BarTales

ANNO V | N. 4 | DICEMBRE 2017

LIQUID STORY

LA HORA DEL VERMUT

Cocktail story
LO SVEDESE D'ORIENTE

Hot spirit
IL BOURBON CHE VALE UN PERÙ

Focus
IL SAPORE CARO DI UN BLUFF

SOMMARIO

5 **L'editoriale** di Melania Guida
L'ORA DEL VERMUT E DI GAUDÌ

6 **News** DAL MONDO

8 **Cocktail Story** di Luca Rapetti
LO SVEDESE D'ORIENTE

20 **Liquid Story** di Fabio Bacchi
LA HORA DEL VERMUT

34 **Hot spirit** di Alessandro Palanca
IL BOURBON CHE VALE UN PERÙ

44 **Zoom** di Valentina Rizzi
DOSAGE ZERO: GUSTO NUDO E PURO

54 **Report** di Luca Rapetti
FOCUS SUL VERMOUTH

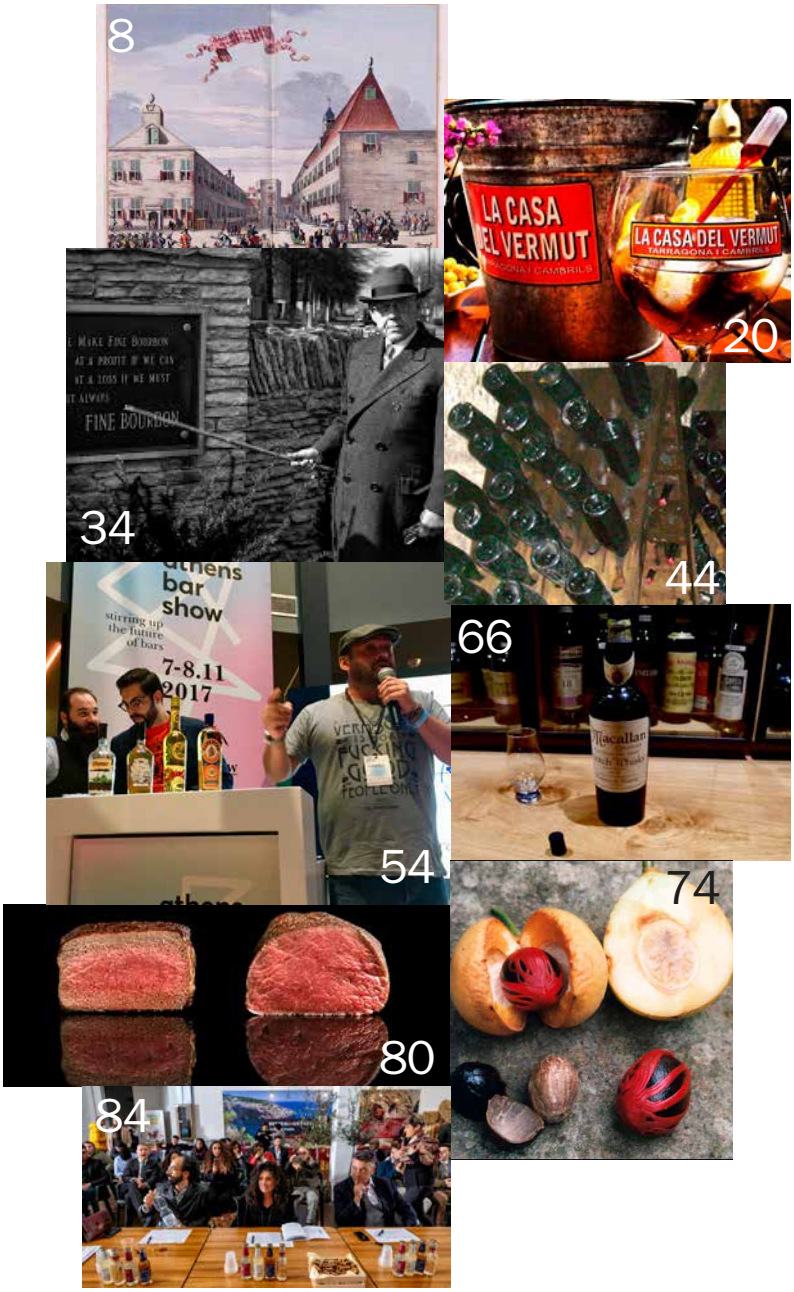
66 **Focus** di Giulia Arselli
IL SAPORE CARO DI UN BLUFF

74 **How to mix** di Giovanni Ceccarelli
DOLCE E INTENSA: MOSCATA

80 **How to feel** di Giovanni Ceccarelli
A FUOCO GENTILE

84 **Competition** di Giulia Arselli
PER UN BARTENDING PIÙ GREEN

96 **Book corner** di Alessandro Palanca
IN NOME DEL WHISKY



BarTales ANNO V | N. 4 | DICEMBRE 2017

DIRETTORE RESPONSABILE
Melania Guida
(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE
Fabio Bacchi
(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA
Cinzia Marotta
(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO
Giulia Arselli, Giovanni Ceccarelli, Alessandro Palanca, Luca Rapetti, Valentina Rizzi

EDIZIONE WEB A CURA DI
SkillLab srl
(consulenza@s-lab.it)

Registrazione. n. 35 del 8/7/2013 Tribunale di Napoli
www.bartales.it

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

IN COPERTINA
Elaborazione grafica di "Café Torino Barcellona" – Fonte Immagine

BEVI RESPONSABILMENTE

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

¡TIERRA! LA PERFETTA SINTESI DI GUSTO E QUALITÀ SOSTENIBILE.

ARMANDO TESTA

¡TIERRA! 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. ¡Tierra! Selection, 100% Arabica di montagna dagli aromi floreali e fruttati, e i due ¡Tierra! 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

TORINO, ITALIA, 1895

PPS

PELLEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits

EROUVA®

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÁ

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

www.pellegrinispa.net Pellegrini Spa

L'ORA DEL VERMUT E DI GAUDÌ

Forse è uno dei più belli, con ogni probabilità l'edificio più rappresentativo del genio di Gaudì. Tra luminosi elementi gotici e calde citazioni mediterranee, un'autentica esplosione di vitalità ed energia. A 130 anni dalla costruzione, in quello che un tempo era il villaggio rurale di Gràcia, Casa Vicens (*nella foto*), la prima opera progettata dal celebre architetto catalano, ha appena riaperto i battenti dopo un lungo restauro. È l'occasione per ripensare a Barcellona, cuore pulsante di una Spagna giovane e dinamica, da sempre custode di tradizioni antichissime e prestigiose. Una per tutte, quella del Vermut. Che sull'onda del rinnovato interesse che l'aromatizzato gode ormai un po' dappertutto, vive una nuova fortunatissima stagione. Perché forse non tutti sanno che proprio la Spagna, già a fine Ottocento, è stata uno dei paesi a fare propria la tradizione del Vermut. Grazie a Flaminio Mezzalama, (*a pag. 20*) importatore per tutta la penisola iberica del Martini&Rossi e patron di due straordinari bar di successo: il Petit Torino e il Café Torino. Il nome, Torino, fu un chiaro omaggio alla città patria del vino aromatizzato, e i due caffè storici, nel giro di poco, complici artisti e intellettuali del tempo, lanciarono il Vermut come l'aperitivo per eccellenza, l'ultima moda in fatto di bere. E qui ritorna Gaudì. Il maestro del modernismo catalano, che ha regalato alla città icone visionarie come la Sagrada Familia, insieme con i migliori artigiani e decoratori (Mezzalama non badò a spese) profuse il suo estro specialmente nel salotto arabo del Café Torino, nel mezzo dell'incrocio fra il Paseig de Gracia e la Gran Via e al cui posto oggi, va ricordato, c'è una gioielleria. Così come va ricordato che nel 1903 il Café si aggiudicò il premio come miglior esercizio commerciale della città. Ancora otto anni di successo e poi avrebbe definitivamente chiuso. Per dare inizio al mito.

VER–MÒ

Dall'idea di due amici nasce Ver–mò, un nuovo Vermouth prodotto presso La Canellese, storica azienda in provincia di Asti. Il 75% di un Vermouth è vino a bacca bianca italiano al quale si aggiungono alcool, zucchero e spezie. Il processo di produzione dura più o meno 3 mesi. Le spezie subiscono quasi un mese di macerazione per ottenere l'estratto che riposerà qualche giorno per acquisire limpidezza prima di essere unito a vino e zucchero. All'olfatto spiccano note di agrumi, erbacee di menta e salvia, vaniglia del Madagascar, liquirizia e cannella. Al palato: spezie, l'amaro del rabarbaro, nel complesso fresco, con un lungo finale.

N°3 SPECIAL RELEASE

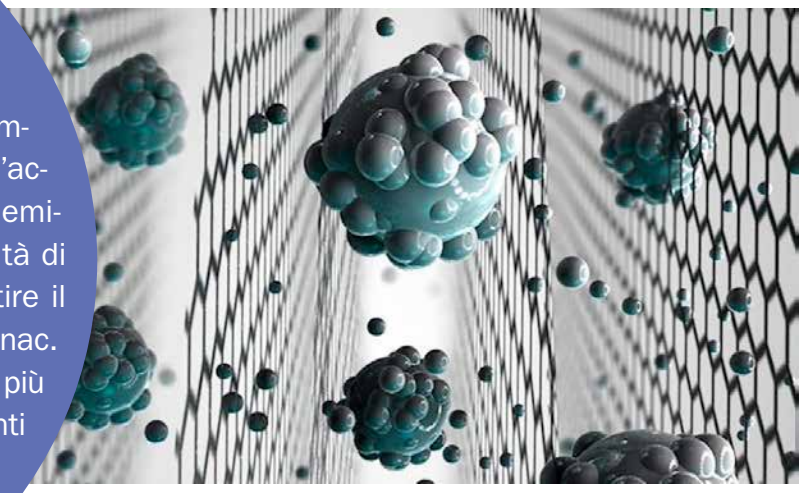
Il London Dry Gin prodotto su ricetta originale da Berry Bros. & Rudd, lancia una special release prodotta in soli 5.000 esemplari. Il progetto è frutto anche di una collaborazione con il film "Kingsman: The Golden Circle" nel quale appare la sede storica di Berry Bros & Rudd al 3 di St James Street, Londra. Il Gin presenta il botanical classico nella sua composizione, 3 frutti e 3 spezie, ma con gradazione di 49°. Berry Bros & Rudd sono i più antichi commercianti britannici di vini e spiriti.

DRINK E TATUAGGI

Ancore e cuori, rose e sirene: Abbondio, marchio storico italiano di soft drink nato nel 1889 e acquisito da Eurofood nell'aprile 2016, illumina la notte con "Tattoos", la nuova linea di prodotti per la mixology ispirata all'arte dei tatuaggi old school. "Tattoos" parla ai protagonisti del mondo della notte con una selezione premium di tonics, ginger ale e ginger beer dalla forte personalità: 6 bottiglie che racchiudono 200 ml di prodotti di altissima qualità e 100% naturali – caratteristiche di Abbondio da oltre 100 anni.

PRODIGI DI GRAFENE

Le membrane, o fogli di ossido di grafene sono impermeabili a qualsiasi solvente a eccezione dell'acqua. Un gruppo di scienziati della School of Chemical Engineering e Analytical Science dell'Università di Manchester è riuscito a modificarle per consentire il passaggio di tutti i solventi. Come Whisky e Cognac. La membrana ultrasottile è in grado di filtrare la più piccola delle particelle, anche quelle di coloranti organici piccole come un nanometro disciolto in metanolo. Così che lo spirito bianco può avere lo stesso gusto dell'originale invecchiato.



OTTO PER OTTO

"Il giro del mondo in 8 film e 8 cocktail +1" è il tema della nuova edizione di *Ubriachi di cinema*, la rassegna curata da Benedetta Gargano e Thethirsty.one (Christian Trentola) in programmazione al cinema Hart di Napoli, con la direzione di Maria Luisa Firpo. Ogni giovedì, fino al 17 maggio, ore 21, un meraviglioso viaggio nel mondo del cinema degustando storici cocktail abbinati alla pellicola. Tra Whiskey Sour e Cosmopolitan, un grande viaggio nel gusto.

VILLA MASSA&ZAMORA

Già in possesso del 51% della quota azionaria di Villa Massa, la spagnola Zamora ha completato l'acquisto al 100% della casa produttrice di Limoncello a Sorrento sin dal 1890. Emilio Restoy, CEO di Zamora Company, ha commentato: «Questa acquisizione è il risultato dell'impegno assunto dalla famiglia Massa di investire nei tradizionali valori del marchio, mantenendo l'identità e l'autenticità del marchio come un Liquore di Limone di Sorrento IGP creando una visione globale dell'azienda».

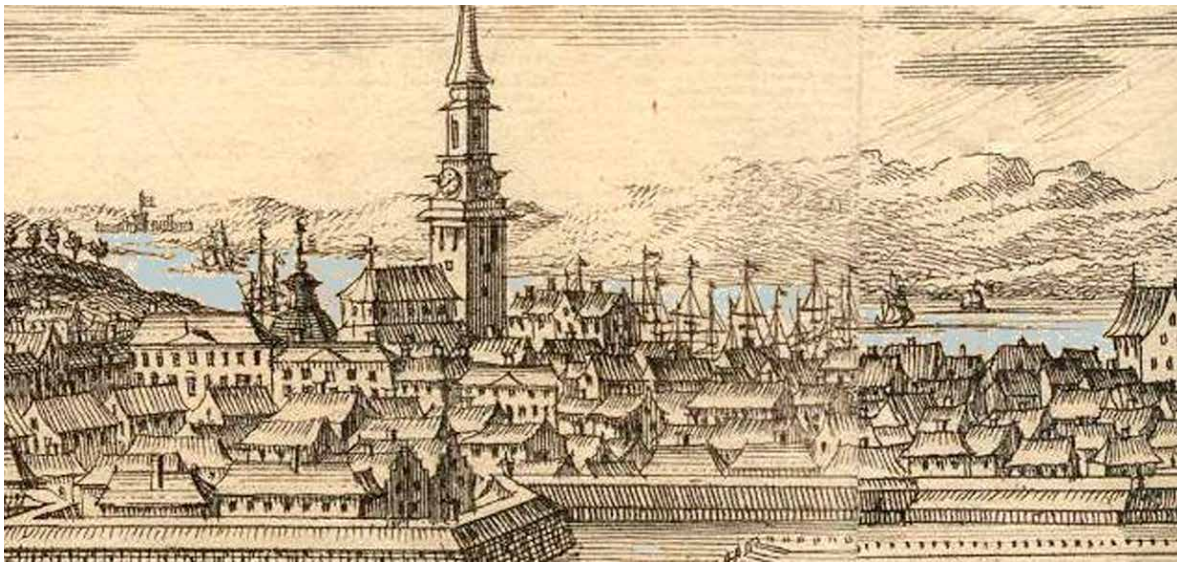
Zamora Company, produttore del marchio di liquori spagnolo Licor 43, ha stabilimenti di produzione in Spagna, Italia e Repubblica Dominicana e ha un fatturato annuale di 160 milioni di euro.

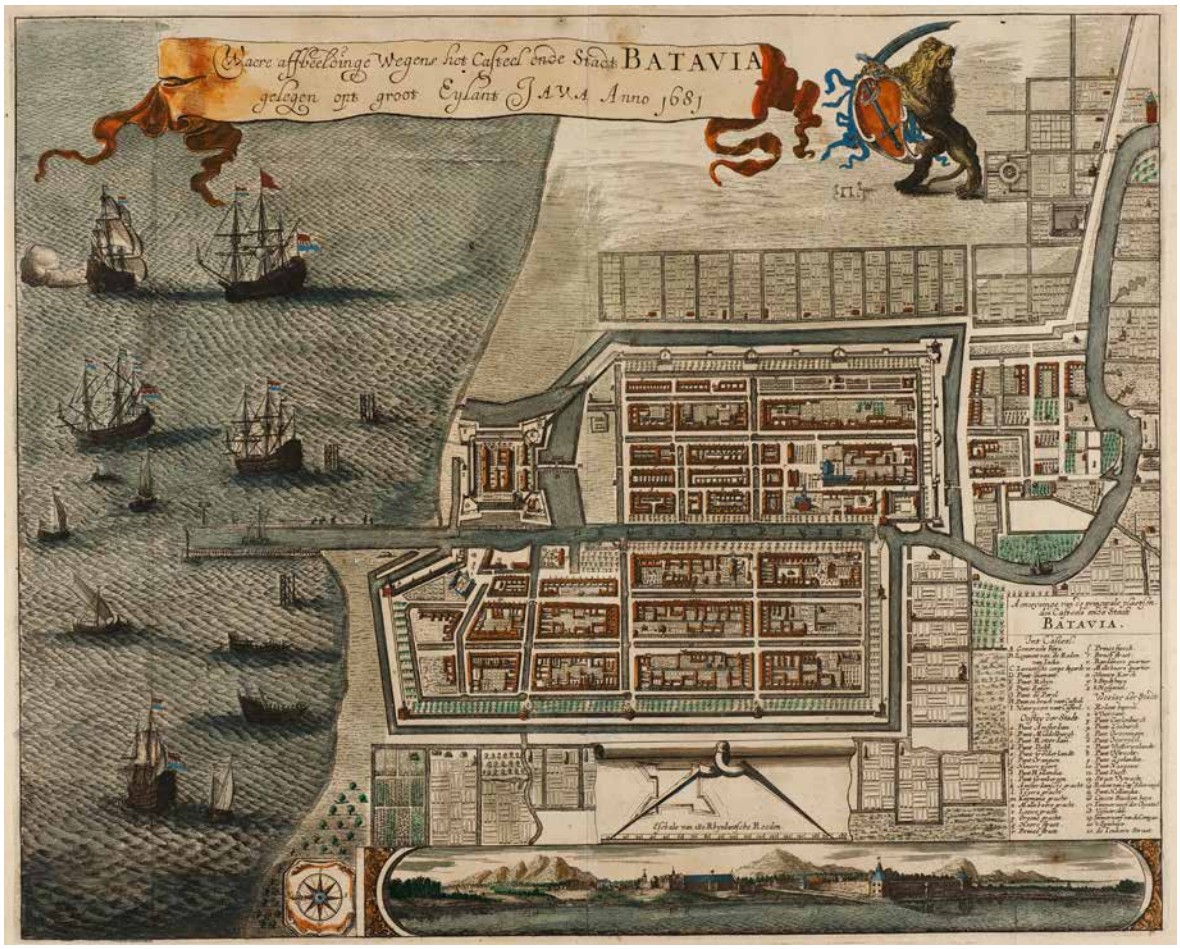
LO SVEDESE D'ORIENTE

A base di Batavia Arrack ha un ruolo cruciale nell'evoluzione della moderna mixology

DI **LUCA RAPETTI**

Il Punch rappresenta l'origine dell'odierna cultura del cocktail, che nel corso degli ultimi tre secoli ha visto l'evoluzione di questa primordiale mistura di cinque ingredienti dare vita a molteplici e diverse categorie di bevande alcoliche. L'etimologia della parola deriva dall'Hindi *pāmced*, che significa "cinque", riferendosi così agli ingredienti che componevano questa bevanda: distillato, zucchero, acqua, limone e spezie. Si rese popolare già nel XVIII secolo in alcuni paesi europei, primo fra tutti in Inghilterra ove ancora oggi il Punch occupa un posto di eccellenza





BATAVIA
A SINISTRA LA CAPITALE OLANDESE DELL'ISOLA COSTRUITA NEL 1610 SUL SITO DELLA VECCHIA CITTÀ DI JACARTA. IN BASSO FEDERICO I DI SVEZIA. NELLA PAGINA ACCANTO IL PORTO DI BATAVIA ALL'EPOCA DELLA ENGLISH EAST INDIA COMPANY E COLIN CAMPBELL SUO FONDATORE.

nelle occasioni conviviali.

Le spedizioni via mare volte all'esplorazione di nuove terre e l'intensificarsi delle rotte commerciali videro la presenza di inglesi, olandesi, portoghesi soprattutto durante il XVII e XVIII secolo nei territori del sud est Asiatico. Anche la Svezia giocò le sue carte. Nel 1731 venne fondata la Swedish East India Company, riconosciuta ufficialmente dalla famiglia reale svedese, e che operò come compagnia di monopolio sino al 1813, con sede a Göteborg.

Durante i suoi anni di attività la Swedish East India Company effettuò un totale di 127 spedizioni, la maggior parte delle quali verso i territori cinesi, con una durata media compresa tra i 16 ed i 18 mesi per ogni viaggio.

