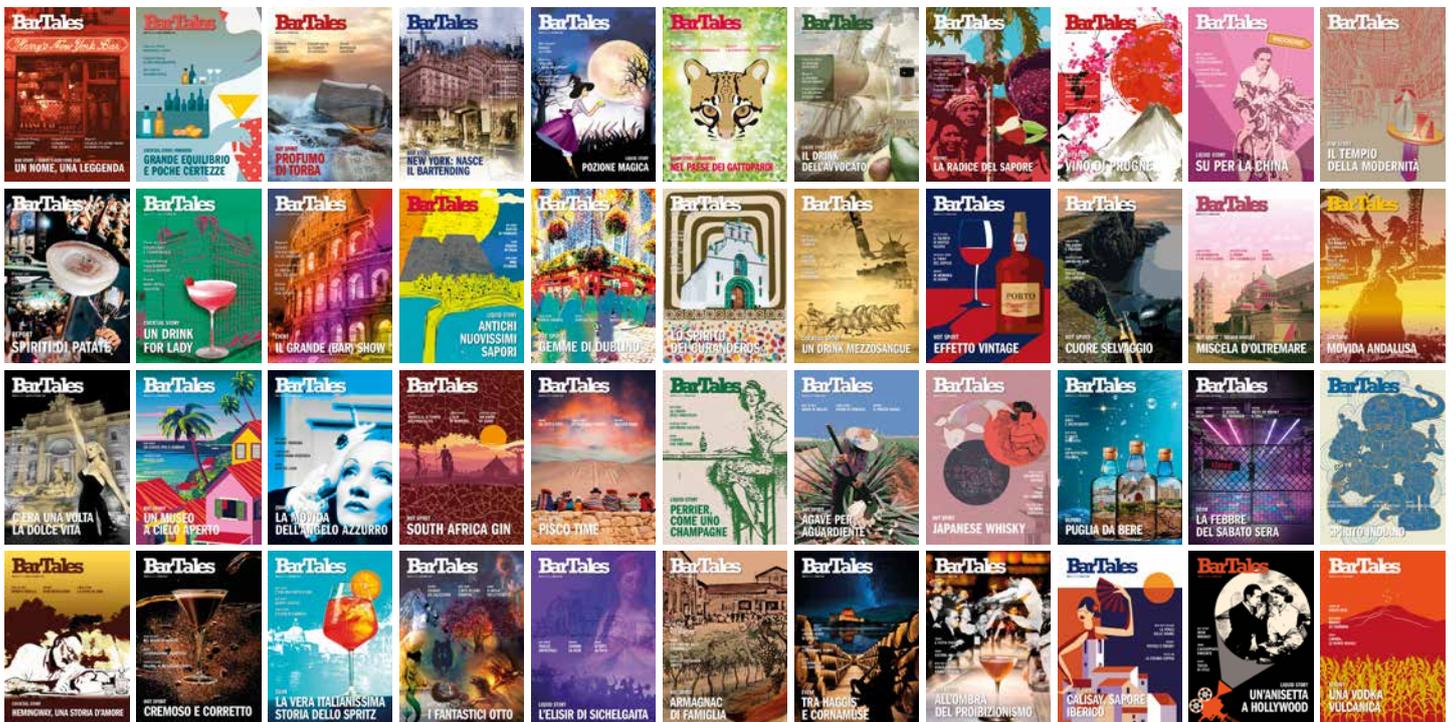
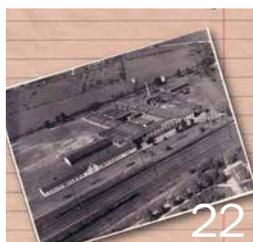


BarTales 100

ANNO X | N. 1 | AGOSTO-SETTEMBRE 2022





- 5 L'editoriale** di Melania Guida
CENTO DI QUESTI GIORNI
- 6 News** DAL MONDO
- 10 Hot Spirit** di Vittorio Brambilla
EDIZIONE LIMITATA, EMOZIONI INFINITE
- 22 Liquid Story/1** di Fabio Bacchi
UN GIN COL BLASONE
- 34 Report/1** di Antonella Paolino
UN ITALIANO IN CHAMPAGNE
- 46 Zoom/1** di Valentina Rizzi
BIOLOGICO, BUONO E STRATEGICO
- 66 Focus On/1** di Sara De Marco
GREEN DEAL (2)

- 74 Liquid Story/2** di Alessandro Palanca
MENS SANA IN CORPORE SANO
- 82 Focus On/2** di Fabio Bacchi
SPIRITO CENTAURO
- 102 Report/2** di Vittorio Brambilla
SFUMATURE SICILIANE
- 108 Zoom/2** di Bastian Contrario
MUSICA, MAESTRO?
- 114 Cocktail Competition** di Giulia Arseli
NO. 3 GIN, SFIDA SOFISTICATA
- 134 Book Corner** di Alessandro Palanca
MONDO SODA



ANNO X | N. 1 | AGOSTO-SETTEMBRE 2022

DIRETTORE RESPONSABILE
Melania Guida
(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE
Fabio Bacchi
(fabiobacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR
Cinzia Marotta
(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO
**Giulia Arseli, Vittorio Brambilla, Bastian
Contrario, Sara De Marco, 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

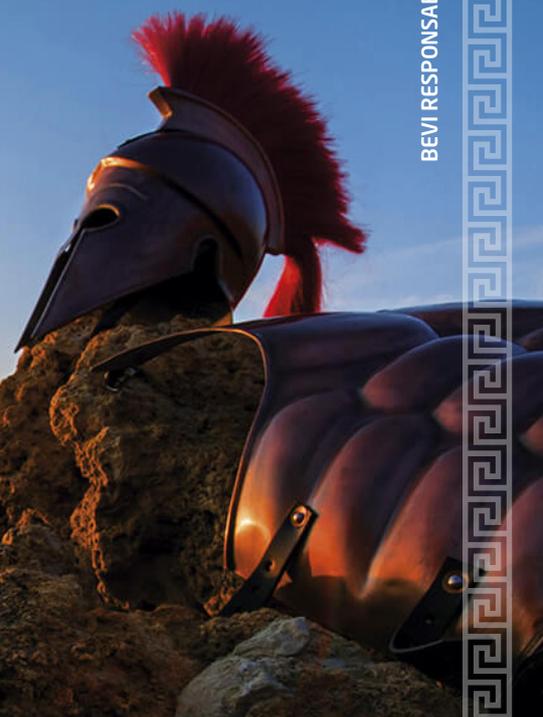
© COPYRIGHT
BARTALES - Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di
questa pubblicazione può essere riprodotta. Ogni violazione
sarà perseguita a norma di legge.

BEVI RESPONSABILMENTE

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

WORLD LIQUEUR AWARDS
WORLD'S BEST BITTERS

WORLD LIQUEUR AWARDS
BEST ITALIAN BITTERS



BEVI RESPONSABILE

Amaro MILONE®

*Il sapore e la genuinità di questo amaro è ispirato al mito di MILONE di Kroton,
il più grande atleta e guerriero della Magna Grecia per la sua forza e il suo spirito vincente.*

*Si narra che Milone non terminasse mai un banchetto con i suoi compagni, al ritorno dalle sue imprese,
senza gustare un nettare offerto dalla dea Hera per ringraziarlo della sua devozione, come custode del tempio
e del suo bosco sacro e che ad ogni sorso il suo spirito indomito ne traesse giovamento e ristoro.*

*Sono più di 20 gli ingredienti tra agrumi, bacche, botaniche officinali e radici che formano oggi la ricetta
segreta dell'Amaro Milone che ha riportato alla luce il sapore della tradizione e la forza di quel tempo.*

_____ Distribuito in esclusiva da _____

 **doreca**
beverage district

ROSSIDANGERA.IT

DISTILLATORI DAL 1847
ANGERA — LAGO MAGGIORE



1847

Rossi d'Angera



BEVI RESPONSABILMENTE

LA QUALITÀ NON È MAI STATA COSÌ DI TENDENZA

GIN HEMP È IL NUOVO DISTILLATO CON SENTORI E AROMI DI CANAPA SATIVA LIGHT
FRUTTO DELLA RICERCA E DELL'ALTA QUALITÀ ROSSI D'ANGERA,
UN MARCHIO CON 175 ANNI DI STORIA CHE SEGUE DA SEMPRE
L'EVOLUZIONE DEL GUSTO CONTEMPORANEO.

THC / CBD FREE - AROMATIZZATO ALLA CANAPA TRAMITE PROCESSO DI MACERAZIONE - DISTILLAZIONE CON METODO ARTIGIANALE

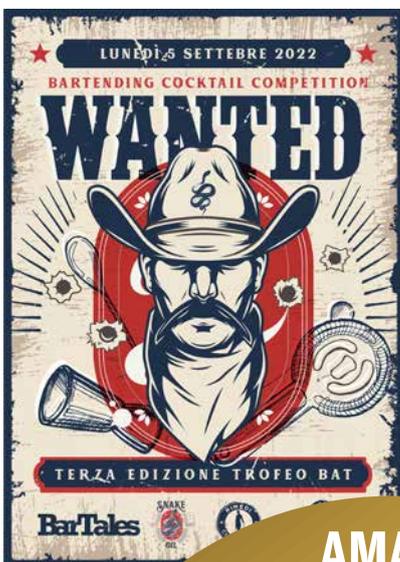
CENTO DI QUESTI GIORNI

Cento numeri, cento copertine. Dieci anni fa, perché tanti ne sono passati, non ci avrebbe scommesso nessuno, sinceramente neanche noi. Ma, al di là di una certa soddisfazione per un traguardo che non era affatto scontato, che sembra improvviso (ma davvero è passato così tanto tempo?) caduto com'è nel mezzo del passare veloce dei mesi, chiudi un numero e, ventre a terra, già stai preparando quello successivo, sento necessari due minuti di pausa. Per tirare il fiato e ringraziare. La squadra, innanzitutto. Piccola, compatta, resiliente. Intorno alla quale hanno ruotato fin da subito esperti e collaboratori. Tanti e diversi che ci hanno dato fiducia, offrendo competenza e professionalità. Che hanno creduto in un progetto che poteva sembrare ambizioso e che mese dopo mese ha consolidato un risultato che ci rende fieri. Insieme abbiamo cercato di fare un'informazione attenta e responsabile. Insieme abbiamo seguito le tendenze, intercettato le novità, individuato le direzioni della nuova mixology e della cocktail culture. Insieme siamo cresciuti e raccolto le sfide. Senza di loro "BarTales" non sarebbe esistito e meno che mai avrebbe spento le dieci candeline di un compleanno importante. Nonostante i momenti difficili, nonostante una sana e accesa dialettica che è sempre il cuore vivo di una redazione che sa lavorare con passione. E un grazie, doveroso, va a tutte le aziende che ci hanno sostenuto. Senza i nostri partner non saremmo arrivati fin qui e certamente non potremmo neanche immaginare i prossimi numeri, gli speciali e gli eventi che abbiamo in mente. Ora è il momento di soffiare e augurare buon compleanno a un magazine che si è fatto largo oltralpe e al di là dell'oceano. Che piano piano è cresciuto quasi senza che ce ne accorgessimo. Buon compleanno, per tanti anni ancora.



L'EUROPA CHE CRESCE

Lo studio inglese Technavio ha pubblicato una ricerca secondo la quale pub, bar e locali notturni dovrebbero aumentare il loro fatturato globale di 24,60 miliardi di dollari dal 2021 al 2026 con +4,28%. Questo grazie «all'afflusso di persone nelle aree urbane e a una fascia demografica sostanzialmente ampia», a «gusti e preferenze diversificati per diversi tipi di bevande premium» e allo sviluppo di aeroporti e autostrade nei paesi in via di sviluppo. Il tutto ha incoraggiato le catene di ristoranti e gli hotel a creare nuovi rooftop bar e pub. Il rapporto afferma che il 40% della crescita del mercato proverrà dall'Europa e che la crescita del mercato in Europa sarà più veloce che nel resto del mondo.



AMARI IN GARA

La terza edizione del Trofeo BAT, cocktail competition dedicata agli amari e organizzata da BarTales Magazine, quest'anno si svolgerà il 5 settembre a Bisceglie presso il cocktail bar Toma La Luna in collaborazione con Rimedi Ciralatani e il suo Snake Oil. Il Trofeo BAT è rivolto ai bartedner pugliesi e, in particolare, a tutti coloro che operano nella provincia di Barletta-Andria-Trani. Il vincitore sarà ospite di Rimedi Ciralatani presso il suo stand a Roma Bar Show 2023.

GAS LIMITED EDITION

Avreste mai immaginato che l'inquinamento potesse trasformarsi in inchiostro usato per decorare una serie di bottiglie di Whisky? Il mese scorso, Johnnie Walker ha presentato sei bottiglie, in edizione limitata, per la sua collezione Keep Walking City. Il brand ha collaborato con Air-Ink, azienda che crea inchiostro condensando effluenti gassosi a base di carbonio generati dall'inquinamento atmosferico. Le sei bottiglie riportano le esclusive illustrazioni di sei città che includono Città del Messico, Nuova Delhi, Varsavia, Bangkok, Istanbul e Madrid. Le bottiglie contengono l'iconico Scotch Blended Johnnie Walker Black Label.



BARBADOS RUM

Tre dei più grandi distillatori di Rum delle Barbados, Mount Gay, Foursquare e Saint Nicholas Abbey, hanno congiuntamente presentato, ai sensi di legge, domanda per un'indicazione geografica (GI) relativa al Rum sulle indicazioni geografiche delle Barbados. Questo è il primo passo delle tre società, che insieme detengono il 90% delle riserve invecchiate dell'isola, prima di registrare il dominio nei mercati di esportazione, in particolare nell'Unione Europea. I Rum di Barbados certificati dovranno essere distillati, maturati e imbottigliati alle Barbados, senza adulterazione.



PEPPER FOR MARYLIN

L'evento riccionese si volgerà nella sede storica del Pepper Bar il 19 settembre. Main sponsor della più importante cocktail competition della Riviera Adriatica sarà la Distilleria Rossi d'Angera in occasione della celebrazione dei suoi 175 anni di attività. La Pepper Cup è giunta alla sua quinta edizione, il tema dell'edizione 2022 sarà la celebre icona Marilyn Monroe e anche quest'anno non mancherà di attirare l'attenzione di bartender provenienti da tutta Italia. Accederanno alla finale le migliori 20 ricette selezionate tra quelle pervenute. Info e regolamento su bartales.it.



GUSTO PIENO

Villa Ugo è il nuovo London Dry Gin che nasce dalla passione e dall'esperienza della famiglia Sabatini. Il nome deriva da Villa Ugo, la centenaria proprietà toscana della famiglia. Tra le undici botaniche che esprimono la toscanità di Villa Ugo rientrano alloro, cipresso, rosmarino e finocchietto selvatico. Tutto il ciclo produttivo avviene in Italia attraverso processi artigianali garantiti da standard di alta qualità certificata attraverso la tecnologia blockchain di Genuine Way. Balsamico e intenso al naso, Villa Ugo (40,3°) si presenta pieno e tondo, perfettamente bilanciato, il finale è persistente e sofisticato.



Shaking perspectives



bevi responsabilmente



gamondi.it



GAMONDI
1890



Luca Angeli

Proveniente dall'Atrium Bar del Four Season Firenze dove ha operato per due anni, dal 2016 Luca Angeli ricopre la carica di bar manager al Four Seasons Hotel Milano. Cosmopolita per lavoro ma molto attaccato alla sua città di origine, Carrara, e al territorio toscano, Luca vanta importanti esperienze in Italia e all'estero. Da Forte dei Marmi all'Hotel Byron fino al Park Hyatt di Milano, dal Ritz Carlton di Mosca e quindi Firenze e Milano con Four Seasons. Sin da ragazzo Luca Angeli si è innamorato dello stile e delle movenze dei barman. Le sue prime esperienze le ha avute nel bar di una zia ad Aosta. Tra un'attività e l'altra ha partecipato a varie edizioni di importanti concorsi professionali raccogliendo vittorie e podi. Luca ritiene importante investire in ricerca della qualità, sia documentandosi, sia ricercando prodotti di nicchia, artigianali e possibilmente locali, sperimentando variazioni dei classici cocktail. Un percorso professionale che ha permesso a Luca Angeli di approdare nell'hotellerie a 5 stelle lusso con le giuste competenze e qualità.

Sweet Summer

INGREDIENTI

- 3 cl** Aperitivo Fiori di Sambuco Gamondi
- 2,5 cl** Gin
- 1 cl** Cordiale alla rosa e jasmin tea
- 0,5 cl** Soluzione citrica
- Top soda water

TECNICA Build

BICCHIERE Collins

GUARNIZIONE Bocciole di rosa

NOTE

Long drink fresco e profumato, ideale nelle giornate estive. Profumato e con una buona acidità le tonalità del sambuco si fondono con le note speziate del Gin e quelle esaltanti del cordiale. Drink con una interessante evoluzione gustativa.



EDIZIONE LIMITATA, EMOZIONI INFINITE

Una seconda serie, alla ricerca dell'unicità. Il progetto di Gasparri

DI VITTORIO BRAMBILLA

Dove eravamo rimasti? Era novembre 2021 quando parlammo della The Art Collection di Franco Gasparri, uno dei volti più noti ai Whisky lover italiani e non solo. Prima affermato bartender e poi una brillante carriera dal 1993 al 2020 come master ambassador in Diageo, Franco Gasparri ha trascorso 30 anni a contatto con persone che hanno passato la loro vita a lavorare nel mondo dello Scotch Whisky trasmettendogli conoscenze uniche sulla produzione, la maturazione e la selezione dei barili e i segreti della magia che si crea nel connubio tra distillato ed il legno.

Uno dei pochissimi italiani a essere nominato tra i membri di "The Keepers of the Quaich", la prestigiosa associazione scozzese che riunisce coloro che si sono distinti nell'incrementare e valorizzare la conoscenza ed il prestigio dello Scotch Whisky nel mondo.

"The Art Collection" è l'idea che Franco Gasparri ha tramutato in realtà. Dietro ogni bottiglia vi sono mente e cuore, ma soprattutto la competenza e l'esperienza che Franco Gasparri ha accumulato e

maturato. Alla prima serie di quattro Whisky si è adesso aggiunta una seconda. Anche la serie "Street Art" persegue il medesimo obiettivo che ha spinto Franco a creare la sua selezione: offrire agli appassionati di Single Malt Scotch Whisky dei prodotti che hanno qualcosa da raccontare, una sfumatura che li rende unici, un qualcosa che fa vivere delle emozioni, un'esperienza gustativa semplice ma distintiva.

«Sono stato a vedere il Museo di Salvador Dalí a Figueres in Spagna – racconta Gasparri – lui è un genio della pittura e in alcune opere ha superato ogni immaginazione. Eppure, tra le opere esposte ci sono anche alcune che non sono state ultimate, prove, bozze, interrotte ad un certo punto dall'artista, alcune di queste pur sembrando delle tele "rotte" dicevano molto di più di altre opere compiute. Quello che vorrei fare io, e forse sono presuntuoso, è proprio questo, trovare quelle botti scartate dalle distillerie, ma che rappresentano quel particolare aspetto di un Single Malt che lo renda degno di essere degustato».



Anche in questo caso la selezione di ogni Single Malt è stata fatta alla cieca, senza conoscere il nome della distilleria, la gradazione alcolica, il tipo di botte utilizzata e l'età dello spirito. Franco Gasparri si lascia guidare unicamente dal profilo aromatico, dal gusto e dall'equilibrio, senza alcun condizionamento esterno. L'obiettivo? Sempre lo stesso: non imbottigliare il Whisky più buono del mondo, ma un Single Malt che abbia qualcosa da raccontare, con un elemento intrigante e significativo che gli regali una personalità unica.

Tutte le release di The Art Collection non sono filtrate a freddo, non hanno alcuna aggiunta, sono single cask imbottigliate a gradazione piena. Le bottiglie della serie sono in vendita su whiskyshop.it.

Vittorio Brambilla





ARDMORE 8YO, SINGLE CASK NR. 800644

Distillazione: 12.12.2013

Imbottigliamento: 21/12/2021

Refill Bourbon Cask no.800644

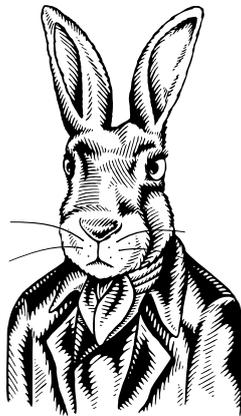
Bottiglie: 231

ABV: 60,1%

Fondata nel 1898 da Adam Teachers, figlio di William che produceva quel blended ScotchWhisky che portava il suo nome, perchè aveva bisogno di una di-

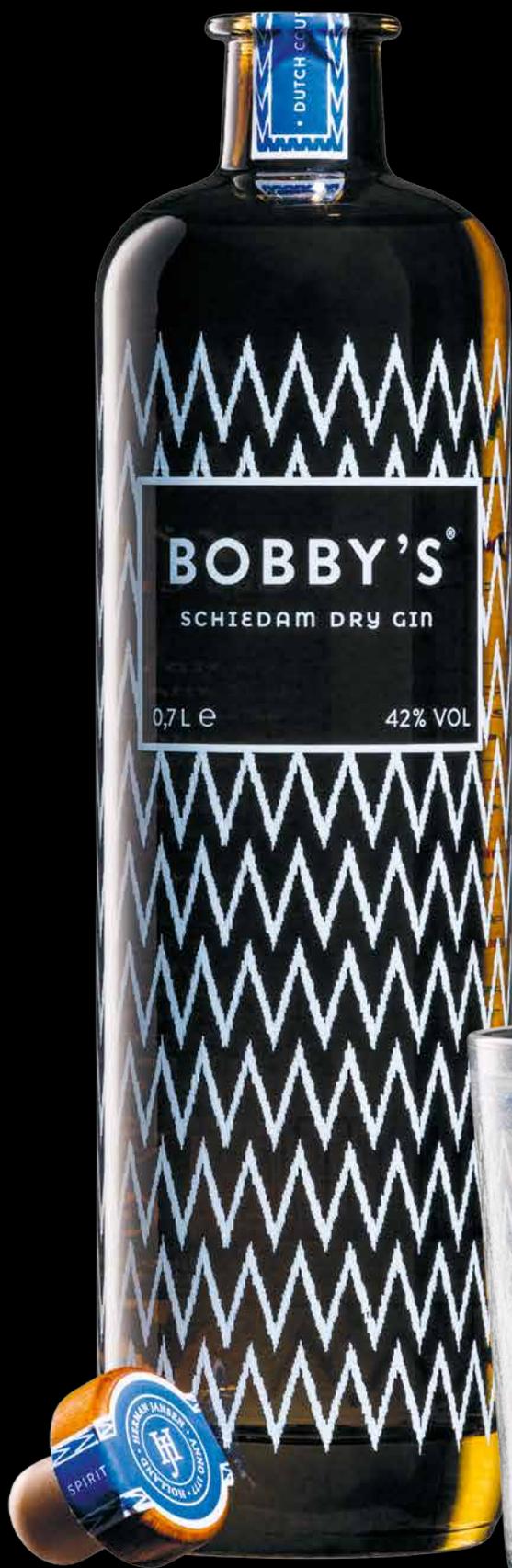
stilleria per consolidare il marchio. Sita nei pressi della cittadina di Kennethmont nell'Aberdeenshire, in una zona collinare ricca di campi di orzo, la distilleria godeva della nuova linea ferroviaria in costruzione che avrebbe garantito una via veloce e sicura verso Glasgow. L'acqua utilizzata proveniva da una sorgente di torbiera e Ardmore divenne il primo Whisky delle Highlands torbato.

