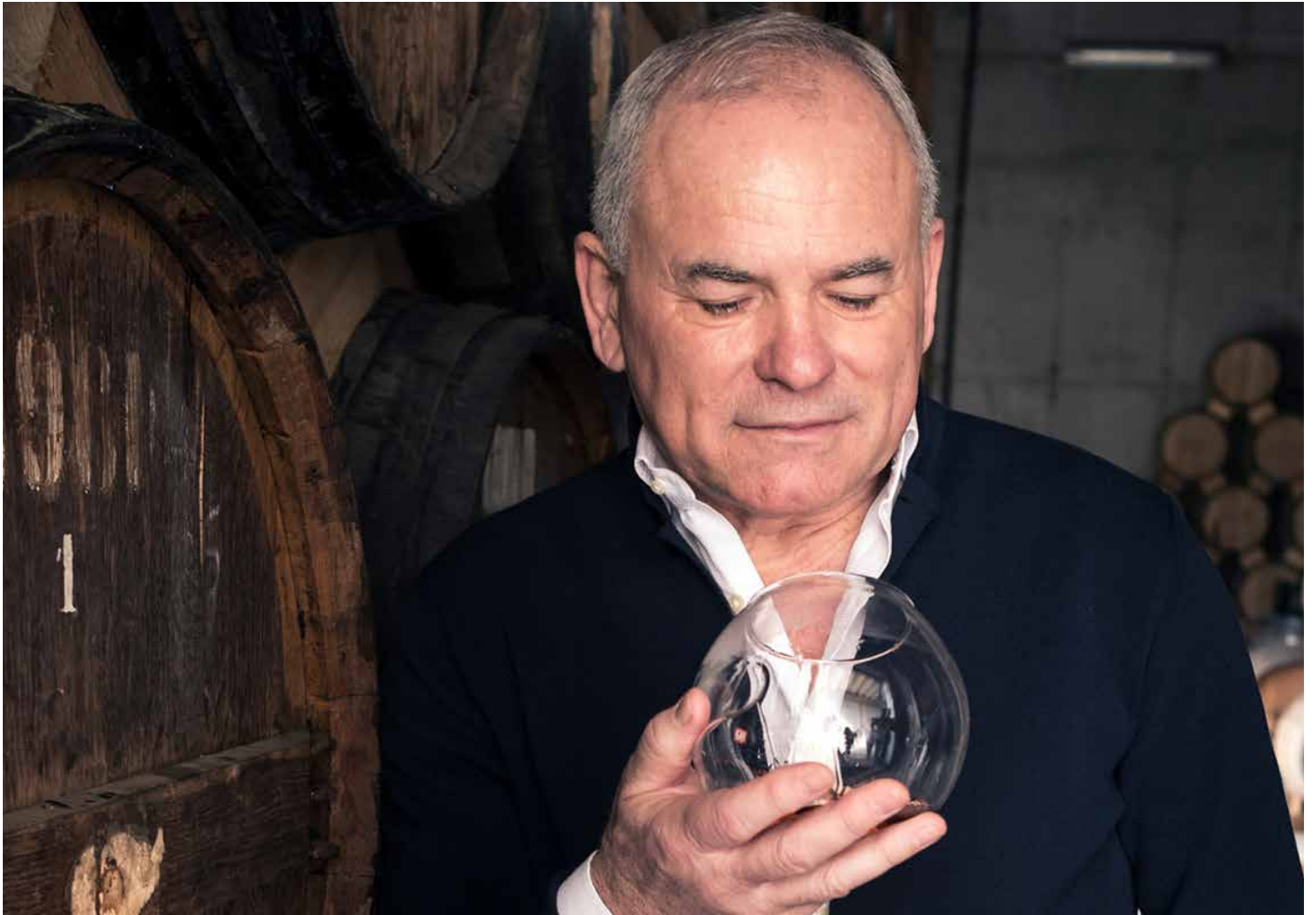


PRODUTTORI
ROBERTO E
GIULIA
CASTAGNER.



Dal Trentino ci spostiamo in una regione che eccelle per produzione di Grappa: il Veneto. Anche qui le distillerie si caratterizzano per unicità e spiccate caratteristiche. Tra queste sicuramente va citata

Castagner con il suo spirito di conquista e rivoluzione. Nata negli anni '90 questa distilleria si è imposta all'attenzione degli appassionati con una gamma di Grappe ispirate alle più antiche tradizioni del ter-



ritorio, ma realizzate con moderna precisione tecnologica.

In un'area strategica per la viticoltura del Veneto sorge la Distilleria Castagner. Una struttura moderna dove la tradizione della Grappa è innovata attraverso l'uso di impianti e sistemi altamente tecnologici che fanno di questo stabilimento una delle realtà più innovative e avanzate dell'intero settore. Le loro Grappe seguono un procedimento ben preciso con cura maniacale per la materia prima. Le fresche bucce d'uva arrivano in distilleria dove vengono conservate in grandi tunnel di plastica alimentare, dopo essere state separate per vitigno e provenienza. In questo modo sono preservate dall'ossidazione e dai batteri per mezzo dell'esclusivo metodo Grappasystem, brevettato

dal Mastro Distillatore Roberto Castagner che permette di conservare le vinacce perfettamente per diversi mesi. L'aggiunta di lieviti selezionati segna il punto di partenza per la fermentazione alcolica.

Ma è negli esclusivi impianti continui e discontinui che avviene la magia della distillazione e nasce la Grappa Castagner. La vendemmia 2017 costituì una vera svolta per l'azienda. Venne introdotta un'innovativa tecnologia che permette di separare i vinaccioli e il pedicello dalle bucce d'uva.

L'impianto "Buccia Pura" prepara alla distillazione una materia prima senza parti legnose, riducendo la nota tannica e raggiungendo risultati di pulizia e fragranza mai conseguiti prima. Ecco cosa contraddistingue la grappa Castagner da



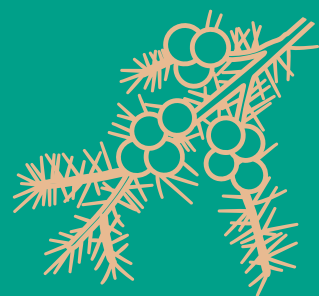
Importato e distribuito da Compagnia dei Caralbi - www.compagniadecaralbi.com



SINCE 1863

Fee Brothers

BITTERS



PIÙCINQUE

[GIN DISTILLATO IN ITALIA]



BEVI RESPONSABILMENTE

tutte le altre; il suo innovativo impianto la rende di una morbidezza ineguagliabile e assolutamente caratterizzante. Castagner non si ferma mai, cerca il meglio in ogni suo progetto e proprio per questo ha deciso di sconvolgere un po' di stereotipi. Uno dei suoi ultimi prodotti è la Grappa Prosecco Ice, nata come tributo di Castagner allo spumante più amato al mondo.

CASTAGNER PROSECCO ICE

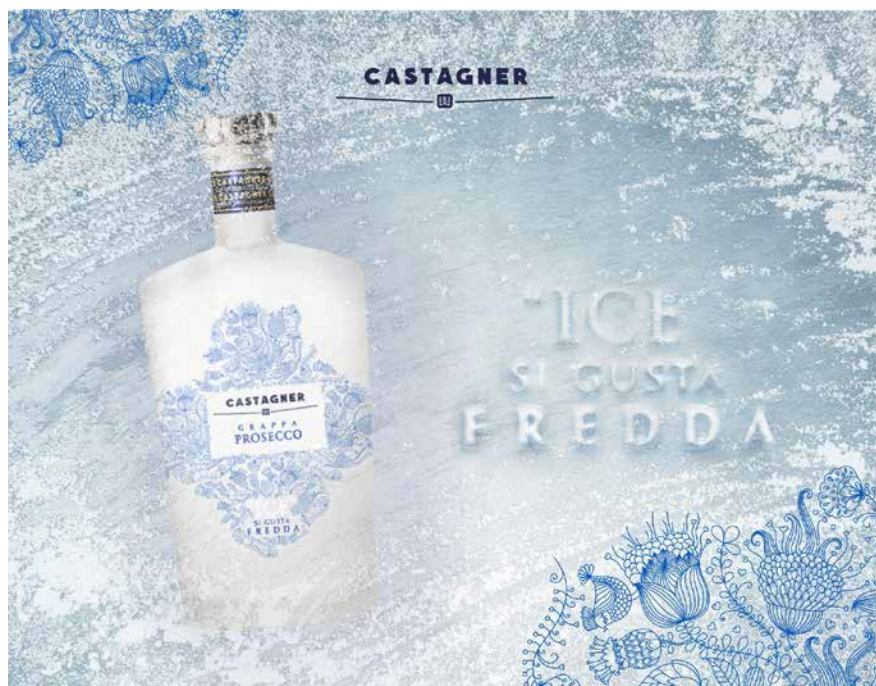
Il suo tratto distintivo è la purezza, caratteristica resa possibile dall'impianto "Buccia Pura". La separazione del vinacolo e del pedicello dalle bucce delle uve Glera permette di distillare solo la buccia e ottenere così un prodotto più morbido e pulito. Eliminando le parti legnose che contengono i tannini, si ottengono risultati straordinari in termini di maggior purezza e digeribilità della Grappa. Ma ciò che "stupisce" è il suo servizio: ghiacciata. «Godila ghiacciata» è il claim scelto. Ebbene sì, la Prosecco Ice va bevuta ghiacciata per poterla degustare e godersela al meglio.

Vitigni: Glera

Gradazione: 38% Vol.

Note di degustazione: colore cristallino e brillante. Al naso esprime delicati profumi floreali, aromi di frutta bianca e sottili sfumature di erbe aromatiche, preludio di un assaggio suadente e morbido, con un sorso ricco e ampio, che si distende armonioso verso un finale elegante e persistente. Una vera "rivoluzione" degustativa per il mondo Grappa.

Non serve solo una tecnologia innovativa per cambiare il "mondo" delle Grappe italiane ma serve tanto coraggio per iniziare a farlo. Che sia in Toscana, in Ve-



neto o altra regione, ogni distilleria che vuole rendere il proprio prodotto unico e caratteristico, di ottima bevibilità ma soprattutto di qualità eccellente dovrà trovare una nuova via. La Grappa è un patrimonio italiano che va preservato, amato, raccontato e tramandato. Anche rinnovato.

Valentina Rizzi



**Ricette a cura di
BarTales Training Center**

GRAPE JULEP

INGREDIENTI

- 2 bsp zucchero semolato
- 8 foglie menta
- 1 splash soda
- 1 dash Angostura bitter
- 6 cl Grappa Prosecco Ice Castagner

Tecnica: julep. Glass: julep. Garnish: rametto menta e uva sultanina.

METHEDRINE

INGREDIENTI

- 3 cl succo di limone
- 2 cl purea di lamponi e pepe rosso
- 4 foglie basilico rosso
- 4 cl Grappa Prosecco Ice Castagner

Tecnica: shake & double strain. Glass: OF. Garnish: foglia di basilico rosso e lampone.

FROST

INGREDIENTI

- 2,25 cl succo di lime
- 1 cl sciroppo di timo e chiodi di garofano
- 4 cl Grappa Prosecco Ice Castagner
- 1 dash Assenzio
- Top ginger beer

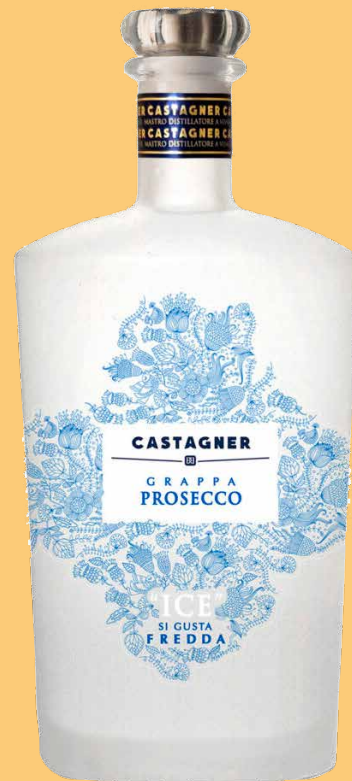
Tecnica: build. Glass: OF. Garnish: timo e spicchio di lime.