Uno dei cofondatori della compagnia era Colin Campbell, mercante scozzese vissuto tra il 1686 ed il 1757 che aveva maturato precedenti esperienze con la English East India Company, e che successivamente divenne il primo ambasciatore

del re Federico I di Svezia presso l'imperatore cinese. Non a caso gli interessi commerciali del regno svedese erano concentrati sui territori cinesi e in particolar modo su Canton, l'odierna Guangzhou,

Simply Squeeze

REÀL

COCKTAIL INGREDIENTS®

Simone Caporale, Cocktail Extraordinaire

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

Piña Reàl
Infused with premium pineapples from Costa Rica

Black Cherry Reàl
Infused with premium Chilean Black Cherries

Blueberry Reàl
Infused with premium Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest

Peach Reàl
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches

Mango Reàl
Infused with Alfonso Mangoes from India

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

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

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

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

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

Ginger Reàl
Infused with premium Laiwu Ginger puree

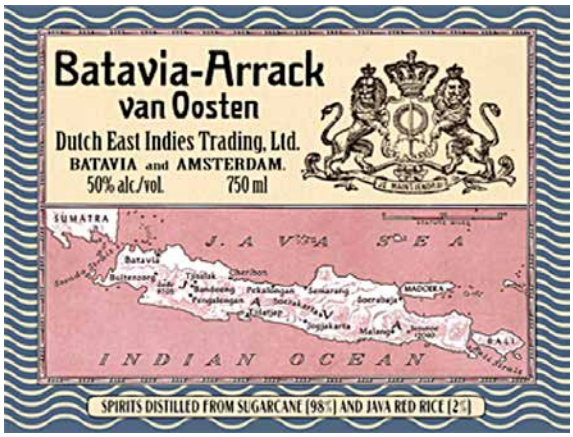
Passion Reàl
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

Kiwi Reàl
Infused with premium Kiwi from New Zealand

Flavorful **Mixable** **Squeezable**

www.realingredients.com

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



Kongl. Maij:ts
Nådige
PRIVILEGIUM
Åt
Commissarien
HINDRICH KÖNIG
& Compagnie,
Angående en
Fart och Handel
på
Ost-Indien,
Gifwet Stockholm i Råd-Cammaren den
14 Junii 1731.
Trykt uti Hårleriographi Regni Trykkeriet af
HARTWIG GERCKEN.

NAVIGAZIONE

QUI SOPRA LA NAVE GOTEBORG COPIA DI UNO STORICO VASCELLO DELLA SWEDISH EAST INDIA COMPANY. A SINISTRA IL SIGILLO DELLA SEIC. QUI ACCANTO IL PRIVILEGIO REALE CONFERITO ALLA COMPAGNIA E PIÙ A SINISTRA L'ETICHETTA DEL BATAVIA ARRACK.

importante porto di mare e luogo d'incontro dei mercanti provenienti dai territori e dalle isole del sud est asiatico.

Prima di dirigersi verso Canton, ogni spedizione svedese era solita effettuare uno stop nei pressi della cittadina spagnola di Cadice, ove, oltre al prelibato vino locale, venivano acquistate notevoli quantità di argento, considerato l'unica forma di pagamento accettata dai mercanti cantonesi.

Nel 1733 la Fredericus Rex Sueciae, prima nave della Swedish East India Company, giunse al porto cinese e qui il suo equipaggio scoprì distillati conosciuti con il nome di Arrack, ottenuti dalla fermentazione e distillazione di materie prime quali canna da zucchero, riso e palma da cocco. Erano il Goan Arrack, prodotto in modo simile al Ceylon Arrack, ovvero attraverso la distillazione del Toddy, il succo fermentato della palma da cocco e originario di Goa, e il Batavian Arrack, ottenuto dalla distillazione di un fermentato di zucchero di canna e riso rosso, che donava un sottile ma percettibile tono affumicato al prodotto finale. Questo era un distillato originario dell'isola di Java ed il cui nome deriva da Batavia, la capitale olandese

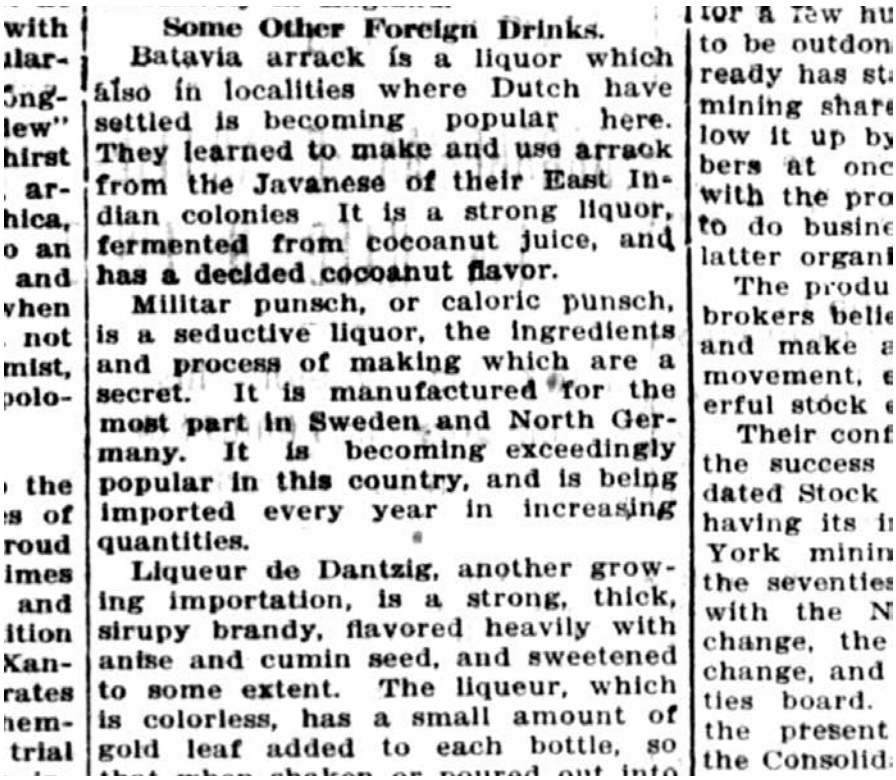
BEVANDE
SOPRA CONSUMO LOCALE DI BATAVIAN ARRACK. QUI ACCANTO PEHR OSBECK, ESPLORATORE E NATURALISTA SVEDESE. A DESTRA LA RESIDENZA DEL GOVERNATORE GENERALE OLANDESE A BATAVIA.

PEHR OSBECK
Pastellmålning (beskuren) tillskriven
M Lindgren

dell'isola costruita nel 1610 sul sito della vecchia città di Jacarta.

L'interesse per questi due prodotti crebbe tra i mercanti svedesi, i quali acquistavano il Goan Arrack dagli Inglesi, essendo Goa sotto il dominio inglese e il Batavian Arrack dagli Olandesi. A distanza di poco più di dieci anni, nel 1745, i quantitativi di Arrack importato in Svezia ammontavano già ad alcune migliaia di litri. La nave cargo Göteborg ne scaricò ben 3.768 litri, e sempre nello stesso anno altre tre navi trasportarono un totale di 9.264 litri.

Nel 1750 Pehr Osbeck, esploratore e naturalista svedese, venne scelto dalla



Some Other Foreign Drinks.

Batavia arrack is a liquor which also in localities where Dutch have settled is becoming popular here. They learned to make and use arrack from the Javanese of their East Indian colonies. It is a strong liquor, fermented from cocoanut juice, and has a decided cocoanut flavor.

Militar punsch, or caloric punsch, is a seductive liquor, the ingredients and process of making which are a secret. It is manufactured for the most part in Sweden and North Germany. It is becoming exceedingly popular in this country, and is being imported every year in increasing quantities.

Liqueur de Dantzig, another growing importation, is a strong, thick, sirupy brandy, flavored heavily with anise and cumin seed, and sweetened to some extent. The liqueur, which is colorless, has a small amount of gold leaf added to each bottle, so

Swedish East India Company per il comando di una nave diretta verso la Cina, la Prince Charles, con partenza dal porto di Göteborg. Giunse a destinazione nel 1751 e le sue preziose descrizioni e resoconti diedero un ulteriore impulso al commercio di Arrack. Osbeck raccontò di come l'Arrack venisse stoccato in botti di legno di varia misura, come le "liggare" (barrels) le "fastager" (hogsheads) e le "fat" (casks) e come, nei primi anni del suo commercio, venisse trasportato solo per il consumo a bordo, con la dicitura "Provisons for Voyage". Quello che invece era classificato come "pacotille", ovvero qualcosa di poco valore, poteva essere venduto all'asta una volta giunto in porto. Inoltre, fornì una chiara differenziazione qualitativa dei due prodotti alcolici. Il Goan Arrack era più leggero, con un colore paglierino e più scarso in qualità, mentre il Batavian risultava molto simile al Brandy francese, seppur la sua qualità non fosse mai costante. Per questo i mercanti si erano muniti di uno speciale strumento che ne misurava, in maniera approssimativa, il contenuto alcolico, molto simile all'attuale idrometro.

Furono probabilmente i marinai di ritorno in Svezia che, durante i lunghi viaggi per mare, iniziarono a mescolare questa bevanda con zucchero e spezie, che erano comunque trasportate a bordo come merce da rivendere in patria. Lo stesso Osbeck riportò anche una ricetta di Punch, così composta:

- 1 quart (circa 1 litro) di acqua bollente
- ½ pinta (circa 250 ml) di Arrack
- 1 pound (circa 500 gr) di zucchero
- 5/6 limoni
- Una noce moscata grattugiata

Questo Punch veniva frequentemente servito sulle navi della Swedish East India Company, riscaldato attraverso l'immersione di sfere di ferro incandescenti. Secondo alcune testimonianze dovevano essere le stesse palle di ferro usate come munizione per i cannoni presenti sui

50. Arrack.

Most of the arrack imported into this country is distilled from rice, and comes from Batavia. It is but little used in America, except to flavor punch; the taste of it is very agreeable in this mixture. Arrack improves very much with age. It is much used in some parts of India, where it is distilled from *toddy*, the juice of the cocoanut tree. An imitation of arrack punch is made by adding to

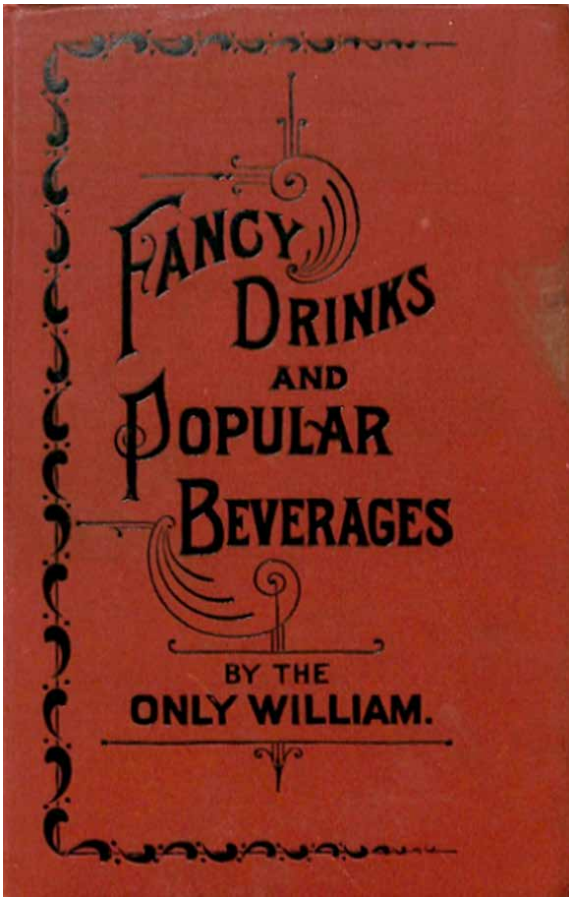
DOCTOR COCKTAIL

1 jigger Cederlund's Punch
Juice 1 lime

Shake well in a mixing glass with craced ice, strain into cocktail glass and serve very cold.

DRY COCKTAIL

1 jigger Hostetter Bitters



RICETTE
SOPRA BATAVIAN ARRACK IN HOW TO MIX DRINKS DI JERRY THOMAS 1862.
SOTTO, DOCTOR COCKTAIL, CONTENUTA IN "RECIPES FOR MIXED DRINKS".
QUI A DESTRA IL COCKTAIL.

vascelli. Inoltre, durante il soggiorno di Osbeck e del suo equipaggio in Cina, essi erano soliti consumare questa bevanda durante la cena e in generale nelle ore serali.

Il commercio e le importazioni di Arrack verso il continente europeo e la Svezia in particolare, crebbero sempre più anche durante il XIX secolo. Nel 1824 il commerciante svedese Joan Cederlund Sönner (1800-1864) ricevette l'autorizzazione per il commercio di vini e distillati. Negli anni successivi venne in possesso di alcuni magazzini, localizzati al di sotto del castello di Stoccolma, e qui vi installò diverse botti e contenitori in legno di varia capienza. Quello più grande era chiamato Stora Styckete e conteneva ben 24.000 litri. Siccome uno dei suoi prodotti di maggior successo era proprio il Batavian Arrack, ed essendo a conoscenza della popolarità del Punch preparato con questo distillato, nel 1845 decise di iniziare a produrre il suo Punch e venderlo già imbottigliato. L'intento era di farlo consumare soprattutto come bevanda rinfrescante piuttosto che come bevanda calda. A quel tempo il Batavian Arrack aveva un tenore alcolico di circa il 70%. Per questo motivo Cederlund lo unì ad acqua, zucchero e vini ad alta acidità, che non andavano incontro alla rapida ossidazione che si sarebbe manifestata con l'impiego di succhi citrici freschi. Veniva poi inserito all'interno di

botti, lasciato maturare per alcuni mesi e poi imbottigliato.

Così nacque lo Swedish Punsch, che non tardò molto ad attraversare l'oceano e sbarcare negli Stati Uniti d'America. Infatti nel XIX secolo ed agli inizi del XX secolo, il flusso migratorio dalla Svezia verso gli USA vide un totale di 1,3 milioni di svedesi giungere in questa nuova terra, che aveva molto di più da offrire della terra natia, dove la maggioranza della popolazione viveva ancora di agricoltura e pastorizia. Un articolo del "The Daily Dispatch" di Richmond, datato 1857, sottolineava come il consumo di Brandy in Svezia fosse elevato e che quello legato allo Swedish Punsch fosse concentrato maggiormente nelle ore serali. Pochi anni dopo, il 3 luglio 1860, il "The New York Herald" pubblicò un annuncio riguardante l'apertura di uno stabilimento per il confezionamento di Swedish Punsch proprio a New York, al n. 64 di White Street, da parte di un certo Casten Lychou & Co. Veniva specificato l'impiego di Old Batavian Arrack per la realizzazione della ricetta e se ne consigliava il consumo con ghiaccio e soda per ottenere una bevanda rinfrescante.

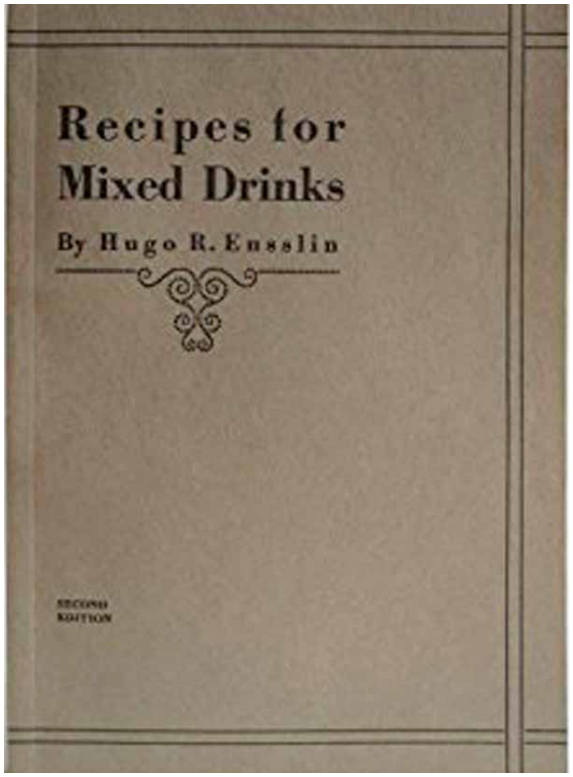
Con il passaggio al XX secolo, la popolarità di questo prodotto "tipicamente scandinavo ma con un'anima orientale" non si affievolì, bensì molte compagnie americane, come per esempio la "The Sweden-American Company" con sede a Cincinnati in Ohio, si specializzarono nell'importazione di prodotti europei e soprattutto svedesi, tra i quali spiccava appunto lo Swedish Punsch.

Scorrendo altri articoli pubblicitari del periodo è possibile notare come fossero elencati diversi tipi di Swedish Punsch. Uno tra tutti il Caloric Punch, che altro non era che lo Swedish Punsch così etichettato soprattutto per il mercato americano, e che dava l'idea di una bevanda rinvigorente.

Nel 1917 erano presenti sul mercato i marchi *Cederlund's Caloric, Platins, Grönstedts Blue* e *Carlshamns Flaggpunsch* e durante l'estate svedese, a Stoccolma, gli abitanti della cittadina erano soliti recarsi in luoghi all'aperto e consumare notevoli quantitativi di questa bevanda che aveva definitivamente assunto caratteri di convivialità. Col passare del tempo mutò la sua ricetta originale omettendo la parte di acqua e conferendo così un

Il Batavian Arrack con l'aggiunta di acqua, zucchero e vini molto acidi diventò lo Swedish Punsch

ANTICA RICETTA PUGLIESE
AMARO
PUGLIESE
FIUME
Il modo migliore per fare
Festa
AMARO
PUGLIESE
NON SOLO UN DIGESTIVO
BEVI RESPONSABILMENTE
www.fiumeliquoriesciroppi.it
Fiume liquori & sciroppi
50
ANNI



Prefeldt Highball.—Take large sherry glass, fill ½ full with Swedish punch. Fill other half with Rhine wine and serve.

72. Doctor Cocktail.

⅓ Cederlund Swedish Punch, ⅓ Orange Juice, ⅓ Lemon Juice.

Shake well and strain into cocktail glass.

73. Diki-Diki Cocktail.

⅔ Calvados, ⅙ Caloric Punch (Swedish Punch), ⅙ Grape Fruit Juice.

(*This is a very popular cocktail in London by "Robert," the well known bar-tender.*)

57. C. F. H. Cocktail.

⅛ Grenadine, ⅛ Swedish Punch, ⅛ Calvados, ⅛ Lemon Juice, ½ Gin.

Shake well and strain into cocktail glass with a cherry.

24

MIXED DRINKS. 33

49. Swedish Punch.

A hot glass half filled with boiling water; add to this enough Swedish punch essence to make it palatable; add a little nutmeg if desired.

RICETTE
DALL'ALTO: SWEDISH PUNSCH IN 1913 BARTENDERS' MANUAL; SWEDISH PUNSCH IN 1923 HARRY OF CIRO'S ABC OF MIXING COCKTAILS; SWEDISH PUNSCH IN 1923 HARRY OF CIRO'S ABC OF MIXING COCKTAILS; SWEDISH PUNSCH IN FANCY DRINKS 1896 DI WILLIAM SCHMIDT.

gusto finale più dolce ed alcolico.

Analizzando invece l'impiego e l'evoluzione che lo Swedish Punsch ha avuto nel settore del bartending, si può affermare come l'Arrack di per sé fosse un ingrediente già presente sin dagli inizi della miscelazione dell'800. Nello specifico lo si trova nel manuale di Jerry Thomas "How To Mix Drinks" del 1862. Qui è presente la ricetta dell'Arrack Punch e viene inoltre spiegato come il Batavian Arrack fosse quello maggiormente importato negli USA. In altri ricettari del XIX secolo è costantemente elencato l'Arrack e alcune ricette a esso legate, una fra tutte l'Arrack Punch che, salvo piccole eccezioni, risulta essere del tutto uguale a quella fornita da Osbeck nei suoi resoconti di viaggio.

In "Fancy Drinks and Popular Beverages" compilato da "The Only" William Schmidt nel 1896 compare una delle prime menzioni di Swedish Punsch in un cocktail book. La ricetta indicava di aggiungere un po' di essenza di Swedish Punsch a un certo quantitativo di acqua bollente e completare con noce moscata. Passeranno invece alcuni anni prima di trovare lo Swedish Punsch come ingrediente in un cocktail e non più come prodotto a sé stante. In "Hoffman House Bartender's Guide" del 1912 e in "Bartender's Manual" del 1913 esso venne proposto in versione highball col nome "Prefeldt Highball", nel quale veniva aggiunto uguale quantità di vino della zona del Reno, che ha caratteristiche di buona aromaticità e freschezza.

Nel 1916 Hugo Ensslin lo inserì nella ricetta del Doctor Cocktail, contenuta in "Recipes for Mixed Drinks", composta de Cederlund's Punch e succo di lime, shakerati e serviti "very cold". La ricetta di un altro cocktail fu proposta anche dal celebre bartender Robert Vermeire dell'Embassy Club di Londra. Vermeire inserì il Caloric Punch nella ricetta del Diki-Diki che si trova ancora oggi riproposta in

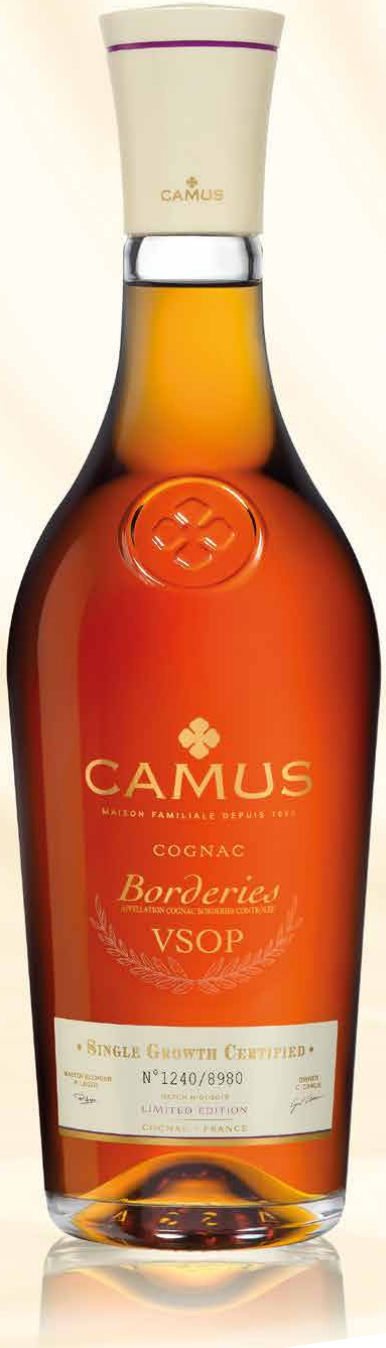
alcune cocktail list in stile Tiki. Infatti il nome stesso del cocktail, come indicato dall'autore, deriverebbe dal capo sovrano dell'Isola di Ubian, localizzata nel sud delle Filippine. La ricetta contiene Calvados, Caloric Punch e succo di pompelmo, shakerato e servito senza ghiaccio. La stessa ricetta venne anche riproposta da Harry MacElhone nel suo "Harry of Ciro's ABC of Mixing Cocktails" del 1923, insieme al Doctor Cocktail e al C.F.H. Cocktail, quest'ultimo a base di Calvados, Gin, Swedish Punsch, granatina e succo di limone.