Nel 1976 la distilleria venne acquisita



400
CONIGLI





CORRAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE

Bevi Bobby's Gin responsabilmente

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA
ONESTIGROUP.COM
@ONESTIGROUP



da Allied Breweries. Nel 2005 a seguito dello smembramento di Allied Domecq la distilleria passò al gruppo Jim Beam Brands poi fusosi con il gruppo Suntory nel 2015. Ardmore è pressoché l'unica distilleria della regione a produrre un Whisky torbato con un livello dichiarato di 12/14 ppm e una fermentazione di circa 55 ore. Mentre Ardlair non è torbato e ha una fermentazione di 70 ore, Ardmore Legacy, lanciato nel 2014, è composto da Whisky torbato per l'80% e non torbato per il 20%, Ardmore 8yo, single cask nr. 800644, distillato il 12.12.2013 è unico ed estremamente equilibrato a dispetto dell'età di invecchiamento. Il colore pa-

glierino carico, con riflessi nocciola, racconta un barile Hogshead refill. Al naso la nota di torba è immediata, ricorda legno bruciato, il falò sulla spiaggia, ma anche un bacon leggermente affumicato, poi note dolci di frutta matura, frutti rossi, la mela red delicious, il miele e liquirizia nel finale. Rotondo e ricco in bocca, ha un ottimo corpo nonostante la tenera età, un finale di tabacco ed un ricordo di marmellata di mele. Se aggiungiamo un pochino d'acqua, si alleggerisce moltissimo la portata della nota di fumo e possiamo riconoscere note di mela e pera, ma anche fiori di campo e il profumo dell'erba bagnata dopo un temporale estivo.



STAOISHA 8YO by BUNNAHABHAIN

Distillazione: 24.10.2013

Imbottigliamento: 20/12/2021

Refill Bourbon Hogshead no.715

Bottiglie: 235

ABV: 58,9%

Staoisha è un Single Malt Scotch Whisky creato e distillato da Bunnahabhain, storica distilleria nella parte nordorientale dell'isola di Islay, sulla parte del golfo chiamato "Sound of Islay", proprio di fronte all'isola di Jura, un posto incantevole. Nelle giornate limpide le Paps, le montagne dell'isola, si stagliano all'orizzonte e fanno da sfondo alle foto dei turisti. Bunnahabhain è una delle poche distillerie dell'isola che solitamente produceva Whisky non torbato. Il gruppo che l'ha rilevata nel 2013 ha puntato molto sui Blended Scotch Whisky e ha portato la produzione del Whisky torbato al 35%, tra cui il Black Bottle. Staoisha è destinato agli imbottigiatori indipendenti, è fortemente torbato e prende il nome

da un lago su Islay vicino alla distilleria.

Costruita da William Robertson e dai suoi fratelli nel 1881, nel 1887 la distilleria viene acquisita dalla Highland Distilleries Company Ltd. Nel 1963 a seguito del boom delle richieste di blended Scotch Whisky la distilleria viene ampliata. Chiusa nel 1982 riaprì nel 1984. Nel 1999 venne acquistata dal gruppo Edrington, ma lavorò a fasi alterne fino al 2013, anno durante il quale fu acquisita dal gruppo sudafricano Distell International Ltd che incrementò le vendite del 160%. Staoisha è un Single Malt torbato, single cask, nr. 715, Cask Strength, non filtrato a freddo, come da tradizione della distilleria. Il colore pale (paglierino) è molto tenue, il barile refill non ha rilasciato molto colore. Al naso è fumoso, tracce di salamoia e alghe marine. Al palato è secco con qualche traccia di vaniglia nel finale. Agrumi e ginger in un finale fresco e salato con una buona persistenza. "Hard to die".

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

BLOOD SHAKEN

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



BLOOD BITTER
DUTCH RED APERITIF
P. Boonekamp

L'aperitivo all'uso d'Olanda creato dal grande liquorista Petrus Boonekamp rivive in **Blood Bitter**. Un bitter dal gusto aromatico e sensuale, ottenuto dall'infusione e distillazione di circa 30 erbe e spezie provenienti da tutto il mondo.

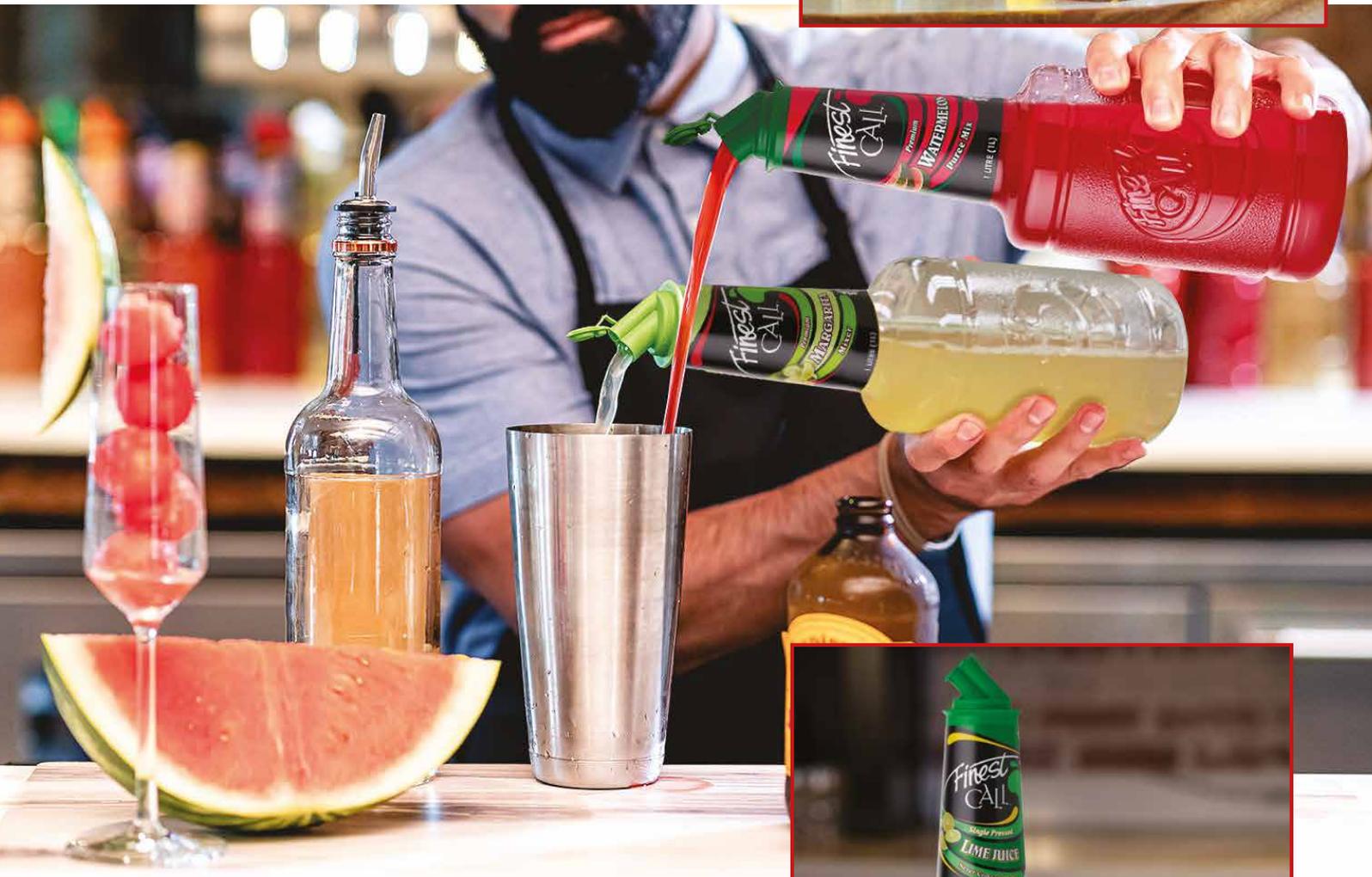
petrusbk.com





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



CRAIGELLACHIE 14 yo

Distillazione: 23.10.2007

Imbottigliamento: 21/12/2021

Refill Bourbon Cask no.900654

Bottiglie: 286

ABV: 61,3%

La distilleria Craigellachie fu fondata nel 1890 nello Speyside da Alexander Edwards, uno dei più dinamici imprenditori scozzesi, con il leggendario Peter Mackie. La cittadina di Craigellachie è situata nel cuore dello Speyside, tra verdi colline e fiumi ricchi di salmoni. Quando l'upper class britannica amava viaggiare in Scozia per cacciare e pescare, anche grazie alla ferrovia che si stava espandendo a macchia d'olio, permettendo di raggiungere località incantevoli, la distilleria forniva un'importante attrazione. Il Craigellachie Hotel, nato in quei tempi,

ancora oggi attrae visitatori che in questo lussuoso e tranquillo albergo possono ritrovare una atmosfera accogliente.

Nel 1927 la distilleria venne assorbita dal gruppo DCL poichè rappresentava il cuore del Dewars White Label Whisky. Nel 1998, UDV la cedette al gruppo Bacardi-Martini in seguito alla cessione del Blended Dewar & Sons. Il primo imbottigliamento come Single Malt nel 2004 fu un 14yo che andava a sostituire il precedente Flora & Fauna.

Craigellachie esprime lo stile classico di questa regione, sia da un punto di vista storico sia da un punto di vista di tipologia, scuola o stile, se preferite. Questa regione è caratterizzata da una collina dietro l'altra un intreccio che confonderebbe chiunque, le strade sono piccole e poche. Questo imbottigliamento è un



classico 14yo, ma qui abbiamo un single cask, nr. 900654, che per definizione è unico. Il colore paglierino, tenue, dimostra, che il legno non ha rilasciato molto essendo il barile Hogshead refill, probabilmente, al terzo o quarto utilizzo. Al naso è fresco pulito e dry, con note di malto, agrumi e frutta bianca come la mela cotta e la pera. Floreale di fiori bianchi e un finale secco con tracce di vaniglia. Un Single Malt di carattere, robusto e deciso, un insolito Craigellachie che solo un imbottigliatore indipendente può avere.

GLEN ELGIN 13 yo

Distillazione: 1.4.2008

Imbottigliamento: 11/1/2022

Refill Bourbon hogshead no.802654

Bottiglie: 253

ABV: 55%

Fondata nel 1898 nello Speyside da William Simpson e James Carle, basata su un progetto del famoso architetto di distillerie Charles Doig, la distilleria sorge a poche miglia dall'omonima cittadina. Nel 1906 viene acquistata da un produt-

tore di vino J.J.Blanche. Nel 1930, alla sua morte, viene rilevata dalla Scottish Malt Distillers per White Horse e il suo distillato diventa parte integrante di questo famoso Blended Scotch Whisky. Nel 2001 viene imbottigliato un 12yo Flora e Fauna, nel 2003 una special release 32yo cs e nel 2017 una Special Release 18yo cs.

Glen Elgin esprime lo stile classico di questa regione, sia da un punto di vista storico sia da un punto di vista stilistico. Questo imbottigliamento è un classico che esprime quella naturalezza che troviamo in botte al momento dell'imbottigliamento. Il colore è oro con riflessi ambrati, il barile Hogshead refill, ha rilasciato una buona quantità di note terziarie. Al naso è rotondo con note di miele e frutta matura. Agrumi, arance sanguinelle e frutti rossi. Al palato è morbido e dolce, con un equilibrato gusto di miele e frutta secca, burroso, finisce con una marcata morbidezza e una certa nota dolce di biscotti al burro. Grande persistenza aromatica e equilibrio.



DISTILLERIE
Franciacorta®

PURO SPIRITO DI FRANCIACORTA



BEVI RESPONSABILMENTE



UN GIN COL BLASONE

Storia del distillato “nobile”
base dell'Aviation
Ora nella versione più aromatica

DI FABIO BACCHI

Anni addietro vi abbiamo parlato dell'Aviation e del Gin che Hugo Ensslin cita nella ricetta pubblicata sul suo libretto “Recipes for Mixed Drinks”, pubblicato tra il 1916 e il 1917 in due distinte edizioni. Ensslin, bartender tedesco che operava al Wallick House Hotel di New York in Times Square, faceva parte di quella ge-

nerazione che avrebbe caratterizzato la scena del bartending del tempo.

Ritorniamo volentieri sull'argomento El Bart dopo essere entrati casualmente in contatto con Peter e Austin Sceats, inglesi diretti discendenti di colui che per primo produsse un Gin che sarebbe passato alla storia come El Bart Gin. Una storia molto affascinante.

1852 Baptised at

St Barnabas Homerton



| BAPTISMS solemnized in the Parish of <i>St. Barnabas Homerton</i> in the County of <i>Middlesex</i> in the Year 18 <i>52</i> | | | | | | |
|---|-------------------------|---------------------------------|---------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| When Baptised. | Child's Christian Name. | Parents Name. | | Abode. | Quality, Trade, or Profession. | By whom the Ceremony was performed. |
| | | Christian. | Surname. | | | |
| 1852. <i>Sept 7th</i> No. 577. | <i>Edward</i> | <i>William</i> <i>Stah</i> | <i>Hughes</i> | <i>Homerton</i> | <i>Labourer</i> | <i>J. M. Howard</i> <i>Curate</i> |
| <i>Sept 8th</i> No. 578. | <i>Sydia</i> | <i>George</i> <i>Morgan</i> | <i>Newman</i> | <i>Homerton</i> | <i>Labourer</i> <i>Field</i> | <i>J. J. Howard</i> <i>Curate</i> |
| <i>Sept 14</i> No. 579. | <i>James</i> | <i>Joseph</i> <i>Lunnard</i> | <i>Scats</i> | <i>Homerton</i> | <i>Gardener</i> | <i>J. M. Howard</i> <i>Curate</i> |

L'avventura di El Bart Gin è legata alla Camberwell Distillery Gin, al tempo allocata in Addington Square, sud est di Londra, e di tale James Sceats. Ma andiamo per ordine. Durante il secondo lockdown a seguito della recente pandemia mondiale, Peter Sceats decise di utilizzare ancestry.com per dedicarsi alla ricerca dell'albero genealogico della sua famiglia. «In verità più per diletto e senza prendersi molto sul serio», racconta Peter.

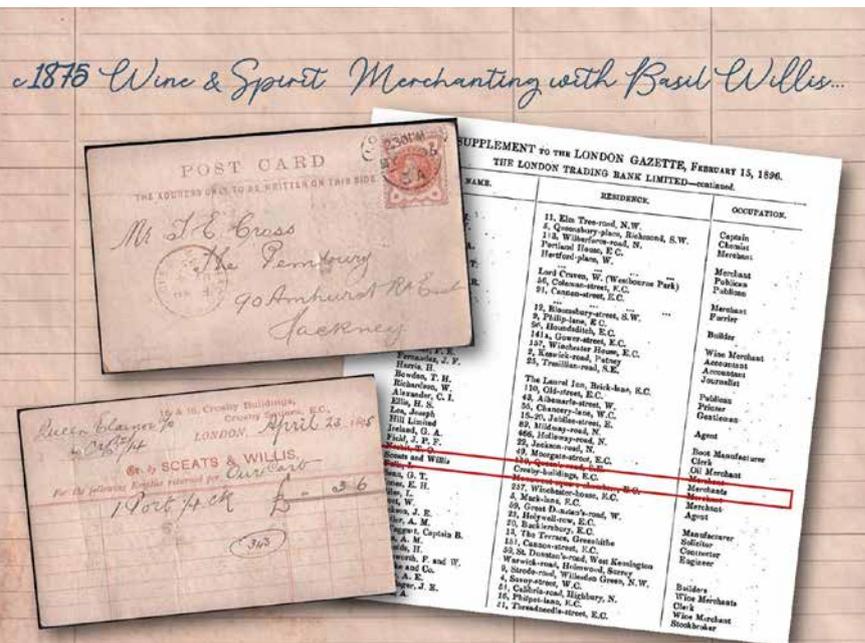
Dopo un mese di ricerche e ricostruzioni genealogiche, Peter si imbatte nel suo avo James Sceats, nato nel 1851 da Joseph, artigiano finanziariamente tranquillo.

Da piccolo James Sceats fu colpito dalla scarlattina, malattia che avrebbe creato complicazioni alla sua vita. Dopo la scuola il giovane James scelse di seguire le orme del padre Joseph, abile bottaio. A 19 anni James Sceats aveva

la sua bottega in Little Pulteney Street (ora Brewer Street) a Soho. Il padre di James e Austin Sceats conserva una foto di James del 1870 scattata proprio davanti il laboratorio di botti.

Sposato con una delle figlie del proprietario dell'orologeria Hill di Coventry, James avrebbe poi avviato un'attività commerciale di vini e liquori in società con un altro commerciante del settore, Basil Willis. Gli uffici di questa società erano ospitati nel Crosny Building a Bishopgate, Londra.

Nel 1898 la distilleria Camberwell Distillery venne messa in vendita e i due soci la comprarono. Con la sua vicinanza a Camberwell Wharf e al Grand Surrey Canal (un canale al tempo collegato al Tamigi) la distilleria aveva una posizione perfetta. I due soci avrebbero gestito insieme la distilleria di Gin per pochi anni, sino al 1902, anno in cui la salute di James subì un peggioramento.



e non al consumo alimentare.

Le conseguenze legali avrebbero dunque causato problemi economici e legali alla distilleria? I nipoti di James Scaats non sanno se la fine dell'attività di grogging fu veramente così importante per la distilleria. L'Atto del Parlamento che chiudeva l'agevolazione fiscale sugli "alcolici recuperati" entrò in vigore il 1 luglio 1898, proprio quando Scaats & Willis acquistarono la Camberwell Distillery. Quindi sembra difficile immaginare Scaats impegnato nel recupero di alcol durante la sua gestione. Tuttavia ritengono possibile che James avesse sviluppato un metodo per estrarre l'alcol dalle botti utilizzate nel commercio di vino e alcolici.

La cosa avrebbe senso in quanto James era un bottaio, un commerciante di vini e liquori ed era chiaramente imprenditoriale. Quello che è certo è che nel 1902 la proprietà, gli alambicchi e

BEVI RESPONSABILMENTE



DOPO
DI TUTTO,
PRIMA
DI TUTTO.



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

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



BEVI RESPONSABILMENTE

PUERTO RICO RUM DONQ GOLD

L'originale Rum DonQ usato nel 1954 per creare il leggendario cocktail Piña Colada!
Prova la ricetta autentica con la crema di cocco di Coco Lopez e dell'ananas fresco.

DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI | WWW.GHILARDISELEZIONI.COM

1881 Marries Lizzie Hill from

the Coventry watchmaking family...



Page 179

1881. Marriage solemnized at St. Michael's in the Parish of Wallon in the County of Lancashire

| No. | When Married. | Name and Surname. | Age. | Condition. | Rank or Profession. | Residence at the time of Marriage. | Father's Name and Surname. | Rank or Profession of Father. |
|-----|-----------------|-----------------------|------|------------|---------------------|------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 357 | June 30 1881 | James Scote | 28 | Bachelor | Wine Merchant | 10 Chel. Row and 45 London W.C. | Joseph Scote | Clerk |
| | | Elizabeth Briant Hill | 25 | Spinster | | Coventry Grove | Thomas Hill | Deceased |

Married in the Church of St. Michael according to the Rites and Ceremonies of the Established Church, by Francis R. John Hill or after James by me, Thomas Ed. Collins Officiating Minister

This Marriage was solemnized between us, James Scote and Elizabeth Briant Hill in the Presence of us, Samuel Thomas Hill, Arthur Thomas Hill, Arthur Thomas Hill, Arthur Thomas Hill

la ricetta del Camberwell Gin furono venduti alla Wilson Distilling Co. della Pennsylvania, di proprietà di un immigrato irlandese che James conosceva, Robert Wilson.

