BarTales

ANNO V | N. 1 | AGOSTO-SETTEMBRE 2017

Face to Face
FILIPPO SISTI:
IL SAPORE
DELLE EMOZIONI

Liquid Story
IL CORDIAL
DI EDIMBURGO

Report
NEL SEGNO
DEL CRAFT

MISCELATORE FUTURISTA

POLIBIBITE AL FUTURO

SOMMARIO

5 **L'editoriale** di Melania Guida
L'ITALIA CHE PIACE

6 **News** DAL MONDO

8 **Face To Face** di Melania Guida
FILIPPO SISTI: IL SAPORE DELLE EMOZIONI

12 **Liquid Story** di Luca Rapetti
IL CORDIAL DI EDIMBURGO

24 **Competition/1** di Giulia Arselli
WILD GIN

32 **Competition/2** di Giulia Arselli
POLIBIBITE AL FUTURO

40 **Hot Spirit** di Leonardo Pinto
A REGOLA D'ARTE

48 **Report/1** di Luca Rapetti
IL TRIONFO DELL'APERITIVO

58 **Report/2** di Giulia Arselli
UNA PASSIONE CON TRE SECOLI DI STORIA

66 **Report/3** di Fabio Bacchi
NEL SEGNO DEL CRAFT

79 **Happening** di Giulia Arselli
IL RICHIAMO DEL GRANDE CLASSICO

84 **How to Feel** di Giovanni Ceccarelli e Flavio Sacco
IL POTERE DELLA FERMENTAZIONE

88 **Mixability** di Alessandro Palanca
QUESTIONE DI ACIDITÀ

92 **Zoom** di Valentina Rizzi
L'INGLESE DI HAMBLEDON

100 **Book corner** di Alessandro Palanca
TRA I BAR DELLA CITTÀ DEGLI ANGELI

BarTales

ANNO V | N. 1 | AGOSTO-SETTEMBRE 2017

DIRETTORE RESPONSABILE
Melania Guida
(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE
Fabio Bacchi
(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA
Cinzia Marotta
(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO
Giulia Arselli, Giovanni Ceccarelli, Alessandro Palanca, Leonardo Pinto, Luca Rapetti, Valentina Rizzi, Flavio Sacco

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.

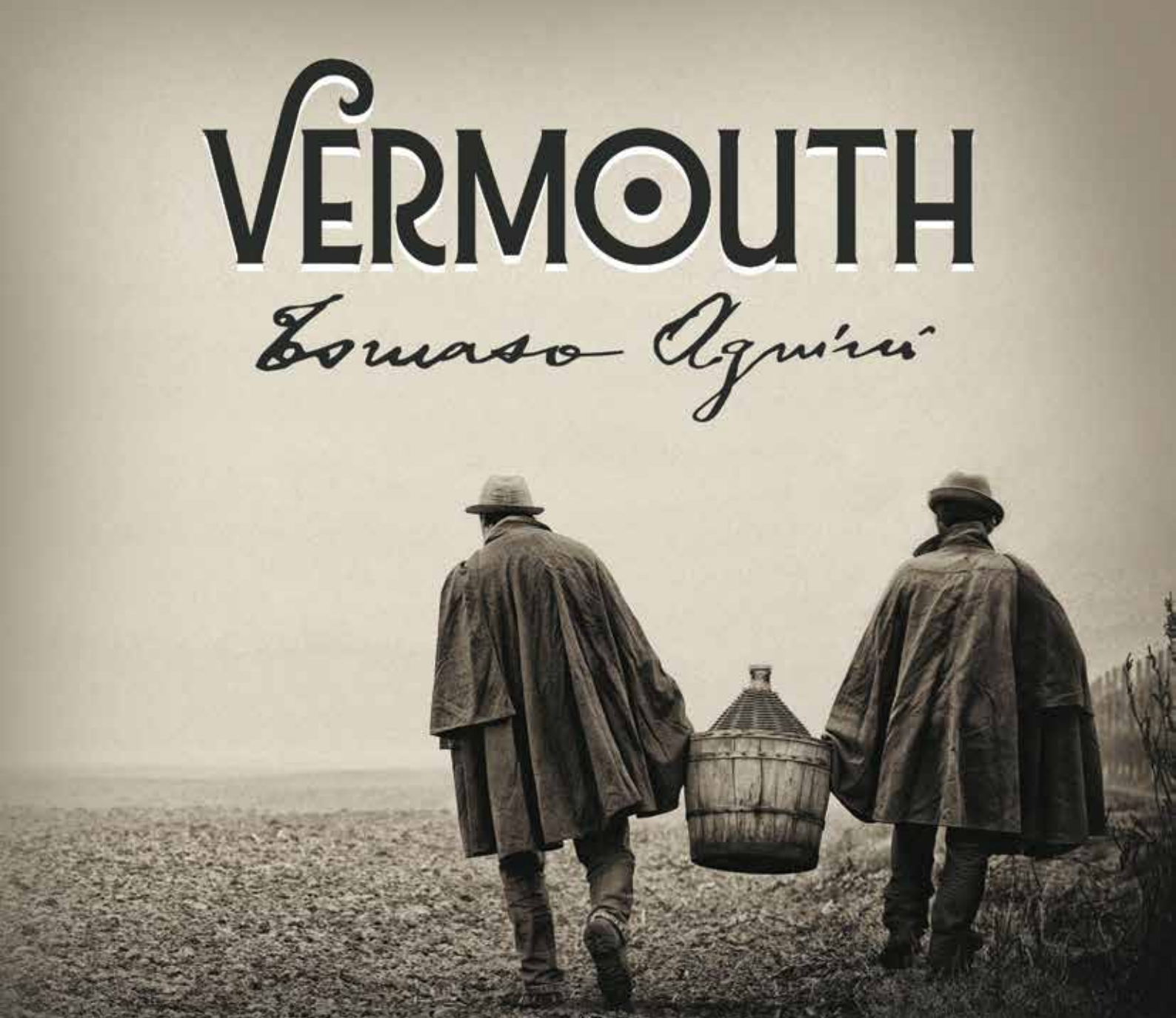
IN COPERTINA
Fortunato Depero, Bevitore di Anacapri (1921).

BEVI RESPONSABILMENTE

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

VERMOUTH

Tomaso Agnini



Due anime, un solo spirito.

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

Tomaso Agnini ha unito la fama ed il gusto dell'aceto alla tradizione del Vermouth, miscelando affermate tradizioni regionali italiane.

Vermouth al Mallo di Noce

Il mallo di noce, la polpa che avvolge il frutto, da sempre usato per il Nocino, liquore tipico della provincia di Modena.

Prodotto da CASONI Fabbricazione Liquori S.p.A.
www.tomasoagnini.com

#tomasoagnini

Distribuito da ONESTI GROUP S.p.A
Bevi responsabilmente.

17 79

B.LO NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

SELEZIONE BORTOLO NARDINI

SPIRITO SORPRENDENTE, DAL 1779.

SCOPRI LE RISERVE: 3 ANNI, 7 ANNI, 15 ANNI, E LA NUOVA GRAPPA BIANCA "EXTRAFINA".

La massima espressione della capacità, maturata in oltre due secoli, di coniugare la tradizione con la continua evoluzione dell'arte distillatoria. Un percorso iniziato vent'anni fa, con la scelta delle grappe più morbide e profumate custodite nelle nostre cantine. Distillati unici impreziositi da queste bottiglie, ispirate alla nostra sede, "Bolle" dell'architetto Massimiliano Fuksas, cuore pulsante della distilleria Nardini.

IN ESCLUSIVA PER IL CANALE HORECA

www.nardini.it BEVI RESPONSABILMENTE

L'ITALIA CHE PIACE

Fa piacere che l'Italia si sia ancora una volta distinta, fa piacere che l'"Italicus", il Rosolio al Bergamotto nato dall'ispirazione di Giuseppe Gallo si sia aggiudicato, a New Orleans, il titolo per il *Best New Spirit or Cocktail Ingredient*. Parlando di TOTC, *Tales of The Cocktail*, la più grande kermesse del settore, c'è di che andare fieri. Gli Spirited Award vengono assegnati da una giuria internazionale di altissimo profilo e il riconoscimento può significare davvero molto in termini di marketing. Rallegra pure che la quindicesima edizione di *Tales* (*a pag. 66*) sia stata l'anno del Martini, alla cui reinterpretazione è stata dedicata l'annuale cocktail competition per selezionare il drink ufficiale del 2018. L'Italia c'era, dunque. Con tutta la sua fascinazione, il meglio della produzione storica (straordinaria la presentazione dei *vintage spirit* con chicche degli anni '60 e '70) e artigianale, paese a cui dall'altra parte dell'oceano si guarda con immutata ammirazione. C'erano meno italiani, però. Tra il pubblico, tra i bartender, tra gli addetti ai lavori. Presi dalle numerose competition disseminate per la Penisola, probabilmente. Una per tutte, *Miscelatore Futurista* (*a pag. 32*). L'occasione per rinverdire i fasti dello stile di miscelazione ideato dai futuristi. Largo alle polibibite, dunque, (nome autarchico in opposizione all'anglosassone cocktail), come quella della vincitrice Elisa Favaron affascinata dalla ricerca, quanto mai urgente, di un nuovo equilibrio tra maschile e femminile, una nuova armonia tra corpo e anima. Se lo sapesse Marinetti, che è poi anche il nome della ricetta proposta in gara da Luca Del Prete, che negli anni trenta, in un impeto di forza e linfa creativa, provò a rivoluzionare cucina e bevande oltre ad arte e letteratura, non potrebbe che gioirne. Tra rombi, fischi e bisbigli, in una varietà infinita di sonorità inaudite. Buone vacanze.

ANALCOLICO CON GUSTO

Novità in casa Roner. L'azienda altoatesina fondata nel 1946 da Gottfried Roner vanta oltre 70 anni di amore ed esperienza nella lavorazione delle pere locali Williams Christ dalle quali ha realizzato un nuovo prodotto. Dal frutto dolce e succoso nasce Persecco, prodotto dall'ispirazione fusion che trova versatile applicazione anche in mixology. Persecco è una valida alternativa per chi predilige un drink analcolico ma non vuole rinunciare al gusto. In questa bevanda, infatti, le pere Williams incontrano le spezie, quali cannella e chiodi di garofano, che ne arricchiscono il profumo e l'aroma.

GIN SENZA ALCOL

Herbie Virgin è prodotto in Danimarca dal produttore di Rum Anders Skotlander e da Anders Bilgram. Lo spirito è descritto come "il primo Gin analcolico nel mondo". Herbie è prodotto usando gli stessi metodi e tecnologia di produzione dell'espressione originale che è diventata il Gin più venduto sul mercato danese sin dalla sua prima apparizione nel dicembre 2016. Nel suo botanical rientrano mele danesi, ginepro, lavanda e bucce di arancia. Testato in Danimarca durante il primo semestre del 2017 il prodotto è adesso pronto per la presentazione al mercato mondiale. La distilleria produce 200.000 bottiglie annue.

MEZCAL, AVANTI TUTTA

Secondo il Consejo Regulador de Mezcal (CRM) le esportazioni di Mezcal sono salite dai 648.000 lt del 2011 ai 2,7 milioni del 2017. Steve Olson, BA di Del Maguey Mezcal recentemente acquisito da Pernod Ricard dice che la sostenibilità del prodotto è ancora possibile senza intaccarne la qualità. La trattativa di acquisizione ha scatenato molte e diverse reazioni tra loro. Tra i piccoli produttori la voce di Eduardo Belaunzaran di wahaka Mezcal che dice «il Mezcal non è solo cultura e tradizione, ma anche un business. Tutte le marche di Mezcal cercano profitti. Sono felice per Del Maguey. Il settore Mezcal sarà influenzato positivamente da questo investimento. Ma stiamo parlando di qualità?».

GLI ABBINAMENTI DI RYAN

Dopo i successi ottenuti agli Spirited Awards 2017 Ryan Chetiyawardana del Dandelyan di Londra lancerà il suo secondo libro, *Good Things To Drink With Mr Lyanand Friends*. La presentazione avverrà il 1 ottobre, in concomitanza con l'anniversario di apertura del Dandelyan e subito dopo l'inaugurazione del suo nuovo bar, Cube. Pubblicato da Frances Lincoln il libro verrà messo in vendita a 20 gbp. «È una guida per drink e piatti che si adattano a un particolare stato d'animo o occasione – dice Ryan – un'esperienza di co-creazione di cibi e bevande in grado di adattarsi a tutta l'esperienza gustativa».

FAKE VODKA

Le Autorità antifrode britanniche (HMRC) hanno dichiarato che una distilleria illegale di Vodka è stata scoperta nei giorni scorsi nel Regno. E hanno provveduto subito a informare rivenditori e consumatori circa i rischi del consumo di spirito prodotto illegalmente e fuori da ogni controllo. Durante l'operazione di polizia sono state rinvenute circa 1.000 bottiglie di Vodka etichettate con il nome No1 Imperial Vodka Blue, poi inviate ai laboratori chimici per i test di controllo. Angela McCalmon, assistant director di HMRC «Chiunque compri o beva fake Vodka a buon mercato, spesso solo alcol di infima qualità, mette a rischio la propria vita».

SIRENE SUL LAGO

Si svolgerà il 18 settembre 2017 a Losa, sul Lago di Garda, la cocktail competition organizzata da Liquore delle Sirene, distribuito in Italia da Ghilardi Selezioni. Sirene Cocktail competition è rivolta a barlady e barman, volta a premiare la ricetta del cocktail che sappia interpretare al meglio il gusto del Liquore delle Sirene. Il primo classificato vincerà una Botanical Experience, con la master botanist Elisa Carta, un'esperienza unica di conoscenza del mondo dei Botanical con metodi e tecniche di laboratorio, d'infusione e del loro uso nella liquoristica storica.

FILIPPO SISTI: IL SAPORE DELLE EMOZIONI

Il guru della *liquid kitchen* ha un maestro a cui deve molto. Suo figlio

DI **MELANIA GUIDA**

C'è un pensiero insistente che mi accompagna all'appuntamento con Filippo Sisti: il purè alla papaya. Una delizia, semplicissimo. «Prendi una busta di purè in fiocchi e invece dell'acqua aggiungi succo di papaya» mi aveva detto qualche mese fa. Un po' scettica, l'ho fatto: è stato un successo. Stupefacente. È un po' come sovvertire l'ordine delle cose, guardare con lenti diverse quello che già conosciamo, capovolgere il senso. Sposare

accostamenti improbabili. Penso ai bocconcini di mozzarella tuffati, a fonduta, nel cioccolato bianco caldo. Il contrasto tra freddo e caldo glassa immediatamente la mozzarella, per un risultato che non si dimentica. «Come il muffin in infusione nel Rum – dice mentre beviamo un caffè in *Segheria* ("Carlo e Camilla in Segheria" il ristorante aperto da Cracco nel 2014, dove Sisti è a capo del bar) – è da psicopatici, ma è buonissimo». Insomma «per me è inutile fare quello che già esiste. Voglio essere innovativo. E per quello bisogna essere esclusivi e per essere esclusivi è necessario essere unici».

Così Filippo Sisti da Stradella, dieci mila anime in provincia di Pavia, di strada ne ha fatta. «Avevo 15 anni quando ho cominciato a Villa d'Este – racconta il guru (classe 1983) della *liquid kitchen* che non significa frullare un piatto di pasta e poi berselo, piuttosto trattare un alimento secondo le tecniche di cucina e non le classiche da bar – portavo le bevande in piscina. Lavoro duro, 18 ore al giorno. Altro che vita militare. Ma era necessario». Dopo la dura gavetta? «In giro per il mondo. Londra, Liverpool, Miami, Boston». Quando scatta la molla? «Con il ritorno in Italia, a Milano, al *Rita* per l'esattezza. Ringrazio Edo Nono, è lui che mi ha buttato dentro la passione». Che cosa succede? «Che comincio a pensare a qualcosa di diverso, qualcosa che in Italia ancora non esisteva, a superare i paletti della miscelazione».

Per Sisti, il treno che passa una volta si chiama Cracco. Cliente del *Rita*, lo chef apprezzò un drink che Filippo aveva creato in omaggio a una canzone dei Pink Floyd. C'era in ballo l'apertura di Palazzo Parigi, in Brera. E dopo qualche tempo, il progetto per la *Segheria*, il locale di via

Meda: una proposta di quelle che non si possono rifiutare. Carta bianca per il bar «se ce la fai, bene. Devi fare tutto quello che vuoi» gli disse Cracco. All'inizio è stata dura: 15/20 drink a sera. Un disastro. «Bisognava cambiare il mood, sganciare il bar dal concetto del ristorante che era assolutamente dominante». Sisti è uno che non molla. Nel giro di poco «siamo arrivati a 400 drink a sera. Venti dei quali li devo a mio figlio. È lui con la sua curiosità, la voglia di sperimentare di un bambino a farmi da maestro. Gli devo molto. Davvero».

Per me è inutile fare quello che già esiste. Voglio sperimentare, essere innovativo. Esclusivo e unico

Armato di padelle, abbattitore e for-

FOOD & DRINK
CARLO CRACCO CON FILIPPO SISTI.

no, Sisti parte così per la crociata di un nuovo gusto: dare sapore alle emozioni. Scomponendo gli aromi come un chimico disaggrega le molecole. Sezionando il gusto nei suoi più intimi composti. Traducendo in ricette le intuizioni di un momento e cercando di capire il come e il perché di ogni singolo sapore. È questione di attimi: «annusando o assaggiando si decide subito se qualcosa piace o non piace. Quell'istante nasconde un mondo di sensazioni che rimarranno scolpite nella memoria e che riveleranno poi una serie di combinazioni differenti».

È la nuova frontiera del bartending. Quella che intercetta ingredienti lontani dalla miscelazione e insospettabilmente versatili. «I piselli crudi, per esempio. Perché nessuno li ha mai utilizzati? Forse perché un pregiudizio li associa a spezzatino e minestrone. Ma se abbatto il preconcetto, scopro che il legume è dolce, fresco ed erbaceo. Praticamente perfetto, come la menta o i frutti di bosco che solitamente utilizziamo al bar. E chi l'ha detto che una tecnica di cottura, prendi la frittura o il cartoccio, non possano essere utilizzati anche dai bartender?». Il segreto? «Esplorare, sperimentare. Non accontentarsi. Spingersi oltre». Nella convinzione ferma che «il cocktail non deve essere qualcosa che ti fa ritirare la patente».

Che farà Filippo da grande? «Ho in mente un locale tutto mio. Con un laboratorio e una scuola annessi». Per continuare a sperimentare.

