

# Bartales

## France

N. 8 | SEPTEMBRE 2022

SUPPLÉMENT DE BARTALES



LIQUID STORY / CINEMA ET SPIRITUEUX  
**UNE ANISETTE À HOLLYWOOD**



REPORT / GRAPPA  
**RACINES LOMBARDES**



LIQUID STORY / BIO&BIODYNAMIQUE  
**LES TRÉSORS DE TASSAROLO**



REPORT / GOÛT DE BLÉ  
**UNE VODKA VOLCANIQUE**



REPORT / RHUM PLANTATION  
**L'ESPRIT D'ALEXANDRE**



## Mixology Minded Collection

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail



**FOLLOW ALONG!**

 @FinestCallEU

 @FinestCall\_EU

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



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

# UN NOUVEAU MONDE

**D**u volcan actif le plus haut de l'Europe continentale, avec une histoire éruptive qui se poursuit désormais depuis voilà un demi-million d'années, que peut-on s'attendre d'autre que des émotions et des merveilles ? Entre éruptions pyroclastiques et rivières de lave incandescente, le spectacle se répète depuis la nuit des temps. Même Cléopâtre en fut ravie. Elle était avec Marc Antoine quand, en remontant le Nile en direction de Louxor, elle fut impressionnée par le vent qui soufflait de l'Etna vers le delta du fleuve. Apollodore, cuisinier catanais de la reine, expliqua que le vent était le « *ripuddu* », chargé de déchets éruptés par le volcan qui rendaient fertile le terrain pour les légumes et pour les fruits cultivés en Sicile. Les déchets et la fertilité, donc. C'est sur ce substrat riche en sables volcaniques que se concentre ce mélange de microéléments, fer et cuivre en premier lieu, qui confèrent au terrain un pouvoir drainant exceptionnel. C'est une magie qui fait de la viticulture autochtone une excellence enracinée dans les siècles. Il s'agit d'une rare et extraordinaire conjoncture qui, grâce à la pureté de l'eau de source, rend possible la cultivation de grains antiques de millénaires, parfait pour une Vodka volcanique. Des céréales riches en protéines et avec une basse teneur en gluten parfaites pour le projet durable de Stefano Saccardi et Sonia Spadaro de réaliser un distillat au bouquet complexe, surprenant et en parfaite symbiose avec le territoire. Ainsi, les frontières de l'éco-durabilité s'étendent. C'est le temps d'une nouvelle conscience. Peut-être celle qu'un nouveau monde est possible.

Follow us



**BarTales**  
France

N. 9 | SEPTEMBRE 2022

DIRECTRICE RESPONSABLE

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

RÉDACTION

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAPHISME

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

ONT COLLABORÉ

**Vittorio Brambilla, Alessandro Nucci**

CORRESPONDANT POUR LA FRANCE

**Antonella Paolino**

(antonellapaolino@bartales.it)

TRADUCTION PAR

**TLMG-GROUP – Brescia (BS) Italie**

ÉDITION WEB À LA DILIGENCE DE

**SKILL LAB srl**

(assistenza@s-lab.it)

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

© copyright

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

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

**BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE**



# UNE ANISETTE À HOLLYWOOD

Anisetta De Giorgi, cette bouteille  
entre l'Amérique et le Salente  
Du comptoir de « Casablanca »  
au succès qui fit le tour du monde

PAR FABIO BACCHI

**E**n novembre 1942, l'un des films destinés à entrer dans l'histoire du cinéma sort dans les salles : *Casablanca*, réalisé par Michael Curtiz, rendit célèbres Humphrey Bogart et Ingrid Bergman. Le film est unanimement considéré comme le plus populaire de l'âge d'or d'Hollywood, l'un des plus iconiques de l'histoire du cinéma, remportant les Os-

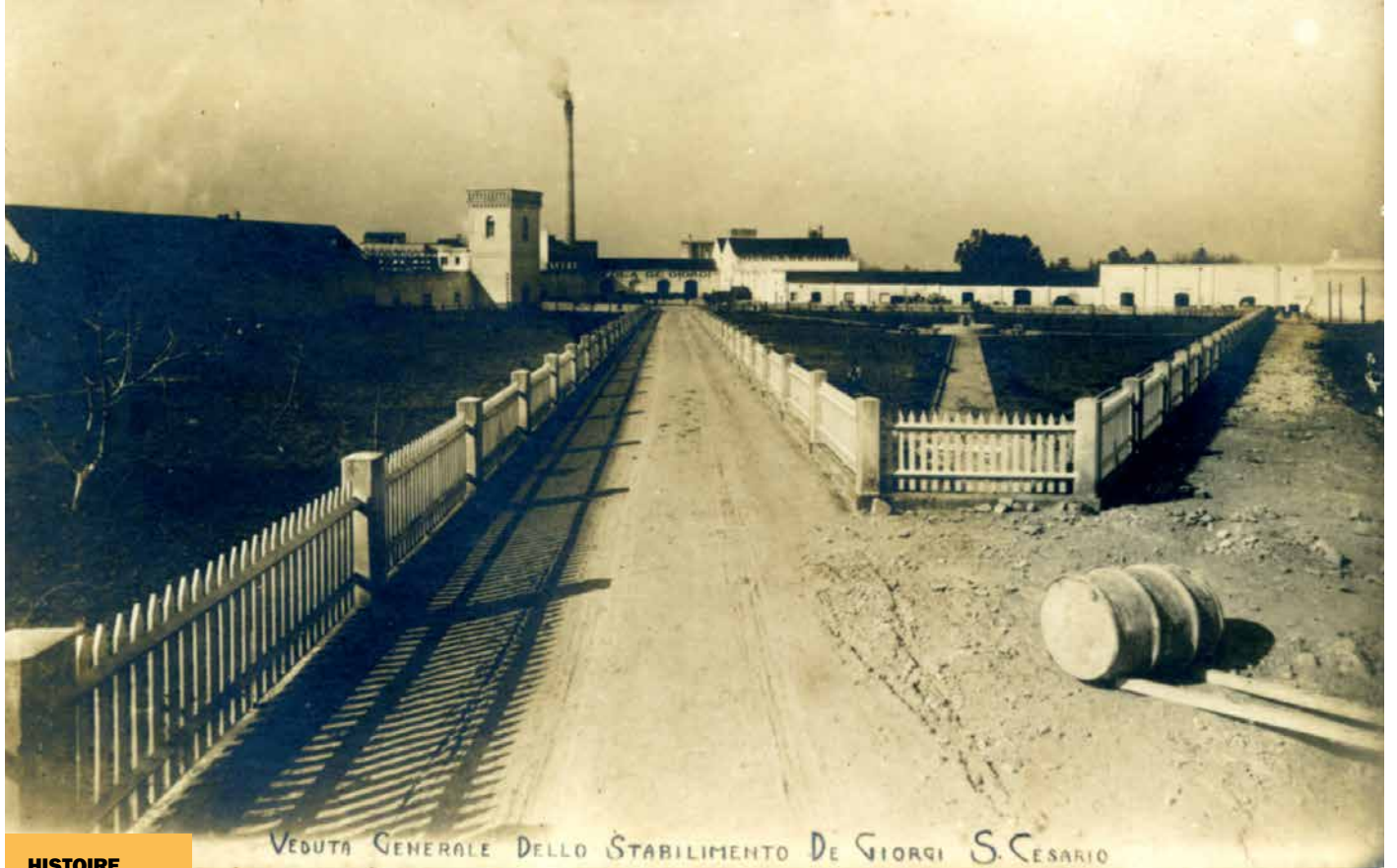
cars du meilleur film, du meilleur réalisateur et du meilleur scénario, certaines de ses phrases célèbres sont entrées dans l'imaginaire collectif.

Tourné et situé durant la Seconde Guerre mondiale, l'intrigue de *Casablanca* raconte l'histoire d'un Américain, Rick Blaine, ancien trafiquant d'armes en faveur des Éthiopiens pendant l'invasion italienne



de 1935 et combattant républicain pendant la guerre civile espagnole de 1936, qui gère le Rick's Café Américain dans la ville contrôlée par le régime pro-allemand du gouvernement de Vichy.

La passionnante intrigue se développe autour de la liaison sentimentale de Rick avec Lisa Lund, son ancienne compagne inoubliable qui arrive un jour à Casablanca pour échapper à la police allemande qui la



#### HISTOIRE

UNE IMAGE HISTORIQUE DE L'ETABLISSEMENT. A DROITE, NICOLA DE GIORGI.

recherche parce que militante de la résistance tchécoslovaque.