Basil Wills abbandonò il business, si ritirò in Scozia ma dopo la vendita della distilleria andò in fallimento. Austin e Peter Scote ritengono possibile che James possa aver venduto un metodo per recuperare alcol dalle botti a un contatto di Robert Wilson, Cyrus J. Seltzer, anche lui della Pennsylvania. Cyrus era chirurgo e inventore pionieristico di dispositivi progettati per il settore medico e fece domanda per il brevetto statunitense nel 1901. Fu così che il Camberwell Gin arrivò negli USA, anche nelle mani di Hugo Ensslin e divenne uno dei London Gin

1891 Moves Lizzie and the children into their "forever home".

Elmore in East Dulwich

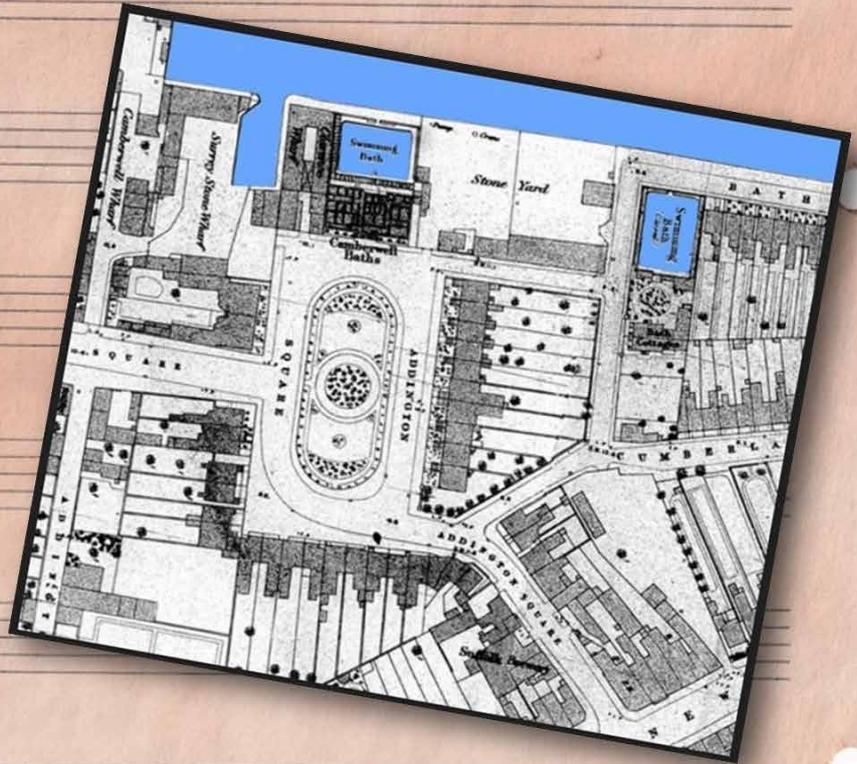


più venduti nei primi decenni del XX secolo. Ma negli USA il Gin fu ribattezzato con un nuovo nome: El Bart, appunto.

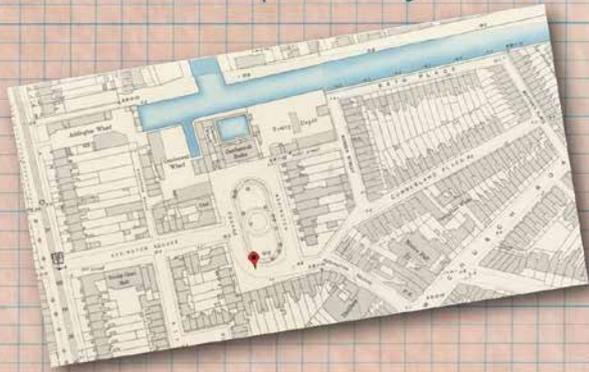
La bottiglia di Camberwell Gin esaltava le radici inglesi del prodotto ma il

1898 Purchase of Camberwell Distillery, formerly the

Suffolk Brewery...



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



nuovo proprietario pensava che il nome originario non funzionasse in termini di marketing. Decise di cambiare nome al Gin. "Bart" è un termine aristocratico attribuito a un membro dell'Ordine d'Onore

Britannico. Un Bart è al di sotto di un Barone ma al di sopra di un Cavaliere, è sinonimo di Baronetto e in quanto tale, El-Bart è l'abbreviazione di "Baronetto inglese". Probabilmente gli addetti al marketing della Wilson Distilling pensarono che un nome del genere funzionasse con le radici inglesi del Gin, ma fosse anche sufficientemente spagnolo per avere più appeal nel mercato sudamericano.

El Bart Gin sarebbe stato presente da costa a costa sul mercato americano sino al 1955, anno in cui il brand fu acquisito dal gruppo Seagram che decise di toglierlo dal mercato per non averlo come competitor del proprio Gin brand.

El Bart fu il primo nome scelto da Ryan Reynolds per il suo Gin. Come sappiamo quel Gin avrebbe poi preso il nome del cocktail nato con El Bart. Adesso



@RONCOLONSALVADORENO
@RUMRYE100

RON COLÓN SALVADOREÑO



DISTRIBUTED BY PALLINI
+ 39 06 4190344
INFO@PALLINI.COM



AWARD WITH EXCELLENCE

SAN FRANCISCO WORLD SPIRIT COMPETITION – 2020 GOLD
ASCOTT – 2021 DOUBLE PLATINUM,
BEST RUM (CLASS), BEST OVER PROOF RUM (CATEGORY) OF 2021
BEVERAGE TESTING INSTITUTE – 2021 GOLD (92 POINTS EXCEPTIONAL)
USA SPIRIT RATING – 2021 SILVER
WINE ENTHUSIAST – 2021 93 POINTS OUTSTANDING
DIFFORTS GUIDE – 5 STAR RATING
NEW YORK WORLD WINE AND SPIRIT COMPETITION 2021 – DOUBLE GOLD,
BEST OF CLASS: EXTRA-AGED RUM, BEST OF CLASS: OVERALL RUM
CHINA WINES & SPIRITS AWARDS – 2021 GOLD
AMERICAN DISTILLING INSTITUTE – 2021 BEST HIGH PROOF RUM

DRINK RESPONSIBLY

DRINK RESPONSIBLY & RIDE SAFELY



#bikesharing

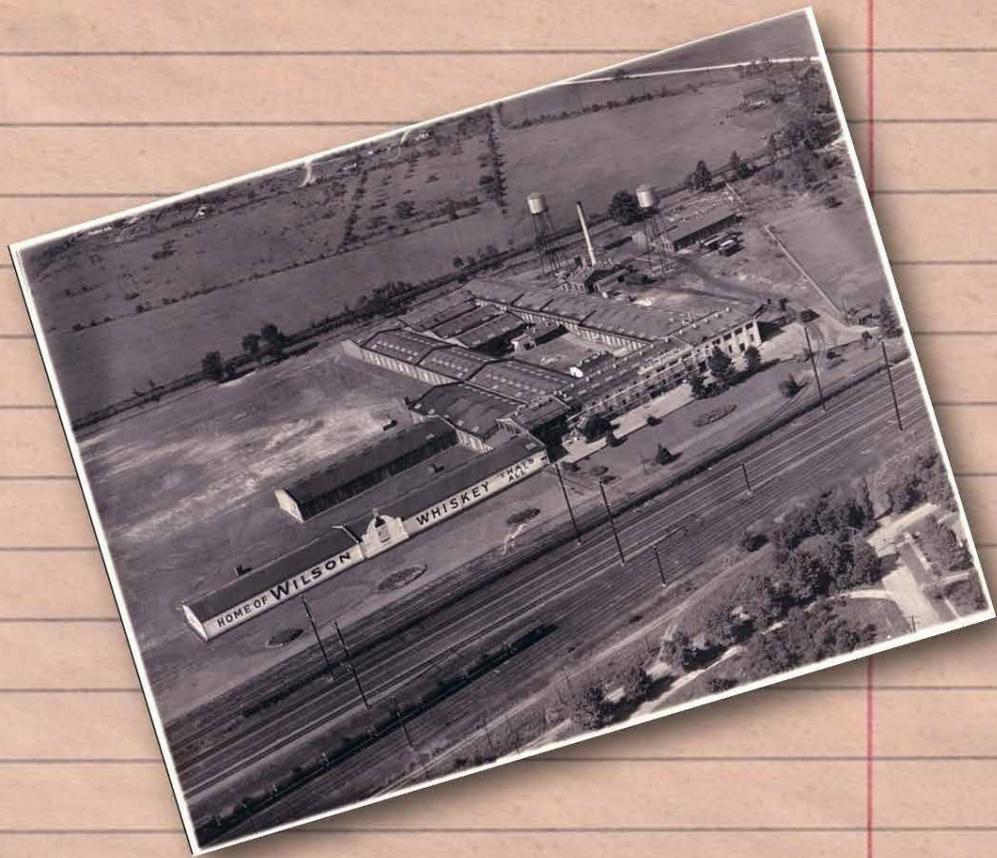
AMARO
DEL CICLISTA

Tutto un altro giro.

📷 @AMARODELCICLISTA

1902 Gin Stills and recipe sold to Wilson Distilling Co.

Pennsylvania...



Austin e Peter stanno approfondendo le loro conoscenze in materia di Gin.

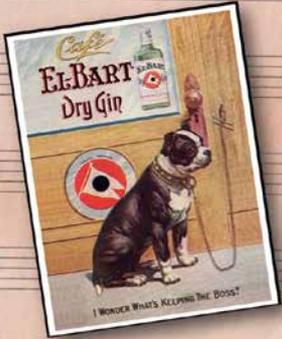
Ricerca su ricerca, sorprendentemente, sono venuti in possesso di una bottiglia non aperta di El-Bart del 1939. L'assaggio, secondo Peter, è stato sufficiente a far comprendere che «un Gin del 1898 non avrebbe mai potuto comprendere il numero elevato di botaniche dei Gin attuali». La ricetta che la famiglia Sceats ha scelto per rilanciare il suo Gin include solo quattro botaniche: ginepro, angelica, coriandolo e iris e un carattere che si associ bene alle note gustative della violetta, in onore del celebre cocktail.

1908 Passes away leaving Lizzie and the children well provided for... Laid to rest in Highgate Cemetery...



Some El-Bart 20th Century

Advertising...



Some more El-Bart 20th Century

Advertising...



Gli Sceats si sono fatti preparare dei campioni di prodotto da diversi distillatori e dopo una lunga serie di blind tasting la scelta è caduta sullo spirito prodotto da Wood Brothers Distillery. La sfida era trovare l'equilibrio delle quattro botaniche per far sì che si armonizzassero con le moderne tonic water e, in particolare, con le note gustative di violetta.

El-Bart vuole rappresentare la versione del 21° secolo del Gin originale, fedele alle sue radici e in puro stile London Dry Gin. La presentazione di El Bart Gin è avvenuta il 24 giugno scorso al Golden Duck Taproom di Rickmansworth, nell'Hertfordshire in Inghilterra.

Vi starete chiedendo che fine fece James Sceat. Con la moglie al suo fianco, James Sceats morì nel 1903, a soli 51 anni, per un ictus causato da una complicazione della scarlattina contratta da piccolo. James non ebbe modo di vedere il successo del suo Gin. Quando morì lasciò a sua moglie, Elizabeth £ 1.230,00, una bella somma a quei tempi, senza dubbio in parte compensata dai fondi della vendita degli alambicchi, della ricetta del Gin alla Wilson Distilling e, pensiamo, alla vendita del processo di recupero dall'alcol.

Oggi James è sepolto a due passi da Karl Marx nel cimitero di Highgate. Elizabeth fu sepolta, 47 anni dopo, vicino a James. Il sito della vecchia distilleria quadrata è ora una replica di un'abitazione vittoriana piuttosto elegante e uno spazio verde pubblico. È stata presentata una richiesta per l'affissione di una targa commemorativa sul sito in onore di James and the Distillery e la sua storia.

Fabio Bacchi

Special thanks to
Peter and Austin Sceats

Peter & Austin Sceats: 2022

James Sceats business restarted.

The family gin brand back in safe hands...



VIAJE *hacia el* ALMA DE CUBA



*La Cuna
del Ron Ligero*

*Donde mar, tierra y cielo
se encuentran*

RAPPRESENTATO DA



RINALDI 1957

BEBE RESPONSABLEMENTE

DRINKIQ.com



UN ITALIANO IN CHAMPAGNE

Alberto Massucco, il piemontese tra i vigneron. Storia di una sfida che ha il gusto della passione

DI ANTONELLA PAOLINO

Questa è una storia di Champagne e passione, di imprenditoria visionaria ma avveduta, a tratti pionieristica e coraggiosa, forse precorritrice sui tempi. È la storia di una bollicina francese e di un italiano, divenuto prima importatore e poi produttore, che sta conquistando l'ammirazione dei produttori locali.

Da importatore a produttore dunque,

un passaggio che potrebbe sembrare naturale ma mai scontato. Perché Alberto Massucco, piemontese, è l'unico italiano a possedere una vigna in Champagne e a essere registrato in Francia come produttore del celebre vino; un italiano che produce Champagne in Champagne.

Il colpo di fulmine tra Alberto Massucco e lo Champagne avvenne ad Alassio, nel 1964, quando stappò la sua prima



bottiglia di Champagne, Laurent Perrier nello specifico. Sono venuta a conoscenza dello Champagne Massucco perché oggi i vigneron che contano ne parlano, affascinati dal coraggio di questo italiano che gioca in casa loro.

Conoscendo il milieu champenois fatto di vigneron il cui credo ultimo è la peculiarità del terroir mi sono chiesta cosa ci facesse un italiano in regione a produrre un prodotto che più francese non si può. Fondamentalmente il progetto si basava su un sogno da realizzare e una co-équipiere speciale con cui lavorare: la moglie Mirede. All'amore di una vita (sì, a volte esiste!) si aggiunge un pizzico di fortuna che non guasta mai. E siccome la fortuna aiuta gli audaci, Alberto Massucco incontrò sulla sua strada due persone, oggi divenute ottimi amici, che lo avrebbero influenzato e aiutato a realizzare il suo sogno: Alberto Lupetti e Erick de Sousa.

Per gli Champagne lover italiani, Alberto Lupetti, giornalista e scrittore di



PRODUTTORI
QUI SOPRA E IN
APERTURA,
ALBERTO
MASSUCCO.

Champagne, uno dei massimi esperti del celeberrimo vino non ha bisogno di presentazioni. Chi conosce lo Champagne conosce anche Alberto Lupetti. Nel cuore della prestigiosa Côte des Blancs da tre generazioni, su Grands Crus terroir classificati come Avize, Cramant, Oger e Mesnil/Oger, Erick De Sousa, famiglia



“

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

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

ne sono rimasto incantato e ci siamo promessi fiducia



di origine portoghese, è indubbiamente uno dei migliori produttori di Champagne, uno dei personaggi chiave del progetto di Massucco.

Erick de Sousa si occupa con Alberto Massucco degli assemblages speciali per le cuvées prestigie “définite su misura”. Erick De Sousa segue in cantina la linea Alberto Massucco Champagne e a lui si deve la creazione del Millesimato Alberto Massucco Champagne Grand Cru, 100% Chardonnay, con le prime due vendemmie 2018 e 2019, e la Cuvée Mirede, dedicata alla moglie di Alberto, purtroppo scomparsa. È la consacrazione di un progetto in cui il tailor made francese incontra il savoir-faire italiano. Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay vengono declinati e assemblati in differenti percentuali per incontrare l'apprezzamento dei palati più esigenti.

Un'altra firma dello Champagne, Jean-Philippe Troussel, ha realizzato per Massucco un altro prodotto, la cuvée Mavi, dedicato questa volta alla nipotina Maria Vittoria. Alberto Massucco ha le idee chiare, anche nei fatti. Come per la cuvée “Mon Idée de Cramant” realizzata

AMUNDSEN EXPEDITION 1911: LA MIGLIOR VODKA DRY DI ORIGINE POLACCA

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

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

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

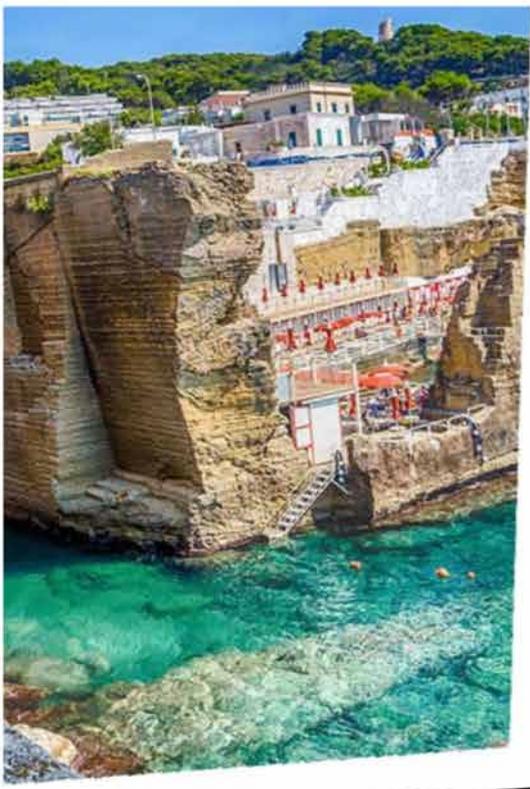
Amundsen Expedition è unica grazie alla sua **bottiglia di design**: la forma squadrata tipica di un blocco di ghiaccio, è l'anima della bottiglia, trasparente ma nei toni dell'azzurro tipici dei riflessi del ghiaccio è poi suggellata dal **rilievo "Expedition 1911"** sul lato in riferimento alla spedizione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

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

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



BEVI RESPONSABILMENTE



LIGUORERIA
ESSENTIAE
DEL SALENTO

limoncello



carciofo



www.essentiaedelsalento.it

bevi responsabilmente

con vendemmia 2018 delle vigne di Cramant, villaggio Grand Cru della Côte de Blanc: solo 500 bottiglie già prenotate, vendute insomma.

Affascinata dal suo racconto chiedo a Massucco come sia stato accolto in Francia il suo progetto. «Direi molto bene, i francesi hanno apprezzato la mia passione. Hanno persino accettato il mio suggerimento di cambiare i calici per le degustazioni».

Nel cerchio di Alberto Massucco la presenza femminile è sempre stata molto importante. Cinzia Zanellato, responsabile commerciale, è colei che mantiene stretti contatti con la clientela. Questa annovera anche chef di grandi ristoranti e Hôtel prestigiosi che si rapportano direttamente con lei. È una strategia commerciale che si basa su uno stretto rapporto tra produttore e consumatore, amicale direi. «In Italia abbiamo costruito una rete di contatti, non abbiamo una rete esterna di agenti, al momento preferiamo mantenere un rapporto diretto, speciale, con i nostri clienti ai quali distribuiamo direttamente – spiega Cinzia – siamo presenti in tutta Italia. Al momento le grandi città come Milano, Torino e Roma rappresentano i mercati principali. Tuttavia stiamo assistendo a una crescita in zone molto ricettive allo Champagne, come l'Emilia Romagna e importanti mete turistiche». Molto meticolosa, Cinzia segue anche altri aspetti aziendali: la personalizzazione delle etichette, la gestione dello shipping oltre oceano, il marketing.

Massucco mi spiega che un'etichetta di Champagne offre poche ed essenziali informazioni. «Una bottiglia, con la sua forma, in qualche modo tende ad accennare qualcosa in più. È quando si stappa, si versa e si degusta, che se ne inten-



CHAMPAGNE
IN ALTO, ERICK
DE SOUSA.
QUI SOPRA,
CINZIA
ZANELLATO E
JEAN PHILIPPE
TROUSSET.



de la struttura, il carattere, il sogno. Da dove viene e, soprattutto, dove ti vuole condurre».

Il progetto “Champagne en liberté”, da lui ideato, punta a far conoscere in Italia produttori importanti, ma meno conosciuti. Come le Fa’Bulleuses, sette

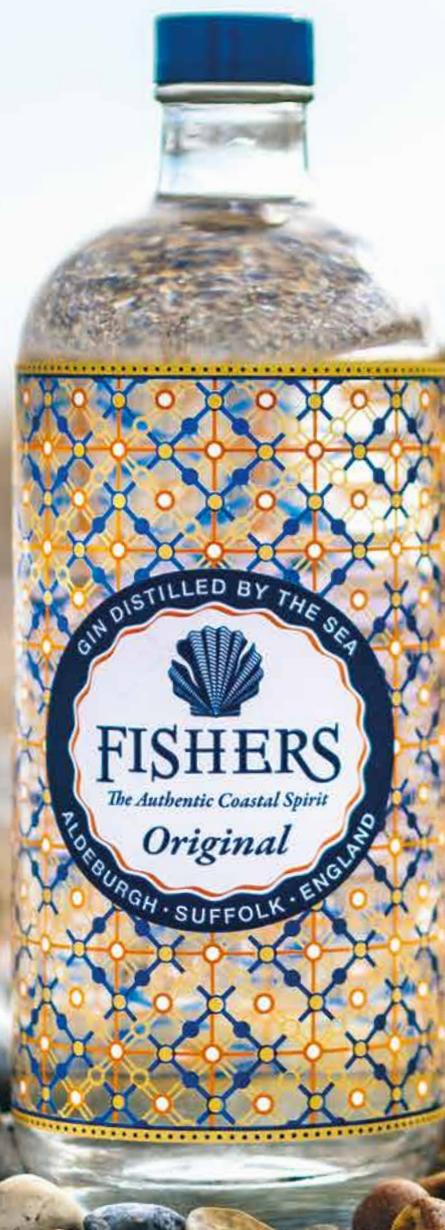
giovani donne vigneronnes che si sono messe in gioco in un contesto prettamente maschile delle quali abbiamo ampiamente discusso. Le Fa’Bulleuses sono: Laureen Bailleite (Champagne Bailleite-Prudhomme), H el ene Beaugrand (Champagne Beaugrand), Claire Blin



FISHERS

*Fishers è più di un gin,
è l'espressione della costa inglese.*

Distillato tra il mare e le saline, Fishers viene infuso con erbe autoctone e piante della flora costiera, per catturare gli aromi selvatici originari della costa inglese del Suffolk.



THE AUTHENTIC COASTAL SPIRIT



AMARO PUGLIESE

Da un'antica tradizione pugliese,
un infuso di 40 erbe aromatiche.

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

FIUME





CHAMPAGNE
 QUI SOPRA,
 ALBERTO
 MASSUCCO E
 LE
 FA'BULLEUSES.
 SOTTO,
 UN'ALTRA FOTO
 DELLE
 FA'BULLEUSES.

