

# BarTales

ANNO X | N. 5 | GENNAIO 2023

REPORT  
PASSATO E FUTURO

HOT SPIRIT  
QUESTIONE DI FEELING

ZOOM  
L'UOMO È UNA BOLLA



FOCUS ON  
**LA SFIDA  
DELLA VODKA**



10



22



38



50



62



74



88



94



102



112



120

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida  
ECONOMIE E CONFLITTI
- 6** **News** DAL MONDO
- 10** **Liquid Story** di Fabio Bacchi  
TIM, GUSTO UNICO
- 22** **Report/1** di Vittorio Brambilla  
PASSATO E FUTURO
- 38** **Hot Spirit** di Sara De Marco  
QUESTIONE DI FEELING
- 50** **Focus On/1** di Alessandro Palanca  
LA SFIDA DELLA VODKA
- 62** **Zoom/1** di Antonella Paolino  
L'UOMO È UNA BOLLA
- 74** **Event/1** di Valentina Rizzi  
ESPRIT DE FRANCE
- 88** **Report/2** di Vittorio Brambilla  
MATERIA E SPIRITO
- 94** **Event/2** di Giulia Arselli  
TOP KERMESSE
- 102** **Zoom/2** di Bastian Contrario  
POS O NON POS?
- 112** **Focus On/2** di Valentina Rizzi  
UN MONDO DI VENDEMMIE
- 120** **Competition** di Giulia Arselli  
ERBE & MIXOLOGY
- 144** **Book Corner** di Alessandro Palanca  
IL PIONIERE DEL VERMOUTH



ANNO X | N. 5 | GENNAIO 2023

DIRETTORE RESPONSABILE

**Melania Guida**

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

**Fabio Bacchi**

(fabiobacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR

**Cinzia Marotta**

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arselli, 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



**BITTER**  
FUSETTI  
**american**  
limited edition

25%VOL

## **E SE FOSSE PIÙ AMERICANO?**

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

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



OTTO OTTO  
**88**  
BAIJIU

Italy's Baijiu pioneers

[www.88baijiu.com](http://www.88baijiu.com)



# IL DISTILLATO DEGLI IMPERATORI

PRONTO A CONQUISTARE I MIGLIORI BAR D'ITALIA

 @moutait

 Moutai Italia

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

Bevi Moutai responsabilmente

# ECONOMIE E CONFLITTI

**N**el cuore dell'Europa freddo e sanguinante, nel mezzo di un conflitto che avremmo voluto mai iniziato e soprattutto risolto da tempo, la Vodka gioca un ruolo di primo piano. Lo aveva fatto nel 1941, quando Stalin firmò l'ordine dei "100 grammi". Era quella, infatti, la razione, da diluire con l'acqua, prevista per i soldati al fronte come sostegno allo sforzo bellico. Non solo. Con il distillato bianco si commemoravano anche i soldati caduti in battaglia così che da quel momento nacque la tradizione del "bagnare con la Vodka": qualunque onorificenza, guadagnata sul campo, veniva collocata all'interno di un bicchiere con la Vodka. Poi, giù di un solo sorso perché soltanto dopo la medaglia poteva far mostra di sé sull'uniforme. Oggi che la guerra infiamma nuovi e antichi confini, il distillato accende il fronte della spirit industry globale. Sanzioni ed embargo (a pag. 50) hanno messo ko la produzione russa a tutto vantaggio di quella ucraina. È il segnale che i mercati, particolarmente sensibili ai conflitti, giocano ruoli significativi sugli scenari delle economie mondiali. Dirottano flussi produttivi, rimodulano volumi, finendo per orientare gusti e consumi. Certo, per una valutazione complessiva è ancora presto per tirare conclusioni. Quanto lo stop all'import della produzione più grande, quella russa, possa davvero incidere sulle casse della Federazione è difficile da quantificare. Agli occhi degli analisti più esperti, il boicottaggio della Vodka (nell'Europa occidentale i consumi della Vodka russa rappresentano meno del 3%) si assesta più come colpo simbolico che come attacco all'economia del Paese. E se qualche azienda ha prontamente cambiato nome per cancellare ogni assonanza e vicinanza con la Russia, se altre fanno a gara per donare all'Ucraina percentuali su profitti, va evidenziata la forza salda della catena della solidarietà che ha saputo stringersi fulminea. Non è poco. Per tutto il resto, l'augurio sincero di un anno migliore.



## A COLPI DI SALE

Il Margarita compie 75 anni e Cointreau festeggia con il Cointreau Margarita Challenge. La competition, dedicata ai bartender di tutta Italia è finalmente arrivata e promette avvincenti sfide a colpi di sale e Cointreau. La terza edizione del Margarita Challenge torna nel Bel Paese e chiama all'appello i bartender più talentuosi, sfidandoli nella realizzazione creativa di uno dei cocktail più famosi al mondo. I bartender interessati a partecipare potranno iscriversi sulla piattaforma del brand <https://www.cointreau.com/int/en/cointreau-margarita-challenge#form> fino al 20 gennaio 2023 registrando il loro originale Cointreau Margarita.



## SERENO VARIABLE

La prima metà del 2022 (H1) ha visto la crescita del valore delle bevande alcoliche raggiungere massimi storici, ma ci sono segnali che il fenomeno sta iniziando a rallentare, secondo IWSR Drinks Market Analysis. I volumi nelle fasce di prezzo premium e super premium sono cresciuti del 7% nel primo semestre del 2022. Si tratta di un aumento più lento rispetto alla crescita del 18% dello scorso anno comunque attribuita al “rimbalzo post-pandemico” all’inizio del 2021. I dati sono confrontati con quelli presentati nel primo semestre 2019 nei 20 mercati chiave, che rappresentano circa il 75% del volume totale del consumo globale di alcol per bevande.



## MASTER EMERITO

Dopo 27 anni di onorata carriera, il celebre master distiller di Beefeater Gin si dimetterà a gennaio e diventerà il primo master distiller emerito del marchio. Payne ha trascorso gli ultimi 55 anni dedicandosi alla produzione di Gin e ora si impegnerà come giudice di concorsi internazionali di Gin e sull'hosting di esperienze VIP per il brand Beefeater. Desmond Payne ha dichiarato: «Dedicare la mia carriera a Beefeater, è stata un grande privilegio. Ho viaggiato per il mondo, mi sono goduto un Gibson o un Martini in alcuni dei migliori bar e, cosa più importante, ho incontrato persone che sono le migliori in quello che fanno».

## UN BAR INFINITO

Il prossimo anno l'evento "Wine Paris e Vinexpo Paris" presenterà "Be Spirits" un intero padiglione dedicato ai giovani produttori di liquori e distillati. La manifestazione si terrà al Paris Expo di Porte de Versailles a Parigi dal 13 al 15 febbraio. Be Spirits è descritto come un "evento nell'evento" e presenterà prodotti che vanno dalle distillerie artigianali ai marchi domestici. Be Spirits ospiterà anche l'Infinite Bar lungo 40 metri, punto focale della hall.

Ci sarà anche una nuova area, il Craft Pavilion, che sarà riservata ai giovani produttori di liquori, RTD, bevande analcoliche, sidri.



## SPIRITO PROGRESSISTA

Skyy Vodka ha lanciato una campagna con il NYC Pride, che vedrà il brand coprire i costi dei matrimoni per 100 coppie negli Stati Uniti. La campagna Skyy Says I Do è stata lanciata per celebrare il Respect for Marriage Act, che garantirà il riconoscimento federale dei matrimoni tra persone dello stesso sesso e interrazziali, ed è stata firmato dal presidente Joe Biden. Sean Yelle, Campari senior category marketing director, ha dichiarato: «Lo spirito progressista di Skyy Vodka è radicato nelle sue origini californiane e il marchio si impegna ad avere un impatto positivo sulle questioni di giustizia sociale che interessano la comunità in generale».



**hospitalitysud** 4<sup>a</sup> edizione  
il salone per hotellerie ed extralberghiero



## NAPOLI, IL SALONE DELL'OSPITALITÀ

La quarta edizione di HospitalitySud, il salone dedicato alle forniture, ai servizi, alla formazione per l'hotellerie e l'extralberghiero, si terrà mercoledì 22 e giovedì 23 febbraio 2023 a Napoli, presso la Stazione Marittima. HospitalitySud è il prestigioso appuntamento del centro sud per gli operatori del mondo dell'ospitalità, in particolare titolari, manager, personale e consulenti di hotel, resort, ville, dimore storiche, relais, country house, agriturismi, villaggi, camping, glamping, bed&breakfast, affittacamere, case vacanza, ostelli, spa-terme.

# Shaking perspectives



bevi responsabilmente



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



**GAMONDI**  
1890



## Luca Rossi

Appassionato di Champagne e trekking, il genovese Luca Rossi è una delle figure più rappresentative del bartending della città della lanterna. Luca si è avvicinato al bar mentre terminava gli studi superiori. All'inizio erano mansioni semplici svolte durante i fine settimana ma sufficienti ad accendergli la passione. Questa si è alimentata con approfondimenti e studi specifici che gli sono valsi la prima assunzione come bartender al "Number One", bar molto frequentato nel centro di Genova. Erano i primi anni del 2000 e da allora Luca è stata una figura costante nella bartending scene locale. Luca Rossi ha presentato la sua mixology in storici bar genovesi come "La Bottega del Conte", il "Blu", il "Muà" e nelle cocktail competition che ha vinto. Nel 2019 completa il suo percorso formativo frequentando Accademia Branca e inizia a collaborare con la spirit industry. Da fine 2018 Luca Rossi gestisce il "Bar degli Aperitivi", locale storico nel panorama genovese, per rilanciarlo e farlo rientrare nel circuito dei locali più frequentati dagli amanti dell'aperitivo.

## Boccanegra

### INGREDIENTI

- 5 cl Tequila infusa con peperoncino tostato
- 3 cl Liquore al pompelmo rosa
- 3 cl Bitter Gamondi
- 3 cl Succo di lime

TECNICA Shaker

BICCHIERE Highball

GUARNIZIONE Fili di peperoncino rosso

### NOTE

Invitante già alla vista questo drink è una esplosione di bontà. Profumato con una speziata acidità che conquista al primo sorso. Il Bitter Gamondi rivela il suo esplosivo corpo aromatico che si prolunga nel finale. La delicata nota piccante dona una ricercata complessità.





# TIM, GUSTO UNICO

Amaro e suadente, un'eccellenza della produzione artigianale varesina

DI FABIO BACCHI

I timo o timo officinalis (*Thymus vulgaris*) è una pianta arbustiva appartenente alla famiglia delle Lamiaceae, di cui fa parte anche la menta, largamente diffusa in tutta Italia. Alla vista si presenta con ramificazioni ricche di

foglie dal colore verde-grigio, quando è in fiore le infiorescenze hanno un caratteristico colore rosa lilla.

Questa pianta, molto utilizzata in cucina soprattutto nella preparazione di piatti salati, è anche ricca di proprietà



benefiche e può essere utilizzata in forma di infuso o olio essenziale.

Il timo predilige la crescita in ambienti aridi o sassosi, non richiede molta cura o particolari condizioni ambientali, pertanto, è molto semplice da coltivare nell'orto o anche sui terrazzi o nei giardini di casa. Il *Thimus Serpyllum* è una varietà altamente aromatica, con gusto amaro e profumo molto intenso simile all'origano.

Il nome *Thimus* deriva dal termine greco *Thymos* che significa "profumare", *Serpyllum* dal latino *Serpo* "strisciante", che richiama la sua crescita spontanea su vari tipi di terreni sabbiosi, rocciosi e soleggiate. In Grecia il timo era considerato un simbolo di coraggio, e i soldati erano soliti strofinarsi delle foglie di timo sul petto oppure bagnarsi con acqua di timo prima di andare in battaglia.

Il *Thimus Serpyllum* è presente in Asia,

"TIM"

Il migliore liquore igienico da dessert

**ANTISETTICO - INTESTINALE**

squisito tanto da solo che con seltz od acqua - Gustosissimo nel caffè e nel latte.

**MASSIME ONORIFICENZE**

alle Esposizioni Internazionali d'Igiene di Parigi 1910,

— Londra 1910 e Roma 1912 —

"TIM"

Estratto dall'Erba Florida di Serpillo (Herba Florida Serpylli) proveniente dal *Thimus Serpyllum* (Labiatae).

Questo liquore contiene dell'olio etereo (*oleum aethaereum*) al quale sono legate le proprietà medicinali del "TIM", l'ultimo ritrovato della scienza, in fatto di elixir eupeptici, il più gustoso, il più gradito, il più igienico liquore da dessert.

Composto con gli aromi antisettici e dietetici contenuti nel *Thimus Serpyllum* (*Timolo, acido timico*) accuratamente estratti e concentrati, ne viene corretto il sapore coll'aggiunta di sostanze vegetali toniche ed aromatiche.

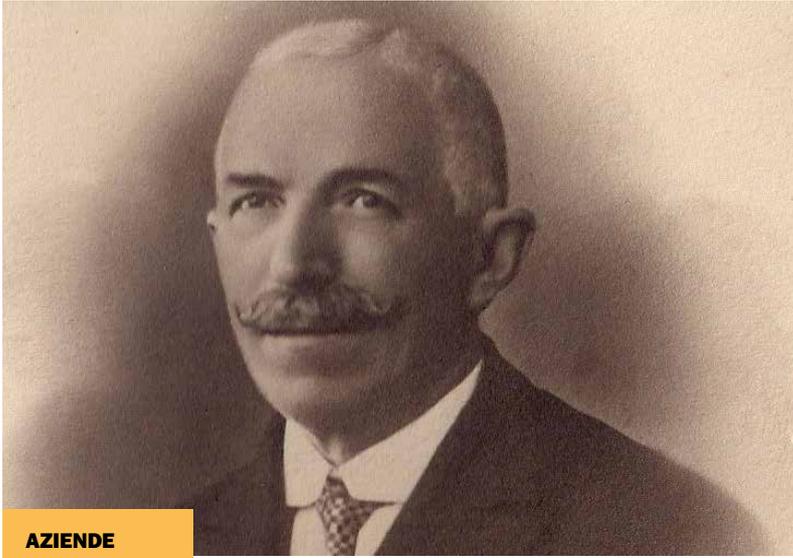
Possiede perciò tutte le proprietà toniche, antisettiche, antifermentative che lo rendono **utile ed oltremodo accetto ai sofferenti di stomaco.**

L'ottima qualità di alcool, esclusivamente di vino, con il quale viene preparato, è distillato con i più moderni apparecchi della Casa Egrot di Parigi. Il prodotto è perciò garantito assolutamente puro, libero di materie estranee e nocive.

Dalla felice combinazione di questi elementi risulta il "TIM", che in sé riunisce tutte le qualità dietetiche, antisettiche, antiputride, preservative del *Thimus Serpyllum*.

Nord Africa e in tutta l'Europa mediterranea. In Italia lo si trova sulle Prealpi varesine.

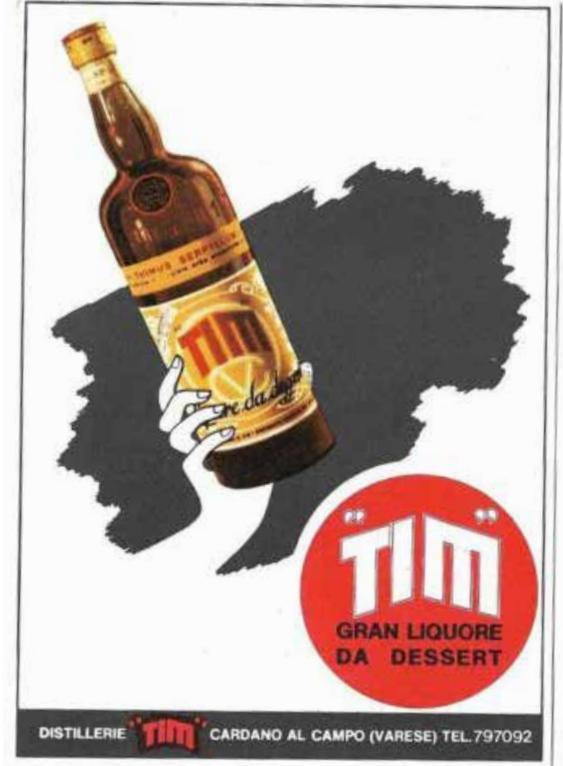
Tradizionalmente il timo è usato per la preparazione di rosoli casalinghi in molte regioni, solitamente servito fresco dopo pasto. Tuttavia in Italia esiste un liquore al timo che ha una storia antica legata alla cittadina di Cardano al Campo in provincia di Varese. In questa zona, così legata al timo e alle sue applicazioni, nasce il liquore TIM. Nel 1900, a Cardano al Campo, Angelo Colombo fondò una



**AZIENDE**  
IL FONDATORE  
ANGELO  
COLOMBO.

classica distilleria a conduzione familiare, la Angelo Colombo SA. Colombo avviò dunque la produzione di Grappa, liquori vari, infusi e anche bibite sodate come la gazzosa “con la balèta”.

Il liquore TIM sarebbe nato nel 1903 grazie al lavoro di un appassionato enologo nativo del lago di Varese che perfezionò la ricetta di un liquore amaro al timo. Con un processo produttivo molto artigianale i fiori di timo serpillino vengo-



no macerati in una soluzione idroalcolica alla quale vengono poi aggiunti altri ingredienti sapientemente dosati. Tra le altre botaniche che compongono la miscela di TIM rientrano la china calissaia, cannella, caffè tostato, e quindi infusi

**TIM LIQUORE SOLIDALE  
A SOSTEGNO DE IL SEME  
COOPERATIVA SOCIALE ONLUS**

## DOVE LO TROVI?

**6 DICEMBRE**

Mercatini di Natale 2015  
di Cardano al Campo

**8 DICEMBRE**

Accensione dell'albero  
Piazza Mazzini

**15-22 DICEMBRE**

al Mercato del martedì  
Piazza Ghiringhelli

OPPURE PRESSO "IL SEME ONLUS" IN VIA BARI 6, CARDANO AL CAMPO  
per informazioni CHIAMA 0331 731006

Il Rhum J.M è noto agli estimatori come il miglior rhum vieux della Martinica. Viene prodotto da secoli secondo le tecniche ancestrali prescritte dal suo fondatore, Jean Marie Martin.

Questa rhumerie atipica, del Nord della Martinica, deve la propria fama internazionale alla cura particolare dedicata ad ogni fase della produzione ed al rispetto degli elementi naturali.



#### UNA RHUMERIE FAMILIARE :

NEL 1914, GUSTAVE CRASSOUS DE MÉDEUIL COMPERA LA RHUMERIE J.M DI FONDS-PRÉVILLE.

A PARTIRE DA QUESTA DATA, GLI EREDI CRASSOUS DE MÉDEUIL VEGLIANO COSCIENZIOSAMENTE SULLA PRODUZIONE DEL RHUM J.M.



#### UN SITO ECCEZIONALE :

SITUATO NEL NORD DELLA MARTINICA, SUI FIANCHI DELLA MONTAGNA PELÉE, L'HABITATION BELLEVUE BENEFICIA DI UN CLIMA TROPICALE UMIDO E DI TERRE VULCANICHE PARTICOLARMENTE FERTILI

E PROPIZIE ALLA COLTURA DI UNA CANNA DA ZUCCHERO D'ECCEZIONE.



#### LE NOSTRE CANNE DA ZUCCHERO :

COLTIVATE E SELEZIONATE CON CURA, LE NOSTRE CANNE DA ZUCCHERO VENGONO TRITURATE NEI NOSTRI MULINI MENO DI UN'ORA DOPO IL RACCOLTO. QUESTA SPECIFICITÀ CONSENTE DI

OTTENERE UN SUCCO DI CANNA PARTICOLARMENTE FRESCO E RICCO DI AROMI.



#### LA DISTILLAZIONE :

DA SEMPRE IL NOSTRO RHUM AGRICOLE VIENE DISTILLATO, SECONDO LA TRADIZIONE, IN DUE COLONNE DI RAME DI TIPO CREOLO. VIENE DISTILLATO A 72° PER CONSERVARE TUTTA LA RICCHEZZA AROMATICA

DELLE NOSTRE CANNE DA ZUCCHERO.



#### UN INVECCHIAMENTO ECCEZIONALE :

LE NOSTRE BOTTI VENGONO ATTENTAMENTE SELEZIONATE E ANZITUTTO BRUCIATE ALL'INTERNO PRIMA DI ESSERE UTILIZZATE.

OGNI ANNO, IL NOSTRO "MAÎTRE DE CHAIS" PROCEDE AD UNA COLMATURA METICOLOSA DELLE BOTTI CON RHUM DELLO STESSO MILLESIMO PER PRESERVARE LA TIPICITÀ PROPRIA DI CIASCUNA ANNATA.

LA LENTA ALCHIMIA DEL LEGNO E DELL'ALCOL NOBILITA ULTERIORMENTE I NOSTRI RHUM VIEUX DOTANDOLI DI UN COLORE DORATO NATURALE E DI UNA RICCA TAVOLOZZA AROMATICA.



