

BarTales

ANNO X | N. 2 | OTTOBRE 2022

LIQUID STORY
GRATTACHECCA

COCKTAIL STORY
ALLA MANIERA
DI DON

REPORT
BRANDA
DI BAROLO

HOT SPIRIT

I GIN DELLO STIVALE





10



22



28



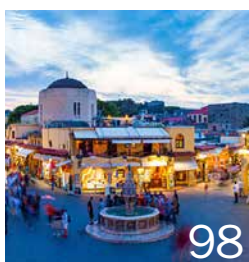
62



72



88



98



108



114

- 5 L'editoriale** di Melania Guida
UNA MODA DALLE RADICI PROFONDE
- 6 News** DAL MONDO
- 10 Liquid Story** di Alessandro Palanca
GRATTACHECCA
- 22 Zoom/1** di Giovanni Ferrario
BOLLICINE, IL NUOVO TREND
- 28 Hot Spirit** di Cecilia Moretti
I GIN DELLO STIVALE
- 62 Cocktail Story** di Antonella Paolino
ALLA MANIERA DI DON

- 72 Focus 0n/1** di Sara De Marco
FACILE BERE
- 88 Cocktail Competition** di Giulia Arseli
CUORE DI PUGLIA, SFIDA TRA AMARI
- 98 Zoom/2** di Bastian Contrario
CAFFÈ, MAGIA DELL'OZIO
- 108 Report** di Vittorio Brambilla
BRANDA DI BAROLO
- 114 Focus 0n/2** di Valentina Rizzi
NON SOLO PASSITO
- 144 Book Corner** di Alessandro Palanca
VINI E LIQUORI STELLARI



ANNO X | N. 2 | OTTOBRE 2022

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

Giulia Arseli, Vittorio Brambilla, Bastian Contrario, Sara De Marco, Giovanni Ferrario, Cecilia Moretti, Alessandro Palanca, Antonella Paolino, 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

BAR TALES - 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

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



DISTILLERIE
Franciacorta®

PURO SPIRITO DI FRANCIACORTA



BEVI RESPONSABILMENTE

UNA MODA DALLE RADICI PROFONDE

Gin, Gin e ancora Gin. Non si ferma l'avanzata del distillato di ginepro. L'Italia è un fiorire di nuovi brand, magari alcuni dalla vita breve, è vero, ma incalzati da marchi dalle radici ben solide che fotografano alla precisione un fenomeno che, da almeno un decennio, attraversa tutta la Penisola. C'è un Gin per ogni gusto, un packaging per ogni stile. Quasi trecentocinquanta etichette (a pag. 28) che attestano una vocazione antica radicata nella sapienza della Scuola medica di Salerno e in una straordinaria biodiversità che il mondo ci invidia. Era nato come olio terapeutico, poi iniziarono a produrlo in distilleria e dall'Olanda (la vera patria?) il Gin arrivò in Inghilterra, complici la Guerra dei Trent'anni e l'avvento di Guglielmo d'Orange, grande estimatore del Gin, sul trono d'Inghilterra. Ora che ha invaso il Bel Paese oscurando il primato di Grappa e liquori, possiamo definirlo un vero e proprio movimento? Forse. Magari senza le caratteristiche sistemiche ma è indubbio che sia un trend che non accenna a scemare. Grazie alla passione di quei piccoli produttori, al lavoro di quelle piccole distillerie che ce la mettono tutta per mantenere l'ottimo livello qualitativo ottenuto in questi anni. Guardando oltre confine, cercando di conquistare una fetta di mercato nel ghiotto segmento estero. Nella certezza che quella che molti considerano una moda, in realtà è una riscoperta di un prodotto antico e identitario, presente sul nostro territorio da tempo immemore. Ce lo confermano gli alchimisti del Medioevo e i maestri liquoristi del Rinascimento. E se ancora oggi, in una disputa mai spenta, è difficile dimostrare con certezza che il Gin nacque in Italia, fuor di dubbio è il fatto che quel fenomeno che oggi sembra esploso dal nulla, ha radici profonde. Niente affatto improvvisato.



CINCORO MIX

La star del basket NBA Michael Jordan amplia la linea di Tequila Cincoro. Il luxury brand lanciato nel 2019 ha tra i suoi fondatori altre stelle dello sport: Jeanie Buss dei Lakers, Wes Edens dei Bucks, Emilia Fazzalari e Wyc Grousbeck dei Celtics. Il nuovo imbottigliamento è una miscela di Cincoro Blanco, Reposado, Añejo ed Extra Añejo.

Questo Tequila unisce tutte e quattro le espressioni di Cincoro, con generose quantità di Cincoro Extra Añejo Tequila, che è invecchiato in botte per più di 40 mesi. «Il risultato è un'esperienza gustativa intensa, con note di miele dolce, rovere tostato, vaniglia e frutta secca. Cincoro Gold ricorda uno Scotch o Cognac finemente invecchiato». In tre anni il brand Cincoro ha venduto 1,5 milioni di bottiglie negli USA.



LA PIÙ GRANDE
MANIFESTAZIONE
ITALIANA DEDICATA
ESCLUSIVAMENTE
ALLO CHAMPAGNE!

QUINTA EDIZIONE

CHAMPAGNE A MODENA

L'edizione 2022 di Champagne Experience, il più importante evento italiano dedicato alle bollicine più famose del mondo si terrà a Modena il 16 e 17 ottobre presso il padiglione A di Modena Fiere. Promosso e organizzato da Società Excellence, l'evento riunisce importatori e maison in gran parte rappresentate dagli stessi produttori francesi, presenti durante la manifestazione. L'appuntamento è un'occasione unica per degustare centinaia di Champagne e partecipare a masterclass con vini e relatori di altissimo livello. A Modena saranno presenti 140 maison e 64 importatori.

LA FORMULA DI JACK

Il produttore di Tennessee Whiskey Jack Daniel's e il team di F1 McLaren Racing hanno annunciato una partnership pluriennale a partire dal 2023. Jack Daniel's entra per la prima volta in Formula 1 e il brand sarà presente sul musetto delle vetture, sulla tuta dei piloti e sui caschi dell'equipaggio ai box. McLaren e Jack Daniel's ospiteranno una varietà di eventi, attività media e hospitality per tutta la stagione 2023 di F1. I due marchi collaboreranno anche allo sviluppo di programmi a tema McLaren e Jack Daniel's presso punti vendita selezionati, nonché alla creazione di campagne pubblicitarie e di marketing personalizzate, tra cui una bottiglia in edizione speciale che sarà distribuita in mercati selezionati nel 2023.



HARD ROCK RTD

Il gruppo Hard Rock International, con sedi in più di 70 paesi in 265 località, ha lanciato la sua gamma di cocktail in lattina pronti da bere (RTD) nel Regno Unito, a Londra, storica sede in cui il gruppo fu fondato. La gamma RTD comprende Piña Colada, Mojito e Passion Fruit Martini in lattine del formato da 330 ml con ABV 5%. L'ulteriore espansione della distribuzione internazionale include lanci in Grecia, Cipro, Malta, Svizzera, Irlanda, Germania, Polonia, Spagna, Portogallo, Francia, Canada, Messico, Giappone, Taiwan, Corea del Sud e Australia.



STANZE DI GUSTO

Non solo drink. Ma anche piccoli e grandi assaggi di cucina, crudité, insalate e piatti internazionali. Tra divani Chester e poltroncine rétro, mobili vintage, lampadari di cristallo e la grande bottigliera a vista anni Trenta, Flanagan's, il celebre street bar napoletano di via Poerio, raddoppia. Al civico 31 di via Morghen, nel cuore del Vomero, il quartiere collinare, ha appena inaugurato Flanagan's Room. Non solo cocktail bar,



dunque, ma luogo di incontro e condivisione, spazio d'arte e musica, bistrot e caffè. L'idea è di Giovanni de Giovanni che insieme ai soci storici Stefano Auletta e Giovanni Fenderico duplica un concept che, complice Kerim Nefati, l'head barman a capo di una squadra mixologist di talento, dal 2015 è sinonimo di drink di alta qualità e atmosfera internazionale.



NUOVO DESIGN

Cointreau ha presentato una riprogettazione della sua iconica bottiglia che, si dice, sia il più grande rinnovamento nei 140 anni di storia del brand. Per la prima volta dalla prima apparizione nel 1849, la bottiglia ora raffigura l'arancia, ingrediente chiave del liquore, sull'etichetta. Sullo sfondo c'è un'illustrazione ispirata alla prima distilleria di Cointreau, con sede ad Angers, in Francia. L'etichetta presenta anche elementi color rame in rilievo e un cenno agli alambicchi di rame in cui è realizzato Cointreau.

Shaking perspectives



bevi responsabilmente



gamondi.it



GAMONDI
1890



Sarah Nardi

Sarah Nardi, 35 anni da Arezzo, inizia la sua carriera nella ristorazione partendo nel modo migliore. A 16 anni è impegnata negli studi alberghieri intervallati dalle stagioni estive come addetta di sala. Sono gli anni in cui rifinisce e coltiva la sua enorme passione per l'hospitality e da allora la sua è stata una carriera sempre in ascesa. Il bartending arriva nel 2016 a Firenze grazie all'incontro con una persona, Fabiano Buffolino, che la introduce nel magico mondo della miscelazione trasmettendogli i segreti dei grandi classici, le tecniche e la passione per liquori e distillati. Oggi Sarah è impegnata con Fabiano nella gestione di un bar che è un progetto unico in Italia. Manifattura, a Firenze, è un cocktail bar che utilizza esclusivamente prodotti italiani. I liquori e distillati che Sarah miscela nelle sue ricette sono il meglio della tradizione della spirit industry nazionale, i cocktail di Manifattura sono una trasposizione liquida di storia e tradizione, ricerca e tecnica, una grammatica del gusto che a Manifattura assume un valore diverso e mai banale.

Simply Red

INGREDIENTI

- 45 ml Aperitivo Fiori di Sambuco Gamondi
- 40 ml Bitter Gamondi infuso alla menta
- 2 Spoon cordiale di lampone e lime
- Top di soda

TECNICA Throwing

BICCHIERE OF

GUARNIZIONE Menta fresca

NOTE

Questa ricetta riflette la tipicità della miscelazione di Manifattura, drink che si esaltano con pochi ingredienti, riconoscibili e molto espressivi al gusto. Questo drink è un aperitivo che conquista il palato al primo sorso, fresco e profumato, di moderato tenore alcolico e facilmente consumabile anche durante i pasti. Un drink che si lascia bere con facilità e che invita alla bevuta.



GRATTACHECCA

Democratica e pop, romana, semplice e fresca.

Una ricetta che sfida i secoli

DI ALESSANDRO PALANCA

Abbiamo parlato di sorbetti, diffusi in Sicilia dagli arabi e poi divenuti insieme alla granita una tipicità dell'isola, usati in miscelazione. Poi di Sa Carapigna, la specialità sarda unica nel suo genere. Un'altra tradizionale

ricetta sul genere è la "grattachecca", una bevanda rinfrescante e gustosa, tipicamente romana ma qualcuno le attribuisce origini abruzzesi. Anche in quest'ultima la base rimane il ghiaccio. Senza dimenticare che in Cina, ad esempio, si degustava neve mista a miele già 6.000 anni fa, così come in Persia, Egitto e Mesopotamia.

Gli antichi romani furono i primi a proporre una forma di gelato assimilabile a quella attuale. Nella sua opera "Naturalis Historia" Plinio il Vecchio documenta una ricetta nella quale veniva mescolato del ghiaccio con miele e succhi di frutta e della commercializzazione di questa preparazione nelle località dove era disponibile la neve, come il Terminillo, il Vesuvio e l'Etna. Altri documenti parlano di ghiaccio mescolato con vino alle rose o di fichi.

La materia prima, la neve, giungeva a Roma indirizzata ai palazzi dei nobili, ma non si pensi che quella crema gelata era disponibile solo per i patrizi. I Thermopolium, termine di origine greca formato dalle parole thermos (caldo) e pōlèō (vendo), erano i luoghi di ristoro presenti nell'antica Roma dove era possibile acquistare e consumare bevande e a volte anche cibo.





STORIA
 IN APERTURA IL
 THERMOPOLIUM
 A ERCOLANO.
 A SINISTRA IL
 THERMOPOLIUM
 NEGLI SCAVI DI
 POMPEI.

I Thermopolium potevano essere al chiuso o all'aperto, erano collocati lungo le strade e accessibili a tutti coloro che volevano dissetarsi in qualche modo. I resti di queste primordiali forme di bar sono ancora visibili nei celebri siti archeologici di Pompei e Ercolano.

La neve utilizzata per ricavare il ghiaccio era conservata nelle neviere. Su BarTales di marzo 2018 abbiamo pubblicato l'articolo "Ghiaccio d'Antan" con il quale abbiamo raccontato l'uso della neve per lo scopo. Le neviere, anticamente presenti in tutta Italia, erano buche abbastanza profonde da permettere la costruzione di strati di neve intervallati tra loro da foglie secche che fungevano da isolante. Così facendo si manteneva il freddo più a lungo nello strato più profondo quando si estraevano gli strati più superficiali. Nelle zone alpine ogni malga disponeva di una neviere che serviva per conservare meglio il latte per la produzione di formaggio.

La produzione di neve ghiacciata da utilizzare nei mesi caldi in Sicilia è documentata fin dall'XI secolo.

Con il termine italiano "ghiacciata" Treccani indica la grattachecca, una ricetta a base di ghiaccio condito con sciroppi di vari gusti in base alle preferenze. Tuttavia la grattachecca ha assunto diversi nomi a seconda dei territori e dei numerosi dialetti parlati nella penisola. In Puglia, a Bari, è chiamata "grattamarianna", nome che sembra avere una ragione storica e linguistica che trae origine da un'immagine simbolica nata con la Rivoluzione del 1789.

La "Marianne" è la donna a petto nudo che simboleggia la Repubblica Francese, la patria che si prende cura del popolo guidandolo verso la libertà, rappresentata da Eugene Delacroix in un suo celebre quadro del 1830. La grattamarianna divenne così il simbolo di una bevanda popolare e democratica, non di esclusiva prerogativa nobiliare ma alla portata di tutto il popolo che poteva facilmente godere della squisitezza di quel ghiaccio aromatizzato.

Nel Foggiano il nome rimanda a un'altra interpretazione. Si racconta che una



LUOGHI

DALL'ALTO:
LA MARIANNE
SIMBOLO DELLA
REPUBBLICA
FRANCESE.
SOTTO, GRANITA
GRATTAMARIANNA
A BARI.
IN BASSO,
LA SCIRUBBETTA
CALABRESE.



donna di nome Marianna già alla fine dell'800 preparasse un dolce al limone, invogliando i clienti al grido di: "Gratta gratta Marianna, chiù gratte e chiù guadagne".

In Calabria si parla di "scirubetta", termine derivato da sherbet, parola poi italianizzata in sorbetto. Anticamente anche in Calabria si utilizzava la neve, ma non quella appena caduta, bensì quella in gergo chiamata "ciciarusa", ovvero, quella trasformatasi in granelli di ghiaccio a causa delle escursioni termiche tra caldo diurno e gelate notturne.

A Napoli il "cazzimbocchio" si è radicato nella cultura popolare prima della larga diffusione del frigorifero. Questo termine rimanda alla storia degli acquafrescai napoletani che, piazzati i loro carretti davanti a lidi e spiagge, con il tipico attrezzo simile a una piella grattavano il ghiaccio da blocchi pieni, conservati in teli di iuta, lino o cotone, per condirlo con sciroppi e/o frutta. Non essendoci i bicchieri monouso, a volte la bevanda veniva servita direttamente nel palmo delle mani dei clienti, soprattutto dei bambini. Non ci sono notizie certe sul termine, più propriamente assimilabile al sanpietrino, il ciottolo di porfido con il quale venivano lastricate le strade del tempo.

A Palermo, regina dello street food, la bevanda è chiamata "grattatella". Fondamentalmente ci troviamo davanti a una ricetta largamente diffusa nel centro e sud Italia, con nomi diversi, ricavata da ghiac-



Amaricante gentile, se lavorato con la giusta cura il rizoma del rabarbaro esprime un profilo organolettico inconfondibile, complesso e raffinato.

E Mediterraneo sia!

Doragrossa Mediterranea
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro
Chinotto | Violetta | Curaçao Mediterraneo

BEVI RESPONSABILMENTE





BEVI RESPONSABILMENTE

ROSOLIO DI TORINO

Era dal 1897 che non si parlava di lui.

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

www.doragrossa.com

ROMA
ALCUNI
CHIOSCHI DI
GRATTACHECCA.



cio grattato grossolanamente e condito con sciroppi vari, spesso anche tranci di frutta fresca, da non confondere con la granita che invece ha una diversa consistenza essendo quasi congelata. Queste bevande vanno consumate in fretta perché sciogliendosi perderebbero la loro tipica unicità.

Quando nel 1500 Caterina de Medici

arrivò in Francia per sposare il Re Enrico II, si preoccupò di fare arrivare del ghiaccio da consumare zuccherato e profumato. Da allora la preparazione è arrivata sino ai giorni nostri e ancora oggi esistono chioschi dislocati su tutto il territorio nazionale nei quali la grattachecca viene rigorosamente preparata a mano.

Tornando a Roma, probabilmente, il



nome grattachecca deriva dal verbo grattare e da checca, termine con il quale si identificava il grosso blocco di ghiaccio. O forse da Checca, Francesca, ma qualcuno si spinge nella spiegazione di una origine etimologica dai contorni più arditi.

A testimonianza di quanto la grattachecca sia radicata nella cultura romana un fatto accaduto nel 2011. Il test di accesso alla Sapienza prevedeva 80 domande tra le quali una avrebbe costituito

un caso divenuto cronaca. Quesiti di logica, sulla fotosintesi, sulla formula del carbonio, su Leopardi e così via. Tra quelli di cultura generale appare la grattachecca:



BEVI RESPONSABILMENTE



Delicato richiamo alla primavera e all'andar per prati alla ricerca di erbe e fiori, per il semplice piacere dei sensi.

E Mediterraneo sia!

Doragrossa Mediterranea
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro
Chinotto | Violetta | Curaçao Mediterraneo



AMARO

CORDIALE

ANIMA ITALIANA

HERMITE L'AMARO
DELICATO DAL GUSTO
EQUILIBRATO.



BEVI RESPONSABILMENTE

www.alpestre.com





IERI&OGGI
 IL CHIOSCO DI
 SORA MIRELLA
 A ROMA.



Altro celebre chiosco per la gratta checca lemoncocco è quello di Sora Mirella, scomparsa nel 2013, che si trova sull'Isola Tiberina da più di 90 anni. La nascita del chiosco si deve a un prozio di Mirella al quale si ruppe la ruota del carretto con il quale trasportava ghiaccio. Da quell'episodio la nascita del chiosco che avrebbe attirato gli abitanti del quartiere.

Il chiosco Fonte d'Oro, a Trastevere, la cui proprietà si tramanda da quattro generazioni. Tra i clienti affezionati di Fonte d'Oro vi era anche la celebre attrice Sora Lella, sorella di Aldo Fabrizi.



Anche se i chioschetti rimasti a Roma sono ancora una decina quello che ci piace pensare è che la gratta checca rappresenti una tipicità popolare che ancora esiste e gode dell'apprezzamento dei turisti, a nostro modo di vedere lo street food più dolce che ci sia e senza copyright. Con una premessa: la gratta checca deve essere preparata assolutamente a mano, con ghiaccio ricavato dal pieno, al momento.

Alessandro Palanca



EL DORADO

DEMERARA RUM

PRODUCT OF GUYANA





BOLLICINE, IL NUOVO TREND

Fatturati in crescita e nuovi mercati
Un segmento che si espande veloce

DI GIOVANNI FERRARIO

report di settore indicano che la crescita record post-pandemia (320 milioni di bottiglie per 5.4 miliardi di euro) dello Champagne non sembra arrestarsi.

Grazie al consolidamento del mercato anglosassone, con USA e UK al top per

importazioni, lo slancio del mercato in Australia e le opportunità che possono aprirsi sul mercato asiatico, si stima che nel 2032 il giro d'affari raggiungerà 11.5 miliardi (+64% in 10 anni). La crescente capacità di spesa dei paesi in via di sviluppo e l'introduzione al consumo delle



CHAMPAGNE
LUIGI
SANGERMANO,
AD DI
LAURENT-
PERRIER ITALIA.
CREDITS
HARGREAVES.

nuove generazioni indiane e cinesi sono i possibili trend futuri individuati dagli esperti del settore. «Sono convinto che lo Champagne presto raggiungerà fatturati record, intercettando nuovi mercati e nuovi tipi di consumatori», afferma Luigi Sangermano, AD di Laurent-Perrier Italia.

Dopo il difficile periodo pandemico il mercato dello Champagne ha ripreso a crescere più forte di prima, con previsioni per il periodo 2022-2032 estremamente ottimistiche, soprattutto per quel che riguarda la crescita in nuovi mercati, come Cina e India.

Secondo il report del Comité Champagne, il 2021 è stato chiuso con espor-

tazioni record: 320 milioni di bottiglie, il volume più elevato degli ultimi 10 anni (+31% vs 2020, +8 % vs 2019) per un giro d'affari di 5.7 miliardi di euro (+36% vs 2020, +14% vs 2019).

A guidare il mercato è la Francia, patria dello Champagne, che sul mercato interno è tornata a un consumo sui livelli del 2019 (140 milioni di bottiglie), mentre sull'export ha raggiunto quota 180 milioni di spedizioni, 37% in più del 2020 e 15% in più del 2019. La direzione che hanno preso queste bottiglie segue prevalentemente la strada anglofona, con Stati Uniti e Regno Unito che rappresentano rispettivamente il primo e il secon-



do mercato per volume (oltre 34 milioni di bottiglie per gli USA e quasi 30 milioni in UK) e giro d'affari (oltre 793 milioni di euro per gli statunitensi e quasi 504 milioni per gli anglosassoni).