Melania Guida

BEVI RESPONSABILMENTE

MEZCAL ARTESANAL

BRUXO®

ELÍXIR DE LOS TERRENALES

HECHO EN MÉXICO

"IL NOSTRO MEZCAL È UN OMAGGIO AI MAESTRI MEZCALERI DI TRADIZIONE MILLENARIA, CHE OGNI GIORNO CREANO UN ELISIR ARTIGIANALE".

distribuito da www.onestigroup.com

IL CORDIAL DI EDIMBURGO

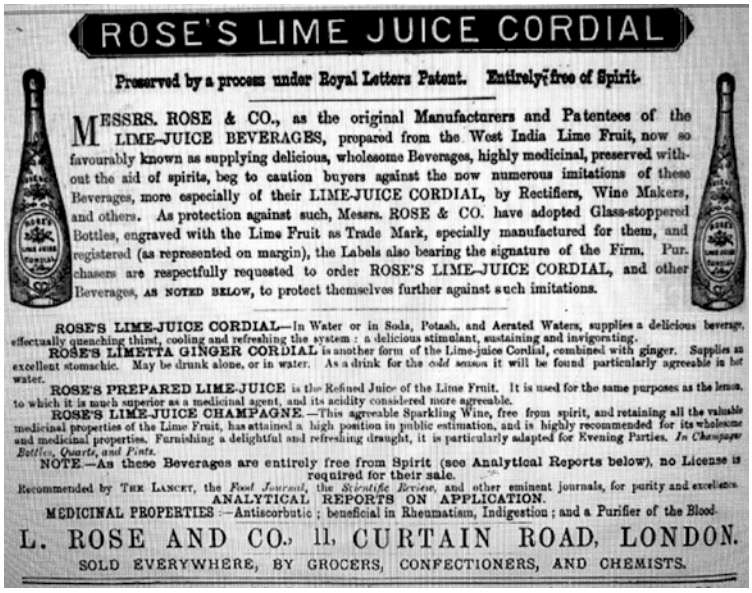
Analcolico e rinfrescante fu essenziale nella lotta allo scorbuto

DI **LUCA RAPETTI**

La stagione estiva e le calde e soleggiate giornate portano con sé il desiderio di bere bevande rinfrescanti, nelle quali si possono trovare prevalentemente succhi citrici quali arancia, pompelmo, limone e lime. Il succo di lime è ancora oggi l'ingrediente base di un prodotto totalmente analcolico e ampiamente consumato in Gran Bretagna e Stati Uniti d'America che trova le sue origini in Scozia: il Rose's Lime Cordial.

Questo lime cordial fu confezionato originariamente a Leith, l'odierna zona portuale di Edimburgo. Per molti secoli Leith ha rappresentato il principale porto commerciale di tutta la Scozia. Già nel 1329 iniziarono i primi scambi commerciali con Francia e Paesi Bassi, successivamente con i paesi che si affacciano sull'area baltica e con il continente americano. I principali prodotti esportati erano Whisky, carbone, ferro e pellame, mentre ciò che interessava ai commercianti locali erano zucchero, grano, vino e spezie. Nel 1920, quasi un secolo dopo

essere diventata un vero e proprio borgo con il suo consiglio cittadino (1833) Leith divenne parte integrante della città di Edimburgo. Quattro anni prima, nel 1829,


ROSE'S LIME JUICE CORDIAL

Preserved by a process under Royal Letters Patent. Entirely free of Spirit.

MESSRS. ROSE & CO., as the original Manufacturers and Patentees of the LIME-JUICE BEVERAGES, prepared from the West India Lime Fruit, now so favourably known as supplying delicious, wholesome Beverages, highly medicinal, preserved without the aid of spirits, beg to caution buyers against the now numerous imitations of these Beverages, more especially of their LIME-JUICE CORDIAL, by Rectifiers, Wine Makers, and others. As protection against such, Messrs. ROSE & CO. have adopted Glass-stoppered Bottles, engraved with the Lime Fruit as Trade Mark, specially manufactured for them, and registered (as represented on margin), the Labels also bearing the signature of the Firm. Purchasers are respectfully requested to order ROSE'S LIME-JUICE CORDIAL, and other Beverages, AS NOTED BELOW, to protect themselves further against such imitations.

ROSE'S LIME-JUICE CORDIAL—In Water or in Soda, Potash, and Aerated Waters, supplies a delicious beverage, effectually quenching thirst, cooling and refreshing the system: a delicious stimulant, sustaining and invigorating.

ROSE'S LIMETTA GINGER CORDIAL is another form of the Lime-juice Cordial, combined with ginger. Supplies an excellent stomachic. May be drunk alone, or in water. As a drink for the cold season it will be found particularly agreeable in hot water.

ROSE'S PREPARED LIME-JUICE is the Refined Juice of the Lime Fruit. It is used for the same purposes as the lemon, to which it is much superior as a medicinal agent, and its acidity considered more agreeable.

ROSE'S LIME-JUICE CHAMPAGNE.—This agreeable Sparkling Wine, free from spirit, and retaining all the valuable medicinal properties of the Lime Fruit, has attained a high position in public estimation, and is highly recommended for its wholesome and medicinal properties. Furnishing a delightful and refreshing draught, it is particularly adapted for Evening Parties. *In Champagne Bottles, Quarts, and Pints.*

NOTE.—As these Beverages are entirely free from Spirit (see Analytical Reports below), no License is required for their sale.

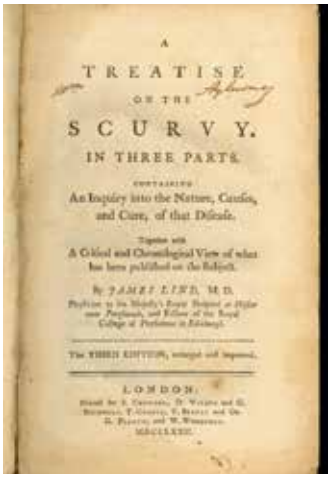
Recommended by THE LANCET, the *Food Journal*, the *Scientific Review*, and other eminent journals, for purity and excellence.

ANALYTICAL REPORTS ON APPLICATION.

MEDICINAL PROPERTIES:—Antiscorbutic; beneficial in Rheumatism, Indigestion; and a Purifier of the Blood.

L. ROSE AND CO., 11, CURTAIN ROAD, LONDON.

SOLD EVERYWHERE, BY GROCERS, CONFECTIONERS, AND CHEMISTS.

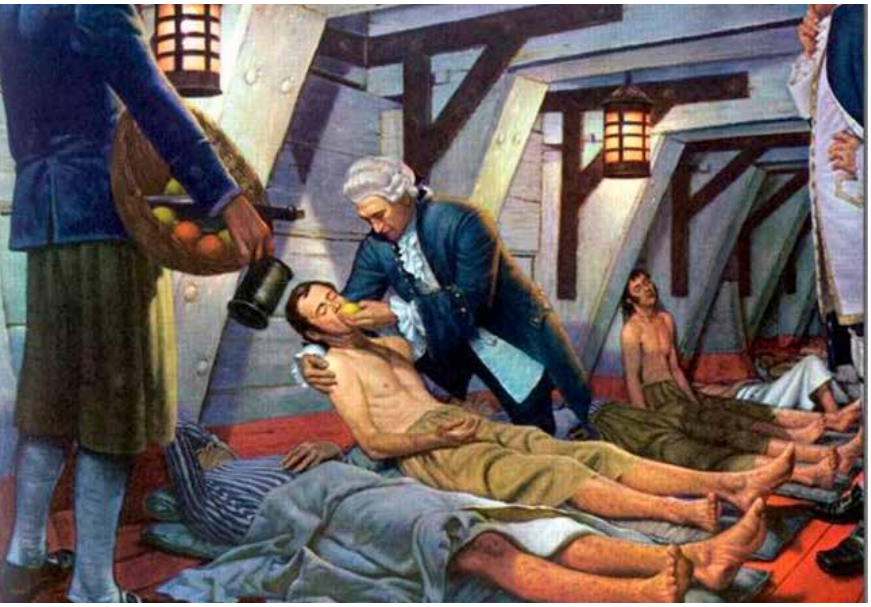

A
TREATISE
ON THE
SCURVY.
IN THREE PARTS.
CONTAINING
An Inquiry into the Nature, Causes, and Cure, of that Disease.
Together with
A Critical and Chronological View of what has been published on the Subject.
By JAMES LIND, M.D.
Physician to His Majesty's Royal Hospital at Haslar near Portsmouth, and Fellow of the Royal College of Physicians in Edinburgh.
The THIRD EDITION, corrected and improved.
LONDON:
MDCCLXXXII.

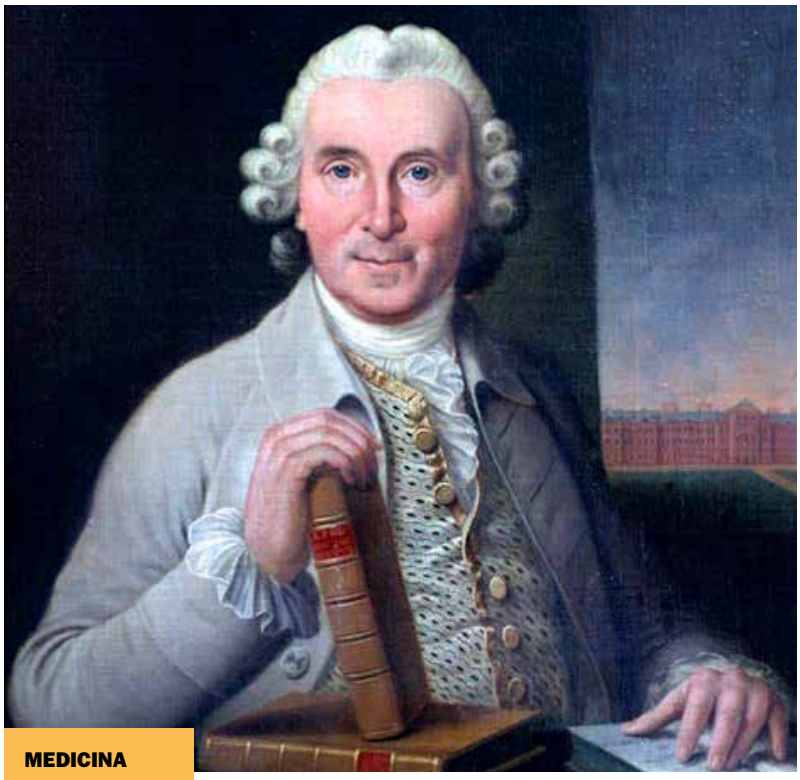
CORDIAL
ALCUNE IMMAGINI PUBBLICITARIE DI ROSE'E E IL LIBRO TREATISE ON SCURVY. IN APERTURA, ACCANTO AL TITOLO, LAUCHLAN ROSE.

vi nacque Lauchlan Rose, membro di una famiglia che aveva una lunga tradizione di costruttori navali, quindi ben radicati nella realtà portuale di Leith.

Secondo i registri dell'epoca, nel 1861 Lauchlan Rose era residente al n° 11 di Bonnington Place, sposato con una certa Helen Morrison e descritto come mercante di grano e farina. Infatti già a partire dal 1859 la famiglia Rose aveva spostato i suoi interessi commerciali dal settore navale a quello del commercio mercantile, con sede di lavoro in Bank Street. Nel 1865 Lauchlan Rose fondò la "L. Rose & Company". La sua conoscenza delle attività navale e portuale, lo favorì nell'osservare i traffici commerciali nel porto, la sua evoluzione, e intuire futuri business. Nel corso degli anni successivi la compagnia cambiò nome più volte in base ai differenti partner che si univano in affari a Rose. Così vi furono la "Rose & Morrison" (probabilmente riferita alla famiglia della moglie) e "Rose & Milne".

La grande svolta avvenne nel 1867, anno in cui venne emanato il *Merchant Shipping Act*, un atto che prevedeva la somministrazione quotidiana di succo di lime o limone a tutto il personale impiegato in spedizioni navali. Il fine era quello di debellare la più micidiale piaga che affliggeva tutti coloro che trascorrevano lungo tempo in mare: lo scorbuto. Questa soluzione medica derivò dagli studi del medico scozzese James Lind, vissuto tra il 1716 ed il 1794. Nel 1753 Lind scrisse *"A Treatise of the Scurvy"*, un'opera in cui venivano analizzati differenti rimedi per lo scorbuto attraverso lo studio di trattati elaborati da medici e scienziati e le





MEDICINA
QUI SOPRA IL MEDICO JAMES LIND.
IN ALTO, CURE PER LO SCORBUTO.

preziose testimonianze riportate da viaggiatori e comandanti di navi. Nel testo venivano ampiamente descritte le proprietà dei succhi di lime e limone precedentemente impiegati in un esperimento condotto dal medico scozzese nel 1747, probabilmente il primo esperimento clinico in campo medico mai registrato nella storia.

A bordo della HMS Salisbury, vascello da guerra di 4ª classe armato con 50 cannoni, in servizio presso la Royal Navy dal 1746 al 1761, Lind sottopose a cure mediche sperimentali ben 12 membri dell'equipaggio col fine di trovare la miglior cura contro lo scorbuto. L'esperimento venne condotto per 7 giorni durante i quali i pazienti vennero trattati con diverse bevande e alimenti: sidro, aceto, arance e limoni. Al termine della settimana si osservò che coloro che erano stati alimentati con 2 arance ed 1 limone in dose giornaliera, riacquistarono completamente la salute e furono anche in grado di prestare le loro cure ai compagni debilitati.

Nel suo trattato Lind descriveva l'impiego del succo di lime a bordo delle navi provenienti dalle Indie Occidentali, mescolato con una certa quantità di Rum per evitare che si ossidasse. Questa pratica venne mantenuta durante tutto il XVIII e metà del XIX secolo attraverso lo stoccaggio di una mistura di lime e Rum avente una percentuale alcolica di circa il 15%, all'interno di giare della capacità di 4 galloni (approssimativamente 18 litri).

In quello stesso anno Lauchlan Rose mise a punto un metodo alternativo per preservare le qualità organolettiche del succo di lime, senza fortificarlo con alcol. Osservando una tecnica a quel tempo applicata per la conservazione dei vini leggeri attraverso la combustione di candele di zolfo all'interno delle botti, Rose preparò una soluzione di diossido di zolfo e acqua, la quale, una volta aggiunta al succo di lime, ne preveniva fermentazione ed altre modifiche organolettiche preservando le qualità nutritive del frutto. Il 9 dicembre 1867, Rose patentò il suo brevetto con la dicitura "*An improved mo-*

LUXARDO®

BEVI RESPONSABILMENTE

The craziest Negroni is White

White Negroni

20 ml - ¾ ounce
of Luxardo Bitter Bianco
+
20 ml - ¾ ounce
of Luxardo London Dry Gin
+
20 ml - ¾ ounce
of white Vermouth

Garnish with Lemon Peel

www.luxardo.it

So, too, the tools necessary for work in a first-class bar, I would mention cork-screws, gimlet, shakers, ice picks, ice shaver, bar spoons, cocktail sieve, lemon knives, lemon squeezers, ice scoop, beer mallet, ale measures, faucets, wine cooler, &c.

(4.) The master or owner of every such foreign-going ship (except those bound to European ports or to ports in the Mediterranean Sea, and also except such ships or classes of ships bound to ports on the eastern coast of America north of the thirty-fifth degree of north latitude, and to any islands or places in the Atlantic Ocean north of the same limit, as the Board of Trade may from time to time exempt from this enactment,) shall provide and cause to be kept on board such ship a sufficient quantity of lime or lemon juice from the warehouse duly labelled as aforesaid, such labels to remain intact until twenty-four hours at least after such ship shall have left her port of departure on her foreign voyage, or a sufficient quantity of such other anti-scorbutics, if any, of such quality, and composed of

30 & 31 Vict. c. 124.

such materials, and packed and kept in such manner, as Her Majesty by Order in Council may from time to time direct:

(5.) The master of every such ship as last aforesaid shall serve or cause to be served out the lime or lemon juice with sugar (such sugar to be in addition to any sugar required by the articles) or other such anti-scorbutics as aforesaid to the crew so soon as they have been at sea for ten days, and during the remainder of the voyage, except during such time as they are in harbour and are there supplied with fresh provisions; the lime or lemon juice and sugar to be served out daily at the rate of an ounce each per day to each member of the crew, and to be mixed with a due proportion of water before being served out, or the other anti-scorbutics, if any, at such times and in such quantities as Her Majesty by Order in Council may from time to time direct:

Liquor Measures.—Gallon, Half-gallon, Quart, Pint, Half-pint, Gill, Half-gill.

Liquor Pump, Mallet, Filtering Bag or Paper, Beer and Ale Faucets, Brace and Bit, Liquor Gauge, Gimlet,

TESTI
DALL'ALTO 1883 MCDONUGH'S BAR-KEEPER'S GUIDE, MERCHANT SHIPPING ACT 1867 E NEW AND IMPROVED BARTENDER'S MANUAL 1882.

de of preserving vegetable juices", registrato con il numero 3499 del BritishPatent.

Questa la sua descrizione: «Propongo ora, nella preparazione di succo di lime, succo di limone e altri medicamenti vegetali, l'impiego di acido solforico o gas solforico». La successiva parte trattava nello specifico l'azione della soluzione creata da Rose come conservante sia allo stato liquido, sia allo stato gassoso all'interno delle botti che contenevano il succo.

Grazie all'immediato successo della sua invenzione, Rose cambiò l'intestazione della sua compagnia in "L. Rose & Company – Lime Juice and Wine Merchants", in data 1871 e con sede in Mitchell Street, così come riportato dai registri postali dell'epoca di Edinburgo e Leith. Rose iniziò ben presto a guardare ai territori oltreoceano, nella zona dei Caraibi, alla ricerca di una sicura e costante fornitura di lime per i suoi investimenti. Nel 1874 il governo britannico abolì la tassa sullo zucchero. Questa mossa diede un notevole slancio commerciale alla vendita di lime, in particolare in Dominica, ove la produzione di succo di lime crebbe esponenzialmente in pochissimi anni.

Nel 1875 Rose stabilì la prima fabbrica di estrazione del succo di lime vicino a Roseau, l'attuale capitale della Dominica, ove vennero piantati circa 60.000 alberi di lime. Nei successivi due anni Rose brevettò altre bevande. Tra queste vi era la Rose's Citronade, brevetto n° 11.733, che consisteva in una bevanda gassata.

A seguito della crescita della compagnia spostò la sede principale a Londra, in Worship Street, mantenendo comunque i laboratori di Leith. È interessante notare come le bottiglie di vetro del Rose's Lime Juice recassero la dicitura "Lime Leaves and Fruit". Infatti dal frutto del lime si potevano ricavare non soltanto il prezioso succo di lime, ma anche altri prodotti alimentari e non, che fecero letteralmente decollare l'industria legata a questo frutto. Oli essenziali, citrato di lime, lime sottaceto cominciavano ad essere sempre maggiormente richiesti, e l'intuizione di Rose non si fece attendere.

Nel 1891 la L.Rose & Company acquistò la Bath & Elmshall Estate in Dominica, posseduta da un tale William Davies. La vecchia raffineria di zucchero fu convertita in uno stabilimento per la lavorazione del lime. Solo due anni dopo, la proprietà produceva circa 20.000 barili di frutta all'anno.

L'inizio del XX secolo vide l'avvio della lavorazione di altri prodotti molto richiesti dal mercato, quali nitrato di calcio, e, a partire dal 1921, di cristalli di acido citrico, ingrediente fondamentale per il

STRUMENTI
QUI SOPRA, L'ATTREZZO GIMLET. A SINISTRA, THOMAS DESMOND GIMLETTE. QUI ACCANTO, L'HASLAR ROYAL NAVAL NAVY HOSPITAL. A SEGUIRE LE RICETTE DEL GIMLET COCKTAIL.

confezionamento di bevande frizzanti. Nel 1919 Lauchlan Rose, omonimo nipote del fondatore della compagnia, entrò a far parte del business di famiglia. Dopo soli cinque anni il giovane nipote ne era già General Manager e inaugurò un nuovo stabilimento in Costa d'Oro, l'attuale Ghana. Un prodotto che ebbe molto successo e che ancor oggi è facilmente reperibile in commercio, oltre al Rose's Lime Cordial, è la confettura di lime, che venne lanciato dalla Rose's nel 1930.

Nello stesso anno all'interno del celebre "The Savoy Cocktail Book" di Harry Craddock, apparve la ricetta di un drink proposto con il nome "Gimlet Cocktail", basato su parti uguali di Plymouth Gin e Rose's Lime Juice Cordial, mescolato e servito con o senza ghiaccio.

