

BarTales

ANNO X | N. 6 | FEBBRAIO 2023



**FOCUS ON
IL GUSTO DELL'ACQUA**

**HOT SPIRIT
GIOIELLI LIQUIDI**

**MIXABILITY
CLASSICO CON BRIO**

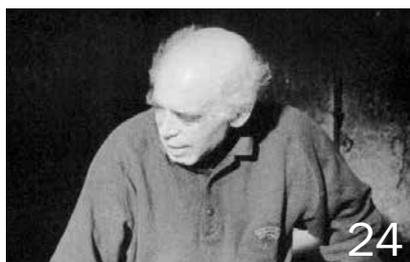


LIQUID STORY

IL SIGNORE DELLE LANGHE



10



24



48



64



76



88



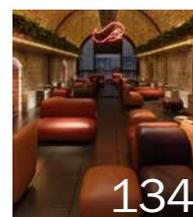
96



106



116



134

5 **L'editoriale** di Melania Guida
IL SENSO DI UNA VITA

6 **News DAL MONDO**

10 **Hot Spirit** di Alessandro Palanca
CACHAÇA(NEW)STYLE

24 **Liquid Story** di Fabio Bacchi
IL SIGNORE DELLE LANGHE

48 **Report** di Valentina Rizzi
BOLLE D'OLTREMANICA

64 **Zoom** di Antonella Paolino
IL GUSTO DELL'ACQUA

76 **Bar Story** di Vittorio Brambilla
IL MAESTRO DEL TIKI

88 **Mixability** di Giulia Arsell
CLASSICO CON BRIO

96 **Focus On** di Cecilia Moretti
LAVAZZA, PASSIONE E SOSTENIBILITÀ

106 **Zoom/2** di Bastian Contrario
IL "VERO" SPRITZ? SI BEVE A NAPOLI

116 **Hot Spirit/2** di Vittorio Brambilla
GIOIELLI LIQUIDI

134 **Focus On/2** di Sara De Marco
LATA E FERMENTO

148 **Book Corner** di Alessandro Palanca
MONDO CAFFÈ



ANNO X | N. 6 | FEBBRAIO 2023

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

Giulia Arsell, Vittorio Brambilla, Bastian Contrario, Sara De Marco, 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

BARTALES - Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

BEVI RESPONSABILMENTE

PER GLI ABBONAMENTI ALLA VERSIONE CARTACEA
DI BARTALES CONSULTARE WWW.BARTALES.IT

GOD SAVE THE GIN

FLORESSENCE



PUOI ESSERE IRRESPONSABILE ANCHE SE BEVI RESPONSABILMENTE



floressencegin



floressencegin.com



floressencegin

ROMA WHISKY FESTIVAL 2023



SABATO
25 FEBBRAIO
14:00 / 23:00
DOMENICA
26 FEBBRAIO
14:00 / 21:30

SALONE
DELLE
FONTANE
VIA CIRO IL
GRANDE 10



BIGLIETTI DISPONIBILI SU
ROMAWHISKYFESTIVAL.IT

INFO@ROMAWHISKYFESTIVAL.IT

BERE RESPONSABILMENTE

OFFICIAL SPONSOR



OFFICIAL PARTNER



MEDIA PARTNER



PARTNER DI PROGETTO



IL SENSO DI UNA VITA

Distillare e disegnare. Con lentezza antica e pazienza certosina. Coltivando un entusiasmo timido, infantile, magari un po' naif. Come quello di Romano Levi (a pag. 24) tenero e indimenticabile "grapat". Attaccato all'alambicco come un bimbo al suo giocattolo preferito che seguiva con cura devota perché «è un gioiellino – amava sempre dire – un giocattolo, che se uno gli dà ciò che vuole, ciò che è necessario, se non lo spinge, se si adatta a lui, lui fa miracoli». E miracolose sono le sue Grappe, tra le migliori in assoluto. Grappe di Langhe, espressione aristocratica di quel perfetto equilibrio tra la concia in fosse sotterranee e il lungo periodo di maturazione in legno e di quell'alambicco discontinuo in rame a fuoco diretto, l'unico al mondo ancora attivo. Preziose, insomma, come quelle etichette schizzate a mano che Romano cominciò per caso sessant'anni fa e che fino all'ultima, disegnata la sera del 1 maggio 2008, arricchiscono la collezione Griva. Arte "brut", grezza, arte spontanea. Ben al di là delle griglie convenzionali, sganciata da qualunque corrente artistica, qualsiasi contaminazione. Senza cultura. È l'arte leggera di Romano Levi, ultimo romantico "grapat" a cui abbiamo dedicato la copertina di questo mese. Nella levità di quei tratti schietti, blu, rosso e verde pastello, è racchiuso il senso della vita del "grappaiole angelico". L'etica del sacrificio, l'amore per le donne. Donne di Langhe, coraggiose e combattenti, fiere e instancabili. Un femminile potente che è luce di poesia. E che diventa solenne inno alla vita. Una vita schiva, semplice, silenziosa. Autentica e senza riflettori. Così lontana dalla ribalta del contemporaneo. Proprio come quella di Romano, "re senza corona della distillazione piemontese". Non poteva definirlo meglio il New York Times.



DON PAPA TOP

Il gruppo Diageo ha annunciato di avere concluso un accordo per l'acquisto del Rum delle Filippine per una cifra stimata intorno ai 260 milioni di euro. Il segmento dei Rum super premium ha registrato un tasso di crescita annuale del 18% in Europa e del 27% negli Stati Uniti tra il 2016 e il 2021, secondo i dati IWSR citati da Diageo. Nello stesso periodo Don Papa Rum ha registrato una crescita del 29%. Il portafoglio di Rum di Diageo comprende il Rum speziato Captain Morgan, il marchio guatemalteco Ron Zacapa e il marchio cubano Ron Santiago de Cuba, quest'ultimo distribuito a livello internazionale.



IL SORPASSO

Il distillato di agave ha superato il Whiskey americano in termini di valore diventando la seconda categoria di spiriti più pregiata negli Stati Uniti. L'analisi del mercato redatta da IWSR indica che il Tequila dovrebbe superare la Vodka nel 2023 divenendo così la prima categoria di spiriti più importante in termini di valore. Il volume totale delle vendite di alcolici negli Stati Uniti è cresciuto del 2% nel 2022, con una forte domanda di prodotti premium plus. Gli spiriti di agave hanno contribuito con 1,6 miliardi di dollari all'industria degli alcolici nel 2022.



JOHNNIE WALKER COMPETITION

Il celebre brand scozzese lancia la sua prima cocktail competition mondiale invitando i bartender a realizzare ricette con Johnnie Walker Black Label. I bartender devono pubblicare la propria ricetta su Instagram specificando il motivo per cui Johnnie Walker Black Label funziona perfettamente nel drink. Ogni post deve taggare @johnniewalker e utilizzare gli hashtag della campagna #KeepWalking e #JWBlackLabel.

Le iscrizioni devono essere effettuate tra le 17:00 del 16 gennaio 2023 e le 23:59 del 6 marzo 2023. Il vincitore sarà annunciato il 17 marzo 2023.

SOSTENIBILITÀ ASSOLUTA

Absolut Vodka prevede di diventare carbon neutral entro il 2030 e sta cercando di assicurarsi lo status di B Corp. The Absolut Company fa parte del gruppo francese Pernod Ricard, che ha intrapreso un percorso di sostenibilità e responsabilità ambientale che si concluderà nel 2030, chiamato "Good Times from a Good Place". La società attualmente non ha marchi con riconoscimento B Corp. Lo scorso novembre, Baileys, il liquore alla crema di proprietà di Diageo, è diventato il più grande marchio di alcolici a ottenere la certificazione B Corp.



ORGOGGIO NAZIONALE

Le autorità USA hanno finalmente completato il processo normativo attraverso il quale viene riconosciuto il Singani come distillato nazionale boliviano. Questo importante risultato per il tipico prodotto boliviano arriva dopo il via libera di quattro agenzie federali (Treasury, Bureau of Alcohol, Tobacco Tax and Trade Bureau, Food and Drug Administration) alla promozione e all'informazione per i consumatori statunitensi del prodotto. Il Singani è un distillato di Moscato di Alessandria dalle origini antichissime.

A TUTTO CHAMPAGNE

Grande fermento nel mondo delle bollicine. La quota delle esportazioni sul totale delle vendite di Champagne è passata dal 45% di dieci anni fa a poco più del 57% di oggi confermando che lo Champagne si è rapidamente ripreso dallo shock della crisi pandemica. Va anche detto che la vendemmia dello scorso anno, rispetto ai peggiori presagi, si è rivelata molto positiva sia sotto il profilo quantitativo che sotto quello qualitativo.



THE NEW PINK ERA

YES, IT'S FUCKING PINK!



Infuso di scorze di pompelmo rosa per una soda dal look glamour e dal gusto deciso. Ideale sia per cocktail che liscia.

bevandefuturiste.com

La nuova era del **rosa** in una soda per veri intenditori

Bevande Futuriste presenta **Pink Lady**, ultima arrivata nella linea Cortese Premium Mixology: infuso di scorze di pompelmo e pochi zuccheri, per un prodotto soft dedicato ai bartender e ai clienti più esigenti.

The New Pink Era - Yes, it's fucking pink!

Poche parole, ma con un forte impatto. Si presenta così Pink Lady, la nuova soda al pompelmo rosa con cui **Bevande Futuriste** amplia la sua linea **Cortese**, la gamma di Premium Soft drink dedicati al mondo della mixology (e non solo!). Una soda in linea con le tendenze del momento, ma decisamente unica. Il segreto è nella ricetta: **Pink Lady** è il risultato di un lungo processo di ricerca, del gusto tanto quanto dell'estetica. L'obiettivo? Proporre una bevanda bilanciata al palato, con pochissimi zuccheri e con un colore intenso dall'effetto WOW.

A differenza di altri prodotti simili, Pink Lady non utilizza aromi: il cuore del prodotto è vero infuso di scorze di pompelmo rosa, per un sapore inconfondibile. I sentori dell'ireos bilanciano alla perfezione il gusto, rendendolo deciso e distintivo. La perfetta tonalità di colore deriva invece da un sapiente mix di ingredienti naturali, tra i quali spicca la carota nera.

Per chi è pensata? Per tutti!

Il rosa per **Bevande Futuriste** è un colore universale, pronto a (ri)conquistare il mondo, e **Pink Lady** è la sua ambasciatrice. Una soda perfetta da sola, per una pausa rinfrescante, o miscelata per un'esplosione di gusto. Una bevanda che vuole far fronte alle richieste dei bartender e dei clienti più esigenti, senza distinzioni di genere, di età o di gusto.

È proprio questo il concetto alle spalle del claim di lancio "**The New Pink Era – Yes, it's fucking pink!**", rappresentato graficamente dal tratto dell'illustratrice trevigiana Serena Conti. Pink Lady è un drink irriverente e dall'animo rock, che mantiene però il suo tocco glamour in ogni situazione.



CACHAÇA (NEW) STYLE

Piccole produzioni di qualità e nuove micro distillerie rilanciano l'antico distillato nazionale

DI ALESSANDRO PALANCA

La Cachaça esiste da prima che il Brasile diventasse ufficialmente un paese, i brasiliani lo considerano una parte importante della loro storia. Per superficie il Brasile è il quinto

paese più grande al mondo. La natura ha regalato ai brasiliani i lime e la canna da zucchero dalla quale è poi nata la Cachaça. Oggi i brasiliani consumano il 90% degli 800 milioni di litri di Cachaça



prodotti. Anche per preparare la dolce e speziata Caipirina che è certamente il più efficace veicolo di diffusione dello spirito nazionale brasiliano ottenuto dal succo della canna da zucchero.

La storia della Cachaça iniziò nel XVI secolo con l'arrivo dei portoghesi che svilupparono le piantagioni della canna da zucchero. La nascita e il successivo sviluppo della locale industria agricola furono agevolate da ottimali condizioni climatiche e dalla fertilità delle vaste terre brasiliane.

Fu costruito il primo zuccherificio nello Stato di San Paolo a metà del 1600, il know-how portoghese per la distillazione si diffuse. Insieme a tabacco e zucchero, la Cachaça divenne merce di scambio durante la tratta degli schiavi africani. Poi

arrivò la pesante tassazione del distillato, imposta dal Portogallo, che nel 1660 provocò la nota Rivolta della Cachaça.

Si può affermare che la Cachaça presenta influenze europee, africane e asiatiche e, date le loro diverse origini ed etnie sociali, i brasiliani considerano questo spirito la perfetta rappresentazione della propria identità nazionale. Certamente oggi la Cachaça, pura e bianca, è lo stile più consumato e la produzione è dominata dai tre colossi industriali del Brasile di proprietà di una grande multinazionale.

I consumatori più attenti ed esigenti considerano alcune di queste espressioni prive di complessità, spiriti per le classi meno abbienti. Ma qualcosa sta cambiando. Infatti, migliaia di micro distillerie locali stanno contribuendo a cambiare il



volto dello spirito nazionale del Brasile attirando nuovi fan tra le classi sociali più agiate. Queste micro distillerie invecchiano la loro Cachaça bianca o pura in botti di legno locale per alcuni anni, praticando anche il blending tra diverse botti per creare nuovi livelli di espressione. I loro sforzi stanno evolvendo per migliorare la percezione del gusto di quello che l'IWSR indica come il terzo spirito più consumato al mondo. Questi piccoli produttori hanno intercettato l'attenzione di nuovi consumatori e vivono questa trasformazione come un momento molto emozionante. Il cambiamento è iniziato circa venti anni fa e hanno concorso anche nuove tecnologie e, ovviamente, un mercato interessato allo spirito brasiliano.

Negli ultimi venti anni, dunque, è emersa una categoria di estimatori che è esplosa negli ultimi cinque e apprezza la complessità delle nuove Cachaça come per i Whisky. Ancora piccole produzioni, certamente, ma che contribuiscono agli 800 milioni di litri registrati dall'istituto brasiliano Ibrac. Senza calcolare le molte distillerie non ufficialmente registrate.

Altro aspetto importante è che, in Brasile, la Cachaça è molto legata alla locale gastronomia, tanto che è quasi impossibile parlare del mondo culinario brasiliano senza rendere omaggio alla Cachaça.

Per queste micro distillerie esistono molti ostacoli. Molte faticano a farsi conoscere fuori dal proprio territorio perché le tasse di esportazione tra gli Stati fe-



RISE WITH THE TIDE

EST. **OLD** 1826
PULTENEY
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



BITTER FUSETTI



Bevi Fusetti responsabilmente

E SE FOSSE PIÙ BUONO?

Usi il bitter per il solito Negroni e Americano? In verità è molto di più di un aperitivo. Scegli Fusetti per far volare il bitter in altre dimensioni.

dripstillery.com



derali sono elevate, la burocrazia lenta e macchinosa.

L'invecchiamento in legno autoctono sta scrivendo il nuovo capitolo della storia della Cachaça. Tre sono le qualità di legno brasiliano più utilizzate: amburana, bálsamo e jequitibá, anche se il Brasile ne ha dozzine di altri che offrono caratteristiche di invecchiamento aromatico diverse. Anche le Cachaça single barrel stanno cominciando a far parlare di sé e il bartending brasiliano propone twist sempre più interessanti dei grandi classici. Conseguentemente anche la miscelazione locale viene influenzata dal nuovo corso della Cachaça.

Come abbiamo detto, l'esportazione di

Cachaça è un numero a una cifra di tutta la produzione, ma il cambiamento in atto nella produzione lascia presumere che si creino nuove opportunità per far conoscere questi spiriti artigianali sui mercati. Detto questo, pensiamo che la Cachaça sia pronta per il mercato internazionale, in grado di intercettare consumatori di età, genere e status socioeconomico diversi.

Una piccola distilleria, non ancora presente sul mercato italiano, che si sta distinguendo è la **Fazenda Tupa** che produce la linea **Princesa Isabel Cachaça** prodotta dal 2016 sulle rive del leggendario Rio Doce, nel comune di Linhares, Stato di Espírito Santo. Il nome è un omaggio



alla matriarca della famiglia di Adao Celia, fondatore del brand.

In questa terra si coltivano piante di cacao e la canna da zucchero dalla quale si ricavano artigianali, squisite Cachaça. Il rigore nel controllo dell'intero processo produttivo – in modo rigorosamente sostenibile – regala alle Cachaca Princesa Isabel gli aromi e i sapori di un distillato superiore. Un'identità unica e complessa nella quale giocano un importante ruolo il terroir caratterizzato dal fiume, dalla vicinanza al mare, da terra e flora che,

LIQUORI BORBONE



BEVI RESPONSABILMENTE

  @liquoriborbone
 liquoriborbone.it
 #royalaperitif

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



Dal 1881, l'originale Ferro China di Felice Bisleri.

Liquore amaro aperitivo di fama mondiale a base di
Citrato di Ferro e China.

Si può bere a qualsiasi ora del giorno, preferibilmente
prima dei pasti, secco o allungato con acqua semplice
o minerale. Ottimo anche nei cocktail.

Ricostituente

5 cl Ferro China Bisleri
5 cl soda water
1 zest di limone



Bevi responsabilmente. CaffèStudio



www.bisleri1881.it



unito alla capacità di abili artigiani della distillazione, caratterizza l'unicità di questi distillati.

Alla Fazenda Tupa calma è la parola d'ordine e il silenzio è quasi un obbligo, rotto solo dal rumore delle coppie di papagalli. La linea Princesa Isabel vanta tre Cachaça bianche e 4 invecchiate.

Cachaça Princesa Isabel Amburana (45°) invecchia per 1 anno in botti di Amburana per poi essere rifinita in rovere americano. Ha un colore giallo intenso e un'untuosità persistente. Al naso spiccano chiodi di garofano, cannella e un finale di cioccolato. In bocca troviamo vaniglia, cocco, miele e zucchero di can-



na in perfetta armonia con il suo corpo alcolico più pronunciato.

Dolce, liquorosa, vellutata, leggermente piccante, questa Cachaça ha un finale importante.

Cachaça Princesa Isabel Jaqueira (40°) è invecchiata in una botte da 5.000 litri realizzata con il legno di secolari alberi di Jackfruit abbattuti da una tempesta. Di colore giallo verdognolo-dorato, all'olfatto presenta aromi dolci, fruttati, vegetali e vaniglia. Al palato ha un sapore dolce, una sensazione liquorosa e leggermente piccante. Retrogusto gradevole e moderato.

Cachaça Princesa Isabel Carvalho (40°) è una Cachaça invecchiata 3 anni in legni Carvalho e Amburana. Di colore giallo paglierino, al naso risaltano aromi

legnosi. Al palato ha un sapore dolce di vaniglia e cocco, una sensazione vellutata e un piacevole retrogusto.

Cachaça Princesa Isabel Carvalho, invecchiata in botti di balsamo nuove, ottiene un tocco speciale alla sua finitura in tini Jaqueira. Nasce così una miscela di aromi ricchi ed equilibrati che, oltre alle consuete caratteristiche erbacee e al sorprendente aroma di anice, si arricchisce del profumo floreale e di frutta gialla. Indubbiamente un prodotto unico.

Tutte queste Cachaça sono distillate in alambicchi di rame, le etichette riportano elementi della fauna e flora locali e tutte hanno come base la Cachaça Prata della distilleria.

In Fazenda Tupa si usano anche botti di castagno, jequitibà e balsamo.



RIO-BLANCO di Francesco Rinaldi
Speakeasy Club1920 – Manfredonia (FG)

INGREDIENTI

- 4,5 cl Cachaca
- 1,5 cl Luxardo Maraschino
- 2,5 cl succo di lime
- 1,5 cl orzata

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta cocktail. Garnish: rondella di lime.



TERROIR di Mattia Cilia
Cantieri Sultano – Ragusa Ibla

INGREDIENTI

- 50 ml Cachaça
- 12,5 ml sciroppo di carruba
- 2 dash bitter al cioccolato di Modica
- Soda Selvatiq alle foglie di fico a colmare
- Spray alla Pomelia

Tecnica: stir & strain. Glass: Highball con ice cube 11x4x4
Garnish: foglia di agrume.



COLONY di Gabriele Menini
Ferro Distribuzione – Castelfranco Veneto (TV)

INGREDIENTI

- 40 ml Cachaca
- 20 ml Cognac VSOP
- 20 ml liquore di ananas
- 10 ml Gajardo Bitter (sul fondo del bicchiere)
- 60 ml Rooibos Kombucha

Tecnica: shake & strain. Glass: Highball. Garnish: ananas disidratato.



CANCHARABA di Alessandro Dadduzio
Buibbles – Trani (BT)

INGREDIENTI

- 40 ml Cachaca
- 37,5 ml cordiale di lime e barbabietola rossa
- 7,5 ml succo di lime
- 20 ml honey syrup

Tecnica: shake. Bicchiere: tumbler basso. Garnish: foglia di menta.

AMARO

CORDIALE

ANIMA ITALIANA

HERMITE L'AMARO
DELICATO DAL GUSTO
EQUILIBRATO.



BEVI RESPONSABILMENTE

www.alpestre.com



HERMITE

Le vicende di Alpestre affondano le radici nella storia. Nel 1903 i frati Maristi si trasferirono dalla Francia in Piemonte e acquistarono a Borgo Salsasio, Carmagnola, un grandioso edificio costruito nel 1600, già antica residenza di nobili famiglie. I Maristi restaurarono il malandato palazzo facendone la loro semplice dimora e vi installarono la distilleria con tutte le attrezzature che riuscirono a portar via dalla Francia. Nacque così la distilleria San Giuseppe.

Alla metà degli anni Settanta la distilleria San Giuseppe produceva l'Alpestre e altri liquori. Fiori, erbe e radici alpine erano incluse nella ricetta dell'Hermite, "gran cordiale italiano" a minor tenore alcolico, indicato come digestivo, nella preparazione di dolci e macedonie o in cocktail.

Partendo dal ritrovamento delle antiche ricette dei frati maristi, che fin dal 1857 hanno dedicato studi approfonditi sui benefici derivati dalla distillazione di erbe officinali, Onesti Group, proprietario del brand, ha ripreso l'antica formula di Hermite, l'amaro di Alpestre.