(Champagne Mary-Sessille), Charlotte De Sousa (Champagne De Sousa), Mathilde Devarenne (Champagne Rochet-Bocart), Sophie Moussie (Champagne Guy Méa) e Delphine Brulez (Champagne Louise Brison). Alla luce di tutto questo immagino quanto possa essere esclusivo ed esplosivo il mix di tradizione, savoir faire e cultura del terroir che Francia e Italia incarnano nel loro dna.

Il 4 luglio scorso Massucco ha organizzato una serata evento a Villa Cinema, una storica villa neoclassica fra le colline del Po torinese, durante la quale ha presentato la sua sfida: Champagne “di gusto italiano” prodotti da un italiano nella patria dello Champagne.

Dello Champagne di Alberto Massucco



sentiremo sempre più parlare in un futuro, evidentemente, non troppo lontano.

Antonella Paolino



AMC 00

Vitigni: 50% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir.

Suolo: argilla e gesso.

Età media delle vigne: 15-40 anni.

ABV: 12.5% Vol

Coltivazione: conversione biodinamica. Vendemmia manuale 100%.

Elevage: cuve

Dosage: nature

Filtration e collage: no

Vino di riserva: 40%

Dégorgement: marzo 2022



AMC 02

Vitigni: 50% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir.

Suolo: argilla e gesso.

Età media delle vigne: 15-40 anni.

ABV: 12.5% Vol

Coltivazione: conversione biodinamica. Vendemmia manuale 100%.

Elevage: cuve

Dosage: 2 g/l

Filtration e collage: no

Vino di riserva: 40%

Dégorgement: marzo 2022.

MC00 et MC02, due sigle che ci dicono molto.

00 sta per zero dosage. Lo zero dosage ritorna preponderante sul mercato. Ne sentiremo parlare molto nei prossimi mesi e Alberto ha anticipato il mercato. Visionario?

Questi Champagne deliziano con le sue note di agrumi, mele, pere candite, ma anche mela cotogna.

Bella presenza al palato, in equilibrio

tra calore avvolgente e freschezza corroborante. Champagne perfetti come aperitivo.

AMC MON IDÉE DE CRAMANT

Vitigni: 100% Chardonnay

Vinificazione: uve provenienti dal solo villaggio Grand Cru di Cramant, vendemmia 2018, fermentazione in cuve, sui lieviti per 3 anni e dosate a 2g/l.

Olfatto: naso legato a una generosa espressione fruttata tropicale, seguita dalla florealità, senza mancare la parte agrumata.

Palato: la bocca propone una certa dolcezza fruttata e, a seguire, si fa succosa e decisamente minerale con ritorni di arancia e di una bella freschezza. Chiusura asciutta, pulita e salina.



AMC CUVÉE MIREDE

Vitigni: 100% Chardonnay

Vinificazione: questo Champagne è un omaggio di Alberto a sua moglie Mirede. Frutto di uve Grand Cru di Avize (30%) e Oger (10%) della vendemmia 2017, fermentate per circa un terzo in barrique, 30% di uve del vigneto di proprietà oltre ad un ulteriore 30% di vins de réserve del 2018.

Olfatto naso ricco ed elegante, con la mineralità di craie a supportare la florealità e un lieve richiamo all'esotico, frutta secca e una nota agrumata.

Palato: fresco e verticale, con un lunghissimo finale minerale.





IL NEGRONI PERFETTO

ruota tutto sul bilanciamento, a livello sensoriale più che alcolico

... anche a costo di variare le proporzioni degli ingredienti. Fermo restando il bitter, se si usa un gin di ultima generazione a 40 botaniche molto strutturato, con grossa personalità, non si può usare un vermouth complesso. Allo stesso modo, se si utilizza un vermouth importante, non si aggiungerà un gin strutturato. Vermouth Antica Torino, Bitter Gran Milano e Panarea Island Gin è una delle ricette che **Luca Picchi** ama di più realizzare.

“Il Negroni fatto con questi 3 prodotti lo vedo diviso in decimi, quindi 4 parti di gin, 3 di bitter e 3 di vermouth. Se si sceglie il gin Island si otterrà un Negroni ultra bilanciato, più netto, pulito, deciso e lungo.

Se si sceglie il Sunset (perfetto per il gin&tonic), invece, le sue note aromatiche di basilico e pompelmo, avremo un gin più fresco e mediterraneo».

A noi la scelta.”



1

2

3

4

LA RICETTA DI SAGNA SPA

3 parti di
VERMOUTH ROSSO
ANTICA TORINO

3 parti di
BITTER
GRAN MILANO

4 parti di
PANAREA GIN
SUNSET

1. Vermouth di Torino Antica Torino;
2. Bitter Gran Milano;
3. Panarea Gin Sunset;
4. Panarea Gin Island.

BIOLOGICO, BUONO E STRATEGICO

Spumante e Champagne di alta qualità
Una scelta coraggiosa
a tutto vantaggio del consumatore

DI VALENTINA RIZZI



Da diversi anni nel mondo enologico e in quello gastronomico si è iniziato a parlare prima di biologico, poi di biodinamico e infine di chilometro zero per il cibo. Tutti questi aggettivi, abbinati al vino o al cibo, hanno influito enormemente sulle vendite.

Questa crescente fetta di mercato inizia a far ragionare le aziende in modi differenti. Ognuna di loro ha intrapreso questo percorso con un po' di cautela, altre invece hanno dato una svolta netta alla propria traiettoria senza pensarci troppo. Ma esattamente da dove nasce il vino biologico? Per rispondere a questa domanda dobbiamo prima capire come funziona l'agricoltura biologica.

Vino e agricoltura biologici sono strettamente collegati. Tutta l'agricoltura, dalla sua nascita 10.000 anni fa fino a metà del secolo scorso, può essere definita biologica. Solo negli ultimi cento anni le sostanze chimiche di sintesi sono diventate le protagoniste del mondo agricolo e, dopo una profonda rivoluzione, l'agricoltu-



ra convenzionale è diventata strettamente dipendente da esse.

Il termine *biologico* è usato inizialmente da Rudolf Steiner (1861-1925) nell'ambito delle sue teorie antroposofiche. Successivamente, attorno agli anni '70, alcuni agricoltori italiani si riunirono in associazioni e cominciarono ad adottare tecniche agricole alternative. Nel 1982, grazie all'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements), furono approvati i primi "Standard di agricoltura biologica per i commerci internazionali e nazionali".

Molti movimenti culturali hanno proposto un'agricoltura differente da quella convenzionale, più in armonia con l'ambiente naturale: agricoltura biodinamica, permacultura, agricoltura ecologica, macrobiotica, etc. La differenza fondamentale è che l'agricoltura biologica è finanziata e disciplinata a livello europeo. Il primo Regolamento europeo risale al 1991, riformato poi nel 2007 e, recentemente, con il Reg. 2018/848.

Ma la vera domanda è: perché è ne-

cessaria un'agricoltura differente? Dopo la Seconda Guerra Mondiale, i prodotti chimici per la coltivazione sono divenuti accessibili a prezzi molto bassi e quindi ampiamente utilizzati. Questo, insieme a monocoltura e miglioramento genetico, permette un rapido e sostanziale aumento nella quantità di cibo prodotta a parità di superficie. Ma a quale prezzo? La perdita di biodiversità agraria nell'ultimo secolo è triste e pericolosa, perché un sistema agrario con meno specie è meno resiliente, meno capace di adattarsi ai cambiamenti e quindi più debole.

Le tecniche agronomiche dell'agricoltura convenzionale spesso non rispettano la fertilità biologica del terreno e non tengono conto che organismi come funghi, batteri e lombrichi sono i responsabili di reazioni importantissime, che rendono i nutrienti disponibili per la pianta. In sintesi, un inaridimento del suolo. L'interesse dell'agricoltura biologica è ottenere prodotti di alta qualità, privi di residui tossici, che rispettino l'ambiente e la salute



di vegetali, animali e uomo. Nei vegetali biologici è stato riscontrato un contenuto maggiore di antiossidanti e vitamina C rispetto a quello misurato in prodotti da agricoltura convenzionale.

Quindi in vigna cosa succede? Il vino biologico come viene prodotto? In vigna, vigono i principi dell'agricoltura biologica: si utilizza il diserbo meccanico piuttosto che quello chimico; si preferiscono i concimi organici a quelli minerali; rame, zolfo e lotta biologica a prodotti chimici di sintesi per la difesa della pianta. Si cerca di mantenere il vigneto in equilibrio con le tecniche agronomiche e con la scelta di varietà: clone, portainnesto, forma di allevamento e, successivamente, con interventi sulla chioma, potatura ragionata

e monitoraggio puntuale. Si incoraggia l'utilizzo di prodotti provenienti da processi di produzione biologica in ogni fase della sua produzione.

Sempre più di frequente, sugli scaffali delle enoteche e dei supermercati, gli italiani possono trovare vini sulle cui sgargianti etichette compare anche una caratteristica fogliolina verde, il logo europeo identificativo dei prodotti da agricoltura biologica. I vini biologici rappresentano una delle eccellenze spesso ricercate non solo dai nostri consumatori ma anche all'estero, un prodotto "trendy" grazie alla elevata qualità e al fatto di rappresentare i profumi e le fragranze di un territorio, quello italiano, ricco di cultura, paesaggi, storia e biodiversità.

MEZCAL

LOS Siete Misterios



BEVI RESPONSABILMENTE

Imported and distributed by

PALLINI

GREEN GROVE
ITALIAN NATURAL MIXERS



GREEN GROVE PINK GRAPEFRUIT

La nuova soda **pink** Made in Italy profumata e ammiccante prodotta con succo di pompelmo rosa che sprigiona note fruttate e agrumate.

DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI | WWW.GHILARDISELEZIONI.COM



L'incremento nel consumo dei vini biologici riflette molto bene la tendenza all'aumento dei consumi di tutto il comparto bio, evidenziata non solo negli anni recenti, ma in particolare nell'anno appena trascorso della pandemia. È la forte richiesta di salute dei cittadini che si rispecchia nella ricerca di prodotti sempre più genuini, le cui tecniche di produzione siano il più rispettose possibile degli equilibri naturali. È per tale ragione, per cercare di contrastare i cambiamenti climatici e frenare la perdita di biodiversità, che l'agricoltura biologica riveste un ruolo sempre più strategico e di primo piano in Europa e in Italia e rappresenta la vera "transizione ecologica".

Le preferenze del consumatore in termini di tipologia, anche per il comparto

biologico, premiano maggiormente i vini rossi a cui viene destinato oltre il 48% della spesa totale. A seguire i vini bianchi che incidono per il 33% e gli spumanti e lo Champagne con il 14%.

Per quanto riguarda i consumi di spumanti e Champagne bio, negli ultimi cinque anni si registra un incremento medio annuo del +46,3%. Mentre in passato, gli spumanti erano legati principalmente alle occasioni celebrative, la categoria continua ad espandersi verso eventi di consumo regolari e più casual come avviene per i brunch del fine settimana o in cocktail leggeri. Inizialmente erano vini di nicchia e categorie poco sfruttate nell'ambito di un ristorante o di un hotel di un certo livello, ora, nessuna cantina ne è priva.

La Germania è il paese che oggi con-



PRODUTTORI

SOPRA, I VIGNETI MATERNE E SCHMITT. IN BASSO REBECCA MATERNE E JANINA SCHMITT.



suma più vino biologico degli altri. Le sue aziende vitivinicole si sono impegnate molto per poter raggiungere prodotti di qualità certificata. La cantina Materne &

Schmitt si trova nella bellissima zona del Terrassenmosel, patria degli inconfondibili Riesling minerali. Rebecca Materne e Janina Schmitt, classi 1980 e 1982,



AMERICANO ROSSO

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



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



DISTRIBUITO DA 1957

RINALDI 1957



INNOVATIVE
BAR TOOLS

The hand-worked steel created by master craftsmen merges with an innovative idea that makes every single piece unique and exclusive.

The first Bar tools line 100%
Made in Italy designed and
created by

Bruno Vanzan



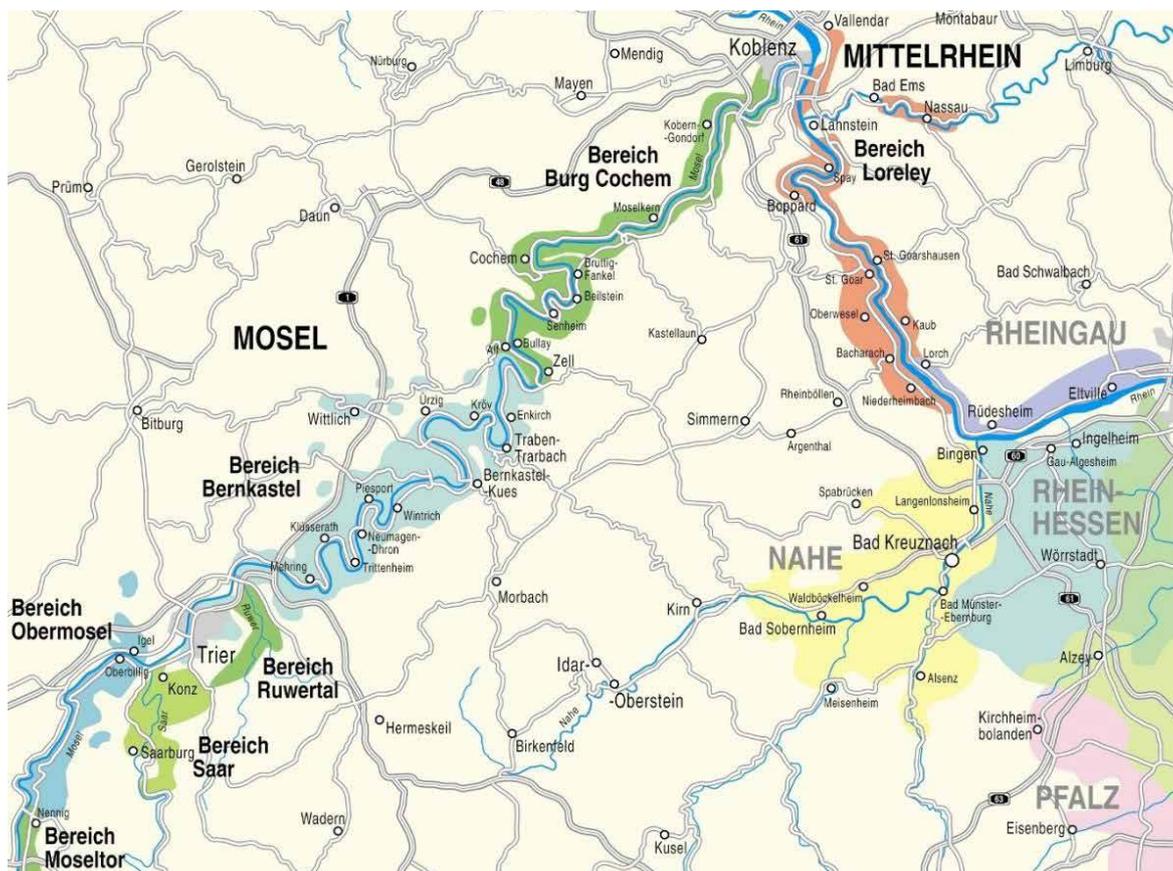
INNOVATIVE
BAR TOOLS



INNOVATIVE
BAR TOOLS



www.brunovanzan.com



LUOGHI
 A SINISTRA, LA
 REGIONE DELLA
 MOSELLA.
 IN BASSO, IL
 LOGO MATERNE
 & SCHMITT.

sono le due giovani donne a capo di questa azienda, Materne (Rebecca) e Schmitt (Janina). Entrambe si sono avvicinate alla coltivazione della vite dopo uno stage presso una delle aziende più famose della Mosella, la Heymann-Löwenstein per Materne, e uno stage di più di dieci mesi presso la Mosella media e il Reno medio per Schmitt.

Compagne di università prima e amiche dopo, nel 2014 decidono di dedicarsi a tempo pieno al vino per produrre Riesling in Mosella. Le loro vigne si trovano nella Mosel Terrasse verso Coblenza, dove le piante si avvinghiano al suolo in terrazzamenti molto ripidi su terreno di ardesia e guardano a valle lo scorrere lento del fiume. Tutte le operazioni sono eseguite a mano.

L'abbandono degli erbicidi richiede ulteriori sforzi. A 30° sul ripido pendio, quando l'ardesia si scalda diventa difficile pro-



seguire i lavori. Ma nonostante questa difficoltà momentanea, la sensazione finale di aver dato tutto per le vigne e l'attesa del vino che nascerà, ripagherà di ogni sforzo.

L'elevata densità vegetale costringe la vite a radicare in profondità nella roccia, dove trova una complessa gamma di minerali. Portare questo potenziale in bottiglia richiede un'intensa manutenzione durante la stagione di crescita, basse rese e una raccolta al momento ottimale. Il risultato sono uve piccole e aromati-



PRODUTTORI

DA SINISTRA
JANINA
SCHMITT E
REBECCA
MATERNE.
QUI SOPRA
UNA DELLE
BOTTIGLIE.



che, la base per grandi vini. Non utilizzano ceppi di lievito coltivati, chiarificanti e stabilizzanti, né aumentano la gradazione alcolica con zucchero o riducono l'acidità del mosto e del vino a favore dell'annata tipica. La fermentazione avviene a temperatura di cantina e attraverso la flora di lieviti indigeni specifica del vigneto. I loro vini stanno sui lieviti fino a poco prima del riempimento estivo.

La curiosità per questa cantina nasce dallo Spumante Marbleous Spatburgunder Blanc de Noir brut. Una bolla che non nasce dai loro terreni ma da quelli del vicino Tobias Feiden. Un prodotto che è condivisione.

Tobias è originario della Mosella, coltiva la vigna di Pinot Nero per il suo Blanc de Noirs a partire dal 2014 e vinifica in cantina dalle ragazze Materne & Schmitt. Si è affidato alla loro preparazione e al loro amore per il vino per realizzare questa prelibatezza. Per le sue vigne si affida a diraspature parziali in pieno rispetto

della natura circostante, durante la fermentazione effettua piccoli rimontaggi per preservare frutta e freschezza. Ma è sull'invecchiamento prolungato, 18 mesi in barrique usate, che gioca la sua magia. L'imbottigliamento è senza filtrazione. Non avendo vini di riserva, ha dovuto compensare la perdita di volume per evaporazione riempiendo la barrique con delle piccole biglie di vetro, di quelle che si usano in spiaggia per giocare. Da questa stranezza il nome del suo vino: Marbleous. Ottima bolla che viaggia sul binario elegante, con presenza, ma senza esagerazione, di legno, invece mineralità e acidità la fanno da padrone.

In Italia, dalla Franciacorta sbuca qualche bolla un po' diversa e intrigante. Come quella di Gianluigi Ravarini, una testimonianza che dimostra come l'agricoltura e la viticoltura in Franciacorta era un'arte vissuta sia in prima persona che dalla collettività, come passione e sostegno alla famiglia.



BEVI RESPONSABILMENTE



E Mediterraneo sia!

Liquore Bergamotto, dai migliori frutti freschi degli assolati pendii della costa ionica calabrese. Realizzato come si deve, per palati esigenti.

Doragrossa Mediterranea
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro
Chinotto | Violetta | Curaçao Mediterraneo





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!





PRODUTTORI
GIANLUIGI
RAVARINI.
IN BASSO, LA
ZONA DI
PRODUZIONE
DEL
FRANCIACORTA.

L'azienda Ravarini, prima con il padre e poi con il figlio Gianluigi, è una delle più importanti testimonianze che dimostrano come l'agricoltura e la viticoltura siano da sempre a sostegno delle famiglie della Franciacorta. Per Ravarini, il lavoro in cantina e in vigna sono un'arte fondamentale sia per il proprio benessere personale che per l'intera collettività.

Ufficialmente l'Azienda Agricola Ravarini nasce nel 1971 quando il padre Bortolo, Piero per gli amici, mise a frutto un ettaro e mezzo di vigna a Monticelli. Anni in cui il movimento imprenditoriale piano piano inizia a cambiare gli equilibri; fino a quel momento di Franciacorta se ne produceva poco e solo agli inizi degli anni Novanta inizia a farsi conoscere. Nel 2002, dopo esperienze in altre cantine e anni da conferitore di uve, Gianluigi Ravarini



prende ispirazione e coraggio dall'amico Giovanni Balestra (detto Gigi), dell'azienda agricola "Il Pendio", e iniziò il suo percorso di vignaiolo artigiano.

L'obiettivo: trasmettere l'unicità del suo



LUOGHI
VIGNETI
FRANCIACORTA.



territorio: Monticelli Brusati. Oggi, Gianluigi segue personalmente i sei ettari coltivati in biologico, certificati dal 2015, tra i quali due coltivati con olivi e boschi, dove ricava i pali per i suoi vigneti. Fermamente

convinto che la piccola zona di Monticelli è unica, Gianluigi Ravarini dimostra la sua teoria facendo riferimento alla composizione del terroir.

Monticelli spazia da origini moreniche

DORAGROSSA
Liquoristi & Distillatori
MEDITERRANEA



BEVI RESPONSABILMENTE

E Mediterraneo sia!

Liquore Curaçao Mediterraneo, l'intensità e la persistenza dei migliori agrumi mediterranei e l'eleganza di una nobile acquavite italiana.

Doragrossa Mediterranea
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro
Chinotto | Violetta | Curaçao Mediterraneo



ASTI 1891

COCCHI

Giulio Cocchi

SCOPRI IL NUOVO
COCCHI EXTRA DRY
VERMOUTH DI TORINO
PIEMONTESE



Cocconato • Piemonte • Italia

www.cocchi.it

f @ @cocchi1891



e alluvionali ricche di minerali, argille, calcare, torrenti e venti, si distingue bene dal resto della Franciacorta esprimendosi nel suo vino. Scelta produttiva interessante quella di produrre in maniera naturale utilizzando solo acciaio e cemento. Ravarini crede che questa procedura sia il miglior metodo per esaltare le caratteristiche uniche di Monticelli. Sceglie di produrre una sola tipologia di Franciacorta DOCG, nello specifico un Blanc de Blancs da uve Chardonnay maturato oltre 30 mesi sui lieviti.