In realtà la stessa ricetta, basata sul medesimo rapporto tra ingredienti, apparve per la prima volta su un ricettario di cocktail del 1922, il "Harry of Ciro's- ABC of Mixing Cocktails" di Harry MacElhone, questa volta con il semplice nome Gimlet. Su questo libro era presente anche

66. GIMLET.

1/2 Coat's Plymouth Gin, 1/2 Rose's jus de citron Cordial, Mélangez et servez dans le même verre. (Une boisson très populaire dans la Marine).

½ Burrough's Plymouth Gin.
½ Rose's Lime Juice Cordial.
Stir, and serve in same glass.
Can be iced if desired.

GIMLET COCKTAIL.

un'altra ricetta, ove si specificava l'uso di Rose's Lime Juice, il Pegu Club Cocktail. L'unica informazione che il bartender dell'Harry's New York Bar di Parigi diede riguardo l'origine di questo cocktail era che risultava essere molto popolare negli ambienti della Marina Inglese.

La scelta del nome "Gimlet" potrebbe avere ben due riferimenti specifici, tuttavia nessuno dei due può essere considerato ufficiale e confermato. La prima ipotesi consiste nel riferimento al "gimlet",

una sorta di piccolo trapano manuale, il quale era molto utilizzato durante i secoli XVIII, XIX e XX. La parola deriverebbe dal francese "wimblet" e "guimblet", indicante uno dei vari strumenti utilizzati dai bottai. Il suo impiego era particolarmente presente nella cantieristica navale e come strumento per praticare fori nelle botti che contenevano distillati o altre bevande, in modo da poterne estrarre il contenuto.

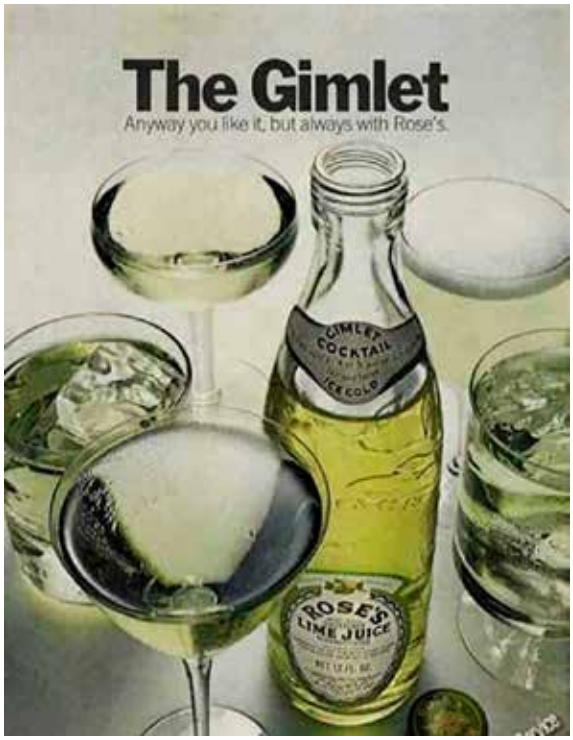
Gimlet deriverebbe dal francese "wimblet" e "guimblet". Indica uno strumento utilizzato dai bottai

La caratteristica del gimlet era quella di non perforare il legno, asportandone quindi una parte, bensì ne allargava e spingeva ai lati le fibre in modo da creare un varco grazie alla sua punta a vite. In questo modo non si sarebbero riversati parti di legno all'interno della botte.

Nel suo "*New and Improved Bartender's Manual*" del 1882, Harry Johnson compone una lista di tutti gli utensili che dovrebbero trovarsi in tutti i saloon; tra i primi menzionati vi è proprio il gimlet. Non da escludere l'ipotesi secondo cui il

nome del drink si riferisca a uno strumento di uso comune in marineria e per la quale i Rose avevano una lunga tradizione. Altra ipotesi è quella che conferirebbe la paternità di questa bevanda ad un famoso chirurgo della Royal Navy vissuto a cavallo tra il XIX ed il XX secolo.

Sir Thomas Desmond Gimlette nacque il 27 novembre 1857 e venne educato presso il St.Thomas Hospital di Londra. Dal 1896 al 1901 prestò servizio presso il Royal Hospital Haslar, ospedale utilizzato dalla Royal Navy a partire dal 1754 e situato nell'Hampshire, con l'incarico di istruttore dei nuovi chirurghi. Si noti che in questo stesso ospedale, circa un secolo prima di Gimlette, aveva prestato servizio il medico scozzese James Lind di



cui si è già detto. Nel 1911 Gimlette fu insignito del titolo di Knight Commander, in seguito ai numerosi incarichi ricoperti in diverse località del mondo al servizio dell'impero britannico, Hong Kong, Egitto, Sudan, Abissinia.

Si afferma che il chirurgo inglese, durante i suoi viaggi per raggiungere i luoghi in cui avrebbe dovuto prestare servizio, concepì una bevanda a base di Gin e succo di lime, quest'ultimo già dal 1867 alimento che doveva essere obbligatoriamente somministrato a tutto il personale di bordo. Il Gin veniva anch'esso trasportato nelle stive delle navi della Marina, a disposizione prevalentemente degli ufficiali di bordo.

Altre versioni vedono la creazione di questo semplice mix di ingredienti durante l'esperienza di Gimlette presso il Royal Hospital Haslar con incarico di Generale in comando dal 1908 al 1911. Questo spiegherebbe anche il motivo della scelta di MacElhone e successivamente Craddock di utilizzare Plymouth Gin che per lungo tempo era stato il brand che riforniva la Royal Navy.

La scelta di utilizzare Rose's Lime Juice può essere probabilmente dovuta alla già allora consolidata fama di questo prodotto, che durante gli anni '20 e '30 del Novecento operò un'intensa campagna pubblicitaria sui principali quotidiani britannici.

Indipendentemente dalla sua origine il Gimlet è ancora oggi molto richiesto nei cocktail bar classici e sicuramente rappresenta un importante testimonianza dell'evoluzione storica della cultura inglese del bere. Altrettanto si può dire del Rose's Lime Cordial e della sua storia, che lo vide in tempi più recenti passare sotto la proprietà della Schweppes Ltd nel 1957 ed infine entrare a far parte del gruppo Coca Cola. Un altro esempio di come l'intuizione e la lungimiranza di un uomo abbiano saputo trasformare una necessità in una soluzione commerciale di grande successo.

Luca Rapetti

CHARLIE FA SURF di GIUSEPPE STELLATELLI
Contrabar – Bisceglie (BA)

INGREDIENTI
- 15 ml Mezcal Enmascarado Joven 54%
- 15 ml shrub all'albicocca
- 22,5 ml Rose's Lime Cordial
- 15 ml Filliers Sloe Gin
- 3 gocce soluzione salina
- 1 dash Bitter Truth Celery Bitter

Tecnica: shake & strain. Glass: Old Fashioned. Garnish: zest di pompelmo giallo

SLEEPING VINCENZO di CARLETTO SIMBULA
The Spirit – Milano

INGREDIENTI
- 30 ml Rose's Lime Cordial
- 45 ml Doorly's 3y Rum
- 10 ml succo di limone
- 2,5 ml estratto di zenzero
- 2,5 ml Mirtamaro Bresca Dorada
- 15 ml polvere di meringa

Tecnica reverse dry shake. Glass: coppetta cocktail. Garnish: zest di limone

CARIOCA di LUCA ROSSI
Muà – Genova

INGREDIENTI
- 5,0 cl Tropical Cachaca

(Cachaca infusa con frutta: maracuja, papaya, mango, ananas e poi filtrata)
- 3,0 cl sciroppo di rosmarino
- 2,0 cl Rose' s Lime Cordial
- 2,0 cl succo di lime

Tecnica: build. Glass: tumbler basso. Garnish: fetta di ananas e mango

LEMON FLOWER di NICOLA RUGGIERO
Katiuscia – Bari

INGREDIENTI
- 3,0 cl di rye Whiskey infuso alla camomilla
- 1,0 cl Scotch Whisky
- 1,5cl Rose's Lime Cordial
- 2,5cl Carlo Alberto Riserva Vermouth rosso
- 1 bsp spoon Galliano

Tecnica: stir & strain. Glass: coppa cocktail. Garnish: zest di limone

THE SINNER ISLAND di ALESSANDRO ZAMPIERI
Mercante – Venezia

INGREDIENTI
- 35 ml Rose's Lime Cordial
- 20 ml Eccentrico Tonka liquor
- 30 ml Plantation 3 Star Rum
- 1 bsp liquore di pesca Merlet
- 2 bsp centrifuga di zenzero
- 1 dash Sichuan pepper bitter

Tecnica: Shake. Glass: tiki mug
Garnish: zenzero fresco, orange peel, polvere di fava Tonka

MANGO JANGO FIZZ di MASSIMO STRONATI
Vina Enoteca – Palo Alto – California

INGREDIENTI
- 0,50 ml Rose's Lime Cordial
- 0,50 ml pineapple rich syrup
- qb egg white
- 50 ml Oakland Gin infuso al mango (sous vide)
- spray di Falernum (riduzione di homemade falernum & Everclear liquor)
- Top soda water

Tecnica: dry shake- shake.& strain. Glass: Collins
Garnish: mango disidratato e ananas chip

LA MARINERA di CHIARA CASATI
Octavius – Milano

INGREDIENTI
- 45 ml Pisco La Diablada
- 25 ml Rose's Lime Cordial
- 10 ml succo di lime
- 15 ml amaro Angostura
- 20 ml polvere di meringa aromatizzata alla cannella

Tecnica: reverse dry shake. Glass: coppetta cocktail
Garnish: lime disidratato

1821
MARASCHINO
L'originale.

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. Maraschino Luxardo: scegli l'originale.*

LUXARDO®

Luxardo promuove il bere responsabile

www.luxardo.it

1821
CHERRY

L'inimitabile.

Lasciati conquistare da un liquore unico e dalla tradizione antica, ottenuto dalle ciliegie marasche coltivate nelle piantagioni Luxardo. Intenso e vellutato da assaporare liscio, eccezionale nei cocktail più famosi, semplicemente straordinario abbinato con il cioccolato fondente. Sangue Morlacco: gusta l'inimitabile.

LUXARDO

Luxardo promuove il bere responsabile

www.luxardo.it

WILD GIN

Valerio Boccitto vince la sfida italiana per il drink

DI **GIULIA ARSELLI**

L'incontro tra la selvaggia e fiera purezza della Foresta Nera con la tradizione britannica e l'atmosfera esotica dell'India costituiscono l'ispirazione di Monkey 47 Gin, nuovo brand da poco acquisito ed entrato nel portfolio luxury di Pernod Ricard.

Monkey 47 è un Gin sicuramente sontuoso, dalla spiccata aromaticità grazie ai 47 componenti del suo botanical. Pernod Ricard ha voluto che il brand entrasse a far parte di un programma basato su incontri formativi ed educational training che raccontino attraverso le parole dei brand expert, peculiarità, storia, caratteristiche e mixability di questo prodotto. In un periodo compreso tra marzo a maggio tanti giovani bartender emergenti si sono confrontati in una sfida per cogliere il lato più wild di Monkey 47. La sfida consisteva nel proporre a un'esclusiva giuria la ricetta perfetta ispirandosi all'affascinante storia di questo Gin. I 10 finalisti si sono confrontati a giugno in una bartender competition il cui premio finale era un viaggio nella germanica Foresta Nera per visitare l'esclusiva

I DIECI PARTECIPANTI

Valerio Boccitto
Roma
The Barber Shop

Andrea Forlano
Pescara
La Gintoneria Creativa

Fabio Camboni
Gaeta
Kasa Incanto

Francesco Mauro
Palermo
Pito Lounge Bar

Luca Rossi
Genova
Muà Lounge Restaurant

Michael Beretta
Torino – Inside

Suraya Canton
Padova – Slash

Mehran Lashgari
Firenze – Off The Hook Beer and Food

Simone Mina
Roma – Checchino dal 1887

Ivan Patruno
Milano – Bulk

PREMIAZIONE
SOPRA IL VINCITORE VALERIO BOCCITTO. A DESTRA GIURIA E VINCITORI.

distilleria di Monkey 47 e scoprire come nasce questo Gin. Tra storia e leggenda si narra di Montgomery Collins, ufficiale della Royal Air Force, coinvolto nel lungo processo di ricostruzione della città di Berlino nel 1945. In particolare l'ufficiale si dedicò al recupero dello zoo cittadino il quale ospitò una scimmia garzetta affettuosamente chiamata Max. Nel 1951 l'ufficiale inglese si congedò e dopo avere visitato la zona della Foresta Nera decise di stabilirvisi e ai piedi di una delle più belle vette della zona circondata da fiumi e laghi, a 700 mt di altezza, decise di aprire un piccolo e classico resort di campagna che chiamò Wild Monkey. Il nome gli era stato ispirato proprio dall'incontro con la scimmietta durante la sua esperienza dopoguerra nello zoo della città di Berlino. Da buon britannico l'ufficiale non mancò di procurarsi un buon Gin. Da giovane Collins aveva seguito il padre diplomatico nella regione di Madras, in India, e nella Foresta Nera decise di autoprodursi un Gin che contenesse gli ingredienti essenziali della tradizione britannica, l'esoticità delle spezie orientali e le erbe e acqua della Foresta Nera.

La bottiglia è la rivisitazione di un vecchio contenitore farmaceutico con l'aggiunta di alcuni elementi

Nel 2008 sarebbe stato Alexander Stein, già manager di Nokia, a decidere di rilevare la proprietà per trasformarla in una moderna distilleria. Stein chiamò accanto a sé Cristoph Keller, pluridecorato distillatore, e il progetto si concretizzò sulla rivisitazione dell'originaria ricetta di Montgomery con la nascita di Monkey 47 Gin. Occorsero due anni per arrivare alla ricetta finale durante i quali furono effettuati 120 differenti trial per arrivare ai dosaggi e ai tempi di estrazione di ognuno dei 47 ingredienti che componevano il botanical del Gin. A questo processo partecipò anche un pool di rinomati bartender internazionali. Monkey 47 si presenta di aspetto intenso, al naso un distintivo profumo di ginepro e pungenti note citriche che aprono la strada ad un aroma dolce e floreale con accenno di note pepate e alla sottile acidità data dal mirtillo rosso.

La bottiglia rappresenta la rivisitazione di un vecchio contenitore farmaceutico con l'aggiunta di alcuni elementi. Il vetro scuro per schermare la luce esalta l'estetica dell'etichetta che rappresenta un francobollo dell'epoca vittoriana coloniale dal quale si rimanda alla storia del prodotto. Il tappo in sughero favorisce la combinazione conservazione/ossidazione ed è racchiuso in un anello metallico con la dicitura "Unum

*Wildly Sophisticated
SCOTTISH GIN.

Carefully handcrafted in the Scottish Highlands, Caorunn expertly infuses locally foraged botanicals, beautifully mixing the rugged charm of Speyside with urban sophistication.

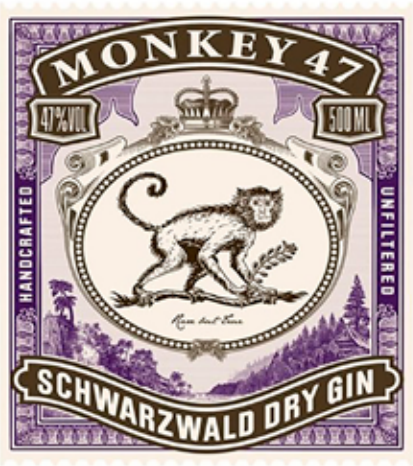
* Multi award-winning Caorunn is the only gin made in the acclaimed Speyside region and has rapidly secured a place within the top Super Premium Gin in the UK. (Nielsen 2015)
* Handcrafted in the world's only working Copper Berry Chamber, Caorunn offers an aromatic, versatile taste that works perfectly in any classic and modern cocktail. In recognition, Caorunn is now proudly served in 12 of the world's leading bars.
* Invigorating, dry, crisp and perfectly served with red apple, Caorunn is the Modern London Dry Gin that's attracting a whole new generation of gin drinkers – generating 75% growth globally between 2012 and 2014.

BEVI RESPONSABILMENTE

Discover at **www.caorunngin.com**

Please savour Caorunn Gin responsibly

Importato e distribuito da **Compagnia dei Caraibi** | **www.compagniadeicaraibi.com**



COCKTAILS
SOPRA IL COCKTAIL VINCITORE "FERNEWEH". A SEGUIRE SECONDO E TERZO CLASSIFICATI "WALKING IN THE FOREST" E "ZIG ZAG".

Ex Pluribus" che impreziosisce la bottiglia. Imbottigliato a 47° Monkey 47 è presente anche con una versione "Sloe Gin" e in una small batch special release annuale, la "Distiller's Cut", che prevede nella ricetta un botanical molto raro e una complessità molto diversa. Tutti i Gin Monkey 47 sono imbottigliati a 47°. La Pernod Ricard Bartender Experience è un percorso composto da 4 competition dedicate a singoli brand della multinazionale francese che nel primo semestre dell'anno ha coinvolto più di 1000 bartender dopo mesi di educational in tutta Italia. La prova di Monkey 47 era l' ultima del percorso ma la prima mondiale in assoluta per il Gin tedesco. I 10 concorrenti selezionati in tutta Italia si sono ritrovati nella sede di Pernod Ricard Italia, a Milano, e dal confronto delle ricette sono emersi i 3 superfinalisti che si sono contesi il viaggio premio nella Foresta Nera.

Importato e distribuito da Compagnia dei Caraibi | www.compagniadeicaraibi.com | info@compagniadeicaraibi.com

PLANTATION
RUM

DOUBLE AGEING PROCESS

LES GRANDS CRUS DU RHUM

I RUM PLANTATION SONO PIÙ BUONI SE CONSUMATI RESPONSABILMENTE

WWW.PLANTATIONRUM.COM

Tra ricercate preparazioni che prevedevano anche particolarità di foraging come radici, muschio, fiori e cortecce, preparate in raffinati bicchieri, anche di pietra o ceramica, sono emerse quelle di Luca Rossi del Muà di Genova, Valerio Boccitto del Barber's Shop di Roma e Ivan Patruno del Bulk di Milano. Questi ultimi tre sono stati chiamati a interpretare un Gin Tonic che esaltasse le caratteristiche del Gin tedesco. Il vincitore è risultato Valerio Boccitto con la sua ricetta "Miss You Into The World" caratterizzata dalla presenza di uno sciroppo di legno di betulla. L'appuntamento è per l'edizione 2018.

Giulia Arselli

LE RICETTE DEI FINALISTI

1°classificato
Valerio Boccitto – Barber Shop – Roma
FERNEWEH

INGREDIENTI
- 45ml Monkey 47
- 15ml succo di mirtillo
- 15ml succo di limone
- 20ml honey mix (acacia- millefiori- coriandolo)
- 1 bsp marmellata di prugne
- 1 dash lemongrass bitter hm

Tecnica: shake/double strain. Glass: old fashioned. Garnish: lemon peel

MISS YOU INTO THE WOOD G&T

INGREDIENTI
- 45ml Monkey 47
- 10ml sciroppo di betulla
- Top Thomas Henry slim tonic water
- Lemon zest

2° classificato
Ivan Patruno – Bulk – Milano
WALKING IN THE FOREST

INGREDIENTI
- 45ml Monkey 47
- 30ml sherbet alcolato di robinia hm
- 10ml miele aromatizzato al tiglio selvatico
- velluto di ortica e sambuco

Tecnica: stir and strain. Glass: coppetta. Garnish: polline di catagno.