JULIA

INGREDIENTI

- 4 cl Grappa Prosecco Ice Castagner
- 3 cl Cocchi Rosa
- 1,5 cl cordiale camomilla e lemongrass
- 1 dash peach bitter

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta. Garnish: scheletro di foglia edule.



ROBUR



LA BEVANDA CHE DÀ FORZA!

INTEGRATORE ALIMENTARE CON FERRO

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

ACQUE TONICHE BISLERI Nate per drink di qualità



BIBITE BISLERI

Le bibite Bisleri sono a base di infuso delle migliori qualità di corteccia di China, la stessa che viene utilizzata dal 1881 per il famoso Ferro China Bisleri.

Prodotti 100% Naturali e senza coloranti artificiali.

La lavorazione dei frutti viene fatta subito dopo la raccolta per mantenere intatte le proprietà organolettiche.



LABORATORIO CRAFT

A Milano la prima kermesse dedicata alle micro distillerie Tra artigianalità e tecnologia

DI **FABIO BACCHI**

C'è molto fermento nel mondo della distillazione. Protagoniste sono le micro distillerie che si stanno consolidando sempre più come un movimento che si sta costruendo una identità in cerca di affermazione. Sulla scia di quanto già avvenuto in America con ADI, che oggi conta circa 2.000 associati.

Con un tasso di aperture di circa una distilleria a settimana, l'Inghilterra ha superato la Scozia per numero di distillerie, in Francia le micro distillerie hanno superato le cento unità. Con venti nuove distillerie sorte nel 2021 anche in Italia stanno

emergendo realtà produttive che puntano a una produzione di estrema qualità, molto craft e legata al territorio. Infatti, secondo studi e statistiche di settore, sono in numero crescente gli imprenditori che intendono avvicinarsi al mondo del rame e degli alambicchi. Tutto sembra costruire le premesse perché anche nel nostro paese questo settore ripeta il boom che pochi decenni addietro hanno vissuto le piccole birrerie artigianali.

Questa realtà offre molti stimoli, alcune micro distillerie sono già delle start up di successo e ne abbiamo parlato il mese scorso. Questa effervescenza imprenditoriale è stata ben compresa e intercettata da Claudio Riva e Davide Terziotti che, con una trentennale esperienza nel settore, hanno fondato Craft Distilling Italy, organizzazione aziendale che offre la propria consulenza alle nuove distillerie e a chi cerca vie di espansione nel mercato globale.

Già organizzatrice nel 2020 del primo convegno dedicato al tema, quest'anno, Craft Distilling Italy ha organizzato a Milano DISTILLO, il primo evento italiano dedicato al settore che mixa artigianalità

**DISTILLO
EXPO 2022**

Il salone delle attrezzature
per le micro distillerie

Milano | 17-18 maggio

www.distillo.it





DISTILLO
DA SINISTRA
DAVIDE
TERZIOTTI E
CLAUDIO RIVA.

e tecnologia. Sede della rassegna, Le Officine del Volo, location situata all'interno dello storico ex complesso industriale delle officine aeronautiche Caproni di Taliedo. L'architettura di questo ex spazio industriale del primo '900 e i moderni dettagli di design che lo arricchiscono, hanno sicuramente contribuito a ricreare un'atmosfera "craft".

Per quanto abbiamo visto possiamo affermare senza dubbio che DISTILLO è

la manifestazione che nel giro di pochi anni sarà il punto di riferimento per tutti gli operatori di settore dell'area mediterranea.

Il pubblico intervenuto ha superato le aspettative degli organizzatori. Dalla formazione alle materie prime, alle tecnologie di produzione, al packaging, negli stand di DISTILLO gli espositori hanno accolto imprenditori interessati ad aprire o sviluppare una propria distilleria. Mol-



to frequentati gli stand che espongono alambicchi di lunga tradizione, come quelli per la produzione di distillati di frutta.

Presenti aziende dell'area tedesca e olandese, francese, balcanica e italiane che si sono affermate anche a livello internazionale. Come IStill, azienda olandese fondata nel 2012 e oggi leader nella

produzione di alambicchi innovativi e altamente tecnologici, già presenti in oltre mille distillerie del mondo.

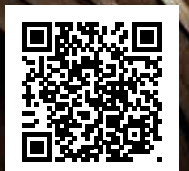
DISTILLO ha dato visibilità anche al mondo della fermentazione. La canadese Lallemand, è una delle aziende tra le più importanti al mondo nel settore della produzione e commercializzazione di lieviti,

La differenza è tutta QUI

Roberto Castagner - Mastro Distillatore



CASTAGNER





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



batteri ed enzimi, con una divisione dedicata alla distillazione artigianale.

La prima rassegna italiana dedicata alle attrezzature per le micro distillerie è stata arricchita con un interessante programma di seminari e approfondimenti sulle novità del settore. Relatori protagonisti alcuni tra i più noti distillatori italiani e europei. Il martedì, tra i tanti, vi sono stati gli interventi di Bruno Pilzer, Presidente dell'Istituto Grappa Trentino, che ha

argomentato sulla individuazione e correzione dei difetti dei distillati; Sergio Moser di Fondazione March ha discusso sulla gestione delle analisi di laboratorio; Benedetto Cannatelli e Agostino Arioli hanno presentato la loro Strada Ferrata, distilleria italiana di Whisky. Il giorno successivo sono intervenuti Gianni Capovilla che ha parlato di qualità delle materie prime; Eugenio Belli ha presentato il suo progetto Eugin; Claudio Riva e Davide Terziotti



hanno parlato di pianificazione e controllo qualità di una distilleria.

Molto importante lo spazio dedicato all'incontro tra produttori e distributori. Tra i produttori di alambicchi anche gli italiani Frilli, Barison, Cadalpe. La tecnologica e innovativa Buchi era presente a DISTILLO con alcune delle sue soluzioni di ricerca e sviluppo da laboratorio. Ci sono molto piaciuti gli stand della Tonnellerie Baron, creata nel 1875 in Charente, depositaria di un know-how ancestrale sulla produzione di botti, e di OXOline, francese, che ha brevettato un sistema di stoccaggio delle barriques.

Claudio Riva si è così espresso sul suo evento: «Temevamo che lo spostamento della manifestazione dovuto all'emergenza Covid e la fitta agenda di eventi e fiere potesse portare alcune aziende a

riconsiderare la loro presenza a DISTILLO. Con enorme piacere oltre alle conferme abbiamo ricevuto nuove iscrizioni e questo ci ha dato ulteriore fiducia. Questo conferma – prosegue Riva – assieme ai dati ufficiali, come l'interesse per la produzione di distillati premium abbia la capacità di espandersi anche nei periodi di difficoltà».

DISTILLO si è dimostrato un laboratorio di sperimentazione e contaminazione, un luogo di incontro e di nuove opportunità per riflettere sul mondo dei distillati artigianali e lanciare anche in Italia quel grande interesse già in atto a livello globale.

Dobbiamo dirlo, Claudio Riva e Davide Terziotti, con DISTILLO, hanno avuto una grande idea per la quale si preannunciano molti sviluppi.

Fabio Bacchi

DRINK RESPONSIBLY & RIDE SAFELY



#bikesharing

AMARO
DEL CICLISTA

Tutto un altro giro.

📷 @AMARODELCICLISTA

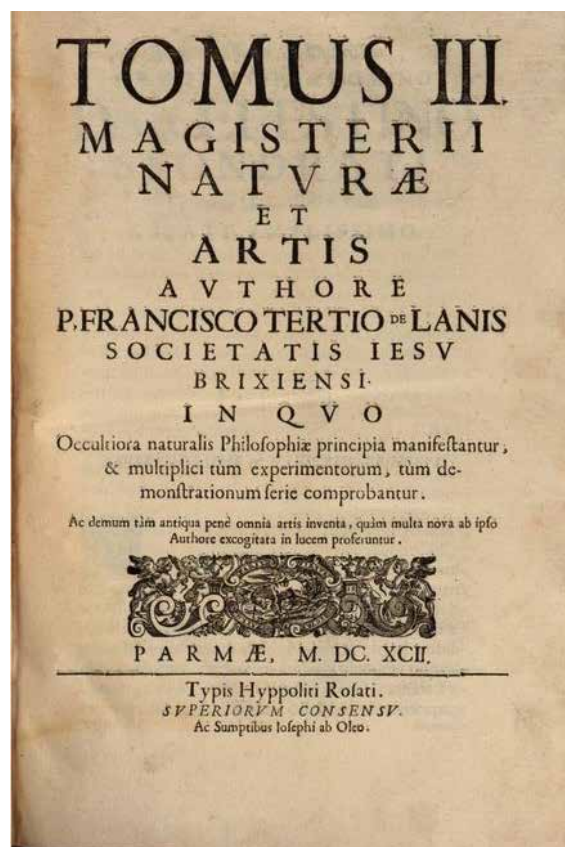
RADICI LOMBARDE

Distillati invecchiati e monovitigni Puro spirito di Franciacorta

DI VITTORIO BRAMBILLA

Probabilmente nessuno potrà mai affermare con certezza chi fu il primo distillatore italiano. Certamente tra i precursori dell'industria distillazione in Italia possiamo annoverare il medico padovano Michele Savonarola. Il suo primo trattato sul tema fu "De Conficienda Aqua Vitae", scritto nel 1400. Nella sua opera Michele Savonarola descrive le fasi del processo di distillazione del vino secondo le conoscenze del tempo. Si ritiene che la distillazione delle vinacce sia avvenuta due secoli dopo.

Un altro ruolo importante nell'evoluzione della distillazione in Italia lo avrebbero ricoperto i gesuiti che impostarono nuove regole nel 1600. L'incremento vertiginoso di distillatori in Italia si sarebbe avuto nell'800 e grazie alla perseveranza e intraprendenza delle generazioni succedute ai fondatori, molte di quelle distillerie sono ancora oggi in attività. Gli sviluppi della colonna di distillazione che permetteva la produzione di acquavite con un solo passaggio, prevedeva e migliorava la produzione di spiriti da fermentati liquidi e non da sostanze solide come le vinacce di vino al termine della fermentazione alcolica, come avveniva in Italia per la produzione di Grappa.



Anche in Lombardia la distillazione vanta un passato ricco di tradizione e cultura popolare legate al territorio. Tra le figure che hanno sviluppato la distillazione in regione bisogna considerare la figura del padre gesuita bresciano Francesco Terzi Lana (Brescia, 1631-1681).

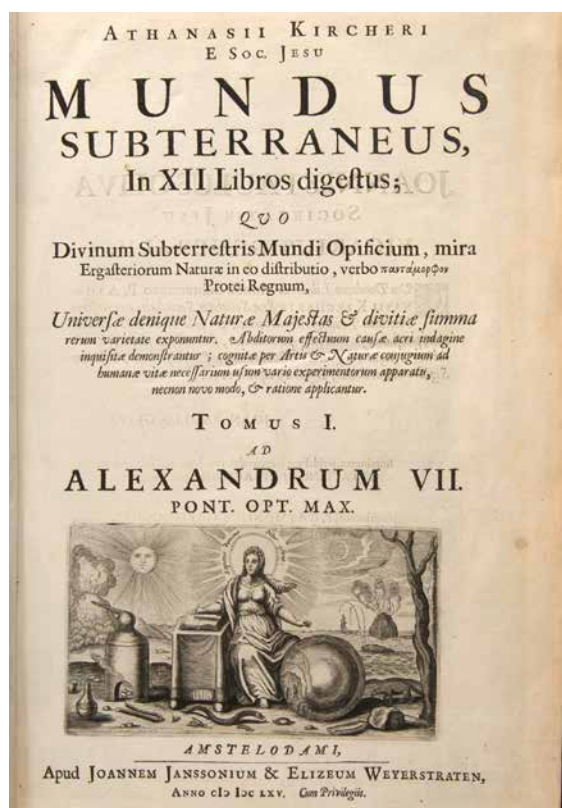
Francesco Terzi vantava importanti conoscenze di fisica che applicò alla distil-



lazione. Il terzo volume della sua opera “Magisterium Naturae” è dedicato proprio all’antica arte dell’alambicco. Secondo alcune tesi, tuttavia non confermate, nelle sue ricerche sarebbe stato assistito da un altro padre gesuita, il tedesco Athanasius Kircher (Geisa, 1602 – Roma 1680), autore dell’opera “Mundus Subterraneus”.