Pratiquement filmé dans les studios Warner Bros. de Burbank, en Californie, les scènes à l'intérieur se déroulent dans un café américain recréé pour l'occasion. Les plus observateurs auront remarqué que dans une scène célèbre du film, une bouteille d'une liqueur, une Anisette, apparaît sur le comptoir du bar. D'une certaine manière, cette liqueur a constitué un trait d'union entre Hollywood et San Cesario di Lecce, une petite ville de huit mille habitants dans la province du Salente. Cette bouteille était l'*Anisetta De Giorgi* produite jusqu'en 2000 justement à San Cesario. Dans cette ville, l'industrie des spiritueux était particulièrement active. En effet, dans la première moitié du siècle dernier, elles étaient bien cinq les activités présentes dans cette petite commune.

L'activité de la liquoristerie De Giorgi commença en 1906 grâce à Vito De Giorgi, qui se libéra d'une entreprise qu'il dirigeait depuis 1880 avec son beau-père Carmine De Bonis pour la gestion d'un moulin et d'une première distillerie avec des alam-



bics à feu direct. La nouvelle activité aurait ensuite continué avec le fils unique de Vito, Nicola, qui passa les toutes premières années d'activité dans un petit local sur la place de San Cesario.



DRINK RESPONSIBLY

There is no Mediterranean home, street or square where, wafting in the air or out of a small cup, you cannot catch the delicious and unmistakable “aroma of aromas”.

E Mediterraneo sia!



**Doragrossa Mediterranea**  
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro  
Chinotto | Violetta | Curacao Mediterraneo



From the fruits of Citrus Myrtifolia,  
a small and formidable citrus fruit  
that grows along the Tyrrhenian  
coasts of our Peninsula.

E Mediterraneo sia!



**Doragrossa Mediterranea**  
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro  
Chinotto | Violetta | Curacao Mediterraneo





**ENTREPRISES**  
AUTRES  
IMAGES  
HISTORIQUES  
DE L'USINE DE  
GIORGI.

En 1906, l'entreprise se déplaça dans un bâtiment de la via Vittorio Emanuele III construit dans la seconde moitié du XIXe siècle. Ce siège est considéré comme le cœur historique de la distillerie. En 1915, De Giorgi acquit un bâtiment adjacent à la distillerie. Ce bâtiment était composé de douze pièces au rez-de-chaussée et huit au

premier étage qu'il transforma immédiatement en « établissement vinicole, fabrique d'alcool avec moteur électrique ».

Nicola était un entrepreneur prudent et compétent qui allait développer l'entreprise en chargeant l'architecte Giovanbattista Forcignanò de concevoir un nouvel établissement à San Cesario di Lecce. Le nou-

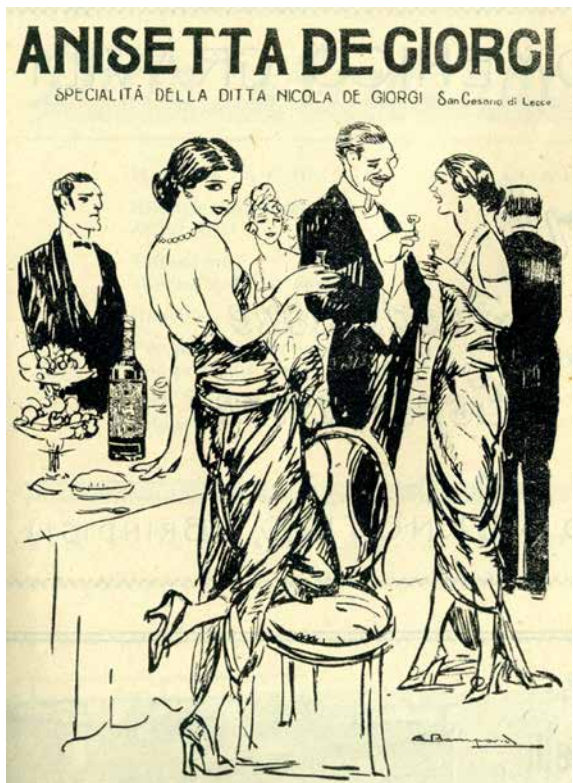


veau bâtiment s'élevait sur six parcelles de terrain achetées en 1913 et abritait une distillerie, une ligne d'embouteillage, un établissement vinicole et un département pour le traitement des lies fermentées.

L'usine, achevée en 1920, s'étendait sur 7 000 mètres carrés, exerçait une importance considérable dans l'économie locale et occupait un quartier entier entre Via Vittorio Emanuele III et Via Ferrovia. La proximité avec le chemin de fer constituait un avantage supplémentaire, car elle permettait de faire rouler les barils d'alcool jusqu'aux wagons de marchandises. De

cette façon, le transport des matières premières et des produits finis était beaucoup plus facile. C'est dans cette usine qu'est née *Anisetta* qui serait arrivée jusqu'à Hollywood acquérant une renommée internationale. *L'Anisetta de De Giorgi* était un produit tellement excellent qu'en 1920 l'entreprise reçut le brevet royal de la Maison de Victor Emmanuel III pour la qualité de ses produits.

Pendant plus de 90 ans, la distillerie poursuivra son activité, en se distinguant par l'ambiance de travail familiale, sereine et cordiale que Nicola De Giorgi, en avance

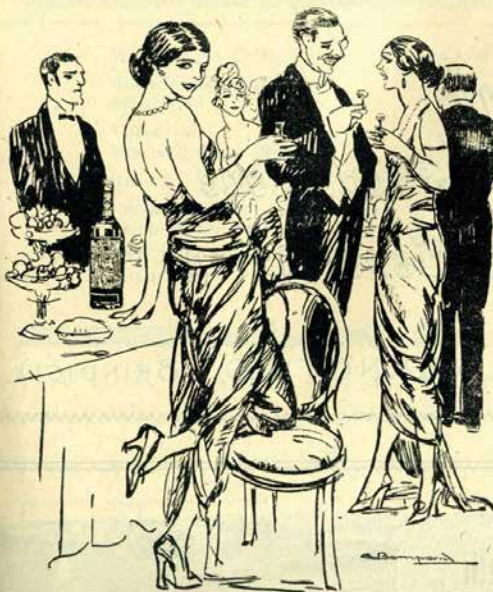


sur son temps, avait su créer parmi les employés. La distillerie produisait également d'autres liqueurs et rosolis (ndt, eau-de-vie additionnée de sucre et de parfum de rose) typiques de l'époque : Amaretto,

**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.distilleriadegiorgi.eu](http://www.distilleriadegiorgi.eu) - [www.astragali.it](http://www.astragali.it) - [teatro@astragali.org](mailto:teatro@astragali.org) - 0832.306194 - 389.2105991

CON IL LOGO DI



1987, année durant laquelle des difficultés économiques limitèrent la production aux sirops et aux boissons sans alcool. Arturo serait décédé en 1990, le fils aurait dirigé l'entreprise jusqu'en 2000, date à laquelle la célèbre entreprise fit faillite et fut reléguée aux oubliettes.

Aujourd'hui récupéré grâce à un projet de restauration, le bâtiment qui abritait la distillerie De Giorgi est une référence d'identification et d'évocation de l'histoire de la communauté de San Cesario di Lecce. Un point de repère d'une mémoire historique qui mérite d'être racontée et rappelée. Un témoignage capable de générer une vibration positive chez les nouvelles générations.

*Casablanca* a produit un fort impact émotionnel, depuis 2007 il est considéré comme le troisième film le plus important de l'histoire du cinéma américain. Carl Jules Weyl a été le décorateur du film, probablement nous lui devons le choix heureux de cette bouteille de liqueur posée sur le comptoir du Rick's Café.

**Fabio Bacchi**

**DORAGROSSA**  
Liquoristi & Distillatori  
MEDITERRANEA



DRINK RESPONSIBLY

# E Mediterraneo sia!

Curaçao Mediterraneo Liqueur, the intensity and persistence of the best Mediterranean citrus fruits and the elegance of a noble Italian wine spirit.