FAI TU G&T

INGREDIENTI
- 45ml Monkey 47
- 1dash bitter al cardamomo
- Top Fever Tree tonic water
- In&Out Lillet Blanc

3° classificato
Luca Rossi – Muà – Genova
ZIG ZAG

INGREDIENTI
- 40ml Monkey 47
- 30ml succo di limone
- 25ml sciroppo di kaffir lime sambuco hm
- 20ml country liquor hm (the verde, camomilla erba cedrina, pigo mugo)
- Top eldenflower tonic water

Tecnica: shake. Glass: mug in terracotta Garnish: peel di pompelmo e rametto di menta

LA CAREZZA DELLA SERA G&T

INGREDIENTI
- 50ml Monkey 47
- 1 dash bitter alla prugna
- 10ml liquore di finocchio
- Top Fever Tree Tonic Water

Importato e distribuito da
Compagnia dei Caraibi

THERE'S MORE TO OUR GIN THAN MEETS THE EYE

Firmin Filliers (1888-1965) was the third of five generations in our family. It was he who, shortly after the First World War, created the recipe for our premium hand-crafted gin. Filliers Dry Gin 28 is a delicate balance of 28 meticulously selected botanicals.

Its distinguished taste is a reflection of its creator's character – a dedicated and determined man with a passion for the arts.

Filliers
Dry Gin 28

FIRST BELGIAN GIN

PLEASE DRINK RESPONSIBLY.

POLIBIBITE AL FUTURO

Elisa Favaron vince la seconda edizione della kermesse torinese

DI **GIULIA ARSELLI**

Negli anni venti e trenta in Italia artisti e intellettuali aderenti al Futurismo si applicarono nella creazione di miscele originali oggi celebrate nella storia del cocktail. Il loro pensiero si concentrava nello studio degli abbinamenti, nel tentativo rivoluzionario di stravolgerne le regole, utilizzando quasi esclusivamente prodotti nazionali, come Vermouth, Grappa e liquori del territorio.

Le polibibite (nome autarchico italiano in sostituzione dell'anglofono cocktail) furono ideate nell'ottica di essere funzionali all'azione o all'attività da intraprendere dopo la bevuta. Per questo motivo la carica alcolica della bevanda aumentava a seconda della difficoltà dello scopo. Decorazioni e abbinamenti divennero parte integrante delle bevande rendendole autentiche e provocatorie opere d'arte temporanee. Tra i tanti nomi illustri che si cimentarono nella creazione di polibibite ricordiamo Filippo Tommaso Marinetti, Fillia, Enrico Prampolini, Cinzio Barosi, Angelo Giachino, Paolo Alcide Saladin, Fortunato Depero e il dottor Vernazza.

In ricordo, celebrazione e riproposizione di quello stile di bere si è tenuta la

COMPETITION
QUI SOPRA, LA VINCITRICE ELISA FAVARON CON, IN BASSO A SINISTRA, LA POLIBIBITA "LA SFACCIATA". IN ALTO A SINISTRA, LUCA MENEGAZZO CON LA POLIBIBITA "IL VOLO SUL VERBANO".

seconda edizione della cocktail competition "Miscelazione Futurista - Record nazionale 2017" svoltasi il 26 giugno a Torino. Dopo un serrato confronto in atmosfere tematiche ricreate dai bartender concorrenti la vincitrice è risultata Elisa Favaron del Palazzo delle Misture di Bassano del Grappa con la polibibita "La sfacciata".

Nel corso della finale della competizione, organizzata dalla casa astigiana Giulio Cocchi in collaborazione con altre case storiche della liquoristica nazionale (Alpestre, Campari, Fabbri, Luxardo, Nardini, Strega, Tassoni e da quest'anno Vecchia Romagna), sono state assegnate anche delle menzioni speciali. Menzione speciale Giulio Cocchi a Luca Menegazzo dell'Estremadura Café di Verbania per la sua polibibita "Il volo sul Verbano"; menzione speciale Strega a Valerio Trentani del Mandarin Oriental di Milano per la sua polibibita "Tutto il contrario"; menzione speciale Fabbri a Salvatore Vita de L'Osteria La Carbonara di Roma per la sua polibibita

POLIBIBITE
IN ALTO, VALERIO TRENTANI E LA SUA "TUTTOILCONTRARIO". IN BASSO, SALVATORE VITA CON «L'ITALICA TRANSITORIA".

"L'italica transitoria"; menzione speciale Vecchia Romagna per Giacomo Sai del Mor Cocktail Bar di Trieste per la sua polibibita "12.1".

«Questa competizione rappresenta una grande occasione per far tornare i fasti dello stile di miscelazione tutto italiano ideato dai futuristi - commenta Roberto Bava, AD di Cocchi che ha ideato l'evento -. Oggi i giovani stanno riscoprendo questo stile e usano prodotti tutti italiani, prodotti storici come vino, Grappa, Vermouth. La polibibita vincitrice - continua Roberto Bava - rappresenta a pieno il futuro della miscelazione futurista, l'applicazione ai giorni nostri dei canoni di questo stile di miscelazione. Questo era l'intento dell'edizione 2017 della competizione e siamo soddisfatti di aver ricevuto candidature da tanti miscelatori e miscelatrici giovani, preparati,sensibili e creativi».

I concorrenti arrivati da ogni parte d'Italia per contendersi il titolo si sono confrontati con polibibite frutto di accurate ricerche e attenti studi sullo stile dei futuristi. Neo polibibite sono adesso disponibili anche grazie agli altri finalisti: "Rinascita serenissima" proposta da Carlo Barison, de La Duchessa di

CHOOSING MASS-PRODUCED OVER FAMILY-CRAFTED.

QUESTIONABLE.

DON

UNQUESTIONABLE®

EXCEPTIONAL AGED PUERTO RICAN RUM

GRILLARDI SELEZIONI

CRAFTED TO BE ENJOYED RESPONSIBLY DONQ.COM

PRODUCED BY DESTILERÍA SERRALLÉS, INC., PONCE, PR. RUM 40%, 45% ALC/VOL.

POLIBIBITE
IN ALTO, CARLO BARISON E LA "RINASCITA SERENISSIMA". AL CENTRO, VALERIO DUSSICH CON "COL'AZIONE". QUI SOPRA, MARCO FEDELE CON "MAMMA HO STESO IL BUCATO".

Spinea, "Se lo sapesse Marinetti" proposta da Luca Del Prete, del Fabric di Portici, "Col'azione" proposta da Valerio Dussich, del Caffè Vittorio Emanuele di Bologna; "Mamma ho steso il bucato" proposta da Marco Fedele, del Duke's di Roma; "Infodieta" proposta da Nicola Mancinone, de Il Confessionale Mix Bar di Asti; "Ferie di fretta" proposta da Alessandro Tenconi, del Punch di Lora.

A proposito della sua polibibita "La sfacciata" Elisa Favaron si è così espressa «La complessità del drink - spiega Favaron - rispecchia la donna futurista che

BEVI RESPONSABILMENTE

POLIBIBITE
IN ALTO, NICOLA MANCINONE CON "INFODIETA". QUI SOPRA, ALESSANDRO TENCONI CON "FERIE DI FRETTA".

deve riuscire a "trovare un nuovo equilibrio, a metà strada tra Maschile e Femminile e una nuova armonia fra Corpo e Anima", come indicava Enif Robert nel 1919». Elisa Favaron ha così ricevuto la corona di Miscelatore Record Nazionale 2017 dalle mani di Cinzia Ferro, che si era aggiudicata la scorsa edizione della competizione. Nel prossimo autunno Favaron porterà il verbo futurista a Londra nel corso della London Cocktail Week (2-8 ottobre).

Alla proclamazione del vincitore ha fatto seguito la festa futurista svoltasi tra clangori e musica futurista di Mirko Dettori, con Mangia-In-Piedi tematici e ospiti arrivati da tutta Europa.

Giulia Arselli

LA RICETTA VINCENTE

LA SFACCIATA di Elisa Favaron

INGREDIENTI
- un polso di Riserva Nardini 40° (25ml)
- un polso di Sangue Morlacco (25ml)
- un polso di Barolo Chinato Cocchi (30ml);
- meringa italiana
- ciliegia Fabbri, colorante alimentare nero

Per saperne di più..
www.ghilardiselezioni.com

WE MADE IT!

IL PRIMO RYE DI
DEATH'S DOOR SPIRITS
SELEZIONATO DA
JERRY THOMAS PROJECT

Single Barrel RYE

1 SINGOLA BOTTE
288 BOTTIGLIE
57 % ABV CASK STRENGHT

GHILARDI SELEZIONI

Jerry Thomas Speakeasy
Rome

Bevi Responsabilmente

A REGOLA D'ARTE

Non basta classificare Solo disciplinari e norme tutelano un distillato complesso

DI **LEONARDO PINTO**

Il tema della classificazione dei Rum è probabilmente l'argomento più discusso negli ultimi mesi, ma occorre chiarire alcuni punti per poter fare una analisi oggettiva, partendo da alcuni luoghi comuni assolutamente privi di fondamento come la solita frase che recita "il Rum non ha regole".

È un'affermazione priva di senso se si pensa che molti dei paesi produttori hanno legislazioni in materia di Rum, alcune di queste anche molto rigide come l'A.O.C. Martinique. Volendo fare un parallelo con il mondo del Whisk(e)y potremmo dire che ci sono più disciplinari nazionali sul Rum che sul Whisk(e)y, anche se bisogna ammettere che alcuni di questi sono legati solo ad argomenti fiscali riguardanti la produzione e la vendita. In questo articolo ho quindi voluto

RUM
IN ALTO IMPIANTO DI DISTILLAZIONE. A SINISTRA COLTIVAZIONI DI CANNA DA ZUCCHERO E IL RHUM AGRICOLE.

semplicemente seguire un percorso logico e critico nei confronti del Rum, di come è fatto e dell'utilità di queste classificazioni, un discorso ad ampio raggio che evidenzi punti di forza e debolezze di ciascuna di queste classificazioni. Per fare questo occorre inevitabilmente chiarire alcuni punti chiave nel processo di fabbricazione del Rum. Partiamo dalla materia prima.

Per quanto la melassa sia un derivato della lavorazione del succo di canna da zucchero e condivida quindi con quest'ultimo l'origine, basta dare un'occhiata all'analisi chimica dei due prodotti per rendersi conto che melassa e succo di canna possono considerarsi a tutti gli effetti due materie prime diverse. Questo non implica che una sia meglio dell'altra, assolutamente, ma semplicemente che nell'ottica di una classificazione i Rum prodotti a partire da melassa sono diversi dai Rum prodotti da succo di canna da zucchero. Pertanto si delineano due famiglie di prodotti ben distinte. Il termine

PRODUZIONE
IN ALTO, LE FASI DELLA FERMENTAZIONE. QUI SOPRA, IMPIANTO DI DISTILLAZIONE.

Rhum Agricole, con cui vengono definiti i Rum fatti a partire da succo di canna da zucchero, è un termine protetto dalla Francia e applicabile solo a prodotti che provengano dalle zone francesi. Il resto dei prodotti viene comunemente definito Rum tradizionale.

La materia prima passa attraverso un processo chimico noto come fermentazione. La fermentazione è probabilmente la fase più importante dell'intero processo di produzione. Infatti è in questo processo che vengono creati tutti i composti chimici responsabili dell'aroma finale del nostro distillato. Il tipo di lievito utilizzato, la lunghezza della fermentazione e la temperatura a cui avviene sono solo alcuni dei punti discriminanti di questo processo. Quindi risulta un motivo per il quale appare piuttosto difficile poter classificare le diverse fermentazioni. La distillazione invece è un processo di estrazione di tipo fisico, con alcune reazioni chimiche che possono avvenire in presenza di rame. Di base è un processo che può essere distruttivo dal punto di vista aromatico (non lasciamo passare i composti aromatici dal fermentato al distillato). Ne sono un esempio lampante le Vodka, generalmente leggere e poco aromatiche. La distillazione può avvenire in due grandi famiglie di alambicchi, gli alambicchi continui o a colonna e gli alambicchi discontinui. È assolutamente un errore pensare che i due alambicchi siano a priori più o meno qualitativi. I diversi impianti di distillazione sicuramente

LIMITED EDITION
SMALL BATCH
GILPIN'S
EXTRA DRY GIN
8
FINE BOTANICALS
47% Vol
70CL e
2015 LONDON DRY GIN
BOTTLE Nº
BATCH Nº
LONDON-DISTILLED GILPIN'S GIN OFFERS
SMOOTH AND DELICATE FLAVOURS
FROM JUST EIGHT FINE BOTANICALS CREATING
THE PERFECT TASTE BALANCE.
THE SPIRIT OF ENGLAND®
GILPINSGIN.COM
VOTED ONE OF THE "COOLBRANDSUK" 2015/2016
GOLD MEDAL, CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES SPIRITS SELECTION 2015
GOLD MEDAL, SPIRITS BUSINESS "GIN MASTERS" 2015
WORLD'S BEST GIN, WORLD DRINKS AWARDS 2014
PELLEGRINI S.p.A.
VINI E DISTILLATI DE QUALITÁ
www.pellegrinispa.net
Pellegrini Spa
DISTRIBUTED BY PELLEGRINI S.P.A. DRINK RESPONSIBLY.

danno come risultato prodotti che possono avere caratteristiche diverse tra loro, ma si tratta comunque e sempre di semplici strumenti. La qualità del distillato finale dipende dalla qualità dell'alambicco (in termini costruttivi) e dall'abilità di chi lo fa funzionare, ovvero del master distiller e del suo eventuale staff.

È opinione comune che dall'alambicco discontinuo provengano i grandi distillati di corpo, adatti all'invecchiamento e strutturati fin da giovani, mentre dalla colonna vengano fuori distillati leggerissimi e quasi privi di corpo aromatico, non adatti all'invecchiamento e di poco pregio. Per capire quanto è approssimativa e poco sensata questa affermazione basti pensare ad alcuni prodotti noti da colonna, come i Rhum Agricole di Martinica o i Bourbon, e contrapporli ad alcune particolari Vodka in commercio che invece vengono prodotte a partire da alambicco discontinuo. Questo evidenzia come la discriminante non è solo lo strumento utilizzato, ma soprattutto l'obiettivo finale di chi lo usa. Si possono produrre grandi distillati anche da colonna e distillati aromaticamente scarichi anche da alambicco discontinuo.

L'invecchiamento è un processo di soluzione dei componenti del legno in alcool, in presenza di ossigeno

Per confrontare al meglio i prodotti tra loro è comunque opportuno operare una distinzione tra i due metodi di distillazione. Il prodotto della distillazione è un alcole trasparente, aggressivo e poco aromatico che assume le sue caratteristiche finali di armonia e aromaticità dopo un periodo di riposo noto come stabilizzazione. Questo processo avviene generalmente in contenitori di acciaio inox o di altri materiali non traspiranti che non interagiscono con il distillato. Quando invece della semplice stabilizzazione il prodotto viene introdotto all'interno di una botte di legno, si avvia un processo di ossidazione e di scambio chimico tra il legno ed il distillato; è il processo noto come invecchiamento. L'invecchiamento, alla stregua della fermentazione, è un processo in grado di modificare la natura chimica del distillato e pertanto un processo di grande importanza dal punto di vista aromatico. Anche in questo caso è opportuno evidenziare che il processo di invecchiamento non è in assoluto tanto

più qualitativo quanto più è lungo. Ogni distillato ha struttura, caratteristiche aromatiche e chimiche diverse tra loro, così come ogni tipologia di botte. Il periodo di invecchiamento è un processo che può dare risultati eccezionali, quando operato nel rispetto del distillato da cui si è partiti, del clima in cui avviene l'invecchiamento e del tipo di botte utilizzata. Volendo semplificare questo processo potremmo dire che è una sorta di processo di soluzione dei componenti del legno in alcool in presenza di ossigeno. Questa semplificazione è utile per spiegare quanto sia importante il clima in cui avviene.

Immaginate di sciogliere un cucchiaino di zucchero nel caffè bollente appena fatto, e di sciogliere lo stesso cucchiaino nel caffè ormai freddatosi. Il processo di soluzione sarà tanto più rapido quanto più la temperatura del caffè è alta. Alla luce di tutto questo se volessimo dare delle linee guida per classificare i distillati non dovremmo mai prescindere dall'origine, dalla tipologia, clima e durata dell'invecchiamento. Un altro punto importante è la presenza o meno nel Rum di additivi, sciroppi, glicerolo, zucchero, ecc. Un distillato è per natura piuttosto secco, asciutto, ma sul mercato si reperiscono anche Rum dolci o molto morbidi. Risulta evidente che questi Rum siano una risposta a un'esigenza di mercato, a una richiesta fatta da consumatori che non apprezzerebbero il distillato così com'è e che invece preferiscono i toni dolci.

Per una classificazione dei prodotti presenti in commercio, anche per semplificare la vita al consumatore e rendere immediatamente chiaro il tipo di distillato e il suo grado di dolcezza, ritengo che sarebbe utile tenere conto del residuo zuccherino ed evidenziarne il contenuto. Non sarebbe, come alcuni sostengono, svilente per le case che ne fanno uso, al contrario, credo che invece possa essere un modo per invitare un numero sempre crescente di consumatori a scegliere consapevolmente il distillato rispettando e soddisfacendo il proprio gusto personale. Tra l'altro una specifica dei regolamenti comunitari sull'importazione recita "il Rum non deve contenere sostanze aromatizzanti". Ritengo quindi che per pensare di catalogare i Rum legalmente si debba partire proprio dalla normativa comunitaria in materia.

Riguardo all'origine, purtroppo, troppo spesso nel Rum questo aspetto viene sottovalutato. Tuttavia è forse l'unico

LUOGHI
LE ZONE DI PRODUZIONE DEI VARI RHUM.

aspetto che ci permette istantaneamente di classificare le fermentazioni e gli eventuali processi di invecchiamento. Per capirne l'importanza e le differenze che si sviluppano basta prendere due Rum distillati nello stesso alambicco, invecchiati nella stessa tipologia di botti, ma prodotti su due diverse isole dei Caraibi come ad esempio Barbados e Jamaica.

In conclusione, rispetto a tutto quanto scritto sopra, una categorizzazione dei Rum che prescinda dai singoli disciplinari e che possa abbracciare davvero tutti i prodotti appare come una chimera. Ogni classificazione è un'approssimazione utile a semplificare il panorama dei prodotti, ma non a catalogarli in modo preciso. Facendo un esempio banale e autocritico nel merito, prendo ad esempio la classificazione fatta nella ShowRum Tasting Competition.

I Rum vengono divisi (a cascata) per materia prima, per alambicco, per tipo e durata dell'invecchiamento e per eventuali addizioni (spiced and flavoured). Nonostante questa divisione risulti all'apparenza molto dettagliata, e in effetti nel panorama delle competizioni internazionali lo è, non può essere considerata esaustiva e definitiva in quanto non tiene conto di alcuni altri aspetti come la provenienza geografica.

Ritengo opportuno che il consumatore o il professionista guardino alle classificazioni sempre con un occhio critico, interpretandole per ciò che sono, ovvero delle semplificazioni. I punti chiave del processo di produzione, come abbiamo visto, sono l'indicazione d'origine del prodotto.