La Lombardia è una regione che vanta una grande varietà di vitigni ai quali si affiancano alcune uve regionali Bonarda, Croatina e Groppello. La zona italiana più importante per la produzione di Pinot Nero è l’Oltrepò pavese, in Valtellina il Nebbiolo, vitigno ambasciatore del terroir piemontese si esprime molto bene in vini quali lo Sfursat. I territori del Bresciano, del Bergamasco e della celebre Franciacorta offrono notevoli quantità di pregiate vinacce fresche per la distillazione.

Alcune blasonate cantine lombarde di vini producono la loro Grappa. Accanto a



questi troviamo ancora degli alambicchi artigianali che operano con caldaiette a vapore fluente, ma è certo che negli



BORGO ANTICO SAN VITALE

miglia Gozio. Già produttore di vini, nella sua attività Luigi Gozio venne supportato dai figli Paolo e Giuseppe che nel 1930 indirizzarono l'azienda verso la distillazione con l'installazione di un moderno impianto a vapore. Nel 1977 quell'impresa familiare divenne una importante e strutturata realtà industriale che assunse il nome di Distillerie Franciacorta s.p.a. Arrivarono anche le acquisizioni di importanti marchi, come la Grappa Piave e il Brandy René Briand, alla fine degli anni Novanta, che avrebbero consolidato la sua posizione sul mercato.

Oggi Distillerie Franciacorta ha una produzione allargata anche alla liquoristica e un mercato che conta circa cinquanta paesi esteri. Oltre una importante produzione di Grappa, Distillerie Franciacorta annovera tra i suoi prodotti i liquori Amaretto Gozio e Eclisse Liquirizia.

Molto importante è la distilleria Borgo Antico San Vitale, anch'essa parte del



UVAGGI

QUI SOPRA, LA SEDE DI BORGO ANTICO SAN VITALE. AL CENTRO, LA VARIETÀ PINOT NOIR. IN ALTO I VIGNETI FRANCIACORTA.

ultimi cinquanta anni l'industria della distillazione lombarda ha vissuto un tempo critico e poco felice causa la chiusura di molte distillerie.

Tra i più noti player lombardi dell'industria della Grappa abbiamo Distillerie Franciacorta, una storica casa le cui origini risalgono al 1901, quando fu fondata a Gussago, provincia di Brescia, dalla fa-



gruppo Franciacorta. Situato nel cuore della Franciacorta, a Borgonato di Corte Franca, Borgo San Vitale è un antico borgo risalente al medioevo (IX secolo) che comprende anche l'omonima distilleria. Il complesso è stato oggetto di un importante progetto di restauro dopo anni di indagini archeologiche. All'interno della distilleria trovano posto anche il ristorante stellato "Le due colombe" e un percorso museale ed esperienziale sulla distillazione. Tra alambicchi e barriques di rovere, in questa suggestionante atmosfera rivivono così oltre cento anni di storia della distillazione.

Distillerie Franciacorta raccoglie il 90%

di tutta la produzione di vinacce del territorio. La produzione di Grappa in Distillerie Franciacorta è ottenuta al 100% da vinacce locali. La qualità di queste vinacce si riconosce dalla loro polpa ancora pregna di principi nutritivi, ossigeno, aromi e alcol. Il metodo di produzione della Grappa in Distillerie Franciacorta prevede una pressatura extra soffice e che la flemma, una promessa di Grappa, venga raffreddata e quindi filtrata una seconda volta per eliminare qualsiasi impurità. Da una parte delle flemme si estraggono dei succhi che saranno aggiunti in una seconda fase della doppia distillazione. Gli spiriti riposano in barrique di rovere per



Grappe Prestigiose, prodotte in quantità limitate e maturate sapientemente per lungo tempo.



Dal 2019 Distillerie Franciacorta è parte della multinazionale Stock Spirits Group.

Vittorio Brambilla

GRAPPA DI FRANCIACORTA – BORGO SAN VITALE BARRICATA 14 MESI

100% vinacce da uve di Franciacorta.

ABV: 42% vol.

Vista: limpido, ambrato e brillante.

Olfatto: fine ed elegante, ricorda il profumo di pane, di vaniglia e di pasticceria, frutta rossa sotto spirito (prugne, ciliegie).

Palato: morbido, giustamente alcolico, persistente con sfumature di frutta tropicale, vaniglia, tabacco e mandorle.

almeno dodici mesi.

Questi distillati hanno uno spirito contemporaneo che mantiene la tradizione tipica del territorio e si esprime in una gamma di distillati invecchiati e monovitiigno, puro spirito di Franciacorta.

GRAPPA DI FRANCIACORTA – BORGO SAN VITALE TRADIZIONALE

100% vinacce da uve di Franciacorta.

ABV: 42% vol.

Vista: limpido, trasparente, cristallino.

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

BLOOD SHAKEN

Blood Bitter Boonekamp 75 ml
tecnica: shake and strain
Dec: spiedino con cetrioli sottaceto



BLOOD BITTER
DUTCH RED APERITIF
P. Boonekamp

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

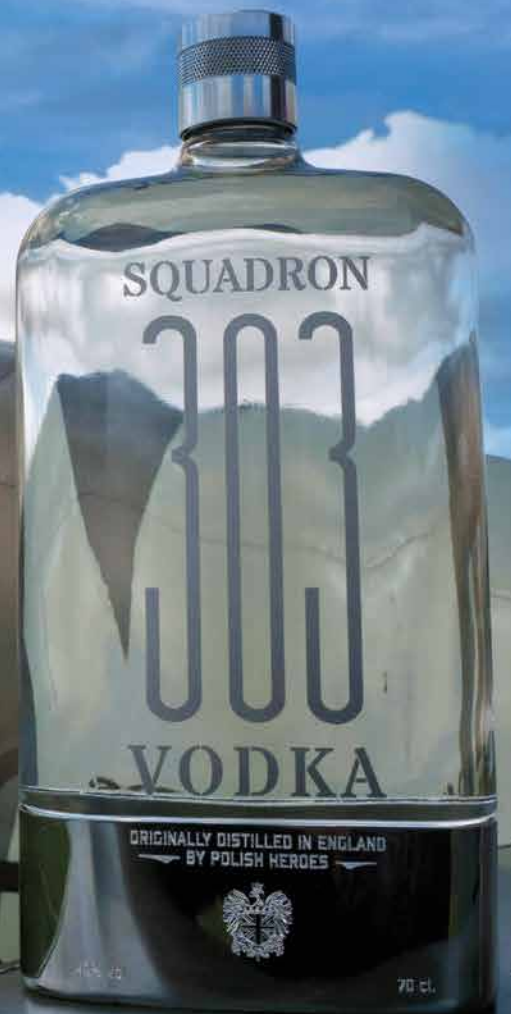


SQUADRON

303

VODKA

ORIGINALLY DISTILLED IN ENGLAND
BY POLISH HEROES





Olfatto: elegante, delicato e leggermente aromatico, con note di fiori bianchi e miele.

Palato: morbido, giustamente alcolico, con un retrogusto piacevolmente amaro in cui si delineano sentori di frutta fresca, dominanti su un complesso timbro aromatico.

GRAPPA DI FRANCIACORTA LANATIVA

100% vinacce da uve di Franciacorta.

ABV: 40% vol.

Vista: ambrato.

Olfatto: intenso con accenni di uva e spezie, terra e torrione.

Palato: gusto morbido, ma corposo, sentori leggermente speziati e toni di legno derivanti dal paziente invecchiamento per 12 mesi in barrique di rovere.

Altra pregiata referenza di Distillerie Franciacorta è costituita dalla serie “Le



Ampolle”. Queste sono Grappe barricate o riserve di 24 mesi. Ottenute da uve della Franciacorta, Chardonnay e Pinot, o vitigni di eccellenza internazionale quali Amarone, Brunello e Barolo.

ANTICHI SAPORI

Cremoso, fruttato
Senza torba né caramello
Il gusto del Whisky
come era una volta

DI PINO PERRONE

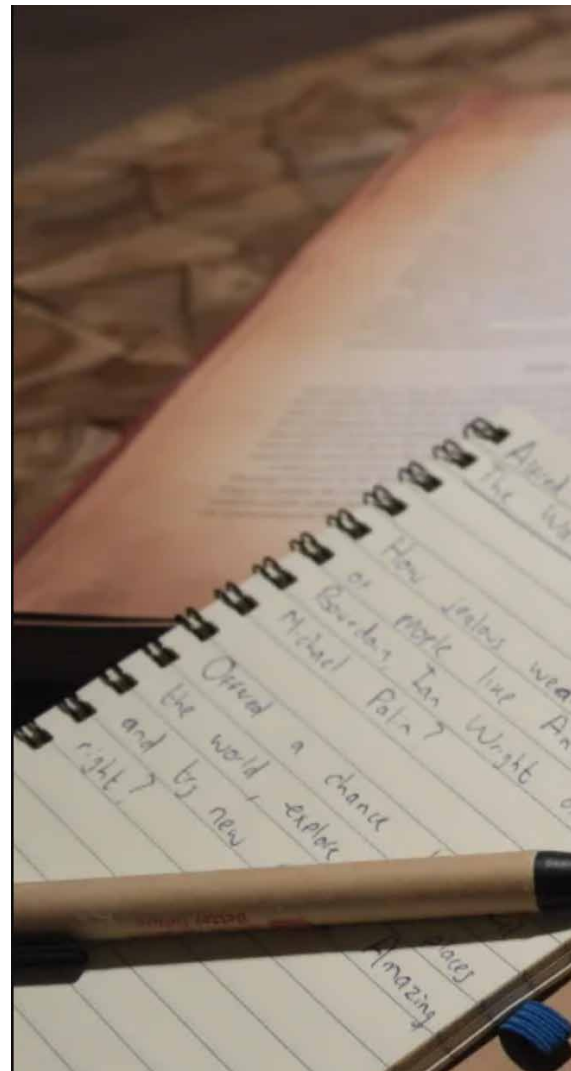
Con tutta probabilità Alfred Barnard è stato il primo turista del Whisky della storia. Per sua grande fortuna in luoghi privi di visitor center colmi del mercimonio di gadget ad attenderlo.

Nel suo libro *The Whisky Distilleries of the United Kingdom*, testo prezioso e monumentale uscito nel gennaio del 1887 (quattro anni dopo pubblicò un'opera addirittura in quattro volumi sulle birre), ci narra della visita presso le distillerie del Regno Unito effettuata nel biennio 1885-1886. Ne descrive 129 in Scozia, 28 in Irlanda, e 4 in Inghilterra. Grande assente il Galles per ragioni storiche. Infatti la prima distilleria gallese sorgerà soltanto nel 1893. Tranne una situata a Belfast, il cui personale si rifiutò di riceverlo senza fornire la motivazione, tutte le altre dimostrarono cortesia e gentilezza, spiegando come si svolgeva il loro lavoro.

È bene dire che a differenza di quanto accade oggi in Scozia, dove le distillerie che utilizzano alambicchi discontinui rappresentano circa il 93% del totale, al tem-

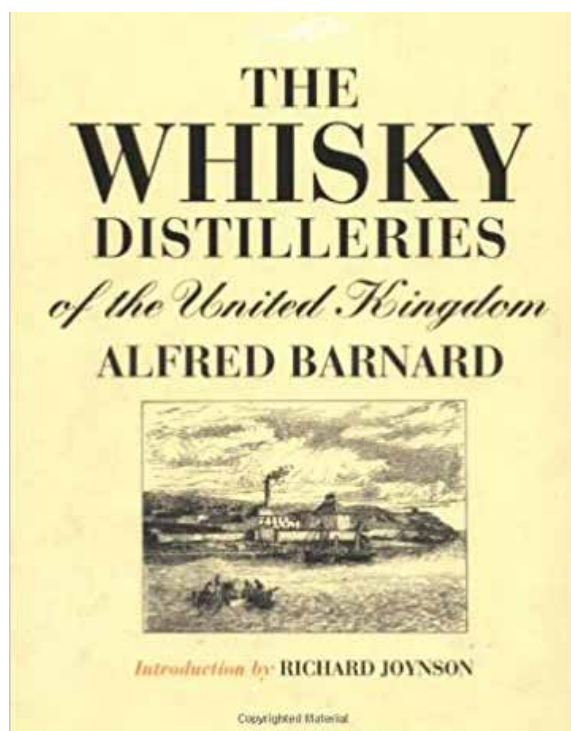
po del viaggio di Barnard queste erano approssimativamente il 37%, poiché la maggioranza del 63% adoperava l'alambicco in continuo a colonna. Alcune delle distillerie menzionate nel libro hanno cessato di esistere, soprattutto a Campbeltown, al tempo vera e propria città del Whisky, dove Barnard ne censì ben ventuno che, rispetto alle tre attuali, ci danno la testimonianza di quanto siano cambiate le cose.

