

# Bartales

## France

N. 10 | NOVEMBRE 2022

SUPPLÉMENT DE BARTALES



LIQUID STORY / EL BART  
UN GIN BLASONNÉ



REPORT / AU-DELÀ DES FRONTIÈRES  
UN ITALIEN EN CHAMPAGNE



ZOOM / BULLES  
BIOLOGIQUE, BON ET STRATÉGIQUE



LIQUID STORY / ANCIENS SAVOIRS  
MENS SANA IN CORPORE SANO



REPORT / GRAPPA  
NUANCES SICILIENNES



## Mixology Minded Collection

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail



**FOLLOW ALONG!**

 @FinestCallEU

 @FinestCall\_EU

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



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

# CENT DE CES JOURS

L'éditorial italien, l'éditorial « mère » de « BarTales » fête cent numéros, cent couvertures. Il y a dix ans, parce qu'autant d'années se sont écoulées, personne n'aurait parié dessus, honnêtement, nous non plus. Au-delà d'une certaine satisfaction, je sens qu'il est nécessaire de faire deux minutes de pause pour souffler et remercier. L'équipe, avant tout. Petite, compacte, résiliente autour de laquelle ont tourné dès le début des experts et des collaborateurs qui ont cru en un projet qui pouvait sembler ambitieux, et qui, mois après mois, a consolidé un résultat qui nous rend fiers. Ensemble, nous avons essayé d'informer de façon soignée et responsable. Ensemble, nous avons suivi les tendances, intercepté les nouveautés, identifié les directions de la nouvelle mixologie et de la culture des cocktails. Ensemble, nous avons grandi et relevé les défis. Sans eux, « BarTales » n'existerait pas et, moins que jamais, il aurait soufflé les dix bougies d'un anniversaire important malgré les moments difficiles. Et un juste remerciement aussi à toutes les entreprises qui nous ont soutenus. Sans nos partenaires nous ne serions pas arrivés jusqu'ici et, bien évidemment, sans vous, les lecteurs, nous ne pourrions même pas imaginer les prochains numéros, les spéciaux et les événements que nous avons à l'esprit. Maintenant, c'est le moment de souffler et de souhaiter un joyeux anniversaire à un magazine qui s'est fait valoir outre-Alpes et outre-mer, qui a grandi petit à petit sans qu'on s'en rende compte. Joyeux anniversaire, pour de nombreuses années encore.

Follow us



**BarTales**  
France

N. 10 | NOVEMBRE 2022

DIRECTRICE RESPONSABILE

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

RÉDACTION

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAPHISME

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

ONT COLLABORÉ

**Vittorio Brambilla, Alessandro Palanca,  
Antonella Paolino**

CORRESPONDANT POUR LA FRANCE

**Antonella Paolino**

(antonellapaolino@bartales.it)

TRADUCTION PAR

**TLMG-GROUP – Brescia (BS) Italie**

ÉDITION WEB À LA DILIGENCE DE

**SKILL LAB srl**

(assistenza@s-lab.it)

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

© copyright

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

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

**BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE**



James Sceats

# UN GIN BLASONNÉ

Histoire du distillat « noble » à la base de l'Aviation. Maintenant, dans la version plus aromatique

PAR FABIO BACCHI

Il y a plusieurs années, nous vous avons parlé de l'Aviation et du Gin que Hugo Ensslin cite dans la recette publiée dans son livret « Recipes for Mixed

Drinks », publié entre 1916 et 1917 en deux éditions distinctes. Ensslin, barman allemand qui travaillait au Wallick House de New York à Times Square, faisait partie

1852 Baptised at

St Barnabas Homerton



BAPTISMS solemnized in the Parish of <i>St Barnabas Homerton</i> in the County of <i>Middlesex</i> in the Year 18 <i>52</i>						
When Baptised.	Child's Christian Name.	Parents Name.		Abode.	Quality, Trade, or Profession.	By whom the Ceremony was performed.
		Christian.	Surname.			
18 52. <i>Sept 7<sup>th</sup></i> No. 577.	<i>Edward</i>	<i>William</i> <i>Stub</i>	<i>Hughes</i>	<i>Homerton</i>	<i>Ant. Motter</i>	<i>J. M. Ansell</i> <i>Curate</i>
<i>Sept 2<sup>nd</sup></i> No. 578.	<i>Sydia</i>	<i>George</i> <i>Murphy</i>	<i>Stewart</i>	<i>Homerton</i>	<i>Anthony</i> <i>Pike</i>	<i>J. J. Ansell</i>
<i>Sept 19</i> No. 579.	<i>Danu</i>	<i>Joseph</i> <i>Turner</i>	<i>Scott</i>	<i>Homerton</i>	<i>Gardener</i>	<i>J. M. Ansell</i> <i>Curate</i>

de la génération qui allait caractériser la scène du *bartending* de l'époque.

Nous revenons volontiers sur l'argument d'El-Bart après être entrés par hasard en contact avec Peter et Austin Sceats, Anglais descendants directs de celui qui produisit en premier un Gin qui serait passé à l'histoire comme El-Bart Gin. Une histoire extrêmement fascinante.

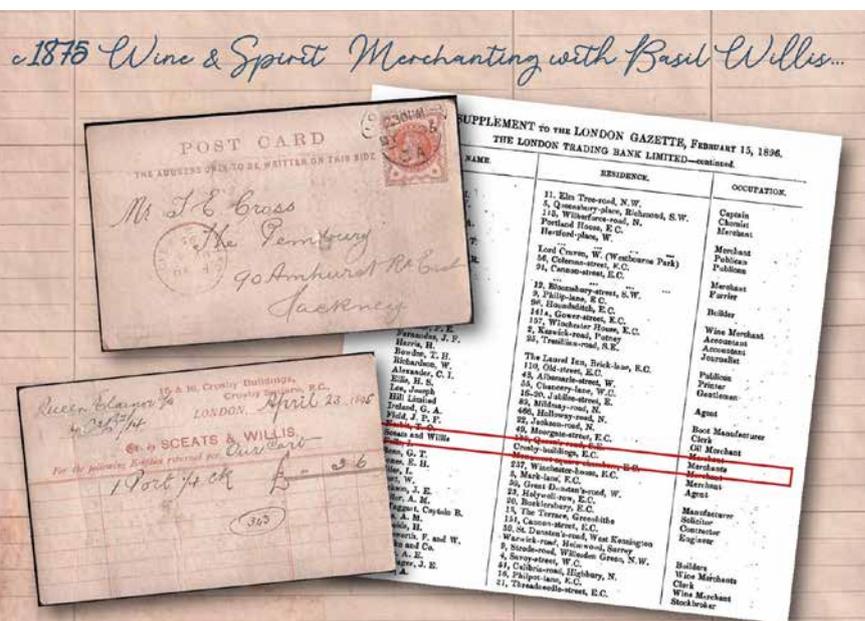
L'aventure de El-Bart Gin est liée à celle de la Camberwell Distillery Gin, à l'époque située à Addington Square, au sud-est de Londres, et d'un certain James Sceats. Mais procédons dans l'ordre. Durant le deuxième confinement, suite à la récente pandémie, Peter Sceats décida d'utiliser *ancestry.com* pour se dédier à la recherche de l'arbre généalogique de sa famille. «

En vérité, plutôt pour le plaisir et sans se prendre au sérieux », raconte Peter.

Après un mois de recherches et de reconstructions généalogiques, Peter tombe sur son aïeul James Sceats, un artisan aisé, né en 1851 de Joseph.

Enfant, James Sceats fut frappé par la scarlatine, une maladie qui a entraîné des complications tout au long de sa vie. Après l'école, le jeune James choisit de suivre les traces de son père Joseph, habile tonnelier. A 19 ans, James Sceats avait son propre atelier à Little Pulteney Street (aujourd'hui Brewer Street) à Soho. Le père de Peter et Austin Sceats a conservé une photo de James datant de 1870 prise justement devant le laboratoire de tonneaux.

Marié à l'une des filles du propriétaire



En 1898, la distillerie Camberwell Distillery fut mise en vente et les deux associés l'achetèrent. Grâce à sa proximité à Camberwell Wharf et à Grand Surrey Canal (un canal relié, à l'époque, à la Tamise), la distillerie bénéficiait d'un emplacement idéal. Les deux associés auraient géré ensemble la distillerie de Gin que pendant quelques années, jusqu'en 1902, année à laquelle la santé de James subit une dégradation.

Certains articles historiques sur la distillerie rapportèrent des nouvelles selon lesquelles Sceats et Willis extrayaient dans la distillerie des résidus d'alcool des tonneaux usagés (grogging). Cette technique, illégale au Royaume-Uni mais autorisée aux USA, était utilisée pour récupérer l'alcool destiné à l'industrie pharmaceutique et non pas à la consommation alimentaire.