Per alcuni può sembrare una scelta discutibile o addirittura avventata, io invece trovo che sia coraggiosa e unica. Le energie sono rivolte a una sola tipologia per poter esprimere le sue massime potenzialità. Grazie alle sue idee e al suo coraggio imprenditoriale, Ravarini è l'espressione autentica di quella Franciacorta artigiana che lavora senza seguire le regole del mercato, cercando di raccontare lo stretto legame tra vitigno e territorio.

Chardonnay in purezza, fermentato spontaneamente in vasche di cemento e affinato in acciaio. Dopo la presa di spuma matura a contatto con i lieviti per

almeno 30 mesi e dopo la sboccatura sono aggiunte minime quantità di solforosa. Questo Franciacorta Millesimato DOCG 2013 è uno spumante vinoso e onesto, diretto e senza sovrastrutture. Un Franciacorta che conferma anno dopo anno un'eleganza molto raffinata.

In conclusione, perché dovremmo scegliere un vino biologico piuttosto che uno convenzionale? Gusto personale o scelta etica? Non è solo una questione di gusto o di qualità organolettiche, ma anche di metodo di produzione. Le aziende che hanno intrapreso questo percorso sono molto controllate e devono rispettare le normative, di conseguenza chi acquista si sente più sicuro.

Chi ha attenzione nei confronti dell'ambiente, preferisce questo vino perché l'impatto delle coltivazioni di uve biologiche è molto inferiore rispetto alle altre. Il rispetto per l'ambiente e per i lavoratori, la fatica necessaria per perseguire l'obiettivo rendono chi produce questo vino più impegnato agli occhi dei consumatori. E lo premiano.

Valentina Rizzi

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.



GREEN DEAL (2)

È ora di cambiare. Il buon esempio parte dalle distillerie scozzesi

DI SARA DE MARCO

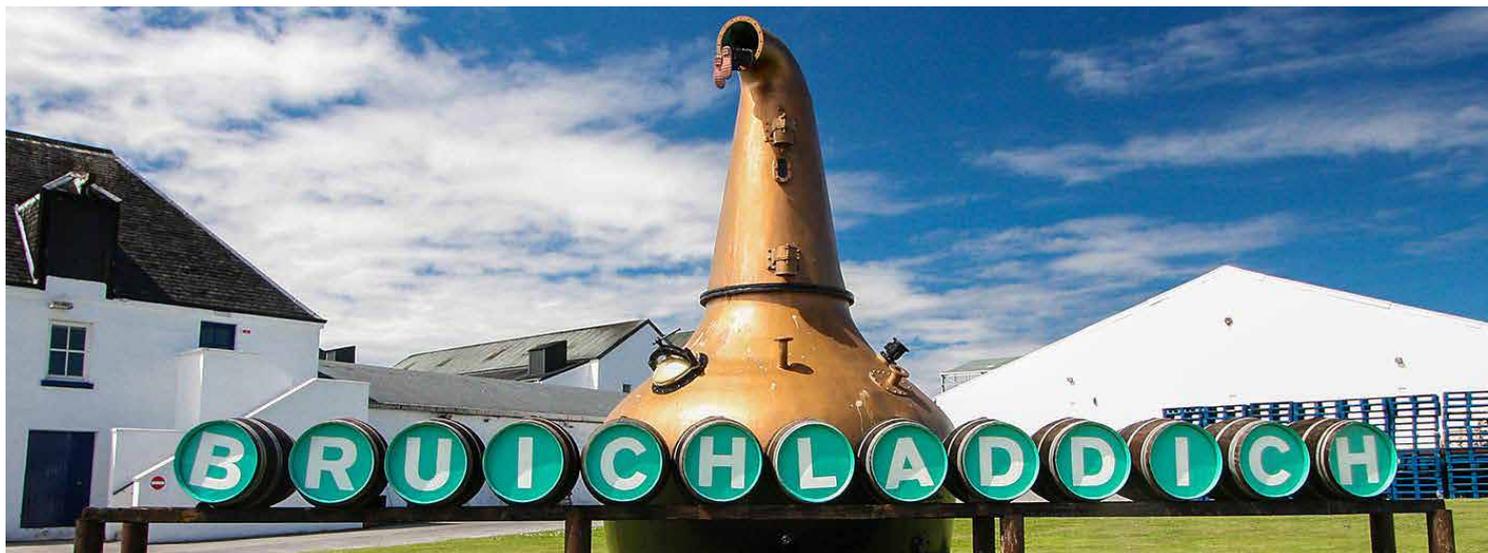
Tra i distillati, il mondo del Whisky è tra i primi a essere attento all'ambiente. Specialmente le distillerie scozzesi che fanno parte della The Scotch Whisky Association (SWA), Sustainability Strategy, che si sono prefissate di raggiungere l'obiettivo di emissioni neutre entro il 2040, anticipando di dieci anni l'accordo europeo.

La distilleria Bruichladdich, sull'isola di Islay, costruita nel 1881, è attivamente impegnata nell'eco-sostenibilità. È certificata B Corp, riconoscimento diffuso in 78 paesi, tra cui l'Italia, e 155 settori diversi, rilasciata da B Lab, ente no profit statunitense che ha creato e promuove la certificazione B Corporation. La "B" sta

per beneficio e certifica le aziende che volontariamente soddisfano i più elevati standard di trasparenza, responsabilità e sostenibilità.

Nonostante la distilleria abbia già raggiunto alti standard di eco-sostenibilità per entrare a far parte delle aziende B Corp, riducendo le emissioni, promuovendo la biodiversità e la cura del terroir, è in cerca di nuove soluzioni per ridurre la quantità di energia utilizzata durante la distillazione. L'intento è soprattutto trovare una tecnologia innovativa di combustione a idrogeno per riscaldare gli alambicchi e de-carbonizzare il processo di distillazione.

De-carbonizzare la distilleria è un'im-



**WE MAKE CHANGE,
WE MAKE PROGRESS.**

**WE ALSO
MAKE WHISKY.**

CONCEIVED, DISTILLED, MATURED
AND BOTTLED ON ISLAY, SCOTLAND.

be drinkaware.co.uk

Certified
B
Corporation



presa enorme, ma che Bruichladdich si impegna a realizzare. La distillazione richiede un'enorme quantità di energia che attualmente lascia un'impronta di carbonio indesiderabile a causa del carburante idrocarburico: «Per sostenere il cambiamento il governo del Regno Unito – si legge nelle dichiarazioni della distilleria – ha stanziato una sovvenzione di 2,65 milioni di sterline nell'ambito del Green Distilleries Competition che consente di

realizzare un progetto pilota pionieristico che dimostra la capacità di passare dall'olio combustibile alla tecnologia energetica sostenibile dell'idrogeno. La caldaia a idrogeno a emissioni zero brevettata da Jericho Energy Ventures sarà la prima del suo tipo installata nel Regno Unito. Questa caldaia genererebbe il calore indi-



sensibile per produrre il vapore necessario per creare i nostri distillati, i single malt e The Botanist Gin».

Anche la distilleria Clynelish, fondata nel 1819, con i suoi 200 anni di storia che hanno contribuito all'evoluzione e al prestigio degli Scotch Whisky nel mondo, riconosce l'importanza di cambiare il modo di produrre. Clynelish vanta la certi-

ficazione d'oro dal Green Tourism, il più alto riconoscimento in questa categoria.

Il Green Tourism promuove modi di operare più ecologici per le imprese e le organizzazioni, offrendo consulenza su come ridurre il consumo di energia, risparmiare acqua, sullo smaltimento dei rifiuti efficiente ed ecologico, sull'acquisto etico; riduzione al minimo delle miglia

150 **VARNELLI**

1868-2018

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE

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



alimentari; promuovere la biodiversità; adottare una prospettiva intelligente e sostenibile da cima a fondo.

Il programma di certificazione riconosce l'impegno delle imprese che stanno lavorando attivamente per diventare più sostenibili. I livelli Bronzo/Argento/Oro sono riconosciuti in tutto il mondo come un indicatore di buone pratiche rispettose dell'ambiente. In Scozia sono solo otto le distillerie ad aver ricevuto l'accreditamento Green Tourism. Clynelish, tra i pionieri dell'ecoturismo, per i suoi visitatori ha installato rastrelliere per biciclette e punti di ricarica per veicoli elettrici.

A seguito di un aggiornamento della produzione, le vecchie pompe e i motori



sono stati sostituiti con nuove apparecchiature più efficienti dal punto di vista energetico. Insieme all'introduzione dell'illuminazione a basso consumo e all'attivazione dei sensori di illuminazione, Clyneli-



sh ha registrato un risparmio elettrico di circa 3.874 KWh a settimana.

Questi sono solo alcuni esempi di impegno in pratiche ecosostenibili. Ci troviamo oggi davanti a una scelta inevitabile. Dobbiamo sostenere l'ecosistema e promuovere un nuovo modo di produrre che tenga conto del rispetto dell'ambiente. È vero che questa scelta

richiede ingenti investimenti ma è pur vero che il ritorno in termini di immagine e di impegno sociale sono un beneficio di gran lunga superiore. I consumatori sono sempre più attenti alla qualità e alla provenienza delle materie prime. Sono alla ricerca del buono e della naturalità. È ora di cambiare.

Sara De Marco

La differenza è tutta QUI

Roberto Castagner - Mastro Distillatore



CASTAGNER



MENS SANA IN CORPORE SANO

La Compagnia degli Speciali: ricette e formule come nell'Ottocento

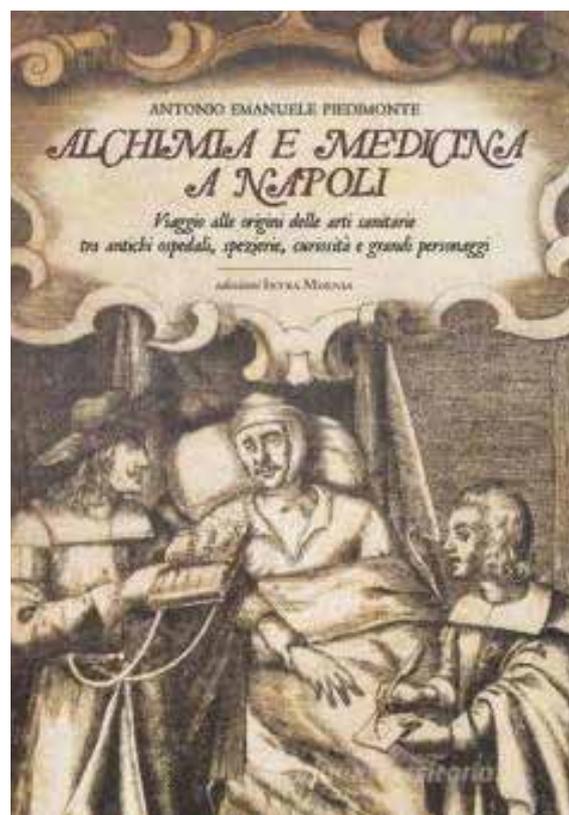
DI ALESSANDRO PALANCA

Nel Medioevo lo speciale era probabilmente una professione redditizia. Nella sua bottega, la spezieria, lo *speciale* si occupava della preparazione delle medicine, vendeva spezie e erbe medicinali e non solo. Nelle spezierie si potevano trovare profumi e essenze, cera, i colori usati dai pittori, inchiostro e finanche dolci.

Nell'epoca dei Comuni, gli speciali erano organizzati in corporazioni tra le quali, una delle più importanti, l'Arte dei Medici e Speciali della quale faceva parte anche Dante Alighieri. Le corporazioni stabilivano gli standard delle attività e ne controllavano l'applicazione.

Nell'Ottocento importanti cambiamenti investirono questa figura. Per esercitare la preparazione di medicinali lo speciale doveva conoscere anche la chimica, in caso contrario poteva essere un droghiere. Nacquero così le prime scuole di farmacia e la figura dello speciale si sarebbe evoluta in quella di farmacista, colui che era abilitato alla preparazione di medicine.

A Napoli la figura dello speciale e le spezierie ebbero un ruolo molto importan-



te come testimoniato da molti libri. Non poteva essere altrimenti essendo stata per millenni la città depositaria della conoscenza trasmessa dalle più antiche ed evolute civiltà.

Il legame degli speciali con Napoli è riscontrabile nell'essenza e nella forma.



Nell'essenza, perché solo a Napoli era possibile accedere alle forme più elevate di conoscenza, nella forma perché il lavoro ottenuto era a sua volta la materializzazione della conoscenza. Questo concetto risale alla filosofia greca, dove vi era la contrapposizione tra εἶδος (forma) e ὕλη (sostanza).

Per effetto degli studi effettuati, gli speziali avevano una profonda conoscenza dell'essenza dell'uomo, conoscenza secondo la quale la vita era una perfetta combinazione di energie: "un corpo è sano solo se in esso vige armonia". Lo speziale aveva il compito di "riunire ciò che era sparso", raccogliere le essenze, estrarne i principi attivi ed armonizzarli in un unico prodotto dalle singolari capacità curative e per il corpo e per l'anima.

Nei grandi centri urbani le spezierie divennero farmacie. La farmacia del Giglio si trovava nel cuore di Napoli, in via dei Tribunali. Oltre duemila anni prima si insediò una colonia egiziana chiamata "nilense", in omaggio al grande fiume africano, che risiedeva nella Regio Nilensis, oggi conosciuta come la zona Nilo, compresa tra via Tribunali e via San Biagio dei Librai.

La professionalità dei titolari della farmacia del Giglio è stata nota a Napoli per oltre cento anni. In essa, da bravi speziali, i titolari preparavano misture, composizioni galeniche e diversi medicamenti. Proprio nel corso degli studi, degli esperimenti, vi fu l'intuizione di creare prodotti che avessero un doppio scopo, quello di curare determinate patologie e quello di essere allo stesso tempo gradevoli per



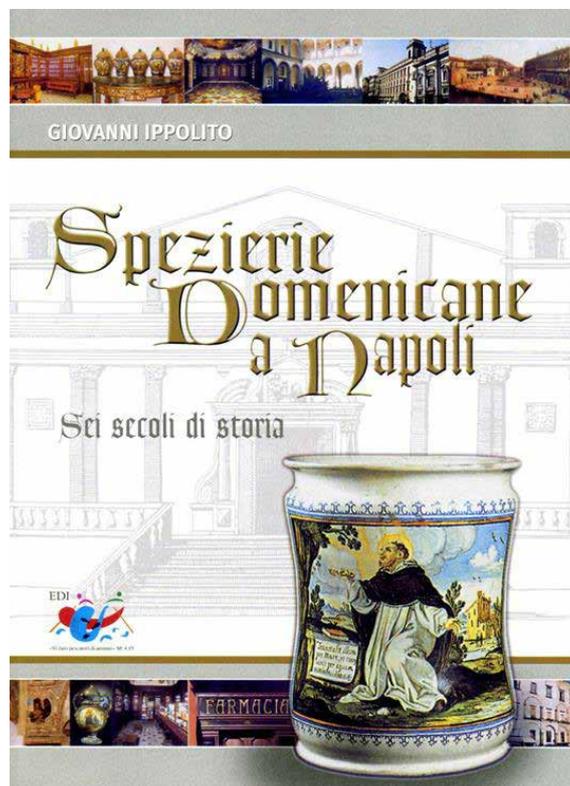
STORIA

LA STATUA DEL DIO NILO A NAPOLI, NEI PRESSI DI VIA TRIBUNALI.

il palato, considerato che le medicine preparate all'epoca non sempre erano piacevoli da assumere. Tali prodotti, trasformati in liquori decretarono la diffusione della fama della farmacia ben oltre i confini cittadini. Essi erano diffusi nelle principali città italiane, a Parigi, Londra e all'inizio del Novecento anche negli Stati Uniti d'America.

Oggi la storica Farmacia del Giglio non esiste più ma la sua attività liquoristica è continuata dai suoi discendenti che in loro onore hanno fondato il liquorificio La Compagnia degli Speciali, per riportare sul mercato i prodotti realizzati dalla farmacia di famiglia tra il 1800 e i primi del '900.

Il prezioso e antico ricettario ereditato è uno scrigno di conoscenza profonda, parte di un lavoro più ampio composto da erbari, testi, appunti, testimone dello stu-



dio compiuto da tre generazioni di speziali. Con la medesima passione dei loro avi

DA DESIGN.IT

Maraschino speciale
Tipo Perle Extra Dry

LUXARDO

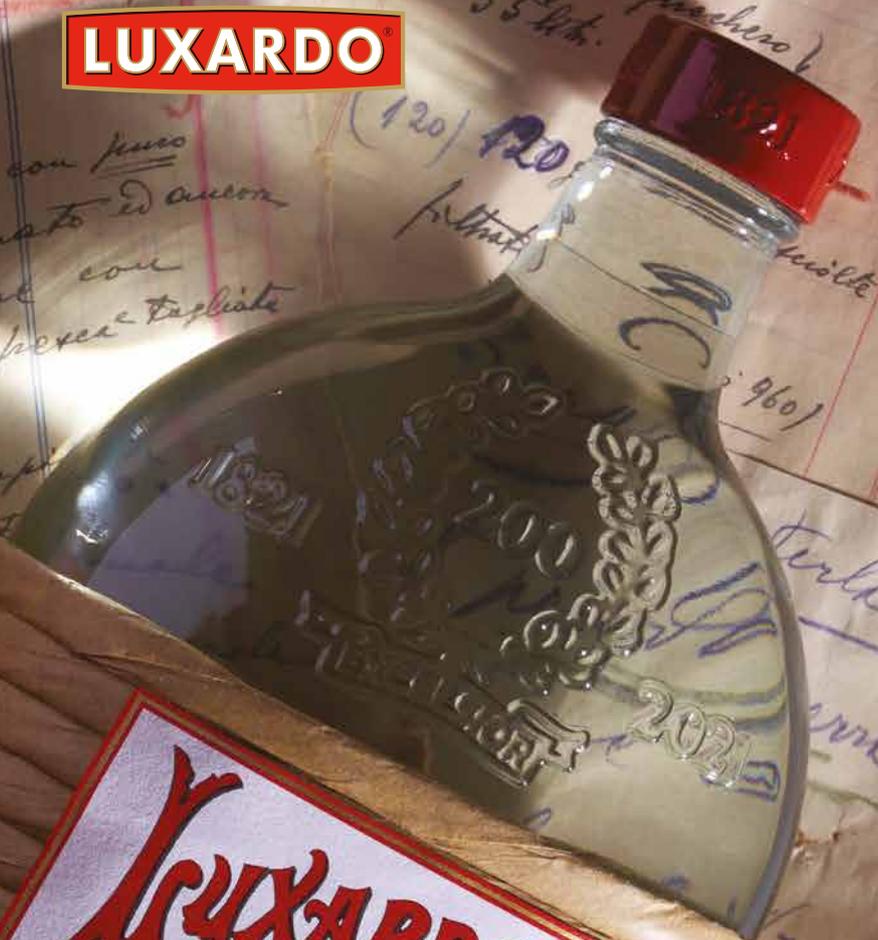
composta si prepara con pesce
e marasca appena spinate ed accon
tate in fessucce tagliate con
ta di foglia marasca pesce tagliate

lti vanno prima riemp
proporzionale al conten
preziosissimo appo
si aggiunge la
pesca, tagliata

ie si formano in
del vino maras
tenere il tin
comple

196 kg. (marchese)
55 litri.
(120) 120
f. (stati)

miolate in 1/2 litri.
(960)
turli
m
75 litri
50
120



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

f @ in

LUXARDO.IT



LUXARDO®



LUXARDO
200 years 1821/2021

f @ in



LUXARDO.IT

BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE



vengono prodotti e proposti quegli stessi prodotti, connubio perfetto di benessere per il corpo e per l'anima. La preparazione non è limitata alla unione di singole materie prime, ma parte dalla scelta dell'alcol che deve essere purissimo, per poi proseguire con selezionate erbe e radici, tutte esclusivamente dotate di certificazione di coltivazione biologica.

La selezione e la lavorazione delle erbe è importante tanto per il gusto quanto per la salute, l'uso non corretto di radici e spezie può avere effetti dannosi per l'organismo. Nel processo produttivo viene seguito fedelmente lo stesso rituale di preparazione, così come riportato nell'antico manoscritto. Gli altri ingredienti sono alcol di melassa, acqua pura e pochissimo zucchero.

I ricchi e aromatici sapori estratti con la macerazione a freddo regalano bouquet unici nei quali è possibile distinguere di-

stintamente gli aromi delle singole spezie utilizzate. È come una sinfonia nei quali i suoni sono sfumature e toni, note profumate e ricordi di natura, un'armonica grammatica gustativa. Una volta ottenuto, il prodotto è sottoposto a una accurata filtrazione e non viene utilizzato alcun tipo di colorante, conservante o additivo.

La linea Easy Gin (38°) comprende due interpretazioni aromatizzate opposte per gusto, **Saffron Edition** e **Vanilla Edition**, prodotte con il metodo cold compound di memoria proibizionista. Vengono effettuate singole macerazioni a freddo della durata di trenta giorni circa. Nel corpo botanico troviamo ginepro, coriandolo, uvetta di Corinto, iris fiorentino e vaniglia del Madagascar.

Nella ricca linea di liquori spiccano la **China Speciale** (33°) il Nettare della Costiera (33°) e Zeus (20°). **Nettare della Costiera** è un tradizionale liquore a base



STORIA

QUI ACCANTO LO STEMMA DELLA FAMIGLIA GIGLIO. A DESTRA RAFFAELE CONTE.



di agrumi della penisola sorrentina. Tra questi il limone IGP Femminello di Massa Lubrense, arancia dolce e amara, tutti provenienti dalle colture locali.

