

BarTales

ANNO V | N. 2 | OTTOBRE 2017

Bar Story

I DUE SECOLI DELLA PIÑA

Cocktail Story

QUEL PLUS NEL PUNCH

Zoom

SUA MAESTÀ PINOT

LIQUID STORY

IL LUNGO VIAGGIO DEL MADEIRA

ISLAND OF
MADEIRA

From Admiralty and other Sources

- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
SUGGERZIONI CARAIBICHE
- 6** **News** DAL MONDO
- 8** **Liquid Story** di Alessandro Palanca
IL LUNGO VIAGGIO DEL MADEIRA
- 20** **Cocktail Story** di Fabio Bacchi
QUEL PLUS NEL PUNCH
- 31** **Bar Story/1** di Luca Rapetti
I DUE SECOLI DELLA PIÑA
- 44** **Bar Story/2** di Luca Rapetti
MR EMBASSY
- 54** **Bar Story/3** di Gianni Zottola
POTENZA DEL BLENDER (1)
- 60** **Zoom** di Valentina Rizzi
SUA MAESTÀ PINOT (NOIR)
- 70** **Report/1** di Marco Graziano
WROCLAW, UN MONDO DI RUM
- 76** **Report/2** di Gregorio Baltazar
PROFUMO DI DONNA
- 85** **Report/3** di Giulia Arsellì
PASSIONE DI FAMIGLIA
- 92** **How to Feel** di Giovanni Ceccarelli
LA FORZA DELL'ACIDO
- 98** **Competition** di Fabio Bacchi
SHAKE IT UP, BABY!
- 106** **Book corner** di Alessandro Palanca
LA REGOLA DEL TRE



DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

Giulia Arsellì, Gregorio Baltazar, Giovanni Ceccarelli, Marco Graziano, Alessandro Palanca, Luca Rapetti, Valentina Rizzi, Gianni Zottola

EDIZIONE WEB A CURA DI

SkillLab srl

(consulenza@s-lab.it)

Registrazione. n. 35 del 8/7/2013

Tribunale di Napoli

www.bartales.it

© COPYRIGHT

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

BEVI RESPONSABILMENTE

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

**iTIERRA! LA PERFETTA
SINTESI DI GUSTO
E QUALITÀ SOSTENIBILE.**



ARMANDO TESTA

iTIERRA! È la collezione di blend delle più pregiate origini, selezionate e miscelate ad arte da Lavazza, frutto di un progetto di responsabilità sociale in collaborazione con Rainforest Alliance. iTierra! Selection, 100% Arabica di montagna dagli aromi floreali e fruttati, e i due iTierra! Brasile: il primo con la dolcezza e l'equilibrio della migliore Arabica brasiliana e il secondo con il sapore intenso del blend di Arabica e Robusta.

Per i migliori bar, ristoranti e hotel.

Lavazza vi aspetta a Host, Stand B41 • C47 • Pad. 14
Fiera Milano Rho dal 20 al 24 ottobre.



LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895



As good as it is beautiful. Handmade and distilled in Chicago.



www.kovaldistillery.com

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selected and distributed by Pellegrini S.p.a. Drink responsibly.

www.pellegrinispa.net

 Pellegrini Spa

SUGGERIMENTI CARAIBICHE

Ho un'immagine frammentata del *Floridita*. In un'Avana calda e umida ai limiti della sopportazione, con Castro già anziano ma ancora ruggente, rivedo un pezzo del bancone affollatissimo, il rosso lacca del mobile bar, il sorriso morbido del barman di colore. È il ricordo del mio primo Daiquiri. Squisito. Ero già passata per la *Bodeguita*, tappa obbligata dell'introduzione alla miscelazione caraibica, e confesso che non mi sembrò gran cosa. Troppa gente, troppo caldo, molta velocità e forse approssimazione. Non me ne voglia Hemingway, ma il Mojito che non dimentico, sorseggiato tra le palme di un piccolo parco meraviglioso, è quello dell'Hotel National. Memorabile. Come il Daiquiri del Floridita che, ha appena festeggiato (*a pag. 31*), un compleanno importante: 200 anni.

Nel bar, uno dei più famosi del mondo, che ha visto, tra gli altri, i Duchi di Windsor, Paul Sartre, Ava Gardner e Tennessee Williams, in quell'angolo dell'Avana che Hemingway elesse a tempio del *sour* caraibico e che prende il nome da un piccolo villaggio vicino Santiago di Cuba, si è fatta e si continua a fare la storia. Della miscelazione mondiale. Celebrata con un'importante competition, la "Rey de Reyes" e con un ampio programma di eventi, compresa una giornata speciale tutta dedicata alla figura barista. Dall'isola che ai tempi del Proibizionismo (quando gli americani calpestavano il suolo cubano per infilarsi nei migliori bar dell'Avana alla ricerca dell'alcol proibito) aveva tenuto a battesimo l'élite dei mixologist, che nei primi decenni del Novecento aveva messo su il "Club de Cantineros" che, tra l'altro, dettò le regole per una professione finalmente regolata (otto ore di lavoro e stipendio adeguato) francamente non ci si poteva aspettare niente di meno.



IL PIÙ BELLO DEL PAESE

È il Singita il Beach Bar più bello d'Italia. Per il secondo anno consecutivo il Singita Miracle Beach di Fregene si aggiudica il titolo di Best Beach Bar. Il premio, giunto alla seconda edizione, è il più importante riconoscimento di settore e viene assegnato da Mondo Balneare e SUN-Salone internazionale dedicato al settore balneare. Grazie anche alla forte domanda turistica in Italia gli stabilimenti balneari sono tra i più attivi comparti del consumo fuori casa ad avere innalzato il livello di qualità di servizi sempre più completi e focalizzati sulle richieste di un pubblico internazionale che richiede standard elevati.



BCB
BAR CONVENT BERLIN

MIXOLOGY E MASTERCLASS A BERLINO

Il Bar Convent di Berlino è uno dei più importanti eventi del settore bar, dell'ospitalità e della spirit industry internazionale. Professionisti dell'industry di tutto il mondo si incontreranno il 10 e 11 ottobre per una intensa due giorni alla scoperta di nuovi prodotti e stabilire contatti d'affari. Oltre la mixology la fiera offre un programma completo di seminari e conferenze con noti relatori internazionali. Sono previsti stage che riguardano anche il mondo del caffè e della birra. La sede dell'evento sarà ancora la storica Station Berlin inaugurata nel 1875 per collegare Berlino con Vienna e Praga.

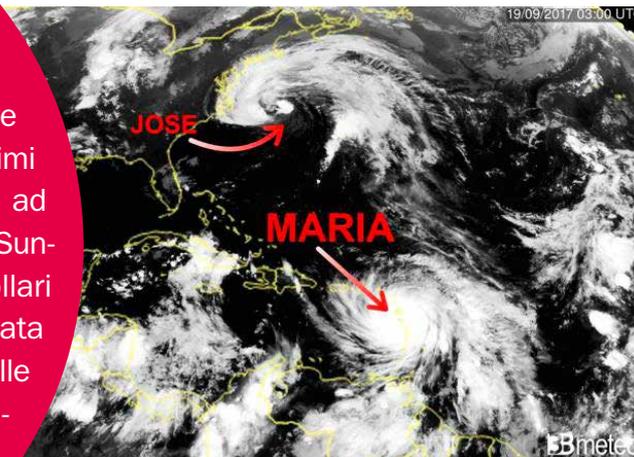
POITIN BAR

Il primo Poitin Bar dedicato all'ex illegale spirit irlandese aprirà a Dublino in collaborazione con il brand Bân Poitin prodotto da The Echlinville Distillery. La location è segreta e la data di apertura celebrerà i 20 anni dalla legittimazione della produzione del distillato. Dave Mulligan, fondatore del brand, ha fortemente voluto questa iniziativa sull'onda del successo degli speciality spirit bar come quelli dedicati al Gin. Il secret bar si chiamerà 16-61, a ricordare l'anno in cui la distillazione del Poitin fu vietata. Il bar ha in programma anche masterclass sul prodotto dedicate a bartender di tutto il mondo.



SPIRITO SOLIDALE

In aggiunta ai 250.000 usd già versati Diageo si è impegnata con un ulteriore contributo di solidarietà di un milione di usd in favore delle popolazioni e paesi caraibici colpiti dagli ultimi uragani. Diageo non è l'unica compagnia di spiriti ad aver donato aiuti alle vittime degli uragani. Anche Suntory Holdings ha contribuito con un milione di dollari alla Croce Rossa americana e Bacardi si è impegnata a donare fino a 3 milioni di dollari. Il delegato delle Isole Vergini Stacey Plaskett ha dichiarato: «Il contributo di Diageo per gli sforzi di ricostruzione delle USVI sarà un forte sostegno per la ricostruzione delle strutture sulle isole devastate».



ALLEANZE STRATEGICHE

Il gruppo tedesco degli spiriti Waldemar Behn e l'italiana Pallini hanno costituito una joint venture, chiamata Family Brands Alliance, per la vendita a livello mondiale. Rudiger Behn, CEO di Waldemar Behn, ha dichiarato che

entrambe le società rimarranno completamente indipendenti, «mentre l'alleanza strategica permetterà di affrontare la globalizzazione e il consolidamento nel marketing e nella vendita, diventata ormai una sfida per le medie imprese di proprietà familiare. La JV permetterà ai gruppi di avere

un portafoglio prodotti equilibrato». Waldemar Behn, produttore di Danzka Vodka, e Pallini, condivideranno i costi logistici, di vendita e di marketing a livello globale.



DOLCE E SETOSO

Beam Suntory ha rilasciato una versione di 18 anni del suo marchio Yamazaki Whisky invecchiato esclusivamente in botti di rovere mizunara. Il Whisky limited release avrà un prezzo di usd 1.000 ed è descritto come un "importante passo avanti nel whisky making" con l'utilizzo di rari mizunara rosa. Per creare l'espressione, il master blender di Suntory, Shinji Fukuyo, ha testato un centinaio di Whisky di diversa età maturati in botti mizunara di età varia. La Yamazaki Mizunara Cask 2017 Edition è stata imbottigliata al 48% di abv ed è descritta con una "texture setosa" e "dolcezza condensata" con sapori aggiuntivi di frutta secca, di cocco e di marmellata d'arancia.

IL LUNGO VIAGGIO DEL MADEIRA

È il processo di ossidazione che fa del *portoghese* un autentico capolavoro

DI ALESSANDRO PALANCA

Madeira, o Madera, è un arcipelago portoghese nell'Oceano atlantico composto da isole di origine vulcanica le cui due principali sono Porto Santo e l'omonima Madeira. Quest'ultima è la culla di un vino unico nel suo genere, probabilmente uno dei meno conosciuti dai bartender. Un vino, il Madeira, che si è un po' perso nella storia.

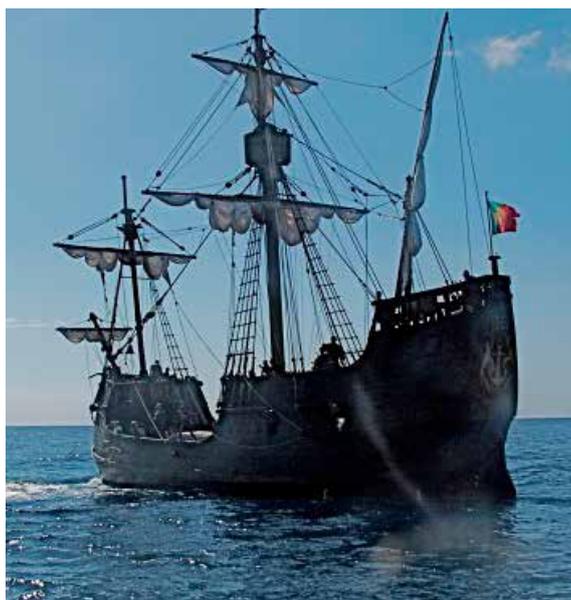
L'isola è oggi più conosciuta per esse-

re la città natale di CR7, noto per essere uno dei più grandi talenti calcistici del mondo, piuttosto che per essere la patria del celebre ed omonimo vino.

Il Madeira è uno dei vini più complessi e ricchi che esistano, uno stile di vino che si esprime al massimo per terroir e metodo di produzione. Spesso paragonato al connazionale Porto con il quale si assomiglia per essere un vino liquoroso fortificato, il Madeira è presente in diversi stili con gusti molto diversi tra loro.

Il sottosuolo vulcanico dell'isola ha favorito l'ambientazione di vitigni provenienti da diverse parti del mondo e coltivati a terrazza, secondo la regola della policoltura in piccoli appezzamenti. A Madeira non è raro vedere banani coltivati vicino alle viti. Più fonti accreditano a Venezia l'importazione in loco del vitigno Malvasia di Candia Cretese già nel XIII secolo. Il processo di maturazione di questo vino è la conseguenza di circostanze legate alla sua diffusione nel mondo.





Una maturazione che successivamente divenne la sua caratteristica.

Sino alla fine del 1800 i lunghi trasporti di vino erano effettuati via nave. Le precarie condizioni di conservazione, il rollio degli scafi, umidità e calore tropicali che si sviluppavano nelle stive delle navi acceleravano e influenzavano la maturazione e l'ossidazione del vino nelle botti rendendolo imbevibile. La soluzione era proteggere il vino durante il viaggio aggiungendogli una determinata percentuale di aguardiente (20% ca). Il viaggio in queste condizioni restituiva un vino molto diverso da quello originario ma comunque molto apprezzato. Era nato il mi-



MADEIRA

IN ALTO A SINISTRA, UN ANTICO GALEONE; A DESTRA LA BOTTIGLIA DI MADEIRA DEDICATA A THOMAS JEFFERSON. QUI SOPRA, IL PROCESSO DI OSSIDAZIONE DETTO "ESTUFA". QUI ACCANTO, UN'ANTICA AZIENDA VINICOLA PORTOGHESE.

to del Madeira e questi vini furono chiamati "vinhos da roda", vini che avevano compiuto un lungo viaggio per diventare capolavori.



REALI
 IN ALTO,
 CARLO II
 D'INGHILTERRA
 E CATERINA
 BRAGANCA.
 QUI SOPRA LA
 SEDE DELLA
 "MADEIRA
 WINE
 ASSOCIATION"
 NEL 1930 E, A
 DESTRA, LA
 FASE DI
 CARICO AL
 PORTO DI
 FUNCHAL.

La particolare ossidazione che si sviluppa nel vino ricorda la storia del Marsala che, insieme al Madeira, fa dell'ossidazione un pregio piuttosto che un difetto. Furono queste particolarità a convincere gli isolani a sviluppare a terra metodi di produzione che ricalcassero le condizioni degli antichi trasporti navali. Uno di questi consiste nel sottoporre il vino a riscaldamento con un processo chiamato

“estufa”, una sauna simulata che convoglia aria calda dai 38° sino a 50° ca per tre mesi. Con questa operazione si provoca un inizio di caramellizzazione degli zuccheri e si accelera il processo ossidativo. Seppur con le dovute differenze di tipi e stili dei produttori il gusto finale del Madeira ha una nota delicatamente bruciata.

Un altro processo è chiamato “Canteiros” ed è più naturale in quanto prevede una conservazione del vino in botti poste in locali sottotetto sui quali il torrido clima isolano svolge la sua opera di riscal-

MARIA LOCA & SWEET SPOT
present

Nov 2-11

OLD FASHIONED WEEK

A COCKTAIL WITH SPIRIT



N'A PLUS
DE FRONTIÈRE

HAS NO
BOUNDARIES

步距
国境

DEO ISANG
GUKGYEONG

YA NO TIENE
FRONTERAS

NON HA
CONFINI



WWW.OLD-FASHIONED-WEEK.COM



ALCOHOL IS DANGEROUS FOR HEALTH. TO CONSUME WITH MODERATION

MAJOR

Gin



NO, NON STAI VEDENDO DOPPIO.

La famiglia Major Gin si sta allargando con una versione che porta in dote la saggezza del tempo.

Il **10 e 11 ottobre** ti aspettiamo al BCB per presentartela.

BOOTH 1/B02

BCB

BAR CONVENT BERLIN

majorcompany.it

distribuito da:



VARGROS

Da 30 anni il punto di riferimento nel mondo degli spirits.

vargros.com



damento naturale, in alcuni casi per molti decenni. Con questo metodo vengono prodotti i migliori vini.

I Madeira esistono anche millesimati, sono quelli di più lunga durata e raggiungono quotazioni elevate. Solo alla fine di questo processo il vino viene portato in luoghi più freschi e poi imbottigliato.

Nel 1661 Caterina di Braganca, figlia del Re di Portogallo Don Joao, e Carlo II Re d'Inghilterra si unirono in matrimonio. Uno degli effetti di questo evento fu la liberalizzazione degli scambi commerciali tra i due paesi. Madeira ottenne il permesso di vendere i suoi vini nelle colonie britanniche, il Portogallo aprì al commercio inglese in tutti i porti delle sue colonie. Fu così che il Madeira arrivò anche in America e tra i suoi estimatori avrebbe avuto anche i protagonisti della Rivoluzione Americana come Benjamin Franklin e George Washington. Sembra che gli stessi celebrarono con del Madeira la Dichiarazione d'Indipendenza e la città di Washington quando divenne capitale degli Stati Uniti d'America.

Durante il 1700 gli inglesi, primi grandi estimatori di vino Madeira, avevano un peso economicamente importante sull'isola. La maggior parte delle aziende vinicole e dei zuccherifici erano controllati da inglesi nati sull'isola e che ne avevano assorbito cultura e costumi.



Nella seconda metà del XIX secolo anche i vigneti di Madeira furono vittima della fillossera e bisognerà attendere l'inizio del 1900 per i reimpianti delle viti e una ripresa della produzione di vino.

I principali vigneti sono concentrati nell'area di Funchal, Ribeira Brava, Canico, Porto da Cruz, Estreito Camara de Lobos, Campanario, Ribeira Janela e Sao Vicente. Qui sono coltivate le uve Malvasia, Verdello, Boal, Negra-Mole, Sercial, Bastardo e Terrantez, e la loro vendemmia si protrae da metà agosto sino ad ottobre in un'atmosfera festaiola che prevede la raccolta manuale prima del trasporto nei "lagar", i luoghi di vinificazione.

UVE
 NELLE FOTO IN
 ALTO VIGNETI A
 MADEIRA E
 UNA FASE
 DELLA
 VENDEMMIA.
 QUI SOPRA
 GEORGE
 WASHINGTON
 BRINDA CON IL
 MADEIRA.



Mário Barbeito de Vasconcelos
(b.1905 - d.1985)
Fotógrafo: Perestrellos Photographos



I Madeira sono vini inizialmente bianchi che assumono un colore ambrato dopo il processo di riscaldamento. A seconda del tipo di uva usata per la produzione le più importanti tipologie di Madeira sono quattro, classificate secondo quattro qualità ed ottenute con i vitigni più nobili. Il Malmsey (Malvasia) è il più dolce e liquoroso, indicato anche con il termine ricco; il Boal, semi-dolce, indicato anche con il termine dolce; il Verdelho, semi-secco, indicato anche con il termine medio; e il Sercial, il più secco. Il loro colore varia dal giallo al dorato al bruno cioccolato.

I vini Madeira secchi hanno note di gusto che ricordano arancia, vaniglia, mandorla, noce, equilibrate da una buona acidità. I dolci e semidolci sono intensi e complessi, ricchi e cremosi, con note di miele, caramello, frutta essiccata, vaniglia e note balsamiche. La gradazione



alcolica varia dai 17° ai 22° in base allo stile di vinificazione, dal secco al dolce liquoroso. I Madeira di minore pregio, secondo alcuni pareri, sono spesso prodotti con Tinta Negra, un'uva a bacca rossa,



MARCHI
IN QUESTE PAGINE, ALCUNE FOTO DELLA PRODUZIONE BARBEITO. NELLA PAGINA A SINISTRA, IN ALTO, MARIO BARBEITO DE VASCONCELOS E L'OMONIMA AZIENDA.

incrocio tra Pinot Nero e Grenache, introdotta sull'isola dopo l'epidemia di fillossera. Tuttavia anche il Tinta Negra è ormai considerato un vitigno nobile. L'Istituto do Vinho da Madeira fondato nel 1979 si preoccupa di tutelare l'immagine del vino controllando che le fasi di produzione dalla vendemmia all'imbottigliamento seguano il disciplinare che permetterà la concessione del sigillo di qualità.

Tra le maison di Madeira più importanti citiamo Barbeito, giovane perché fonda-

BEVI RESPONSABILMENTE

★ AMERICA'S ORIGINAL ★

CRAFT VODKA



BROADVIEW SECURITY
800.228.8200

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI - COMPAGNIADEICARAIBI.COM



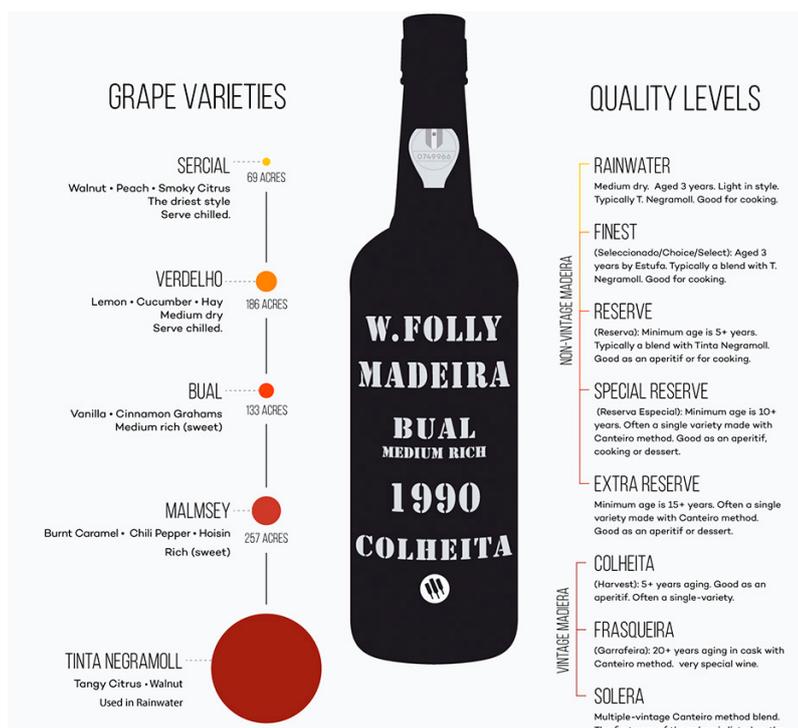
ta nel 1946, ma che possiede e conserva annate dal 1875. Barbeito fu fondata da Mário Barbeito de Vasconcelos, ed è ormai considerata un punto di riferimento per la qualità dei loro Madeira. Nel 1991 grazie al supporto della famiglia Kinoshita Barbeito decise di cessare la vendita di vino in bulk per il mercato estero (pratica di diffusissima a Madeira) per concentrarsi unicamente sulla produzione, invecchiamento ed imbottigliamento dei migliori Madeira.

Tra gli estimatori di Madeira altissima stima gode anche la celebre cantina Nicolas.

Il Madeira è ritenuto il vino con le più elevate capacità di invecchiamento. Le migliori annate antiche sono: 1835, 1863, 1870, 1875, 1912, 1916, 1954, 1966, 1968.