Sorprendente il dato dell'Australia, che aumenta il valore del suo mercato del 40%, passando dai 113.5 milioni di euro del 2019 ai 160 milioni del 2021. L'Italia è sempre in top 10, raggiungendo il secondo miglior risultato per volume di consumi dal 2008 (9,4 milioni di euro del 2008 contro i 9,2 milioni del 2021), per un giro di affari di 200 milioni, cifra più alta degli ultimi 14 anni.

A livello globale il Bel Paese è il quinto sbocco per giro d'affari, il settimo per volume. «Questa rinascita è una gradita sorpresa per il popolo dello Champagne

dopo un 2020 travagliato, che ha risentito della chiusura dei principali punti di consumo e della scarsità di eventi celebrativi in tutto il mondo – commenta Sangermano, relativamente ai dati del 2021 – Altro segnale d'interesse arriva dal mercato asiatico: dopo qualche anno poco convincente, la Cina sembra aver avviato il suo percorso verso il mondo delle bollicine. Nel 2021 sono arrivate nel paese del dragone ben 4.8 milioni di bottiglie per un totale di 150 milioni di euro. Grazie all'aumento delle esportazioni e alla fedeltà dei clienti per le grandi cuvée sono convinto che lo Champagne raggiungerà fatturati record, intercettando nuovi mercati e nuovi tipi di consumatori».

Proprio dal mercato asiatico parte

ROSSIDANGERA.IT

DISTILLATORI DAL 1847
ANGERA — LAGO MAGGIORE



1847

Rossi d'Angera



BEVI RESPONSABILMENTE

LA NOSTRA STORICA RICETTA,
IL TUO NUOVO BITTER.

LISCIO, ON THE ROCKS, SHACKERATO O MISCELATO.
IN OGNI VERSIONE IL BITTER ROSSI D'ANGERA ESPRIME IL SUO MASSIMO POTENZIALE.
SARÀ IL CONNUBIO DI 3 ASSENZI, IL SUO GUSTO AMARICANTE
O LE SPECIALI NOTE FRUTTATE A CONQUISTARTI PER SEMPRE?

J.GASCO

presenta

GREEN TONIC



Mai così cetriolo.



la ricerca effettuata da Future Market Insights sulle prospettive globali dello Champagne per il periodo 2022 - 2032. I trend futuri individuati sono principalmente l'aumento della capacità della spesa globale, la crescita delle economie in via di sviluppo e l'introduzione al consumo delle nuove generazioni di giovani asiatici. Si prevede che i giovani di paesi come l'India e la Cina siano più propensi a provare nuove cucine e bevande, tra cui lo Champagne, che ha anche una forte valenza sociale.

Secondo Future Market Insights il mercato asiatico dello Champagne dovrebbe arrivare a valere 630 milioni di dollari entro quest'anno, pari a circa il 18% del mercato globale.

Luigi Sangermano fissa l'obiettivo: «Far conoscere e apprezzare la cultura dello Champagne a paesi che non hanno una grande tradizione enologica sarà l'obiettivo che guiderà tutti gli addetti ai lavori da qui a 10 anni».

La ricerca dedica anche uno spazio alle nuove modalità di acquisto del prodotto: dal 2022 al 2023 si prevede che il canale di distribuzione online crescerà a un tasso del 5.2% e rappresenterà il 60% delle vendite. I principali operatori rafforzeranno la collaborazione con diversi marketplace online e affineranno i loro siti web per offrire ai clienti un'esperienza di acquisto sempre più personalizzata.

Giovanni Ferrario



I GIN DELLO STIVALE

Nuovi brand per nuovi progetti
Non si arresta la crescita di un trend
che rivela scoperte interessanti

DI CECILIA MORETTI

Da tempo ormai ci si chiede quanto durerà o quando si fermerà la carica del Gin iniziata ormai da un decennio, un'era geologica nel mondo degli spiriti.

Nonostante l'ascesa degli agave spirit, di Whisky e Whiskey, di distillati ibridi e degli alcol free, di "premiumizzazione" e crisi di varia natura, il Gin continua a tira-

re, eccome.

Se il processo di terroir Gin certificato sembra irrealizzabile in qualsiasi paese del mondo, eccezione fatta per qualche brand ma che non cambia la realtà, le varie produzioni nazionali tendono sempre più a caratterizzarsi per uso di botaniche locali e legami con usanze e tradizioni popolari. Succede anche in Italia, ben-



ché in molti casi si assiste a progetti che nascono all'alba e muoiono al tramonto, a prescindere dalla qualità intrinseca del prodotto.

Certamente la grande biodiversità italiana contribuisce all'effervescenza di spiriti locali. Tra le quasi 350 etichette di Gin italiano alcune hanno una storia importante da raccontare, altre la cercano, qualcuna la costruisce con artificiosi storytelling.

In Italia il Gin ha una storia antica che riporta all'alba della sua nascita, alla Scuola Medica di Salerno. Il ginepro italiano è identitario e caratterizzante del territorio, tuttavia, non crediamo che ciò sia sufficiente alla nascita di un movimento che sia sistemico. Crediamo, invece,

che in Italia ci siano espressioni di grandi spiriti, che utilizzano tecniche e ingredienti che permettono il raggiungimento di validi risultati. Oggi anche i compound Gin, spesso tacciati di produzione veloce e approssimativa, possono essere valide espressioni e alcuni costituiscono ottimi bench mark.

Quella che segue è una nostra selezione, in passato ne abbiamo presentate altre, che a nostro avviso meritano attenzione. Sono tutti estremamente performanti in miscelazione, taluni molto intriganti anche per un consumo meditativo. Alcuni di questi Gin sono sul mercato da tempo, altri sono appena arrivati, alcuni conosciuti e altri meno, in ogni caso vi invitiamo a scoprirli.



CORRICELLA - MERCANTI DI SPIRITS

Corricella Gin (43°) è un omaggio all'isola di Procida e alla storia della famiglia Di Costanzo-Avallone, che sull'isola, ormai tantissimi anni fa, aprì le porte del primo laboratorio liquoristico.

Procida si fece conoscere dal grande pubblico quando fu scelta da Michael Redford e Massimo Troisi come set del film "Il Postino", quest'anno è Capitale Italiana della Cultura. Marina di Corricella è la romantica cartolina dell'isola di Procida, qui le reti dei pescatori si mescolano con le architetture spontanee e colorate del borgo marinaro. Le scale incontrano gli archi, le cupole, le finestre, i gradini... in un disordine autentico e originale.

Questa immagine viene riportata sulla preziosa carta naturale dell'etichetta, opera dell'artista napoletana FeBe (Francesca Belmonte). La bottiglia elegante e colorata è impreziosita da ulteriori dettagli come il tappo in legno.

Corricella Gin è uno spirito originale che nasce dall'unione di un London Dry



CAMBRIDGE
DISTILLERY



BEVI RESPONSABILMENTE

CAMBRIDGE DISTILLERY TRUFFLE GIN

Il primo Gin digestivo al mondo. Il Truffle Gin di Cambridge Distillery è creato con il tartufo bianco d'Alba del Piemonte. Tutte le sue botaniche sono distillate individualmente per preservarne la purezza.

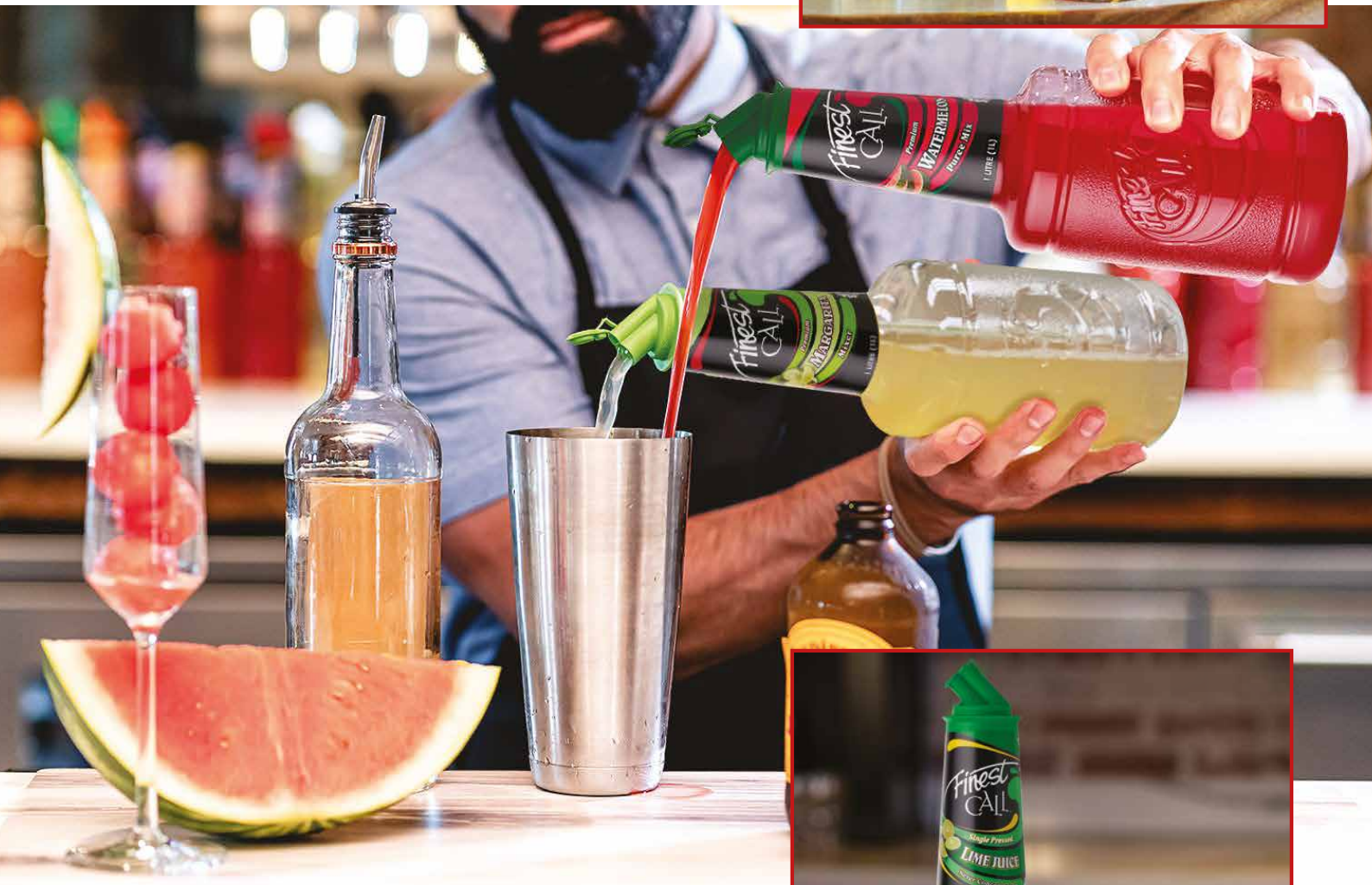


DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI | WWW.GHILARDISELEZIONI.COM



Mixology Minded Collection

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallEU

 @FinestCall_EU

Visit our new website! www.finestcall.com



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

Gin prodotto dalla più antica distilleria d'Inghilterra con il pregiato infuso di agrumi verdi procidani e altre botaniche autoctone. Il risultato è un gusto autentico, delicato e naturale.

Altra versione è Corricella Tangerine Gin (43°) nel quale è utilizzato un profumatissimo infuso di mandarini procidani. Anche su questa etichetta è protagonista un dipinto dell'artista napoletana FeBe. Questo Gin autentico, delicato e naturale, che esalta i profumi dei mandarini procidani, si presenta con un colore arancio tenue.

Corricella Gin è stato presentato ufficialmente all'ultima edizione di Roma Bar Show.

EMPORIA - GRUPPO CAFFO

Il biglietto da visita di Emporia Gin è il titolo di Best Italian Contemporary Gin al World Gin Awards 2020, uno dei più prestigiosi concorsi internazionali di settore. Emporia Gin nasce da un lungo studio di Nuccio Caffo, master distiller del Gruppo Caffo, che ha lungamente lavorato per definire la ricetta ideale.

Caratteristica di Emporia Gin è la presenza del ginepro fenicio, varietà spontanea che cresce solo in Calabria, che probabilmente fu importato dai navigatori fenici che più di 3.000 anni fa colonizzarono le coste del Mediterraneo. Le particolarità di questa cultivar sono costituite dal colore rosso porpora delle sue bacche, il rosso Phoenix da cui il nome, e dall'aroma più delicato rispetto alle varietà di ginepro più comuni. Anche le altre botaniche sono di origine calabrese, tra cui scorze di bergamotto, lime e bergamotto, radice di liquirizia, salvia, assenzio, sambuco e coriandolo.

Il processo produttivo prevede una in-



fusione di bacche di ginepro alla quale vengono poi aggiunte scorze di agrumi e piante aromatiche. Quindi una prima distillazione e a distanza di un anno viene aggiunta al distillato una miscela di spezie e di acqua del mar Tirreno. Quest'acqua, già anticamente distillata dai fenici, apporterà una nota sapida. A questo punto viene effettuata una seconda distillazione che armonizzerà tutti gli ingredienti. La doppia distillazione è effettuata con un antico alambicco in rame con sistema bagnomaria e deflemmatore Egrot, senza rettifica.

La bottiglia ha una forma classica leggermente arrotondata, impreziosita con delle incisioni verticali sul vetro, tappo decorato e un'etichetta che riporta il disegno di un'antica nave fenicia.

Emporia Gin (45°) ha un gusto complesso e pieno ma molto morbido, aromatico quanto basta e una interessante nota sapida.



GIL - COMPAGNIA DEI CARAIBI

The Authentic Rural Gin (43°) è un distillato che utilizza il ginepro spontaneo di Rocca Imperiale noto per il suo aroma resinoso.

Secondo la storia che ispira il distillato, Gil era il medico di bordo di una nave naufragata in Calabria nel 1871 che riuscì a sintetizzare il veleno delle fatali vipere di Rocca Imperiale. Gil impiega quattro botaniche distillate, tutte separatamente in un alambicco pot still. Quindi vengono aggiunti degli infusi naturali di botaniche calabresi, tra cui i limoni di Rocca Imperiale IGP, le arance dolci e amare di Bisignano del giardino di famiglia, i bergamotti di Pellaro, l'origano della Palombara e la lavanda di Cozzo Carbonaro, lasciati in infusione per un periodo di 3-4 mesi. Il

risultato viene filtrato in modo grossolano attraverso un semplice panno di lino per togliere solo le impurità dovute alla distillazione e mantenere così il colore originale.

Alla vista Gil Gin si presenta con colore giallognolo. Olfatto complesso, subito il bergamotto e gli agrumi seguiti da sfumature floreali ed erbacee. All'assaggio si rivela subito di corpo pieno, fresco con una leggera nota sapida e le spezie in equilibrio. Una variante di questo Gin è Gil Torbato Italiano (43°), caratterizzato dall'uso di torba proveniente dalle torbiere della Sila. Colore leggermente torbido, i sentori affumicati dati dalla torba accompagnano quelli del ginepro e dell'assenzio con un finale molto avvolgente e piacevole.

FONDATA  NEL 1861

GRAN TORINO®

GRAN TORINO, che può fregiarsi della LICENZA N°3 rilasciata in Italia, è sempre stato uno dei vermouth più apprezzati nel mondo, frutto della stessa cura e della stessa passione che lo hanno accompagnato per più di un secolo, senza compromessi, attraverso generazioni di consumatori.

La sua antica ricetta, ad oggi ancora segreta, il gusto intenso ed il carattere forte ed originale, fanno di GRAN TORINO un prodotto unico e senza dubbio inconfondibile.

———— Distribuito in esclusiva da ————

 **doreca**
beverage district



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



BLOOD SHAKEN

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

Bevi responsabilmente. CarriStudio



BLOOD BITTER
DUTCH RED APERITIF
Ps. 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



BCB BAR CONVENT BERLIN / 10. > 12. OTTOBRE 2022 / HALL 20 - STAND 20C28



HEMP - ROSSI D'ANGERA

Dal gusto essenzialmente fuori dagli schemi, Gin Hemp è il nuovo distillato di Rossi d'Angera che anticipa mode e tendenze intercettando i gusti e le loro evoluzioni. Dopo Gin Latitudine45, Gin Hemp (45°) è una nuova dedica al territorio, ottenuto dall'infusione delle infiorescenze della canapa di un piccolo produttore del Lago Maggiore e altre botaniche tradizionali.

Macerazione rapida e successiva distillazione delle infiorescenze di Canapa Sativa Light, insieme alle bacche di ginepro e altre 11 botaniche, tra cui la vaniglia che regala morbidezza e il cardamomo per una leggera nota piccante.



La freschezza e l'aromaticità persistente della canapa, delicata ma con una nota piacevolmente amara, caratterizzano Gin Hemp.

Una ricetta audace che amplia la gamma di Rossi d'Angera dopo lo storico Gin Latitudine45 nato negli anni '30. Gin Hemp è un twist pop di Gin Latitudine45 che prende il nome dalle coordinate geografiche del Lago Maggiore a cui i Rossi di ispirano da sempre per la loro produzione.

Latitudine45 è una ricetta originale, sincera e fedele alla tradizione, con l'aggiunta di spezie e aromi locali. In Latitudine45 rientrano dieci botaniche tipiche dei boschi delle vicine Prealpi, tra cui le Gemme di Pino e l'erba spontanea Achillea.

Gin Hemp nasce con il desiderio di creare uno "spirit" fuori dal comune. Il risultato è un equilibrio perfetto con i sentori erbacei e piacevolmente amari delle infiorescenze. Al naso spiccano profumi agrumati e speziati in armonia con le note della canapa per uno spirito con profumo e sapore unici.



LUXARDO DRY- LUXARDO 1821

L'iconica casa italiana che ha superato i 200 anni di storia ha un legame importante con il Gin. Già nel 1800 a Zara, in Dalmazia, produceva uno spirito a base di ginepro. Nel 1900 il suo Ginepro di Dalmazia non aveva nulla da invidiare ai Gin inglesi. La Dalmazia è da sempre un territorio noto per la qualità del suo ginepro.

Sull'onda della nuova Gin Craze nel 2016 casa Luxardo ha riproposto la sua antica ricetta in una elegante bottiglia che rievoca quella originale. Il packaging tondo e allungato, l'elegante etichetta ricca di informazioni in colori bianco e blu richiamano l'estetica delle sue origini.

Luxardo London Dry Gin nasce dall'accurata selezione di nove botaniche: ginepro, coriandolo, iris, angelica, china,

liquirizia, cannella, cardamomo e arancia amara.

Dopo la distillazione e il dovuto riposo di circa tre settimane lo spirito rivela il profumo di un classico London Dry Gin, caldo e intenso, con il ginepro che esprime tutta la sua personalità.

Al palato risulta in perfetto equilibrio con l'olfatto, prevalgono nettamente le note del ginepro, quindi le spezie più calde e fragranti e una piacevole sensazione di freschezza data dagli agrumi. Il corpo sostenuto dai suoi 43° è pieno e il finale decisamente lungo e persistente.

Molto interessante una versione di questo spirito, il Sour Cherry Gin. In questo caso si tratta dello stesso Gin aromatizzato dall'aggiunta di succo di marasca e una gradazione alcolica ridotta a 37,5°.

AMARO EROICO, IL GUSTO DI OGNI ATTIMO.



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

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

BEVI RESPONSABILMENTE

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT
BLEND N°12

BLEND N°12 sfida le idee tradizionali su cosa dovrebbe essere un ruby.

Un prodotto pensato per la miscelazione, fresco e aromatico.

Una produzione unica, da uve raccolte di notte da vigneti in alta quota per mantenere la freschezza. Con il 19% di ABV, meno della metà di quello di la maggior parte degli alcolici usati per i cocktail.



SPRITZ DI MEZZANOTTE

40ml Graham N°12
60ml Spumante Dry
1 fragola
¼ fetta di arancia
ghiaccio, guarnire
con 1 fragola fresca e
un quarto di arancia.

RUBY PORT
DOURO - PORTUGAL

Wm & J. Graham & Co.

BEVI RESPONSABILMENTE

Distribuito da Sagna S.p.A. dal 1928 - www.sagna.it





MACCHIA - ONESTI GROUP

Ricordi di Sardegna in questo distillato che nasce dalla distillazione di bacche di ginepro isolano: comune e coccolone.

Le botaniche di questo Gin, nato dalla passione del bartender Emilio Rocchino, esprimono un territorio unico e suggestivo, immerso nella macchia mediterranea.

Le sue botaniche principali sono ginepro, mirto, origano, pompia.

Macchia Gin è limpido e cristallino, al naso sprigiona caratteristiche note resinose, accompagnate da lievi sentori floreali e di foglie di mirto, sorprendentemente fresco con profumi di origano selvatico e agrumi. Complice una gradazione a 45,5°, Macchia Gin entra al palato equilibrato e preciso, perfettamente in equilibrio con l'olfatto.



MARCONI GIN - MEREGALLI SPIRITS

Questo distillato nasce dalla tradizione distillatoria di una delle più iconiche distillerie italiane di Grappa, Poli 1898 di Schiavon vicino a Bassano del Grappa, nel cuore del Veneto.

Gin Marconi 46 è un Gin italiano distillato artigianalmente in piccoli lotti da Jacopo Poli con l'alambicco Crysopea.