#### UN'ACQUA PREZIOSA :

J.M È LA SOLA DISTILLERIA DELLA MARTINICA CHE UTILIZZA L'ACQUA DI SORGENTE PER LA PRODUZIONE DEI SUOI RHUM. SGORGANDO DALLE

VISCERE DELLA MONTAGNA PELÉE, QUEST'ACQUA PURA E RICCA DI MINERALI CONTRIBUISCE ALLA QUALITÀ ECCEZIONALE DEI RHUM J.M.



#### UN RHUM RICONOSCIUTO :

REGOLARMENTE PREMIATO AI CONCORSI INTERNAZIONALI (PARIGI, BRUXELLES, SAN FRANCISCO), I RHUM VIEUX J.M SONO PARTICOLARMENTE AMATI DAGLI ESTIMATORI DI GRANDI DISTILLATI

ALLA RICERCA DI NUOVE SENSAZIONI GUSTATIVE.

## EDDEN PROJECT

UN PROGETTO DI ECONOMIA CIRCOLARE, GLI SCARTI DELLA CANNA DA ZUCCHERO ALIMENTANO LA CALDAIA ECO-EFFICIENTE, GENERANDO ELETTRICITÀ PER L'ISOLA. IL 25% DEGLI INVESTIMENTI È DEDICATO ALLA RICERCA DI UNA PRODUZIONE PIÙ SOSTENIBILE (L'80% DEGLI APPEZZAMENTI È CERTIFICATO HVE 3, HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE).

**BEVI RESPONSABILMENTE**

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

# Rhum J.M

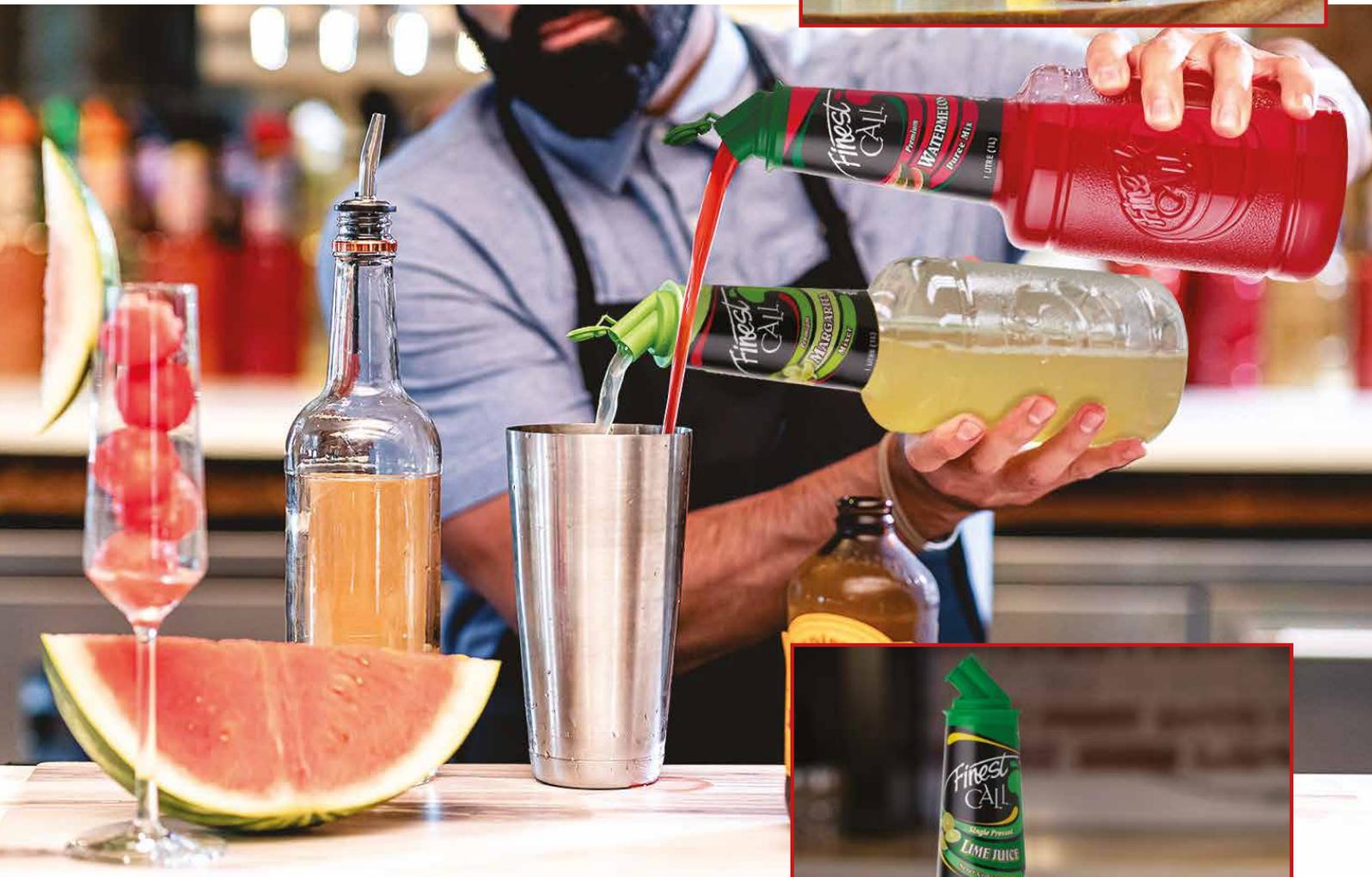


*Gustave Crassous  
de Médeuil*



## Mixology Minded Collection

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail



**FOLLOW ALONG!**

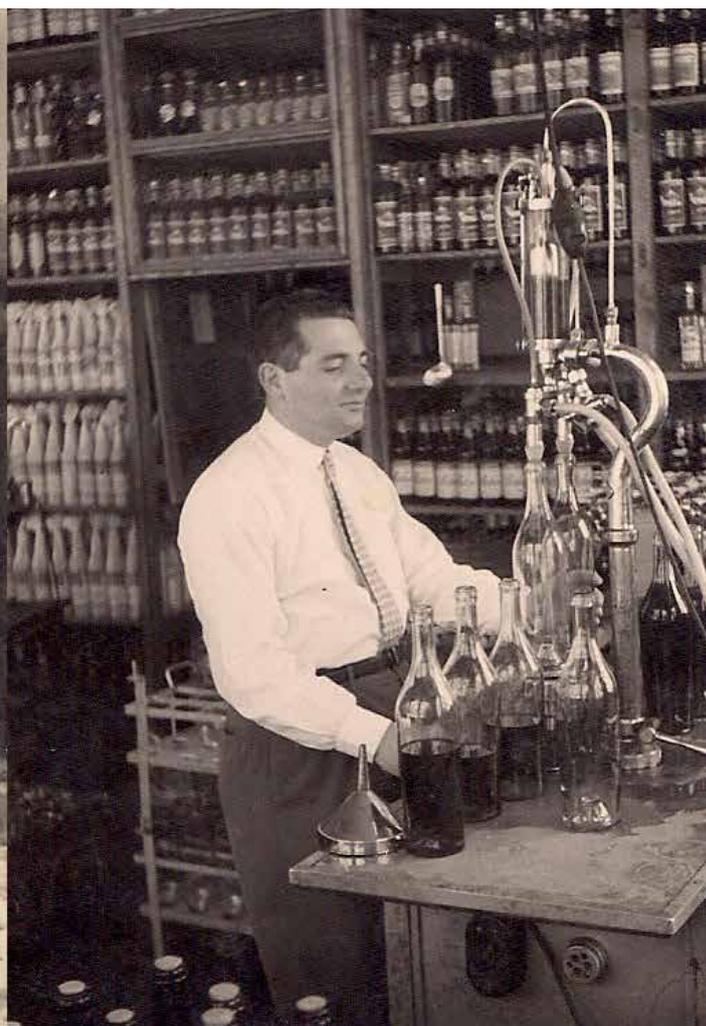
 @FinestCallEU

 @FinestCall\_EU

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

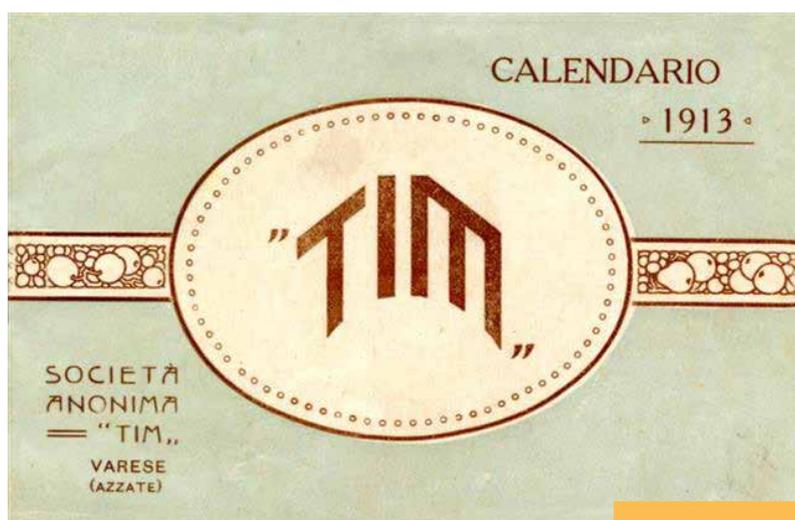


Download the  
NEW ABM Cocktail Pro App  
for more recipes and information



di lampone, menta e arancio. Il risultato finale è un liquore con 35° dal gusto unico, suadente e ricco.

I primi anni del secolo furono generosi di successo commerciale per Angelo Colombo, una persona molto intraprendente che nella sua attività era coadiuvato dai figli Vittorio, Ugo e Romeo che si inserirono subito nella conduzione della piccola distilleria. Non mancarono le onorificenze e i riconoscimenti di qualità ottenuti dal liquore alle Esposizioni Internazionali di Parigi (1910), Londra (1910) e Roma (1912). Tra i clienti di TIM vi era anche il Vaticano. Il liquore TIM prodotto dai Colombo era il fiore all'occhiello della distilleria che avrebbe poi assunto lo stesso nome.



**FAMIGLIE**  
IN ALTO, ANITA  
E ANGELO  
COLOMBO JR.

Nei primi anni del secolo scorso Varese era una città molto viva. Nascevano i grandi alberghi, vi erano molte iniziative culturali, nei bar si consumavano i tipici prodotti liquoristici del territorio. Come



**FAMIGLIE**  
**IN ALTO,**  
**VITTORIO**  
**COLOMBO E LA**  
**MOGLIE**  
**ANGELINA.**

l'Anesone Triduo della Distilleria GropPELLI, il tamarindo Brusa, la Menta Piperita Bajoni, l'Amaro Piatti, la Grappa Rossi d'Angera e il liquore TIM della distilleria di Angelo Colombo, tutti gioielli dell'arte liquoristica dell'epoca.

Nel 1948, sotto la guida di Vittorio, il primogenito, e di sua moglie Angelina, la

società cambiò denominazione divenendo Distillerie TIM. Anche i figli di Vittorio Colombo, Anita e Angelo, con i rispettivi coniugi, si impiegarono nell'attività fondata dal nonno Angelo. Sono gli anni nei quali la distilleria viene ampliata, ottimizzati il laboratorio, i magazzini e la linea di imbottigliamento, nasce la Grappa Stravecchia "dal collo storto", un'originale bottiglia con l'imboccatura curva.

Nel 1969 i figli di Vittorio, Anita e Angelo, arricchiscono il catalogo con l'Amaro LEM. Questo liquore celebrava la missione spaziale che portò l'uomo sulla luna per la prima volta. LEM (Lunar Excursion Module) era il nome del veicolo lunare con il quale si mossero gli astronauti Neil Armstrong e Buzz Aldrin sulla superficie lunare.

Nei primi anni Settanta nacque la vodka al limone Timbo, La visione impren-

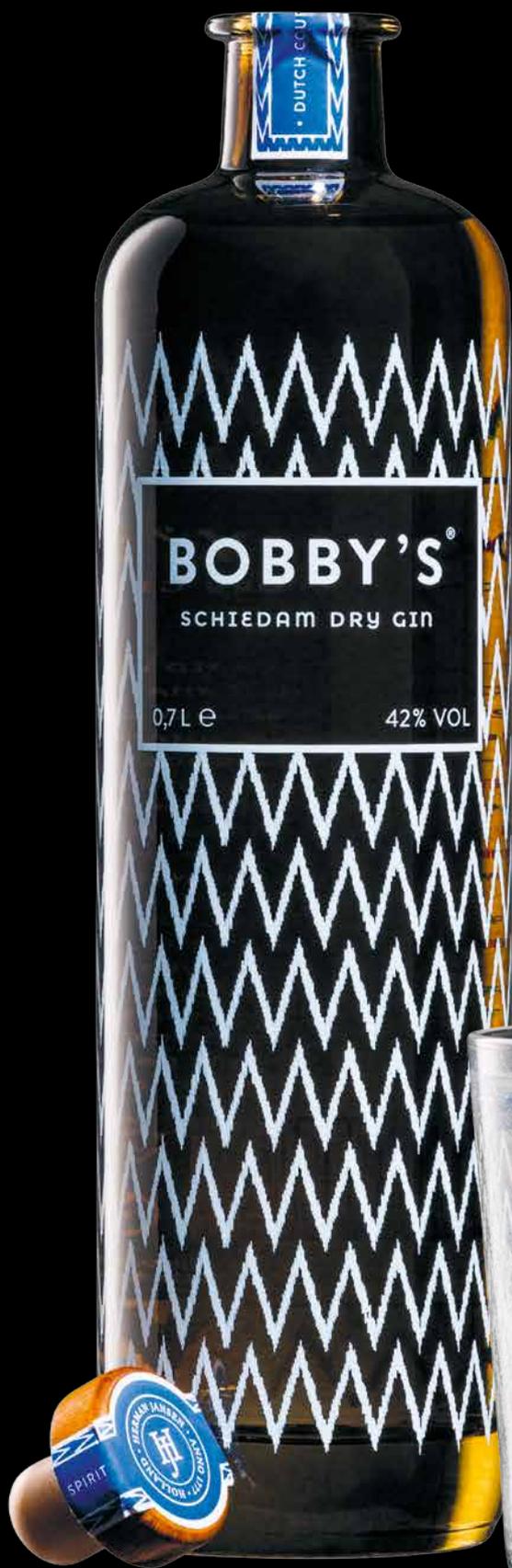
**GREEN GROVE**  
ITALIAN NATURAL MIXERS



## GREEN GROVE TONIC WATER

L'acqua tonica che aggiunge qualità premium ai tuoi Gin Tonic. Chiara e fresca, al palato è **piacevolmente amara**, con pochi grammi di zucchero.

DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI | [WWW.GHILARDISELEZIONI.COM](http://WWW.GHILARDISELEZIONI.COM)



# CORRAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE

*Bevi Bobby's Gin responsabilmente*

**ONESTIGROUP**  
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA  
ONESTIGROUP.COM  
@ONESTIGROUP



ditoriale del fondatore sarebbe continuata sempre in ambito familiare arrivando sino al 1985, anno in cui, giunti ormai in età da pensione, la famiglia decise di cedere l'attività. La distilleria conobbe un momento di oblio per poi cessare definitivamente l'attività, ma il legame tra il liquore TIM e la città di Cardano al Campo avrebbe avuto una nuova alba.

Nel 2003 Anita e i suoi figli, Alberto e Vittorio Annoni, decisero di avviare una iniziativa per sostenere le attività di una onlus di volontariato sociale, Il Seme, che si occupa di assistenza a persone colpite da disabilità e alle loro famiglie. Dopo molto tempo venne prodotto un lotto di 1.500 bottiglie di TIM il cui incasso andò in beneficenza alla onlus, experien-



za poi ripetuta nel 2015. In entrambe le occasioni i cittadini di Cardano al Campo risposero con generose offerte.

Grazie a questo consenso verso il liquore, nel 2017 la quinta generazione della famiglia Colombo decise di riprendere la produzione e commercializzazione dell'ormai ultra-centenario liquore le cui radici erano radicate nel tessuto sociale ed economico della cittadina varesina.

Con il suo profondo colore ambrato, TIM si presenta all'olfatto con note aromatiche dolci e intense, gradevole profumo agrumato e floreale donato dall'infuso di arancio. Al palato si possono percepire distintamente i toni donati

dalle botaniche della ricetta. Il timo è sicuramente l'elemento caratterizzante ma sono netti i toni speziati di china e cannella. Il tocco amaro è ottenuto grazie all'intensità del caffè tostato che offre al palato un gusto deciso, l'infuso di lampone regala altre note fruttate che caratterizzano un retrogusto morbido e profondo.

Indubbiamente il liquore TIM ha una complessità estremamente interessante. La versatilità del liquore TIM si esprime in un consumo neat, con ghiaccio, fresco e in miscelazione. Nel 2023 Liquore Tim compierà 120 anni e sono previste iniziative speciali delle quali vi racconteremo.

# AMARO FORMIDABILE

PRODOTTO   
ARTIGIANALMENTE

IN

ROMA | ITALIA

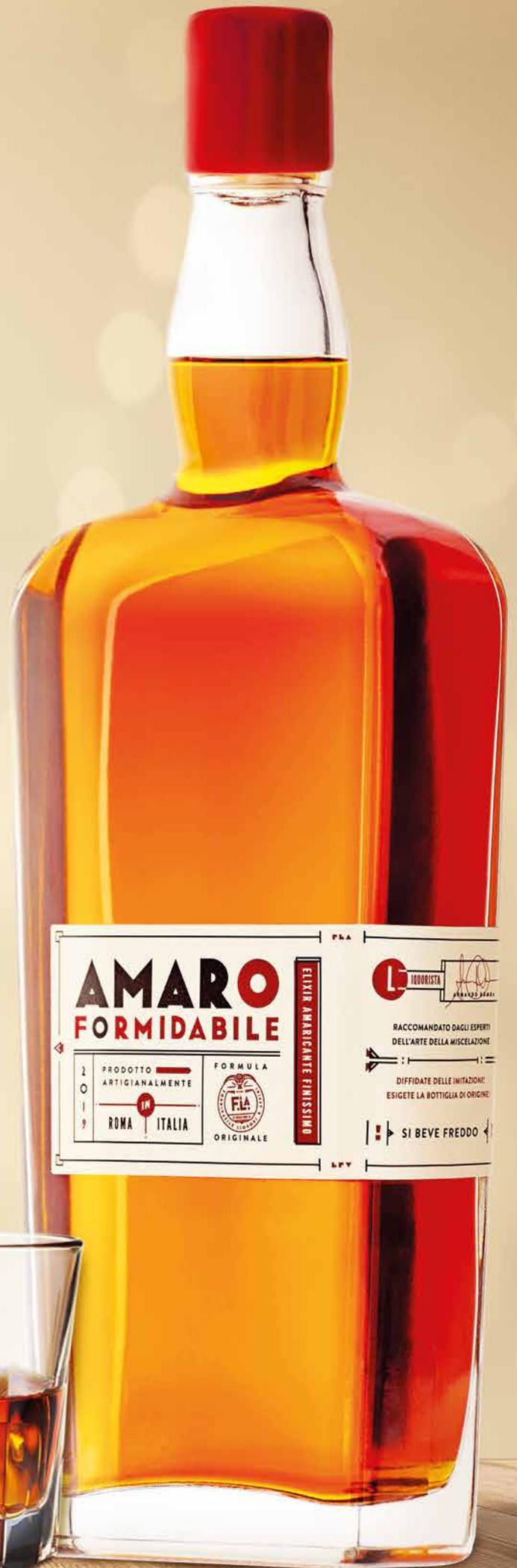
DIFFIDATE DELLE IMITAZIONI!



produced and distributed by

**PALLINI**

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



# PASSATO E FUTURO

## Dopo la pandemia, finalmente la ripresa Cambiano abitudini e stili di vita In vetta il Gin e i Ready To Drink

DI VITTORIO BRAMBILLA

Il 2022 è considerato l'anno della vera ripartenza dopo due anni condizionati dall'emergenza sanitaria che, sovvertendo gli equilibri mondiali, le economie e rivoluzionando l'esistenza delle persone in tutti i continenti, ha cambiato stili e abitudini. L'industria dell'ospitalità è stata una delle più colpite.

Tra le conseguenze più importanti un mutato stile di vita di molti addetti ai lavori che hanno preferito cambiare lavoro impegnandosi in settori che garantiscano più sicurezza e stabilità. Il risultato è una cronica carenza di cuochi, bartender e camerieri che sta rimodulando le tecniche

di servizio, gli orari e i giorni di apertura dei pubblici esercizi. A questo bisogna aggiungere la crisi energetica, un'inflazione che sembra non arrestarsi, una guerra che condiziona tutta l'Europa e il suo sistema produttivo.

Eppure non siamo qui a raccontarvi solo di ombre, ci sono anche luci, specialmente in quei paesi nei quali la cocktail culture e il bartending si stanno sviluppando sempre più. Sono mercati importanti nei quali si prevedono investimenti turistici molto rilevanti che svilupperanno una cultura del consumo fuori casa di qualità e la crescita professionale di una





nuova generazione di bartender.