A Funchal esiste ed è possibile visitare il Museo del Vino Madeira per ripercorrere il lungo viaggio di questo vino. Magari durante il Madeira Wine Festival che si tiene ogni anno.

Alessandro Palanca





10CEAN WHISPER di Marco Macelloni **Franklin 33 – Lucca**

INGREDIENTI

- 5cl Madeira medium rich
- 2cl Brandy spagnolo
- 2cl succo di limone
- 1bsp miele di acacia
- 3 dash Angostura bitter

Tecnica: shake & strain. Glass: cocktail glass. Garnish: lime peel



BARBEITO AD HAITI di Luca Simonetta **My Lounge – Cesano Brianza (LC)**

INGREDIENTI

- 25ml Barbeito 5 anni Veramar Medium-Sweet
- 50 ml Clairin Vaval
- 15 ml gomma arabica al lampone
- 25 ml lime
- 2 dash Angostura bitter

Tecnica: shake & strain. Glass: mug in ceramica. Garnish: spolverata di noce moscata



INDEPENDENCE di Vincenzo Losappio **The Spirit – Milano**

INGREDIENTI

- 3 cl Madeira Barbeito 5 anni Island Dry
- 4 cl Bulleit Bourbon Whiskey
- 1,5 cl cordiale al dattero secco e lemongrass
- 2 dash Bob's Ginger Bitter

Tecnica: stir & strain. Glass: calice vintage. Garnish: cialda di dattero disidratato



24 VOLT COBBLER di Daniel Jonathan Selby Bulk – Milano

INGREDIENTI

- 3 pomodori ciliegini
- un pizzico di pepe Sichuan
- 4cl Madeira fine dry
- 2cl Vodka aromatizzata alle fave di cacao
- 1.5cl di granatina hm
- 3cl succo di limone

Tecnica: muddle & shake per 8-12". Glass: servire in piccola caraffa con ghiaccio tritato.

Garnish: ciuffo di menta cosparso di zucchero a velo.



SASSI SI MADEIRA di Nino Siciliano Speakeasy – Pomigliano (NA)

INGREDIENTI

- 25 ml Malmsey Madeira
- 25 ml Campari Bitter
- 20 ml Cognac Pierre Ferrand
- 7,5 ml Chartreuse verde
- 1 dash Angostura

Tecnica: stir and strain. Glass: tumbler basso colmo di ghiaccio. Garnish: scorzetta di arancia.



PORTIMAO JUNGLE di Jonathan Di Vincenzo Tiki Comber – Cesenatico

INGREDIENTI

- 1 1/4 oz Madeira medium dry
- 1/2 oz succo di lime
- 1/2 oz sciroppo di orzata
- 4oz estratto di ananas grigliata
- 1 oz Jamaican Rum
- 3 drops sardinhas water

Tecnica: shake and pour. Glass: Side: sardinhas assadas su chip di ananas



QUEL PLUS NEL PUNCH

Le evoluzioni mix
di un nobile vino da tavola

DI **FABIO BACCHI**

Prima e dopo la Guerra d'Indipendenza i coloni americani avevano invano tentato di impiantare la vite e produrre un vino che rispecchiasse almeno in parte i loro gusti. Nonostante i loro sforzi, almeno sotto questo aspetto erano ancora dipendenti dalle importazioni europee. Gran parte del vino e del Brandy importati proveniva da Spagna e Portogallo, in quest'ultimo caso principalmente da una piccola isola al largo delle coste marocchine, Madeira. Quest'isola era stata la prima a

esportare vino in Inghilterra, da dove poi ripartiva verso le colonie inglesi. La sua posizione geografica la rendeva l'ultimo posto di rifornimento per le navi europee che si accingevano ad attraversare l'Oceano Atlantico per il nuovo mondo.

Il commercio navale aveva reso fiorente l'economia isolana che in gran parte era gestita da inglesi trapiantati sull'isola. Fino al matrimonio tra la figlia del Re di Portogallo e Carlo II d'Inghilterra, le leggi inglesi ponevano grandi restrizioni a importazione ed esportazione di



qualsiasi genere commerciale da e per le loro colonie, salvo specifici accordi. L'evento nuziale avrebbe esentato Madeira dai vincoli e gli inglesi ebbero un monopolio sul commercio di vino isolano diretto in America e ai Caraibi.

Tra i più grandi estimatori americani di Madeira vi erano i coloni del Sud. Il risultato fu che, nel 1700, 3/4 del vino consumato in America proveniva da Madeira. Il motivo era che il Madeira era considerato un vino tutto sommato economico e consumato come vino da tavola. Tutto questo sino a quando produttori e commercianti decisero di innalzarne la qualità per intercettare il gusto di una classe emergente di consumatori più sofisticati: i proprietari terrieri del Sud. Costoro erano interessati all'importazione e alla commercializzazione di vino, così come avevano fatto con riso e tabacco. Non era un dettaglio da poco perché Madeira era interessata a un articolo in particolare: il riso che cresceva rigoglioso in Carolina. Fu così che le navi che

IN CONGRESS, July 4, 1776.
The unanimous Declaration of the thirteen united States of America.

IVBAM, Madeira Wine, Embroidery and Handicraft Institute and the Madeira Wine Producers invite you

MADEIRA WINE MASTER CLASS SEMINAR
TUESDAY, JUNE 6th, 2017
11:00am – 12:30pm
Presenter: Joe Roberts
Restaurant Committee Boston
www.committeeboston.com

WALK AROUND TASTING
OF MORE THAN 30 MADEIRA WINES
TUESDAY, JUNE 6th, 2017
12:30pm – 3:30pm
Restaurant Committee Boston
www.committeeboston.com

INVITATION MADEIRA WINE
Boston

THE WINE THAT CELEBRATED THE INDEPENDENCE OF THE UNITED STATES OF AMERICA IN 1776

Producers include:
Blandy's Madeira Wine Company; CAF- Madeira Vintners;
Henriques & Henriques; Justino's Madeira Wines;
Pereira D'Oliveira; Vinhos Barbeito

arrivavano da Madeira ripartivano verso l'Europa cariche di Carolina Gold Rice.

Al tempo, particolare attenzione veniva mostrata verso il colore del vino. Questo tendeva a precipitare e i produttori ovviarono al problema diventando abili blender nel miscelare vini rossi e scuri. La fortificazione con acquavite, nota come "american practice", introdotta nella seconda metà del 1700 costituì il punto di svolta nell'aspetto qualitativo del vino

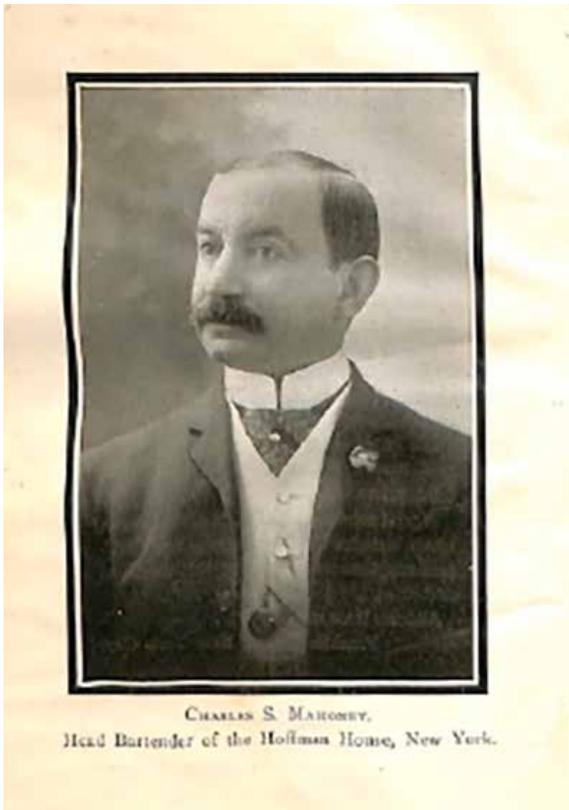
STORIA
IN ALTO, UN ANTIQ MURALE. QUI SOPRA, LA DICHIARAZIONE DEL CONGRESSO USA (1776). IN APERTURA UNA VEDUTA DELL'ISOLA DI MADEIRA.



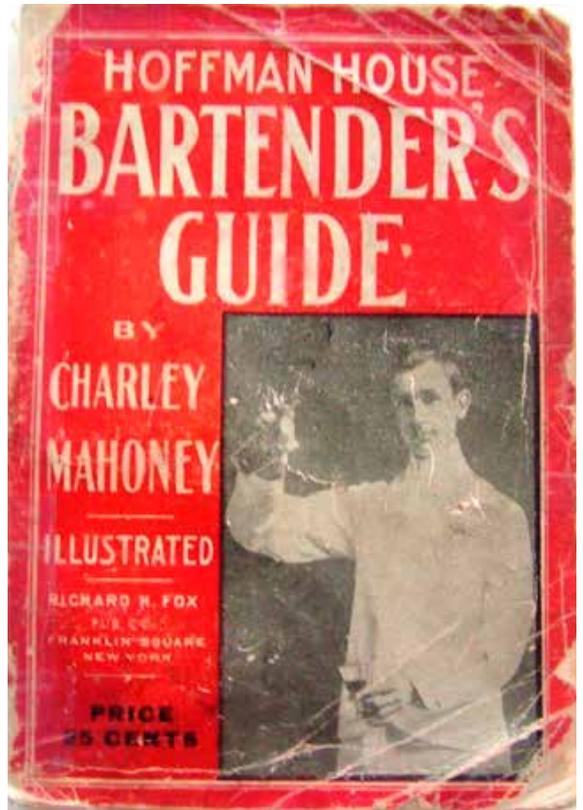
THE FAMOUS HOFFMAN HOUSE BAR, NEW YORK CITY.



DOCUMENTI
 QUI SOPRA DUE
 IMMAGINI
 STORICHE DEL
 FAMOSO
 HOFFMAN
 HOUSE BAR.
 A SINISTRA,
 CHARLES S.
 MAHONEY E IL
 SUO LIBRO.
 NELLA PAGINA
 A DESTRA IL
 "JOURNAL OF
 HEALTH" DEL
 1830 E IL
 "GENTLEMAN
 MAGAZINE"
 DEL 1736.



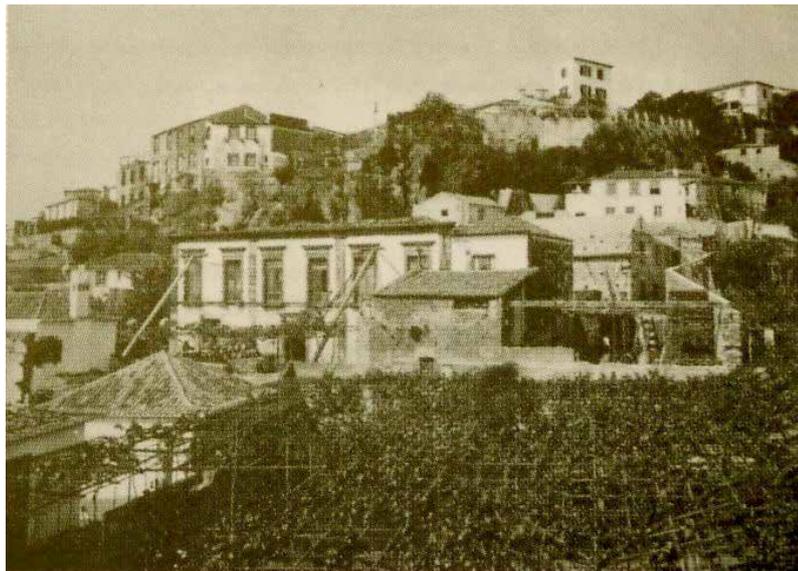
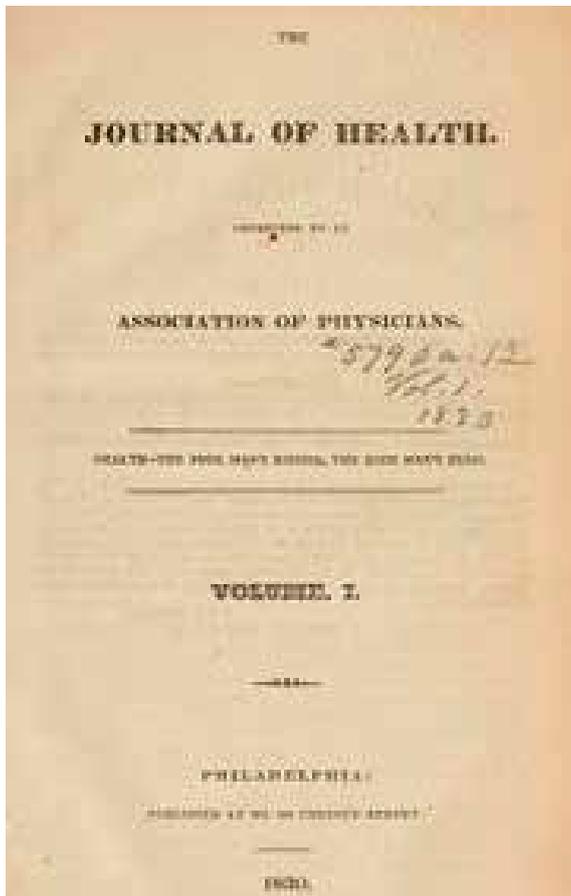
CHARLES S. MAHONEY,
 Head Bartender of the Hoffman House, New York.



molto apprezzato dai sudisti. Robert F. Moss ben descrive in *Southern Spirits* la storia delle Punch House e Taverns negli Stati del Sud. Nel 1695 la Carolina aveva già istituito una forma di controllo sui prezzi di vendita al pubblico applicando al Madeira un prezzo più elevato rispetto altri vini.

Il Madeira era un componente dei punch, ma in miscelazione David Won-

drich riporta le tracce del Madeira Sling fin dal 1804, definendolo più esattamente un Sangaree. Questo termine deriva dallo spagnolo Sangria e già fornisce indicazioni sull'origine del drink. Più che di un drink il Sangaree era un modo di bere che possiamo collocare nell'era arcaica della miscelazione insieme a Sling e Toddy, la genesi della miscelazione. Era il momento successivo al punch e ante-



Fábrica de Henry P. Miles. Lg. da Saúde

THE
Gentleman's Magazine:
JANUARY, 1736.

Dissertations, and Letters to the Author from Correspondents.

Remarks on the Promoter's ANSWER to a Writer in the GRUBSTREET Journal.

MR URBAN,

I would be a great point gain'd in the Cause of Truth, if the Enemies of our Religion would fairly propose their Objections against it, and not endeavour to undermine it by insinuations, false Reasonings, and malicious Suggestions. When the Arguments are fully debated on each Side, the Judgment of Mankind will be in less danger of being perverted; all Difficulties and Objections will be clear'd; and every Man, who professes himself to be a free Enquirer into religious Concerns, and examines them with Meekness and Sincerity, will be convinced of the Truth of our holy Religion, which has flood the Telt of so many Ages, and (to use the Words of an ingenious Writer) like *Gold in the Furnace*, retains all its Weight and Purity in the Trial, and flames even with a greater lustre for the Severity of it.

I am led into these Reflections by the Promoter's Answer to a Writer in the *Grubstreet Journal*, N^o 112. (See *Mag.* for Dec. 1735, p. 72.) In this Paper, after he has vented his Fury, in the most abusive Language and indecent Expressions, he declares (p. F.) his own Sentiments of Religion in the following

Words: By the Discovery of Reason, the Promoter, as a Philosopher, acknowledges the Existence of a Supreme Being, governing by general Laws, and a general Providence, and has the profoundest Veneration for him; that as to the Christian Religion (even supposing it to be an Imposture) there is not a Religion now subsisting that he would prefer to it, for the plain Reason, that it is full of the most excellent Maxims, calculated for the good of Mankind, and the least Oppositor (keeps its original purity) of any; but that, at the same Time, the Inventions of human Pride, have here and there defaced its primitive Beauty. Here I observe that Mr Promoter will assent to nothing but what he has a rigid Demonstration of, and that he brings down every Thing to the Standard of his own Capacity. Why else does he reject the Testimony of the inspired Writers, and fly to the weak Aid of human Reason? It is allow'd by the wisest Men, that Reason, unassisted by Divine Revelation, is not a Sufficient Guide in some Enquiries, and that the utmost Discoveries it can arrive at are short and imperfect. This is a strong Argument that the Promoter has a little Share of Reason, if he is sensible of this Imperfection. And I will venture to add further, that he is a very ignorant Philosopher, if he cannot by the light of Reason, how imperfect for ever it is, discover the Necessity of a particular Providence. To talk therefore



FINE OLD
MADEIRA
WINE

FROM THE OLD PARISH WINERIES,
SANTA CLARA, CALIFORNIA.
E. F. HYNES,
57 Merrimack St., HAVERHILL, MASS.

VERMOUTH

Tomaso Agnini



Grazie alla sua passione Tomaso Agnini seppe mescolare ai Vermouth tipici della degustazione italiana i sapori delle terre emiliane, creando una composizione unica capace di risvegliare emozioni forse passate.

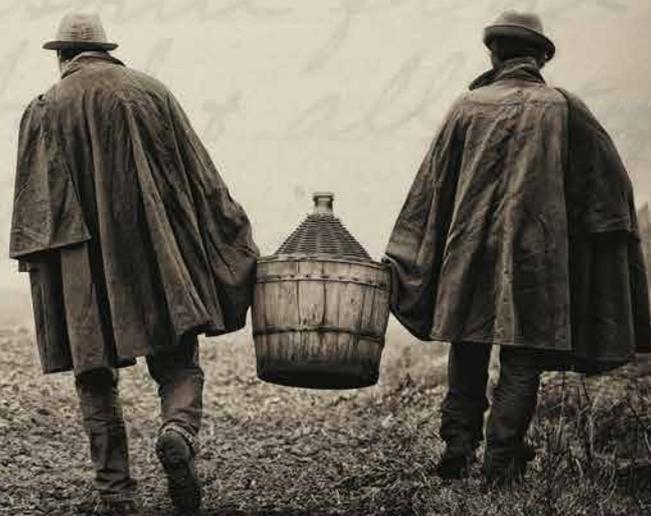
Oggi, dopo oltre cento anni, queste preziose ricette vengono riproposte in una nuova veste.

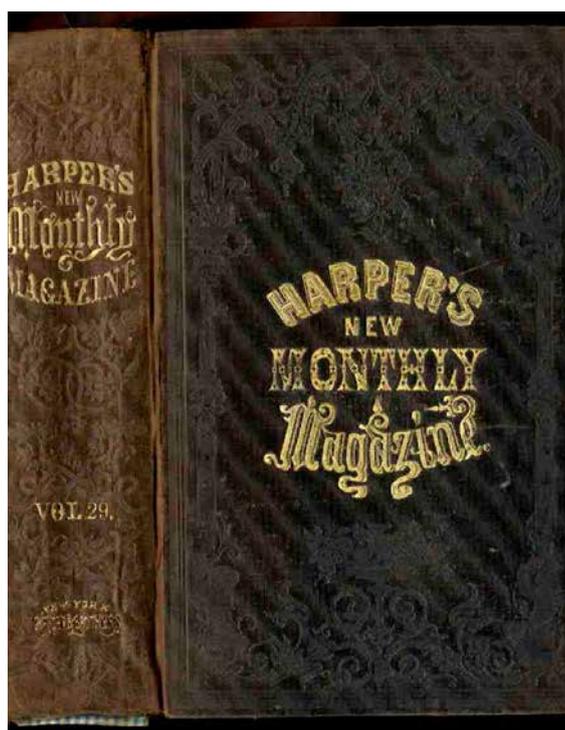
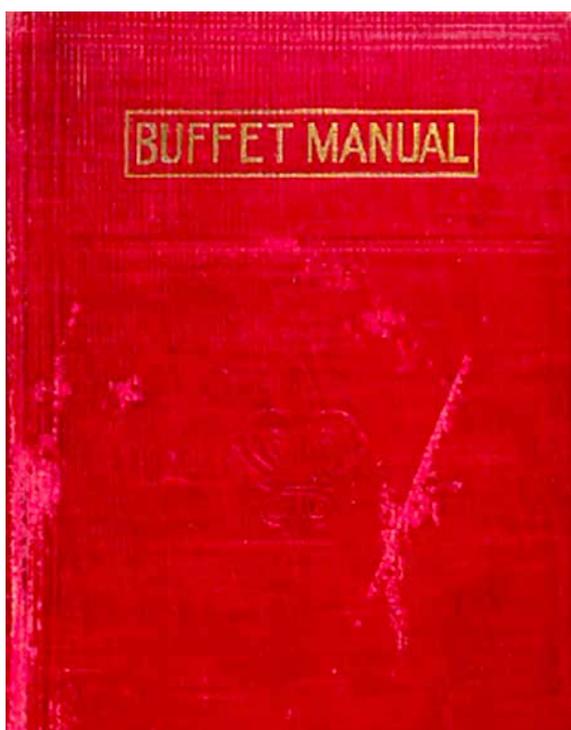
Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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.





cedente alla nascita del bittered sling, o cocktail, quei drink, cioè, che avevano sempre la presenza di un bitter erba-ceo. Quasi sempre il Sangaree era un vino (Porto, Sherry, Madeira) addiziona-to di zucchero, acqua e noce moscata. Era un modo di bere molto diffuso tra i gentleman inglesi del tempo e, a quanto

sembra, comune, in America, a invalidi e bambini secondo il *Journal of Health* del 1830 e l'*Harper's Monthly* del febbraio 1864 (fonte Imbibe- David Wondrich). Non dobbiamo dimenticare che ai suo albori il cocktail era visto anche come un rimedio medicinale. Wondrich data nel 1736 a Londra, sul Gentleman's Ma-



gazine, la prima apparizione del Madeira "A new punch made of strong Madeira wine and called Sangre".

Sette anni dopo questo punch apparve a Baltimora con il termine "sangre" trasformato in "sangaree". Probabilmente ciò successe grazie all'arrivo del vino nei Caraibi dove spagnoli e inglesi erano soliti comporre miscele bevibili. Agli inizi del 1800 il Sangaree era usualmente preparato con Madeira in America dove era ormai molto comune.

LE RICETTE

EMPIRIS CITY PUNCH (source Buffet Manual – 1901)

In una punch bowl:

- Oleo Saccharum ottenuto con bucce di 4 limoni, 2 arance e zucchero
- 1 ananas tagliata a tranci
- 12 arance tagliate a fettine
- 1 box di fragole
- 2 bottiglie di Apollinaris water.

Miscelare e aggiungere:

- 1/2 gill di Maraschino
- 1/2 gill di Curacao (rosso)
- 1/2 gill di Benedictine
- 1/4 gill di Jamaica Rum
- 1 btg di french Brandy
- 6 btg di Champagne
- 4 btg di Tokay
- 2 btg di Maderia
- 4 btg di Chateau Margaux

Ghiaccio e guarnire la bowl con frutta e foglie

BOMBAY PUNCH (source Buffet Manual – 1901)

In una punch bowl:

- Oleo Saccharum ottenuto con bucce di 4 limoni, 2 arance e zucchero
- 2 btg di Seltzer o Apollinaris water.