Non ci sogneremmo mai di paragonare un Whisky scozzese ad uno canadese o ad uno giapponese, allora perché farlo con il Rum? Senza tralasciare il tipo di materia prima utilizzata, la tipologia di alambicco, il tipo di barile utilizzato, il luogo e la durata dell'invecchiamento, le eventuali addizioni operate. Ognuno di questi passaggi contraddistingue in maniera importante la tipologia di Rum e ogni classificazione dovrebbe considerare questi aspetti dandogli più importanza e facendoli diventare i perni della semplificazione. È quindi opportuno che il professionista guardi alle classificazioni come degli strumenti di catalogazione sommaria e non come a delle rivoluzioni. Quelle sono compito delle leggi e degli organi deputati al controllo.

Leonardo Pinto

PPS

PELLEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits

EROUVA®

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÁ

www.pellegrinispa.net

Pellegrini Spa

Distribuito da Pellegrini S.p.A. Bevi responsabilmente.

IL TRIONFO DELL'APERITIVO

Successo italiano alla più grande kermesse londinese

DI **LUCA RAPETTI**

Grande successo di pubblico per l'annuale edizione di Imbibe Live tenutasi come di consueto presso l'Olympia di Kensington, a Londra. Due soli giorni, il 3 e il 4 luglio, durante i quali si sono concentrati più di 12.000 visitatori del settore beverage. Bartender, sommelier, appassionati di birra, commercianti di vino, produttori, ristoratori, sono giunti dall'intero Regno Unito e da altre nazioni per prendere parte a una manifestazione che da anni rappresenta ormai una delle più grandi fiere del settore su scala europea.

L'efficiente macchina organizzativa anche quest'anno ha suddiviso lo spazio espositivo in stand di varie dimensioni destinati a tutte quelle aziende di bevande e attrezzature da lavoro che volevano presentare i propri marchi sul mercato UK.

Entrando nel maestoso padiglione principale sull'ala sinistra erano presenti una *Innovation Zone*, dedicata a prodotti innovativi e di ultima generazione,

ed il *The Hop & Apple Bar* che, come suggerito dal nome, offriva l'opportunità di assaggiare una vasta selezione di birre e sidri provenienti da ogni angolo del paese. L'ala opposta invece era maggior-

IMBIBE
ESTERNI E INTERNI DELLA KERMESSE.

mente dedicata al settore vitivinicolo: un *Wine Bar* ove si potevano degustare decine di etichette internazionali, la *Wine Sessions Room*, nella quale, grazie alla preziosa collaborazione con l'Imbibe Live's wine ambassador Xavier Rousset MS, sono state effettuate masterclass e degustazioni condotte da alcuni tra i più importanti produttori a livello mondiale e infine una zona dedicata ai *Sommelier Wine Awards*, tutti quei vini selezionati e premiati da un team di esperti.

Ad incorniciare il tutto, nei quattro angoli della fiera, quattro aree destinate a workshop, degustazioni e presentazioni di nuovi prodotti. Nella *Taste Zone* si sono avvicendate sessioni che hanno trattato di Rhum Agricole insieme al celebre Rum Ambassador Ian Burrell, di Whisky giapponesi con Dave Broom e di Cognac cocktail con Phil Duffy dell'Hawksmoor Group, solo per citarne alcuni. *Beer & Cider Hub* ha offerto molte sessioni di approfondimento su sidro e birra, come quella diretta da Tom Oliver, produttore di sidro inglese di fama internazionale, e quella di Ryan Burk, anch'egli produttore di sidro proveniente dallo stato di New York.

Anche la birra ha avuto lo spazio che

LA KERMESSE
GLI STAND E ALCUNE IMMAGINI DELLA COCKTAIL LOUNGE.

meritava. Molti sono stati coloro che hanno preso parte al *IPA Challenge* per decretare la miglior IPA scelta dai consumatori, altrettanto interessante il seminario dedicato ai differenti stili di birra irlandesi. *The Academy* ha rappresentato la classe di scuola di Imbibe Live. Sono stati trattati argomenti tecnici e merceologici, in collaborazione con il Wine & Spirit Education Trust, relativi in particolar modo a Food & Wine Pairing, Sake, Sidro, oltre a tutorial sulla gestione della propria attività, il corretto approccio a un tasting e il processo di elaborazione di una beer list per il proprio pub.

Probabilmente l'area più visitata di tutte è stata la *Cocktail Lounge* che ha presentato molti ed interessanti seminari dedicati al bartending. Tanto é stato il successo riscosso che, prima dell'inizio delle sessioni, era possibile notare la lunga coda di partecipanti in attesa di entrare. Due seminari focalizzati su prodotti italiani, nello specifico "Aperitivo" e "Why Bitter is Better", quest'ultimo guidato da Giuseppe Gallo con la partecipazione di Simone Caporale, Roberta Mariani di Martini & Rossi, Gareth Franklin di Luxardo e Rudy Carraro di Amaro Montenegro, che proponevano un viaggio storico attraverso la tradizione liquoristica italiana. Direttamente dal Dante's

di New York, Naren Young ha condiviso il suo concetto e stile di aperitivo adattati alla clientela americana.

Se qualcuno dei partecipanti aveva dubbi riguardo il metodo di raccolta dell'agave blue in Mexico per la produzione del Tequila, Ruben Aceves Vidrio di Casa Herradura, e Jose Cortes, jimador di professione da tre generazioni, hanno provveduto a portare una pianta diretta-

PROTAGONISTI
IN ALTO A DESTRA, HIDETSUGU UENO E IL CENTRE STAGE.

mente dal Messico per dimostrare dal vivo il difficile e faticoso processo di taglio delle foglie della pianta attraverso l'uso del coa.

Analizzando due ottimi Whisky quali Macallan e Maker's Mark, il team di esperti di Maxxium capitanati da David Miles si è focalizzato sulle varie differenze tra il processo d'invecchiamento in Kentucky, per il Bourbon, e quello in Scozia per i Single Malt, trattando clima, tipi di legno usati per le botti ed altri fattori determinanti.

Il centro del padiglione ha ospitato il *Centre Stage* che, come il grande palco di un teatro, ha dato vita a veri e propri show e ospitato personaggi influenti del bartending mondiale. Ryan Chetiyawardana, conosciuto anche come Mr Lyan e nominato nel 2016 "Imbibe's Personality of the Decade", ha esplorato il mondo degli aromi più sconosciuti ed inusuali, il loro utilizzo per creare nuovi abbinamenti e come impiegarli a livello tecnico.

"Big in Japan" è stato il titolo del seminario tenuto da Hidetsugu Ueno, titolare del bar High Five di Tokyo, n°23 nella classifica di The World's 50 Best Bars 2016, che ha introdotto al pubbli-

co presente la cultura del bartending giapponese, trattando la storia di alcuni classici cocktail creati nel "paese del Sol Levante" e la cultura del ghiaccio nella preparazione dei cocktail, uno degli elementi chiave per il risultato finale del drink. Il *Centre Stage* è stato anche il palco per la fase finale di due competizioni divertenti e avvincenti. La classica Bartenders vs Sommeliers, che prevedeva un team di sommelier scontrarsi contro quello di bartender attraverso una serie di prove tecniche, come per esempio la "Cascata di Champagne", e una prova a quiz su vari argomenti teorici. Ha prevalso il team dei sommelier capitanati da Charles Pashby-Taylor del Chez Bruce, ristorante 1* Michelin del sud della capitale inglese.

Altrettanto interessante è stata la finale di "Shakes & The City", in cui i

team di bartender provenienti rispettivamente da Glasgow, Manchester e Bristol si sono dati battaglia per aggiudicarsi il premio finale di 1000£. Il tema della competizione era quello di rappresentare, attraverso un cocktail, qualcosa che fosse fortemente legato alla tradizione della città di appartenenza.

Il team Glasgow ha presentato un Whisky Highball con gelato in superficie, a testimonianza della tradizione del gelato portata nella città scozzese dai primi immigrati italiani. Manchester ha eseguito un twist del Bee's Knees utilizzando miele locale proveniente da Chorlton, un sobborgo della città. Infine Bristol, che si è conquistata l'attenzione della giuria, composta da Peter Dorelli, Hidetsugu Ueno e Stuart Mc Cluskey, che ha trionfato con un punch a base di Sidro, Aquavit locale e Absinthe, a voler ricordare che "almeno 2 abitanti di Bristol su 5 sono fortemente "Cider-addicted".

Quest'anno, un nuovo "Padiglione italiano", dedicato alle eccellenze della tradizione liquoristica nazionale

Grande novità di quest'anno è stato un nuovo "Padiglione Italiano", dedicato ad alcune eccellenze della tradizione liquoristica nazionale: Amaro Montenegro, Strega Alberti, Luxardo, Italicus Rosolio di Bergamotto, Martini & Rossi, Toro.

È importante ricordare come fosse presente, nonostante siano passati solo pochi mesi dalla sua fondazione, l'Istituto del Vermouth di Torino, provvisto di un suo personale stand coordinato dal Sig. Bava e coadiuvato da due esperti del Vermouth quali Fulvio Piccinino e Leonardo Leuci, pronti e disponibili a far degustare e presentare tutti i marchi di Vermouth facenti parte dell'Istituto.

Questa iniziativa ha indubbiamente posto un primo passo per una maggior consapevolezza e conoscenza di questa

BEVI RESPONSABILMENTE

ITALIAN DRINK
ALCUNE FOTO DEL PADIGLIONE ITALIANO.

eccellenza del Bel Paese, dando ancor una volta indicazione di quanto sia crescente l'interesse per la liquoristica italiana, che già da alcuni anni non manca di prendere parte alla manifestazione inglese.

Da notare come anche in questa edizione fossero presenti molti marchi di Gin, in crescendo sicuramente il settore delle bevande fermentate, in particolare del sidro che ha radici profonde nella cultura inglese.

Anche il Messico continua a guadagnare maggior spazio di mercato, ormai non solo con il Tequila ma con altre tipicità come Mezcal, Sotol e Raicilla. In generale si può affermare che il carattere di Imbibe Live sta assumendo le caratteristiche di un evento sempre più internazionale, rendendo ogni edizione un grande successo.

L'appuntamento è per il prossimo anno, il 2 e 3 luglio 2018, un'altra occasione per conoscere, degustare, ascoltare e divertirsi.

Luca Rapetti

BEVI RESPONSABILMENTE

distributed by **PALLINI**

Via Tiburtina 1314 - 00131 Roma
Tel +39 06 4190344 - Fax +39 06 4192919
www.pallini.com - info@pallini.com

UNA PASSIONE CON TRE SECOLI DI STORIA

Al Museo del Risorgimento di Torino, la prima iniziativa dell'Istituto del Vermouth

DI **GIULIA ARSELLI**

A meno di tre mesi dalla sua costituzione, l'Istituto del Vermouth di Torino, nato per rappresentare il liquore in Italia e nel mondo, ha organizzato al Museo del Risorgimento un evento per raccontare alla città natale del Vermouth un pezzo importante della sua storia. Protagonista dell'incontro è stato ovviamente il Vermouth, con i suoi oltre tre secoli di storia e la cultura del bere raccontati con passione da studiosi e imprenditori attraverso memorie storiche, aneddoti e curiosità. Compresa, nel finale, una grande degustazione delle marche fondatrici dell'Istituto.

La sola città di Torino aveva, nel 1840, almeno 30 produttori di Vermouth e liquori e 42 distillerie di Brandy e Grappa, senza contare il resto del Piemonte. Produttori che esportavano Vermouth in tutto il mondo, la gran maggioranza dei quali sono scomparsi per ragioni di mercato o scelte imprenditoriali o per gli alti e bassi dei consumi tra i secoli. A quelle case più note, floride e sopravvissute, si sono aggiunti in questi anni recenti nuovi produttori

artigianali o nuove produzioni riprese dalle ricette storiche.

La produzione mondiale di Vermouth e prodotti affini si concentrava nella stragrande maggioranza sull'asse Torino - Pessione - Asti - Canelli, zona interessata dalla felice convivenza di vigneti e coltivazioni di altro genere, necessarie alla produzione migliore, ma a questa ed alle inoppugnabili prove storiche sedimentate di tre secoli di produzione si aggiungono il savoir faire piemontese e la passione, ingredienti necessari alla trasmissione tra le generazioni di ricette originali e metodi di produzione. Le aziende produttrici più antiche erano localizzate in prossimità di fiumi e strade ferrate, a testimoniare la necessità di spedire grandi quantità in tutti i continenti: dal Venezuela all'Australia, erano già 150 i Paesi in cui, a metà Ottocento, veniva esportato il Vermouth di Torino.

Il gusto veniva declinato in base alle esigenze dei consumatori delle varie zone del mondo. Un avviso di passaggio informava i clienti della data e del luogo di arrivo del rappresentante, che

L'EVENTO
DA SINISTRA: ROBERTO BAVA, PIERSEFANO BERTA, GIOVANNI CHAZALETTES, FULVIO PICCININO, CARLO VERGNANO, PIERO MIRAVALLE, GIORGIO CASTAGNOTTI.

annualmente o semestralmente si fermava in città per vendere il suo carico di Vermouth. Il vino aromatizzato veniva acquistato in barili o partite di bottiglie, che venivano poi riempite all'occorrenza. Il Vermouth è infatti il primo prodotto imbottigliato dagli stessi clienti, tanto che le bottiglie distribuite riportavano la dicitura nell'etichetta. Quest'abitudine venne poi vietata dal 1956.

L'obiettivo è quello di far crescere la denominazione, che rappresenta un bene collettivo del Piemonte e dell'Italia

Il successo del Vermouth originò dall'intuizione dei bar monomarca, veri e propri negozi che vendevano esclusivamente i prodotti dell'azienda. Il grande interesse del pubblico nei confronti del Vermouth spinse le aziende a trovare nuove strategie promozionali, investendo fortemente in attività sportive come il calcio o le corse automobilistiche.

Il Vermouth di Torino sarà quindi l'unico prodotto alimentare a portare in bottiglia nei salotti di casa, nei bar e caffè del mondo la denominazione della città. Un potente mezzo promozionale per Torino e Piemonte che oggi guida il trend positivo del bere con l'adeguato contenuto alcolico rispetto agli spiriti, in piena sintonia con lo stile mediterraneo alimentare.

Queste sono solo alcune delle affascinanti storie raccontate nel corso della prima uscita ufficiale, a tre mesi dalla sua costituzione, dell'Istituto del Vermouth di Torino, l'organismo costituitosi ufficialmente il 7 aprile scorso per rappresentare la storica bevanda in Italia e nel mondo con la partecipa-

zione di gran parte dei marchi produttori presenti oggi sul mercato: Berto, Bordiga, Del Professore, Carlo Alberto, Carpano, Chazalettes, Cinzano, Giulio Cocchi, Drapò, Gancia, La Canellese, Martini & Rossi, Giovanni Sperone, Vergnano e Tosti.

Per celebrare il compimento di questo percorso di aggregazione durato circa vent'anni, che ha portato, tra l'altro, alla denominazione legale riconosciuta "Vermouth di Torino", l'Istituto del Vermouth di Torino ha scelto di ripercorrere tre secoli di storia e cultura del bere a Torino e nel mondo nel corso di una tavola rotonda organizzata. All'evento organizzato presso il Museo del Risorgimento del capoluogo piemontese e moderato da Fulvio Piccinino sono intervenuti alcuni soci onorari dell'Istituto. Pierstefano Berta, studioso, che dal 1985 si occupa professionalmente di aspetti tecnologici, culturali e di mercato dell'enologia e tre brillanti memorie storiche del Vermouth; Piero Miravalle, "courtier" e mediatore storico delle grandi case produttrici; Carlo Vergnano, socio fondatore, produttore e decano dell'Istituto e Giovanni Chazalettes, discendente da una storica famiglia di produttori di Vermouth e liquori tra

Chambery e Torino. Presente l'Assessore regionale all'Agricoltura, Giorgio Ferrero, nominato Socio Onorario come protagonista e fautore della realizzazione dell'Indicazione Geografica.

L'evento è stato anche l'occasione per ribadire finalità e obiettivi dell'Istituto. In primis, il fatto che si tratti di un organismo "aperto": ai soci fondatori, con caratteristiche diverse di storia e dimensione aziendale, potranno infatti unirsi altri che vogliano condividerne gli scopi e le attività di promozione della denominazione. L'Istituto è infatti un'associazione che si prefigge di valorizzare, promuovere ed elevare la quali-

IN POSA
DA SINISTRA IN PRIMA FILA: ANDREA SPERONE, CARLO VERGNANO, GIORGIO CASTAGNOTTI, CARLO QUAGLIA, ALFREDO SCONFIENZA, MARIACRISTINA CASTELLETTA, GIORGIO MASCITTI, PIERO MIRAVALLE. DA DESTRA IN SECONDA FILA: PIER STEFANO BERTA, CLAUDIO ARNEODO, ROBERTO BAVA, GIOVANNI CHAZALETTES, MASSIMO BARBERO.

tà del Vermouth di Torino e la sua diffusione sui mercati globali, attraverso il lavoro sinergico di tutti i produttori. L'obiettivo primario è quello di far crescere la denominazione, che rappresenta un bene collettivo della Regione Piemonte e dell'Italia.

A tal proposito sarà fondamentale la collaborazione con Associazioni di categoria e con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte con cui l'Istituto intende condividere la volontà di promuovere il territorio piemontese e le sue peculiarità agroalimentari che lo rendono una risorsa unica nel mondo. Una maggiore visibilità del Vermouth su tutti i mercati internazionali non potrà che avere riflessi positivi per le aziende ed anche sul mondo agricolo del nostro Paese da cui provengono i principali ingredienti della bevanda: vino, zucchero, estratti di erbe e spezie.

«Non posso nascondere la grande soddisfazione sia per la pubblicazione del disciplinare che fa chiarezza sui limiti e opportunità per il Vermouth piemontese permettendo di difendere prodotto e denominazione nel mondo in un momento in cui non per tutti i prodotti italiani è stato possibile», ha dichiarato Roberto Bava, presidente dell'Istituto del Vermouth di Torino. «Altrettanto piacere è stato nel vedere nascere l'Istituto che è certamente una conseguenza della legge, ma anche una rara dimostrazione di come sia possibile unire gli intenti di attori così diversi per dimensione, storia e caratteristiche aziendali per conseguire obiettivi comuni: promozione e salvaguardia di un vero bene collettivo. Vi è un nuovo spirito collaborativo forse impensabile

Finest Call
Premium Cocktail Mixes

FINEST CALL PREMIUM COCKTAIL MIXES

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL

THE **ORIGINAL** STORE AND POUR PACKAGE

American Beverage Marketers — Delivering the Ultimate Cocktail Experience

www.finestcall.com

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A. - WWW.ONESTIGROUP.COM
vendite@onestigroup.com

anni fa».

La normativa nasce dal basso e non dall'imposizione del legislatore. «La Regione, attraverso l'Assessorato all'Agricoltura e con il coinvolgimento degli uffici competenti, ha recepito le esigenze della stragrande maggioranza della produzione e ne ha guidato il percorso insieme alle associazioni di categoria –ha detto l'assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte, Giorgio Ferrero – È il completamento di leggi europee che riconoscevano dal 1991 la denominazione "di Torino".

In attesa della trasformazione in legge europea, funzionari da Bruxelles ci hanno fatto sapere che questa legge con la sua documentazione è tra le migliori mai viste sinora. Tengo inoltre a sottolineare l'utilizzo del vino italiano e soprattutto delle DOC e DOCG del Piemonte nella versione "Riserva". Senza dimenticare l'artemisia piemontese che, insieme alle altre essenze, rimarca il territorio quale elemento qualificante del Vermouth di Torino».

La storia del Vermouth ha preso un nuovo corso.