Degno di nota è invece il numero di cocktail proposti da Harry Craddock nel "Savoy Cocktail Book", nel quale ben 20 cocktail contengono Swedish Punsch e dove solo alcuni di essi specificano l'uso di Cederlund's, unico marchio citato. Per citarne alcune, Broadway Smile Cocktail, Four Flush Cocktail, Grand Slam Cocktail, Lasky Cocktail e Melba Cocktail.

La fortuna del Swedish Punsch continuò ancora per alcuni anni a seguire, data la sua presenza in manuali anche degli anni '50 e '60, come per esempio il "Shaking in the 60s" di Eddie Clarke. Come accadde per altri prodotti e ingredienti considerati ormai "defunti" oggigiorno, lo Swedish Punsch non riuscì probabilmente a competere con l'ingresso nel mercato di nuovi e più interessanti prodotti e così divenne difficilmente reperibile. Alcuni anni fa tuttavia Eric Seed, proprietario di Haus Alpenz, distributore di bevande alcoliche negli USA, decise di far rivivere questo prodotto storico, rielaborato dall'azienda Kronan che ha sede in Svezia. Vista la non trascurabile storia dello Swedish Punsch e del suo ruolo nell'evoluzione della moderna mixology, ci si può solo augurare che esso possa rientrare a far parte degli ingredienti in uso tra i bartender di tutto il mondo.

Il Punch rappresenta la prima forma di bevanda composta da diversi ingredienti, la quale ha dato il via alla creazione e sviluppo di altre tipologie di bevande, e lo Swedish Punsch racchiude in sé questa tradizione antica, fatta di viaggi per mare alla scoperta di nuove terre, di nuovi prodotti della terra e di nuove tradizioni.

Luca Rapetti



BEVI RESPONSABILMENTE

The Borderies Collection

SINGLE CRU COGNAC

CAMUS Borderies VSOP nasce nel cuore Cru Borderies, il più piccolo e il più ricercato tra tutte le aree AOC Cognac.
Caratterizzati da aromi armoniosi e raffinati, i blend sono prodotti solo da uve Single Cru di proprietà della famiglia Camus.
Un invito ad una rara esperienza di gusto.

CAMUS

MAISON FAMILIALE DEPUIS 1863

distribuito da
OnestiGroup
www.onestigroup.com

LA HORA DEL VERMUT

L'aromatizzato di Spagna vive una nuova fortunata stagione

DI **FABIO BACCHI**

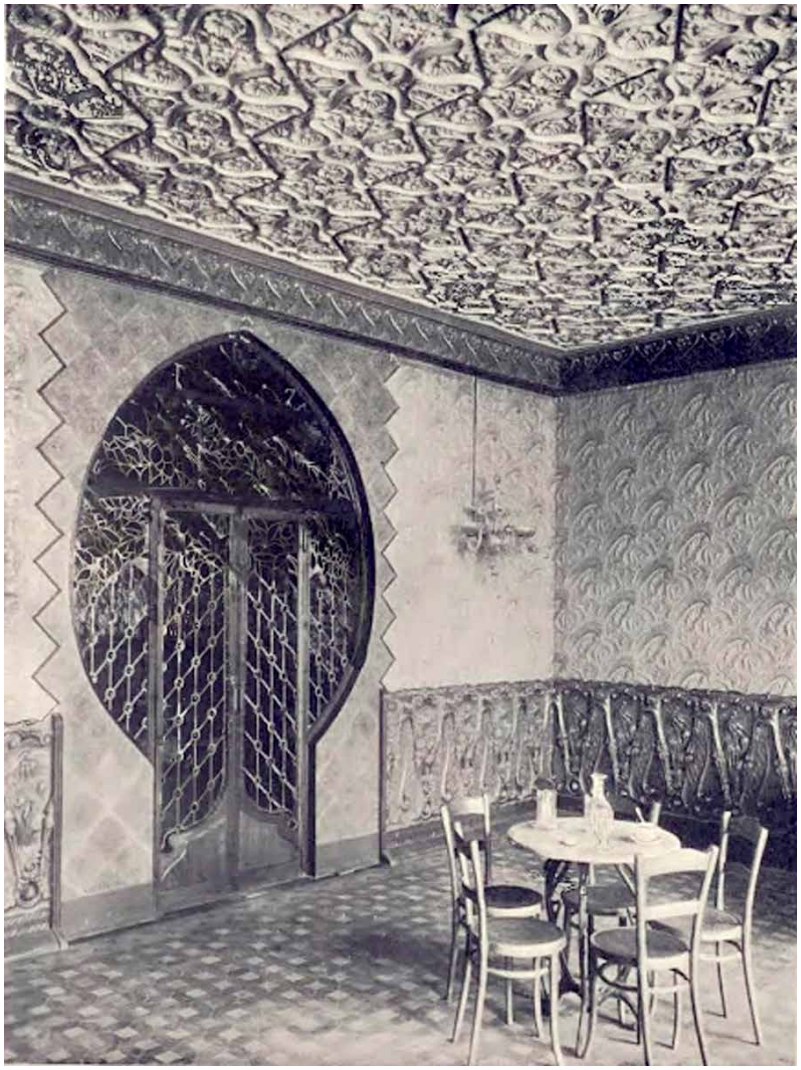
Se l'Italia è considerata universalmente la patria del Vermouth, che sta vivendo un rinascimento ormai conclamato, bisogna considerare che almeno altre due nazioni hanno una forte tradizione sul prodotto: Francia e Spagna. Quest'ultima, in particolare, sta vivendo una nuova fortunata stagione.

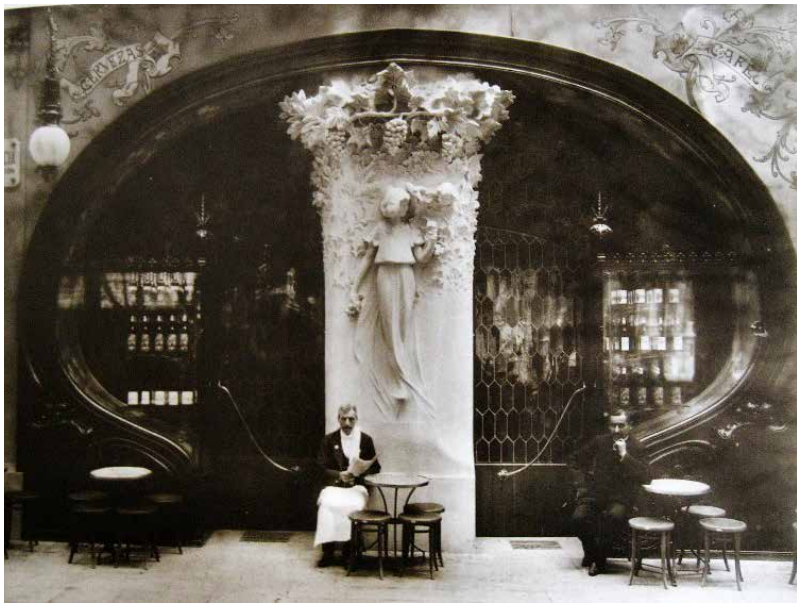
Storicamente la Spagna è stato uno dei primi paesi ad accogliere e rendere propria la tradizione del Vermut (in spagnolo) e un contributo interessante è l'articolo "Vermouth in Barcelona: The past and present of a delicious aperitivo culture" di Sam Zucker.

Nel 1893 Martini & Rossi aveva il suo importatore distributore in Spagna, a Barcellona, un italiano di nome Flaminio Mezzalama nativo di Villata a Vercelli. Era un momento felice per il Vermouth che si stava espandendo in tutta Europa, e a tal riguardo un articolo del quotidiano catalano "La Vanguardia", del 3

gennaio 1892, riportava la notizia di due persone arrestate per avere immesso in commercio false bottiglie di Vermouth Martini. La cronaca riportava che le due persone erano state arrestate in flagranza di reato in un magazzino situato in Calle Salvà. Il corpo del reato era costituito da ben 42 casse di false bottiglie di Vermouth di Torino, di una marca ben conosciuta, e altro materiale in uso per falsificazione.

La storia locale di Barcellona raccon-





ta che tra i pionieri della diffusione del Vermouth in Spagna vi fu proprio Flaminio Mezzalama che in città aprì in rapida successione ben due bar: El Petit Torino nel 1901 in calle Escudellers 8 e il Café Torino, nel 1902, anche chiamato Palacio del Vermut. Il secondo bar fu chiamato con lo stesso nome del primo per ricalcarne il successo commerciale. Furono i clienti a distinguerli in Petit Torino e Café Torino. I due bar puntavano proprio sul Vermut come nuova moda di

distribuito da:

VARGROS

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

vargros.com

PPS

PELLEGRINI PRIVATE STOCK

Top Quality Spirits

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÁ

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

www.pellegrinispa.net Pellegrini Spa

FLAMINIO MEZZALAMA.

Fotog. de A. Esplugas.

LA VANGUARDIA

tarde á las cuatro la cuarta sesión de propaganda, y la segunda exploración de Historia de Cataluña.

A las cinco de la tarde de ayer se reunió en las Casas Consistoriales la Comisión organizadora de la Exposición de Artes Decorativas que debe celebrarse en esta Capital, acordándose que esta tenga carácter exclusivamente nacional, comunicándose así á la Comisión de Bibliotecas, Museos y Exposiciones para que ella lo someta á la aprobación del Ayuntamiento.

Según se nos comunica el concierto organizado para hoy en el salón del palacio de Bellas Artes no se suspende por el mal tiempo, aunque este no se presentare favorable.

En la tarde de anteayer uno de los coches del tranvía de Gracia pilló en el paseo de Idem á una mujer, que según parece había forzejeado la solemnidad de año nuevo con libaciones más frecuentes de lo que aconseja la prudencia.

Conducida la víctima á la farmacia del señor Obrer en donde fué solicitamente asistida, vióse que el daño recibido no era de mayor consideración.

Y á propósito de tranvías. Parécenos que la autoridad debiera ordenar la desaparición de aquel «Aviso» pegado en los cristales de los coches y en virtud del cual dispuso en otro tiempo el Alcalde primero no el señor Porcel y Tió, sino uno de sus predecesores que no pudiesen ir más de cuatro pasajeros en la plataforma delantera ni más de seis en la trasera.

Esa disposición, dictada por la prudencia, queda diariamente infringida en el mismo sitio donde está expuesta á los ojos del público. No pasa día sin que se aglomeren en las plataformas mayor número de personas del reglamentario y es muy frecuente ver, sobre todo en la trasera de los vehículos, á nueve, diez y doce personas agrupadas y prensadas como sardinas en barril, sostenéndose algunas con mucha habilidad y no sin riesgo, en los estribos.

Además se ha introducido de un tiempo acá, la costumbre de colocar á los pasajeros que no caben no delante de los, en el interior de los coches ya llenos, en donde permanecen de pié y formando fila. Ocho había en un vehículo que iba anteanoche desde Atarazanas á Gracia, que, sumados á los seis de la delantera y á los doce de la trasera formaba un total de 26 personas sin asiento, esto es 16 más de las que permite el aludido aviso.

Que la autoridad tolere eso que á primera vista ta parece un abuso y á segunda vista también, lo concebimos. ¡Se toleran tantos y tantos en esta bendita tierra! Pero que á lo menos se ordene la desaparición de una orden cuya exhibición contrasta tan singularmente con su continuado incumplimiento. Así se lograrán cuando menos tres buenos resultados: 1.° el de que no se siga diciendo, sobre este punto al menos, que las leyes se dictan para ser infringidas. 2.° el de que no aparezca la autoridad ostentosamente desobedecida y resignada á esa desobediencia. 3.° el de que las empresas puedan hacer su negocio, abusando del público si se quiere, pero dentro de la legalidad.

Para la rectificación anual del padrón, se hallan expuestas en los bajos de las Casas Consistoriales las listas en extracto que previene la ley municipal.

Trátase por los cocheros de esta capital que constituyen la antigua sociedad de caleseros, de que las fiestas que á su patrono San Antonio dedican cada año, revistan en este, excepcional importancia, verificándose el tradicional paseo de la bandera—*ores tous* y verificándose un suntuoso baile en el salón de contrataciones de la Lonja.

Hoy se verificará en el gran salón del Palacio de Bellas Artes, el concierto organizado y dirigido por los celebrados maestros Rodoreda y Goberna. El constructor de los órganos del salón, señor Amézua, ha procedido á un exquisito reconocimiento y afinación de los mismos con objeto de que su precioso y sonoridad contribuyan á aquilatar en todos sus detalles las bellezas del selecto programa formado por ambos maestros.

Continúa en la enfermería de la casa de socorro de la calle de Barbará, el sujeto herido en la madrugada del lunes, á quien se le practicó la delicada operación de la «Laparotomía». Su estado es muy grave.

El alcalde señor Porcar visitó ayer el edificio del Parque construído para Restaurant, con objeto de examinar las condiciones que reune para Museo de arte retrospectivo y estudiar las obras y modificaciones que en él deben introducirse para que pueda ser utilizado para este nuevo destino.

Como resultado de esta visita se ha dispuesto sea separado del edificio todo lo que en él existe de su actual objeto—cristales, depósitos etc.—El arquitecto del mismo hará el proyecto de las obras que en él deben realizarse.

Han sido embargados, judicialmente, los coches, caballos y demás material de una empresa de coches ómnibus de los últimamente establecidos en esta ciudad. Hablase de que en breve seguirá la propia suerte otra empresa de la misma clase.

El día se presentó ayer brumoso y húmedo en extremo: un verdadero día de invierno, salvo que, como no sopla viento, el frío no fué intenso ni con mucho; por la mañana y por la tarde cayeron ligeras rociadas, que contribuyeron á sostener el lodo pegadizo en todas las vías públicas.

La Juventud del Centro Republicano dará esta noche una velada, en la que tomará parte el ilusionista humorístico, Mr. Luis de Harry.

La banda municipal, situada en el paseo de Gracia, tocará, desde las once de esta mañana, las piezas siguientes:

Magnificat Barcelona, pasa doble, Jetrás—Lohengrin, fantasía, Wagner—Página de amor, valses, Lamothe.—Sarta de perlas, fantasía, Sadurní.—Patrulla turca, Michaelis.

Apenas empezamos el mes de Enero y se habla ya del futuro primero de Mayo. Las asociaciones obreras se agitan y trabajan para que la manifestación de este año revista importancia, por el número de los que en ella tomen parte y por su duración.

Al efecto los delegados de los distintos grupos obreros recorren las comarcas industriales.

Trátase en la actualidad de extender la esfera de acción de la Sociedad obrera de las Tres Clases de Vapor, aumentándola con la cooperación de las demás artes relacionadas con la industria fabril. A este efecto se está celebrando en esta Ciudad un congreso obrero que ayer celebró su primera sesión, al que concurrieron todos los delegados de las tres clases de vapor de Cataluña y gran número de representantes de otras comarcas, entre ellas los hay de Málaga, Alcoy, Valencia, Segovia y otras.

El objeto es que la federación de las Tres Clases de Vapor deje de ser exclusivamente catalana para ser española, estendiendo la organización de aquella á todas las demás comarcas de la península.

Según datos que hemos adquirido en la central de Correos, el día primero de año fueron distribuídas en esta ciudad por los empleados del ramo 9500 cartas procedentes del resto de España, 4800 del extranjero y 7300 cartas y tarjetas del interior de la población.

Para formarse cabal concepto del aumento que suponen estas cifras sobre las ordinarias de los restantes días del año, bastará decir que el número de cartas y tarjetas que se reparten diariamente no excede normalmente de 16.000.

La Comisión provincial ha señalado de nuevo el día 12 del corriente, á las tres de la tarde, para el ingreso en Caja del moro Magin Batet Bartoll, concurrente al reemplazo del ejército de 1877, en la Sección 5.ª de esta ciudad, con el número 99 del sorteo.

Ayer mañana hubo de lamentarse una desgracia en la calle de Almogavares, debida según oímos en el lugar del suceso, á la poca precaución y menos escrúpulo con que se llevan á cabo algunas obras en esta ciudad y pueblos comarcanos.

En aquella calle existe un solar en el cual hay construídos unos bajos, cuyas obras se estaban terminando pues hoy había de irá vivir en él, un inquilino que destinaba parte del edificio á almacén de carros, sino estamos mal informados.

A eso de las diez y media y en ocasión en que estaban ultimando las obras un albañil y dos peones y un carpintero, la cubierta del edificio se vino abajo por completo con gran estruendo, por haber cedido, según parece, una de las paredes laterales.

El estruendo fué enorme y á él se unieron los ayes y lamentos de los pobres obreros á quienes, la techumbre pilló debajo. Los cuatro resultaron lesionados, uno de ellos especialmente de mucha gravedad.

El piso bajo ó cobertizo hundido tiene unos quince metros de fondo por cuatros de altura: la techumbre la formaban caballetes de madera apoyados en dos paredes de un grosor del ancho de un ladrillo. Su construcción es reciente y las obras sujetadas como hemos dicho se estaban terminando:

Según parece la presión de los caballetes de la cubierta, no contrarrestada suficientemente por el poco grosor de las paredes laterales hizo, que una de estas se hundiera arrastrando consigo la techumbre.

Dijose, pero no sabemos con que fundamento, que el propietario del cobertizo es el que llevaba á cabo las obras sin otra dirección facultativa. Los heridos son cuatro. Ramón Simón Más, contusión en el dedo gordo fractura de sus falanges, escoriaciones y heridas en la cara y pierna izquierda y desarticulación del pie de este lado.

Jaime Masiens, fracturada la columna vertebral con comprensión de la médula.

Mateo Simón, contusión y equimosis en el costado izquierdo.

Mariano Morelló, contusiones y heridas en las manos y resto del cuerpo.

Los dos primeros, fueron asistidos con los restantes en la casa de socorro, después de lo cual se les trasladó al Hospital de Santa Cruz.

El Juzgado de instrucción del Parque se personó en el lugar del suceso para instruir las diligencias de oficio.

La elección de cargos celebrada anoche en la Sección de Artes Liberales y Propaganda del Fomento del Trabajo Nacional, dió el siguiente resultado: Presidente, don Manuel Gonzalez Vilart; vicepresidente, don Gonzalo Planas; secretario, don Luis Bach; vice-secretario, don Lorenzo Martínez; vocal, don Enrique Lanfranco y vocal suplente, don Eduardo Bertelsen.

La Academia «La Stella» de Italia, de la que son protectores y principales miembros S. M. el Rey y la Reina de dicha nación, en la sesión que celebró para conceder recompensas á los extranjeros, acordó nombrar socio de mérito á nuestro amigo don Joaquín Madesto Puig quien ya ha recibido el diploma é insignias correspondiente á dicho cargo.

Hemos recibido algunas quejas referente á la deficencia de alumbrado público que se nota en la calle del Arco del Teatro en la cual hay muchos faroles á media luz y aun alguno, como el que está frente á la casa número 24, que hace cinco noches que no se enciende.

En una fábrica de tejidos de la calle de Montaner fué alcanzada ayer tarde, por una máquina, una muchacha de once años resultando con varias heridas, por desgarro, en la mano izquierda. Conducida á la casa de socorro tuvieron las facultativos que practicarle la amputación de dos dedos, después de lo cual la pobrecita fué trasladada al Hospital de Santa Cruz.

Por denuncia del representante de la casa italiana del conocido Vermouth de Torino, la policía practicó ayer un reconocimiento en un almacén de la calle de Salva, que dió por resultado hallar una buena montada fábrica donde se falsificaba perfectamente aquel aperitivo.

La policía se incautó de 4 mil botellas perfectamente imitadas de las verdaderas, varias botellas destinadas á la falsificación, líquidos, corchos, botellas y demás necesario á aquella industria; todo ello y dos sujetos italianos que en el local se hallaban y fueron detenidos, quedó á disposición del Juzgado de instrucción del distrito del Hospital.

La Congregación de la Caridad Cristiana, benéfica institución creada para socorrer á los enfermos pobres, escita la caridad de las personas pudientes, pues es tan considerable el número de personas que reclaman su auxilio, que se ve imposibilitada de atenderlas á todas.

Dados los sentimientos filantrópicos de los barceloneses, es de esperar que la Asociación no haya hecho en balde su excitación á la caridad de los vecinos de esta ciudad.

Durante el mes último de diciembre se importaron á esta ciudad las partidas siguientes de trigo en pabellón extranjero:

De Rusia 937,712 kilogramos y de Rumania 4.331,992. Total: 5.269,644 kilogramos.