Comunque, seppur con diverse velocità, la ripartenza è un processo avviato in tutto il mondo. Quella che segue, confortata da analisi e sondaggi di settore, è una fotografia che riassume la scena mondiale del bartending nell'anno appena trascorso e tenta di tracciare il futuro prossimo.

## **EUROPA**

Possiamo affermare che i consumatori sono stati entusiasti di tornare nei bar. Circa l'on trade è stato osservato il ritorno in grande stile degli eventi di settore. Da Roma Bar Show di maggio a Athens Bar Show a novembre i bartender sono tornati a frequentare le grandi kermesse internazionali; acquisizioni e aperture di nuovi bar sono sempre più frequenti.

Secondo i report di una grande multinazionale di settore, il Gin è ancora lo spirito che suscita più interesse. Il Gin sembra stia incontrando crescente interesse tra i Millennials che apprezzano sempre più il Gin Tonic.

In generale si registra un aumento di richieste di cocktail a basso contenuto

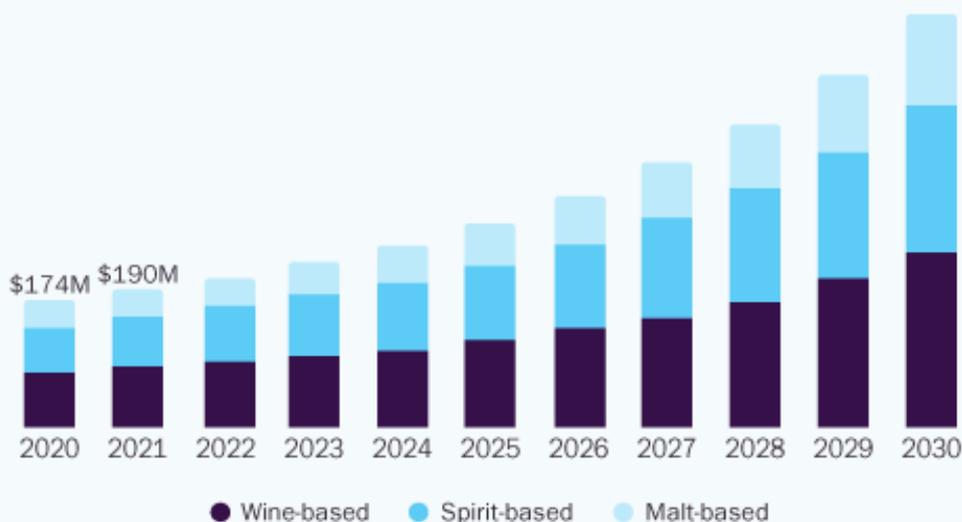
alcolico così come cresce l'utilizzo in miscelazione di prodotti ecosostenibili e prodotti localmente. Tuttavia permangono delle problematiche: approvvigionamenti lenti o carenti, costo delle energie, mancanza di personale e, soprattutto, il costo della vita in costante rialzo può influire negativamente sui consumi fuori casa. Il rischio per il bartending è che una fetta di mercato torni a consumare vino o birra causa l'aumento del prezzo dei cocktail.

Una sfida importante per i bar è proprio sul fronte dello staff. È sempre più difficile trovare personale preparato e ancora di più riuscire a mantenerlo. Sapendo che c'è estrema ricerca di staff molte figure tendono a cambiare posto di lavoro molto spesso, generando così turn over di staff molto frequenti e sempre più problematici. Per tutti questi motivi molti bar hanno rimodulato gli orari di apertura.

I consumatori si interessano sempre più alla provenienza dei prodotti e al loro contenuto di zucchero. Grazie all'utilizzo di tecnologia molti bar stanno perseguendo un sistema di sostenibilità circolare. Un esempio è il riciclo della menta non consumata che può essere utilizzata per creare essenze di menta con il girovap.

## U.S. Ready To Drink Cocktails Market

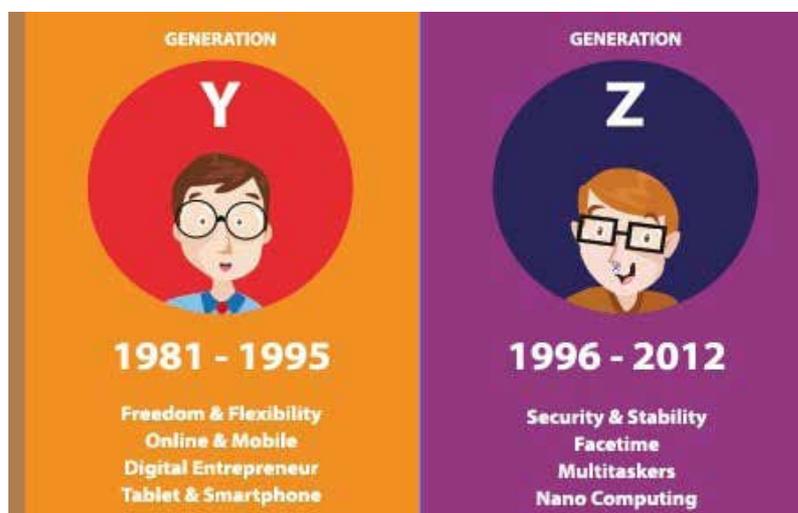
size, by type, 2020 - 2030 (USD Million)



**12.8%**

U.S. Market CAGR,  
2022 - 2030

Source:  
www.grandviewresearch.com



Un altro dato importante si registra dai risultati di 50 World Best Bar che sancisce il successo di bar gestiti da figure italiane.

### NORD AMERICA

Anche qui aumentano le richieste di drink alcol free o low alcol nelle generazioni giovani. I Millennials e i ragazzi della Generazione Z sembrano frenare il consumo di alcol. Di contro sono in aumento la richiesta di grandi classici della miscelazione.

Quasi svanite le restrizioni del Covid, le persone hanno ripreso a viaggiare e i consumatori sono tornati subito nei bar.

Le persone cercano servizi semplici in un ambiente che li faccia sentire a proprio agio e accuditi, dove possano stabilire veri legami umani. Gli ultimi due anni hanno ricordato alla gente quanto siano importanti i bar e in generale gli affari sembrano tornati ai livelli pre-pandemia. Ma non per tutti, infatti molti operatori tradizionali faticano a cambiare ritmo e offerta e stanno soffrendo.

Poiché tante persone hanno lasciato il settore dei servizi, dopo la pandemia la forza lavoro è diventata significativamente più giovane e meno esperta. I bar hanno dovuto adattarsi ai continui cambiamenti delle normative volte a contrastare la pandemia e alle aspettative dei consumatori. Confidando che contribuiscano a elevare il mercato dei cocktail, in molti sono convinti che crescerà il consumo dei cocktail RTD e di quelli alla spina.

Per sopperire alla mancanza di personale molti bar stanno considerando questi cambiamenti aiutati anche da una più elevata automazione di servizio e preparazione. Tuttavia si pensa che il consumo di cocktail artigianali tenderà a diffondersi nei centri urbani più piccoli di tutti gli USA.

# ELEPHANT GIN



**BETTER GIN.**

Pluripremiato in tutto il mondo.

**SAFER ELEPHANTS.**

1 milione di euro donati per la salvaguardia degli elefanti.

[www.compagniadeca.raibi.com](http://www.compagniadeca.raibi.com)  
Bevi responsabilmente

# BARBA-TURICO

ELIXIR BALSAMICO



Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

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

BEVI RESPONSABILMENTE



## SUD AMERICA

Gli analisti rilevano che, sebbene le attività sudamericane legate all'ospitalità non siano state immuni dagli effetti della pandemia, oggi sono più attive che mai. Per i bar sudamericani è stato un momento di riflessione per sviluppare opportunità di innovazione e miglioramento. Infatti il Sud America oggi annovera 5 bar tra i 50 World Best rispetto





ai 3 del 2021. I dati riportano che in più paesi sudamericani la spesa procapite nei bar è aumentata e la frequenza media dei consumatori si attesta su due visite per settimana.

L'interesse dei consumatori verso il bar è dunque cresciuto e anche il livello professionale dei bartender. Molto importante è la tendenza volta a riporre maggiore attenzione a ingredienti, sapori e produttori locali con i quali l'America Latina sta vivendo un processo di rivalutazione di tradizioni e cultura dei territori.

Questo aspetto sviluppa l'economia locale, denota maggiore consapevolezza e attenzione al consumo e sicuramente

il bartending locale gioca un ruolo molto importante in questo fenomeno.

Anche in Sud America i bartender sono molto attenti alla sostenibilità e alcuni bar hanno avviato interessanti progetti di permacultura che forniscono gli ingredienti alle proprie attività.

Ma oltre gli aspetti ambientali la sostenibilità investe anche il fattore umano.

Alcuni bar hanno avviato percorsi formativi che sensibilizzano su uno stile di vita sano e quanto più sostenibile per coloro che praticano il bartending come professione. Tradotto: avere team di bartender in buona salute e motivati significa avere una marcia in più.



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

E Mediterraneo sia!

**Doragrossa Mediterranea**  
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro  
Chinotto | Violetta | Curaçao Mediterraneo

BEVI RESPONSABILMENTE





RICETTA  
N. 6  
RECIPÉ

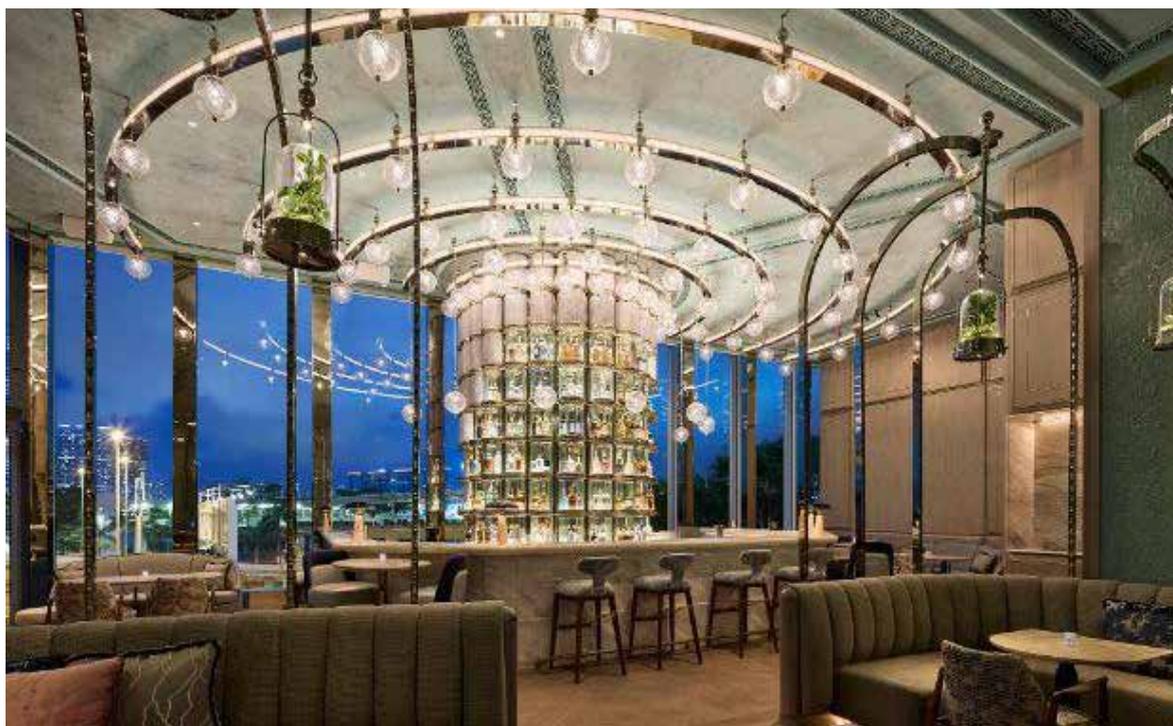
Liquore Curaçao Mediterraneo.  
L'intensità e la persistenza dei migliori  
agrumi mediterranei e l'eleganza  
di una nobile acquavite italiana.

E Mediterraneo sia!

**Doragrossa Mediterranea**  
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro  
Chinotto | Violetta | Curaçao Mediterraneo



## ASIA

Nonostante il mondo abbia iniziato a riprendersi nel 2021 dalle conseguenze della pandemia globale, in alcuni paesi asiatici la riapertura è cominciata verso la fine del 2022. Come negli altri continenti la pandemia ha messo alla prova l'industria dell'ospitalità e dei servizi in generale, soprattutto per tutto ciò che concerne le catene di approvvigionamento, la gestione e ricerca del personale, l'aumento salariale e adesso anche l'inflazione. Come sappiamo, molte figure professionali hanno preferito impegnarsi in settori che offrono più certezza e stabilità.

A quasi tre anni di distanza, in Asia la ripresa è stata disomogenea perché alcuni governi sono stati più cauti nell'alleggerire le regole sui viaggi rispetto ad altri. La Cina sta ancora affrontando tempi incerti a causa della politica zero-Covid. Il Giappone e Taiwan hanno appena iniziato a consentire viaggi senza visto per i turisti e Hong Kong ha ridotto il tempo di quarantena in entrata. La bartending



scene asiatica non sarà mai normalizzata sino a quando la Cina non si sentirà libera dal Covid ma ci sono paesi in cui l'industria turistica sta andando a gonfie vele. Tra questi: Singapore e Thailandia.

Comunque, si può affermare che il settore ha mostrato una buona resilienza ed è pronto a tornare a correre come negli anni pre-pandemia. La bartending industry è strettamente legata al turismo



e una ripresa dei viaggi è fondamentale per il settore. Alcuni paesi stanno introducendo nuove strategie per rilanciare il turismo. Hong Kong, ad esempio, ha promesso di regalare 500.000 voli quando riaprirà nel 2023. Altro esempio è l'India che è stata uno dei primi paesi asiatici a incentivare i viaggi. Le occupazioni degli hotel sono quasi tornate ai livelli pre-pandemici, e nel 2022 annovera 5 bar tra i 50 Asia World Best Bar rispetto all'unico presente nel 2020. Altro dato positivo è costituito dagli investimenti che i gruppi

alberghieri hanno annunciato.

Le premesse per una ripartenza, dunque, ci sono. Degli addetti ai lavori osservano un importante cambiamento nei consumatori, ovvero, un interesse per cocktail. Quasi certamente perché durante la pandemia le persone hanno adottato uno stile di vita più sano, in casa, che ha influito sulle abitudini nel bere. Un chiaro esempio di come il mercato tende a evolversi in funzione del cambiamento dei gusti e delle esperienze di consumo.

*Alle origini dell'arte liquoristica italiana*



LIQUORE  
**ROSOLIO di TORINO**

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



BEV. RESPONSABILMENTE



Rappresentato da



RINALDI 1957

*Welcome to Sugarlandia*



## AUSTRALIA

Ottimi bar ma tutti con lo stesso problema: il personale. L'Australia sta diventando una meta molto importante per la cocktail culture. Non a caso la finale mondiale di Diageo World Class quest'anno si è svolta a Sydney, accendendo i riflettori sulla fiorente scena dei bar australiani. Melbourne, Brisbane, Adelaide e Perth sono i centri più importanti per la cocktail culture australiana.

Brisbane ospiterà le Olimpiadi del 2032 e gli investimenti porteranno notevole sviluppo turistico. Circa le difficoltà di reperimento del personale ci si rivolge a lavoratori che arrivano dall'estero, ma i costi di alloggio, specie in città come Sydney dove è molto diffuso il lavoro da remoto, sono proibitivi.

Lo stesso problema affligge la Nuova Zelanda. Il rapporto Australia On Premise Consumer Pulse registra che le uscite dei consumatori sono stabili, con due consu-



matori su cinque che escono con la stessa regolarità di sempre. La filiera degli approvvigionamenti è ancora instabile e difficoltosa, ragion per cui molti bartender si riforniscono di prodotti locali.

Molto significativa l'espansione della bar scene di Sydney con molte aperture. Come il nuovo Tequila Bar di Maybe Sammy. L'Australia promette molti nuovi interessanti bar.



economica in entrata, ha subito gravi conseguenze. Tuttavia il 2022 ha registrato un tangibile senso di ottimismo.

Dubai è un classico esempio di locali indipendenti e modaioli, sostenuti da politiche governative che stanziavano crescenti investimenti per favorire il settore dell'intrattenimento e dell'ospitalità. Negli Emirati il bartending non è più esclusiva dei grandi alberghi, la vita notturna si è sviluppata in molti quartieri e con essa bar indipendenti che hanno elevato formazione dello staff e standard di servizio.

In Africa le società africane si stanno evolvendo anche se in senso più economico che culturale. Infatti, nonostante la pandemia, gli analisti registrano aumenti del PIL nelle principali economie africane (Kenya, Nigeria, Ghana), Deloitte prevede che entro il 2030 più di mezzo miliardo di africani apparterranno alla classe media.

Città del Capo vanta ancora l'offerta di bar più sofisticata e diversificata del continente africano, ma a Nairobi è successo qualcosa di molto importante. Quest'anno un bar di Nairobi, l'Hero Bar, è entrato nella classifica dei World Best Bar. A conferma di livelli di standard elevati, creatività e dinamismo mai registrati prima in un continente che è in movimento.

## AFRICA E MEDIO ORIENTE

In queste regioni il cambiamento passa per gli standard di servizio che si stanno alzando molto in fretta. La scena dei bar in Medio Oriente e in Africa si è ripresa dalla pandemia e il tema attuale è il rinnovamento. Molti paesi hanno allentato in anticipo le restrizioni, alcuni non le hanno quasi mai attuate, ma la vitale industria turistica, spesso quasi unica voce



**DINGLE**  
COUNTY KERRY  
**DISTILLERY**  
*• Ireland •*

Distillato nell'omonima città, nella contea di Kerry in Irlanda, il gin Dingle è il frutto di anni di ricerche e sperimentazioni. Nonostante possa essere considerato un classico *London Dry*, le botaniche utilizzate per la produzione sono del tutto uniche ed originali: fra di esse, infatti, si possono trovare le bacche di sorbo, il mirto di palude, la fucsia, il biancospino e l'erica tipica della contea di Kerry. Negli anni il gin Dingle ha ricevuto prestigiosi riconoscimenti come *Migliore Gin del Mondo* e *Migliore London Dry del Mondo*.



Distribuito in esclusiva da

 **doreca**  
un mondo da bere

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

BEVI RESPONSABILMENTE



# QUESTIONE DI FEELING

Dal piatto al bicchiere, spopolano gli chef dell'alambicco. Per sorsi stellati

DI SARA DE MARCO

**C**hef famosi collaborano con produttori di distillati per realizzare ricette originali basate sulla ricerca di sapori e profumi unici. È questione di chimica, in cucina come in cantina. Ma non solo, senso sviluppato dell'olfatto, precisione, tecnica ed esperienza sono elementi comuni nel lavoro di uno chef come di un mastro distillatore. Si potrebbe dire che i due mestieri abbiano molto in comune e che viaggino insieme: non si dovrebbe bere senza mangiare e non si può mangiare senza bere.

E allora perché non sperimentare le abilità dei cuochi anche al fornello di un alambicco o alle prese con gli odori e i sapori di un liquore? In tanti ci hanno già pensato e altrettanti hanno iniziato a collaborare con esperti di cucina per la realizzazione delle ricette dei propri distillati.

Di nomi famosi ce ne sono tanti, da Gordon Ramsay ad Antonino Cannavacciuolo, l'idea ha fatto il giro del mondo, fino a diventare una vera tendenza.

Tra gli chef italiani più conosciuti, Carlo Cracco ha prodotto una linea di distillati:



**CHEF**  
**CARLO**  
**CRACCO.**  
**A SINISTRA I**  
**SUOI**  
**DISTILLATI.**

Limoncello, Amaro e Gin. Il progetto, nato durante il lockdown nel 2020, era quella di creare dei digestivi da offrire ai clienti del ristorante dopo il pasto, che fossero fedeli ai metodi di produzione tradizionali ma che si differenziassero dai prodotti disponibili sul mercato. Alla ricetta classica del Limoncello sono state aggiunte bucce di pompelmo, cedro e scorze di bergamotto in infusione. Per la realizzazione

dell'Amaro è stato impiegato oltre un anno di ricerche e prove per racchiudere in bottiglia i sentori rilasciati da diverse erbe aromatiche tra cui radice di liquirizia, rosa damascena boccioli, assenzio romano, radice di genziana, china rossa, coriandolo, vaniglia del Madagascar, arancio amaro in scorze. Per il Gin, oltre alle bacche di ginepro, sono stati utilizzati distillati di salvia sclarea e di bucce di limone, pochi



**CHEF**  
 IN ALTO,  
 MASSIMO  
 BOTTURA CON  
 ERIC HARD DI  
 THE DALMORE.

ingredienti per un risultato elegante. Da provare in miscelazione o neat.