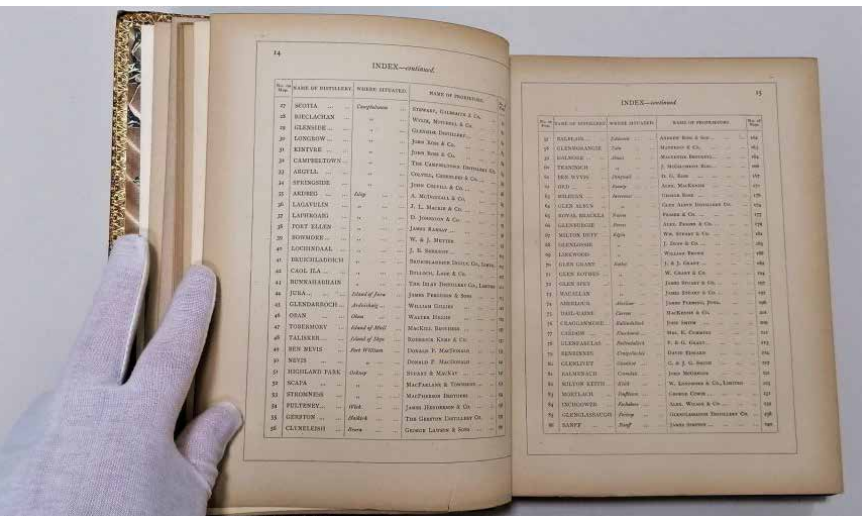
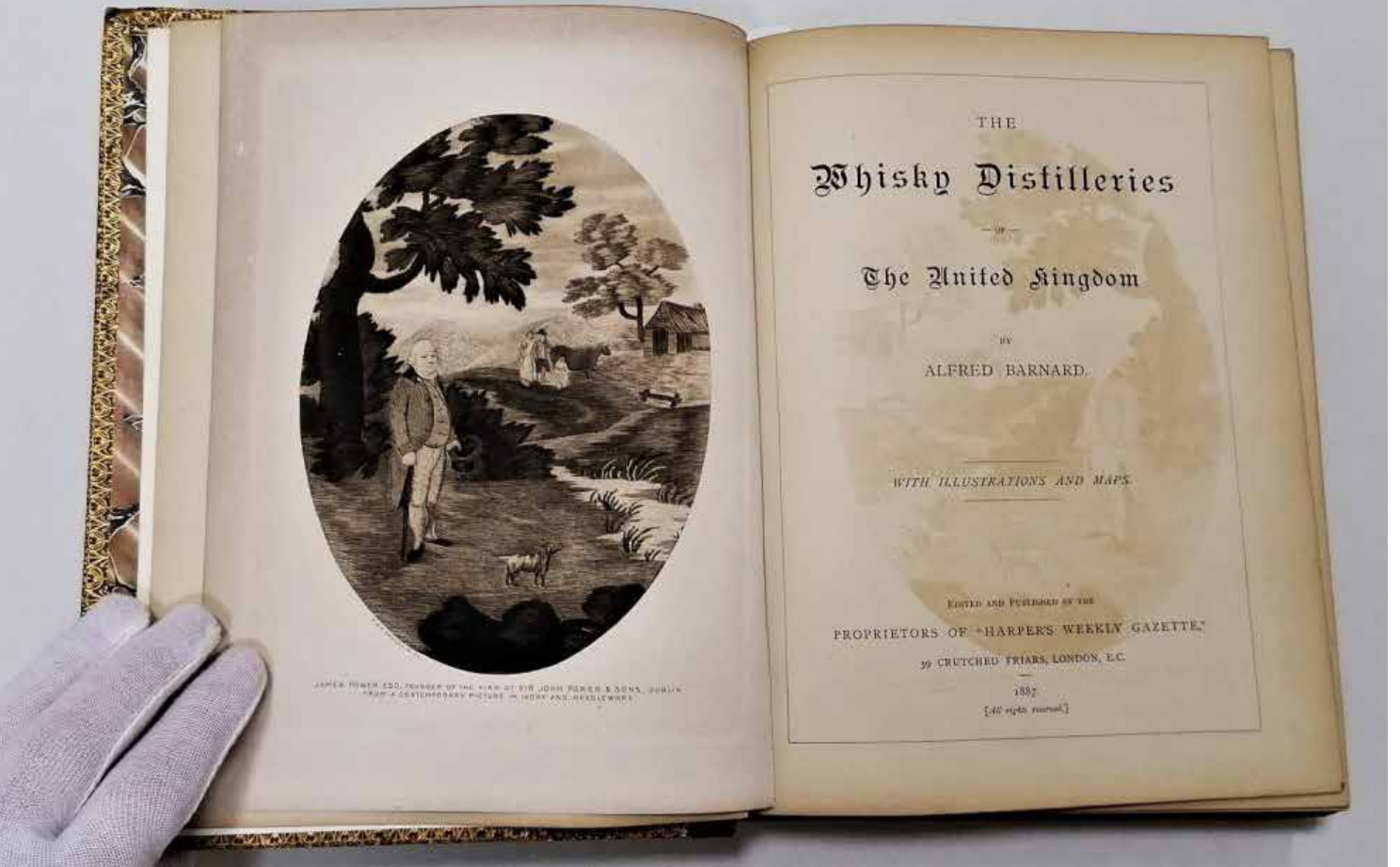
Barnard si recò in luoghi appena sorti, come sull'isola d'Islay presso la Bunnahabhain e la Bruichladdich, fondate entrambe nel 1881, o Scapa, eretta nell'ottobre del 1885, pochi mesi prima della sua visita. Vien da sé che nel testo





SCRITTORI
A DESTRA
ALFRED
BARNARD E IL
SUO LIBRO.





a pensare che sia un testo datato ma sarebbe una visione non onesta. La liricità della narrazione (i landscape sono suggestivi), la descrizione dei siti e dei metodi produttivi, tutto ciò che Barnard ci ha tramandato per iscritto, ne fanno un testo archeologicamente fondamentale per qualunque appassionato dell'argomento.

Come ammesso nella prefazione, uno degli scopi del libro è quello di dimostrare che in quanto bevanda, il buon Whisky è la più sana del mondo. Di ciò era fermamente convinto e tale convinzione è condivisa tutt'oggi dalla gran parte dei fruitori. Venendo al punto, il libro di Barnard dedica appena una scarsa pagina alla distilleria di Glencadam. Eppure era già operativa da anni poiché fu fondata nel 1825 da George Cooper, un mercante di Edzell. George Cooper la vendette due anni dopo e nel 1831 morì. Era l'epoca post Excise Act (1823) in cui molte distillerie, in precedenza clandestine, si legalizzarono e altre nuove furono costruite.

manchino tutte le distillerie nate successivamente, soprattutto quelle nel periodo di ingente espansione dell'industria del Whisky che va dal 1891 al 1898. Queste beneficiarono del forte sviluppo della rete ferroviaria che si ebbe in quegli anni, grazie alla Caledonian Railway. Sono molte e alcune decisamente importanti, come ad esempio: Aberfeldy, Ardmore, Aultmore, Balvenie, Benriach, Benromach, Dalwhinnie, Knockando, Longmorn, Tamdhu, Tomatin. Quindi si potrebbe essere indotti

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



La prima metà di questa pagina è su Brechin, città natale della distilleria, e sulla sanguinaria battaglia combattuta il 18 maggio del 1452 durante il regno di Giacomo II di Scozia. Nella seconda parte Barnard ci parla della Glencadam dicendoci, fra l'altro, che in distilleria sono impiegate otto persone, che i sei magazzini contengono 3.000 botti, che l'output annuale è all'incirca di 40.000 galloni (poco più di 180.000 litri, cifra molto inferiore ai 1.400.000 litri attuali), e che il prodotto è venduto principalmente a Glasgow e nel suo circondario.

Esattamente un secolo dopo, nel 1987, un altro libro, sempre opera di un turista anglosassone ma noto soprattutto oltreoceano, *The World Guide to Whisky* di Michael Jackson, è ancor meno descrittivo, limitandosi a definire il prodotto della Glencadam come fruttato e cremoso, del tutto insolito e ricco di carattere. A quel che sembra lo aveva apprezzato.



Infine, dieci anni dopo nel 1997, anche l'eminente Charles McLean nel suo libro *Malt Whisky* è piuttosto parco, e dopo aver menzionato i vari passaggi di mano della proprietà, descrive un assaggio di un 20 anni proveniente da un selezionatore indipendente, evidenziando distinguibili note di mandarino. In effetti la Glencadam

SCRITTORI
IN ALTO,
CHARLES
MCLEAN.



tuale proprietà, Angus Dundee Distillers, che finalmente se ne parla, sebbene non ancora nella misura che merita.

Tornando al libro di Barnard, una cosa molto importante e rivelatrice si trova scritta quasi al termine della famigerata paginetta, riferita al processo di maltazione che, come in tutte le distillerie dell'epoca, avveniva manualmente e a terra nei classici floor maltings. Troviamo la seguente frase: «*Peat only is used in the drying*». Infatti, circa un secolo e mezzo fa, l'utilizzo di un orzo maltato essiccato tramite la torba per farne Whisky, era una pratica più radicata nell'entroterra scozzese di quanto non lo sia ora, confinata principalmente alle isole Ebridi interne e alle Orcadi. Quindi *Michael Jackson* a metà anni '80, *Charles McLean* a metà dei '90, e noi oggi, assaggiamo un Whisky ben diverso da quello prodotto ai tempi di Barnard, frutto del distillato di un fermentato da malto torbato.

Un bel cambiamento che non ci deve stupire: la tradizione è un concetto sbandierato molto inglese, ma lo è poco scozzese. Al popolo celtico, difatti, non sono mai mancati dinamismo, pragmatismo e innovazione, non a caso molti noti inventori hanno natali oltre il Vallo d'Adriano.

Fino a pochi anni fa Glencadam era l'unica distilleria superstite della contea di Angus nel sud delle Highlands Orientali. Nel 2015 si è aggiunta la Arbikie che al momento produce solo rye Whisky e bisognerà attendere il 2029 per vedere il primo loro single malt commercializzato.