**Doragrossa Mediterranea**  
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro  
Chinotto | Violetta | Curaçao Mediterraneo

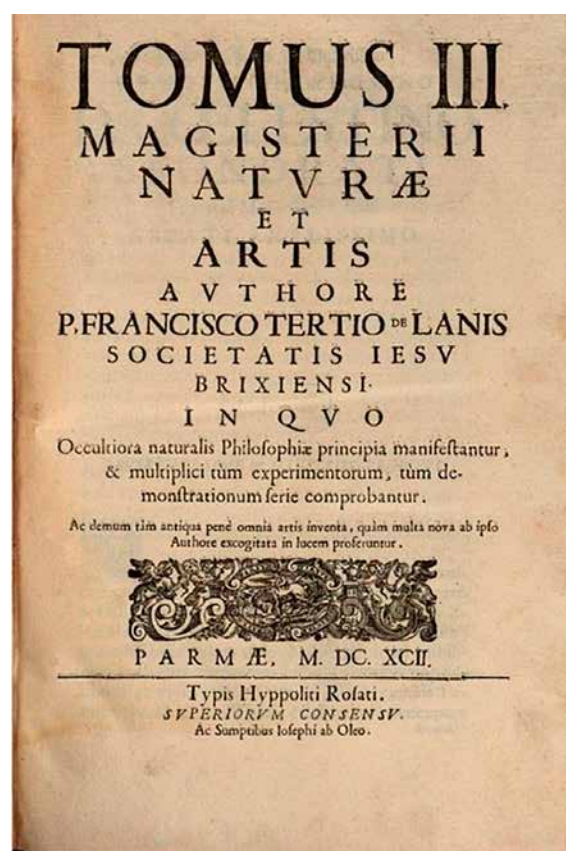
# RACINES LOMBARDES

## Distillats vieilliss et mono-cépages Pur esprit de Franciacorta

PAR VITTORIO BRAMBILLA

**P**robablement, personne ne pourra jamais affirmer avec certitude qui fut le premier distillateur italien. Certainement, parmi les précurseurs de l'industrie de la distillation en Italie nous pouvons compter le médecin padouan Michel Savonarole. Son premier traité sur ce thème fut « De Conficienda Aqua Vitae », écrit au XVe siècle. Dans son ouvrage, Michel Savonarole décrit les étapes du processus de distillation du vin selon les connaissances de l'époque. On pense que l'on commença à distiller le marc de raisin deux siècles après.

Un autre rôle important dans l'évolution de la distillation en Italie l'aurait recouvert les jésuites qui établirent de nouvelles règles au XVIe siècle. L'augmentation vertigineuse des distillateurs aurait eu lieu en Italie au XIXe siècle et, grâce à la persévérance et l'esprit d'entreprise des générations qui ont succédé aux fondateurs, un grand nombre de ces distilleries sont encore en activité aujourd'hui. Les développements de la colonne de distillation, qui permettait la production d'eau-de-vie en un seul passage, prévoyait et améliorerait la production de spiritueux à partir de fermentés liquides et non de substances solides comme le marc de raisin de vin à la fin de la fermentation alcoolique comme



c'était le cas en Italie pour la production de Grappa.

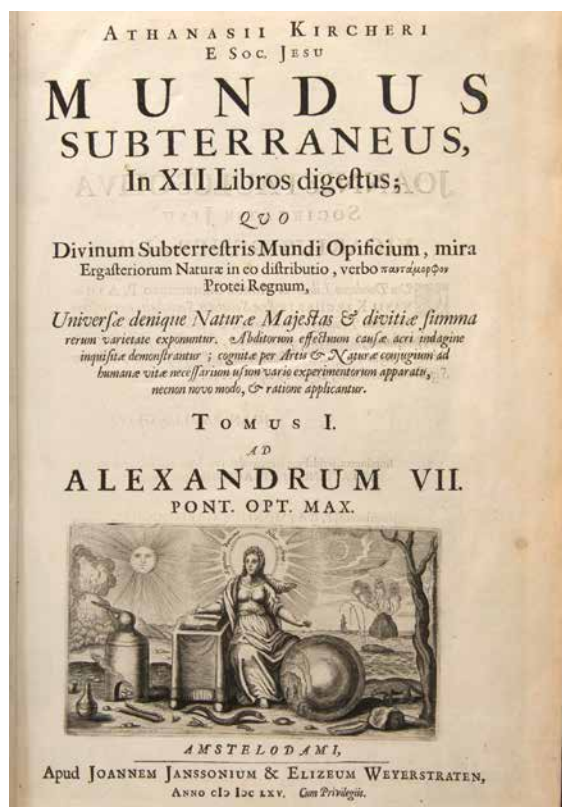
En Lombardie aussi, la Grappa s'enorgueillit d'un passé riche de tradition et de culture populaire liées au territoire. Parmi les figures qui ont développé la distillation dans cette région, il faut considérer le père jésuite bressan Francesco Terzi Lana (Brèche, 1631-1681).

Francesco Terzi avait d'importantes



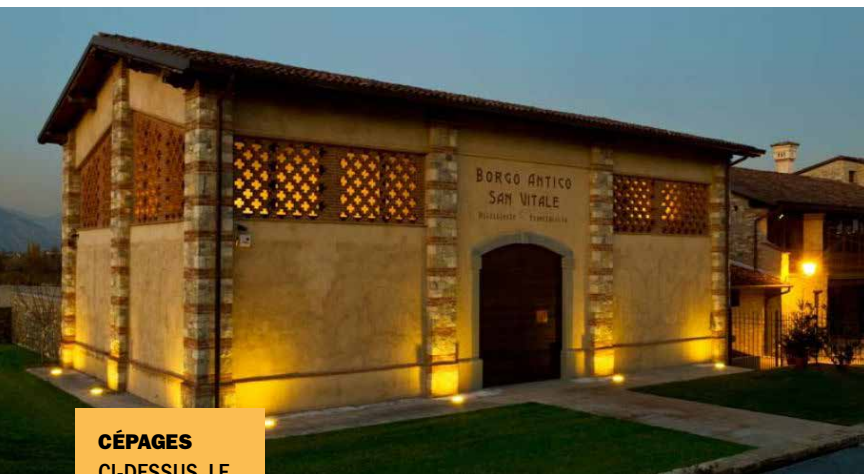
connaissances en physique qu'il appliqua à la distillation. Le troisième volume de son ouvrage « Magisterium Naturae » est dédié justement à l'art ancien de l'alambic. Selon certaines thèses, toutefois non confirmées, il aurait été assisté dans ses recherches par un autre père jésuite, l'Allemand Athanasius Kircher (Geisa 1602 – Rome 1680), auteur de l'ouvrage « Mundus Subterraneus ».

La Lombardie est une région qui s'enorgueillit d'une grande variété de vignes côtoyées par quelques cépages régionaux comme Bonarda, Croatina et Gropello. La zone italienne la plus importante pour la production de Pinot Noir est l'Oltrepò Pavese (*ndt, zone qui se trouve dans la province de Pavie*), tandis que la Valteline est la zone la plus célèbre pour la production de Nebbiolo, cépage ambassadeur du terroir piémontais qui s'exprime très bien dans des vins comme le Sfursat. Les territoires de la zone de Brèche, de Bergame et de la célèbre Franciacorta, offrent des quantités considérables de précieux marcs



de raisin frais pour la distillation.

Certaines caves lombardes réputées produisent leur propre Grappa. A côté de celles-ci, nous trouvons encore des alambics artisanaux qui fonctionnent avec de



#### CÉPAGES

CI-DESSUS, LE SIÈGE DE BORGO ANTICO SAN VITALE. AU MILIEU, LA VARIÉTÉ PINOT NOIR, EN HAUT LES VIGNES FRANCIACORTA.

petites chaudières à vapeur fluide mais il est certain qu'au cours des derniers cinquante ans, l'industrie de la distillation lombarde a vécu un temps critique et peu heureux à cause de la fermeture de nom-

breuses distilleries.

Parmi les acteurs lombards les plus connus dans l'industrie de la Grappa, nous avons *Distillerie Franciacorta*, une maison historique dont les origines remontent au 1901, lorsqu'elle fut fondée à Gussago, dans la province de Brèche, par la famille Gozio. Déjà producteur de vins, dans son activité Luigi Gozio fut soutenu par ses fils Paolo et Giuseppe qui, en 1930 orientèrent l'entreprise vers la distillation avec l'instal-





lation d'un moderne appareil à vapeur. En 1977, cette entreprise familiale devint une importante et structurée réalité industrielle qui prit le nom de *Distillerie Franciacorta s.p.a.* Par la suite, arrivèrent également les acquisitions de marques importantes comme la *Grappa Piave* et le Brandy *René Briand*, à la fin des années 1990, qui auraient consolidé sa position sur le marché.