Il rinomato chef Massimo Bottura, innovatore e ristoratore di fama internazionale da oltre 20 anni, ha collaborato con il master distiller Richard Paterson per realizzare L'Anima, un raro e unico single malt invecchiato 49 anni, di produzione The Dalmore. Con sentori di aromi esotici, uvetta, cioccolato amaro e marmellata, sapore di caffè, noci, arance, è il frutto dell'unione di rare release precedentemente maturate in botti ex-Bourbon di piccole dimensioni, botti di Gonzalez Byass che in precedenza contenevano Sherry "Pedro Ximenez" di 40 anni e



Graham's Vintage Port Pipes. La speciale bottiglia è stata venduta a un'asta di beneficenza per più di 100mila sterline. Il ricavato è stato donato a Food for Soul, il progetto culturale no profit fondato da Bottura, insieme con la moglie Lara Gilmore, che pone il cibo come cambiamento contro l'isolamento sociale. Lo scopo è quello di migliorare le condizioni di vita di alcuni popoli salvaguardandone storicità e autenticità.

Lo spirito filantropico di Bottura ha ispirato anche il mondo del beverage. Paolo Dalla Mora, fondatore del brand Engine, ha realizzato il progetto "Fuel for your Soul" per contrastare lo spreco alimen-

# THE ORIGINAL PROCIDIAN TASTE



drink responsibly



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

@corricellagin



# Tónico per eccellenza Pugliese per tradizione

La combinazione sapiente di spezie inedite rafforza la nota amaricante e tonica,  
esaltando le caratteristiche tipiche della Teriaca Pugliese.

## FIUME



tare e l'isolamento sociale. Il 2 novembre scorso, la pagina Instagram ufficiale di Engine ha trasmesso in diretta l'incontro tra Bottura e Dalla Mora. Dalla conversazione è emerso come, per entrambi, sia indispensabile essere uniti e socialmente coinvolti per costruire un futuro migliore. Per Engine, che ha fatto della sostenibilità il suo marchio distintivo, il settore food e ristorazione è fonte di ispirazione per portare la ricerca anche nel mondo del beverage.

Lars Williams e Mark Emil Hermansen, entrambi ex chef del Noma di Copenhagen, nel 2017 hanno fatto coppia per creare Empirical Spirits, definiti "emozioni liquide". Williams ed Hermansen hanno raccolto in bottiglia i sapori e gli odori delle pregiate materie prime scoperte durante i loro viaggi. Il laboratorio Empirical è stato costruito con macchinari su misura, per la produzione sono state sviluppate tecniche di fermentazione ibrida e distillazioni a bassa temperatura. Ayuuk, è una fedele prova che i distillati di produzione Empirical non appartengono a categorie già presenti sul mercato: peperoncino affumicato Pasilla Mixe, proveniente dagli agricoltori Mixe di Oaxaca Messico, macerato con spirito di base di grano viola danese e malto pilsner. Dopo la distillazione le frazioni vengono fatte riposare in



**CHEF**  
 IN ALTO, LARS WILLIAMS E MARK EMIL HERMANSEN, AL LAVORO PER EMPIRICAL SPIRITS. A SINISTRA, GUY FIERI E SAMMY HAGAR.





botti ex-Sherry Oloroso per ammorbidire e infondere i sapori complessi dell'acquavite.

Anche lo chef Guy Fieri, insieme con il cantante Sammy Hagar, ha percepito il potenziale del territorio e delle materie prime messicane dando vita a Los Santo nel 2019. Insieme con il mastro distillatore Juan Eduardo Nunez, producono distillati presso la storica distilleria El Viejo, fondata nel 1937. Per ogni lotto di Los Santo viene utilizzata l'agave blu Weber proveniente dall'altopiano di Jalisco in Messico. Nell'assortimento troviamo Santo Puro Mezquila, prima e unica miscela di Tequila e Mezcal al mondo. Santo Fino Blanco, un Tequila liscio ed equilibrato con note piene e complesse dal gusto terroso, aromi di pepe e agrumi, spezie delicate e sapori floreali. Santo Reposado: Tequila Blanco riposato in botti di rovere americano.

Il brand Macallan conferma come cucina e drink viaggino insieme. Nel 2019

**CHEF**  
 IN ALTO, IL  
 TEAM MCALLAN  
 CON JORDI  
 ROCA (A  
 SINISTRA).  
 QUI SOPRA IL  
 GIN DI  
 SALCOMBE.  
 A DESTRA,  
 L'ETICHETTA DI  
 ARABELLA.





Ph. Melania Siracusano

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

Bevi responsabilmente.

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



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



## IL PRIMO GIN LUCANO

**Gusto secco e stuzzicavole.**  
Creato con dodici botaniche raccolte  
lungo le coste di due mari  
e sulle creste del Pollino.

GIN  
UJINO  
*Lucania's  
Botanical Spirit*

BEVI RESPONSABILMENTE

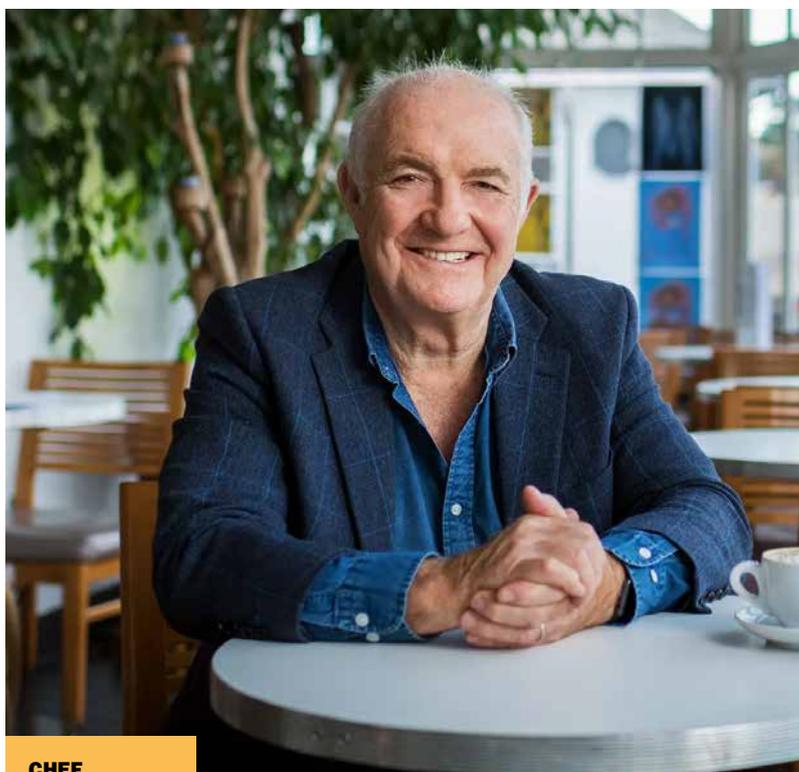
lo chef Jordi Roca firma The Macallan Rich Cacao, un single Malt Scotch Whisky con chiare note di cioccolato, proposto in abbinamento con alcune creazioni di pasticceria. Infatti, Jordi Roca è il pasticcere del ristorante El Celler de Can Roca gestito insieme ai fratelli Joan e Josef, premiato con tre Stelle Michelin. Lo chef ha sapientemente modellato il profilo del Whisky.

Angus Lugsdin e Howard Davies, sono i co-fondatori della distilleria Salcombe Distilling Co., affermatasi in breve tempo con diversi riconoscimenti, oggi conosciuta in tutto il mondo. La grande ammirazione che Lugsdin e Davies riservano nei confronti degli chef è tangibile dalle diverse collaborazioni. La serie Salcombe Gin Voyager è una collezione di Gin in edizione limitata sviluppata in collaborazione con chef di fama mondiale e produttori di vino iconici. Tra le proposte Voyager vi è "Arabella" sviluppato con il contributo di Michael Caines, chef di fama mondiale, uno dei più celebri e affermati della Gran Bretagna. Arabella Gin è un'edizione limitata di 1.200 bottiglie, premiata come "Best New Launch Design" ai World Gin Awards 2019. Arabella Gin è stato creato con 17 botaniche tutte selezionate da



**CHEF  
IN ALTO,  
MICHAEL  
CAINES.  
QUI ACCANTO,  
MONICA  
GALETTI.**





ricco, equilibrato, totalmente tropicale sviluppato in collaborazione con la celebre chef Monica Galetti della quale esprime lo stile culinario. Questo Gin è ispirato allo storico commercio di spezie e frutti tropicali un tempo affidato ai Salcombe Fruit Schooners, delle imbarcazioni leggere tipiche della zona, con le quali la produzione di frutta veniva trasportata verso i maggiori mercati europei.

Non solo distillati. Rick Stein, chef, ristoratore, autore di libri di cucina e presentatore televisivo britannico, ha cucinato per la regina e il principe Filippo, Tony Blair, Margaret Thatcher, il Presidente francese Jacques Chirac e il Primo Ministro indiano Narendra Modi. È tra i personaggi più illustri della gastronomia mondiale. Sul sito ufficiale, oltre a una collezione di distillati, è possibile acquistare i cocktail Ready To Drink firmati Rick Stein. La scelta è tra tre classici: Old Fashioned, Margaritas, Espresso Martini. Le ricette sono state personalizzate dallo chef. Gli ingredienti dell'Old Fashioned, per esempio, sono Premium Bourbon, Coconut Water Simple Syrup, Angostura Bitters, Orange Bitters e Sea Salt.

Nessuno meglio di uno chef è capace di stimolare le emozioni attraverso i sapori ed è così che la contaminazione tra discipline premia con prodotti d'eccellenza, originali e ricercati.

**CHEF**  
IN ALTO A DESTRA, IL TEAM SALCOMBE. QUI SOPRA RICK STEIN E I SUOI READY TO DRINK.

Michael Caines. Lo chef si è ispirato a un giardino estivo inglese e riflette il suo stile culinario. Bacche di ginepro macedone e scorze di agrumi freschi di limone, lime e arancia, e altre 13 botaniche tra cui semi di coriandolo inglese, cardamomo, bacche di cubeb, timo limone, verbena, ibisco, liquirizia, alloro, mandorle amare e amarene. Nel 2019 la Salcombe Distilling Co. lanciò anche "Island Queen", un Gin

 FLORESSENCE

*It's a gin,  
not a sin!*



# Dry gin, scent of Tuscany.

Floressence è un Tuscan dry gin dalle note aromatiche inconfondibili.  
Ispirato al profumo di Caterina De' Medici, immaginato a Firenze.



floressencegin

floressencegin.com



floressencegin



# LA SFIDA DELLA VODKA

Le sanzioni segnano un vantaggio per il distillato ucraino. Al momento, più simbolico che economico

DI ALESSANDRO PALANCA

**L**e vicende belliche tra Russia e Ucraina e le dirette conseguenze socio economiche mondiali hanno inevitabilmente inciso, fortemente, anche sulla spirit industry globale. Improvvisamente, cultura e identità russa si sono trovate sotto i riflettori dei media e della pubblica opinione, oggetti di accesi dibattiti, spesso divisivi, che hanno generato schieramenti pro e contro.

Un esempio importante è stata la presa di posizione verso la Vodka russa. Lo spirito è stato oggetto di boicottaggio ed embargo da parte di consumatori e Paesi in segno di solidarietà con l'Ucraina.

Questo atteggiamento ha mostrato come la spirit industry può impattare sulla politica e sulla vita delle persone.

Cosa significa questo per un mercato importante come quello della Vodka? Per Russia e Ucraina la Vodka costituisce una importante voce nella borsa delle esportazioni. Insieme a Rum e Whisky la Vodka è una delle categorie più importanti tra gli alcolici.

Secondo un report di Global Data, nel 2020 il mercato globale della Vodka valeva 75,7 miliardi di dollari, cifra corrispondente all'11,3% del valore globale degli alcolici. La Russia è il più grande



produttore al mondo ed è chiaro perché è stato subito preso di mira da coloro che protestavano contro l'invasione dell'Ucraina.

Nel 2021, i maggiori mercati di esportazione per la Vodka russa sono stati: Regno Unito, Israele, Germania, Stati Uniti, Kazakistan e tutto il segmento duty free. Oggi la maggior parte delle multinazionali di settore ha completamente sospeso le proprie operazioni con la Russia e molti mercati sono quasi impenetrabili per la Vodka russa, fatta eccezione per i Paesi dell'ex Comunità degli Stati Indipendenti (CSI), già ex Jugoslavia, e alcuni paesi del Medio Oriente che sono gli unici a non seguire l'esempio. In altri casi molti Paesi hanno elevato i dazi di importazione sino al 50% sulle merci russe.

Tuttavia, è difficile sapere se questi boicottaggi abbiano un effetto economico significativo. Secondo i dati IWSR,

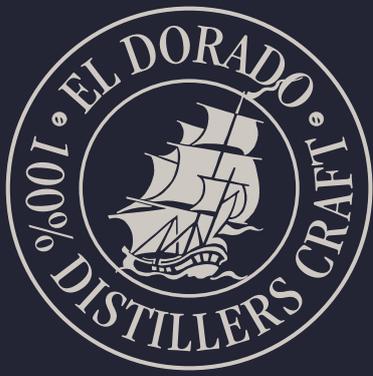


oltre il 90% della Vodka russa viene consumata a livello nazionale, in Europa occidentale i consumi di Vodka russa rappresentano meno del 3% in volume



(esclusa la CSI). Pertanto, il bando della Vodka russa per appoggiare l'Ucraina ha un significato più simbolico che economico, specialmente se si considera questa mossa condivisa dal consumatore. Infatti l'embargo sulla Vodka russa ha fatto aumentare significativamente la vendita di Vodka ucraina. In USA sono state analizzate le consegne a domicilio di alcol (fonte Drizly) e si registra un aumento del 225% a partire dal 24 febbraio 2022, il giorno in cui la Russia ha iniziato l'invasione dell'Ucraina.

Il boicottaggio non è stato l'unico modo con cui le aziende hanno mostrato solidarietà all'Ucraina, molte hanno utilizzato i loro prodotti per inviare un messaggio. Stolichnaya, con sede in Lettonia, attraverso la Vodka testimonia la propria posizione sul conflitto. Dopo l'invasione, l'azienda ha cambiato il suo nome da Stolichnaya a Stoli per rimuovere ogni associazione con la Russia. Inoltre, l'azienda ha anche smesso di utilizzare ingredienti provenienti dal paese e all'inizio di quest'anno ha lanciato un'edizio-



# EL DORADO

DEMERARA RUM

**PRODUCT OF GUYANA**





Scopri il progetto.



Bevi responsabilmente.





ne limitata di Vodka a tema ucraino con tutti i profitti destinati ai pasti di World Central Kitchen per i rifugiati ucraini.

Altri brand hanno lanciato nuove referenze impegnandosi a donare il 100% dei profitti alle ONG in Ucraina, e alcuni sondaggi hanno rivelato che i consumatori considerano la propria sensibilità a un brand tanto più importante quanto questo sia allineato ai propri valori. Sul versante opposto, per le merci russe in

generale, si genererà una disillusione permanente nei loro confronti, tanto più importante quanto più il conflitto sarà lungo.

Un esempio arriva da Chernobyl Spirits, un produttore che utilizza il proprio marchio per sostenere le persone colpite dalla guerra. La sua produzione di Vodka, appropriatamente chiamata Atomik, è destinata a un progetto sociale che mira a sostenere le comunità colpite dal



disastro nucleare di Chernobyl e ora dalla guerra. L'azienda dona almeno il 75% dei profitti.

Chiaramente i problemi non sono pochi, sia di natura economica che strut-

turale. Il gruppo Bayadera, la più grande azienda ucraina di alcolici, denuncia l'aumento dei prezzi per i servizi di trasporto, in particolare il trasporto marittimo, l'allungamento delle catene di consegna a causa delle restrizioni su alcune rotte durante la guerra e un colossale aumento del prezzo dei materiali componenti. Prima della guerra, con una capacità produttiva di 200 milioni di bottiglie all'anno, l'azienda esportava in 45 paesi nel mondo. Anche il gruppo Bayadera ha registrato un apprezzamento maggiore della Vodka ucraina grazie alla scomparsa dei marchi russi dagli scaffali.

Il packaging delle Vodka Bayadera è cambiato nel design dell'etichetta, un

DRINK RESPONSIBLY & RIDE SAFELY



#bikesharing

AMARO  
DEL CICLISTA

Tutto un altro giro.

📷 @AMARODELCICLISTA

DA DESIGN.IT

Maraschino speciale  
Tipo Perle Extra Dry

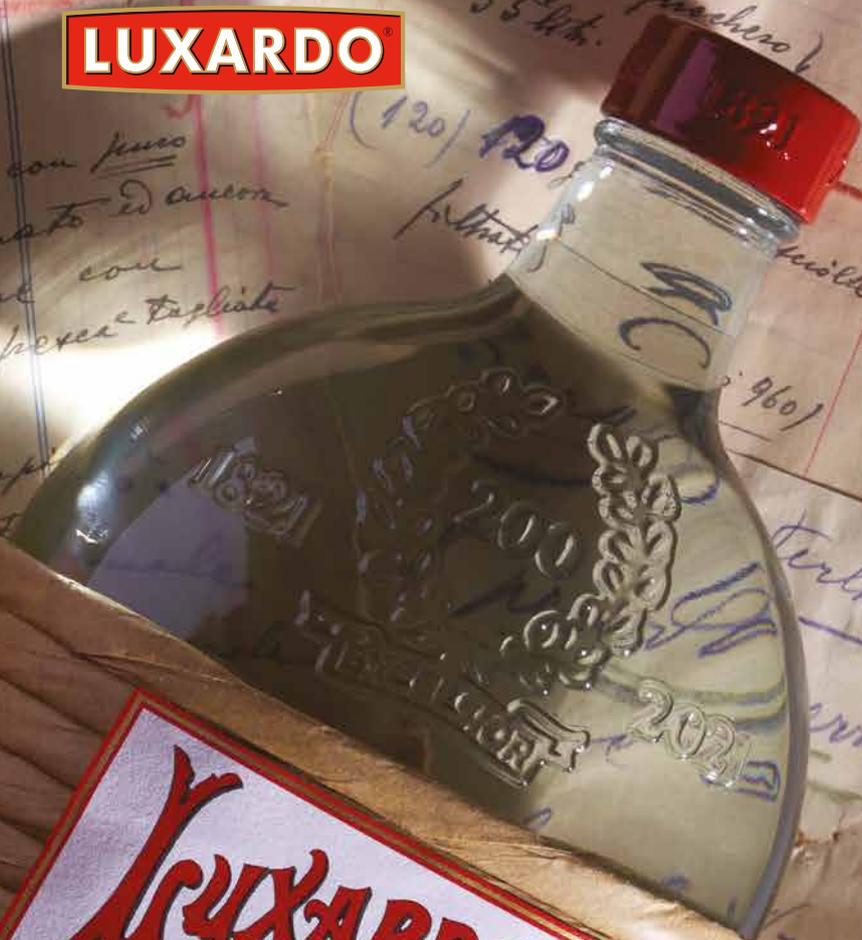
**LUXARDO**

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

lti vanno prima riemp  
proporzionale al conten  
preziosissimo app  
5 si aggiunge la  
fresca, 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)



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

f @ in

LUXARDO.IT





adesivo speciale con la scritta “Ukrainian Vodka” sullo sfondo della bandiera ucraina. Questo messaggio attira i consumatori velocemente e testimonia che gli ucraini continuano a produrre la loro Vodka, indipendentemente dalle circostanze. Il più grande cambiamento causato dal conflitto nella spirit industry è l’attenzione che le società ucraine come Bayadera Group stanno ricevendo dai mercati internazionali.

Ma nulla è facile o scontato. La grande sfida dei produttori ucraini è la gestione di un quadro economico con l’inflazione alta, del controllo dei costi di produzione e della sicurezza delle rotte verso i mercati esteri, al fine di capitalizzare la domanda che arriva dai mercati solidali contro il regime di Vladimir Putin.



Se dovessero avere successo, potrebbe succedere che una quota significativa del mercato internazionale che un tempo apparteneva alle Vodka russe, sarà conquistata dai marchi ucraini.



# LUXARDO®

## MARASCHINO l'originale *dal 1821*

Scopri uno dei liquori italiani più antichi, creato da Luxardo nel 1821 con le ciliegie marasche delle proprie piantagioni. Una ricetta esclusiva, tramandata di generazione in generazione, dà vita a un distillato dal profumo intenso, armonioso e deciso da gustare liscio, esaltante con la frutta e perfetto nei cocktail più famosi.



f @ in

@ luxardoofficial  
# weareluxardo

Luxardo® promuove il bere responsabile



LUXARDO®



**LUXARDO**  
200 years 1821/2021

f @ in



LUXARDO.IT

BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

# L'UOMO È UNA BOLLA

È il motto di Clouet  
Che da oltre cento anni  
fa esprimere il Pinot Noir  
in tutto il suo splendore

DI ANTONELLA PAOLINO

**S**in dal Rinascimento le bolle di sapone sono un motivo iconografico con il quale si simboleggia il carattere incerto ed effimero della vita umana. Le bolle rimandano all'ineluttabilità della morte e alla provvisorietà di tutto ciò che è terreno. Già gli antichi autori latini e greci citavano un proverbio che è la genesi dell'immagine delle bolle: «Homo Bulla Est» (L'uomo è una bolla). Questo antico detto è il motto della maison Paul Clouet, fondata nel 1907 da Paul Clouet, che da oltre cento anni lavora queste terrelocate nel cuore della Champagne dove il Pinot Noir si esprime in tutto il suo splendore.