- 1 ananas
 - 6 arance
 - 2 limoni
 - 1 box di fragole
- Miscelare e aggiungere:
- 4 btg Champagne
 - 1 btg di french Brandy
 - 1 btg di Sherry
 - 1 btg di Madeira
 - 1 gill di Maraschino

Ghiaccio e frutta per guarnire la bowl

BALTIMORE EGG NOGG (source "The Hoffmann House Bartender's Guide – 1905)

INGREDIENTI

- 1 tuorlo d'uovo
- 3/4 tsp di zucchero
- qb noce moscata e cannella in polvere

Amalgamare il tutto sino ad avere una consistenza cremosa.

- 1+1/2 pony Brandy
- 1/4 pony Jamaica Rum
- 1 pony Madeira wine

Aggiungere latte, ghiaccio e shakerare. Filtrare e servire con una spolverata di noce moscata.



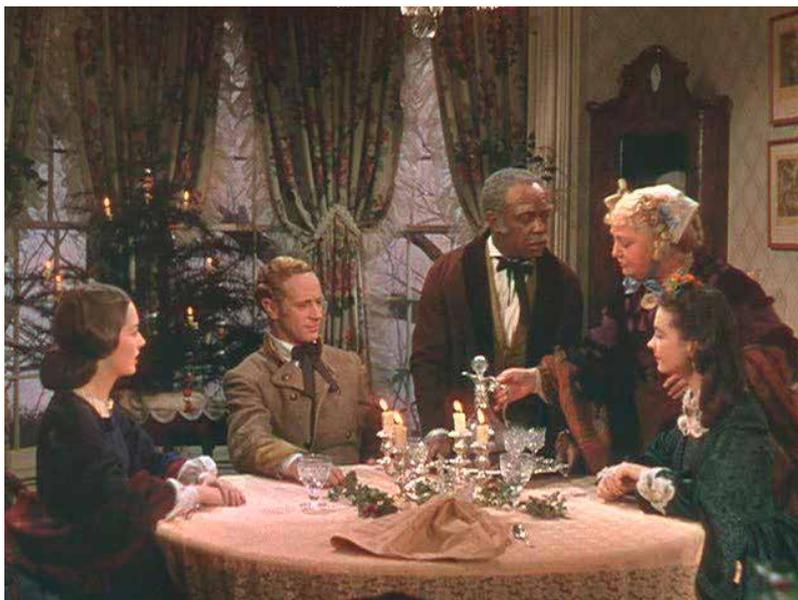

NAVY ISLAND JAMAICA



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selected and Distributed by Pellegrini S.p.A. Drink responsibly.



Abbiamo detto che il Sangaree era uno stile di drink e Wondrich fa notare che Jerry Thomas, nel suo libro, cita Brandy, Gin Sangaree ma non Whiskey. Tuttavia il Madeira non avrebbe mai avuto altro ruolo di risalto in miscelazione. Charles Baker Jr è l'autore di *The Gentleman's Companion*, importante libro di

Il Madeira è sempre stato considerato un vino da tavola, perciò poco presente in miscelazione

bartending edito nel 1939. Nel libro viene citato il "Creole Contentment" che combina Cognac, Madeira, Maraschino e Bitter miscelati e serviti in coppa. La curiosità di questa ricetta è data dalla guarnizione che tuttavia l'autore ritiene un inutile op-

tional. Baker riporta che questa ricetta gli fosse stata passata da un amico che indicava come guarnizione ben tre ciliegie, bianca, rossa e verde. "Sheerest swank" annotò Charles Baker. Tuttavia salvo sporadiche apparizioni il Madeira sarebbe stato considerato quasi sempre

STANDARD BAR MEASURES

	(United States)	British Ounces
1 gallon (weighs 8.33 pounds)	128 ounces	133. ounces
1 quart	32 ounces	33. ounces
4 5 or Fifth	25.6 ounces	26.66 ounces
1 Pint	16 ounces	16.66 ounces
1 Wine Glass or 1 Gill	4 ounces	4.2 ounces
1 Jigger (Bar glass)	1½ ounces	1.66 ounces
1 Pony or 2 Tablespoons	1 ounce	1.04 ounces
1 Teaspoon	⅓ ounce	.13 ounce
1 Dash	⅛ ounce	.05 ounce

AMERICAN EQUIVALENTS OF FOREIGN STANDARDS

Litre	1.0567 quarts	0.26418 gallons
Quart	0.9463 litres	
Gallon	4 quarts	3.7853 litres
Hectolitre	100 litres	26.4178 gallons
9 Litres (average content of a case of wine)		2.3776 gallons
Kilogram	2.204 pounds	

STANDARD SIZES OF GLASSES

Pony or Cordial	¾ oz. to	1 oz.
Brandy Limer	1 oz. to	2 oz.
Whiskey or Liquor	1 oz. to	2½ oz.
Sherry or Port	2 oz. to	2½ oz.
Cocktail	2 oz. to	3½ oz.
Wine Glass or Punch Cup	4 oz. to	5 oz.
Old Fashioned	4 oz. to	10 oz.
Champagne	5 oz. to	6 oz.
Delmonico	5 oz. to	7 oz.
Highball	8 oz. to	10 oz.
Goblet, Tumbler or Silver Mug	8 oz. to	12 oz.
Tom Collins or Beer	10 oz. to	14 oz.
Snifter or Brandy Inhaler	10 oz. to	18 oz.
Zombie	14 oz. to	16 oz.

(A Tablespoon of vinegar in your rinse water will give glassware added luster.)

28

un vino da tavola e, fatte salve le ricette di alcuni punch, non vi sono grandi tracce del suo uso in miscelazione.

Nell'interessante libro *Buffet Manual or How To Mix Fancy Drinks* di J. E. Sheridan del 1901 si hanno alcuni esempi di complessi punch con Madeira. Così come nel celeberrimo *The Hoffmann House Bartender's Guide* di Charles H. Mahoney, stampato in diverse edizioni nel primo decennio del 1900, che presenta la ricetta del "Baltimora Egg Nogg" con del Madeira. I dosaggi delle ricette originali che abbiamo riportato sono espressi con le classiche misurazioni del tempo che trovate in foto.

Forse, ci auguriamo, la nuova "cocktail craze" del XXI secolo riuscirà a riaccendere i riflettori sull'affascinante Madeira. Questo vino lo merita.

Fabio Bacchi



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 di **Federico Pouchain**, Bartender del **CASA MIA** di Milano
1 1/2oz GREEDY GIN
3/4 oz Eccentrico (Tonka Liqueur)
1/2 oz lime juice
1 dash Tabasco
Top Chinotto Lurisia

Enjoy!

#cinicheinterpretazioni
#eccentricheinterpretazioni
#greedyinterpretations
#greedygin #cinicoliquore
#thegreedygin #cinico
#eccentrico #tonkaliquor
www.abouten.it



#greedysisveste

ABOUT TEN

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

www.abouten.it

Cinico & Greedy

BEVI RESPONSABILMENTE



ITALIAN TONKA LIQUEUR
On the rocks or Shake...



PLANTATION

— RUM —

LES GRANDS CRUS
DU RHUM



I RUM PLANTATION SONO PIÙ BUONI SE CONSUMATI RESPONSABILMENTE

WWW.PLANTATIONRUM.COM



I DUE SECOLI DELLA PIÑA

Festeggia 200 anni il tempio del Daiquiri che Hemingway tramutò in leggenda

DI LUCA RAPETTI

«**M**y Mojito in La Bodeguita, My Daiquirí in El Floridita», questa celebre frase sarebbe stata pronunciata da Ernest Hemingway riguardo i suoi due bar preferiti di L'Avana, a Cuba.

Proprio fra pochi giorni, il 5 e 6 ottobre, presso il bar ristorante El Floridita si svolgerà la cocktail competition “Rey

de Reyes”, che vedrà premiato il miglior bartender nella preparazione del classico Daiquiri, uno dei cocktail simbolo della cultura cubana. Questa sarà anche l'occasione per celebrare il 200° anniversario di El Floridita, aperto nel 1817 e che, soprattutto nella prima metà del XX secolo, divenne uno dei luoghi di riferimento della miscelazione caraibica e mondiale.

VARNELLI

dal 1868

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE



Situato all'incrocio tra Calle Obispo e Calle Monserrate della capitale cubana, la bidentenaria storia di questo ristorante e cocktail bar inizia con un nome ben diverso da quello odierno. Infatti era inizialmente chiamato "La Piña de Plata", letteralmente "ananas di argento", fungeva da taverna dove venivano serviti principalmente piatti di carne, ispirati alla cucina spagnola. Nel corso dell'800 si trasformò gradualmente in un luogo di ritrovo per l'alta società e membri della politica cubana, e nel periodo compreso tra il 1898 ed il 1902, corrispondente alla prima occupazione da parte dell'esercito americano, La Piña de Plata vide il conseguente arrivo della clientela americana.

Questo periodo di cambiamento venne sapientemente portato avanti da Don Narcis Sala Parera (1879-1953), immigrato di origini catalane, più precisamente da Lloret de Mar, che mantenne la proprietà del ristorante per vent'anni. Il destino di Nar-



cis fu molto legato a quello dello zio Serafi Parera, primo membro di quella famiglia originaria di Lloret de Mar a lasciare la terra natia per avventurarsi oltre oceano. Per molti anni Serafi fece perdere le sue tracce, senza dare alcuna notizia di sé.

Stabilitosi in Messico, e avendo fatto fortuna, dopo circa quarant'anni contattò la sua famiglia in Spagna chiedendo

VILLA TEQUILA LOBOS

100%

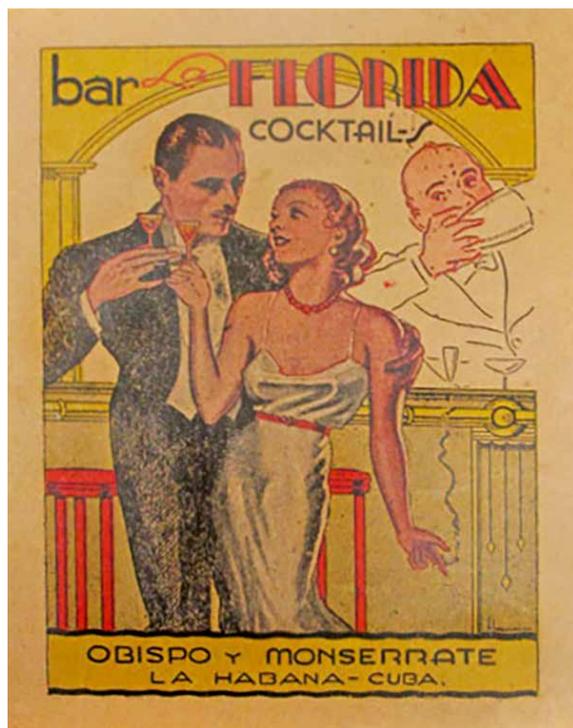
DE AGAVE

Carlos Camarena



imported and distributed by

PALLINI



che un membro di essa lo raggiungesse in Messico e lo riaccompagnasse nella terra natia, desiderio che lo premeva particolarmente poiché gravemente malato. Il giovane Narcis fu colui che si prese carico di questo impegno. Nel viaggio di ritorno sostarono nella capitale cubana e lì Serafi non ebbe più la forza di continuare il suo tanto desiderato viaggio verso casa.

Essendo il parente più prossimo a Serafi, Narcis ereditò le proprietà dello zio e, avendo intravisto nella capitale cubana molte più prospettive rispetto a quelle che poteva offrirgli la Catalogna, optò per stabilirsi a L'Avana e acquistò la proprietà de La Piña de Plata. Con lui in società vi erano anche i fratelli Francesc, Concepció e Mercé. Allo stesso tempo il nome originario del ristorante venne convertito in "La Florida", un termine che sicuramente avrebbe suonato molto più familiare per la clientela americana.

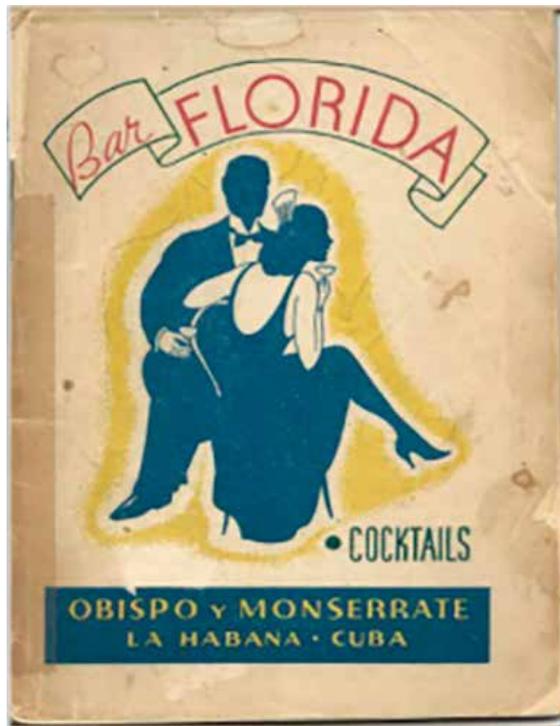
Don Narcis si occupò di formare costantemente i suoi *cantineros*, insegnando loro la tecnica del rolling, oggi larga-



CANTINERO
MIGUEL
BOADAS.

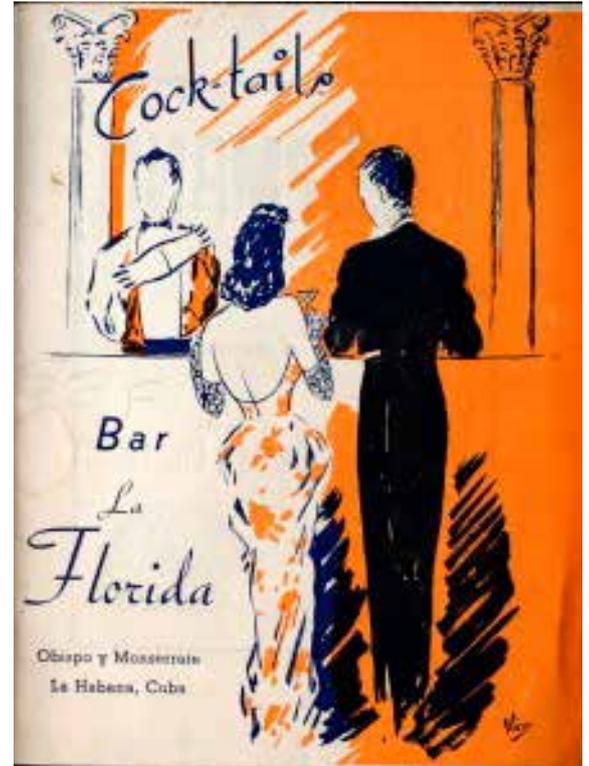
mente utilizzata da molti bartender, e che venne poi trapiantata in terra spagnola da Miguel Boadas, quando negli anni '20 rientrò a Barcellona.

Anche la storia di Miguel Boadas, celebre bartender di fama internazionale e fondatore del Boadas Cocktail Bar di Barcellona, locato in La Rambla all'angolo con Carrer dels Tallers, è profondamente collegata a Narcis Sala Parera e a La Florida. Nato il 24 ottobre 1895 a Cuba da Miguel Boadas Guinart e Josefa Parera Marti, entrambi provenienti da Lloret de Mar, Miguel Boadas Parera crebbe inizialmente nel bar che i suoi genitori avevano aperto in Calle de Empredrado, nella



stessa via dove si trova la Bodeguita del Medio. Dopo essere ritornato per breve tempo con sua madre in Spagna, all'età di tredici anni decise di raggiungere nuovamente il padre che era rimasto a gestire il bar di famiglia a L'Avana. Dopo soli due anni venne affidato all'abile cugino Narcis, che nel frattempo stava portando avanti egregiamente La Florida. Qui Boadas imparò e perfezionò tutto quello che si poteva sapere per poter essere un *cantintero* professionista.

La crescente influenza culturale proveniente dagli Stati Uniti, complice anche



l'avvento del Proibizionismo e quindi il conseguente incremento di clienti americani che si recavano a Cuba per placare la loro sete e godersi il clima caraibico, rappresentarono un'immensa opportunità per Boadas e gli altri *cantinteros* cubani. Il giovane Boadas trascorse la sua giovinezza ampliando il suo bagaglio culturale e creandosi un'ottima reputazione che lo seguì anche quando, nel 1922, dovette ritornare in Spagna per motivi familiari.

Dopo Narcis Sala Parera ed il giovane Boadas, il bancone di El Florida vide un altro talentuoso emigrato catalano a miscelare ed intrattenere gli ospiti del ristorante. Nel 1914 il giovane Constantino Ribalagua Vert intraprese la sua carriera come *cantintero* de La Florida, una carriera interamente trascorsa in questo piccolo gioiello cubano che sarebbe divenuto famoso in tutto il mondo grazie anche alla figura del carismatico "Costante".

Nato nel 1888 a Lloret de Mar, all'età di soli due anni Constantino si trasferì con la



sua famiglia a L'Avana. Suo padre iniziò a lavorare proprio a La Piña de Plata, al tempo già nelle mani di Narcis Sala Parera, che era indubbiamente un ottimo punto di riferimento per i catalani che giungevano sull'isola in cerca di opportunità lavorative. Come dichiarato dallo stesso Ribalaigua in un'intervista all'autore americano Thomas Sugrue nel 1935, fu proprio suo padre, nel 1904, a chiedergli se desiderasse imparare il mestiere di *cantinero*. Risposta affermativa. Esattamente dieci anni dopo, nel 1914, Ribalaigua aveva preso già posto a condividere il banco bar con Boadas sotto la supervisione di Sala Parera.

In soli quattro anni dall'inizio della sua carriera a La Florida, Constantino fu in grado di anticipare una somma di denaro tale da permettergli di acquistare la proprietà del ristorante, che tuttavia versava in gravi difficoltà economiche. Sebbene fossero stati contratti ingenti debiti con i fornitori del ristorante, Ribalaigua riuscì ad avere

la fiducia dei fornitori stessi assumendosi tutto l'ammontare del debito e promettendo loro che li avrebbe ripagati sino all'ultimo centesimo.

La storia di Ribalaigua a El Floridita, come fu poi ribattezzato il ristorante negli anni successivi dai suoi clienti stessi, probabilmente per distinguerlo dal bar del non distante Hotel Florida, fu un sodalizio che durò sino alla scomparsa di Constantino nel 1952.

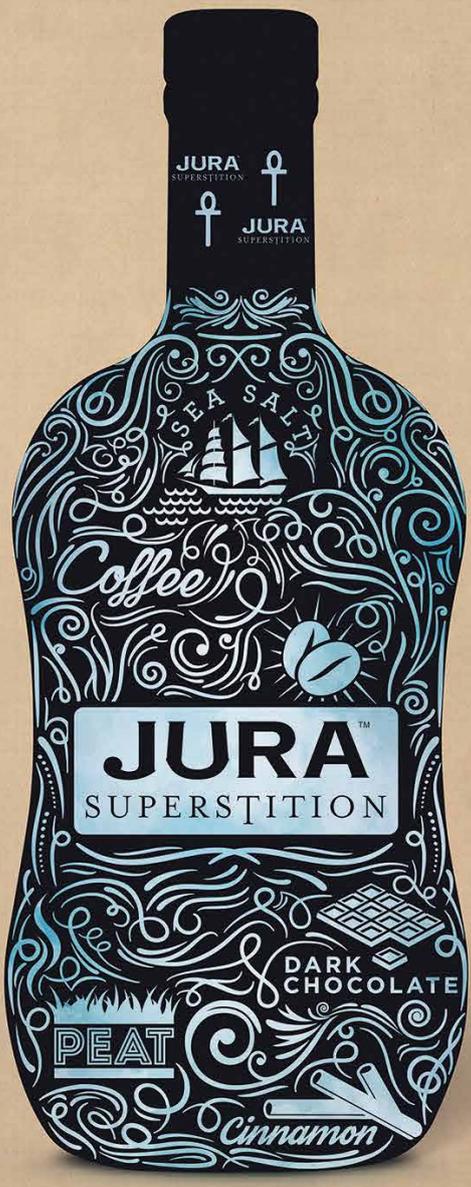
La pittoresca e interessante descrizione di Ribalaigua compilata dall'esperto di Rum Fernando G. Campoamor dipinge il *cantinero* catalano come un uomo molto educato, serio, instancabile sul lavoro tanto che spesso giungeva alle prime ore della mattina presso il ristorante e rima-

*Costantino
acquistò
il ristorante,
con la fiducia
dei creditori,
assumendosi
tutto il debito*

BEVI RESPONSABILMENTE

DISCOVER THE DIFFERENT SIDES OF JURA

SWEET OR SMOKY



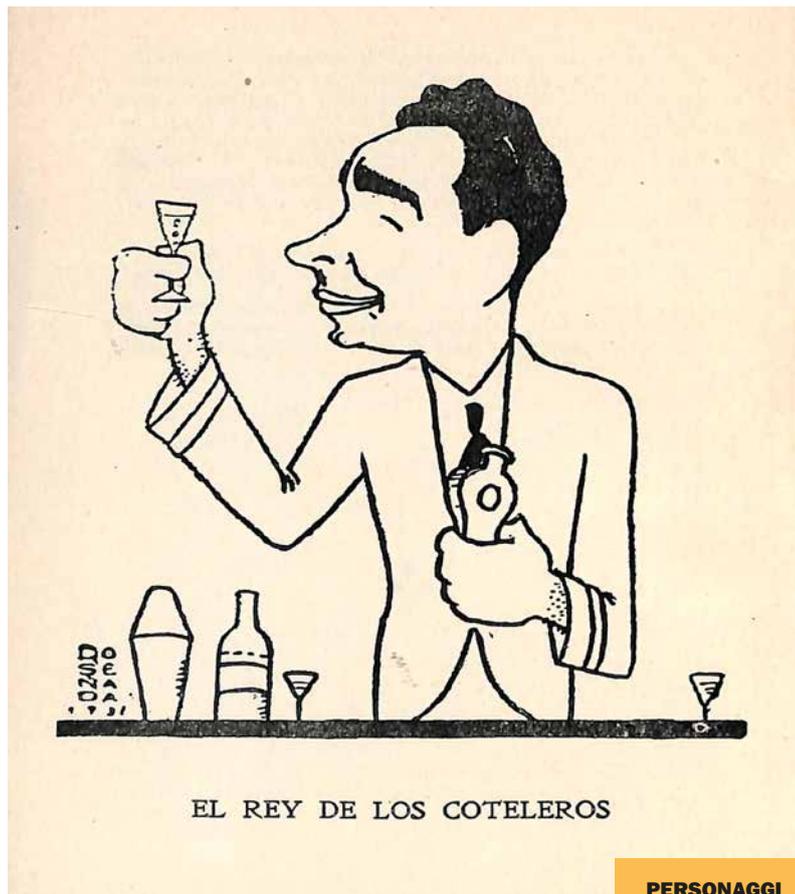
WHICH SIDE WILL YOU CHOOSE?

DISTRIBUITO DA ONESTIGROUP S.P.A.



neva sino a che non aveva salutato l'ultimo cliente, in tarda serata. Per il suo stile continuo e raffinato gli venne affibbiato il soprannome di "Costante" che identificherà la sua figura professionale per tutti i successivi anni.