En 1.° del actual el número de presos en estas Cárceles nacionales era de 745, de ellos 650 hombres y 105 mujeres. Existían 36 más que en 1.° de diciembre puesto que en aquella fecha había 711 presos, de ellos 606 hombres y 105 mujeres.

El prestidigitador ilusionista señor Harry, dará una de sus conferencias en los salones del Centro Ausias March; Correo Viejo, 5, 1.°, el domingo 10 del corriente.

Según dice el *Noticiero Universal* algunas personas que desempeñan importantes cargos en la Cámara de Comercio acaban de la instalación definitiva de aquella Corporación en el local de la casa Lonja. Parece ser el local más indicado, para la definitiva resolución del asunto, el que hay en los pórticos de aquel edificio, donde actualmente se efectuan las contrataciones del exterior en las horas de Bolsa.

Ya es hora de que la Cámara, se preocupe de esta cuestión que tanto interesa á ella y de que si no puede quedar instalada en la propia Lonja, busque otro local.

Los alcaldes de los pueblos cuyos ayuntamientos no han satisfecho sus débitos á la Hacienda serán conminados por la administración de contribuciones.

El día 15 del actual será relevado en la Seo de Urgel el primer batallón del regimiento infantería de Zaragoza por el segundo batallón del mismo cuerpo.

Noticia de los fallecidos de los días 1.° y 2 de enero de 1890.

Casados, 0.—Viudos, 2.—Solteros, 4.
Casadas, 2.—Viudas, 0.—Solteras, 2.
Niños, 13.—Niñas, 11.

Nacidos: Varones, 21.—Hembras, 22.

Se hace cada vez más difícil, á juzgar por lo que al exterior trasciende, en esta capital por lo menos, la conjunción ó lo que sea entre los elementos romeristas y los conservadores natos.

La lucha entre ambos se ha hecho más viva desde que la conjunción se ha hecho en las alas esferas y los esfuerzos de cada uno más que á aunar voluntades y transigir diferencias, parece que tienden á aumentarlas y robustecerlas.

Según se asegura, á la recepción habida en los salones del jefe de los conservadores de esta provincia con motivo de sus días, no concurrió ninguno de los romeristas caracterizados ni mucho menos el elemento menudo del partido.

Los conservadores atribuyen á manejos de los romeristas el procesamiento y suspensión del Alcalde y mayoría de concejales de Gracia y la amenaza de igual suerte que se cierne sobre los de otras poblaciones del llano, lo cual parece confirmarlo *La Dinastía* al copiar sin ningún comentario algunos sueltos en que se indicaba que estas medidas estaban más ó menos relacionadas con la conjunción.

Con tal motivo, se habla de próximos viajes á Madrid para neutralizar ciertas iniciativas y hacer presente al señor Cánovas la situación que se ha creado.

Los romeristas, por su parte, rehuyen toda participación en estos bailos, jurando y perjurando que su mayor deseo es la sincera fusión entre todos los elementos del partido, á cuyo efecto han consentido en lo del directorio que ha de sentar las bases de la conjunción, añadiendo algunos que el jefe de los conservadores de la provincia es el único responsable del pasajo conflicto de San Andrés, del actual de Gracia y de los que se dice sobrevendrán.

Todo esto podrá ser ó no ser cierto, ellos lo sabrán, pero lo es y mucho, que está dando el partido gobernante en esta provincia un lamentable ejemplo de la funesta política que otras veces hemos señalado.

Mañana, á las tres y media de la tarde, se reunirá la Sección de Agricultura del Fomento del Trabajo Nacional para proceder á la elección de la Mesa y vocal y suplente para la directiva.

El mismo, á las nueve de la noche, se reunirá la Sección de Artes y Oficios del propio centro, también para proceder á la elección de la Mesa y vocal y suplente para la directiva.

PASTILLAS

Una corona proponen
Al autor de la invención
Que se titula el jabón
De los Príncipes del Congo.
Jabonería Victor Vaissier.—París.
De venta principales perfumerías.
Depositario para España, M. Baldó, Rambla Cataluña, 71. Barcelona.

En San Martín de Provensals

Nuestros lectores recordarán que hace dos semanas nos ocupamos de una tenaz borrasca que atuvo lugar en aquel Ayuntamiento por haber un señor concejal presentado un voto de censura al Alcalde señor Framis, pero como hasta ayer no se ha celebrado la de segunda convocatoria, vamos á reseñarla brevemente.

Con un numeroso público y asistencia de 18 concejales, abrió la sesión el señor Framis, después de los 14 días de asueto y descanso, que no previene la ley, despachándose sin contratiempo alguno la orden del día.

Inmediatamente el señor Matas dirigió una serie de acusaciones á la Presidencia porque teniendo su residencia fuera de Barcelona, dejaba, según la población habitana de autoridad, puesto que no delega sus funciones en nadie durante su ausencia; por no hacer cumplir varios acuerdos tomados en sesiones anteriores; por haber nombrado temporeros y escribientes sin dar cuenta al Consistorio; por ordenar el pago de facturas no aprobadas aún y dejar de satisfacer otras de tiempo acordadas; por haber tomado medidas para evitar el desarrollo de la epidemia variolosa; por no haber tenido ninguna sesión en la pasada semana y por el atropello de que fué víctima el público que asistía á la sesión del 17 del pasado mes, en que los alguaciles le desalojaron no solo de la tribuna pública, sino de los corredores de la Casa Consistorial. Antes de terminar el referido concejal hizo graves denuncias entre ellas, el de un guardia municipal que dos días antes había atentado con pistola en mano á un Jefe dentro de la Casa Consistorial y el que personas extrañas al Ayuntamiento contragan y firman volantes impresos de la Alcaldía, sin que sepa haya la Presidencia puesto correctivo alguno.

Larga y empalada fué la discusión habiendo tomado parte un buen número de señores Concejales, sucediéndose interrupciones, exclamaciones y diálogos interminables, acabando por presentar otro señor Concejal un voto de confianza que solo tuvo ocho adhesiones, habiendo votado en contra otro republicanos y tres conservadores, pues los diez restantes concejales se retiraron del salón, manifestando algunos de ellos que era improcedente aquel voto por quedar firmes las censuras dirigidas á la Presidencia.

Noticias de Teatros

ELDORADO.—Además de los cuatro actos de zarzuela que generalmente compones el cartel de este teatro, anúnciense para hoy, tarde y noche, dos representaciones extraordinarias del monologo de actualidad, del señor Molas y Casas, «Lo Pessebre de don Paus», en vista del éxito que obtiene.

Están en ensayo buen número de producciones nuevas que harán que se cambien completamente las funciones, por lo que se están dando en estos días las últimas representaciones de «El Monaguillo» y de «El mismo demonio.»

NOVEDADES.— La empresa solemnizará el éxito obtenido en Madrid por «Mary Celi» con una función extraordinaria que dará el martes en honor del señor Guimerá representándose dicho drama y el cuadro de costumbres, del propio autor «La sala d'espera» estrenada en la temporada última.

En el propio teatro se ha puesto en estudio el nuevo drama de costumbres catalanas en tres actos y en verso, titulado «Lo promés», original del señor Riera y Bertrán.

CALVO-VICO.—La representación de *L'Auca del Pare*, obra que se estrenó há pocos días en este teatro, atrajo anoche una regular concurrencia que aplaudió la nueva obra y llamó repetidas veces al autor á la escena.

Se trata de una obra basada en la lucha de clases, que tiene cierto valor escénico y de escasísimo mérito literario. No es recomendable por su argumento, ni por su forma. La prensa tiene que agradecer al autor que la coloque en el lugar que le corresponde. Uno de los personajes es un periodista que, anacro caballero andante, se convierte en defensor de la virtud y de las clases menesterosas, esto sí, andando siempre por las regiones ideales, como los demás personajes de la obra, hijos todos de la fantasía del poeta, más que de la observación.

Noticias marítimas

La Compañía Transatlántica ha recibido telegramas, según los cuales, el vapor «Isla de Mindanao» salió de Colombo el 31 de diciembre; el «Alfonso XIII», de Puerto Rico para la Habana; y el «Reina María Cristina» llegó á la Coruña ayer, sin novedad, procedente de Habana.

—Mañana debe llegar de Génova el vapor italiano «Nord-América», de paso para el Río de la Plata.

Lo de Gracia

Ayer mañana, á las once, les fué notificado al Alcalde y demás individuos del Ayuntamiento de Gracia el auto decretándoles el procesamiento y consiguiente suspensión del cargo concejil.

La noticia se hizo en el edificio de los Juzgados de instrucción, y como el número de citados era bastante—¡¡ay y sieto—la diligencia duró hasta entrada la tarde.

El auto á que hacemos referencia les fué notificado por lectura íntegra y entrega de copia, cuyo contenido, según parece, es el siguiente:

Resultando: que los hechos que han dado origen á la formación de este sumario presentan los caracteres de constituir los delitos de desobediencia á las órdenes de la Autoridad superior civil de esta provincia, usurpación de atribuciones y malversación de caudales públicos: apareciendo de lo actuado motivos racionales para creer responsables criminalmente de los expresados delitos á don José Sabadell y Gol, Alcalde del Ayuntamiento de Gracia, y únicamente del primero á los concejales de dicho Municipio, don José Santurio, don Manuel Olivé, don Francisco Jiménez, don Manuel Cordero, don Magín Ribas, don Rafael Jordá, don José Arrallaguch, don Francisco Puigjané, don Miguel Guasachs, don José Margenat, don Francisco de Rius, don Juan de Jordina, don Fernando Llatillol, don Francisco de P. Granollés, don Modesto Ribera y don Francisco Samsó.

Resultando, etc.

Considerando: que los delitos anteriormente mencionados, si bien no tienen señalada en el Código pena superior á la de prisión correccional, trae aparejada la de inhabilitación.

Considerando: que desde que resultare algún indicio racional de criminalidad contra determinada persona, debe dictarse auto, declarándola procesada, mandando que se entiendan con ella las diligencias en la forma y en el modo dispuesto en el título 5.° y en los demás de la Ley de Enjuiciamiento criminal.

S. S. dijo: se declara procesado en méritos de esta causa los expresados don José Sabadell, don José Santurio, etc., los cuales quedarán en libertad provisional mediante la obligación de comparecer ante este Juzgado cada 10 días y cuantas veces fueren llamados; se decreta la suspensión de los mismos en los cargos de concejales que ejercen; hágase saber entrándoles de sus derechos y de los recursos que pueden ejercitar, recibiseles indagatoria, etc.; recíbanse sus antecedentes penales, etc.: regístrasles para que presten fianza en cantidad de 5,000 pesetas el Sabadell y 2,000 los restantes al objeto de asegurar las responsabilidades pecuniarias que en definitiva pudiesen declararse procedentes y previniéndoles que si no la verifican en el día siguiente al de la notificación de este auto, se procederá al embargo de bienes suficientes para cubrir dichas sumas formándose acerca del particular y respecto de la libertad provisional que queda decretada los oportunos ramos separados; del Excmo. etc., y oficíese asimismo al Excmo. señor Gobernador Civil de esta provincia á los efectos del artículo 95 de la vigente ley municipal.»

De este auto y del carácter del procesamiento se desprende que el Gobernador no ha tenido más intervención en el asunto que la de haber tramitado la denuncia que se le presentó.

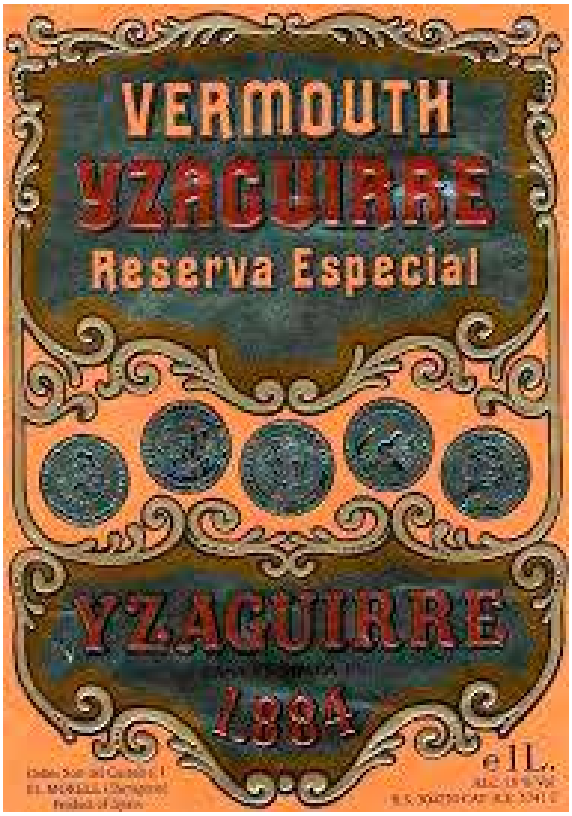
Por la tarde se tomó indagatoria á los señores dichos. Según oímos, el ex-alcalde señor Sabadell presentó un escrito pidiendo la declaración del Jurado de instrucción que entiende en el sumario; ignoramos las extremas en que lo funda, caso de ser cierto su presentación.

En los centros oficiales se nos dijo anoche que no se había aún hecho el nombramiento de los concejales que deben sustituir á los suspensos, aunque aseguráronos que por todo hoy se llevaría á cabo, pero sin poderse precisar quiénes serían los nombrados.

No hay para que decir que esto es la comidilla de todos los círculos y sociedades de Gracia y aun de fuera de ella.

bere.

Il Café Torino si trovava in Passeig de Gracia all'incrocio con la Gran Via, una delle vie più eleganti di Barcellona, frequentata dalla migliore borghesia. La zona comprendeva i palazzi eleganti e prestigiosi dell'architetto Gaudì che partecipò anche al progetto del bar. I ceti sociali più elevati e gli artisti più chic elevarono il Vermut tra le loro bevande preferite prim'ancora che il vino fosse disponibile anche per le classi meno abbienti. Il rituale di consumo si svolgeva sopratutto il sabato e la domenica prima di pranzo. Era il momento dell'aperitivo che divenne la "hora del Vermut".



Per realizzare i suoi bar Mezzalama ingaggiò i migliori artigiani e i massimi esponenti del modernismo architettonico del tempo senza lesinare sul budget. Al fianco del decoratore che aveva già lavorato al Café Torino di Escudellers, Ricard de Capmany, vi furono Antonio Gaudí, Puig i Cadafalch e l'architetto municipale Pere Falqués.

Gaudí lavorava nell'elegante sala interna, il cosiddetto salotto arabo, con tappezzeria in legno e pareti e soffitti rivestiti da alcune piastrelle in cartone pressato e verniciato. Questo materiale era stato realizzato con la stampante Ermenegild Miralles con la quale Gaudí aveva realizzzato la porta della sua fattoria che è ancora conservata nel passeig Manuel Girona. Pere Falqués progettò il baldacchino esterno in ferro battuto che sarebbe stato realizzato dalla casa

di Ballarín e in cui sono state collocate le vetrate colorate del Bordalba. Anche la decorazione dei locali fu meticolosamente pianificata da Capmany. I mobili provenivano dalla prestigiosa casa Thonet di Vienna. Il mosaico del bancone fu realizzato a Venezia dagli artigiani fratelli Tosso. I fabbri artigiani Quintana e Doménech, gli ebanisti Calonge, gli scultori italiani Buzzi e Massana, gli arazzi di Ricard Urgell, tutto esprimeva il meglio del tempo. Con tale eleganza e buon gusto, non sorprende che il Café Torino ebbe a ricevere il premio come miglior locale commerciale di Barcellona.

Ma l'irrequieto creatore del Café To-

rino non si limitava solo ai suoi affari con il Vermut. Si occupò anche dello sviluppo del turismo cittadino organizzando viaggi per italiani. Che ebbero un importante ruolo per la diffusione del Vermouth in Spagna. Infatti già nel 1876 in Catalogna esisteva il Vermouth Perucchi dal nome di Augusto Perucchi anch'egli di origini torinesi. Una delle particolarità di questo Vermut è quella di avere il tappo della bottiglia realizzato con due tipi di legno, quello di sughero di quercia di Alt Ampurdan e quello di faggio di Osona vicino Barcellona.

In Catalogna ci sono ottimi produttori di Vermut, anche biologico, che seguono la tradizione italiana

Anche la Catalogna vanta una produzione di vini bianchi leggeri indicati per la produzione di Vermouth. Al tempo il vino base utilizzato non era di grande importanza, sebbene in Catalogna la base più comune sia "semplice", vino fruttato ottenuto dalle varietà locali Xarel-lo e Parellada.

Nel 1884 a Reus, in Catalogna, nacque il Vermouth Yzaguirre, un marchio che oggi è probabilmente il più importante Vermut brand in Spagna e grande artefice della diffusione di consumo tra i giovani dopo un periodo di grande declino. Yzaguirre può essere considerato uno dei principali attori della riscoperta di Vermut spagnolo. La casa di Reus, infatti, nel 2013 decise di intercettare un pubblico totalmente diverso e dedito al divertimento. La strategia aziendale mirò a sponsorizzare concerti ed eventi giovanili all'aperto e cambiato il suo stile, per renderlo più giovanile. Oggi il Vermut è una delle bevande preferite dalla gioventù spagnola. Nelle grandi città spagnole sono ormai diffuse le vermuterie, che a una interessante proposta di Vermut accostano spesso il Vermut casero (quello della casa) spesso servito direttamente da una botte. *Tomar un Vermut*, oppure *Feu un Vermut*, è oggi la frase rituale che indica la *hora del Vermut*, il momento per incontrarsi con

gli amici per un aperitivo, accompagnato con le tipiche tapas.

In Catalogna esistono ottimi produttori di Vermut, anche biologico, che perseguono la tradizione italiana nella preparazione di questo aperitivo, sia bianco che rosso. Oggi la produzione di Vermut in Catalogna è concentrata nel Priorat, provincia del Falset (Tarragona). In questa zona esistono numerosi produttori

che utilizzano botaniche locali. Tradizionalmente la produzione risiede nella città di Reus. L'interesse verso il Vermut ha contagiato anche lo chef Albert Adrià che nel 2013 a Barcellona aprì la sua vermutería "Bodega 1900".

Yzaguirre oggi è un'impresa familiare dedita alla produzione del Vermut. È collocata a El Morell, piccolo villaggio tra Reus e Tarragona, nella Catalogna interna. Originariamente fondata a Reus nel 1884 dalla famiglia Simò con il nome Yzaguirre i Simò de Reus, l'azienda fu rilevata nel 1983 dalla famiglia Sala-Solé.

La nuova proprietà decise lo spostamento della bodega a El Morell, in posizione strategicamente più vicina ai vigneti per la produzione dei vini base. Questi ultimi devono avere una gradazione alcolica non superiore al 13%vol. e provenire dalla vinificazione dell'uva varietà autoctona Macabeu.

Nella produzione del Vermut, è prevista l'aggiunta di zucchero bianco in quantità variabile a seconda della tipologia (Blanco, Rojo>140gr./L; Dry<40gr./L). La fortificazione si ottiene aggiungendo alcol di melassa fino a raggiungere la gradazione richiesta. L'infusione aromatica si compone di una selezione di piante officinali tradizionalmente utilizzate nella produzione di Vermut, artemisia, rabarbaro, chinino, genziana, noce moscata, cardamomo, insieme a erbe, frutti e fiori mediterranei, come il dittamo di Creta, l'arancia amara di Siviglia e il fiore di cactus. Le Riserve Rojo, Blanco e Dry maturano per un anno in grandi botti di quercia spagnola, prima di essere imbottigliate.

Come avviene quotidianamente nelle più antiche tabernas, Yzaguirre è consumato tradizionalmente alla spagnola, liscio o in un bicchiere basso con ghiaccio, con scorzetta d'arancia e oliva.

Il 13 luglio 1911 la Vanguardia pubblicò il necrologio di Mezzalama. Il Petit Torino divenne Cafè Oriental e poi Grill Room come ancora oggi. Il Cafè Torino divenne una galleria d'arte sino al 1934, oggi è sede di una gioielleria.

Fabio Bacchi

(special thanks Edu García)

SPIRIT OF Scotland

A TUTTA TORBA

Un evento di Spirit of Scotland Rome Whisky Festival

DOMENICA 3 DICEMBRE 2017
15:00 - 24:00

con la partecipazione straordinaria di

LAPHROAIG®

ISLAY SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

TASTINGS · COCKTAILS
FOOD · SHOP

Per noi Whisky è passione. Per molti, in Italia, Whisky è un tuffo nella torba! Ma siete davvero sicuri di aver sperimentato tutte le espressioni possibili offerte dagli whisky torbati? Uno, nessuno e centomila, diceva Pirandello. E allora lo diciamo anche noi, con un gioco di parole azzardato: se non ne avete bevuti centomila, non siete nessuno! Siete pronti a mettervi alla prova?
Lo staff di Spirit of Scotland - Rome Whisky Festival ha in serbo una sorpresa per voi: A Tutta Torba!
Una giornata intera dedicata ai whisky torbati, centinaia di etichette, bottiglie fuori dal comune, torba a più non posso, per tutti i palati!