Paul Clouet è un RM (Récoltant Manipulant), ovvero, un produttore che elabora e commercializza da sé i propri Champagne utilizzando solo uve dei vigneti di proprietà. Questi si distendono su 5 ettari di vigne fra Bouzy e Chouilly: due comuni grand cru, il primo nella Montagne de Reims, culla del Pinot Noir, e il secondo nella Côte des Blancs famoso per il suo Chardonnay. Ma all'interno di



queste grandi aree si frantuma un mosaico di micro-terroir.

La maggior parte dei vigneti di proprietà Clouet sono parcelle intorno alla sede della cantina a Bouzy. Ogni parcella conferisce al vino una propria identità. Il sito di produzione, con visite annesse, si trova a Cramant a pochi chilometri



**PRODUTTORI**

SOPRA,  
BOUZY-  
VIGNOBLE.  
IN BASSO, LA  
FAMIGLIA  
BONNAIRE  
(VIGNERON  
MAGAZINE  
2019).  
IN APERTURA,  
PAUL CLOUET.

da Epernay. Paul Clouet è un nome fortemente legato al Pinot Noit di Bouzy, la vera struttura portante di ogni suo Champagne. Questo piccolo produttore di nicchia è noto agli appassionati e alla critica. Ne parlano molto bene la Revue du Vin de France e la famosa guida Bettane & Desseauve.

Dal 1992 la maison è gestita dalla nipote di Paul Clouet, Marie-Thérèse Bonnaire, già ereditiera della maison Bonnaire poi unificata con maison Clouet. Sono proprio i figli di Marie-Thérèse, Jean-Etienne e Jean-Emmanuel Bonnaire, rappresentanti della quarta generazione, a occuparsi direttamente delle vendemmie, rigorosamente a mano per selezionare il meglio, degli assemblaggi e fino all'ultimo step, etichette e spedizioni.

Marie-Thérèse Bonnaire-Clouet è molto presente nelle decisioni aziendali, si occupa, tra l'altro, della gestione dello storico Bed and Breakfast di famiglia, "Les Barbotines", nel cuore della mon-





#### PRODUTTORI

IN ALTO,  
BOUZY-  
VIGNOBLE.  
QUI SOPRA,  
MARIE-  
THÉRÈSE  
CLOUET  
BONNAIRE.

tagna di Reims. Cinque stanze piene di charme ormai divenuto, negli anni, un punto di riferimento per turisti di passaggio e non solo. I due fratelli conservano le tradizioni e lo spirito della fami-

glia perpetuando la produzione di grande freschezza ed energia.

Jean Emmanuel Bonnaire sa che per fare un buon vino ci vuole tanto cuore, molto tempo a disposizione, oltre alla passione per le vigne. Il rispetto quotidiano per la vita del suolo, della fauna e della flora è assoluto poiché non viene utilizzata la chimica nei vigneti. Tranne che in casi di estrema necessità. Come nel 2021 quando il fungo *Plasmopara viticola*, in gergo francese “mildiou”, causa una primavera troppo piovosa e fredda, colpì la maggior parte del raccolto rendendolo inutilizzabile.

Il marchio “Haute valeur environnementale” (HVE – alto valore ambientale) certifica un’agricoltura ragionata e la maison Clouet è il principale promotore della zona. Ho visitato questa cantina e toccato diversi argomenti: l’approccio



**PALLINI**

dal 1875



BEVI RESPONSABILMENTE



CAMBRIDGE  
DISTILLERY



BEVI RESPONSABILMENTE

# WATENSHI GIN

Il Gin più Esclusivo e Caro al mondo!

DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI | [WWW.GHILARDISELEZIONI.COM](http://WWW.GHILARDISELEZIONI.COM)



parcellaire, la volontà di creare qualcosa di preciso che racchiude un microcosmo, un terroir ben delimitato.

La nuova cuvée lieu dit “Les Clos”, assaggiata ancora in fermentazione malolattica, esprime unicità e quintessenza ben precisa. La fermentazione malolattica apporta quella nuance di dorato, di croissant al burro appena sfornato. In gergo tecnico, si parla di “fermentazione malolattica” per indicare quel processo

enzimatico attraverso cui l’acido malico viene trasformato in acido lattico. Un processo che è successivo alla fermentazione alcolica. Per questo, si parla di “fermentazione secondaria”. L’affinamento sui lieviti di oltre 4 anni fa il resto.

Jean-Emmanuel mi ha spiegato che quella di quest’anno è stata una vendemmia fantastica e ricorda quella del 2018 altrettanto ottima. Tanto sole, pioggia quanto basta per avere il tas-



so di zucchero ideale. Quest'anno i due fratelli (Jean- Étienne si occupa della parte assemblaggi, vins clairs e invecchiamento) hanno volutamente raccolto tardivamente alcune parcelle di vigna per aumentare naturalmente il tasso zuccherino e riservare questa produzione ai famosi Coteaux Champenois.

Paul Clouet lavora anche con dei Coteaux Champenois bianchi prodotti con uva Chardonnay, sempre in fut de chêne. Ab-

biamo parlato di zéro dosage, della macerazione dei rosé de seignée e di come sia importante trovare il buon equilibrio tra aromi e profumi, zucchero e acidità. Il loro Brut Nature Grand Cru Blanc de Blanc, "dosaggio zero", è uno Champagne realizzato senza l'aggiunta di alcun liquore di dosage, normalmente aggiunto dopo la sboccatura e prima dell'imbottigliamento. Esprime tutta l'anima dei territori di Cramant, Chouilly et Oiry.

# BITTER FUSETTI



Bevi Fusetti responsabilmente

## E SE FOSSE PIÙ BUONO?

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

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

# GRADISCI UN GIN?



SCOPRI DI PIÙ SU [GINPIUCINQUE.COM](http://GINPIUCINQUE.COM)

BEVI RESPONSABILMENTE

Lo Champagne rosé può essere vinificato in due modi. A partire da una fase di breve macerazione delle uve a bacca nera (seignée), che consente di estrarre parte del loro colore, oppure assemblando vino rosso e vino bianco fermi della stessa appellation. Quindi il Bouzy Vintage 2014 Grand Cru Blanc de Noir, un vintage pazzesco.

Il Pinot Noir apporta corpo, potenza e struttura e il ricco bouquet aromatico ricorda le more e una gelée ai frutti di bosco. Sei grammi di zucchero, oltre otto anni di affinamento sui lieviti in cantina prima di arrivare sulla tavola del cliente. Perfetto per una cena da ricordare. Uva nere, succo bianco. Pura magia.

E se vi dicessi che in Champagne facciamo anche un vino tranquillo estremamente buono con solo uva Pinot Noir? La regione della Champagne è così famosa per i suoi vini pétillants che quasi ci si dimentica che i viticoltori di questa regione producono anche vino fermo. Di grandissima qualità, questi vini sono trascurati dalle grandi Maisons di Champagne e prodotti solo da pochi viticoltori come Paul Clouet. Le quantità imbottigliate sono quindi minime, si parla di 2.500 bottiglie che racchiudono l'anima della parcella "Les Hautes Brousses" situata a mezza collina e ben esposta a sud nel villaggio Grand Cru di Bouzy. Vinificazione in acciaio per non perdere la freschezza e consentire una libera espressione del proprio frutto e affinamento in botti di rovere per circa 24 mesi prima dell'imbottigliamento.

I Coteaux Champenois AOP sono vini eccezionali, la cui reputazione di qualità è ben consolidata, tanto da rivaleggiare con alcuni dei grandi vini della Borgogna. Possono essere degustati da soli o con





un piatto di salumi italiani, un coq au vin o un vassoio di formaggi stagionati.

Il Coteaux Champenois Bouzy Rouge 2018 AOP di Paul Clouet si presenta alla vista con colore rosso rubino, al naso un'esplosione di profumi di frutti rossi, rosa e viola. Al palato è fresco, sapido e decisamente invitante con la sua persistenza fruttata. Se passate da queste parti vi consiglio vivamente di visitare questa cantina perchè l'accoglienza è genuina. Semplice, come piace a noi italiani.

Jean Emmanuel Bonnaire mi parla dell'Italia e di come sia il secondo mercato per esportazioni e di come questo

mercato cresca ogni giorno. La Francia rimane il primo mercato con il 60% di bottiglie consumate. Aggiunge, inoltre, che il Covid ha cambiato il modo di consumare Champagne, il consumatore è più attento nella scelta, più curioso.

Paul Clouet rimane un punto di riferimento per coloro che vogliono bere qualcosa di deciso e ci piace proprio per questo.

Erasmus da Rotterdam con l'Homo Bulla ci ricorda che la vita è breve come una bolla di sapone. Ma noi preferiamo le bollicine dello Champagne.

Paul Clouet Champagne è distribuito in Italia da Meregalli Wines.

ROSSIDANGERA.IT

DISTILLATORI DAL 1847

ANGERA — LAGO MAGGIORE



1847

*Rossi d'Angera*

BEVI RESPONSABILMENTE



*Asturo Rossi*

**GRAPPA RISERVA PERSONALE,  
TESORO DI FAMIGLIA.**

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

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

# ESPRIT DE FRANCE

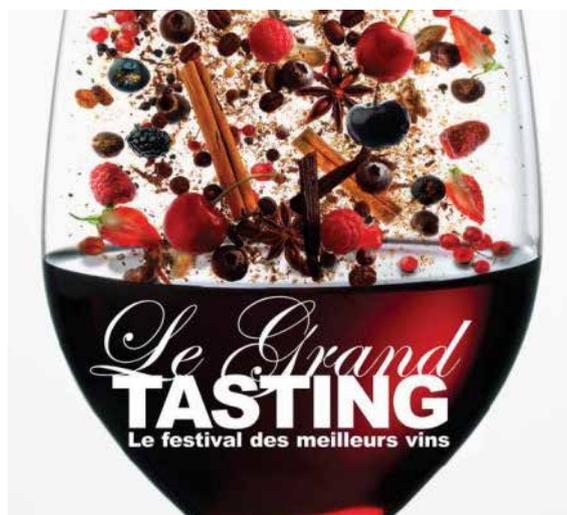
## Dallo Champagne alla Borgogna, magico viaggio nei grandi vini d'Oltralpe Incanta il Sauternes

DI VALENTINA RIZZI

I 25 e 26 novembre scorso, al Carrousel du Louvre di Parigi, si è svolto “Le Grand Tasting”, l’evento firmato da Michel Bettane e Thierry Desseauve. In quel luogo magico che riempie l’atmosfera di eleganza e raffinatezza, la Francia del vino si incontra per farsi conoscere, riconoscere e riconfermare. Trecento vignaioli provenienti da ogni parte della Francia e migliaia di vini in degustazione erano le premesse per la diciassettesima edizione del Grand Tasting. Erano presenti le grandi firme del vino ma anche nuovi arrivati di grande talento.

Le Grand Tasting è un viaggio nell’enoologia francese, dallo Champagne ai Sauternes passando per la Borgogna. In questo brioso viaggio sensoriale i miei cinque sensi sono stati catturati dall’oro brillante del Sauternes, un altro miracolo della natura. La storia racconta che una muffa killer si lasciò sedurre da un vino, rendendolo così il più famoso del mondo.

Quella del Sauternes è una magia che si ritrova nelle disciplinate regole produttive di Château d’Yquem. L’esclusività di questo vino è donata da una natura che



si esprime nelle fredde foschie autunnali dalle quali dipende la qualità del prezioso succo estratto dall’uva e dal quale si ricaverà un solo calice di vino per ogni ceppo.

Il vino Sauternes nasce a Bordeaux, sulla riva sinistra della Garonna, a circa quaranta chilometri a sud della città. La zona di denominazione (*Appellation Sauternes Controllee*) è delimitata a est dalla valle del fiume Garonna, a ovest dal suo affluente Ciron, e dalla foresta delle Landes che si estende a est e a sud formando una barriera vegetale. In tutto sono 2.200 ettari di vigneti sparsi nei



Exposant	Stand	Exposant	Stand	Exposant	Stand	Exposant	Stand	Exposant	Stand
Alcove	107-110	Alcove	111-114	Alcove	115-118	Alcove	119-122	Alcove	123-126
Alcove	127-130	Alcove	131-134	Alcove	135-138	Alcove	139-142	Alcove	143-146
Alcove	147-150	Alcove	151-154	Alcove	155-158	Alcove	159-162	Alcove	163-166
Alcove	167-170	Alcove	171-174	Alcove	175-178	Alcove	179-182	Alcove	183-186
Alcove	187-190	Alcove	191-194	Alcove	195-198	Alcove	199-202	Alcove	203-206
Alcove	207-210	Alcove	211-214	Alcove	215-218	Alcove	219-222	Alcove	223-226
Alcove	227-230	Alcove	231-234	Alcove	235-238	Alcove	239-242	Alcove	243-246
Alcove	247-250	Alcove	251-254	Alcove	255-258	Alcove	259-262	Alcove	263-266
Alcove	267-270	Alcove	271-274	Alcove	275-278	Alcove	279-282	Alcove	283-286
Alcove	287-290	Alcove	291-294	Alcove	295-298	Alcove	299-302	Alcove	303-306
Alcove	307-310	Alcove	311-314	Alcove	315-318	Alcove	319-322	Alcove	323-326
Alcove	327-330	Alcove	331-334	Alcove	335-338	Alcove	339-342	Alcove	343-346
Alcove	347-350	Alcove	351-354	Alcove	355-358	Alcove	359-362	Alcove	363-366
Alcove	367-370	Alcove	371-374	Alcove	375-378	Alcove	379-382	Alcove	383-386
Alcove	387-390	Alcove	391-394	Alcove	395-398	Alcove	399-402	Alcove	403-406
Alcove	407-410	Alcove	411-414	Alcove	415-418	Alcove	419-422	Alcove	423-426
Alcove	427-430	Alcove	431-434	Alcove	435-438	Alcove	439-442	Alcove	443-446
Alcove	447-450	Alcove	451-454	Alcove	455-458	Alcove	459-462	Alcove	463-466
Alcove	467-470	Alcove	471-474	Alcove	475-478	Alcove	479-482	Alcove	483-486
Alcove	487-490	Alcove	491-494	Alcove	495-498	Alcove	499-502	Alcove	503-506
Alcove	507-510	Alcove	511-514	Alcove	515-518	Alcove	519-522	Alcove	523-526
Alcove	527-530	Alcove	531-534	Alcove	535-538	Alcove	539-542	Alcove	543-546
Alcove	547-550	Alcove	551-554	Alcove	555-558	Alcove	559-562	Alcove	563-566
Alcove	567-570	Alcove	571-574	Alcove	575-578	Alcove	579-582	Alcove	583-586
Alcove	587-590	Alcove	591-594	Alcove	595-598	Alcove	599-602	Alcove	603-606
Alcove	607-610	Alcove	611-614	Alcove	615-618	Alcove	619-622	Alcove	623-626
Alcove	627-630	Alcove	631-634	Alcove	635-638	Alcove	639-642	Alcove	643-646
Alcove	647-650	Alcove	651-654	Alcove	655-658	Alcove	659-662	Alcove	663-666
Alcove	667-670	Alcove	671-674	Alcove	675-678	Alcove	679-682	Alcove	683-686
Alcove	687-690	Alcove	691-694	Alcove	695-698	Alcove	699-702	Alcove	703-706
Alcove	707-710	Alcove	711-714	Alcove	715-718	Alcove	719-722	Alcove	723-726
Alcove	727-730	Alcove	731-734	Alcove	735-738	Alcove	739-742	Alcove	743-746
Alcove	747-750	Alcove	751-754	Alcove	755-758	Alcove	759-762	Alcove	763-766
Alcove	767-770	Alcove	771-774	Alcove	775-778	Alcove	779-782	Alcove	783-786
Alcove	787-790	Alcove	791-794	Alcove	795-798	Alcove	799-802	Alcove	803-806
Alcove	807-810	Alcove	811-814	Alcove	815-818	Alcove	819-822	Alcove	823-826
Alcove	827-830	Alcove	831-834	Alcove	835-838	Alcove	839-842	Alcove	843-846
Alcove	847-850	Alcove	851-854	Alcove	855-858	Alcove	859-862	Alcove	863-866
Alcove	867-870	Alcove	871-874	Alcove	875-878	Alcove	879-882	Alcove	883-886
Alcove	887-890	Alcove	891-894	Alcove	895-898	Alcove	899-902	Alcove	903-906
Alcove	907-910	Alcove	911-914	Alcove	915-918	Alcove	919-922	Alcove	923-926
Alcove	927-930	Alcove	931-934	Alcove	935-938	Alcove	939-942	Alcove	943-946
Alcove	947-950	Alcove	951-954	Alcove	955-958	Alcove	959-962	Alcove	963-966
Alcove	967-970	Alcove	971-974	Alcove	975-978	Alcove	979-982	Alcove	983-986
Alcove	987-990	Alcove	991-994	Alcove	995-998	Alcove	999-1002	Alcove	1003-1006



comuni di Sauternes, Fargues, Bommès, Preignac e Barsac.

Per una coincidenza fortuita del destino i viticoltori devono a una muffa le loro fortune. La Botrytis cinerea, devastante per le coltivazioni viticole in tutta Europa, in quella particolare regione si lascia addolcire, trasformandosi in una “muffa nobile” che non uccide la pianta ma conferisce all’uva una particolare nota zuccherina propria del Sauternes.

Come narra la leggenda è nell’autunno che nasce la magia, quando il clima secco e l’umidità mattutina si alternano quotidianamente sulle rive del fiume Ci-

ron. Un miracolo indubbiamente, anche economico. Non a caso i francesi stessi chiamano il fiume “Rivière d’Argent”. Qui la rugiada del mattino accarezza le uve, favorisce la diffusione della muffa ma in modo limitato, mirato, in modo da esaltare solo la componente zuccherina, le rende ideali per la creazione di un vino passato dal colore giallo oro brillante. Un vino tanto prezioso, la cui produzione è sempre limitata: circa 25mila ettolitri l’anno.

Una leggenda del XVIII secolo lega la storia del Sauternes ai conti Sauvage de Lur Saluces. Il nobile del tempo, partito



**BORGOGNA**

IN ALTO.  
CHATEAU  
D'YQUEM.  
QUI SOPRA,  
UVA CON  
MUFFA NOBILE.

per una battuta di caccia, ordinò ai suoi contadini di aspettarlo per la vendemmia. Tornato tardi, trovò i grappoli attaccati dalla muffa. Per non perdere il lavoro di un intero anno si decise di vendemmia- re ugualmente. Il risultato: un vino dolce dalle caratteristiche sorprendenti.



**ALPEX  
SPRITZ**

**LO SPRITZ  
ANALCOLICO**



## **L'APERITIVO DEL MOMENTO. A TUTTE LE ORE.**

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

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



## BLOOD SHAKEN

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



Bevi responsabilmente. Carfostudio



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





**EVENTI**  
UN MOMENTO  
DEL TASTING.

Nelle tenute di Fargues e Malle da sempre appartenenti alla famiglia dei Lur Saluces, artefici di quella “vendages par tries”, il Sauternes troverà la fortuna. Di per sé una vendemmia che oggi definiremmo scalare, portata all'estremo nella zona del Sauternes dove le uve sono raccolte in fasi distinte, controllando i singoli grappoli nel vigneto e raccogliendo solamente quelli che presentano le giuste qualità di maturazione e di sviluppo della muffa nobile, lasciando sulla pianta i grappoli che necessitano ancora di tempo per raggiungere la condizione perfetta. Alcuni produttori arrivano a ripetere questa operazione per ben 12 volte, solitamente da ottobre a novembre, una pratica seguita solamente dai migliori. Le uve vengono quindi pigiate e il mosto è

lasciato fermentare in botte.

A causa dell'alta concentrazione di zuccheri, la fermentazione risulta difficoltosa e richiede tempi molto lunghi, spesso anche un anno. Ed è precisamente questa meticolosità, finanche questo stoicismo, che caratterizza il lavoro del Conte Alexandre de Lur Saluces e del figlio Philippe, Comte de Lur Saluces, a Château de Fargues e nel vigneto di famiglia, su un suolo poverissimo che spinge le radici di Sémillion (80%) e Sauvignon Blanc (20%), da viti di circa 35 anni di media, nella profondità del suolo vicino la foresta delle Landes. I loro vini, in una prospettiva verticale, sono l'esatta trasposizione dell'operosità della botrite.

Il 2016 ha regalato un nettare gentile la cui gioventù abbinata all'acidità e agli



**EVENTI**  
**LE**  
**MASTERCLASS.**

zuccheri lo ha reso bevibile a tutto pasto e giocoso nell'indole. Nel 2011, l'annata precoce e stroncata per metà dalla drosofila, ha donato un irresistibile e malizioso gioco di menta, miele e agrumi. Nel 2007 invece, la stordente presenza dello zafferano, tipica della botrite, è arrivata alla sua massima espressione per regalarci uno dei più sorprendenti Sauternes.