Poli è un'azienda storica con impianti legati alla tradizione e innovativi. Crysopea è il nome di un impianto con due caldaie a bagnomaria sottovuoto, installato nel 2009 dopo anni di ricerche. Utilizzato per la distillazione di vinacce da uve bianche è considerato uno dei più innovativi impianti in funzione ad oggi per la produzione di Grappa.

L'importante volume alcolico, 46°,



esalta un distillato limpido e trasparente con un intenso profumo di ginepro, fresco e balsamico. Al palato è in equilibrio con il naso, fresco e aromatico con eleganti e spiccate note di cardamomo e coriandolo.

Variante di Marconi 46 è Marconi 42 Gin Mediterraneo. Anche in questo caso gli autori sono Jacopo Poli e Crysopea che presentano un Gin nel cui corpo botanico spiccano ginepro, rosmarino, timo, menta e basilico, tipiche botaniche mediterranee che caratterizzano il distillato. In Marconi Gin Mediterraneo abbiamo una gradazione di 42°.

Al naso un'esplosione di piante aromatiche, al palato si presenta complesso e evolutivo, fragranza vegetale e un lungo finale.



OCCITAN BIO - BORDIGA 1888

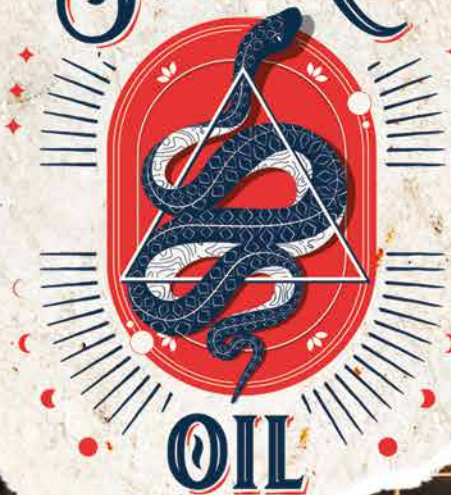
Bordiga 188 è una storica distilleria di grande tradizione. Il punto di forza dei suoi distillati sono le erbe officinali alpine raccolte ancora oggi a mano con rispetto verso l'ambiente ed essiccate in alta quota dai montanari in un ambiente incontaminato.

Erbe spontanee, evidentemente biologiche perché immuni da pesticidi, fertilizzanti, anticrittogamici. Bordiga distilla il ginepro raccolto nelle Valli Occitane per produrre quella che considera una delle più antiche ricette di Gin italiano: il Gin Occitan.

Data la naturalezza delle botaniche ogni produzione è totalmente condizionata dal susseguirsi delle stagioni e dalle variazioni del clima. Occitan Gin (45°) è

SNAKE

WANTED



BEVI RESPONSABILMENTE



SNAKE IS NAKED

20 ML SNAKE OIL RIMEDI CIARLATANI,
 50 ML BLENDED WHISKY,
 10 ML DRAMBUIE,
 1 SPOON SUCCO DI LIMONE,
 3 DASH ASSENZIO, ESSENZA ALL'EUCALIPTO

"QUANTO BASTA" - LECCE

BARTENDER DIEGO MELORIO E GIUSEPPE VICINANZA



AMARO TONICO CORROBORANTE

[f](#) [@](#) @RIMEDICIARLATANI | WWW.RIMEDICIARLATANI.IT

MAGISTRO CREATIV ASSOCIATI



Rhum
Barbancourt
 HAITIEN DEPUIS 1862

**SI COLTIVA
 L'ECCELLENZA.**



un London Dry che si presenta con colore cristallino e nel cui corpo botanico risaltano ginepro, angelica, cardamomo, coriandolo. All'olfatto spiccano note importanti di sottobosco e resina di pino che precedono quelle di ginepro e agrumi. Al palato, assaggiato a temperatura ambiente e in purezza, risulta avvolgente ma deciso con sensazioni intense di spezie e resina, con gli agrumi in supporto a dare freschezza, un corpo che dona lunghezza e persistenza di gusto. Il packaging è molto accattivante.

L'etichetta con lamina verde richiama la dimensione biologica, ed è perfettamente eye catching. Segue l'indicazione "Biologico" in evidenza e poi la nota che caratterizza questa special edition prodotta con una tiratura limitata a 3.000 bottiglie: Ginepro raccolto durante la festa della Raccolta del Ginepro del 2 ottobre 2021 a Montemале, Cuneo, organizzata dalla distilleria Bordiga e dall'Associazione Rerum Natura.

ORIGINARIO - DORECA

I proto Gin sono nati in Italia, in quel di Salerno presso la celebre Scuola Medica Salernitana che realizzava questi spiriti per uso medicale. Inconsapevolmente quei religiosi furono i precursori di una delle più celebri bevande alcoliche della storia. Anche questo Gin vuole raccontarsi attraverso le origini dei suoi ingredienti tipici delle regioni mediterranee italiane. Da qui il nome OriGinario.

Le bacche di ginepro italiano sono distillate sottovuoto per preservare al massimo profumi e aromi. Il corpo botanico comprende: foglie di origano, timo, alloro e rosmarino, tutte dalla Sicilia, e scorze essiccate di limone e arancia amara dalla Calabria. Due versioni per Gin OriGina-



rio. Una ABV 40% vol si caratterizza con un tipico ingrediente della gastronomia siciliana: il capperò. I boccioli floreali della pianta del capperò vengono raccolti entro i cinque giorni di vita quando sono pieni e tondi senza essersi ancora trasformati in frutti o cucunci.

La seconda, ABV 50% vol è un tributo a una tipicità calabrese, il peperoncino, che dona allo spirito un aroma dolce e salato e una media piccantezza al palato. Nel complesso Gin OriGinario si presenta con una personalità distintiva di note floreali ed erbacee delle spezie tipiche della macchia mediterranea.



PANAREA - SAGNA SPA

Sin dalla sua fondazione nel 1823 l'azienda Distillers & Distributors si è sempre specializzata nelle produzioni di Grappe e di liquori.

Panarea Island Gin (44°) è prodotto dalla famiglia Inga, originaria della Sicilia, oltre a essere il nome scelto per questo distillato è anche quello di una delle sette isole dell'arcipelago delle Eolie. Panarea significa sole, mare, salsedine e grande biodiversità. Grazie all'ampio ventaglio di botaniche disponibili, dagli agrumi alle piante aromatiche, l'isola è il luogo perfetto per sperimentare sfumature di gusto e profumi.

Panarea Gin viene definito come un Botanical Gin. I suoi ingredienti comprendono alcool da cereali, distillato di ginepro e

limone, rinforzato da un ulteriore distillato di ginepro concentrato e arricchito a sua volta dalla presenza di altre botaniche tra cui il coriandolo. Colore bianco cristallino con profumi caratteristici e persistenti, toni aromatici e fruttati, con spiccate note di ginepro, agrumi e mirto. Al palato si apprezza per il suo sapore intenso, rotondo e di grande struttura. Questo Gin si distingue infine dal classico London Dry Gin per via del suo gusto unico di grande equilibrio e morbidezza. 44°.

Altro Botanical Gin è Panarea Sunset Gin, ispirato ai romantici tramonti sul mare di Panarea, che presenta spiccate note di basilico e pompelmo. Si tratta di un mix di botanici mediterranei scelti con cura e sapientemente miscelati per una nuova esperienza sensoriale e olfattiva, intrigante e rinfrescante.

Questi due Gin sono un'alternativa mediterranea al classico stile London Dry Gin.

PILZ GIN - RINALDI 1957

La storia della distilleria Pilzer inizia da una idea di Vincenzo Pilzer che nel 1956 decise di fondare una distilleria a Faver nel cuore della Valle di Cembra, conosciuta come valle di distillatori più o meno regolari. Oggi la distilleria è condotta da due maestri della distillazione, i figli di Vincenzo, Bruno e Ivano Pilzer.

Bruno Pilzer ha scelto di raffigurare in etichetta il gioco del curling, dove per vincere la partita ci vuole preparazione, allenamento, passione, pazienza, attenzione e un pizzico di fortuna. Esattamente quanto serve per fare Gin Pilz. Bacche di ginepro e altre componenti botaniche tra cui: fiore di luppolo, sperula, radice di genziana, resina mirtillo, camomilla, petali di rosa e lavanda. E ancora, agrumi

Simply Squeeze
REAL
 INFUSED EXOTICS™

Explore The Real World of Flavor



Explore the Real World of Flavor

CULINARY
 MIXOLOGY



TOPPINGS
 BEVERAGE



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



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com



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



INNOVATIVE
BAR TOOLS



www.brunovanzan.com



come limone e bergamotto.

Questo Gin che sprigiona un buon profumo di Ginepro, seguito da una serie di sensazioni olfattive diverse dove limone e arancia si fanno ben riconoscere, ma anche le altre erbe presenti danno un ottimo apporto rendendo il profumo complesso e molto persistente. Il gusto di Pilz Gin (40°) è altrettanto piacevole, armonico, persistente, secco, sicuramente complesso ma che conquista.

PIUCINQUE - THREE SPIRITS

Questo Gin fu lanciato nel 2015 dall'azienda formata da tre amici che avevano in comune la passione per il Gin maturata durante il periodo universitario a Milano. Sicuramente uno dei primi Gin italiani ap-



parsi sul mercato. I tre amici si avvalsero della collaborazione di esperti del settore per la realizzazione di uno spirito che riflettesse il loro gusto di Gin.

Fondata l'azienda Three Spirits, proprietaria del brand, la produzione fu affidata all'Antica Distilleria Quaglia. Il packaging esalta la limpidezza dello spirito e le botaniche impiegate sono serigrafate sulla bottiglia. Il nome riprende la versione dello spirito che più li ha entusiasmato durante i test della ricetta.

PiùCinque è un Distilled Gin il cui corpo aromatico è composto da dieci botaniche distillate singolarmente. Salvia e bergamotto sono le due botaniche che caratterizzano maggiormente il prodotto regalandogli una identità tipicamente italiana. Le



altre componenti vegetali sono: ginepro, assenzio, angelica, mandorla, zenzero, agrumi, zedoaria, giaggiolo.

PiùCinque si presenta in modo impattante e fresco all'olfatto. Subito i toni agrumati che precedono assenzio e mandorla, una complessità che tende a essere sempre evolutiva. Al palato si presenta in equilibrio con l'olfatto, il mix di spezie calde prolunga il gusto avvolgente e deciso, sfumature floreali e resinate. Nel complesso un Gin deciso – con gusto secco e persistente.

TABAR - CASONI LIQUORI PER PASSIONE DAL 1814

Questo Gin si presenta come uno spirito dai forti aromi frutto della sapiente miscelazione di nove botaniche diverse e da un'antica tecnica appartenente alla distilleria artigianale Casoni di Finale Emilia, una delle più antiche case della liquoristica italiana. Tre mesi di lavorazione per la realizzazione di questo spirito dichiarato come Compound Gin.

La miscela di bacche di ginepro viene scaldata a 60° e lasciata riposare per tre

giorni. Quindi viene distillata e posta a riposare in tank di acciaio per tre mesi. Il distillato di ginepro costituisce il cuore di Tabar Gin. La stessa tecnica viene utilizzata per le altre botaniche. Successivamente i vari distillati di botaniche vengono miscelati tra loro con alcol e la miscela risultante rimane a riposo per ulteriori 30 giorni per consentire il perfezionamento aromatico.

Oltre al ginepro, le botaniche di Tabar Gin (45°) sono: angelica, semi di anice verde, rosmarino, coriandolo, arancio amaro, arancio dolce, camomilla e cardamomo.

Il nome, Tabar, deriva dalla parola “tabarro”, termine con il quale è indicato il mantello in panno pesante, tipico della pianura Padana, che veniva indossato posando una delle estremità sulla spalla opposta per avvolgersi completamente e ripararsi dal freddo umido della zona.

Al naso si esalta lo spiccato aroma del ginepro, quindi toni agrumati e spezie con la sottile nota aniciata che è uno dei toni caratterizzanti di Tabar Gin. Il corpo è pieno grazie al suo tenore alcolico, toni decisi ma molto ben bilanciati.



Ph. Melania Siracusano

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

Bevi responsabilmente.

www.giardinidamore.com





AMERICANO ROSSO

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

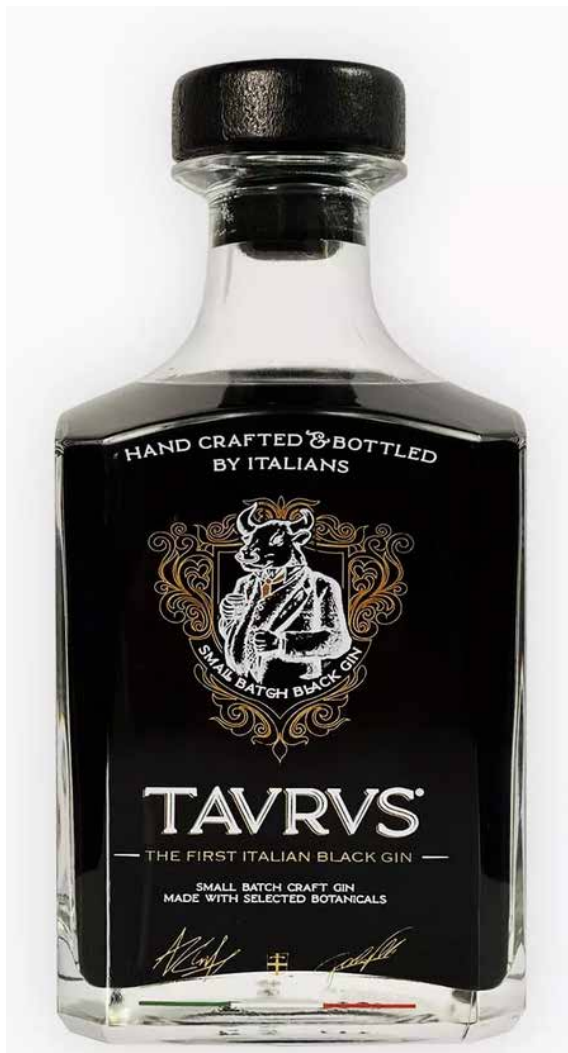


IL PRIMO ROSSO NATURALE GRAZIE A FIORI E PIANTE
NESSUN AROMA O CHIMICA AGGIUNTI



DISTRIBUITO DA 1957

RINALDI 1957



TAURUS - JGASCO

Una leggenda narra di un toro che, dopo aver bevuto un misterioso e potente elisir, riuscì a sconfiggere un drago che seminava paura e distruzione nella città di Torino. Quel toro oggi è presente sul gonfalone della città, come simbolo del coraggio e della forza dei suoi abitanti.

Questa leggenda è l'ispirazione di un Gin che ricorda la forza e il coraggio di quel toro: un sapore forte e pungente e il colore nero che lo rende distintivo. Il corpo botanico di Taurus Gin (42°) comprende sette botaniche: ginepro, cardamomo, angelica, coriandolo, zenzero, un pepe a bacca tonda e uno a bacca lunga. Sette botaniche che ne fanno un gin Premium, unico nel suo genere. La maggior parte di queste botaniche sono raccolte sulle valli Occitane, tra le Alpi del Piemonte occidentale dalle quali proviene anche l'acqua per la diluizione.



Il packaging è una elegante bottiglia decanter serigrafata.

Alla vista questo Compound Gin colpisce subito per il suo colore nero e si presenta al naso molto profumato con toni erbacei. All'assaggio è molto caratterizzante per le note importanti di pepe e zenzero che si esprimono con astringenza e piccantezza. Nel complesso Taurus Gin è un distillato molto strutturato con una struttura ricca ed elegante.

ULIA - LIQUORERIA ESSENTIAE DEL SALENTO

La Liquoreria Essentiae del Salento nasce nel 2007 a Ugento, Lecce, per volontà di Emanuele De Gaetani con lo scopo di produrre tipici elisir salentini, rispettando rigorosamente le tradizionali ricette e le procedure osservate fin dai tempi più remoti.

Tra le produzioni di questo liquorificio troviamo Ulia Gin Mediterraneo (40°) nel

cui corpo botanico rientrano spezie infuse a freddo e, particolarità del territorio, foglie di ulivo, quindi diluito con aloe vera, tisane e miele e stagionato tre anni in legno di ulivo. Questo Gin nasce dall'ispirazione avuta da Emanuele De Gaetani mentre passeggiava nei boschi intento a raccogliere ramoscelli di pino e ginepro per composizioni floreali.

Nel 2002 Ulià si è fatto conoscere dalla platea internazionale partecipando al prestigioso "The Gin Guide Awards" di Londra al quale presenziano centinaia di Gin provenienti da tutto il mondo, Ulià si classificò tra i primi 6 aged Gin invecchiati e tra i primi 8 per il packaging, Colore mogano, elegante e limpido, i 40° di Ulià si esprimono al palato riflettendo il tono del ginepro, l'amabilità del'aloe e una delicata nota sapida, equilibrato con l'olfatto e con un lungo finale nel quale emerge la delicata complessità speziata data da dieci botaniche, persistente con un piacevole ritorno retro nasale. Gin interessantissimo si presta anche a un consumo meditativo con sorprendenti possibilità di food pairing.

VILLA UGO - GHILARDI SELEZIONI

Altra novità di casa Sabatini che dopo il suo ormai affermato Sabatini Gin presenta Villa Ugo, un London Dry Gin che nasce dalla passione e dalla esperienza che la famiglia Sabatini ha profuso nel suo progetto.

La splendida Villa Ugo, situata a Cortona in Val di Chiana, è la centenaria proprietà toscana della famiglia che ha ispirato il nome e gli aromi di questo distillato. La famiglia Sabatini coltiva le proprie botaniche nei terreni di loro proprietà nel sud della Toscana.

Il corpo botanico di Villa Ugo (40,4°) è composto da undici elementi: ginepro, cardamomo, coriandolo, iris fiorentino,



rosmarino, cipresso, alloro, lavanda, finocchio selvatico, salvia e foglie di ulivo, che sottolineano l'espressione toscana di questo London Dry Gin. La lavorazione delle botaniche e tutto il flusso produttivo avvengono attraverso processi artigianali garantiti da standard di alta qualità certificata attraverso la tecnologia blockchain di Genuine Way.

Villa Ugo si presenta al naso con una intensità balsamica e i richiami vegetali della campagna toscana. Al palato è pieno e tondo, perfettamente bilanciato dalle note balsamiche di cipresso, rosmarino e finocchietto selvatico. Il finale è lungo e persistente. Nel complesso Villa Ugo è un Gin sofisticato che regala una memoria piacevolmente lunga ed evocativa. Un'altra particolarità di questo spirito è il suo imbottigliamento in formato litro.

Cecilia Moretti



MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

LA DISTILLERIA MONTANARO

Gli antichi alambicchi a vapore utilizzati da Mario Montanaro a inizio Novecento, sono ancora quelli funzionanti in distilleria, testimoni della storia di un'azienda che ha saputo percorrere le generazioni rimanendo fedele a se stessa e al contempo intercettare i gusti di un pubblico sempre più esigente.

La **Distilleria Montanaro** è una delle più antiche della Langa, nata nel 1885 a Gallo d'Alba tra le famose colline in cui nasce il re dei vini rossi italiani: il Barolo. Proprio dalle vinacce di vini nobili come il Barolo la **Distilleria Montanaro** ottiene pregiato liquido "spiritoso" dal colore giallo, più o meno intenso e dorato a seconda del periodo di riposo in legno. Dopo la torchiatura, la vinaccia viene delicatamente lavorata in alambicchi alimentati a vapore e poi dimenticata per un certo numero di lune a dormire in botti di rovere centenarie che gli conferiscono un sapore austero ma vellutato, setoso, pieno di sapori e profumi eleganti e inconfondibili.

Oggi la **Distilleria Montanaro** non solo produce Grappe di Monovitigno, Grappa di Barolo millesimata e grappa di Barolo Cannubi, ma anche Brandy storici, Bitter e Aperitivo naturali, Vermouth di Torino, prodotti liquorosi e vini aromatizzati, affacciandosi così ad un pubblico sempre più giovane, esigente e conoscitore, grazie anche alla collaborazione di famosi bartender.

La **Distilleria Montanaro** è sempre aperta al pubblico per visite guidate e degustazioni d'autore.



SPACE FLOWER di Mattia Melillo – Purl – Londra

INGREDIENTI

- 45 ml Gin Marconi 46 (Enfleurage Osmantus)*
- 15 ml Vetiver Gris Muyu
- 5 ml Fake Violetta **
- 10 ml succo di Calamansi

Tecnica: Shake & Fine Strain.. Glass: Coppetta. Garnish: Sour Ufo

* Per l' enfleurage, cuocere in sous vide per 2 ore a 40° (olio di cocco, fiori di osmantus 20g/L) dopodiché aggiungere il mix al gin in rapporto del 10%, riporre in freezer e lasciare solidificare la parte grassa per poi filtrarne la parte liquida.

** Per il liquore Fake Violetta è possibile seguire il procedimento come sopra, oppure lasciar in infusione per un minimo di 2 giorni nella vodka fiori secchi di calendula 20g/L e mirtili freschi 10g/L. Filtrare il tutto e aggiungere zucchero 250g/L.



MEDITERRANEO di Diego Cesarato La Gineria – Santa Maria di Sala (VE)

INGREDIENTI

- 50 ml Macchia Gin
- 20 ml Liquore salvia e limone
- 15 zucchero al bergamotto fantastico
- 10 ml succo di limone
- Soda JGasco

Tecnica: build. Glass: highball. Garnish: salvia all'ananas e lemon peel.



BASILARE di Domenico Dragone – Vecchio Magazzino Doganale

INGREDIENTI

- 4.5cl Gil the Authentic Rural Gin
- 1cl Diamante Acqua di Cedro
- 2,5cl succo di limone
- 1,5cl sciroppo di zucchero
- 5/6 foglie di basilico fresco
- Foamer o albume.