Les conséquences légales auraient-elles donc causé des problèmes économiques et légaux à la distillerie ? Les petits-fils de James Sceats ne savent pas si la fin de

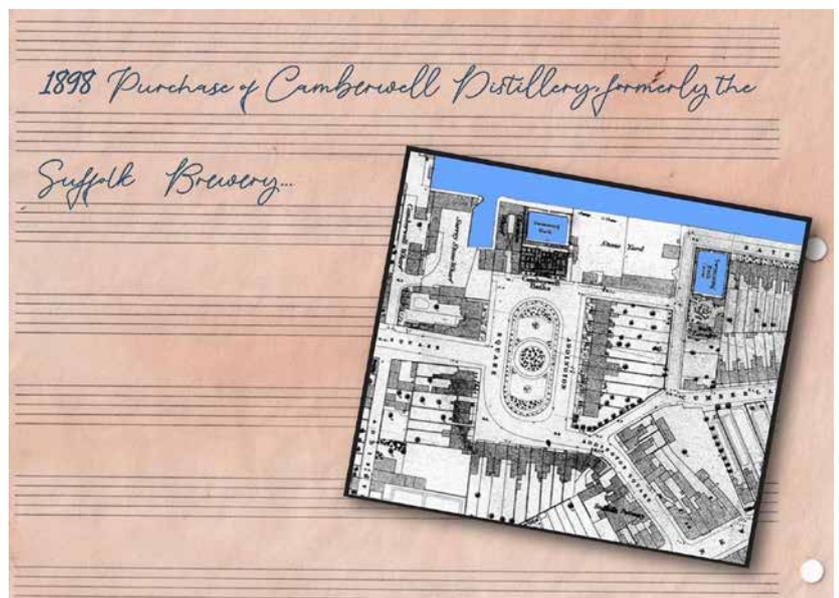
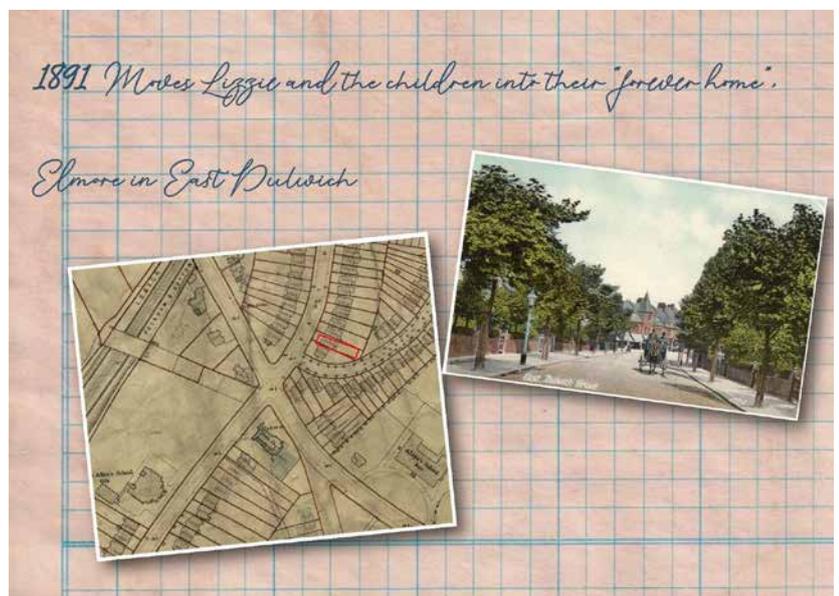
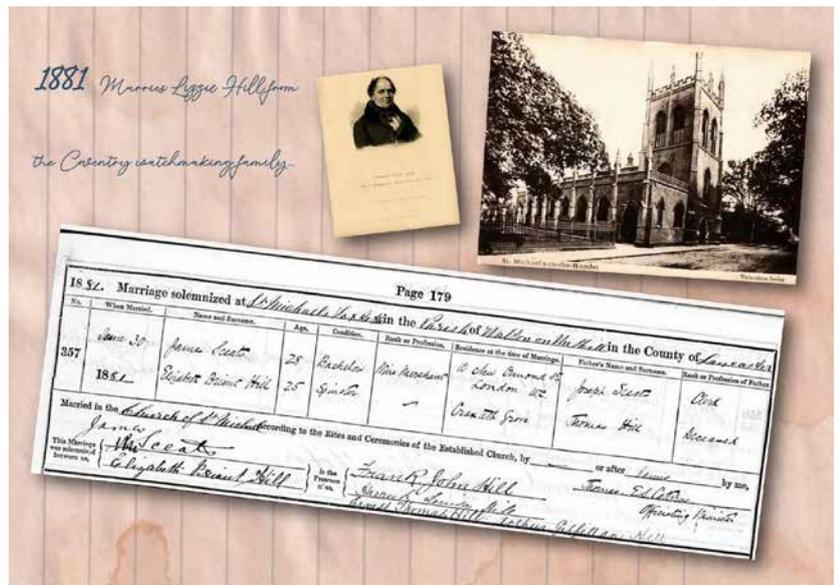
de l'horlogerie Hill de Coventry, James aurait ensuite lancé une activité commerciale de vins et de liqueurs en société avec un autre commerçant du secteur, Basil Willis. Les bureaux de cette société se trouvaient dans le Crosny Building à Bishopgate, Londres.

l'activité de grogging fut vraiment si importante pour la distillerie. L'Acte du Parlement qui mettait fin à l'allègement fiscal sur les « spiritueux récupérés » entra en vigueur le 1ER juillet 1898, au même moment où Sceats & Willis acquièrent la Camberwell Distillery. Il semble donc difficile d'imaginer Sceats engagé dans la récupération d'alcool pendant sa gestion. Néanmoins, il se pourrait que James ait développé une méthode pour extraire l'alcool des tonneaux utilisés dans le commerce du vin et des spiritueux.

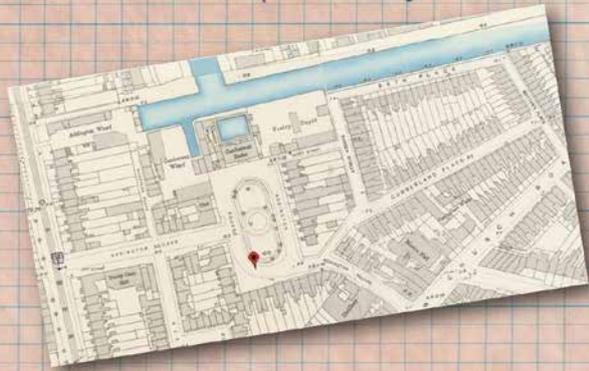
La chose aurait du sens car James était un tonnelier, un commerçant de vins et de liqueurs et avait clairement l'esprit d'entreprise. Ce qui est sûr, c'est qu'en 1902 la propriété, les alambics et la recette du Camberwell Gin furent vendus à la Wilson Distilling Co. de Pennsylvanie, de propriété d'un immigrant irlandais que James connaissait, Robert Wilson.

Basil Willis abandonna le business, se retira en Écosse mais, après la vente de la distillerie, fit faillite. Austin et Peter Sceats pensent qu'il est possible que James puisse avoir vendu une méthode pour récupérer de l'alcool des tonneaux à un contact de Robert Wilson, Cyrus J. Seltzer, lui aussi de Pennsylvanie. Cyrus était un chirurgien et un inventeur pionnier de dispositifs conçus pour le secteur médical et fit une demande pour le brevet étasunien en 1901. Ce fut ainsi que le Camberwell Gin arriva aux USA, également dans les mains de Hugo Ensslin et devint l'un des London Gin les plus vendus des premières décennies du XX<sup>e</sup> siècle. Mais aux USA, le Gin fut rebaptisé avec un nouveau nom : El-Bart, justement.

La bouteille de Camberwell Gin exaltait les racines anglaises du produit, mais le nouveau propriétaire pensait que le nom



1898 to 1902 The Camberwell Distillery is served  
by the Camberwell Wharf and the Grand Surrey  
Canal...



1902 Gin Stills and recipe sold to Wilson Distilling Co.  
Pennsylvania...



1903 Passes away leaving Lizzie and the children  
well provided for... Laid to rest in Highgate Cemetery...



original ne fonctionnait pas en termes de marketing. Il décida de changer le nom au Gin. « Bart » est un terme aristocratique attribué à un membre de l'Ordre d'Honneur Britannique. Un *Bart* est moins qu'un Baron mais plus qu'un Cavalier, il est un synonyme de Baronet et, en tant que tel, El-Bart est l'abréviation de « Baronet anglais ». Les responsables marketing de Wilson Distilling pensèrent probablement qu'un tel nom fonctionnerait avec les racines anglaises du Gin, mais qu'il serait aussi suffisamment espagnol pour avoir plus d'attrait sur le marché sud-américain.

El-Bart Gin aurait été présent de côte à côte sur le marché américain jusqu'en 1955, année à laquelle la marque fut acquise par le groupe Seagram qui décida de le retirer du marché pour ne pas l'avoir comme concurrent de sa propre marque de Gin.

El-Bart fut le premier nom choisi par Ryan Reynolds pour son Gin. Comme on le sait, ce Gin aurait pris ensuite le nom du cocktail né avec El-Bart. Aujourd'hui, Austin et Peter sont en train d'approfondir leurs connaissances en matière de Gin.

Recherche après recherche, étonnamment, ils sont venus en possession d'une bouteille non ouverte d'El-Bart de 1939. La dégustation, selon Peter, a été suffisante à leur faire comprendre que « un Gin de 1898 n'aurait jamais pu inclure le nombre élevé de plantes des Gins actuels ». La recette que la famille Sceats a choisi pour relancer son Gin n'inclut que quatre plantes : genièvre, angélique, coriandre et iris et un caractère qui s'associe bien aux notes gustatives de la violette, en honneur du célèbre cocktail.

Les Sceats se sont fait préparer des échantillons de produits par divers distillateurs et, après une longue série de dé-

# PETRUS BOONEKAMP APERITIF. FAMILY TRADITION.



## BLOOD SHAKEN

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



Drink responsibly. CarfeStudio



**BLOOD BITTER**  
DUTCH RED APERITIF  
*Petrus Boonekamp*

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

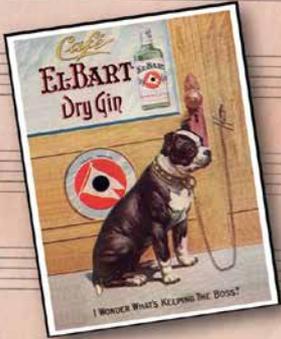
[petrusbk.com](http://petrusbk.com)



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

Some El-Bart 20th Century

Advertising...



gustation à l'aveugle, le choix s'est porté sur le spiritueux produit par Wood Brothers Distillery. Le défi était de trouver l'équilibre entre les quatre plantes pour faire en sorte qu'elles s'harmonisassent avec les eaux toniques modernes et, en particulier, avec les notes gustatives de violette.

El-Bart veut représenter la version du XXIe siècle du Gin original, fidèle à ses racines et en pur style London Dry Gin. La présentation d'El-Bart Gin a eu lieu le 24 juin dernier au Golden Duck Taproom de Rickmansworth, dans le Hertfordshire en Angleterre.