CHORUS

Via della Conciliazione 4 . roma

www.spiritofscotland.it - info@spiritofscotland.it

INGRESSO GRATUITO PREVIA REGISTRAZIONE ONLINE

W&C WHISKY & Co · BarTales · TRAPIZZINO® · tiuktravel

RICETTE VERMUT SPAGNOLI

BLOOD IN SPAIN
di Christopher Rovella
Déjà Vu Lounge Bar - Novi Ligure (AL)

INGREDIENTI
- 1 oz Vermouth Yzaguirre Dry Reserva infuso al luppolo
- 3/4 oz Brandy Lepanto
- 3/4 oz Sangue Morlacco Luxardo
- 3/4 oz succo d'arancia ridotto con miele di castagno

Tecnica: swizzle. Glass: Collins. Garnish: arancia disidratata, luppolo, polvere di caffè

NEXT TIME
di Johnny de Vicentis – Caffè Riccardo – Ostuni (BR)

INGREDIENTI
- 3 cl Tanqueray Gin
- 4 cl Yzaguirre Blanco Reserva
- 2 cl di succo di limone
- 1,5 cl sciroppo di zucchero hm aromatizzato (Bengala pepper, chiodi di garofano, fave di cacao)

Tecnica: shaker. Glass: cocktail glass. Garnish: lime disidratato

NEGRONI VITAGE BITTER
di Nicola Dell'Aquila – Boccadoro 96 – Matera

INGREDIENTI
- 3 cl Vermouth Perucchi Rojo Gran Reserva
- 3 cl Campari Bitter
- 2 cl Tanqueray Gin
- 1 cl Amaro Lucano
- 1 dash Orange Bitter
- Splash di soda water

Tecnica: mix & strain. Glass: tumbler basso con ghiaccio. Garnish: arancia caramellata

TOMMASO IN COLLINA 2.0
di Tommaso Sarti – Dome – Firenze

INGREDIENTI
- 35 ml Yzaguirre Rojo Reserva
- 22 ml Old Tom Jensen Gin
- 10 ml sciroppo di lemongrass
- 10 ml succo di lime
- 5 ml Liquore delle Sirene
- Top di Crodino

Tecnica: shake and strain. Glass: Collins Garnish: arancia disidratata

VIN
di Antonio Castro
Cristal – Biancavilla (CT)

INGREDIENTI
- 2 cl Yzaguirre Rojo Reserva
- 1,5 cl Liquore alla camomilla Quaglia
- 2 cl Bitter Roger
- 0,75 cl Re'Al agave
- 0,75 cl succo di lime

Tecnica: shaker. Glass: cocktail glass. Garnish: ciliegia al Maraschino

SIMPLY RED
di Raffaele Mortellaro
Fronte del Porto – Giovinazzo (BA)

INGREDIENTI
- 4 cl Grappa Nardini Bianca
- 2 cl Izaguirre Rojo Reserva
- 3 cl Nardini Mezzoemezzo,
- 1 cl shrub al melograno,
- 0,5 cl acacia honey mix

Tecnica: stir & strain. Glass: cocktail glass. Garnish: orange twist

CATALAN DREAM
di Gianluca Di Giorgio
Bocum – Palermo

INGREDIENTI
- 5 cl Perucchi Rojo Gran Reserva
- 2 cl Brandy spagnolo
- 1 ts Nocino di San Giovanni
- 5 cl acqua di cottura di mele cotogne hm*

Tecnica: mixin' glass e sifone Twist in Sparkle. Glass: vintage flute. Garnish: cialda di riso soffiato allo zafferano leggermente bruciata da un lato

*acqua di cotogne: cottura sous vide di mele cotogne in acqua con 20% di zucchero.

IL BOURBON CHE VALE UN PERÙ

L'invecchiamento lungo è il segreto di una qualità straordinaria

DI **ALESSANDRO PALANCA**

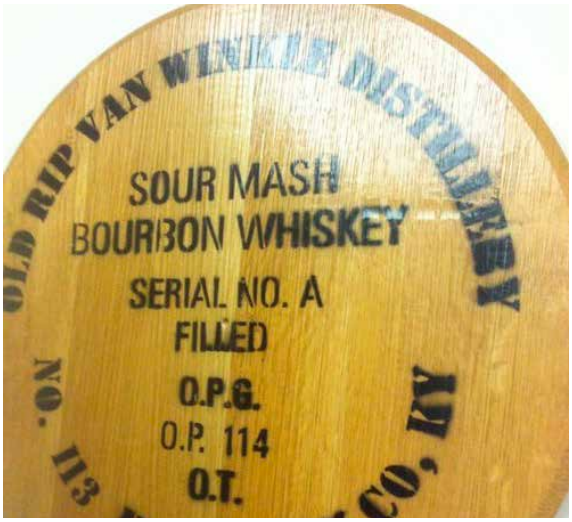
Per molti è il più iconico e ricercato del panorama Bourbon e Rye Whiskey, quasi introvabile fuori dagli States e con una lista d'attesa lunghissima data la limitata produzione. Ogni sua release viene celebrata con eventi riservati solo a pochi fortunati. Pappy "Papa" Van Winkle è il più celebrato dei Bourbon Whiskey, con valutazioni da capogiro che possono raggiungere diverse migliaia di euro per bottiglia.

La storia di questo Whiskey è legata alle vicende di una famiglia che da 4 generazioni vi si dedica con trasporto e competenza di rari livelli. Lo status di questo spirito è legato alle vicende di Julian "Pappy" Van Winkle, nato nel 1875 da una famiglia olandese, che si applicò nella Bourbon industry con una filosofia che metteva il profitto in secondo piano. Questa filosofia commerciale avrebbe influenzato significativamente la storia del Bourbon e permesso il raggiungimento di una qualità senza pari che si perpetua da quattro generazioni.

A 18 anni un giovane Julian si impiegò alle dipendenze di un'azienda che commerciava alcolici, la Weller&Sons. Qui avrebbe maturato una esperienza che lo portò a visitare molte distillerie americane in veste di selezionatore di partite di distillati da commercializzare. Questo impiego durò molti anni sino a quando Julian decise di rilevare l'azienda insieme a un suo socio. Lungimirante come pochi, capì che doveva assicurarsi un costante approvvigionamento di Whi-

PRODUTTORI
IN ALTO L'ANTICA DISTILLERIA. QUI SOPRA JULIAN PAPPY VAN WINKLE.

skey e decise di acquisire una piccola distilleria di Louisville già in attività sin dal 1872, la A. PH. Stitzel poi divenuta Stiztel-Weller nella quale ricoprì il ruolo di Presidente. Fu un investimento molto intelligente e la produzione della distilleria permise la realizzazione di alcuni brand che furono molto apprezzati dal mercato. Tra le decine di commercializzazioni vi erano Rebel Yell e Old Fitzgeralds successivamente presenti anche in Italia.



DISTILLATI
NELLE FOTO IN ALTO LA STITZEL WELLER DISTILLERY. IN ALTO A DESTRA LA FAMIGLIA DI VAN WINKLE (ANCHE NELLA FOTO SOPRA). A DESTRA UNA DELLE BOTTI DEL BOURBON WHISKEY.

L'arrivo del Proibizionismo non mancò di intaccare anche l'attività di Van Winkle. Il primo effetto fu la cessazione della produzione del brand dedicato alla famiglia l'Old Rip Van Winkle, ma subito dopo l'azienda ebbe la concessione per la produzione di alcol a scopo medicinale. Il fondatore si spense a 89 anni e gli successe il figlio Julian Jr che avrebbe gestito la distilleria dal 1964 sino al 1972, anno in cui la proprietà fu venduta. Prima della sua dipartita Julian Van Winkle era considerato il più anziano distillatore statunitense in attività.

La distilleria Stitzel Weller ebbe vita sino al 1991, alla sua chiusura i brand

VERMOUTH

Tomaso Agnini

Due anime, un solo spirito.

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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

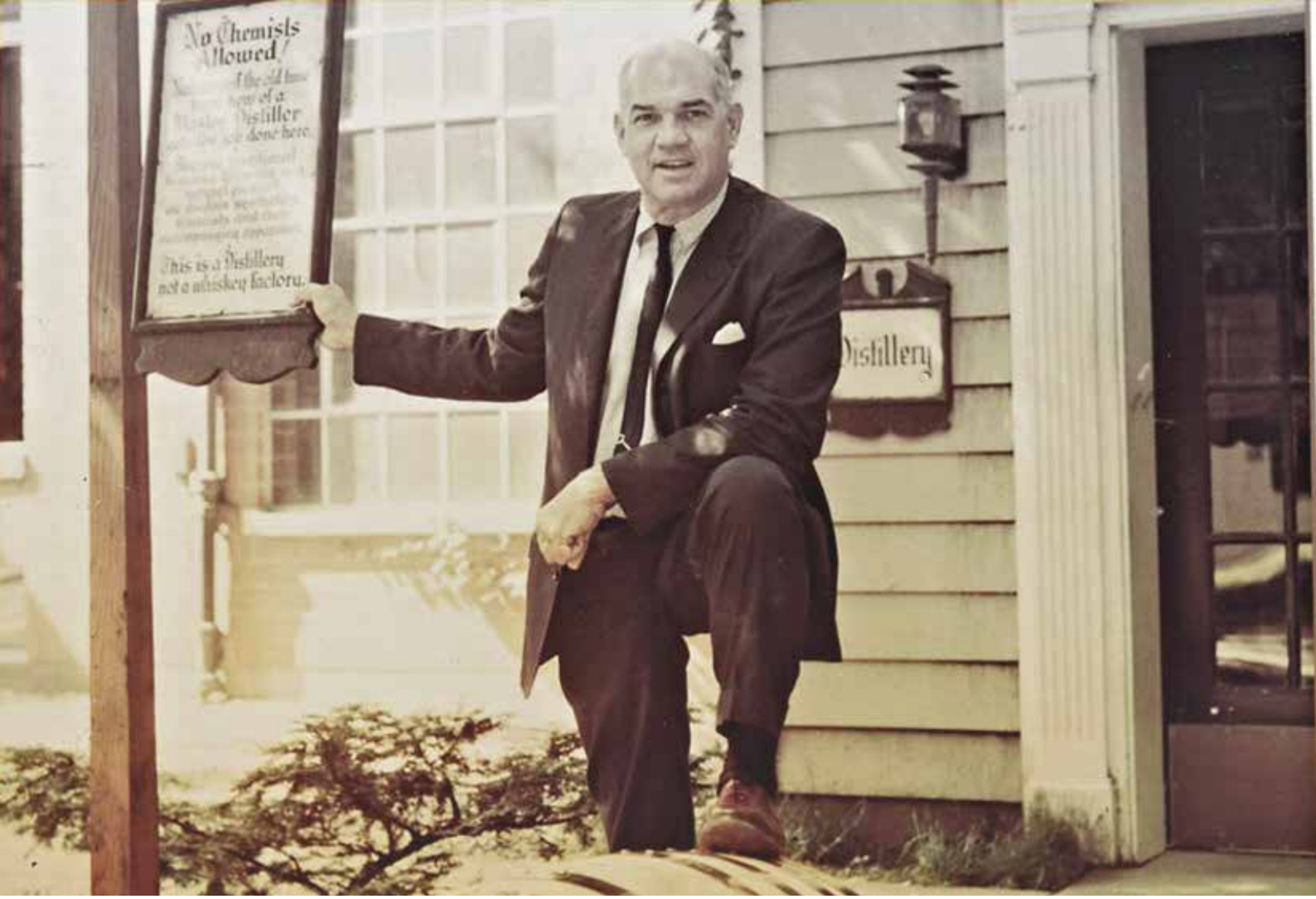
Vermouth al Mallo di Noce

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

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

#tomasoagnini

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

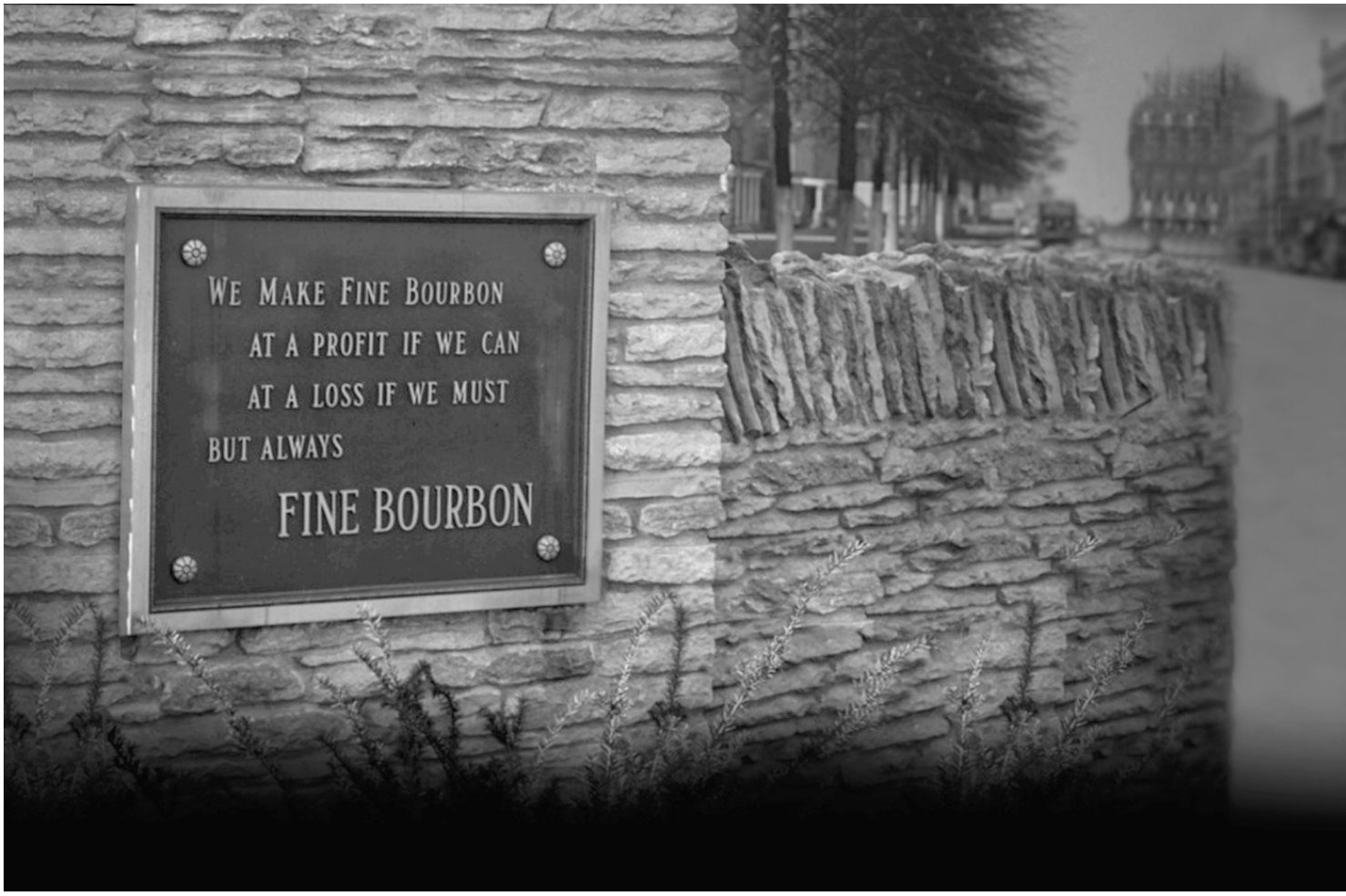


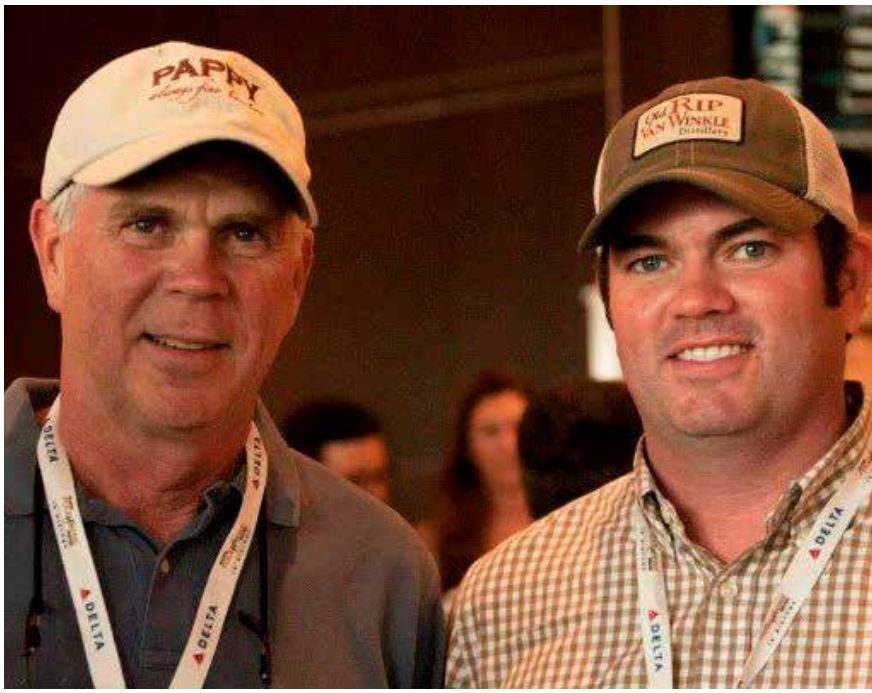
PROTAGONISTI
IN ALTO JULIAN VAN WINKLE JR. QUI SOPRA LA BUFFALO TRACE DISTILLERY. NELLA PAGINA A DESTRA LA LIMESTON WATER E, A DESTRA, JULIAN III CON PRESTON VAN WINKLE.

furono rilevati dalle major della spirit industry .

Nella trattativa di vendita della distilleria Julian Jr si riservò un considerevole numero di botti di distillato ritenute speciali. Questo spirito gli sarebbe servito per ricreare il brand Old Rip Van Winkle dal quale sarebbe ripartita l'attività di famiglia. La particolarità di questo Whiskey era quella di avere un invecchiamento superiore a 10 anni, prassi assolutamente inusuale per i Bourbon americani che erano consumati sempre molto giovani.

Julian Jr coltivava una speranza, quella che suo figlio Julian III entrasse un giorno nel business di famiglia. Julian Jr continuò a commercializzare Bourbon di





alta gamma e il marchio di fabbrica erano gli alti invecchiamenti. Julian III rilevò l'attività nel 1981 alla morte di suo padre. Aveva 32 anni, una moglie e quattro bambini piccoli. Il business dei premium Bourbon era in una fase di stasi. Julian III immaginò suo nonno partito da zero quasi un secolo prima. Acquistò la Old Hoffman Distillery a Lawrenceburg, nel Kentucky, dove stoccava e imbottigliava. Non poteva permettersi molte pubblicità, ma la qualità di Old Rip Van Winkle si vendeva da sola.

Julian III fu affiancato da suo figlio

Preston nel 2001 quando questi terminò gli studi. In commercio apparve un Bourbon Whiskey mai visto prima: il Pappy Van Winkle con 23 anni di invecchiamento. Sino ad allora il più alto invecchiamento mai visto in un Bourbon arrivava a 20 anni. La consacrazione di questi Whiskey sarebbe arrivata agli inizi degli anni 2000 con incetta di premi nei vari concorsi. Questo successo coincise con l'ennesimo passaggio di proprietà della distilleria a Buffalo Trace Distillery nel 2002.

Per Julian III la preoccupazione primaria era di assicurare che i Bourbon Van Winkle venissero prodotti seguendo i rigidi criteri di qualità che li distingueva. Secondo alcuni esperti, come riportato in alcuni siti di Whiskey lover, le bottiglie di Van Winkle commercializzate tra il 2002 e il 2010 contengono un mix di distillati prodotti da Buffalo Trace e dalla vecchia Stitzel Weller. Probabilmente ciò che restava delle scorte di Julian Jr. Oggi i Van Winkle Whiskey sono imbottigliati

a una gradazione alta e molto vicina a quella di botte, con l'aggiunta di poca acqua calcarea tipica del Kentucky, la famosa limestone water. I puristi e tradizionalisti del brand tendono a considerare che dal 2010 in poi tutti i Van Winkle siano prodotti con distillati ottenuti da Buffalo Trace, ottimi ma comunque diversi dagli originali. Le quotazioni di questi Whiskey ruotano attorno a diverse migliaia di euro. Il 23 yo Pappy Van Winkle si aggira su tra i 3.000 e 4.000 euro.

La missione di Julian Van Winkle era stata quella di produrre un Whiskey artigianale nel pieno rispetto della tradizione del Kentucky. Con un'attenta e scrupolosa scelta delle materie prime ed una distillazione in alambicco Pot Still riscaldato a fiamma diretta. Era un imprenditore convinto di poter battere la concorrenza solo con la migliore qualità. All'ingresso della distilleria era esposto un cartello che recitava: «No chemist allowed. Nature and the old time know how of a master distiller get the job done here… Because traditional Kentucky Whiskey is a natural product, we disdain synthetics, scientists and their accompanying apparatus. This is a distillery not a whiskey factory».

La mission di Van Winkle era quella di produrre un Whiskey che rispettasse la tradizione del Kentucky

Gli affezionati dei Van Winkle Whiskey conoscono bene le parole del fondatore: «Ho semplicemente cercato di essere onesto e di fare un buon prodotto». Il Bourbon di qualità era la sua missione di vita, niente di più, niente di meno. E se un giorno doveste incontrare Julian III per chiedergli chi è il suo bartender preferito, di certo vi risponderà: «Dale de Groof. Faceva i drink migliori prima che li facessero tutti».

Alessandro Palanca

Le release 2017 di Van Winkle sono state appena annunciate e subito è partita la lotteria al rialzo per l'acquisto. Buffalo Trace ha annunciato di avere imbottigliato una quantità di Whiskey leggermente superiore al solito standard. Il classico Rye 12 yr quest'anno non sarà presente tra le nuove release. Non risulta che qualcuno in Italia abbia ufficialmente già assaggiato i nuovi Whiskey. Sotto le note di gusto ufficiali.