Tecnica: shake & strain Glass: Tumbler basso con ghiaccio. Garnish: foglia di basilico e scorza di limone.



TRADE FIZZ di Christopher Rovella

INGREDIENTI

- 40 ml Gin Hemp Rossi d'Angera
- 15 ml Bitter Bianco Luxardo
- 25 ml succo di limone del Garda
- 15 ml sciroppo di marasca Luxardo
- 5 gocce di Anice Secco Varnelli
- Top soda Bevande Futuriste

Glass: Bormioli Top Class Highball

Tecnica: shake e fill up. Glass: Bormioli Top Class Highball. Garnish: marasca Luxardo



“CHE BELLE MELE” di Mirco Guizzardi – Freccia Bar – Piumazzo di Castelfranco Emilia (MO)

INGREDIENTI

- 5 cl Luxardo London Dry Gin
- 4 cl succo di mela chiarificato
- 3 cl cordial lime
- 3 dash tintura cardamomo
- 3 dash Angostura cioccolato

Tecnica: throwing. Glass: Highball con ice chunk. Garnish: foglia di alloro essiccata.



BREZZA MEDITERRANEA di Pasquale Gazzillo Palazzo Kaiser – Giugliano (NA)

INGREDIENTI

- 45 ml Corricella Gin
- 15 ml Liquore al bergamotto
- 15 ml Anice Secco Varnelli
- 15 ml succo di limone
- Top tonica

Tecnica: shake & strain. Glass: Tumbler alto. Garnish: timo, lemon peel.



MERCANTE di Luca Rossi – Bar degli Aperitivi – Genova

INGREDIENTI

- 4 cl Originario Gin
- 2,5 cl liquore al timo
- 1,5 cl succo di lime
- 1,5 succo di pompelmo
- 1 cl sciroppo di agave Real
- Top soda Alpex

Tecnica: shaker. Glass: Tumbler con ghiaccio. Garnish: lime e timo.



SNAPDRAGON di Slavik Cebanu – Bar Montanucci – Orvieto (TR)

INGREDIENTI

- 45 ml Gin Panarea
- 20 ml sciroppo di pompelmo rosa
- 50 ml succo fresco al pompelmo rosa
- 15 ml Bitter Rossi d'Angera

Tecnica: shake Glass: coppa Michelangelo. Garnish: no



THYME BREAK di Giuseppe Capotosto – Bordiga 1888

INGREDIENTI

- 30 ml Gin Occitan
- 45 ml Centum Herbis Bordiga 1888
- 30 ml succo di limone
- 20ml Elisir Camomilla Bordiga 1888
- 2 spray Tintura al Peperoncino Bordiga 1888

Tecnica: shake. Glass: Tumbler. Garnish: timo e limone



CIUNTO di Vincenzo Losappio – Zenzero – Barletta

INGREDIENTI

- 4 cl Gin Tabar
- 2,25 cl Supasawa
- 1 cl cordiale al timo limonato e pepe nero
- 1 cl Muyu Yasmine Verte
- 1 dash ginger bitter

Tecnica: build. Glass: old fashioned. Garnish: timo limonato



MR LYCHEE di Marco Rociola – Bar Martini – Milano

INGREDIENTI

- 45 ml PiùCinque Gin
- 30 ml succo di litchi
- 20 ml succo di limone
- 10 ml di sciroppo di zucchero 1:1
- top soda aromatizzata alla menta

Tecnica: build. Glass: highball. Garnish: menta fresca



CELERY FIZZ di Davide Pertino – Katuscia – Bari

INGREDIENTI

- 5 cl Ulia Gin
- 2 cl succo di lime
- 1 cl sciroppo di camomilla
- 2 dash bitter al sedano
- Top di soda all'aloè vera

Tecnica: build. Glass: Collins. Garnish: foglie di sedano



500 ABARTH ON THE COAST di Hotel Le Agavi – Positano (SA)

INGREDIENTI

- 4 cl Emporia Gin
- 3 cl Vermouth Chinato macerato con buccie e foglie di limoni e Chai Tea.
- 1 spoon di Maraschino luxardo
- 2 gocce di Orange bitter
- top di soda al Florio Marsala

Tecnica: mix & strain. Glass: Tumbler alto con cubo di ghiaccio. Garnish: zest di limone e foglia di limone fresca



ANGRY TONIC di Francesca Gentile – Funi 1898 – Montecatini Terme (PT)

INGREDIENTI

- 4 cl Gin Pilz
- 2 cl liquore al bergamotto
- 1 cl Maraschino Luxardo
- Indian Dry Tonic Alpex
- 3 dash Angostura
- colmare con Indian Dry Tonic Alpex

Tecnica: build. Glass: Tumbler alto. Garnish: spicchio di lime



BOOM BOOM CIAO di Enrico Scarzella – Velluto – Bologna

INGREDIENTI

- 50 ml Villa Ugo Gin
- 45 ml cordiale di lime e olive taggiasche
- 2 dash idroalcolato di rosmarino e timo
- Colmare con Acqua Brillante

Tecnica: shake & strain. Glass: Collins.

Garnish: origami di limone e oliva taggiasca



TORO LOCO di Giovanni Zagaria – Mix & Shake – Andria (BT)

INGREDIENTI

- 45 ml Gin Taurus
- 15 ml Bitter Bianco Luxardo
- 5 ml Aurum
- 15 ml Cordiale di finocchio e limone
- Top spuma di barbabietola rossa e lampone

Tecnica: shake & double strain. Glass: Tumbler alto. Garnish: polvere di agrumi e cioccolato rosso

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



the
bitter dose
for a perfect
Cocktail

distribuito da onestigroup.com

UNDERBERG

“Benvenuti nel rilassante mondo dell’amaro probabilmente più famoso di questi tempi, Underberg di Rheinberg”. Un’affermazione forte che trova la sua origine 176 anni fa, quando Hubert Underberg fondò “H. Underberg-Albrecht” e sposò la moglie Catharina Albrecht lo stesso giorno. Questo momento segnò l’inizio della produzione del nuovo digestivo erboristico e di una lunga tradizione.

Per la ricetta, Hubert Underberg selezionò quelle che considerava le migliori erbe del mondo e sviluppò il processo segreto “semper idem”, usato ancora oggi. Nel 1949 Emil Underberg introdusse la bottiglia monoporzione avvolta in carta paglia, per la quale Underberg si sarebbe fatto conoscere in tutto il mondo unitamente all’eccezionale qualità del prodotto e alla lunga tradizione dell’azienda giunta alla sesta generazione. Il consumo di Underberg può avvenire direttamente dalla bottiglietta monodose ma i puristi preferiscono utilizzare un bicchiere ideato esclusivamente per questo amaro.

Il bicchiere fu sviluppato dal fondatore, Hubert Underberg, con la collaborazione di alcuni maestri vetrai di Murano. Il bicchiere è uno stretto calice disegnato per contenere una singola porzione di amaro. La forma insolitamente lunga fu progettata per fare in modo che i piccoli calici risaltassero sulle tavole con il loro look sofisticato e unico. La composizione della ricetta è strettamente segreta sin dal 1846 e gli unici depositari sono i componenti della famiglia fondatrice giunti oggi alla quinta generazione. Underberg è una miscela idroalcolica di erbe a basso contenuto di istamina e ricche di antiossidanti, provenienti da 43 paesi diversi nel mondo, nessun additivo o estratto diverso aggiunto, 44% abv, alcuni mesi di affinamento in botti di rovere sloveno. Il processo di lavorazione, anch’esso gelosamente custodito, permette di estrarre delicatamente dalle erbe selezionate i principi attivi ed aromatici.

Dal 1949 Underberg viene distribuito solo in flaconi monodose da 20 ml con collo esagonale. Questa inconfondibile e unica caratteristica gli ha guadagnato il titolo di “unico amaro tascabile”. La cartapaglia naturale che circonda ogni bottiglia preserva la naturalezza del prodotto dalla luce. Sulla bottiglietta si può leggere “L’Underberg è un amaro alle erbe per la digestione, non è una bevanda. Va preso tutto in una volta e rapidamente a causa del suo gusto aromatico e forte. Viene anche usato come aromatizzante”. Emil Underberg sviluppò questo progetto unico nel suo genere anche per scoraggiare le contraffazioni e impedire che venissero riempite con prodotti falsi le bottiglie usate di amaro.

Oggi Underberg è una delle più antiche aziende a conduzione familiare in Germania. Negli ultimi decenni, Underberg è diventata un’azienda attiva a livello internazionale che produce e distribuisce non solo il brand storico, ma anche altri marchi. Naturale e “made in Rheinberg”, fedele al principio del sempre idem, la ricetta Underberg è da sempre la stessa. Nella selezione delle piante e delle erbe aromatiche è sempre stata attribuita la massima importanza alla qualità e così sarà anche in futuro.

Il processo di estrazione molto delicato assicura che le preziose essenze erbacee non vadano perse durante la produzione, così che l’amaro mantenga il suo sapore naturale. Underberg è privo di OGM, vegano, senza glutine e kosher. La ricetta non contiene additivi, consiste solo di erbe, alcol e acqua ed è ancora nota solo a cinque persone.

Underberg è ancora prodotto negli storici locali sotto la sede centrale in Underberg-Straße a Rheinberg. Qui il digestivo matura in botti di rovere prima di essere imbottigliato nelle comode bottiglie monoporzione avvolte in carta paglia, per proteggerla dalla luce e da altre influenze ambientali.

Da sempre attenta anche al packaging Underberg si rinnova sempre con una linea fedele al motto di Emil Underberg: “Tutto può essere fatto meglio!” Underberg vuole ispirare ancora più clienti a gustare quello che è probabilmente l’amaro più famoso al mondo. Underberg è distribuito in Italia da Onesti Group.



PERSONAGGI
JEFF BERRY.

ALLA MANIERA DI DON

Il nuovo challenge di Jeff Berry
Una miscela di Rum in omaggio
alle ricette di The Beachcomber

DI ANTONELLA PAOLINO

Per sua stessa ammissione, Jeff “Beachbum” Berry, oggi uno dei mixographer più conosciuti al mondo, certamente il massimo esperto in miscelazione Tiki, si avvicinò alla materia da semplice cliente, appassionato curioso.

Più di trenta anni fa, Jeff Berry non era un cocktail historian e tantomeno aveva interessi nel bar business. Un giorno, seduto in un ristorante Trader’s Vic, fu colpito dalla bontà di una delle ricette più iconiche, il Navy Grog del quale abbiamo parlato su BarTales, nel 2015. La ricetta è at-

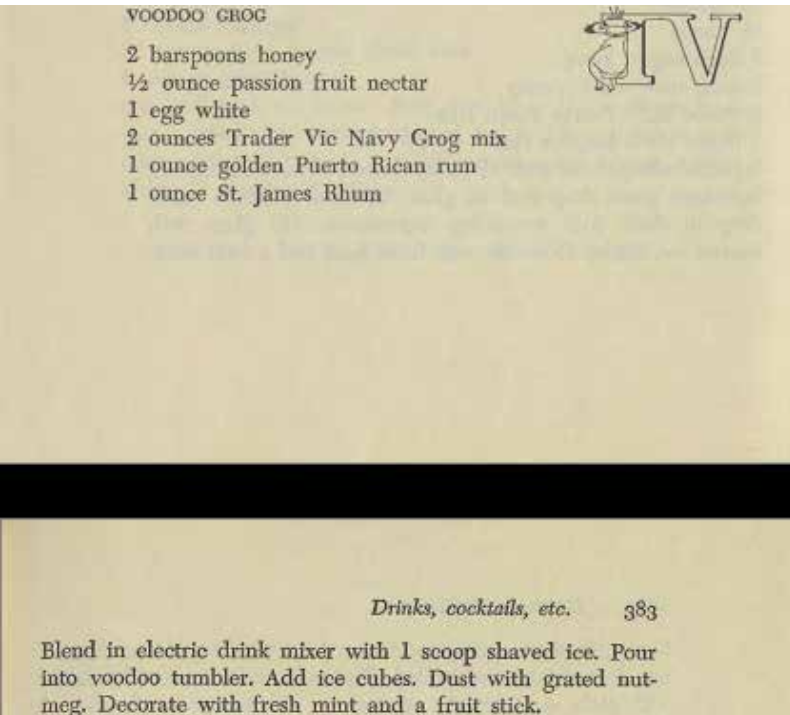
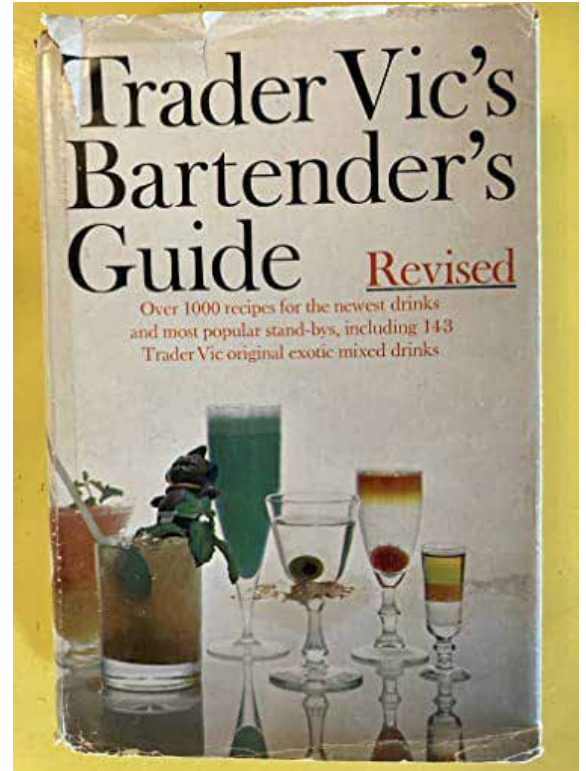


tribuita all'ammiraglio Edward Vernon della Royal Navy inglese che, per contrastare gli effetti dell'abuso di alcol, un giorno decise di allungare con quattro parti di acqua la razione di distillato, mezza pinta, che veniva somministrata ai marinai imbarcati durante le lunghe traversate marine.

La mistura, databile intorno alla seconda metà del 1600, divenne un rituale quotidiano, il "tot", consuetudine poi abrogata il 31 luglio 1970, giorno conosciuto come "Black Tot Day". Il nome della ricetta sembra derivare dal tessuto grogam, con il quale era confezionato il mantello indossato dall'ammiraglio Vernon.

Il Navy Grog è un Tropical drink poi rivisitato da Don Beach che lo rese unico e che avrebbe ispirato tante altre ricette Tiki e Tropical. Molti Tiki drink non possono essere preparati con un solo Rum. Il Navy Grog è un ottimo esempio. Il classico di Don The Beachcomber degli anni '40 richiede un'oncia ciascuno di ricco Rum giamaicano, Rum portoricano secco e Rum Demerara. Ma il reperimento di tutte e tre le espressioni non è sempre facile. Galeotto quel drink, fu allora che Jeff Berry





Trader Vic è stato uno dei primi celebrity chef americani, che la sua miscelazione aveva un'ispirazione gastronomica e cita l'esempio del Voodoo Grog, variante del Navy Grog, ricetta apparsa nel 1972 sul libro *Trader's Vic Bartender's Guide*. Nella ricetta del Voodoo Grog vi sono due onces del Navy Grog mix imbottigliato da Trader Vic. Berry ha rivisitato quella ricetta cercando di ricreare il gusto del Navy Grog Mix di Trader Vic miscelando insieme lime, pompelmo e pimento.

La ricreazione di questi blend non è una pratica nuova a Berry che già nel 2005 si era già cimentato con il Zombie Rum Blend insieme al selezionatore di Rum Ed Hamilton. Il nuovo challenge dello scrittore mixologist è stata la creazione di un Navy Grog Rum Blend che nelle intenzioni ricrea il profilo dei tre Rum usati da Donn Beach. Dopo molti test i due hanno realizzato una miscela di Rum che nelle intenzioni ha i parametri gustativi ricercati.

L'Hamilton Beachbum Berry Navy Grog

STORIA

IN ALTO A SINISTRA VICTOR BERGERON AKA TRADER'S VIC. QUI SOPRA LA RICETTA TARDER'S VIC NAVY GROG.

decise di approfondire la materia, da cui una serie di libri che sono pietre miliari sulla miscelazione Tiki.

Jeff Berry si rese conto che quelle ricette del sud Pacifico da lui tanto amate avevano radici caraibiche e scrive che



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



+ ELISIR +
DELLE CRETE

Viniperato

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net

f Pellegrini Spa - @ [pellegrinisp1904](https://www.instagram.com/pellegrinisp1904)

BEVI RESPONSABILMENTE



Blend Rum nasce per la preparazione del perfetto Navy Grog ed è costituito da cinque espressioni di Rum di Jamaica, Trinidad, Guyana e Repubblica Dominicana. La bottiglia ricorda quelle da vino e ha la capacità di 1 lt, ABV 57%, l'etichetta è ricca di dettagli sia sul fronte che sul retro. Lo spirito ha un leggero colore di pesca dorata che tende a schiarire nel bicchiere. Agitando il liquido si potranno osservare le lacrime che scendono lentamente lungo il bicchiere. All'olfatto la scarica di alcol risulta predominante e sembra non lasciar percepire nient'altro. Ma, lasciandolo riposare qualche minuto, l'aroma dello spirito rivelerà note di brown sugar, frutta cotta, una leggera punta aniciata e grafite.

Al palato si rivela di corpo pieno, fiero, con una netta percezione di caramello che condiziona la lingua. Ritornano le note di



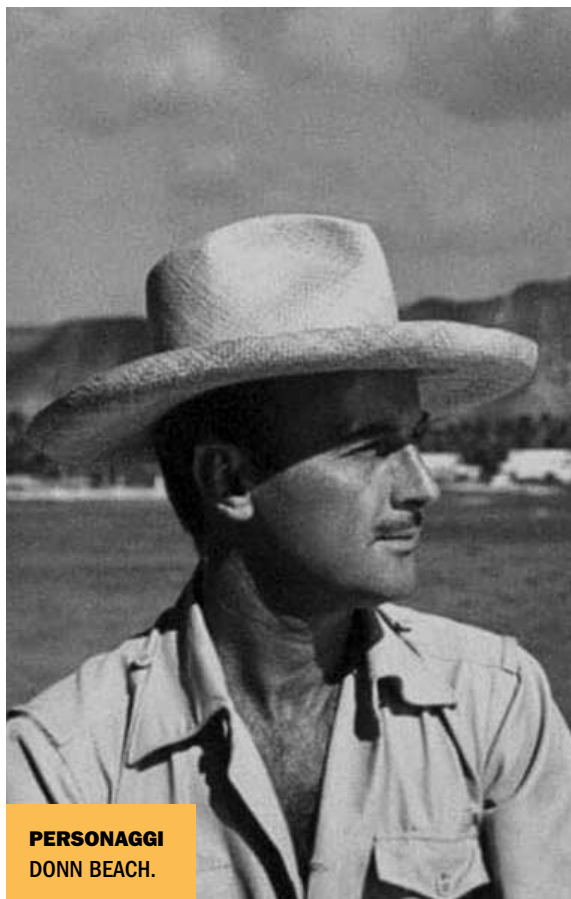
DESIGN
A SINISTRA,
TRADER'S VIC
VOODOO
TUMBLER.



Scopri il progetto.



Bevi responsabilmente.



PERSONAGGI
DONN BEACH.



brown sugar e anice già rilevate al naso, seguite da frutta con nocciolo, melassa, mango, buccia di arancia e una divertente sensazione vegetale e minerale che esalta gli altri sapori. Quindi vengono fuori delle note di quercia tostata che si intrecciano e bilanciano con quelle più dolci e fruttate in un lungo finale.

Normalmente spiriti a gradazione elevata sono creati per specifiche necessità, ma nel caso dei Rum high proof c'è sempre qualcosa di interessante da interpretare. In questo Rum blend il profilo aromatico è l'aspetto più interessante. Non è propriamente un Rum da sorseggiare, ma usato nella preparazione del Navy Grog e di altri grandi Tiki drink questo Rum blend agisce in modo fortemente caratterizzante ed esalta gli altri ingredienti.

Antonella Paolino

(Valutazione gustativa a cura di Got Rum)



VOODOO GROG REVISITED**INGREDIENTI**

- 1 oz Rum scuro di Portorico
- 1 oz Rhum agricolo invecchiato
- 3/4 oz succo di lime
- 3/4 succo di pompelmo
- 3/4 Pimento dram
- 1/4 miele
- 1/4 sciroppo di passion fruit
- 1 bianco d'uovo
- Cannella

Preparazione: stemperare il miele nel succo di lime. Blendare per 20" tutti gli ingredienti eccetto la cannella.

Miscere in un Voodoo tumbler o in un grande snifter. Guarnire con spolverata di cannelle, menta fresca e trancio di ananas.

HAMILTON-BEACHBUM NAVY GROG**INGREDIENTI**

- 1 1/2 oz Hamilton Beachbum Navy Grog Rum
- 3/4 oz succo di lime
- 3/4 oz succo di pompelmo bianco
- 1 oz honey syrup (parti uguali acqua e miele)

Tecnica: shaker with ice cubes. Glass: OF. Con cono di ghiaccio Garnish: spicchio di lime e menta fresca.

HAMILTON-BEACHBUM ANCIENT MARINER**INGREDIENTI**

- 1 1/2 oz Hamilton Beachbum Navy Grog Rum
- 1 oz succo di lime
- 3/4 oz succo di pompelmo bianco
- 1/2 oz Hamilton Pimento Dram
- 1/2 oz simple syrup (parti uguali acqua e miele)

Tecnica: shaker with ice cubes. Glass: OF con cono di ghiaccio. Garnish: spicchio di lime e menta fresca.