Vous êtes sûrement en train de vous demander ce qui est arrivé à James Sceats. Avec son épouse à ses côtés, James Sceats mourut en 1903, à seulement 51 ans, suite à un ictus causé par une complication de la scarlatine contractée dans son enfance. James n'eut jamais la possibilité de voir le succès de son Gin. Quand il mourut, il laissa à son épouse Elizabeth 1'230,00 £, une belle somme à l'époque, sans doute en partie compensée par les fonds de la vente des alambics, de la recette du Gin à Wilson Distilling et, nous pensons, de la vente du procédé de récupération de l'alcool.

Aujourd'hui, James est enterré à deux pas de Karl Marx dans le cimetière de Highgate. Elizabeth fut enterrée, 47 ans plus tard, à côté de James. Le site de l'ancienne distillerie carrée est aujourd'hui une réplique d'une habitation victorienne plutôt élégante et un espace vert public. Une demande pour l'affichage d'une plaque commémorative sur le site a été présentée en l'honneur de James, de la distillerie et de son histoire.

**Fabio Bacchi**

Remerciements particuliers à Peter et Austin Sceats

Some more El-Bart 20th Century

Advertising...



Peter & Austin Sceats: 2022

James Sceats business restarted.

The family gin brand back in safe hands...



# Shaking perspectives



Boire de façon responsable



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



**GAMONDI**  
1890



# UN ITALIEN EN CHAMPAGNE

Alberto Massucco, le Piémontais parmi les vigneronns français. Histoire d'un défi qui a le gout de la passion

PAR ANTONELLA PAOLINO

**C'**est une histoire de champagne et de passion, d'esprit d'entreprise visionnaire mais avisé, parfois pionnier et courageux, peut-être en avance sur son temps. C'est l'histoire d'une bulle française et d'un Italien, devenu d'abord importateur puis producteur, qui est en train de gagner la confiance des producteurs locaux.

D'importateur à producteur, donc un passage qui pourrait sembler naturel mais qui n'est jamais acquis. Parce qu'Alberto Massucco, Piémontais, est le seul Italien à posséder un vignoble en Champagne et à être enregistré en France comme producteur du célèbre vin ; un Italien qui produit du champagne en Champagne.

Le coup de foudre entre Alberto Massucco et le champagne advint à Alassio,



en 1964, quand il déboucha sa première bouteille de champagne, Laurent Perrier, pour être précis. J'ai découvert le Champagne Massucco parce qu'aujourd'hui les vigneronns qui comptent en parlent, fascinés par le courage de cet Italien qui joue chez eux.

Connaissant le milieu champenois fait de vigneronns dont l'ultime credo est la spécificité du terroir, je me suis demandé comment était-ce possible qu'un Italien produise dans cette région un produit on ne peut plus français. A la base, le projet reposait sur un rêve à réaliser et une coéquipière spéciale avec laquelle travailler : son épouse Mirede. A l'amour d'une vie (oui, cela existe parfois !) s'ajoute une pincée de chance qui ne fait jamais de mal. Et comme la chance sourit aux audacieux, Alberto Massucco rencontra sur son chemin deux personnes devenues aujourd'hui de bons amis, qui allaient l'influencer et l'aider à réaliser son rêve : Alberto Lupetti et Erick De Sousa.



**PRODUCTEURS**

CI-DESSUS ET  
EN OUVERTURE,  
ALBERTO  
MASSUCCO.

Pour les amateurs italiens du champagne, il est inutile de présenter Alberto Lupetti, journaliste et écrivain spécialiste du champagne, l'un des plus grands experts du célébrissime vin. Qui connaît le champagne connaît également Alberto Lupetti. Au cœur de la prestigieuse Côte des Blancs depuis trois générations, sur des

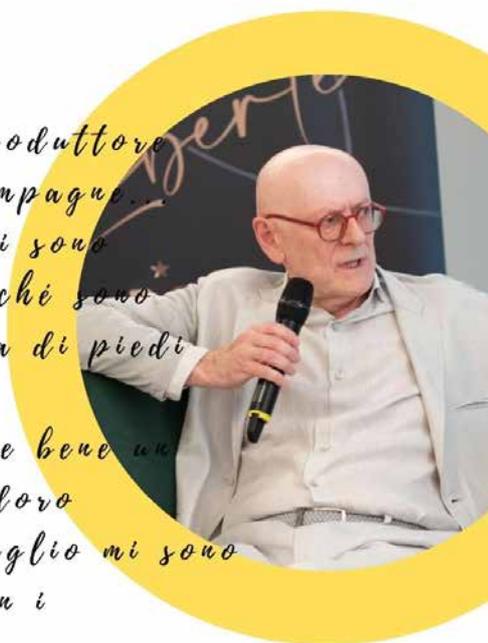


“

*Sono il primo produttore italiano in Champagne. I francesi non si sono arrabbiati, perché sono entrato in punta di piedi*

*volevo conoscere bene un prodotto che adoro per farlo al meglio mi sono confrontato con i produttori*

*ne sono rimasto incantato e ci siamo promessi fiducia*



terroirs de Grands Crus classés tel que Avize, Cramant, Oger et Mesnil/Oger, Erick de Sousa, famille d'origine portugaise, est sans doute l'un des meilleurs producteurs

de champagne, l'un des personnages clés du projet de Massucco.

Erick De Sousa s'occupe avec Alberto Massucco des assemblages spéciaux pour les cuvées prestigieuses « définies sur mesure ». Erick De Sousa suit en cave la ligne Alberto Massucco Champagne et c'est à lui que l'on doit la création du Millésimé Alberto Massucco Champagne Grand Cru, 100% Chardonnay, avec les deux premières vendanges de 2018 et 2019, et la Cuvée Mirede, dédiée à l'épouse d'Alberto, malheureusement décédée. C'est la consécration d'un projet où le sur-mesure français rencontre le savoir-faire italien. Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay sont déclinés et assemblés en différents pourcentages pour répondre à l'appréciation des palais les plus exigeants.

Un autre grand nom du Champagne, Jean-Philippe Trousset, a réalisé pour Massucco un autre produit, la cuvée Mavi, dédiée cette fois à sa petite-fille Maria

Vittoria. Alberto Massucco a les idées claires, aussi dans les faits. Comme pour la cuvée « Mon idée de Cramant » réalisée avec la vendange 2018 des vignes de Cramant, village Grand Cru de la Côte des Blancs : seulement 500 bouteilles produites et elles ont déjà été réservées, vendues, au fait.

Fascinée par son histoire, je demande à Massucco comment son projet avait été accueilli en France. « Je dirais très bien, les Français ont apprécié ma passion. Ils ont même accepté ma suggestion de changer les coupes pour les dégustations ».

Dans l'entourage d'Alberto Massucco, la présence féminine a toujours été très importante. Cinzia Zanellato, responsable commerciale, est celle qui maintient un étroit contact avec les clients parmi lesquels figurent des chefs de grands restaurants et d'hôtels prestigieux qui traitent directement avec elle. Il s'agit d'une stratégie commerciale fondée sur un étroit rapport entre le producteur et le consommateur, amicale je dirais. « En Italie, nous avons construit un réseau de contacts, nous n'avons pas un réseau externe d'agents. Pour le moment, nous préférons maintenir un rapport direct, spécial, avec nos clients à qui nous distribuons directement – explique Cinzia – nous sommes présents dans toute l'Italie. Pour le moment, les grandes villes comme Milan, Turin et Rome représentent les principaux marchés. Toutefois, nous assistons à une croissance dans des régions très réceptives au champagne comme l'Émilie-Romagne et d'importantes destinations touristiques ». Très méticuleuse, Cinzia suit également d'autres aspects de l'entreprise : la personnalisation des étiquettes, la gestion des livraisons outre-



**CHAMPAGNE**  
EN HAUT, ERICK  
DE SOUSA.  
CI-DESSUS,  
CINZIA  
ZANELLATO ET  
JEAN-PHILIPPE  
TROUSSET.



mer, le marketing.

Massucco m'explique qu'une étiquette de champagne offre peu d'informations et les essentielles. « Une bouteille, avec sa forme, tend en quelque sorte à évoquer quelque chose de plus. C'est quand on la débouche, on verse et on déguste que

l'on comprend sa structure, son caractère, son rêve. D'où elle vient et, surtout, où elle veut te conduire ».

Le projet « Champagne en liberté », qu'il a conçu, vise à faire connaître en Italie des producteurs importants mais moins connus comme les Fa'Bulleuses,



**CHAMPAGNE**  
 CI-DESSUS,  
 ALBERTO  
 MASSUCCO ET  
 LES  
 FA'BULLEUSES.  
 CI-DESSOUS,  
 UNE AUTRE  
 PHOTO DES  
 FA'BULLEUSES.

sept jeunes femmes vigneronnes qui se sont mises en jeu dans un contexte purement masculin dont nous avons amplement parlé. Les Fa'Bulleuses sont : Laureen Baillette (Champagne Baillette-Prudhomme), Hélène Beaugrand (Champagne Beaugrand), Claire Blin (Champagne Mary-Sessille), Charlotte de Sousa (Champagne De Sousa), Mathile Devarenne (Champagne Rochet-Bocart), Sophie Moussie (Champagne Guy Méa) et Delphine Brulez (Champagne Louise Brisson). À la lumière de tout cela, j'imagine à quel point le mélange de tradition, de savoir-faire et de culture du terroir que la France et l'Italie incarnent dans leur ADN puisse être exclusif et explosif.

Le 4 juillet dernier, Massucco a organisé une soirée événement à Villa Cinema, une villa néoclassique historique exclusive dans les collines du Pô turinois, au cours de laquelle il a présenté son défi : un



champagne « de gout italien » produit par un italien dans la patrie du champagne.

Du champagne d'Alberto Massucco nous en entendrons toujours plus parler dans un avenir, de tout évidence, pas trop lointain.