OLD RIP VAN WINKLE 10YR – 107 PROOF
Di color rame ricco. Aroma seducente e profumato, dolce, speziato, note di caramello e crema di cioccolato. Al palato si presenta corposo e si esalta subito la nota di frutta fresca e secca di noci tostate. Finale lungo con note speziate di pepe e castagne, miele, floreale e legno tostato che bilanciano la nota alcolica. Bourbon di grande equilibrio, audace.

VAN WINKLE SPECIAL RESERVE – 12YR 90.4 PROOF
Alla vista esplode la brillantezza del suo colore ambrato. All' olfatto è molto complesso e intenso, con una lussuosa nota di toffee. In bocca entra rotondo e morbido. All'assaggio: un ingresso rotondo e morbido, con un corpo medio, asciutto e in evoluzione. Finale lungo e avvolgente con note di caramello, frutta secca e spezie. Viene definito un Bourbon scandaloso e decadente. È un bourbon scandalosamente morbido e decadente.

PAPPY VAN WINKLE'S FAMILY RESERVE 15YR – 107 PROOF
Il suo colore ricorda il rame opacizzato. L'ingresso in bocca è ricco e morbido, un grande corpo con intensi sapori speziati, pepe e caramello. Il finale si dissolve molto lentamente e in continua evoluzione con alternarsi di note speziate e legnose. Gli esperti lo ritengono un bourbon seducente, esotico e virtualmente impeccabile.

PAPPY VAN WINKLE'S FAMILY RESERVE 20YR – 90.4 PROOF
Sfumature che vanno dall'ambra scuro all'arancio. Colore ambra scuro e arancione scuro. Questo corposo Bourbon ricorda la pelle oliata, fumo, minerali, caffè e scatole di sigari. Gran finale con infinite gamme di sapori e aromi.

PAPPY VAN WINKLE'S FAMILY RESERVE 23YR – 95.6 PROOF
La vista intercetta un colore ambra con sfumature rosso intenso. In bocca sentori di caramello, mele mature, ciliegie, legno di quercia e tabacco con un pizzico di cioccolato. Questo Bourbon termina con un gusto persistente e piacevole. Inizia con sapori di legno e termina con un bel finale dolce.

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

DOSAGE ZERO: GUSTO NUDO E PURO

A Merano, l'assaggio di Encry e Gosset-Bradant. Due "bollicine" memorabili

DI **VALENTINA RIZZI**

Un'intera giornata dedicata allo Champagne, 46 vini in assaggio per 46 calici, ognuno con la propria storia dietro. Sono trascorsi ben 26 anni dal lontano 1992, quando grazie a una felice intuizione di Helmuth Koecher nasceva il Merano Wine Festival. Entrare a far parte della Selezione *The WineHunter Award* ha sempre significato accedere all'élite dei produttori di riferimento, e anche oggi, che i partecipanti sono cresciuti, essere presenti a Merano vuol dire appartenere al gotha del mondo del vino. Pur abbracciando numeri impor-

tanti, non è venuto meno lo spirito iniziale di puntare solo sull'eccellenza, vero tratto distintivo rispetto ad altre manifestazioni.

Negli ultimi anni il Festival sta crescendo molto anche sotto il profilo dell'offerta gastronomica, con calendari sempre più fitti d'appuntamenti nelle aree *Cooking Farm* e *Gourmet Arena*, a conferma dell'interesse del grande pubblico per il food d'autore e lo show cooking. È stata una sorpresa trovare la presenza della cucina d'autore in una fiera dedicata solo al mondo enologico. Un tocco di eleganza in più che non guasta mai.

Come ogni anno la chiusura del Merano wine Festival viene fatta dalle nobili bollicine francesi, un'intera giornata firmata Champagne. In questa occasione ho voluto mirare a un prodotto ben specifico, il Dosage Zero. Incuriosita dal "come" i francesi avessero saputo esprimere questa tipologia pur mantenendo l'espressione del loro terroir. Diversi sono gli assaggi che ho potuto fare nel corso della giornata, ma solo due Maison mi hanno colpito. Sono stata catturata dal carattere unico che avevano entrambe le bollicine, uno una cuvée di uvaggi, l'altro un uvaggio singolo. Penserete "come si possono confrontare due bollicine che non possiedono lo stesso uvaggio?". Semplice: la tipologia Dosage Zero.

PRODUTTORI IN ALTO LA CANTINA ENCRY. QUI SOPRA ENRICO BALDIN.

Passiamo prima da Epernay per scoprire lo Champagne Encry. Una storia, anche la più semplice, segna il proprio

CHAMPAGNE
CANTINA E VIGNETI ENCRY.

tempo attraverso il coraggio di alcune scelte, il desiderio del realizzare, la capacità di progettare, l'attenzione nei particolari, l'appartenenza ai propri sogni. Il coraggio sta nell'arte dello Champagne, fondere sapientemente l'istinto di un progetto con l'emozione che si vive nel vederlo realizzato. L'eccezionalità di questo Champagne è dovuta sia a condizioni del tutto particolari di natura ambientale, sia a metodi di lavorazione codificati ma anche da una lavorazione soprattutto contadina, attenta e laboriosa. Insomma un procedimento produttivo secolare che appartiene ai capolavori dell'ingegno umano, dove lo Champagne torna a essere un vino e non solo un calice di sogni. Il lavoro è quello di proporre uno Champagne che rispecchi l'originalità del terroir da cui proviene, soggetto alle diverse qualità delle annate, con una sua precisa tracciabilità e originalità e che proviene dai Grands Cru.

La Maison fa parte di quei piccoli produttori, i cosiddetti Récoltants-Manipulants (R.M.). Ed è attraverso questa filosofia che nasce quello che loro chiamano Zero Dosage. Champenoise della zona di Mesnil-sur-Oger. Vinifica e compie la pri-

BEVI RESPONSABILMENTE

distributed by **PALLINI**

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

BEVI RESPONSABILMENTE

A VERY GOOD YEAR. AND MANY MORE.

Maturità, non Invecchiamento.
The Glenrothes viene imbottigliato solo quando raggiunge la sua maturità piena, indipendentemente dal tempo passato nella botte. Le nostre etichette vi raccontano la storia delle nostre riserve partendo dall'anno di distillazione fino all'anno di imbottigliamento. Noi chiamiamo questo un Vintage. La nostra ultima nata, la Vintage Reserve, è una combinazione sbalorditiva di annate scelte accuratamente degli ultimi tre decenni. Quindi non c'è da preoccuparsi, perché qualsiasi scelta facciate sarà ottima.

The Vintage Single Malt

THE GLENROTHES
ESTD LIMITED RELEASE 1879
SPEYSIDE SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Share responsibly
www.theglenrothes.com

distributed by **PALLINI**

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

ma fermentazione in acciaio termo controllata. Compie una leggera malolattica di 4 settimane che ne ingentilisce l'arrivo in bottiglia dove compie la seconda fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati che riposano 36 mesi. Remuage manuale "sur le pupitre" e sboccatura alla voleè. Un Blanc de Blancs allo stesso momento tradizionale, perché espressione del suo territorio e moderno, guarda al futuro scegliendo l'essenzialità. Le basse rese e la grande attenzione alla qualità offrono al mercato una piccola produzione, praticamente una boutique nel mondo degli Champagne.

Da un profondo e incondizionato amore verso lo Champagne ha preso le mosse il progetto vitivinicolo a quattro mani, ideato e portato avanti da Enrico Baldin e Nadia Nicoli, che oggi risponde al nome di Encry e a quello della Maison Vue Blanche Estelle. Partiti dall'Italia, dopo aver attraversato le Alpi, il sogno di Enrico e Nadia si è concretizzato in pochissimi ettari di vigneto, situati a Le Mesnil-Sur-Oger, uno dei diciassette Grand Cru della AOC dello Champagne.

Nel cuore della Côte de Blancs, dal 2007, in pochi anni gli Champagne Encry hanno raggiunto livelli qualitativi tali da attirarsi addosso tutta l'attenzione della critica del settore. Capacità, costanza e competenza imprenditoriale hanno dettato il ritmo, così che dai nemmeno tre ettari vitati nascono oggi etichette raffinate ed eleganti, che propongono calici ricchi di emozionanti sensazioni.

Partiti dall'Italia, Enrico e Nadia hanno realizzato il loro sogno a Le Mesnil-Sur-Oger, nel Gran Cru dello Champagne

Champagne Zéro Dosage Blanc de Blancs Grand Cru "Encry Grande Cuvée" – Vue Blanche Estelle (100% Chardonnay). Il suo giallo paglierino intenso al calice, con perlage sottilissimo e di grande persistenza, regala all'olfatto un raffinato profumo che va dai fiori bianchi alla pesca noce, con un ricordo di nocciola tostata e crosta di pane, sfumature minerali e agrumate. Il palato è pieno e croccante, profondo e

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 **Michele Zilio**, Bartender dell'**AUTOSTAZIONE** di Cittadella (PD)

STRAW-BASIL FIZZ

4.5 cl GREEDY GIN
3 cl succo di limone
1,5 cl Sciroppo di zucchero (2:1)
3 dash Angostura bitter
0,5 cl albume d'uovo pastorizzato
2 spoon marmellata di fragole e curcuma
3 foglie di basilico
Top soda

Enjoy!

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

www.abouten.it

(Foto a cura di ThreeLab)

#greedysisveste

ITALIAN TONKA LIQUEUR
On the rocks or Shake...

ABOUT TEN

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

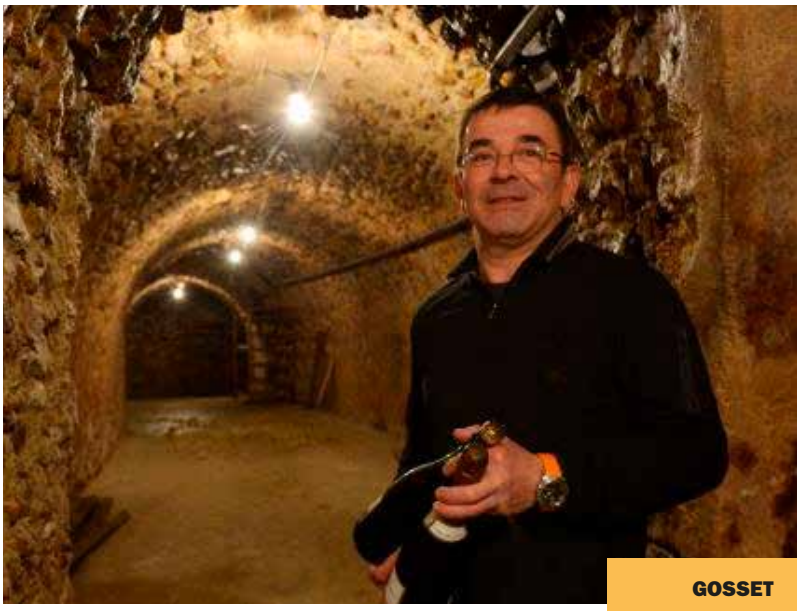
www.abouten.it Cinico & Greedy

BEVI RESPONSABILMENTE

ampio, di ottima lunghezza e gradevolmente sapido in chiusura. Un regalo a tutti i cinque sensi.

Ma un altro Champagne ha attirato la mia attenzione. Spostiamoci nella valle de la Marne a casa Gosset-Bradant. Il Grande Crud'Ayè, la culla di Domaine Gosset -Brabant. Questa storica cantina si trova all'incrocio tra la valle della Marna, la Montagne de Reims e la Côte des Blancs. Dal Rinascimento, i vini di Aÿ, ancora vini rossi, bianchi o grigi, acquistarono una particolare reputazione tra i vini della provincia di Champagne. La famiglia Gosset coltiva le viti su questi terreni di origine nobile da 4 secoli.

Pierre Gosset, enologo nel 1584 è senza dubbio uno dei più famosi antenati. Nella sua discendenza, troviamo Auguste Gosset e i suoi tre figli. Tra questi, Gabriel Gosset, un polivicoltore, enologo e allevatore, iniziò l'attività di manipolazione negli anni '30 e con l'aiuto della



GOSSET
IN ALTO LA MAISON. QUI SOPRA CHRISTIAN GOSSET.

moglie, Andrée Brabant, sviluppò le sue prime bottiglie: la nascita del marchio Gosset-Brabant. Jean Gosset, il loro figlio, innamorato della terra, assecondato dalla moglie, sviluppa la cantina che trasmette a sua volta ai suoi figli, Michel e Christian. Il suo suolo e il suo sottosuolo di gesso, la sua esposizione a sud-sud-ovest, ag-

giunto all'influenza del fiume Marna, favoriscono un microclima e danno a questo terreno le caratteristiche desiderate.

La casa di Gosset-Brabant presta particolare attenzione all'espressione della diversità della trama. Durante la vinificazione, Michel e Christian Gosset vogliono essere al servizio della natura, limitando le loro azioni per non alterare il gusto dei vini. I vini sono invecchiati in vasche di acciaio inossidabile di piccola capacità, la fermentazione malolattica viene effettuata su tutta la produzione, i vini non sono filtrati. Le bottiglie una volta riempite vengono conservate in cantina per un periodo da 3 a 7 anni a seconda della vendemmia. Le cuvée invece riposano in cantina da un minimo di 3 a 6 mesi prima di essere commercializzate. Un piccolo quadro generale di quella che è, senza ombra di dubbio un'altra filosofia caratterizzante.

S.A Nature Grand Cru Doc (80% Pinot noir e 20% Chardonnay). Questo Champagne senza alcun dosaggio, allo stato puro, senza artificio, è la gioia degli amatori e dei palati esigenti. La sua luminosa veste dorata è animata da un'effervescenza mossa ma molto fine. Il suo naso è fresco, vivace, segnato dalla presenza del Pinot Noir. Presenti note leggermente affumicate e fruttate come bacche nere, sambuco, fragola. Per un assaggio lungo, speziato e diretto. Vino molto puro abitato da una splendida freschezza.

L'eccellenza fa da padrona in tutta la giornata, niente di ciò che stava su quei banchi d'assaggio era messo a caso; partendo dalle mie amatissime bollicine francesi al cibo presentato. Davvero nulla è stato lasciato al caso.

Valentina Rizzi

BEVI RESPONSABILMENTE

MEZCAL ARTESANAL

BRUXO®

ELÍXIR DE LOS TERRENALES

HECHO EN MÉXICO

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

distribuito da www.onestigroup.com

FOCUS SUL VERMOUTH

Degustazioni, seminari e masterclass per un happening fondamentale del bartending

DI **LUCA RAPETTI**

Atene è una città che ogni giorno attira migliaia di turisti da tutto il mondo per ammirare le sue incredibili opere architettoniche, come l'Acropoli e il Partenone, simboli di una civiltà che ha costituito la culla dell'Europa e del Mediterraneo. Sebbene negli ultimi anni la situazione politico-economica della Grecia attraversi profonde difficoltà, è evidente un costante sviluppo nel settore bar, in special modo nella capitale Atene.

Il primo Athens Bar Show venne inaugurato nel 2010 e oggi, a distanza di 7 anni, è considerato uno dei più importanti e ben organizzati eventi del settore, che richiama professionisti locali, dall'Europa e finanche da Stati Uniti, Asia e Australia.

Come l'anno scorso, l'Athens Bar Show edizione 2017 si è svolto il 7 e l'8 novembre, nel Technopolis, un museo dedicato alla storia industriale greca, nel quartiere di Gazi, a soli 5 minuti dal centro cittadino. Già dalla mattina del primo giorno era presente una lunga coda di persone che si accingevano a ri-

tirare o acquistare il biglietto, valido per entrambi i giorni al costo di 30€.

Essendo un ex complesso industriale, Technopolis è costituito da diversi edifici a sé stanti che hanno permesso all'organizzazione di creare diversi spazi espositivi, racchiusi in ben sette padiglioni, e aree dedicate a seminari, masterclass e forum di discussione, localizzati in altrettanti 4 edifici.

Proprio la parte riguardante la formazione e l'apprendimento ha visto un maggior numero di appuntamenti rispetto all'anno precedente. Sessantaquattro in totale, snelli e dinamici con una durata non superiore ai 45 minuti ciascuno. Questo aspetto costituisce uno dei punti

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

forti dello show, e le diverse tematiche, molte in lingua inglese ma con possibilità di traduzione simultanea in lingua greca, hanno affrontato trend globali, approfondimenti su singoli distillati come Rum, Whisky, Tequila, ma anche aspetti di marketing e bar management.

Complice il clima mite e le temperature quasi primaverili, nella pausa tra un seminario e l'altro è stato possibile sostare nelle aree aperte espositive con gli stand di importanti brand della spirit industry. Un'area era dedicata allo street food per assaporare qualche pietanza tipica o anche solo un piatto leggero.

Più di 200 brand presenti hanno presentato un gran numero di prodotti, la maggior parte dei quali destinati all'impiego in miscelazione, alcuni dei quali appartenenti alla tradizione liquoristica greca: Mastiha, Ouzo, Metaxa, Raki e il nuovo vermouth Otto's Athens Vermouth, nato da un'idea e dalla ricerca di due dei proprietari del The Clumsies, Nikos Bakoulis e Vasilis Kyritsis.

Proprio sul Vermouth e sulla sua diffusione su scala globale si sono tenuti

1821
CHERRY

L'inimitabile.

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

LUXARDO

Luxardo promuove il bere responsabile

www.luxardo.it

SPEAKERS
QUI SOPRA L'INTERVENTO DI NICOLA OLIANAS. A DESTRA LEONARDO LEUCI.

alcuni interessanti incontri. Tra questi quello di Carpano Vermouth condotto da Nicola Olianas il quale ha focalizzato l'attenzione sul rituale del Vermouth come aperitivo e della possibilità di impiantare questa tradizione anche in Grecia. Sempre sul Vermouth si sono espressi Leonardo Leuci e Roberto Bava, quest'ultimo Presidente dell'Istituto del Vermouth di Torino, i quali hanno introdotto ai professionisti greci la funzione e gli scopi dell'Istituto, tra i quali quello di conservare una tradizione italiana che vanta ben tre secoli di storia.

Da questo incontro è emerso il crescente interesse per questa tipologia di prodotto tipico che sta sempre più conquistando i palati della clientela greca. Infatti, grazie anche alla presenza di molti e importanti cocktail bar nella capitale, il Vermouth si è ormai affermato come un prodotto da miscelazione e potrebbe successivamente essere apprezzato come aperitivo a sé . Inoltre, con la nascita dell'Istituto e il riconoscimento di un preciso disciplinare di produzione, l'identità del Vermouth italiano si affermerà sempre più nel mondo e servirà come punto di riferimento anche per co-

1821
MARASCHINO
L'originale.

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

LUXARDO®

Luxardo promuove il bere responsabile

www.luxardo.it

THE SOUL OF AFRICA

Distilled in the heart of England

WHITLEY NEILL

HANDCRAFTED DRY GIN

The Essence of Discovery

www.compagniadeicaraibi.com

BEVI RESPONSABILMENTE

#neverstopdiscovering

loro che avranno intenzione di introdurre nuovi Vermouth, come nel caso di Otto's Athens Vermouth.

La spettacolarità e il design ricercato di alcuni degli stand di grandi brand sono stati sicuramente uno degli elementi caratterizzanti dell'evento. I visitatori erano il target di proposte di cocktail, degustazioni e di incontri con ospiti speciali giunti appositamente per la manifestazione. È stato questo il caso del Rum Havana Club che, in occasione delle celebrazioni per i 200 anni del Floridita di L'Avana, ha riprodotto in scala ridotta il banco bar del celebre bar ristorante cubano tanto amato da Ernest Hemingway. A preparare Daiquiri, i due cantineros Alejandro, head bartender, e Rolando, con i caratteristici pantaloni bianchi e giacca rossa, la divisa ufficiale dei bartender del Floridita.

Da sottolineare inoltre la presenza di alcuni marchi della liquoristica italiana. Cocchi, Strega, Branca, Carpano, Alpestre, Vermouth Del Professore e Farmily hanno registrato un notevole interesse da parte dei visitatori locali, grazie soprattutto alla tradizione storica che molti di essi tramandano e alla versatilità di utilizzo, soprattutto nella miscelazione

Per i 200 anni del Floridita, Il Rum Havana Club ha riprodotto il banco bar del locale cubano amato da Hemingway

attuale, che rappresenta una grossa parte del mercato greco.

Ma l'Athens Bar Show non si limita alla sola kermesse diurna presso il complesso Technopolis. L'after event, a fine lavori, ha avuto seguito nei diversi cocktail bar della città, con svariate guest bartending che hanno popolato il cuore di Atene già due giorni prima dell'inizio dell'evento. Si poteva iniziare con un aperitivo presso il Caffè Torino, pop up bar della Martini che per tre sere ha offerto cocktail elaborati da bartender provenienti da diversi cocktail bar nel mondo, accompagnati da piccoli stuzzichini a base di formaggi, salumi e altre prelibatezze. E poi dirigersi verso i vicini The Clumsies e Baba Au Rum, bar presenti nella lista dei World's 50 Best Bar di quest'anno, che hanno offerto un ricco calendario di guest bartending con ospiti di fama internazionale. Oppure visitare altri locali, come Noel, Odori Vermuteria di Atene, Gin Joint, 42 e A for Athens, dal quale è possibile godere di una suggestiva vista sull'Acropoli e la parte antica della città.