HAMILTON-BEACHBUM DON'S OWN GROG**INGREDIENTI**

- 1 1/2 oz Hamilton Beachbum Navy Grog Rum
- 1/2 oz succo di lime
- 1/2 oz Crème de Mûre
- 1/4 oz simple syrup (parti uguali acqua e miele)

Tecnica: blender a alta velocità per 5". Glass: OF colmato con ghiaccio. Garnish: spolverata di noce moscata.



@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

FACILE BERE

Il primo approccio al mondo dei distillati. Fuori dal bar

DI **SARA DE MARCO**

Cocktail già pronti o pre-mixed, reperibili in formati monoporzione, in bag, box o in bottiglia, da servire con o senza ghiaccio.

Per i più grandi gli RTD (Ready to Drink) non sono una novità, sono presenti sul mercato già dai primi anni Novanta quando, a basso contenuto alcolico, spopolavano i Bacardi Breezer. Mix di Rum e

frutta, disponibile in diversi gusti, l'RTD è stato per anni il "peccaminoso" drink dei giovani. Facile da bere, fresco e frizzante, perfetto quando non si è ancora abituati a sapori più amari o più tannici come il vino e la birra, le due bevande più consumate in Italia. I Ready To Drink sono stati il giusto compromesso per un primo approccio al mondo dei distillati e l'inizio di un nuovo modo di bere.

Dopo circa trent'anni, i Ready To Drink tornano sotto altre vesti, non soddisfano più la curiosità dei ragazzi di provare per la prima volta un alcolico in miscelazione, ma la comodità di bere un buon drink senza dover avere tutto il necessario a portata di mano. E senza rinunciare alla qualità. I moderni RTD sono il risultato dello studio attento di barman professionisti per la realizzazione di un prodotto stabile ed equilibrato, adatto alla conservazione e pronto a essere consumato all'occorrenza.

Durante la pandemia da Covid-19 le vendite di RTD sono aumentate notevolmente dal momento che i consumatori, non potendosi recare al bar, hanno scelto di acquistare cocktail già pronti e consegnati direttamente a domicilio. Con la fine della pandemia, si pensava che si





registrasse una flessione delle vendite ma, contrariamente alle previsioni, questi drink hanno trovato altri spazi e diversi impieghi sul mercato. Sono presenti nella grande distribuzione, in hotel (per assicurare un servizio bar continuativo anche nelle proprie stanze), nei ristoranti che non hanno la possibilità di avere un lounge bar, su yacht e aerei, terme, spa ed eventi privati dove spazio e personale sono ridotti.

Oggi, il target dei Ready To Drink non è costituito da un pubblico definito, varia tra giovani curiosi, appassionati del buon bere e professionisti del settore. Bisogna innanzitutto liberarsi della diffidenza che alcuni provano nei confronti di questa categoria di drink, spesso associata erroneamente a bevande che utilizzano aromi artificiali e sostanze sintetiche per garantire una buona conservazione del prodotto. Nel caso dei Ready To Drink, le





ricette vengono studiate e perfezionate da professionisti che utilizzano prodotti selezionati e di qualità.

Solitamente, la produzione segue diverse fasi di infusione, affinamento, ossidazione, invecchiamento e di analisi, creando una bevanda equilibrata e raffinata, evitando, nella maggior parte dei casi, l'utilizzo di sostanze chimiche. Il giusto paragone, anche a livello legislativo, dato il moderato contenuto alcolico e la loro composizione, è quello con i liquori.

Di fatto, alcune categorie di RTD sono costituite principalmente da prodotti alcolici carichi di botaniche come il Bitter, il Vermouth e il Gin che con il passar del tempo tendono a migliorare. I sapori si mescolano e il drink assume un carattere più morbido, l'impatto alcolico diventa più tenue e il gusto più rotondo al palato. Come nel caso del Negroni, del Manhattan, del Boulevardier, dove una leggera ossidazione del Vermouth comporta la formazione di aromi secondari come miele, uva passa, frutta secca e aggiunge componenti aromatiche a un prodotto già di per sé complesso.

Precursori dei cocktail Ready To Drink ed esperti di mixology, Emanuele Broccatelli e Valeria Bassetti sono i fondatori della linea Drink It. L'idea è nata un po' per caso: nel 2015 lavoravano in un bar di Rione Monti a Roma, quando si avvicinava l'orario di chiusura i clienti cominciarono a chiedere gli ultimi drink, e allora perché non offrire un cocktail take away che potevano gustarsi tranquillamente anche dopo la chiusura? Servito in ampolle di vetro, evitando così lo spreco e l'abbandono di plastica nell'ambiente, poteva essere consumato al momento o portato via. Dalla curiosità di scoprire cosa succedesse se il cocktail veniva la-





CORRAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE

Bevi Bobby's Gin responsabilmente

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA
ONESTIGROUP.COM
@ONESTIGROUP

—RON—
Malteco
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover
our entire
range*



www.saviotrading.it





sciato ad affinare, come il vino, Emanuele ha iniziato a lavorare sui primi campioni. I primi esperimenti sono stati un successo a livello di palato e si sono dimostrati una soluzione pratica durante gli eventi.

Nel 2017 fu aperto il laboratorio e ideati i primi cocktail: Gin Martini, Negroni e Amaro Perfetto. «Il tempo è determinante», afferma Valeria e spiega come dall'ideazione si passi alle prove e all'attesa dei risultati dopo mesi di affinamento in tank. «Benché si produca in larga scala, è fondamentale che il prodotto finale rispetti la ricetta originale e assicuri la stessa esperienza gustativa del cocktail classico».

Durante l'isolamento per la pandemia, Drink It è arrivato nelle case degli italiani con un approccio originale. Le etichette venivano realizzate a mano e, per chi lo richiedeva, in caso di regali, si poteva allegare un biglietto personalizzato. Così si è creato un rapporto di fiducia con il consumatore. Oggi, Drink It si è evoluta e meccanizzata, il labelling è curato da vari artisti, tra cui l'illustratrice Serena Conti e Paolo Campana. Alta l'attenzione per la riduzione dell'impatto ambientale: il packaging è ecosostenibile, realizzato



con materiali italiani, vetro 100% riciclabile, tappo in alluminio e una speciale colla non tossica per l'ambiente.

Danilo Cipollini, socio e responsabile commerciale e finanziario di Drink It dal

ARTISTI
IN ALTO,
ETICHETTE
DELLA
ILLUSTRATRICE
ITALIANA
SERENA CONTI.
QUI SOPRA,
ETICHETTE
REALIZZATE DA
PAOLO
CAMPANA.



CATH

COCKTAIL AT HOME

Vivi la tua storia...



2020, spiega come per la categoria dei cocktail freschi è stata sviluppata una ricetta che evita l'utilizzo di sostanze sintetiche e prolunga la shelf-life usando solo

prodotti freschi e di stagione.

Le proposte attualmente disponibili sono: Clockwork Tangerine (Vodka Sour al mandarino, dal colore arancio intenso, note fresche, brillanti e citriche) e Pomgran Tastic (Gin Sour con aggiunta di succo di melagrana, riflessi viola e note minerali, sapide, succose).

Mercanti di Spirits propone la linea "Cath – Cocktail AT Home". Il progetto, nato durante la pandemia, ha impiegato più di un anno di studi e di lavoro per essere realizzato. Utilizzando solo prodotti di qualità come Liquori Borbone, Jodhpur Gin, Marshall Bourbon Whiskey, la produzione puntava a trovare un equilibrio perfetto tra gli ingredienti.

Gianluca Avellone, direttore commerciale della Mercanti di Spirits, ha già spiegato in passato come il progetto sia

LIQUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO

liquore crema
di mandorle



liquore di foglie di ulivo



bevi responsabilmente

www.essentiaedelsalento.it

ACQUE TONICHE BISLERI

Nate per drink di qualità.



Le acque toniche 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.

VAI SU: BISLERI1881.IT  



INDIAN

ZENZERO

MEDITERRANEAN

BERGAMOTTO
in arrivo

BCB BAR CONVENT BERLIN
10. > 12. OTTOBRE 2022 / HALL 20 - STAND 20C28



stato creato per soddisfare il bisogno del consumatore di godersi un buon cocktail anche dove non ci potesse essere un bartender professionista. Per la linea Cath, oltre alla storia del drink, sono stati ideati e riportati in etichetta dei racconti ambientati in Italia.

Il consumo di Cath è un invito a ritagliarsi il proprio spazio. I drink associati ai luoghi dei racconti sono: MiTo a Stromboli, Negroni a Taormina, Boulevardier a Sirmione, Gimlet a Positano, Daiquiri a Sorrento, Margarita a Procida, Cosmopolitan a Milano, Manhattan a Polignano, Long Island a Portovenere e Martini da Mario. Il "Mario" del Martini è Mario Farulla, bar manager e vero cultore del Martini che ha collaborato alla realizzazione del cocktail.

Anche Rossi d'Angera, storica distilleria sul Lago Maggiore dal 1847, ha ideato una linea Ready To Drink da 50 cl con cocktail già pronti da bere, a cui aggiungere il ghiaccio e una scorza di agrumi a piacere. Quattro drink diversi ispirati al Negroni, il grande classico più famoso e longevo al mondo. Tra questi il Negroni Classico con Bitter, Vermouth Style.31 Rosso e Gin Latitudine45, il Negroni d'An-



CATH
LO SPOT
PUBBLICITARIO
CON MARIO
FARULLA (A
DESTRA).

gera con Bitter, Spitz, Gin Latitudine45, il Negroni Bianco con Spitz, Vermouth Style.31 Bianco, Gin Latitudine 45 e Doppio Cedro; infine il Mi.To di Angera con Bitter e Vermouth Style.31 Rosso. Un regalo perfetto, sia nella versione singola che nella box da quattro bottiglie.

I Ready To Drink sono facili da consumare: agita, apri e versa. Questo lo slogan di Nio, fondata nel 2017 da Luca Quagliano e Alessandro Palmarin. Il pro-



getto è iniziato quando il duo si è posto una semplice domanda: perché finire una cena con i soliti liquori o digestivi quando hai l'alternativa di un buon cocktail già pronto? Da qui, la realizzazione di drink preparati con la stessa esperienza, gli stessi marchi premium, gli stessi ingredienti di qualità e la stessa gamma di ricette che ti aspetti di trovare nei migliori bar del mondo. L'unica differenza è la necessità di aggiungere ghiaccio.

Il brand è cresciuto in modo esponenziale, con le ricette ideate dal mixologist Patrick Pistolesi. Il prodotto si presenta in una confezione flat da 100 ml sottovuoto, facile da portare ovunque. La carta utilizzata è certificata FSC, la plastica 45% bio, entrambe riciclabili. Nio, inoltre, neutralizza le emissioni di CO₂ grazie alla collaborazione con Up2You, un'azienda riconosciuta B Corp e autorizzata nel ritirare e gestire Carbon Credits VCS (Verified Carbon Standard) per conto di altre azien-



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



AMARO PUGLIESE

FIUME

BEVI RESPONSABILMENTE

imported and distributed by

PALLINI

FLUÈRE

SPIRITO NON ALCOLICO





de. Questo programma consente di neutralizzare le proprie emissioni attraverso progetti certificati a livello internazionale.

Oltre alla sezione dei classici (Negroni, Cosmopolitan, Daiquiri ecc...) Nio propone anche delle limited edition. Sul sito di Nio i drink sono divisi per tipologie: cocktail alla frutta, dolci, amari, aspri,





cocktail con Vodka, Gin, Tequila, Rum, Whiskey e analcolici.

Negli ultimi anni, i RTD hanno contribuito ad avvicinare i consumatori al mondo della mixology, offrendo una valida alternativa a vino e birra. Hanno incontrato il favore del mercato perché rappresentano il piacere di un ottimo drink da consumare ovunque e con chiunque. L'aspetto più

interessante è che trasmettono la consapevolezza di aver acquistato non solo un prodotto frutto della passione e della competenza di professionisti che lo hanno ideato, studiato, sperimentato e realizzato ma anche un'intensa esperienza da vivere al di fuori del bar.

Sara De Marco

Ha collaborato Valerio De Stradis

La differenza è tutta QUI

Roberto Castagner - Mastro Distillatore

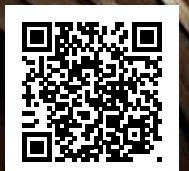


CASTAGNER



BEVI GRAPPA RESPONSABILMENTE

Scopri i racconti
del Mastro Distillatore



CUORE DI PUGLIA, SFIDA TRA AMARI

A Bisceglie vince Cosimo Damiano Felicetti

DI GIULIA ARSELLI

Il 5 settembre scorso a Barletta si è svolta la terza edizione del Trofeo BAT Cocktail Competition dedicata agli amari in miscelazione. Anche quest'anno i bartender pugliesi si sono incontrati per sfidarsi, senza clangore di spade e lance in resta come nella famosa disfida, ma a colpi di shaker e mixin' glass che tintinnavano colmi di ghiaccio.

La bartender community pugliese e della provincia BAT in particolare ha fatto di

questa cocktail competition un momento di incontro e confronto per salutare la fine imminente della stagione estiva. Anche quest'anno BarTales Magazine ha organizzato l'evento che in questa edizione si è svolto con la collaborazione di Rimedi Ciarlatani e del suo brand Snake Oil, presso la sede ormai storica del "Toma La Luna", bellissima realtà adagiata sulla costa di Bisceglie (BAT) e diretta dal location manager Dario Rutigliano.





COMPETITION
 IN APERTURA
 GIUSEPPE
 MILILLO,
 SECONDO
 CLASSIFICATO.
 QUI A SINISTRA
 COSIMO
 DAMIANO
 FELICETTI,
 PRIMO
 CLASSIFICATO.
 IN BASSO IL
 PUBBLICO.



L'evento è stato preceduto da un momento didattico durante il quale i bartender hanno partecipato a presentazione e tasting del prodotto condotti dai fondatori del brand. Snake Oil è un progetto sviluppato dal bartender Nicola Ruggiero e da Alessandro Bruno, imprenditore del segmento commerciale e marketing del settore Ho.Re.Ca.

Snake Oil è un amaro che miscela il fascino della liquoristica moderna, la sapienza erboristica e l'esoterismo dell'antica ciarlataneria. Liberamente ispirato ai miracolosi e fraudolenti rimedi vendu-

ti dai ciarlatani del 1700, Snake Oil è un amaro artigianale ottenuto per infusione e distillazione di erbe, spezie e cortecce. Il concetto ispiratore del prodotto rimanda all'epopea del Far West durante il quale imbonitori, truffatori e ciarlatani ingannavano ignari avventori vendendo loschi intrugli come rimedio a tutti i mali.

Negli Stati Uniti del 1800 i lavoratori impegnati nella costruzione della Ferrovia Transcontinentale erano in gran parte asiatici che usavano lenire i dolori dell'usurante lavoro con balsami speciali. Tra questi rimedi, il celebre olio di serpente:

COMPETITION

A DESTRA, LA GIURIA. IN BASSO DA SINISTRA NICOLA RUGGIERO, VINCENZO LOSAPPIO E DARIO RUTIGLIANO.



un balsamo ricavato dai grassi del serpente marino cinese, efficace per dolori muscolari. Personaggi truffaldini pensano bene di sfruttare la fama ottenuta da questo rimedio. Furono elaborati intrugli di varia natura nei quali spiccavano canfora e trementina che davano un tono medicinale, un packaging attraente e un pizzico di spettacolarizzazione nella vendita fecero la fortuna di alcuni abili venditori.

Nel corpo botanico di Snake Oil rientrano 16 elementi tra i cui principali ritrovia-

mo: canfora, cumino nero, genziana, chinino, radici di liquirizia, pimento, assenzio, un blend di camomilla, malva e zenzero per donare una complessità che lo esprima al meglio, con ghiaccio, neat e miscelato.

Snake Oil viene distillato in corrente di vapore per garantire l'equilibrio e l'esplosione delle sue botaniche. Di colore bronzo, limpido, olfatto complesso, intenso e penetrante, Snake Oil ha una boccata iniziale dolce che si sviluppa con la nota molto balsamica della canfora e si conclude con un finale amaro, lasciando il palato pulito grazie al suo basso contenuto di zuccheri. Questa complessità aromatica supportata da un ABV 37,3% vol. rende Snake Oil perfetto come base in miscelazione da utilizzare in alternativa a un distillato o come bitter aromatico.

I 19 concorrenti selezionati hanno messo in campo competenza e ricerca, anche i debuttanti non si sono fatti intimorire da colleghi più esperti, mostrando determinazione e personalità. La giuria era composta dalla giornalista Serena Leo, dal sommelier Antonio Saponaro, dal bartender Carlo Schiattarella e dal critico enogastronomico Enzo Scivetti. Il tema ispiratore del concorso era il Far West e alla competition ha assistito un pubblico composto da col-



HOUSE OF McCALLUM



BLENDED MALT SCOTCH WHISKY

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

BLENDED MALT SCOTCH WHISKY

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Mc

Mc o'Isles, a blended Malt Scotch Whisky is the essence of the Scottish Islands, the ambers of peat smoke, herring fishing boats, a journey through the Islands of Scotland their soft and rugged coastlines and hints of exotic wood.

Mc O'ISLES

Sea Legend by:
Archibald Dunbar McIntosh RSW RGI

Mc

McWarrior, a single malt Scotch whisky is the essence of the Scottish Highlands, the Clans, the rugged heather, Bens and Glens, with rich and complex character, some fierce flavours and yet the elegance of a cultured warrior.

Mc WARRIOR

Charles by:
Simon Laurie RSW RGI

Mc

McElegance, the essence of the soft East Coast of Scotland, its delicate landscape, light spring and summer blossom, tablet sweetness and hints of exotic spices. The same beauty that can be found in this hand-crafted Single Malt Scotch Whisky.

Mc ELEGANCE

Cyprus Field by:
Archibald Dunbar McIntosh RSW RGI

Mc

McPink, the essence of the Spirit of Scotland, inspired by the epic story of Mary Queen of Scots. Strength, character, refinement, exquisite beauty and lingering memories. The art of blending together, the various whisky spirits of Scotland.

FIRST EDITION 2014

Mc PINK

Scotland as a Queen II by:
Ashley Cook

Mc

McPeat, the essence of the land, the peat smoke found in the North West Highlands of Scotland, including some of the Islands. Bacon, seaweed, aniseed, caramelized banana with lemon zest. The Spirit of the land and sea.

Mc PEAT

Mapping Scotia/Wild Boundaries by:
Murray Robertson



THREE
ARTISANAL



CENTS
BEVERAGES

EST. 2014

THE REAL
Paloma



Distribuito da
www.onestigroup.com



COMPETITION

A SINISTRA I VINCITORI. AL CENTRO, DA SINISTRA ANDREA NAMOINI E DAVIDE PERTINO, TERZI CLASSIFICATI. IN BASSO, I CONCORRENTI.



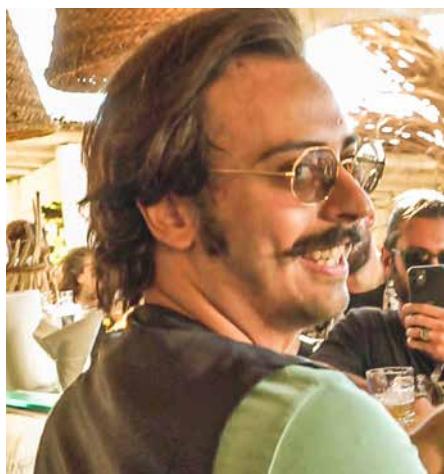
leggi e clienti dei bartender in gara che non mancavano di incitare i partecipanti. Il vincitore è risultato il bartender barlettano Cosimo Damiano Felicetti che ha preceduto Giuseppe Milillo di Giovinazzo e, pari merito al terzo posto, Davide Pertino di

Giovinazzo e Davide Namoini di Bari.

Tutti i partecipanti sono stati premiati e il vincitore sarà presente presso lo stand Rimedi Ciarlatani alla prossima edizione di Roma Bar Show 2023.

Giulia Arselli





I CONCORRENTI

- BAVARO MATTIA** Vesper - Gioia del Colle (BA)
- BIZZOCA ARCANGELA** Retroscena - Trani (BAT)
- BONELLI ALESSANDRO** Toma la Luna - Bisceglie (BAT)
- CARRA CHRISTIAN** Botè de Mar - Giovinazzo (BA)
- CATUCCI VITO** Salotto Italiano - Gioia del Colle (BA)
- COPPOLA EUGENIO** Meditur Village Carovigno (BR)
- DAGNELLO ALESSANDRO** Zenzero - Barletta
- DE MARTINO STEFANO** Zenzero - Barletta
- DI CORATO MARTINA OZ** - Barletta
- DUSSAN LATORRE JUAN** Satori - Giovinazzo (BA)
- ESPOSITO STEFANO** Ru Peruano - Bari
- FELICETTI COSIMO DAMIANO** -
- FORNELLA VALENTINA** Artemisia - Bitonto (BA)
- LISCO FRANCESCO** Ticckety Boo - Bari
- MILILLO GIUSEPPE** Botè de Mar - Giovinazzo (BA)
- NAMOINI DAVIDE** Haus - Bari
- PERTINO DAVIDE** Katuscia - Giovinazzo (BA)
- SCIACOVELLI VITO** Piano Susci - Gioia del Colle (BA)
- VALENTINI SALVATORE** Caffè del Teatro- Aradeo (LE)

1° TORO SEDUTO di Cosimo Damiano Felicetti

INGREDIENTI

- 40 ml Snake Oil
- 30 ml mango coulis hm
- 10 ml miele di arancia amara
- 15 ml succo di lime
- 30 ml birra ipa Vertiga
- 20 ml Cachaca mix

Tecnica: throwing. Bicchiere: fancy mug.