**Antonella Paolino**



### **AMC 00**

Cépages : 50% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir.  
Sol : argile et plâtre.  
Age moyen des vignes : 15-40 ans.  
TAV : 12.5% Vol  
Culture : conversion biodynamique.  
Vendanges 100% manuelles.  
Elevage : cuves  
Dosage : nature  
Filtration et collage : non  
Vin de réserve : 40%  
Dégorgement : mars 2022



### **AMC 02**

Cépages : 50% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir.  
Sol : argile et plâtre.  
Age moyen des vignes : 15-40 ans.  
TAV : 12.5% Vol  
Culture : conversion biodynamique.  
Vendanges 100% manuelles.  
Elevage : cuves  
Dosage : 2 g/l  
Filtration et collage : non  
Vin de réserve : 40%  
Dégorgement : mars 2022

MC00 et MC02, deux acronymes qui nous en disent long. 00 signifie dosage nul (pas d'ajout). Le dosage zéro revient majoritairement sur le marché. On en entendra beaucoup parler dans les mois à venir et Alberto a anticipé le marché. Visionnaire ? Ces champagnes ravissent par leurs notes d'agrumes, de pommes, de poires confites, mais aussi de coing. Une belle sensation en bouche, équilibrée

entre chaleur enveloppante et fraîcheur vivifiante. Des champagnes parfaits à l'apéritif.

### **AMC MON IDÉE DE CRAMANT**

Cépages : 100% Chardonnay  
Vinification : uniquement des raisins du village Grand Cru de Cramant, récolte 2018, fermentation en cuve, avec les levures pendant 3 ans et dosées à 2g/l.  
Nez : arôme lié à une expression généreuse de fruits tropicaux, suivi d'arômes de fleurs, sans perdre la part d'agrumes.  
Bouche : en bouche il offre une certaine douceur fruitée qui devient ensuite juteuse et résolument minérale avec des notes d'orange et une agréable fraîcheur. Fermeture sèche, propre et saline.

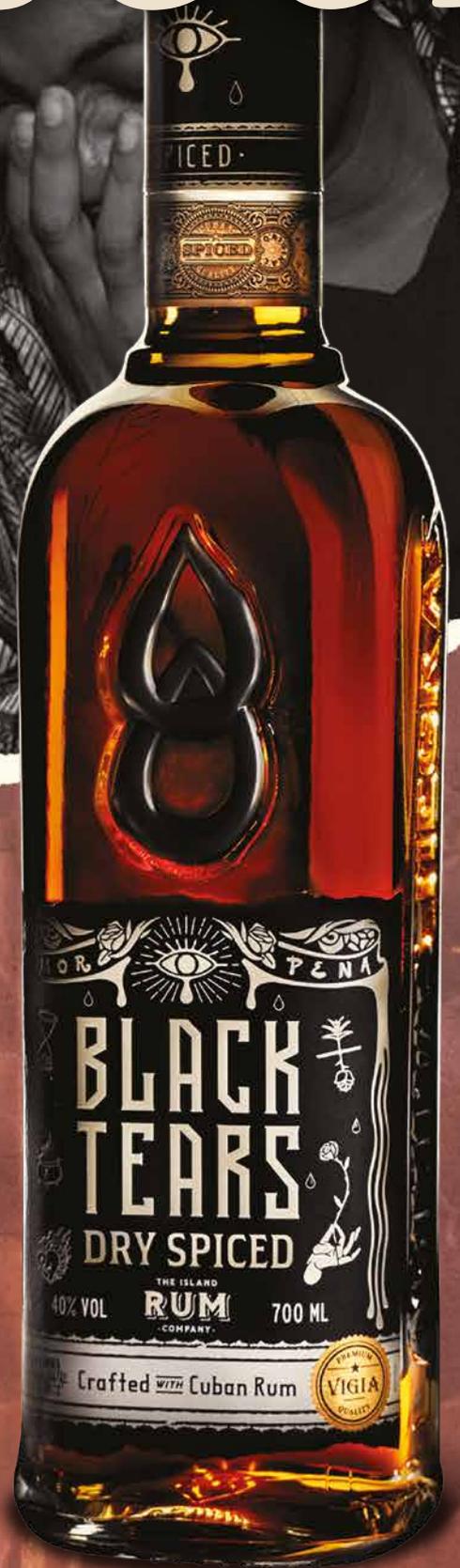


### **AMC CUVÉE MIREDE**

Cépages : 100% Chardonnay  
Vinification : ce champagne représente un hommage d'Alberto à sa femme Mirede. Résultat des raisins Avize (30%) et Oger (10%) Grand Cru de la récolte 2017, environ un tiers fermenté en barriques, 30% de raisins de leur propre vignoble et 30% de vins de réserve 2018.  
Au nez, un arôme riche et élégant est perçu, avec la note minérale de craie pour intensifier l'élément floral et une douce touche exotique, de noix et une note d'agrumes.  
Bouche : fraîche et verticale, avec une finale minérale extrêmement longue.



# SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL  
BLEND OF CUBAN  
RUM & SPICES

**BLACK  
TEARS**   
LET TEARS FLOW

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

Boire de façon responsable

# BIOLOGIQUE, BON ET STRATÉGIQUE

Mousseux et champagne de haute qualité. Un choix courageux tout à l'avantage du consommateur

PAR VALENTINA RIZZI



**D**epuis plusieurs années, dans le monde œnologique et dans celui gastronomique, on a commencé à parler d'abord de biologique, puis de biodynamique et enfin de kilomètre zéro pour l'alimentation. Tous ces adjectifs, associés au vin ou à la nourriture, ont énormément influencé les ventes.

Cette part croissante du marché commence à faire raisonner les entreprises de façons différentes. Certaines d'entre elles ont entrepris ce parcours avec un peu de prudence, d'autres, en revanche, ont donné un net tournant à leur trajectoire sans trop y réfléchir. Mais d'où naît exactement le vin biologique ? Pour répondre à cette question, nous devons tout d'abord comprendre comment fonctionne l'agriculture biologique.

Le vin et l'agriculture biologiques sont étroitement liés. Toute l'agriculture, depuis sa naissance il y a 10 000 ans jusqu'à la moitié du siècle dernier, peut être définie comme biologique. Ce n'est qu'au cours des dernières années que les



substances chimiques de synthèse sont devenues les protagonistes du monde agricole et, après une profonde révolution, l'agriculture conventionnelle en est devenue étroitement dépendante.

Le terme biologique est utilisé initialement par Rudolf Steiner (1861-1925) dans le cadre de ses théories anthroposophiques. Par la suite, autour des années 70, certains agriculteurs italiens se regroupèrent en associations et commencèrent à adopter des techniques agricoles alternatives. En 1982, grâce à l'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) (Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique, ndt), les premiers « Standards d'agriculture biologique pour les commerces internationaux et nationaux » furent approuvés.

De nombreux mouvements culturels ont proposé une agriculture différente de celle conventionnelle, plus en harmonie avec l'environnement naturel : agriculture biodynamique, permaculture, agriculture

écologique, macrobiotique, etc. La différence fondamentale est que l'agriculture biologique est financée et disciplinée au niveau européen. Le premier règlement européen remonte à 1991, puis réformé en 2007 et, récemment, avec le Rég. 2018/848.

Mais la vraie question est : pourquoi une agriculture différente est-elle nécessaire ? Après la Seconde Guerre Mondiale, les produits chimiques destinés à la culture sont devenus accessibles à des prix très bas et, donc, très largement utilisés. Cela, associé à la monoculture et à l'amélioration génétique, permet, à surface égale, une augmentation rapide et substantielle de la quantité de nourriture produite. Mais à quel prix ? La perte de biodiversité agraire au cours du dernier siècle est triste et dangereuse, car un système agraire avec moins d'espèces est moins résilient, moins capable de s'adapter aux changements et, donc plus faible.

Les techniques agronomiques de l'agriculture conventionnelle ne respectent



souvent pas la fertilité biologique du sol et ne tiennent pas compte du fait que des organismes tels que les champignons, les bactéries et les lombrics sont responsables de réactions très importantes qui rendent les nutriments disponibles pour la plante. En bref, cela conduit à un dessèchement du sol. L'intérêt de l'agriculture biologique est d'obtenir des produits de haute qualité, exempts de résidus toxiques, qui respectent l'environnement et la santé des végétaux, des animaux et de l'homme. Dans les végétaux biologiques, on a trouvé une teneur supérieure en antioxydants et en vitamine C par rapport à celle mesurée dans des produits issus de l'agriculture conventionnelle.

Alors, que se passe-t-il dans la vigne

? Comment le vin biologique est-il produit ? Dans la vigne, les principes de l'agriculture biologique s'appliquent : on utilise le désherbage mécanique plutôt que celui chimique ; on préfère les engrais organiques à ceux minéraux ; le cuivre, le soufre et la lutte biologique aux produits chimiques de synthèse pour la défense de la plante. On cherche à maintenir le vignoble en équilibre avec les techniques agronomiques et avec le choix de variété : clone, porte-greffe, forme de culture et, par la suite, par des interventions sur le feuillage, une taille raisonnée et un suivi ponctuel. On encourage l'utilisation de produits provenant de processus de production biologique dans chaque phase de la production.



RICETTA  
N.6  
RECIPE

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

E Mediterraneo sia!

Doragrossa Mediterranea  
Liquoristi & Distillatori



Caffè | Rabarbaro | Chinotto  
Violetta | Curaçao Mediterraneo

DRINK RESPONSIBLY



RICETTA  
N.4  
RECIPE

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

E Mediterraneo sia!

Doragrossa Mediterranea  
Liquoristi & Distillatori



Caffè | Rabarbaro | Chinotto  
Violetta | Curaçao Mediterraneo

DRINK RESPONSIBLY



De plus en plus souvent, dans les rayons des œnothèques et des supermarchés, les Italiens peuvent trouver des vins ayant des étiquettes flamboyantes sur lesquelles apparaît une petite feuille verte caractéristique : le logo européen qui identifie des produits issus de l'agriculture biologique. Les vins biologiques représentent une des excellences souvent recherchées non seulement par nos consommateurs mais aussi à l'étranger, un produit « tendance » grâce à la qualité élevée et au fait de représenter les parfums et les fragrances d'un territoire, celui italien, riche en culture, en paysages, en histoire et en biodiversité.