Giulia Arselli

Simply Squeeze

REÀL

COCKTAIL INGREDIENTS®

Georgi Radev, Mahiki London

Crisp Apple Reàl
Made with premium Red, Golden and Granny Smith Apples grown in the United States

Piña Reàl
Infused with premium pineapples from Costa Rica

Black Cherry Reàl
Infused with premium Chilean Black Cherries

Blueberry Reàl
Infused with premium Goldmude Blueberries from the Pacific Northwest

Peach Reàl
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches

Mango Reàl
Infused with Alfonso Mangoes from India

Raspberry Reàl
Infused with Willamette and Glen Clova Raspberries from the Pacific Northwest

Coco Reàl
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts

Strawberry Reàl
Infused with handpicked Camorosa, Ventana and Albion Strawberries from California

Pumpkin Reàl
Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove

Agave Reàl
100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico

Ginger Reàl
Infused with premium Luzon Ginger puree

Passion Reàl
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

Kiwi Reàl
Infused with premium Kiwi from New Zealand

Flavorful **Mixable** **Squeezable**

www.realingredients.com

NEL SEGNO DEL CRAFT

A New Orleans, focus sul bartending futuro

DI **FABIO BACCHI**

"Craft Your Future!" è stato il tema della quindicesima edizione di Tales Of The Cocktail. In una New Orleans più calda del solito, ferita dai lavori del sottosuolo che interesseranno per un anno l'intera Bourbon Street chiusa al passeggio, la kermesse più importante del bartending mondiale si è svolta dal 18 al 23 luglio nelle storiche sedi degli Hotel Monteleone e Sonesta. TOTC non è solo di aiuto alla crescita professionale del bartending e di supporto alla spirit industry, ma anche un promotore del turismo cittadino durante un periodo di bassa stagione.

Questo significa prezzi più contenuti per i partecipanti, più comodità e maggiore partecipazione da tutto il mondo. I cocktail tour organizzati hanno lo scopo di fare conoscere ai visitatori la cultura cittadina. Quest'anno erano previsti 20.000 visitatori, molti visi nuovi, meno presenza di italiani ma il fascino dell'atmosfera che pervade la città durante la settimana del cocktail è sempre lo stesso. Per TOTC il 2017 è stato l'anno del Martini (2013 Rickey, 2014 Hurricane, 2015 Daiquiri, 2016 Mule). Alla reinterpretazione del Martini era dedicata l'annuale cocktail competition per selezionare il drink ufficiale di TOTC 2017.

È stato premiato "Embrasse de la Terre" (2oz Rutte Old Simon Genever, 1oz Dolin dry, 1/4oz Chartreuse gialla, 3 dash Bitter Truth Celery Bitter) di Zachary Faden del Mirabelle di Washington DC, selezionata tra le 322 ricette partecipanti. Quest'anno il ricco calendario di seminari e tavole rotonde ha toccato tematiche molto attuali incentrate su un allargato concetto di ospitalità e socialità. Ann Tuennermann, fondatrice della kermesse, ha voluto focalizzare l'atten-

© JENNIFER MITCHELL

© JENNIFER MITCHELL

TOTC
ALCUNI MOMENTI DELLA MANIFESTAZIONE A NEW ORLEANS.

© JENNIFER MITCHELL

© JENNIFER MITCHELL

© JENNIFER MITCHELL

© JENNIFER MITCHELL

© JENNIFER MITCHELL

zione su sostenibilità ambientale, diversità gender e prevenzione della violenza.

I seminari sono l'asse portante della manifestazione e l'organizzazione si preoccupa del gradimento dei partecipanti. Tutti i seminari godono di un indice di apprezzamento espresso via rete e il relatore che ha ottenuto più apprezzamenti viene premiato con il Golden Spirit Award. Quest'anno gli eventi erano 230 tra educational, party, tasting rooms, e talk show. Fully booked. Molti seminari erano improntati sul Whisk(e)y World, alcuni sono stati anche replicati, e le possibilità di partecipare a tasting di prodotti difficilmente reperibili sono occasioni da non perdere. Molto bello il seminario di Chartreuse con ben 9 referenze in tasting, stupendo (per chi scrive il più interessante) quello condotto da Monica Berg sulle acquaviti scandinave con ben 15 referenze in tasting, dal co-

© ADRIENNE BATTISTELLA

© ADRIENNE BATTISTELLA

nosciuto Aalborg a quelli meno noti e con diffusione solo locale.

Gli spirit sudamericani come Pisco, Mezcal e Tequila hanno preferito invitare i partecipanti nelle loro tasting room ricreate con atmosfera a tema e food pairing tipico e in "bellicosi" party serali durante i quali si è assistito anche a esibizioni di lucha libre messicana con i tipici lottatori mascherati. Partecipare a questi party non è cosa da sottovalutare; bisogna essere pronti a nuotare vestiti in piscine, mascherarsi, giocare a torte in faccia, travestirsi da cetrioli, partecipare ad attività che mettono alla prova anche i più estroversi. Meno presenti Gin e Vodka, Rum in seminari e tasting room, tecniche di fermentazione e sulla manipolazione del ghiaccio, liquoristica, gestione economica e delle risorse umane. La scelta era vasta, importante e anche difficile.

© JENNIFER MITCHELL

© JENNIFER MITCHELL

BARTENDER
IN ALTO, DA SINISTRA: DALE DE GROFF E TONY ABOU GANIM, AGOSTINO PERRONE, JIM MEEHAN.

Strapieno l'educational sui propri prodotti che il pool di aziende italiane componenti Spirit Of Italy ha organizzato quest' anno con una nuova formula. Tutti seduti ad ascoltare i produttori e assaggiando i singoli prodotti, neat e in abbinamento a una tipicità gastronomica del territorio di pertinenza. In un'altra presentazione dedicata ai vintage spirit abbiamo avuto il privilegio di assaggiare una serie di prodotti imbottigliati negli anni '60-'70 tra cui gli italiani Luxardo Maraschino, Cynar, Cordial Campari.

AMARO PUGLIESE

NON SOLO UN DIGESTIVO

50 ANNI

BEVI RESPONSABILMENTE

Un amaro così
poteva nascere solo in Puglia.

www.fiumeliquoriesciroppi.it Fiume liquori & sciroppi

PERSONAGGI
DALE DE GROFF (A SINISTRA) HA INTRODOTTO IL COCKTAIL TASTING.

© JENNIFER MITCHELL

Ma la tasting room più interessante è sicuramente quella dedicata ai distillatori indipendenti americani. Enorme, con centinaia di brand ansiosi di farsi conoscere, molte chicche che auspichiamo anche in Italia. Non meno importante e curioso è stato il seminario dedicato al futuro della robotica nel bartending, aspetto che non si dovrebbe sottovalutare.

I cocktail sono stati oggetto di retrospettive storiche che hanno spaziato dal periodo coloniale alla loro applicazione nelle farmacie del 1800, dalle più ricercate preparazioni al confronto tra scuola classica e quella di ultima generazione. Potrebbe sembrare ripetitivo ma non si può non spendere alcune parole

© JENNIFER MITCHELL

© JENNIFER MITCHELL

© JENNIFER MITCHELL

© JENNIFER MITCHELL

sull'organizzazione di questa macchina estremamente complessa, dinamica al punto da coinvolgere tutta la città. Quest'anno era stata organizzata anche una sala stampa dedicata, particolarmente apprezzata, fornita di ogni confort e necessità, con un team dedicato esclusivamente ai giornalisti e pronto a risolvere ogni tipo di problematica. Tra le varie competition tematiche organizzate vi era anche la finale USA di Gin Mare alla quale partecipava l'italiano Massimo Stronati recentemente trasferitosi a San Francisco.

Tanti i pop-up bar organizzati in città con la partecipazione di alcuni bar del circuito 50 Best. Molto bello l' evento celebrativo organizzato da Cherry Heering ad Arnaud's durante il quale si sono esibiti alcuni celebri bar come la Licoreria Limantour di Città del Messico e lo statunitense Broken Shaker di Miami nella reinterpretazione del celebre Singapore Sling. Il cocktail tasting dell'occasione è stato introdotto da Dale de Groof e Lorenzo Antinori del Four Season di Seoul. Anche gli spiriti orientali come Shochu e Baijiu si sono messi in vetrina. In un interessantissimo tasting sul Baijou i relatori mediati dallo specialista Derek Sandhaus hanno ipotizzato un futuro interesse per il Baijou non lon-

ITALIAN PREMIUM LIQUEUR
On the rocks or Shake...

"Cinico è colui che possiede l'arte di vedere le cose come sono, non come dovrebbero essere"
OSCAR WILDE

"Solo gli imbecilli non sono ghiotti, si è ghiotti come poeti, si è ghiotti come artisti"
GUY DE MAUPASSANT

"Il fatto che così pochi osino essere eccentrici indica il principale pericolo di questo tempo"
JOHN STUART MILL

...ABBIAMO VOLUTO INTERPELLARVI!
COSA ABBIAMO CHIESTO? DI "INTERPRETARCI"...

...Siamo lieti di proporvi un'interpretazione dello staff del **TENDA BAR** di Lignano Pineta (UD)

RIO

1 1/2 oz ECCENTRICO TONKA LIQUOR; 3/4 oz GREEDY GIN; 1 oz lime juice; 1/2 tsp zucchero; 2 spoon amaretti sbriciolati; 1 spoon maraschino.
Shake & Strain
Enjoy!

#cinicheinterpretazioni #eccentricheinterpretazioni #greedyinterpretations #greedygin #cinicoliquore #thegreedygin #cinico #eccentrico #tonkaliquor

www.abouten.it

#greedysisveste

ITALIAN TONKA LIQUEUR
On the rocks or Shake...

ABOUT TEN

VIA DELLE GRAMOGNE, 65
35127 PADOVA
TEL. +39 393 9901367

www.abouten.it Cinico & Greedy

BEVI RESPONSABILMENTE

tano da quello che il Mezcal sta vivendo in questo periodo.

Il Caffè Torino, ormai presenza fissa durante TOTC, allestito in Royal Street dal gruppo Bacardi Martini, faceva da trait d'union tra il Monteleone e il Sonesta. In questa sede il master blender Beppe Musso e il master herbalist Ivano Tonutto, di casa Martini & Rossi, hanno presentato il nuovo Bitter Martini frutto della rielaborazione della ricetta storica e con un nuovo packaging. La cerimonia degli Spirited Awards condotta da Michael Ian Black ha chiuso la settimana del cocktail. Il Dandelyan di Londra è stato il mattatore della serata, l'Italia è stata rappresentata dal brand Italicus Rosolio di Bergamotto, di Giuseppe Gallo, che si è aggiudicato il riconoscimento per il Best New Spirit or Cocktail Ingredient.

Fabio Bacchi

SPIRITED AWARDS TOTC 2017

AMERICAN CATEGORIES

Best American Bar Team
The NoMad Bar – New York
American Bartender of the Year
Jeff Bell of PDT – New York
Best American Brand Ambassador
Misty Kalkofen – Del Maguey
Best American Cocktail Bar
Columbia Room (Washington, DC)
Best American High Volume Cocktail Bar
Sweet Liberty Drinks & Supply Company – Miami
Best American Hotel Bar
The Hawthorne at The Commonwealth Hotel – Boston
Best American Restaurant Bar
Dante NYC – New York
Best New American Cocktail Bar
BlackTail – New York

INTERNATIONAL CATEGORIES

Best International Bar Team
Dandelyan – Londra
International Bartender of the Year
Shingo Gokan of Speak Low – Shanghai
Best International Brand Ambassador
Camille Ralph Vidal – St–Germain
Best International Cocktail Bar
Black Pearl – Melbourne
Best International High Volume Cocktail Bar
Trailer Happiness – Londra
Best International Hotel Bar
Dandelyan at The Mondrian – Londra
Best International Restaurant Bar
Tippling Club – Singapore
Best New International Cocktail Bar
Swift – Londra

WRITING CATEGORIES

Best Cocktail & Spirits Publication
Hot Rum Cow
Best Cocktail & Spirits Writer
Wayne Curtis
Best New Cocktail & Bartending Book
"Smuggler's Cove: Exotic Cocktails, Rum, and the Cult of Tiki" by Martin & Rebecca Cate
Best New Spirits Book
"Bourbon: The Rise, Fall and Rebirth of An American Whiskey" by Fred Minnick

GLOBAL CATEGORIES

Best Bar Mentor
David Wondrich
Best New Spirit or Cocktail Ingredient
ITALICUS – Rosolio di Bergamotto (Italy)
World's Best Cocktail Menu
Trick Dog – San Francisco
World's Best Spirits Selection
Canon: Whiskey and Bitters Emporium – Seattle
World's Best Cocktail Bar
Dandelyan – Londra
Lifetime Achievement Award
Charles Schumann

VARNELLI
dal 1868
VARNELLI
LISCIO · AL SELTZ · NEL CAFFÈ
L'ANICE SECCO
SPECIALE
DISTILLERIA
VARNELLI
SHALL
WE MIX?
YouTube
www.varnelli.it
BEVI RESPONSABILMENTE

IL RICHIAMO DEL GRANDE CLASSICO

Dieci giorni, a novembre, per celebrare il papà di tutti i cocktail

DI **GIULIA ARSELLI**

Anche quest'anno è stato chiesto ai bartender del circuito 50 World's Best Bar quale fosse il drink in cima alle preferenze della loro clientela. Una risposta comune ha delineato il drink che certamente più di ogni altro rimanda al concetto ancestrale di cocktail, l'Old Fashioned.

Della storia di questo affascinante drink abbiamo già parlato nei numeri scorsi, il posto che si è riconquistato nei cocktail bar di tutto il mondo è visibile a tutti, la sua storia continua a rinnovarsi e celebrarsi.

È per rendere tributo a questa storia che per dieci giorni consecutivi, dal 2 all'11 novembre, bartender di tutto il mondo si raduneranno idealmente mettendo da parte gli shaker e usando i loro stirrer per mixare Old Fashioned. Questo accadrà nella Old Fashioned Week (#OFW) che si terrà nei bar di diverse cit-

FRANCIA
MICHAEL LANDART DEL BAR MARIA LOCA DI PARIGI.

tà internazionali, idealmente accomunate tra loro, per questa particolare celebrazione del padre di tutti i cocktail.

Con l'intenzione di raddoppiare l'impatto rispetto all'edizione 2016, l'iniziativa viene infatti lanciata con portavoci selezionati in dieci diverse nazioni per poter così coprire la maggior parte delle città.

Ambasciatori e scrittori esperti di spirit e bartending avranno il compito di contribuire ad ispirare i bar, per proporre cocktail, dai più classici a quelli più innovativi e originali, fino ad arrivare a degli Old Fashioned che oseranno differenziarsi dai canoni classici. L'obiettivo è estendere la leggenda che rende il cocktail più resistente e popolare nei bar di qualità. Tutti i bar sono invitati a partecipare iscrivendosi al sito web www.old-fashioned-week.com entro il 20 ottobre. È tutto pronto, non resta che attendere il richiamo dell'Old Fashioned e coinvolgere gli

appassionati più esigenti.

Questa iniziativa fu lanciata nel 2015 su iniziativa di Michael Landart del bar Maria Loca di Parigi e del Rum specialist Cyrille Hugon. Inizialmente la Old Fashioned Week coinvolse 50 bar in Francia per poi arrivare a un totale di 180 bar. L'evento è cresciuto arrivando a coinvolgere un totale di 600 bar internazionali, con 14 paesi coinvolti dalla prima edizione. Stavolta tutto è organizzato per incrementare il numero dei bar partecipanti, per arrivare ad averne 1000 entro 1' anno.

OLD FASHIONED
A SINISTRA, CYRILLE HUGON. QUI SOPRA, MARCO GRAZIANO.

La OFW è un happening che è aperto a tutti i locali che vogliono proporre un cocktail di qualità e che sono appassionati della cocktail culture.

L'iniziativa prevede eventi e masterclass organizzate dai bar partecipanti e/o dai principali spirit partner grazie alla collaborazione con rinomati marchi internazionali come Angostura Bitter, Ron Havana Club, Tequila Altos (solo per il territorio statunitense), Rhum Agricole J.M. dalla Martinica, Blended Scotch Malt Whisky Monkey Shoulder e Wild Turkey Bourbon Whiskey. Il regolamento di partecipazione prevede che almeno due fra questi brand dovranno essere usati dai bar partecipanti mentre sarà libero l'utilizzo di altri prodotti.

La Old Fashioned Week è una particolare iniziativa per celebrare anche i consumatori, per immergerli nel mondo esuberante di un cocktail sempre alla moda e preparato in modo perfetto. I consumatori potranno apprezzare eventi concepiti su misura, promozioni ed esperienze uniche ed affascinanti. I locali che aderiranno alla manifestazione potranno annunciare le loro attività sul sito web Old Fashioned Week e mostrare le loro creazioni attraverso i social media ufficiali.

«Con questa edizione coinvolgeremo ancora più locali, professionisti ed attività che scelgono prodotti di qualità – ha detto Cyrille Hugon – il nostro evento celebra il patrimonio dei cocktail e l'abilità dei bartender, incoraggia anche l'innovazione ed il bere conviviale. I nostri ambasciatori sono bartender, blogger e spirit specialist, conosciuti nei loro paesi e, soprattutto, veri entusiasti della cocktail culture. La nostra missione è anche quella di aiutare i bar ad essere attrattivi verso la clientela, a massimizzare le loro vendite».

I risultati sembrano confermare il pen-

siero di Cyrille se si considera che negli ultimi due anni, infatti, grazie a questo evento, molte attività che già proponevano Rum o Whisky sono diventate destinazioni alla moda nelle loro città, dove i clienti amano andare a bere.

«Allo stesso modo – conclude Hugon – l'Old Fashioned è diventato un nome conosciuto che richiama stile e qualità e che a sua volta ha visto crescere la propria popolarità grazie all'evoluzione di questi locali».

Info e regolamento su www.old-fashioned-week.com.

Giulia Arselli

INTERNATIONAL BRAND PARTNER

Angostura Bitter
Altos Tequila (solo per US)
Havana Club rum (tranne USA)
J.M Agricole Rhum
Monkey Shoulder Blended Scotch Malt Whisky
Wild Turkey Bourbon Whiskey

GLI AMBASSADOR DELL' OLD FASHIONED WEEK 2017

Asia – Emile Chaillot
Francia – Michael Landart
Germana – Karim Fadl
Grecia – Phaedon Papakonstantinou
Italia – Marco Graziano
America Latina – Nando Cordova
Peru – Michael Barriga
Spagna – Pablo Mosquera
UK – Peter Holland
USA West Coast – Suzanne Long
USA East Coast – tbd

RICETTA OLD FASHIONED

INGREDIENTI
- 4cl a scelta tra Bourbon / Rum / Rye Whiskey / Scotch Whisky / Cognac
- dash di Angostura Bitter
- 1 zolletta di zucchero
- orange o lemon peel
- 1 cherry cocktail (optional)

Tecnica: build. Glass: old fashioned.
Garnish: orange peel o lemon peel o cherry cocktail.
Procedimento: nel bicchiere stemperare il bitter e lo zucchero con uno spruzzo di soda nel bicchiere.