LUOGHI
QUI SOPRA LA
GLENCADAM
DISTILLERY.

dam non è mai stata sufficientemente nota al grande pubblico, non per colpa degli scrittori e divulgatori, ma dei proprietari della distilleria succedutesi nel passato. È solo a partire dal 2003, grazie agli at-

DA DESIGN.IT

Maraschino speciale
Tipo Perle Extra Dry

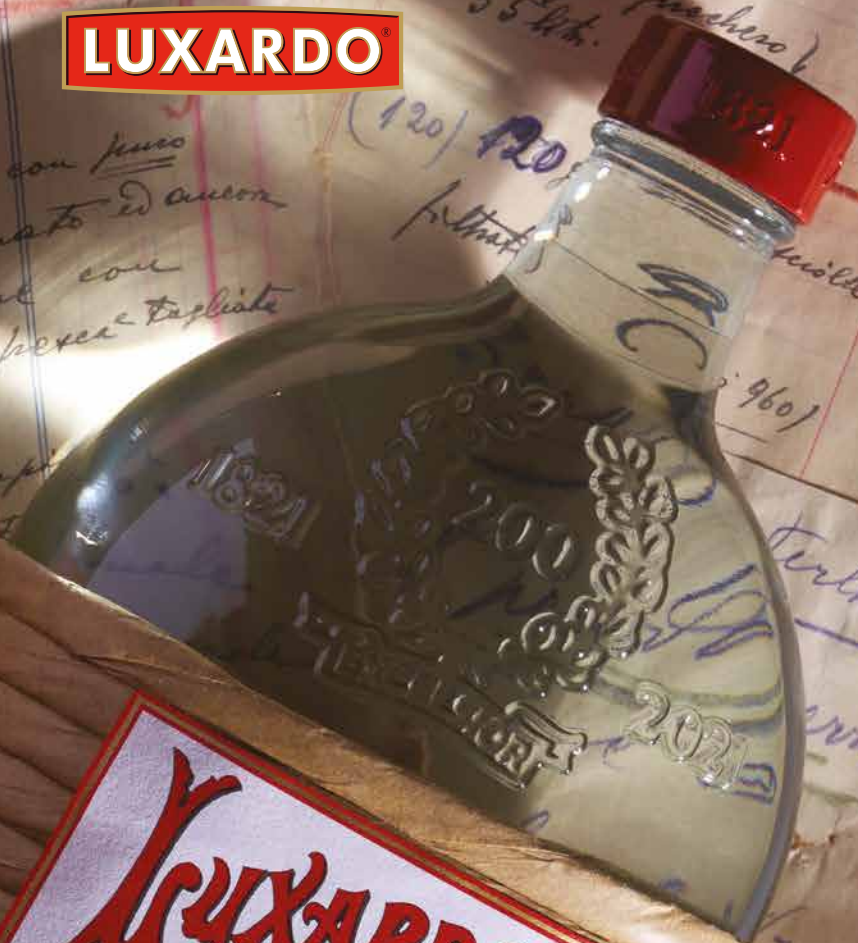
LUXARDO

composta si prepara con pesce
e marasca appena spinate ed accon
tate in fessucce tagliate 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
f. (stati)
miolate in 1/2 litri.
960)



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

f @ in

LUXARDO.IT





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



Glencadam utilizza orzo di varietà Concerto e Laureate, attinge l'acqua dal Moorans spring a circa 14 chilometri di distanza dalla distilleria, e si caratterizza per fare non tre ma quattro bagni d'acqua durante il mashing, in una progressione di temperatura che culmina con la terza e la quarta entrambe a 82 °C. La fermentazione dura 52 ore e i due alambicchi hanno un lyne arm inclinato di 15 gradi all'insù per favorire il reflusso. Per la maturazione si predilige l'utilizzo di ex Bourbon barrel che esaltano le endemiche note fruttate; non mancano tuttavia delle ex Oloroso Sherry hogshead e butt provenienti da Jerez de la Frontera e ex ruby Port pipes portoghesi.

I magazzini che stoccano oltre 24.000 botti sono sei: due originali dunnage del 1825, tre degli anni '50 e uno moderno in stile rack. Tutti i prodotti single malt di Glencadam con l'indicazione dell'età di

maturazione, non sono filtrati a freddo e non hanno aggiunta di caramello come colorante.

Degustando il Whisky di Glencadam, ritroviamo certamente quelle cremosità e note fruttate riscontrato da Michael Jackson, così come il mandarino di Charles McLean. Attraverso le molteplici espressioni di annate che la distilleria propone si aggiungono altri aromi, soprattutto citrini, di arancia di Siviglia, e di frutta tropicale; ma anche mandorle tostate e altra frutta secca, pudding di riso, zucchero bruciato, cioccolata bianca, lampone e ribes nero, spezie dolci quali bacca di vaniglia e chiodo di garofano. Della torba nessuna traccia. Sarebbe bello immaginarla come componente di questo sorprendente Whisky nel suo lontano passato.

Glencadam Whisky è distribuito in Italia da Rinaldi 1957.

Pino Perrone



GLENCADAM 10 YO

Questo spirito condensa artigianalità e tradizione. Molto gradevole in tutte le sue componenti e anche perfettamente equilibrato. Colore giallo dorato con sfumature arancioni. Al naso si presenta con toni speziati che rivelano una elegante dolcezza. Al palato emergono toni floreali e ancora spezie. Finale lungo con retrogusto pepato. 46°.



GLENCADAM 13 YO

Seimila bottiglie per questa edizione di Glencadam che celebra la riapertura della distilleria nell'autunno 2003 grazie a Angus Dundee Distillers. Affinamento in botti ex-Bourbon e imbottigliato senza coloranti aggiunti e senza filtrazione a freddo come tutta la produzione Glencadam. Colore paglierino molto tenue. Naso: note morbide e rotonde di torrone e marshmallow, marzapane e dolci da forno. Sottile e delicato ma con profondità di aroma e senza spigoli. 46°.



AQUAVITAE

GLENCADAM 15 YO

Colore oro pallido. Al naso presenta frutta, spezie dolci, erba appena tagliata e ricordi di caffè. Al palato è corposo, quasi sciropposo: torrone, caramello bruciato, vaniglia, noci e cocco essiccato. Piacevole, leggermente dolce e mite. Il finale è mediamente lungo e si evolve in note di cioccolato, legno e ancora noci tostate. 46°.

GLENCADAM 25 YO

Whisky luminoso e solare, perfettamente equilibrato, con una tavolozza ricca di aromi e sapori. Al naso si apre secco, legno, note di agrumi, frutti tropicali, erba appena tagliata, vaniglia. Al palato è potente, emerge il rovere, poi note di frutt, agrumi e vaniglia toni dolci, grano, alcuni toni minerali. Fine Speziato, tonificante, una continuazione del gusto con una tendenza al rovere, mineralità, sfumature tabacco e cuoio, oltre al cioccolato fondente. Questa release è limitata a 1.600 bottiglie. 46°.



GLENCADAM ORIGIN 1825

Questo Highland Single Malt Scotch Whisky celebra le origini della distilleria. Origin matura in botti di legno di rovere ex-Bourbon e ex-Sherry Oloroso, che assicurano un profilo olfattivo variegato e complesso, in continua evoluzione. Alla vista si presenta con colore dorato. Al naso, subito fiori quindi orzo maltato e sfumature leggere di vaniglia. In bocca è elegante, fine, fruttato e speziato, cremoso e morbido. Il finale è mediamente persistente. 40°.



GLENCADAM RESERVA ANDALUCIA

Fascino e carattere per questo spirito affinato in botti ex-Sherry Oloroso, selezionate in Andalusia dal Master Distiller di Glencadam. Di colore ambrato, al naso esalta aromi di uva passita, vaniglia e tè verde. Al palato è morbido e avvolgente con una suadente nota dolce. Il finale è lungo e persistente. 46.





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

ACHIEVING THE PERFECT BALANCE OF
JUNIPER - CITRUS - SPICE
 THE ULTIMATE GIN AND TONIC COCKTAIL

RECIPED BY METICULOUSLY
3-52 STILLS No. 1
 100 YEAR OLD, BRICK-ENGAGED,
 DE-IONIZED, DISTILLED IN HOLLAND

LONDON DRY GIN

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

No.3 Gin is made on the historic copper stills used by Dr. David Clutton and his team to create the No.3 Gin. We open our distillery in London every day. Which is why the original No.3 Gin is always available in London. The most successful gin in the world is No.3. The original No.3 Gin is made in London. We call it a work of art.

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

NO 3 GIN PURSUIT OF PERFECTION COCKTAIL COMPETITION 2022 ITALIAN STAGE

Pursuit of Perfection la competition di No 3 Gin ha selezionato e annunciato i partecipanti italiani che si contenderanno tre posti per la finale olandese al termine della quale un rappresentante italiano contenderà il titolo ai rappresentanti inglese e tedesco. I primi tre barman di ogni paese vinceranno un viaggio tutto compreso alla distilleria di Gin No.3 di Schiedam per competere nella finale nazionale, mentre il vincitore di ogni paese vincerà un premio personalizzato che sarà rivelato in futuro. Il vincitore assoluto vincerà un budget di £ 5.000 per creare il proprio bar takeover in un luogo a sua scelta, con il contributo operativo del team di No.3 Gin. La partecipazione italiana è stata altissima con oltre 200 ricette arrivate da tutta la penisola. I 13 partecipanti selezionati per le tre aree geografiche si incontreranno nel mese di giugno per mostrare la loro capacità di interpretare il carattere di No 3 Gin in miscelazione. I bartender erano chiamati a realizzare delle ricette caratterizzate e ispirate da uno tre profili aromatici principali di No.3 Gin: Juniper, Citrus o Spice. L'obiettivo è creare un drink esclusivo e innovativo, in sintonia con il gusto distintivo e raffinato di Gin No.3 e con una storia unica dietro la sua creazione. Una giuria composta da esperti internazionali ha selezionato le ricette che parteciperanno alle batterie regionali del concorso che si svolgeranno in presenza nelle sedi scelte di Regno Unito, Italia e Germania. La fase finale della competizione si svolgerà il prossimo settembre e vedrà i finalisti di Pursuit of Perfection creare i loro drink per una prestigiosa giuria di settore.

13 giugno 2022
Finale area sud
Sede: Drop – Bari

CONCORRENTI

Aufiero Alessio
Barbetta Massimiliano
Bizzoca Arcangela
De Martino Norante Stefano
Franzò Andrea
Guidotti Mauro
Incarnato Lorenzo
Minafra Salvatore
Nocera Francesco
Ruggiero Nicola
Sciacovelli Vito
Sorrentino Gioacchino
Tafuto Raffaele

20 giugno 2022
Finale area centro
Sede: Terrazza Les Etoiles
Atlante Star Hotel – Roma

CONCORRENTI

Chianese Claudia
De Angelis Daniele
Di Maria Alberto
Di Martino Giuseppe
Di Mauro Pierluigi
Falovo Lorenzo
Feltri Giulia
Macelloni Marco
Marcante Simon
Martellucci Riccardo
Mistretta Leonardo
Riu Luigi
Vitali Vincent

27 giugno 2022
Finale area nord
Sede: Octavius – Milano

CONCORRENTI

Calcagno Matteo
Corunto Mattia
Cuomo Lorenzo
Ghizzi Filippo
Hindawi Amir Mahmud
Melinato Luca
Moggia Tommaso
Pisu Sergio
Tritto Gianni
Vukasinovic Branka
Wang Tommaso
Zampieri Alessandro
Zanovello Simone



SFIDA IN LIBERTY

Vince il bergamasco Alessandro Bono che si aggiudica un tour a Parigi

DI GIULIA ARSELLI

Dopo due anni di stop, la Sirene Cocktail Competition si è finalmente svolta in presenza a Verona presso la tenuta agrituristica Corte San Mattia. Fortemente voluta da Elisa Carta, fondatrice e creatrice della linea Liquori delle Sirene, la quarta edizione della Competition è stato un momento in cui i bartender hanno potuto incontrarsi e confrontarsi tra loro.

Sirene Cocktail Competition è un concorso esclusivo rivolto a bartender, che

si confrontano nella ricetta di un cocktail che interpreti uno o più prodotti della linea Liquori delle Sirene. Il tema ispiratore di questa edizione era l'Art Nouveau, anche detto stile Liberty, un movimento artistico che si sviluppò in Italia tra la fine dell'800 e il primo '900. Liquori delle Sirene interpreta questa corrente artistica nelle etichette del packaging.

L'alta versatilità in miscelazione, uno dei punti di forza della linea Liquore delle Sirene, ha permesso l'espressione di



ricette che esprimevano molta attenzione al tema.

Il bitter tonico artigianale a base di erbe, fiori, radici e frutta, infusi singolarmente in alcol e poi assemblati tra loro, è stato il primo liquore della linea. Altro prodotto è Canto Amaro, ormai entrato nella grande famiglia degli amari italiani. Le botaniche e i limoni del lago di Garda sono le note distintive di questo prodotto vibrante e intenso che esprime tutta l'energia che la natura sprigiona in estate e rivela un gusto mediterraneo che sposa le note amaricanti del cardo mariano, della genziana e della china bilanciate dalla dolcezza della vaniglia.