Il limone di Massa Lubrense, conosciuto anche come “limone ovale”, è caratterizzato da una polpa giallo paglierino, un succo ricco di vitamina C e sali minerali e una buccia ricca di oli essenziali. Il gusto è più acido rispetto a quello del limone nostrano.

Infine **Zeus**, un liquore aperitivo otte-

nuto dalla macerazione in alcol e vino di botaniche quali genziana, assenzio, china, salvia, arancia e altre. La ricetta di Zeus fu perfezionata da Raffaello Conte, ultimo farmacista della Farmacia del Giglio.

Quella della Compagnia degli Speciali è una storia antica che si perpetua tra le generazioni, tramandandosi antiche conoscenze e saperi, senso di appartenenza e orgoglio, come simboleggiato dallo stemma di famiglia le cui origini risalgono al 1176.

Alessandro Palanca

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





SPIRITO CENTAURO

Violetta e tè cinese per il Gin S72
dell'asso del motocross Stefan Everts

DI FABIO BACCHI



Nel motocross, “S72” è un nome familiare. Tutti, ma davvero tutti, sanno a chi si riferisce. Stefan Everts, belga, è nato nel 1972, a oggi l’unico pilota professionista a vincere 10 titoli mondiali di motocross. Una vera leggenda, un brand.

«Al mio ritiro dal motocross, il promoter mi ha assegnato definitivamente e per sempre il numero di pilota 72 – spiega Everts – solo mio figlio, Liam,

può indossare questo numero nel campionato del mondo. La novità è che voglio espandere ulteriormente il marchio S72. Dove? Nel mondo degli spiriti. L’obiettivo finale è un’ampia collezione di prodotti S72».

La passione per gli spirits di Stefan Everts la si deve all’incontro, in una trasmissione televisiva della TV belga, con un altro atleta connazionale, Flip Meirhaeghe, atleta ciclista campione



europeo, mondiale e medaglia d'argento di mountain bike alle Olimpiadi di Sidney 2000, appassionato di spiriti e distillazione. Era il 2012 e dopo quell'in-

contro Stefan Everts si gettò a capofitto nella lettura di testi sul Gin e sulla distillazione, e approfondì la conoscenza delle spezie. «A new world opened up



MOTOCROSS
 STEFAN EVERTS
 IN AZIONE NEL
 GPMX 2006 DI
 PORTOGALLO
 - AGUEDA.
 (CREDIT
 PLONS).



for me!».

Dopo avere appeso il casco al chiodo nel 2006 il Gin fu la prima cosa, dopo il suo sport, che attirò l'interesse del

campione. Everts raccolse Gin di tutto il mondo, li assaggiò, ma la sua idea era di produrre un Gin che avesse un gusto unico. Fu un periodo molto eccitante e



MOTOCROSS

STEFAN EVERTS
IN AZIONE NEL
GPMX 2006 DI
FRANCIA,
ERNEE.
(CREDIT
PLONS).

sperimentale.

Il progetto degli spiriti S72 cominciò a prendere forma nel 2016. Il padre di Stefan, Harry, anche lui quattro volte campione del mondo, aveva familiarità con la distilleria Massy di Houtalen-Helchteren, in Belgio, specialisti in produzioni di piccoli lotti private label e con 110 anni di esperienza. Harry spiegò loro che Stefan aveva una passione per gli spirits e dopo una breve chat e un incontro il progetto si concretizzò. Tuttavia Everts aveva in mente una produzione riconducibile a un business gift per i suoi sponsor.

La prima release di S72 apparve nel 2016, un Gin infuso con Heather flower (Erica carnea), una botanica locale mol-



CALABRO

Il nuovo modo di bere lo spritz!

SERVIRE
GHIACIATO A
-20°



Spritz Calabro

6 cl Amaro del Capo Red Hot Edition
1 cl succo di lime
5 cl Acqua tonica "Bisleri"
5 cl Prosecco DOC brut "Mangilli"
Ghiaccio, una scorza di limone,
un peperoncino.



Bevi responsabilmente. CaffoStudio



amarodelcapo.com

BEVI RESPONSABILMENTE

imported and distributed by

PALLINI

FLUÈRE

SPIRITO NON ALCOLICO





to comune nell'Houthalen. Il colore del Gin era giallo, in omaggio ai colori del team Suzuki con il quale Stefan lavorava al tempo.

Everts, ambizioso, cercava un gusto che distinguesse nettamente il suo Gin dal resto del mercato. Durante uno dei suoi frequenti viaggi presso i suoi sponsor, in Italia, assaggiò un dolce alla violetta. Fu una folgorazione e decise che il suo Gin sarebbe stato contraddistinto dal gusto di violetta. Altra nota importante del Gin era quella conferita da tè cinese.

Nel marzo del 2017 fu prodotto il pri-

mo batch di 200 bottiglie che Stefan intendeva usare come regalo per sponsor e amici. Il positivo riscontro ricevuto convinse Stefan a lanciare il suo Gin che fu presentato sul mercato il 1 giugno 2017. Il nuovo packaging coinvolse l'azienda Vetro Elite di Treviso.

Sulla bottiglia (modello Denver) risaltavano il colore viola, molto significativo per Stefan Everts, il logo e una sua immagine in azione.

Nel 2018 Stefan presentò la sua Vodka violet flavour. Nel 2019 la bottiglia di S72 divenne più larga e arrivò una limited edition magnum di 3 lt. S72 Gin,



ABV 43% vol., un distilled Gin con un profilo nel quale la violetta dominante lo distingue dal resto del mercato. Un Gin che punta molto sulla ricchezza floreale, con un corpo botanico nettamente distintivo, facile da bere e da ricordare, morbido ed elegante.

Everts ha immaginato nel suo legend Gin quella morbidezza e quello stile che caratterizzavano la sua guida in gara. Conseguentemente la scelta di una to-

nica da abbinare a un Gin Tonic diventa molto importante. Il corpo botanico è costituito da ginepro, coriandolo, lime, bucce di arancia, zenzero, fiori di violetta, rowan berry (sorbo), fiori di erica, sambuco e una miscela segreta di tè cinese.

Stefan Everts ama trascorrere tempo nella sala infusioni della distilleria. Come un bambino in un candy shop. Così è nata una particolare versione limitata,



J.GASCO
LEGENDARY ITALIAN DRINKS

VIAJE *hacia el* ALMA DE CUBA



*La Cuna
del Ron Ligero*

*Donde mar, tierra y cielo
se encuentran*

RAPPRESENTATO DA



RINALDI 1957

BEBE RESPONSABLEMENTE

DRINKIQ.com



curiosa e modaiola di S72 Gin aromatizzata al bubble gum con ABV 40% vol. Tutte le special release sono confezionate in una elegante scatola metallica. Nel 2021 S72 Gin ha vinto al Silver Medal alla London Spirit Competition.

Nel progetto Everts ha considerato l'importanza del suo Gin in miscelazione e ha coinvolto il bartender belga Kwinten Ghysens per la realizzazione di alcuni drinks. Le ricette signature di S72 Gin hanno tutte nomi legate alla terminologia e al mondo del motocross.

Anche i mixologist del BarTales Training Center hanno voluto ispirarsi a dei momenti significativi della storia sportiva di Stefan Everts e hanno realizzato le ricette che leggete, internazionali ma con un evidente tocco italiano.

Stefan Everts ha nel suo dna la passione necessaria per raggiungere la cima in ogni suo obiettivo, un'ambizione



che sembra vivere anche nel suo nome che ricorda il monte più alto della terra. Siamo convinti che ben presto gli spiriti S72 arriveranno anche in Italia.

Fabio Bacchi

RICETTE S72 SPIRITS



THE FIRST

INGREDIENTI

- 3 cl S72 Vodka
- 3 cl liquore Umeshu
- 1 cl cordiale di lime
- 1 bar spoon Unicum Plum

Tecnica: stir & strain. Glass: coppetta Nick & Nora. Garnish: zest di limone

Note: Stefan Everts vinse il suo primo GP sul circuito di in Ungheria in sella alla Suzuki 125. La prugna, tipico frutto ungherese è declinata in chiave orientale (Umeshu) e ungherese (Unicum Plum). Una ricetta sour dalla complessità evolutiva, aromatico, fresco, con una elegante acidità e un finale lungo e persistente.



THE HUNDREDTH

INGREDIENTI

- 4 cl S72 Gin
- 3 cl succo di lime
- 1,0 cl Bols Triple Sec
- 1,0 cordiale cardamomo/pepe/chiodi di garofano
- foglie di menta
- colmare con ginger beer

Tecnica: shake & double strain. Glass: Collins. Garnish: fiori eduli e corona di alloro attorno al bicchiere.

Note: Stefan Everts ha vinto il suo 100° GP sul circuito di Lierop in Olanda in sella alla Yamaha 450 del team italiano Rinaldi. Sparkling drink dal carattere mediterraneo, con note speziate e delicatamente balsamiche.



FOXHILL BELL

INGREDIENTI

- 4,5 cl S72 Gin
- 2 cl sciroppo di Earl Grey tè
- 3 cl succo di limone
- 2 cl estratto di cetriolo
- 1 dash rhubarb bitter

Colmare con sidro di mela

Tecnica: shake. Glass: Collins. Garnish: slide di cetriolo

Note: il circuito di Foxhill è situato vicino l'omonimo paese ed era uno dei favoriti di Stefan Everts. L'inizio di ogni GP è scandito dagli accordi di apertura del brano Hells Bells degli AC/DC. Drink mediterraneo con evidenti sfumature anglosassoni.



ERNEE MEMORIES

INGREDIENTI

- 3 cl S72 Gin Limited Edition
- 3 cl Lillet Rouge
- 3 cl bitter
- 1 dash Pernod
- 1 dash bitter lavanda

Tecnica: build. Glass: old fashioned. Garnish: lemon zest e violetta

Note: sul circuito di Ernée, in Francia, nel 2003 Stefan Everts corse nelle 3 cilindrate vincendole tutte e stabilendo un record mai più eguagliato. Drink di ispirazione francese con l'intrigante nota di S72 Bubble Gum Gin. Ricetta provocante che strizza l'occhio al Negroni.

THREE
ARTISANAL



CENTS
BEVERAGES

EST. 2014

THE REAL
Paloma



Distribuito da
www.onestigroup.com



I WHISKY DI SCAPEGRACE DISTILLERY



Grandi novità in arrivo dalla Nuova Zelanda. La pluripremiata Scapegrace Distilling Company, è orgogliosa di annunciare i lavori per la realizzazione della sua nuova distilleria da 13 milioni di sterline nella proprietà di Central Otago, che sarà la più grande distilleria in assoluto del paese. La produzione coinvolgerà i già noti Gin e Vodka e le nuove release di Single Malt Whisky, ma anche nuovi spiriti.

Prospiciente il lago Dunstan nell'Isola del Sud, a novembre 2023 la distilleria sarà pronta ad accogliere la clientela locale e visitatori da tutto il mondo nel suo visitor center.

Scapegrace fu fondata nel 2014 dai cognati Daniel McLaughlin e Mark Neal insieme a Richard Bourke. I tre si proposero di produrre i migliori spiriti della Nuova Zelanda e diffonderli in tutto il mondo. Il brand oggi è distribuito in quaranta pae-



TEAM SHOT
DA SINISTRA:
MARK NEAL
E DANIEL
MCLAUGHLIN.

si e ha raccolto numerosi riconoscimenti internazionali, tra cui il premio per il suo London dry Gin al prestigioso International Wine & Spirits Competition di Londra nel 2018.

La proprietà di Central Otago offre il clima e la qualità dell'acqua perfetti per la produzione di alcolici. «La posizione a metà strada tra l'Equatore e il Polo Sud ci offre temperature estreme, sia calde che fredde, un ambiente ottimale per l'invecchiamento del Whisky – conferma l'amministratore delegato, Daniel McLaughlin – naturalmente, la qualità dell'acqua incontaminata attinta dai deflussi dei ghiacciai di montagna è ideale anche per le altre nostre produzioni». McLaughlin continua: «Negli ultimi cinque anni abbiamo lasciato maturare del Whisky nella nostra vecchia distilleria e Scapegrace Single Malt

Whisky è pronto per incontrare i Whisky lover di tutto il mondo».

James Cowan, sales manager di Scapegrace, aggiunge: «Avendo lavorato per oltre venti anni nel mondo dello Scotch e dei Whiskey americani, sono molto orgoglioso di vedere una distilleria indipendente della Nuova Zelanda che porta una ventata di novità nel panorama internazionale del Whisky. Il Single Malt Whisky ci aprirà senza dubbio nuove porte in tutto il mondo».

La nuova Scapegrace Distillery è stata progettata da Nat Cheshire, Ascinda Stark & Emily Doll di Cheshire Architects, studio di fama mondiale famoso per aver guidato la progettazione di importanti spazi della Nuova Zelanda. Il progetto della distilleria è un perfetto equilibrio tra design urbano e ambiente rurale. La nuova

SUMMER VIBES



PANAREA GIN

A Botanical touch of Italy, London Dry

Un Gin tutto italiano, frutto delle origini siciliane degli Inga, una famiglia che vanta una lunga tradizione liquoristica in Piemonte risalente al 1832. Entrambi i Gin prodotti, Island e Sunset, si ispirano all'isola di Panarea e infatti, ad eccezione del ginepro (del Piemonte e in parte della Toscana), tutte le botaniche provengono dalla Sicilia.

La speciale forma della bottiglia, caratterizzata da una spalla più larga, presenta un'etichetta la cui grafica richiama un fregio esclusivo che ricorda l'arte barocca siciliana, già presente in molti monumenti di Noto, città natale della famiglia.

ISLAND: è il primo nato e si presenta con caratteristiche nette e pulite.

È ben bilanciato, secco e persistente, con una gradazione alcolica poco al di sopra la media ma che all'assaggio non si avverte. Questo gin è ottimo per qualsiasi tipo di miscelazione (cocktail).

SUNSET: è un gin a cui sono state aggiunte 2 fragranze (scorze di pompelmo e basilico) in più rispetto all'Island che lo rendono più fresco, più "estivo". Considerata la sua grande morbidezza, in un Gin & Tonic e nei Long Drink in generale, si consiglia di impiegare una Tonic non aromatizzata per esaltarne le qualità.



island

sunset

gin

"Il gin è un distillato che negli ultimi 20 anni ha avuto non solo una riscoperta, ma un'evoluzione qualitativa enorme, diventando uno degli spiriti (distillati) più in voga, apprezzato da tutte le fasce di età." Luca Picchi

Ron del Barrilito



THE WORLD'S FINEST SIPPING RUM

WWW.RONDELBARRILITO.COM

Importato e distribuito da Compagnia dei Caraibi • www.compagniadecaraibi.com • Bevi Ron del Barrilito responsabilmente



sede conterrà anche una nuova bottaia che sarà inaugurata nell'agosto 2022. Gli spazi in cantina possono ospitare quasi 2.000 botti di Whisky e ulteriori tre sale sono previste nei prossimi anni.

La nuova distilleria aprirà nell'ottobre 2023 e la sua realizzazione ha contemplato i massimi standard di sostenibilità ambientale. Scapegrace ha deciso di sostituire le tradizionali caldaie a combustibili fossili con caldaie elettriche. La struttura del nuovo edificio sarà in legno anziché in acciaio. Ogni decisione è mirata a creare un sito carbon neutral che valorizzi il territorio circostante. Il progetto prevede anche un programma di piantagione rigenerativa che vedrà un investimento di 150.000 dollari. Per i visitatori ci saranno

dei sentieri panoramici che attraverseranno anche i siti di storiche miniere d'oro un tempo attive.

La filosofia di Scapegrace si basa sull'indipendenza e sullo spirito pionieristico del marchio, sulla sua dimensione di luogo spirituale immerso nel profondo sud, insieme alla volontà di fornire alti e duraturi standard di qualità al suo portafoglio di spiriti di lusso. Valori che si ritrovano nelle release dei Single Malt di Scapegrace e rappresentano l'arte del master distiller Doug Lawry e di suo figlio Anthony, una eredità liquida più vecchia della distilleria stessa che ne diventa testimone.

Tutte le limited release di questi Single Malt Whisky non sono filtrate a freddo e non hanno alcuna aggiunta.



RISE I (46°) è la prima Whisky release di Scapegrace. Invecchiamento di 5 anni in quercia francese per questo spirito ottenuto dal locale orzo Laureate. Carattere speziato nel quale si riconoscono vaniglia, chiodi di garofano e cannella. Bottiglie prodotte: 4.548.

Anche **CHORUS II** (46°) matura in quercia francese. La materia prima è orzo Laureate e dichiara 3 anni. Note di agrumi, pera cotta e spezie. Bottiglie: 7.824.

REVENANT III (46°) è ottenuto da manuka affumicata Laureate e matura 3 anni in botti nuove di quercia francese. Al palato è caldo e fumoso, con distinte note di caffè e cioccolato amaro. Bottiglie 4.366.

TIMBRE IV riposa 3 anni in botti di quercia bulgara. Orzo neozelandese anche per questo spirito che si presenta con toni di mele cotta, prugne e vaniglia. Bottiglie: 2.274.

Il cereale locale, il particolare clima, le note che sviluppano durante brevi ma intensi invecchiamenti e, soprattutto, l'abilità del master distiller Anthony Lawry, costituiscono un nuovo capitolo importante nella storia mondiale del Whisky. Questo nobile spirito ha da tempo superato i suoi confini classici testimoniando che può divenire ambasciatore di gusto, cultura e tradizioni di ogni paese del mondo.

I Single Malt Whisky di Scapegrace saranno disponibili da settembre/ottobre 2022, distribuiti in Italia da Meregalli Spirits.

THE ORIGINAL GINS FROM PROCIDA ISLAND



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

  @corricellagin
 corricellagin.com
 #procidaisland

drink responsibly

SFUMATURE SICILIANE

Il clima dell'isola favorisce il distillato conferendogli un carattere spiccato e intenso

DI VITTORIO BRAMBILLA

Il terroir è sempre associato al vino, molto meno ai distillati e questo è un errore culturale. Molti distillati infatti sono strettamente legati ai territori in cui sono nati storicamente e dei quali sono ambasciatori di gusto e cultura.

Il legame che la Grappa ha con il territorio siciliano vanta numerose testimonianze storiche. Conquistatori e colonizzatori, le genti che nel corso dei secoli hanno popolato la Sicilia, le influenze che hanno importato ed esercitato sui costumi locali

hanno contribuito a sviluppare l'arte della distillazione e dei suoi prodotti.

La più grande isola del Mediterraneo vanta condizioni geoclimatiche ottimali per la produzione di distillati dallo spiccato carattere. In Sicilia le uve sono coltivate da sempre e l'abbondanza di vinacce fresche e fermentate ha contribuito a radicare sul territorio la produzione di Grappa.

La Grappa Siciliana IG o Grappa di Sicilia IG è stata riconosciuta nel 2008, seppur con alcuni tentativi di ostruzione,



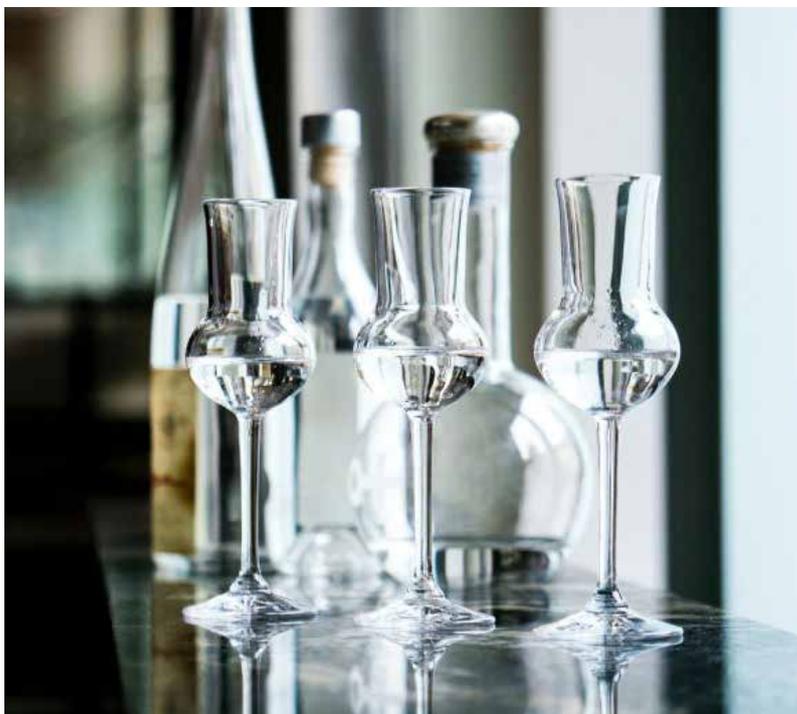
e tradizionalmente è ottenuta dalla lavorazione diretta delle vinacce locali, distillata e imbottigliata in impianti ubicati nel territorio siciliano. Il disciplinare di produzione considera e norma le regole stabilite dalla Comunità Europea che tutelano la Grappa come il distillato di vinacce prodotto esclusivamente in Italia.

Particolarmente vocato alla produzione di Grappa siciliana è il Trapanese, con la sua antica vocazione vitivinicola della quale i territori circostanti Marsala costituiscono la zona più nota. Accanto alle classiche IG Grappa delle regioni italiane (Piemonte, Lombardia, Trentino, Friuli, Veneto, Sicilia) vi sono indicazioni geografiche più limitate e circoscritte territorialmente. Marsala è una delle due sottozone italiane, insieme a quella del Barolo, che rappresenta perfettamente, anche se con caratteristiche differenti, la tradizione e la cultura di produzione artigianale della Grappa.

La produzione di distillati a Marsala è

rintracciabile a partire dalla fine del Settecento, quando il vino liquoroso Marsala si fece conoscere in tutto il mondo. L'Indicazione Geografica Grappa di Marsala è riservata esclusivamente all'acquavite di vinaccia ottenuta dalla distillazione diretta di materie prime provenienti dalla vinificazione delle uve atte a produrre il vino a denominazione d'origine Marsala DOC nel rispetto del suo disciplinare, elaborata e imbottigliata in impianti ubicati sul territorio della regione Sicilia. L'impiego del nome Marsala è dunque esclusivo proprio dell'Indicazione Geografica Grappa di Marsala.