Ribalaigua pubblicò nel 1935 il ricettario "Bar La Florida Cocktails" nel quale, oltre a fornire alcune informazioni circa la storia ed evoluzione del La Florida a partire dagli inizi quando era La Piña de Plata, proponeva più di 100 ricette dei più richiesti cocktail di quel periodo con la particolarità di 4 ricette del Daiquiri cocktail. Sebbene vi siano diverse versioni riguar-



EL REY DE LOS COTELEROS

danti l'origine di questo cocktail, il Daiquiri fu probabilmente introdotto nella capitale cubana dal *cantiner*o di origini spagnole Emilio Gonzalez, che lavorava presso il Plaza Hotel.

Ma il successo di questo cocktail è da attribuirsi a "El Grande Costante" il quale sperimentò più e più volte la ricetta, sino a trovarne una che venne poi ribattezzata The Daiquiri Floridita e che conteneva Rum, zucchero, Maraschino e succo di limone verde (lime). La particolarità di questa ricetta stava nella sua esecuzione, completamente diversa dalle altre tre elencate, che vedeva l'impiego di un blender elettrico e ghiaccio a scaglie. Il risultato era un drink denso e freddo che veniva servito in coppetta e che divenne ben presto il signature cocktail de El Floridita.

Per elaborare questa ricetta Ribalaigua si munì di una macchina per produrre il

PERSONAGGI

ALCUNE
IMMAGINI DI
CONSTANTINO
RIBALAIQUA
VERT, DETTO
"CONSTANTE",
CHE
INTRAPRESE LA
SUA CARRIERA
COME
CANTINERO DE
LA FLORIDA.



IL MITO

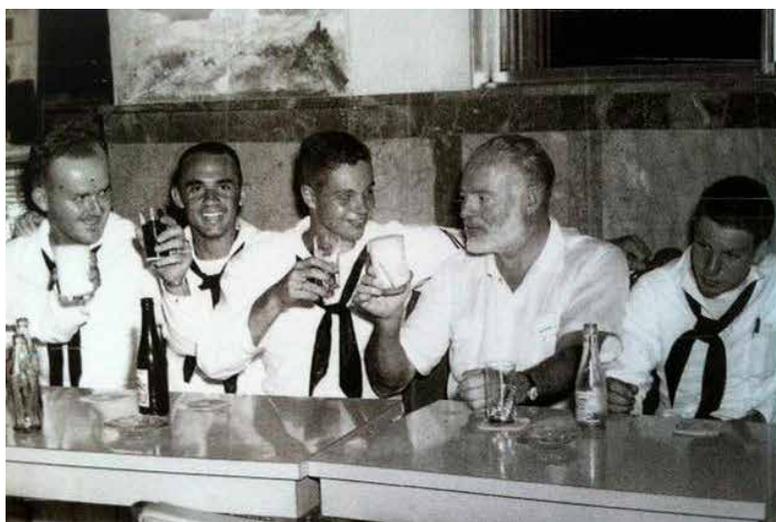
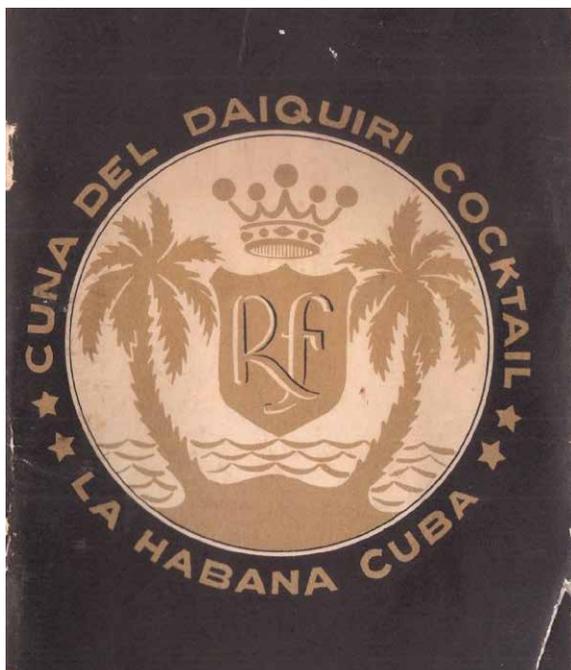
IN QUESTE PAGINE ALCUNE FOTO D'EPOCA DI ERNEST HEMINGWAY AL FLORIDITA. IN ALTO CON ERROL FLYNN; QUI SOPRA CON SPENCER TRACY.



ghiaccio a scaglie, il Flak Mark, che importò direttamente dagli Stati Uniti. Inoltre costruì un contenitore di acciaio, provvisto di tanti piccoli fori laterali e sul fondo, nel

quale riponeva il ghiaccio a scaglie, mentre l'acqua di scioglimento poteva essere drenata attraverso i fori in modo da mantenere il ghiaccio il più a lungo possibile.

Sebbene a Ribalaigua siano attribuite ricette di altri importanti cocktail il Daiquiri fu quello per il quale è maggiormente ricordato poiché con questo semplice ma ben bilanciato cocktail, nel 1932, catturò l'attenzione dello scrittore, premio Nobel per la Letteratura, Ernest Hemingway, il quale risiedeva al Ambos Mundos hotel situato al numero 153 di Obispo, una delle più affollate vie del centro di L'Avana. In base al racconto del cugino della moglie di Constantino, un giorno lo scrittore venne attirato dall'elegante e raffinato design interno del Floridita, entrò e si recò alla toilette. Una volta uscito notò che tutti i clienti stavano assaporando questo invitante e fresco drink, sembra che ne ordinò uno esclamando: «È buono ma lo preferisco senza zucchero e con doppia porzione di Rum». Constantino lo preparò secondo il gusto di Hemingway e così sarebbe nato

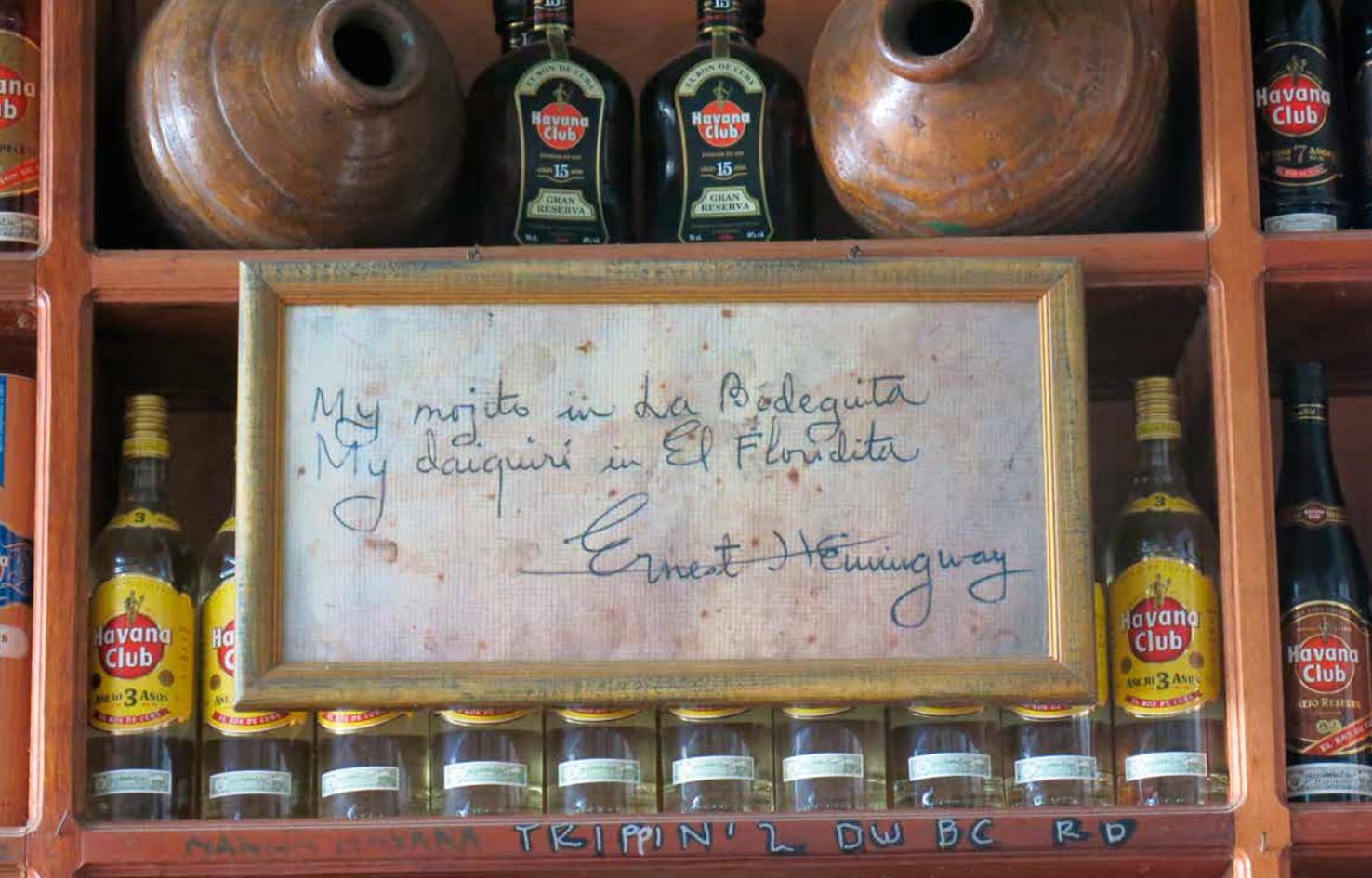


il *Papa Doble*, essendo “Papa” il soprannome che Ribalaigua diede amichevolmente a Hemingway e “Doble” in riferimento alla doppia porzione di Rum.

Il sodalizio tra Hemingway ed El Floridita durò per tutti gli anni in cui lo scrittore risiedette a Cuba. Ogni mattina alle dieci in punto si recava al bar ristorante di Ribalaigua, si posizionava alla prima seduta all’angolo del bancone e trascorrevano lì le sue giornate ordinando numerosi *Papa Doble*. Nel 1954 Hemingway vinse il Nobel per la Letteratura e dopo la sua morte nel 1961, la proprietà del ristorante fece commissionare una statua a grandezza naturale che raffigurava lo scrittore nella

sua tipica posizione in piedi al banco di El Floridita. Questa statua venne posta ove Hemingway era solito stare al bancone, separata da un cordone, in modo che nessuno vi si possa avvicinare. Da quel giorno nessun altro ha mai più preso posto in quell’angolo di bar, ad imperituro ricordo dello scrittore americano tanto fedele al Floridita.

Hemingway non mancò di portare amici e conoscenti, che si trovavano in vacanza o di passaggio nella capitale cubana, a visitare Ribalaigua ed il suo ristorante. Tra i tanti personaggi importanti ricordiamo il Duca di Windsor, Gene Tunney, Jean-Paul Sartre, Gary Cooper, Luis Miguel Domin-



guin, Ava Gardner, Tennessee Williams e Spencer Tracy.

Il successo e la fama del Floridita continuarono anche dopo la scomparsa di Ribalagua. Solo un anno dopo la sua morte, avvenuta nel 1952, la rivista *Esquire* lo inserì nella classifica dei sette bar più famosi al mondo e nel 1992 venne premiato con il “Best of the Best Five Star Diamond Award” da parte dell’Accademia Nordamericana di Scienze Gastronomiche come “Il Re del Daiquiri e Ristorante specializzato in pescato e frutti di mare”. Le migliaia di visitatori e curiosi che si recano ogni anno presso questo tempio dell’ospitalità cubana rimangono estremamente colpiti dal fascino che ancora si ritrova nei suoi arredi e nel servizio. Persino gli stessi bartender che si cimentano nella preparazione di Daiquiri indossano la celebre divisa rossa e bianca e rappresentano tutto lo stile e la teatralità che furono i capisaldi di questa istituzione cubana, le cui origini risalgono alla lontana Catalogna.

Luca Rapetti

ESTD 1830

TALISKER™

COCKTAIL ADVENTURE

BARTENDER COMPETITION



LIBERA LA TUA SETE DI AVVENTURA E VINCI L'ISOLA DI SKYE.

Esplora mix inattesi, esalta l'anima Talisker in un cocktail perfetto e raccontacelo. Puoi vincere un viaggio in Scozia sulla mitica isola di Skye e far vincere anche gli amici. Scopri tutti i dettagli su:

WWW.TALISKERADVENTURE.COM

Bevi Responsabilmente - DRINKIQ.com

MR EMBASSY

Maggiordomo raffinato e manager sagace inventò il Luigi Cocktail

DI LUCA RAPETTI

Se il più importante slancio della london bartending scene si colloca tra gli anni '90 e i primi anni del XXI secolo, va riconosciuto che le basi del successo sono state create tra la seconda metà dell'800 e gli inizi del '900. Savoy, Cafè Royal, Ritz, Criterion, Rules sono solo alcuni dei nomi di ristoranti e hotel che proprio in quel periodo aprirono le loro porte per accogliere e deliziare una clientela sempre più esigente e che vedeva nella capitale britannica il punto di riferimento per il lusso e il divertimento di alta qualità.

La crescente e costante richiesta di personale qualificato richiese l'impiego di persone provenienti da molti paesi europei, in particolare francesi e italiani già da tempo rinomati per le loro eccellenti competenze nel settore della ristorazione, che operavano nelle principali mete turistiche europee e d'oltreoceano. Tra questi c'era anche un giovane ragazzo di origini italiane, Luigi Naintré, nato nel 1873, che aveva avviato la sua carriera come assistente maggiordomo in una casa privata nel quartiere di Hampstead, a nord di Londra. Successivamente Luigi ottenne un lavoro



come commis di ristorante presso il famoso Savoy Hotel, inaugurato nel 1889 e la cui cucina era stata impostata e sviluppata da due illustri personaggi quali Auguste Escoffier e Cesar Ritz. La zona di Strand, ovvero quella dove sorgeva il Savoy, alla fine del 1800 era una delle aree cittadine più trafficate poiché era vicina ad Embankment e al Waterloo Bridge, importante via di comunicazione che univa il nord e il sud della città divisi dal Tamigi.

Nel 1875, all'indirizzo 399-400 Strand, che distava pochi passi dal Savoy, un altro italiano che aveva precedentemente lavorato come Head Waiter presso il Cafè Royal, tale Alfonso Nicolino Romano, aprì il suo piccolo caffè, chiamato "Romano's", che guadagnò ben presto notorietà e successo per la qualità del servizio, del cibo e del vino. Col passare degli anni il Romano's si espanse in modo da soddisfare la sua crescente popolarità.

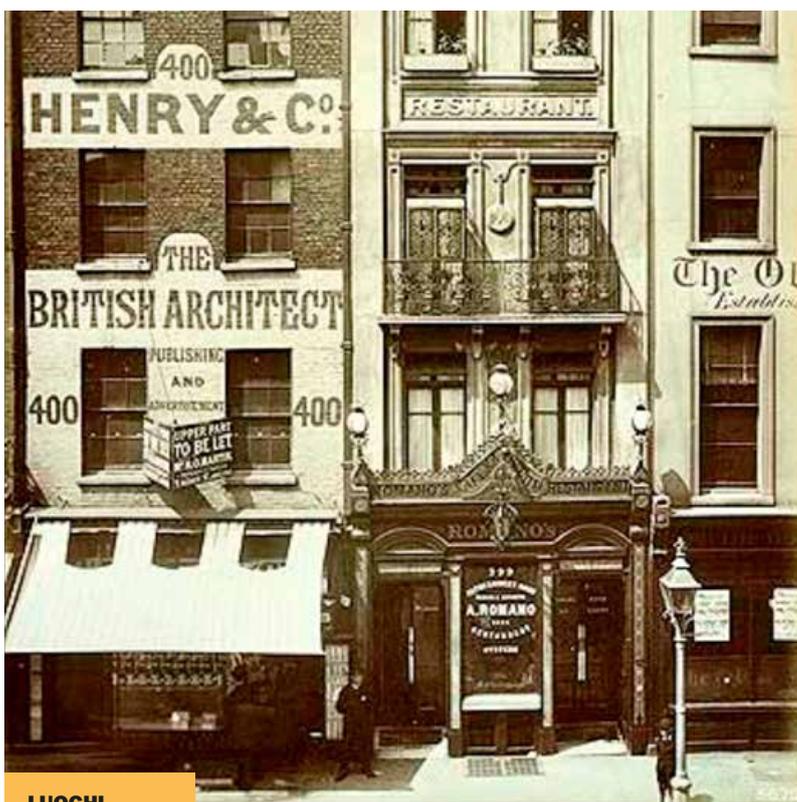
Romano's accoglieva personalità influenti della politica, membri della famiglia reale e tutti coloro che facevano parte di quella cerchia sociale che alimentava la mondanità londinese. Qui Naintré fece una delle sue più importanti e significa-



tive esperienze professionali. Compresse e imparò tutto ciò che riguardava la natura dell'uomo: i suoi vizi, i suoi comportamenti, il soddisfare il cliente più esigente, mantenendo un comportamento irreprensibile che doveva essere rispettato da tutti. Erano i valori umani e professionali di Romano e furono trasmessi e tramandati anche dopo la sua morte.

Secondo i registri dell'epoca, nel 1901 Naintré risultava sposato con Annie Bresciani, aveva due figlie Adele ed Emilia e la sua occupazione professionale era quella di "ristoratore". Ormai ricopriva la posizione di manager presso il Romano's, dopo la dipartita del suo omologo predecessore Teddy Bayly, il quale aveva contribuito ampiamente alla scalata al successo di

LONDRA
IN ALTO E IN APERTURA, L'EMBASSY CLUB. QUI SOPRA UN DISEGNO DELLA SALA RISTORANTE DEL CIRO'S. NELLA COLONNA A SINISTRA DUE IMMAGINI DI LUIGI NAINTRÉ.



LUOGHI

QUI SOPRA, IL ROMANO'S RESTAURANT NEL 1885. IN ALTO, HARRY MACELHONE AL CIRO'S.

Romano. L'evoluzione professionale di Naintré stava andando di pari passo con quella della cocktail culture londinese a sua volta fortemente influenzata da quella statunitense. Infatti molti bartender avevano maturato esperienza negli Stati Uniti, in particolare a New York, ed erano rientra-

ti in Europa con un bagaglio di conoscenze che permise loro di proporre nuovi drink.

Harry MacElhone fu indubbiamente il più celebre esempio di questa categoria di bartender, poiché agli inizi del XX secolo aveva lavorato presso il The Plaza di New York e poi era rientrato in Europa. Nel 1914 era possibile trovare Harry a preparare "bevande in stile americano" presso il Casinò Municipale di Enghien, località affacciata sull'omonimo lago distante circa 20 km a nord di Parigi, ove si riunivano celebrità provenienti da tutto il continente e oltre. Nell'anno successivo MacElhone approdò al *Ciro's* di Londra, che venne aperto in Orange Street, sulla scia dei successi del *Ciro's* di Montecarlo e di quello di Parigi.

In un articolo apparso sul "Globe" del 9 aprile 1915 veniva ampiamente pubblicizzato il nuovo *Ciro's* di Londra, guidato dal già celebre Naintré "from Romano's", dallo chef Gervais del ristorante Les Ambassadeurs di Parigi e dove si poteva gustare un "Bronx" preparato dal barman americano del Casinò di Enghien. Sebbene di origine scozzese, MacElhone venne qui descritto

BEVI RESPONSABILMENTE



BY APPOINTMENT TO
H.M. THE KING
WINE & SPIRIT MERCHANTS
LONDON



BY APPOINTMENT TO
H.M. THE QUEEN
WINE & SPIRIT MERCHANTS
LONDON

BERRY BROS & RUDD
WINE & SPIRIT MERCHANTS

www.no3gin.com
Enjoy responsibly



THE KEY TO A TASTE OF TRADITION

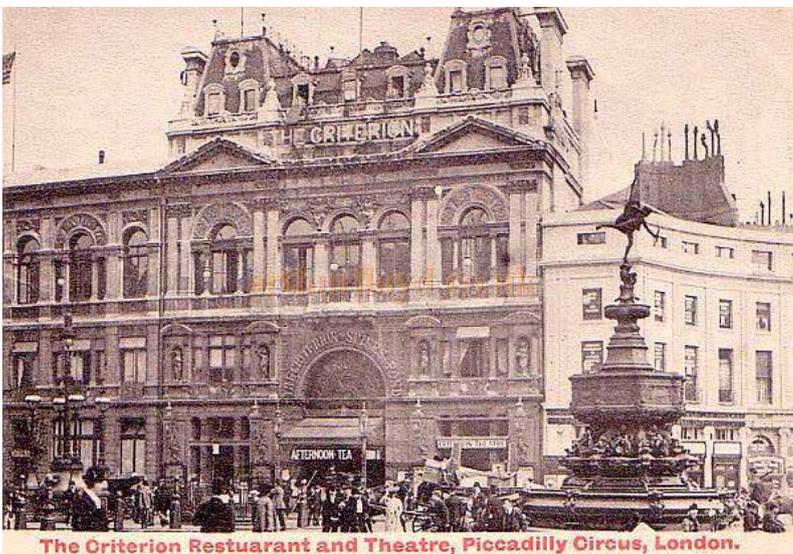
Just 3 fruits, 3 spices and 3 centuries of expertise: that is all we deem essential to the traditional flavour of London Dry Gin.

No. 3 – A Taste of Tradition

distributed by



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



The Criterion Restaurant and Theatre, Piccadilly Circus, London.

fore, anyhow. At a certain American bar and hotel well known to Americans, the veteran barmaid who makes the best Bronx cocktail in England, admits she isn't making so many

THE ORDER OF THE DAY.

When it became known that Luigi Naintré had assumed control at the East Rooms of the Criterion, those who long have known him as "Luigi" (and they are a goodly fellowship) expected great things of him. Nor have events belied their expectations.

struttura in vetro che nelle giornate calde poteva essere rimosso lateralmente per areare la sala. Il tutto era in stile "Luigi XVI" con la capiente sala del ristorante che fungeva anche da zona per ricevimenti importanti e party di alto livello. Imponenti colonne circondavano la sala delimitata da una galleria laterale. Lo stile e la fama del Ciro's e del suo manager Naintré diedero così inizio a un nuovo concetto di club che sarebbero divenuto assai popolare nei successivi anni '30.