Ma se avete voglia di stupirvi ancora di più, scovate le annate più vecchie, come l'indimenticabile 1989: un avvicen-

damento di note scure di agrumi, spezie e ossidazioni ematiche, di radici e tamarindo su un palato ancora teso, vibrante di acidità e inspessito da un'amarezza molto coerente, di zucchero caramellato. La produzione di un grande Sauternes è imprescindibile dalle pratiche rigorose e pazienti, senza compromessi, probabilmente come nessun altro vino al mondo.

Qui al "Le Grand Tasting" il terroir del Sauternes fa la sua comparsa in grande stile come il suo nome merita. Sono riuscita a degustare un calice dello Chate-

150 **VARNELLI**

1868-2018

SHALL  
WE MIX?



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

BEVI RESPONSABILMENTE



**CASTELLI**  
CHATEAU  
RAYNE  
VIGNEAU.

au de Rayne Vigneau. Chateau fondato nel diciassettesimo secolo dalla famiglia Vigneau nei pressi del villaggio di Bommès, classificato come Premier Cru nel 1855. Nel 1867, il grande broker Daney gli diede il primo grado subito dopo Yquem. Fu Albert de Pontac, pronipote di Madame de Rayne, a dare il suo nome "Rayne Vigneau" alla proprietà. Nel 1961 la tenuta fu divisa. Il vigneto e gli impianti vitivinicoli vennero venduti. Alla famiglia rimasero il castello, gli annessi e il parco. Investimenti e notevole lavoro sono stati fatti dai successivi proprietari della cantina a favore della qualità dei vini.

Lo Château de Rayne Vigneau, oggi, è stato acquistato dal gruppo Trésor du Patrimoine, gestito da Vincent Labergère, coadiuvato dalla consulenza dell'enologo

Henri Boyer. Questo Chateau incarna una scommessa nella quale il gioco lo conduce una muffa rivendicando, annata dopo annata, uno stile pieno di intensità, lunghezza e freschezza.

### **Chateau de Rayne Vigneau Sauternes 1er Cru 2000**

Il vigneto si estende su 84 ettari in un unico pezzo su una vasta collina che domina Sauternes. Il suo basamento di ghiaia sabbiosa, adagiato su una base di argilla, rivela ricchezze sorprendenti, agate, zaffiri, cristalli di rocca, preannunciando un vino prezioso.

**Annata:** 2000.

**Uve:** 74% Sémillon, 24% Sauvignon Blanc, 2% Muscadelle.

**Denominazione:** Sauternes AOC.

**Affinamento:** 18 mesi in botte di rovere.

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

# Ron del Barrilito



THE WORLD'S FINEST SIPPING RUM

[WWW.RONDELBARRILITO.COM](http://WWW.RONDELBARRILITO.COM)

Importato e distribuito da Compagnia dei Caraibi • [www.compagniadecaraibi.com](http://www.compagniadecaraibi.com) • Bevi Ron del Barrilito responsabilmente



**Vista:** colore giallo ambrato, brillante.

**Olfatto:** bouquet molto intenso che gioca sulle note floreali, fruttate e speziate. Evolvendosi, sprigionano aromi di miele e albicocca, i veri protagonisti.

**Gusto:** di corpo, pieno, equilibrato e fresco, con un finale piacevolmente fine e persistente.

Le viti attendono pazientemente, ogni anno, la progressiva invasione di questo nobile fungo. La raccolta, secondo la tradizione, avviene per selezioni successive, ogni chicco viene raccolto solo perfettamente "tostato". A seconda dell'anno, sono necessarie da 4 a 8 selezioni a mano. La cura delle uve in vigna trova naturalmente il suo prolungamento

in cantina: tavolo di cernita, selezione rigorosa, pigiatura delicata. Ogni lotto viene vinificato in botti, come di consueto a Sauternes. I vini vengono invecchiati per 18 mesi in botti di rovere, di cui dal 40 al 50% nuove ogni anno. Secondo la leggenda sarebbe stato il suo terreno, ricco di pietre preziose, a conferirgli questo incredibile colore dorato.

### **Sauternes Castelnaud Chateau Suduiraut 2013**

La tenuta prese il nome di Suduiraut nel 1580, in seguito al matrimonio di Nicole d'Allard con Léonard de Suduiraut. Il "domaine" di Chateau Suduiraut copre 200 ettari, dei quali 92 adibiti alla produ-



**CASTELLI**  
CHATEAU  
SUDUIRAUT.

zione di Sauvignon, per il 10%, e di Semillon, per il 90%; questo secondo uvaaggio, con acini dalla buccia molto sottile, è facilmente attaccabile dalla Botrytis Cinerea, la muffa che sta alla base della produzione del Sauternes, favorendo la formazione di zuccheri nell'acino. Dal sapiente assemblaggio di queste due uve, dal terroir favorevolissimo e dalla passione dell'uomo nasce questo mirabile vino dolce conosciuto in tutto il mondo.

**Annata:** 2013.

**Uve:** 90% Semillon e 10% Sauvignon Blanc.

**Denominazione:** Sauternes AOC.

**Affinamento:** Dai 18 ai 21 mesi in barrique.

**Vista:** caldo color oro intenso.

**Olfatto:** sentori varietali con note di frutta candita, miele, caramello, spezie dolci e una sfumatura agrumata.

**Gusto:** caldo e avvolgente, con lungo e piacevole finale.

Certificata ad Alto Valore Ambientale (HVE), la tenuta è composta da 91 ettari

di vigneto su terreno ghiaioso-argilloso. I sassi catturano il calore del sole e permettono così alle uve di raggiungere la maturazione più velocemente. Questo terroir unico darà così al vino tutta la sua opulenza. Il rapporto con il terroir si rafforza e si esprime attraverso una spiccata mineralità.

Dalla sua prima edizione a quella attuale del 2022, "Le Grand Tasting" è riuscito a conquistare tutti. In un'atmosfera dove la Francia è la padrona di casa, si respira un po' d'aria italiana grazie non solo ai vini presenti, ma soprattutto per la quasi totale presenza gastronomica della nostra cucina. A partire dal corner di "Da Fabio" trattoria famosa a Parigi e 100% Italiana che ha permesso all'Italia di entrare in terra "nemica-amica" dalla porta principale.

Un grazie è quasi d'obbligo verso i nostri cugini francesi che hanno permesso al nostro panorama enogastronomico di salire sul loro prestigioso palcoscenico internazionale.

BEVI RESPONSABILMENTE



# “AMARO PER NATURA”

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

LIQUORE DELL'ANNO 2022



**SARANDREA**<sup>®</sup>  
LIQUORERIA - ERBORISTERIA  
Colleparado dal 1918

COLLEPARDO (FR)  
Tel. 0775.47012 [info@sarandrea.it](mailto:info@sarandrea.it)  
[www.sarandrea.it](http://www.sarandrea.it)

# MATERIA E SPIRITO

## L'incontro del distillato con il legno segna un momento d'intimità

DI VITTORIO BRAMBILLA

**Q**uesto articolo dedicato al legno e al tempo che tanto influiscono sulla Grappa chiude un percorso di un anno durante il quale ogni mese abbiamo cercato di avvicinare quanti più appassionati consumatori e bartender al mondo della Grappa. Un

percorso unico che è rientrato nel progetto "Grappa Spirito Italiano" che ha toccato molte regioni d'Italia. Stiamo lavorando alla nuova edizione di Spirito Italiano e a breve lo presenteremo. Intanto vi auguriamo tanti brindisi con la Grappa.





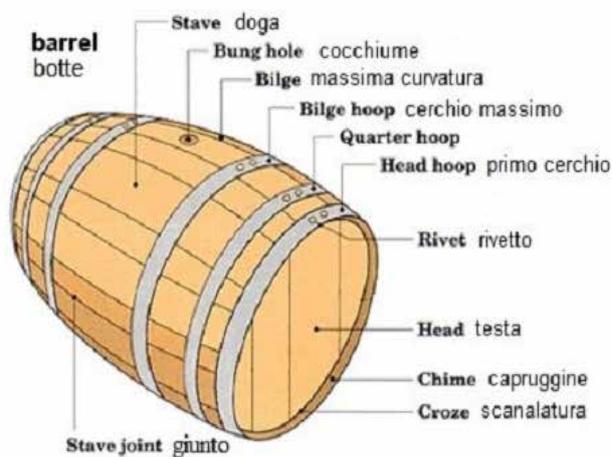
Le vinacce rappresentano fisicamente la Grappa, la materia nella quale è presente quel carattere che ritroveremo nel nobile distillato. Il fuoco è quel soffio di energia che trasforma la materia in spirito. Poi sale in cattedra la botte il cui legno, insieme al tempo suo fedele alleato, perpetua da centinaia di anni.

Un celebre distillatore di Grappa, Paolo Marolo, paragona il legno a un abito sartoriale, un vestito su misura che dona a ogni Grappa classe e fascino. «Durante l'invecchiamento – sostiene Marolo – il distillatore diventa un sarto. Usa le botti per cucire abiti su misura. Come farebbe un vero stilista, il suo ruolo non è quello di nascondere il “corpo” della Grappa, ma di esaltarne la naturale bellezza».

Le botti sono dunque lo strumento che conferisce allo spirito eleganza e caratteristiche migliorate rispetto a quelle di partenza proprie della materia prima. La ricchezza sensoriale arriva dalle botti che cullano il giovane distillato trasmettendogli morbidezza e saggezza.

Possiamo immaginare che il contatto tra la Grappa e il legno, come con qualsiasi distillato, sia un momento di intimità. L'officiante di questa cerimonia di unione è il mastro distillatore che immagina il futuro della sua creatura affidato a una tata, la botte.

Nel momento in cui un distillatore sceglie una botte o un percorso che preveda il lavoro con una serie di botti diverse, è come se stesse tracciando un percorso educativo e di studio. La scelta della botte stabilirà il futuro di quel distillato in base alle sue vocazioni o alle aspettative in esso riposte. Il legno non è inerte, nel tempo interagisce con la Grappa, qualcosa regala e qualcosa prende. Ogni botte agisce in modo diverso in base alla sua età, al suo legno, al suo stato di uso, alla sua posizione in cantina, regala emozioni aromatiche che sono già presenti nella mente del distillatore. È una magia che il distillatore cerca di interpretare, asservire e dominare. Ma è il tempo il custode supremo che agisce attraverso la botte.



Botte in legno e sue parti (fonte <http://macosa.dima.unige.it/diz/b4/botte.htm>)

Per il distillatore è una questione di scelte e intuizioni che parte dalle caratteristiche del vitigno e delle sue vinacce. Le modifiche organolettiche e le alterazioni chimiche che sono il frutto del contatto tra legno e spirito sono monitorate passo dopo passo.

Abbiamo detto che il legno cede qualcosa, essenze che risentono anche del rapporto con l'esterno. Il legno è una materia porosa, sensibile all'aria e all'umidità delle cantine, l'invecchiamento è dunque una situazione temporale dinamica e mutevole, mai inerte o statica. Durante la maturazione la Grappa e il legno sono sottoposti a delle fasi di "contrazione e dilatazione" originate dal naturale cambiamento stagionale. Temperature basse e rigide provocano una contrazione del distillato nelle botti, al contrario, le situazioni di temperatura elevata fanno aumentare di volume il liquido. Questo naturale processo che la natura alterna sarebbe deleterio per il vino, motivo per cui i locali di invecchiamento del vino sono quasi tutti condizionati.

Nel caso dei distillati invece è un processo voluto e ricercato, necessario. Infatti serve a innescare una serie di reazioni chimiche che con l'aiuto del tempo regaleranno gli aromi terziari (cacao, le-



BEVI RESPONSABILMENTE



# APERITIVO

# NO. 3 LONDON DRY GIN

# FOOD IS THE KEY



imported and distributed by

**PALLINI**

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





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

**SEMPLICEMENTE NATURALE**  
**NESSUN AROMA O CHIMICA AGGIUNTI**

**SIRENE**



DISTRIBUITO DA RINALDI 1957 **RINALDI 1957**



Tini in legno (fonte [www.ametrin.it](http://www.ametrin.it))

gno, tabacco, vaniglia, ecc.) quelli che si sviluppano proprio con l'invecchiamento e il tipico colore ambrato. La traspirazione provoca uno scambio di ossigeno tra interno e esterno della botte, motivo per cui si ha una diminuzione del volume del liquido in botte.

La porosità del legno lascia filtrare all'esterno l'ossigeno e le componenti più volatili del distillato. Questo fenomeno di evaporazione è poeticamente chiamato "Angel's Share", la romantica "Parte degli Angeli" che ogni distillato invecchiato deve tributare alla natura che

si riprende una parte di quello che ha donato.

Questa evaporazione è una perdita importante di distillato, in alcuni casi di lunghi invecchiamenti si può arrivare al 30% del volume totale in botte, ma è anche necessaria. Perché si favorisce, lentamente e progressivamente, una concentrazione del volume alcolico e la stabilizzazione dei mutamenti chimici possibili solo grazie alla traspirazione del legno. Come abbiamo già detto, è una magia regalata dal tempo e dalle botti.

# TOP KERMESSE

## A Rapallo, nel segno della migliore qualità

DI GIULIA ARSELLI



**N**ei giorni 20 e 21 novembre Rapallo ha ospitato alcuni volti noti della bar industry italiana convenuti in occasione dell'annuale cerimonia "Order of Merit" e per l'evento "110 & Lode". Sede della kermesse l'Excelsior Palace Hotel, storica location

della Portofino Coast.

"Order of Merit" è un riconoscimento super partes che rende omaggio a figure che si sono distinte sulla scena più elegante e ricercata dell'industry italiana. Nel corso del tempo, il premio si è trasformato in un momento altamente



**EVENTI**  
L'EXCELSIOR  
PALACE  
RAPALLO.



**EVENTI**  
A SINISTRA,  
FOTO DI  
GRUPPO.  
IN BASSO,  
I VINCITORI.



rappresentativo del settore. Ventuno i nomi scelti dalla commissione presieduta dal patron Danilo Bellucci, ideatore e curatore dell'evento. Tra le donne si sono distinte Ivana Sbalchiero, Erica Rossi, Tiziana Borreani e Iuliana Socia.

Molto significativa la presenza di due nomi italiani del bartending di alto profilo che si sono distinti all'estero e che non hanno bisogno di presentazione. Infatti, Salvatore Calabrese e Peter Dorelli hanno reso ancora più prestigiosa l'edizione

**EVENTI**  
ALCUNI  
MOMENTI  
DELLA  
KERMESSE.  
A SINISTRA,  
CALABRESE.  
IN BASSO,  
DORELLI.



di quest'anno.

Oltre i già citati, l'elenco dei premiati ha annoverato Gianni Raimondo Arrigoni, Roberto Bonetti, Cristian Concari,

Francesco Conte, Lucio D'Orsi, Andrea Di Mauro, Antonio Mazzucchin, Giuliano Morandin, Roberto Pellegrini, Rosario Restino, Flavio Scanu, Solindo Soncin,

# CIHUATÁN

• RON DE EL SALVADOR •



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

[www.pellegrinispa.net](http://www.pellegrinispa.net) - [www.roncihuatan.com](http://www.roncihuatan.com)

f CihuatánRumDE - @ roncihuatan - f Pellegrini Spa - @ pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



*Rhum*  
**Barbancourt**  
 HAITIEN DEPUIS 1862

**SI COLTIVA  
 L'ECCELLENZA.**





Jorge Alberto Soratti, Aldo Werdin e Paola Mencarelli.

La giornata di lunedì 21 è stata dedicata al concorso 110 & Lode. Trentanove i bartender concorrenti per una competition a invito aperta ai soli rappresentanti dei bar degli hotel a 5 stelle più importanti d'Italia. Tra questi, alcuni dei nomi più altisonanti dell'hotellerie di lusso: Mandarin Oriental, Four Seasons, St Regis, La Perla di Corvara, Casa Cipriani Milano fino a un leggendario hotel viaggiante, il treno Venice Simplon Orient Express.

È stato Antonio Ferrara dell'Aman Venice ad aggiudicarsi il titolo di campione

“cum laude” e iscrivere il proprio nome nell'album d'oro del concorso.

Con il suo “Count Martini”, Antonio ha efficacemente rappresentato l'anima del The Bar all'Aman e della sua storia veneziana in quel di Palazzo Papadopoli, un drink semplice, raffinato ma di grande sostanza e ricercatezza.

Piazza d'onore per il giovane Eduardo Bortolotti dell'Eala Lake Garda di Limone. Terzo, staccato di pochissimo, Carmine Lamberti del Caruso A Belmond Hotel, dalla costiera amalfitana.

Giudici d'eccezione Giorgio Fadda, Presidente IBA – International Bartenders Association, Rama Redzepe, bar



**KERMESSE**  
IL MUSIC  
PERFORMER  
ANDREA CASTA.

manager del Grand Hotel Fasano, vincitore della scorsa edizione di 110 e Lode e Ilaria Legato, brand designer specializzata nel food & beverage d'eccellenza.

I saloni dell'Excelsior Palace Hotel di Rapallo hanno fatto da splendida cornice a questa due giorni di evento, con la giornata di lunedì aperta e chiusa dal music performer Andrea Casta, con due emozionanti esibizioni live sul palco di gara. Alla conduzione dell'evento, il presentatore Spiridione Ripaldi.

La cerimonia di Order of Merit e la competition 110 & Lode sono state trasmesse in diretta live sui canali ufficiali social delle due manifestazioni.

## LE RICETTE VINCENTI

### 1° classificato

**Antonio Ferrara – The Bar Aman Venice – Venezia**

#### COUNT MARTINI

##### INGREDIENTI

- 60 ml Bulldog Gin
- 20 ml Cinzano 1757 Extra Dry
- 15 ml tintura di Mimenta e semi di finocchietto

Tecnica: stir & strain.

Bicchiere: Nick & Nora.

Guarnizione: foglia d'oro edibile.

### 2° classificato

**Eduardo Bortolotti – Panorama Lounge Eala Lake Garda – Limone sul Garda**

#### NOSCE TE IPSUM

##### INGREDIENTI

- 30 ml OdeV Gin White
- 20 ml Dopolavoro Vecchio Magazzino Doganale
- 20 ml Carlo Alberto Riserva Extra Dry Superiore
- 10 ml Bitter Campari
- 25 ml succo di lime

- 10 ml Agave Nectar Herradura
- 10 ml sciroppo di zucchero
- goccia di aceto balsamico

Tecnica: stir & strain.

Bicchiere: spirit snifter.

Guarnizione: gocce di olio del Garda in superficie.

### 3° classificato

**Carmine Lamberti – Bar Caruso – Caruso A Belmond Hotel Amalfi Coast – Ravello**

#### IKI LIFE

##### INGREDIENTI

- 30 ml Selected Natural Alpex Ginger Beer
- 40 ml Absolut Mandri
- 20 ml Liqueur de Fleur de Sureau Sathenay
- 10 ml Bio Plose Melagrana
- 10 ml Limone Naturaria
- 10 ml Iki (homemade) cordial

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: coupette.

Guarnizione: zucchero a velo, zest di pompelmo e foglie.

# La differenza è tutta QUI

Roberto Castagner - Mastro Distillatore



## CASTAGNER





# POS O NON POS?

Zucchero e contanti, i nuovi diktat che appannano il desiderio di libertà

DI **BASTIAN CONTRARIO**

**H**o avuto la fortuna di bere nei più iconici ed eleganti bar del mondo. Esperienze certamente estatiche, ma nulla che mi abbia dato la gioia e la soddisfazione di bere “un’ombra” di vino in qualche bacaro veneziano, di quelli che il Pos è “vivamente sconsigliato”.

Dove cannuce, porzioni monouso e altri “agi moderni” non esistono e i cicchetti fanno bella mostra di sé su un bancone sovraffollato, centoventi strattoni al secondo. Sono bar dove si muore da eroi, lo ricorda anche la foto del nonno del titolare sulla parete dietro al bancone,



piena di polvere e medaglie, conquistate combattendo tra le valli del Pasubio.

Sono questi i luoghi che davvero aiutano tutta la nostra categoria, quelli che ci fanno davvero del bene. Sapete perché? Dedicatemi qualche minuto, preparatevi un Martini ghiacciato e sgombrate la mente, soprattutto se siete di quella categoria di barman per i quali il Negroni può essere preparato solo con 1/3 di Bitter, 1/3 di Vermouth e 1/3 di London Dry Gin. Insomma, un tantino rigidi, perché per capire cosa legghi bustine di zucchero, copri bicchieri in plastica e pagamenti tramite POS ci vuole tutta l'elasticità mentale che un bravo barman dovrebbe avere.

Cominciamo indagando questa questione dei Pos allora, che riguarda i bar più di ogni altra attività commerciale. Per

la legge italiana l'obbligo di dotarsi di tale strumento per poter accettare pagamenti con bancomat e carta di credito sussiste fin dal lontano 2013 (d.l. 150/2013). Questa prima norma non prevedeva alcuna sanzione per chi non adempiva l'obbligo e per molti si trattava di una sorta di spinta evolutiva.