Dal matrimonio tra i vini bianchi della regione del Lago di Garda e dalle singole macerazioni di diverse botaniche nasce Americano Rosso di Liquori delle Sirene,



un aperitivo rosso naturale ispirato dalla tradizione veneta degli aperitivi. Fra le botaniche risalta la genziana che, con le sue note amaricanti, crea un vino "amaricato".

COMPETITION
 IN ALTO, IL
 VINCITORE,
 ALESSANDRO
 BONO.
 QUI SOPRA UN
 MOMENTO
 DELLA
 KERMESSE.



COMPETITION
I VINCITORI E
LA GIURIA ALLA
PREMIAZIONE
FINALE.

La linea di Liquori delle Sirene è completata da Americano Bianco e da una serie di bitter aromatizzanti. Abbinamenti ricercati, mix di tecniche, tenore alcolico delle ricette ben contenuto, sono state le costanti che hanno accomunato i bartender. Senza dimenticare il continuo trend di utilizzo di brand di piccoli produttori.

Anche Liquore delle Sirene rientra in quella categoria di prodotti espressioni di liquoristi e distillatori piccoli e indipendenti che veicolano valori come tradizione e territorialità.

Una giornata molto soleggiata ha accolto i quindici bartender finalisti selezionati tra le molte candidature provenienti da tutta Italia, alcuni esperti, altri meno, ma accomunati dalla voglia di condividere un momento di crescita professionale.

La giuria era composta dal Director of Operations Italia di Giraudi Group, Fran-

cesco Cione, da Elisa Carta e da Fabio Bacchi di BarTales Magazine. Alla fine il verdetto ha visto primeggiare Alessandro Bono del Barrier Cocktail Bar di Bergamo sui pugliesi Francesco Losappio del Goudron di Barletta e Stefano De Martino Norante dello Zenzero, sempre di Barletta. Alessandro Bono si è aggiudicato un tour a Parigi dove presterà la sua opera in alcuni cocktail bar della capitale francese presentando la sua mixology con Liquori delle Sirene protagonisti.

Calato il sipario sulla competition della ripartenza, Elisa Carta ha annunciato di essere già al lavoro per la programmazione dell'edizione 2023 con un tema sorprendente.

I Liquori delle Sirene sono distribuiti in Italia da Rinaldi 1957 e saranno presenti presso Roma Bar Show 2022 il 30 e 31 maggio.

Giulia Arselli



“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





I PARTECIPANTI

BERGAMASCO JONATHAN Portico 4 - Vercelli
BONO ALESSANDRO Barrier - Bergamo
CIOLINI ILARIA Vitium - Pistoia
CISERA ALESSANDRO Cloackroom Cocktail Lab - Treviso
CUGUDDA ELENA PanicAle - Firenze
COZZOLINO PIETRO Cappa Cafè - Verona
DE MARTINO NORANTE STEFANO Zenzero - Barletta
GHIANI MARCO Spirits Boutique - Olbia
INCARNATO LORENZO The Hangover - Stornara (FG)
LOSAPPIO FRANCESCO Goudron - Barletta
LOTTI MATTIA Freestyle - Scandiano (RE)
RIZZO GABRIELE Sud Food & Music - Taranto
RUFFO SIMONE CLEMENTE Hemingway - Alba (CN)
SIMEONI ANDREA Estremadura Cafè - Verbania
TOLIN GIULIO Clubino - Asiago (VC)



LA RICETTA VINCENTE

1° Classificato BONO ALESSANDRO - Barrier - Bergamo INCANTO

INGREDIENTI

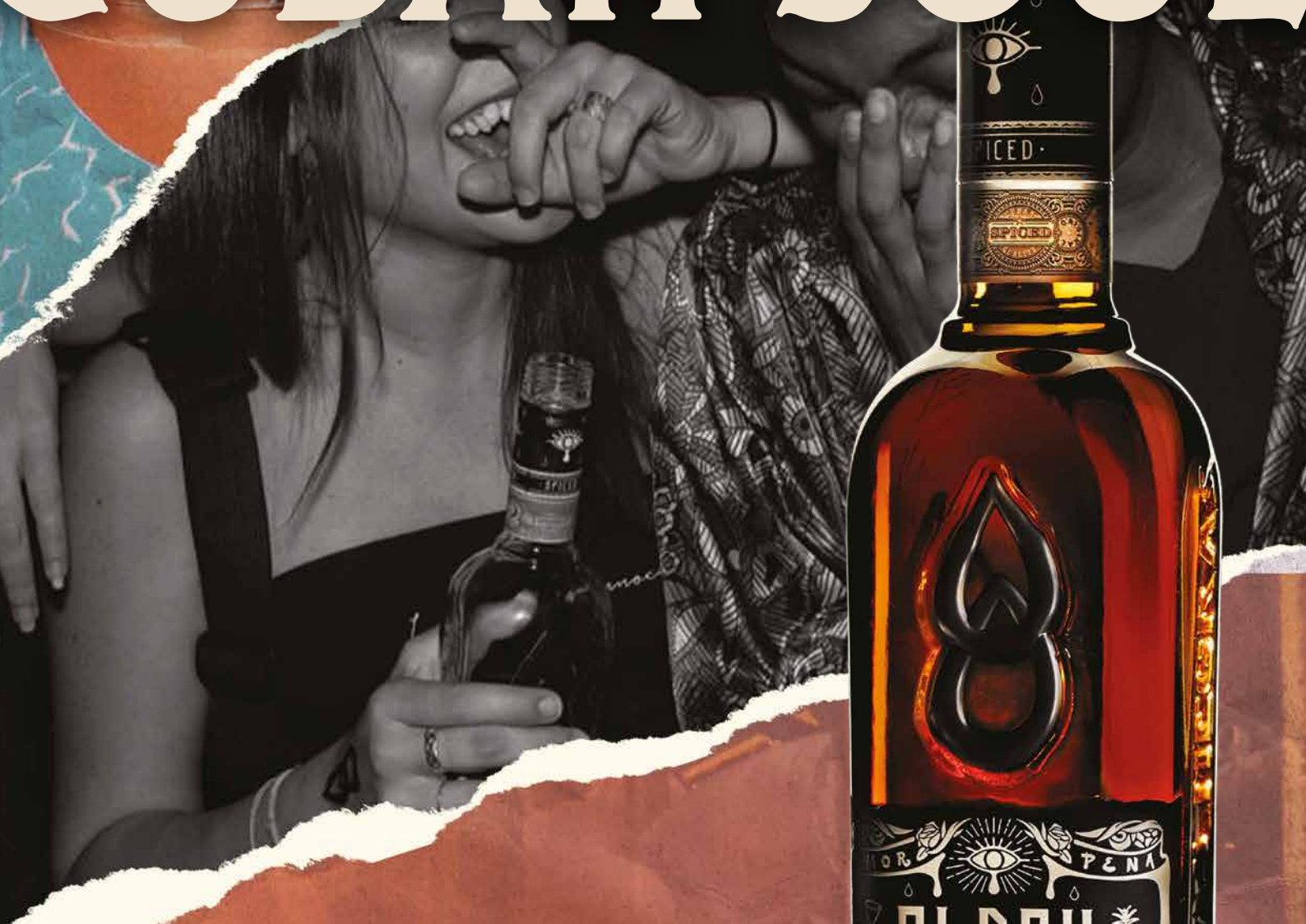
- 37.5 ml Sirene Bitter
- 22.5 ml succo di limone fresco
- 25 ml sciroppo di ananas al fumo di cedro
- 22.5 ml flat spuma bianca
- 2 dash bitter Fiori di arancio Sirene
- 1 goccia Stillabunt Magic Velvet

Tecnica: mixer elettrico con shaved ice. Glass: tumbler alto.

Guarnizione: isomalto, ananas e Sirene Bitter Sunset



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

UNA CENERENTOLA IN CERCA DI SCARPETTA

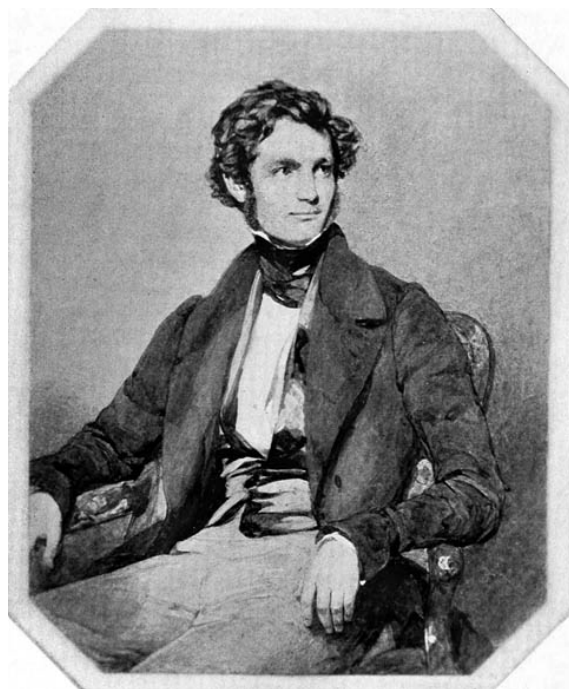
La storia del Marsala che, tra alterne fortune, resta in attesa di un “principe” che ne riscopra la regalità

DI BASTIAN CONTRARIO

Perché il Marsala non è più famoso nel mondo? Perché mentre abbiamo assistito ad una forte azione di recupero e rilancio di prodotti tipici come il Vermouth e la Grappa, il vino siciliano ancora stenta a riaffermarsi? Io l’ho trovata una storia molto interessante e ve la voglio raccontare, ovviamente dal mio punto di vista.

Vino liquoroso “inventato” o per altri “scoperto” da John Woodhouse, commerciante di Liverpool, intorno al 1770, viene inizialmente destinato esclusivamente al mercato inglese, anzi, come sottolinea il professor Alberto Grandi, «inizia la sua storia più che secolare con una contraffazione». Infatti, fino alla fine del XVIII secolo, il Marsala non viene commercializzato con questo nome e con tutta probabilità viene spacciato sui mercati inglesi come *Madeira*.

L’intuizione di Woodhouse fu comunque enorme: immettere nel mercato dei “vini inglesi” un prodotto di buona quali-



tà di cui era facile approvvigionarsi, provenendo da un area con cui l’Inghilterra era in buoni rapporti diplomatici. Difatti, l’approvvigionamento da parte dell’Inghilterra di Porto e *Madeira* diventa da lì a pochi anni quasi impossibile a causa degli sbarramenti navali imposti da Na-



poleone, evento che si rivelerà la grande fortuna del Marsala. Niente di meno che l'ammiraglio Horatio Nelson (sì, quello dorato in cima alla colonna di Trafalgar Square, a Londra) vuole proprio il vino siciliano per rifornire la marina militare inglese in luogo di altri vini liquorosi allora difficilmente reperibili.

Il Marsala prese allora il nome di "Bronte Madeira", poiché Nelson era stato da poco nominato primo duca di Bronte. Da quel momento Il Marsala cominciò ad essere conosciuto in tutta Europa. D'altronde era indubbio che piacesse e che fosse della stessa buona qualità degli altri vini liquorosi fino a quel momento più blasonati. Comunque il Marsala continuava a rimanere un prodotto inglese e per gli inglesi, tant'è che la cittadina di Marsala e il trapane-



se vennero "invasi" dai produttori d'oltremarina: Ingham, Hopps, Whitaker, Payne, Corlett, Pink, Clarkson, Wood e tanti altri ancora aprirono i loro bagli in Sicilia. Come l'Inghilterra si è appropriata del

MARSALA
 IN ALTO,
 BAGLIO
 - WOODHOUSE
 - OLIO -
 ANONIMO, XIX
 SEC.
 NELLA PAGINA
 A SINISTRA
 JOHN
 WOODHOUSE.



sicilianissimo William Shakespeare, così nel 1833 la Sicilia si appropria (o riappropria) del Marsala.

In quell'anno Vincenzo Florio, in società con Raffaele Barbaro, costruisce il suo baglio a Marsala, posto tra quelli

di Woodhouse e Ingham, e comincia la sua produzione, puntando per la prima volta principalmente sulla clientela italiana. La famiglia Florio (e purtroppo la sua caduta) diventeranno parte della storia d'Italia e il Marsala ne seguirà, come in



uno specchio, le sorti.