Dopo soli due anni dall'apertura del Ciro's, Naintré si spostò in un altro famoso ristorante di Piccadilly Circus aperto nel 1874 e ancora oggi in attività, il Criterion. Sebbene incentrato prevalentemente sul servizio di ristorante piuttosto che quello di club notturno, il Criterion aveva ormai guadagnato un posto privilegiato nella lista dei locali più chic della città. A soli quattro anni dalla sua apertura venne pubblicato un accurato ricettario di bevande in stile americano "American & Other Drinks" di Leo Engel, al tempo bartender dell'American Bar del Criterion. Stando a quanto riportato in alcuni giornali dei primi del '900, l'American Bar del Criterion era "gentlemen only" e proponeva un'offerta culinaria in stile americano. Si presuppone

TESTI

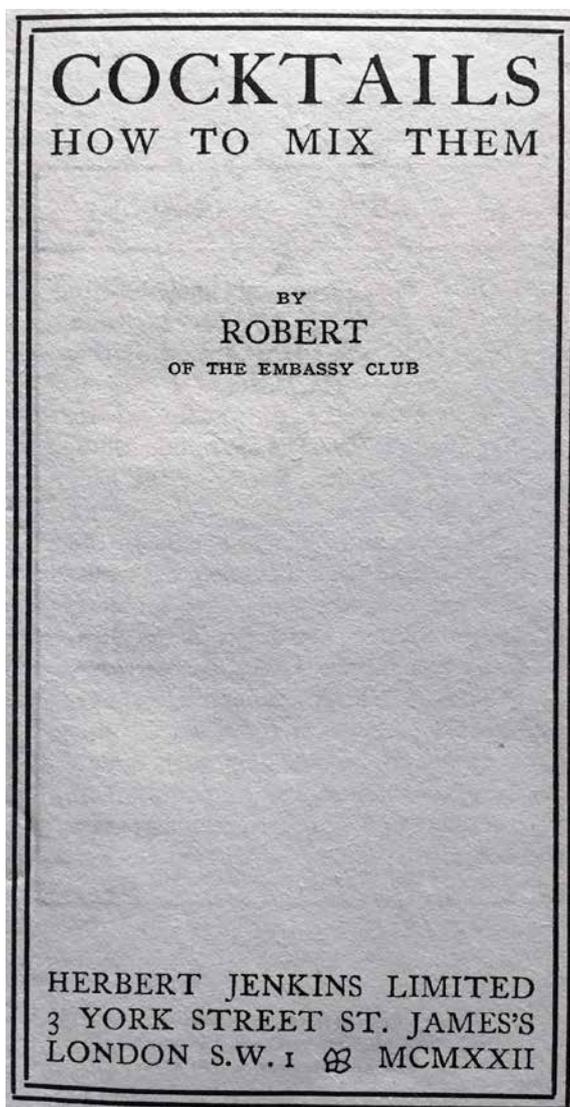
QUI SOPRA, UNA CARTOLINA D'EPOCA DEL CRITERION. A DESTRA IN ALTO, UNA PUBBLICAZIONE CHE RIPORTA IL BRONX COCKTAIL; SOTTO, LA PALL MALL GAZETTE DEL 1917.

come "american barman" proprio per la sua precedente esperienza a New York, circostanza sfruttata per attirare maggiormente l'attenzione del pubblico.

Come si evince dai molti articoli pubblicati e non del periodo, il Bronx era uno di quei cocktail che stava conquistando i cocktail bar del vecchio continente, e la cui paternità era riconosciuta a Johnny Solon, bartender in carica al prestigioso Waldorf Astoria Hotel di New York nel 1906.

Il Ciro's di Londra era costituito da un ristorante con ampia sala, un palco ove si esibiva una live band che dava la possibilità ai clienti di lasciarsi andare in balli nel dopocena, e ovviamente un american bar nel quale militava appunto MacElhone e anche un giovane Billy Tarling, altra fondamentale figura del bartending lodinese, che avrebbe poi lavorato al Cafè Royal e compilato uno dei più completi ricettari di cocktail del periodo: il "Cafè Royal Cocktail Book" del 1937.

L'innovazione del Ciro's era quella di essere un club diverso da quelli contemporanei, poiché in esso vi si poteva pranzare, cenare, ballare e persino consumare un semplice tè, mentre solitamente i club si concentravano su un business prevalentemente serale e notturno. Lo stile e l'atmosfera del Ciro's divennero rapidamente apprezzati da chiunque vi si recasse. Il soffitto era costituito da una



Old Bond Street, questo prestigioso club dominò la scena londinese per molti anni, spodestando il trono del *Ciro's* e di tanti altri concorrenti grazie soprattutto alla nomea di Luigi Naintré ormai noto come “Prince of Restaurateurs and Napoleon of Diplomats”.

Dopo solo un anno dall’apertura, l’Embassy contava già 1.700 membri ed era frequentato da illustri personaggi della mondanità londinese. L’ingresso in marmo conduceva a una piccola lobby nella quale vi era un desk di accoglienza, l’accesso al ristorante, che fungeva anche da sala da ballo, avveniva attraverso due porte a specchio discretamente nascoste da tende. Lungo le pareti dell’ampia sala, bianca, verde smeraldo e viola, erano posizionati elegantissimi tavoli e divani con specchi per tutta la lunghezza della sala. Al di sopra della pista da ballo, vi era una balconata

Naintré rilevò l’Embassy Club nel 1919 per la somma di 6000 sterline comprandolo da Albert de Courville

ne che anche la selezione dei drink seguisse lo stesso concetto.

Naintré nel 1917 andò a gestire la East Room del Criterion, situato al primo piano, ove si servivano pranzo, cena e tè di alta qualità accompagnati da orchestra live. Fu probabilmente qui che Naintré fece la conoscenza di un’altra figura di rilievo del bartending di quegli anni. Si trattava di Robert Vermeire, autore nel 1922 del libro “Cocktails: How To Mix Them” e che, seppur non indicato il periodo di riferimento, lavorò proprio presso il Criterion. Come indicato all’inizio del libro, Vermeire successivamente venne ingaggiato per deliziare i palati di un altro esclusivo club londinese. Era l’Embassy Club, che venne acquistato da Naintré nel 1919 per la somma di 6.000£ da Albert de Courville produttore di show di cabaret. Situato in

PPS

PELLEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits



EROUVA®

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

www.pellegrinispa.net

 Pellegrini Spa

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

dalla quale si poteva osservare tutto lo sfarzo e l'atmosfera del club.

Una sera, tra i vari ospiti presenti vi era anche il Maharajah di Cooch Behar, l'odierno stato indiano del West Bengal, situato nella parte orientale del paese. Dopo essersi complimentato con Naintré per l'eccellente servizio ricevuto, gli diede la somma di 1.000£ affinché modificasse la balconata sovrastante la sala da ballo, poiché non era di suo gradimento. Ma con astuzia e lungimiranza Naintré investì quel denaro nell'acquisto di un locale da adibire a cantina poiché l'Embassy non ne disponeva. Inoltre fu in grado di acquistare una notevole quantità di vini che gli permise di creare un business parallelo all'Embassy Club. In pochi anni la cantina di Naintré generò un profitto il cui valore totale ammontava a circa 40 volte quello iniziale di acquisto.

Come citato in precedenza, nel 1922 l'allora bartender dell'Embassy Club, Robert Vermeire, pubblicò un libro di cocktail. L'importanza di questo libro risiede soprattutto in molte delle informazioni specifiche che vengono fornite circa l'origine o la paternità della maggior parte delle ricette riportate. Alla pagina 33, subito dopo il London Cocktail, compare un'interessante ricetta così composta:

- **1 cucchiaino da tè di Grenadine**
- **1 dash di Cointreau**
- **Il succo di mezzo mandarino**
- **¼ gill di Gin (corrispondente a circa 35 ml)**
- **¼ gill di French Vermouth**
- **Shakerato e servito in bicchiere da cocktail.**

Il nome del drink è Luigi Cocktail e Vermeire riportava: «Il cocktail fu inventato da Mr Luigi Naintré, il proprietario dell'Embassy Club, che divenne famoso al Romano's,

LUIGI COCKTAIL.

1 Teaspoonful Grenadine.
1 Dash Cointreau.
The Juice of ½ Tangerine.
½ Dry Gin.
½ French Vermouth.
Shake well and strain into cocktail glass.

No. 145. Luigi Cocktail

½ Dry Gin, ½ French Vermouth,
Juice of ½ Orange,
Teaspoonful of Grenadine,
2 dashes Cointreau.

ルギー カクテル

ドライ ジン	二分ノ一
フレンチ ベルモット	同
オレンジ半個分の搾汁	
グレネデイン	茶匙一杯
コイントルー	二滴

London Cocktail.

Fill a bar glass half full of broken ice and add :

- 2 dashes of Orange Bitters.
- 2 dashes of Gum Syrup.
- 2 dashes of Absinthe.
- ½ gill of London Dry Gin.

Stir up, strain into a cocktail-glass, add an olive, and squeeze lemon-peel on top.

Luigi Cocktail.

Fill the shaker half full of broken ice and add :

- 1 teaspoonful of Grenadine.
- 1 little dash of Cointreau.
- The juice of half a tangerine.
- ¼ gill of Gin.
- ¼ gill of French Vermouth.

c

Ciro's e The Criterion. È uno dei ristoratori più conosciuti del mondo e conta un gran numero di persone al suo seguito ovunque vada. Questo cocktail è uno dei più popolari a Londra».

Questa fu la prima menzione del Luigi Cocktail in un cocktail book. Ne seguirono altre nei successivi "Cocktails by Jimmy late of Ciro's" e "The Savoy Cocktail Book" del 1930, in "U.K.B.G. Approved Cocktails" del 1937 e persino nel manua-

RICETTE

DALL'ALTO:
"THE SAVOY COCKTAIL BOOK" (1930);
"ODELL'S BOOK OF COCKTAILS AND FANCY DRINKS" (1933);
IL LUIGI COCKTAIL NEL LIBRO DI VERMEIRE.

A Peep at a Favourite London Dance Club.



PERSONAGGI

SOPRA, LA CARICATURA DI NAINTRÉ TRATTA DA "SKETCH" DEL 1922. A DESTRA IL FAMOSO COCKTAIL.

le "Odell's Book of Cocktails and Fancy Drinks" con ricette e spiegazioni sia in lingua inglese sia in giapponese, pubblicato nel 1933. A quanto pare la popolarità di questo cocktail giunse sino in Asia. A tal proposito, in un articolo pubblicato sul giornale "The Sphere" in data 14 agosto 1926, a Shanghai veniva proposto un cocktail dedicato a "Luigi dell'Embassy Club".

Analizzando ora la composizione del Luigi Cocktail, è possibile notare la somiglianza con un altrettanto famoso cocktail del periodo, il Bronx, attribuito al bartender newyorchese Johnny Solon nel 1906. Infatti si ritrovano la stessa base alcolica (Gin), la presenza di French Vermouth e un succo di agrume, in questo caso il Tangerine. Manca solamente l'Italian Vermouth, al cui posto vengono inseriti, seppur in piccola quantità, Cointreau e Grenadine.

Gli indizi che potrebbero chiaramente portare alla conclusione che il Luigi Cocktail altro non è che un twist sul Bronx sono ben due. Innanzitutto, avendo parlato in precedenza dell'apertura del Ciro's di Londra, in un articolo di giornale si affermò che "l'american bartender" (Harry MacElhone) del citato club preparava un ottimo Bronx. Quindi probabilmen-

te MacElhone stesso introdusse questo cocktail al Ciro's, forte della sua precedente esperienza a New York. In secondo luogo, come riportato da alcuni quotidiani del periodo, tra i quali "Sporting Time" del 17 novembre 1917, alcuni bartender londinesi che lavoravano in american bar, erano soliti utilizzare Curacao nella preparazione del Bronx Cocktail, il che lo rende ancor più simile al Luigi Cocktail, nel quale viene impiegato il Cointreau.

In una fotografia tratta da "The Sketch" del 1928 veniva immortalato Naintré nell'atto di preparare un cocktail, probabilmente proprio quello a lui dedicato e che si diffuse ancor più dopo il 1930, quando Naintré fu colpito da un attacco di cuore mentre si trovava su un taxi.

L'eredità professionale di Naintré risiede nell'aver innovato il concetto di night club e di ospitalità in generale. La sua lungimiranza manageriale lo portò a collaborare con bartender che hanno segnato in modo indelebile la storia di questa professione. Professionisti che senza alcun dubbio impararono molto da un piccolo signore italiano con i baffi bianchi, che iniziò la sua carriera come assistente cameriere e divenne "Principe dei ristoratori".

Luca Rapetti

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 Bolívar

DISTRIBUITO DA ONESTI GROUP S.P.A.

POTENZA DEL BLENDER (1)

Lo strumento
che ha rivoluzionato
l'arte di miscelare

DI GIANNI ZOTTOLA



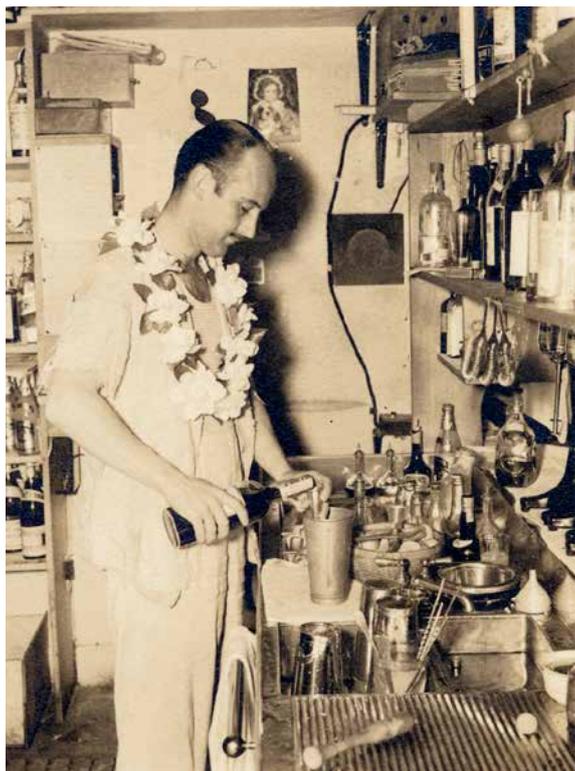
Fin dagli albori l'evoluzione della miscelazione è correlata all'evoluzione tecnica dei suoi principali protagonisti, i distillati. La "miscelazione" ancestrale nasce secoli fa, quasi spontaneamente, per l'esigenza di dover modificare la struttura stessa del distillato ancora grezzo, potente e difficilmente bevibile in purezza. Qualche goccia di zucchero, uno spruzzo di bitter, la nota fresca di una componente citrica, una spezia o magari un frutto in infusione, rendevano il distillato piacevole mascherandone i difetti. Queste preparazioni di origine contadina divennero popolari e parte della cultura di tutti i paesi in cui si produceva un distillato. Una preparazione alla "vecchia maniera", l'old fashioned, divenne un drink.

L'evoluzione della tecnica di distillazione permise la diffusione di produzioni sempre più curate, gradevoli, atossiche. Sicuramente più apprezzate di un antico Kill Devil, di un Bathtub Gin o di un Moonshine prodotti clandestinamente. I

modi di bere divennero sempre più tendenti al "bitter sling". Era la genesi del cocktail che si presentava con un preciso e concentrato bilanciamento di specifici ingredienti che nel loro insieme hanno la funzione di esaltare le caratteristiche del distillato e creare flavour, aromi e sentori particolarmente originali e piacevoli. Ingredienti sempre più ricercati e diversi riempiono le pagine di libri e ricettari per ogni distillato conosciuto, ma la vera innovazione si ottenne con lo sviluppo di nuove tecniche di costruzione del drink.

Attraverso le differenti tecniche il bartender esperto riesce a modificare, evolvere ed esaltare la percezione del gusto creando sapori e sensazioni diversi con i medesimi, e spesso pochi, ingredienti. Questo è reso possibile dalla conoscenza del distillato e dalla capacità di utilizzo delle strumentazioni tecniche che il bartender ha a disposizione.

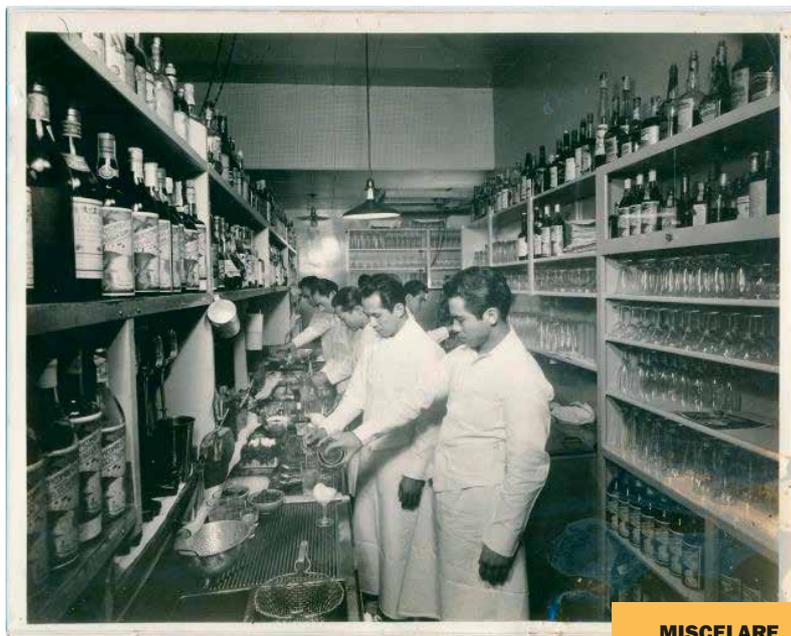
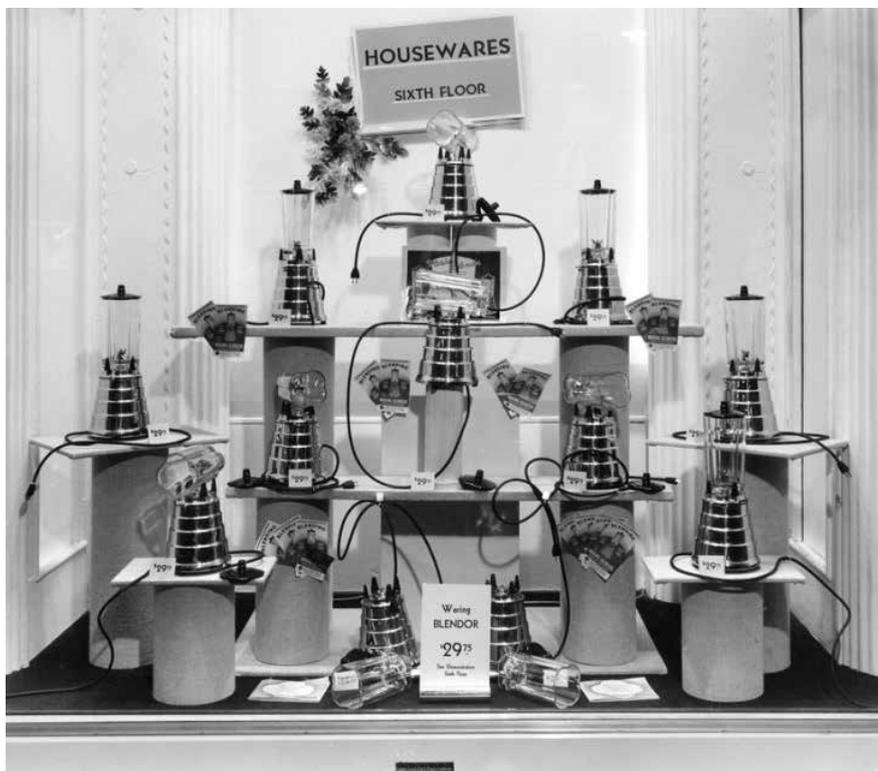
Come le tecniche di distillazione anche le strumentazioni dei baristi, semplici e



rudimentali, hanno subito un processo di evoluzione, dai materiali alla forma. Ogni utensile è specificamente adatto per una tecnica di lavorazione, dall'antico "hot poker" arroventato a fuoco vivo per scaldare i toddy, allo shaker, al barspoon, al mixing glass.

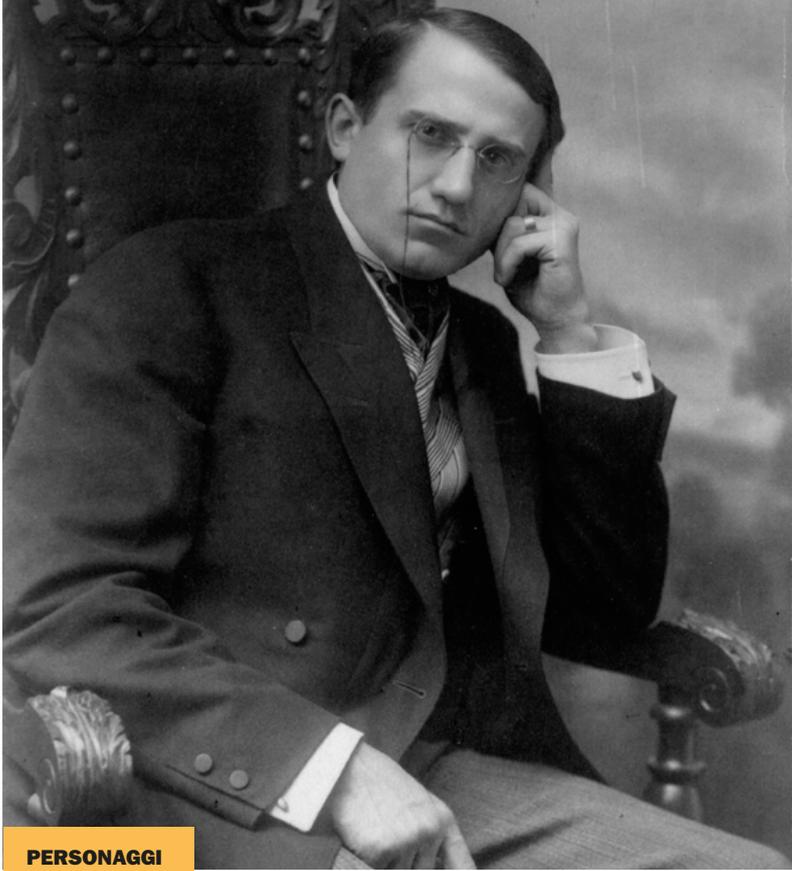
Lo strumento di cui parlerò in questo articolo è forse quello più sofisticato e che probabilmente in modo maggiore ha rivoluzionato la miscelazione, non sempre con accezioni positive. Il blender come lo conosciamo oggi divenne di comune utilizzo negli anni '40, quindi in un periodo relativamente recente. Associando il blender al periodo storico americano si capisce come e perché sia riuscito a cambiare e modificare ricette e tecniche di miscelazione usuali.

Il primo blender immesso sul mercato recava il marchio Waring, il primo con le lame sul fondo. Era il "Miracle Mixer" del 1933 di Frederick Osius, divenuto poi "Waring Blendor" nel 1937.



MISCELARE
 IN ALTO A SINISTRA DONN MISCELA CON MIXER; A DESTRA IL WARING BLENDOR. QUI SOPRA FILIPPINI E MIXER IN SERIE.

In realtà lo sviluppo del blender ha avuto diverse origini. Il primo prototipo è datato infatti 1922, realizzato dall'inventore Stephen J. Poplawski con lo scopo di usarlo per liquefare frutta e verdura. Poplawski fu il primo a intuire le potenzialità delle lame posizionate sul fondo, ma certamente tale strumento non era stato ideato per la creazione dei cocktail. Frederick Osius perfezionò il difettoso blender di Poplawski trasformandolo nel più affidabile Miracle Mixer.



PERSONAGGI

A SINISTRA
FREDERICK
OSIUS.
A DESTRA FRED
WARING E IL
BLENDER.

Per il suo lavoro Osius ottenne i finanziamenti da colui che ancora oggi dà il nome ad uno dei blender più famosi e qualitativi al mondo. Stiamo parlando di Frederick Malcom Waring, uno showman americano, personaggio radiofonico e televisivo che con l'investimento di una cifra pari a venticinquemila dollari sviluppò il business della precedente Miracle Mixer Corporation.