Aujourd'hui, *Distillerie Franciacorta* a une production élargie également aux spi-

ritueux et à un marché qui compte environ cinquante pays étrangers. Outre une grande production de Grappa, *Distillerie Franciacorta* compte parmi ses produits les liqueurs *Amaretto Gozio* et *Eclisse Liquirizia*.

La distillerie *Borgo Antico San Vitale*, elle aussi faisant partie du groupe *Franciacorta*, est très importante. Situé au c'ur de la *Franciacorta*, à *Borgonato* (près de *Corte Franca*), *Borgo San Vitale* est un ancien bourg dont les origines remontent



  
**BORGO ANTICO SAN VITALE**  
 Distilleria in Franciacorta

*Grappa Pro*  
*e maturate*



aux Moyen-Âge (IXe siècle) qui comprend également la distillerie du même nom. Le complexe a fait l'objet d'un important projet de restauration après des années de recherches archéologiques. La distillerie abrite également le restaurant étoilé « Le due colombe », ainsi qu'un parcours muséal et expérimental sur la distillation. Entre alambics et barriques de chêne, dans cette atmosphère évocatrice, revivent ainsi plus de cent ans d'histoire.

*Distillerie Franciacorta* recueille 90% de toute la production de marcs de raisin du territoire et la production de Grappa chez

*Distillerie Franciacorta* est obtenue à 100% par des marcs de raisins locaux. La qualité de ces marcs de raisin se reconnaît à leur pulpe encore imprégnée de principes nutritifs, d'oxygène, d'arômes et d'alcool. La méthode de production de la Grappa dans *Distillerie Franciacorta* prévoit un pressage extra-doux et que le flegme, une promesse de Grappa, soit refroidi puis filtré une deuxième fois afin d'éliminer toute impureté. D'un côté des flegmes, des jus sont extraits qui seront ajoutés dans une deuxième phase de la double distillation. Les spiritueux reposent dans des barriques



*estigiose, prodotte in quantità limitate  
e sapientemente per lungo tempo.*



de rouvre pendant au moins douze mois.

Ces distillats ont un esprit contemporain qui maintient la tradition typique du territoire et s'exprime dans une gamme de distillats vieillis et mono-cépage, pur esprit

de Franciacorta.

Depuis 2019, *Distillerie Franciacorta* fait partie de la multinationale Stock Spirit Group.

**Vittorio Brambilla**



### GRAPPA DI FRANCIACORTA – BORGO SAN VITALE BARRICATA 14 MOIS

100% marc de raisin de Franciacorta.

**TAV** : 42% vol.

**Aspect** : clair, ambré et brillant.

**Odeur** : fin et élégant, il rappelle le parfum du pain, de la vanille et de la pâtisserie, des fruits rouges baignés dans l'alcool (prunes, cerises).

**Palais** : doux, alcoolisé au juste point, persistant avec des nuances de fruits tropicaux, de vanille, de tabac et d'amandes.

### GRAPPA DI FRANCIACORTA – BORGO SAN VITALE TRADIZIONALE

100% marc de raisin de Franciacorta.

**TAV** : 42% vol.

**Aspect** : limpide, transparent, cristallin.

**Odeur** : élégant, délicat et légèrement aromatique, avec des notes de fleurs blanches et de miel.

**Palais** : doux, alcoolisé au juste point, avec un arrière-gout agréablement amer dans lequel se dégagent des senteurs de fruits frais, dominants sur un timbre aromatique complexe.

### GRAPPA DI FRANCIACORTA LA NATIVA

100% marc de raisin de Franciacorta.

**TAV** : 40% vol.

**Aspect** : ambré.



**Odeur** : intense avec des notes de raisin et d'épices, de terre et de touron.

**Palais** : gout doux, mais corsé, des senteurs légèrement épicées et des tons boisés dérivant d'un patient vieillissement pendant 12 mois dans des barriques en rouvre.

Une autre référence prisée de *Distillerie Franciacorta* est constituée par la série « Le Ampolle ». Il s'agit de Grappas en barrique ou de réserves de 24 mois obtenues à partir de raisins de Franciacorta, Chardonnay et Pinot ou de cépages d'excellence internationale comme ceux dont sont issus l'Amarone, le Brunello et le Barolo.

# Shaking perspectives



Boire de façon responsable



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



**GAMONDI**  
1890

# LES TRÉSORS DE TASSAROLO

## Vins et Vermouths respectant la nature et selon les formules des anciens apothicaires

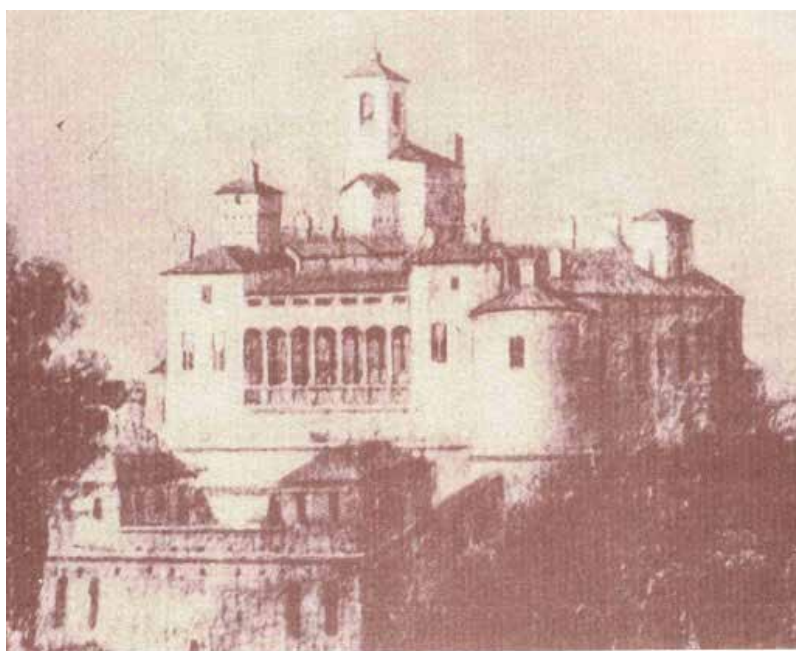
PAR VITTORIO BRAMBILLA

**T**assarolo est une petite commune de la province d'Alexandrie qui compte environ 600 habitants. L'histoire de ce petit village est documentée à partir du 13 avril 1143 par une bulle du pape Innocent II qui accordait la « Libertas Romana », c'est-à-dire la protection apostolique, au monastère bénédictin de

Sainte-Marie de Castiglione, diocèse de Parme, duquel dépendait l'église de Tassarolo.

En 1500, Tassarolo faisait partie des domaines de l'empereur Charles Quint. Nous sommes dans la région du Gavi, le célèbre vin ambassadeur de ce territoire. L'histoire de Tassarolo est liée à celle de la famille des Spinola d'origine génoise, l'une des plus anciennes familles historiques d'Europe. Les origines des Spinola remontent à l'an 900 et leur importance est comparable à celle des Médicis à Florence.

Parmi les membres de la famille Spinola figuraient des armateurs, des cardinaux, des doges de la République de Gênes, des banquiers, des chevaliers croisés et des généraux. Les domaines fonciers des Spinola étaient défendus par une série de forteresses, parmi lesquelles le célèbre château de Tassarolo, actuellement en cours de restauration et appartenant aux Spinola depuis 1300. Pendant plusieurs siècles, la famille Spinola a utilisé ces for-



*Il Castello di Tassarolo nel 1600 (collezione Spinola).*



teresses pour contrôler la seule voie de passage entre la République de Gênes et le continent européen.

Les principaux revenus des Spinola étaient les taxes sur le droit de passage avec lesquelles de nombreuses entreprises et expéditions furent financées. Par exemple, Christophe Colomb fut engagé à Lisbonne par la Compagnie Spinola, qui, par la suite, contribua aux couts de son voyage à la découverte de l'Amérique.