L'augmentation de la consommation des vins biologiques reflète très bien la tendance à la hausse de la consomma-

tion et l'ensemble du secteur bio, mise en évidence non seulement dans les années récentes mais en particulier dans l'année qui vient de passer de la pandémie. C'est la forte demande des gens en matière de santé qui se reflète dans la recherche de produits toujours plus sains ayant des techniques de production le plus possible respectueuses des équilibres naturels. C'est pour cette raison, pour chercher de lutter contre les changements climatiques et de freiner la perte de biodiversité, que l'agriculture biologique joue un rôle de plus en plus stratégique et de premier plan en Europe et en Italie et représente la véritable « transition écologique ».

Les préférences du consommateur en termes de typologie, également pour le secteur biologique, priment plus les vins



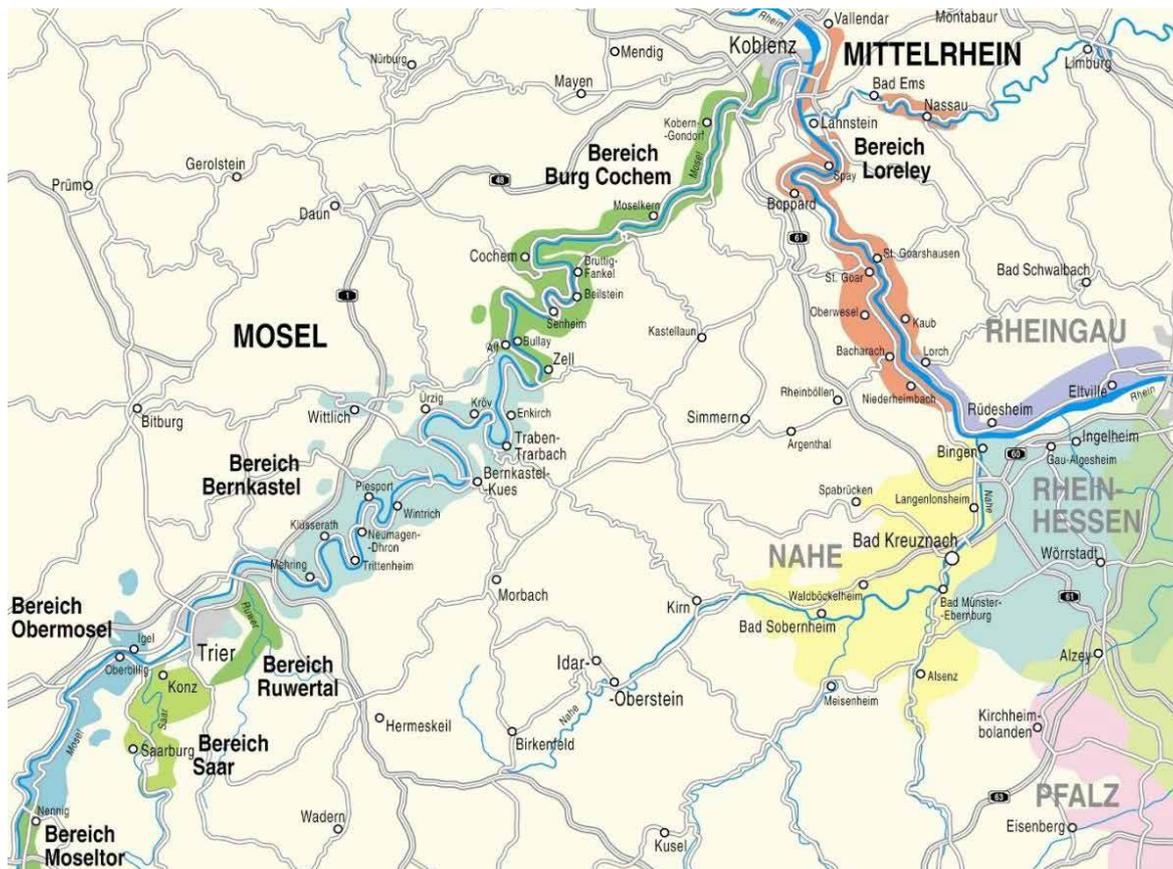
**PRODUCTEURS**

CI-DESSUS, LES VIGNOBLES MATERNE & SCHMITT. CI-DESSOUS, REBECCA MATERNE ET JANINA SCHMITT.



rouges auxquels est destiné plus de 48% de la dépense totale. Viennent ensuite les vins blancs avec 33% et les mousseux et le champagne avec 14%.

En ce qui concerne les consommations de mousseux et de champagne bio dans les cinq dernières années, il y a eu une augmentation annuelle moyenne de



**LIEUX**  
 A GAUCHE, LA  
 RÉGION DE LA  
 MOSELLE.  
 CI-DESSOUS,  
 LE LOGO DE  
 MATERNE &  
 SCHMITT.

+46,3%. Alors que dans le passé, les mousseux étaient principalement liés aux occasions célébratoires, la catégorie continue de s'étendre vers des événements de consommations réguliers et plus informels comme c'est le cas du brunch du week-end ou dans des cocktails légers. Initialement, il s'agissait de vins de niche et de catégories peu exploitées au sein d'un restaurant ou d'un hôtel d'un certain niveau mais, aujourd'hui, aucune cave n'en est dépourvue.

Aujourd'hui, l'Allemagne est le pays qui consomme plus de vin biologique que les autres. Ses entreprises vitivinicoles se sont beaucoup engagées pour pouvoir atteindre des produits de qualité certifiée. Le domaine viticole Materne & Schmitt se trouve dans la magnifique région de Terrassenmosel, patrie des incomparables Riesling minéraux. Rebecca Materne et Janina Schmitt, nées en 1980 et 1982,



sont les deux jeunes femmes à la tête de cette entreprise, Materne (Rebecca) et Schmitt (Janina). Toutes deux se sont approchées à la culture de la vigne après un stage auprès de l'une des caves les plus célèbres de la Moselle, la Heymann-Löwenstein pour Materne, et un stage de plus de dix mois auprès de la Moselle moyenne et le Rhin moyen pour Schmitt.

Camarades d'université d'abord et amies ensuite, elles décident en 2014 de se dédier à plein temps au vin pour



#### PRODUCTEURS

JANINA SCHMITT, SUR LA GAUCHE, ET REBECCA MATERNE, SUR LA DROITE. CI-DESSUS, UNE DES BOUTEILLES.



produire du Riesling en Moselle. Leurs vignobles se trouvent dans la Mosel Terrasse vers Coblenz, où les plantes s'accrochent au sol sur des terrasses très raides sur un sol ardoisé et regardent en aval le lent écoulement de la rivière. Toutes les opérations sont exécutées à la main.

L'abandon des herbicides demande des efforts supplémentaires. A 30° sur la pente raide, lorsque l'ardoise chauffe, il devient difficile de poursuivre les travaux. Mais malgré cette difficulté momentanée, la sensation finale d'avoir tout donné pour les vignes et l'attente du vin qui naîtra, récompenseront tous les efforts.

La densité végétale élevée oblige la vigne à s'enraciner profondément dans la roche, où elle trouve une gamme complexe de minéraux. Porter ce potentiel en bouteille exige un intense entretien durant la saison de croissance, des rendements faibles et une récolte au moment optimal. Les résultats sont des raisins petits et aro-

matiques, la base pour de grands vins. Ils n'utilisent pas de souches de levure cultivées, de clarifiants et de stabilisants, ni augmentent la gradation alcoolique avec du sucre ou ne réduisent l'acidité du mout et du vin en faveur de l'année typique. La fermentation se fait à la température de la cave et à travers la flore de levures indigènes spécifiques du vignoble. Leurs vins sont laissés sur les lies jusqu'à peu avant l'embouteillage estival.

La curiosité pour cette cave provient du Mousseux Marbleous Spatburgunder Blanc de Noir brut. Une bulle qui ne naît pas de leurs propres sols mais de ceux du voisin Tobias Feiden. Un produit qui est partage.

Tobias est originaire de la Moselle, il cultive la vigne de Pinot Noir pour son Blanc de Noirs à partir de 2014 et vinifie en cave chez les filles Materne & Schmitt. Il s'est confié à leur préparation et à leur amour pour le vin pour réaliser cette délicatesse. Pour ses vignes, il fait appel



# ELIXIR RABARBARO E MENTA

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

[www.doragrossa.com](http://www.doragrossa.com)

DRINK RESPONSIBLY

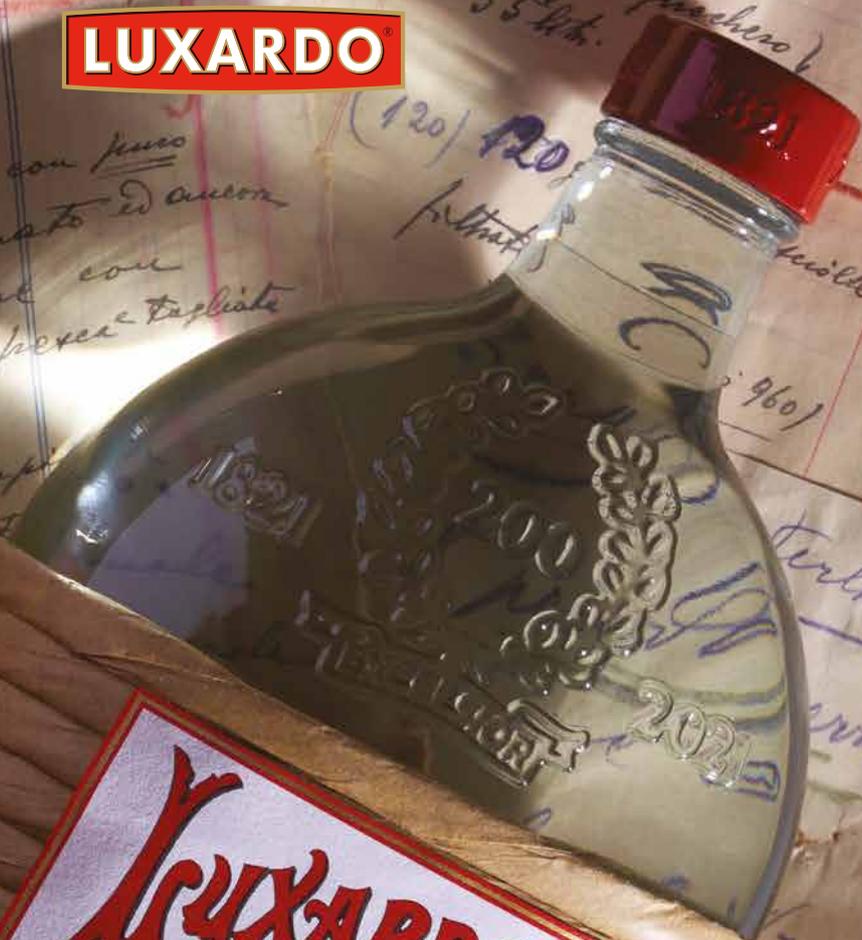
DA DESIGN.IT

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  
e si fermenta in  
del vino maras  
tenere il tin  
comple  
mentare