*Il blender
è uno strumento
duttile e versatile.
Indispensabile
in cucina
come in campo
medico*

Il blender è innovativo, è uno strumento rivoluzionario, utilizzato in cucina così come in campo medico o per le ricerche scientifiche, ed è proprio la sua duttilità che lo rende un prodotto unico e quasi indispensabile. La sua diffusione avvenne in brevissimi

tempi. La distinzione del prodotto diventa evidente a partire dal nome stesso, il "Waring Blendor", come viene poco dopo ribattezzato, ha già impressa nel marchio

la diversità e la distinzione da un qualsiasi altro blender. Il punto su cui però insisto, non è la storia del blender facilmente reperibile, bensì la sua influenza nella miscelazione. Per quanto il Waring Blendor entri prepotentemente anche nei bar, non fu il primo strumento elettrico a essere adottato dai bartender per preparare i cocktail. Infatti, grazie all'intuizione di qualche bartender, il classico mixer verticale utilizzato per la preparazione di una delle bevande più amate dagli americani, il milkshake, fu introdotto nei cocktail bar. È quantomeno curioso osservare che l'azienda leader del mercato dei milkshake mixer fu fondata nel 1910 dallo stesso Frederick Osius.

Questa azienda esiste ancora oggi, e porta il nome di due dipendenti e collaboratori di Osius, Luis Hamilton e Chester Beach. Stiamo parlando della famosa Hamilton Beach. Il successo di questo motore da cucina è particolarmente legato al Proibizionismo. In ogni locale americano il milkshake mixer era parallelamente legato alle soda fountain di tutti i soda shop. La passione per gli americani per l'Horlick



STRUMENTI
 SOPRA A SINISTRA, HAMILTON BEACH ANNI '20-'30 E, SOTTO, MALTED MILK HORLIK DELLO STESSO COLORE DEGLI HAMILTON. QUI ACCANTO IL PRIMO MIXER CYCLONE DEL 1911. SOPRA IL GRANDE CONSTANTINO RIBALAGUA.

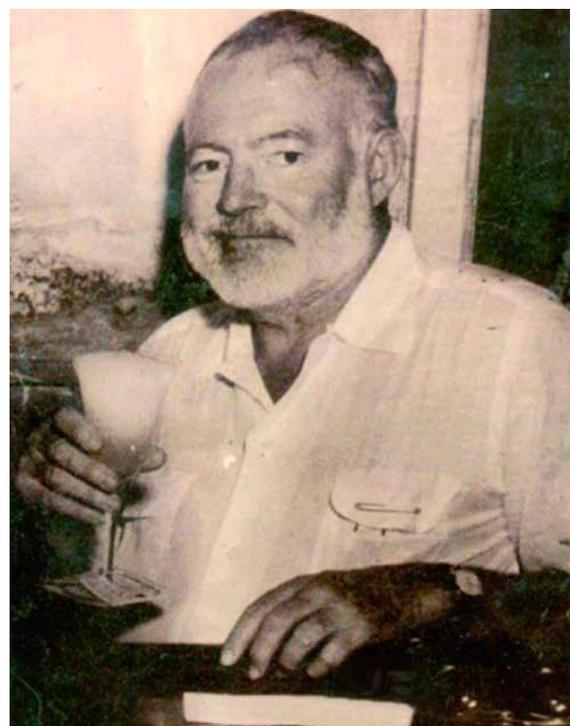
malt milkshake incrementò la diffusione del mixer.

Della preparazione del primo milkshake si hanno fonti risalenti al 1885, da un giornale inglese che descrive con questo nome un classico Eggnog con Whisky: “sturdy, healthful eggnog type of drink, with eggs, whiskey, etc., served as a tonic aswell as a treat”.

Questo tipo di blender divenne fondamentale anche per il grande Constantino

Ribalaigua e di ispirazione per molti bartender della generazione post Proibizionismo. Costante diffuse una nuova tecnica mai utilizzata prima che fornì lo spunto per una vera e propria rivoluzione delle tecniche di miscelazione.

La miscelazione dei tre ingredienti fondamentali del Daiquiri è decisamente meticolosa, e la maestria del proprietario del Floridita che si percepiva nell'unicità dei suoi cocktail era senza eguali. Non-



è fondamentale e necessaria. Infatti a differenza delle altre tecniche di miscelazione, risulta decisamente complicato gestire manualmente la diluizione del drink con un blender, sia in fase di costruzione della ricetta, sia nell'evoluzione della stesso durante il consumo. A differenza di un Old Fashioned che attraverso la diluizione si evolve con il tempo, il Daiquiri, servito in coppa, è ovviamente corto, quasi completamente senza ghiaccio dopo la sua preparazione e quindi non più soggetto a variazioni dopo il servizio. Nulla vieta di servire un Daiquiri con ghiaccio, ma il risultato sarebbe diverso. Il Daiquiri di Costante si poteva fregiare di una particolare texture che solo il mixer riesce a donare. E' questo il motivo per cui Don Beach nel progettare la sua tecnica di miscelazione fa riferimento proprio alle tecniche studiate al banco del catalano, e nonostante l'arrivo del Waring Blendor il genio del Tiki insistette con l'utilizzo del milkshake mixer piuttosto che con il nuovo e rivoluzionario Waring Blendor. La differenza tra i due oggetti è evidente nel risultato.

LUOGHI

SOPRA ALCUNE IMMAGINI DEL FLORIDITA. A SINISTRA ERNEST HEMINGWAY. QUI SOPRA IL FROZEN (A SINISTRA) E LO SHAKEN DAIQUIRI.

stante il Daiquiri sia sulla carta un drink apparentemente molto semplice, la tecnica di Costante, implementata con il nuovo blender, conosciuto ancora come milkshake mixer, prevedeva la misurazione del ghiaccio e un preciso tempo di lavorazione. La misurazione del ghiaccio

GIANNI ZOTTOLA

(Fine prima parte - Continua)

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.



SUA MAESTÀ PINOT (NOIR)

Henri Giraud e Philipponnat:
il savoir-faire di due grandi Maison
che da secoli si tramandano l'eccellenza

DI VALENTINA RIZZI



Talvolta i desideri, i sogni e tutto ciò che entra a far parte della sfera del “vorrei, ma chissà...” si avverano. Fu così anche per le grandi *Maison* di Champagne. Tutto nacque da un’idea, dal sogno di produrre qualcosa di unico, elegante, ma soprattutto emozionante. Fino al giorno in cui anni di duro lavoro, di studio e di prove sul campo si concretizzarono in un bicchiere contenente un liquido cristallino. Il lavoro di una vita, un sogno che si avvera.

La continua ricerca di qualcosa di innovativo e sorprendente spinse le grandi *Maison* alla ricerca dei terroir e degli uvaggi più adatti al loro progetto. Questa è la volta del Pinot Noir, un’uva dalla sensorialità unica in cui coesistono passione ed emozione. Ricordo ancora la prima volta che con mano ho provato l’esperienza di poter vinificare un’uva così delicata e pregiata. L’emozionante frutto di quel lavoro è un vino elegante nel colore, modesto nel contenuto di tannini,

CHAMPAGNE
NELLA PAGINA
A SINISTRA
L’UVA DI PINOT
NERO.
QUI SOPRA, A
SINISTRA,
CLAUDE
GIRAUD.
IN ALTO LA
MAISON H.
GIRAUD.

LUXARDO®

BEVI RESPONSABILMENTE

*The craziest
Negroni is
White*



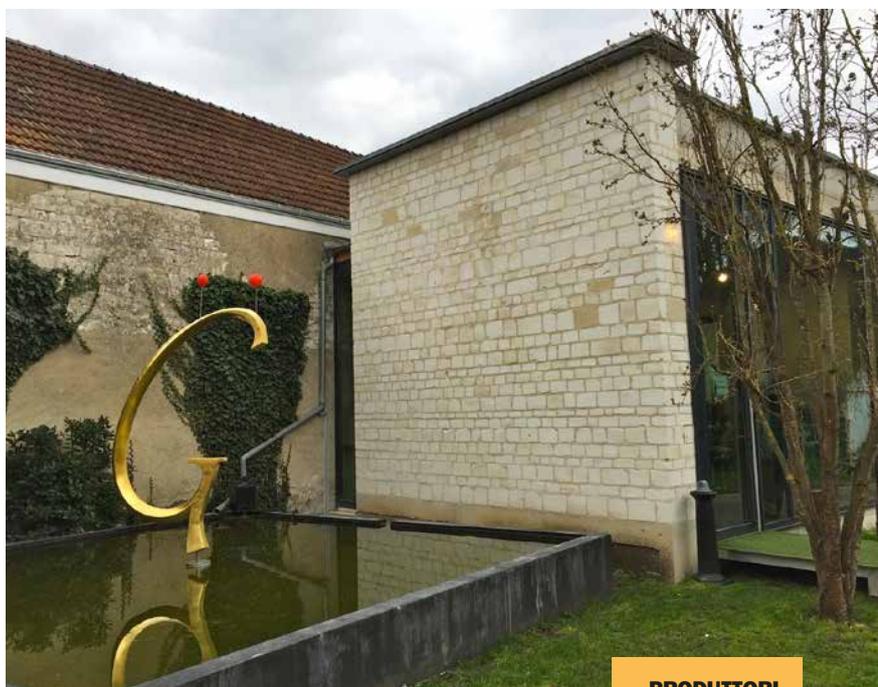
White Negroni



- 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





con una costante luminosa trasparenza ai fini dell'equilibrio.

Il ruolo dell'acidità bilanciata nelle morbidezze, un vino base che può dare alle pregiatissime bollicine qualcosa in più. Quotato con i massimi voti, lo Champagne di Henri Giraud, il Code Noir è un esempio di come il Pinot Noir sia un eccellente ed elegante uvaggio. Uno Champagne senza compromessi, il cui nome porta un enigma indissociabile dalla grande storia.

La *Maison* di Champagne Henri Giraud ha origini antichissime e produce Champagne sin dalla prima metà del XVIII secolo. Situata ad Ay, villaggio Grand Cru nel cuore della Vallée de la Marne, Henri

Giraud è una boutique maison di proprietà familiare con quasi quattrocento anni di esperienza alle spalle. Fu fondata dalla famiglia Hémart, ma è con l'unione tra Madeleine Hémart e Léon Giraud che l'attività, a partire dai primi anni del 1990, si è enormemente implementata.

La *Maison* si dedica alla produzione di Champagne di assoluta qualità unendo ricerca e tradizione. I Giraud sono stati i primi a reintrodurre le botti in legno della foresta di Argonne, storica fonte di quali-

PRODUTTORI

ALCUNE
IMMAGINI
DELLA TENUTA
E DELLO
CHAMPAGNE
GIRAUD.
IN ALTO A
SINISTRA LA
FORESTA DI
ARGONNE.



tà nella produzione degli Champagne. Attualmente gestita dalla dodicesima generazione familiare, la *Maison* è guidata da Claude Giraud – per la verità coadiuvato dalla figlia Emmanuelle e dal genero enologo Sebastien le Golvet. Rispettando le storiche tradizioni, viene costantemente

ricercata la migliore qualità, perseguendo quello che è ormai divenuto il motto aziendale: “piacere, maturità, territorio”.

Privilegiando in particolare le uve di Pinot Noir provenienti da vigneti Grand Cru, vengono prodotte circa 260mila bottiglie annue. Queste si

distinguono per un particolare impiego nell’uso del legno nelle diverse fasi della vinificazione, in quanto secondo Claude «anche le foreste hanno un terroir come le vigne», e «non esistono grandi vini senza grandi legni».

Dal 2016 Henri Giraud ha smesso di

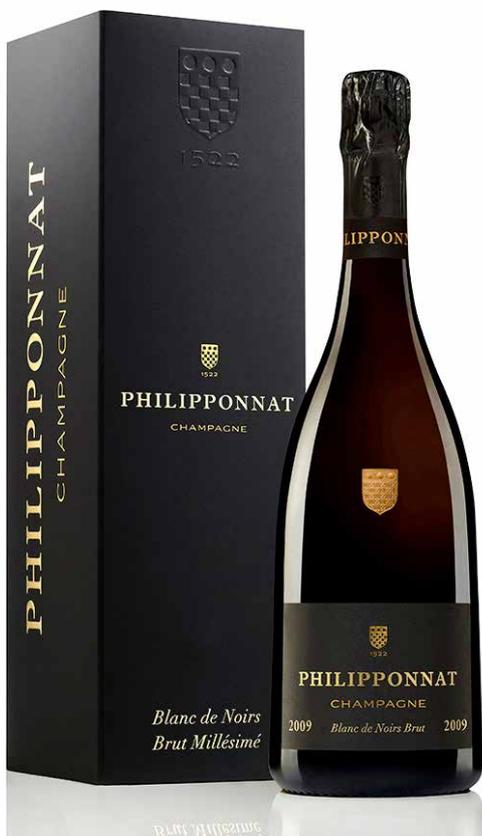
vinificare i propri vini in acciaio e utilizza esclusivamente anfore in terracotta e botti di legno della foresta di Argonne.

Code Noir – Brut Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir. Uno Champagne in continua evoluzione sia nella sua produzione che nel bicchiere! Giallo dorato, luminoso, dalla spuma persistente e cremosa. Al naso offre sentori maturi e di piacevole complessità spaziando dai fiori e frutti a polpa gialla, miele e frutta esotica, arricchito da una lieve nota di pepe bianco sul finale. Al palato il sorso è ricco, intenso e consistente, caratterizzato da vivace freschezza e sapidità.

Continuando il nostro viaggio nelle terre di Ay incontriamo un’altra grande *Maison* di Champagne. Da poco meno di cinque secoli, la famiglia Philipponnat lascia la sua impronta sulla terra della Champagne. Altrettante generazioni che si sono succedute sulle terre di Ay, culla della famiglia sin dai tempi di Aprvil le Philipponnat, proprietario di vigneti nella località detta “Le Léon”, situata fra Ay e Dizy, dal 1522.

Nel XVI secolo, gli antenati della fami-

*La Maison,
guidata
da Claude
Giraud,
produce circa
260 mila bottiglie
all’anno*



glia erano vignaioli e negozianti, fornitori di Luigi XIV, magistrati e *Maires Royaux* della città di Ay, che si pregiava di non aver altro signore che il Re sin dall'epoca dei Conti di Champagne. L'eredità della *Maison Philipponnat* si è tramandata nel corso dei secoli. Una dinastia di uomini e donne ancor oggi depositari di una filosofia secolare, ciascuno dei quali è stato sempre attento a trasmettere il *savoir-faire* ereditato dai predecessori. Lo spirito è tuttora familiare e le squadre si impegnano a elaborare i vini nel rispetto dei valori della *Maison*: con originalità, eccellenza,

generosità e semplicità.

Insedata nel cuore della Champagne, la *Maison Philipponnat* ha ereditato un patrimonio unico. Le sue magnifiche cantine storiche del XVIII secolo erano quelle dello *Château de Mareuil*. Da quasi cento anni, la *Maison* possiede un "clos" eccezionale, senza pari nella Champagne: il *Clos des Goisses*. Un vigneto di 5,5 ettari cinto da mura, il cui pendio a 45° non smente l'origine del nome: nell'antico dialetto locale "Gois, Gousse" indica una collina molto scoscesa. È anche il territorio più caldo della regione: dalla mattina

PASSIONE
 IN ALTO, LA
 FAMGLIA
 PHILIPPONNAT
 E LO
 CHAMPAGNE
 PRODOTTO.
 QUI SOPRA,
 DUE IMMAGINI
 DELLA
 MAISON..

"The progress consists on preserving
the essence of old days that had the virtue
of creating a better today"

Ortega y Gasset



www.citadellegin.com

Alcibiade Sobch
Citadelle Gin, Distilled with time

IMPORTATO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI - BEVI RESPONSABILMENTE



LUOGHI
CHÂTEAU
DE MAREUIL
SUR AY.

alla sera, nessuna ombra viene a stendersi su questo poggio di puro gesso esposto in pieno Sud.

I 17 ettari di vigneto di proprietà della *Maison* sono situati nei *Premiers* e *Grands Crus*, nel cuore della Champagne ad Ay, Mareuil-sur-Ay e Avenay. Terreni ultracentenari, pregiati e fragili, che Philipponnat preserva lavorando la terra naturalmente, sarchiando a mano e arando con cavalli da tiro. La *Maison* si impegna a rinnovare le sue tradizioni puntando sempre al meglio. Philipponnat tiene a preservare l'esistente, cogliendo le sfide per migliorare continuamente la qualità dei vini.

Il *savoir-faire* Philipponnat si esprime, tra l'altro, utilizzando il metodo solera in legno, che consiste nel conservare i vini di riserva in fusti di rovere e a reintrodurli nell'assemblaggio dei non millesimati nella proporzione di un quarto ad un terzo, per poi utilizzare questo stesso assemblaggio come vino di riserva dell'assemblaggio successivo. Questa è da sempre la tradizione della *Maison*. In tal

modo una diluizione progressiva permette di mantenere in ogni bottiglia la traccia dei millesimi assemblati sin dall'origine. Un *savoir-faire* tramandato nei secoli dai mastri cantinieri di Philipponnat.

Per elaborare i suoi vini Philipponnat utilizza le migliori uve provenienti dai *Premiers* e *Grands Crus*, esclusivamente in *cuvées* (prima pigiatura), e mette un punto d'onore nel raccogliere sempre le uve più mature rispetto alla media della Champagne.

Una parte dei vini è fermentata e invecchiata in fusti, il che rimane eccezionale nella Champagne, e l'invecchiamento in legno conferisce loro una maggiore complessità senza tuttavia appesantirli. I vini beneficiano di un tempo di affinamento in bottiglia, sui lieviti, che va dai tre agli undici anni.

Affermando uno stile particolare che non cede alle tendenze, la *Maison* elabora una gamma di Champagne che sono soprattutto dei vini: gustosi, possenti ed equilibrati. Massima espressione dei più grandi territori della Champagne, partico-



lamente di Ay, Mareuil-sur-Ay e della Côte des Blancs, esclusivamente in Premiers e Grands Crus, le cuvées millesimate della Maison traducono il carattere di ogni vendemmia: sono elaborate selezionando le migliori uve provenienti da un'unica annata. Ognuna ha il proprio stile, ma tutte hanno un punto in comune: l'elegante vinosità.

I vini che compongono l'assemblaggio provengono dalla prima pigiatura e la loro vinificazione, tradizionale, avviene in parte in legno, senza fermentazione malolattica. L'invecchiamento prolungato sui lieviti, in bottiglia e in cantina, per sei anni e più, le rende ancora più complesse.

Blanc de Noirs Millésimé 2009. Ambizioso assemblaggio costruito attorno ai grandi territori di Pinot Nero di Ay e di Mareuil-sur-Ay, la cuvée Blanc de Noirs Millésimé è un vino elaborato unicamente nelle grandi annate, è il frutto di una selezione minuziosa dei migliori vini dell'annata. Oro medio, bollicine delicate e cremose, perlage persistente. Autentica espressione del Pinot Nero con note di agrumi e fiori bianchi. Naso intenso e complesso. Ampia e minerale, la bocca esprime la vinosità e i frutti tipici del Pinot Nero. Struttura molto chiara, con un bel volume e una persistenza aromatica che poggia su note fruttate e tostate, una bella morbidezza vinosa e possente, questa cuvée rimane comunque piena di eleganza e freschezza.

Due grandi Maison di Champagne, due grandi pensieri, due grandi sogni, la creazione di Champagne di eccellenza attraverso due metodi di produzione diversi ma con la stessa grande passione. Uno stile di vita alla Belle Epoque e un lusso un po' frivolo. Le bollicine per eccellenza significano sì tutto questo, ma anche molto altro. Nascono in una regione ricca di storia, caratterizzata da un'atmosfera campagnola estremamente sobria, e dal duro lavoro nelle vigne di molti piccoli produttori, che coltivano per le proprie bottiglie o per le grandi maison. Dentro ogni bicchiere di Champagne, tra le mille bollicine si cela tutto questo.

Valentina Rizzi

17 (B) 79

B.º 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



WROCLAW

UN MONDO DI RUM

Grande successo per la prima kermesse dell'Europa orientale

DI MARCO GRAZIANO

Anche la Polonia ha una manifestazione interamente dedicata al Rum e a giudicare da quanto visto in questa prima edizione l'impressione è che possa presto affermarsi come una delle più interessanti a livello europeo.

La prima edizione del "Rum Love Festival" svoltosi in estate presso il Wrocławskie Centrum Congress di Wrocław in Polonia è infatti partito nel modo migliore. L'evento ha riscosso successo e curiosità nella città che è centro nevralgico, storico e culturale della regione della Slesia



nonché meta molto gradita dal turismo tedesco. L'organizzazione ha superato egregiamente l'emozione dell'esordio in entrambe le giornate con la presenza di brand come Plantation, Angostura, Dictador, Abuelo, Brugal, Zacapa, Centenario, Mount Gay, Foursquare, Matusalem, lo stand della Cigarro.pl con un'ottima selezione di sigari premium extracubani e i prodotti dei ragazzi dell'Agricole Tour 2017, Benoit Bail e Jerry Gitany.

Centinaia di visitatori hanno potuto scoprire e apprezzare storie e sfumature del celebre distillato caraibico. Molto gradite sono state anche le masteclass con alcuni volti noti del giro come Leonardo Pinto direttore del festival internazionale italiano ShowRum in programma il prossimo 8 e 9 ottobre, Cristóbal Srokowsky l'esperto in materia e global ambassador della manifestazione polacca o il giovane figlio d'arte Christian Seale della Foursquare di Barbados, perfettamente



a suo agio all'esordio in un palcoscenico internazionale.

Proprio i momenti di approfondimento a numero chiuso hanno confermato tutta l'attenzione di un pubblico già competente o desideroso di addentrarsi in un mondo che ha molto da raccontare anche in questa parte dell'Europa dove solide radici storiche fanno da traino ad

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





un grande fermento culturale e a un'intraprendenza giovanile percepibile anche nella manifestazione. Qui, fra maestose fontane e decine di ponti, può anche capitare di sorseggiare un bicchiere di Appleton Estate o Abuelo Centuria in attesa di sedersi sulla poltrona del barbiere. Oppure di partecipare a una degustazione potendo contare su un'accurata selezione di Rum, Cognac, Tequila, Whisky o Champagne. O ancora bere una birra artigianale ricreata seguendo una vecchia formula comodamente adagiati su poltrone in pelle.

Piacevoli abitudini diffuse grazie all'attrazione per gli spirits dell'imprenditore Jacek Boniecki e della figlia Natalia con la collaborazione dei bartender Patryk Kozyra e Tomasz Krzyk. A loro spetta il merito di aver pensato ed organizzato il "Festiwal" (con un evidente richiamo al luogo di origine) e di aver aperto il "Blackbeard", locale attivo da circa due mesi a brevissima distanza dall'incantevole promenade della città vecchia.

Dalle loro rispettive esperienze è par-



tita infatti l'intenzione di fare della manifestazione un punto di riferimento per il distillato nell'Est Europa e di aver dato agli appassionati un approdo sicuro per confrontarsi, partecipare agli eventi e soprattutto acquistare bottiglie potendo scegliere fra un'ottima varietà di etichette a prezzi davvero interessanti. «L'idea di organizzare un festival a Wroclaw ci è venuta circa un anno fa – raccontano Tomasz e Natalia – e fin da subito abbiamo iniziato a lavorare sulla location, sugli ospiti ma anche su tutti quei dettagli che

L'EVENTO
 IN ALTO
 MOMENTI DI
 RELAX NEGLI
 SPAZI ESTERNI.
 QUI SOPRA
 BENOIT BAIL E
 JERRY GITANY
 DI AGRICOLE
 TOUR.