Guarnizione: penna lanuginosa rossa e scena di fumo.

2° CONESTOGA di Giuseppe Milillo

INGREDIENTI

- 5 cl Snake Oil
- 2,5 cl acero alla birra
- top soda di aloe al whisky

Tecnica: build. Bicchiere: mug.

Guarnizione: fancy.

3° CALAMITY JANE di Davide Namoini

INGREDIENTI

- 20 ml Snake Oil
- 30 ml Blended Peated Scotch Whisky
- 25 ml dead eye shrub (liquore di frutti di bosco, smoked syrup, aceto balsamico di modena)
- 2 dash Angostura bitter

Tecnica: shake and double strain. Bicchiere: coppetta Nick & Nora

Guarnizione: Whisky stone.

3° CODA DI LUPO di Davide Pertino

INGREDIENTI

- 2 cl Snake Oil
- 2 cl succo di limone
- 1 cl zucchero
- 6 cl estratto di anguria condita, pomodoro e rosmarino cotto al bbq

Tecnica: shake. Bicchiere: Tumbler.

Guarnizione: sale di sedano e germogli di basilico.



BEVI RESPONSABILMENTE

DONQ RUM RESERVA 7 ANNI

Il vero Puerto Rican Rum invecchiato nel caldo clima caraibico.

DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI | WWW.GHILARDISELEZIONI.COM

CAFFÈ, MAGIA DELL'OZIO

Gli antichi kafeterìa della Grecia e l'arte di sorseggiare il tempo

DI **BASTIAN CONTRARIO**

«**L**e bollette sono troppo alte... i prezzi delle materie prime ingiustificatamente aumentati... non si trova più personale», tuonano compatti i gestori dei locali da un lato. «Un caffè non può costare più di un euro, nessuno andrà più al bar se il prezzo aumenta ancora», il mantra di buona parte della clientela dall'altro.

Come il coro nel teatro greco antico, questi commenti hanno accompagnato la scena principale dei bar italiani per tutta l'estate. Intanto, sul palco, un gruppo di

quattro amici siedono a un bar e ordinano tre caffè, occupando il tavolino per un'ora, proprio all'orario dell'aperitivo. Così si consuma definitivamente la tragedia. Da un lato i clienti che, non contenti di aver consumato in tre occupando quattro coperti, rivendicano pure il loro sacrosanto diritto di pagare un caffè con la carta di credito, ovviamente con tre conti separati, e dall'altro il gestore che avrebbe tanto voluto prepararlo alla maniera di frate Lorenzo, quel loro caffè.

So che non mi crederete, ma esistono





luoghi, non lontani da noi, dove la scena principale è simile, ma i cori completamente diversi; luoghi dove è normale restare seduti mezz'ora o più per consumare un caffè. Come in Grecia, dove esistono ancora i kafeteria o kafeneio, luoghi dal fascino antico, in cui le persone si prendono il lusso di perdere tempo sorseggiando la bevanda nera, come se Starbucks avesse davvero inventato qualcosa... Sembrerebbe il paradiso di tutti quei leoni da tastiera che si lamentano perché non possono stare seduti indisturbati al tavolino di un bar senza consumare nulla o quasi e insieme l'inferno dei gestori che devono fare i conti con spese ogni giorno più alte e insostenibili. Non si tratta invece né dell'uno né dell'altro.

I kafeteria sono una delle migliori risposte che l'umanità abbia saputo dare alla sacrosanta esigenza umana di dilatare il tempo, affinché la vita di una persona non si esaurisca in una brevissima carrellata di doveri, obblighi e divieti. Per chi non fos-

se mai stato in Grecia, non immaginatevi che questi paradisi del perdere tempo si possano trovare a ogni angolo di strada.

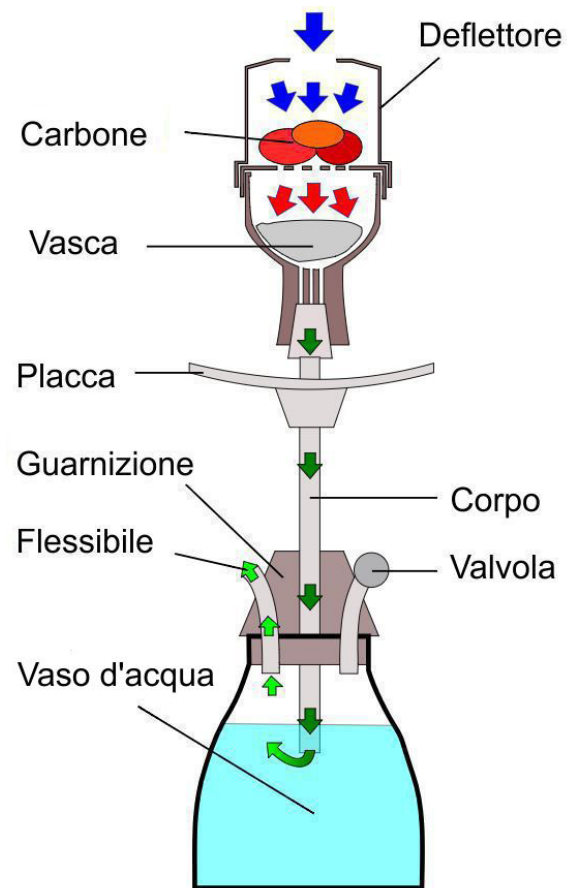
Popolari cento o duecento anni fa, oggi sono stati per lo più sostituiti anche nella tradizionalissima Repubblica Ellenica da locali alla moda, sushi bar e ristoranti stampati in serie per appagare la richiesta crescente di fast food di ogni tipo. Se poi vi andasse di fare un salto a Rodi, tra le salite e le discese della sua città vecchia, lì dove a ogni angolo di strada ci si aspetta di veder sbucare un cavaliere templare alla guida del suo fido destriero, in un meraviglioso edificio del XIV secolo potrete scovare uno dei più belli e interessanti kafeteria di tutta la Grecia: Mevlana.

Nella città dove era stata eretta una delle sette meraviglie del mondo antico, il Colosso, vi potrebbe profondamente sconvolgere il fatto che le originali taverne greche abbiano troppo spesso ceduto al risvolto più bieco della modernità, sostituendo vecchie insegne con agghiaccianti



cartelloni in forex stampato, corredati di improbabili foto d'indesiderabili specialità. Così che, girando l'angolo e aspettandosi d'incontrare Marco Polo ci si scontra invece con un pita gyros gigante.

Mevlana ha però resistito e non sappiamo nemmeno da quando! Oggi è un luogo d'incontro, una caffetteria, uno shisha bar, ma soprattutto un luogo esperienziale. Varcata l'antica porta intagliata in legno massiccio, ci si trova in un unico ambiente, con ai piedi un pavimento che pare quasi un tappeto, fatto di grandi sassi bianchi e neri. Sotto una piccola campana di vetro fa mostra di sé qualche



baklava, tipico dolce al miele e mandorle di tradizione mediorientale, una delle pochissime cose che si possono masticare da Mevlana. Sono tantissimi invece i vecchi narghilè esposti, scintillanti e colora-



DEATH'S DOOR GIN IS BACK.

Crafted with three botanicals
JUNIPER, CORIANDER & FENNEL

DRINK RESPONSIBLY & RIDE SAFELY



#bikesharing

AMARO
DEL CICLISTA

Tutto un altro giro.

📷 @AMARODELCICLISTA



GRECIA
L'INTERNO DEL MEVLANA. IN BASSO, UNA FOTO D'EPOCA DEL LOCALE.

tissimi.

In questo antico caffè, infatti, si viene per bere e, mentre si rinfranca lo spirito, rilassarsi fumando quella che senza ombra di dubbio è la miglior shisa di Rodi, servita in narghilè preparati con una perfezione tecnica unica. Un luogo di beata perdizione, insomma.

Eraklion (Ercole in italiano), che insieme al fratello Nikos e a Linda gestisce il locale, è un grande esperto di questo antico modo medio-orientale di fumare e pubblica la sua profonda conoscenza della materia con coloratissime magliette con su scritto "Dr. Shisha". Un marketing immediato ed efficace nei confronti di un pubblico proveniente da tutto il mondo.

La magia vera e propria inizia con un dolce tintinnio, che non annuncia un angelo che mette le ali o una fata, ma certamente di meglio: una birra fredda servita in un boccale perfettamente ghiacciato (e subito la mente andrà a tutti quei barman che si dicono esperti, ma che ancora non ghiacciano la coppetta del Martini prima di servirlo), un Ouzo, uno Tzipouro



o un caffè greco. Infatti il servizio avviene mediante un vassoio rotondo, impugnato dall'alto per mezzo di un anello collegato al vassoio da tre bracci e corredato da un campanellino che annuncia l'arrivo dell'ordinazione.

Le sedute, costituite per lo più da semplici sedie impagliate, sono poste tutto intorno alla stanza, in modo che, mentre si consuma, non ci si guarda negli occhi tra commensali, ma si guardano piuttosto



sto gli altri avventori e ci si prende tutto il tempo per farlo al meglio, soprattutto sorseggiando un caffè greco.

Questa bevanda tradizionale che qui viene ancora fieramente servita, è un caffè tostato molto chiaro e macinato finissimo. Viene infuso nell'ibrik, un pentolino di rame con il manico lungo. Messo a scaldare su un particolare fornello coperto di sabbia, appena il contenuto va in ebollizione, viene versato in una normale tazzina di caffè, riempita fino all'orlo. Servito immediatamente, per berlo bisognerà aspettare, perché la polvere di caffè si deve depositare sul fondo. Nell'attesa si avrà tutto il tempo di darsi a quello "sport" che gli americani chiamano *people watching*. D'altronde «la gente è il più grande spettacolo del mondo, e non si paga nemmeno il biglietto».

La famiglia di Eraklion e Nikos è di anti-

che origini turche, proveniente dalla mitica città di Smirne, e gestisce questo caffè di generazione in generazione da almeno duecento anni, probabilmente un record di lunga vita per un'unica gestione. Se però si chiede a Eraklion il motivo per cui il suo locale è così amato sia da parte degli abitanti di Rodi, sia da parte di persone provenienti da tutto il mondo, certo vi dirà che molto gioca l'atmosfera, incredibile fusione tra Medioriente e Occidente, ma non perderà troppo tempo in dettagli storici o artistici. Quel che davvero conta è quello che lui e la sua famiglia sanno offrire oggi ai loro clienti, l'esperienza per l'appunto, di cui fa certamente parte la shisha, perfetto connubio con il caffè.

L'edificio in cui si trova Mevlana è stato ufficialmente dichiarato dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità e nel corso della sua lunga storia il bar è stato visitato da

BARBA-TURICO

ELIXIR BALSAMICO



Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

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

BEVI RESPONSABILMENTE

KAFETERIA
L'ESTERNO DEL
MEVLANA A
RODI.



importanti personalità delle lettere, delle arti e della politica, ma tutto ciò sembra quasi non importare a Eraklion. Anzi, si stupisce del fatto che spesso le guide locali si fermano proprio lì davanti per mostrare il suo bar ai turisti. A vedere tutto ciò la mente non può che correre a certi caffè storici italiani, pieni di storia, ma oggi estremamente mal gestiti, che vendono (e a caro prezzo!) solo la loro storia, senza minimamente preoccuparsi che il proprio servizio e la propria offerta, non costituiscano più un'esperienza indimenticabile per il cliente. Qualcuno di questi posti è ancora aperto per miracolo, ma senza nessuna attrattiva, qualcun altro invece definitivamente chiuso, con enorme perdita per tutti noi.

Intanto Heraklion, afferma con assoluta certezza che Mevlana e il suo caffè greco non scompariranno mai. «Gli abitanti di Paesi che non hanno una forte tradizione del caffè, come inglesi o americani, vengono apposta per provare il nostro caffè alla maniera greca o turca. Passano parola e l'anno dopo tornano i loro amici», mi dice.

Nel nostro quotidiano italiano il caffè ha totalmente perso questa sua atavica lentezza, è divenuto un diverso rituale: una "sintesi", una bevanda estremamente corta e da prepararsi e consumarsi nel più breve tempo possibile. Il prezzo si è a sua volta adeguato a questa consuetudine. Troppo spesso entrambe le parti, barman e clienti, dimenticano quel che invece è così ovvio in un posto come Mevlana, vale a dire che al bar non si compra realmente una bevanda, ma un servizio, un'esperienza, la fugace illusione di concederci del tempo.

Allora, visto che la lotta all'oppressione fiscale sembra una faccenda piuttosto lunga, basterebbe intanto fornire un servizio migliore e una piacevole esperienza che facciano dimenticare quei trenta centesimi in più oggi necessari alla sopravvivenza del bar. Per chi invece si siede al tavolino del vostro bar pretendendo di non consumare nulla, non ho alcuna soluzione da suggerire, d'altronde nessuno ha ancora scoperto un antidoto alla stupidità umana.

Bastian Contrario



BRIFT **BAR CONVENTION** **BUCHAREST - ROMANIA**

18-19 OCTOBER
2022

JOIN THE INDUSTRY SHIFT!

EXPO - SEMINARS
COCKTAIL CITY - AWARDS

Bartender Romania International Fair & Tale is the biggest Bartending Fair in Romania. Organised by the professional bartending agency – Equisite Bar Solutions. This project is dedicated to the Hospitality Industry and Bartending movement, and provides a unique forum for bartenders, baristas, managers, venue owners, alcohol importers and distributors.



BRANDA DI BAROLO

Vecchia o invecchiata è un'eccezione blindata da un rigido disciplinare

DI VITTORIO BRAMBILLA

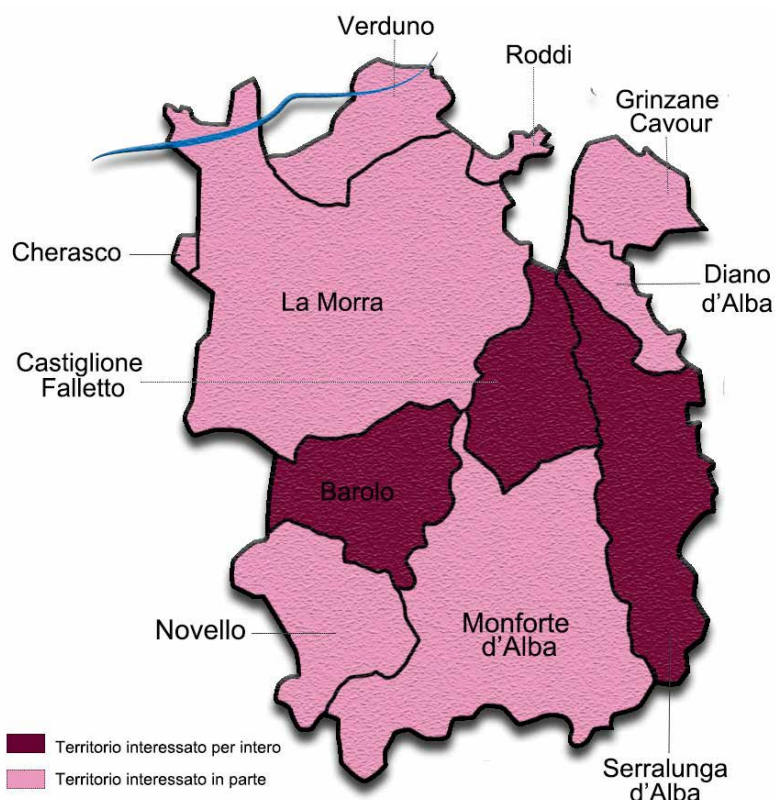
A testimonianza dell'antica tradizione della distillazione in Piemonte ricordiamo che, nel lontano 1739, Carlo Emanuele III fondò l'Università (chiamata anche Congrega) dei Confettieri e Distillatori di Acquavite, che disciplinava coloro che si dedicavano all'arte della distillazione.

Camillo Benso possedeva vigneti coltivati a Nebbiolo, vitigno da sempre diffuso

in tutto il Piemonte. Inevitabile che anche nelle sue tenute circostanti il castello di Grinzane fossero distillate le vinacce per la produzione della Grappa del tempo. Certamente il Conte Camillo Benso di Cavour fu tra i primi estimatori della Grappa di Barolo, prima ancora che questa esistesse come tale.

Come sappiamo il territorio piemontese sembra quasi un intero vigneto. Storicamente gli alambicchi erano presenti nelle residenze nobiliari e nelle fattorie più sperdute in quanto la distillazione era una pratica diffusa tra tutte le classi sociali. Nei territori piemontesi ampiamente coltivati a vigneto la distillazione era una pratica diffusa in ogni classe sociale.

L'acquavite di vinaccia era ed è comunemente chiamata "Branda". Con gli anni la distillazione regionale si è evoluta e regolamentata. Le nuove tecniche produttive si sono fuse con quelle più antiche integrandosi a vicenda e valorizzando una tradizione da sempre fiera di prodotti di grande qualità. Si è assistito all'evoluzione delle tecniche di lavorazione: i primi alambicchi erano a fuoco diretto, poi sono stati messi a punto le caldaiette, il sistema a bagnomaria e infine l'alambicco continuo. Le vinacce delle nobili uve





Nebbiolo vengono subito insilate per proteggerne e conservarne i pregi.

Il vino Barolo conseguì il riconoscimento DOCG (Denominazione D'origine Controllata e Garantita) nel 1966 e, conseguentemente, anche la Grappa ottenuta dalle sue vinacce, in particolare quella distillata nel territorio dell'Albese, avrebbe goduto della stessa notorietà e qualità divenendo anch'essa una riconosciuta eccellenza piemontese. Il Regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio del

29 maggio 1989 iscrive ufficialmente la Grappa di Barolo tra le denominazioni geografiche comunitarie delle bevande spiritose (allegato III).

Secondo il disciplinare: la denominazione Grappa di Barolo è riservata esclusivamente all'acquavite di vinaccia ottenuta dalla distillazione diretta di materie prime provenienti dalla vinificazione delle uve atte a produrre il vino a denominazione d'origine Barolo DOCG nel rispetto del suo disciplinare, elaborata ed imbotti-



quantità totale di alcol nel prodotto finito.

La distillazione è effettuata a meno di 86% vol. in impianto continuo o discontinuo; è autorizzata la ridistillazione alla stessa gradazione alcolica; ha un tenore di sostanze volatili pari o superiore a 140 g/hl di alcol a 100% vol. e un tenore massimo di metanolo di 1.000 g/hl di alcole a 100% vol. L'alambicco a bagnomaria utilizzato per la produzione di questa Grappa può essere specificato come "Bagnomaria Piemontese". Non deve essere addizionata di alcole etilico, diluito o non diluito; può contenere caramello aggiunto solo come colorante se sottoposta a invecchiamento di almeno 12 mesi. Secondo le disposizioni comunitarie e nazionali vigenti, ha un titolo alcolometrico volumico minimo di 40% vol.; non è aromatizzata, sono esclusi anche i metodi di produzione con aggiunta di piante aromatiche o loro parti, nonché frutta o loro parti.

La zona geografica interessata è l'intero territorio della Regione Piemonte. Le vinacce fermentate provengono dalla vinificazione delle uve atte a produrre il vino a denominazione d'origine Barolo DOCG. Nella produzione della Grappa di Barolo



PERSONAGGI
QUI SOPRA
CARLO
EMANUELE III
DI SAVOIA.

gliata in impianti situati nella Regione Piemonte. È ottenuta esclusivamente da vinacce fermentate e distillate direttamente mediante vapore acqueo oppure dopo l'aggiunta di acqua. Alle vinacce può essere aggiunta una quantità di fecce non superiore a 25 kg per 100 kg di vinacce utilizzate; la quantità di alcol proveniente dalle fecce non può superare il 35% della

MEZCAL

LOS Siete Misterios

BEVI RESPONSABILMENTE



Imported and distributed by

PALLINI

刻の香

TOKINOKA

IL PROFUMO DEL TEMPO

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





è consentita l'aggiunta di zuccheri, nel limite massimo di 20 grammi per litro. È consentito l'uso dei termini "vecchia" o "invecchiata" se la Grappa di Barolo è sottoposta a invecchiamento in botti, tini e altri recipienti di legno non verniciati né rivestiti, per un periodo non inferiore a dodici mesi, in regime di sorveglianza fiscale, in impianti ubicati nel territorio della Regione Piemonte.

Sono consentiti i normali trattamenti di conservazione del legno dei recipienti. È consentito altresì l'uso dei termini "riserva" o "stravecchia" per la Grappa di Barolo invecchiata almeno 18 mesi. Può essere specificata la durata dell'invecchiamento, espressa in mesi e in anni, o soltanto in mesi.

È vietato utilizzare i simboli e le diciture DOCG e DOP sia in sigla che per esteso. La scheda tecnica della "Grappa di Barolo" è contenuta nel decreto del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.136 del 13.06.2016.



In sintesi, ci sono due aspetti fondamentali a garanzia del prodotto e del consumatore. La normativa stabilisce che tutto il processo produttivo della Grappa di Barolo, ottenuta soltanto da vinacce di Nebbiolo destinate a Barolo DOCG, possa avvenire esclusivamente in Piemonte, imbottigliamento compreso.