Degustando Hermite sarà piacevole riscontrare originali note erbacee e agrumate, conferite dalle rinomate materie prime tipiche dei territori al confine tra Piemonte e Liguria.

Alla vista Hermite si presenta di colore giallo scuro con riflessi arancio. All'olfatto si esaltano note officinali e balsamiche. Al palato: il gusto erbaceo è pieno, marcato ma amabile, equilibrato e amaricante con toni agrumati. Tra le botaniche principali ritroviamo genziana, menta piperita, arancio amaro, arancio dolce, rabarbaro, china, anice verde, timo serpillio, achillea millefoglie, assenzio romano.

Oggi come allora, Hermite è il compagno ideale per chi vuole concedersi un finale perfetto dopo ogni pasto o un momento di meditazione.

Hermite è stata una delle novità più importanti presentate all'ultima edizione di Roma Bar Show nel mese di maggio.

Hermite sapore cordiale e anima Alpestre, si presenta come compagno ideale di conviviali bevute. Perfetto come dopo pasto, ottimo in miscelazione, le sue proprietà digestive sono esaltate da una percentuale del 10% di distillato Alpestre presente nella formula segreta.



IL SIGNORE DELLE LANGHE

Storia del “grappaiolo angelico”,
l’artista selvatico che disegnava a mano
etichette di un piccolo mondo antico

DI FABIO BACCHI

Nelle Langhe occidentali, tra Barbaresco e Castiglione delle Langhe, si trova un bellissimo borgo medievale la cui parte più antica è incastonata su di un poggio, la più recente sul pianoro sottostante. È Borgo Neive, già patrimonio UNESCO.

Per l’importanza del commercio e dei vigneti circostanti, Neive “alta” era la residenza della nobiltà terriera e della ric-

ca borghesia di un tempo. Attraversato da tortuose stradine lastricate di ciottoli che si dispiegano ad anelli, l’antico borgo conserva un’atmosfera molto suggestiva.

Arrivando a Neive attraverserete le Langhe e il loro tipico paesaggio, bianche colline incastonate di celebri vigneti. Siete in una zona di grandi vini. Sulla strada che porta a questo nobile paese del Barbaresco incontrerete un vecchio



PROTAGONISTI
ROMANO LEVI.

cancello. Se attirerà la vostra attenzione sappiate che quel cancello è la porta di ingresso a un piccolo mondo antico, un eden il cui custode era un sognatore senza tempo. Siete nel mondo di Romano Levi, il “Grappaiole angelico”, come amava definirlo Luigi Veronelli.

Romano Levi è stato un maestro indiscusso della distillazione, un uomo dolcissimo rimasto fanciullo, attaccato ai suoi ricordi d’infanzia che testimoniano un tempo mai passato. Nella sua casa modesta che fungeva anche da laboratorio, Romano Levi si sedeva vicino una finestra sommersa dalle ragnatele di un ragno, Pippo, e con un pennino disegnavo le sue etichette. In quei foglietti di carta oggi oggetto di collezione, Romano rievocava i suoi ricordi: le erbe e la natura che perpetua le stagioni, figure di donne con teste grandi e gambe lunghe, vigneti. Queste etichette sono state definite emozioni.

Levi, personaggio fuori dal comune,

“selvatico”, è mancato nel maggio 2008 ma da allora nulla è cambiato, il tempo sembra essersi fermato in questo angolo di Piemonte. La casa è ancora la stessa, le Grappe sono fatte ancora come una volta, le migliori del mondo dicono alcuni. La prima etichetta fatta a mano risale al 1963, quando un signore di Neive, tale Giorgio Adriano, disse «per me le etichette le strappate dal foglio della carta, poi ci scrivete sopra a mano così e così».

Le prime etichette furono scritte a mano dalla signora Sabina, dedicate a una “grappa nera dimenticata”. Dopo le prime cento etichette, però, la signora si stancò e fu allora che Romano iniziò a coltivare quello che da rituale sarebbe divenuto in seguito una vera e propria espressione di “arte selvatica”. Blu, rosso e verde pastello sono i colori più usati per riempire le sagome delle sue «donne selvatiche che scavalcano le colline».

«Da ragazzino andavo a scuola a piedi, attraversando le colline e le vigne. Tra i



filari c'erano spesso i ciabot, minuscoli ripari attrezzati dove i vignaioli e i contadini si rifugiavano nel caso la sera li sorprendesse una tempesta o se la mattina c'era da stare in vigna prima del sole. Io passavo di lì al mattino. E a volte vedevo sbucare da questi ripari donne belle e scarmigliate, un po' pazze, solitarie, che vivevano spesso ai margini della società paesana. Erano misteriose, senza vincoli, sparivano e poi tornavano, un po' streghe

e un po' fate. Erano libere, come dovrebbero essere tutte le donne per vivere la parte migliore della vita».

Quelle etichette erano un omaggio alle donne di Langa, use al sacrificio e alla fatica. Una fatica che Romano conosceva bene perché rimase orfano di entrambi i genitori a diciassette anni e con la sorella minore, Lidia, da crescere. Con le sue etichette, sarebbe divenuto uno stimato esponente del movimento artistico



BEVI RESPONSABILMENTE

BEVI RESPONSABILMENTE

DONQ RUM RESERVA 7 ANNI

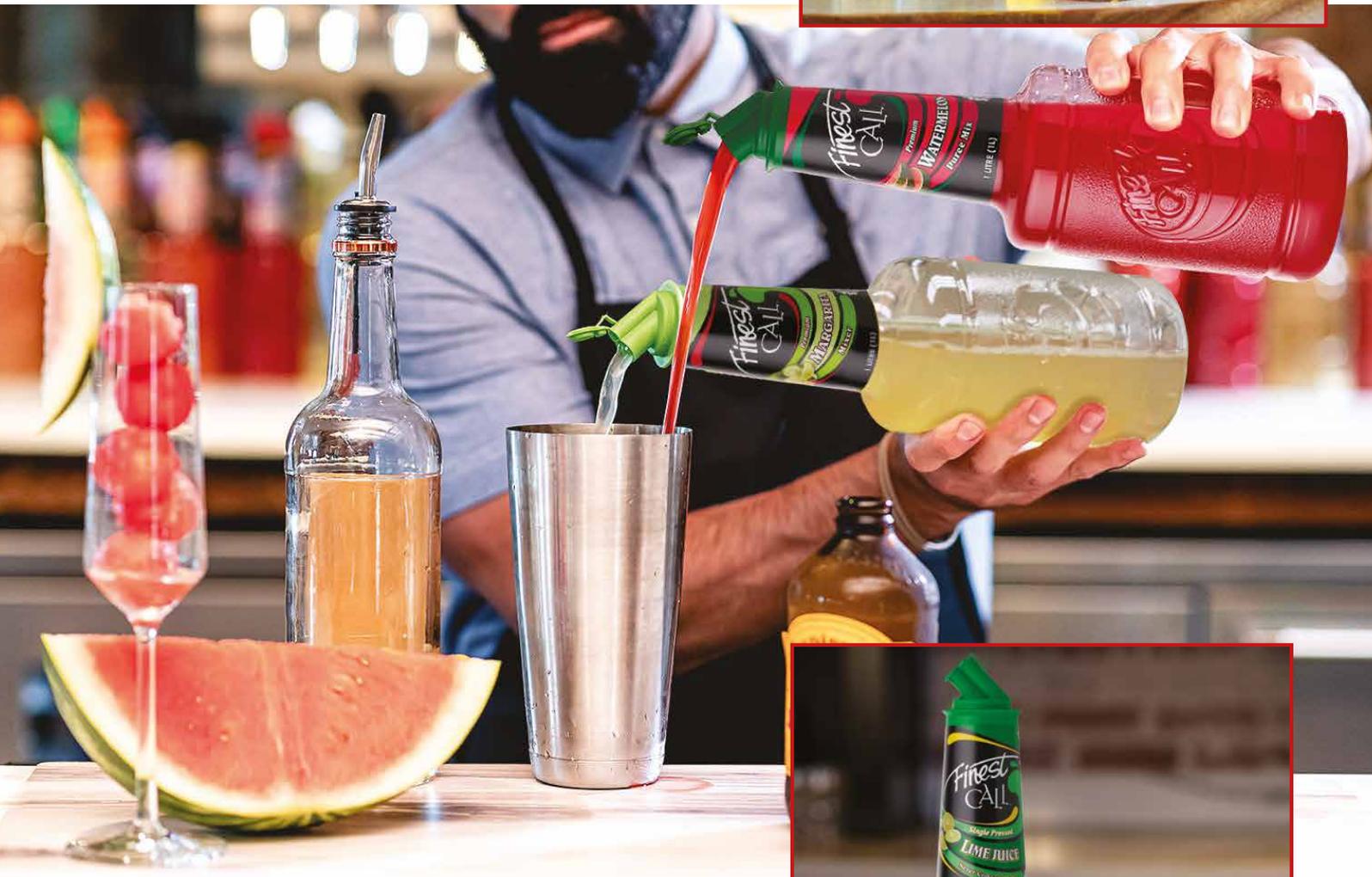
Il vero Puerto Rican Rum invecchiato nel caldo clima caraibico.

DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI | WWW.GHILARDISELEZIONI.COM



Mixology Minded Collection

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail



FOLLOW ALONG!

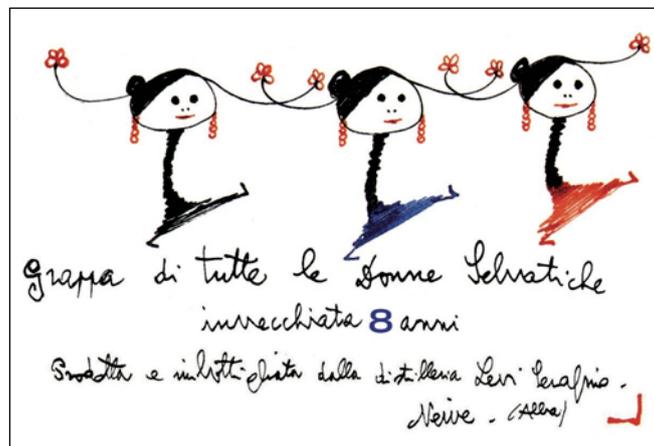
 @FinestCallEU

 @FinestCall_EU

Visit our new website! www.finestcall.com



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



dell'Art Brut, la cosiddetta arte "grezza", definita come arte spontanea che ignora sé stessa, che non conosce il proprio nome, prodotta dall'ebbrezza creativa.

La distilleria fu fondata dal padre, Serafino Levi, nel 1925. Nel 1945 Romano e sua sorella Lidia, rimasti orfani, presero in pugno le redini dell'azienda di famiglia: «Non sono io che ho scelto la distillazione, è lei che ha scelto me», diceva Romano Levi. Imparò molto bene a usare il "lambicco" ereditato dal padre Serafino. Oggi come allora l'alambicco discontinuo in rame a fuoco diretto è lo stesso, uno dei pochi ancora funzionanti al mondo.

In una delle rare interviste concesse, così definiva quell'alambicco: «Un gioiellino, un giocattolo, che se uno gli dà ciò che vuole, ciò che è necessario, se non lo spinge, se si adatta a lui, lui fa miracoli».

Negli anni Settanta il settimanale Epoca, a firma Luigi Veronelli, parlava delle Grappe di Romano Levi descrivendole

come «ruvide, schiette e senza fronzoli, fortemente ancorate alla tradizione contadina, prive di mollezze ed edulcorazioni, senza concessioni alle morbidezze di stampo "modernista"».

Una volta ereditata, quella che doveva essere un'attività temporanea si rivelò la missione di una vita, una salvezza, un luogo magico in cui vivere e raccontare la propria solitudine. Ricevendo personaggi famosi, anzi famosissimi, come Marcello Mastroianni, l'ex cancelliere tedesco Helmut Kohl, Cesare Romiti e molti altri, attratti da questo signore delle Langhe. Romano non viaggiò per il mondo, era lui a farlo viaggiare. Gente da ogni dove arrivava a Neive per conoscerlo e comprare le Grappe della Distilleria Levi Serafino.

Per Romano i visitatori della distilleria non dovevano sentirsi obbligati a comprare la sua Grappa, ma era essenziale assaggiarla. Quando andavano a trovarlo le scolaresche lui versava un po' della sua



Grappa sulla mano per fare assaporare loro almeno la fragranza.

Ogni ultimo sabato di ottobre, all'arrivo delle vinacce, viene accesa la fiamma che alimenta l'alambicco, che brucerà ininterrottamente da ottobre ad aprile. In verità, Romano Levi non si allontanava mai dalla sua casa distilleria, gli bastava la sua terra che per lui era tutto, il posto in cui tutto doveva compiersi. Romano

non tollerava il pensiero di mancare a una sola alba o tramonto della sua Neive. Quando si congedava dai suoi visitatori recitava una liturgica frase: «Grazie che ci siamo incontrati». E lui restava accanto al suo camino, nel suo ufficio colmo di ragnatele, viaggiava con la mente tra le colline dall'aria selvatica. Perché così si sentiva, selvatico e ignaro.

Romano Levi era l'antitesi del tecni-

**GIN
UJINO**
*Lucania's
Botanical Spirit*

COCKTAIL D'AUTORE

BEVI RESPONSABILMENTE



Puro

40ml

Ginuino Gin

15ml

Nonino botanical drink

3 dash

Brancamenta

1 bar spoon
zucchero liquido

50ml

Recoaro San Pellegrino

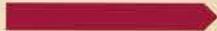
**Alessandro
Barrese**

Bar Manager
SUD | Taranto

**IL PRIMO
GIN LUCANO**

www.ginuinogin.it

AMARO FORMIDABILE

PRODOTTO 
ARTIGIANALMENTE

IN

ROMA | ITALIA

DIFFIDATE DELLE IMITAZIONI!



produced and distributed by

PALLINI

pallini.com



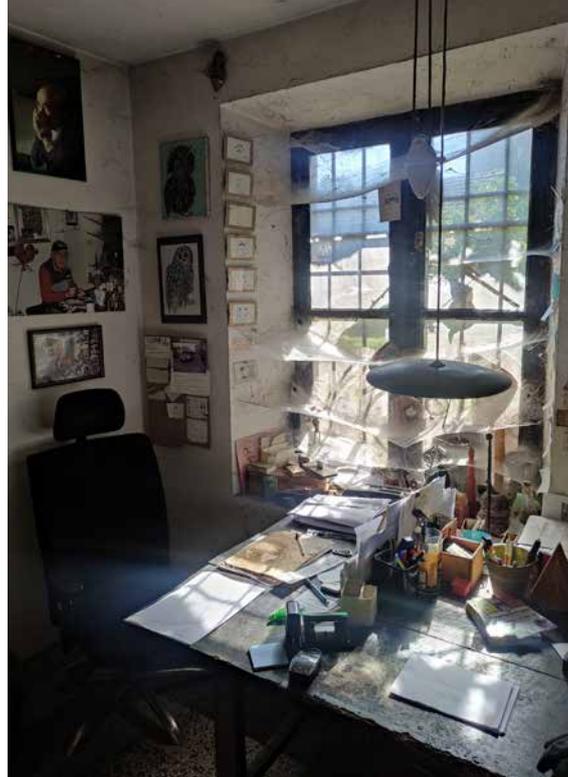


DISTILLERIA
ALCUNI INTERNI
E LA CANTINA.



cismo. Non sapeva stabilire il grado alcolico della Grappa ma ne conosceva le rudezze e gli aromi veraci, quei tratti che denotano la personalità dello spirito. La prima distillazione di Romano fu “un’Acquavite di vinaccia” poi divenuta “un’Acquavite di Moscato”, la celebre uva dolce del Piemonte. Poi arrivarono altri vitigni, ma da quando Romano Levi non c’è più la produzione si è ampliata dedicando

LUOGHI
LA SCRIVANIA
DI LEVI E LE
BOTTI.



a ogni vitigno delle Langhe una Grappa. Tra queste la Grappa di Arneis, in ricordo di Romano e della sua scelta di averne sempre un po', giovane e fresca, per i ferrovieri della stazione di Neive.

L'avvio della distillazione avviene con "l'Accensione del Fiammifero" che mostra l'artigianalità delle Grappe Levi. Nella

produzione della Grappa nulla si spreca. Una volta torchiate, le vinacce esauste diventeranno materiale combustibile, le ceneri saranno concime per le vigne. Un senso di economia corcolare che Romano Levi aveva ben compreso e che per lui equivaleva «al costo di un fiammifero», quello con cui si accende l'alambicco per

ROSSIDANGERA.IT

DISTILLATORI DAL 1847

ANGERA — LAGO MAGGIORE



1847

Rossi d'Angera

BEVI RESPONSABILMENTE



Asturo Rossi

GRAPPA RISERVA PERSONALE,
TESORO DI FAMIGLIA.

RISERVA PERSONALE È LA GRAPPA DI ROSSI D'ANGERA PIÙ ICONICA E PREMIATA.
INVECCHIATA 5 ANNI IN BOTTI DI ROVERE SLAVONIA,
HA UN GUSTO MORBIDO E ROTONDO, IDEALE ANCHE IN MISCELAZIONE.
UNA TRADIZIONE TRAMANDATA DA 6 GENERAZIONI.

GRAPPA RISERVA PERSONALE — IWSC Award Spirit London "Award Spirit Silver 2022" /
Médaille d'Or Concours Mondial des Bruxelles 1991 / Medaglia d'Oro Concorso Nazionale Alambiccato d'Oro



avviare la distillazione.

Qualche anno dopo la dipartita di Romano anche sua sorella Lidia morì. Non vi erano eredi e c'era il rischio che la storica distilleria terminasse la sua storia. La produzione fu portata avanti per 14 anni da Fabrizio Sobrero, uno degli *ignari*, termine con il quale Romano Levi usava definire se stesso e i suoi collaboratori, già aiutante e distillatore al fianco di Romano.

La distilleria fu poi acquisita dalle famiglie Scaratti e Schiacciapietra che og-

gi proseguono l'attività produttiva con lo stesso spirito filosofico e sociale del Romano Levi pensiero ricco di tradizione e artigianalità. La distillazione continua con l'alambicco del 1925, a fuoco diretto, due sole cotte al giorno, di 25 litri ciascuna, imbottigliando ed etichettando a mano ogni bottiglia. Le etichette ancora oggi utilizzate sono riproduzioni di quelle create da Romano Levi, vengono colorate, strappate ed applicate a mano come faceva lui. Tutte riportano l'anno di distillazione e quello dell'imbottigliamento.



OTTO OTTO
88
BAIJIU

Italy's Baijiu pioneers
www.88baijiu.com



2023
YEAR OF THE RABBIT
HAPPY CHINESE NEW YEAR

 @moutaiit

 Moutai Italia

www.moutai.it



Bevi Moutai responsabilmente



AMARO PUGLIESE

Un amaro così poteva nascere solo in Puglia.

FIUME





Nel 2018 il Consorzio di Langhe, Roero e Monferrato ha ufficializzato la distilleria Serafino Levi “Luogo della memoria e delle tradizioni del territorio”, l’alambicco stesso e tutta l’area sono stati vincolati dal comune di Neive come “working museum”.

La vera novità nella storia della Distilleria Serafino Levi fu la distribuzione. Romano non aveva distribuzione, vendeva le sue Grappe a chi andava a trovarlo, cre-

ando l’etichetta sul momento e incartando la bottiglia con carta di giornale. Oggi le Grappe di Romano Levi sono distribuite da Sagna, che ha sposato la causa ed è in grado di trasmettere la storia e i valori del prodotto. Nel 1987, il New York Times definì Romano Levi “tesoro nazionale vivente, re senza corona della distillazione piemontese”. Romano non c’è più ma la sua storia di passione continua grazie ad altre persone appassionate.

Antica Torino



Amaro della Sacra

AMARO D'ERBE

AMARO DELLA SACRA

Gli ingredienti dell'Amaro della Sacra sono naturali, alcuni tipici del territorio piemontese come i fiori di genzianella e di luppolo, altri esotici portati in Europa a seguito delle esplorazioni di nuove terre come il cardamomo delle Indie, la vaniglia del Madagascar, la china del Sud-America ed altre.

L'unicità della ricetta, la quantità delle botaniche ed il grado alcolico rendono l'amaro della sacra un importante amaro liquoroso da meditazione ed un versatile ingrediente per la mixologia. L'etichetta raffigura un ex-libris disegnato nel 1925 da Francesco Carandini, storico e poeta piemontese, al centro c'è un monaco benedettino intento allo studio di un antico testo dal titolo Vox dei Silentium; sullo sfondo la sacra di San Michele, abbazia arroccata sulla vetta del monte pirchiriano, all'imbocco della Val di Susa, ad ovest di Torino. Dal 1994 l'abbazia è monumento simbolo della regione Piemonte.

ANTICA TORINO
MANIFATTURE LIQUORI

BEVI RESPONSABILMENTE

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

GRAPPA DI ARNEIS (42°)

Romano Levi custodiva sempre una grappa giovane e fresca per i ferrovieri della locale stazione di Neive. Ne avevano bisogno, diceva, per lavorare nelle fredde notti delle Langhe. Il calore della Grappa e l'intenso, piacevole profumo che la caratterizzava, dava nuove forze e vigore.

Tipologia: Grappa bianca invecchiata.

Vitigni: Arneis Docg.

Provenienza e conservazione della vinaccia: le uve provengono da produttori di Roero Arneis Docg, a sinistra del fiume Tanaro. La vinaccia, scelta per essere fresca e ancora grondante di mosto viene fatta fermentare, secondo un'antica ricetta di Serafino Levi.

Alambicco: discontinuo in rame a fuoco diretto.

Invecchiamento: in barrique da circa 220 litri, in legno di essenze diverse, conservate in locale con giusta umidità e a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C.

Temperatura di servizio: 14°.

Note di degustazione: colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso sprigiona sentori di frutti bianchi maturi, pera, pesca e ananas. Al palato si caratterizza per il suo gusto fresco, morbido e intenso.

GRAPPA GENTILE ALLA CAMOMILLA (40°)

Tipologia: alla camomilla leggermente invecchiata in legno di gaggia (Acacia).

Vitigni: Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d'Alba Doc e Barbera d'Alba Doc secondo un'antica ricetta di Romano Levi rinvenuta nei diari.