Nello spazio che unisce design a materiali “vissuti” come ferro e legno, hanno invece iniziato a promuovere degustazioni e altri eventi, sempre uniti alla “chicca” della barberia. «A Wrocław – sottolineano – il nostro locale è il solo a offrire una tale varietà di etichette e marchi e siamo convinti che possa affermarsi guidando il pubblico verso quella che sarà la seconda edizione del Rum Love».

Si fa sul serio dunque e l’ennesima conferma arriva dall’entusiasmo con il quale Jacek mostra le bottiglie di “WR-CLW Barley Wine” di cui i primi 4.000 esemplari sono stati appositamente prodotti dal birrificio artigianale locale Browar Stu Mostów. «Si tratta di una birra invecchiata in botti provenienti dalla Jamaica che hanno precedentemente contenuto Bourbon e Rum con l’aggiunta di melassa Black Strap – conclude l’imprenditore – un prodotto nel quale crediamo molto anche perché il mercato, e in particolare quello più giovane, è alla ricerca di gusti e sapori nuovi e differenti da quelli dei soliti marchi».

Tradizioni, qualità e innovazione come tratti distintivi che dal festival al locale fanno capire come si stiano gettando basi molto solide per il futuro.

Marco Graziano



GUEST

QUI SOPRA
CRISTOBAL
SROKOWSKY DI
RON ABUELO.

crediamo abbiano fatto la differenza. La formula è stata affinata con l’obiettivo di dare un’impronta convincente e di buon livello fin da questa prima edizione».

AMARO PUGLIESE

NON SOLO UN DIGESTIVO



50
ANNI

BEVI RESPONSABILMENTE

Un amaro così
poteva nascere solo in Puglia.



PROFUMO DI DONNA

Kaitlyn Stewart, canadese di Vancouver, vince la finale di Città del Messico

DI GREGORIO BALTAZAR

Dopo la francese Fleurence Netchet, vincitrice dell'edizione 2016, un'altra donna si aggiudica la più prestigiosa cocktail competition del mondo. È la canadese Kaitlyn Stewart del Royal Dinette di Vancouver la vincitrice della nona edizione di World Class.

I finalisti globali di World Class rappresentano il livello più alto di creatività e le nuove tendenze nel bartending. La global final che ha proclamato il Bartender of the Year 2017 si è svolta nell'esclusivo St Regis Hotel di Città del Messico.

La prestigiosa e acclamata kermesse del bartending internazionale che cele-



EDIZIONE 2017
 QUI SOPRA IL ST REGIS HOTEL DI MEXICO CITY, SEDE DELLA WORLD CLASS DI QUEST'ANNO. IN APERTURA KAITLYN STEWART, VINCITRICE DELLA WORLD CLASS BARTENDER OF THE YEAR 2017 AND THE WORLD CLASS HALL OF FAME.

bra l'arte della mixology insieme ad alcuni dei più autorevoli brand della divisione luxury spirit di Diageo Reserve, è stata il palcoscenico di confronto tra i vincitori



delle selezioni nazionali che quest'anno hanno coinvolto 57 paesi.

Vodka Ketel One e Ciroc, Tequila Don Julio, Gin Tanqueray, Bulleit Whiskey, Johnnie Walker Blue Label, Cardhu, Ta-

lisker e Lagavulin Whisky, Zacapa Rum sono i brand che in tutto il mondo sono stati declinati dai circa 10.000 bartender che hanno partecipato alle fasi preliminari.

Creata nel 2004, la divisione Diageo Reserve si concentra sul global luxury,

riunendo etichette che sono espressioni di classe e autenticità. In Messico l'Italia era rappresentata da Mirko Turconi del

Piano 35 di Torino. Le prove della finale mondiale si sono dispiegate su una settimana di gare e Kaitlyn ha dimostrato di ben gestire la pressione e superare le sfide che hanno messo alla prova le sue qualità.

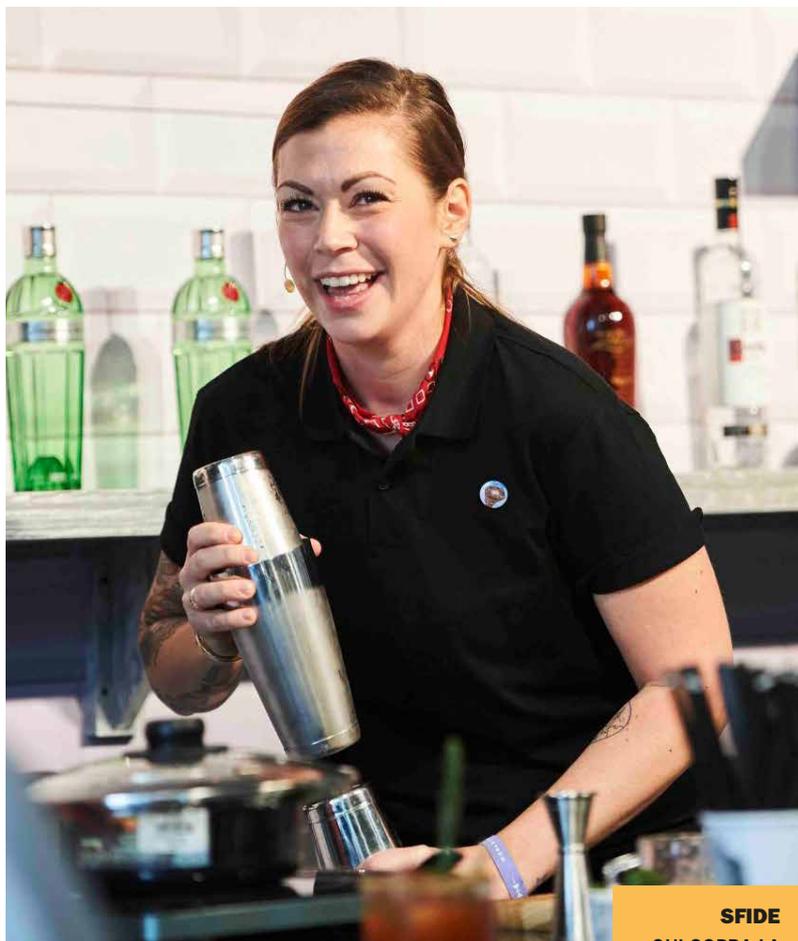
Le prove, particolarmente impegnative e molto diverse tra loro, non erano poche. La sfida "Heat of the Moment" impegnava nella creazione di un cocktail coniugando tecniche culinarie e di miscelazione. "Mex-Eco" era la prova che sensibilizzava i bartender sulla consapevolezza ambientale globale impegnandoli ad elaborare una ricetta con un approccio "green" al mondo della miscelazione. Da queste due prove si è avuta una prima scrematura dei concorrenti che sono passati da 55 a 10.

Molto coinvolgente è stata la prova "Lucha de Los 10", una stressante

Molte e complesse le prove che hanno impegnato gli sfidanti durante un'intera settimana

I PAESI PARTECIPANTI

Argentina, Australia, Austria, Belgio, Brasile, Bulgaria, Canada, Isole Cayman, Cile, Columbia, Costa Rica, Repubblica Ceca, Danimarca, Repubblica Dominicana, Finlandia, Francia, Germania, Gran Bretagna, Grecia, Hong Kong & Macao, Islanda, India, Oceano Indiano, Indonesia, Irlanda, Israele, Italia, Giappone, Kenya, Corea, Libano, Lituania, Messico, Olanda, Nigeria, Norvegia, Paraguay, Perù, Filippine, Polonia, Portogallo, Portorico, Romania, Russia, Singapore, Slovacchia, Sud Africa, Spagna, Svezia, Svizzera, Taiwan, Thailandia, Turchia, EAU, Ucraina, USA e un finalista in rappresentanza dei bartender operanti sulle navi da crociera.



SFIDE
QUI SOPRA LA VINCITRICE KAITLYN STEWART. IN ALTO I SEMIFINALISTI. NELLA PAGINA A SINISTRA IL GRUPPO DEI PARTECIPANTI ALLA COMPETIZIONE.



competizione a tempo durante la quale i dieci bartender semifinalisti avevano sei minuti a disposizione per preparare sei ricette classiche della miscelazione con la possibilità di personali twist argomentati a voce. Blood & Sand, Daiquiri,

Espresso Martini, Manhattan, Margarita, Tom Collins, sono stati i grandi classici oggetto di confronto tra i dieci bartender. Dalla "Lucha de Los 10" sono risultati i quattro superfinalisti che si sono lanciati verso la conquista del titolo mondiale.

LE PAROLE DI ALCUNI PROTAGONISTI



KAITLYN STEWART
Bartender
of the year

«Sono sorpresa e felice di essere stata nominata Bartender of the Year. La settimana è stata estenuante, sono stata in gara contro i migliori bartender che abbia mai conosciuto. Partecipare alle finali è stato sicuramente eccitante ma finire la settimana di sfide come vincitore... sono felicissima! I cocktail sono più che mai sulla cresta dell'onda ed essere protagonista e portavoce di questo momento d'oro, promuovendo l'idea di usare i migliori ingredienti e le migliori ricette per creare miscele sempre originali, è qualcosa che mi ha sempre appassionato e ho adorato in ogni singolo momento di questa esperienza».



JOHANNA DALLEY
Global World Class
Director

«È stata una settimana speciale nell'agenda dei bartender e non ha deluso – ne siamo rimasti letteralmente travolti. La cultura della miscelazione sta esplodendo e questi finalisti World Class sono quelli che stanno aprendo una nuova strada del bartending, favorendo continui progressi dell'industry. Noi di World Class siamo consapevoli della missione che abbiamo di ispirare a bere meglio e disegnare il futuro del consumo delle bevande, a casa come al bar. Le finali World Class costituiscono un passo incredibile verso questo progresso».



LAUREN MOTE
Diageo Reserve's
Global Cocktalian e
giudice World Class

«Wow. Wow. Wow. Che settimana incredibile! Come giudici abbiamo visto di tutto, da fiamme alte un metro e mezzo ad ingredienti miscelati in maniere inedite, mai viste prima d'ora. Ogni finalista è stato incredibile, ma Kaitlyn per me emergeva nettamente sugli altri. La gara "Lucha Libre" è stata eccezionale, ma ho trovato letteralmente trascinate il loro comportamento nella gara "Heat of the Moment". E a mano a mano che ci avvicinavamo alla sfida finale, ci rendevamo conto di volere qualcuno che si distinguesse per abilità, conoscenze e carisma, con una creatività che non conosce limiti e una padronanza incredibile sia delle preparazioni classiche che personali. Kaitlyn ha espresso tutto questo. Essere stati testimoni e partecipare è stato fenomenale».

Oltre Kaitlyn Stewart, (futura vincitrice) tra gli altri tre vi era anche un italiano ma, purtroppo, non Mirko Turconi. Si tratta di Andrea Gualdi, che ha gareggiato per l'Australia ove lavora presso il Maybe Frank di Surrey Hills nel Nuovo Galles del Sud. Nella prova "Mex-Eco" Andrea ha sottolineato l'importanza della crescente scarsità di acqua sul pianeta recuperando la quantità necessaria per il suo

drink estraendola da un'anguria. Sofia Loren è stata la sua musa ispiratrice in un'altra delle prove per proporre una ricetta a base di Tequila Don Julio Blanco, Peychaud bitter, Rosolio di bergamotto, Cocchi rosa e uno sciroppo a base di fiori (geranio e rosa). A rimarcare l'italianità, un side composto da un trancio di pizza che accompagnava il drink.

Il terzo superfinalista era Mate Csat-



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”.



los in rappresentanza della Danimarca dove opera presso il ristorante Umami di Copenaghen. Infine colui che era il nostro favorito sin dalla sua prima prova, il turco Kevin Patnode, bartender presso il Kulhanbeyi, un minuscolo bar di Istanbul con soli 25 posti.

L'ultima prova che hanno affrontato i quattro bartender era "Los Elementos", con la quale si chiedeva la creazione di quattro originali ricette ispirate ai quattro elementi. Probabilmente la prova più difficile. "Los Elementos" era concepita per testare i bartender nella conoscenza di elementi classici per ricette signature. In un'esplosione di creatività, amplificata dall'altissimo livello dei concorrenti,

Kaitlyn Stewart, dotata di una forte dote di comunicazione, ha saputo esaltare al meglio la spirit expression del portfolio luxury di Diageo Reserve.

Kaitlyn si appresta adesso a vivere un intenso anno che rivoluzionerà la sua vita professionale. Viaggerà per il mondo

LA MIA FINALE

Per grandezza e organizzazione la finale globale di World Class è un evento che supera di misura qualsiasi altro a cui abbia mai partecipato. Posso sicuramente sentirmi di chiamarlo l'“evento”. Non è qualcosa che si può controllare o programmare nonostante l'aiuto di chi, prima di te, ha partecipato nelle edizioni precedenti. Ogni anno World Class si evolve e si trasforma in un trend completamente nuovo e innovativo. Quest'anno l'eco-sostenibilità ha fatto da padrona, con temi dedicati alla natura e ai quattro elementi. Le giornate sono piene di eventi che accrescono il proprio bagaglio professionale al di sopra di ogni aspettativa, l'esperienza che si vive in quei giorni è molto forte, e dire che mi sono veramente divertito sarebbe poco. Perché è stata un'avventura colma di risate, impegno, sudore, fatica, crescita, avventure, scoperta, soddisfazioni, delusioni e amicizie. Amicizie indissolubili nel tempo, sia con chi ti accompagna, sia con i colleghi che vengono da tutto il mondo. Abbiamo passato cinque giorni uniti nelle preparazioni, negli ovattati momenti precedenti le gare, nelle serate di gala, nei seminari, nelle premiazioni, ma soprattutto penso di essere “cresciuto”. Ho capito quanto è importante la nostra professione, quanto è importante non fermarsi mai, quanto viaggia veloce il resto del mondo, che non si smette mai di imparare.



Mirko Turconi

in veste di Diageo Reserve Brand Ambassador, elaborerà drink e parteciperà in veste di giudice a diversi concorsi e presenzierà alle più importanti kermesse di bartending. La sua figura verrà riconosciuta come una delle migliori della bar industry ed entrerà nella World Class Hall of Fame.

Da quello che si è visto a Città del Messico sembra che World Class abbia individuato le tendenze che rivoluzioneranno la cultura del cocktail nel prossimo futuro. Scopo di World Class non è solo quello di trovare il miglior bartender del mondo. Piuttosto si cercheranno “bartender domestici” che abbiano il coraggio di coniugare tecniche di bar e di cucina sperimentandole anche a casa.

Bartender attenti al concetto di sostenibilità che diventi il motore della ricerca di nuove tecniche e ingredienti da applicare nella fase di creazione. In sintesi World Class punta sull'incontro tra mixology e gastronomia per dilatare i confini del cocktail sino a oggi conosciuto.

Negli ultimi nove anni World Class ha sostenuto e coinvolto quasi 300.000 bartender in tutto il mondo. Tra i suoi obiettivi, anche quello di ispirare i consumatori a un bere di qualità, portando l'arte della miscelazione allo stesso livello di cura e attenzione di quella culinaria.

La decima edizione si svolgerà l'anno prossimo a Berlino. World Class 2018 sta per cominciare.

Gregorio Baltazar

CHOOSING MASS-PRODUCED OVER FAMILY-CRAFTED.
QUESTIONABLE.



UN^QQUESTIONABLE[®]

EXCEPTIONAL AGED PUERTO RICAN RUM



CRAFTED TO BE ENJOYED RESPONSIBLY DONQ.COM
PRODUCED BY DESTILERIA SERRALLES, INC., PONCE, P.R. RUM 40%, 45% ALC/VOL.

PASSIONE DI FAMIGLIA

Tra i botanical di Villa Ugo, la nuova sala dedicata alla miscelazione

DI GIULIA ARSELLI

La torrida estate italiana è stata densa di eventi di bartending. Tra questi, in evidenza, l'happening organizzato dalla famiglia Sabatini nella splendida cornice di Villa Ugo a Cortona. Nella esclusiva residenza, Sabatini ha inaugurato la nuova sala bar dedicata al mondo della miscelazione e l'orto botanico che vede al suo interno crescere i profumi che caratterizzano Sabatini Gin.

Tra il verde delle colline toscane, nella frazione cortonese di Teccognano, sorge la storica residenza di Villa Ugo, luogo di villeggiatura familiare e turistica, testimone della nuova grande passione di famiglia: il Gin. In un party esclusivo personaggi di spicco, esperti del settore beverage e amici, sorseggiando drink a base Sabatini Gin, hanno trascorso le ore passeggiando tra le botaniche che sono alla base del distillato.

In grandi vasche ai piedi di villa Ugo si possono ora vedere e toccare con mano le nove botaniche spontanee (coriandolo, iris, finocchio selvatico, lavanda, foglie di olivo, timo, verbena e salvia) e il pregiato ginepro toscano. «Finalmente le persone potranno venire a visitarci conoscendo così la realtà da cui nasce il nostro Gin», dice Filippo Sabatini, co-founder





SABATINI

IN ALTO, IL
BANCONI CON
LE SPEZIE.
QUI SOPRA
UNA FOTO DI
FAMIGLIA.

del brand Sabatini. «Abbiamo voluto dare un volto al nostro prodotto – continua Niccolò Sabatini – il cocktail bar ricavato dalla vecchia limonaia della villa, ci consentirà di accogliere i nostri ospiti e di poter organizzare eventi legati anche al mondo della miscelazione: masterclass e competition per esempio».

Dunque il protagonista della festa è

stato Sabatini Gin che nasce dall'unione di quattro personalità: Ugo Sabatini, Niccolò Sabatini, Enrico Sabatini e Filippo Sabatini. Tre generazioni con in comune la passione per la famiglia, per la propria terra ma soprattutto per il rito dell'aperitivo. Fu infatti Guglielmo Giacosa, nonno materno di Ugo Sabatini, enologo e amante dei Vermouth italiani a trasmettere questa sua grande passione alla famiglia.

Nato alla fine dell'Ottocento ad Alba, celebre località vitivinicola delle Langhe piemontesi, Guglielmo Giacosa si diplomò in enologia e fu inviato in Bolivia dalla Cinzano per dirigere il locale stabilimento e cominciare la produzione del Vermouth, della cui ricetta era uno dei pochissimi depositari. Successivamente fu trasferito alla sede australiana della Cinzano, a Melbourne. Allo scoppio del secondo conflitto mondiale, Giacosa affrontò un viaggio avventuroso alla volta



dell'Italia per potersi arruolare nell'esercito. Fu però catturato e internato in un campo di prigionia in Australia. Al termine della guerra venne rilasciato e tornò a Melbourne dove fu assunto da una delle più importanti aziende vinicole australiane, la Wynns & Co, per la quale creò una linea di prodotti italiani come il Vermouth e il Marsala, dal nome Boronia. Tornato in Italia alla metà degli Anni Sessanta, terminò i suoi giorni ad Alba nel 1973.

L'impegno e la ricerca della qualità si traduce oggi in un London Dry Gin che vede la propria origine dal legame tra la Toscana e l'Inghilterra. Ma da dove nasce il progetto Sabatini Gin? Enrico Sabatini ebbe l'idea di un Gin mentre era in vacanza a Ibiza, in quella Spagna che è stata la locomotiva della Gin Craze. Da lì a coinvolgere il fratello Niccolò e il padre nel progetto il passo fu breve. Un cugino a Londra si consigliò con Alessandro Palazzi, head bartender del Dukes bar e



oggi testimonial di eccezione, e la successiva consulenza di Charles Maxwell furono alla base di un Gin dal carattere mediterraneo che si può intuire anche dai colori della bottiglia. Infatti, mentre le materie prime sono toscane, la distillazione e l'imbottigliamento sono stati affidati alla Thames Distillers Ltd. di Londra, l'azienda della famiglia Maxwell che da oltre 300 anni distilla alcuni tra i migliori Gin del mondo.

Maxwell, in collaborazione con la famiglia Sabatini, ha sovrinteso alla scelta dei nove botanici e al loro abbinamento



SPEZIE

SOPRA, ALCUNI CONTENITORI E IL GIN PRODOTTO DALLA FAMIGLIA. IN BASSO A DESTRA ALESSANDRO PALAZZI.



creando una ricetta che, rispettando le regole della distillazione classica inglese, offre anche un'esperienza sensoriale che riporta immediatamente alla Toscana creando un nuovo episodio dell'importante legame storico e culturale che unisce la Toscana all'Inghilterra. Un Gin con una gradazione alcolica di 41,3° frutto di un'unione perfetta di storia, sapori, aromi e suggestioni italiane.

Già presente su tutto il territorio nazionale grazie a Spirits of Independence Italia, Sabatini Gin ha già conquistato i palati europei e d'oltreoceano con l'anima toscana che sembra terra prediletta

per il Gin. Il distillato ha un naso intenso con note di ginepro prevalenti, alle quali si accodano sfumature citriche, erbacee e speziate. Al palato Sabatini Gin presenta un grande corpo e risulta morbido ed equilibrato con un finale lungo e persistente. I più attenti percepiranno delle tonalità quasi balsamiche che contribuiscono a dargli una personalità multipla.

Se definire terroir un Gin è impresa ardua la composizione del botanical può imprimere nella mente del consumatore il ricordo di un'esperienza di consumo che lasci immaginare il luogo di origine.

Giulia Arseli

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



MADAME SABATIER di Carlo Simbula **The Spirit – Milano**

INGREDIENTI

- 45 ml Sabatini Gin
- 30 ml succo di lime
- 12,5 ml spicy honey mix
- 25 ml liquore al fico d'india "Figu Morisca"
- 1 tsp polvere di meringa

Dash Assenzio.

Tecnica: reverse dry shake. Glass: coppa cocktail. Guarnizione: fico d'India essiccato



SPRING MOOD di Nicola Ruggiero **Katiuscia – Bari**

INGREDIENTI

- 40ml Sabatini Gin
- 25ml succo di limone
- 25ml honey mix (1di estratto di albicocche 2 di miele mille fiori)
- 15ml Ratafia di ciliegie
- 1 dash di bitter alle noci

Tecnica: shake&strain su ghiaccio. Glass: tumbler.

Garnish: foglia di limone e albicocca disidratata



FROM CORTONA WITH LOVE di Beatrice Marri **Caffè Chieli – Sansepolcro (AR)**

INGREDIENTI

- due fette d'arancia pestate con sciroppo di rosmarino e vaniglia
- 50 ml Sabatini Gin

Top Fever Tree ginger beer

Tecnica: muddle & shake, double strain. Glass: tumbler basso.

Garnish: arancia disidratata e rametto di rosmarino.



COUNTRY BREEZE di Luca Rossi **Muà - Genova**

INGREDIENTI

- 3cl Sabatini Gin
- 3cl shrub ai lamponi
- 2cl succo di lime
- 1cl sciroppo di timo

Top ginger beer

Tecnica: build. Glass: tumbler alto. Garnish: lime disidratato, lampone e timo.