La denominazione Grappa di Marsala IG può essere completata dal riferimento al metodo di distillazione, continuo o discontinuo, e al tipo di alambicco, con gradazione minima di 40°. La normativa vieta l'utilizzo di sigle e simboli DOC e DOP, sia in sigla che per esteso. L'Indicazione Geografica Grappa di Marsala è



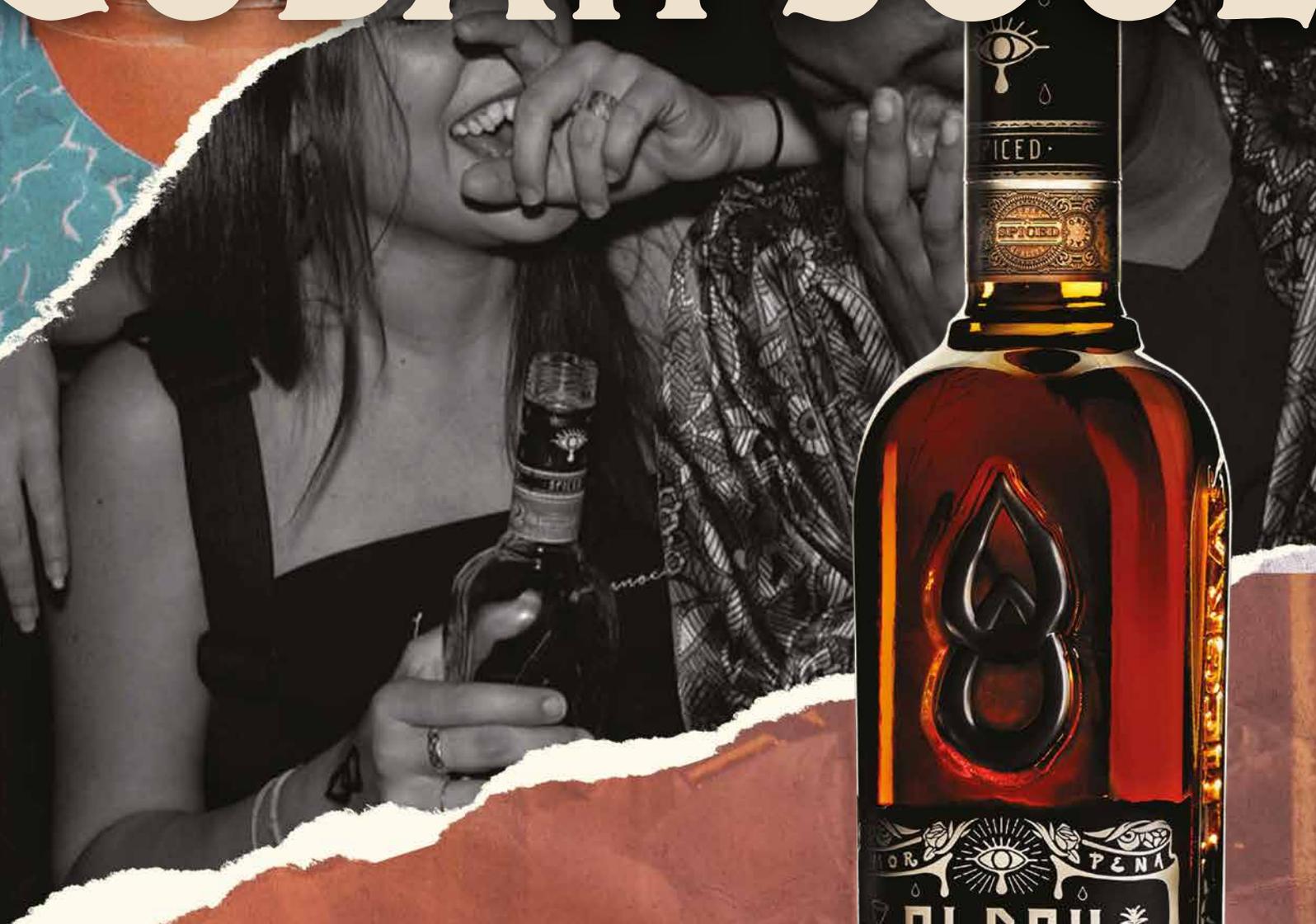
registrata nell'allegato III del Regolamento (CE) n. 110/2008 relativo alla definizione, designazione, presentazione, etichettatura e protezione delle Indicazioni Geografiche e che abroga il Regolamento (CEE)

n. 1576/89 del Consiglio (pubblicato sulla GUUE L. 39 del 13.02.2008) come modificato dal Reg. 1067/2016.

In generale, il Reg. 110/2008 prevede per ogni Indicazione Geografica, all'art. 17 paragrafo 1, la presentazione alla Commissione UE di una scheda tecnica contenente i requisiti prescritti allo stesso articolo. In Italia, la procedura di presentazione e approvazione di tali schede tecniche ai fini della successiva registrazione comunitaria è definita dal decreto ministeriale 13 maggio 2010. La scheda tecnica della Grappa di Marsala IG è contenuta nel comunicato del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di richiesta di registrazione dell'Indicazione Geografica pubblicato nella GU n. 299 del 27.12.2014.

La Grappa di Marsala IG è elaborata attraverso processo di distillazione diretta di vinacce fermentate o semi-fermentate mediante vapore acqueo oppure a seguito di

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



aggiunta di acqua nell'alambicco. Le vinacce provengono dalla vinificazione delle uve atte a produrre il vino a denominazione d'origine Marsala DOC nel rispetto del suo disciplinare (D.P.R. 17 novembre 1986). In particolare le uve vinificate nel rispetto delle specifiche norme di elaborazione appartengono alle varietà Grillo, Catarratto, Ansonica, Damascino, Perricone, Nerello mascalese e Nero d'Avola e provengono

dai vigneti della zona di produzione della provincia di Trapani (esclusi i comuni di Pantelleria, Favignana e Alcamo) allevati secondo le condizioni colturali tradizionali atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Se il Nero d'Avola è il più celebre vitigno siciliano, la produzione di Grappe monovitigno è diffusa in tutta l'isola. Tra queste ricordiamo la Grappa Moscato di Pantelleria (da uve Zibibbo), la Grappa di Malvasia delle Lipari e la Grappa di Inzolia, prodotta con vinacce dell'omonimo vitigno, in questo caso coltivato a Licata (Agrigento). Tuttavia, a parte belle eccezioni, i produttori di Grappa in Sicilia sono ancora pochi, oltre le zone citate ve ne sono alcuni sull'Etna e una realtà nel Messinese. Ma certamente, da nord a sud, la Grappa si conferma come il distillato principe che simboleggia la tradizione della spirit industry italiana sin dalle sue più remote origini.

Vittorio Brambilla

“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

MUSICA, MAESTRO?

Che fine ha fatto la musica live? I costi lievitano e i locali perdono un'offerta culturale che fa la differenza

DI **BASTIAN CONTRARIO**

Finalmente l'estate. Nelle piazze italiane bar e locali lavorano sodo, ma quando si entra o vi si passa vicino si sente qualcosa di strano o meglio c'è qualcosa che stranamente non si sente. All'inizio è solo una sensazione emotiva, ma poi la mancanza si fa reale.

Canta lo shaker di cocktail e ghiaccio,

risuonano voci e risate, qualche tappo sfugge all'attenzione del cameriere inesperto, ma la musica dal vivo tanto presente all'estero e un tempo grande protagonista dei luoghi di aggregazione italiani sembra quasi del tutto sparita.

Che cosa è successo? Perché in Italia trovare bar e cocktail bar con musica dal vivo si fa sempre più difficile? «Dì Tuco, ti piace la musica?» – «La musica? Ah, sì che mi piace, fa bene alla digestione». Dice Tuco in "Il Buono, il Brutto e il Cattivo" e non vi è dubbio che faccia bene anche ad un Gin Tonic preparato a dovere.

Per trovare qualche risposta e magari svelare l'arcano, ne ho parlato con un famoso personaggio che si aggira nelle notti romane. È uno di quelli che la sa davvero lunga in fatto di musica dal vivo.

Classe 1965, sassofonista, pianista, vibrafonista, arrangiatore e compositore, direttore d'orchestra, esperto cultore ed esecutore di jazz tradizionale degli anni 20 e 30, eletto dai ballerini romani "ambasciatore dello Swing a Roma". Ovviamente ho parlato proprio con Giorgio Cuscito e il suo punto di vista è davvero interessante. Su una questione siamo

PERSONAGGI

GIORGIO
CUSCITO
(FOTO DI
CLAUDIO
DONATI).



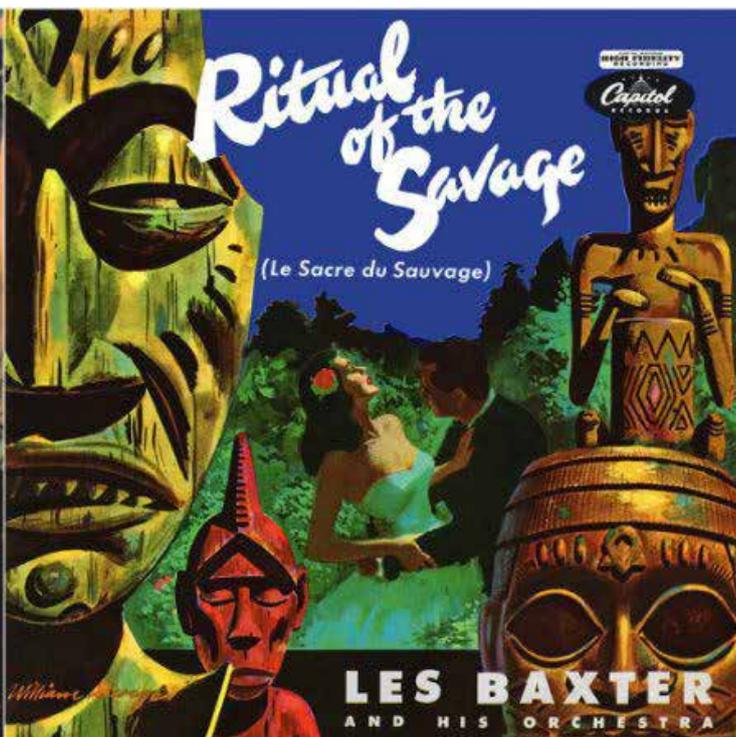
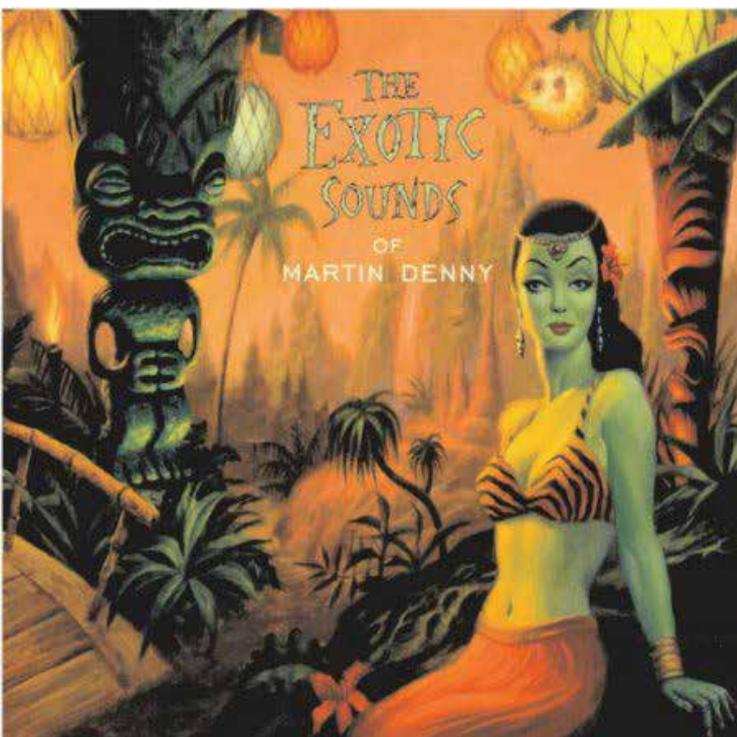


subito d'accordo: in Italia le difficoltà burocratiche relative alla produzione di spettacoli o di concerti, i costi e un certo calo di appeal del prodotto "musica" presso il pubblico generalista rende la vita davvero difficile. Sia a quei luoghi incentrati sulla musica dal vivo, dove cocktail, drink e qualcosa da stuzzicare sono solo un servizio, ma anche a quei piccoli imprenditori che oltre ai meravigliosi prodotti dei loro shaker vorrebbero offrire un qualcosa in più ai loro clienti, magari un po' di cultura musicale che da sempre forma una delle più belle coppie del mondo insieme alla cultura della miscelazione. Invece non si può. I costi, soprattutto per piccole realtà sono spesso proibitivi. È come voler dare un premio in denaro ai propri dipendenti più produttivi: 200 euro in più nella busta paga significano 450 euro e più da sborsare, tra costi di gestione e tasse, ovviamente a dipendente. Troppo, soprattutto



in un momento difficile come questo.

Eppure è un cane che si morde la coda. Meno musica vuol dire meno cultura musicale, che finisce in quella perdita di appeal che abbiamo notato con Giorgio.



E poi ci sono i giovani e i giovanissimi. Sicuramente spesso problematici, tacciati di essere violenti e di non sapersi integrare, quella generazione “senza scopo” a cui viene tolta anche una delle possibilità più facili e immediate di formarsi una cultura musicale, magari scoprire una passione, qualcosa da seguire e inseguire. «La musica diffusa nei locali ha un'enorme importanza sulla formazione dei gusti musicali dei giovani», dice Giorgio. «Penso ad esempio a tutti quei Tiki-Bar che pro-

grammano musica Exotica, un genere che altrimenti un giovane non avrebbe possibilità di conoscere ed apprezzare. Oppure a tutti quei locali di ispirazione vintage che diffondono musica e cultura swing, magari proponendo agli avventori anche lezioni di ballo».

Ve l'ho detto subito: il fenomeno della “perdita della musica dal vivo” riguarda più che altro l'Italia. Altri luoghi a “vocazione musicale”, come Londra o gli Stati Uniti, dopo la pausa forzata dovuta al Covid, hanno ripreso a pieno con la musica dal vivo nei locali. Ancora, in un Paese a noi molto vicino per cultura e tradizione, la Grecia, è ancora molto diffusa la musica tradizionale dal vivo come accompagnamento della cena. Per farsene un'idea basta una serata tra le viuzze di Monastiraki, ad Atene, così piena di musica.

Mi dice Giorgio: «A mio avviso, in Italia non c'è più una vera cultura del turismo e dell'intrattenimento. Le tradizioni culturali del nostro Paese, forse anche di tanti altri, hanno ceduto il passo a una normalizzazione dovuta alla globalizzazione. Si tende a valorizzare ciò che è un po' di tutti, a scapito di ciò che è caratteristico di una certa cultura o Paese».



Scopri tutta la mixology Nardini

#SHAKE YOUR GRAPPA



17(B)79
NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA



Non stiamo quindi perdendo solo cultura musicale, ma cultura in generale. Giorgio continua: «Personalmente trovo che il bar sia un luogo giusto per la musica dal vivo, anche perché in un bar la gente ci va quando ha voglia di rilassarsi e abbandonarsi condizione perfetta per ricevere le suggestioni della musica». D'altronde «il ruolo sociale della musica ha a che fare senz'altro con la socializzazione e con lo spirito aggregativo». Insomma musica e locali sono come limone e zucchero per il Sour perfetto.

Non è che le cose vadano poi molto meglio quando, per motivi economici o per scelta culturale, un locale decida di optare per la musica riprodotta, non dal vivo. In questo caso bisognerebbe saper accoppiare bene il genere di musica allo stile del locale, invece troppo spesso la musica scelta come sottofondo è inadeguata al momento della giornata, al contesto o con il volume troppo basso o troppo alto. Se vogliamo che un locale funzioni, che piaccia e sia remunerativo nulla può essere lasciato al caso o al nostro capriccio, tantomeno la musica. «I gestori

dovrebbero essere davvero consapevoli e informati sull'ambiente che intendono creare: come sempre, è il livello culturale che fa la differenza», dice Giorgio e davvero non riesco a dargli torto. Dicono che «bisognerebbe dedicarsi alla musica solo di notte, iniziando a farlo quando i volti delle persone più non si distinguono nel buio» e invece è proprio «la gente della notte» che sta perdendo la musica.

Romanticamente, vorrei che fossimo tutti un po' Blues Brothers e che attraverso la musica salvassimo i nostri «orfanotrofi», vale a dire le nostre radici e le nostre tradizioni. Non occorrerebbe vestirsi di nero ed indossare dei Ray-Ban Wayfarer e nemmeno cercare Aretha Franklin o Ray Charles. Basterebbe cominciare a fare più attenzione, preferire i locali con la musica dal vivo o quelli che comunque propongono musica bella e ricercata, magari facendo frusciare un vinile anziché attaccare la cassa al telefono cellulare. Sembra poco, ma se in tanti lo facessimo diventeremmo interessanti per il mercato. Che si adeguerebbe a noi.

Bastian Contrario



Scopri il progetto.



Bevi responsabilmente.



No. 3 GIN, SFIDA SOFISTICATA

Sorrentino, De Angelis e Wang in finale
a Schiedam per la gara europea

DI GIULIA ARSELLI



Nel mese di giugno si sono concluse le finali nord, centro e sud Italia della “Pursuit of Perfection”, la cocktail competition organizzata da No3 Gin che ha interessato il bartending di Italia, Regno Unito e Germania.

No. 3 Gin, di proprietà di Berry Bros. & Rudd, dal 1698 il più antico commerciante di vini e liquori a conduzione familiare della Gran Bretagna, è distribuito in Italia da Pallini SpA.

Molto importante la partecipazione italiana che ha registrato più di 200 adesioni dalle quali sono stati selezionati tredici

bartender per ogni finale. I concorrenti si sono confrontati per staccare il ticket che nel mese di settembre li porterà nella brand distillery di Schiedam in Olanda per la finale europea.

Utilizzando il premiato No.3 London Dry Gin, i bartender hanno presentato cocktail con ricette caratterizzate e ispirate da uno dei tre profili aromatici principali di No.3 Gin: Juniper, Citrus o Spice.

Creato da Berry Bros. & Rudd, dal 2010 No. 3 Gin ha ottenuto oltre 30 premi per l'eccellenza della sua qualità. È l'unico Gin al mondo ad avere ricevuto quattro volte il premio “World’s Best Gin” all’International Spirits Challenge e il primo ad aver vinto il prestigioso premio “Supreme Champion Spirit” all’International Spirits Challenge 2019. Altre recenti vittorie includono una medaglia d’oro all’International Wine & Spirit Competition 2020 e un doppio oro al San Francisco World Spirit Competition 2020.

In termini di gusto il profilo di No.3 Gin si distingue per il suo fresco equilibrio di ginepro, agrumi e spezie; un vero London Dry Gin.

Le tre tappe italiane si sono svolte a Milano presso l’Octavius Bar di Replay at the Stage, sulla terrazza Les Etoiles dell’Atlante Star Hotel di Roma e al cocktail bar Drop di Bari. Le ricette finaliste per le tappe nazionali sono state giudicate da una giuria composta da un giornalista, un bartender e un rappresentante di Pallini SpA.

Dopo le tre tappe nazionali i vincitori sono stati Gioacchino Sorrentino del Soul di Salerno per il sud Italia, Daniele De Angelis dell’Argot di Roma per il centro Italia e Davide Wang del Moebius di Milano per il nord. Ciò che ha accomunato tutti i concorrenti è stata l’estrema fantasia



BARI
DALL'ALTO I
CONCORRENTI,
LA GIURIA E IL
VINCITORE
GIOACCHINO
SORRENTINO.

con la quale hanno affrontato la prova. Non sono mancati bartender debuttanti nel mondo delle competition ma il livello è stato ovunque molto alto. Tecniche sofisticate, ingredienti e bicchieri ricercati, speach studiati per l'occasione e presentazioni scenografiche sono stati dei momenti di crescita professionale per tutti i partecipanti.

Alla tappa di Bari c'era una folta rappresentanza di bartender campani e pugliesi. La ricetta di Gioacchino Sorrentino è stata un sofisticato drink con una soluzione

DIAMONDS ARE FOREVER

DIAMOND FILTRATED VODKA



BEVI RESPONSABILMENTE

www.threesixty-vodka.com

distribuito da onestigroup.com



PROHIBITO È UN BRAND

**BEVANDE
FUTURISTE**

**UN NOME,
UN CONCETTO,
UNA MISSIONE FUTURISTA,
DAI VALORI ANTICHI
RIVISTI IN CHIAVE MODERNA
PER I BARTENDER DI OGGI.**



PROHIBITOMIXOLOGY.COM



ROMA
DALL'ALTO I
CONCORRENTI,
LA GIURIA E IL
VINCIATORE
DANIELE DE
ANGELIS.

citrica e lo sciroppo di barbabietola, esaltati da una soluzione salina. Con un drink molto fresco, Gioacchino ha preceduto l'esperto Nicola Ruggiero già abituato a

importanti competizioni internazionali.

Molti laziali e toscani alla tappa di Roma e non sono mancati concorrenti provenienti da Sardegna e Sicilia, che si è svolta sul magnifico roof bar della terrazza Les Etoiles dell'Hotel Atlante Star di Roma. Daniele De Angelis, bartender molto esperto, ha prevalso sul concittadino Rocco Bruno con un drink essenziale



MILANO

DALL'ALTO I
CONCORRENTI,
LA GIURIA CON
IL VINCITORE
DAVIDE WANG.

e semplice forte di un sofisticato cordiale homemade dal gusto spiccato.