Provenienza e conservazione della vinaccia: Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso ed Alba. La vinaccia, scelta per essere fresca e ancora grondante di mosto,



mescolata secondo un'antica ricetta di Serafino Levi, viene subito compressa in fosse sotterranee al fine di ottenere una concia naturale, in grado di estrarre tutti gli aromi e i sapori dell'uva.

Alambicco: discontinuo in rame a fuoco diretto.

Invecchiamento: in legno per sei mesi in botti classiche piemontesi da circa 700 litri conservate a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C.

Note di degustazione: colore paglierino chiaro con profumi ricchi e netti con note tipiche e aromatiche che richiamano la camomilla. Coinvolgente al palato con fini e persistenti note floreali nel finale.



GRAPPA DI MOSCATO (42°)

Tipologia: al Moscato invecchiata in legno.

Vitigni: Moscato d'Asti Docg.

Provenienza e conservazione della vinaccia: Neive, Trezzo, Treiso; aree di Docg. La vinaccia, scelta per essere fresca e ancora grondante di mosto viene fatta fermentare, secondo un'antica ricetta di Serafino Levi.

Alambicco: discontinuo in rame a fuoco diretto.

Invecchiamento: in barrique da circa 220 litri, in legno di essenze diverse, conservate in locale con giusta umidità e a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C.

Note di degustazione: colore paglierino chiaro con profumi ricchi e netti dalle no-

te tipiche e aromatiche che richiamano i vitigni. Coinvolgente al palato con fini e persistenti note di fiori bianchi nel finale.

GRAPPA BIANCA (42°)

Vitigni: Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d'Alba Doc e Barbera d'Alba Doc.

Provenienza e conservazione della vinaccia: Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso ed Alba. La vinaccia, scelta per essere fresca e ancora grondante di mosto, mescolata secondo un'antica ricetta di Serafino Levi, viene subito compressa in fosse sotterranee al fine di ottenere una concia naturale, in grado di estrarre tutti gli aromi e i sapori dell'uva.

Alambicco: discontinuo in rame a fuoco diretto.

Invecchiamento: per tre anni in botti classiche piemontesi da circa 700 litri, in legno di essenze diverse, conservate in locale con giusta umidità e a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C.

Note di degustazione: colore paglierino chiaro con profumi ricchi e netti dalle note tipiche e aromatiche che richiamano i vitigni. Coinvolgente al palato con fini e persistenti note di fiori bianchi nel finale.

GRAPPA PAGLIERINA (42°)

Vitigni: Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d'Alba Doc e Barbera d'Alba Doc.

Provenienza e conservazione della vinaccia: Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso ed Alba. La vinaccia, scelta per essere fresca e ancora grondante di mosto, mescolata secondo un'antica ricetta di Serafino Levi, viene subito compressa in fosse sotterranee al fine di ottenere una concia naturale, in grado di estrarre tutti gli aromi e i sapori dell'uva.

Alambicco: discontinuo in rame a fuoco diretto.

FOXES BOW

IRISH WHISKEY

Innovativo e rivoluzionario Irish whiskey con un packaging realizzato in collaborazione con il famoso artista irlandese **John Slade**; il whiskey è prodotto presso la Great Northern Distillery (di proprietà di **John Teeling**, il padre del whiskey Irlandese) ed assemblato dalle sapienti mani del famoso master distiller **Brian Watts**. È invecchiato in botti di bourbon e finito in botti di **sherry oloroso e rye**, ha un colore ambrato e naturale con note aromatiche floreali, sentori di vaniglia e legno tostato. Il gusto è estremamente bilanciato, iniziando da un deciso sapore fruttato, per poi passare ad un aroma speziato e finire con un morbido tono di vaniglia. Il finale è una persistente e delicata miscela di frutta e vaniglia.



Distribuito in esclusiva da

 **doreca**

un mondo da bere

www.doreca.com

BEVI RESPONSABILMENTE

CIHUATÁN

• RON DE EL SALVADOR •

• LIMITED EDITION •



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net - www.roncihuatan.com

 CihuatánRumDE -  cihuatánrum -  Pellegrini Spa -  pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



Invecchiamento: per cinque anni in botti classiche piemontesi da circa 700 litri, in legno di essenze diverse, conservate in locale con giusta umidità e a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C.

Note di degustazione: colore paglierino chiaro con profumi ricchi e netti dalle note tipiche e aromatiche che richiamano i vitigni. Coinvolgente al palato con fini e persistenti note di fiori bianchi nel finale.

GRAPPA DI BARBARESCO (42°)

Vitigni: Nebbiolo da Barbaresco Docg.

Provenienza e conservazione della vinaccia: Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso ed Alba. La vinaccia, scelta per essere fresca e ancora grondante di mosto, vie-

ne subito compressa in fosse sotterranee al fine di ottenere una concia naturale, in grado di estrarre tutti gli aromi e i sapori dell'uva nebbiolo.

Alambicco: discontinuo in rame a fuoco diretto.

Invecchiamento: almeno 36 mesi in botti classiche piemontesi da circa 700 litri, in legno di rovere, conservate in locale con giusta umidità e a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C.

GRAPPA AL BAROLO (42°)

Provenienza e conservazione della vinaccia: Barolo, Serralunga, La Morra, Grinzane Cavour. La vinaccia, scelta per essere fresca e ancora grondante di mo-



sto, secondo un'antica ricetta di Serafino Levi, viene subito compressa in fosse sotterranee al fine di ottenere una concia naturale, in grado di estrarre tutti gli aro-

mi e i sapori dell'uva nebbiolo.

Alambicco: discontinuo in rame a fuoco diretto.

Invecchiamento: almeno 38 mesi in botti classiche piemontesi da circa 700 litri, in legno di rovere, conservate in locale con giusta umidità e a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C.

GRAPPA AMBRATA (50°)

Vitigni: Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d'Alba Doc e Barbera d'Alba Doc.

Provenienza e conservazione della vinaccia: Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso ed Alba. La vinaccia, scelta per essere fresca e ancora grondante di mosto, mescolata secondo un'antica ricetta di Serafino Levi, viene subito compressa in fosse sotterranee al fine di ottenere una concia naturale, in grado di estrarre tutti gli aromi e i sapori dell'uva.

Alambicco: discontinuo in rame a fuoco diretto.

Invecchiamento: per cinque anni in botti classiche piemontesi da circa 700 litri, in legno di essenze diverse, conservate in locale con giusta umidità e a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C.

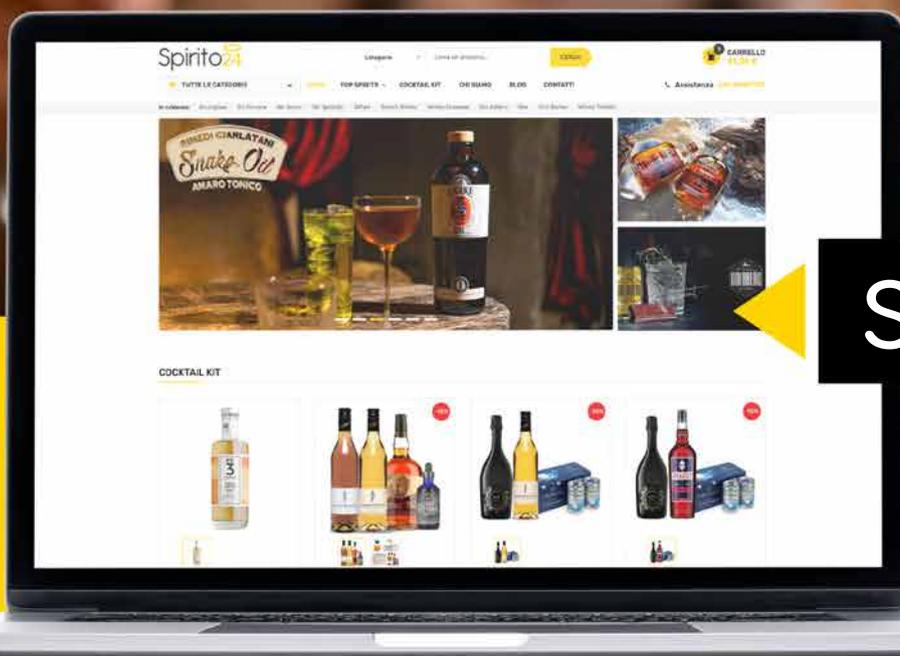


LEVI SERAFINO

SPECIALIZZATA DISTILLERIA DI VINACCE - NEIVE

Spirito²⁴

La tua selezione di
LIQUORI E DISTILLATI
sempre a portata di mano



spirito²⁴.it

**SPEDIZIONI
GRATUITE**
sopra i 49€
**CONSEGNA IN
24/48h**

Hai un Bar o Ristorante?
REGISTRATI
per ricevere sconti HoReCa

ASSISTENZA TELEFONICA: 081 180 97 715

Bevi responsabilmente

BOLLE D'OLTREMANICA

Sorprendenti e intiganti, ecco i migliori “rivali” inglesi

DI VALENTINA RIZZI

Come un vecchio viaggio tra le rotte marittime, anche il nostro tra calici di bollicine ha rotte nuove e avventurose. Possiamo viaggiare tra i continenti alla scoperta di nuovi sapori e profumi usando un solo oggetto: il bicchiere. Un oggetto con forme e caratteristiche uniche per ogni liquido versato.

Questo mese valichiamo i confini e approdiamo nel Regno Unito. Terra di birra, sidro e idromele ma anche di vino e bollicine. Nel sud-est di questa terra fredda, nebbiosa e bagnata dal mare, esiste un

progetto assai interessante. Diversi anni fa, ormai sette, in un banco di degustazione incontrai per la prima volta una bollicina inglese. Stupita di vedere quella singola bottiglia decisi che non mi avrebbe di certo fatto male ampliare le mie vedute. Rimasi sorpresa, come lo sono tutt'ora, di come una terra così lontana dalla storia del vino abbia saputo fare così bene. Il clima fresco, ventilato e con notevoli sbalzi termici, è una caratteristica ottimale per portare a maturazione uve profumate e di notevole freschezza, realizzando così





delle ottime basi per spumanti. I terreni della zona di Gusbourne Estate si sono rivelati particolarmente vocati essendo composti prevalentemente da calcare e gesso.

Era il 2004 quando Andrew Weeber decise di lanciarsi nel mondo del vino piantando le prime viti. L'obiettivo era e resta ambizioso: «creare il miglior Metodo Classico con le migliori uve d'annata». La competizione con lo Champagne è così iniziata. Coltivano uve Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier di altissima qualità, con 60 ettari nella zona di Appledore e 30 ettari a Kent vicino alla Goodwood Estate nel West Sussex. All'apparenza sono le "classiche" uve da spumante, ma sotto queste uve sono cloni che provengono dalla Borgogna, producono volumi più piccoli di frutti ma intensamente sapori, prosperano nei microclimi difficili della regione e regalano bollicine uniche.

Il segreto è proprio la materia prima. Non sarà solo questo ingrediente eccezionale a dare vita al loro prodotto, ma l'unione con la mano saggia e meticolosa dell'uomo.

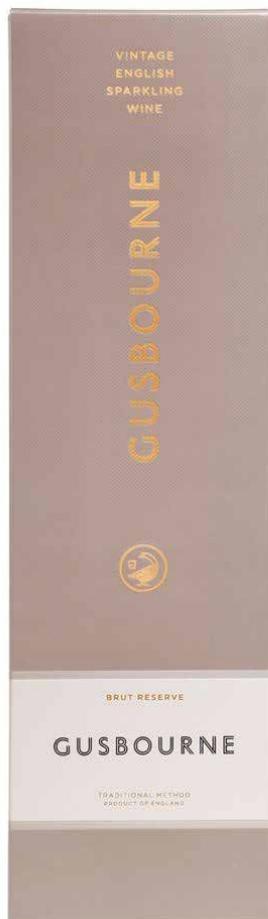
Brut Reserve Gusbourne 2018

Nasce nel Kent a sud-est di Londra, in una località che affaccia sul nord della



Francia. Il blend di uve che lo compone proviene da vigneti che crescono su suoli prevalentemente composti da argilla, sottosuolo di sabbia, conchiglie del Kent, gesso e terriccio di selce tipici del West Sussex. La vendemmia si svolge nel periodo di ottobre e la raccolta delle uve è manuale. Il grappolo intero viene pigiato e lasciato decantare per 24 ore; segue una fermentazione con lieviti selezionati in acciaio e in legno. Affina 24 mesi in bottiglia.

GUSBOURNE
 IN QUESTE
 PAGINE E
 NELLA
 SUCCESSIVA
 ALCUNE FOTO
 DELLA TENUTA.
 QUI SOPRA
 ANDREW
 WEEBER.



Note di degustazione

Colore: giallo dorato con riflessi brillanti e un perlage delicato e fine.

Profumo: sentori fruttati di agrumi e pesca bianca, toni di torta di mele e note di frutta secca tostata.

Gusto: rotondo, delicato, persistente e di grandissima eleganza. Una raffinata bollicina che si presta a essere accompagnata in ogni occasione, dall'aperitivo a un dopo cena informale. Una bollicina che nel calice giusto saprà regalarvi tutto il terroir da cui proviene. Niente da invidiare a uno Champagne.

Riprendiamo la rotta verso l'Emisfero Australe, in Argentina per la precisione, dove incontreremo una famiglia italiana dalle origini valtelinesi, i Pellizzatti, che produce una delle pochissime bollicine argentine. Curiosa la scelta, curiosa la zona di produzione e curiosa la produzione stessa. Tutto giocato sull'agricoltura

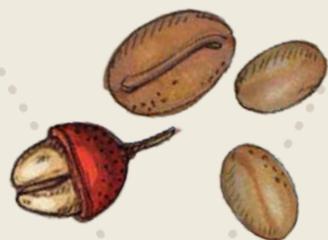
Alle origini dell'arte liquoristica italiana



LIQUORE
AMARO di TORINO

www.doragrossa.com





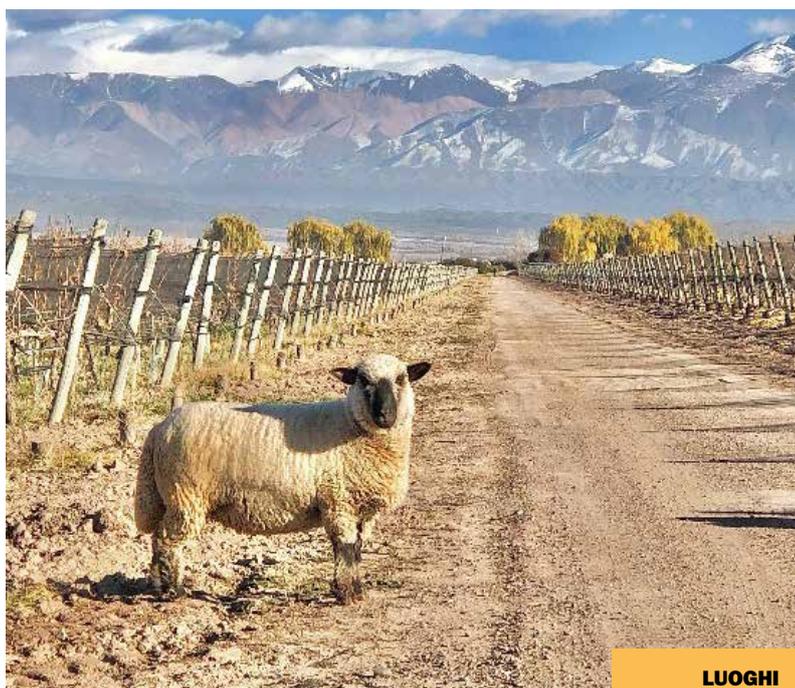
Non c'è casa, strada o piazza mediterranea, ove non sia possibile cogliere, nell'aria o in una tazzina, la straordinaria piacevolezza dell'aroma degli aromi.

E Mediterraneo sia!

Doragrossa Mediterranea
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro
Chinotto | Violetta | Curaçao Mediterraneo



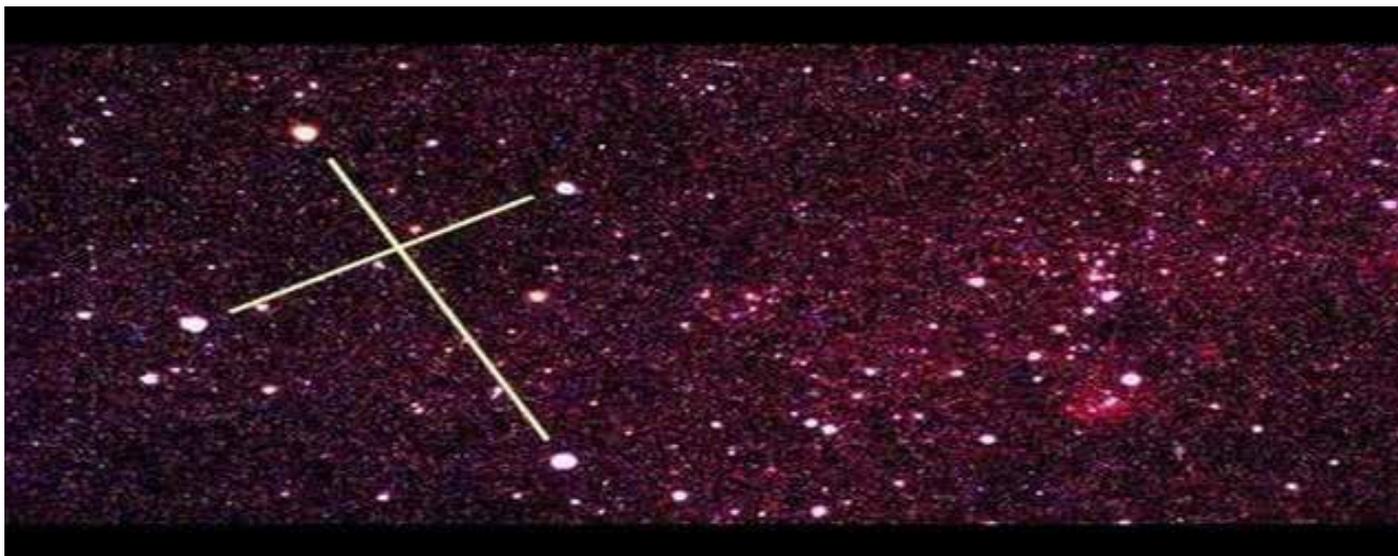
LUOGHI
QUI SOPRA
ALCUNE
IMMAGINI
DELLA TENUTA
CHAKANA.

biodinamica con un approccio olistico, assicura pratiche di coltivazione auto-sostenibili con un obiettivo preciso: formare un'individualità agricola che rafforzi le attitudini del produttore e le sue relazioni con l'ambiente naturale e sociale. Per creare vini onesti, naturali, autentici e senza manipolazioni.

Fondata nel 2002, la cantina Chakana Wines, pioniera in questo tipo di produzione, è diventata in pochissimo tempo uno dei punti di riferimento della produzione enologica della regione di Mendoza. Nella zona di Luján de Cuyo, ad Agrelo, e ad Altamira, nella valle de Uco, territori noti per i migliori Malbec della zona.

Chakana coltiva oltre 150 ettari di vigna. Dal 2012 solo con approccio biologico, nel 2018 con quello biodinamico con la certificazione Demeter (Associazione per l'Agricoltura Biodinamica), sempre nel rispetto dell'ambiente a 360 gradi. Un lavoro enologico minimalista da cui nascono vini naturali assolutamente piacevoli ma con grande carattere.

Questo approccio sempre più sostenibile è fondato su un'ancestrale cultura andina, che mette l'uomo e la sua attività all'interno di un universo naturale più ampio e complesso. Il termine Chaka fa riferimento al concetto di unione, di nesso tra le cose, tra elementi complementari,



na. Il nome si ispira al simbolo che rappresenta la costellazione della Croce del Sud, già venerata per migliaia di anni dalle antiche popolazioni autoctone.

Dalla prima produzione nel 2007, l'ultimo arrivato in casa Chakana è il suo spumante.

Chakana Nuna Vineyard

Bollicina prodotta da uve Chardonnay, Sauvignon e Viognier con metodo Champenoise corto, solo 30 mesi sui lieviti. Le sue uve crescono su terreni composti da terriccio sabbioso su ghiaie rivestite di carbonato di calcio.

Note di degustazione

Colore: giallo brillante con riflessi verdognoli, bollicina fine e delicata, di lunga persistenza.

Profumo: aromi di pesche e fiori bianchi con ananas fresca sul finale.

Gusto: rinfrescanti sapori citrici. Bollicina versatile che si presta per essere bevuta a tutto pasto. Una bollicina originale nella sua freschezza e unicità di profumi. Un'ottima scelta anche come aperitivo accompagnato da stuzzichini di diversa natura, da quelli vegetariani, alla carne o al pesce. Per i più audaci invece propongo un bel Burrito.

CHAKANA
JUAN
PELLIZZATTI.
IN ALTO LA
COSTELLAZIONE
A CROCE DEL
SUD.

all'interno di un sistema spazio-temporale di carattere universale. Principi generali che mettono al primo posto il rispetto del pianeta e della natura, come elemento fondamentale della vita, che trovano una traduzione nelle pratiche dell'agricoltura biologica e biodinamica.

Con la sua anima indigena l'azienda Chakana rappresenta la natura argenti-



BEVI RESPONSABILMENTE



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



BEV. RESPONSABILMENTE



Rappresentato da



RINALDI 1957

Welcome to Sugarlandia



LUOGHI
TERRENI
DELLA TENUTA
KATSUNUMA.



Un altro ottimo incontro, un'altra ottima scoperta. Ma se decidete di bere un sorso più esotico allora possiamo proseguire nel nostro viaggio verso la prossima e ultima tappa: il Giappone. In questa terra baciata dal sole, il rigore e la disciplina viaggiando insieme in ogni momento della vita.

Una terra che pensiamo conosca poco di vino, ma in realtà già 1.000 anni fa in questa terra furono piantate le prime viti. Il terroir non era dalla loro parte e inizialmente il vino orientale non prese la forma che oggi conosciamo, ma grazie al suo modo di vivere, il Giappone riesce a colpire nel segno anni dopo. Vi basterà

leggere qualche riga sul Whisky prodotto in Giappone per capire come riescono a cogliere e riprodurre in modo direi eccellente, prodotti a loro sconosciuti. Così è accaduto anche per la produzione, prima di vino fermo e ora per lo sparkling wine. Incredibile! Bollicine prodotte in Oriente.