SABATININVESPA di Massimo Dabbicco **Mood - Bari**

INGREDIENTI

- 4 cl Sabatini Gin
- 0,5 cl aceto sukanputi di ananas delle Filippine
- 1 cl Tito's Vodka
- 0,5 cl Americano Cocchi bianco

Tecnica: shake & strain. Glass: cocktail glass. Garnish: lemon zest , ananas disidratata.



PINK GIN TONIC di Giulia Zampieri **Oh My God - Padova**

INGREDIENTI

- 1+1/4oz Sabatini Gin
- 3/4oz Eccentrico Liquore
- 1 oz butter biscuit sciroppo hm
- 1 tsp miele
- 2 dash chocolate bitter
- succo di mezzo lime

Top Fever Tree Aromatic tonic water

Tecnica: shake & strain. Glass: balloon. Garnish: fiore di lavanda, orange peel, briciole di biscotti.

LA FORZA DELL'ACIDO

Equilibrio e gusto per un dosaggio corretto

DI GIOVANNI CECCARELLI

Gli acidi sono sostanze che fanno parte della nostra quotidianità. Possono essere sostanze utilizzate per le pulizie di casa, come l'acido cloridrico, oppure contenuti naturalmente in molti alimenti o addizionati come conservanti, antiossidanti e correttori di gusto. Con il termine acido si indica anche uno dei cinque gusti fondamentali.

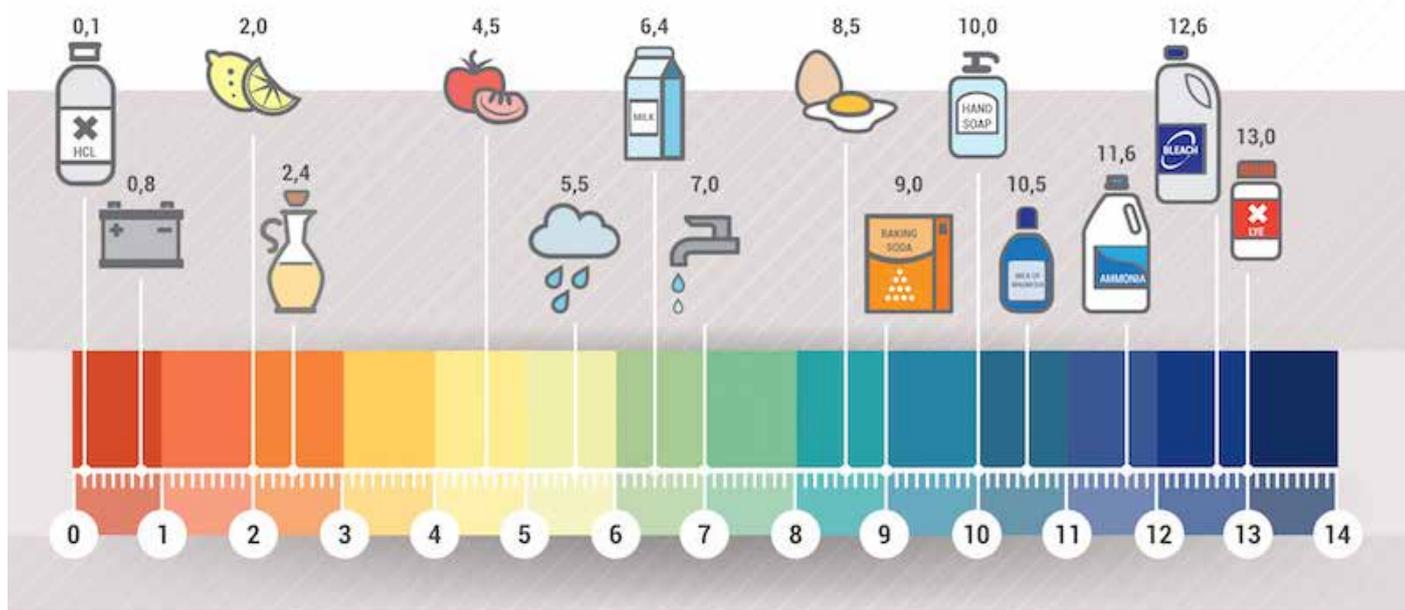
In miscelazione si usano da sempre ingredienti acidi come l'aceto oppure il succo degli agrumi e, da qualche anno a questa parte, alcuni acidi sono utilizzati puri perché additivi alimentari. Di questo avevano già parlato Antonio Parlapiano e Alessandro Palanca (Bartales di luglio 2014 e di agosto-settembre 2017). Antonio ha ribadito l'importanza degli ingredienti acidi all'interno dei drink perché necessari per trovare il giusto equilibrio in molte ricette, mentre Alessandro ha approfondito il discorso sull'utilizzo degli acidi puri, portando alcuni esempi di utilizzo e abbinamento.

Il discorso degli acidi è molto interessante, ma altrettanto complesso. Per capire a fondo il loro utilizzo è necessario conoscere che cosa sono dal punto chimico e soprattutto la fisiologia del gusto acido. In chimica sono state date diverse



definizioni di che cosa sia un acido. In ordine cronologico abbiamo la teoria di Arrhenius, di Brønsted-Lowry e di Lewis; queste non sono in contrasto tra di loro, ma sono ciascuna un'estensione della teoria precedente.

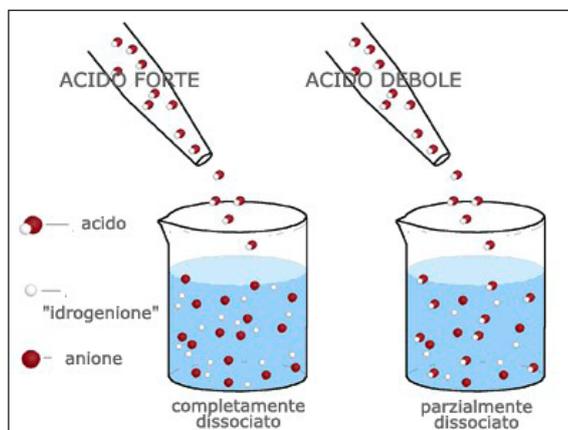
Secondo la teoria di Arrhenius un acido è una sostanza che disciolta in una soluzione acquosa, libera ioni H^+ . Immaginate di prendere dell'acido cloridrico (HCl – formato da Idrogeno e Cloro) e di scioglierlo all'interno di acqua. Non appena in



acqua la molecola si “spezza” (o meglio, si dissocia) in due componenti: H^+ e Cl^- . Poiché si libera uno ione H^+ , secondo questa teoria, HCl è un acido.

La teoria di Arrhenius, così come le altre, definiscono anche che cosa sia una “base”. Una base è una sostanza che disciolta in acqua libera uno ione OH^- . Una base molto conosciuta è la soda caustica (NaOH) che, disciolta in acqua, si dissocia in Na^+ e OH^- .

Come già detto, questa teoria ha dei limiti perché contempla acidi e basi solo in soluzione acquosa, tuttavia è già sufficiente a descrivere il comportamento degli acidi utilizzati in miscelazione ed in cucina. Quando si parla di acidi (e basi), si sente spesso parlare di pH. Il pH è una grandezza che misura l’acidità. Semplificando, il pH misura la concentrazione di ioni H^+ all’interno di una soluzione. Maggiore è la quantità di ioni H^+ in una soluzione, quindi maggiore è la concentrazione,



ACIDITÀ
 QUI SOPRA LA SCALA DEL PH. A SINISTRA, LA DIFFERENZA TRA ACIDO FORTE E DEBOLE. IN APERTURA, IL CHIMICO SVANTE ARRHENIUS.

ne, maggiore è l’acidità di quella soluzione. La scala del pH va da 0 a 14; da 0 a 6 la soluzione è acida, da 8 a 14 è basica mentre a 7 è neutra. Più basso è il valore del pH, maggiore è l’acidità. Attenzione a non confondere il pH con l’intensità del gusto acido.

Un altro parametro legato alla definizione di acido è la “forza”. Gli acidi possono essere forti oppure deboli (così come le basi). Un acido forte è un acido che disciolto in acqua si dissocia completamen-



GUSTO
QUI SOPRA
L'ACIDO
CITRICO.
IN ALTO A
DESTRA IL
PH-METRO.

te mentre un acido debole è un acido che si dissocia solo parzialmente. A parità di concentrazione, una soluzione acquosa di un acido forte ha un pH più basso di una soluzione acquosa di acido debole. I più conosciuti acidi deboli sono l'acido citrico, ascorbico, acetico, malico, tartarico e lattico mentre i più famosi acidi forti sono l'acido cloridrico (muriatico), perclorico, nitrico e solforico.

Gli acidi forti sono i più pericolosi in virtù delle loro proprietà caustiche, corrosive e sono assolutamente da evitare per qualsiasi uso alimentare. Sono pericolosi sia puri che in soluzione. La pericolosità di un acido forte non dipende solo dalla loro capacità di dissociarsi, ma anche da altri fattori come il forte potere ossidante e l'affinità con i tessuti come la pelle. Gli acidi deboli (nella maggior parte dei casi) non sono particolarmente pericolosi, possono essere acquistati e utilizzati, tuttavia possono essere leggermente irritanti.

Quando si parla di acidi nel mondo della miscelazione o della cucina, non si deve confondere l'acidità con il gusto acido. Intuitivamente siamo portati a pensare che una soluzione con pH basso (quindi acidità elevata) sia molto acida al gusto. Purtroppo non è così. Acidità in chimica



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



e acidità gustativa non sono la stessa cosa: il pH non misura l'intensità del gusto acido. È noto infatti che una soluzione di acido acetico o citrico, due acidi deboli comunemente presenti negli alimenti, è molto più acida al gusto, a parità di pH, di una soluzione di acido cloridrico (acido forte, estremamente pericoloso). Oppure pensate alla Coca-Cola. La famosa bevanda americana ha pH 2.4 (quindi chimicamente è molto acida), ma al gusto non è aspra come il succo di limone che ha pH simile. Questo ci fa capire che un pHmetro (strumento per misurare il pH di una soluzione) è uno strumento importante da avere, ma non ci darà un'indicazione precisa sul gusto di una determinata soluzione di acidi.

Per valutare l'acidità di una soluzione



da utilizzare in miscelazione è necessario assaggiare: acido citrico, malico, tartarico, lattico e ascorbico non sono pericolosi se opportunamente utilizzati e dosati. Il consiglio è sciogliere circa 50 grammi di acido (o miscele di acidi) ogni litro di acqua. Questo dato prende come riferimento il quantitativo medio di acido citrico presente nel succo di limone, che tuttavia varia a seconda del punto di maturazione. Chiaramente, se volete rendere più aspro il succo di arancia, di pompelmo o di qualunque altro frutto, riducete sensibilmente questa quantità perché tutta la frutta contiene già degli acidi disciolti.

Riassumendo, per quanto riguarda bartender e cuochi, un acido può essere descritto come una sostanza che libera ioni H^+ in soluzione acquosa. Il pH misura la concentrazione di questi ioni tuttavia l'acidità misurata con un pHmetro non è collegata in senso stretto al gusto acido; per valutare l'acidità gustativa è necessario assaggiare. Gli acidi utilizzabili sono quelli deboli annoverati tra gli additivi alimentari. È comunque necessario prestare attenzione perché vanno dosati e maneggiati correttamente.

Giovanni Ceccarelli

BEVI RESPONSABILMENTE



Una combinazione di rum dai 12 ai 21 anni invecchiati con metodo solera in barrique di rovere bianco americano.

Imbottigliato e invecchiato ai tropici nel favoloso microclima di Barranquilla, ideale per la sua maturazione.

SCOPRI LA BELLEZZA SEDUCENTE E LA MAGIA CARAIBICA DELLA COLOMBIA.



www.ghilardiselezioni.com

LA HECHICERA

RON EXTRA AÑEJO DE SOLERA

WWW.LAHECHICERA.CO

LA HECHICERA



SHAKE IT UP, BABY!

Giovani bartender per la finale promossa da Elisa Carta. Vince Vincenzo Losappio

DI FABIO BACCHI FOTO DI THILO WEIMAR

Con l'emblematica etichetta Art Nouveau, il Liquore delle Sirene è un bitter tonico artigianale, a base di erbe, fiori, radici e frutta, 23 botanical che vengono singolarmente infusi in alcol e poi assemblati insieme.

Nasce sul lago di Garda, s'ispira ai suoi giardini, ai suoi colori, ai suoi tra-

monti e ai suoi profumi. Il nome è un tributo a una delle più belle baie del lago e alla sua storia affascinante. Ed è proprio a Garda, affacciata sull'omonimo lago, che si è svolta la prima edizione di "Shake it up, baby!", la cocktail competition che Elisa Carta, botanist produttrice di Liquore delle Sirene ha voluto dedicare



VINCITORI

DA SINISTRA:
IVAN MILONE;
VINCENZO
LOSAPPPIO;
ROBERTO
CUNICO.

al suo prodotto.

Diciassette giovani bartender italiani, espressione di una nuova generazione che si sta allineando alle tendenze del bartending 2.0, sono stati i partecipanti finalisti di una selezione che ha coinvolto circa 80 ricette. L'incantevole vista sul lago, dall'elegante cornice liberty della terrazza dell'Hotel Vittoria che ha ospitato l'evento, ha fatto dimenticare il tempo non propriamente clemente e ricompensato anche coloro che avevano affrontato un lungo viaggio.

La mixability del prodotto si è rivelata in ricette molto diverse tra loro, espressioni di tecniche e ricerche che non hanno mancato di trarre ispirazione dal fatato mondo delle sirene, da fiabe e leggende che da sempre catturano la fantasia dei più piccoli. Il tenore alcolico delle ricette





PARTECIPANTI
 1. ADOLFO URRU; 2. ANDREA POMO; 3. CLAUDIO SCIARAFFA; 4. FRANCESCA GENTILE; 5. EDRIŠ AL MALAT; 6. EDOARDO BULLIO; 7. FRANCESCO AVAGLIANO; 8. FRANCESCO DRAGO; 9. ILYA GORSHKOV; 10. IVAN MILONE; 11. JACOPO MISIANO; 12. MATTIA LOTTI; 13. ROBERTO CUNICO; 14. MICHAEL TOMMASI; 15. MAURO COLOMBO; 16. SIMONE CONVERTINO; 17. VINCENZO LOSAPPIO, VINCITORE DELLA GARA.



era ben contenuto, in molti casi gli ingredienti esaltavano un'idea "green" e particolare attenzione era posta verso l'uso di ingredienti di piccoli produttori nazionali e non. Liqueure delle Sirene rientra certamente in questa categoria e questo è uno dei trend del bartending futuro, la scelta, cioè, di indirizzare la scelta dei prodotti partner verso produttori piccoli e indipendenti che veicolano valori come tradizione e territorialità.

I bartender finalisti erano di diversa estrazione professionale, provenienti da tutta Italia, e in alcune presentazioni non sono mancati momenti in cui la spettacolarità ha fatto la differenza. La giuria, concorde sul risultato dei tre superfinalisti, ha notato come le differenze dei risultati tra le ricette fossero minime e con punteggi nettamente superiori alla sufficienza, a dimostrazione dell'elevata preparazione di tutti i concorrenti.

La gara. Dalla presentazione delle 17 ricette in concorso sono risultati i tre fi-





nalisti: Vincenzo Losappio, Ivan Milone e Roberto Cunico che hanno affrontato la superfinale che comprendeva tre differenti prove che coinvolgevano tutti gli organi sensoriali.

La prima consisteva nel riconoscere senza alcun tatto e alla cieca, esclusivamente con l'olfatto alcuni botanical. In perfetta parità i bartender hanno indovinato due botanical a testa su quattro.

La seconda prevedeva il riconoscimento di un drink preparato da Claudio Perinelli, uno dei tre giudici di gara. Anche in questo caso i tre bartender erano bendati, ma potevano ascoltare i suoni della fase di preparazione, utilizzare olfatto e palato per indovinare il drink preparato dall'esperto bartender. Nel caso specifico era un Whiskey Sour che tutti hanno indovinato. Anche dopo la seconda prova la classifica era di perfetta parità e il giudizio finale era destinato alla terza prova, la mystery box.

L'unica costante delle box era la presenza di Liquore delle Sirene, ma sappiamo che in questo caso fortuna e senso dell'improvvisazione giocano aspetti importanti. Gli altri prodotti all'interno delle

ALPESTRE

Sinfonia di 34 erbe.



Rilassatevi e assaporate la straordinaria sinfonia di Alpestre: la eseguirà per voi una grande orchestra di 34 erbe officinali invecchiate in botti di rovere secondo un'antica ricetta. Un piccolo grande sorso che vi aprirà il cuore e la mente.

alpestre.it

Distribuito da: OnestiGroup S.p.A.



LOUIS XIII

Rémy de Martin
GRANDE CHAMPAGNE COGNAC

JOHNNIE WALKER.
Blue Label.
A BLEND OF OUR RAREST WHISKIES



GIN PURO
THE ONE



AGNELLI COMPLEMENTS
PARTNER IN CUCINA

Calvisius CAVIAR

110 E LODE

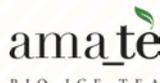
2 OTTOBRE 2017

ALBERGO DELL' AGENZIA
POLLENZO - BRA (CN)

Con il Patrocinio
University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

laBancadellVino

Duina della Grappa



box erano diversi prodotti freschi, spezie e dolcificanti, e brand distribuiti da Ghilardi Selezioni che ha nel suo portafoglio anche Liquore delle Sirene.

Il vincitore alla fine è risultato il barlettano doc Vincenzo Losappio che ha sopravanzato di un punto l'altro pugliese secondo classificato, Ivan Milone di Bari.

Il nome del bitter, Liquore delle Sirene, si ispira a un'antica leggenda del luogo secondo la quale ad alcuni pescatori in una baia del lago apparvero delle Sirene che offrirono loro un elisir.

Liquore delle Sirene ha una gradazione di 23°, colore oro brillante con riflessi zafferano. All'olfatto si presenta intenso e complesso con una nota leggermente pungente, in cui predomina il rabarbaro, seguito da note di frutta mediterranea e spezie dolci, erbaceo. In bocca ha un attacco morbido e caldo. Gioca l'altalenarsi armonico dei botanicals in cui frutta e fiori profumati, come Rosa Canina e Fiori



GARA
I GIUDICI SI
CONSULTANO
PRIMA DEL
VERDETTO
FINALE.

d'Arancio, fanno da sfondo alle note di China e Genziana. Il finale è lungo e teso che oscilla dalla pungenza dello zenzero alla dolcezza della vaniglia Bourbon. Ha un sapore vivo e persistente che evolve verso il caramello salato.

In conclusione, buona la prima diremmo. Per la seconda edizione Elisa Carta promette importanti evoluzioni.

Fabio Bacchi

LE RICETTE

1° CLASSIFICATO

ODISSEA

di Vincenzo Lasappio
The Spirit - Milano

INGREDIENTI

- 30 ml Liquore delle Sirene
- 10 ml Mastiha
- 10 ml honey mix salato hm
- 15 ml Talisker Storm Whisky
- 60 ml estratto di ananas cotta al forno

Tecnica: shake. Glass: calice vintage. Garnish: cialda di ananas disidratata, fiore edule, spolverata di rizoma di rabarbaro

2° CLASSIFICATO

ONDE E LENZUOLA

di Ivan Milone
Raro- Bari

INGREDIENTI

- 30ml Liquore delle Sirene
- 30ml Leyrat Cognac n.1
- 30ml Rum Arrangè Sensual hm*
- 1bsp miele di acacia

Metodo: stir & strain. Glass: coppetta. Garnish: zest di arancia e cioccolato.

*Rum Arrangè: Rum Anejo, arancia, vaniglia, cannella, limone disidratato, fava Tonka, Bois Bandè, mango

3° CLASSIFICATO

IN FONDO AL MAR...

di Roberto Cunico
Nonin - Montecchio
Precalcino (VI)

INGREDIENTI

- 30ml Liquore delle Sirene
- 45ml Vermouth Berto infuso allo zenzero essiccato
- 22,5ml Mezcal Espadin Nuestra Soledad

Tecnica: stir. Glass: cocktail glass. Garnish: peel di pompelmo rosa e alga kombu

LA REGOLA DEL TRE

3 – INGREDIENT COCKTAILS

ROBERT SIMONSON – Foto di Colin Price
Ten Speed Press – 166 pag. – Usd 12,43

Sulla storiografia dei cocktail sono stati scritti tanti interessanti libri che hanno inaugurato un filone editoriale che ha avuto e continua a riscuotere molto successo. Di conseguenza potrebbe passare inosservata l'ennesima uscita sul tema. Quindi perché acquistare un altro libro che parla di temi interessanti, ma comunque profondamente discussi?

3 Ingredient Cocktails è uscito in USA da pochissimi giorni e ha una particolarità: si concentra su tutti quelle riuscite ricette composte da tre ingredienti. Non è una sottigliezza da poco. Negli ultimi anni la *cocktail culture* ha visto bartender lanciarsi in interessanti ricerche di ingredienti diversi che spesso necessitavano di articolati bilanciamenti. Da qui ai casi di una degenerazione con improbabili esasperazioni, magari anche non volute, il passo è stato breve. *3-Ingredient Cocktails* lo interpretiamo come un richiamo a una semplicità originale che vuole ricondurre a un bartending più divertente, semplice, preciso e conciso su un bilanciamento che esalti i singoli componenti anziché appiattirli su gusti primari che coprono le singole sfumature. Temi questi che condizionano



anche il cliente. In pratica l'autore ci vuole dire che i drink migliori sono spesso quelli fatti con tre ingredienti, e che non è necessario uscire da un supermercato con un carrello di generi alimentari per creare un buon mix.

Tra le ricette classiche, il libro distingue quelle propriamente dette, come Japanese Cocktail, Bee's Knees, Harvey Wallbanger, e alcune, forse meno note, ma contemporanee come Remember the Alimony, Little Italy, La Perla, e altre. In totale vengono presentate 75 ricette organizzate per stile e varianti sul tema, condite con dovute e concise spiegazioni di realizzazione, bellissime foto a colori.

Robert Simonson, nativo del Wisconsin e attualmente di base a Brooklyn dove vive sin dal 1988, scrive di cocktail, spirit e bar sul New York Times sin dal 2000, su GQ, Imbibe, Lucky Peach, Whisky Advocate e altre pubblicazioni di settore, oltre a essere l'autore di altri noti libri come *A Proper Drink* e *The Old Fashioned*.

Alessandro Palanca

Georgi Radev, Mahiki London



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

Piña Real
 Infused with premium pineapples from Costa Rica

Black Cherry Real
 Infused with premium Chilean Black Cherries

Blueberry Real
 Infused with premium Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest

Peach Real
 Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches

Mango Real
 Infused with Alfonso Mangoes from India

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

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

Strawberry Real
 Infused with hand-picked Camarosa, Ventana and Albion Strawberries from California

Pumpkin Real
 Infused with premium pureed Pumpkin the Jalisco region of Mexico

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

Ginger Real
 Infused with premium Laitwa Ginger puree

Passion Real
 Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

Kiwi Real
 Infused with premium Kiwi from New Zealand



DURO.PURO. BLOCCO

GHIACCIO ALIMENTARE CONFEZIONATO



DIVENTA NOSTRO PARTNER

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