L'impressione ricevuta è che i cocktail bar della capitale greca stanno mantenendo una certa stabilità di mercato e un livello di competitività che dimostra come alcuni di questi bar si presentino sullo stesso livello di altri simili strutture in diverse capitali mondiali. Pensiamo che il successo dell'Athens Bar Show continuerà ancora nei prossimi anni, rimanendo uno degli eventi di settore di riferimento non solo per i professionisti greci, ma anche per quelli provenienti da Europa e altri paesi, racchiuso in quella cornice suggestiva e ricca di storia che è la capitale greca.

Luca Rapetti

Consumare Diplomaticamente

DIPLOMÁTICO

DISCOVER DIPLOMÁTICO'S NEW TRADITION RANGE.

rondiplomatico.com

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

IL SAPORE CARO DI UN BLUFF

Cresce il mercato delle contraffazioni. Alcune dritte per difendersi

DI **GIULIA ARSELLI**

Circa due mesi fa la storia con un Whisky protagonista ha fatto il giro del mondo. In un hotel tra le montagne svizzere, il Waldhaus am See di Saint Moritz, un turista cinese, lo scrittore Zhang Wei, ha consumato un bicchiere di Whisky (2 cl), datato 1878, al prezzo di 8.733,00 euro (9,999,00 chf). Forse vittima del desiderio, il facoltoso cliente, con redditi stimati sui 16 milioni di euro, non ha battuto ciglio. Era in vacanza e l'annata gli ricordava la nascita della sua bisnonna. La mescita del Whisky sembra che sia stata effettuata proprio dal Direttore dell'Hotel, il signor Sandro Bernasconi.

Forte di più di 2.500 etichette il Devil's Place (all'interno dell'hotel) è uno dei più forniti Whisky bar al mondo. Il Whisky del caso "era" un Macallan Single Malt del 1878 e il cliente si è detto soddisfatto per avere assaggiato una rarità, un distillato vecchio di 139 anni di cui 27 passati in botte, con tanto di foto ricordo che in un attimo ha fatto il giro del mondo. Ma come in un film ecco il colpo di scena cinematografico, inaspettato: il Whisky era falso.

Cosa era successo? La foto corredata di notizia celebrativa del cliente che aveva assaggiato la rarità, era stata inevitabilmente intercettata sul web da alcuni dei massimi esperti al mondo di Whisky. I commenti si sono sviluppati sui siti specializzati di Whisky. Tra questi Serge Valentin, che sul sito specialistico whiskyexpertes.net, ha dichiarato che la bottiglia di Whisky da cui era stato versato il costosissimo drink poteva essere non autentica. L'aspetto della bottiglia

WHISKY
QUI SOPRA IL CLIENTE CINESE DURANTE L'ASSAGGIO. A SINISTRA IL FALSO MACALLAN.

presentava discrepanze evidenti con quello che avrebbe realmente contenuto, soprattutto per il sughero del tappo con una consistenza decisamente differente rispetto a quella di un tappo di quasi 140 anni di età.

La direzione dell'Hotel non ha esitato: «quella bottiglia è stata acquistata 25 anni fa da mio padre per una cifra a 5 zeri – ha precisato Sandro Bernasconi – e nessuno fino ad ora aveva avanzato sospetti». Con i dovuti dubbi presi in considerazione il proprietario dell'albergo ha poi aggiunto: «Abbiamo contattato alcuni degli esperti più rinomati dell'intera Scozia per fare luce sul caso».

Per tutelare l'immagine dell'hotel la proprietà ha poi ordinato dei sofisticati e costosi test di laboratorio il cui responso è stato inequivocabile. Il presunto Macallan 1878 imbottigliato agli inizi del 1900 era stato sicuramente confezionato negli anni '70. Di questa analisi è stato incaricato il laboratorio RW101 diretto da David Robertson composto da un team di grandi esperti ultra specializzati nello studio e nella datazione di alcolici storici di grande valore. I tecnici hanno effettuato un test al Carbonio14, l'analisi utilizzata per datare reperti storici con una percentuale massima di errore del 5%. Ma c'è di peggio: il distillato altro non era che un blend privo di qualsiasi valore e neanche single malt. Infatti la sua composizione è risultata essere al 60% di malto e al 40% di grani diversi.

Il severo giudizio degli esperti ha spinto la proprietà dell'hotel, in buona fede, a risarcire l'inconsapevole sfortunato e a intraprendere una causa legale contro il venditore della bottiglia. Da grande direttore di hotel Sandro Bernasconi ha aggiunto che sarebbe volato in Cina per rimborsare personalmente il cliente. Mr Zhang, invece, ha affidato al web il suo commento sulla vicenda «Aveva un buon sapore!», ha detto laconicamente.

C'è abbastanza per qualche riflessione. Il mercato dei falsi distillati, Whisky

SVIZZERA
SOPRA L'HOTEL WALDHAUS AM SEE A ST MORITZ.
A DESTRA E IN BASSO IL DEVIL'S PLACE BAR E LA SELEZIONE DI WHISKY.

in particolare, è in forte crescita. Qualche tempo fa Gal Granov, di Whisky Israel, aveva scritto un interessante pezzo che prendeva in considerazione le vendite di alcune bottiglie vuote di antichi Whisky su e-Bay. Sono bottiglie destinate ad alimentare il mercato dei falsi. Su questa problematica si stanno immaginando alcuni correttivi, come quello di identificare le bottiglie con dei segni distintivi.

Le truffe avvengono sopratutto online. In pratica: si comprano bottiglie antiche e le si riempiono con prodotti molto più giovani. Le denunce su questo tema sono quasi nulle e anche la giurisprudenza non sembra molto chiara in materia. Quasi sempre i falsari sono un'associazione di persone che comprende tipografi per la creazione e stampa delle etichette e degli eventuali certificati, artigiani del legno per le cassette e i tappi. In questo momento è sopratutto il mercato dell'Estremo Oriente a essere preso di mira dai falsari.

Un consiglio importante: mai lasciarsi irretire online da offerte di prodotti che sono evidentemente sottostimati rispetto

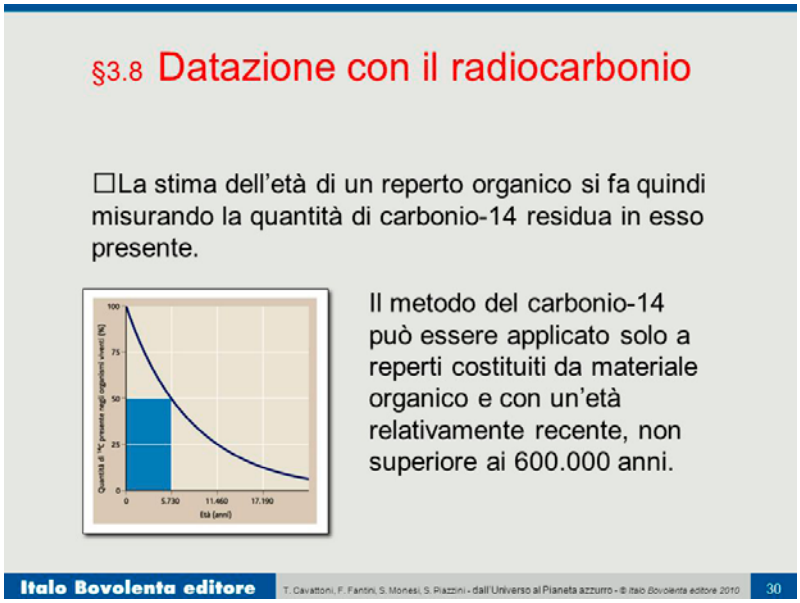
BEVI RESPONSABILMENTE

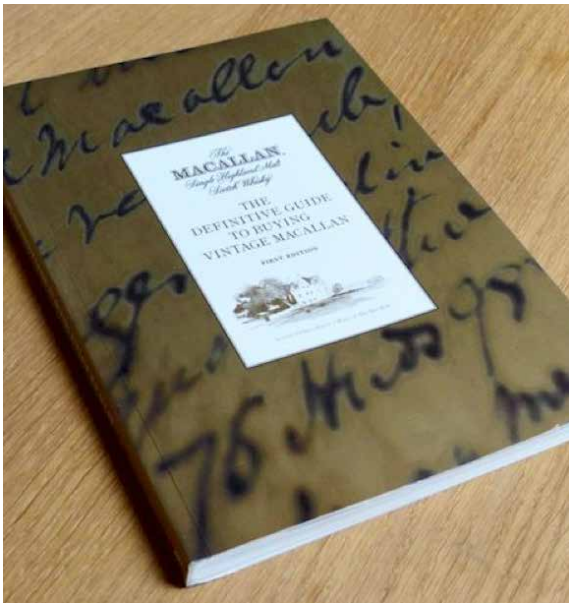
RISERVA CARLO ALBERTO

THE ENCHANTING VERMOUTH

CARLO ALBERTO
18 37
SINCE
TORINO ITALIA

VERMUT . TORINO . SINCE.1837
RISERVACARLOALBERTO .COM





ai prezzi di mercato. Se si è proprio tentati, meglio affidarsi ai consigli preventivi di un esperto. Evitate di comprare bottiglie senza confezione originale, sia essa cassetta o scatola. Infatti è molto più difficile riprodurre la confezione che la bottiglia intera, e diffidate di coloro che vi offrono una bottiglia accampando scuse per la mancanza della confezione. Concludete le trattative di persona, mai limitarsi al solo web, e se i venditori rifiutano di incontrarvi desistete perché la truffa è dietro l'angolo. Conviene comprare da persone che si conoscono o chiedere informazioni nell'ambiente su chi vende.

Il fenomeno dei falsi d'autore per i Single Malt Whisky si è intensificato tra gli anni '90 e il 2000

In alcuni casi dei veri e propri falsi d'autore arrivano, magari inconsapevolmente, anche in alcuni negozi. Negli anni '70 e '80 i Single Malt Whisky arrivarono in Italia. Il distillato fu talmente apprezzato al punto che in Italia venivano spediti i migliori prodotti, così come ancora oggi. Da qui a crearsi un mercato dei falsi anche nel nostro paese il passo è stato relativamente breve. Il fenomeno si è poi intensificato tra gli anni '90 e gli inizi del 2000 quando le aste di Whisky hanno cominciato a battere prodotti a prezzi importanti, distillati datati di distillerie ormai chiuse. Spesso le bottiglie apparivano in ottime condizioni e in numero superiore alle poche unità.

Alcune bottiglie antiche vennero offerte addirittura ad alcune aziende e fu così che esperti di Whisky tra cui Dave Broom di Whiskey Magazine, Nick Morgan di Diageo, Iain Russel, al tempo in Chivas Brothers, e Doug Stone iniziarono a investigare sul caso. Esaminando le bottiglie ci si accorse che molte portavano etichette riportanti errori nelle immagini, di grammatica e nei colori, nei tipi di carta e negli inchiostri. Molte di queste bottiglie provenivano proprio dall'Italia e molte di esse erano di Macallan Whisky. Perché? Semplice, perchè al tempo il Macallan era il single malt più reperibile nel nostro paese. Fu così che apparvero in

THREE ARTISANAL 3 CENTS BEVERAGES

EST. 2014

Bubbles

ASK FOR MORE

great taste 2015

Difford's Guide ★★★★★ EXCEPTIONAL 2017

#7 ANDOIL TRENDING TONIC IN THE WORLD'S 50 BEST BARS 2018

Three Cents Aegean Tonic is one of the best 'flavoured' tonic waters we've sampled, with distinctive cucumber, celery and basil flavours.

—— *DIFFORDSGUIDE.COM* ——

When the sweeteners are perfectly balanced in a grapefruit soda, such as in the Three Cents Grapefruit Soda, I love to ask for a Paloma.

—— *TOMAS ESTES / TEQUILA AMBASSADOR* ——

THREE CENTS .GR

GHILARDI SELEZIONI

GHILARDISELEZIONI .COM

commercio improbabili Macallan di fine 1800 e 1900.

Agli inizi del 2000 la Distilleria Macallan acquistò all'asta circa cento bottiglie antiche del suo distillato che provenivano da collezionisti privati. Uno degli scopi era quello di ripercorrere quel gusto per poterlo replicare in chiave moderna. Fu stampato anche un libro, – *The Definitive Guide to Buying Vintage Macallan* – con un capitolo dedicato alle bottiglie del 1800 e la possibilità di comprarle all'asta tramite il sito web di Macallan. Tra gli esperti si generò un certo scetticismo. Nel 2002, evidentemente preoccupata, Macallan decise di effettuare una serie di controlli su quel lotto di bottiglie. Furono chiamati un esperto di carta, Peter Bower, e uno di vetro e ceramica, Simon Cottle. Gli esperti identificarono almeno 4 falsi tra cui un Macallan del 1893 che era etichettato con una carta del XX secolo. A parte queste, sembra che secondo gli esperti le altre bottiglie fossero originali, almeno a detta di Macallan.

Tuttavia Dave Broom ebbe a dire «solo perché un quadro ha una tela e una cornice del 1800 non significa che sia necessariamente un Monet!». E infatti, nel 2003, Macallan volle sottoporre al test del carbonio 14 sedici bottiglie datate dal 1856 al 1919. Tutte le bottiglie furono considerate contenenti un liquido non più vecchio del 1950, e una secondo lotto ha avuto identico risultato.

Ancora oggi Macallan non ha una posizione ben chiara sull'autenticità della totalità di quelle bottiglie. Le repliche sul gusto, intanto, sono state prodotte e vendute a 100 gbp a bottiglia.

Il fatto che alcune bottiglie della collezione acquistata da Macallan si siano rivelate false, e che un similare prodotto sia stato protagonista dell'incidente in uno dei Whisky bar più famosi rende l'idea di un fenomeno ancora lontano dall'essere realmente misurato.

Giulia Arselli

CHOOSING MASS-PRODUCED OVER FAMILY-CRAFTED.

QUESTIONABLE.

DON UNQUESTIONABLE®

EXCEPTIONAL AGED PUERTO RICAN RUM

GHILARDI SELEZIONI

CRAFTED TO BE ENJOYED RESPONSIBLY DONQ.COM

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

DOLCE E INTENSA: MOSCATA

La noce delle Molucche è molto apprezzata in miscelazione. Dosata con moderazione

DI **GIOVANNI CECCARELLI**

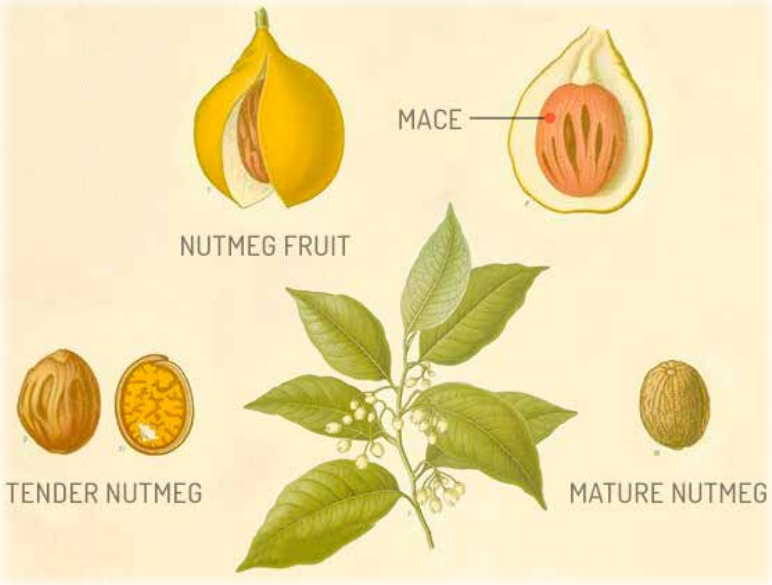
Originaria delle Isole Banda, 10 piccole isole facenti parte del più grande arcipelago delle Molucche indonesiane, la noce moscata è una delle spezie più apprezzate in ristorazione, ingrediente fondamentale di molti piatti e dessert. Inoltre, grazie all'Alexander, classico drink a base Brandy o Gin, è diventata famosa e particolarmente apprezzata anche in miscelazione.

Il primo europeo a raggiungere le isole Banda fu Antonio de Abreu, ufficiale della marina portoghese, sotto incarico del generale Alfonso de Albuquerque, nel 1512, dove vi rimase il tempo necessario per caricare le proprie navi di noce moscata e chiodi di garofano. Come per molte altre spezie all'epoca, la noce moscata era

pagata l'equivalente del suo peso in oro.

Nel XVII secolo le isole Banda caddero sotto il dominio olandese e, tra queste, l'isola di Run divenne un punto nevralgico per la produzione ed il commercio di questa spezia. Gli inglesi proposero agli olandesi, durante il trattato di Breda del 1667, di cedere loro il controllo sulla città di New York pur di poter avere il controllo su Run. Questo testimonia quanto fosse importante economicamente questa piccola isola. Ovviamente gli olandesi rifiutarono, mantenendo il monopolio sul commercio mondiale di noce moscata fino agli inizi dell'800, quando le piante di *Myristicafragrans* furono con successo piantate e coltivate nelle Indie Occidentali (Caraibi), Ceylon, attuale Sri Lanka e altre colonie britanniche.

La noce moscata è il seme contenuto nel frutto della *Myristicafragrans*, albero di piccole-medie dimensioni che raggiunge i 10-12 metri di altezza, ha foglie verde scuro e fiori carnosi di colore bianco-giallastri.



Anche il frutto è carnoso, di colore marrone-giallastro, rotondeggiante alla base e leggermente allungato nella sommità. All'interno del frutto è contenuto un seme avvolto da un arillo di colore rosso: il macis. Sia il seme che l'arillo sono classificati come spezia e hanno aroma simile.

La noce moscata è lunga circa 3 cm, può pesare tra i 5 e i 10 grammi, è di co-

lore marrone-grigiastro e ha forma rotondeggiante-allungata. Il Macis è invece di colore rosso brillante quando fresco e di colore arancio-spento quando essiccato. Quando il frutto raggiunge la maturazione si apre a metà lasciando intravedere il seme e il suo arillo. Generalmente i produttori attendono che il frutto o il seme cadano dall'albero per poi raccoglierlo e lavorarlo. Tuttavia il frutto può essere fatto cadere dall'albero con l'ausilio di lunghi bastoni. In questo caso si raccolgono anche frutti non completamente aperti.

Una volta raccolti e separati dalla polpa, i semi vengono essiccati per 6-8 settimane. Dopo l'essiccazione vengono immersi in acqua e selezionati solo quelli che affondano. Successivamente vengono fatti essiccare nuovamente per 24-48 ore per rimuovere l'umidità residua. A questo punto, dopo gli ultimi controlli di qualità, la noce moscata è pronta per essere venduta.

Dalla noce moscata si ottengono an-

BEVI RESPONSABILMENTE

LA HECHICERA
RON COLOMBIANO
RON EXTRA AÑEJO DE SOLERA

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.

GHILARDI SELEZIONI

www.ghilardiselezioni.com

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.

che altri prodotti come gli olii essenziali, l'oleoresina e il burro di noce moscata. Gli olii essenziali si ottengono per distillazione in corrente di vapore, sono trasparenti con riflessi giallo-verdi e sono solubili in alcool. Le principali componenti degli olii essenziali sono sabinene, α-ß pinene, mistiricina, elemicina e limonene. L'oleoresina è invece estratta con solventi ed è una miscela di olio essenziale e altre componenti, generalmente utilizzata nell'industria alimentare. Il burro di noce moscata è invece la frazione grassa estratta pressando la spezia a freddo ed è comunemente utilizzato in cosmetica. Si sconsiglia fortemente l'utilizzo di questi prodotti in miscelazione o per la preparazione di ingredienti home-made.

In generale, la noce moscata è da usare con moderazione perché contiene mistiricina ed elemicina, sostanze potenzialmente tossiche e con effetti allucinogeni: già assumendone 5 grammi si potrebbero manifestare i primi sintomi. In grosse quantità è mortale per quanto solo 2 casi sono riportati in letteratura. Più numerosi sono quelli di intossicazione più o meno grave. In miscelazione, il mio consiglio è quello di grattugiarne una piccola quantità sopra il drink che si è scelto di aromatizzare, come nel caso dell'Alexander.

Chiaramente non può essere utilizzato sopra qualunque drink. Meglio evitare di grattugiarla su drink liquidi perché potrebbe precipitare sul fondo e, in ogni caso, non è esteticamente apprezzabile. Invece su drink con una consistenza più schiumosa è un abbinamento perfetto. Può essere aggiunto con successo anche sopra le spume. Un altro drink che vale la pena provare nel quale è contenuta noce moscata è l'Egg Nogg.

La noce moscata è ottima anche per aromatizzare prodotti alcolici, tuttavia, prima di procedere, è necessario verificare presso le autorità competenti che questo tipo di operazione possa essere effettuata nel vostro bar e non esagerare con la quantità.

Ceccarelli Giovanni

A FUOCO GENTILE

Pregi e virtù del SOUS VIDE, la tecnica del sottovuoto

DI **GIOVANNI CECCARELLI**

Sous-vide (pronuncia *su vid*) è una tecnica di cottura che prevede l'immersione degli ingredienti dentro un bagno di acqua a temperatura controllata, sigillati, preferibilmente sottovuoto, in degli appositi sacchetti di plastica. A volte viene anche chiamata cottura a bassa temperatura ma non è la migliore definizione possibile perché le attrezzature utilizzate possono scaldare l'acqua anche a temperature elevate.

La parola sous-vide vuol dire "sottovuoto" in francese. Pionieri di questa tecnica sono stati due chef francesi, Georges Pralus e Bruno Goussault, che a metà degli anni '70 iniziarono ad applicare questo metodo di cottura all'interno dei loro ristoranti. Tuttavia l'idea di cuocere gli alimenti a bassa temperatura, controllata e per lungo tempo, venne a Benjamin Thompson, scienziato britannico della seconda metà del 1700.