Katsunuma Jyozo Winery è nata nel 1937 dall'idea del suo fondatore Yoshi-chika Aruga. Ad oggi questa azienda è la cantina-simbolo dell'identità vitivinicola giapponese più profonda. Lo scenario principale sarà la valle di Koshu dove si iniziò a coltivare la vite. Nel corso dei secoli questa zona non presenterà grandi cambiamenti, e sarà grazie a questa im-



mutabilità che il lavoro di produzione e miglioramento del vino ha potuto proseguire.

In termini geografici la valle di Koshu è una pianura alluvionale nel nord-ovest della prefettura di Yamanashi, situata tra le catene montuose del Parco Nazionale Chichibu-Tama-Kai e le cime del Monte Daibosatsu e del Monte Koshu-Takao. La vista è incorniciata dalle Alpi giapponesi a nord e dal Monte Fuji a sud. L'area di 756 chilometri quadrati che costituisce la valle e le colline circostanti è la più grande area di produzione di uva e il centro della produzione vinicola in Giappone. Delle 300 cantine sparse in tutto il paese, quasi un quarto sono raggruppate nella valle di Koshu. Questo era l'antico nome della zona da cui deriva il nome dell'uva nativa. Si presume che fino al periodo Edo (1603-1868) fosse l'unica varietà di uva coltivata in Giappone.

Le uve Koshu si sono evolute nel corso dei secoli per adattarsi all'ambiente giapponese, le loro pelli spesse le rendono resistenti alle malattie presenti in que-

sto clima umido. Hanno un caratteristico colore rosa scuro con lunghi grappoli di acini rotondi di medie dimensioni. Ogni grappolo viene protetto con un fazzoletto di carta, un'antica pratica che ancora oggi viene applicata e custodita nel tempo.

Anche se originaria del Giappone, l'uva Koshu appartiene alla specie di vite europea *Vitis vinifera* e rientra nella più antica delle tre cultivar di questa specie. L'analisi mostra che contiene anche un po' di DNA delle uve cinesi selvatiche, il che aiuta a spiegare la sua resilienza.

Come e quando l'uva Koshu si sia fatta strada in Giappone è ancora un bel mistero, ma una cosa è chiara: la coltivazione dell'uva ha avuto origine a Katsunuma, l'attuale centro di produzione di vino della valle di Koshu.

Katsunuma Jyozo Winery è una cantina a conduzione familiare famosa per essere stata la prima a portare Koshu sul mercato globale. Ospitata in una casa mercantile del XIX secolo, Katsunuma Jyozo era un'azienda di filati di seta fino a quando il nonno dell'attuale proprietario



**ALPEX
SPRITZ**

**LO SPRITZ
ANALCOLICO**



L'APERITIVO DEL MOMENTO. A TUTTE LE ORE.

Tutto il gusto del classico Spritz in un aperitivo analcolico di alta qualità.
Si chiama Alpex Spritz e porta con sé il piacere di stare bene con gli amici.
Si beve nel ballon con ghiaccio e fetta d'arancia o scorza di pompelmo.
E soprattutto, è buono a qualunque ora.

www.alpexdrinks.com
@alpex_drinks

by **TLOSE**

RON COLÓN SALVADOREÑO



WWW.RONCOLONSALVADORENO.COM
@RONCOLONSALVADORENO

THIS IS THE BEGINNING
OF OUR JOURNEY.
A NEW HIGH PROOF RUM.

NOW AVAILABLE ON



BEVI RESPONSABILMENTE



non ha provato la vinificazione, quasi 80 anni fa, e non si è mai guardato indietro. La loro perseveranza li ha portati fino a noi con la prima importazione di vino oltre i loro confini.

Katsunuma Aruga Branca Brillante Koshu 2017

Questa doppia K è un omaggio alla cantina e all'uva simbolo del Giappone usata al 100% per produrre questa brillante bollicina. La produzione segue le regole del metodo Champenoise con una sosta di 24 mesi sui propri lieviti per donare al vino complessità e una forte identità territoriale. Il vino riposa in bottiglia per altri 36 mesi prima di essere commercializzato.

Note di degustazione

Colore: colore giallo paglierino intenso e brillante con perlage fine e persistente.

Profumo: aromi di frutta fresca come mela verde e una leggera nota floreale sul finale, vivace la nota acida.

Gusto: al sorso si rivela diretto, fresco e con una vivace acidità che richiama un secondo sorso. Finale piacevole e di media persistenza. Per chi volesse osare un abbinamento un po' divertente, provatelo con una porzione di Gyoza, gli amatissimi ravioli giapponesi ripieni di carne o verdura. Ottimo anche come aperitivo da accompagnare ad una bella porzione di crudité.



Arrivati alla fine di questo lunghissimo viaggio possiamo affermare che questi sono vini parlanti, perché in un solo sorso sanno parlare di sé raccontando una storia a noi sconosciuta.

Shaking perspectives



bevi responsabilmente



gamondi.it



GAMONDI
1890



Paolo Damore

Paolo Damore, classe 1988, di Matera, è un lucano doc innamorato della sua terra. Avviato agli studi di ragioneria, inizia a 15 anni a frequentare il mondo dell'hospitality impegnandosi stagionalmente in strutture alberghiere della sua regione. Al compimento della maggiore età, terminati gli studi, matura la decisione di impegnarsi nel bartending a tempo pieno. Consapevole che l'hotellerie è il mondo in cui si sente a suo agio, si impiega in prestigiosi hotel italiani tra cui il Grand Hotel Majestic di Bologna, l'Hotel Orologio di Firenze del gruppo Why The Best Hotel e il Principe di Savoia di Milano. Con queste importanti esperienze nel suo profilo professionale, Paolo volge il suo sguardo oltre i confini nazionali e lo ritroviamo al Flemings Mayfair di Londra, al JW Marriott di Dubai e in Malesia al The Renaissance di Johor. Forte di queste importanti esperienze Paolo ritorna nella sua regione di origine e si impegna come bar manager, posizione che attualmente ricopre presso il Restaurant & Cocktail Bar 292 di Montalbano Jonico. Seppur molto giovane Paolo Damore è anche impegnato nell'associazionismo professionale ricoprendo una carica direttiva in seno alla Federazione Italiana Barman, è spirits consultant di un distributore locale e brand manager di Gin Ginuino, il primo Gin lucano presente sul mercato.

Lucania lane

INGREDIENTI

- 4 cl Apertivo Fiori di Sambuco Gamondi
- 3 cl S Doppio Spirito Mantovani
- 2 cl shrub di melagrana, foglie di olivo, artemisia, limone
- 2 cl liquore H.Theoria Amour Matador
- 1 spoon riduzione di Aglianico e marasche

TECNICA stir

BICCHIERE Skyline glass

GUARNIZIONE foglia di olivo

NOTE

Drink da meditazione, i profumi e le note balsamiche sono sovrane, il doppio spirito blend di Grappa invecchiata e Rum Caribe di 15 anni viene ingentilito dalle note degli altri ingredienti arricchendosi di sentori fruttati, speziati e legnosi che risaltano il Sambuco Gamondi.





IL GUSTO DELL'ACQUA

L'analisi sensoriale è alla base di un'indagine complessa e affascinante

DI ANTONELLA PAOLINO

Le acque non sono tutte uguali, un'acqua può essere liscia o frizzante, ma non solo. Se consideriamo l'acqua frizzante dobbiamo distinguere in effervescente naturale o artificiale. In base al territorio e alla sorgente di provenienza, ogni acqua varia chimicamente fisicamente e per ph, condizioni da cui dipendono differenze di sapore e indicazioni di utilizzo.

L'enorme applicazione dell'analisi sensoriale che oggi intercetta qualsiasi elemento solido o liquido per il controllo e la valorizzazione della qualità degli alimenti, si basa sulla necessità sempre

più crescente di utilizzare metodi oggettivi e precisi in grado di fornire risultati affidabili, esaustivi e, ovviamente, ripetibili.

Fondamentalmente l'analisi sensoriale, è una scienza utilizzata per valutare le qualità organolettiche di un prodotto mediante l'uso dei sensi e degli organi ad essi preposti: vista, udito, olfatto, gusto, tatto. L'American Society for Testing and Materials e Institute of Food Technologists la definisce come «un metodo scientifico usato per risvegliare, misurare, analizzare e interpretare quelle risposte ai prodotti che sono esito

RESIDUO FISSO

indica il contenuto totale di sali minerali disciolti in 1 litro di acqua dopo sua evaporazione a secco a 180°

	< 50 mg/L	ACQUE MINIMAMENTE MINERALIZZATE
	51 - 500 mg/L	ACQUE OLIGOMINERALI
	501 - 1500 mg/L	ACQUE MEDIOMINERALI
	> 1500 mg/L	ACQUE RICCHE IN SALI MINERALI

della percezione tramite i sensi della vista, dell'olfatto, del tatto, del gusto e dell'udito». Tuttavia bisogna considerare che il procedimento trova impiego anche in discipline diverse dalla scienza degli alimenti.

Quando parliamo di analisi sensoriale dobbiamo essere chiari su un aspetto che spesso genera confusione: non è un "assaggio" a uso investigativo sebbene anche questo comporti l'applicazione da parte della persona dei cinque sensi sopra descritti. Infatti, oltre a essere una disciplina scientifica formata da principi, tecniche e metodologie, l'analisi sensoriale è una materia fortemente normata sia a livello internazionale ISO che nazionale (recepimento UNI). In tale disciplina sono largamente presenti l'uso di

statistica, chimica, fisica, scienze neurologiche e psicofisica. In sintesi: una complessa materia scientifica trattata a livello universitario e post universitario e molto utilizzata dalle aziende produttrici e dai laboratori.

Curiosi per natura i sensorialisti non sono stati immuni al fascino dell'acqua. Così come l'acqua è stata coniugata in ricercati abbinamenti di food pairing, il prezioso liquido fonte di vita è stato osservato in tutte le sue modalità: dalla rete idrica alle bottiglie dei brand più e meno noti e finanche alle caraffe nelle quali viene servita nei pubblici esercizi.

Per definizione l'acqua è sempre stata incolore, insapore e inodore, tuttavia essa tende a essere considerata un sapore a sé stante, precisamente, il settimo



sapore dopo dolce, amaro, acido, salato, umami e grasso.

Guardiamo come i sensorialisti percepiscono l'acqua. L'esame visivo si effettua con un calice a tulipano di vetro

trasparente, possibilmente sottile, a distanza equa tra occhi e una superficie bianca. Comporta l'esame di: trasparenza, intensità del colore e frequenza delle bolle che contemplan precisi descrittori.



MR. THREE & BROS.

SPECIAL & RARE SPIRITS



#shakewell



—RON—
Malteco
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover
our entire
range*



www.saviotrading.it



CLASSIFICAZIONE DELLE ACQUE

PER PROVENIENZA

- Acque meteoriche (da pioggia, neve, grandine)
- Acque superficiali (fiumi, laghi, mari)
- Acque sotterranee (profonde e sorgive)

PER UTILIZZAZIONE

- Acque minerali
- Acque potabili
- Acqua pura
- Acque agricole e zootecniche
- Acque industriali



La trasparenza è la capacità del liquido di farsi attraversare da un raggio di luce senza deviarlo. Non è ammessa qualsiasi presenza di sostanze estranee solide o collose ed è misurabile con la nefe-

lometria. Questa è una metodica ottica di analisi che quantifica la sostanza oggetto di analisi misurando la radiazione diffusa. L'intensità del colore misura la percezione dello stesso quando l'acqua



risulta inquinata da sostanze estranee. In questo caso si usa lo spettrofotometro, uno strumento che misura l'intensità della radiazione luminosa attraverso delle lunghezze d'onda. La frequenza delle bolle misura la quantità di bolle in un determinato spazio del liquido. Le bolle possono essere più o meno grandi e si formano per aggregazione di gas sino a originare effervescenza. L'esame olfattivo si effettua inspirando per tre secondi dal bicchiere posto vicinissimo al naso,

2 cm circa. Questa operazione è ripetuta in presenza di odori. Nella maggior parte dei casi l'acqua è inodore e quando si percepiscono sensazioni olfattive ci si trova spesso dinanzi a contaminazioni e quindi a odori percepiti negativamente.

L'esame tattile e gustativo verte su molte più specifiche percezioni. La leggerezza è una percezione tattile al palato, è condizionata dal gusto e agisce anche sinesteticamente. La sinestesia è un fenomeno sensoriale/percettivo, che



TAVRVS®

— THE FIRST ITALIAN BLACK GIN —

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



indica una “contaminazione” dei sensi nella percezione. L'opposto della leggerezza è la cosiddetta durezza dell'acqua. L'acqua è tanto più leggera quanto più bassa è la quantità di sali che contiene. La sensazione di dolcezza che si dovesse percepire è da considerare un difetto al punto da rendere l'acqua non potabile. Erroneamente e spesso, il descrittore dolce viene considerato per definire il contenuto salino dell'acqua. L'acidità è il descrittore utilizzato quando si percepisce questo sapore fondamentale. Nell'acqua da tavola l'acidità si percepisce quando si ha la formazione di acido carbonico dovuto alla dissoluzione di anidride carbonica nell'acqua.

Una percezione molto complessa è quella metallica generata da alcuni elementi, quelli ferrosi in particolare. Quella di terra è una percezione descritta



anche come di muffa, cantina umida. Questa sgradevole percezione è dovuta alla geosmina o al metilisoborneolo che sono sviluppati da alghe e batteri. Simile alla terra è la percezione di stagnante. Anche la percezione vegetale o di pesce,



spesso di melone o cetriolo, è dovuta ad alghe. Quando percepito, il descrittore cloro è dovuto all'alogeno impiegato per preservare l'acqua microbiologicamente. L'uso del cloro per l'acqua potabile è consigliato nella concentrazione di 0,2 mg/L.

A questa già lunga lista si aggiungono i descrittori di pesce, trementina, solfureo, medicinale, acido, salato e amaro. Non manca la percezione tattile dell'astringenza dovuta a composti che agiscono sulle mucose provocando la tipica reazione più o meno fastidiosa. Inoltre, a livello legislativo, bisogna considerare alcuni parametri chimici, in particolare il "residuo fisso", ovvero la presenza di sali ottenuti da 1 litro di acqua portato a evaporazione a 180° C, che distinguono le acque. Il valore del residuo fisso,

normalmente espresso in grammi, deve essere esposto in etichetta e permette di classificare le acque in 4 categorie:

- acque minimamente minerali (residuo fisso fino a 50 mg/l);
- acque oligominerali (sali compresi tra i 51 e 500 mg/l);
- acque mediamente minerali (tra 501 e 1.500 mg/l);
- acque ricche di sali minerali (residuo fisso superiore a 1.500 mg/l).

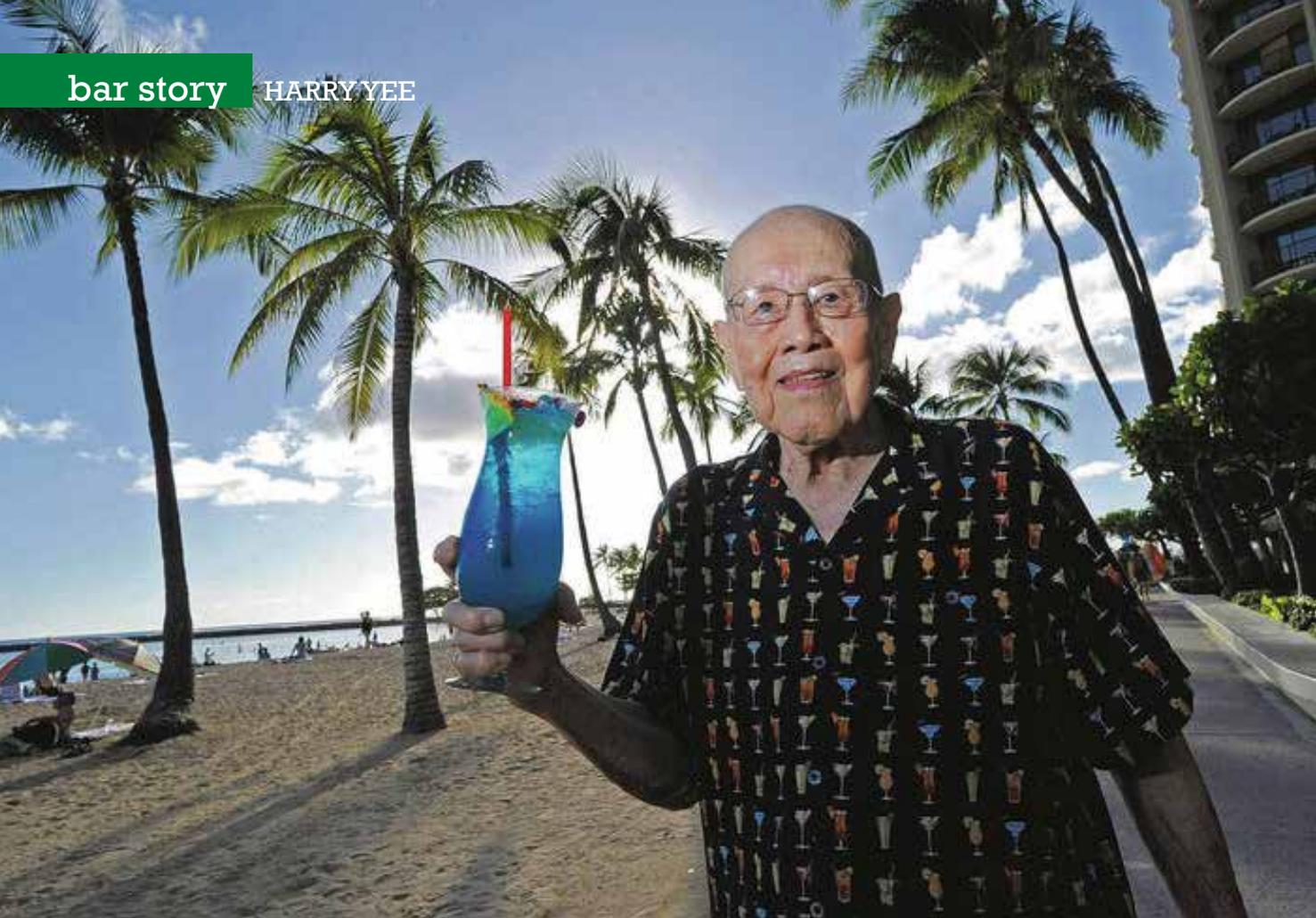
Tutto questo che abbiamo sinteticamente cercato di semplificare ci fa capire che, evidentemente, l'acqua non è inconsistente come siamo abituati a credere. Questa considerazione è confermata dal fatto che tutti noi, intimamente e coscientemente, siamo portati a esprimere delle preferenze quando acquistiamo dell'acqua.



E SE FOSSE PIÙ AMERICANO?

Bitter Fusetti celebra il suo secondo anno di vita con un'edizione straordinaria a base di whisky. Solo 1893 bottiglie numerate per celebrare l'anno di nascita dell'eroico Mario Fusetti.

dripstillery.com



IL MAESTRO DEL TIKI

Scomparso di recente a 104 anni, firmò il Blue Hawaii e altre ricette della miscelazione esotica

DI VITTORIO BRAMBILLA

Nel 1961, diretto da Norman Taurog e interpretato da Elvis Presley, apparve sul grande schermo il film Blue Hawaii. La trama della pellicola narra le vicende amorose del giovane Chad Gates che, al termine del servizio militare nell'United States Army, torna nella sua Honolulu per dedicarsi alla piantagione di ananas di famiglia.

Il film termina con una cerimonia nuziale in folklore locale girata in magnifici scenari esotici. Elvis girò questo film in uno dei momenti culminanti della sua fortunata carriera, l'impatto mediatico e il riscontro del pubblico furono molto forti.

Questo film avrebbe avuto un ruolo importante nella storia della miscelazione a causa di una ricetta che aveva lo



stesso nome ma realizzata quattro anni prima dell'uscita del film. La ricetta era il Blue Hawaii, inventata dal bartender Harry Yee mentre prestava la sua opera presso l'Hawaiian Hilton Village di Waikiki Beach, la zona più elegante e turistica di Honolulu, la capitale delle isole Hawaii.

Queste isole sono uno Stato federato degli Stati Uniti d'America (il 50° e ultimo, in ordine cronologico d'istituzione), e costituiscono un arcipelago vulcanico situato nell'oceano Pacifico formato da otto isole principali e molte isole minori. Honolulu si trova sull'isola di Oahu, la stessa sulla quale si trova la famosa e storica base navale di Pearl Harbour attaccata il 7 dicembre 1941 dalle forze aeronavali giapponesi.

Al tempo non esistevano tipici drink hawaiani e con la sua ricetta Harry pubblicizzava un noto brand di Blue Curacao (Bols), il nome era stato ispirato dal colore dell'oceano che Harry vedeva ogni gior-



no dal suo bar. Come affermato da Harry in una intervista del 1998 a Rick Carroll (ultimatemaitai.com) i drink che vendeva al suo tempo erano «We had Planter's Punch, Mai Tai, Singapore Slings, Zombies, Grasshoppers and Pink Ladies, that was it».