DURO.PURO. BLOCCO

GHIACCIO ALIMENTARE CONFEZIONATO

DIVENTA NOSTRO PARTNER

scrivici a info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it

PURO GHIACCIO

Dom Photographer

progetto creativo: STEFANO PHARM

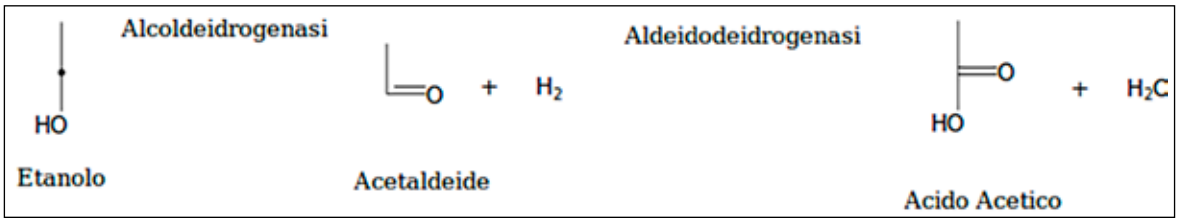
IL POTERE DELLA FERMENTAZIONE

Fondamentale per conservare e trasformare il sapore degli alimenti

DI **GIOVANNI CECCARELLI** E **FLAVIO SACCO**

Ultimamente sentiamo spesso parlare di fermentazione e alimenti fermentati, comprese bevande, che suscitano grande interesse in molti chef e barman. In realtà i cibi fermentati fanno parte della nostra cultura gastronomica da moltissimo tempo, ma se n'è perso l'utilizzo principalmente a causa, o grazie, dell'avvento del frigorifero domestico e della produzione industriale.

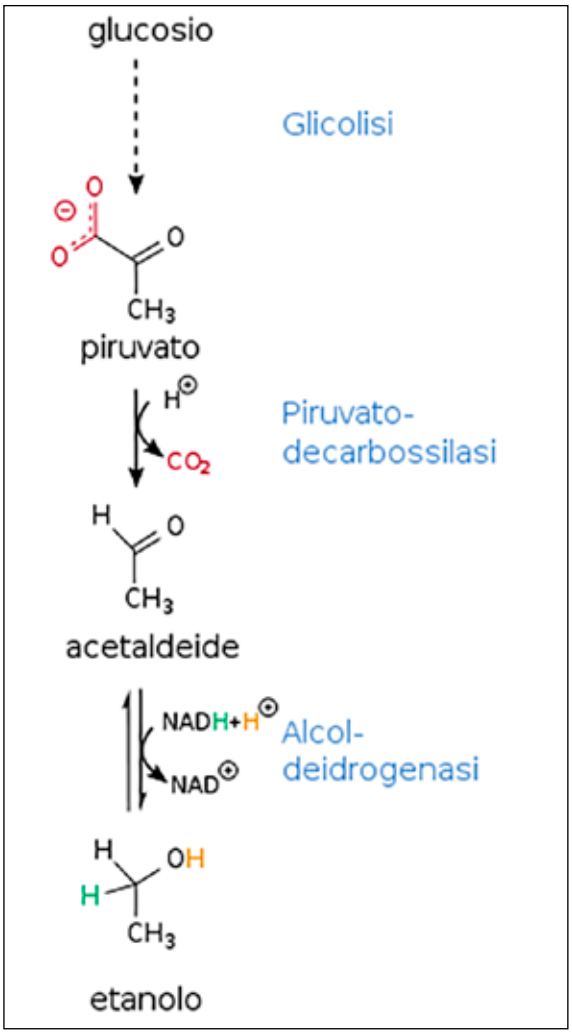
Quando parliamo di fermentazione in ambito alimentare parliamo di una tecnica che in passato veniva principalmente utilizzata per la conservazione. Infatti le trasformazioni che hanno subito i cibi fermentati e il mezzo (liquido) in cui si trovano immerse ne garantiscono la conservazione a medio e lungo termine. Oggigiorno la fermentazione non viene



usata solamente come metodo di conservazione.

Durante la fermentazione si sviluppano diversi composti che cambiano in parte il sapore degli alimenti, ampliando notevolmente le possibilità della nostra esperienza sensoriale. I principali prodotti fermentati che oggi assumiamo quotidianamente, vino, birra, pane, yogurt, formaggi e molto altro, non vengono di certo fermentati per essere conservati a lungo, bensì per il risultato finale che otteniamo attraverso questo processo. La fermentazione porta una maggiore varietà di molecole presenti, aumentando la complessità del sapore che permette a chi utilizza alimenti fermentati nelle proprie ricette di ottenere risultati unici e particolari in termini gustativi.

Dal punto di vista biochimico la fermentazione è un processo in condizioni di anaerobiosi (assenza di ossigeno), a carico di numerosi microorganismi, principalmente batteri e lieviti, che utilizzano zuccheri e altre sostanze presenti negli alimenti per trarne energia, cioè per vivere. Tuttavia, questa definizione molto tecnica ci confina nel mondo dell'assenza di ossigeno escludendo alcuni processi, a carico di specifici batteri, che invece necessitano di ossigeno per avvenire. Per esempio, la produzione di aceto, dove l'etanolo viene trasformato in acido acetico, è comunemente chiamata fermentazione acetica anche se, dal punto di vista biochimico, è una ossidazione (quindi in presenza di ossigeno) a carico di specifici batteri. Quindi in ambito culinario non è sbagliato, per quanto non rigoroso dal punto di vista scientifico, ampliare la definizione di fermentazione a tutti quei processi di trasformazione di alimenti, a carico di microorganismi, a prescindere che questi avvengano in condizioni di presenza o assenza di ossigeno. Questi microorganismi possono trasformare gli alimenti perché hanno diversi tipi di enzimi, cioè delle proteine specializzate nella trasformazione di determinate molecole.

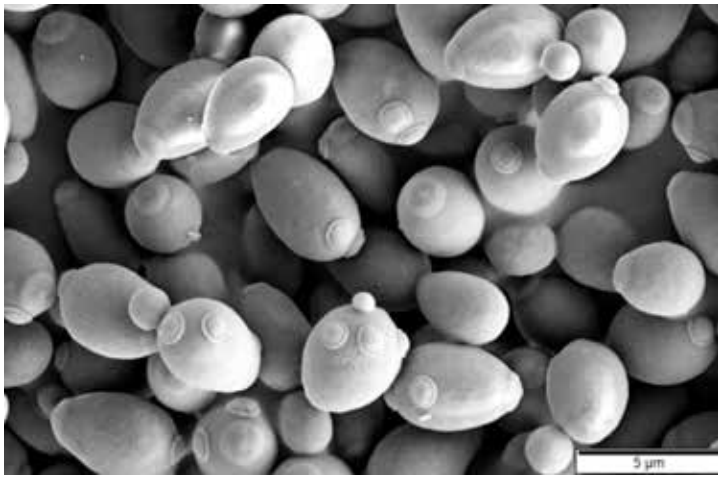


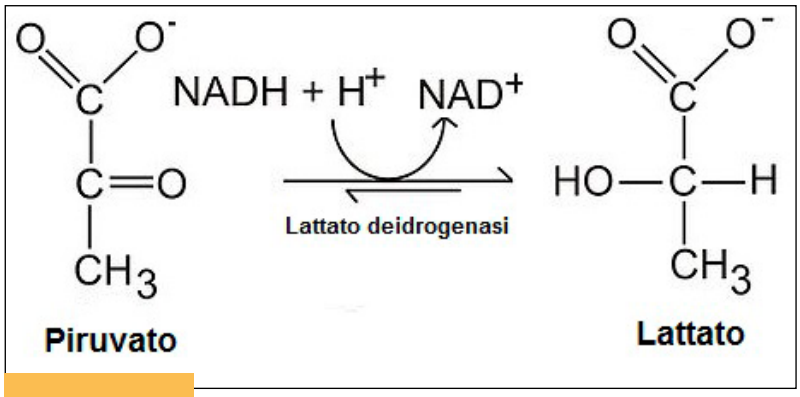
FERMENTAZIONE ACETICA

L'ETANOLO VIENE TRASFORMATO IN ACETALDEIDE GRAZIE AD UN ENZIMA CHIAMATO ALCOL-DEIDROGENASI E POI L'ACETALDEIDE IN ACIDO ACETICO GRAZIE ALL'ALDEIDE DEIDROGENASI IN ALTO LA FERMENTAZIONE DEL VINO
FONTE WIKIPEDIA

FERMENTAZIONE ALCOLICA

A SINISTRA IL PROCESSO CON LE SOSTANZE PRODOTTE. LA GLICOLISI È UN PROCESSO METABOLICO CHE TRASFORMA IL GLUCOSIO IN PIRUVATO. IL PIRUVATO DECARBOSSILASI È INVECE UN ENZIMA (PROTEINA) CHE TRASFORMA IL PIRUVATO IN ACETALDEIDE. L'ALCOOL DEIDROGENASI È UN ENZIMA CHE TRASFORMA L'ACETALDEIDE IN ETANOLO.
FONTE WIKIPEDIA





FERMENTAZIONE LATTICA
IL GLUCOSIO SI TRASFORMA IN PIRUVATO E QUESTO, GRAZIE AD UN ENZIMA CHIAMATO LATTATO DEIDROGENASI, SI TRASFORMA IN ACIDO LATTICO IN ALTO LA FERMENTAZIONE DELLA BIRRA E SACCHAROMYCES CEREVISIAE
FONTE WIKIPEDIA

In alcuni casi i singoli enzimi possono essere isolati dall'uomo ed essere utilizzati per ottenere uno specifico risultato senza l'implementazione dei microorganismi. I lieviti, i batteri o gli enzimi selezionati sono chiamati fermenti.

In funzione dei microorganismi coinvolti nella fermentazione e dei prodotti finali, avremo diversi tipi di fermentazione che prendono il nome dalla sostanza più importante prodotta a conclusione del processo. I tipi di fermentazione che maggiormente interessano barman e chef sono la fermentazione alcolica, la fermentazione lattica e la fermentazione acetica.

La fermentazione alcolica è una vera e propria fermentazione che avviene in assenza di ossigeno, dovuta ad alcuni lieviti principalmente del genere Saccharomyces. Il lievito più conosciuto e comune è il Saccharomyces cerevisiae responsabile della fermentazione del vino, della birra e della lievitazione del pane o della pizza. In questo processo fermentativo uno zucchero molto semplice, il glucosio, viene trasformato attraverso diversi enzimi che operano in sequenza in alcool etilico. L'etanolo non è l'unica sostanza che si forma. Durante questa fermentazione si libera anidride carbonica, responsabile dell'aumento di volume di pane e pizza e dell'effervescenza di molte bevande fermentate.

Anche la fermentazione lattica è una vera e propria fermentazione che avviene principalmente a carico di alcuni batteri chiamati lattobacilli. A differenza della fermentazione alcolica, in questa fermentazione il glucosio viene trasformato principalmente in acido lattico. La fermentazione lattica è il processo con il quale si producono lo yogurt ed i crauti.

Infine, la fermentazione acetica non è una vera e propria fermentazione ma un processo ossidativo, quindi in presenza di ossigeno, a carico di alcuni batteri che ossidano l'etanolo in acido acetico. Questo processo è quello sfruttato nella produzione dell'aceto.

Giovanni Ceccarelli
Flavio Sacco

BEVI RESPONSABILMENTE

PORTOBELLO ROAD No. 171 LONDON DRY GIN

Portobello Road Gin evita scrupolosamente l'utilizzo di ingredienti strani e insoliti, a favore di un blend genuino di soli nove classici botanicals.

Al palato Portobello Road Gin ha un generoso aroma di ginepro e un persistente carattere fresco di agrumi, che attraverso l'uso della noce moscata si sviluppa in un finale caldo e pepato.

The Finest Address in Gin

Distribuito da Onestigroup S.p.A.
www.onestigroup.com

QUESTIONE DI ACIDITÀ

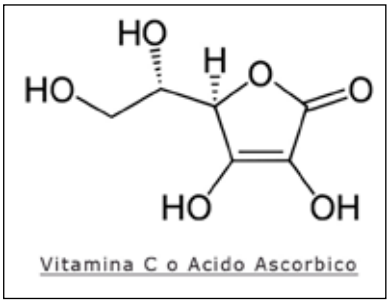
Quando lo Sweet&Sour è vincente

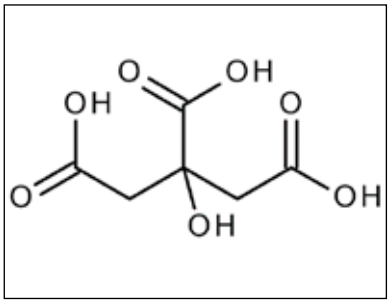
DI **ALESSANDRO PALANCA**

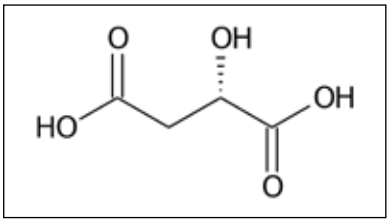
Come sappiamo la perfetta conoscenza del concetto di bilanciamento è la base per fare esprimere al meglio gusto e aroma di una ricetta. Una delle componenti più importanti è quella acida o aspra, che rimanda comunemente a un agrume, a sua volta bilanciata da una nota dolce. Insieme compongono una sinfonia chiamata sweet&sour.

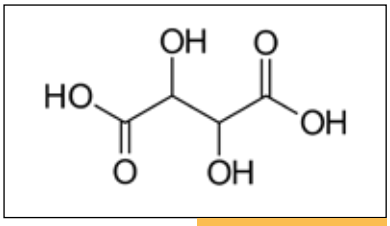
Pensate a un Daiquiri, a un Margarita, al Gimlet o a tanti altri drink con una parte sour, e avrete subito esempio del bilanciamento sweet&sour. Il perfetto grado di sweet&sour è quello che si può rilevare assaggiando un frutto nel suo migliore momento di maturazione. Tuttavia esistono diverse note e intensità del sapore sour. Il concetto di sour è molto più complesso di quello che sembra, come spiega John Prescott nel suo libro Taste Matters. Un limone contiene acido citrico, ma anche acido succinico e acido malico; il lime contiene anche acido lattico. Ogni frutto ha un suo preciso stile sour, qualcosa di distintivo e unico che è dovuto alla diversa miscela di acidi presenti nel succo oppure alle diverse quantità.

L'acidità può essere diversa per intensità (più o meno acido) ma anche per sensazione gustativa. Immaginate di miscelare del succo di limone e del Vermouth. Le loro acidità hanno intensità e sfumature diverse e, una volta miscelate, si completano. Oggi abbiamo anche la possibilità di usare acidi in polvere, scegliendo quello che abbisogna per tipo e intensità, dosandoli in milligrammi, esattamente come se dovessimo zuccherare o salare qualcosa. Usare degli acidi combinandoli a succhi di frutta o verdura produce interessanti risultati di complessità. In estrema analisi: usare la giusta combinazione potrebbe anche evitare di usare la frutta che contiene quella determinata acidità. Così come descritto da Dave Arnold in Liquid Intelligence che ha ben espresso come sostituire il succo di lime con una mistura di acidi diversi. Idem per il succo di arancia che è notoriamente poco usato nei drink. Le cause principali sono da ricercare nell'evidente minore acidità rispetto a limone e lime, e nella sua capacità di rendere i drink deboli e acquosi. Per ovviare a queste problematiche i bartender di oggi tendo-

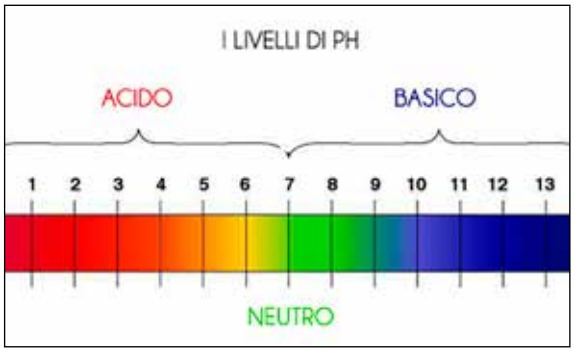








CHIMICA
LE FORMULE CHIMICHE DEGLI ACIDI ASCORBICO, CITRICO, MALICO E TARTARICO.



no a dissolvere nel succo di arancia una certa quantità degli stessi acidi contenuti nel succo di lime. In questo modo arricchiscono la dolce freschezza del succo di arancia con il grado di acidità del lime. Oltretutto questo è un modo intelligente per recuperare e utilizzare il succo delle arance utilizzate, quasi sempre, solo per la buccia.

Al Cane &Table di New Orleans usano una miscela di acido malico e citrico per bilanciare il succo di arancia. L'acido malico garantisce una immediata e vibrante sensazione di freschezza che bilancia il più secco acido citrico. Tuttavia la miscela di acidi deve essere bilanciata nella sua ratio in base alla stagionalità delle diverse arance e della relativa dolcezza. Infatti a seconda della varietà di arance disponibili, del loro punto di maturazione, la percentuale di acidi presenti potrebbe essere diversa. Prima di aggiungere degli acidi è fondamentale assaggiare il succo. Uno dei drink con succo di arancia più difficili da bilanciare è il Blood and Sand, spesso una sfida che mette in crisi anche i più bravi bartender. O più semplicemente si aggiungono acidi in un drink per aumentare l'intensità di un determinato ingrediente. Qualche bartender si spinge sino a destrutturare e ricostruire agrumi miscelando bucce e succo insieme ad acido citrico e fosforico. In questo caso al drink non viene aggiunto alcun altro succo citrico. Ricostruire l'acidità degli agrumi è un obiettivo che si sono posti quei bar altovendenti che cercano di velocizzare il servizio ricorrendo ai pre-batch e mantenendo una qualità elevata dei drink. In questo caso il problema nel quale si incorre è quello di perdere la freschezza dei succhi citrici che, come sappiamo, iniziano a ossidarsi appena spremuti.

Anche in questi casi entra in gioco la personalizzazione della ricetta che verte sempre su un blend di acidi malico, citrico, succinico e fosforico. Questa miscela dovrebbe garantire al palato l'istantanea percezione della secca freschezza dell'agrume grazie all'acido citrico: il malico, il succinico e il fosforico completano la trama in tutto il palato; l'olio essenziale

dell'agrume sul drink finalizza la ricetta e fissa la sensazione di acidità. Alcuni acidi sono usati anche in distillati infusi dai bartender per bilanciare ed esaltare il sapore finale. Fondamentalmente si creano dei sweet&sour mix, chiari, che ricreano lo specifico succo citrico facendo a meno degli agrumi.

Bisogna prestare molta attenzione agli acidi che si utilizzano, evitando assolutamente gli acidi forti. Gli acidi forti sono quegli acidi che in acqua si dissociano completamente in ioni come l'acido cloridrico (muriatico) e l'acido solforico, che non sono assolutamente utilizzabili come additivi alimentari. Tutti gli acidi presenti negli alimenti sono generalmente acidi deboli, cioè che non si dissociano completamente in ioni. Gli acidi utilizzabili sono quelli annoverati tra gli additivi alimentari. Non è una cosa facile e bisogna essere preparati sulla materia, i bartender che hanno sviluppato queste pratiche si sono spesso avvalsi delle collaborazioni di chimici. Usando queste soluzioni acide risulta evidente che si interviene anche sull'aspetto del drink.

Altro argomento è l'uso dell'acido lattico in combinazione con succo di lime per contribuire a dare al drink una "cremosità" che cambia la percezione dell'acidità tipica, ad esempio, del lime nel Daiquiri. Un altro problema è costituito dai drink gassati in presenza di succhi di frutta responsabili dell'antiestetica presenza di particelle solide nella miscela. Il problema si può evitare con l'uso di centrifughe ed estrattori. Questi rimuovono completamente ogni parte solida, compreso quelle responsabili dell'acidità che viene così ridotta. I frutti centrifugati o estratti risultano più dolci al palato, meno acidi e quindi può essere interessante aggiungere acidi. La riacidificazione dei succhi può aiutare a ripristinare l'originale grado di acidità del frutto. L'acido citrico è ottimo con arancia, pompelmo, limone, lime, ananas e mango. Gli acidi tartarico o fumarico con uva, ciliegia, banana. Il malico con albicocca, pera, pesca, fragola, mela, anguria. The Aviary Bar a Chicago fa largo uso di questa pratica ormai, comunque, significativamente diffusa.