Il circuito italiano si è quindi concluso a Milano con una rappresentanza di bartender provenienti da tutte le regioni del nord. Davide Wang ha convinto all'unanimità tutti i giudici con un elegante drink realizzato con tecniche diverse. Nella sua ricetta Davide si è ispirato alla chiave sim-

bolo di No3 Gin come elemento che apre le porte e mette in comunicazione Occidente e Oriente. Davide ha preceduto il veneto Alessandro Zampieri.

—RON— Malteco

SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover
our entire
range*



www.saviotrading.it



I tre bartender vincitori voleranno a settembre a Schiedam per sfidarsi. Uno di loro rappresenterà l'Italia contro i bartender vincitori in Regno Unito e Germania, per aggiudicarsi il ricco premio che consi-

ste in un budget di £ 5.000 per creare il proprio bar takeover in un luogo a propria scelta, con il contributo operativo del team di No.3 Gin.

Giulia Arseli

LE RICETTE VINCENTI

FEEL THE BEAT di Gioacchino Sorrentino – Soul, Salerno

INGREDIENTI

- 40 ml Gin No3
- 1 Chartreuse verde
- 1 sciroppo di barbabietole sotto aceto*
- 10 ml soluzione citrica
- 1 goccia soluzione acqua salina

*Barbabietole sotto aceto: 250 ml acqua, 250 ml aceto di mele, 200 gr zucchero, ½ cucchiaino di pepe nero, 6 rametti di timo, 10 gr sale.

** Sciroppo: 300 ml acqua, 300 gr zucchero, 6 barbabietole sotto aceto.



JESTER MARTINI di Daniele de Angelis – Argot, Roma

INGREDIENTI

- 60 ml No3 Gin
- 30 ml Jester's cordial*

* Cordiale: 500 ml vino bianco, 100 ml acqua, 300 gr zucchero, 6 gr acido citrico, 54 gr acido malico, 10 gr rosmarino, 20 gr passion berry, 5 bacche di cardamomo. Cucinare gli ingredienti sottovuoto (roner) a 35° per 60 minuti.



YANAS di Davide Wang – Moebius, Milano

INGREDIENTI

- 45 ml Gin No3
- 20 ml Sakè
- 60 ml cordiale di coriandolo e peperone cotto al jospers*
- Aria di cardamomo e xilitolo**
- foglia di naturzio per guarnizione

*Cordiale: 150 gr peperone rosso, 100 gr coriandolo, 150 gr zucchero, 45 cl acqua, 5 gocce di acido lattico, 4 gr acido citrico. Preparare un brodo vegetale con coriandolo e peperone precedentemente cotto al jospers. Filtrare e miscelare con zucchero, acido lattico e citrico.

**Aria: 10 ml acqua, 10 gr cardamomo verde, 20 gr xilitolo, 45 ml sciroppo di zucchero 1:1, 15 ml succo di limone, 3 gr sucro. Lasciare in infusione per 7 minuti il cardamomo pestato. Filtrare e aggiungere gli altri ingredienti. Dissolvere con un frullatore a immersione.





B O R N O N T H E R O C K S



TONICA INDIAN DRY, TONICA ITALIAN TASTE, GINGER BEER,
GINGER ALE, BITTER LEMON, SODA E ALPEX SPRITZ



ALPEX

SUPREME TONIC WATER

by **TLOSE**

P U R E I N T H E T A S T E



GENZIANA VITTORIA

Si potrebbe pensare che Genziana Vittoria sia troppo giovane per esser già diventata un *must-have* delle più grandi bottigliere romane, ma la sua storia arriva da molto lontano. L'idea del giovane Daniele Di Loreto, agrario, ha il sapore di una intraprendenza antica. Amante del “buono” ma assolutamente inesperto di spirit e beverage, la storia di Genziana Vittoria inizia con una cena.

Una sera, a tavola con amici, arrivò una bottiglia di Amaro Formidabile. Affascinato e incuriosito dal gusto di quel

liquore, Daniele volle approfondire. Seppe così che il produttore era il compianto Armando Bomba il quale aveva il suo laboratorio artigianale poco distante da casa sua. Sarebbe stato proprio Armando Bomba a imprimere una svolta alla vita professionale di Daniele Di Loreto. Semplicemente: Daniele arrivò a casa di Bomba, citofonò e si presentò. Si era prefisso di produrre un suo amaro e individuò in Armando il suo mentore. L'incontro fu rivelatore. Armando intuì la passione che animava Daniele, gli dette i primi consigli ma gli spiegò anche che la strada era

lunga, tortuosa e non scontata. Daniele mise subito a frutto i consigli ricevuti e dopo un anno ricevette la licenza per produrre, imbottigliare e vendere alcolici.

Genziana Vittoria era già nella testa di Daniele, mancava un laboratorio dove dare il via al progetto. Fu individuato uno spazio a ridosso della Riserva Naturale della Marcigliana, dove Daniele ha sempre vissuto con la famiglia. Insieme al padre ha tirato su le mura del locale e assecondato le esigenze di un laboratorio artigianale. È nata così la Liquoreria Di Loreto. Tre anni di sperimentazione conditi da momenti di gioia e di sconforto, prove e controprove prima di arrivare all'infuso desiderato. Genziana Vittoria è apparsa sul mercato l'anno scorso.

Prodotta la prima bottiglia, Daniele, lo ritenne doveroso, la portò a colui che disinteressatamente lo aveva aiutato dandogli i primi consigli e senza il quale Genziana Vittoria non sarebbe nata. Forse il caso non esiste. Oggi Armando non c'è più e Daniele ricorda che quel momento fu commovente per entrambi.

La famiglia Di Loreto è un mix di tradizioni e punti fermi. Il nonno materno era un contadino, quello paterno un pastore abruzzese che durante la guerra portava le sue pecore in transumanza a Roma, facendole pascolare nella zona dove oggi si erge lo Stadio Olimpico. Nel 1970 si trasferì nella Capitale, senza mai perdere le sue origini e conservando gelosamente i suoi costumi. Tra i costumi e le usanze, il liquore di genziana, tipicità abruzzese, che produceva la nonna paterna, Vittoria.

La famiglia Di Loreto custodisce da tempo il segreto della sua Genziana. In famiglia si narra di una leggenda secondo la quale solo uno sia il custode della vera ricetta dell'infuso e che la sera di Nata-



PRODUTTORI
DANIELE DI
LORETO.
IN BASSO LA
GENZIANA.



LUOGHI
IL VIAGGIO
COMPIUTO DA
DANIELE DI
LORENZO ALLA
RICERCA DELLA
GENZIANA.



le, allo scoccare della mezzanotte, costui possa rivelarlo a una persona, la più fortunata fra i presenti. Chi riceve questo “dono” non può scrivere la ricetta della Genziana su alcun foglio, ma tenerla a mente e tramandare la tradizione quando sarà il momento. Daniele fu il prescelto

per mantenere viva la memoria della sua famiglia e di nonna Vittoria.

Genziana Vittoria attecchisce le sue radici nel passato, nella tradizione, nelle lunghe camminate del nonno insieme alle sue pecore e all’amore per la terra di origine della famiglia. Ma Daniele è figlio



SCEGLIETE A CHI CREDERE.

UNA MIRACOLOSA BUGIA

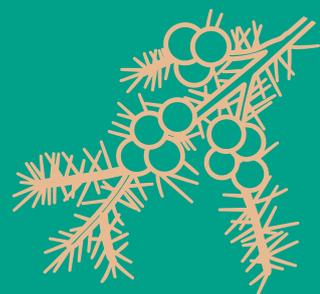
*Inspirato ai miracolosi
e fraudolenti rimedi
venduti dai ciarlatani
del 1700.*

UN'AMARA VERITÀ

*Un amaro artigianale
ottenuto per infusione
e distillazione
di erbe, spezie e cortecce.*



www.rimedicciarlatani.it

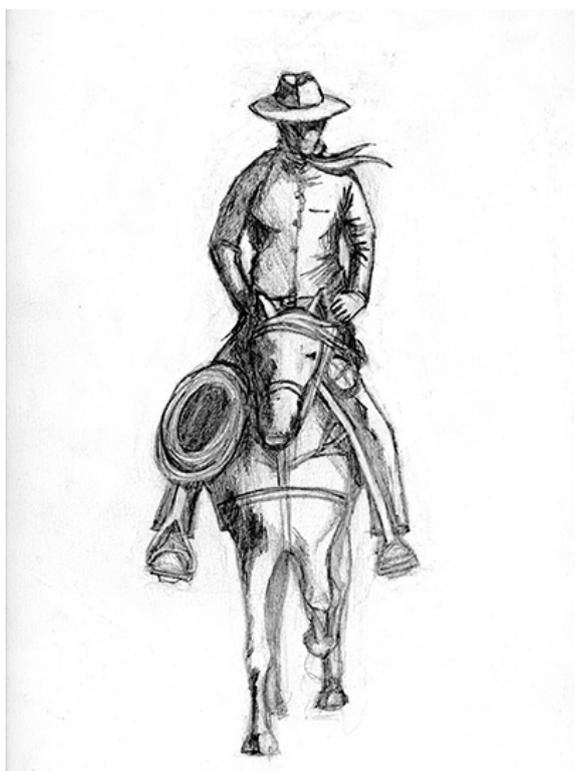
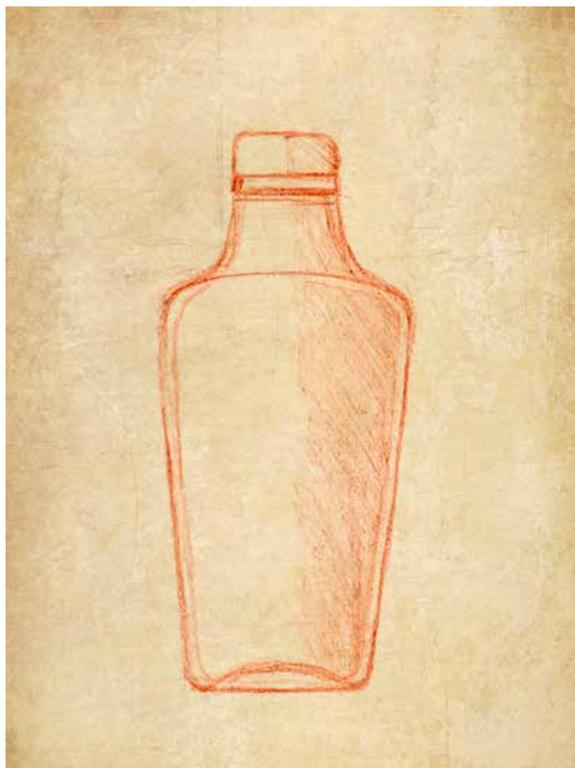


PIÙCINQUE

[GIN DISTILLATO IN ITALIA]



BEVI RESPONSABILMENTE



degli anni '80, portato a proiettare le cose nel futuro, rivestendole di nuovo. La scommessa è stata quella di svincolare la Genziana dallo stereotipo di una bevanda dozzinale e renderla “premium”, man-



tenendo la qualità e impreziosendola con la giusta forma. Un buon prodotto è tale solamente se lo sono le materie prime che lo compongono. Genziana Vittoria è questo: la ricerca meticolosa e sopraffina

DESIGN
LE BOZZE DELLA BOTTIGLIA E DEL LOGO. QUI SOPRA LA VERSIONE IN COMMERCIO.



IOVEM.IT

#BEVIVIOLA



IOVEM is an innovative and unique product, 6 elements hidden in 9000 years of history that spawn the new drink of the Gods.



The purple nectar, to drink blended

drink responsibly

propaganda3.it

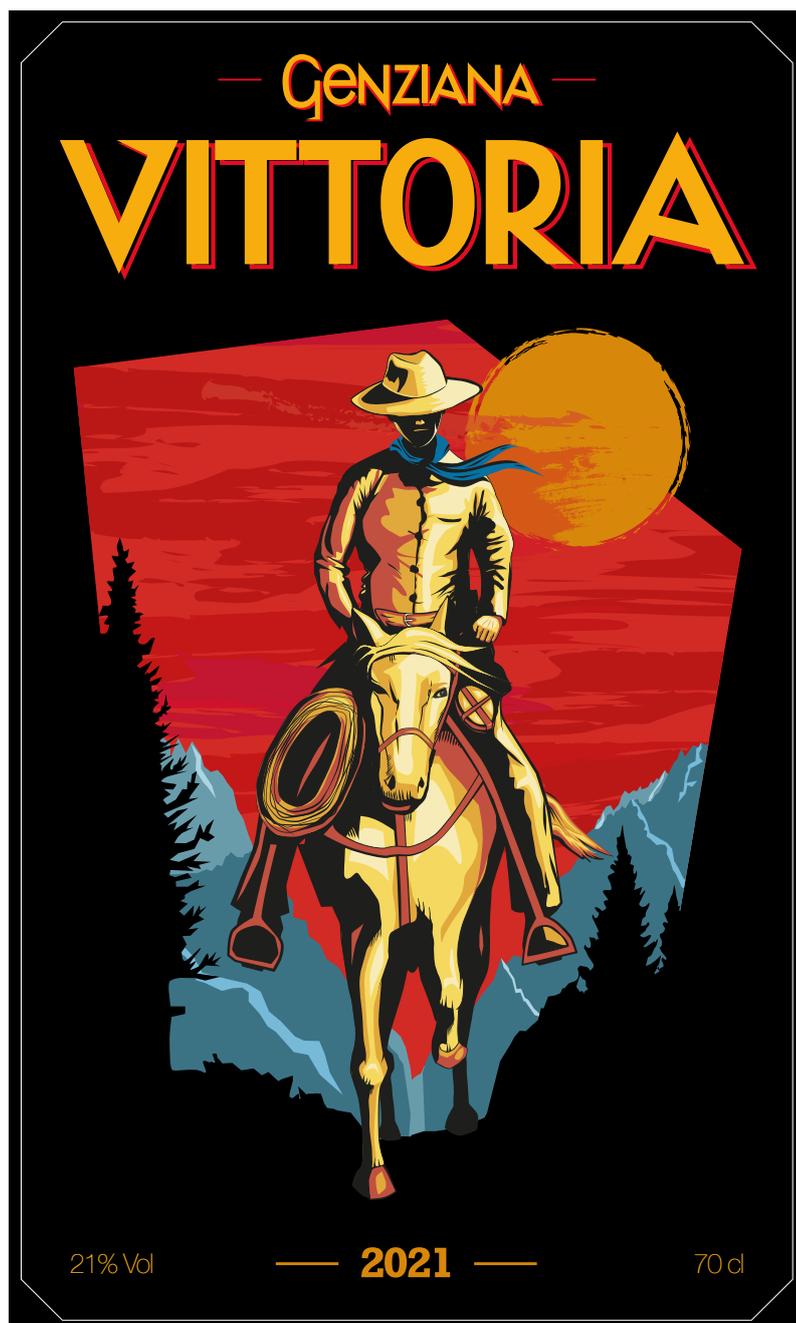
del meglio che si potesse trovare.

In Italia la genziana selvatica può essere raccolta in piccole quantità, in Francia la normativa è più permissiva. Insieme a un amico Daniele si recò in Francia nella regione francese dell'Auvergne per incontrare le cooperative di estirpatori indipendenti, gli *arracheur de gentiane*. Qui trova la quantità e la qualità di radice sufficienti alla sua produzione.

Altra componente essenziale di Genziana Vittoria è la sua base vinosa costituita da un Trebbiano d'Abruzzo Doc, di un'azienda vinicola della provincia di Chieti. Viene usato del vino ottenuto dal fior di mosto, ovvero quello che si ottiene dalla prima pigiatura dell'uva. Il processo produttivo è quasi totalmente manuale. La macerazione in vino delle radici di Genziana dura alcune settimane, quindi l'infuso è miscelato con purissimo alcol derivante da cereali a 96,5%. Non vi è uso di conservanti chimici e o coloranti.

Genziana Vittoria ha una sorta di gemellaggio non scritto con la Francia; il logo nasce infatti dalla collaborazione con Thierry Potier, un amico graphic-designer che ha collaborato con Daniele alla realizzazione dell'etichetta. Un disegno con matita a mano libera è stato digitalizzato sino a rappresentare il labelling perfetto. Quello che appare come uno spavaldo e malinconico cow-boy è in realtà un brigante abruzzese, figlio della tradizione e attaccato alla sua terra.

Alla vista Genziana Vittoria si presenta ambra lucente con riflessi dorati. All'olfatto si caratterizza per il tipico profumo elegantemente amaro della genziana. Le note decise di radice ed erbacee incontrano i profumi caratterizzanti del vino Trebbiano, donandole un carattere inconfondibile. Grande piacevolezza al cui



gusto amaricante si affianca un sicuro equilibrio aromatico di grande ricchezza. Da consumarsi ben fresca a 2°/4°, Genziana Vittoria (21°) è un liquore che oltre il classico consumo dopo pasto si presta ottimamente alla miscelazione e come aperitivo.

La storia di Genziana Vittoria è la storia di una famiglia e di una nonna di nome Vittoria. Una Genziana che sembra giovane, ma arriva da molto lontano.

RICETTE GENZIANA VITTORIA



INVICTUS di Vincenzo Losappio – Zenzero, Barletta

INGREDIENTI

- 3 cl Genziana Vittoria
- 3,5 cl Rye Whiskey Jim Beam
- 0,5 cl Scotch Whisky Laphroaig 10 yo
- 1,5 cl cordiale lemon verbena/pepe bianco
- 1 cl Calzolaro Varnelli

Tecnica: stir & strain. Glass: OF. Garnish: lemon verbena.



CAPPERI! di Davide Pertino – Katuscia cocktail e altri rimedi, Giovinazzo (BA)

INGREDIENTI

- 3 cl di Genziana Vittoria
- 2 cl cordial lime
- 1 cl di sciroppo di camomilla
- Top di soda aromatizzata al frutto di capperro

Tecnica: build. Glass: collins. Garnish: frutto di capperro.



TOMA AND THUNDER di Dario Rutigliano Toma la luna, Bisceglie (BT)

INGREDIENTI

- 20 ml Genziana Vittoria
- 30 ml Luxardo London Dry Gin
- 20 ml sherbet agli agrumi
- 15 ml sciroppo di pop corn
- top idromele Denninson

Tecnica: shake & strain. Glass: flute. Garnish: no.



HEIGHT di Arcangela Bizzoca – Retroscena, Trani (BT)

INGREDIENTI

- 1 cl miele mille fiori
- 3 cl Genziana Vittoria
- 4 cl Verdeca Talo San Marzano
- 3 cl Crodino Twist Agrumi

Tecnica: build. Glass: calice. Garnish: frutti di bosco

TABAR

L'ORIGINALE PREMIUM GIN
DELLA BASSA MODENESE



MONDO SODA

FIX THE PUMPS

RICETTE E STORIA DELLA SODA AMERICANA

DARCY S. O' NEIL – READRINK – 2022 – PAG 293 – EURO 20,00

Readrink è una casa editrice che pubblica in italiano testi di bartending, antichi e nuovi, dei più noti autori. Uno degli ultimi lavori pubblicati è “Fix the Pumps”.

Pubblicato la prima volta nel 2010 in inglese, il libro esamina il fantastico mondo delle soda dalla loro prima apparizione nelle farmacie del 1800, dalle soda fountain sino all'attuale evoluzione. L'autore, Darcy S. O'Neil, è scrittore, ha studiato chimica, è ricercatore presso il laboratorio della University of Ontario e applica il sapere scientifico alla gastronomia.

I contenuti del libro mettono alla prova qualsiasi nerd di bartending. I capitoli esaminano le ricerche e le tecniche utilizzate da coloro che per primi si cimentarono con la realizzazione delle soda, affronta la questione storica della “soda italiana”, la produzione e l'evoluzione storica degli sciroppi, le tipologie di bevande, un intero capitolo sull'acqua, tante ricette comprendenti sciroppi, soda e drink e la curiosa figura del “soda jerk” del quale non vi sveliamo nulla per non anticiparvi la lettura.

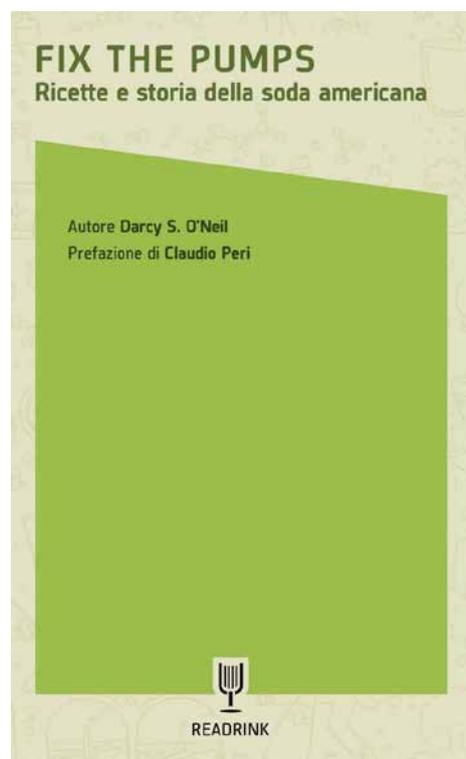
Le informazioni storiche e tecniche sono veramente molte e ben rappresentano l'approfondito lavoro di ricerca svolto dall'autore.

Le soda hanno costituito un capitolo molto importante nella storia liquida della

mixology made in USA. Nel testo non sono presenti fotografie, eccezion fatta per pochi disegni, e la lettura è scorrevole.

Le soda sono oggi molto utilizzate in mixology e non sono pochi i bartender che si cimentano con preparazioni homemade personalizzate da utilizzare nei propri drink. Considerando l'accurata bibliografia esaminata, il lavoro di Darcy S. O'Neil e il suo libro sono assolutamente indispensabile per coloro che perseguono una miscelazione attenta, ricercata e sofisticata.

Alessandro Palanca





ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO
DELLA CREATIVITÀ

Mixology Selection

ferro
beverage&co.

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

Wine
Beer

Spirit

in our DNA

illustrazione di Andrea Koes

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

Bevi Responsabilmente