1957 Original Blue Hawaii
(the original Harry Yee recipe)

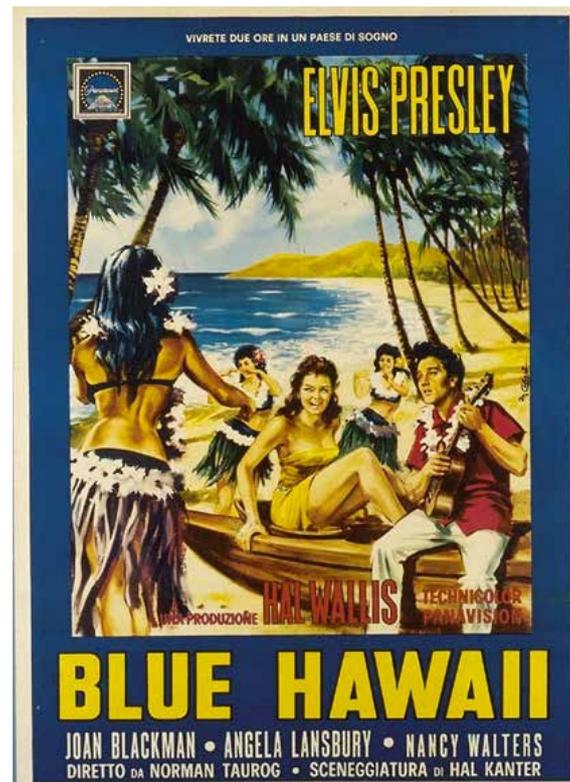
In a 12 ounce glass, add ice, then add in this order:

3 oz Fresh Pineapple Juice,
1 oz Sweet and Sour
1/2 oz Blue Curacao (preferably Bols).
3/4 oz Vodka
3/4 oz Puerto Rican Rum

Stir gently, garnish with pineapple slice and orchid. Serve with Aloha.

TRADIZIONI
IN ALTO A SINISTRA LA RADICE DI TI (CORDYLINE FRUTICOSA).

In effetti la bevanda nazionale delle Hawaii era l'Okolehao, un forte spirito ottenuto dalla radice di Ti (*Cordyline fruticosa*) una pianta tipica delle isole Hawaii. Per ammissione di Harry nella stessa



intervista «il Royal Hawaiian Hotel serviva cocktail con Rum o Gin e cocktail con succo d'ananas, che si chiamavano The Kama'aina e The Princess Kaiulani. Non erano abbastanza esotici e non sono mai diventati un successo». Tuttavia il Blue Hawaii dovette attendere l'uscita del film omonimo per riscuotere popolarità. La trama del film era ambientata nel contesto sociale che avrebbe caratterizzato la seconda era Tiki e da qui il successo del drink.

Facile da preparare e replicare, il Blue Hawaii cominciò a perdere la sua popolarità proprio a causa delle tante scriteriate versioni che invasero il mercato cercando di sfruttare la popolarità della ricetta. Negli anni a venire cominciò a diffondersi una tendenza al bere più moderato, il mercato spingeva per l'uso di Vodka. Come conseguenza molte ricette venivano mutate con la Vodka che sostituiva il distillato originale. Successe anche per il Blue Hawaii che vide il Rum



PALLINI

dal 1875



BEVI RESPONSABILMENTE



ROBUR®



LA BEVANDA CHE DÀ FORZA!

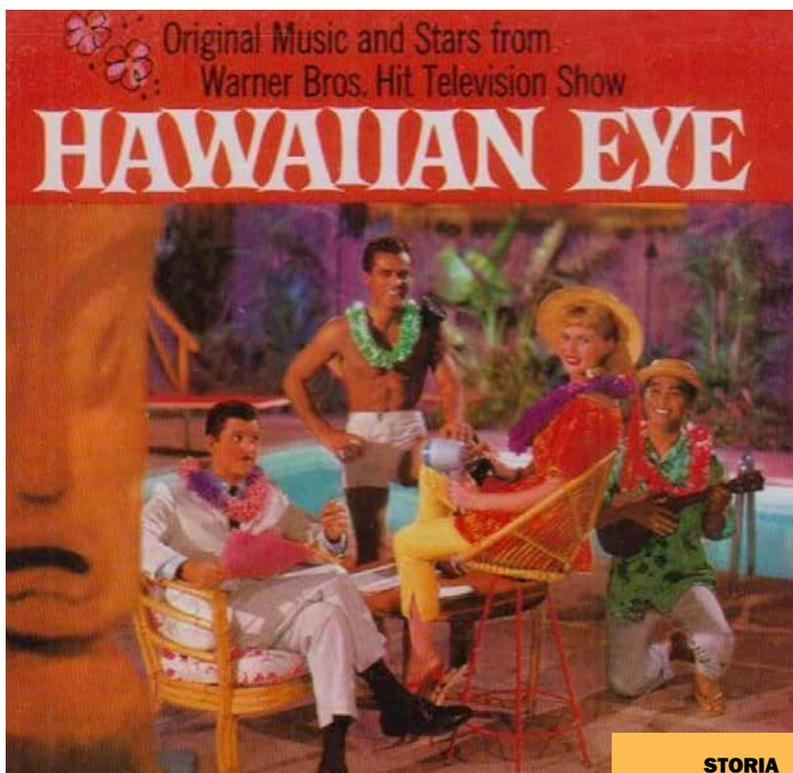
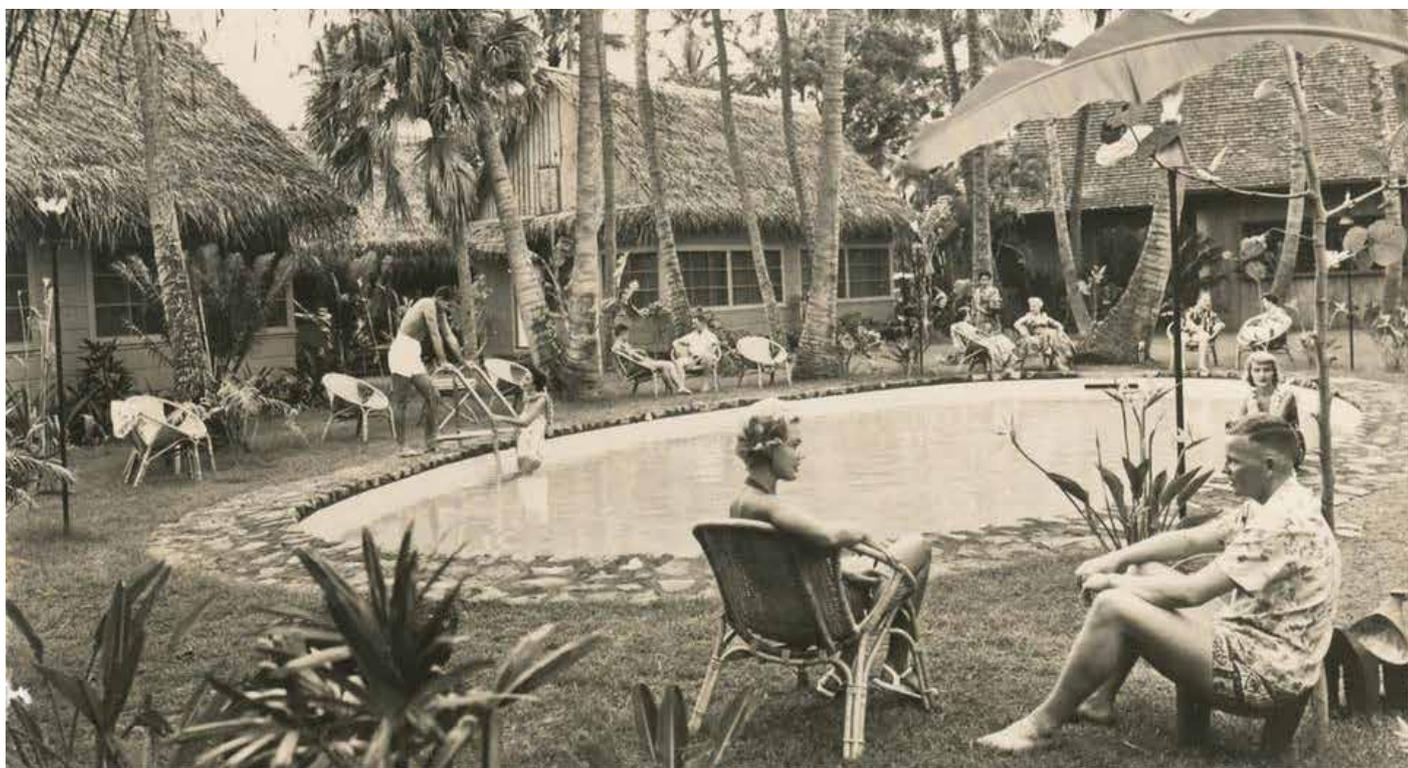
INTEGRATORE ALIMENTARE A BASE DI FERRO CHINA BISLERI

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



VAI SU: BISLERI1881.IT





STORIA
 IN ALTO UNA
 FOTO D'EPOCA
 DELL'HAWAIIAN
 VILLAGE.
 IN BASSO, A
 SINISTRA
 HENRY J.
 KAISER.

sparire del tutto dalla ricetta ed essere sostituito in toto dalla Vodka, spesso di bassa qualità, e con utilizzo di sciroppi e premix artificiali. Tra le varianti del drink vi è il Blu Hawaiian Cooler, ricetta nella quale troviamo la crema di cocco e, delle volte, panna. La ricetta del Blue Hawaii non presenta ricercati equilibri di gusto o tecniche di realizzazione.

Harry K. Yee ha il merito di aver contribuito a diffondere i Tiki bar e la cultura Tiki durante la metà del XX secolo, sia

alle Hawaii che negli Stati Uniti continentali. Harry nacque nel 1918 e iniziò dedicarsi al bar nel 1952. La sua carriera si è sviluppata quasi interamente all'Hawaiian Village Hotel di Henry Kaiser e Fritz B. Burns, inaugurato il 18 settembre 1955, dove lavorò come bartender per più di trent'anni in un periodo nel quale le Hawaii erano considerate una delle princi-



COCKTAIL

IN ALTO IL BLUE HAWAIIAN COOLER. QUI A DESTRA TROPICAL HITCH (CREDIT MAX STEIN), ACCANTO HARRY YEE.



pali destinazioni internazionali di viaggio. Quando Harry Yee iniziò a lavorare alle Hawaii, le isole ospitavano circa 100.000 visitatori all'anno, oggi le statistiche riportano milioni di visitatori annuali. Pur lavorando con il Rum, Harry Yee non amava

particolarmente questo distillato al quale preferiva il Cognac. Dopo il pensionamento Harry Yee insegnò per diversi anni al Bartending Training Institute di Honolulu. Pur conosciuto per il Blue Hawaii, durante i suoi oltre trent'anni di bartending a



Naturale e dorato: un viaggio che dalla tradizione porta lontano. Fatto a mano con amore in piccoli batch. Nasce dall'unione di singole botaniche infuse singolarmente nelle magiche atmosfere del Lago di Garda.

SEMPLICEMENTE NATURALE

NESSUN AROMA O CHIMICA AGGIUNTI



DISTRIBUITO DA RINALDI 1957

RINALDI 1957



LIQUORE DI UVA FRAGOLA

Novità in casa Antica Distilleria Quaglia: il liquore di uva fragola. Fragrante liquore ottenuto dalla distillazione della Vitis labrusca, conosciuta anche come uva fragola, caratterizzata dall'inebriante aroma delle fragoline di bosco. Dolce e avvolgente.



OGGI
UNA RECENTE
IMMAGINE
DELL'HILTON
HAWAIIAN
VILLAGE.

Waikiki, Yee inventò altri drink. Altre ricette attribuite a Harry Yee sono l'Hot Buttered Okolehao, il Catamaran (Vodka, Rum portoricano bianco, succo di ananas, limone e orzata), il The Hawaiian Eye (mix di Rum chiaro e scuro, Falernum, succo di lime e sciroppo di zucchero), una ricetta apparsa nell'omonima serie televisiva a tema poliziesco, trasmessa dal network ABC dal 1959 al 1963 e ambientata proprio nell'Hawaiian Village Hotel. Altra importante ricetta di Harry Yee fu il Tropical Itch (mix di Rum portoricano e jamaicano, Vodka, Grand Marnier, succo di mango, Angostura e succo di limone), drink simile a una omonima ricetta attribuita a Joe Shalom. Anche il Tropical Itch è datato 1957.

Nel 1961 l'Hawaiian Village Hotel fu acquistato da Conrad Hilton e il Tropical





YEE

QUI SOPRA HARRY E MOGLIE JANET NEL 100ESIMO COMPLEANNO. A DESTRA, L'ORCHIDEA VANDA.



LA RICETTA

BLUE HAWAII

INGREDIENTI

- 3 oz succo di ananas
- 1 oz sweet & sour
- ½ oz Bols Blue Curacao
- ¾ oz. Vodka
- ¾ oz. Rum chiaro portoricano

Tecnica: build. Glass: Hurricane.

Garnish: orchidea Vanda e trancio di ananas.



Itch lo si ritrova nella cocktail list del tempo. Qualcuno sostiene che il Tropical Itch di Harry Yee fosse una ricetta quasi copiata, versione avvalorata dal fatto che Yee avesse in menu anche una ricetta simile al Suffering Bastard, altra ricetta di Joe Shalom, ma chiamata Suffering Hao-le (Gin, lime, ginger beer, Menta fresca).

A Harry Yee è attribuito l'uso dell'orchidea Vanda e degli ombrellini di carta nei cocktail. Circa l'uso dell'orchidea Harry Yee dichiarò che quell'idea gli venne quando, stanco di vedere gli stirrer di canna di bamboo poggiati nei posacenere, pensò che nessuno avrebbe buttato via il magnifico fiore.

Harry Yee è una straordinaria figura che trova posto nella storia del bartending. Ha lasciato la vita terrena il 7 dicembre 2022 all'età di 104 anni.

“Sentire Mediterraneo”



Una linea di liquori naturali di alta gamma, realizzati a mano,
che trova massima espressione in cocktail d'autore
o nei grandi classici senza tempo.



www.giardinidamore.com

CLASSICO CON BRIO

La nuova cocktail list di Terrazza Les Etoiles
Tra signature drink e rivisitazioni che sorprendono

DI GIULIA ARSELLI



Immaginate di essere in un lussureggiante giardino mediterraneo con vista sulla monumentale bellezza della Cupola di San Pietro. La vista si perde a 360° sui tetti della città eterna e con l'immaginazione rammenterete le bellezze di una città che si estende dai Musei Vaticani all'Osservatorio Astronomico di Monte Mario, dal Parco di Villa Borghese a Villa Medici fino a sfiorare Piazza Venezia e sfumare tra le colline di Frascati. Siete sulla spettacolare Terrazza Les Etoiles dell'Atlante Star, uno degli hotel gestito dalla famiglia Mencucci, storici albergatori della scena capitolina.

La terrazza è una piattaforma panoramica sospesa tra i tetti di Roma, un rigoglioso giardino pettinato dal sole e inebriato da profumi di mirto, menta, rosmarino. Quando il sole si abbassa su questo roof garden i suoi raggi filtrano tra drink, finger food e bollicine per il rituale dell'aperitivo che qui si esalta senza pari.

Il bar di questo roof garden si avvale della supervisione di Riccardo Marinelli con la collaborazione in the house di Va-



ROMA
LA TERRAZZA
LES ETOILES.

lerio Visentin, capo barman, e della bartender Monica Noni. Un nome affermato nel panorama nazionale della bartending scene e due talentuosi bartender della nuova generazione che hanno reso la Terrazza Les Etoiles uno dei “place where to be” della capitale.

Il primo febbraio sarà presentata la nuova cocktail list della Terrazza Les Etoiles di Roma, un'antologia di drink che traggono ispirazione dalla miscelazione classica e si caratterizzano con una identità mediterranea grazie al largo uso dei prodotti made in Italy.

Il percorso miscelato ideato dal bartending team di Les Etoiles fonde tecniche che sublimano la texture dei drink

e agevolano l'operatività del bartender. Semplici e consapevoli accorgimenti che rendono ricette classiche, già meravigliosamente attuali, ancora più in sintonia con il palato moderno. Sono drink evergreen che hanno visto la loro genesi all'interno dei grandi hotel bar e testimoniano duecento anni di storia miscelata sempre attuale. È la tradizione che diventa esperienza.

In un mondo che consuma velocemente, irretito dalla ossessiva ricerca dell'ingrediente ad effetto o da tecniche estemporanee e spesso inconsapevoli, la miscelazione della Terrazza Les Etoiles presenta rivisitazioni di grandi classici e signature drink.



PERSONAGGI

VALERIO
VISENTI E, IN
BASSO,
MONICA NONI.



Ecco dunque gli intramontabili **Americano, Milano Milano, Negroni, Martini Cocktail e Vermouth & Soda**, con i quali si identifica il rituale dell'aperitivo all'italiana. Questi drink si esaltano con una grammatica del gusto che diventa empatica e fanno della loro semplicità di preparazione il punto di forza.

Tra le rivisitazioni appare il **Mimosa** (cordiale di agrumi, succo di arancia fresco, Champagne RSRV Brut). In questo caso Champagne e succo di arancia sono impreziositi da un cordiale agrumato che persegue la stagionalità dei frutti.

Nuovi profumi e una nuova intensità per uno storico cocktail ancora oggi molto richiesto. In **Tiki del Sud** (Jamaican Rum Appleton 12 yo, Rum Runners Overproof, liquore di mandorle pugliesi Adriatico, succo di lime, sciroppo di spezie, cocoa bitter) la creatività trae ispirazione dalla cultura Tiki per fonderla con quella mediterranea. La ricercata territorialità degli

DRINK RESPONSIBLY & RIDE SAFELY



#bikesharing

AMARO
DEL CICLISTA

Tutto un altro giro.

📷 @AMARODELCICLISTA





COCKTAIL
 IN ALTO A
 SINISTRA IL
 MEXICAN
 COLLINS, A
 DESTRA, IL
 MIMOSA.
 IN BASSO IL
 FOLLOW THE
 MINE.

ingredienti prevede un liquore di mandorle pugliesi e un syrup di spezie calde, mediterranee, che donano al cocktail una nuova personalità rispettando l'identità Tiki del drink.

Dal profumato Mediterraneo si vola sugli assoluti altipiani messicani patria dell'agave. Tra le proposte più apprezzate della Terrazza Les Etoiles degli ultimi anni vi sono gli agave drink. Spaziando in una categoria storica come i Collins, il **Mexican Collins** (Tequila Espolon Blanco, Mezcal Del Maguey, liquore Ancho Reyes, succo di lime, Angostura, ginger beer al peperoncino Lurisia, crosta di paprika e sale), omaggia questa intramontabile famiglia di drink. Un gioco di contrasti che si traduce in un bevuta fre-





sca ma intensa, ingresso e finale spice davvero piacevole grazie alla crosta di paprika e sale.

Tante altre le proposte classiche rivisitate. Come l'**Espresso Boulevardier** di Valerio Visentin, con infusione fredda di caffè e sentori di cioccolato. O come il **Bocca di Rosa** di Monica Noni, un Martini agrumato al pompelmo rosa con infusione di pepe Timut e rosa canina. E ancora, il **Follow the Mine** dove il Vermouth del Professore incontra Ratafià e Assenzio di casa Sarandrea, e due Whiskey (irish e rye) creando armonia per un drink volutamente morbido e avvolgente.

All'interno di una drink list classica non poteva mancare uno dei capisaldi della

cultura liquida americana, il **Sazerac**. E allora ecco una versione rigorosamente 50:50 Rye whiskey e Cognac. La magia è completata dalla fede riposta nella mano che miscelerà i due spiriti.

Accanto alla nuova cocktail list anche una nuova spirit selection. In questa meravigliosa sede la cocktail culture si esprime anche con un mirato programma che intercetta bartender e appassionati spirit lover con focus su Rum e Whisky, altri distillati e miscelazione. Un format educativo al gusto per il bere di qualità e responsabile, consolidatosi negli anni grazie all'esperienza di Riccardo Marinelli in collaborazione con i brand che lo supportano.

BEVI RESPONSABILMENTE



“AMARO PER NATURA”

Grazie alle virtù delle piante officinali
l' Amaro S. Marco é un liquore di altissimo livello.

LIQUORE DELL'ANNO 2022



SARANDREA[®]
LIQUORERIA - ERBORISTERIA
— Collepardo dal 1918 —

COLLEPARDO (FR)
Tel. 0775.47012 info@sarandrea.it
www.sarandrea.it

LAVAZZA, PASSIONE E SOSTENIBILITÀ

Al Sigep, l'ultima collezione di miscele esclusive Un singolare viaggio nel gusto

DI CECILIA MORETTI

La 44^a edizione del Sigep, una delle manifestazioni fieristiche di profilo internazionale più importanti, si è rivelata ancora una volta il palcoscenico dal quale vengono presentati progetti innovativi e nuove tecnologie.

Nel settore caffetteria grande attenzione ha riscosso lo spazio Lavazza, azienda leader in Italia per valore e volume nel mercato del caffè e tra i principali player internazionali. Lavazza ha presentato a differenti tipologie di operatori del settore le migliori strategie di coffee experience. Tra queste le novità di *La Reserva de ¡Tierra!*, una offerta ricercata e innovativa composta da una collezione di miscele di qualità sostenibile indicata per un'esclusiva esperienza di gusto delle origini del caffè.

Ogni miscela di *La Reser-*

va de ¡Tierra! contiene caffè provenienti da comunità coinvolte in progetti di responsabilità sociale, promossi e gestiti dalla Fondazione Lavazza. I chicchi di queste miscele sinonimo di eccellenza e sostenibilità sono certificati Rainforest Alliance.

Il regional manager di Italia e Svizzera, Igor Nuzzi, ha identificato nella "sostenibilità" una delle parole chiave della mission Lavazza e asse portante del suo ciclo economico. Non a caso, infatti, uno studio effettuato dalla prestigiosa Scuola S. Anna di Pisa ha certificato la circolarità dei processi produttivi di Lavazza. Il percorso sostenuto verso la sostenibilità è stato evidenziato dalle "pareti parlanti" dello stand Lavazza per proiettare il visitatore nel mondo ideale di Lavazza. Il visual ha ripercorso le tappe che dal 2004, (anno di nascita della Fondazione Lavazza) ad oggi hanno portato l'azienda a supportare 32 progetti in 20 Paesi a favore di circa 140 mila produttori di caffè e a sviluppare gamme di prodotti sostenibili.

L'attenzione verso la sostenibilità in





tutte le sue espressioni si evidenzia anche nei materiali utilizzati per lo stesso stand, sviluppato in collaborazione con EFGROUP, realizzato con l'obiettivo di ridurre il carbon footprint e migliorare sempre di più l'impatto sull'ambiente.