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



f @ in

LUXARDO.IT



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILIEMENTE  
BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE

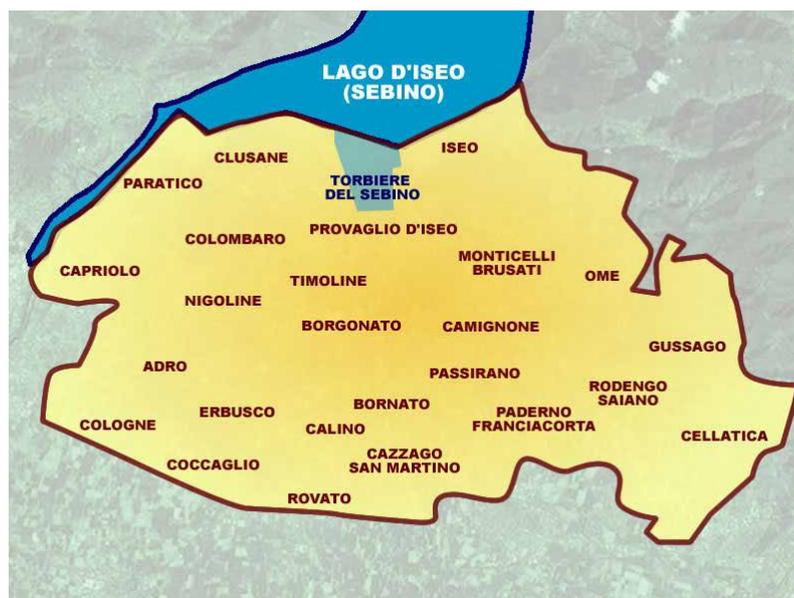


#### PRODUCTEURS

GIANLUIGI RAVARINI. EN BAS, LA ZONE DE PRODUCTION DU FRANCIACORTA.

à des égrappages partiels dans le plein respect de la nature qui l'entoure et pendant la fermentation, il effectue de petits remontages pour préserver le fruit et la fraîcheur. Mais c'est sur le vieillissement prolongé, 18 mois en barriques usagées, que se joue sa magie. L'embouteillage se fait sans filtration. N'ayant pas de vins de réserve, il a dû compenser la perte de volume par évaporation en remplissant la barrique de petites billes de verre, du genre de celles que l'on utilise pour jouer à la plage. De cette bizarrerie est né le nom de son vin : Marbleous. Une excellente bulle qui voyage sur le rail de l'élégance, avec la présence, mais sans exagération, du bois, alors que la minéralité et l'acidité sont les protagonistes.

En Italie, de Franciacorta émerge quelque bulle un peu différente et intrigante. Comme celle de Gianluigi Ravarini, un témoignage qui démontre comment l'agriculture et la viticulture en Franciacorta était un art vécu aussi bien personnellement que par la communauté, comme passion et soutien à la famille.



L'entreprise Ravarini, d'abord avec le père, puis avec le fils Gianluigi, est l'un des plus importants témoignages qui démontrent comment l'agriculture et la viticulture ont depuis toujours soutenu les familles de Franciacorta. Pour Ravarini, le travail en cave et en vignoble est un art fondamental tant pour le propre bien-être personnel que pour toute la communauté.

Officiellement, l'entreprise agricole Ravarini naît en 1971 lorsque le père Bortolo,



**LIEUX**  
VIGNOBLES  
FRANCIACORTA.



Piero pour les amis, fit fructifier un hectare et demi de vigne à Monticelli. Ce sont des années pendant lesquelles le mouvement entrepreneurial commence peu à peu à changer les équilibres ; jusqu'alors, on ne produisait que peu de Franciacorta et ce n'est qu'au début des années 90 qu'il commence à se faire connaître. En 2002, après des expériences dans d'autres caves et des années en tant que fournis-

seur de raisins, Gianluigi Ravarini prend inspiration et courage de l'ami Giovanni Balestra (dit Gigi), de l'entreprise agricole « Il Pendio » (la pente, ndt) et commença son parcours de vigneron artisan.

L'objectif : transmettre l'unicité de son territoire : Monticelli Brusati. Aujourd'hui, Gianluigi supervise personnellement les six hectares cultivés biologiquement, certifiés depuis 2015, dont deux cultivés avec des oliviers et des bois d'où il tire les poteaux pour ses vignobles. Ferme-ment convaincu que la petite région de Monticelli est unique, Gianluigi Ravarini démontre sa théorie en se référant à la composition du terroir.

Monticelli est issu d'origines morai- niques et alluviales riches en minéraux, argiles, calcaire, torrents et vents, et se distingue bien du reste de la Franciacorta en s'exprimant dans son vin. Un choix productif intéressant est de produire de manière naturelle en utilisant uniquement de l'acier et du ciment. Ravarini croit que



cette procédure est le meilleur moyen pour exalter les caractéristiques uniques de Monticelli. Il choisit de produire une seule typologie de Franciacorta DOCG, plus spécifiquement, un Blanc de Blancs issu de raisins de Chardonnay mûris plus de 30 mois sur des lies.

Pour certains, ce choix pourrait sembler discutable ou même irréfléchi, moi, par contre, je le trouve courageux et unique. Les énergies sont dirigées vers une seule typologie afin de pouvoir exprimer au maximum son potentiel. Grâce à ses idées et à son courage entrepreneurial, Ravarini est l'expression authentique de la Franciacorta artisanale qui travaille sans suivre les règles du marché, en cherchant de raconter l'étroite relation entre la vigne et le territoire.

Pur Chardonnay, fermenté spontanément en cuves de ciment et affiné en acier. Après la fermentation, il mûrit au contact avec des levures durant au moins 30 mois et après le dégorgement, des quantités minimales de sulfureuxes sont

ajoutées. Ce Franciacorta Millésimé DOCG 2013 est un mousseux vineux et honnête, direct et sans superstructure. Un Franciacorta qui confirme année après année, une élégance très raffinée.

En conclusion, pourquoi devrions-nous choisir un vin biologique plutôt qu'un conventionnel ? Gout personnel ou choix éthique ? Il ne s'agit pas uniquement de gout ou de qualité organoleptiques mais aussi de méthode de production. Les entreprises qui ont choisi ce parcours sont extrêmement contrôlées et doivent respecter les normes. Donc, ceux qui achètent se sentent plus sûrs.

Ceux qui ont à cœur l'environnement, préfèrent ce vin parce que l'impact de la culture de raisins biologiques est bien inférieur par rapport aux autres. Le respect pour l'environnement et pour les travailleurs, les efforts nécessaires pour atteindre l'objectif, rendent ce vin plus engagé aux yeux des consommateurs. Et ils le piment.

**Valentina Rizzi**

# MENS SANA IN CORPORE SANO

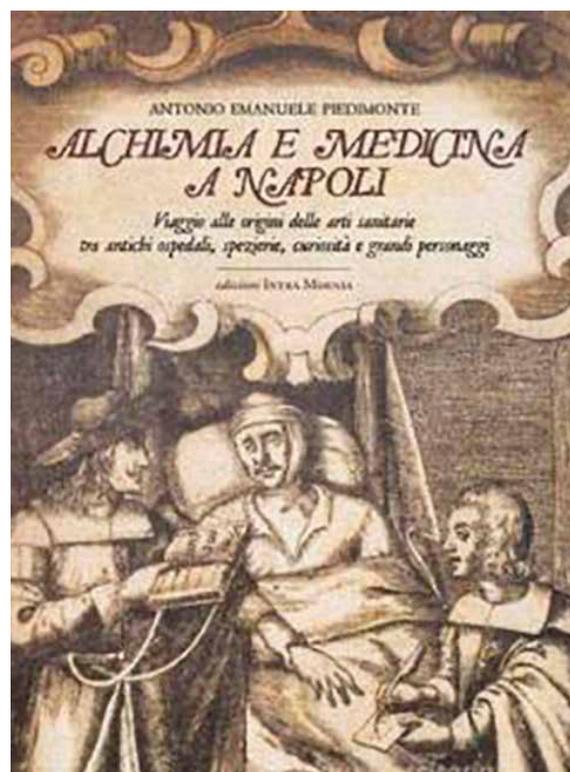
## La Compagnia degli Speciali : recettes et formules comme au XIXe siècle

PAR ALESSANDRO PALANCA

**A**u Moyen-Âge, l'épicier était probablement une profession rentable. Dans sa boutique, l'épicerie, l'épicier s'occupait de la préparation des médicaments, il vendait des épices et des herbes médicinales et plus encore. Dans les épiceries, on pouvait trouver des parfums et des essences, de la cire, les couleurs utilisées par les peintres, de l'encre et même des sucreries.

A l'époque des Communes, les épiciers étaient organisés en corporation dont l'une des plus importantes était l'*Arte dei Medici e Speciali* (l'art des médecins et des épiciers, ndt) de laquelle faisait aussi partie Dante Alighieri. Les corporations établissaient les standards des activités et en contrôlaient l'application.