Effettivamente, in un mondo dove tutto è ogni giorno più tecnologico e all'avanguardia, garantire ai consumatori la possibilità di pagarsi un caffè anche senza portare denaro contante con sé sembra davvero basilare. Suona molto strano quindi dover "obbligare" all'adozione di un servizio che dovrebbe ampliare la clientela, non vi pare? Ed infatti, la vicenda presto si complica.

Durante la pandemia, con bar, ristoranti e locali chiusi da mesi ci si rese conto che in qualche modo bisognava lasciarli lavorare, senza rinnegare tutta la narrazione politica dei mesi precedenti. In quell'occasione il presidente del Consiglio Superiore di Sanità, Franco Locatelli, precisava: «Se si deciderà di riaprire, comunque, saranno fatte scelte selettive e



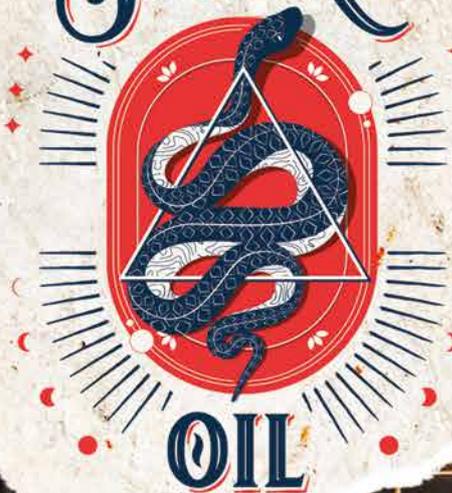
ponderate», e il Governo si affrettava a ipotizzare che la riapertura di ristoranti e bar sarebbe dovuta avvenire solo con «l'obbligo di pagamento con carta, bancomat o app», facendone una questione d'igiene e non più di praticità, anche se poi l'obbligo veniva paventato solo per i gestori di locali. Alla fine di questa proposta non se ne fece nulla, ma a giugno di quest'anno, con il Decreto PNRR, il

metodo di pagamento tramite POS rivela una nuova natura, la terza, in realtà da sempre latente: il POS sarebbe il migliore mezzo in assoluto per combattere l'evasione fiscale, dimenticando che il povero scontrino, che tanti lauti introiti ha garantito fino ad oggi alle casse dello Stato sotto forma di multe, è ancora perfettamente in vigore.

Sotto l'onnipresente dogma «ce lo chie-

# SNAKE

# WANTED



BEVI RESPONSABILMENTE



## SNAKE IS NAKED

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

"QUANTO BASTA" - LECCE

BARTENDER DIEGO MELORIO E GIUSEPPE VICINANZA



## AMARO TONICO CORROBORANTE

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

MAGISTRO CREATIV ASSOCIATI



Scopri tutta la mixology Nardini

# #SHAKE YOUR GRAPPA



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



de l'Europa» (la Comunità Europea subordinava lo stanziamento dei fondi del Piano ad un'attenta lotta all'evasione fiscale), il legislatore imponeva una sanzione di 30 euro aumentata del 4% del valore della transazione per chiunque rifiutasse il pagamento elettronico qualsiasi fosse la cifra. Più che un segnale per l'Europa, che mai ha chiesto obbligatorietà del POS ed eliminazione del contante, un segnale per scatenare l'inferno nei bar italiani.

Abbiamo quindi cominciato a notare zelanti cronisti a bere caffè in tutti i bar della propria città per riportare se questi accettassero o meno il pagamento tramite Pos, insigni giornalisti a raccontare a tutta colonna storie strappalacrime di consumatori privati del proprio aperitivo perché saggi sostenitori del "cash-free", esaltazione di locali che accettano solo

carte di credito e bancomat, quindi evidentemente non aperti a tutti.

Il mantra che il cliente ha diritto di pagare come vuole che fine avrà fatto? L'apice sembra essere stato raggiunto da improbabili matematici da tastiera: si sono prodigati a riscrivere il bilancio del loro bar di fiducia per dimostrare che, tolte le commissioni per il servizio Pos, quell'esercente poteva comunque guadagnare qualcosa dal prezzo del caffè, che doveva comunque rimanere quello che loro ritenevano "giusto". Meraviglioso sincretismo da bancone tra ragione e sentimento.

Infine, si discute della Legge di Bilancio 2022 in riferimento alla soglia minima per i pagamenti con il POS. D'altronde fin dal precedente decreto, dall'obbligo di accettare tutti i pagamenti tramite POS



erano stati esentati i tabaccai che, levando gli scudi, avevano fatto presente che il loro guadagno sulla vendita di generi di monopolio, valori postali e bollati si aggirava tra un euro e un euro e venti e non poteva essere eroso nemmeno di pochi centesimi dall'uso del POS. So per certo che il bacaro di cui sopra guadagna molto meno per uno Spritz o un caffè... Pace fatta? Assolutamente no. Senza entrare in ragioni specifiche di sostenitori e detrattori, resta solo da dire che «non si può separare la pace dalla libertà, perché nessuno può essere in pace senza libertà».

A differenza di ciò che più spesso si legge e si sente, molti bar osteggiano il POS per il pagamento di piccole cifre non perché siano truffaldini, ma per un costante senso di vessazione e costrizione che ingabbia la loro libertà imprenditoriale, che diventa a sua volta limite per quei consumatori che invocano la loro libertà

in questo caso di pagare come vogliono o un certo prezzo. È chiaro che quella della lotta all'evasione fiscale non è assolutamente la vera ragione per una così ampia limitazione della libertà imprenditoriale dei bar.

L'evasione fiscale si combatte, oltre che con i controlli dell'autorità, soprattutto chiedendo lo scontrino sempre e ovunque. Uno strumento infallibile già nella disponibilità di chiunque. Mentre, per ovviare all'aumento della spesa apportata dall'uso del POS l'esercente non potrà che alzare il prezzo dei prodotti o, come fantasiosamente ha fatto qualcuno, prevedere uno sconto per chi paga in contanti.

Come ci può essere un'ingerenza tanto forte nell'offerta di un'attività commerciale, che ormai non è più libera di stabilire i propri prezzi? Come ovviare a quel senso di libertà negata? Magari con un po' di zucchero per addolcirsi un po'? Anche

**J.GASCO**  
LEGENDARY ITALIAN DRINKS

*presenta*

# GREEN TONIC



*Mai così cetriola.*



quello è diventato davvero amaro... È notizia recente che la bustina di zucchero al bar sarà vietata dall'UE per tornare alle zuccheriere, esattamente quelle zuccheriere bandite 20 anni fa dalla stessa UE perché ritenute non abbastanza igieniche.

Vi ricordate quei comodi copri bicchiere che tanto abbiamo usato durante l'emergenza Covid? Quelli inquinerebbero troppo e allora il vostro caffè, la vostra bibita d'asporto o la maxi cola del fast food di turno, li avrete solo a bicchiere scoperto. Se n'erano accorti già nel Settecento che «nelle scienze dall'ignoranza si comincia, e all'ignoranza si ritorna, passata che sia la mediocrità».

In una società catastrofica e folle come quella che ci circonda, il nostro barretto, è l'unico a vincere qualcosa, anche se forse è un po' una vittoria di Pirro. Fa

parte di quei luoghi che dicono poche cose, ma lo dicono in modo forte e chiaro. Se ne fregano di seguire qualsiasi tendenza del mercato e corrente populista e, per quanto possa storcere il naso l'ipocondriaco o il fervente ambientalista di turno, mantengono da decenni con onore e qualche piccolo aggiustamento il loro posto nel mercato.

Ovviamente nemmeno loro nulla possono di fronte ad un costante effluvio normativo che lascia davvero un miserrimo margine di manovra a chi vuole proporre una propria idea imprenditoriale.

Come disse Franz Josef Strauss «I dieci comandamenti contengono 279 parole, la Dichiarazione Americana d'Indipendenza 300 e le disposizioni della Comunità Europea sull'importazione di caramelle esattamente 25.911».



DISTILLERIE  
Franciacorta®

# PURO SPIRITO DI FRANCIACORTA



BEVI RESPONSABILMENTE

# UN MONDO DI VENDEMMIE

## Dall'Australia al Canada un rito che non smette di stupire

DI VALENTINA RIZZI

**F**orza, tutti a vendemmiare. Nei mesi, diversi per ogni regione e per ogni nazione, questa è la frase più risonante che potrete sentire. È il primo passo cruciale per la produzione del vino. Dall'uva vendemmiata nascono rossi, bianchi, rosati e le nostre amate bollicine. Ma, perché si dice vendemmia?

Questa parola deriva dal latino *vīndēmia* ed è il risultato dell'unione del sostantivo *vīnum* (vino) con il verbo *demĕre* (levare). Insomma, una perfetta sintesi dell'attività che indica e alla quale veniva attribuita una grande importanza nell'Antica Roma.

Ogni 19 agosto, nell'antica Roma, si celebrava la cosiddetta "Vinalia Rustica", una festa in onore di Giove che dava ri-

tualmente inizio alla vendemmia. Il rituale prevedeva la raccolta delle uve a mano con attrezzi simili a coltelli, depositate in cassette apposite e poi rovesciate nella "lacus vinaria", l'antica vasca di raccolta dove successivamente veniva pigiata. Durante questo periodo i romani, sospendevano tutte le altre attività, in modo che l'intera famiglia potesse dedicare tutte le sue energie alle proprie vigne.

Proprio da qui deriva il carattere conviviale che caratterizza ogni anno la vendemmia. L'attività era qualcosa che univa, un'occasione per festeggiare e passare del tempo insieme. Questo spirito sacrale è stato tramandato nel tempo, fino alla metà del '900 dove, complice la meccaniz-





zazione delle operazioni, si perde.

Benché oggi non possiamo parlare di rito sacrale, in alcune zone d'Italia esistono ancora realtà e aziende che conservano le usanze del passato e interpretano la vendemmia come rito collettivo e di festa, ancora un momento unico. Lavorare la vigna, lavorare le uve in cantina, produrre il vino, è da sempre qualcosa di "magico" e affascinante. Un lavoro di grande sforzo fisico ma anche di grandi emozioni. Ogni anno, la vigna dona qualcosa di diverso dall'anno prima e proprio per questo suo essere "viva" la vendemmia sarà una continua sorpresa.

Nel mondo ci sono quattro vendemmie in un solo anno, incredibile vero? Un viaggio straordinario partendo a gennaio dall'Australia e terminando a dicembre in Canada. Un viaggio legato da un unico filo conduttore: il mosto che si trasforma in vino.

L'autunno è l'epoca d'oro delle vendemmie: il terreno si fa cedevole sotto i piedi, la luce è avvolgente, l'aria è tersa e frizzantina, mentre le mani rapide colgono i grappoli maturi destinati alla diraspapigiatrice e alla fermentazione. Chi lavora nei campi sa quanto il tempo dell'attesa sia importante, ha imparato ad ascoltare



e coltivare la pazienza che madre natura insegna. Non importa se la vendemmia è quella fatta in Australia, in Francia oppure in Italia. È una delle tradizioni agricole più antiche che, con il tempo, sono state tramandate di generazione in generazione, attraverso metodi di lavoro precisi e saggezze contadine. Certo, con gli anni, la tecnologia si è evoluta, accelerando e facilitando alcuni processi, ma ciò che è rimasto immutato è il rapporto intimo e profondo con la terra, la manualità della raccolta e soprattutto il suo forte potere di aggregazione.

La data della vendemmia dei vini di pregio per tradizione viene stabilita in base alle temperature e alle precipitazioni del periodo primaverile e autunnale. Dal 1980 in poi si sono verificate sempre più spesso ondate di caldo senza siccità e la

correlazione tra pioggia e temperatura si è interrotta. Un'analisi effettuata nelle vendemmie di Francia e Svizzera, dal 1600 al 2007, ha prodotto risultati importanti per l'industria vinicola dei prossimi anni.

In termini generali, la scelta del momento della vendemmia è condizionata essenzialmente dal clima e dalla siccità. Le temperature elevate tendono ad accelerare la maturazione dei grappoli, mentre le precipitazioni tendono a ritardarla. I risultati dimostrano che il cambiamento climatico ha notevolmente alterato i fattori che hanno determinato per secoli il momento della vendemmia. Di questo cambiamento dovrà tenere conto l'industria vinicola in tutti i paesi produttori. Ma la qualità del vino dipende anche da molti altri fattori, quali la varietà dei vitigni, la qualità dei suoli, la gestione dei vigneti e le tecniche

BIO  
ORGANIC



ama  
tisana

BIO ICE HERBAL TEA

BEVI. GUSTA. AMA.

Amatisana seleziona gli ingredienti più ricercati da ogni parte del mondo, per tisane fredde biologiche senza zuccheri aggiunti, dedicate al tuo benessere.

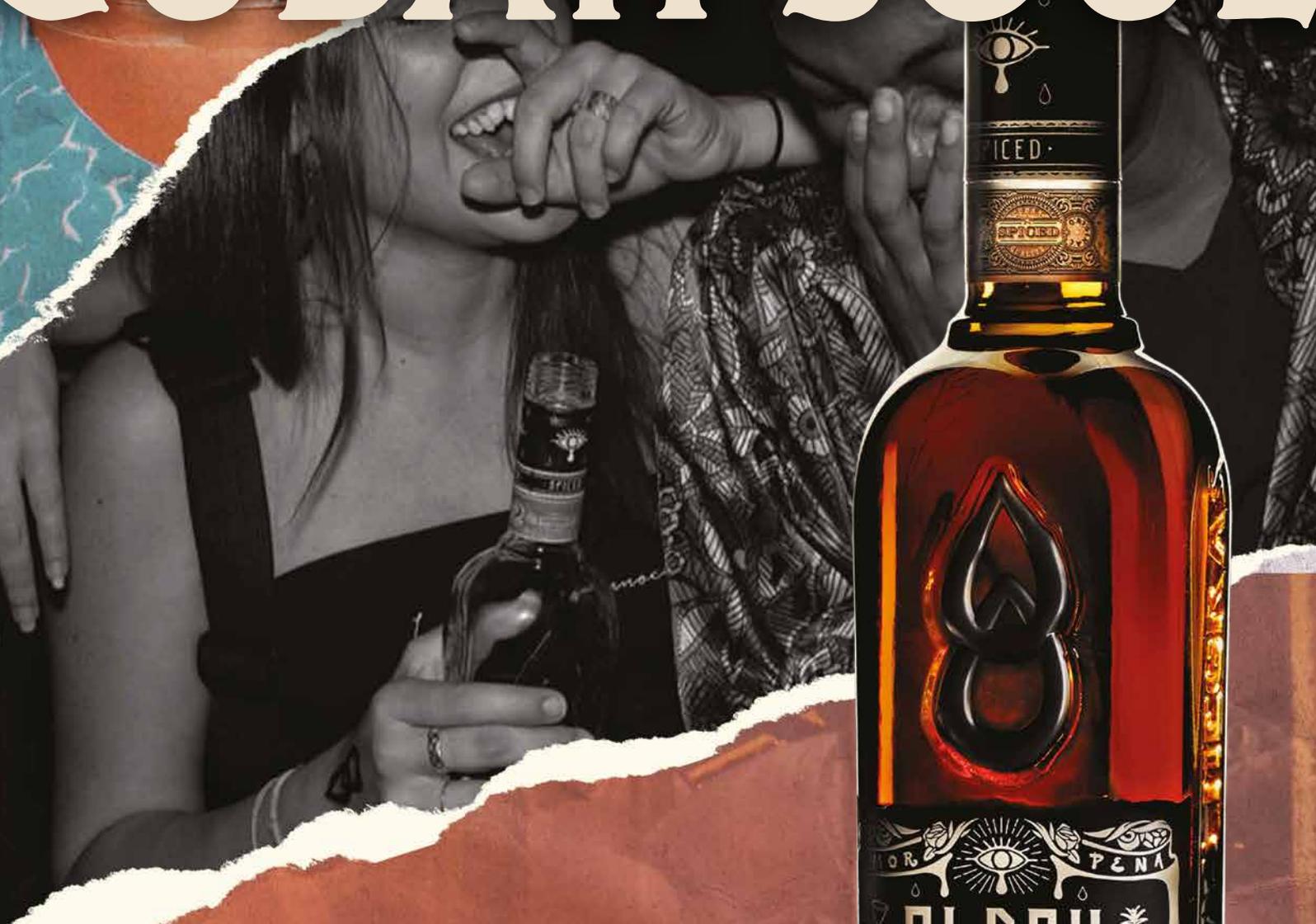
 @ama\_te\_amatisana

 Bevande Futuriste



bevandefuturiste.it

# SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL  
BLEND OF CUBAN  
RUM & SPICES

**BLACK  
TEARS**   
LET TEARS FLOW

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

IMPORTATO  
E DISTRIBUITO DA



RINALDI 1957

Bevi Responsabilmente



di produzione.

Nel 2022 le aziende hanno potuto tirare un sospiro di sollievo, le previsioni per la vendemmia erano preoccupanti e la grande siccità che ha colpito questo anno ne è un esempio. Si prevedevano uve di qualità inferiore e quindi produzioni di bassa qualità ma per fortuna non è andata così. In questa fase finale di vendemmia quantità e qualità sono salve.

I report dell'Osservatorio Assoenologi, Ismea e Unione Italiana Vini, presentati il 14 settembre al Mipaaf (Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali), confermano che la siccità e il caldo record non hanno compromesso il vigneto Italia. La produzione 2022 dovrebbe attestarsi intorno ai 50,27 milioni di ettolitri di vino, la stessa quantità dello scorso anno (50,23 milioni di ettolitri di vino il dato



Agea 2021) e a +3% rispetto alla media del quinquennio 2017-2021, anche se rimane cruciale l'andamento meteorologico.

Ma a contenere gli effetti negativi dei cambiamenti climatici è stato anche l'ap-



proccio scientifico che gli enologi hanno introdotto a sostegno dei vigneti. La partita non termina con la vendemmia perché, specie in una fase congiunturale così delicata, emerge sempre più la consapevolezza che si possa e si debba fare meglio sul fronte del valore del vino. Dall'altra parte del mondo, in Nuova Zelanda, la vendemmia 2022 ha prodotto numeri eccellenti. Il cambio climatico, in questo paese, ha avuto una forte ripresa produttiva toccando il massimo storico a 5.3 milioni di ettolitri. In altri paesi come il Sud Africa, a due mesi dalla fine del report per la vendemmia 2022 i dati sono

molto diversi. Il raccolto è risultato più risicato di quello del 2021 ma solo in termini di quantità; anche se la vendemmia è iniziata più tardi del previsto, tutte le 10 regioni produttrici di vino hanno raccolto una quantità significativa di uva. Secondo il servizio di consulenza vinicola di Vinpro realizzata con Sawis (SA Wine Industry Information & Systems) ci si aspetta vini eccezionali per questa annata.

La 2022 sarà ricordata come un'annata complicata e caldissima. Poca acqua e tante preghiere. Ma per fortuna ogni zona ha le sue caratteristiche e, a volte, alcuni terroir riescono a tirar fuori risorse inaspettate quanto preziose. Questa annata "stravagante" ha dato vita a vini inaspettati e dalle insolite caratteristiche.

Pandemie, cambi climatici, innovazione, ricerca scientifica, tutti cambiamenti che hanno stravolto il mondo enologico in modi diversi ma che in modi diversi lo ha reso "nuovo". Non ci resta che attendere le nuove bottiglie e scoprire questa vendemmia 2022 cosa ci regalerà.

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

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

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

## Ricostituente

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



Bevi responsabilmente. CaffèStudio



[www.bisleri1881.it](http://www.bisleri1881.it)



# ERBE & MIXOLOGY

A Colleparado, santuario della liquoristica tradizionale, si aggiudica il titolo Valerio Visentin

DI GIULIA ARSELLI

Immaginate di arrivare in un paesino di 800 abitanti incastonato tra i Monti Ernici e provare la sensazione di entrare in un presepe. Benvenuti a Colleparado, in provincia di Frosinone, dove si trova la famosa Certosa di Trisulti, monumento nazionale dal 1873, le cui biblioteche e spezierie hanno custodito per

anni antiche ricette di rimedi e liquori, frutto delle conoscenze erboristiche che generazioni di monaci certosini prima, e cistercensi poi, si tramandano da secoli. Come il celebre liquore Sambuca che è nato proprio nella Certosa di Trisulti.

Il fatto che i monaci siano i depositari della ricetta originale della Sambuca è



testimoniato anche da un antico affresco realizzato alla fine del '700 dal pittore napoletano Giacomo Manco. Le condizioni geoclimatiche del territorio di Colleparado risentono dell'influenza del clima mediterraneo continentale appenninico che favorisce una rigogliosa vegetazione che alterna specie montane ad altre mediterranee.

La ricchezza naturalistica e botanica di questo territorio è stata descritta anche dallo storico tedesco Giustino Febrònio (pseudonimo di Johann Nikolaus von Hontheim) secondo cui il leggendario centauro Chirone, precursore della scienza erboristica, aveva nel territorio di Colleparado il suo "Orto del Centauro" con 1.400 specie vegetali.