Le château de Tassarolo fut construit autour d'une tour du XIe siècle et successivement agrandi et rénové durant la Renaissance. L'édifice situé sous la colonnade était l'hôtel des Monnaies, où les Spinola ont frappé des pièces jusqu'au XVIIe siècle. L'un des fragments de l'ancien État Spinolino est un domaine agricole qui, dans les années 1970, fut soumis à un processus de rénovation. Aujourd'hui, ce domaine est l'Azienda Agricola Castello di







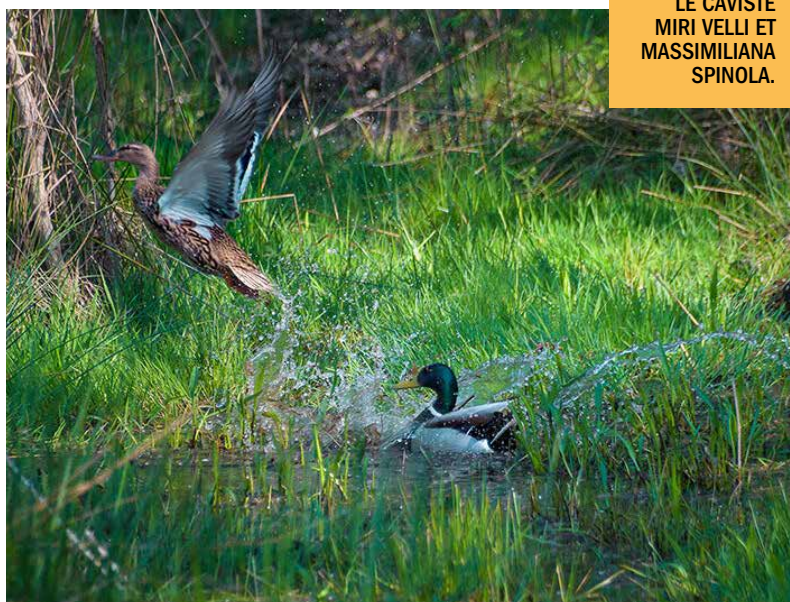


**ENTREPRISES**  
LE CAVISTE  
MIRI VELLI ET  
MASSIMILIANA  
SPINOLA.

plus tard et me dit qu'ici il n'y avait que la mort, que cette terre se dirigeait vers la désertification, et que ceci était le résultat de tant d'années d'agriculture conventionnelle. Après deux jours de profonde tristesse, car pour moi la vie est sacrée, j'ai décidé de convertir toute l'exploitation à l'agriculture biodynamique ».

La mission de l'entreprise envisage le respect de la nature sous toutes ses formes en plaçant l'environnement cohabité par les humains, les plantes, les arbres, les animaux et les insectes comme un tout indissociable. Le respect ne peut exister que si vous l'écoutez. Et de l'écoute de la nature naît l'agriculture biodynamique qui enrichit la terre, recréant des relations, recréant la vie.

La biodynamie en effet s'oppose aux principes dévastateurs de l'agriculture industrielle qui rend le sol terne, aride, mort



; qui produit des fruits sans gout, sans saveur, si toxiques que les insectes s'en éloignent.

Aujourd'hui, le domaine situé dans la commune de Tassarolo, au cœur du Gavi, compte 18 hectares de vignobles autour

## PRODUCTION

UN MOMENT  
PENDANT LA  
RÉCOLTE.  
À DROITE, MIRI  
VELLI ET LA  
VINIFICATION  
EN AMPHORE.



de la cave. Les variétés cultivées sont le Cortese di Gavi, le Barbera et le Cabernet Sauvignon. L'entreprise travaille également sur des projets de vinification en amphore et, en plus d'une ligne de vins naturels biodynamiques, parmi les productions du Castello di Tassarolo on trouve « Adagio », un Barbera Chinato (16%). Cette spécialité piémontaise puise ses racines dans la sagesse des anciens apothicaires, les

pharmaciens d'antan, et est le résultat de leur grande familiarité avec les épices, les herbes officinales et aromatiques.

Les raisins sélectionnés dans différentes parcelles sont vendangés à partir de la fin du mois de septembre. Pendant une période de 15 jours, le vin reste sur les peaux, ce qui contribue à développer les arômes et les saveurs de fruits et à donner plus de structure à ce Barbera. Il



s'ensuit alors une maturation de deux ans en fûts de chêne. L'écorce de quinquina calissaia, le bois de quasso, la racine de gentiane, les graines de cardamome, les baies de genévrier, la fève tonka, le macis et la camomille sont les plantes qui sont mises en infusion dans l'alcool. Les extraits ainsi obtenus sont mélangés à du Barbera 100% biologique. Le mélange repose dans de petits fûts de chêne pendant environ six mois afin d'atteindre le bon équilibre entre les différents composants.

Après la mise en bouteille, ce vin peut vieillir pendant plus de 20 ans. Sa couleur est un rouge rubis intense avec des notes d'orange. Le bouquet avec ses senteurs de fruits rouges est complété par des notes épicées et des arômes d'essences. En bouche, l'impact amer du quinquina est bien équilibré par la douceur du sucre et est une succession de saveurs agréables et de longue persistance, se terminant par un arrière-goût légèrement amer.

Cet élégant vin de méditation est idéal comme apéritif, digestif ou servi chaud



comme « panacée ». Il se marie très bien avec des desserts de toutes sortes et des glaces, mais fait ressortir le meilleur de ses qualités avec le chocolat amer et les desserts à base de chocolat.



Très intéressante est la production de deux Vermouths, tous deux caractérisés par une teneur en alcool de 16%. Les herbes aromatiques et les épices sont soigneusement sélectionnées et dosées pour transformer le Gavi DOCG en Vermouth. Le blanc se présente avec une couleur jaune paille pâle. Au nez, on perçoit immédiatement des notes balsamiques et des sensations herbacées caractérisées par la note aromatique de l'absinthe. En bouche, il est caractérisé par la saveur sensationnelle du raisin associé aux notes citriques conférées par les agrumes et équilibré par la présence amère des rhizomes.

Le Vermouth rouge est de couleur

rouge orangé. À l'odorat, on perçoit immédiatement la note vineuse et citrique mêlée à une agréable sensation épicée qui complète et définit le style. Ce Vermouth laisse place à des notes de raisin de base, la charge épicée et citronnée précède une longue finale, plutôt amère. Aujourd'hui, le domaine viticole Azienda Agricola Castello di Tassarolo des marquis Spinola est un exemple d'agriculture durable et en équilibre avec une production de qualité. Ce qui ne laisse aucune place aux compromis rapides et commodes qui ne garantissent pas le respect de la nature d'un monde à préserver pour les générations futures.

**Vittorio Brambilla**

# CALABRO

Il nuovo modo di bere lo spritz!

ENJOY IT  
- 20°  
FROM THE  
FREEZER



## Spritz Calabro

6 cl Amaro del Capo Red Hot Edition  
1 cl lime juice  
5 cl tonic water "Bisleri"  
5 cl Prosecco DOC brut "Mangilli"  
Ice, a lemon zest, a chilli.



Bevi responsabilmente. CaffoStudio



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

# UNE VODKA VOLCANIQUE

De l'eau très pure et des céréales anciennes pour un authentique spiritueux sicilien

PAR ALESSANDRO NUCCI

**L**a Sicile est la région qui, l'année dernière, a peut-être attiré plus que tout l'attention de l'industrie nationale des spiritueux. Le mérite en revient à une série de projets qui trouvent leurs racines dans des anciennes traditions et connaissances, mais avec un nouveau look pour capter l'attention d'un marché

avide de produits qui expriment de fortes valeurs identitaires et traditionnelles. Comme pour le rhum Avola et Agalia dont nous avons déjà parlé ces derniers mois.

L'Etna, le majestueux volcan actif le plus grand d'Europe et patrimoine de l'humanité, est connu pour ses terrains d'où naissent des vins représentant l'essence





de la Sicile. Grâce aux éruptions et aux lapillis qui se sont accumulés sur le sol au fil des siècles, ces terrains se sont naturellement fertilisés en s'enrichissant de minéraux tels que le zinc, le soufre et le potassium. Sur les pentes du volcan, sont cultivés également des grains anciens à partir desquels nait, unique en son genre,

une vodka.

Vulcanica Vodka, en effet, s'identifie à des grains qui, avant d'être antiques, se sont bien adaptés au sol etnéen et représentent la tradition alimentaire locale depuis des milliers d'années.