Au 19e siècle, d'importants changements intéressèrent cette figure. Pour exercer la préparation de médicaments, l'épicier devait également connaître la chimie, dans le cas contraire, il pouvait être droguiste. Ce fut ainsi que naquirent les premières écoles de pharmacie et la figure de l'épicier aurait évolué vers celle du pharmacien, celui qui était habilité à la



préparation des médicaments.

A Naples, la figure de l'épicier et les épiceries ont joué un rôle très important comme le témoignent de nombreux ouvrages. Il ne pouvait en être autrement puisque la ville avait été le dépositaire de la connaissance transmise par les civilisations les plus anciennes et les plus évo-



luées pendant des millénaires.

Le lien des épiciers avec Naples se manifeste dans l'essence et dans la forme. Dans l'essence parce que ce n'est qu'à Naples qu'il était possible d'accéder aux formes les plus élevées de connaissance, dans la forme car le travail obtenu était à son tour la matérialisation de la connaissance. Ce concept remonte à la philosophie grecque, où il y avait la contraposition entre εἶδος (forme) et ὕλη (substance).

Par effet des études effectuées, les épiciers avaient une connaissance approfondie de l'essence de l'homme, connaissance selon laquelle la vie était une parfaite combinaison d'énergies : « un corps n'est sain que s'il est en harmonie ». L'épicier avait la tâche de « réunir ce qui était éparpillé », de recueillir les essences, d'en extraire

les principes actifs et de les harmoniser en un seul produit aux capacités curatives uniques et pour le corps et l'esprit.

Dans les grands centres urbains, les épicerie devinrent des pharmacies. La Farmacia del Giglio se trouvait au cœur de Naples, à via dei Tribunali. Plus de deux mille ans auparavant, une colonie égyptienne appelée « nilèse » s'établissait, en honneur au grand fleuve africain, qui résidait dans la Regio Nilensis, aujourd'hui connue comme la zone Nilo, comprise entre via dei Tribunali et la via San Biagio dei Librai.

Le professionnalisme des propriétaires de la Farmacia del Giglio a été connu à Naples pendant plus de cent ans. Dans celle-là, en tant que braves épiciers, les propriétaires y préparaient des mixtures, des compositions galéniques et divers



## HISTOIRE

LA STATUE DU DIEU NIL A NAPLES, DANS LES ALENTOURS DE VIA TRIBUNALI.

médicaments. C'est justement au cours des études, des expériences, qu'ils ont eu l'intuition de créer des produits qui avaient un double but : celui de soigner certaines pathologies et celui d'être en même temps agréables au palais, étant donné que les médicaments préparés à l'époque n'étaient pas toujours agréables à prendre. Ces produits, transformés en liqueurs, décrétèrent la diffusion de la renommée de la pharmacie bien au-delà des limites de la ville. Ils étaient extrêmement populaires dans les principales villes italiennes, à Paris, à Londres et au début du XXe siècle même aux États-Unis d'Amérique.

Aujourd'hui, l'historique Farmacia del Giglio n'existe plus, mais son commerce de liqueurs continue grâce à ses descendants qui ont fondé la liquoristerie La Compagnia degli Speciali pour reporter sur le marché les produits réalisés par la pharmacie fa-



miliale entre le XIXe siècle et les premières années du XXe.



Le précieux et ancien livre de recettes hérité est un écrin de connaissance profonde qui fait partie d'un travail plus ample composé d'herbiers, de textes, de notes, témoin de l'étude menée par trois générations d'épiciers. Avec la même passion que leurs ancêtres, ces mêmes produits sont fabriqués et proposés, la combinaison parfaite du bien-être pour le corps et l'âme. La préparation ne se limite pas à l'union de matières premières individuelles mais commence par le choix de l'alcool, qui doit être très pur pour ensuite continuer avec des herbes et des racines sélectionnées, toutes avec la certification de culture biologique.

La sélection et le traitement des herbes sont importantes tant pour le goût que pour la santé : l'utilisation non correcte des racines et des épices peut avoir des effets néfastes sur l'organisme. Dans le processus productif, le même rituel de préparation, tel que reporté dans l'ancien manuscrit, est fidèlement suivi. Les autres ingrédients sont l'alcool de mélasse, de l'eau pure et très peu de sucre.

Les riches et aromatiques saveurs extraites par la macération à froid offrent

des bouquets uniques dans lesquels il est possible de distinguer nettement les arômes des différentes épices utilisées. C'est comme une symphonie dont les sons sont des nuances et des tons, des notes parfumées et des souvenirs de la nature, une grammaire gustative harmonieuse. Une fois obtenu, le produit est soumis à une soigneuse filtration et aucun type de colorant, conservateur ou additif n'est utilisé.

La ligne Easy Gin (38% TAV) comprend deux interprétations aromatisées opposées par leur goût, **Saffron Edition** et **Vanilla Edition**, produites selon la méthode d'infusion à froid qui renvoie au prohibitionnisme. Des macérations individuelles de la durée d'une trentaine de jours sont effectuées à froid. Dans le corps botanique, nous trouvons du genièvre, de la coriandre, du raisin sec de Corinthe, de l'iris florentin et de la vanille du Madagascar.

Dans la riche gamme de liqueurs se démarquent la **China Speciale** (33% TAV) le **Nettare della Costiera** (33% TAV) et **Zeus** (20% TAV). Nettare della Costiera est une liqueur traditionnelle à base d'agrumes de la péninsule de Sorrente. Parmi ceux-là, le



### HISTOIRE

CI-CONTRE, LE BLASON DE LA FAMILLE GIGLIO. A DROITE, RAFFAELE CONTE.



citron IGP Femminello de Massa Lubrense, l'orange douce et amère, tous provenant des cultures locales.

Le citron de Massa Lubrense, connu également comme « citron ovale », est caractérisé par une pulpe jaune paille, un jus riche en vitamine C et sels minéraux et une écorce riche en huiles essentielles. Le goût est plus acide que celui du citron local.

Enfin Zeus, une liqueur apéritive obtenue par la macération dans de l'alcool et du vin de plantes telles que la gentiane,

l'absinthe, le quinquina, la sauge, l'orange et d'autres encore. La recette de Zeus fut perfectionnée par Raffaello Conte, le dernier pharmacien de la Farmacia del Giglio.

Celle de la Compagnia degli Speciali est une histoire ancienne qui se perpétue de génération en génération transmettant des connaissances et des savoirs ancestraux, un sentiment d'appartenance et d'orgueil, comme le symbolise le blason de la famille dont les origines remontent à 1176.

**Alessandro Palanca**

Simply Squeeze  
**REAL**  
 INFUSED EXOTICS™

# Explore The Real World of Flavor



Explore the Real World of Flavor

CULINARY  
 MIXOLOGY



TOPPINGS  
 BEVERAGE



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



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com

# NUANCES SICILIENNES

Le climat de l'île favorise le distillat, lui conférant un caractère marqué et intense

PAR VITTORIO BRAMBILLA

**L**e terroir est toujours associé au vin, beaucoup moins aux distillats ce qui est une erreur culturelle. En effet, de nombreux distillats sont étroitement liés aux territoires dans lesquels ils sont nés historiquement et desquels ils sont les ambassadeurs du goût et de la culture.

Le lien entre la grappa et le territoire sicilien fait l'objet de nombreux témoignages historiques. Les conquérants et les colonisateurs, les gens qui au fil des siècles ont peuplé la Sicile, les influences qu'ils ont importées et exercées sur les coutumes locales ont contribué à développer l'art de la distillation et de

ses produits.

La plus grande île de la Méditerranée bénéficie de conditions géoclimatiques optimales pour la production de distillats au caractère marqué. En Sicile, les raisins sont cultivés depuis toujours et l'abondance de marc de raisin frais et fermenté a contribué à l'enracinement sur le territoire de la production de grappa.

La Grappa Siciliana IG ou Grappa di Sicilia IG a été reconnue en 2008, malgré quelques tentatives d'obstruction, et est traditionnellement obtenue par le traitement direct du marc de raisin local, distillée et embouteillée dans des établissements situés sur le territoire sicilien.



Le règlement de production prend en compte et dicte les règles établies par la Communauté européenne qui protègent la grappa en tant que distillat de marc de raisin produit exclusivement en Italie.

De toutes les provinces siciliennes, celle qui a la plus grande production de grappa sicilienne est Trapani avec son ancienne vocation vitivinicole dont les territoires autour de Marsala constituent la zone la plus connue. Outre les Grappa IG classiques des régions italiennes (Piémont, Lombardie, Trentin, Frioul, Vénétie, Sicile), il existe des indications géographiques plus limitées et territorialement circonscrites. Marsala est l'une des sous-régions italiennes, avec celle de Barolo, qui représente parfaitement, bien qu'avec des caractéristiques différentes, la tradition et la culture de production

artisanale de la grappa.

La production de distillats à Marsala remonte à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle lorsque le vin liquoreux Marsala se fit connaître dans le monde entier. L'indication géographique Grappa di Marsala est exclusivement réservée à l'eau-de-vie de marc de raisin obtenue par la distillation directe de matières premières provenant de la vinification des raisins destinés à produire le vin à dénomination d'origine Marsala DOC dans le respect de son règlement, élaborée et mise en bouteille sur le territoire de la région de Sicile. L'utilisation du nom Marsala est donc exclusive de l'Indication géographique Grappa di Marsala.

La dénomination Grappa di Marsala IG peut être complétée par la référence à la méthode de distillation, continue ou discontinue, et au type d'alambic,



avec une gradation minimale de 40%. La réglementation interdit l'utilisation de sigles et de symboles AOC et AOP, tant en sigle qu'en toutes lettres. L'indication Géographique Grappa di Marsala est enregistrée à l'annexe III du règlement (CE) n° 110/2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques et qui abroge le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil (publié sur le JO L. 39 du 13.02.2008) comme modifié par le Règ. 1067/2016.

En général, le Règ. 110/2008 prévoit pour chaque indication géographique, à l'art. 17 paragraphe 1, la présentation à la Commission UE d'une fiche technique contenant les exigences prescrites au même article. En Italie, la procédure de présentation et d'approbation de ces fiches techniques à des fins d'un enregistrement communautaire successif est définie par le décret ministériel du 13 mai

150  
1868-2018  
**VARNELLI**



**SHALL WE MIX?**

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



DRINK RESPONSIBLY

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE



tion directe de marc de raisin fermenté ou semi-fermenté par le biais de vapeur d'eau ou à la suite de l'ajout d'eau dans l'alambic.