Vittorio Brambilla

NON SOLO PASSITO

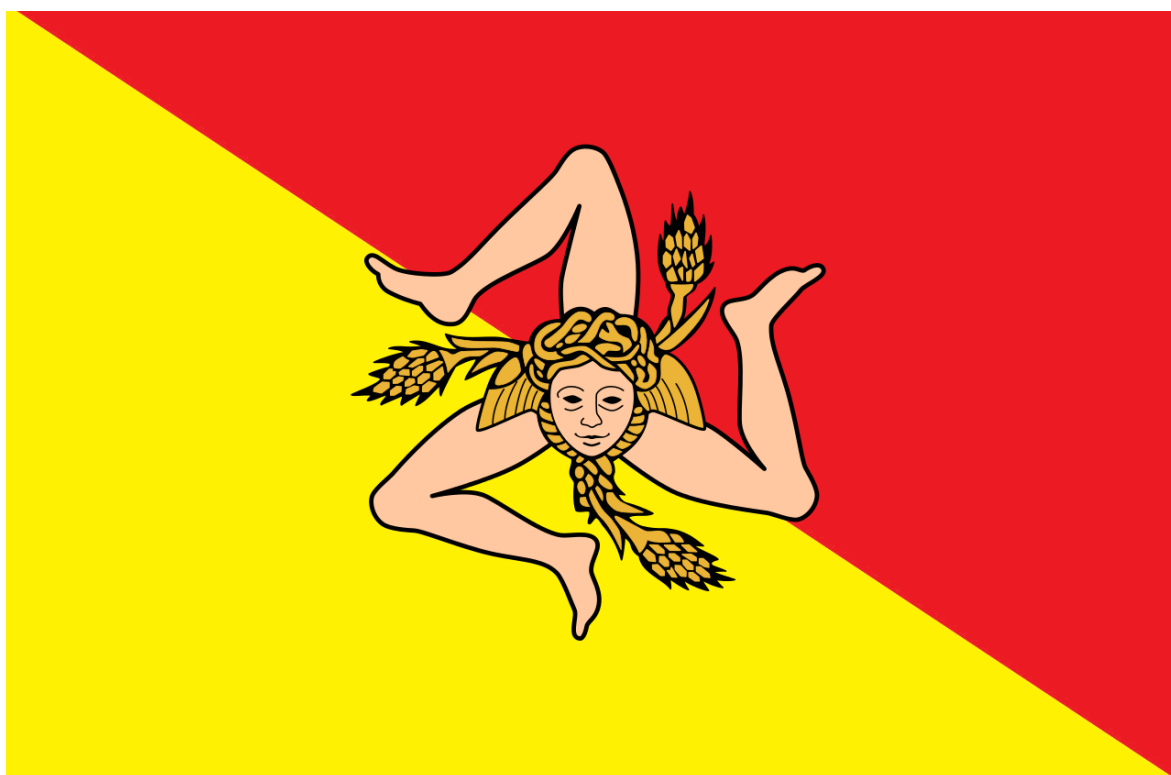
Vermouth, vini e distillati: l'altra faccia dell'antica Trinacria

DI VALENTINA RIZZI

Diamante del Mediterraneo, gioia dei popoli, poche terre sono frutto di una fusione secolare di culture, tradizioni e anime. Intorno alla nascita della Sicilia sono davvero tante le leggende, tutte intrise di un'aurea mitologica cresciuta nei secoli, da racconti tramandati di generazione in generazione.

Uno di questi racconta che l'isola nacque dall'estro di tre ninfe che, girovagando per i mari, raccolsero pezzi di terra ferti-

le mischiata con sassi. Un giorno, dopo tanto vagare, decisero di fermarsi sotto il cielo più limpido e azzurro del mondo e dai tre punti ove si erano fermate, ognuna di loro lanciò il proprio pugno di terra nel mare. Insieme alla terra, si narra che dai loro veli caddero fiori e frutti per rendere ancora più bella la loro creazione. Il mare si vestì di tutte le luci dell'arcobaleno e dalle onde emerse una terra variopinta e profumata, ricca di tutte le seduzioni che



la natura poteva offrire.

Dai tre vertici del triangolo, le bellissime ninfe iniziarono una magica danza dalla quale sorsero i tre promontori estremi della nuova isola, poi chiamati Capo Peloro dal lato di Messina, Capo Passero (Pachino) dal lato di Siracusa, e Capo Lilibeo dal lato di Palermo. Da questa configurazione venne data alla Sicilia antica il nome di Triquetra o Trinacria che in epoca ellenistica assunse quella rappresentazione strana e caratteristica di una figura gorgonica a tre gambe, riprodotta anche su monete dell'antichità classica e divenuta poi il simbolo ufficiale dell'isola.

La Sicilia è una terra ricca di cultura, sapori e profumi, che conquista con ingredienti incredibili, vini e specialità elaborate con semplicità. Una terra dall'unicità disarmante che mi ha permesso di visitare realtà produttive di Vermouth, vino e distillati. Il primo prodotto, il più "classico" che rimanda subito all'isola stessa è il Passito. Quando al Nord si dice passito immanca-



bilmente si dice Sicilia.

Da Pantelleria alle isole Eolie le sfumature di questo vino dolce sono uniche e svariate; vanno dalla nota di frutta secca a quella fresca, sapida e decisamente mediterranea delle erbe aromatiche.

Tra tutte le cantine ho volutamente scelto Marco de Bartoli come rappresentante del Passito siciliano. Una cantina con una storia bellissima da raccontare, quella di un vino fatto come una volta, artigianalmente.

La cantina è nata nel 1978, quando





PRODUTTORI

DA SINISTRA,
GIUSEPPINA,
MARCO E
SEBASTIANO
DE BARTOLI.

il giovane Marco De Bartoli, laureato in agronomia e con la passione per le auto da corsa, subentra alla madre Josephine nella conduzione del baglio Samperi, la tenuta dove da oltre due secoli si coltivavano le uve per la produzione del Marsala. In quegli anni la denominazione era in declino, come l'antica proprietà familiare, ma Marco riuscì in poco tempo a fare delle sue vigne il centro di propulsione di

un nuovo modo di produrre vino in Sicilia, fondato sulla qualità e su antiche e virtuose tradizioni.

Oggi la nuova generazione ha preso le redini dell'azienda continuando quello che il padre aveva insegnato e tramandato. I vini della cantina raggiungono vette qualitative altissime e la tenuta di famiglia rimane inalterata come un gioiello antico. Vini espressione di un territorio generoso



IL GUSTO PROHIBITO DELLA MIXOLOGY

SCIROPPI ed ESSENZE AD ALTA CONCENTRAZIONE

Cinque linee Made in Italy pensate per sperimentare la creazione di cocktail e stimolare la creatività di chef e pasticceri nell'alta cucina.



BEVANDE FUTURISTE

  prohibitomixology.com



FAIRY
QUEEN

JODHPUR
IMPORTED
London Dry Gin


LIQUORI
BORBONE



BEVI RESPONSABILMENTE

REGISTRATI AL PORTALE BUSINESS E ORDINA ONLINE A PREZZI ESCLUSIVI

WWW.MERCANTIDISPIRITS.COM

  mercantidispirits

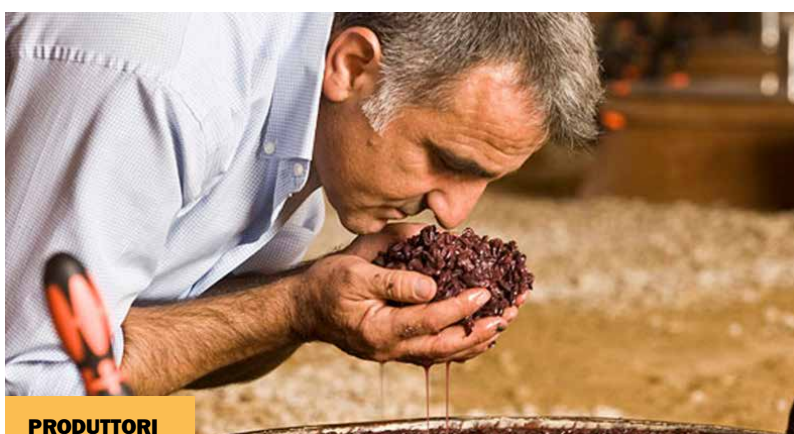


e suggestivo, in cui spiccano i vigneti di Samperi, collocati su una conca alluvionale e quelli Bukkuram, illuminati dal sole africano.

Negli anni il parco vitato si è ampliato anche più a sud. L'acquisizione di vigne a Pantelleria ha permesso alla famiglia De Bartoli di cimentarsi con la produzione di nuovi vini, tra cui il noto Passito, mantenendo intatto rigore stilistico e potenza evocativa. Il Passito Bukkuram è ottenuto da uve Zibibbo in purezza, provenienti da vigne di 35-50 anni, con resa bassissima, coltivate ad alberello. In vigneto si opera nel rispetto di ambiente e piante, procedendo con appassimento naturale al sole per il 50% delle uve, il restante rimane sulla pianta. Quando la fermentazione,

rigorosamente spontanea, è già nella fase avanzata si aggiunge l'uva appassita in precedenza e la si lascia macerare per circa 3 mesi. Si procede poi con un affinamento di circa 30 mesi in barrique e di 6 mesi in acciaio prima della messa in bottiglia.

Il Passito di Pantelleria "Bukkuram" si presenta con una veste ambrata intensa e brillante, contornata da sfumature di uva sultanina, zagara, albicocca, miele e cioccolato bianco. Se chiudete gli occhi vi immaginerete a Pantelleria, contornati dagli stessi profumi e sapori. Al sorso è pieno e di corpo, con una piacevole sensazione morbida e vellutata e avvolgente, il finale è lungo e persistente con sentori che richiamano le note fruttate. Un vero capolavoro.



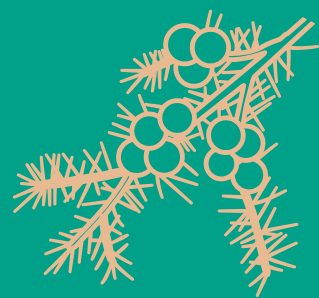
e potente contea, che vanta un ricco repertorio di specialità gastronomiche tra cui il famoso cioccolato. Tra i più celebrati marchi di cioccolato di Modica vi è Sabadì, azienda storica fondata da Simone Sabadì con Giusto Occhipinti, che adesso si cimentano anche con “Naturale”, il nuovo Vermouth biologico siciliano. “Naturale” per evidenziare una caratteristica unica: quella di essere prodotto solo con vino biologico.

Tre sono gli uvaggi scelti da Simone e Giusto: il Vermouth Naturale Rosso (18°) solo con Nero d’Avola, il Vermouth Naturale Orange (18°) con Moscato Passito e il Bitter Naturale (21°) da Cerasuolo di Vittoria. Tutti i vini impiegati nella produzione vengono prodotti e selezionati direttamente dall’Azienda Agricola Cos nata nel 1980 da tre amici: Gianbattista Cilia, Ciriaco Strano e, ancora, Giusto Occhipinti. L’acronimo dei loro cognomi darà vita al nome dell’azienda.

Nell’estrema punta sudorientale della Sicilia la vite gode di un clima da sogno, caldo di giorno e freddo di notte, l’escursione termica perfetta perché i grappoli esprimano tutto il loro sapore. Due Vermouth e un Bitter, tre anime distinte che

PRODUTTORI
IN ALTO
SIMONE
SABADI, QUI
SOPRA, GIUSTO
OCCHIPINTI.

Da Pantelleria a Modica è presto fatto: qui vi raccontiamo un’altra Sicilia. Modica, patrimonio mondiale UNESCO dal 2002, si trova nel sud est dell’isola. Una città di origine neolitica, capitale di un’antica



PIÙCINQUE

[GIN DISTILLATO IN ITALIA]



BEVI RESPONSABILMENTE

AMUNDSEN EXPEDITION 1911: LA MIGLIOR VODKA DRY DI ORIGINE POLACCA

Amundsen Expedition è sinonimo di avventura e mito, come rivela il nome del prodotto stesso. Racchiude in sé le emozioni del grande esploratore che realizzò la **leggendaria spedizione al Polo Sud del 1911**, la prima nella storia a conquistare l'Antartide. La celebre missione fu guidata infatti dall'"eroe" norvegese **Roald Engelbregt Gravning Amundsen**, che arrivò per la prima volta all'estremo capo del mondo con 35 giorni di anticipo rispetto ai rivali inglesi.

Amundsen Expedition si posiziona nella fascia delle vodke **Premium** grazie ad ingredienti scelti e un processo di produzione unico, tipico delle vodke polacche. Realizzata con **acqua cristallina e incontaminata, grano ed altri cereali** accuratamente selezionati, è poi prodotta e imbottigliata in Polonia con un **lento processo** all'avanguardia (1/3 più lento rispetto alle vodke lisce tradizionali), **una filtrazione al di sotto di 0 gradi celsius e 6 cicli di distillazione**.

Amundsen Expedition ha una qualità riconosciuta da anni a livello internazionale. Tra i premi più recenti troviamo la **medaglia d'oro** nella categoria premium del **The Global Spirits Masters**, attribuita per "la sua corporatura morbida, sottile e un po' complessa ma cremosa al palato"; la **medaglia d'argento** nella categoria tasting dell'**International Spirit Challenge** per "un corpo equilibrato con morbide note floreali, un tocco di vaniglia e sentori di grano e la più recente **medaglia d'argento** ai **World Vodka Awards**.

Amundsen Expedition è unica grazie alla sua **bottiglia di design**: la forma squadrata tipica di un blocco di ghiaccio, è l'anima della bottiglia, trasparente ma nei toni dell'azzurro tipici dei riflessi del ghiaccio è poi suggellata dal **rilievo "Expedition 1911"** sul lato in riferimento alla spedizione e il **rilievo "South Pole 90's"** sul fronte che indica il punto più a sud del mondo.

Un design capace di stupire, che si è aggiudicato la **medaglia d'oro** nella categoria "**Miglior Nuovo Lancio (Design)**" ai **World Drink Awards**.

Infine, Amundsen Expedition si è appena aggiudica il sigillo "**Made for Recycling**" per l'alta riciclabilità del suo packaging. Riconoscimento di grande valore attribuito dall'istituto **Interseroh**, pioniere della sostenibilità dal 1991, come risultato dell'analisi di design, imballaggio e specifiche tecnologie utilizzate nel processo di produzione.



BEVI RESPONSABILMENTE



riunendosi nella denominazione “naturale” vogliono rappresentare al meglio tutto ciò che è buono di questa soleggiata Sicilia.

Il Vermouth Rosso Naturale viene prodotto da uve biologiche che crescono su terreni di natura calcarea e silicera, argilla e tufo, vendemmiate manualmente, vinificate con metodi naturali a fermentazione spontanea sulle bucce, con lieviti indigeni. Il carattere aromatico di questo Vermouth libera profumi di erbe spontanee delle campagne iblee e scorze di agrumi siciliani.

Naturale Orange è un Vermouth dalle note aromatiche di gelsomino e albicocca. L'uva Moscato viene appassita, poi vinificata in stile naturale per essere impiegata come base per questo Vermouth. Un prodotto interessante con diverse possibilità di utilizzo poiché non è solo una base per miscelazione ma anche un ottimo dopo pasto, liscio o con ghiaccio, ottimo alleato per un abbinamento cibo-vino.

Infine il Bitter Naturale che incontra le uve di Frappato di Vittoria e quelle del Nero d'Avola. Un blend magnifico per la base di questo Bitter. Il vino di partenza viene prodotto secondo le regole del naturale,





nel rispetto della vigna e dei grappoli; pigiature e rimontaggi giornalieri manuali con fermentazione spontanea attivata da lieviti indigeni.

Prodotti fatti con amore e passione per la Sicilia vera, quella bella al naturale. La Sicilia è anche spiriti.

Insulae (42°) è il nome del primo Gin prodotto sull'isola. Uno small batch davvero unico che vuole esprimere tutta la Sicilia. Insulae è prodotto con botaniche coltivate sull'isola; arance dolci e amare della provincia di Catania, limone di Siracusa, mandarino Tardivo di Ciaculli, pistacchio di Bronte, mandorla di Noto, sesamo di Ispica, carruba di Ragusa, ginepro e gelsomino. Coltivate e raccolte nel periodo di massima espressione, le botaniche vengono convogliate all'azienda per iniziare il processo produttivo. Dopo l'infusione in soluzione idroalcolica, Insulae Sicilian Gin viene distillato a bagnomaria, con antichi alambicchi di rame alimentati da fiamma. Nasce così il Gin ideato da due ragazzi si-

ciliani, Alfredo Mineo e Marco Nicosia, che hanno saputo rappresentare la propria terra di origine in un solo prodotto.

L'idea di produrre un Gin nacque a Milano durante gli studi universitari di entrambi, complice la frequentazione di un noto Gin bar cittadino che accese la passione dei due amici per il Gin. Alfredo per primo si appassiona al punto da dedicare diversi viaggi alla scoperta del mondo del Gin. Decisivo fu un viaggio a Londra. Qui Alfredo incontra il manager di City Of London Distillery, un trapanese trapiantato nella grigia Londra. Inizia così una serie di amicali scambi di consigli e suggerimenti che riguardano produzione, tecniche e materie prime del Gin.

Tornato in Sicilia, Alfredo propose al suo amico Marco il progetto. Fatte le opportune ricerche di mercato, raccolti i dati, a metà 2017 il business plan era pronto. Rimaneva da scegliere il distillatore. Diversi incontri con alcune distillerie e quindi la scelta di Bordiga, un sito produttivo con



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

DA DESIGN.IT

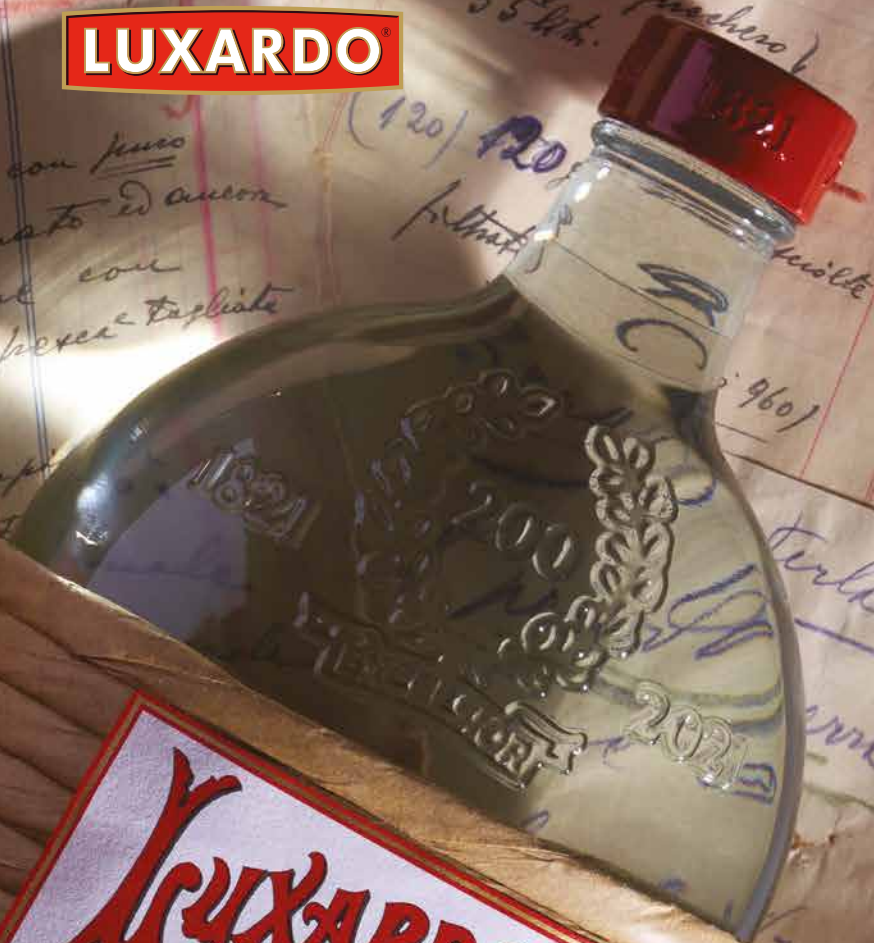
Maraschino speciale
tipo Perle Extra Dry

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 riemp
proporzionale al conten
preziosissimo app
5 si aggiunge la
fresca, tagliata

se si formano in
del vino maras
tenere il tin
comple
mentare

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



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE



f @ in

LUXARDO.IT





PRODUTTORI
 DA SINISTRA
 ALFREDO
 MINEO E
 MARCO
 NICOSIA.



una lunga storia e un meraviglioso alambicco a fiamma viva del '700.

Non è stato semplice trovare il giusto equilibrio tra le botaniche scelte. La caruba non era mai stata lavorata in distillazione, ma avendo un grande potenziale è stata il primo tra gli ingredienti ad essere analizzato. La difficoltà maggiore è stata la gestione della nota floreale del gelsomino. I primi campioni erano troppo profumati e coprivano il resto delle botaniche, dopo qualche mese di test finalmente è arrivato “il figlio prediletto”, entrato in distribuzione a maggio 2019.

Insulae è un Gin dal profumo unico, sor-

prendente e in continua evoluzione. Il naso gioca tra i profumi degli agrumi e quelli floreali del gelsomino. Già al primo sorso ci si accorge della sua unicità: balsamico, fresco e persistente, il pistacchio fa da padrone e sprigiona note che raramente si incontrano. Infine il gelsomino che con il suo profumo è capace di trasformare questo Gin dal naso al palato.

Un mix di aromi, profumi e sensazioni davvero caratteristici; un viaggio inaspettato in un solo sorso. Questa è la “nuova” Sicilia, che ha una voglia matta di riscattarsi.

Valentina Rizzi

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



MAISON PEYROT, SPIRITO DI FAMIGLIA

Maison Peyrot è un pezzo di storia liquida di Francia i cui Cognac sono oggi perle di prelibatezza che hanno conquistato i palati più esigenti.

La storia di Peyrot inizia nel lontano 1893 quando Jean Baptiste Peyrot, enologo, fondò un opificio dotandolo di innovativi metodi produttivi per il vino e la liquoristica. Tuttavia la vera rivoluzione avvenne nel 1956 quando Jean Baptiste Peyrot e sua moglie Mathilde decisero di dedicarsi alla distillazione del nobile spirito francese, un lungimirante punto di svolta che avrebbe dato significativi risultati futuri. Al tempo l'azienda disponeva di un vigneto di sette ettari e la

sua produzione venne distribuita nel mercato locale.