Durant le mois de mai, un groupe de bartender et de journalistes a été invité



en Sicile pour une Vulcanica Vodka Experience qui s'est tenue sur les pentes de l'Etna. En s'aventurant en quad jusqu'à 1 500 mètres d'altitude, immergés dans la nature sicilienne, les participants se sont familiarisés avec les lieux où est née Vulcanica Vodka.

L'idée d'une vodka sicilienne nait de Stefano Saccardi, qui a déjà une expérience considérable dans l'industrie des spiritueux, et de Sonia Spadaro, sommelier et productrice de vin. Vulcanica Vodka est le classique exemple d'un produit qui cherche à innover en valorisant une vieille et authentique identité territoriale qui constitue une valeur extraordinaire du produit.

Dans sa globalité, le projet Vulcanica Vodka contribue au développement d'une







agriculture durable. En fait, ce spiritueux a une âme exclusivement sicilienne. La distillation est effectuée par un petit artisan local, le vieillissement du spiritueux a lieu dans l'ancienne usine Florio à Mar-

sala. Les variétés de grain utilisées pour la production proviennent du centre-est de la Sicile et sont au nombre de six : Timilia, Russello, Maiorca, Margherito, Perciasacchi et Biancolilla, pour la plupart des



grains riches en protéines et pauvres en gluten.

La variété de grain Timilia est l'une des plus anciennes et connue depuis des siècles. Ce grain est très populaire car il a l'avantage de pouvoir être semé jusqu'à fin mars. Le Russello était l'un des grains les plus courants en Sicile jusqu'au milieu du siècle dernier. Semé sur les collines autour de l'Etna, le Russello acquiert des saveurs plus élégantes et plus raffinées.

C'est une céréale qui donne à Vulcanica Vodka des tonalités harmonieusement aromatiques. Le Maiorca est l'une des variétés de grain « tendre » les plus anciennes et connues des paysans siciliens. L'utilisation du grain Maiorca adoucit la perception gustative du distillat. Le grain sicilien Margherito a les mêmes origines que des grains Bidì et Senatore Cappelli. En effet, ces grains dérivent d'une famille de grain dur nord-africain, le Jean Retifà. Le grain Perciasacchi est connu depuis le début du XIXe siècle. Sa zone de culture comprend les collines fertiles à l'ouest de l'Etna. Le Perciasacchi donne à la Vulcanica Vodka structure et persistance. Enfin, le Biancolilla, l'une des variétés les plus anciennes et au rendement le meilleur. Ce grain préfère les terrains plats et côtiers où l'argile se mélange aux sables volcaniques.

Son rôle dans Vulcanica Vodka est celui de conférer une douceur qui atténue la perception de la teneur en alcool de 40% et un arrière-goût sucré. Toutes ces



**AMIS**  
LES  
BARTENDER  
QUI ONT  
PARTICIPÉ À  
L'EXPÉRIENCE.



céréales sont cultivées exclusivement avec des engrais naturels, sans aucune utilisation d'additifs chimiques ou de pesticides. La préservation de cette biodiversité de grains voit en premier lieu l'activité d'une association locale, « Simenza », avec la-

quelle les producteurs de Vulcanica Vodka collaborent activement.

Lors de la Vulcanica Vodka Experience, Pippo Conti, cultivateur passionné de biodiversité et membre de l'association Simenza, était présent.



L'alternance de la production céréalière est un aspect à ne pas sous-estimer pour permettre au sol de « respirer » et éviter la surexploitation.

Un autre ingrédient essentiel de Vulcanica Vodka est une eau de source qui coule à environ 200 mètres sous terre. Opportunément déminéralisée et filtrée, cette eau complète la filière à kilomètre zéro du produit. Après la macération et la

fermentation avec des levures naturelles de la masse céréalière, la distillation commence en petits lots.

Vulcanica Vodka est produite par double distillation. La première étape se déroule dans un alambic à colonne en cuivre, la seconde dans un alambic pot still. Un léger procédé de filtration permet la conservation des huiles essentielles des grains qui rendront Vulcanica Vodka un distillat à la saveur complexe non transparente et non privée de goût.

Vulcanica n'a pas manqué de se faire remarquer dans les compétitions internationales également. Lors de la World Spirits Competition 2021 à San Francisco, la vodka sicilienne a en effet reçu la médaille Double Gold (double or), réservée aux meilleurs produits du monde entier.

En conclusion, on peut dire que dans le monde de la Vodka, où tout semble immobile, Vulcanica Vodka offre une bouffée de fraîcheur grâce à un distillat qui présente une forte symbiose avec son territoire d'origine.

**Alessandro Nucci**

# SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL  
BLEND OF CUBAN  
RUM & SPICES

**BLACK  
TEARS**   
LET TEARS FLOW

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

Boire de façon responsable



# GIN HEMP

**D**irigée par Arturo Rossi, héritier direct des fondateurs, et du fils Nicola, Rossi d'Angera est une distillerie artisanale historique fondée il y a 175 ans. Sa production annuelle est de 150 000 bouteilles de la plus haute qualité réparties entre Grappas, Gin, bitters, Vermouths, amers et autres liqueurs distribuées pour la plupart en Italie et en plus petite partie, environ 20%, en Allemagne, Belgique, Espagne, Suisse, Angleterre, Autriche, Canada, Amérique du Nord et Australie.

Depuis toujours, Rossi d'Angera utilise des matières premières provenant de la zone inférieure du Lac Majeur. Parmi celles-ci, les célèbres raisins Nebbiolo, Barbera,

Vespolina, Croatina, Bussanello, Merlot et Chardonnay cultivés sur les « ronchi », les terrasses de la zone qui définissent l'IGT Ronchi Varesini, à partir desquels sont produites des Grappas de qualité, et les matières premières provenant des zones propices du Piémont (S.S.Belbo, Canelli, Ovada) et de Lombardie (zones d'Oltrepò Pavese et Garda).

Des matières premières de la plus haute qualité qui, dans la distillerie Rossi d'Angera, sont traitées selon des procédés traditionnels et naturels, transmis au fil du temps et en partie innovants, telles que la distillation avec des petites chaudières à passage de vapeur, des concentrations en colonne et des coupes manuelles des



têtes et des queues avec contrôle de la température.

Au goût essentiellement hors du commun, le Gin Hemp est le nouveau distillat de Rossi d'Angera qui anticipe les modes et les tendances en interceptant les goûts et leurs évolutions.

Après le Gin Latitudine 45, le Gin Hemp (teneur en alcool de 45%) est une nouvelle dédicace au territoire, obtenu par l'infusion d'inflorescences de chanvre d'un petit producteur du Lac Majeur et d'autres plantes traditionnelles.

Arturo Rossi, artisan de la qualité des produits de l'entreprise et maître distillateur de cinquième génération, a saisi l'occasion pour expérimenter une recette unique, en continuant à utiliser des produits locaux et en créant un Gin de niche jusqu'alors peu connu dans le panorama des spiritueux. Le processus commence par une macération rapide et se poursuit par la distillation des inflorescences de Cannabis Sativa Light avec des baies de genièvre et 11 autres plantes, dont la vanille, qui offre de la douceur, et la cardamome pour une légère note épicée.

La fraîcheur et l'aromaticité persistante du chanvre, délicate mais avec une note agréablement amère, rendent le Gin Hemp particulièrement indiqué pour un mélange contemporain idéal pour la saison estivale.

Une recette audacieuse qui élargit la gamme de Rossi d'Angera après l'historique Gin Latitudine 45 né dans les an-



**PRODUCTEURS**  
ARTURO ET  
NICOLA ROSSI.



nées 30 lorsque la mode des apéritifs mélangés arrivait en Europe.

Le Gin Hemp est un twist pop du Gin Latitudine 45, qui tire son nom des coordonnées géographiques du Lac Majeur qui ont toujours inspiré les Rossi dans leur production. Latitudine 45 est une recette originale, sincère et fidèle à la tradition, avec l'ajout d'épices et d'arômes locaux.

Latitudine 45 comprend dix plantes typiques des forêts des Préalpes voisines,



dont les gemmes de pin et l'achillée sauvage.