**COLLEPARDO**  
SOPRA, I PRODOTTI DELLA LIQUORERIA. QUI ACCANTO, MARCO SARANDREA. IN APERTURA, I PARTECIPANTI ALLA COMPETITION.



Le antiche tradizioni erboristiche che caratterizzano questi luoghi sono oggi conservate e rappresentate da uno dei brand più iconici della spirit industry italiana più artigianale che ci sia: l'antica Erboristeria Liquoreria Sarandrea fondata nel 1918 e riconosciuta come punto di riferimento nella lavorazione delle piante officinali per la produzione di prodotti fitoterapici e liquori. Oggi l'azienda è condotta da Marco Sarandrea e sua sorella Alessandra.

In questo santuario della liquoristica

# RON COLÓN SALVADOREÑO

PREISS IMPORTS  
WWW.PREISSIMPORTS.COM  
ORDERS@PREISSIMPORTS.COM

PREISS IMPORTS  
760-789-9000



NOW AVAILABLE ON



## 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



Alessandra Sarandrea, i tredici bartender selezionati hanno potuto visitare i laboratori liquoristici e il museo aziendale. Spazi piccoli e delicati che trasudano una storia antica intrisa di conoscenze e tradizioni che Alessandra Sarandrea ha illustrato ai convenuti, storie e racconti tramandati di generazione in generazione.

La storia liquida di Sarandrea è testimoniata dai suoi liquori, primo fra tutti l'Amaro San Marco, nato come rimedio medico e digestivo che esalta pregi e virtù delle piante e delle erbe dei Monti Ernici. Quindi l'intervento di Marco Sarandrea, anima e custode dei preziosi liquidi che hanno fatto la storia del liquorificio Sarandrea. Punto di riferimento mondiale per le sue conoscenze delle erbe e della botanica, Marco Sarandrea è una figura

**COMPETITION**  
 IN ALTO, UN  
 MOMENTO  
 DELLA LEZIONE  
 DI MARCO  
 SARANDREA.  
 QUI SOPRA,  
 I VINCITORI.

si è svolta il 28 novembre scorso l'ottava edizione della BarTales Cocktail Competition. Questo evento annuale organizzato dal nostro magazine ha un forte contenuto didattico e formativo. Ricevuti da

# ETSU

# JAPANESE GIN

悦



ETSU GIN  
PACIFIC OCEAN

ETSU GIN  
ORIGINAL

ETSU GIN  
DOUBLE ORANGE

ETSU GIN  
DOUBLE YUZU



**BBC**  
SPIRITS

[WWW.BBCSPIRITS.COM](http://WWW.BBCSPIRITS.COM)

Bevi responsabilmente

Spirito24

Prodotti disponibili a prezzi scontati su

[www.spirito24.it](http://www.spirito24.it)

spedizioni gratuite sopra i 49€  
consegna in 24/48 h

Hai un Bar o Ristorante?  
Registrati per ricevere sconti HoReCa

— RON —  
**Malteco**  
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence  
of an Intense Pleasure*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

*Discover  
our entire  
range*



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





carismatica e rappresentativa per l'azienda e per tutto il territorio, uno dei più autorevoli naturopati, erboristi e fitopreparatori a livello internazionale. Con la sua cultura naturalistica Marco Sarandrea ha incantato i bartender con una *lectio magistralis* sull'importanza della botanica, le applicazioni delle piante in liquoristica e nell'uso di tutti i giorni per un benessere psicofisico.

Il tema della competition era ispirato al navigatore esploratore portoghese Ferdinando Magellano che proprio 500 anni prima, il 28 novembre 1522, doppiò la punta meridionale dell'America del Sud per raggiungere l'Oceano Pacifico, il primo navigatore a partire dall'Europa verso Ovest diretto in Asia e primo europeo a navigare nell'Oceano Pacifico. I bartender si sono dunque espressi con i loro drink ispirati alla vita del navigatore e a quello storico viaggio.

La giuria composta dai bar manager Riccardo Marinelli e Gianluca Melfa e da Alessandra Sarandrea, ha così potuto ascoltare aneddoti e storie riprodotti in



#### COMPETITION

IN ALTO, ANCORA UNA FOTO DEI VINCITORI. QUI SOPRA, DA SINISTRA, I GIUDICI GIANLUCA MELFA E RICCARDO MARINELLI.

forma liquida, con presentazioni tematiche e d'effetto, con tecniche sofisticate e ingredienti ricercati. A disposizione l'intero portfolio di prodotti Sarandrea.

Co-brand dell'evento altri due nomi prestigiosi che animano la mixology nazionale: i sodati della linea Apex di Fonte Plose, eccellenza italiana nel comparto soft drink, e la linea di creme di frutta Reàl prodotte da American Beverage Marketers, che nascono dalla migliore frutta selezionata nel mondo e 100% di



zucchero di canna.

In un'atmosfera conviviale ma di confronto, bartender esperti ma anche debuttanti, provenienti da tutto il territorio nazionale, si sono esibiti on stage mostrando intraprendenza, sicurezza ma anche emozione.

Dopo le tredici presentazioni la giuria si è espressa in favore di Valerio Visentin, da Roma, seguito nell'ordine dal

barese Davide Namoini e dal barlettano Francesco Losappio. Valerio Visentin ha presentato una ricetta che ha raccolto il massimo punteggio espresso da ogni singolo giudice, un punch dai toni esotici e speziati la cui base è costituita da una specialità di casa Sarandrea.

La ricca premiazione ha coinvolto e salutato tutti i partecipanti. L'appuntamento è per l'edizione 2023.



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

# LEVI SERAFINO

SPECIALIZZATA DISTILLERIA DI VINACCE - NEIVE



Grappa della  
Somma Schiavica  
prodotta e in bott.  
dalla distilleria  
Levi Serafino - Neive  
grad: 55 (Alcol)  
L. n. 3/4 Lic. n. 301.385  
UTIF. TO.

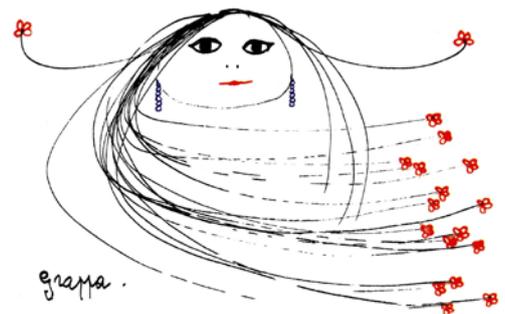
FONDATA NEL 1945 È CON ROMANO CHE SI PERFEZIONA LA QUALITÀ DI GRAPPE  
PRODOTTE A NEIVE IN TIRATURA LIMITATISSIMA CON UN SISTEMA DI LAVORAZIONE  
CHE VIENE TUTTORA SCRUPolosAMENTE SEGUITO: METODO DI "CONCIA" DELLE VINACCE  
E LO STESSO ALAMBICCO DISCONTINUO IN RAME, UNO DEI POCHESSIMI ANCORA ATTIVI  
A FUOCO DIRETTO.



“

TESORO NAZIONALE VIVENTE, RE SENZA CORONA  
DELLA DISTILLAZIONE PIEMONTESE

NEW YORK TIMES



“

IL GRAPPAIOLO ANGELICO

LUIGI VERONELLI

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

BEVI RESPONSABILMENTE



## LE RICETTE VINCENTI

### 1° classificato

#### Valerio Visentin con TRINIDAD PUNCH

##### INGREDIENTI

- 20 ml Liquore Sarandrea al Rhum a base Sambuca
- 35 ml Cachaça
- 15 ml oleo saccharum di mandarino e limone
- 30 ml agrumi mix
- 40 ml infuso spezie mix
- 4 dash Angostura

Tecnica: throwing. Bicchiere: mug di legno.

Guarnizione: mix di spezie

### 2° classificato

#### Daide Namoini con NUOVA ROTTA

##### INGREDIENTI

- 10 ml Bitter Sarandrea
- 20 ml Arancino Sarandrea
- 20 ml Sherry Pedro Ximenez
- 10 ml Cachaça

- 15 ml cordiale di mangostano (nettare di mangostano, acidulato di umeboshi, acido citrico)

- 2 dash Angostura

Tecnica: stir & strain. Bicchiere: tumbler basso con cubo ghiaccio 5x5x7. Guarnizione: crusta di Pimentón de la Vera dolce e curry

### 3° classificato

#### Francesco Losappio con UT RATA FIAT

##### INGREDIENTI

- 2,25 cl Ratafià Sarandrea
- 2,25 cl Hypoclas Sarandrea
- 1,5 cl Reàl Passion Fruit
- 3 cl succo di lime
- 1 dash Angostura
- 2 bacche pepe rosa
- top Ginger Beer Apex

Tecnica: shake & double strain. Bicchiere: tumbler basso. Guarnizione: bacche di pepe rosa





## **I PARTECIPANTI**

**BALDASSARRA AMERIGO**

**BARCA GIANCARLO**

**FONTANA EMANUELE**

**FUSCO GIOVANNI**

**INCARNATO LORENZO**

**LOSAPPIO FRANCESCO**

**MARTINO FEDERICO**

**MILILLO GIUSEPPE**

**MINIERI MARIANO**

**NAMOINI ANDREA**

**ROCCINI ANDREA**

**TANASA DANIELA**

**VISENTIN VALERIO**

THREE  
ARTISANAL



CENTS  
BEVERAGES

EST. 2014

THE REAL  
*Paloma*



Distribuito da  
[www.onestigroup.com](http://www.onestigroup.com)

 [THREECENTSBEVERAGES](https://www.facebook.com/threecentsbeverages)

[WWW.THREECENTS.CO.UK](http://WWW.THREECENTS.CO.UK)

 [@THREECENTS\\_OFFICIAL](https://www.instagram.com/threecents_official)

# SODATI D'AUTORE

Three Cents è stata fondata nel 2014 da un gruppo di bartender alla ricerca del perfetto cocktail mixer. Prodotte senza conservanti e coloranti artificiali, le soda Three Cents sono nate per creare un prodotto in grado di bilanciare gli ingredienti di un cocktail o di un long drink, esaltandone al contempo sapori e aromi.

Dopo un lungo percorso di studi, tasting e sperimentazioni per conoscere approfonditamente il mondo della carbonatazione e delle bolle, i fondatori riuscirono a creare un prodotto che recuperasse le metodologie storiche della nascita delle bibite di fine '700. Durante la Grande Depressione, i soda bar divennero popolari. In quel periodo, le soda fountain bar erogavano bevande analcoliche a base di acqua gassata. Al costo di due centesimi queste erano le bevande gassate più economiche che si potessero ottenere, da cui il nome Two Cents Plain. Quando alle soda si iniziò ad aggiungere sciroppo per esaltarne il sapore, il prezzo fu fissato a Three Cents, il nome a cui il brand si è ispirato.

Le metodologie storiche della nascita delle bibite di fine '700. L'acqua proviene da una sorgente greca, non viene utilizzata acqua depurata o demineralizzata, l'aromatizzazione è effettuata solamente con oli essenziali e aromi naturali. No polpe, concentrati e coloranti. La carbonatazione ad alta pressione e l'imbottigliamento a basse temperature permettono di mantenere la massima resa e finezza della bolla.

Two Cents Plain è creata con acqua di sorgente naturale di Aigio chiamata Rododafni. Gassando alla massima pressione. Two Cents Plain è un'ottima soda premium con bollicine sottili e un gusto croccante utilizzato come base per tutti i prodotti Three Cents.

La linea Three Cents comprende le acque toniche Tonic Water, Dry Tonic, Aegean Tonic e Lemon Tonic. Quindi la Ginger Beer e i sodati aromatizzati Mandarin & Bergamot Soda, Cherry Soda, Sparkling Lemonade e Pink Grapefruit Soda.

Probabilmente il drink preferito dai messicani è quella rinfrescante bevanda a base di agave spirit e soda al pompelmo con molto ghiaccio, noto come Paloma, un vero e proprio ristoro dal caldo afoso, soprattutto nelle zone ad alta densità turistica e nelle terre confinanti con il Texas. Il pompelmo si sposa benissimo con gli agave spirit.

Il Paloma è un drink agrumato che ha avuto un vero e proprio boom fuori dai confini messicani e non ha mancato di essere oggetto di evoluzioni sul tema che hanno visto entrare nella ricetta ora il succo di lime, poi il sale, lo sciroppo di agave, finanche peperoncino. Il Paloma è un drink molto semplice, facile da preparare anche tra le mura domestiche, e Three Cents Pink Grapefruit Soda è il mixer ideale per questo eccellente drink.

Three Cents Pink Grapefruit Soda è stata sponsor ufficiale dell'International Paloma Day 2022 in Italia e protagonista di numerosi eventi con special guest nei bar più esclusivi della penisola.



# ANAE GIN

**B**ollinger Diffusion si posiziona sul mercato francese come distributore sui canali premium CHR, di cantine e aziende famigliari che condividono valori comuni di autenticità, qualità e standard elevati. Di generazione in generazione, ognuno di questi produttori si dedica alla trasmissione di saperi ancestrali, vere garanzie della loro eccellenza.

Perpetuare questo patrimonio è possibile solo garantendo il futuro e quindi tutelando il proprio territorio e la sua ricchezza in termini di biodiversità. Questa ricerca costante, che unisce tradizioni e processi innovativi, è una vera sfida che ispira e si riflette nella scelta delle maison rappresentate.

Bollinger Diffusion presenta una gamma di vini rari e distillati eccezionali: gli Champagne Bollinger e Ayala, i Cognac Delamain, Gin Anaë, i Whisky Maison Benjamin Kuentz, Tullibardine, The Woodcock e Highland Queen, i Rum Savanna, la Vodka Beluga, i Mezcal La Escondida, i vini di Borgogna con Domaine Chanson, i vini della Loira con Langlois-Chateau e di Provenza con Château de Pourcieux.

Anaë è un Gin francese artigianale realizzato con metodi bio, un eccezionale distillato biologico imbottigliato in Charente. Questo Gin nasce dal desiderio di produrre un distillato che rifletta il meglio della natura e del know-how francese, rispettando il terroir, know-how ancestrale e requisiti di qualità, un Gin che perpetua la ricerca dell'eccellenza e della genuinità.



## PRODUTTRICE

PAULINE  
RAFFAITIN.  
QUI ACCANTO,  
LA ZONA DI  
DIFFUSIONE DI  
BOLLINGER.



**ESPERTI**

PAULINE  
RAFFAITIN  
E DOMINIQUE  
TOUTEAU.



Creato da Paulin Raffaitin, il rispetto di Anaë Gin per il terroir si manifesta attraverso le sinergie avviate con produttori locali e rispettosi della biodiversità. Per l'ambiente, distillando solo botani-

che biologiche certificate; per l'economia locale, con il maggior numero possibile di partner francesi, molto attenti alla preservazione delle api e, infine, per il rispetto della natura utilizzando risorse



ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO  
DELLA CREATIVITÀ

*Mixology Selection*



**PREMIUM DRY GIN  
FROM VIETNAM**



IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI - [WWW.COMPAGNIADEICARAIBI.COM](http://WWW.COMPAGNIADEICARAIBI.COM)

BEVI SAIGON BAIGUR PREMIUM DRY GIN RESPONSABILMENTE



che riducono le emissioni inquinanti.

Per creare il suo Gin Pauline Raffaitin si è circondata di esperti. Tra questi: Dominique Touteau (maestro di cantina di Cognac Delamain), Philippe Laclie (rinomato mastro distillatore di Cognac) e Guillaume Quenza, co-fondatore del bar Fréquence e noto mixologist francese.

La base alcolica di Anaë Gin (43°) è ottenuta da vino biologico francese, il corpo aromatico è composto da otto botaniche certificate bio da ECOCERT, sette delle quali francesi, infuse lentamen-

te. Tra queste troviamo: bacche di ginepro, erba macerone, timo limonato, fiori di fiordaliso, camomilla, coriandolo, fieno greco e verbena limone. La distillazione è ottenuta con un alambicco Stupfler.

All'olfatto Anaë Gin presenta note di agrumi (mandarino e kumquat), pera fresca, toni speziati (pepe di Szechuan e anice). Al palato si apprezzano il suo equilibrio e la freschezza delle note fruttate, agrumate e floreali. Grande complessità e ricordi di pera, agrumi (mandarino) un pizzico di liquirizia e una pia-



**MATERIE  
PRIME**

LO SCHEMA  
MILITRA LA  
PROVENIENZA  
DELLE  
BOTANICHE  
DI ANAË.

cevole nota di menta. Il finale è acceso e si prolunga evidenziando fiori bianchi, fiordaliso e noce, conditi da una delicata sensazione balsamica. Molto importante la presenza dell'erba macerone, l'unica botanica non francese, che regala profondità e esalta la potenza aromatica del corpo botanico.

Anaë Gin porta con sé i profumi della costa atlantica francese, esprime autorevolezza e personalità in una miscelazione elegante e di spessore, nei grandi classici che smettono l'abito scuro per indossare il Prêt-à-Porter.

Anaë Gin è distribuito in Italia da Merregalli Spirits.

**LE RICETTE**

**ANAË VERVEINE**

**INGREDIENTI**

- 3 cl Anaë Gin
- 2 cl Sherry Manzanilla
- 2 cl estratto verbena limonata
- 1,5 cl succo di limone

Tecnica: shaker. Glass: coppetta.

Guarnizione: zest di limone.

**ANAË TONIC**

**INGREDIENTI**

- 4 cl Anaë Gin
- colmare con tonic water

Tecnica: build.

Glass: highball.

Guarnizione: zest di limone e rametto di timo limonato.

# AMARO CORDIALE

ANIMA ITALIANA

HERMITE L'AMARO  
DELICATO DAL GUSTO  
EQUILIBRATO.



BEVI RESPONSABILMENTE



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

# IL PIONIERE DEL VERMOUTH

## CALISSANO: CENTOCINQUANT'ANNI A CAVALLO DI TRE SECOLI

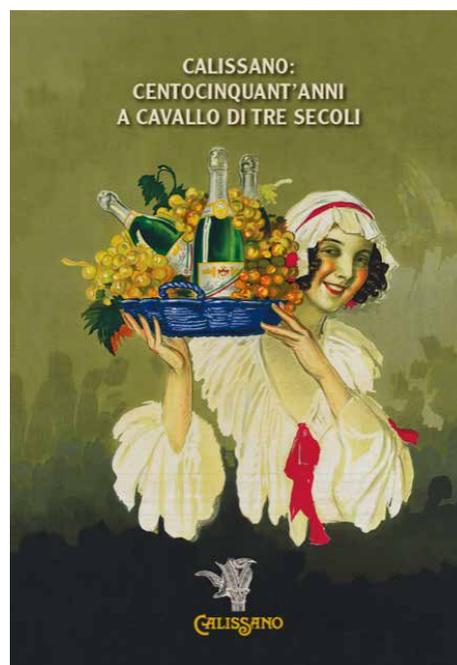
VALERIO BIGANO – GRUPPO ITALIANO VINI – 2022 (DISPONIBILE SU RICHIESTA)

**L**a nuova alba del Vermouth sorta più di un decennio addietro ha riportato all'attenzione mondiale uno dei prodotti più iconici della spirit industry italiana. Ma, soprattutto, ha attirato l'attenzione del mercato estero su un rituale tutto italiano, l'aperitivo. Il Vermouth è da sempre sinonimo di aperitivo e la storia dei brand che hanno fatto conoscere il nobile vino aromatizzato ha riempito pagine di libri. Quella del Vermouth è indubbiamente una storia piemontese. Il rapporto tra Alba, nelle Langhe, e la viticoltura, ha un'origine antica che ancora oggi influisce significativamente sul territorio.

In questo territorio e nella sua storia nacque una delle più importanti realtà imprenditoriali che ancora oggi porta il suo nome, quella di Luigi Calissano.

In questo lavoro Valerio Bigano ripercorre la parabola di uno dei più importanti produttori vinicoli piemontesi. Al bartending nota per i suoi Vermouth, l'azienda vitivinicola Calissano era affermata anche per la produzione di celebri vini piemontesi.

Realizzato per il Gruppo Italiano Vini, che ha voluto celebrare i 150 anni dell'azienda, questo pamphlet è una testimonianza storica realizzata con il prezioso ausilio di importanti documenti storici rin-



venuti negli archivi comunali della città di Alba. Un racconto confezionato in modo molto elegante con antiche foto storiche che ritraggono l'azienda, le bottiglie più importanti, i manifesti pubblicitari.

La penna di Valerio Bigano rende dunque omaggio a Luigi Calissano e alla sua famiglia di illuminati imprenditori, ma anche al territorio delle Langhe sul cui terreno si è sviluppata la storia che viene raccontata. Un piccolo volume che merita un posto nella biblioteca professionale di ogni appassionato.

**Alessandro Palanca**



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](http://www.brunovanzan.com)

ROMA  
BAR  
SHOW  
ON TOUR  
2022  
2023



**PALERMO**  
10 OTTOBRE



**TORINO**  
21 NOVEMBRE



**LECCE**  
12 DICEMBRE



**SALERNO**  
13 FEBBRAIO



**MILANO**  
16 GENNAIO



**BOLOGNA**  
13 MARZO



**PESCARA**  
10 APRILE