Il Sigep è stata dunque la ribalta della nuova miscela *La Reserva de ¡Tierra! Cuba*. Questa novità premia il risultato scaturito dell'impegno della Fondazione Lavazza, in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura di Cuba, volto a ripristinare il patrimonio del caffè come eccellenza locale, preservando l'ambiente.

La coltivazione di caffè a Cuba risale al XVIII secolo e il rito del caffè è profondamente radicato anche nella cultura locale. *La Reserva de ¡Tierra! Cuba* è una miscela dal gusto equilibrato, che nasce dall'incontro di una pregiata selezione di





SIGEP

IGOR NUZZI,
LAVAZZA
REGIONAL
MANAGER
ITALIA E
SVIZZERA.

Arabica e Robusta lavate e impreziosita da Robusta fermentata per 72 ore, che sprigiona note delicate di cacao e un retrogusto dolce.

La strategia di sostenibilità di Lavazza è proiettata in una visione di medio-lungo termine e sostenuta dai risultati ottenuti negli anni tramite i programmi seguiti dalla propria Fondazione. Il progetto La Reserva de ¡Tierra! si basa sulla convinzione che il buon caffè nasca dall'unione di artigianalità e sostenibilità. A tale scopo esiste anche Coffee Defenders, una community, supportata da Fondazione Lavazza, di baristi e coffee lovers che sostiene i coltivatori e diffonde la cultura del buon caffè, ed è anche impegnata a migliorare la formazione degli operatori e l'esperienza dei consumatori finali.

In questo ricco programma i più attenti

visitatori hanno percepito tutta l'esperienza dell'azienda sul caffè, sviluppata e raffinata negli anni anche grazie agli esperti del Training Center Lavazza, la struttura che da oltre 30 anni si impegna nella formazione dei professionisti e nella ricerca e sviluppo di nuovi prodotti, per diffondere la cultura italiana del caffè attraverso le 47 sedi situate in tutto il mondo.

L'informazione verso i consumatori è un aspetto sempre più importante e a tale scopo interviene l'uso della tecnologia della blockchain che permette ai consumatori di seguire il viaggio del caffè da Cuba fino alla tazzina.

Il caffè è un ingrediente estremamente trasversale che trova spazio in tutte le applicazioni del food & beverage. Trasportando i visitatori in un viaggio sensoriale unico e inaspettato, la brand ambassador

150 **VARNELLI**

1868-2018

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE

SIGEP

LA BARTENDER
SABINA
YOUSHEVA.
NELLA FOTO IN
BASSO CON
FABIO SIPIONE,
LAVAZZA
TRAINING
CENTER
MANAGER.



Gloria Clama ha coniugato la miscela La Reserva de ¡Tierra! Cuba nel food pairing.

Di caffè e food pairing ha trattato anche un altro nome eccellente della gastronomia italiana. Il brand ambassador Moreno Cedroni ha enfatizzato l'importanza dell'espresso nella ristorazione d'eccellenza.

Caffè protagonista anche in miscelazione. La bartender Sabina Yausheva ha testimoniato l'eccellente grado di miscelazione del caffè in alcune ricette.

Accanto all'area dall'animo più innovativa, uno spazio dedicato alle gamme dei *Classici* e dei *Classici Speciali* Lavazza, pilastro dell'offerta. Questi caffè di alta qualità, lavorati con tecniche di tostatura d'avanguardia, sono ambasciatori della caffetteria tradizionale italiana. Molto importante l'impegno di Lavazza in pasticceria. Il brand *1895 by Lavazza* è stato presente nella Pastry Arena e nello spazio Dolce Arena durante i Campionati internazionali di pasticceria.



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

Il mondo Lavazza però non è “solo” caffè. La ricerca e l’innovazione, profondamente radicati nel DNA aziendale, hanno portato negli anni allo sviluppo di un’offerta complementare al mondo del caffè con il brand Eraclea. A Sigep 2023 era presente la novità *Eraclea Chill*: un iced cappuccino che con i suoi colori brillanti si distingue e cattura il target giovane avvezzo al consumo on-the-go. Interessante la doppia modalità di preparazione, granitore o blender, semplice e personalizzabile in base ai gusti della domanda.

Con la sua visione in cui il caffè diventa un rito che esalta tutti i sensi, Lavazza promuove, con passione, artigianalità, tecnologia e attenzione alla sostenibilità, l’inconfondibile stile italiano apprezzato in tutto il mondo.

LE RICETTE DI SABINA YAUSHEVA

GUAJIRA

INGREDIENTI

- 15 ml succo di limone
- 60 ml succo di ananas
- 10 ml purea di cocco
- 10 ml sciroppo di mango
- 30 ml espresso La Reserva de ¡Tierra! Cuba

Tecnica: shake. Glass: Tumbler alto.

Garnish: fiori eduli e cacao amaro 99%.

SABOR CUBANO

INGREDIENTI

- 45 ml Rum infuso con chicchi di caffè La Reserva de ¡Tierra! Cuba
- 10 ml liquore alla banana
- 10 ml sciroppo zucchero di canna
- Top tonica
- Aria di banana

Tecnica: stir. Glass: Tumbler alto. Garnish: foglia di banano.



DA DESIGN.IT

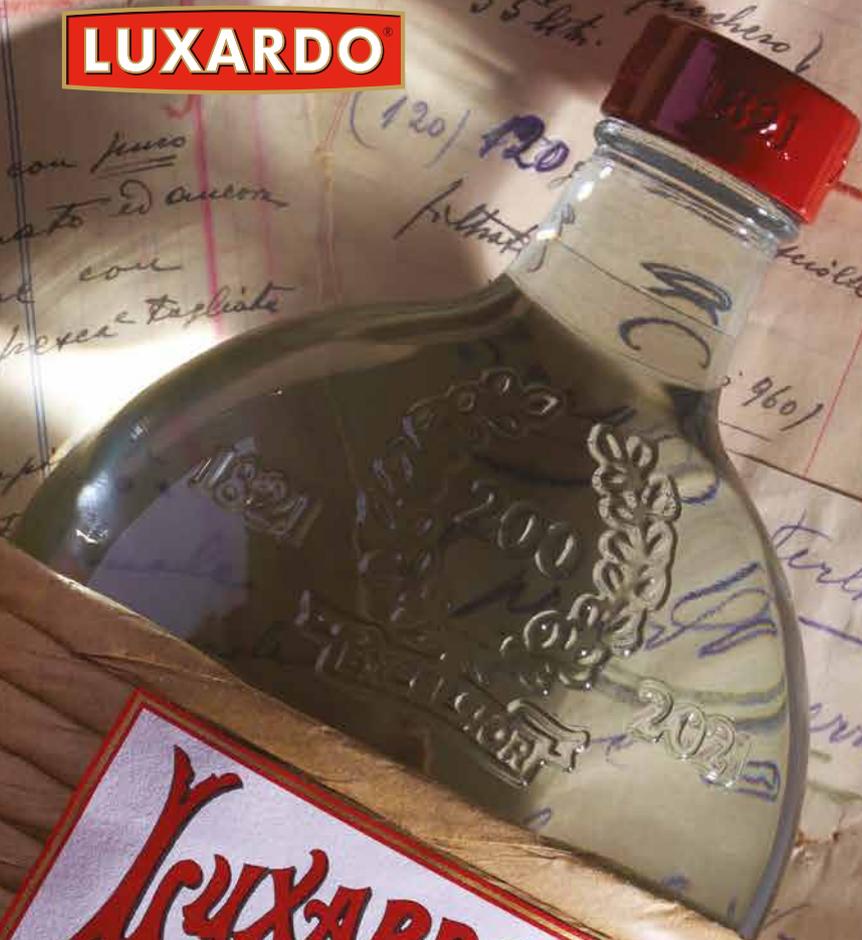
Maraschino speciale
Tipo Perle Extra Dry

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
si aggiunge la
fresca, tagliata

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



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

f @ in

LUXARDO.IT



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



IL “VERO” SPRITZ? SI BEVE A NAPOLI

Ai Quartieri Spagnoli. Lo prepara
Armando Cammarota per solo un euro

DI **BASTIAN CONTRARIO**

Non vi sono dubbi, oggi uno dei pochi luoghi d'Italia che ha saputo reinterpretare nel modo più fedele l'idea originale dello Spritz è Napoli. Ancora più incredibile è che tutto ciò sia avvenuto non in un sopravvissuto bacaro di Venezia, ma nei Quartieri Spagnoli, cuore pulsante della città, un tempo noti per le attività illegali più che per i bar.

D'altronde Napoli non è una città, ma

uno stile di vita. Dalla notte dei tempi, i suoi abitanti hanno dimostrato un'innata attitudine all'industria, non solo quella di definizione economica, votata alla massimizzazione della produttività, ma a un'industriosità ideale il cui scopo è primariamente vivere felici e senza preoccupazioni. Nessun popolo quanto quello napoletano sa reinventare le cose per renderle immortali. Così mentre dall'altro capo dell'Europa, a Copenaghen, quel-



lo che è ritenuto il miglior ristorante del mondo, il Noma, ha annunciato di voler chiudere i battenti come ristorante per dedicarsi ad altre attività, in quanto non in grado di garantire salari e stile di vita dignitosi a tutti i propri dipendenti a fron-

te di uno scontrino minimo di 500 euro a coperto, nel cuore più popolare della città partenopea il rito dello Spritz sta portando numerose nuove aperture di locali e nuove opportunità per il quartiere. Scontrino medio: 1 euro.



Addentrandosi nei Quartieri Spagnoli, si scopre infatti un mondo colorato, giovane e intriso di tutto il meraviglioso folklore napoletano. Accanto a qualche trattoria storica, estremamente economica e giullaresca, come “Nennella”, stanno aprendo numerosi locali molto simili tra loro, dove si possono bere Spritz, qualche vino alla spina e pochissime altre cose. Ovviamente “gastrofighettismi” e “minchiologist attitude” vanno lasciati a casa: la qualità dell’offerta è spesso bassa, ma assolutamente coerente con il prezzo.

Non c’è nulla di cui lamentarsi o preoccuparsi, non è un attentato alla più alta arte della miscelazione: a Napoli non mancano i cocktail bar d’altissimo livello come, tra gli altri, l’Antiquario, l’Archivio



Rhum
Barbancourt
 HAITIEN DEPUIS 1862

**SI COLTIVA
 L'ECCELLENZA.**





Scopri il progetto.



Bevi responsabilmente.





Storico o il Flanagan's, perfetti per chi ricerca prima di tutto la qualità.

Questo incredibile fenomeno dello "spritz napoletano" inizia nel 2006 e il suo Bambin Gesù è stato Armando Cammarota, proprietario del primo di questi locali che oggi stanno colonizzando i Quartieri Spagnoli. Il Cammarota Spritz è «un locale nato quasi per caso», mi ha raccontato Armando, «quando lo Spritz non era così famoso, soprattutto nel sud Italia». All'epoca l'imprenditore gestiva una piccola cantina dove vendeva vino e acqua, principalmente agli abitanti del quartiere che all'epoca era affollato, più di oggi, da studenti stranieri e fuorisede. «Furono proprio dei fuorisede di Capri i primi a chiedermi uno Spritz vedendo una

bottiglia di bitter arancione, l'unica bottiglia che avevo. Io nemmeno sapevo cosa fosse lo Spritz e all'epoca non c'erano gli smartphone! Così mi guidarono loro. Quello fu il mio primo Spritz, nell'estate dei mondiali in cui l'Italia fu campione del Mondo. Me lo ricordo bene perché poi quel mondiale lo guardai a casa dei ragazzi capresi».

Armando è simpatico, spigliato, potremmo dire «estremamente partenopeo». Pensare che il più famoso cocktail veneto sia arrivato a Napoli grazie a degli studenti capresi sembra quasi la trama di un film di Totò e sarebbe facile pensare che il suo successo sia dovuto alla fortuna. Invece si scopre presto in lui la capacità di comprendere le esigenze del



mercato, in particolare del suo quartiere e trasformare quest'esigenza in opportunità. Da bravo oste ha capito e applicato in fretta quello che spesso sfugge a barman "blasonati" e osannati dall'Industry: ha saputo cogliere l'essenza di un cocktail, al di là degli ingredienti che lo caratterizzano e dei messaggi pubblicitari dei vari brand, e l'ha ricollocato nella sua realtà, creando la giusta offerta per il suo pubblico di riferimento.

Da veneto nostalgico e conoscitore del settore di oggi e di ieri, apprezzo molto la sua proposta: bicchiere piccolo (è in

plastica, ma forse gli ambientalisti arriveranno anche qui e potrà tornare a essere vetro), prodotto servito a bassa temperatura ma senza ghiaccio, niente calici o altri bicchieri scomodi e inutili. Prezzo contenuto, ma in linea con quello che viene offerto.

Probabilmente una delle versioni più vicine all'originale, nato negli anni '20 del Novecento a Venezia come elemento aggregante, piuttosto che buon motivo per stare insieme a chiacchierare mentre si aspettava il pranzo. Negli anni '90 il cocktail al seltz è stato mezzo di aggre-



gazione degli studenti padovani per poi, non si sa come, incontrare la simpatia di alcuni studenti capresi. Ora qui nei Quartieri Spagnoli è diventato lingua universale per ragazzi di ogni parte del mondo e di ogni ceto sociale o come dice Armando “proprio qui”, dimostrando che anche nei Quartieri spagnoli è possibile una sana e felice aggregazione. Cammarota Spritz è stato seguito a ruota da molti altri locali che hanno trasformato una terra di nessuno nel “quartiere dello Spritz”.

Che ne pensa Armando del dilagare del fenomeno da lui iniziato? «Alcuni gestori

si sono improvvisati, pensando che il mio successo dipendesse solo dal prezzo dello Spritz e non dal tessere rapporti con i clienti, live e online, giorno dopo giorno, al costruire e far crescere un brand. Alcuni locali lavorano bene e di questo sono orgoglioso perché in fondo so che un po' è anche opera mia, ad altri invece consiglieri di fare pivot cambiando strategia e prodotto, magari puntando sullo street food visto che la funzione di bere aperitivi è proprio quella di stimolare l'appetito».

Probabilmente sarà quello che succederà. Nei prossimi anni l'offerta dovrebbe



diversificarsi e, accanto allo Spritz, dovrebbero essere offerti altri drink e dovrebbero esserci più locali dove mangiare qualcosa, con anche una differenziazione dei prezzi. Certo, sarà un processo lento, ma potrebbe significare la totale redenzione del quartiere, che speriamo non perda mai tutta la sua vivacità e il suo folklore.

Per ora quello che sta succedendo ai Quartieri Spagnoli non è un esempio di imprenditoria totalmente virtuosa. Parlando con altri imprenditori della città mi sono reso conto che situazioni d'illegalità persistono e sono difficili da debellare. Certamente, una città che guarda al futuro, che quest'anno ha raggiunto il record di presenze internazionali e che cerca d'innovarsi e internazionalizzarsi, non può far passare l'idea che sia sostenibile un modello economico dove l'offerta è tutta uguale e tutta al ribasso.

Armando mi spiega che ovviamente, essendo la sua marginalità molto bassa,

il suo introito è dato dal numero molto alto di avventori, ma aumentando i locali con la stessa offerta, si rischia di saturare il mercato con un prodotto che, al di là della forte componente nostalgica non è certo da indicare tra quelli di qualità. Comunque che nessuno abbia a temere: Cammarota Spritz «è nato nei Quartieri e morirà nei Quartieri», assicura Armando.

Con l'esempio di Dublino, e ora quello che sta partendo a Napoli (sperando si sviluppi nel modo giusto, nella legalità e in un sistema d'imprenditoria sana e vitale), è davvero miope chi ancora non comprende quanto sia fondamentale per la riqualificazione di un quartiere, l'apertura di bar e locali, in grado di ricostruire una sana rete sociale. I napoletani, senza tante parole a contorno, pare lo stiano semplicemente facendo. Come scrisse uno dei miei autori preferiti, Luciano De Crescenzo, «a Napoli il semaforo rosso non è un divieto, è un consiglio».



京都

THE
KYOTO

京都みやこ蒸溜所



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionati e distribuiti da Pellegrini S.p.A.

kyotoshuzo.com - www.pellegrinipa.net

f Kyoto Whisky - @ kyoto_whisky - f Pellegrini Spa - @ pellegrinipa1904

BEVI RESPONSABILMENTE

GIOIELLI LIQUIDI

Rari e preziosi Scotch selezionati ogni anno per una collezione unica

DI VITTORIO BRAMBILLA

Dal 2001, ogni anno, Diageo presenta la sua collezione The Special Release, una limitata serie di gioielli liquidi, selezionati con estrema cura da alcuni dei migliori master distiller tra le riserve più pregiate di Single Malt Scotch Whisky.

Questi rari e preziosi Scotch Whisky, rigorosamente cask strength, costituiscono oggetto di bramosia da parte dei collezionisti di tutto il mondo che ogni anno attendono con impazienza la nuova collezione. Normalmente si tratta sempre di Single Malt, a volte un Single Grain o un Blended Malt, e ognuno di questi spiriti regala l'opportunità di scoprire caratteristiche e sfumature di distillerie conosciute e a cui difficilmente si avrebbe accesso.

Nelle Special Releases possono rientrare dei piccoli capolavori provenienti da alcune delle più importanti distillerie chiuse, spesso unica possibilità per provare qualcosa di nuovo o diverso.

Oltre Diageo nessuna azienda al mondo possiede una quantità e varietà così vasta di Whisky da cui attingere per creare annualmente una collezione unica. Diageo possiede decine di distillerie, da cui può scegliere e creare versioni praticamente illimitate. Ogni Whisky selezionato come special release contribuisce a sviluppare la percezione di qualità di prodotti rari e unici, perfetti sia per gli appassionati che per gli intenditori.

L'ultima collection presentata da Diageo è la seconda serie di Untold Le-





gends (2023). Attraverso nuovi sapori, ricchi e rari, e ricercati invecchiamenti. Untold Legends 2 intende ridefinire la percezione dei cask strength Whisky. In Untold Legends 2 sono presenti alcune delle distillerie più antiche, espressioni liquide riportate in vita con una nuova energia per un inaspettato twist di nuovi sapori e contrasti.

Esplorando visivamente il tono scuro (DARK) e vivace (VIVID) la collection si

divide in due linee e si ispira a un mondo immaginario con personaggi e storie fantastiche. I due illustratori Kevin Tong (DARK) and Ken Taylor (VIVID) hanno utilizzato colori contrastanti e stili per collegarsi ai sapori degli spiriti. Le illustrazioni rimandano alle leggende che ispirano ognuno di questi e catturano momenti di trasformazione dove i due artisti interagiscono con i prodotti per creare una esperienza esclusiva.



LAGAVULIN 12 yo – Le fiamme della Fenice – DARK SIDE

Secondo una leggenda, un giorno il Re di Islay rinacque. Una scintilla proveniente dal sole cadde sulla terra e la incendiò. Quando le fiamme si spensero, un denso fumo velò la terra bruciata. Dalle ceneri sorse una creatura con piume scintillanti di colore rosso intenso. Era una fenice che, volando con le sue ali di fuoco sopra la distilleria, alimentò gli alambicchi di Lagavulin rendendolo più speziato.

Lagavulin è stata a lungo la patria di molte leggende. Sulla sua baia rocciosa si ergeva il castello dei signori di Islay che la governarono per molto tempo. La distilleria nacque successivamente e venne venerata come un dono regale.

Questo malto iconico di Islay è intenso e fumoso, ricco di storia e tradizione da oltre duecento anni. Le botti torbate donano sentori di spezie e fumo insieme a una profonda dolcezza. Al principio è setoso, con note agrumate e di sale marino che aggiungono freschezza, poi un'esplosione di spezie da assaporare. Al palato,

BEVI RESPONSABILMENTE



APERITIVO

NO. 3 LONDON DRY GIN

FOOD IS THE KEY



imported and distributed by

PALLINI

pallini.com



ROMA
BAR
SHOW
ON TOUR
2022
2023



PALERMO
10 OTTOBRE



TORINO
21 NOVEMBRE



LECCE
12 DICEMBRE



SALERNO
13 FEBBRAIO



MILANO
16 GENNAIO



BOLOGNA
13 MARZO



PESCARA
10 APRILE



si percepisce una leggera astringenza dove la torba continua a farsi strada. Nel finale prevale la torba ma persistono i toni speziati.

Un Lagavulin frutto di una rinascita, invecchiato in botti intensamente bruciate e botti nuove di rovere. 57,3°.

Origine: Port Ellen – Islay.

Aspetto: oro brillante e cangiante.

Olfatto: immediati sentori di fumo, molto più di un classico Lagavulin, di carbone e torba fragrante sostenuta da una nota di fondo che suggerisce brezza marina e sentori minerali. Grazie a una notevole struttura, anche con aggiunta di acqua, le note di gusto rimangono inalterate.

Corpo: medio.

Palato: texture setosa; in entrata è morbido poi aumentano le note citriche di limone con un richiamo di sale marino che

aggiunge freschezza. In seconda battuta, si fa largo una leggera astringenza che sprigiona sentori più torbati e sapidi. Un goccio d'acqua arrotonda e addolcisce le percezioni ma è il fumo che predomina.

Finale: lungo, intensamente torbato e speziato. Il fumo si fa largo sul finale.

TALISKER 11 yo – La luminosa creatura degli abissi – **DARK SIDE**

Quando le onde si infransero con una insolita forza su Talisker Bay, una creatura luminosa emerse dalle profondità degli abissi, nuotando nell'oscurità del mare con il suo splendore accattivante. Questa potente luminosità venne trasportata da queste onde fino alla distilleria di Talisker, portando alla luce una nuova creazione: il fumo caratteristico di Talisker che però si ammorbidisce attraverso sentori speziati,



insoliti nel mondo Talisker.

Sulle rive del Loch Harport, il nuovo distillato viene forgiato dal mare, proprio dove Talisker è nata nel 1830. Dolce, sapido, marino, affumicato e tempestoso come la sua terra, questo è un Whisky per cuori selvaggi, Made by the Sea. Troviamo sentori affumicati che ricordano un falò sulla spiaggia. Le botti ex Bourbon di first-fill regalano diversi livelli di sapori. Una texture delicatamente oleosa, un gusto dolce con note di spezie e fumo, salato e fruttato, come un frutteto nella nebbia marina. Un finale lungo con una torba speziata. Questo è un Talisker leggendario,

di eterea bellezza. Una dolcezza speziata fluttua tra le onde di una tempesta marina. Da botti ex Bourbon leggermente torbate, first fill, refill in botti ex vino. 55.1°.