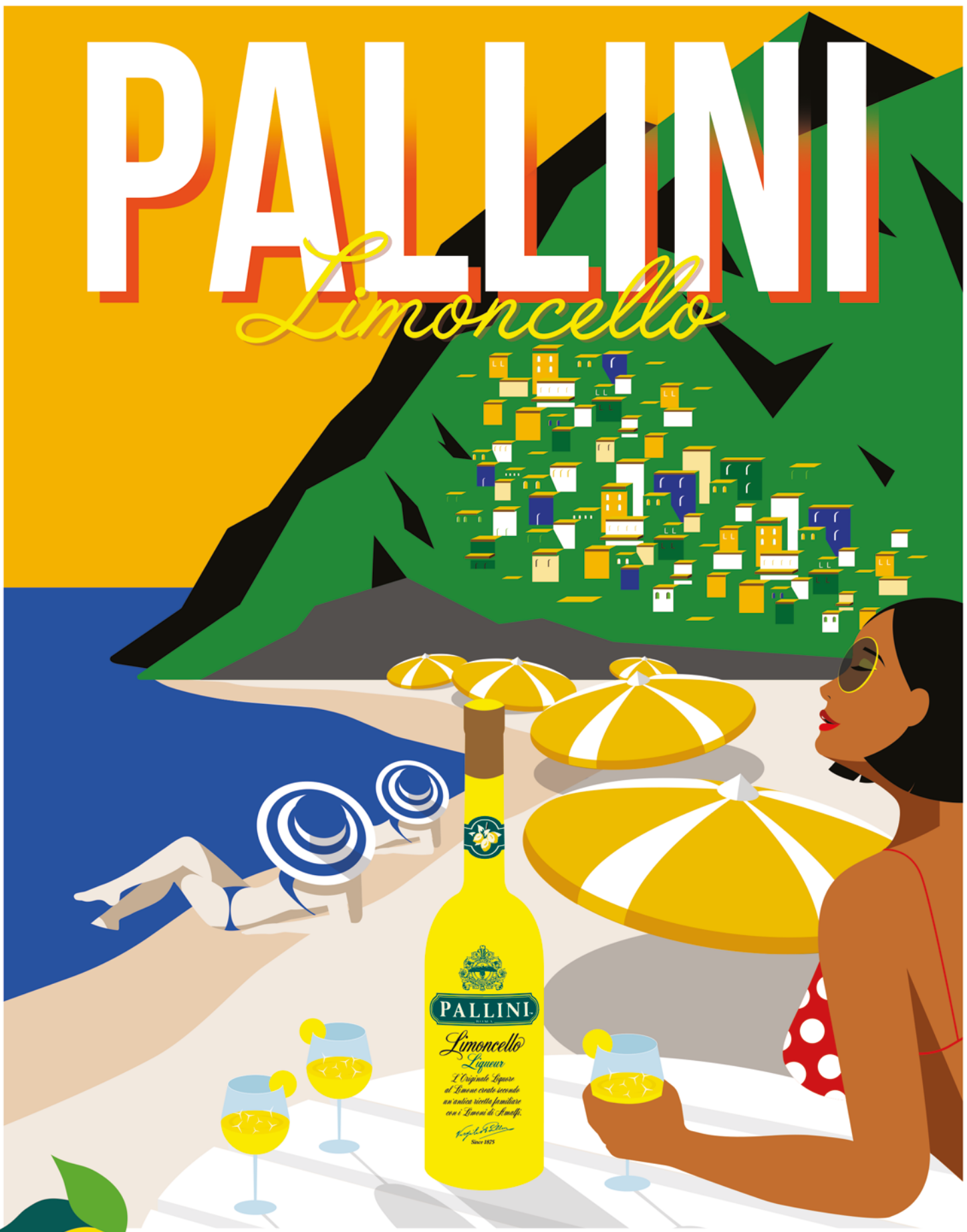
Le Gin Hemp est né du désir de créer un spiritueux sortant de l'ordinaire. Le résultat est un équilibre parfait avec les

notes herbacées et agréablement amères des inflorescences. Au nez, des parfums d'agrumes et d'épices se détachent en harmonie avec les notes de chanvre pour un spiritueux à l'arôme et au goût uniques.



# PALLINI

*Limoncello*



**AMORE AL LIMONE. BOTTLED.**



# Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE  
MÍO!



*Producto original de Panamá.*

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE  
BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

 @rummalecon





Le palais est enveloppé par les parfums herbacés créant une finale bien marquée, idéale pour les mélanges plus classiques comme le Gin Tonic, jusqu'aux plus raffinés comme le « Hemp Fizz » du mixologue Riccardo Marinelli, où le Gin Hemp, le jus de citron vert, le sirop d'agave et le pamplemousse rose s'équilibrent et se marient en combinant des parfums d'agrumes et des saveurs épicées intenses.

Le Gin Hemp est aromatisé au chanvre mais ne contient ni THC ou CBD, les principes actifs du cannabis. So, don't worry and be Hemp !

## LA RECETTE

### HEMP FIZZ

#### INGRÉDIENTS

- Gin Hemp Rossi d'Angera 40 ml
- Jus de citron vert 10 ml
- Sirop d'agave 5 ml
- Garnir avec sirop de pamplemousse rose

Technique : build.

Verre : Collins.

Garniture : zeste de pamplemousse rose

# L'ESPRIT D'ALEXANDRE

Trois nouvelles références de qualité extraordinaire. Le meilleur du projet de Gabriel vient de la Barbade

PAR FABIO BACCHI

La deuxième édition du Roma Bar Show a été un événement qui a impliqué toute la capitale. Bars, œnothèques, restaurants et lieux insolites ont accueilli une série d'événements parallèles qui ont fait salle comble parmi les professionnels du secteur.

Nous avons participé à une dégustation exclusive réservée à la presse spécialisée auprès de l'œnothèque Del Frate. Invités d'honneur : trois références exclusives de Rhum Plantation superbement présentées par le créateur du projet, Alexandre Gabriel. La ligne Plantation est une véritable invitation au voyage vers des terres lointaines desquelles la canne à sucre et son noble fils sont les ambassadeurs idéaux. De la Jamaïque à la Barbade en passant par le Panama, Trinité, la Guyane, Cuba et toute la zone caribéenne jusqu'à



arriver aux Fidji. Chaque rhum possède une âme qui reflète chacune une identité



**DISTILLATS**  
 QUELQUES  
 MOMENTS DE  
 LA  
 DÉGUSTATION  
 DE PLANTATION.  
 SUR LA PHOTO  
 CI-CONTRE, EN  
 PARTANT DE LA  
 GAUCHE,  
 FRANCESCO  
 PIRINEO ET  
 ALEXANDRE  
 GABRIEL.



territoriale à travers des saveurs et des arômes. Alexandre Gabriel est le maître mixeur de Rhum Plantation et, au cours de ses innombrables voyages dans les

distilleries du monde entier, il a développé un sens talentueux pour sélectionner les meilleurs lots de rhum.

Les distillats de la ligne Rhum Planta-



tion subissent une double maturation. La première dans le territoire d'origine où ils développent leur propre caractère, puis dans la région de Cognac où ils s'affinent

dans les caves de la Maison Ferrand sous la surveillance de cavistes qui ont développé une profonde connaissance du vieillissement. Chaque bouteille de Rhum



Plantation témoigne du caractère unique de chaque distillat : les temps de fermentation, les méthodes de distillation et les années de vieillissement sont toujours mentionnés sur l'étiquette.

Depuis toujours producteur d'excellents cognacs, la Maison Ferrand entretient de solides relations commerciales avec les plus importantes distilleries des Caraïbes auxquelles elle vend ses ex-fûts de cognac. C'est cette circonstance qui a conduit Alexandre Gabriel à découvrir quelques petits lots de rhum d'une qualité et d'une intensité extraordinaires. Spiritueux très fins qui souvent étaient utilisés pour la consommation personnelle du maître caviste ou servaient à agrémenter d'autres mélanges. Ainsi naquit l'idée de commercialiser les rhums de la collection Plantation.

La ligne Plantation comprend des millésimes et des sélections provenant de territoires individuels avec lesquels on



peut déguster l'authenticité de chaque terroir. Les « 3 Stars », « Original Dark » et « O.F.T.D. Overproof » sont les spiritueux indiqués pour le mélange, conçus grâce



à l'apport et aux conseils d'experts du bartending international. Ce sont des rhums idéaux pour la création de tout type

de cocktail, d'un simple Daiquiri jusqu'aux Zombies les plus sophistiqués.