Altra data importante è il 1970. In quell'anno l'azienda guidata da François e Gisèle Peyrot presentò al mercato la prima bottiglia di Cognac François Peyrot. Da allora è iniziata un'ascesa costellata di successi commerciali come la nascita del pregiato Cognac VSOP e del famoso Liqueur au Cognac Poire Williams.

Punto costante di Maison Peyrot è una sola grande filosofia: coltivare la qualità in tutto l'iter produttivo, una scelta coraggiosa ripagata in termini di successo e riconoscimenti a livello internazionale.



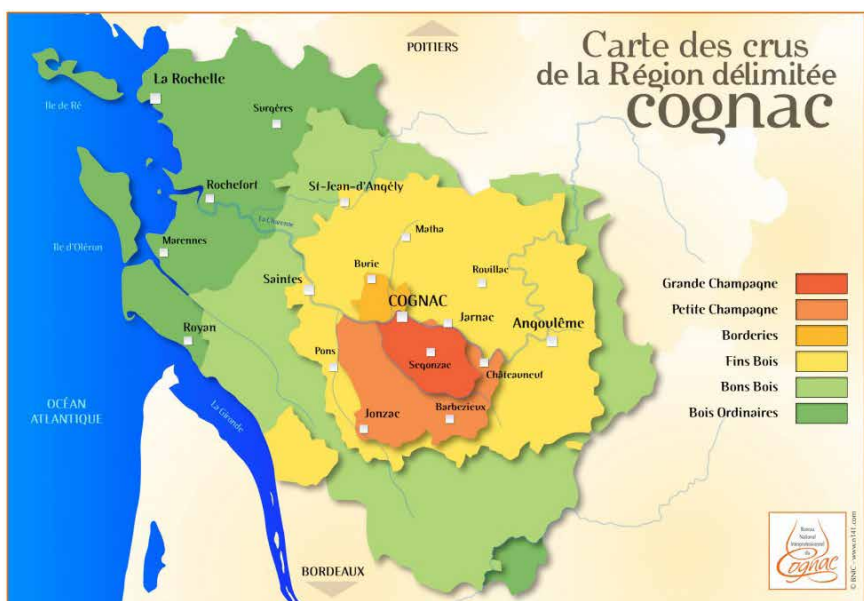
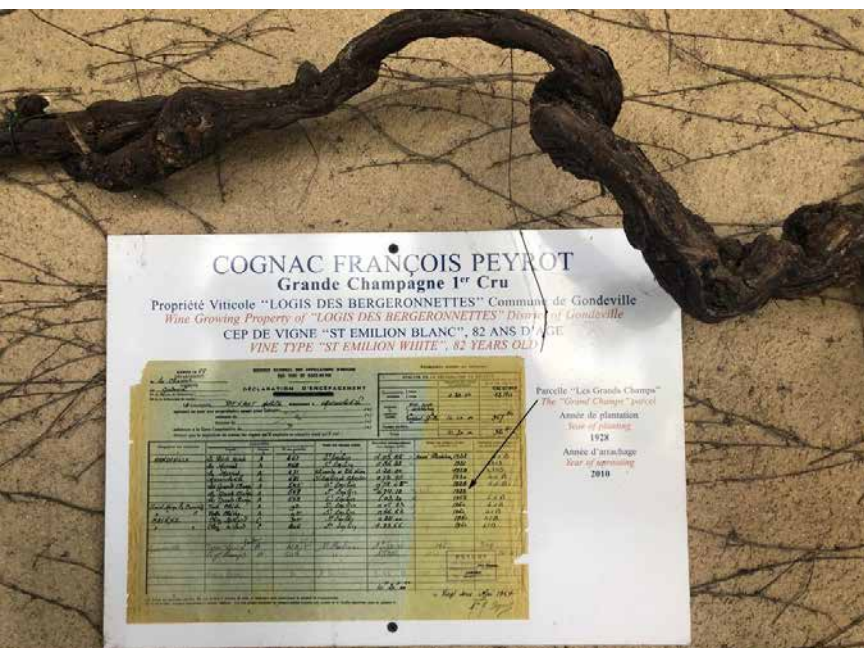
La culla della qualità di Peyrot è Les Bergeronnettes, il famoso vigneto di famiglia che si trova nel comune di Jarnac. Gli iniziali sette ettari oggi sono divenuti 25, coltivati a Ugni Blanc e Colombard i cui vini vengono distillati con il metodo charentaise. Dalle uve di questo vigneto si producono esclusivamente Cognac di denominazione controllata “Grande Champagne 1er Cru de Cognac”.

Il tratto distintivo del lavoro in vigna, il profondo rispetto per l'equilibrio naturale realizzato attraverso pochi interventi e la decisione di non utilizzare fertilizzanti chimici e pesticidi è una filosofia produttiva che privilegia la qualità a scapito della quantità.

Nel loro riposo invernale di quattro mesi, le viti ricevono la potatura. In aprile la fioritura delle gemme annuncia la futura raccolta che avverrà nel mese di ottobre con oltre tre milioni di grappoli. Una volta raccolti i grappoli vengono di-



sposti su graticci per estrarne il succo e la polpa. Questa tappa, molto importante, viene praticata lentamente in maniera ancestrale con l'aiuto di antichi torchi a pistone ad acqua, i quali rispettano la pigiatura degli acini per permettere la transumanza dei succhi attraverso le bucce. Questo metodo antico, diventato ormai rarissimo, permette di ottenere succhi traslucidi che daranno origine a vini di grande qualità.



gnac Grande Champagne. Questi liquori sono il risultato di un sapiente connubio di aromi naturali di frutta e Cognac e continuano a essere prodotti a Jarnac.

Il liquore Poire Williams & Cognac (30°), il più famoso e il più premiato, prevede l'utilizzo di 14 kg di Williams per bottiglia da 0,70. Le pere, provenienti dalla regione della Foresta Nera, vengono colte in autunno quando raggiungono la piena maturità e le bucce assumono un colore ambrato-rosato. I frutti vengono conservati al freddo nell'attesa di essere utilizzati per produrre l'aroma naturale, ottenuto dalla macerazione del frutto in una piccola quantità di distillato.

Attraverso un processo rotativo viene estratto un succo di pera estremamente concentrato. Il liquore viene ottenuto dall'assemblage di Cognac 1er Cru Gran-

La vera magia inizia però in cantina, in quel luogo quasi magico dove i profumi dell'alcool evaporato, la parte degli angeli e gli aromi del legno regalano una tela perfetta sulla quale il maitre de chai disegna abilmente le sue miscele. È in queste umide cantine che avviene la magia dei profumi che si svelano durante gli invecchiamenti in botti di rovere bianco da 400 lt.

Nel 1970 François Peyrot sviluppò anche un'ampia gamma di liquori a base Co-

150 VARNELLI

1868-2018

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE

BEV. RESPONSABILMENTE



Rappresentato da



RINALDI 1957

Welcome to Sugarlandia



de Champagne, aroma naturale di Pere Williams, sciroppo di zucchero e acqua distillata. Questa miscela viene poi invecchiata per due anni in botti di rovere bianco.

Il Liqueur au Cognac Poire Williams si presenta con colore ambra intenso. Al naso emergono i sentori olfattivi tipici del Cognac e i profumi fruttati delle pere Williams, al palato un mélange unico e armonioso. Questo liquore è ottimo come digestivo, ma se servito molto freddo insieme a 2/3 di Champagne è delizioso anche come aperitivo.

Oggi la linea dei liquori al Cognac Francois Peyrot si è ulteriormente allargata per intercettare i gusti di un mercato in

continua evoluzione. Tra questi ricordiamo i liquori Chataigne & Cognac, e poi il Mandarine, Mure, Cafè e Amande. In ognuno di essi si ritrova l'abilità di un'azienda che persevera nella sua tradizione.

Oggi la generazione Peyrot che da oltre venti anni guida l'azienda è orgogliosa di questi spiriti che li impegnano quotidianamente con perseveranza, con gli stessi gesti di un tempo nel tramandare il *savoir faire* dei loro nonni e genitori.

Tra i premi ricevuti dalla Maison Peyrot risaltano quelli di "The International Wine and Spirit Competition" a Londra, e "Le Concours Mondial de Bruxelles".

Gli spiriti della Maison Peyrot sono distribuiti in Italia da Meregalli Spirits.



CHATAIGNE & COGNAC

Zona produttiva: Jarnac

Materia prima: Cognac de Grande Champagne e aroma naturale di castagna

Distillazione: Cognac 100% di denominazione Grande Fine Champagne 1er Cru de Cognac. È invecchiato nelle botti di rovere bianco per un minimo di un anno. L'aroma è ottenuto dalla macerazione delle castagne

Colore: marrone con riflessi dorati.

Profumo: al naso è sottile e distinto, con note di marron glacé.

Abbinamenti: bevuto fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci alla cioccolata, pasticceria secca ma soprattutto con creme.

Sapore: al palato fresco e rilascia delicatamente note di castagna con un leggerissimo finale di legno.

ABV: 24°



MANDARINE & COGNAC

Zona produttiva: Jarnac

Materia prima: 6 kg di mandarini e Cognac 1er Cru Grande Champagne.

Distillazione: Cognac 100% di denominazione Grande Fine Champagne 1er Cru de Cognac. È invecchiato nelle botti di rovere bianco per un minimo di un anno. L'aroma è ottenuto dalla macerazione dei mandarini nel loro succo.

Colore: leggermente ambrato.

Profumo: al naso si percepiscono i sentori tipici del Cognac, con gli aromi fruttati e agrumati del mandarino.

Abbinamenti: fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci di cioccolato o per profumare dolci (tipo pan di Spagna), le crêpe nell'impasto o direttamente sulla crêpe con un po' di zucchero.

Sapore: al palato riserva un mix di gusti che si fondono in maniera unica ed armoniosa.

ABV: 30°



Scopri tutta la mixology Nardini

#SHAKE YOUR GRAPPA



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



CALVADOS 5 ANS

Dal Pays d'Auge,
prodotto esclusivamente
con mele da sidro.

Un gusto piacevole e elegante.



BEVI RESPONSABILMENTE

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



CAFÉ & COGNAC

Zona produttiva: Jarnac

Materia prima: Cognac de Grande Champagne e aroma naturale di caffè

Distillazione: Cognac 100% di denominazione Grande Fine Champagne 1er Cru de Cognac. È invecchiato nelle botti di rovere bianco per un minimo di un anno. L'aroma è ottenuto dall'infusione di caffè.

Colore: marrone scuro.

Profumo: svela fragranze robuste, bouquet lungo e carattere distintivo senza aggressività.

Abbinamenti: fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci alla cioccolata, al caramello o con pasticceria secca.

Sapore: al palato morbida sensazione di caffè che svela sul finale la dolcezza del Cognac.

ABV: 24%



MURE & COGNAC

Zona produttiva: Jarnac

Materia prima: Cognac de Grande Champagne e aroma naturale di more.

Distillazione: Cognac 100% di denominazione Grande Fine Champagne 1er Cru de Cognac. È invecchiato nelle botti di rovere bianco per un minimo di un anno. L'aroma è ottenuto dalla macerazione delle more.

Colore: Granata con riflessi violacei.

Profumo: seducente percezione di frutta fresca che rilascia tutta la sua dolcezza.

Abbinamenti: fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci alla cioccolata, pasticceria secca, creme e dolci con una base di pasta frolla.

Sapore: al palato fresco e puro nella sua dolcezza. La texture molto equilibrata e una bella persistenza aromatica di frutta dolce.

Invecchiamento: minimo 1 anno in botti di rovere bianco.

ABV: 18%



AMANDE & COGNAC

Zona produttiva: Jarnac

Materia prima: Cognac de Grande Champagne e aroma naturale di mandorla.

Distillazione: Cognac 100% di denominazione Grande Fine Champagne 1er Cru de Cognac. E' invecchiato nelle botti di rovere bianco per un minimo di un anno. L'aroma è ottenuto dalla macerazione con le mandorle.

Colore: leggermente ambrato.

Profumo: al naso si percepiscono il profumo della mandorla ancora verde e gli aromi intensi del legno del Cognac.

Abbinamenti: fresco come digestivo. Si consiglia anche con dolci alla cioc-

colata, al caffè o con qualsiasi tipo di crema.

Sapore: l'attacco in bocca è deciso, emergono note di mandorla fresca e sentori amarognoli delicati.

Invecchiamento: minimo 1 anno in botti di rovere bianco.

ABV: 24%

COGNAC SELECTION

Zona produttiva: Jarnac.

Vitigni: Colombard e Ugni Blanc.

ABV: 40%

Colore: giallo ambra.

Profumo: soave e pungente.

Sapore: al palato si percepiscono leggere sentori di fiori di vite.



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 **DR. DAVID CLUTTON**
 METICULOUSLY
 3-52% ALC/VOL
 100% GRAIN NEUTRAL SPIRITS
 100% YEAR OLD
 BRICK ENGAGED, COPPER POT STILL

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 pot still in London. We open our doors to the world's best gin makers to help us create the most exceptional gin. No. 3 is a unique blend of juniper, citrus and spice. The most exceptional gin in the world. No. 3 is the only gin to be awarded the Supreme Champion Spirit award in 2019. We are proud to be the world's best gin.

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

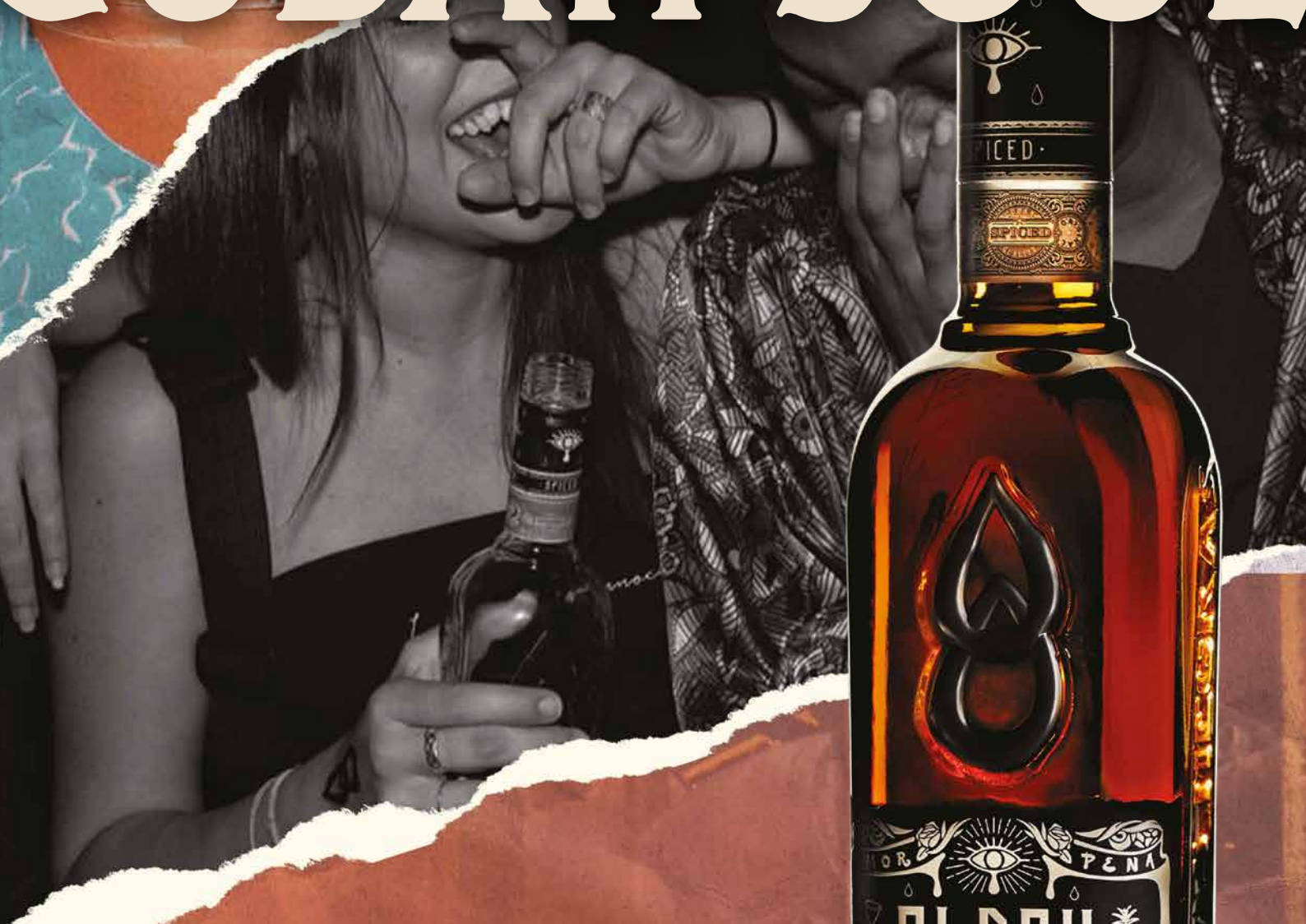


imported and distributed by



pallini.com

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



COGNAC VSOP

Zona produttiva: Jarnac.

Vitigni: Colombard e Ugni Blanc.

Invecchiamento: minimo 12 anni in botti di rovere.

ABV: 40%

Colore: giallo ambrato.

Profumo: amabile con sentori vanigliati.

Sapore: Al palato si percepiscono leggere sentori di fiori di vite.



COGNAC XO

Zona produttiva: Jarnac

Vitigni: Colombard e Ugni Blanc.

Invecchiamento: minimo 25 anni in botti di rovere.

ABV: 40%

Colore: Oro ambrato.

Profumo: al naso arriva un'esplosione di profumi con un crescendo continuo, tra cui si riconoscono aromi di frutta, sentori vanigliati e di noci.

Sapore: in bocca è prepotentemente persistente, intenso e delicato allo stesso tempo.

VINI E LIQUORI STELLARI

BEST WINE STARS 2022

FAUSTO LUPETTI EDITORE – PAGG. 560 – EURO 60,00

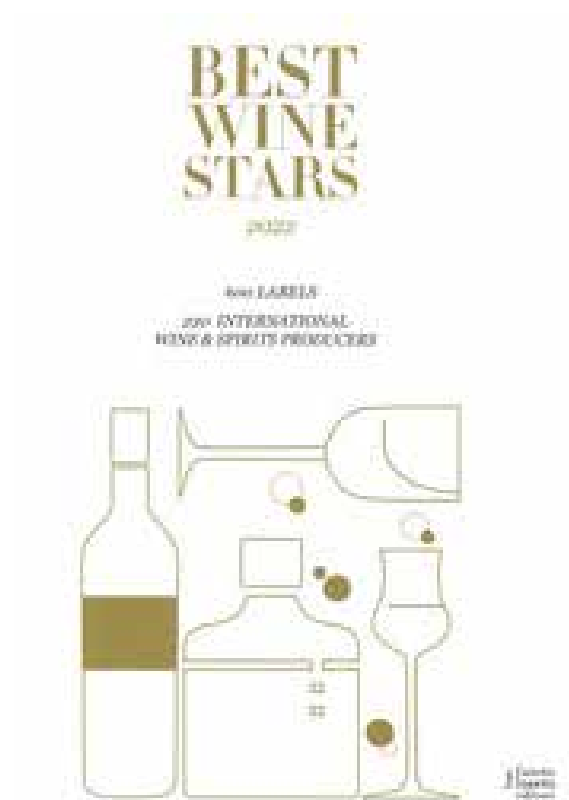
Questo monumentale lavoro è la diretta trasposizione su carta stampata dell'omonima manifestazione dedicata al vino e agli spiriti di Milano, giunta quest'anno alla terza edizione.

Best Wine Stars è un volume che è parte di un più ampio progetto mirato alla promozione e diffusione del vino italiano nel mondo e fotografa il panorama vitivinicolo italiano attraverso la presentazione di 100 aziende italiane da Nord a Sud, dai piccoli poderi alle aziende più strutturate.

Il viaggio nelle regioni italiane intercetta cantine più e meno note, presenta la loro storia aziendale, i territori e i prodotti più rappresentativi completi di un'approfondita analisi che descrive i profumi e i sapori di ogni prodotto.

Ogni azienda vinicola è presentata con almeno due prodotti e non manca una sezione dedicata agli spiriti. Nel totale il volume presenta 600 etichette. La produzione presente esalta espressioni di Gin italiani e di liquoristica artigianale, tradizioni liquide perpetuatisi nel tempo di generazione in generazione.

Il libro è indubbiamente elegante, confezionato in edizione lussuosa, con carta patinata che contribuisce a dare brillantezza alle foto delle bottiglie, rilegato in brossura e con copertina cartonata. La sezione degli spiriti è molto più ridotta



rispetto a quella vinicola ma certamente attraente. Essendo destinato a una diffusione internazionale il libro è stampato in due lingue (italiano-inglese), aspetto molto importante che contribuisce a impreciosire i contenuti di per sé già rilevanti.

Best Wine Stars 2022 è sicuramente un'opera che contribuisce a far conoscere e apprezzare, all'addetto ai lavori e al consumatore, prodotti che sono fieri ambasciatori del gusto italiano nel mondo.

Alessandro Palanca



ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO
DELLA CREATIVITÀ

Mixology Selection

ferro
beverage&co.

DISTRIBUZIONE, RICERCA
E INNOVAZIONE NEL CANALE HO.RE.CA

Wine
Beer

Spirit

in our DNA

illustrazione di Andrea Koes

CASTELFRANCO VENETO - T. 0423.494314
www.ferrowine.it - info@ferrodistribuzione.it

Bevi Responsabilmente