Molti tra coloro che si sono occupati di Marsala hanno sostenuto che Woodhouse sia solo il “wine scout” di questo vino liquoroso, rinvenendo un suo antenato nel Marmertino di cui scrisse Plinio. Questo e altri disperati e a tratti teneri tentativi di riportare l’invenzione

del Marsala ai siciliani, quasi che solo essendone effettivamente “i padri” il prodotto possa avere prestigio e riconoscimento internazionale, fa molta tenerezza. Andrebbe invece sottolineato molto di più come l’uva e il vino alla base del Marsala siano da sempre prodotti dai viticoltori siciliani e che non ci sarebbe



Marsala senza il *terroir* e le temperature “importanti” della Sicilia.

Indipendentemente dalla sua paternità, da quando i Florio cominciano a distribuire capillarmente il Marsala in Italia, esso diventa uno di quei pochissimi prodotti che in un caffè o in un’osteria non mancavano mai. Diventa quasi sinonimo di bar italiano e lo rimane fino agli anni precedenti la seconda guerra mondiale, quando comincia inesorabile la sua “discesa agli Inferi”. Diventa un prodotto di bassa qualità, il “brand” perde prestigio e nelle bottigliere viene soppiantato da altri prodotti. Ve l’ho detto in apertura: quasi tutti noi barman ce lo siamo dimenticato e nei bar di tutto il mondo, anche quelli inglesi che tanto lo hanno amato, quasi non si trova più, se non in qualche cucina a insaporire scaloppine e dolci.

Quasi tutti, perché in uno dei più famosi bar di Londra, ancora riceve un omaggio così forte, che solo un barman di ampia formazione artistica avrebbe potuto realizzarlo: si tratta del Marsala Martini, signature drink del Bar Termini, creato da Tony Conigliaro e ormai nella cocktail list del locale da almeno un decennio. D’altronde come si sarebbe altrimenti potuto evocare poeticamente i bar italiani senza il Marsala?

Questa storia, che per ora sembra finire non troppo bene, a me comunque piace. Spogliata di ogni abbellimento ed edulcorazione, è una storia di cadute ed errori, ma anche di lampi di genio e riprese. Ricalca molto quella di certi cocktail come il Martini o il Negroni e allora si sente subito di volerle bene, come si vuol bene all’amico intelligente ma sempre Bastian Contrario. E poi,



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

HIMBRIMI

- Icelandic Old Tom Gin -



è una storia che continua. Oggi alcune aziende stanno investendo di nuovo molto sul Marsala e su produzioni di alta qualità. Ho quindi voluto parlarne con un professionista che sta attivamente partecipando a questo rilancio, tra l'altro un marsalese doc: il master sommelier Michele Miceli.

Michele sfodera subito un altro verso poetico del Marsala: si tratta, dice, di «una sorta d'ipoteca a favore delle generazioni future». «Il Marsala di qualità deve subire invecchiamenti importanti», spiega. «Per ottenere un Marsala molto buono bisogna pensarlo 10 o 20 anni prima. E quindi ci vuole spesso la generosità di un padre per il figlio o di un imprenditore per la sua azienda, perché non è da tutti investire senza poterne cogliere a pieno i frutti». D'altra parte il Marsala è un vino «immortale» e sappiamo tutti a chi è riservata questa dote...

Ho chiesto a Michele perché, mentre in generale i vini siciliani e il Vermouth stanno conoscendo una forte fase di riscoperta, il Marsala stenta a decollare. Anche lui individua innanzitutto una ragione storica, ritenendo che il cambio di rotta subito nella sua crescita dopo la seconda guerra mondiale l'abbia fortemente danneggiato. All'epoca «c'erano 200 cantine a Marsala. Era il vino con il passaporto: poteva viaggiare in tutto il mondo senza veder compromessa la sua qualità».

Con la crisi economica del Dopoguerra, quando i soldi da spendere erano pochi, le aziende cercarono di mantenere il mercato utilizzando il nome e la fama del Marsala per prodotti che non erano più nemmeno parenti del poetico vino siciliano. «Nacquero le creme, venivano venduti pessimi prodotti con il nome Marsala, ro-



PROTAGONISTI
IL MASTER
SOMMELIER
MICHELE
MICELI.

vinandone la nomea commerciale. Inoltre vennero messi da parte i vini difficili e costosi da produrre. Le aziende inizialmente rimasero in piedi, ma il prezzo lo stiamo pagando ancora oggi. Solo nel 1986 il disciplinare cambiò e vietò il nome Marsala per le creme, ma ormai il danno ormai era fatto». Oggi ci sono ottimi prodotti sul mercato, di nuovo «generosi», ma non c'è più la fiducia del pubblico e nelle nuove generazioni manca totalmente la conoscenza del prodotto.

PROTAGONISTI
IL BARTENDER
TONY
CONIGLIARO.



Davvero dobbiamo rassegnarci a un Marsala ormai inteso solo come prodotto di nicchia? Quale Horatio Nelson o famiglia Florio servirebbe per cambiare di nuovo la storia di questo poetico vino? Continua Michele: «La spinta dovrebbe provenire da tutti i produttori di Marsala, che dovrebbero unirsi in un consorzio forte e disposto a battersi per legare il Marsala al territorio.

Anche il disciplinare di produzione poi, oggi imminente oggetto di critiche da parte di chi spinge per un rilancio del Marsala, forse avrebbe bisogno di un'aggiustatina. Il disciplinare ha bisogno di un aggiornamento, almeno di qualche restrizione e un po' più di ordine nelle tipologie.

Ad oggi è ancora troppo variegato, tende a disorientare il consumatore e quindi dovrebbe essere più chiaro».

Nei buoni propositi per il futuro a cui il disciplinare dovrebbe tendere, Miche-

le annovera anche l'inserimento del *vino perpetuum* come base per la doc siciliana e la previsione di un Marsala senza aggiunta di alcol. Inoltre, il Marsala, per essere tale dovrebbe invecchiare almeno 3 anni, ma questa regola da inserire nel disciplinare sembra a Michele quasi utopia. Per come la vedo io, manca anche una comunicazione più ampia ed efficace.

La Sicilia è una terra così bella, "generosa" come il suo Marsala. Sta dimostrando di saper raccontare bene i suoi valori, anche enogastronomici, come per il pistacchio di Bronte, il cioccolato di Modica, fino al Nero d'Avola e agli altri ottimi vini del territorio. Sarebbe quindi ora di puntare su una nuova internazionalizzazione del Marsala. Attendiamo quindi un Principe, che rimetta al Marsala la sua scarpetta, un po' com'è successo al Vermouth.

Bastian Contrario

—RON—
Malteco
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover
our entire
range*



www.saviotrading.it





TOCCO DI STILE

Salvatore Calabrese entusiasma i giovani bartender. La verve del “Maestro” non perde un colpo

DI GIULIA ARSELLI

Combinate una giornata soleggiata in una delle località turistiche più celebri, i prodotti di un'azienda leader di settore, uno dei barman più conosciuti al mondo e otterrete una masterclass di sicuro successo. È quello che è successo all'Hotel Habita 79 di Pompei, elegante struttura localizzata vicino agli scavi archeologici.

Organizzata da American Beverage Marketers con i suoi brand Reàl Infused Exotics e Finest Call, attraverso l'importatore italiano Onesti Group e Fontanella

Distribuzione Ho.Re.Ca, la masterclass con Salvatore “The Maestro” Calabrese ha catalizzato l'attenzione di oltre cento bartender campani e del sud Italia che non hanno voluto mancare a un appuntamento che non capita proprio tutti i giorni.

Fontanella Distribuzione Ho.Re.Ca. supportata dallo staff del cocktail bar Cinquanta-Spirito italiano di Pagani ha curato in modo perfetto accoglienza, logistica e comunicazione dell'evento.

American Beverage Marketers (ABM) si concentra esclusivamente sulla pro-



duzione e fornitura di ingredienti senza alcol per il bartending professionale e per il consumo domestico, con cui preparare long drink, cocktail e bevande a basso contenuto alcolico. L'azienda, di base a New Albany in Indiana (USA) è leader di categoria da ormai 30 anni, sin da quando rilevò il brand Master of Mixes (GDO) nel 1991.

Forti di una consolidata esperienza nel settore l'azienda continua a plasmare e sviluppare nuovi trend di consumo mantenendo il focus sulla sua specialità. Una di queste evoluzioni è l'utilizzo dei prodotti della linea Reàl Infused Exotics (21 gusti) anche in diverse applicazioni gastronomiche. La linea Finest Call è stata lanciata nel 1995, nel 2010 era già disponibile in più di 100 paesi nel mondo e oggi comprende oltre 70 gusti differenti.

Per arrivare a un prodotto che contenga gli standard di qualità richiesti, ABM





ha sviluppato una politica di forte sinergia e cooperazione con i produttori di frutta. I cicli di produzione della frutta fresca vengono curati insieme agli agricoltori selezionati per regione di coltura e qualità del loro prodotto. Fattori che oltretutto devono assicurare una continuità di fornitura

anche in termini di volume.

Introdotta da Matteo Esposto di ABM e da Daniele Pons di Onesti Group, Salvatore Calabrese non ha mancato di entusiasmare la giovane platea con la verve che ha saputo conquistare celebri clienti in tutto il mondo. Non una lectio magistra-



NORDÉS

GIN

IL GIN FRESCO, MORBIDO E AROMATICO DELLA GALIZIA!



**LA SPECIALE BASE ALCOLICA, OTTENUTA DALL'UVA ALBARIÑO
E LE BOTANICHE DA CUI È COMPOSTO DONANO A NORDÉS
UN SAPORE EQUILIBRATO ED INCOFONDIBILE!**



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



lis sulla mixology, piuttosto un messaggio indirizzato ai giovani che intendono avvicinarsi al bartending.

Quella di The Maestro è una carriera iniziata a soli 11 anni, con il grembiule bianco davanti alla macchina del caffè. Maiori, 1966. «Era estate – ricorda il Maestro, star indiscussa del bartending internazionale – e a mio padre venne in

mente di trovarmi un lavoretto, così per non farmi stare per strada. Approdai all'Hotel Regina, reparto caffetteria». Il cliente come centro di tutta l'attenzione, la capacità di comprendere le persone, gli aneddoti circa gli incontri con i numerosi personaggi dello star system che ha incontrato nella sua lunga carriera, il legame con la Campania, sua terra di origine,



sono stati solo alcuni dei topic toccati da Calabrese con i quali ha idealmente trasportato la platea in alcuni dei bar più famosi del mondo nei quali Salvatore ha prestato la sua opera.

Interrotto dai numerosi applausi Salvatore ha aperto il cassetto di alcuni dei

suoi ricordi più belli. La sua mai nascosta passione per i Cognac, con i quali lanciò la “liquid history”, la foto con Stevie Wonder, storica e memorabile perché è una delle rarissime foto dell’artista non vedente in posa senza occhiali scuri, lo spot video girato in un’auto sportiva con l’indimenti-

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



cato pilota di F1 Michael Schumacher per sensibilizzare sulla campagna “Don’t Drive and Drink”, e ancora, la Regina d’Inghilterra e tanti altri. La simpatia che sprigiona forte e possente è probabilmente la più grande qualità di Salvatore, quella per cui i grandi barman sono ricordati. Certo, non sono mancati i momenti di alta miscelazione con i quali Salvatore si è espresso nel finale di evento ma, a quel punto, un

bicchiere di acqua, sarebbe passato come il migliore drink del mondo.

In 90 minuti Salvatore ha condiviso la propria vita con i giovani bartender che, a dire il vero, si sono affezionati allo chef Alfonso e agli episodi che Salvatore ha vissuto con lui agli inizi della sua carriera. E poi la storia della Coca Cola, ma quella è ancora un altro racconto.

Giulia Arselli

LE RICETTE

Le ricette di Salvatore Calabrese per Real Infused Exotics

REAL FIZZ

INGREDIENTI

- 50 ml Gin Arte
- 5 ml Mille Fiori
- 20 ml Real Vanilla Syrup
- 20 ml crema di latte
- 15 ml succo di limone
- 1 bar spoon Lemon Curd
- 20 ml bianco d'uovo
- Top up soda

Tecnica: shake. Serve: Up.