In conclusione, quando si miscela o si cucina, la grande incognita rimane sempre la differente percezione di ogni persona al gusto, in questo caso all'acidità.

Alessandro Palanca

BEVI RESPONSABILMENTE

Ron ABUELO

PANAMA

"Se il mondo dovesse scegliere una capitale, l'istmo di Panama sarebbe il posto più ovvio per ricoprire questo alto ruolo."

Simon Bolivar

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A.

L'INGLESE DI HAMBLEDON

Nel Sud Down, un vino di eccellenza in un terroir difficile

DI **VALENTINA RIZZI**

La storia di questo english sparkling wine è un'interessante interazione con le abitudini francesi. Una storia per la quale lo "Champagne inglese" potrebbe cambiare le carte in tavola. Durante l'estate del 1951 il generale Sir Guy Salisbury- Jones osservava il panorama davanti alla Down Mill House dove viveva. Era in compagnia del figliastro ed entrambi si ritrovarono a immaginare cosa avrebbero potuto fare con l'appezzamento di terreno che si distendeva sotto di loro.

Sir Guy, amante del vino, fu attraversato da una folle idea: «Perché non piantare una vigna?» Fu come se un seme fosse germinato. Sir Guy iniziò a studiare come coltivare le sue viti sui pendii scavati a sud che circondavano la futura tenuta di Hambledon nel South Downs. Dopo

CHAMPAGNE
SOPRA, UNA FOTO D'EPOCA DELLA FAMIGLIA SALISBURY-JONES. A SINISTRA, UNA FOTO DELLA VENDEMMIA. IN BASSO, SIR GUY SALISBURY JONES.

mille ricerche e altrettanti libri consultati, con l'aiuto e il consiglio di amici della rinomata maison Pol Roger Champagne, nel 1952 Sir Guy mise a dimora diverse varietà di uva e lanciò la prima commercializzazione di vini inglesi. Nel 1966 il vinificatore Bill Carcary si unì al team di Hambledon. Inizialmente accompagnati da un normale scetticismo i nuovi vini riscossero da subito un buon successo, conquistarono diversi e inaspettati premi tra i quali una medaglia d'oro durante un concorso internazionale di vino e spiriti tenutosi nel 1984 in Gran Bretagna. I vini venivano serviti durante i ricevimenti ufficiali nelle ambasciate britanniche e nelle aule del Parlamento, si conquistarono fasce di mercato estero arrivando con successo sino in USA e Giappone.

Tuttavia questo iniziale e inaspettato successo non avrebbe retto al tempo e alle mutazioni dei mercati. Tutti i buoni propositi delle premesse iniziali e la stessa commercializzazione iniziarono ad avere un calo molto importante. Ma la resurrezione della casa Hambledon non sarebbe tardata ad arrivare. La Hambledon Vineyard fu acquisita nel 1999 da Ian Kellet, inglese, appassionato di vino e uomo di affari dai molteplici interessi. Co-

me amante e appassionato di vino, Ian fu incuriosito dal patrimonio vitivinicolo della proprietà. Dopo aver analizzato il potenziale commerciale del vino inglese iniziò a studiare enologia al Plumpton College nel Sussex.

Il suo obbiettivo era ridare a Hambledon la gloria troppo presto perduta. Convinto che i vini stile Champagne fossero il futuro, nel 2005 Ian impiantò un "test bed" di 10 acri di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier per osservare quale delle 27 diverse combinazioni di cloni e substrati di viti potessero dare i migliori risultati. Un team di suoi esperti si recò in Francia per incontrare Hubert de Billy, figlio del presidente di Pol Roger, per riallacciare il precedente rapporto tra Hambledon e la famosa Champagne House. Nel 2010 da questo incontrò nacque una nuova società che mantenne il nome Hambledon. La convinzione era che il vigneto avrebbe potuto crescere di qualità e favorire una qualità superiore di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier.

Ad Hambledon, la visione è quella di produrre il miglior "Champagne" multi-vintage in Inghilterra

Nel 2011 mancava un enologo che potesse elevare la qualità dei prodotti. Questa figura fu individuata in Hervé Jestin, vincitore del Jigsaw, importante concorso inglese di enologia. Hervé Jestin, era già uno dei principali chef de cave in Champagne. Esperto sostenitore di una vinificazione soggetta a minimi interventi, Hervé diresse tutto il processo di vinificazione presso la tenuta.

Quest'anno sono iniziati i lavori per estendere le cantine e il magazzino dei vini, così da assicurare in loco tutto il processo di invecchiamento. Ad Hambledon la visione è quella di produrre il migliore "Champagne" multi-vintage in Inghilterra. Nei propositi renderà Hambledon e la comunità locale orgogliosi di ottenere un riconoscimento universale dalla comunità del vino. In azienda credono che ci siano due elementi fondamentali per produrre vini spumantizzati stile "Champagne": utilizzare la migliore materia prima e lavorare con i migliori produttori di vino. Ampiamente considerato uno dei migliori viticoltori della regione di Champagne, du-

PRODUZIONE
A SINISTRA, HERVÈ JESTIN QUI SOPRA, GLI IMPIANTI IN CANTINA.

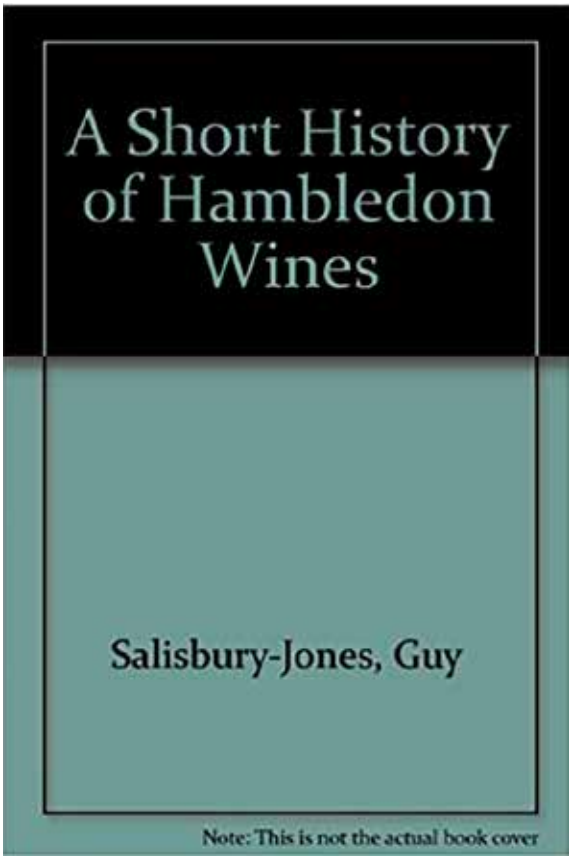
rante la sua carriera Hervé Jestin ha supervisionato la produzione di 200 milioni di bottiglie di Champagne.

Nel 2015 entrò a far parte del team Felix Gabillet, viticoltore a tempo pieno. Felix gestisce la cantina quotidianamente sotto l'occhio vigile di Hervé. Quest'ultimo continua a frequentare personalmente la cantina per dirigere tutte le fasi cruciali come la pressatura, la fermentazione, l'imbottigliamento e, soprattutto, l'assemblaggio finale. La cantina in loco fu operativa in tempo per il suo primo raccolto, nel 2011, e successivamente inaugurata ufficialmente dalla duchessa di Cornovaglia. Questa struttura d'avanguardia, l'unica azienda vinicola del Regno Unito, consente di produrre vini con il minimo intervento possibile. La cantina Hambledon non ha bisogno di pompare i suoi mosti o vini sotto pressione, piuttosto li sposta delicatamente, tramite gravità, da un serbatoio o da un processo all'altro. Fare vino è un lavoro di amore e il team di Hambledon lavora duro tutto l'anno, in tutte le stagioni. Dai vigneti potati con cura le uve vengono raccolte manualmente in settembre e ottobre. Da qui inizia il vero processo di produzione dello "Champagne" inglese. Dopo la raccolta le uve vengono convogliate in cantina e pressate sofficemente per ottenere un mosto delicato che si suddivide in due parti. Il primo mosto è chiamato "the Cuvée", il secondo "the Taille". Il succo viene raffreddato a 5° C e lasciato riposare per 24 ore in serbatoi per consentire ai solidi dell'uva di depositarsi sul fondo della vasca. Questi solidi verranno poi rimossi facilmente in un secondo momento. I lieviti aggiunti trasformeranno il mosto in vino tramite fermentazione alcolica. In seguito avviene la fermentazione (conversione) malolattica che trasforma l'acido malico in acido lattico. Questo processo donerà al vino morbidezza e acidità che contribuiranno a creare ed esaltare l'aromaticità. I vini vengono lasciati nei serbatoi sulle fecce (lieviti morti) per un minimo di sei mesi per ottenere così un sapore extra e una ulteriore complessità aromatica. Da qui inizia la fase della creazione delle bollicine. Partendo dalla degustazione e dall'assemblaggio delle cuvée, vengono aggiunti lieviti e zuccheri, nelle bottiglie, per avviare la seconda fermentazione. Ogni bottiglia è sigillata con un tappo a corona. La seconda fermentazione all'interno della bottiglia produce ulteriore alcolicità e quell'anidride carbonica,

MACCHINARI
QUI SOPRA, LA MACCHINA PER SPOSTARE IL MOSTO IN MODO GRAVITAZIONALE. A DESTRA, ALTRI IMPIANTI.
IN BASSO, LA COPERTINA DEL LIBRO SULLA STORIA DEI VINI DI HAMBLEDON E LA TENUTA HAMBLEDON.

responsabile dell'effervescenza, che non potrà liberarsi grazie al tappo a corona. A compimento naturale della seconda fermentazione i lieviti all'interno della bottiglia inizieranno a perire lentamente (autolisi). Tuttavia contribuiranno ancora rilasciando composti che apporteranno al vino ulteriori struttura e complessità. Il vino riposa sulle fecce (lieviti morti) solitamente da uno a cinque anni. Dopo questo riposo il sedimento del lievito morto deve essere rimosso. Durante la loro permanenza in cantina le bottiglie vengono costantemente e lentamente rivoltate con movimenti rotatori, manuali o meccanici, che consentiranno al sedimento di posizionarsi nel collo di ogni bottiglia. Il collo di ogni bottiglia viene quindi immerso in salamoia congelante a -30 ° C. Ciò favorirà la creazione di una spina di ghiaccio contenente il sedimento. La bottiglia viene quindi aperta e la pressione dovuta all'anidride carbonica accumulatasi al suo interno permetterà la repentina espulsione della spina ghiacciata. La parte di liquido mancante in bottiglia verrà poi colmata con una soluzione zuccherina che stabilirà la tipologia di prodotto. Le bottiglie vengono poi richiuse con tappo in sughero e gabbietta metallica, lavate, etichettate e pronte per essere messe in commercio.

Messo in commercio nel maggio 2014 la Hambledon Classic Cuvée è un assemblaggio del raccolto 2014 miscelato con



vini di riserva dal 2010. Prodotto con il 40% di Chardonnay, 31% Pinot Meunier e 29% Pinot Noir, questo vino è stato sviluppato sotto l'occhio vigile di Hervé Jestin. All'olfatto si presenta con aromi di frutta fresca, magnolia e giglio mescolati con un tocco di fumo, prugne rosse e mele. Al palato è vivo, quasi vibrante, croccante con acidità precisa, strutturato e maturo. Sicuramente un vino da provare assoluta-

#SherryRevolution

Sherry Tio Pepe - Distribuito da OnestiGroup S.p.A. - Bevi responsabilmente

CHAMPAGNE
ALCUNE FOTO DELLA TENUTA HAMBLEDON.

mente per scoprire come questa cantina si sia impegnata a creare un vino di eccellenza in un terroir di estrema difficoltà.

Negli ultimi anni gli "Champagne" inglesi si sono guadagnati un crescente riconoscimento a livello mondiale vincendo alcuni dei premi e dei trofei più prestigiosi nei concorsi internazionali. Il riscaldamento globale porta il terroir dello Champagne a non essere più il più settentrionale in Europa dove possano crescere Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir. Questo cambio climatico ha portato la regione Champagne a essere climaticamente troppo mite. Le gelate invernali servono a mantenere una bassa temperatura in cantina per bloccare una precoce fermentazione secondaria in vetro che deve avvenire, invece, non prima della primavera successiva alla vendemmia. Queste sono condizioni fondamentali per creare Champagne.

La mappatura geologica dimostra che i sotto-strati gessosi del Sud Down inglese sono identici a quelli dei migliori vigneti Chardonnay in Champagne. Ciò ha aggiunto ancora più pregio al potenziale qualitativo dei vini. La geologia ha quindi svolto un ruolo fondamentale nella pianificazione del vigneto di Hambledon. Lo stesso gesso, con lo stesso contenuto di belemnite, si trova nelle migliori zone della Côtes des Blanc in Champagne e si ritiene essere un fattore chiave nella qualità dei vini. Il gesso è il sottosuolo ideale per la coltivazione di viti perché agisce come una spugna, conserva l'acqua quando necessario e fornisce anche un grande drenaggio quando piove, in modo che le viti non ottengano "piedi freddi e bagnati"! La ricerca scientifica ed enologica, il cambio climatico e la scoperta di nuovi terroir hanno portato il mondo del vino ad un livello superiore. Come disse Galileo «il vino è come raggi di sole tenuti insieme dall'acqua».

Valentina Rizzi

JUST BORN IN 2016
AND ALREADY A MULTI-AWARD
WINNING RUM.

Rum Malecon

RARE PROOF

MALECON RARE PROOF RUM...

AS STRONG AS A GENTLEMAN!

Dedicated to the true lovers of the full proof...
A brand-new family at the right high proof,
with a strong but balanced alcoholic volume!

DRINK RESPONSIBLY!

OUR COMPLETE RANGE:
Aged 13 years - 50.5% alc. vol.
Aged 18 years - 51.7% alc. vol.
Aged 20 years - 48.4% alc. vol.

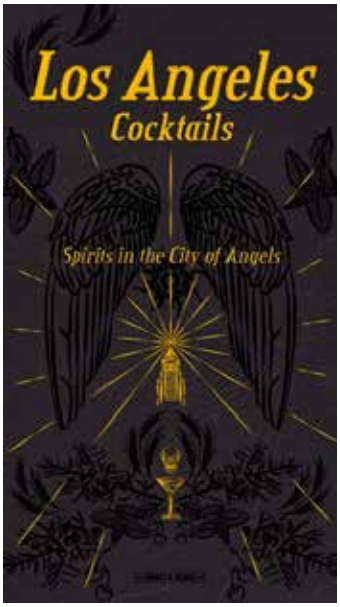
SAVIO s.r.l. - Châtillon (AO) - Italy - Tel. + 39 0166 56 03 11 - info@saviotrading.it - **www.saviotrading.it**

SAVIO
CHOOSE. TASTE. ENJOY.

TRA I BAR DELLA CITTÀ DEGLI ANGELI

LOS ANGELES COCKTAILS

Andrea Richards - Edizioni Sunset & Venice - pag. 123 - usd 29,95



Rispetto ad altre metropoli la cocktail culture di Los Angeles è rimasta ancorata a stereotipi ormai superati, forse la più sottostimata di tutto il panorama USA. Tuttavia la cocktail revolution, che ha investito il mondo intero con un innalzamento della qualità, ha ormai contaminato anche la bar scene della città degli angeli. Seppur ancora timidamente i bartender locali hanno cominciato a prendere coscienza del potenziale che questa iconica città può mettere in gioco.

La città dispone di una offerta così variegata da permettere ai suoi visitatori esperienze uniche anche per i consumatori più esigenti. "Los Angeles Cocktails" è qualcosa di più un libro che parla di food e cocktail, è piuttosto un viaggio fotografico che guida il lettore a esplorare alcuni aspetti della colorata storia della città attraverso i bar e i cocktail che l'hanno resa famosa. Tiki bar, speakeasy, tradizionali saloon, restaurant bar, evocano la storicità del luogo attraverso le loro proposte food&beverage conservandone la tradizione ma vestendole di nuovo.

Riccamente illustrato con splendide fotografie di Giovanni Simeone il libro si presenta preciso e meticoloso nel consigliare tragitti, le location e le specialità dalle quali farsi tentare. Contiene ricette divise per spirito base e le schede dei singoli bar che elevano al massimo la qualità del prodotto nei loro drink e propone spirit list al passo con i tempi. Le ricette classiche sono osannate nella formula con un attento bilanciamento che focalizza sul brand presentato. Che la scena a Los Angeles sia cambiata lo si percepisce osservando i signature drink dei singoli bar. Gli agave spirits, Whisk(e)y e Rum hanno rubato la scena alla Vodka che per decenni ha dominato nei bar; il nuovo trend degli amari ha creato nuovi equilibri anche in questa città. "Los Angeles Cocktails" come pochi altri bar book si presenta in maniera elegante ed esauriente, un libro che merita di essere letto per capire cosa sta succedendo in una città simbolo di divertimento e di glamour. Certamente merita un posto nella biblioteca di ogni appassionato.

Alessandro Palanca

Shake it up, baby

SIRENE cocktail competition

18 settembre
GARDA

GIUDICI:
Claudio Perinelli
Elisa Carta
Fabio Bacchi

LIQUORE
delle
SIRENE
BITTER

Bevi Responsabilmente

per info e iscrizioni:
www.liquoredellesirene.com

GREY GOOSE
VODKA FRANÇAISE D'EXCEPTION
AMARO DI ANGOSTURA
A CLASSIC LIQUEUR FROM THE NEW WORLD
ANTICA FORMULA
DAL 1786
IL PRIMO VERMOUTH
FERNET-BRANCA
Bols Genever Amsterdam est. 1575
BELUGA
NOBLE RUSSIAN VODKA
Ron Añejo
BOTRAN
CAFFO 100
UN SECOLO DI PASSIONE
CAMPARI
CARLO ALBERTO
TORINO-ITALIA
CASAMIGOS
Tequila
DAMRAK
PREMIUM DISTILLED
Amsterdam
ORIGINAL
GIN
DR. SHRUB
Jose Cuervo
LOUIS XIII
de Rémy Martin
GRANDE CHAMPAGNE COGNAC
AGNELLI COMPLEMENTS
PARTNER IN CUCINA
Calvisius
CAVIAR
110 E LODE
2 OTTOBRE 2017
ALBERGO DELL' AGENZIA
POLLENZO - BRA (CN)
laBancadelVino
Con il Patrocinio
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
JOHNNIE WALKER
Blue Label
A BLEND OF OUR RAREST WHISKIES
Ron Zacapa
Tanqueray
Nº TEN
FEVER-TREE
PREMIUM NATURAL MIXERS
GIN
PURO
THE ONE
JACK DANIEL'S
Nº 27
GOLD
Tennessee
WHISKEY
1897
LUIS
GIN
8
Kauffman
Luxury vodka
Liquore Strega
Ron Matusalem
est. 1872
RUM
MARIE BRIZARD
Sensationnelle since 1755
PRIME UVE
DISTILLATO D'UVA
perrier
Trois Rivières
FRENCH PLANTATION RHUM
ctcm
Fredd
LE FORME DEL GHIACCIO
Ricola
Hamilton Beach
COMMERCIAL
Gancia
1850
METODO CLASSICO
Luigi Bormioli
ITALY
ora
Gancia
Vermouth
VincottO PrimitivO
DiFrutta
BEVANDE FUTURISTE
amate
BIO ICE TEA
CORTESE