Le marc de raisin provenant de la vinification des raisins aptes à produire le vin à dénomination d'origine Marsala DOC dans le respect de son règlement de production (D.P.R. du 17 novembre 1986 – Décret du Président de la République, ndt). En particulier, les raisins vinifiés dans le respect des normes spécifiques d'élaboration appartiennent aux variétés Grillo, Catarratto, Ansonica, Damaschino, Perricone, Nerello Mascalese et Nero d'Avola et proviennent de vignobles de la zone de production de la province de Trapani (à l'exclusion des communes de Pantelleria, Favignana et Alcamo), cultivés selon les conditions de culture traditionnelles aptes à conférer aux raisins et au vin dérivé les caractéristiques spécifiques de qualité.



Si le Nero d'Avola est le plus célèbre cépage sicilien, la production de Grappa monocépage est répandue sur toute l'île. Parmi celles-là, nous rappelons la Grappa Moscato di Pantelleria (issue de raisins Zibibbo), la Grappa di Malvasia delle Lipari et la Grappa di Inzolia, produite avec du marc de raisin du cépage du même nom, dans ce cas cultivé à Licata (Agrigente). Cependant, à part de belles exceptions, les producteurs de grappa en Sicile sont encore peu, outre les zones citées il y en a quelques-uns sur l'Etna et une réalité dans la province de Messine. Mais certainement, du nord au sud de l'Italie, la Grappa se confirme comme le distillat princier qui symbolise la tradition de la spirit industry italienne depuis ses plus lointaines origines.

2010. La fiche technique de la Grappa di Marsala IG est contenue dans le communiqué de demande d'enregistrement de l'indication géographique du Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali [ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières, ndt] publié dans le JO n° 299 du 27.12.2014.

La Grappa di Marsala IG est élaborée à travers un processus de distilla-

**Vittorio Brambilla**

# Rum Malecon

EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE MÍO!



*Producto original de Panamá.*

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE  
BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

 @rummalecon





# GENZIANA VITTORIA

**O**n pourrait penser que Genziana Vittoria soit trop jeune pour être déjà devenue un incontournable des plus grandes caves romaines mais son histoire arrive de très loin. L'idée du jeune Daniele Di Loreto, agronome, a le goût d'un esprit d'ingéniosité antique ; amateur du « bon » mais totalement inexpert en matière de spiritueux et de boissons.

L'histoire de Genziana Vittoria commence par un diner. Un beau soir, à table avec des amis, arriva une bouteille d'Amaro Formidabile. Fasciné et intrigué par le goût de cette liqueur, Daniele voulu en savoir plus. Il apprit ainsi que le producteur était Armando Bomba, aujourd'hui décédé, qui avait son laboratoire artisanal non

loin de son domicile. C'est Armando Bomba lui-même qui va marquer un tournant dans la vie professionnelle de Daniele Di Loreto. Simplement : Daniele arriva chez Bomba, sonna et se présenta. Il s'était préfixé de produire son propre amer et identifia Armando comme son mentor. La rencontre fut révélatrice. Armando sentit la passion qui animait Daniele, lui donna les premiers conseils mais lui expliqua aussi que la route était longue, sinueuse et pas évidente. Daniele mit immédiatement à profit les conseils reçus et, au bout d'un an, obtint la licence pour produire, mettre en bouteille et vendre des spiritueux.

Genziana Vittoria était déjà dans la tête de Daniele, il manquait juste un la-

boratoire pour démarrer le projet. Un espace fut trouvé à proximité de la réserve naturelle de la Marcigliana, où Daniele a toujours vécu avec sa famille. Avec son père, il a érigé les murs du local et satisfait les conditions d'un laboratoire artisanal. C'est ainsi qu'est née la Liquereria Di Loreto. Trois années d'expérimentation assaisonnées de moments de joie et de découragement, d'essais et de contre-essais avant d'arriver à l'infusion souhaitée. Genziana Vittoria est apparue sur le marché l'année dernière.

Produite la première bouteille, Daniele, qui considérait que le geste était dû, la porta à celui qui l'avait aidé de manière désintéressée en lui donnant les premiers conseils et sans lequel Genziana Vittoria ne serait pas née. Peut-être le cas n'existe-t-il pas. Aujourd'hui, Armando n'est plus là et Daniele se souvient que ce moment fut émouvant pour tous les deux.

La famille Di Loreto est un mélange de traditions et de points fermes. Son grand-père maternel était un paysan, celui paternel était un berger des Abruzzes qui, pendant la guerre, emmenait ses moutons en transhumance à Rome, les faisant paître dans la zone où se trouve aujourd'hui le Stadio Olimpico. En 1970, il s'installa dans la capitale, sans jamais perdre ses origines et en préservant jalousement ses coutumes. Parmi les coutumes et traditions figure la liqueur de gentiane, un produit typique des Abruzzes, que produisait sa grand-mère paternelle, Vittoria.

La famille Di Loreto garde depuis longtemps le secret de sa Genziana. En famille, on raconte d'une légende selon laquelle un seul soit le gardien de la véritable recette de l'infusion et que le soir de Noël, aux douze coups de minuit, ce-



**PRODUCTEURS**  
DANIELE DI  
LORETO.  
CI-DESSOUS, LA  
GENTIANE.





**LIEUX**  
LE VOYAGE  
RÉALISÉ PAR  
DANIELE DI  
LORENZO À LA  
RECHERCHE DE  
LA GENTIANE.

lui-ci puisse la révéler à une personne, la plus chanceuse parmi les présents. Qui reçoit ce « cadeau » ne peut pas écrire la recette de la Genziana ; il doit la garder en mémoire et transmettre la tradition le moment venu. Daniele fut l' élu pour perpétuer la mémoire de sa famille et de sa grand-mère Vittoria.

Genziana Vittoria enfonce ses racines dans le passé, dans la tradition, dans les longues promenades du grand-père ensemble à ses moutons et dans l'amour pour la terre d'origine de la famille. Mais Daniele est fils des années 80, enclin à projeter les choses dans le futur, en les modernisant. Le pari a été celui de libérer

la Genziana du stéréotype d'une boisson bon marché et de la rendre « premium », en maintenant la qualité et en l'embellissant avec la juste forme. Un bon produit est tel seulement si le sont les matières premières qui le composent. Genziana Vittoria, c'est cela : la recherche méticuleuse et superfine du meilleur qui puisse se trouver.

En Italie, la gentiane sauvage peut être récoltée en petites quantités, en France la réglementation est plus permissive. Ensemble avec un ami, Daniele se rendit en France dans la région de l'Auvergne pour rencontrer les coopératives d'arracheurs indépendants, les arracheurs de gentiane. C'est là qu'il trouva la quantité et la qualité de racines suffisantes pour sa production.

Un autre élément essentiel de Genziana Vittoria est sa base vineuse constituée d'un Trebbiano d'Abruzzo Doc, provenant d'un domaine vinicole de la province de Chieti. Il est utilisé un vin obtenu du mout de fleur, c'est-à-dire celui qui s'obtient du premier pressage du raisin. Le processus productif est presque totalement manuel. La macération des racines de gentiane dans le vin dure plusieurs semaines, puis l'infusion est mélangée à de l'alcool dérivant de céréales à 96,5%. Aucun conservateur chimique ni colorant n'est utilisé.

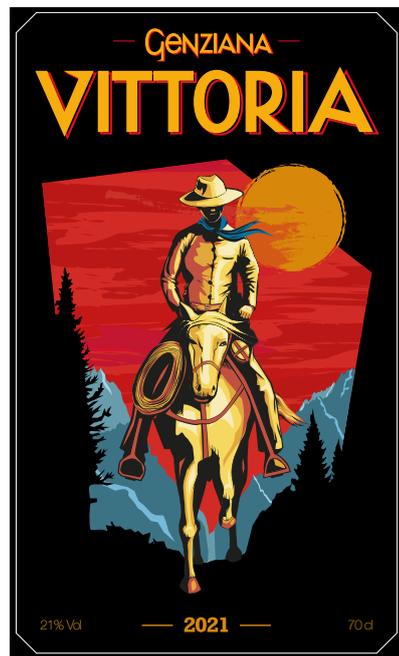
Genziana Vittoria a une sorte de jumeage non écrit avec la France ; en effet, le logo naît de la collaboration avec Thierry Potier, un ami graphiste qui a collaboré avec Daniele à la réalisation de l'étiquette. Un dessin au crayon à main levée a été numérisé jusqu'à représenter l'étiquetage parfait. Ce qui apparaît comme un arrogant et mélancolique cow-boy est en réalité un bandit abruzzais, fils de la tradition et attaché à sa terre.



**DESIGN**  
DES CROQUIS DE  
LA BOUTEILLE ET  
DU LOGO.  
CI-DESSUS, LA  
VERSION EN  
COMMERCE.

À l'œil, Genziana Vittoria se présente d'un ambre brillant avec des reflets dorés. Au nez, il se caractérise par le parfum typique, élégamment amer, de la gentiane. Les vives notes de racines et d'herbacées rencontrent les arômes caractéristiques du vin Trebbiano, lui conférant un caractère incomparable. On perçoit une sensation extrêmement agréable dont le goût amer se conjugue à un équilibre aromatique sûr d'une grande richesse. A consommer bien fraîche à 2°/4°, Genziana Vittoria (21%) est une liqueur qui, en plus de la classique consommation après le repas, se prête bien aux mélanges et comme apéritif.

L'histoire de Genziana Vittoria est l'histoire d'une famille et d'une grand-mère nommée Vittoria. Une gentiane qui semble jeune, mais qui arrive de très loin.



# PALLINI

*Limoncello*

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE



**AMORE AL LIMONE. BOTTLED.**



[www.limoncellopallini.com](http://www.limoncellopallini.com)

BEVI RESPONSABILMENTE