Origine: Carbost – Skye.

Aspetto: oro intenso e brillante.

Olfatto: con un'anima marina. La prima impressione suggerisce un falò di alghe essiccate sulla spiaggia, dove prendono il sopravvento note marine. Abbassando la gradazione alcolica i sentori olfattivi non cambiano di intensità.

Corpo: medio.

Palato: una texture oleosa, i sapori evocano un frutteto bagnato da una brezza marina di prima mattina. Secondariamente, man mano che lo si assapora, si fanno largo sentori speziati tra quelli marini. Con aggiunta di acqua, entra in gioco una dolcezza fruttata insieme ad una continua sapidità.

Finale: lungo, leggermente affumicato, con un finale speziato.

CLINELISH 12 yo – Lo sguardo dorato del gatto selvaggio – **DARK SIDE**

Una volta Clynelish fu colpita da un'intensa bufera di neve. I tempestosi venti glaciali misero a rischio alcune preziose botti congelando il loro contenuto. Apparve dunque, silenziosamente, una misteriosa creatura felina. Resistente alle temperature avverse, pose il suo magico sguardo dorato sulle botti, avvolgendole come in un bozzolo di magico calore. Il legno delle botti si trasformò, emanando sentori di spezie.

Isolata in una bellezza selvaggia, nei boschi ricchi di rovi di more nelle Highlands, Clynelish è una delle distillerie più remote. È anche l'habitat naturale dell'inafferrabile gatto selvatico scozzese Felix Sylvestris. Di queste creature sono



rimasti pochi esemplari ed è molto raro vederle. Il simbolo del gatto selvatico è inciso sulla distilleria Clynelish e la custodisce da sempre. Luminoso come lo sguardo del gatto selvatico, questo Clynelish ha una cremosità fruttata e speziata.

Questo distillato scorre sontuosamente con intensi aromi erbacei, fruttati e speziati. La texture è setosa e sono presenti le note che può regalare il secondo invecchiamento in botti Pedro Ximenez/Oloroso. Un Single Malt tanto raro quanto sfuggente come il suo misterioso guardiano. Una profonda dolcezza con note speziate. Doppio invecchiamento in botti refill di rovere americano, poi in botti di PX/Oloroso. 58.5°.

Origine: Brora – Highland costiere.

Aspetto: un raggio di sole liquido nel bicchiere. Oro brillante.

Olfatto: note di testa cremose che fanno largo a note fruttate ed erbacee. Percezioni di dolce ripieno alla frutta, pere sci-





ropate e miele all'erica. Seguono sentori speziati dati dal legno che si intensificano sul palato. L'aggiunta di acqua aumenta la nota erbacea e la texture cerosa.

Corpo: medio.

Palato: una texture setosa e avvolgente introduce un gusto vivace e ricco di sentori dati dalle botti di PX/Oloroso. Il palato è ben equilibrato da accenni pepati e speziati. L'aggiunta di acqua ne esalta la dolcezza e ne ammorbidisce il gusto, regalando ulteriori note speziati.

Finale: abbastanza lungo, piacevolmente astringente e speziato. L'aggiunta di acqua esalta la consistenza cremosa e regala sentori più speziati.

MORTLACH nad – Il richiamo della luna rosso sangue – **DARK SIDE**

Nel cielo di Mortlach una notte la luna divenne rosso sangue e in seguito avvenne una magia. La Bestia di Dufftown si trasformò sotto il bagliore sanguigno e volò nel cielo notturno diventando una creatura mitologica, attratta al cielo dalla luna rosso sangue.

Dentro gli alambicchi di Mortlach echeggiava l'influenza di questa Luna. La sua seducente ricchezza e la sua oscura complessità trasformarono Mortlach stesso donandogli una natura unica e incantata.

Immerso nella sua valle oscura e storica, Mortlach da tempo attrae gli ap-



passionati con il suo carattere profondo e magnetico. Anche ciò che avviene in distilleria ha un qualcosa di magico: il Whisky è distillato 2,81 volte in sei alambicchi disposti secondo uno schema che non si trova altrove. In parte scienza, in parte mistero. Audace ed enigmatico.

Con accenni di color rubino, questo leggendario Whisky è invecchiato con una combinazione di botti di rovere vergini, Tawny Port e Red Muscat. Intensi aromi di vino e di uva dolce si intrecciano con la rinomata carnosità di Mortlach. Dal sapore intenso e dolcemente fruttato, troviamo accenni di zenzero speziato derivati da una parte dell'invecchiamento che avviene in botti di rovere vergine.

Un Whisky da meditazione, dove dolcezza e complessità si incontrano in una mistica unione. 57.8°.

Origine: Dufftown – Speyside.

Aspetto: oro brillante con riflessi rubino.

Olfatto: corposo, sapido, le note evocano un cassoulet con fagioli bianchi, pomodori, salsiccia piccante e pancetta di maiale croccante. Intriganti aromi di uva e vino rosso si intrecciano con la sua

classica carnosità e diventa, man mano che il naso si sviluppa, più minerale. Con l'aggiunta di acqua le sensazioni cambiano, mitigando i sentori speziati e portando alla luce un sapore più rotondo, con accenno di vino e frutta rossa.

Corpo: da medio a pieno.

Palato: una texture corposa, il gusto è dolcemente fruttato piuttosto che carnoso, con una speziatura data dalle botti di rovere vergine. La varietà di queste note si uniscono a sentori di zenzero. L'aggiunta di acqua modella il gusto che ne risulta armonico con un forte connubio tra sentori fruttati e speziati.

Finale: lungo e persistente, i sentori di frutta e pepe nero sono in perfetta armonia, accenni di spezie per tutto il palato. Infine, il palato si asciuga. L'aggiunta di acqua aggiunge un pizzico di acidità.

SINGLETON GLEN ORD 15 yo – L'incantatrice del solstizio color rubino – **VIVID SIDE**

Tanto tempo fa un'ammaliante incantatrice viveva nelle profonde caverne color smeraldo del fiume Ord. Potente e sedu-



cente, poteva far danzare l'acqua al suo comando. Con l'avvicinarsi di ogni solstizio, avrebbe posato il suo sguardo sul fiume, muovendo le sue correnti e trasformandolo in vino rosso. Mentre l'acqua scorreva verso la fonte della distilleria di The Singleton, queste correnti incantate conferirono al Whisky un carattere delizioso e seducente.

The Singleton è l'unica distilleria di Single Malt rimasta su Black Isle. La magia di questo Whisky risiede nella sua varietà di sapori. Il segreto di questa distilleria è saper rispettare i lunghi tempi di lavorazione permettendo a ogni fase, dalla trasformazione della materia prima fino

all'invecchiamento, di rispettare le sue tempistiche, in modo che il distillato sia equilibrato, morbido e seducente. Questa rara espressione affascina con un carattere sontuoso.

Invecchiato in botti refill di rovere americano ed europeo, poi una doppia maturazione in botti ex vino. Il bicchiere brilla con accenni di ambra scura. Aromi di vino rosso, spezie e frutta ben equilibrati tra loro, mentre la morbidezza data dall'orzo è bilanciata dalla sapidità, sentori di uva spina cantano con voce ricca e vellutata. Nel complesso estremamente morbido, il palato viene sedotto con un finale pepato, come un bacio ammaliante di spezie setose. Sentori di bacche rosse si sposano con note speziate. 54.2°.

Origine: Muir of Ord – Highland.

Aspetto: ambrato intenso e brillante.

Olfatto: nel complesso secco. Al naso arrivano dapprima note di vino, spezie e legno. Seguono aromi di crostata ai frutti rossi e vaniglia, con un lieve accenno di cera. L'aggiunta d'acqua ammorbidisce il naso e apre gli aromi, senza troppi cambiamenti.

Corpo: medio.

Palato: una texture estremamente setosa e avvolgente dove fa capolino un gusto vivace e intenso. La dolcezza dell'orzo emerge con un pizzico di sale, per poi diventare piacevolmente astringente con sentori di uva spina e uva acerba. Ridotto il tenore alcolico, l'astringenza svanisce e rimangono sentori speziati. Al finale spicca la dolcezza e rimane un avvolgente calore speziato.

Finale: lungo e astringente, con una spezia setosa. Con aggiunta di acqua diventa più morbido, con una traccia di zucchero fondente nel retrogusto.



**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





CARDHU 16 yo – Il paradiso nascosto della roccia nera – **VIVID SIDE**

La leggenda narra che un giorno l'antica roccia nera sotto Cardhu si spaccò fragorosamente e un intenso calore uscì copiosamente dall'interno creando un paradiso tropicale. Il vento freddo divenne una calda brezza e gustosi aromi di passiflora e ananas danzavano nella distilleria, avvolgendo tutto ciò che toccava donando una nuova natura esotica. A mezzanotte la crepa nella roccia si chiuse e l'atmosfera tornò silenziosa. Solo il Whisky restava come testimone di quel giorno, per raccontarne la storia.

Oggi i campi di erica sferzati dal vento che circondano la distilleria di Cardhu e i suoi verdi prati, nascondono la verità sul vero nome di Cardhu, Carn Dubh, "la roccia nera". Su questa splendida collina è nata la distilleria di Cardhu e così il suo fascino inconfondibile.

Attraversando la sua iconica porta ros-





sa, la distilleria accoglie da secoli i pasanti, invitandoli a degustare un Whisky che ricorda i dolci aromi dei frutteti scozzesi. Qui, invecchiando in botti di Rum giamaicano, prende vita una dolcezza tropicale. Dal colore dorato e una texture setosa, troviamo note di pompelmo rosa e mango maturo che incantano il naso. Al palato, sentori di toffee al Rum e aromi di ananas speziata e banana verde. Un Whisky che sa di paradiso. Uno Scotch con sentori di miele, che sgorga poi in una dolcezza tropicale.

Invecchiato in botti refill e carbonizzate di rovere americano, poi affinato in botti di Jamaican Pot Still Rum. 58°.

Origine: Knockando – Speyside.

Aspetto: oro chiaro.

Olfatto: i primi accenni sono di scorza di limone e uva a bacca bianca arricchita da note esotiche di pompelmo rosa e mango maturo, leggermente balsamico. Si fa strada poi un sentore speziato. Con

l'aggiunta di acqua si affievoliscono i precedenti aromi per dare spazio a quelli del pepe bianco.

Corpo: da leggero a medio.

Palato: consistenza cremosa, il gusto esplose con una dolcezza fruttata e maltata insieme a sentori di toffee al Rum e ananas speziata, banana verde, spezie e legno. L'aggiunta di acqua crea una texture più setosa con accenni ancora più preponderanti di spezie pepate.

Finale: abbastanza corto, dolce e pepato. Con l'acqua, la spezia derivata dal legno si fa più presente.

OBAN 10 yo – Le fiamme celestiali – VIVID SIDE

Una luce salì verso un cielo nero come la pece sopra Oban, guidata da un essere mitologico. Era una creatura vivace proveniente dalle stelle e piovuta dal cielo in un'esplosione di luce viola che si diffuse sulla distilleria di Oban.



La terra circostante venne illuminata con sfumature color prugna, infondendo a Oban una dolcezza ultraterrena raramente vista.

In una notte d'autunno nella baia di Oban, le luci danzanti dell'Aurora Borealis illuminarono questa pittoresca cittadina costiera e la sua omonima distilleria, che è una delle più antiche e più piccole di Scozia, nata nel 1794. Per quanto piccola possa essere, la sua natura è leggendaria e riconosciuta da secoli.

L'invecchiamento in botti refill e nuove di rovere americano, e una doppia maturazione in botti ex Sherry e Amontillado, portano al naso sentori di una delicata brezza marina. La texture cremosa introduce aromi dolci di prugna al vino, equilibrati da una certa sapidità e da note speziate. Una ricca dolcezza brilla tra il

fumo leggero e la sua sapidità, creando un Oban da un carattere soprannaturale. Sentori di caramello e spezie uniti ad aromi di mora e prugna. 57,1°.

Origine: Oban – Highland.

Aspetto: oro pallido.

Olfatto: al principio delicato, poi vengono introdotti sentori marittimi, cristalli di sale, alghe e fresca brezza marina. Mentre i sensi si adattano appare un fumo molto lieve, insieme a percezioni di olio d'oliva e note agrumate di limone.

Corpo: medio.

Palato: la texture è morbida e cremosa, mentre le note fruttate delle botti di Amontillado portano una dolcezza che ricorda la prugna e la violetta. I sentori fruttati sono mitigati da aromi speziati e dalla sapidità. L'aggiunta di acqua ammorbidisce il gusto, domando gli aromi speziati senza alterarne l'equilibrio tra i sapori.

Finale: abbastanza lungo e sorprendentemente pepato con un retrogusto marittimo.

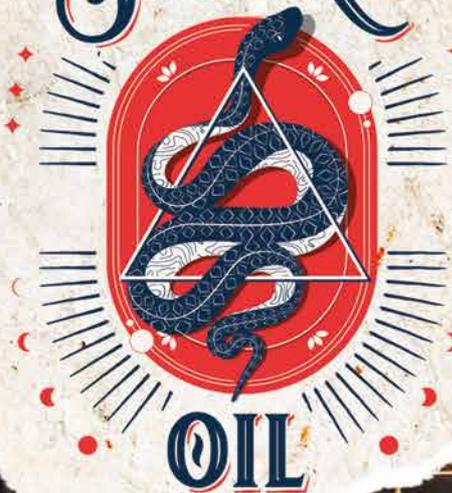
CAMERON BRIDGE SINGLE GRAIN 26 yo – Il trionfo d'oro del cavaliere – VIVID SIDE

Un coraggioso cavaliere forgiò una corona dopo la vittoria di una battaglia durata 26 anni. Immergendosi nel fiume Ore per celebrare il suo trionfo, alzò la sua bandiera e i lunghi nastri azzurri si dissolsero nel corso del fiume, trasformando l'acqua in oro setoso. Lì nacque una distilleria maestosa e, secondo la storia, ogni 26 anni il fiume diventa di nuovo dorato e la sua natura brillante è presente in ogni dram.

Con una eccellente qualità dal 1824, Cameron Bridge è una delle più antiche dinastie di Whisky. Regali e vellutati questi Whisky erano rinomati per il loro ca-

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



rattere setoso e mielato, il cui gusto ha fatto il giro del mondo, reclutando fedeli appassionati. Questo distillato dal colore dorato vortica setoso nel bicchiere. Un leggero aroma speziato, assieme a quello salato affiancato da tracce di caramello e legno. La texture morbida regala un gusto

dolce con richiami di toffee e una leggera astringenza data dal legno.

Ricco di tradizione, Cameron Bridge è un Whisky da re. Uno Scotch setoso, domato dagli anni e maturato esclusivamente in botti refill di rovere americano. 56,2°.

Origine: Cameron Bridge – Lowland single grain.

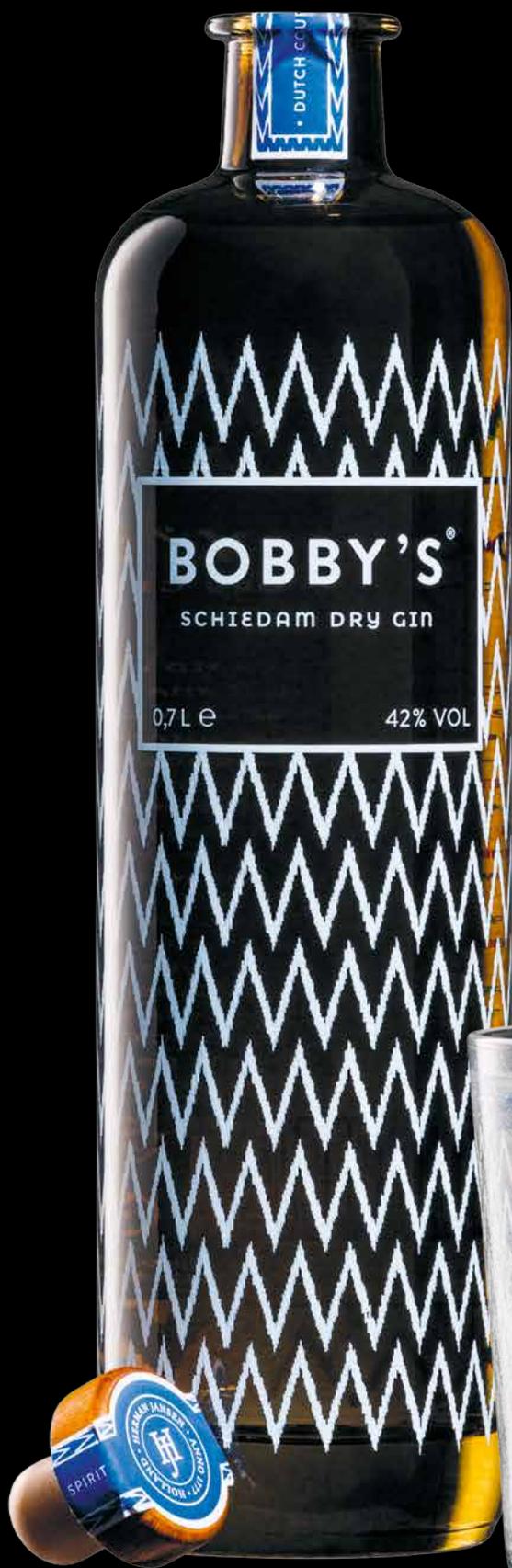
Aspetto: oro brillante con luci ambrate.

Olfatto: sentori di cereali leggermente speziati. Una dolcezza data da aromi di mango maturo e papaia. Continuando troviamo tracce di toffee e aromi di rovere che si sviluppano in una spezia intensa al palato. L'aggiunta di acqua conferisce note di cannella e toffee salato. Successivamente, questi sentori svaniscono e appare un aroma di cera d'api profumata.

Corpo: medio.

Palato: texture setosa con un profumo intenso di butterscotch, che successivamente si evolve in toffee caramellato. Un sentore equilibrato di rovere speziato appare a metà palato. L'aggiunta di acqua ammorbidisce la dolcezza che da miele diventa cioccolato al latte svizzero, leggermente sapido al palato. Le spezie tengono sotto controllo la dolcezza.

Finale: corto e intenso con note speziate. Con dell'acqua, queste note si riducono.



CORRAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE

Bevi Bobby's Gin responsabilmente

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA
ONESTIGROUP.COM
@ONESTIGROUP

LATTA E FERMENTO

Nasce un nuovo concept drink Sostenibile e made in Italy

DI SARA DE MARCO

Le bevande fermentate stanno cambiando il modo di bere, soprattutto per chi preferisce drink a basso contenuto di alcol o analcolici. Sono tipicamente prodotte da succhi di frutta, infusi di erbe, cereali, tè verde e nero lasciati fermentare con l'aggiunta di zucchero e lieviti selezionati, per un periodo di tempo stabilito. Di conseguenza, sono generalmente una buona fonte di batteri probiotici e fermenti vivi il cui effetto è senz'altro benefico per l'organismo.

Di fatto, la maggior parte delle bevande fermentate, come il kombucha, il kefir di latte, il kefir d'acqua e la ginger beer, sono analcolici. Mentre altre, co-

me il sidro di mele, l'hard kombucha e l'hard seltzer, sono a basso contenuto di alcol. Questa categoria di bevande, oltre a essere un'ottima alternativa alle commerciali proposte di soft drink (che spesso contengono zuccheri e conservanti), riscontrano un forte utilizzo anche in miscelazione. Il profilo aromatico è fortemente caratterizzato dalle materie prime utilizzate, si ottengono quindi sapori che vanno dall'agrumato all'erbaceo, dal fruttato al floreale.

Che questi drink facciano solidamente parte del futuro della beverage industry lo dimostra la nascita di un nuovo format, un nuovo modo di bere: "Latta".





“Latta” è anche un nuovo locale situato nell’area del Porto Fluviale (Ostiense) di Roma posizionato negli ex Mulini Biondi, in Via Antonio Pacinotti, 83, un punto strategico dove poter lanciare un modo inusuale di fare drink, in lattina.

Per questo progetto sembrerebbe che la parola d’ordine sia “alluminio”, il materiale più ecologicamente sostenibile, impiegato anche nell’imbottigliamento e ampiamente utilizzato nell’arredamento del locale, dai contenitori ai tavoli. L’intento è di rivolgere lo sguardo al futuro, come nel nome della società: Bolle Futuribili, nata dall’unione di 4x4 srl e Invisible Alley srl.

La 4x4 srl, oltre ad aver ideato famosi brand di birra artigianale come Birrificio del Borgo, L’Osteria di Birra del Borgo e Il

Bancone in Birrificio, offre consulenza in materia di fermentazioni. Invisible Alley è nota per aver aperto il primo speakeasy italiano, il Jerry Thomas di Roma, presente per ben sei volte nella classifica dei “The World’s 50 Best Bars”.

Da questa grandissima esperienza nel mondo del beverage nasce un nuovo concept di drink, che si ispira alle fontane di soda degli anni ’50 ma in modo assolutamente originale e con una grande attenzione a ridurre drasticamente l’impatto sull’ambiente.

Il laboratorio, a cura di Leonardo Di Vincenzo e Michele Garofalo, responsabili della ricerca e sviluppo, è situato all’interno del locale a destra del bar. È costituito da un piccolo impianto di birrificazione,



composto da due caldaie, uno scambiatore di temperatura e cinque serbatoi. Le materie prime utilizzate vengono lavorate, unite ad acqua e zucchero (alle volte presente naturalmente nella frutta utilizzata) in un composto chiamato mosto che viene poi fatto cuocere per rendere la soluzione sterile. Dopo aver abbattuto la temperatura e trasferito il mosto nei serbatoi di fermentazione, si aggiungono i lieviti selezionati che hanno il ruolo di convertire gli zuccheri in acidità e anidride carbonica e, in alcuni casi, alcol.