Glass: Highball. Garnish: no.

REAL COFFEE MARTINI

INGREDIENTI

- 30 ml Grappa Nonino Moscato
- 20 ml Real Nocciola
- 50 ml caffè espresso
- 25 ml liquore al caffè

Tecnica: shake. Serve: up.

Glass: coupette. Garnish: 3 chicchi di caffè.

SPICY 50

INGREDIENTI

- 50 ml Vodka
- 15 ml Real Vanilla Syrup
- 15 ml sciroppo di fiori di sambuco
- 15 ml succo di lime
- 1 pezzetto di peperoncino

Tecnica: shake. Serve: up. Glass: Martini. Garnish: peperoncino thay nel bicchiere.



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



LUXCO

Luxco, un tempo David Sherman Corporation (DSC) nasce in sordina nel 1958 come imbottigliatore a marchio. Fondata da Paul A. Lux e David Sherman Sr, nel 2006 ha assunto il nome Luxco in omaggio al fondatore, Paul Lux. Attraverso un costante processo in-

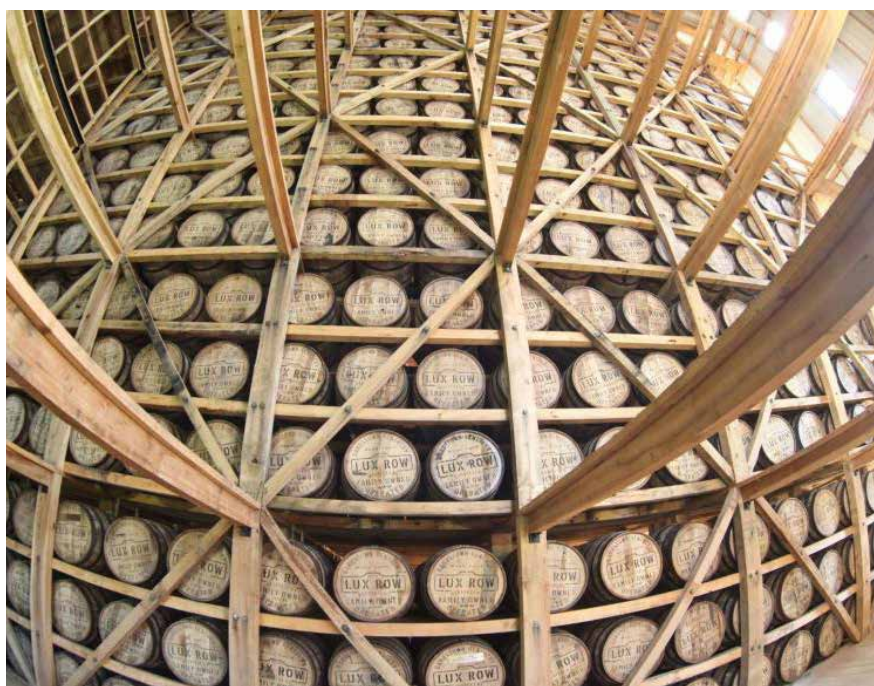
novativo e di importanti acquisizioni, attento alle esigenze di mercato, l'azienda è cresciuta parallelamente alla crescita dei propri brand.

Lux Row Distillers, di proprietà Luxco, è una realtà aziendale che si dispiega su 5.500mq, 6 magazzini di invecchiamento e un copper still che si eleva per 12 mt, Lux Row Distillers è in grado di produrre 3 milioni di galloni di spirito all'anno. In orbita Lux Row Distillers, Rebel Yell Whiskey fu creato nel 1849 per la Stitzel-Weller Distillery da Charles R. Farnsley (ex sindaco di Louisville), all'incirca nella ricorrenza del 100° anniversario della Weller Company. Stitzel e Weller sono due nomi altisonanti nella storia della distillazione USA. L'idea era quella di produrre piccoli lotti per l'esclusiva distribuzione nel sud degli Stati Uniti.

Questa distilleria del Kentucky vanta la produzione artigianale di Rye e Bourbon

PRODUTTORI
STEVE & PAUL
BEAM.





dal gusto morbido e delicato, per il suo raffinato processo di invecchiamento e per l'utilizzo della famosa limestone water, particolarmente neutra perché filtrata naturalmente della sua acidità. Oggi, Re-

bel Yell fonde la sua orgogliosa eredità con i gusti moderni. Lux Row Distillers produce anche il noto Moonshine Everclear a 180 proof.

Altra importante realtà aziendale in



partnership con Luxco è la Limestone Branch Distillery. Siamo a Lebanon in Kentucky, dove Limestone Branch Distillery fu fondata nel 2010 dai fratelli Steve & Paul Beam, le cui radici sono radicate nell'industria del Whiskey da sette generazioni. Questo Whisky di segale prende il nome dall'antenato dei fondatori, Minor Case Beam, già imparentato con la fa-

mosa famiglia di produttori Beam, che nel 1871 iniziò la sua carriera di distillatore sotto la guida di suo zio Jack Beam. Nel 1883 entrò in azienda suo figlio Guy, nonno di Steve e Paul Beam. Minor Case lavorò come distillatore fino al 1920. Il sopraggiunto Proibizionismo lo costrinse a cessare l'attività ormai considerata illegale e morì meno di un anno dopo la revo-



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



CAMBRIDGE
DISTILLERY



BEVI RESPONSABILMENTE

CAMBRIDGE THREE SEASONS GIN

Un Gin morbido e vibrante che stimola i sensi. Fragrante verbena al limone primaverile, fresca rosa estiva e foglie di ribes nero autunnali. Creato appositamente dalla distilleria Cambridge per il Martini perfetto.



DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI | WWW.GHILARDISELEZIONI.COM



ca del divieto della sua missione di vita.

L'importanza sempre più crescente degli agave spirits non poteva lasciare indifferente Luxco che si preoccupò per tempo di assicurarsi una partnership con un brand di alta qualità. Destiladora González Lux (DGL), si trova appena fuori dalla città di Arandas, negli altopiani di Jalisco, una posizione privilegiata per l'agave blu utilizzata nei Tequila premium. DGL continua la partnership decennale tra le famiglie Lux e González nella produzione di Tequila tra le famiglie.

In una nuova distilleria, di generazione in generazione, la famiglia González, utiliz-

za la stessa metodologia produttiva sin da quando fu fondata nel 1850, una passione per il Tequila che nasce tra i campi di agave per ritrovarsi in bottiglia. Exotico Tequila inizia la fermentazione con l'aggiunta di un ceppo di lievito conservato dalla famiglia. Non tutte le distillerie producono il loro lievito, ma questa attenzione al dettaglio è ciò che contraddistingue Exotico da altri Tequila. Questo Tequila viene distillato due volte utilizzando i tradizionali alambicchi pot still, per ottenere le parti più ricche e conferire un sapore esclusivo.

Tutti i prodotti Luxco sono importati e distribuiti in Italia da Meregalli Spirits.



REBEL STRAIGHT RYE WHISKEY

La miscela cerealicola di Rebel Rye Whiskey è composta da segale (51%), mais (45%) e orzo maltato (4%).

Vista: ambrato.

Olfatto: speziato con sentori di cioccolato e vaniglia.

Palato: delicati sentori di legno con una dolce e sorprendente nota speziata, finale caldo e speziato.

ABV: 45%.



MINOR CASE STRAIGHT RYE WHISKY

Questo Whiskey di segale matura due anni in botti di quercia americana ed è poi finito in botti di Sherry per sei mesi. La miscela è composta da segale, mais e orzo.

Vista: ambra scuro.

Olfatto: impatto corposo e pieno, con forti sentori di burro e caramella al latte.

Palato: grande corpo rotondo accentuato da caramello affumicato, note di dolci di frutta, spezie calde e quercia. Finale liscio e non aggressivo, forti i sentori del finish in botti di Sherry.

ABV: 45%.



EXOTICO TEQUILA BLANCO

Frutto di una lavorazione sapiente e articolata che parte dal cuore delle agavi blu maturate tra i 7 e 10 anni sugli altopiani dello stato di Jalisco. Le piñas, i cuori delle agavi blu vengono cotti a vapore per diverse ore prima di essere avviati alla fermentazione.

Vista: trasparente cristallino.

Olfatto: aroma fresco, erbaceo con sfumature speziate.

Palato: intenso di agave fresca con sentori di pepe e note erbacee.

ABV: 40%.



YELLOWSTONE SELECT KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY

Una delicata fusione di sapori dei distillatori di settima generazione, questo Bourbon è un blend di spiriti con età compresa tra i 4 e 7 anni. Un Whiskey vecchio stile che onora le sue profonde origini familiari.

Vista: ambra scuro.

Olfatto: spezie, ciliegie morbide, cuoio.

Palato: note di caramello affumicato e una lunga sfumatura di legno di quercia e zucchero di canna.

ABV: 46,5%.

THREE
ARTISANAL



CENTS
BEVERAGES

EST. 2014

THE REAL
Paloma



Distribuito da
www.onestigroup.com

QUANDO IL NEGRONI ARRIVÒ AL MARE

TUTTO CIÒ CHE NON SAI SUL NEGRONI

PAOLO SEVERINO BALDINI – PORTO SEGURO – PAGG. 150 – EURO 14,90

Severino Paolo Baldini è una figura storica del bartending fiorentino. Appeso lo shaker al chiodo decise di scrivere un saggio su uno dei cocktail più iconici del mondo. In “Tutto ciò che non sai sul Negroni” Baldini parla del cocktail più bevuto al mondo, decantato in molti libri che hanno rivelato tutto ciò che, vero o falso, c’era da scrivere. Tuttavia Paolo è una persona che non ha scritto per sentito dire. Lui ha conosciuto le persone che hanno vissuto gli anni della Belle Époque fiorentina nei primi decenni del ’900.

Paolo scrive per avere raccolto le testimonianze dei bartender che, dopo Fosco Scarselli, e su suggerimento del Conte Cammillo Negroni, portarono il drink al successo: Gigi Senesi e Vittorio Fabbri. Paolo non si dilunga sul giorno in cui si presume sia nato il drink, esplora il contesto storico del quale è divenuto protagonista e i costumi del tempo.

Si parte da Firenze capitale d’Italia (1865-1871) e si arriva alla Versilia della “Capannina di Franceschi” e della “Bussola delle Focette” di Sergio Bernardini, quando il Negroni arrivò

al mare, poi negli hotel più celebri della Toscana. In questo spaccato della vita mondana del tempo emergono le figure dei barman che hanno animato un tempo andato.

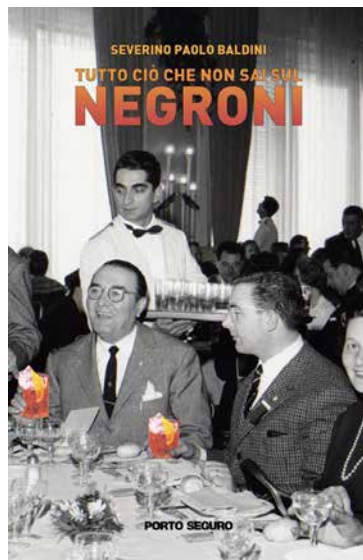
Non è un libro che vuole insegnare qualcosa, piuttosto è una testimonianza che i giovani dovrebbero leggere per capire il mondo dei barman del tempo, del loro stile e loro concetto di ospitalità. In sintesi, un racconto bellissimo da leggere tutto di un fiato, come se si stesse ascoltando qualcuno delle cui parole si rimane incantati. I bar e i bartender del tempo, i loro drink e gli aneddoti che vi si celavano sono una storia da conservare e tramandare alle generazioni future, perché sono

la memoria storica del mestiere del bartending.

Dulcis in fundo, a conclusione del libro, una chiacchierata tra Mauro Lotti e Paolo che, da sola, varrebbe l’acquisto del libro.

“Tutto ciò che non sai sul Negroni” è un libro che non può assolutamente mancare nella biblioteca di qualsiasi bartender o appassionato del tema.

Alessandro Palanca





DEATH'S DOOR GIN IS BACK.

Crafted with three botanicals

JUNIPER, CORIANDER & FENNEL



ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO
DELLA CREATIVITÀ

Mixology Selection