Thompson sosteneva che non era la vigorosa ebollizione a cuocere gli alimenti ma il calore, la sua intensità e la durata del processo, che il combustibile utilizzato per mantenere l'ebollizione fosse totalmente sprecato e che i cibi cotti su "fuoco gentile" fossero più gustosi. Per dimostrare ciò sottopose dei suoi amici alla prima

degustazione alla cieca di cui si ha notizia: cucinò una coscia di montone nella maniera tradizionale dell'epoca (spiedo) e un'altra in un particolare forno di sua invenzione che permetteva la cottura per tempo prolungato a bassa temperatura. Inutile dire che gli invitati preferirono il montone cotto a bassa temperatura perché più saporito e succulento.

La cottura sous-vide comporta numerosi vantaggi. Come prima cosa permette un controllo totale su sapore e consistenza dei cibi cotti in questo modo. Un pezzo di carne, pesce, frutta o verdura, immerso in un bagno di acqua a temperatura con-

trollata, raggiungerà in maniera uniforme la temperatura di cottura desiderata, cuocendosi in maniera omogenea. Lo stesso pezzo di carne, cotto in padella, avrà una temperatura molto elevata all'esterno mentre all'interno la temperatura sarà notevolmente più bassa: la carne sarà troppo cotta all'esterno e cruda all'interno. Impostando con precisione la temperatura si raggiungerà il grado di cottura desiderato senza scuocere e questo risultato sarà sempre replicabile. Inoltre i cibi cotti in questo modo rimangono più succulenti (succosi) rispetto agli stessi cotti in maniera tradizionale: la perdita di liquidi è nettamente inferiore.

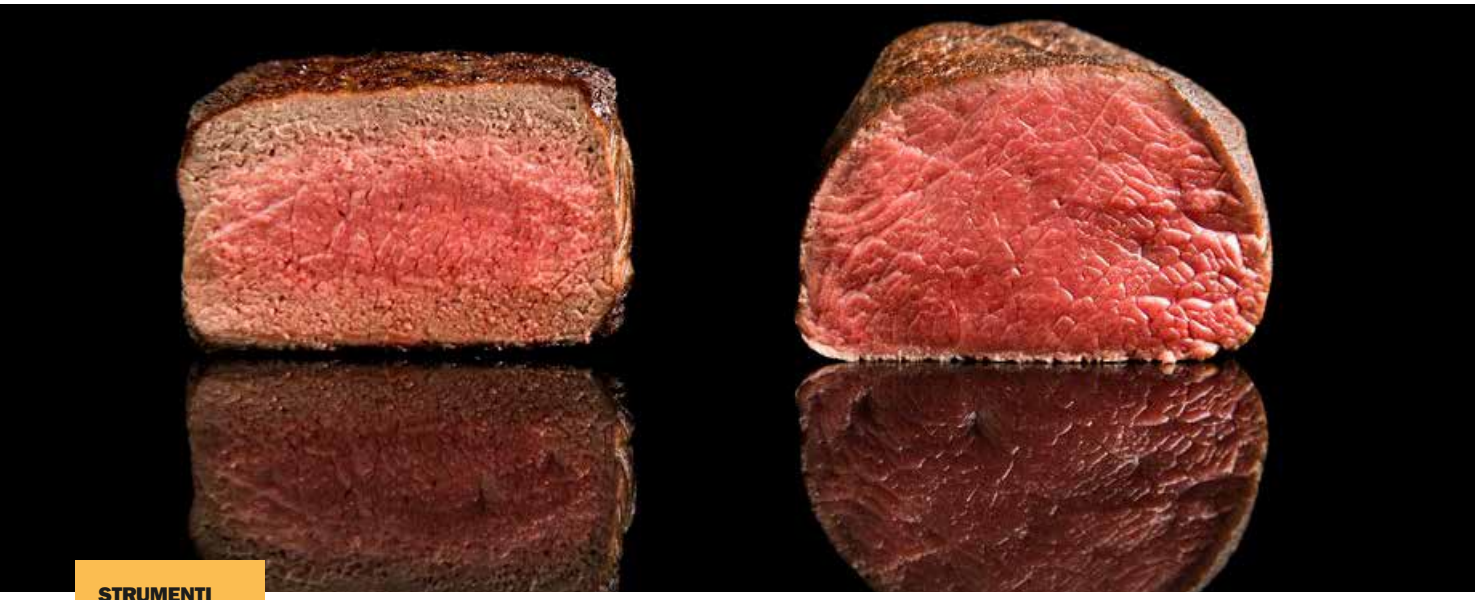
Un altro aspetto fondamentale è l'utilizzo del sottovuoto. In realtà, per un uso casalingo o comunque limitato, non è necessario mettere gli alimenti perfettamente sottovuoto prima di cuocerli, ma per un uso professionale fare questo è sicuramente vantaggioso. Il sottovuoto permette di limitare il deperimento dei cibi a contatto con l'ossigeno come l'imbrunimento della carne, della frutta, della verdura, e permette un più efficiente trasferimento di calore dall'acqua al cibo. Infatti se all'interno del sacchetto è presente anche aria, il trasferimento di calore non è perfettamente uniforme.

Un ultimo aspetto, altrettanto importante, è la conservazione: il sottovuoto limita la contaminazione incrociata garantendo maggiore sicurezza alimentare. Se non si ha una macchina per sottovuoto è possibile eliminare l'aria da dentro il sacchetto immergendolo lentamente nell'acqua che, esercitando pressione su tutti i lati, farà fuoriuscire l'aria. A questo punto chiudere con attenzione il sacchetto. Questa tecnica è utilizzabile solo con sacchetti dotati di zip.

CHEF
IN ALTO BRUNO GOUSSAULT, PIONIERE NELLA TECNICA DI COTTURA SOUS-VIDE. QUI SOPRA, GEORGE PRALUS, ALTRO PIONIERE NELLA TECNICA. NELLA PAGINA A SINISTRA BENJAMIN THOMPSON, SCIENZIATO, FU IL PRIMO A TEORIZZARE LA COTTURA A BASSA TEMPERATURA.

Da qualche anno a questa parte la cottura sous-vide è ampiamente utilizzata anche al bar. In particolare è utilizzata per realizzare infusioni in alcool o altri liquidi, per accelerare il processo estrattivo per osmosi o per cuocere frutta o verdura. Quando si vuole aromatizzare un distillato o creare un liquore a partire da erbe, spezie o frutta è possibile rendere più efficiente l'infusione e risparmiare tempo. Miscelando il prodotto alcolico desiderato con l'agente aromatizzante in un sacchetto, far fuoriuscire l'aria come illustrato prima oppure con una macchina sottovuoto a campana, e immergere il tutto in acqua calda.

La temperatura dell'acqua, a seconda della materia prima utilizzata, può variare tra i 50 ed i 70°C. Anche il tempo necessario è variabile, tuttavia, due ore di infusione sono spesso sufficienti a meno



STRUMENTI
LA TECNICA SOUS-VIDE PERMETTE UNA COTTURA PIÙ UNIFORME DI CARNE, FRUTTA E VERDURA. QUI ACCANTO UN RONER CASALINGO, OTTIMO PER CUOCERE PICCOLE QUANTITÀ DI ALIMENTI E PER IL BAR. PIÙ A DESTRA UN RONER PROFESSIONALE, GENERALMENTE UTILIZZATO NELLE CUCINE DEI RISTORANTI.

che non utilizziate spezie molto dure o grandi quantità di solvente. Infondere 1 litro di Gin richiede meno tempo rispetto ad infonderne 5 litri perché scaldare in maniera uniforme un volume maggiore di distillato richiede più tempo. Allo stesso modo estrarre aromi da petali di rosa richiede meno tempo rispetto all'estrazione di aromi dalla corteccia della china.

Il sous-vide può essere utilizzato anche per migliorare il processo di estrazione di un liquido per osmosi. Se dovete realizzare dell'oleo saccharum in quantità, potete chiudere scorze di agrumi e zucchero in un sacchetto sottovuoto e immergere il tutto in acqua calda: maggiore è la temperatura dell'acqua, maggiore è l'estrazione di liquido. In questo caso sconsiglio di superare i 50°C (io generalmente non supero i 40°C) per evitare che la frutta si cuocia. Una spiegazione del fenomeno, per quanto forse non l'unica, potrebbe essere l'aumento della pressione osmotica in seguito all'aumento di temperatura.

Infine questa tecnica permette di cuocere la frutta (o la verdura) e di avere un nuovo aroma e una consistenza diversa. La frutta, una volta cotta, può essere utilizzata come side oppure direttamente come ingrediente. Provate a cuocere sous-vide delle fette di ananas e, quando avranno raggiunto il grado di cottura desiderato, grigliarle velocemente.

Prima di sperimentare a caso il consiglio è quello di affidarsi alle tante tabelle, disponibili online, dove temperatura e tempo di cottura vengono messe in relazione con tipologia di materia prima e spessore. Una fetta ananas spessa 2 cm cuocerà sicuramente prima di una spessa 5 cm.

Concludendo, un roner o un bagno termostatato, uniti a una macchina del sottovuoto (meglio se a campana) offrono grande versatilità e semplicità di utilizzo sia al bar che in cucina e permettono con un piccolo investimento di migliorare e differenziare la proposta della propria attività.

Giovanni Ceccarelli

17 79

B.LO NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

SELEZIONE BORTOLO NARDINI

SPIRITO SORPRENDENTE, DAL 1779.

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

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

IN ESCLUSIVA PER IL CANALE HORECA

www.nardini.it BEVI RESPONSABILMENTE

PER UN BARTENDING PIÙ GREEN

Nel Liquorificio Fiume di Putignano, sfida tra ricette a base di amaro

DI **GIULIA ARSELLI** – *FOTO DI* ***SIMONE SANCHIONI***

Dopo le precedenti edizioni di Roma, Marsala e Civitanova Marche la cocktail competition che il nostro magazine organizza ogni anno si è svolta, quest'anno, in Puglia. Sede dell'evento il Liquorificio Fiume di Putignano che produce tre referenze di amaro: Amarum, ottenuto partendo da una base alcolica di Rum giamaicano nel quale sono infuse erbe e spezie, Amaro Pugliese, la ricetta tradizionale che quest'anno celebra i 50 anni di vita dell'azienda, e Biliq, un amaro con profilo gustativo e look molto giovanili e accattivanti.

Il profilo della kermesse comprende sempre un'impronta didattica che ca-

PUGLIA
PARTECIPANTI E ALLESTIMENTO DELLA BARTALES COCKTAIL COMPETITION.

ratterizza la giornata come momento di crescita e formazione professionale per i bartender. Prima della competition la sala meeting dell'azienda ha ospitato i concorrenti per un interessante workshop sulla storia e l'evoluzione degli amari tenuto da Fabio Bacchi. Successivamente, sotto la guida del direttore generale dello stabili-

mento, Vincenzo Ielpo, i giovani bartender hanno partecipato a una visita aziendale per osservare la produzione della teriaca base per gli amari, la sua lavorazione e il processo completo sino alle linee di imbottigliamento.

Con il termine teriaca si identifica la miscela di erbe e spezie che costituiscono la tintura alcolica di base degli amari. Con lo stesso termine si identifica il più antico sollievo farmacologico del mondo. Il tema della gara era la creazione di una ricetta che contenesse almeno uno dei tre amari, e, sopratutto, concetti di soste-

COMPETITION
ALCUNI MOMENTI DELL'EVENTO. NELLA FOTO IN ALTO, DA SINISTRA, FABIO CELLIE, TOMMY COLONNA, CATERINA FIUME. QUI SOPRA CON DORA DI TANO VINCITRICE PREMIO GREEN.

nibilità ambientale. Quello dell'ecosostenibilità è un trend futuro del bartending chiamato a giocare il proprio ruolo, forse piccolo, ma significativo, per il rispetto del pianeta. Quindi: niente uso di cannucce in plastica, risparmio energetico nell'uso di attrezzature, recupero di parti di ingredienti normalmente di scarto come bucce, semi, foglie, o contenitori alternativi ma comunque per uso alimentare.

Questi spunti potevano essere applicati anche a materiali di servizio e/o contorno come, nel caso della vincitrice del premio Green, Dora Di Tano de Lo Straccale di

L'Aquila, che ha realizzato dei sottobicchieri speciali. Questi sono stati ottenuti recuperando colorati contenitori usati in tetrapack, e ridotti in sottili strisce intrecciate tra loro.

I bartender hanno lavorato molto sull'applicazione del concetto green. C'è chi ha utilizzato gli steli delle spighe di grano, usate come garnish, per ottenere cannucce; chi ha usato bucce per aromatizzare zuccheri, chi le ha essiccate per ottenere i componenti di alcune cruste; chi ha realizzato, come nel caso del vincitore Francesco Lisco, contenitori completamente edibili.

Le ricette erano a tecnica libera, presentate durante l'esposizione, e ricche per ricerca degli ingredienti e loro utilizzo. Non sono mancate tecniche e usi di ingredienti da cucina che hanno privilegiato il concetto green e il km 0. Lo spazio adibito all'evento è stato allestito in uno dei magazzini aziendali che per essere in sintonia con il concorso è stato rivoluzionato nel layout.

Altro importante sostenitore tecnico della gara è stato Puro Ghiaccio, rappresentato da Giovanni Potente, produttore leccese di ghiaccio alimentare che con progetti di diffusione della cultura del ghiaccio ha contribuito a elevare di molto la qualità del bartending pugliese negli ultimi anni.

Carattere senza tempo

Ron Abuelo 12 años viene invecchiato in botti di rovere bianco americano selezionate a mano, a una gradazione alcolica più bassa per creare un rum dal carattere eccezionale con un perfetto equilibrio di spiccate note di frutta essiccata.

ronabuelo12.com #CarattereSenzaTempo

DISTRIBUITO DA ONESTIGROUP.COM

BEVI RESPONSABILMENTE

Ron ABUELO PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI DAL 1908

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.

Bevi responsabilmente.

I 22 concorrenti selezionati per la finale, giunti da tutta Italia e in un caso anche dall'estero, sono stati giudicati da una giuria composta dal noto bartender pugliese Tommy Colonna, da un'esponente dell'azienda, Caterina Fiume e dal brand specialist Fabio Cellie. La giuria al completo è stata concorde nell'assegnazione del punteggio che ha determinato il podio completo della gara.

Altro aspetto interessante è stata la presenza di alcuni allievi dell'I.I.S.S. Consoli-Pinto di Castellana Grotte (BA) diretto dal preside Giuseppe Verni, accompagnati dai professori Simone Bramante e Francesco Arvizzigno, che hanno realizzato il servizio dei drink per la giuria.

I tre vincitori, nell'ordine, sono stati Francesco Lisco, di Bari, Cristopher Rovella, di Alessandria e Daniela Tanasa, di

APULIAN CREAM

MOSCATONI

Frosinone che hanno così rappresentato al completo nord, centro e sud Italia.

La sede della prossima edizione 2018 è già stata scelta. Si disputerà in una delle più storiche aziende della spirit industry italiana, ma non vogliamo svelare in anticipo la sorpresa.

Giulia Arselli

FARINELLA

ELPIDA

LE RICETTE VINCENTI

1° CLASSIFICATO FRANCESCO LISCO Tickety Boo – Bari

APULIAN CREAM

INGREDIENTI
- 40 ml Amaro Pugliese
- 10 ml vincotto di fichi
- 20 ml Grappa Bianca Nardini
- Velluto Apulia Sourmix (mix 1/1 succo di limone e latte di mandorla)

Tecnica: frozen. Glass: cono gelato glassato al cioccolato fondente. Garnish: noce moscata e fiori eduli.

2° CLASSIFICATO CRISTOPHER ROVELLA Dejà Vu – Novi Ligure (AL)

MOSCATONI

INGREDIENTI
- 5cl Amaro Pugliese
- 4cl mosto d'uva parzialmente fermentato
- infuso (a freddo) di Salvia Sclarea
- 2,5 cl Acqua Funtis al Ginepro

Tecnica: built over ice. Glass: latta alimentare riciclata. Garnish: rim di salvia sclarea, miele, cannuccia vegetale.

3° CLASSIFICATO DANIELA TANASA Cantinone Dopo Teatro – Guarcino (FR)

FARINELLA

INGREDIENTI
- Polpa di fichi d'India rossi
- 2 bsp di zucchero affumicato con bucce essiccate di fichi d'India
- 2 cl succo di pompelmo rosa
- 5 cl Amaro Pugliese Fiume
- 1 cl Bulleit Rye

Tecnica: shake & strain. Glass: coppa. Garnish: crusta di semi di fichi d'India

PREMIO GREEN DORA DI TANO Lo Straccale – L'Aquila

ELPIDA

INGREDIENTI
- 30 ml Amarùm
- 20 ml Rye Whiskey infuso con papaya pepper
- oleo saccharum di arancia e cardamomo
- 0.5 ml succo di lime
- 1 dash plum bitter
- top di soda al caffè
- acqua faba

Tecnica: shake & double strain on ice. Glass: tumbler basso. Garnish: orange zest.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

PARTECIPANTI BARTALES FIUME COCKTAIL COMPETITION 2017

1. CAPUANO GIUSEPPE
2. DE LUCA CRISTIAN
3. DI TANO DORA
4. FERRO PIETRO
5. GALIZIA ISABEL
6. LEONE ALESSIO ANTONIO
7. LOSAPPIO VINCENZO
8. LISCO FRANCESCO
9. MILILLO GIUSEPPE
10. MILONE IVAN
11. MORTELLARO RAFFAELE
12. OROFINO ANTONIO
13. PARISI LUCA
14. RIZZI GIANBATTISTA
15. ROVELLA CRISTOPHER
16. RUTIGLIANO DARIO VINCENZO
17. SBLANO CLAUDIO
18. SPAGNUOLO ANDREA
19. STANI FEDERICA
20. STELLATELLI GIUSEPPE
21. TANASA DANIELA
22. VAGALI GIANFRANCO

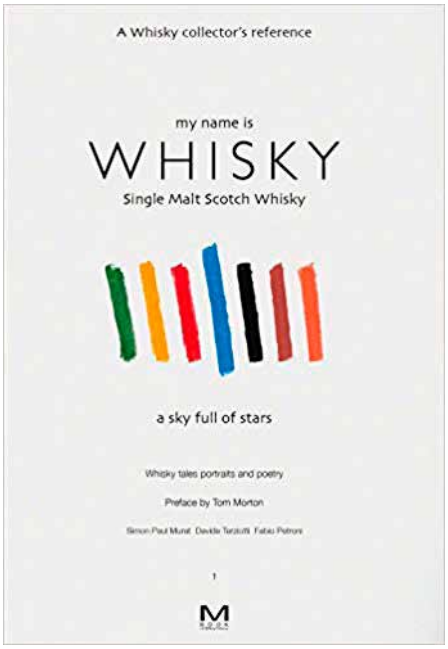
IN NOME DEL WHISKY

MY NAME IS WHISKY

DI SIMON PAUL MURAT – DAVIDE TERZIOTTI – FABIO PETRONI
MBOOK INTERNATIONAL – PAG. 480 – EURO 89,00

Un viaggio in lungo e in largo per l'Europa sulle tracce di storie che hanno segnato momenti importanti nella storia del Whisky. Storie di persone. Gli autori ritraggono 27 personaggi catturandone immagini, parlando con loro, interpretandoli per offrire una visione del Whisky da diversa angolazione, lontana da tecnicismi spesso ripetitivi. In questo libro si sfogliano 640 foto di bottiglie rare e da collezione, «alcune delle quali anche controverse, ma che rappresentano il mondo del collezionismo, dove l'Italia è stata avanguardia e capostipite».

My Name is Whisky è il primo volume di un progetto di grande portata, di una serie che comprenderà anche immagini video. Presentato all'edizione 2017 del Milano Whisky Festival con uno stand dedicato, questo capolavoro editoriale si focalizza su alcuni ingredienti che non entrano direttamente nel processo produttivo ma ne sono comunque protagonisti. Se una delle frasi ricorrenti è che il Whisky è fatto con acqua, cereali e lievito, non possiamo non ricordare che vi sono persone, tempo e territorio. *My Name is Whisky* cerca di rendere tangibili questi elementi indissolubili tra loro e orchestrati da quelle persone che del Whisky custodiscono lo spirito e il fascino.



Il libro si struttura come un romanzo figurato dove ricordi e testimonianze si manifestano attraverso le bottiglie custodite dai loro proprietari. Bottiglie che, seppur uguali, cambiano valore a seconda della storie. Storie diverse, storie speciali, assolutamente uniche. Attraverso le quali il Whisky diventa ambasciatore di suggestioni ed emozioni definite nelle parole e negli scatti di 27 diversi profili umani che il Whisky lo conoscono davvero. Il libro, disponibile in italiano e inglese, con la prefazione di Tom Morton, è stato totalmente autoprodotto ed è edito da MBook International.

Alessandro Palanca

Finest Call
Premium Cocktail Mixes

Finest Call Premium Cocktail Mixes

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail

THE
ORIGINAL
STORE AND POUR PACKAGE

American Beverage Marketers — Delivering the Ultimate Cocktail Experience

www.finestcall.com

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

DURO.PURO. BLOCCO

GHIACCIO ALIMENTARE CONFEZIONATO

DIVENTA NOSTRO PARTNER

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

PURO GHIACCIO

Dom Photographer

progetto creativo: STEFANO PHARM