Le bevande “Latta” subiscono un doppio processo di fermentazione, il secondo avviene in lattina quando la bevanda viene imbottigliata con l’aggiunta di piccole quantità di zucchero. Lo zucchero aggiunto verrà poi smaltito dai lieviti ancora rimasti in ulteriore anidride carbonica e acidità. Grazie a questo processo le bollicine presenti sono naturali e prodotte nel rispetto dell’ambiente.



Dartigalongue

...AFFINA PER NOI ARMAGNACS D'ECCEZIONE!

Si tratta della più antica e longeva Casa produttrice di Bas Armagnac, fondata nel 1838 da Pascal Dartigalongue; ancora pgggi è situata a Nogaro, nella regione vinicola dell'Armagnac, nel centro della Guascogna. Sin dalle sue origini, la *mission* è la produzine di Bas Armagnac di qualità, personalità e intensità.

A cavallo tra Gers e Landes si adottano l'alambicco continuo a 58% vol e il sistema "Charantais", riconosciuto dal decreto del 1972 come di qualità superiore grazie all'eliminazione delle impurità e il conseguente ottenimento di un'acquavite più raffinata ed elegante.

L'invecchiamento minimo di 7-8 anni, avviene in fusti nuovi (30%) di quercia da 400 litri.

Nelle grandi annate, Dartigalongue lascia invecchiare gli Armagnac per molto tempo; in commercio si trovano acqeviti millesimate del 1924, 1963, 1972, 1982, 1999 e molte altre...

Una passione che si racconta nel tempo!

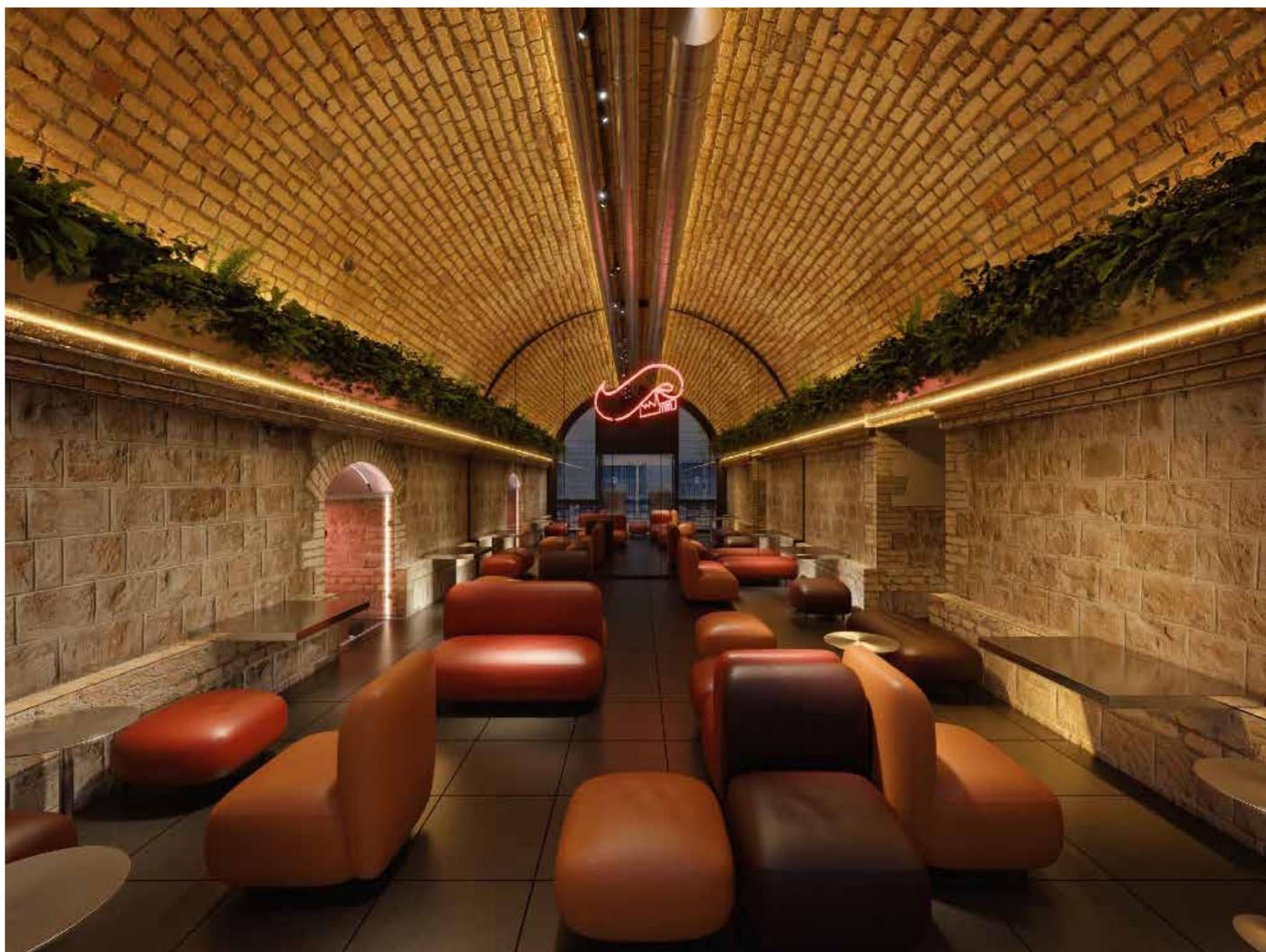
BEVI RESPONSABILMENTE

DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1928

WWW.SAGNA.IT



PRODOTTO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI
www.compagniadecaraibi.com | Bevi responsabilmente



Il brand “Latta” di Bolle Futuribili comprende nuove soda 100% italiane servite in lattina. Utilizzano frutta fresca locale atipica, come il passion fruit che, insieme al pompelmo e ai limoni, proviene da una coltura italiana organica e rigenerativa della Sicilia. Non è contemplata l’aggiunta di aromi artificiali e il procedimento è assolutamente artigianale. Si tratta quindi di un nuovo concetto di Soda, pensata per essere bevuta così come è dalla lattina o miscelata con Spirits per creare nuove combinazioni nei cocktail e dare una vera e propria svolta alla miscelazione classica.

La linea Latta è composta da: ZTL, MDP, Xananax e La Pasion.





ZTL (Zenzero e Tanto Limone) è una bevanda fermentata analcolica nella quale un mosto infuso con zenzero essiccato e succo di limoni, con l'aggiunta di acqua e zucchero, sprigiona una piacevole nota piccante e aggrumata.

MDP (Magia Del Pompelmo) è prodotta da un mosto di spremuta e bucce di pompelmo e malto d'orzo. Una bevanda complessa e corposa, molto versatile, a

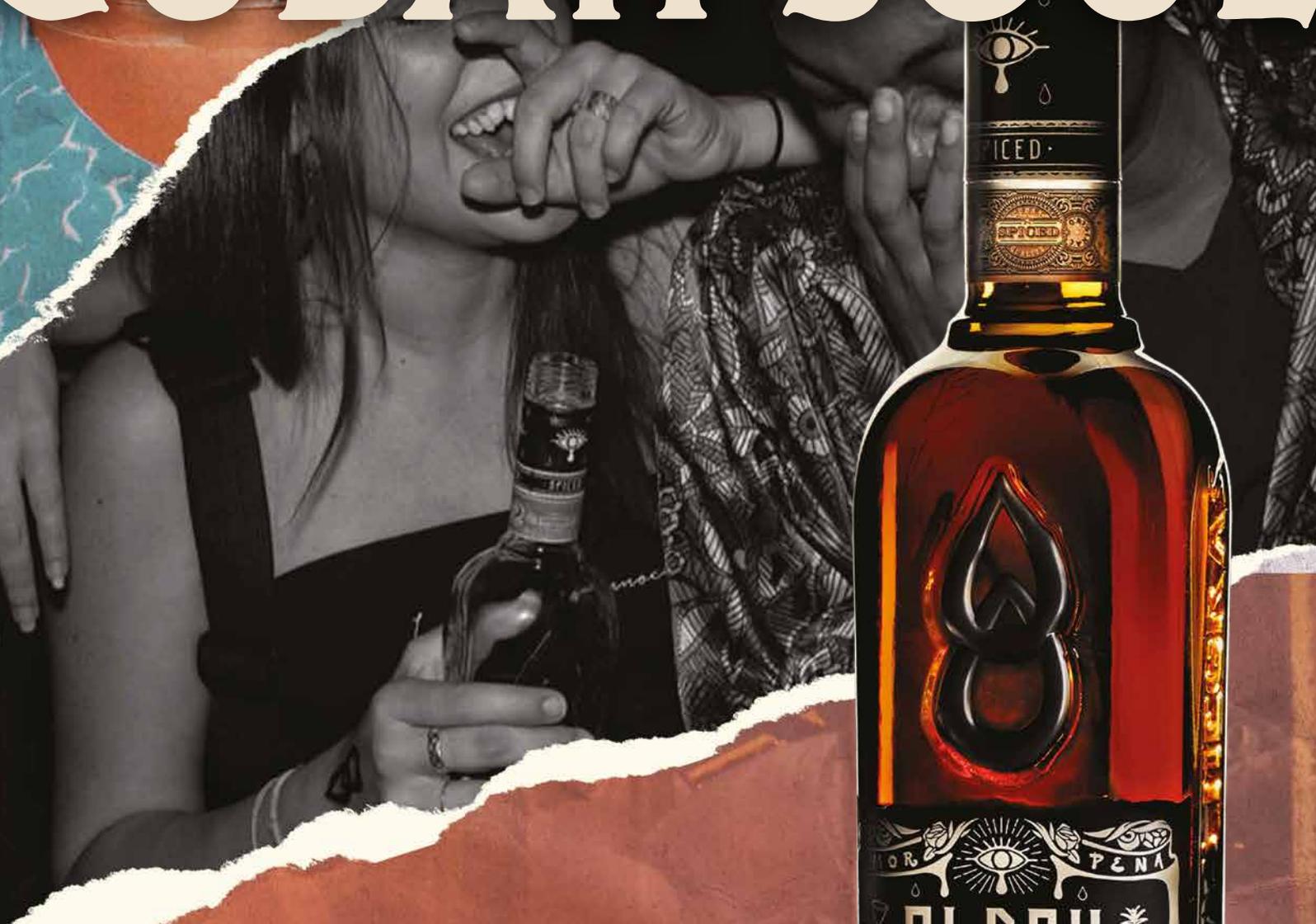
basso contenuto alcolico.

Xananax a base di purea di ananas, ha proprietà rilassanti e gioca ironicamente con il nome.

La Pasion ha come ingrediente principale il frutto della passione siculo "in purezza".

Il progetto Latta ha la particolarità di produrre e servire le bevande nello stesso luogo. All'insegna dei nuovi modi di bere, in lattina o in miscelazione.

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



THE LION'S CHOICE

Meregalli Spirits annovera tra le proprie referenze delle eccellenze che testimoniano livelli di qualità altissimi, distillati che incontrano l'apprezzamento di palati esigenti e costantemente alla ricerca di nuove emozioni liquide. Sono spiriti che si ammantano di storia e arte distillatoria che si tramandano di generazione in generazione, spiriti esclusivi per un mercato

di intenditori e amanti dei distillati.

Nel 2017 Meregalli Spirits avviò il progetto Lion's Choice, un ulteriore step evolutivo verso la qualità. Lion's Choice è una linea di prodotti esclusivi composta da una selezione di rarità individuate nelle cantine dei partners di Meregalli Spirits.

Ricerca è la linea guida di Lion's Choice. Ecco dunque un tesoro liquido composto da ricercati single cask, botti



DISTILLERIE

NELLA PAGINA
ACCANTO LA
DISTILLERIA
YAMAAKURA.
QUI SOPRA
STRATHMILL.
A SINISTRA
ROUNAGLE.



particolari, edizioni limitate, full proof da importare e inserire sul mercato. Limited edition, veri e propri one off.

Da un viaggio in Martinica nasce la prima referenza a essere inserita nella linea Lion's Choice, un single cask di Clément del 2000, l'ultima è un Whisky di Penderyn che da due anni riposa in una botte precedentemente utilizzata per l'Amarone di Speri.

Poche, ma perle rare sono i distillati che superano i severi parametri di giudizio imposti dalla selezione dei ricercatori di Lion's Choice. Tra queste rarità, oggi esaurite, furono inseriti il Gordon &

Macphail Glen Grant 2008, il Benromach Sassicaia Wood Finish 2011, il Penderyn Angialis Release 2021 e le release di Clément Rhum Rare Cask Sassicaia. Le referenze attualmente disponibili nella linea Lion's Choice sono il Gordon & Macphail Strathmill 2009 – bottled 2021, l'Armagnac Rounagle 50 ans e i nuovi arrivati dal Giappone, Yamazakura Single Cask Whisky Asaka e Yamazakura Single Cask Peated Whisky Asaka.

Dal 1895 Gordon & Macphail, celebre selezionatore di Whisky conosciuto in tutto il mondo, imbottiglia Whisky provenienti da numerose e selezionate distillerie della



Scotia. La sua mission: ricercare single malt di eccezionale qualità. Fondata come azienda di generi alimentari, nel cuore della regione scozzese dello Speyside, inizialmente G&M commerciava generi alimentari da tutto il mondo, tè, caffè, vini. James Gordon e John Alexander MacPhail integrarono il loro variegato assortimento con single malt Whisky dello Speyside con i quali creavano miscele per i propri clienti.

Da 128 anni Gordon & Macphail persegue l'eccellenza del Whisky affidandosi alla sua esperienza nell'attenta selezione delle botti che maturano i giovani distillati. Ogni botte ha un preciso destino:

cullare un nuovo distillato che nel tempo maturerà per diventare un Whisky complesso, delicato ed equilibrato, sia che si tratti di un giovane 8 anni o di un saggio 70. Questa conoscenza del legno, coniugata al fiuto per i buoni distillati, garantisce una qualità costante per ogni Whisky della prestigiosa gamma di Gordon & Macphail.

GORDON & MACPHAIL STRATHMILL CONNOISSEUR'S CHOICE CASK STRENGTH 2009

La distilleria Strathmill è situata sulle rive del fiume Isla, poco distante dal centro urbano dell'importante città di Keith della quale fa parte. La distilleria iniziò la sua attività con il nome Strathisla Mills nel 1823. Nel 1895 fu acquistata da W&A Gilbey e ribattezzata Strathmill. È raro trovare imbottigliamenti di single malt di Strathmill, rinomata per il suo distillato da un carattere leggero che regala un sapore meravigliosamente ricco.

Invecchiamento: 12 anni in botti ex-Bourbon.

ABV: 57,9%.

Vista: oro chiaro.

Olfatto: ricco di vaniglia, con sfumature di banana e pera matura, quindi freschezza di bucce di agrumi e note calde di cioccolato.

Palato: ingresso vigoroso con forti note di butterscotch e mela cotta, accompagnate da una leggera meringa di limone, che lascia spazio a nocciola tostata e frutta tropicale.

Finale: delicato, agrumato e fresco.

Francia, la distilleria Rounagle si trova a Larroque sur l'Osse, vicino la città di Condom. Siamo nel Nord Ovest della Francia, in Ténarèze, territorio Appellation Armagnac dove il nobile distillato si produce da

centinaia di anni. Oggi la tenuta agricola di Rounagle conta 23 ettari coltivati a vigneto e 10 dedicati all'agricoltura biologica. Il suolo argilloso calcareo permette la coltivazione di vini bianchi aromatici molto indicati per la distillazione di Armagnac.

Nel mese di ottobre 2015, subito dopo la vendemmia, Hugues Amesland, già CEO di Armagnac Samalens, comprò tenuta e distilleria Rounagle al tempo proprietà di due fratelli che producevano distillati di vino ma solo per il blending. Gli Armagnac Rounagle sono estremamente fruttati ed espressivi, dal finale lungo e deciso, che soddisfano appieno qualsiasi palato.

ROUNAGLE ARMAGNAC TÉNARÈZE – EXCLUSIVE FOR MEREGALLI SPIRITS

Zona produttiva: Le Rounagle.

Invecchiamento: minimo 50 anni in botti di quercia.

Vitigni: Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Baco Blanc.

Distillazione: continua.

ABV: 46,3%.

Vista: colore noce con riflessi mogano.

Olfatto: aroma intenso di legno antico con note leggermente vanigliate.

Palato: molto ampio e complesso con note di legno. Notevole persistenza aromatica. Un Armagnac che merita una degustazione lenta, degna del suo invecchiamento e della pazienza del maître de chais nell'elaborare questo meraviglioso spirito.

Voliamo in Giappone per conoscere Sasanokawa Shuzo, una distilleria tradizionale di liquori giapponesi fondata nel 1765 con sede a Koriyama nella prefettura di Fukushima, nota anche per la produzione di Sake e Shochu. La produzione di Whisky iniziò nel 1946 per fornire il



distillato alle truppe di occupazione americana di stanza in Giappone. Il nome Yamazakura deriva dalle parole giapponesi Yama che significa “montagna” e Sakura che significa “ciliegi”.

YAMAZAKURA SINGLE MALT WHISKY

Questo raro imbottigliamento Single Cask è per la prima volta disponibile per l'Italia. Prodotti in tirature estremamente limitate, questi imbottimenti sono ricercati da acquirenti che investono in tali prodotti.



Zona produttiva: Kiroyama Giappone.

Distillazione: discontinua in alambicchi di rame nel 2018.

Invecchiamento: botti ex Bourbon min. 3 anni e imbottigliato da single cask botte N° 18128.

ABV: 63,2%.

Vista: colore oro pallido.

Olfatto: al naso emergono delicati ricordi di fiori bianchi e frangipane, leggera vaniglia. In evoluzione delicata pasticceria e ananas caramellato.

Palato: ingresso avvolgente e vigoroso con corpo cremoso e asciutto, che lascia spazio a spezie delicate e sentori di vaniglia e legno.

Finale: lungo e avvolgente, con i suoi distintivi sentori prolungati di malto e pepe bianco.

YAMAZAKURA SINGLE MALT PEATED WHISKY

Zona produttiva: Kiroyama Giappone.

Distillazione: discontinua in alambicchi di rame nel 2018.

Invecchiamento: ex Bourbon min. 3 anni e imbottigliato da Single cask botte N°19125.

ABV: 63,2%.

Vista: colore oro pallido.

Olfatto: al naso impatto immediato di torba delicata ma ben presente, etereo ma ricco e complesso.

Palato: in ingresso corpo cremoso e asciutto, che lascia spazio a pasticceria cotta e miele rinforzato da vaniglia e delicato legno.

Finale: persistente, con una meravigliosa sensazione di dolcezza non invasiva e intrigante.



ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO
DELLA CREATIVITÀ

Mixology Selection

MONDO CAFFÈ

BARISTA SAPIENS

“LA GUIDA DEFINITIVA ALL'ESPRESSO E AL CAPPUCCINO PERFETTI”

ANTONIO V. MALVASI E DARIO CIARLANTINI (CON LA COLLABORAZIONE DI LUCA FIORETTI)

GRIBAUDO EDITORE 2023 – PAG. 415 – EURO 24,90

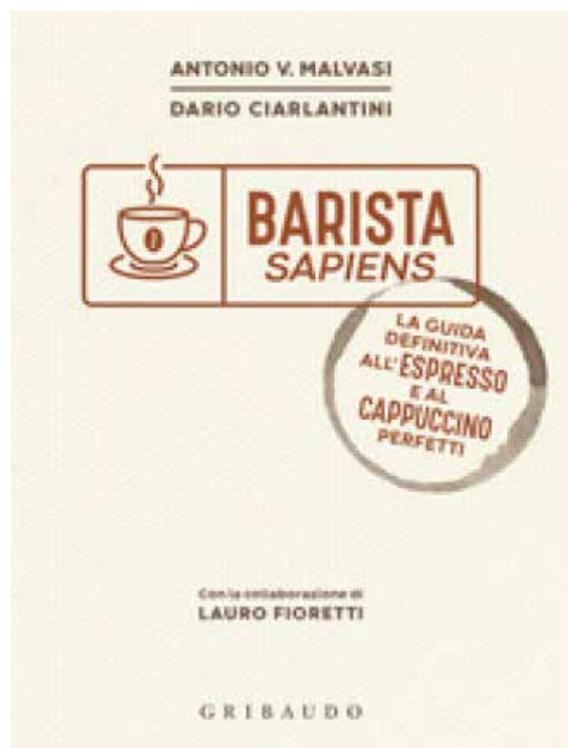
I fermenti che agitano il mondo della caffetteria e degli *speciality coffee* si arricchiscono di un libro che si presenta completo ed esaustivo sia per il neofita che per l'operatore esperto. “Barista Sapiens” è opera di Antonio V. Malvasi, docente IPSSAR, e di Dario Ciarlantini, consulente e formatore di settore che si distingue nettamente dagli altri manuali simili.

Nella sua completezza il volume si basa su due sezioni che costituiscono la colonna portante: una dedicata alla perfetta estrazione, l'altra che approfondisce la pratica dell'assaggio sensoriale.

L'opera conta ben sedici capitoli che catturano il lettore con molteplici tematiche: l'importanza dell'acqua, la pulizia e la manutenzione delle macchine, le attrezzature, non dimentica alcuni cenni di latte art, illustra aspetti di gestione e marketing del bar, presenta i coffee drink più noti comprese alcune ricette di miscelazione.

Il tema della macinatura, croce e delizia degli operatori, viene affrontato in tre step evolutivi: all'inizio con un approccio semplice, quindi una fase di approfondimento che si fonde con la tecnica della perfetta estrazione.

La rilegatura è elegante, con copertina rigida, le pagine sono ricche di foto e illu-



strazioni molto esplicative. Il linguaggio è chiaro, diretto e coinvolgente e trasporta il lettore in un viaggio formativo a 360° nel magico mondo del caffè.

In pratica, riteniamo “Barista Sapiens” uno dei migliori testi sul tema caffetteria pubblicati in Italia, uno strumento completo per acquisire una competenza che si traduce in una importante esperienza formativa e che merita un posto di primo piano nella biblioteca professionale di ogni operatore.

Alessandro Palanca



—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—



**ROMA BAR
SHOW 2023**
INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW
29-30 MAY

BERE RESPONSABILMENTE

INSTAGRAM: ROMA BAR SHOW / FACEBOOK: ROMA BAR SHOW

ROMABARSHOW.COM