La version spéciale Plantation Pi-





neapple représente au mieux la permanente recherche, historique et sociologique, d'Alexandre Gabriel. Aidé dans ses enquêtes par l'historien du mixage David Wondrich, le propriétaire de la Maison Ferrand a réussi à créer ce rhum qui est un hommage au célèbre Révérend Stiggins et à sa boisson préférée, le « Pineapple Rum », qu'il avait l'habitude de boire dans le roman *Pickwick Papers* de Charles Dickens. Plantation Pineapple fut présenté en 2014 à *Tales of the Cocktail* et n'était pas destiné à la vente. Mais le succès obtenu par le distillat incita la Maison à en commencer la commercialisation.

La Plantation Pineapple n'est qu'un des innombrables produits créés par Alexandre Gabriel avec un regard sur le passé, mais sans jamais perdre de vue les besoins du monde moderne. La dégustation auprès de l'œnothèque Del Frate a

été l'occasion de découvrir trois nouvelles raretés du projet de Rhum Plantation.

Alexandre Gabriel a retracé sa vie professionnelle racontant de son enfance dans la cave de ses grands-parents producteurs de cognac, de ses études dans le secteur et de ses premiers voyages aux Caraïbes devenus une constante dans sa vie. Fier du succès mondial que son projet a rencontré, Alexandre Gabriel a introduit la série limitée Extreme N°5 comprenant trois spiritueux de la Barbade, l'île qui est probablement le berceau du rhum moderne. Cette ligne est composée de trois rhums d'un vieillissement exceptionnel.

**Plantation Extreme N°5 Barbados WIRD 2007** est le plus jeune des trois spiritueux et probablement le plus exubérant avec sa teneur en alcool de 58%. Obtenu à partir de mélasse fermentée entre trois et quatre jours, ce rhum est distillé à l'aide



d'un alambic Gregg pot still et puis d'un alambic à colonne. Sa maturation prévoit 12 ans en fûts ex-Bourbon et une finition de deux ans en France dans les caves de la Maison Ferrand dans des fûts de 350 litres. Quatorze ans de vieillissement et 40 grammes d'esters par litre pour ce spiritueux qui n'a aucun dosage et se présente au nez, riche, frais et épicé. Muscade, vanille, cannelle, café, noix de coco et caramel font partie du riche bouquet du WIRD 2007. En bouche, il est rond et élégant. Des tons de citron et de chocolat se mêlent à la noix de coco et à l'amande, puis au fruit, au tabac et au poivre. Sa finale est longue et sèche, épicée avec des notes qui rappellent le chocolat.

**Plantation Extreme N°5 Barbados WIRD 2000** a une teneur en alcool maintenue à 47,8%. Même procédure que la précé-



150  
1868-2018  
**VARNELLI**



**SHALL WE MIX?**

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



DRINK RESPONSIBLY

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE

dente mais dans ce cas, la distillation est effectuée avec un système mixte qui prévoit un Gregg Pot Still, un Vulcan Chamber Still et un alambic à colonne. Dix-neuf ans en fûts ex-Bourbon de 200 litres et une finition continentale de deux ans dans les caves Ferrand en fûts de 350 litres. Cela fait donc 21 ans de vieillissement pour cette version. Là encore, il n'y a pas de dosage ajouté et les esters sont mesurés à 30 gr/lt. A l'odorat, WIRD 2000 dégage un souffle de fraîcheur : citronnelle, fruits rouges, thé Oolong. Puis des fruits mûrs comme des poires et des abricots, puis la vanille et le miel. En bouche, il est très rond. Des agrumes, des amandes et encore des fruits, beaucoup de fruits émergent. La finale est longue et fraîche d'agrumes et d'épices douces.

**Plantation Extreme N°5 Barbados WIRD 1986** est le joyau du triptyque. C'est un spiritueux qui a reposé pendant bien 35 ans avant d'être mis en bouteille avec un teneur en alcool de 55,1%. Le distillat a mûri 34 ans en fûts ex-Bourbon de 200 litres avant la finition d'un an dans un fût de 350 litres dans les caves Ferrand en France. Le pourcentage d'esters est de 150 gr/lt, il n'a aucun ajout de caramel ni d'autre dosage.

Barbados Wird 1986 se présente exceptionnellement riche au nez avec des notes de fruits tropicaux (mangue et fruit de la passion), puis d'écorce d'orange et des tons d'épices douces (vanille), avec des touches d'anis et de pêche.

En bouche, il exprime toute son intensité et sa complexité en parfait équilibre avec le nez. Le ton alcoolique est agréablement doux et supportable malgré sa plénitude. La finale se poursuit dans un



tourbillon de perceptions fruitées, intenses et caractérisées par une élégante note poivrée accompagnée de la balsamicité de la menthe.

L'exceptionnalité de cette dégustation pour quelques chanceux se résume au très petit nombre de bouteilles disponibles dans le monde et qui en Italie n'atteignent pas les doigts de deux mains.

Ces rhums sont produits par la West Indies Rum Distillery. Ces spécialités représentent sûrement l'expression maximale de la vision d'Alexandre Gabriel qui a développé le double vieillissement dans les Caraïbes et en Europe.

Mais connaissant le personnage, nous sommes certains qu'il est déjà à la recherche d'autres trésors liquides dissimulés dans les recoins les plus cachés des caves caribéennes.

**Fabio Bacchi**

Simply Squeeze  
**REAL**  
 INFUSED EXOTICS™

# Explore The Real World of Flavor



Explore the Real World of Flavor

CULINARY  
 MIXOLOGY



TOPPINGS  
 BEVERAGE



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



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com

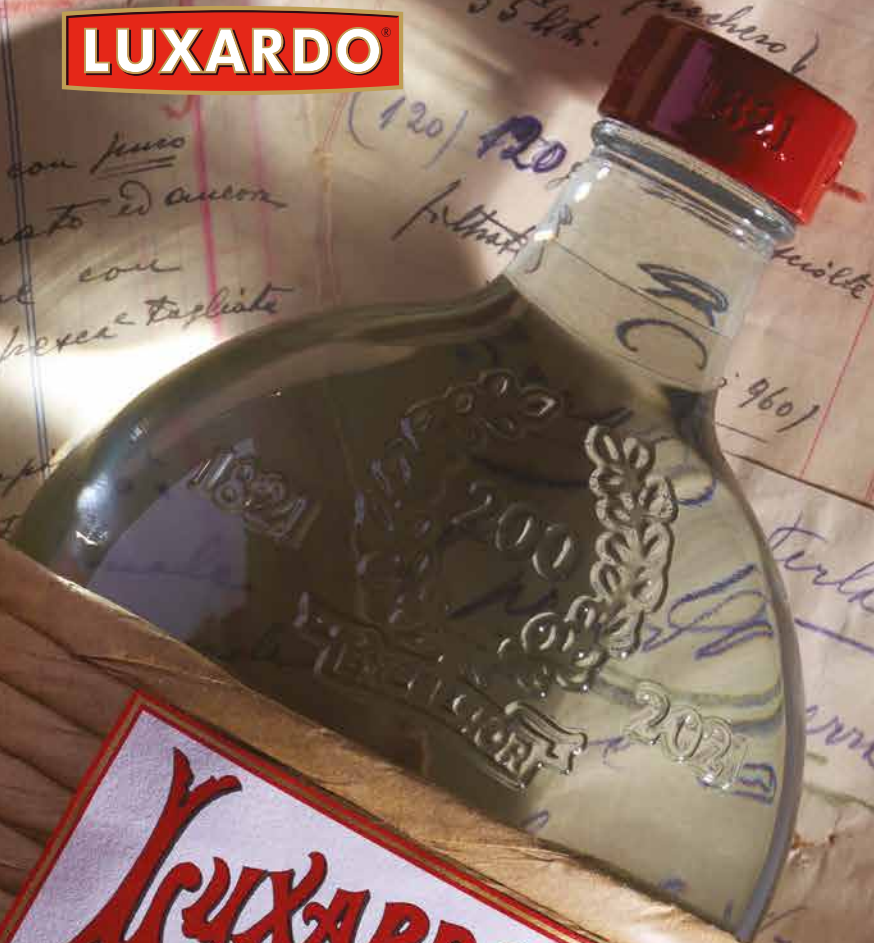
DA DESIGN.IT

Maraschino speciale  
Tipo Perle Extra Dry

**LUXARDO**

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

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



f @ in

LUXARDO.IT



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILIEMENTE  
BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE