

BarTales



ANNO VII | N. 2 | OTTOBRE 2019

Report

FENJIU:
L'ELEGANZA
DI UN DRAGONE

Cocktail Story

IL DRINK
DEL TENORE

Zoom

IL VIN
COL FONDO

EVENT

IL GRANDE (BAR) SHOW

- 5 L'editoriale** di Melania Guida
L'UNIONE FA LO SHOW
- 6 News** DAL MONDO
- 8 Event/1** di Giulia Arsellì
IL GRANDE (BAR) SHOW
- 24 Cocktail Story** di Luca Rapetti
IL DRINK DEL TENORE
- 38 Bar Story** di Vittorio Brambilla
IL GRANDE MARAGATO
- 46 Hot Spirit** di Alessandro Palanca
L'AVANZATA DEL (BRITISH) GIN
- 66 Liquid Story** di Fabio Bacchi
WHISKY ALLA FINE DEL MONDO
- 76 Report** di Pino Perrone
FENJIU: L'ELEGANZA DI UN DRAGONE
- 88 Competition** di Giulia Arsellì
SULLE TRACCE DI VAN GOGH
- 94 Zoom** di Valentina Rizzi
IL VIN COL FONDO
- 106 Event/2** di Vittorio Brambilla
QUANDO IL GUSTO DI GUADAGNA
- 112 How To Mix** di Giovanni Ceccarelli
ARONIA SUPERFRUIT
- 122 Book Corner** di Alessandro Palanca
CLASSICO CON BRIO



8



24



38



66



46



76



88



94



106



112

BarTales



ANNO VII | N. 2 | OTTOBRE 2019

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Giulia Arsellì, Vittorio Brambilla,
Giovanni Ceccarelli, Alessandro Palanca,
Pino Perrone, 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.

BEVI RESPONSABILMENTE

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

FIUME

AMARI DI PUGLIA



BEVI RESPONSABILMENTE

W&C
WHISKY & CO
presenta



LA NOSTRA **NUOVA**
ESCLUSIVA PER L' **ITALIA**

BERE RESPONSABILMENTE

BEAUTIQUE WHISKY&CO
via Margutta 29 . Roma

| www.whiskyandco.it

L'UNIONE FA LO SHOW

Non sarà stato “il più grande spettacolo dopo il Big Bang”, ma è stato un grande spettacolo. Si potrà obiettare che siamo di parte, ed è vero, ma anche rilevare che fino a quando non si sono chiusi i cancelli e tirate le somme, abbiamo tenuto un profilo basso. Volutamente non un cenno, pubblicità a parte, di quella che fino a qualche giorno fa aveva il sapore di una scommessa. Innanzitutto perché voi che ci leggete, sapete che non ci piace cantarcela e suonarcela, poi, diciamo pure, per scaramanzia. Ma che il Roma Bar Show (*a pag. 8*) di cui *BarTales* è partner, sia stata una kermesse sorprendente, la celebrazione italiana che il settore attendeva da tempo, è un fatto che chiunque vi abbia partecipato potrà confermare. A partire dai numeri (più di 9.000 ingressi, 150 espositori in rappresentanza di 8.000 brand, ospiti internazionali, talk, seminari e party organizzati in tutta Roma) dall'entusiasmo, dall'atmosfera gioiosa di due giorni che hanno scavalcato, di lunghezza, le aspettative. Quelle degli organizzatori, degli espositori e dei visitatori. Insomma, per quel che mi riguarda, la sensazione è stata quella di una gran bella festa. Animata da quello spirito che, in qualche momento, e penso soprattutto all'euforia del *Mexican Village*, mi ha fatto pensare a New Orleans, a *Tales of the Cocktail*. Certo, non tutto è stato perfetto. Qualcosa va perfezionata, ricalibrata, ma questo era nel conto. Del resto parliamo appena della prima edizione, del debutto. Insomma, era previsto. L'esperienza non è sempre un'opportunità di cui fare tesoro? Sapranno approfittarne gli organizzatori, correggendo qualche errore. Magari rimodulando il timing di speech e masterclass. Aggiustando il tiro di una macchina che ha il motore potente per affrontare con successo e precisione, a partire dalla prossima edizione, un percorso lungo e faticoso. Non privo di ostacoli.



BOTTIGLIE DA RECORD

Il 24 ottobre prossimo sarà ricordato come uno degli eventi storici nella storia degli spirit. A Londra andrà all'asta la più preziosa collezione di Whisky di sempre appartenuta a un singolo proprietario. Sotheby's l'ha chiamata *The Ultimate Whisky Collection*: 394 lotti, che comprendono 467 bottiglie e 9 botti. Il valore stimato totale è di \$ 4.9 milioni e a vendere sarà un misterioso collezionista americano. Metà collezione è composta da Macallan con bottiglie rarissime come Macallan 60 Year Old 1926. Altre rarità sono uno Springbank 1919 di 50 anni, un Glenfiddich 64 Year Old, il più antico imbottigliamento di questa distilleria, rari invecchiamenti di Mortlach e Glenlivet e 4 bottiglie di almeno 50 anni di The Dalmore. Altro pezzo forte è la bottiglia numero 1 del 1957 Bowmore 54 Year "Crashing Waves", imbottigliato in 12 esemplari.



JOIN THE PACT

In partnership con la F1 nel 2008 Diageo e il suo brand Johnnie Walker lanciarono "Join the Pact" una campagna di sensibilizzazione a non guidare dopo aver consumato alcolici. Il campione Mika Häkkinen, è uno dei due piloti che sono diventati il volto della campagna. Oggi Diageo stima che 20 milioni di persone abbiano sottoscritto questo impegno e si pone il raggiungimento di 50 milioni di impegni entro il 2025. «Come ambasciatore della campagna – ha commentato Häkkinen – sono lieto che oltre 20 milioni di persone in tutto il mondo si siano impegnati a non bere e guidare. Sono felice di questo lavoro di sensibilizzazione per questo importante messaggio».

TESCHI&TEQUILA

Jose Cuervo ha lanciato due special edition dei suoi Tequila Silver e Reposado per celebrare il Dia de Muertos. I disegni presentano un motivo a teschio, con fiori di calendula arancione che emergono dalle piante di agave sullo sfondo. I consumatori



possono acquistare le bottiglie Dia de Muertos Jose Cuervo Silver e Reposado prima della celebrazione annuale, che si svolgerà il 2 novembre. In più, lo scorso giugno Jose Cuervo ha presentato una nuova campagna multimilionaria per celebrare la storia di 250 anni del marchio.

GIN IN LATTA

Si chiama ENGINE, è un ottimo Gin (italiano e biologico) e ha un packaging davvero speciale: una lattina da mezzo litro, col tappo a vite (brevettata) simile a quella dell'olio per i motori. Il nome è l'omaggio al mondo dei motori e a quel mood anni Ottanta cari a Paolo Della Mora che ENGINE l'ha inventato. Prodotto in Alta Langa si lega alla migliore tradizione piemontese con ingredienti provenienti da filiera controllata e tutta italiana.



LA VODKA DEL SAVOY

Dopo aver notato che la Vodka era lo spirito più richiesto dai suoi clienti il Beaufort Bar del Savoy di Londra ha deciso di creare il suo Vodka brand. «L'obiettivo era quello di creare un'espressione che soddisfi davvero il potenziale della Vodka», ha spiegato Elon Soddu, head bartender del Beaufort Bar. La bottiglia è decorata con un'etichetta nera opaca con un disegno in rilievo color cremisi ispirato agli interni Art Deco del Beaufort Bar. La Vodka definita "distintiva e saporita" ha 43% vol ed è ottenuta da grano fermentato con lieviti di Champagne e acqua. Il team del Beaufort Bar sta anche creando un servizio Highball per la nuova vodka che è acquistabile su ordinazione presso lo stesso bar.



CALIBRO NOIR

"Zacapa Noir Festival" è il nuovo progetto letterario ideato dal celebre Rum guatemalteco. Una kermesse letteraria e internazionale che ospiterà un prestigioso parterre di scrittori (fino al prossimo giugno) al Memo Restaurant di Milano. Conversazioni scandite da inedite creazioni a base di Zacapa proposte durante ciascuno incontro. Calendario e info sul sito zacapanoirfestival.it. Per chi non riuscisse a partecipare, ogni incontro di Zacapa Noir Festival verrà riproposto in podcast disponibili gratuitamente sulla pagina Facebook Zacapa Italia e sulla piattaforma speaker.com.



IL GRANDE (BAR) SHOW

A Roma, straordinario successo per la prima edizione della kermesse dedicata alla *spirit industry*

DI GIULIA ARSELLI



Doveva essere grande, di profilo internazionale, con contenuti nuovi, coinvolgente. Doveva essere la ribalta della produzione di settore nazionale e mondiale, il palcoscenico dal quale discutere, animare e presentare tematiche e trend futuri. “Roma Bar Show” è stato tutto questo, ma anche la celebrazione di un momento che l’industria italiana attendeva da tempo, l’occasione per coagulare tutto il settore in un momento di condivisione sistemica. Questa è una nota importante perché supera la presunta “rivalità” che malcelati interessi commerciali di alcuni vorrebbero cavalcare tra Roma e Milano, l’altra importante realtà del bartending italiano.

Milano Roma, Napoli, Genova, Firenze, tutte le città italiane hanno risposto generosamente alla chiamata di Roma. Le loro bartending community hanno partecipato a RBS presentando idee e seminari, creando un momento di confronto costruttivo e proficuo per tutti.

La kermesse romana, al debutto, ha centrato in pieno il suo obiettivo e innal-



BOBBY'S®
SCHIEDAM DRY GIN

THE PERFECT SERVE





zato Roma a capitale della bar *industry* nazionale. Roma affianca Berlino, Londra, Atene, Mosca, Lisbona, Parigi e le altre capitali mondiali, accreditandosi come una delle tappe mondiali di settore alle quali sarà impossibile mancare. Probabilmente mai un altro Bar Show ha esordito preceduto da un tam tam mediatico come quello romano.

La cronaca: il 23 e il 24 settembre più di 150 aziende in rappresentanza di circa 8.000 brand hanno occupato i 6.000 mq dell'imponente Palazzo dei Congressi



di Roma EUR. Nell'anno del centenario del Negroni l'evento romano ha rappresentato la grande produzione mondiale e quelle nicchie di liquoristica tradiziona-



le italiana che hanno fatto la storia della spirit industry, ha aperto loro una finestra dalla quale affacciarsi sul grande pubblico. Fiume, Chinzari, Baciamaio, Riccardi, Cardamaro, Leardini, About Ten, Meletti e tanti altre aziende ancora di piccole

e medie dimensioni, sono realtà che si sono fatte conoscere anche dal pubblico internazionale.

Più di 100 stand hanno raccolto quelle piccole realtà italiane che sono il fondamento della liquoristica italiana. Nessuno



EXCEPTIONAL AGED PUERTO RICAN RUM

DON Q SIGNATURE RELEASE SINGLE BARREL, 2009



Don Q Single Barrel, 2009 is the latest expression of the Serrallés family's signature single barrel rum aging process. This batch of exceptional Puerto Rican rum was chosen in 2009 from a limited selection of the family's finest rum stocks, laid to age in charred, American oak barrels and rested until its final bottling in 2019. **Don Q Single Barrel, 2009** is precisely aged and expertly crafted to create a luminous, golden hued rum that is simply sublime.

Aging: Single barrel aged for 10 years in American white oak barrels, bottled in 2019.

Proof: 49.25% ALC/VOL, 98.5° proof

Tasting Notes: This finely crafted rum greets the nose with a delightful bouquet of charred wood notes, essence of vanilla, caramelized fruits, and a playful hint of sweet caramel sundae. Upon tasting, this elegant, full-bodied rum treats the palate to a delicate selection of sumptuous flavors reminiscent of crème brûlée, a light touch of brown sugar and whispered notes of banana essence. This rum finishes smooth and easy with lingering flavor notes of coffee and chocolate.

Serving Suggestions: Best enjoyed neat.



L'EVENTO

IN ALTO LO STAND DI COMPAGNIA DEI CARAIBI. NELLE ALTRE FOTO ALCUNI MOMENTI DELLA KERMESSE. QUI A DESTRA FRANCESCO LISCO DEL LIQUORIFICIO FIUME. SULLO SFONDO MAURO LEARDINI DELL'OMONIMO LIQUORIFICIO.

PH FEDERICO CARNEVALE



PH FEDERICO CARNEVALE



PH VALERIO QUATTRUCCI

ha voluto mancare all'appuntamento organizzato da Leonardo Leuci e The Jerry Thomas Project, Andrea Fofi e Roma Whisky Festival, Fabio Bacchi e Bartales Magazine, Giuseppe Gallo e Italspirits. Ma

non si pensi che RBS sia stata un'occasione per soli addetti ai lavori. Nei giorni precedenti e durante le sere del salone i bar della capitale hanno ospitato eventi tematici supportati dai brand, hanno coin-



PH FEDERICO CARNEVALE



PH VALERIO QUATTRUCCI



PH VALERIO QUATTRUCCI

ESIBIZIONI

IN QUESTE
FOTO LE
ACROBAZIE
DEGLI ARTISTI
SUL TERRAZZO
DEL PALAZZO
DEI CONGRESSI
DURANTE IL
ROMA BAR
SHOW.
IN BASSO
ANGELO
CANESEA.

volto guest bartender provenienti da quattro continenti, per diffondere la cocktail culture di qualità e responsabile.

In città l'evento è stato divulgato con una campagna pubblicitaria che ha coinvolto persino i trasporti pubblici, radio e tv locali, eventi collaterali di lifestyle. Impressionante il lavoro svolto dall'ufficio stampa e comunicazione di RBS che ha coinvolto 250 giornalisti accreditati da



Extraordinary spirits since 1779.



B.º NARDINI DISTILLERIA A VAPORE

— dal 1779 —



@GrappaNardini

www.nardini.it

drink responsibly.



tutto il mondo, organizzatori di altri bar show europei, relatori e speaker internazionali, promosso l'evento e i suoi protagonisti per tutto l'anno.

I contenuti di RBS sono stati didattici, informativi e ludici. Questi ultimi hanno fatto la differenza. Le terrazze del maestoso Palazzo dei Congressi di Roma

hanno ospitato i party organizzati da Singita Miracle Beach. Il team del Singita ha animato le terrazze esterne al terzo piano del Palazzo con dj set, acrobati, mimi, arredi a tema, un clima coinvolgente per tutti i visitatori. Il piazzale antistante il Palazzo ha ospitato il paddock di Red Bull che ospitava due simulatori di F1GP,

SPORT
DUE IMMAGINI
DELLA LA
CLASSICA BY
MARTINI
RACING
CICLISMO, CHE
È PARTITA
DALLA
TOSCANA PER
CONCLUDERSI
PROPRIO NELLA
SEDE DI ROMA
BAR SHOW.



OSPITI

NELLA FOTO IN ALTO, SIMONE CAPORALE ON STAGE. QUI SOPRA MICHAELA PALLINI E MAX D'ADDEZIO (PH VALERIO QUATTRUCCI). IN ALTO A DESTRA JIM MEEHAN (PH FRANCESCO DI BENEDETTO).

è stato il traguardo dei 50 bartender ciclisti capitanati da Roberta Mariani, Global BA del gruppo Martini, che hanno partecipato all'edizione 2019 della Classica, la manifestazione non agonistica di Martini Racing Ciclismo che è partita dalla Toscana per concludersi proprio nella sede di Roma Bar Show. E ancora i Barback Games organizzati da Nicola Olinas e Chiara Barisone di Distillerie Branca, uno dei momenti più coinvolgenti e divertenti



di RBS, che ha generato un tifo da stadio tra il pubblico che incitava i partecipanti.

Ben tre le cocktail competition che hanno animato la capitale in diverse location. Le finali di Montenegro The Vero Bartender, Art of Italicus e Patron Perfectionist si sono svolte rispettivamente a Chorus, Drink Kong e nel Mexican Village organizzato da Roberto Artusio e Christian Bugiada all'interno di RBS. Quest'ultima era l'area tematica dedicata all'agave, sempre animata con performance musicali di mariachi, drink e food tipici, una coinvolgente atmosfera messicana che ha visto anche la presenza di una delegazione di produttori mezcateros e tequileros.

L'altra grande area tematica è stata la Gin House by Gin.it organizzata da Marco Bertoncini con il suo network. Qui hanno trovato posto tanti produttori artigianali di Gin che confermano il successo che il distillato continua ancora a riscuotere in

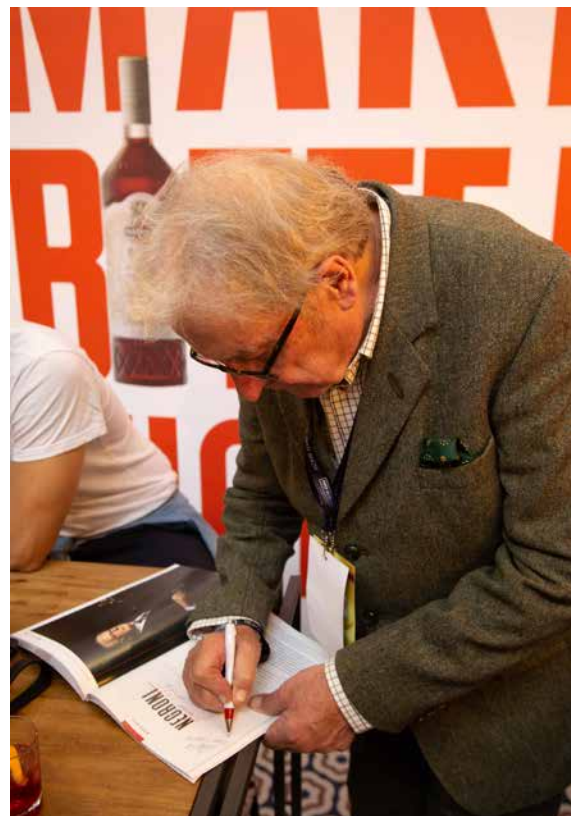


termini di crescita. Preziosa la presenza in blocco degli importatori e distributori aderenti a Club Excellence. Circa 9.600 le persone che sono affluite tra i corridoi del Palazzo dei Congressi delimitati da stand accoglienti, opulenti, elegantissimi, in alcuni casi giganteschi. Tutte presenti le grandi major di settore con l'apprezzato rientro di Stock Spirits Group nei grandi eventi di settore.

Il ricco programma di talk e seminari è stato ambizioso e importante. Il teatro del Palazzo dei Congressi contiene 797 posti a sedere, una distesa impressionante di poltrone. Ancora di più quando tutte le file si sono riempite in ogni ordine di posti per ascoltare Simone Caporale

e Marian Beke che parlavano di cocktail trend e innovation. Il vulcanico e carismatico Luca "Ruruki" Gargano, in coppia con Ian Burrell, ha esplorato il mondo della canna da zucchero e il Rum in miscelazione. All'interno del grande spazio Velier, Luca Gargano ha fatto allestire un percorso sensoriale ed esperienziale che trasportava il pubblico alla conoscenza dei più disparati e sconosciuti frutti esotici e spezie arrivati direttamente dalle zone di origine. Desmond Payne e Anistatia Miler hanno parlato di Gin tra passato, presente e futuro. E ancora, la presentazione dell'edizione italiana del libro "Meehan's Bartender Manual" con la presenza dello stesso Jim Meehan. Rimanendo in tema

OSPITI
IN ALTO A SINISTRA DESMOND PAYNE (PH VALERIO QUATTRUCCI). IN ALTO A DESTRA (DA SINISTRA) NICOLA OLIANAS, PETER DORELLI, SALVATORE CALABRESE. QUI SOPRA, IAN BURRELL E LUCA GARGANO (ANCHE NELLA FOTO A SINISTRA).



Roberto Artusio; e poi Dre Masso e Paolo Guasco per Tahona society.

Di miscelazione hanno discusso il team del Savoy di Londra, composto da Stefano Filardi, Angelo Sparvoli e Gregorio Soriente, discutendo di innovazione dei classic drink; Francesco Lafranconi e Toby Cecchini hanno raccontato la cocktail culture americana; gli italiani Flavio Angiolillo e Patrick Pistolesi le strategie di bar; Pietro Collina, Davide Segat e Daniele Liberati la rinascita degli hotel bar. Segnalata anche la presenza di Simon Difford di Difford's Guide.

Immane la presenza di Mauro Lotti che nel "Fascino segreto del lusso" ha intrattenuto il suo pubblico parlando del rapporto fondamentale con il cliente. Molto seguito l'intervento di Camille Vidal e Roberta Mariani sul tema del Benessere & Moderazione, aspetto sul quale la industry si sta sensibilizzando sempre più.

Bar Academy è stato uno spazio con

OSPITI

NELLA FOTO IN ALTO ULISES TORRETERA (A DESTRA). QUI SOPRA, RICCARDO ROSSI - PISCO TASTING. IN ALTO A DESTRA, MAURO LOTTI (PH VALERIO QUATRUCCI).

editoriale Giacomo Casoni e Sharla Ault di Distilleria Bortolo Nardini hanno presentato il libro che celebra i 240 anni di storia della più antica distilleria italiana in attività.

In "Mexican Spirit Culture" hanno parlato due tra i più importanti esperti di agave al mondo, Hipocrates Nolasco Concino, Presidente del Consejo Regulador del Mezcal e Ulises Torrentera, autore della bibbia sui distillati di agave, moderati da



un programma composto da otto laboratori tenuti da noti bartender. Tra questi, Filippo Sisti che ha parlato di sinergia tra bar e cucina, Gabriele Manfredi, Tony Pescatori che ha discusso di dinamica degli aromi, Remy Savage del concetto di minimalismo in miscelazione, Gregory Camillo ha presentato per la prima volta al mondo il Buchi Lab parlando di tecnologia alimentare e dei segreti di rotavapor e liofilizzatore, brevetti dell'omonima azienda. Aggiungete a tutto questo 28 tasting room e avrete un quadro delle attività.

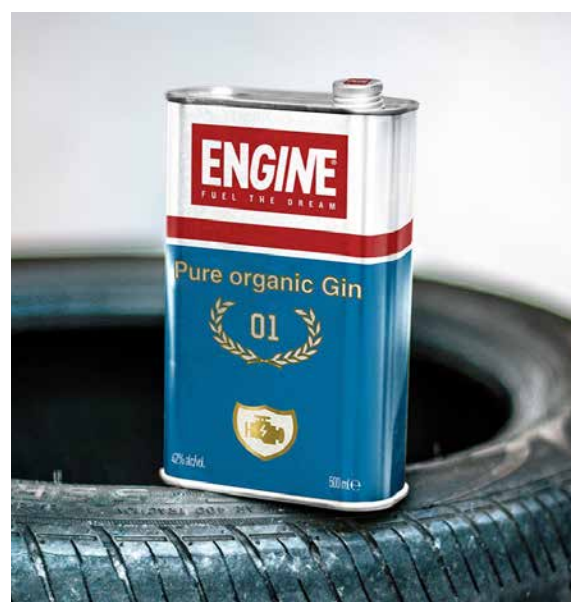
Tra le novità provate a RBS il Vermut Sospeso, interessante espressione aromatizzata al caffè presentata da Bespoke Distillery. Branca ha annunciato l'arrivo di Nicholson Gin, attualmente il più antico Gin inglese, Rinaldi Importatori idem con Ramsbury, farm Gin a breve in Italia.

Successo per il piemontese Engine Gin e il suo packaging creativo. Varnelli ha portato a Roma il suo ultimo liquore



SPEECH
IN ALTO
L'AUDITORIUM.
QUI SOPRA,
SIMON
DIFFORD DI
DIFFORD'S
GUIDE.

release, "Il Calzolaro", un rosolio base di anice e caffè. Il liquorificio siciliano Giardini d'Amore ha presentato "Femmes" rosolio al mandarino ultima creatura dei tre intraprendenti ragazzi di Rocca Lumerara. Jameson Whiskey ha presentato



RBS

IN ALTO UNA VEDUTA DELLA SALA AL PRIMO PIANO DEL PALAZZO DEI CONGRESSI. QUI SOPRA, FRANCESCO LAFRANCONI E TOBY CECCHINI.

Caskmates IPA Edition, il primo Whiskey invecchiato in botti di birra IPA.

Molto frequentato anche lo stand di Vino&Design. By the Dutch, la linea Casoni Savoury Liqueur nata dalla collaborazione tra Casoni 1814 e Marian Beke, Amaro Santoni tra le loro novità. Le proposte erano veramente tante.

Questo evento, destinato a crescere, ha tutte le carte in regola per imporsi tra i best off di settore. Negli stessi giorni di Roma Bar Show sono state diffuse le classifiche dei World's Best Bars per il

ranking 51-100. Due nuovi bar romani sono entrati nella prestigiosa lista, Al 70° posto Baccano e all'82° Drink Kong. Le stelle brillano sul cielo di Roma diventata un'osservata speciale da parte della industria mondiale. Se la comunità del bartending romano saprà fare i passi giusti su un percorso di qualità possiamo dire che il bello deve ancora venire. Intanto il team di RBS è già proiettato sulla prossima edizione di settembre 2020. Ci aspetta un bellissimo anno.

Giulia Arselli

150 **VARNELLI**
1868-2018

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE

IL DRINK DEL TENORE

Gin, crema di menta e Vermouth dry
Semplice e gustoso
Un classico della miscelazione

DI LUCA RAPETTI

Enrico Caruso è considerato il più famoso tenore della storia, venticinque anni di carriera, tra il 1895 ed il 1920, lo hanno reso una celebrità.

Nato il 25 febbraio 1873 a Napoli con il nome originale Errico, Caruso crebbe in una famiglia con una difficile situazione

economica. Giovanissimo fu costretto ad abbandonare la scuola ed aiutare il padre nella sua officina meccanica.

Caruso non ricevette alcuna educazione musicale sino all'età di diciotto anni, quando iniziò i primi studi con il maestro di canto Guglielmo Vergine. Le sue prime esibizioni avvennero in caffè e piccoli te-





atri locali, poi sul territorio nazionale. In seguito arrivarono i grandi teatri.

Caruso fece il suo debutto alla Scala di Milano nel 1900 con *La Bohème* e l'anno successivo a Napoli con *L'elisir d'amore*. A causa dello scarso successo e delle critiche ricevute proprio in occasione della sua performance napoletana, Caruso, emotivamente molto segnato dall'accaduto, decise che non si sarebbe più esibito nella sua città natale.

Già conosciuto a livello internazionale, con esibizioni a Buenos Aires, Mosca, Montecarlo e Londra, nel 1902 decise allora di trasferirsi permanentemente negli Stati Uniti dove il suo successo sarebbe stato consacrato. Infatti la parte più significativa della carriera di Caruso corrisponde ai diciassette anni che trascorse



a New York, a partire dal 23 novembre 1903 quando debuttò in "Rigoletto" durante la serata di apertura del Metropolitan Opera. Da qui in poi, Caruso avrebbe trascorso il resto della sua vita principalmente negli Stati Uniti, esibendosi su tut-

MITI
SOPRA DUE
FOTO D'EPOCA
DI ENRICO
CARUSO.
QUI SOPRA
UNA
CARTOLINA DEL
1902: MILANO,
PIAZZA E
TEATRO DELLA
SCALA.



LUOGHI

IL ALTO UNA
CARTOLINA CHE
CELEBRA UNA
PERFORMANCE
DI ENRICO
CARUSO ALLA
SCALA.
QUI SOPRA IL
METROPOLITAN
OPERA, 1905.
IN ALTO A
DESTRA IL
COCKTAIL
CARUSO CON
BENEDICTINE.
SOTTO, IL
BUSTO DI
CARUSO ALLA
SCALA.

to il territorio nazionale e guadagnandosi la stima e l'ammirazione del pubblico e dei colleghi.

Una vera e propria star, che non mancava di frequentare anche i luoghi più celebri e lussuosi della New York di inizio XX secolo: Knickerbocker Hotel, Plaza, Vanderbilt Hotel, oltre ai numerosi club e locali dove andava dopo un'esibizione. Fu così che la figura di Caruso assunse una tale popolarità che in quegli stessi anni fece la sua comparsa su alcuni ricettari di cocktail un drink a lui dedicato: il Caruso Cocktail. Sebbene non vi sia alcuna informazione certa su chi abbia creato

e quando sia stato servito per la prima volta, di questo cocktail esistono tuttavia alcune tracce storiche che permettono di creare un quadro più completo su questo classico della miscelazione.

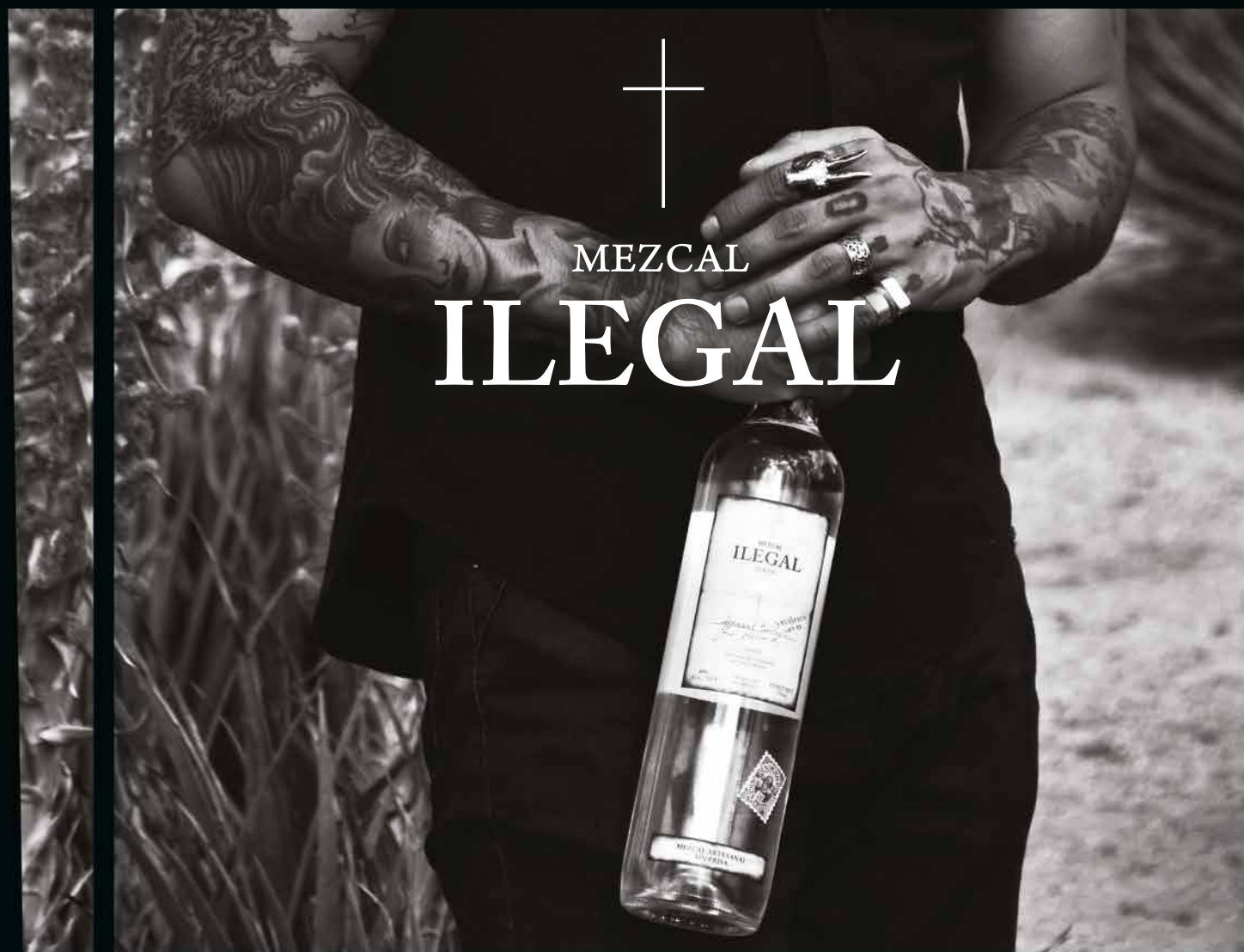
Il 23 maggio 2009 il *"The Wall Street Journal"* pubblicò un articolo di Eric Felten che proponeva un'interessante versione sulle origini di questo cocktail. Secondo Felten il cocktail venne creato intorno al 1906, anno in cui Caruso venne multato per aver infastidito una donna nei pressi dello Zoo di Central Park. La ricetta, composta da Gin, Crema di Menta verde e Vermouth dry, è giunta ai giorni nostri



LOVE YOUR NEIGHBOR

ILEGAL MEZCAL

OAXACA, MEXICO



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.





grazie soprattutto alla sua presenza sul “Savoy Cocktail Book” di Harry Craddock del 1930, libro ritenuto un “must to read” per ogni bartender.

Felten spiegava inoltre che nel 1907 un certo Red Asher lavorava come mixologist presso Webster Hall, un edificio localizzato a New York tra la 3^a e 4^a strada, sede di spettacoli musicali ed in tempi più recenti attivo come nightclub, inaugurato nel 1886.

Asher era un membro attivo della Bartenders’International League, inviò una lettera alla sede dell’associazione con l’intento di proporre la sua ricetta «per un nuovo e popolare drink: Caruso Cocktail». Gli ingredienti erano Brandy, Vermouth rosso e alcune gocce di Bénédictine, decorato con una ciliegia. Ad ogni modo le prime apparizioni di questo cocktail su giornali e manuali di bartending iniziarono dopo il primo decennio del 1900.

Una divertente vignetta pubblicata sul “Philadelphia Inquirer” del 1912 raffigura-



STAMPA
IL ALTO LA
VIGNETTA DEL
PHILADELPHIA
INQUIRER,
1912.
QUI SOPRA
ENRICO
CARUSO IN
“PAGLIACCI”.

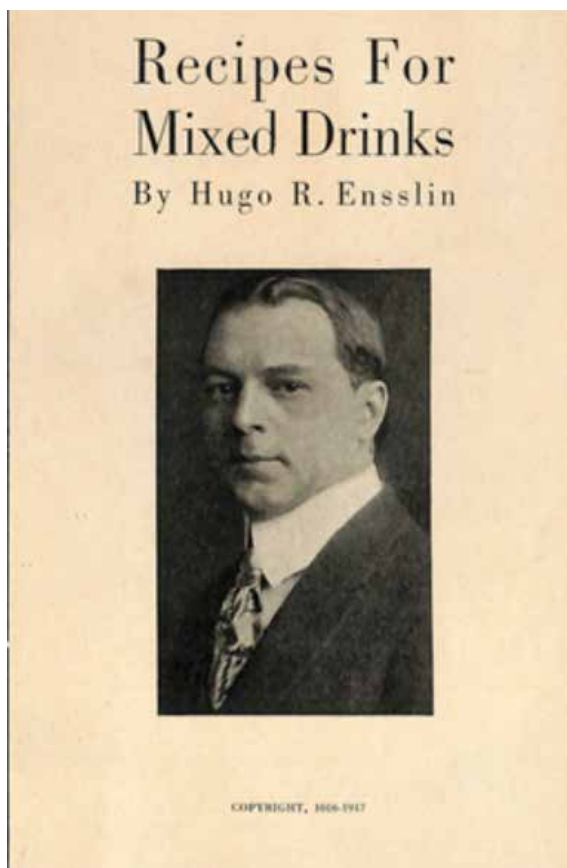
va un signore su un treno che tentava di ordinare la sua cena, cercando di rimanere fermamente seduto al suo posto a causa delle forti oscillazioni del vagone in movimento; il primo ordine che aveva fatto era quello di un Caruso Cocktail, senza però alcuna menzione degli ingredienti. Pochi anni dopo, Hugo Ensslin nel “Recipes for Mixed Drinks” del 1916 riportava il



It was customary to have "Aida" on the opening night and Caruso usually sang. There were many ways to hear opera. One was to sell librettos; another was to carry a spear. There were many ways to live without money in those days if only one was willing to work. And so I heard Caruso and often saw him and once heard him sing impromptu in the bar of the Knickerbocker Hotel for some charity he chose at the moment to favor.

STAMPE

IL ALTO UNA CARTOLINA DEL WALLICK HOTEL DI NEW YORK. A DESTRA UN TESTO PUBBLICATO SU EMPORIA GAZETTE, 1957 E, IN BASSO, LIFE DEL 30 GIUGNO 1958. QUI ACCANTO IL LIBRO DI ENSSLIN E LA RICETTA DEL COCKTAIL.



CARUSO COCKTAIL

$\frac{1}{4}$ oz. London Dry Gin, $\frac{1}{4}$ oz. French (dry) Vermouth, $\frac{1}{4}$ oz. Hiram Walker's Green Creme de Menthe. Stir well with cracked ice and strain into cocktail glass.

Caruso Cocktail come segue "1/3 El Bart Gin, 1/3 French Vermouth, 1/3 Crème de Menthe (green). Stir well in a mixing glass with cracked ice, strain and serve." La scelta di questi ingredienti non aveva alcuna ragione ufficiale, tuttavia si potrebbe pensare che essi siano stati semplicemente scelti come il risultato di un twist di un Dry Martini Cocktail, molto popolare nella metropoli americana, a cui fosse stato aggiunto un ingrediente anch'esso molto utilizzato dai bartender dell'epoca. Ensslin ricoprì il ruolo di head bartender al Wallick Hotel di New York, uno dei tre hotel di proprietà della L.C.Wallick Hotels, e probabilmente servì personalmente il tenore in occasione di una visita presso l'hotel, o semplicemente gli dedicò questa ricetta. Ensslin non attribuisce a sé stesso la paternità di questo cocktail, tuttavia la ricetta da lui riportata è la prima mai pubblicata su un manuale di cocktail.

Per quanto alcuni affermino che il cocktail possa essere stato creato da Caruso in persona, ciò risulta molto improbabile, in quanto, come scrisse Dorothy

CARUSO COCKTAIL

- $\frac{1}{3}$ El Bart Gin
- $\frac{1}{3}$ French Vermouth
- $\frac{1}{3}$ Crème de Menthe (green)

Stir well in a mixing glass with cracked ice, strain and serve.

His favorite vegetable was raw fennel, which he ate like fruit. He did not eat candies or chocolate.

He did not drink beer, highballs, milk or tea; he drank two or three quarts of bottled mineral water a day. Sometimes he took a little wine, and the only cocktail he liked was an Alexander.

Simply Squeeze
REAL
COCKTAIL INGREDIENTS®

Blueberry Real
Blueberry Puree Infused Syrup
16.9 fl. oz. (500mL) SHAKE WELL

Banana Real
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica

Crisp Apple Real
Infused with premium pineapples from Costa Rica

Piña Real
Infused with premium pineapples from Costa Rica

Black Cherry Real
Infused with premium Chilean Black Cherries

Blueberry Real
Infused with premium Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest

Peach Real
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches

Mango Real
Infused with Alfonso Mangoes from India

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

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

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

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

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

Ginger Real
Infused with premium Laizu Ginger puree

Passion Real
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam

Kiwi Real
Infused with premium Kiwi from New Zealand

Blackberry Real
Infused with premium Marion Blackberries from Oregon



Flavorful



Mixable



Squeezable

www.realingredients.com

DOPPIO INVECCHIAMENTO IN BOTTE

Un gusto sublime
e delicato



BEVI RESPONSABILMENTE

Ron
ABUELO
PANAMA

ISPIRA GENERAZIONI **DAL 1908**

Distribuito da www.onestigroup.com

CARUSO

This sparkling throat-caresser is guaranteed to take every squeak out of your voice in just 30 seconds. After the second round you'll believe you are a second Caruso—and after the third, you'll probably get run in for violating the peace. But don't worry, you've got an even-Stephen chance of singing yourself out of jail.



Equal parts of Dubonnet, French Vermouth
and Dry Gin
Shake well with fine Ice and serve

COCKTAIL

IN ALTO, THE HOME BARTENDER'S GUIDE AND SONG BOOK, 1930. A SINISTRA, OLD MR. BOSTON DELUXE OFFICIAL BARTENDER'S GUIDE, 1981. QUI ACCANTO, BURKE'S COMPLETE COCKTAIL & DRINKING RECIPES, 1936. IN BASSO, WHAT SHALL WE DRINK, 1934.

CARUSO

1½ oz. Old Mr. Boston
Dry Gin
1 oz. Dry Vermouth
½ oz. Old Mr. Boston
Crème de Menthe (Green)
*Stir with ice and strain into
cocktail glass.*

COCKTAIL AND FOOD RECIPES

CARUSO COCKTAIL

1 Dry Gin
1 French Vermouth
1 Crème de Menthe
Ice.—Stir from bottom. Strain into Cock-
tail Glass.



HOW TO MIX A CARUSO COCKTAIL

Enrico Caruso's favorite! Toast, if you will, the memory of that glamorous tenor of immortality, with a well stirred mixture of one and a half ounces of Sherry wine, one and a half ounces of French or Italian sweet Vermouth and one and a half ounces of Holland gin. Pour into cocktail glass.

Caruso, seconda moglie del tenore napoletano, sul libro riguardante la biografia del marito, «non beveva birra, highballs, latte o tè; beveva due o tre quarti di acqua minerale in bottiglia al giorno. A volte beveva un poco di vino e l'unico cocktail che gradiva era l'Alexander». Purtroppo Caruso era un assiduo fumatore di sigarette egiziane e questo potrebbe aver contribuito a peggiorare la sua condizione fisica negli ultimi anni di carriera.

Il 24 dicembre 1920, un anno dopo l'inizio del Proibizionismo, con l'opera *La Juive* Enrico Caruso fece la sua ultima apparizione in pubblico. Quella fu anche la sua 607ª performance al Metropolitan Opera di New York.

L'anno successivo si ammalò di infezione polmonare e in seguito alle complicazioni di un intervento chirurgico morì il 2 agosto. La sua salma venne sepolta a Napoli, città che rimase sempre nel cuo-

re di Caruso e della quale soffrì di forte nostalgia da quando se ne allontanò, agli inizi della sua carriera.

A partire dagli anni '30 il Caruso Cocktail ritornò in auge tra i bartender del periodo, primo fra tutti Harry Craddock, che probabilmente lo apprese durante i suoi anni di lavoro a New York. Tuttavia, un po' come per il caso di Red Asher raccontato da Felten, apparvero altre varianti del Caruso Cocktail.

In *The Home Bartender's Guide and Song Book* edito nel 1930 da Charlie Roe e Jim Schwenck, gli ingredienti riportati erano Gin, Vermouth francese e Dubonnet, tutti in parti uguali. Negli anni successivi si andò comunque ad affermare l'originale ricetta proposta da Ensslin. Un drink semplice, con un gusto inconfondibile e facilmente replicabile in qualsiasi bar. Il drink apparve anche su *Burke's Complete Cocktail and Drinking Recipes*

THE SPIRIT OF ENGLAND®

DA SOLO GRANO INGLESE,
GILPIN'S GIN È IL CLASSICO LONDON DRY:
NOTE DI GINEPRO, AROMI DI SALVIA E BORRAGGINE
PER RENDERE UNICO IL VOSTRO MARTINI COCKTAIL.

A TRUE GINTLEMAN

GILPINSGIN.COM



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

www.pellegrinispa.net - f Pellegrini Spa - @pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



CITAZIONI

IL DRINK
TRATTO DA
GUIDA AI
COCKTAILS DI
MARCIALIS E
ZINGALES.



del 1936 e più tardi sul *Esquire Drink Book* del 1956.

Nel 1961 il Caruso Cocktail fu inoltre inserito nella lista dei 50 cocktail ufficiali codificati dall'International Bartending Association, fatto che lo avrebbe definitivamente consacrato come un classico della miscelazione.

Anche se raramente è possibile ritrovare il Caruso Cocktail in lista nei moderni cocktail bar o hotel bar. Una ricetta esempio di quanto semplicità e giusto bilanciamento degli ingredienti siano gli elementi chiave per qualsiasi drink di successo.

Luca Rapetti



THE GREEDY GIN

IL GIN RIDISTILLATO PURO AL 100%.

"IL GIN RIDISTILLATO PURO AL 100%", la Legislazione Europea consente ai Gin aromatizzati per Ridistillazione di essere allungati con l'aggiunta di Alcool Neutro; The Greedy Gin è puro perché non è allungato.

Viene abbassato di grado con acqua distillata, leggermente filtrato e messo a riposo per circa 3 mesi.

Unico nel suo genere, The Greedy Gin ha una base alcolica estremamente morbida con dei sapori persistenti.

TENACE BITTER

IL BITTER NATURALMENTE AMARO.

Nel proseguo della nostra tradizione, il bitter Tenace valorizza profumi e sapori artigianali.

Lasciato nel suo colore naturale, risulta l'unione di molte erbe, agrumi e spezie utilizzati in Greedy Gin, Cinico ed Eccentrico.

Le sue caratteristiche lo rendono un bitter unico nel suo genere valorizzando le note amare, seguite dalle note speziate, balsamiche, floreali ed agrumate.

Una Meravigliosa alternativa ai Bitter ed alla miscelazione classica, ma anche un ottimo digestivo.



ECCENTRICO LIQUORE

IL PRIMO LIQUORE AL MONDO
ALLA FAVA DI TONKA.

Il primo liquore al mondo alla Fava di Tonka.

La quale fino ad oggi era utilizzata nei profumi,
nella pasticceria, nell'alta cucina e come ingrediente
secondario nei vermouth e nei gin.

Le note olfattive della Fava di Tonka
ricordano la vaniglia, la mandorla,
la camomilla e il cocco,
con sentori di tabacco.



CINICO LIQUORE

IO SONO CANNELLA.

La cannella è un albero
sempre verde originario
dello Sri Lanka.

La parte dell'albero dalla
quale otteniamo la cannella
è quella della corteccia
che poi viene fatta essiccare.

La qualità dipende dall'età degli
alberi; generalmente più giovane
è l'albero maggiore è la qualità.





IL GRANDE MARAGATO

Fu uno dei primi barman dell'Havana
a raggiungere la notorietà
Rendendo celebre il Daiquiri

DI VITTORIO BRAMBILLA

Forse è un po' meno conosciuto del suo collega Costantino Ribalagua Vert, "Costante", ma Maragato è stato uno dei protagonisti del bartending cubano nella prima metà del '900. Insieme con Salvador Otero, della Biscuit Room, Sebastián Casullera dal caffè El Tiburón, Pulido Galindo dal Café Miramar; Pancho, dal vecchio Café Europa; José Cuervo Fernandez, che ha

ufficiato nei principali caffè habanero, passando anche per gli Stati Uniti, nonché primo presidente del Club de Cantineros della Repubblica di Cuba.

Maragato, il cui vero nome era Emilio Gonzalez, nacque in Spagna, ma visse gran parte della sua vita a La Habana operando per 50 anni nei bar della città. Maragato fu uno dei primi barman del paese a raggiungere notorietà nell'esercizio

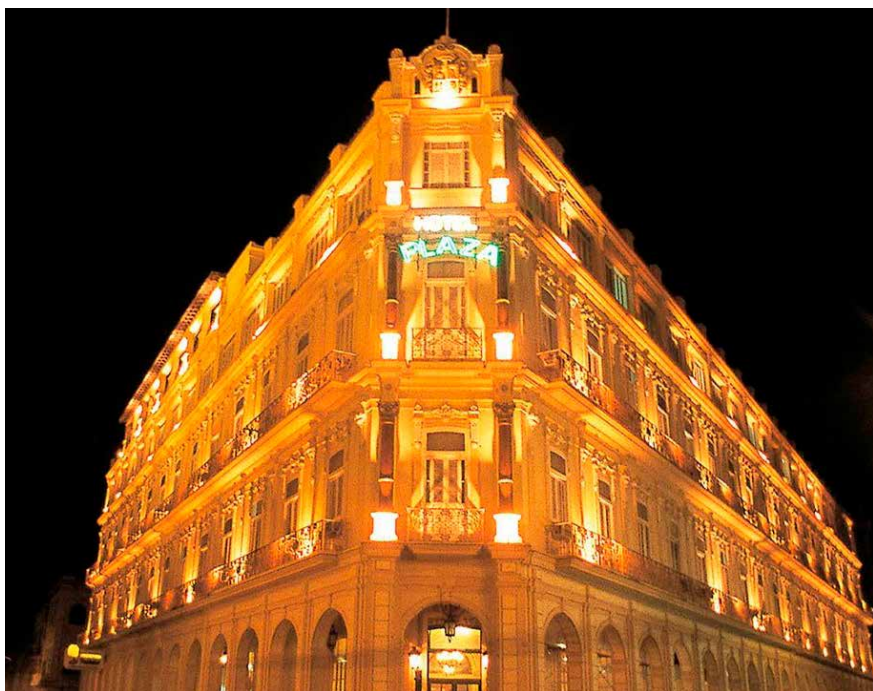
del suo lavoro. Prima nel Café Tacón, dove oggi sorge il Gran Teatro de La Habana “García Lorca” – e poi per molti anni nel bar dell’Hotel Plaza.

L’Hotel Plaza ha una forma triangolare conica che gli conferisce una certa magia, fu inaugurato nel 1909 e conserva ancora le sue ampie finestre, le sue vetrate e i graziosi dettagli art nouveau. Entrando nell’hotel si viene colpiti dal pavimento originale e da una fontana il cui suono si armonizza con il canto degli uccelli nei dintorni. L’arredamento e il ristorante sono in stile vittoriano.

Nel 1950 nel Plaza fu inaugurato un casinò poi chiuso nel 1960 con il trionfo della rivoluzione castrista. Gli addetti ai lavori concordano nell’affermare che dal bar del Plaza Maragato fu il primo a rendere celebre il Daiquiri dell’ingegnere Cox, prima che il Floridita divenisse la dimora di questo cocktail simbolo di Cuba. In realtà fu Maragato a insegnare la formula dei Daiquiri al suo amico Constantino Ribalaigua, che aggiunse alcune gocce di Maraschino e lo rese famoso nel suo bar El Floridita. Anche le tecniche di preparazione erano diverse. Maragato lo shakerava, Costante lo preparava nella “batidora”, il frullatore.

Le cronache del tempo definivano Maragato “il bartender che riesce a tramutare in emozioni le sensazioni dei suoi meravigliosi cocktails”. Un fatto curioso testimonia la bravura di Maragato e quanto la sua clientela lo frequentasse concedendogli preferenza.

Nella prima decade del ’900 i bartender cubani furono invitati a partecipare a un concorso organizzato da due importanti aziende del tempo che commercializzavano acqua minerale, La Cotorra e San Francisco. La formula era molto



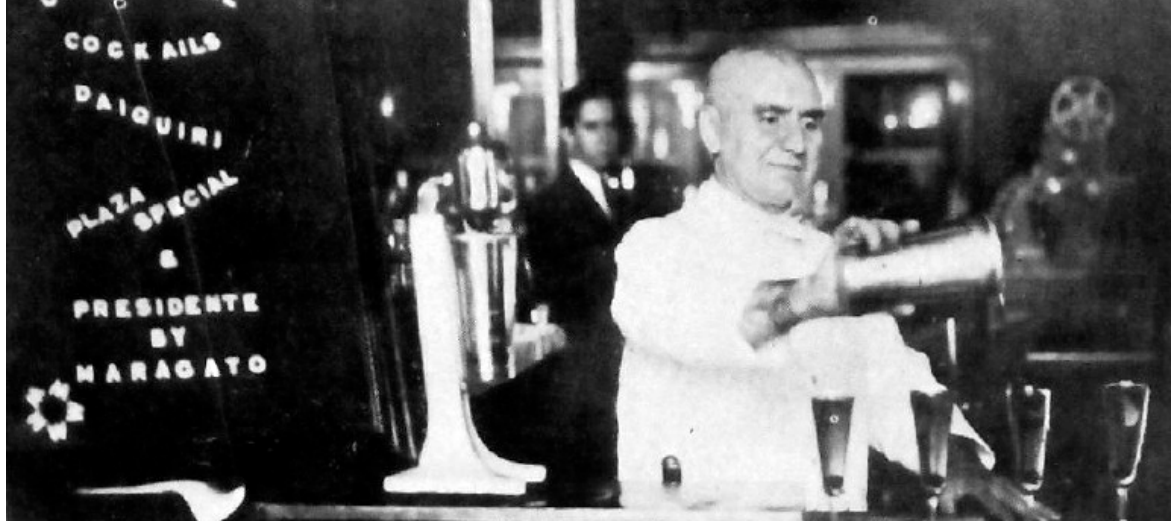
semplice.

Per aggiudicarsi un importante premio in denaro i bartender di La Habana dovevano accumulare e restituire i tappi delle

LUOGHI
NELLE FOTO IN
ALTO L’HOTEL
PLAZA, QUI
SOPRA IL BAR
FLORIDITA.

PERSONAGGI

A DESTRA
MARAGATO, IN
BASSO A
SINISTRA IL
BARMAN
COSTANTE, A
DESTRA JOSÉ
CUERVO
FERNANDEZ.



bottiglie che erano state vendute nei loro bar. Maragato si aggiudicò il premio consegnando una quantità di tappi superiore più del doppio del secondo bartender concorrente. Conosciuto come “El Rey del Coctel Cubano” Maragato era ricercato da molti bar, finanche negli USA prima del Proibizionismo, ma rimase sempre fedele alla sua Cuba. Lo spagnolo regnò nel suo bar al Plaza Hotel fino a poco prima della sua morte il 30 luglio 1940.

Sono almeno cinque i cocktail per i quali si sarebbe fatto apprezzare. Probabilmente Maragato venne a conoscenza del Daiquiri Cocktail quando questo era preparato all’ Hotel Venus di Santiago de Cuba.

Qualcuno dice che sarebbe stato lo stesso Cox a rivelare a Maragato la formula ma questa è una ipotesi che non trova fondamento nelle fonti. La formula

di Maragato per la preparazione dei Daiquiri era questa: spremere nello shaker il succo di un limone verde, aggiungere mezzo cucchiaino di zucchero, un bicchiere di Rum Bacardi, ghiaccio tritato e agitare fino a quando il ghiaccio non sia granulato. Servire in una coppa larga. Nella preparazione del Daiquiri la tecnica, influenzata dal ghiaccio, era un’altra distinzione tra gli stili di Maragato e Costante.

Agli inizi del 1800 Cuba fu una delle prime località a ricevere il ghiaccio. Questo era commercializzato dallo statunitense Federico Tudor, che convinse le autorità spagnole a concedergli l’attività di vendita a Cuba. Lo storico cubano Julio Le Riverand sottolinea che già nel 1810

L'APERITIVO VENEZIANO



LA SCELTA BIO ANALCOLICA PER CHI AMA DISTINGUERSI

Nato dalla migliore tradizione italiana, **Cortesino** è il ginger rosso biologico dove le note amare si uniscono ad un piacere frizzante dando vita ad un gusto unico.

  FOLLOW US!

NEI MIGLIORI LOCALI E
IN VENDITA ONLINE SU
BEVANDEFUTURISTE.IT



ANANAS VICTORIA

Arrangés
de Ced'

Naturally Different

NEL 2011, CÉDRIC BRÉMENT, INIZIÒ L'AVVENTURA DI RHUMS DE CED' CON UN OBIETTIVO : RAVVIVARE LA CATEGORIA DEI "RHUMS ARRANGÉS".

OGNUNO DEI NOSTRI FRUTTI FRESCHI DI STAGIONE MATURATI SULLA PIANTA VENGONO ACCURATAMENTE SELEZIONATI,

VENGONO LAVORATI IN GIORNATA E OGNI FRUTTO VIENE MANUALMENTE TAGLIATO AL COLTELLO ED IMMEDIATAMENTE IMMERSO NELLA BOTTIGLIA CON RHUM AGRICOLE MARTINIQUE AOC E GUADALUPA.

LES RHUMS DE CED' SONO 100% NATURALI E NON CONTENGONO AROMI, COLORANTI E CONSERVANTI.

BEVI RESPONSABILMENTE

WWW.LESRHUMSDECED.FR @LESRHUMSDECED



STORIA

IL BAR LA FLORIDITA LA CUNA DEL DAIQUIRI. SOTTO, LO SLOPPY JOE'S BAR HAVANA-CUBA.



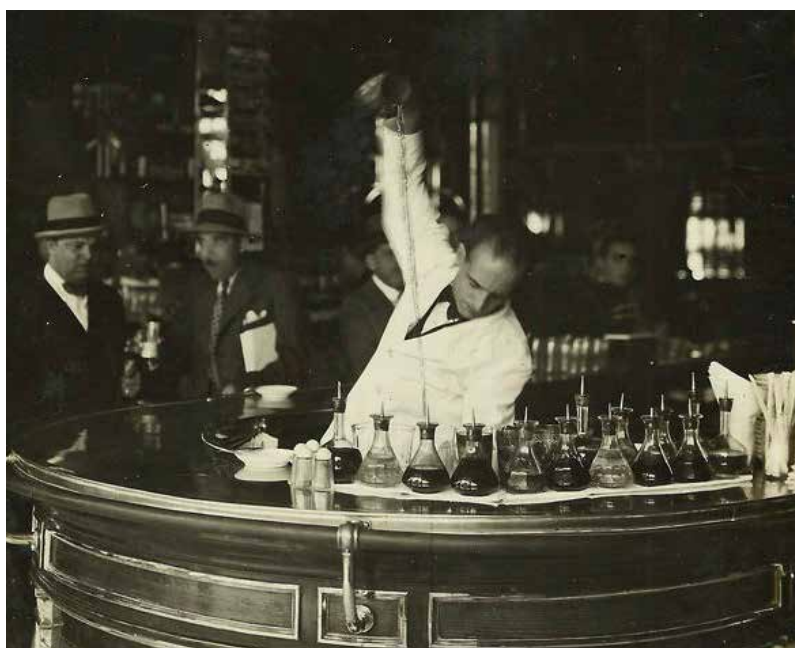
funzionava la gelateria di Juan Antonio Montes. Successivamente sarebbero apparsi i Café La Imperial, La Dominica, il Café Arillaga e la famosa Escauriza. Era il preludio di quello che sarebbe divenuto il bar cubano.

Altro drink era lo Special Plaza, una creazione personale di Maragato che ben presto divenne uno dei cocktail popolari all'Avana. Ecco la formula: in un bicchiere si scioglieva un quarto di cucchiaino di

zucchero con poca acqua e poco succo di limone, una goccia di Curacao e qualche goccia di Maraschino. Quindi Rum Bacardi, i Vermouth Nolly-Prat e Vermouth Ama (prodotto presente a Cuba al tempo) in parti uguali. Il drink era servito in un bicchiere con ghiaccio e scorza di limone verde. Altra creazione del celebre bartender era il Maragato Especial. Il drink era stato immaginato per persone che preferivano ricette con gusto morbido e

CUBA

A DESTRA
HABANA
VECCHIA, IN
BASSO UNO DEI
MOMENTI D'ORO
DELLA
COCKTELLERIA
CUBANA.
IN BASSO A
DESTRA IL LOGO
DELLA
ASSOCIAZIONE I
CANTINEROS.



delicato.

Il cocktail era preparato nello shaker e la ricetta originale prevedeva un quarto di tazza di succo d'arancia e pompelmo, gocce di limone e un quarto di un cucchiaino di zucchero. Quindi parti uguali di Rum Bacardí e Vermouth Brocchi. Il Presidente, del quale abbiamo già parlato, è un'altra iconica ricetta di Cuba. La formula utilizzata da Maragato per la sua preparazione consisteva nel mettere in un grande bicchiere con ghiaccio una buccia

d'arancia e un po' di granatina francese. Quindi si aggiungevano due terzi di Vermouth Noilly Prat e un terzo di Rum Bacardi, mescolato e servito in un cocktail glass con una ciliegia.

Maragato impresso nella miscelazione cubana un segno distintivo che le generazioni di bartender cubani ricordano ancora oggi. Il piano bar dell'attuale Hotel Florida di Cuba gli è intitolato, uno degli indimenticabili Rey del Coctel Cubano.

Vittorio Brambilla

FEMMES

Assoluto al Mandarino



Un nuovo capitolo nella storia di
GIARDINI D'AMORE - LIQUORI



www.giardinidamore.com

L'AVANZATA DEL (BRITISH) GIN

Nuovi produttori
e nuovi brand
per un fenomeno
in forte crescita

DI ALESSANDRO PALANCA

Secondo il rapporto di mercato dell'inglese Wine and Spirit Trade Association (WASTA), dati 2018, la vendita di Gin made in UK ha raggiunto livelli record. Il totale delle vendite, sia in patria che all'estero, tocca il picco di 2,2 miliardi di sterline. Le analisi di mercato mostrano che le vendite annuali combinate di Gin inglesi nel Regno Unito e all'estero sono raddoppiate negli ultimi cinque anni. Nel 2013 il valore totale delle vendite aveva registrato poco più di 1 miliardo di gbp. Quest'anno i dati registrati a fine giugno indicano 1,6 miliardi di gbp con un aumento del 38% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

Gli inglesi hanno acquistato quasi 60 milioni di bottiglie, il che significa che nel Regno Unito sono stati venduti ulteriori 14,4 milioni di bottiglie, per un valore di 516 milioni di sterline in più rispetto allo scorso anno. Aggiungendo questa cifra a quella dei volumi esportati gli analisti

presumono che il picco di due miliardi sia stato appena superato.

Questo fenomeno del Gin britannico è chiamato "Ginaissance". Tuttavia sul prodotto sembra incombere un aumento della tassazione governativa britannica intorno al 3,4% in autunno. Al fenomeno Ginaissance e alla sua rapida crescita in UK hanno contribuito sicuramente il numero dei nuovi produttori e brand di Gin.

Il Gin è ormai un dato importante per l'economia britannica e per la creazione di posti di lavoro. Miles Beale, CEO di WASTA, afferma che a questi ritmi di crescita il Gin made in UK potrebbe ritoccare il valore di 3 miliardi di gbp entro la fine del 2020. Oggi la Gran Bretagna vanta circa 450 brand di Gin sul mercato, il numero esatto è difficile da quantificare data la velocità con la quale nuovi brand vengono immessi sul mercato, ma certamente più del doppio rispetto a cinque anni fa.

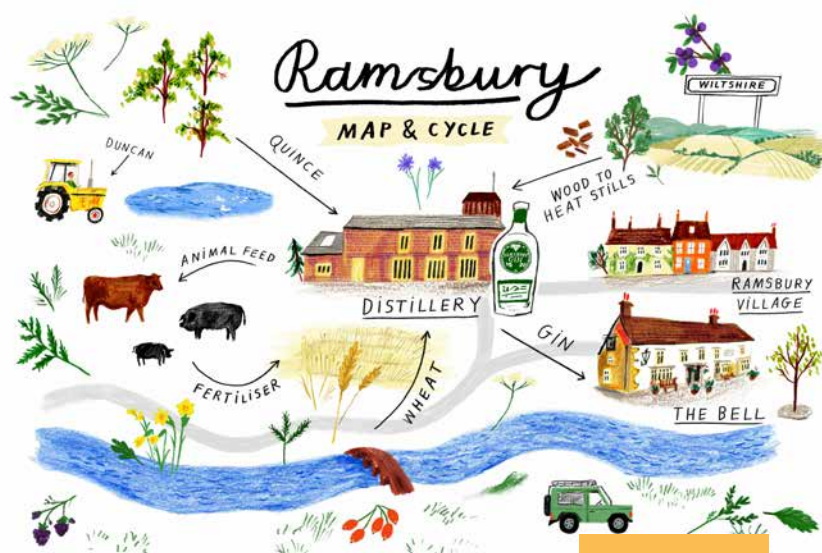
Nel Wiltshire, in un paesaggio coltivato





continuamente dai tempi del Neolitico, un nuovo spirito si sta muovendo. Le lussureggianti colline del Wiltshire, tra Londra e Cardiff, sono la culla della distilleria e birrificio Ramsbury, una farm distillery con colture e allevamenti animali che si dispiega su 19.600 ha e sfrutta al meglio le risorse del territorio, un vero esempio di produzione ecosostenibile calata nel suo luogo di origine.

A Ramsbury il processo produttivo è circolare, nel senso che tutto viene riutilizzato senza sprecare nulla, con l'obiettivo della sostenibilità totale dell'organizzazione nei confronti dell'ambiente. L'acqua del limpido fiume Kennet alimenta la distilleria, il terreno gessoso aiuta a conservare l'umidità. Il territorio segmentato da piccoli boschi che delimitano i campi coltivati fornisce tutto. Il particolare grano necessario per la produzione della rinomata birra e dei distillati, il legno utilizzato come combustibile per gli impianti,



PRODUZIONE
UNA FOTO DELLA
DISTILLERIA
RAMSBURY E UN
DISEGNO DELLA
MAPPA E DEL
CICLO DI
LAVORAZIONE.

molte delle botaniche utilizzate per il Gin. Gli alberi vengono rimpiantati dall'azienda. Tutto è prodotto nelle tenute Ramsbury. I sottoprodotti della produzione vengono

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



Gin Del Professore

Realizzato in Piemonte con i migliori ingredienti naturali, in gran parte raccolti sulle colline e sulle montagne che circondano la nostra distilleria.

delprofessore.it



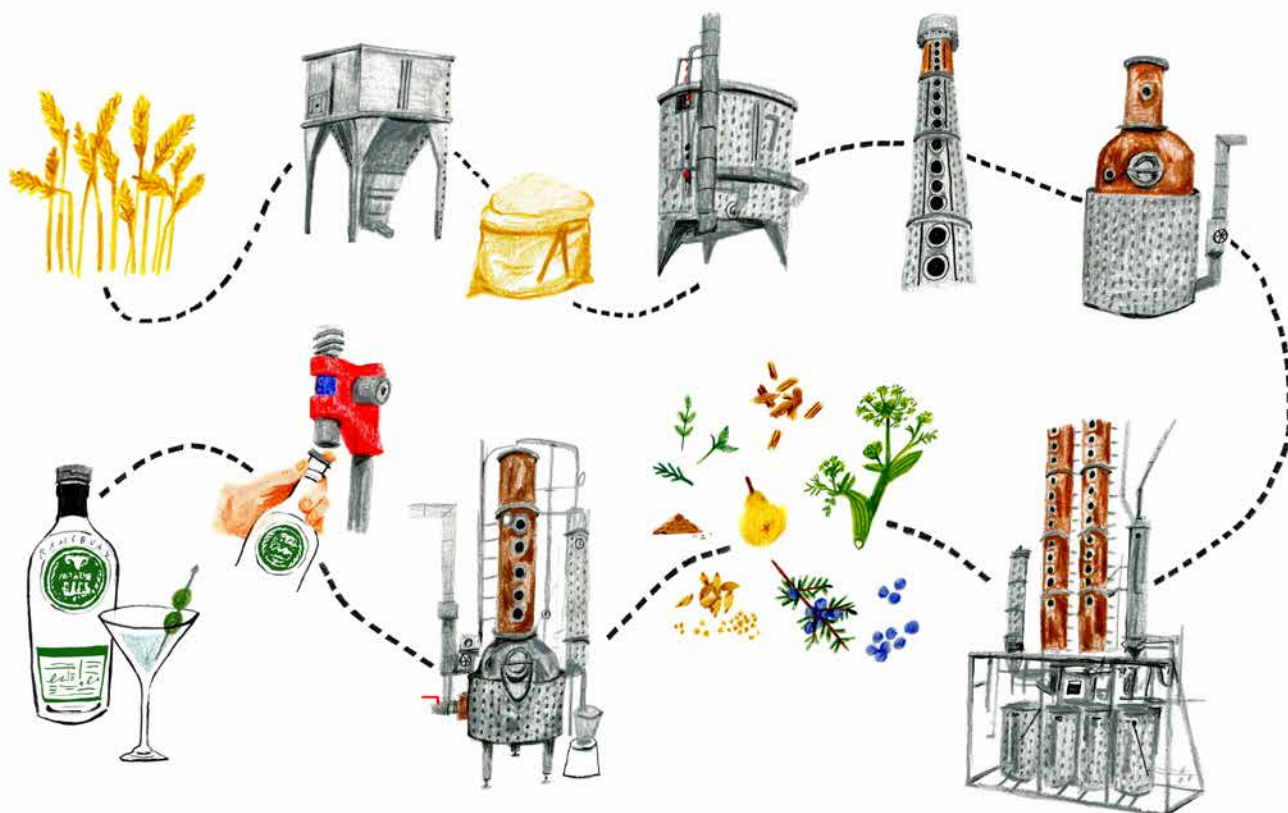
RAMSBURY
ALCUNE
IMMAGINI DELLA
TENUTA.



utilizzati come fertilizzante per alimentare i maiali, prima di divenire salumi venduti insieme alla selvaggina. Le acque reflue della produzione vengono rimesse nel ciclo naturale.

Per questa operazione a Ramsbury

usano una serie di folti canneti che agiscono come dei filtri naturali. Questi canneti creano un importante ambiente faunistico, sono ricchi di batteri laboriosi e amichevoli che rimuovono la materia nociva prima che le acque si immettano



LE FASI

IN ALTO IL CICLO DI PRODUZIONE. QUI SOPRA, LA MELA COTOGNA E LE BOTANICHE.

direttamente in un lago gestito dal Wildlife and Wetland Trust. L'acqua del lago è conforme agli standard di sicurezza dell'acqua potabile. Il metanolo residuo della distillazione viene unito all'olio di colza per creare biocarburante.

L'obiettivo finale è zero emissioni di anidride carbonica e zero sprechi, e Ramsbury sta cercando di utilizzare la propria risorsa di legno autosufficiente per generare l'elettricità richiesta per il sito. Il



grano della pregiata varietà Horatio (solitamente impiegato in produzioni di alta pasticceria) cresce nei campi della tenuta e viene impiegato nella produzione dell'alcol base per Gin e Vodka. A Ramsbury credono che valga la pena fare qualsiasi cosa molto bene.

Di conseguenza hanno creato una Vodka morbida e piacevole, la base migliore per un Gin dannatamente buono. In etichetta viene indicato in quale campo è cresciuto il grano (con coordinate GPS), quando è stato seminato e quando è stato raccolto. Per la produzione della Vodka il grano Horatio viene mietuto e macinato

Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



*Refined hand crafted products
based on a strong tie to the land,
only natural ingredients
and traditional classic recipes.*

Tradition, terroir, people

delprofessore.it

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



Vermouth di Torino Superiore

· THE WINEHUNTER AWARD 2018 ·

"...for the outstanding quality of the artisanal production,
born from passion and devotion"

The Tasting commission of the Merano Wine Festival

delprofessore.it



in giornata. Alla grossolana farina (grist) viene aggiunta l'acqua del fiume Kennet filtrata con il gesso.

Il Master Distiller aggiunge il lievito e inizia la fermentazione del "mash". Dopo la distillazione si avrà un alcolato al 76% che viene diluito e poi riscaldato in un alambicco di rame tradizionale (copper pot still). Per realizzare la Vodka Single Estate pura, l'alcol neutro (96,5% vol.) è ottenuto grazie a rettificazioni in colonne di rame da 43 piatti. Il grado alcolico in bottiglia è di 43°.

Processo simile anche per Ramsbury Gin. Al processo che realizza l'alcol puro da grano Horatio, segue l'uso di 9 componenti botaniche: ginepro, mela cotogna, coriandolo, angelica, radice dell'Iris (Giaggiolo), liquirizia, limone, arancia e cannella. Alcune di queste crescono in loco. Le componenti botaniche sono distillate insieme con un alambicco tradizionale in rame da 140 litri (small batch). Il distillato viene riscaldato, condensato, portandolo all'86% vol., diluito con acqua del Kennet, filtrato e imbottigliato a mano. Gradazione finale di 40°. Le bottiglie vengono etichettate a mano.

Per tutto quanto detto possiamo definire i distillati di Ramsbury Single Estate Gin o Vodka. Accanto all'armonia agricola ed ecologica c'è una totale integrazione di qualità. Se vi chiedeste quanto tempo ci vuole per una bottiglia di uno spirito Ramsbury la risposta è ben provata: 3 giorni per distillare la Vodka più un'altra per il Gin, un anno per coltivare il grano, 30 anni per il legno. Accanto all'armonia agricola ed ecologica delle tenute Ramsbury c'è una totale integrazione di qualità. Un valore che il mercato, trade e consumer, mostra di apprezzare sempre più.

Alessandro Palanca



RAMSBURY VODKA

Colore: trasparente e limpido

Olfatto: gradevole, di biscotto, molto elegante, grazie alle sue molteplici distillazioni che rendono l'alcol di frumento morbido e fine. Versandola libera un bouquet di aromi freschi e floreali.

Palato: frutta secca e poi anice, elegante e ricco in bocca quasi come il cioccolato fondente.

RAMSBURY GIN

Colore: trasparente con notevole limpidezza e brillantezza.

Olfatto: il ginepro si fonde delicatamente con i sentori erbacei e fruttati della mela cotogna. Note leggere di agrumi equilibrate da quelle legnose dell'Angelica e da quelle speziate della cannella, creano un aroma equilibrato e complesso.

Palato: toni floreali e di mele cotogne croccanti si attenuano nei più salati sentori di ginepro, con un finale rinfrescante e un tocco speziato. La morbidezza abbonda e questo single estate gin ha un finale dolce in bocca che ben bilancia l'esperienza gustativa.

RICETTE RAMSBURY GIN



NORDIC PUNCH di Vincenzo Civita **Picteau Lounge – Firenze**

INGREDIENTI

- 35ml Ramsbury Gin
- 40ml infuso di aghi di pino
- 15ml Cocchi Barolo chinato
- 10ml Nardini Grappa Riserva
- 2 spoon marmellata di gelsi
- 10ml succo di pompelmo

Tecnica: shake & strain. Glass: mug. Garnish: pigna di pino mugo.



BÉLIER di Vincenzo Losappio **Zenzero – Barletta**

INGREDIENTI

- 1,5 cl succo di limone
- 1 cl sherbet di pompelmo
- 1 cl cotognata leccese
- 3,5 cl Ramsbury Gin
- 1 dash Delizia alla Cannella Varnelli
- Top Copenhagen sparkling tea Rod

Tecnica: shake. Glass: coppetta. Garnish: zest limone



TWENTYONE CENTURY COCKTAIL **di Giuseppe Capuano – MAG – Milano**

INGREDIENTI

- 22.5ml Ramsbury Gin
- 22.5ml Lillet blanc
- 22.5ml Crème de Menthe bianca
- 22.5ml succo di lime
- 2 dash bitter Freni e Frizioni

Tecnica: shake & strain. Glass: coppetta vintage. Garnish: no



MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

@FinestCallUS

@FinestCall_US

Visit our new website! www.finestcall.com

BEVI RESPONSABILMENTE

RICETTE RAMSBURY GIN



NAKED MARTINI di Mario Farulla Baccano – Roma

INGREDIENTI

- 60ml Ramsbury Gin
- 20ml Sherry Fino Tio Pepe
- Drop of Talisker Whisky 10yo
- 5ml Butterfly Pea water Aria di Scozia vaporizzata

Tecnica: stir&strain. Glass: coupette. Garnish: no



SUD FLAVOR di Calogero Dimino Cocktail Bar Vittorio Emanuele – Sgiacca (AG)

INGREDIENTI

- 3 cl Ramsbury Gin
- 2 cl Liquore Finocchietto Giardini d'Amore
- 1 cl succo di limone
- 1 cl di sciroppo di zucchero
- 1 cl di olio EVO infuso con menta fresca
- 2 dash Angostura Orange
- 4 foglie di menta fresca
- 4 gocce di soluzione salina con sale integrale di Mothia
- Aroma di olio essenziale al finocchio selvatico "Essentia"
- Aria di amaro "Amara"

Tecnica: shake & double strain. Glass: coppa Martini. Garnish: menta fresca

Preparazione: agitare gli ingredienti nello shaker senza ghiaccio. Aggiungere ghiaccio nello shaker e agitare per circa 2 minuti. Spruzzare nella coppa precedentemente raffreddata la soluzione alcolica di olio essenziale di finocchio selvatico ed eseguire un double strain. Aggiungere in superficie l'aria di amaro "Amara"



1731
FINE & RARE



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

f Pellegrini Spa - @ pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



EROUVA PELLEGRINI

Nel panorama della spirit industry italiana Pellegrini SpA è uno dei nomi più prestigiosi nell'importazione e distribuzione nazionale di vini e distillati di alta qualità.

Quella di Pellegrini SpA è la storia di una famiglia legata al vino e alle sue tradizioni. Pietro, bisnonno dell'attuale generazione alla guida aziendale, gestiva la sua osteria a Cisano Bergamasco, piccolo e operoso paese del bergamasco sede storica dell'azienda.

Nel 1904 realizzò il suo sogno imprenditoriale: la costruzione di un'azienda per la commercializzazione e la distribuzione di vini sfusi in Lombardia, comprese le cantine per lo stoccaggio delle botti. Per

dare una forte identità alle sue selezioni Pietro coniò il marchio PPC- Pietro Pellegrini Cisano, utilizzato per denominare le botti di proprietà, poi divenuto logo aziendale. Da allora l'azienda ha intrapreso un percorso di crescita ed espansione tra tradizione e modernità, competenza e professionalità acquisite nel tempo.

Negli anni '50, il figlio Angelo (nonno dell'attuale generazione) portò nella città di Sava (Taranto) la sua esperienza. Fu aperta una filiale e con l'aiuto dei figli Gian Pietro e Emanuele cominciò a occuparsi di vinificazione.

Nel 1963 arrivò l'acquisto di un'azienda agricola toscana, a Montelupo Fiorentino, nella quale fu costruita una



nuova cantina, e nacque la Fattoria di Petrognano, azienda vinicola produttrice di vini espressioni di una forte identità toscana. Una delle chicche della Fattoria di Petrognano è una cantina “nella cantina”. È lì che vengono custodite le ultime bottiglie di etichette non più in vendita, una cantina storica che conserva esemplari dei più importanti vini distribuiti. Non manca un’attrezzata area adibita a eventi di formazione e masterclass. Negli ultimi anni ha preso vita la selezione, “Pellegrini Private Stock” – PPS, una gamma di distillati di alto livello, accuratamente selezionati in tutto il mondo, e in alcuni casi seguiti nel loro processo di invecchiamento. Tra questi troviamo Rum, Brandy, Grappe e Acquaviti in genere. Con una proposta di Grappe e Brandy di altissima qualità, Erouva rappresenta il fiore all’occhiello della Pellegrini Private Stock.

Il nome evocativo ricorda le origini di questi distillati, ottenuti dalle migliori uve selezionate e dalle quali ha ereditato aromi ed eleganza. Dal frutto si ricavano



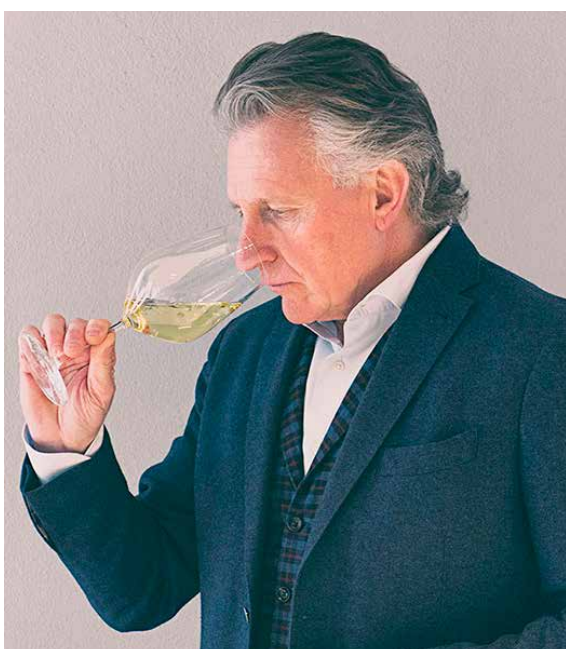
vino e vinacce che verranno distillati in sottovuoto per permettere agli impianti di operare a basse temperature, con l’intento di preservare il più possibile l’identità delle uve.

PERSONAGGI
QUI SOPRA, A SINISTRA EMANUELE PELLEGRINI E, A DESTRA, LUIGI VERONELLI. IN ALTO UNA FOTO STORICA DEL 1936.



COLTIVAZIONI

A DESTRA PIETRO PELLEGRINI.
SOPRA UNA FOTO DELLA VIGNA.



Gli aromi si evolveranno attraverso una lunga stabilizzazione in acciaio o con l'invecchiamento in legno, aggiungendo ulteriore complessità alla bevuta. Nel rispetto degli aromi primari e con la massima attenzione nelle tecniche di produzione,

Erouva è una sottile linea che congiunge il grappolo al bicchiere. Una Grappa Bianca, una Grappa Riserva 5 anni e un Brandy Riserva 10 anni, sono tre prodotti di alta qualità e con un packaging di classe. Il nome, Erouva, vuole essere un gioco di parole: "Ero" e "Uva", per ricordare che Grappe e Brandy vengono



PG
CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet
& Fils

HAPUSĀ
HIMALAYAN DRY GIN

abyssal
vodka

COGNAC
A.E.D.O.R

ESTD 1856

CUBICAL
LONDON DRY GIN

ESTD 1905
FENTIMANS

REBEL
YELL
KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON WHISKEY

GABRIEL BOUDIER
DIJON

CENIZO
-COLONIAL-
MEZCAL ARTESANAL

Barr
an Uisce
IRISH WHISKEY

"AN FEAR GUIN"
The
QUIET MAN
IRISH WHISKEY

AKASHI

CHAIRMAN'S
-RESERVE-
RUM
SAINT LUCIA DISTILLERS

Lightnin'
MOONSHINE
UNAGED HANDCRAFTED
SMALL BATCHES

Laberdolive

Maison FRANCOIS
PEYROT

Chase
DISTILLERY

TENUTA FERTUNA
maremma toscana

PENDERYN
DISTILLERY

YAMAZAKURA

G.E. Dolores
LÁGRIMAS
DE DOLORES®
MEZCALES DE DURANGO

Benromach
SPEYSIDE SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

Round
G.L.

THE
VINTAGE MALT WHISKY
COMPANY LIMITED

HH
HENRIQUES & HENRIQUES
SINCE 1850

GORDON'S
MACPHAIL
ESTABLISHED 1895

Château du Breuil

Clement
-RUM-

SCAPEGRACE™
PREMIUM NEW ZEALAND DRY GIN

COGNAC
Jean Fillieux

POLI
1898

TEQUILA
Exotico

WILLIAMS
HUMBERT
ESTD 1877

GREATER THAN
LONDON DRY GIN

YUSHAN
SIGNATURE

Dos Maderas

HAPUSĀ
HIMALAYAN DRY GIN

RYOMA
JAPANESE RUM

Vito Curatolo Arini

Samalens
DEPUIS 1882

HANDCRAFTED
RED DOOR
HIGHLAND
GIN

AKA

LÁGRIMAS
DE DOLORES
MEZCALES

Bevi responsabilmente.

f i y in

Gruppo Meregalli
www.meregalli.com

PAOLETTI

BIBITE TRADIZIONALI ITALIANE DAL 1922



UNA BELLA STORIA ITALIANA
DI FRIZZANTE PASSIONE



www.bibitepaoletti.com



prodotti proprio partendo da questo elemento.

Brandy e Grappa sono i due distillati nazionali che stanno vivendo una nuova giovinezza. Una qualità ambasciatrice di valori locali e tradizionali che assimilano un'idea di terroir sostenibile e percepibile è il palcoscenico ideale per intercettare una platea oggi più che mai attenta a un consumo di livello superiore.

EROUVA GRAPPA BIANCA

Tipologia prodotto: Grappa giovane.
Anno di produzione e imbottigliamento: 2016. Colore: cristallina, trasparente.

Olfatto: intensa, elegante, fine. Il bouquet è fragrante ed armonico, senza alcuna asperità. Note di fiori bianchi, frutta a polpa bianca, salvia e miele. Sentori di brezza marina.

Palato: fresca ed avvolgente con finale secco. Persistenza regale. Retro-olfatto: particolarmente ricca di sensazioni floreali e speziate. Frutta: mela verde. Lievi sentori di vaniglia, cacao e zenzero.

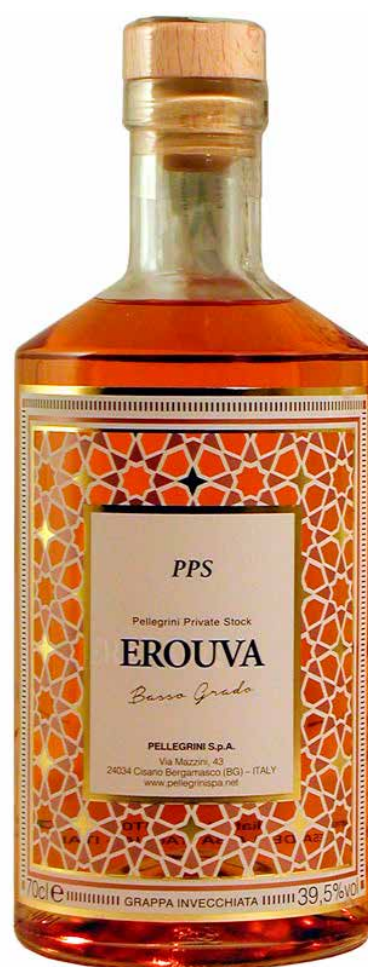
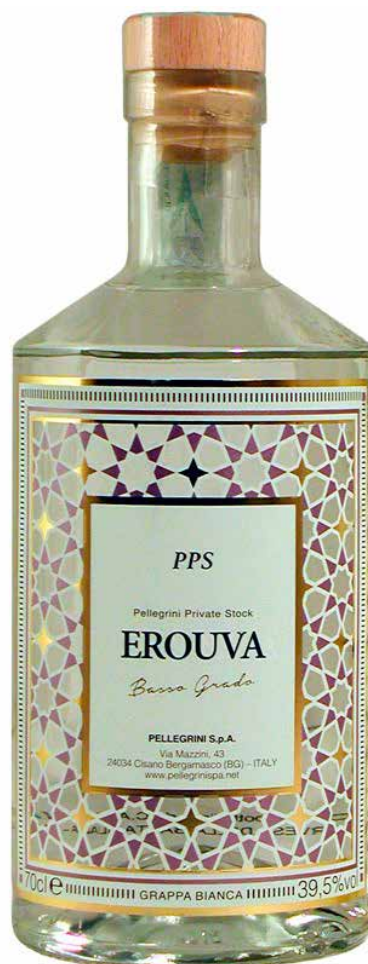
Giudizio complessivo: Grappa moderna e raffinata. Si discosta nettamente dalle produzioni tradizionali grazie al suo perfetto equilibrio con la vigoria alcolica che ne esalta la complessa e fine struttura aromatica.

Temperatura ideale di servizio: 14°/16° dopo una breve ossigenazione.

EROUVA GRAPPA RISERVA 5 ANNI.

Produzione: dicembre 2010. Immissione in botte: gennaio 2011. Estrazione: aprile 2016. Imbottigliamento: dicembre 2016. Colore: ambra intenso con riflessi rubino.

Olfatto: complessa, intrigante, poten-





te. Profumi di frutta secca avvolti da note di vaniglia e spezie.

Palato: maestosa e persistente. Velutata e sapida. Retro-olfatto: nocciola, tabacco, cuoio. Aromi vegetali di erica e cereali. Dattero, incenso e pane tostato. Eleganti e dolci aromi terziari di cedro e marzapane.

Giudizio complessivo: Grappa riserva di gran classe. Rivela la sua autorevole personalità già dal primo assaggio: da meditazione.

Temperatura ideale di servizio: rigorosamente temperatura ambiente dopo una corretta ossigenazione, anche di alcuni minuti.

EROUVA BRANDY RISERVA 10 ANNI

Produzione: dicembre 2005. Immissione in botte: gennaio 2006. Estrazione: maggio 2016. Imbottigliamento: dicembre 2016.

Colore: bronzo caratteristico.

Olfatto: di impatto vinoso e speziato. Note di sandalo, resina e sottobosco.

Palato: avvolgente, vellutato, intenso e sapido. Regale la persistenza. Retro-olfatto: marsala, cannella e rovere. Bouquet articolato e complesso con finale dolce: uva passa, agrumi e prugna matura. Delicati aromi di cuoio, vaniglia e noce accompagnano l'austerità dei suoi tannini.

Giudizio complessivo: il lungo invecchiamento conferisce a questo Brandy una personalità davvero unica. Struttura superba. Estremamente ricco, appagante.

Temperatura ideale di servizio: rigorosamente temperatura ambiente dopo una corretta ossigenazione, anche di alcuni minuti.



IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI

BEVI KEVER GENEVER RESPONSABILMENTE

WHISKY ALLA FINE DEL MONDO

A base di grano saraceno, privo di glutine, un distillato di ascendenza celtica. Orgoglio di Bretagna

DI FABIO BACCHI

Finistère, PennarBed in lingua bretone, Finisterra in italiano. Il nome viene dal latino *Finis terrae*, cioè fine della terra, traducibile anche come “fine del mondo”. Siamo nel nord ovest della Francia, nella magica, misteriosa e fiera Bretagna, affacciati sulle coste frastagliate a nord dalle acque del Canale della Manica e a ovest dall’Ocea-

no Atlantico, sorvegliate dai suoi alti fari.

La Bretagna è la culla della cultura celtica insieme a Cornovaglia, Irlanda, Scozia, Galles e Isola di Man. Due delle tipicità del territorio bretone sono le mele da sidro e il grano saraceno. Con questi prodotti si realizzano sidri, Calvados, distillati vari e Whisky.

Localizzata nel piccolo villaggio di Plo-





melin, vicino Quinster, si trova Distillerie des Menhirs, pionieristica distilleria che produce un Whisky da grano saraceno bretone, cereale i cui chicchi sono privi di glutine. Il nome si rifà alla presenza in Bretagna dei menhir le megalitiche pietre erette risalenti al neolitico e care ai riti magici dei druidi celtici. Sono diverse le espressioni del suo Whisky, Eddu, che ha saputo attirare curiosità e apprezzamenti sin dall'esordio nel 2002. Eddu è il termine bretone per indicare il cereale.

La storia di Distillerie du Menhirs inizia nel 1921 a Plomelin. La bisnonna degli attuali proprietari, Francès Le Lay, acquistò un impianto di distillazione usato, di quelli itineranti che giravano per le contrade producendo Lambig presso le fattorie locali. A Francès sarebbero seguiti Guillaume e suo figlio Renè.

Nel 1955, il villaggio di Plomelin contava ancora 7 distillatori itineranti che possedevano uno o più alambicchi. A quel tempo, Plomelin si autoproclamò addirittura capitale della Bretagna! Nel 1986 nacque la distilleria vera e propria grazie a Guy Le Lay che, dopo avere abbandonato il suo ruolo di insegnante di matematica, decise di continuare la tradizio-



DISTILLERIE
IN ALTO ALCUNE
IMMAGINI
DELLA
DISTILLERIE
DES MENHIRS.
NELLA PAGINA A
SINISTRA, LA
COSTA
BRETONNE.

nale attività di famiglia di produzione di distillati della tradizione bretone, tra cui il Lambig, locale Apple Brandy, e il Gwena-val, altro distillato ottenuto da sidro e non invecchiato. Aiutato da sua moglie Marie



FAMIGLIA
QUI SOPRA GUY
LE LAY (AL
CENTRO) E
FIGLI KEVIN (A
SINISTRA) E
LOIG.
IN ALTO A
DESTRA, FIORI
E GRANO
SARACENO.

Anne, Guy piantò meli e costruì la propria distilleria a Pont Menhir, concentrandosi sulla produzione di una nuova bevanda bretone. Il Pommeau des Menhirs che sarebbe diventato il primo Pommeau de Bretagne AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) è un distillato di sidro al quale si

aggiunge poi succo fresco di mele.

Mentre perfezionava la sua arte come distillatore di sidro, Guy ebbe un'audace intuizione. Sempre alla ricerca di nuovi prodotti con un'autentica identità bretone, immaginò l'inaspettata distillazione di un singolare cereale: il grano saraceno della Bretagna (blé noir in francese o "grano nero"). Guy decise di produrre un Whisky bretone. Nel 1998 costruì un edificio per ospitare un nuovo alambicco, scelse un esperto distillatore di cereali e iniziò la sperimentazione del nuovo distillato. Nel 2002 nacque Eddu Silver il primo Whisky al mondo ottenuto da grano saraceno.

L'attività della distilleria si è sviluppata ma rimane a conduzione familiare e di proprietà, con i figli di Guy Le Lay ora responsabili della distilleria. Ciascuno dei tre fratelli ricopre un ruolo chiave: Erwan alla produzione, Kevin alla gestione e Loig che si occupa del marketing aziendale.



UN PROFESSIONISTA FELICE

LAVORERA' AL MEGLIO E RENDERA' FELICI ANCHE I SUOI CLIENTI

Anni di attenzione, lavoro e passione dedicati al canale HO.RE.CA ci hanno permesso di creare Ad Horeca, una delle realtà formative più qualificate del settore a livello nazionale ed internazionale.

Oggi il nostro focus si rivolge a tutti coloro che desiderano acquisire maggiori competenze sul beverage, nello specifico il mondo del vino che è sicuramente l'argomento più battuto dalla formazione fin dagli inizi degli anni '90.

Questi 40 anni sono serviti soprattutto per ampliare la schiera degli amatori e degli appassionati, mentre è ancora difficile trovare un operatore di sala, sia esso un cameriere o lo stesso gestore del locale, che sappia veramente proporre e vendere i vini che ha sulla carta.



**FORMAZIONE E SERVIZI
PER IL MONDO
FOOD E BEVERAGE**

È proprio la parte dedicata alle modalità di vendita del vino, dopo un percorso che parte dalla vigna per arrivare alla cantina comprendendo le nuove tendenze dell'enologia, che fa la differenza nel Wine Educator. Questo è un corso unico nel suo genere.





Il grano saraceno è un cereale nativo dell'Asia centrale, introdotto in Bretagna nel XV secolo. Si adattò ben preso ai terreni acidi della Bretagna, seminato a maggio e raccolto a settembre, e in un tempo in cui i fertilizzanti non erano ancora stati inventati garantiva un raccolto più soddisfacente rispetto a grano e segale e, aspetto importante, non era tassato. Come conseguenza il grano saraceno divenne rapidamente un alimento base nella dieta bretone e Noël Dufail, uno dei principali scrittori del Rinascimento francese, scrivendo sulla Bretagna rurale lo definì una provvidenza divina. Così sarebbe stato sino alla metà del XX secolo, quando il grano saraceno cadde in disuso perché l'uso della fertilizzazione con azoto andava a beneficio di colture più produttive come grano e patate. Oggi c'è una rivalutazione di questo cereale la cui coltivazione in Bretagna cresce al ritmo di 3000 ettari l'anno, circa.

In estate i fiori bianchi del grano saraceno attirano le api. I suoi steli sono rossastri e produce dei semi grigio argento dai quali si ottiene una farina molto odorosa. È una pianta biologica, non ama i fertilizzanti e non ha bisogno di trattamenti particolari.

Il grano saraceno contiene essenzial-

mente sali minerali, glucidi (amido), proteine, aminoacidi e fibre. È anche senza glutine. Dopo la maltazione, macinatura e fermentazione inizia la doppia distillazione effettuata con due alambicchi in rame da 2.500 litri. Il low wine avrà una percentuale del 25-28% di alcol prima di avere il secondo distillato a circa 70°. Quindi la maturazione in legno.

Altra produzione della distilleria è Ed Gwenn (in bretone, Ed cereale e Gwenn bianco). Questo Whisky prodotto nel 2016 si rivelò una rivoluzione in distilleria perché ottenuto distillato da orzo maltato, affinamento di 4 anni, 45°, con un inaspettato gusto che ricorda molto la banana. Distilleries des Menhirs è una di quelle piccole aziende familiari dove si persegue la tradizione legata al territorio bretone, fiero, orgoglioso, magico. Una terra che merita un viaggio e che saprà conquistarvi.

Eddu Silver l'Original: 40°-da puro grano saraceno. Colore ambra con riflessi dorati. Al naso è seducente, deliziosamente aromatico con sentori floreali di rosa, erica, miele, vaniglia, noce moscata e buccia d'arancia. Al palato è morbido, suadente, equilibrato con le sfumature legnose che accarezzano il palato in un finale lungo e persistente. Maturato in botti di quercia francese.

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

LUXARDO LAB**AVERSA****C/O SHAKER CLUB****22 OTTOBRE 2019****TARANTO****C/O NEW BAR CONCEPT****23 OTTOBRE 2019****LUCCA****C/O FRANKLYN****13 NOVEMBRE 2019****LUXARDO**

Zara 1821

1947 Torreglia

LIQUEUR**Pr. Fabbrica "Excelsior"**
GIROLAMO LUXARDO
IN TORREGLIA (PADOVA) ITALIA

Je tiens à constater
que mon liqueur n'a subi
aucune modification
de la fabrication à
l'expédition.

Par la croissante confection
de cette liqueur de ma
brûque, je me suis vu forcé
de faire la modification
suivante des étiquettes
comme preuve d'authenticité
pourront toujours me
signaler.

Die übernehmende Nach-
nahme meines Likörs
zwang mich zu dieser Ab-
änderung der Aufschriften, und
zum Beweis der Echtheit, ver-
de ich stets die Etiketten mit
meiner Unterschrift versehen.

The increasing confection of
my liquor, induces me to
alter the label as follows and
to authenticate it by my
signature as at foot.

Girolamo Luxardo

Produit d'Italie

Product of Italy



LUXARDO.IT

LUXARDO

est.
1821

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE

Girolamo Luxardo



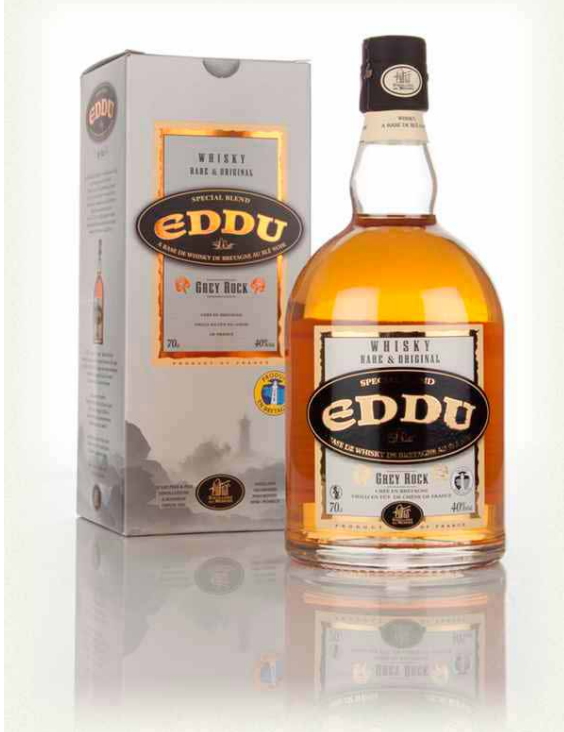
Eddu Silver Brocéliande: 42°-da puro grano saraceno. Questo Whisky subisce un doppio invecchiamento. Il primo in botti ex Cognac, il secondo in botti di quercia della leggendaria foresta di Paimpont, nella Bretagna centrale. Leggenda vuole che questa foresta sia la mitica e magica Brocéliande della saga di Re Artù, dove riposerebbe la tomba del mago Merlino. Al naso emergono vaniglia e note floreali, miele, legno di quercia. Al palato si percepisce subito la dolcezza del cereale, fragrante, nocciolato. Il piacevole finale esalta note di spezie e vaniglia.

Eddu Gold: 43°- da puro grano saraceno, di questo Whisky vengono prodotte solo 1.400 bottiglie l'anno. Al momento è fuori stock il 2013. Ricco, rustico, grande maturità e struttura rotonda al palato. Al naso: grano saraceno con note di miele e quercia, mele, cannella, piselli dolci, pesche. Palato: altre note mielate, macedonia, bacche rosse, bacche di sambuco e ibisco, cera d'api e pimento dolce. Finitura: pulito e fresco.



zo, mais e 30% di grano saraceno. Colore oro con riflessi dorati. Al naso riporta note fruttate di arancia e albicocca, sentori

Eddu Grey Rock: 40°- da miscela di or-



marini, minerali, sfumature di cannella. Al palato risaltano pesca, vaniglia, spezie e frutta. Molto ben equilibrato tra naso e palato. Al palato è piacevole, con un finale persistente di cereali e spezie. Di

questa release è presente anche la versione **Eddu Grey Rock Brocéliande 40°**. Anche in questo caso vi è una seconda maturazione in botti di Brocéliande.

Fabio Bacchi

RICETTE EDDU WHISKY



Ricette di Beatrice Marri – Caffè Chieli – Sansepolcro (AR)

BRETON PRIDE

INGREDIENTI

- 4.5cl di Whisky Eddu Silver l'Original
- 3cl Bitter del Professore
- 1 cucchiaino di miele al rosmarino
- 2 gocce di tabasco
- Top tonic water Poaletti

Tecnica: shaker. Glass: tumbler alto. Garnish: rametto di rosmarino

BRETON STORM

INGREDIENTI

- 4,5cl di Whisky Eddu Silver l'Original
- mezzo lime spremuto
- 2,5cl orzata home made con scorze di limone di Sorrento
- 4 gocce Delizia Cannella Varnelli
- Top Cortese ginger beer

Tecnica: shake & double strain. Glass :tumbler alto. Garnish: petali di fiordaliso, stecca di cannella



DOYDESIGN.IT

LUXARDO.IT

LUXARDO®

est.
1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE

FENJIU: L'ELEGANZA DI UN DRAGONE

In Cina, a Lvliang, incontro con il distillato più bevuto al mondo

DI PINO PERRONE

Far parte di una giuria internazionale in un panel test per un Concorso Mondiale è certamente motivo di orgoglio. È anche occasione per suscitare stima e ammirazione da alcuni, desiderio e invidia da altri. Ed è lecito provare quest'ultima sensazione, poiché di un privilegio indubbiamente si tratta. Soprattutto quando verte su quella che è una tua passione forte: i distillati. Ma non per questo bisogna pensare che sia cosa scontata e semplice. Al contrario e in particolar modo quando la competizione in questione è

lo Spirits Selection del Concours Mondial de Bruxelles.

Sette anni orsono questo concorso si è reso indipendente dall'omonimo sul mondo del vino e adesso viaggia per conto proprio. Viaggia nel vero senso della parola, dal momento che ogni anno cambia il paese ospitante. La serietà e la professionalità con la quale la manifestazione è improntata è caratterizzata dalla presenza di degustatori di indubbia professionalità provenienti da tutto il globo.

Nei tre giorni di evento i panel di assaggio sono limitati al numero di 35 campioni per ogni sessione. È il momento per togliere dalla naftalina la propria umiltà, dargli una bella spolverata e confrontarsi con persone che perlomeno ne sanno quanto te, spesso molto di più, provenienti da circa trenta nazioni dalle culture, usanze e gusti più disparati.

Con la giusta predisposizione il bello lo si avverte quando il raffronto avviene su quello che consideravi il tuo cavallo di battaglia, ciò su cui pensavi di saper tutto. Ma è anche un'opportunità per





apprendere tanto su quel distillato sul quale sei poco informato, poiché a te geograficamente e culturalmente distante, alle cui descrizioni e peculiarità fornite dall'esperto tendi l'orecchio, che si squaglia all'ascolto, come gli orologi nel dipinto "La persistenza della memoria" di Salvador Dalì.

Quest'anno era la ventesima edizione del Concours, quella dei record con circa 1.750 prodotti provenienti da 59 nazioni. Il paese ospitante la Cina, esattamente nel distretto di Lvliang, provincia dello Shanxi. L'occasione per me e per altri giudici è stata quella di incontrare il distillato nazionale cinese da perlomeno settecento anni. Il più consumato al mondo, sebbene per il 99% entro i confini interni, e prodotto in quantità tali da





Damoiseau



RHUM AGRICOLE - GUADALUPA

Originale per Tradizione

Dal 1942



— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM

BEVI RESPONSABILMENTE



rappresentare un terzo della produzione annuale dei distillati del pianeta. Sto parlando del Baijiu, con le sue dodici declinazioni, una delle quali è il Fenjiu, prodotto principalmente proprio a Fenyang.

Il Fenjiu è un Baijiu dello stile light aroma che, per inciso, sono quelli che il sottoscritto predilige per il loro carattere elegante, con un profilo sobrio di note floreali e dolci di frutta secca, al palato caldo, pieno e dal finale persistente.

La complessità aumenta quando l'invecchiamento supera i 5 anni per arrivare ai 20 ma anche più. Gli altri stili sono lo strong aroma, il sauce aroma, il sesa-



EVENTO
IN QUESTA
PAGINA LO
SPIRITS
SELECTION DEL
CONCOURS
MONDIAL DE
BRUXELLES.
QUI SOPRA LA
GIURIA E UNA
FOTO DEL
PUBBLICO.
A SINISTRA PINO
PERRONE. IN
ALTO I TASTER.

JEFFERSON'S

ocean

AGED AT SEA



RIDICULOUSLY SMALL
BATCH BOURBON

imported and distributed by

PALLINI



me aroma, il rice aroma, quattro denominazioni che identificano chiaramente i gusti relativi, e altri sette di carattere minore. I prodotti hanno notevoli differenze fra loro e in alcuni casi bisogna essere colti e preparati, non prevenuti, e disporre di una grande apertura mentale per accettare e contestualizzare alcune sensazioni per noi inconsuete e inusuali, in modo da non tacciarle quali difetti, in quanto sono spesso caratteristiche peculiari del distillato. Queste possono andare dall'acetico allo smalto per unghie, dai formaggi erborinati alla salsa di soia, da note pungenti a sentori foxy.

Non mancano però aromi a noi più congeniali, come i sentori fruttati e di

miele, floreali di rosa, note eleganti di riso e amido, oppure di agrumi, di banana e ananas, di noce di cocco, per arrivare al sesamo.

Lo stile fa la differenza molto più che in altri distillati. Probabilmente dipende anche dall'ampiezza della Cina e dalla pluralità degli ingredienti con i quali il Baijiu può essere prodotto. Difatti, malgrado il sorgo sia il principale componente, a seconda della regione di produzione è consentito usare altri cereali come il frumento, il riso, il miglio e l'orzo.

Prima di subire una preliminare fermentazione per opera dei lieviti endogeni, i cereali sono preventivamente bagnati con acqua calda o vapore per renderli morbidi e gelatinizzare, Suc-



FENJIU

NELLA FOTO IN ALTO IL QU, COMPOSTO ORGANICO A FORMA RETTANGOLARE. A DESTRA GLI ALAMBICCHI.

cessivamente si aggiunge il Qu (la cui pronuncia è chew). Questo è un composto organico a forma di parallelepipedo pressato, un mattoncino dai più svariati componenti allo stato secco, un mistero per chiunque, la cui composizione comprende altri cereali, lieviti, muffe, batteri e altri microrganismi, anche piccoli insetti.

Questo patchwork sarà aggiunto polverizzato all'interno di anfore di ceramica interrate nelle quali avviene la fermentazione. Il processo di fermentazione ha la durata di un ciclo lunare. Per quel che concerne il Fenjiu gli ingredienti fondamentali del Qu sono orzo e piselli essiccati, in proporzione di 60:40. A differenza di ciò a cui siamo abituati con altri distillati, al termine del processo avremo una massa solida o semisolida, con tenore alcolico di circa 12 gradi, al quale saranno aggiunti pula e bucce di riso. Il composto fermentato subi-

sce quindi una distillazione attraverso dei tozzi e locali alambicchi di acciaio. E' il primo Feinju il cui "cuore alcolico" soggiognerà per un ulteriore ciclo lunare nelle medesime anfore, al termine del quale saranno nuovamente aggiunti pula, bucce di riso e distillati per ottenere il secondo Fenjiu. Dopo un invecchiamento di almeno tre anni in vasi di ceramica, lo spirito è assemblato con altri per avere consistenza. In commercio viene immesso con un grado alcolico che va dai 53% ai 65%. Per tradizione i cinesi lo bevono in piccoli bicchierini che non aiutano a valorizzare i sentori olfattivi e le note gustative. La faccenda non ci ha affatto scandalizzato, abituati a quanto avveniva in Scozia decine di anni or sono con i Whisky. Durante il concorso noi lo abbiamo assaggiato in bicchieri professionali a tulipano. Naturalmente, tutt'altra cosa. Le autorità locali e i produttori del Fenjiu non hanno



As good as it is beautiful. Handmade in Chicago.



www.kovaldistillery.com

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

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

www.pellegrinispa.net



Pellegrini Spa



@pellegrinispa1904



perso occasione per farci notare il loro orgoglio nell'essere stati i primi in tutta l'Asia a ricevere per il loro spirito un premio nel 1915 al World Expo di Panama. Alla quarta volta che ci veniva ricordato ne eravamo fieri anche noi... Di Fenyang ricorderemo i bambini che timidamente

richiamavano la nostra attenzione per avere una foto con noi, ritenuta di buon auspicio, le favolose noci che vengono mangiate fresche e i numerosi brindisi effettuati, accompagnati dal loro grido per celebrare. E pertanto, Gambei!

Pino Perrone

**BEST GIN
OSCAR 2019**

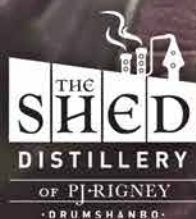
*"The Best Spirits
Known to Mankind"*



**"...YOU CAN
ABSOLUTELY
SEE WHY."**

*Jugoslav Petkovic
Flaviar Co-Founder*

**Oriental botanicals,
Gunpowder tea
& Irish curiosity.**



IMPORTATO IN ESCLUSIVA DA



BEVI RESPONSABILMENTE

1890



GAMONDI



BITTER

*Dall'antica ricetta
di Carlo Gamondi*

f GamondiSpirits

GAMONDI

www.gamondi.it

BEVI RESPONSABILMENTE

RISULTATI DEL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES. SPIRITS SELECTION

Il concorso assegna tre tipi di premi: grandi medaglie d'oro, medaglie d'oro e medaglie d'argento. Ancora una volta, la competizione ha dimostrato di essere un barometro delle ultime tendenze nella spirit industry. Quest'anno sono state assegnate 48 medaglie d'oro, con i Baijiu vere star dell'evento che hanno monopolizzato la scena conquistandone ben 13. A seguire i Rum agricoli e i Whisky con 7 premi, le Cachaça brasiliana con 6 medaglie e gli Armagnac con 4. Cognac, Brandy, Gin, un Pisco, Tequila e Brandy di frutta completano il quadro. Alla fine della competizione le Grand Gold Medal vengono assaggiate una seconda volta dai giudici che designano i trofei "Spirits Selection Revelation". Questi sono dei riconoscimenti a quei prodotti che delineano innovazione e tendenza, e che soddisfano l'attuale domanda dei consumatori. Quest'anno sono stati nove gli spiriti che hanno eccelso per indiscutibile qualità.

- 1. Armagnac Pure Folle Blanche 12 ans – Bas Armagnac Domaine Tariquet**
- 2. Peruvian Pisco La Botija Puro Quebranta Borde – Bodegas y Viñedos Tabernero S.a.c**
- 3. Cognac Deau Napoleon Cigar Blend – Distillerie des Moisans**
- 4. Martinique Agricultural Rum HSE Extra Vieux Single Malt Finish Highland 44%**
- 5. Serbian Apricot Brandy Hubertova Rakija Kajsija – Wine and Spirits Consulting Ltd.**
- 6. Scotch Whisky Finlaggan Islay Single Malt Scotch Whisky Cask Strength – The Vintage Malt Whisky Company**
- 7. Baijiu Niulanshan Erguotou Baijiu Aroma Long Lasting 53% – Beijing Shunxin Agriculture Co. Ltd.**
- 8. Baijiu Golden Stone Fellowship 50.8% – Jinshitan Liquor Group Co. Ltd.**
- 9. Baijiu Baofeng Wine – National Color Fragrance – Chentan 35 50% – Baofeng Wine Co. Ltd.**

Come è consuetudine, un'attenzione particolare è riservata anche agli alcolici biologici. Tra i vincitori della medaglia Grand Gold con certificazione biologica, e per il secondo anno consecutivo, il trofeo Organic Revelation è stato assegnato a una Cachaça brasiliana che ha attirato l'attenzione degli esperti. Pai Vovô Ouro Cachaça di Fazenda Aliança Ind de Aguardente Ltda è prodotto nello stato di Paraíba, nel nord-est del Brasile. Creata solo due anni fa, questa Cachaça nasce da una sapiente miscela di metodi di produzione tradizionali e tecnologia all'avanguardia. La canna da zucchero viene coltivata, raccolta e fermentata tradizionalmente, ma la distilleria è dotata di alambicchi di rame di fascia alta. Il risultato è una Cachaça delicata, elegante ed equilibrata, con un naso floreale che mostra aromi di frutti tropicali, vaniglia e caramello.

La prossima edizione del Concours Mondial de Bruxelles avrà luogo dal 18 al 21 agosto 2020, nella città di Barranquilla, sulla costa caraibica della Colombia. L'evento accenderà i riflettori sugli incredibili Rum dell'America Latina. Salud!

SULLE TRACCE DI VAN GOGH

Massimiliano Mattone vince con un drink che ricrea le suggestioni del pittore olandese

DI GIULIA ARSELLI

La quinta edizione di Rigenera SmART City – Festival delle Periferie, si è svolta a Palo del Colle (Bari) dal 6 all'8 settembre. Organizzato da Rigenera Laboratorio Urbano è un'iniziativa di grande valenza socio culturale segnalato tra le cento esperienze d'eccellenza europee nel campo delle buone pratiche di riqualificazione urbana e innovazione sociale.

Rigenerazione urbana, politiche giovanili, arte e cultura, sociale ed educazione sono i pilastri su cui si basa il progetto con l'obiettivo di restituire dignità ai luoghi e

alle persone, per creare valore e speranza, lì dove la marginalità sembra essere destinata a dominare il tempo e lo spazio. Anno dopo anno musica, teatro, mostre, incontri tematici di approfondimento, performance di live painting e dibattiti hanno animato e dato nuova vita a spazi abbandonati, per ripopolarli creando un ponte di bellezza tra periferia e centro città, un punto di raccordo tra situazioni di conflitto.

Nel corso delle quattro edizioni diverse personalità – artisti, performer, ricercatori, studiosi, imprenditori, rappresentanti della società civile – si sono dati appuntamento nella periferia di Palo del Colle per rimettere al centro il valore delle idee, delle persone, della speranza motore di ogni cambiamento.

“L'invisibile: potenziale e bellezza nascosti nelle periferie” è stato il filo conduttore di questa quinta edizione del Festival. Tra gli ospiti musicali di quest'anno spiccava la presenza di Carmen Consoli cantautrice siciliana, accompagnata da una formazione unplugged. Un concerto speciale durante il quale l'artista ha svelato al pubblico le due anime, quella rock e quella acustica, che l'hanno accompagnata nel





corso della sua carriera. E ancora, writer performance, mostre fotografiche, talk su temi di attualità con giornalisti dei massimi quotidiani nazionali, rappresentanze di associazioni, concerti rap e quest'anno la grande novità del bartending che attraverso una cocktail competition ha saputo declinarsi con i temi che hanno arricchito il festival.

Il legame culturale con l'evento è stato il tema ispirativo delle ricette, Vincent van Gogh e i suoi dipinti, ma anche i valori sociali che il bartending ha nel suo dna. Per il vincitore, ingresso e ospitalità per due persone al Bar Show di Roma offerti dal main sponsor Pallini SpA.

Sedici bartender provenienti da tutta Italia si sono confrontati con drink ispirati





COMPETITION

ALCUNI
COMPETITOR
CHE HANNO
PRESO PARTE A
"RIGENERA
SMART CITY
- FESTIVAL
DELLE
PERIFERIE".



alle opere di van Gogh. La giuria era composta da Fabio Bacchi, editore di BarTales e cofondatore di Roma Bar Show, dallo spirit brand specialist Fabio Cellie, dal bartender Tommy Colonna e dal giornalista Alessandro Bruno. I parametri di valutazione delle ricette erano gusto, presentazione, tecnica, comunicazione e rispondenza al tema. «Questa Bartender Competition – spiega Fabio Bacchi – è stato un momento di condivisione e di sistema per la nuova generazione del bartending locale. Ha vinto il più bravo nell'interpretare il tema della competizione. L'obiettivo era confrontarsi con altri professionisti e scambiare esperienze». Per questo la scelta di un premio "didattico" come la partecipazione al Roma Bar Show, evento internazionale dedicato al mondo del beverage tenutosi al Palazzo dei Congressi dell'Eur a Roma. «Perché la scelta di van Gogh come tema? Perché il suo universo artistico – spiega Bacchi – fra uso di tecniche e colori, ha molti tratti in comune con quello della miscelazione. Era un tema difficile ed è stata una bella sfida».

Ha vinto il frosinate di Isola del Liri Massimiliano Mattone, che ha preceduto i pugliesi Orazio Matera e Cosimo Detommaso. Mattone ha saputo riproporre l'arte di van Gogh in un bicchiere con il suo "D'Oiran", un cocktail ispirato al fascino della cultura giapponese dalla quale lo stesso Vincent fu influenzato. La ricetta, ispirata al famoso quadro "La Cortigiana", è composta dal giapponese Sake, elisir di bellezza usato dalle geishe, una bevanda che dona fluidità ed equilibrio; birra infusa al caffè, un connubio audace come i colori utilizzati dallo stesso van Gogh, Luxardo Maraschino, con le sue sfumature di fiori di ciliegio, caro alla cultura giapponese per i fiori che simboleggiano la fugacità della

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



the
bitter dose
for a perfect
Cocktail

distribuito da onestigroup.com

RUM APPENA NATI NEL 2016
E GIÀ PLURIPREMIATI.

RARE PROOF
INVECCHIATO 20 ANNI



RARE PROOF
INVECCHIATO 18 ANNI



RARE PROOF
INVECCHIATO 13 ANNI



Rum Malecon

RARE PROOF

RUM MALECON RARE PROOF...
**INTENSO COME
UN GENTLEMAN!**

*Una nuova famiglia al giusto "high proof",
con una gradazione forte ma equilibrata
che esalta il sapore del rum.
Dedicata ai veri amanti dei distillati!*



LA NOSTRA GAMMA COMPLETA

Invecchiato 20 anni - 48.4% vol.

Invecchiato 18 anni - 51.7% vol.

Invecchiato 13 anni - 50.5% vol.

BEVI RESPONSABILMENTE

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

SAVIO

CHOOSE. TASTE. ENJOY.



vita rappresentata dal pittore attraverso pennellate veloci: zucchero, limone, ginger beer, e per finire uno spruzzo di olio di rose a simboleggiare l'arte della seduzione della geisha attraverso l'olfatto. Durante l'esecuzione della ricetta vibrava nell'aria il brano musicale "Liri Falls" del violinista Lino Cannavacciuolo.

Rigenera SmART City Festival delle Periferie che l'anno scorso ha registrato oltre 20mila presenze in quattro giorni, conferma il suo trend di crescita e il suo valore che lo hanno reso uno degli appuntamenti più attesi nel panorama dei festival culturali in Italia.

Giulia Arselli

LA RICETTA VINCENTE

D'OIRAN

INGREDIENTI

- 4,5cl Masumi Yawaraka Tipe -1
- 8cl birra Tuborg aromatizzata al Caffè Etiopia Sidamo*
- 1cl Maraschino Pallini
- 1cl succo di limone
- 1,5cl zucchero aromatizzato all'arancia e limone
- Top di Imperdibile Ginger Beer Feel Top
- Vaporizzazione di Bitter Leardini ai petali di rosa

Tecnica: throwing. Glass: highball in ceramica. Side: biscotto di pasta frolla con spennellata di crema dolce al wasabi.

*Note: estrazione a freddo "cold drip"

IL VIN COL FONDO

Brioso, ruvido e persistente
è lo spumante rifermentato in bottiglia
Di antica tradizione

DI VALENTINA RIZZI



Di vino biologico e vino biodinamico abbiamo già parlato, sappiamo che questi due termini, insieme al sinonimo naturale si riferiscono a una tipologia di vini che seguono regole ben precise.

Cos'è il vino ancestrale? Un altro sinonimo per indicare tutti quei vini che hanno come tratto comune il rifiuto della viticoltura industriale, oppure è una tipologia a parte?

Ancestrale sta per metodo “Sui Lieviti” o “Sur Lie”, una tipologia prevista dal disciplinare per salvaguardare il legame con la tradizione e il territorio. Una mossa

non solo di cuore ma anche di mercato che vedeva scendere e screditare una tipologia di bollicine ormai “violentata”: il Prosecco.

Il consorzio delle colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene (già patrimonio Unesco) chiese al Ministero delle Politiche Agricole di includere la tipologia sui lieviti. Il metodo “Sur Lie” designa gli spumanti rifermentati in bottiglia, con la presenza dei lieviti di fermentazione, una tipologia che recupera la storicità del prodotto e le profondità della storia spumantistica del territorio stesso. Nelle colline del Conegliano Valdobbiadene Docg, è



tradizionalmente il “vin col fondo”, dove “fondo” sta per lieviti ricaduti sul fondo della bottiglia.

È un vino brioso, opaco, con bollicine finissime, che in genere mostra in maniera molto attenuata le caratteristiche note di mela dello spumante superiore a favore di sensazioni olfattive più ampie e complesse, sostenute dal classico sentore di crosta di pane dei lieviti. In bocca si rivela corposo, grintoso, fresco e persistente. Non ha l’eleganza del Prosecco Superiore, ma ne sottolinea le caratteristiche primarie con una ruvidità di notevole appeal. È un po’ il “vino dei non-





ni”, realizzato senza utilizzare le moderne autoclavi.

Il disciplinare di produzione lo contempla descrivendolo così: «Nella tipologia prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. Il consumo prevede due rituali. Lo si versa in una caraffa avendo cura di lasciar cadere i sedimenti e bere un vino chiaro. Oppure utilizzando la tecnica alla volè sboccando il vino al momento del servizio. In questo caso i sedimenti si troveranno nel collo della bottiglia precedentemente raffreddato».

Tornando al quesito principale, è quindi un vino biologico? No. O meglio, a livello agricolo sì, ma in cantina c'è molta differenza perché il disciplinare biologico ha maglie larghissime e di fatto ammette

quasi tutti gli additivi e i processi concessi per il vino convenzionale.

Allora è biodinamico? Nemmeno. La biodinamica segue una precisa disciplina agricola e ispirata ai principi di Rudolf Steiner e basata su calendari lunari e rotazioni delle colture.

E quindi come riconosciamo un vino naturale? Un modo per orientarsi, benché imperfetto, è consultare le associazioni di vignaioli naturali, che avendo dei disciplinari vigilano sui propri iscritti attraverso le analisi del vino. Per citarne alcuni: Vini Veri, Vin Natur, Vini di Vignaioli, ViTe, VAN.

Questi vini possono presentarsi con colori che tendono all'arancio, bianchi, torbidi perché non filtrati. Si avvertiranno note di acidità più spiccate, lievi ossidazioni, sentori più “selvaggi” e magari anche di-

Ole Smoky
Tennessee
Moonshine

C'MON
LIVE A LITTLE

WWW.OLESMOKY.COM



IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI - BEVI OLE SMOKY RESPONSABILMENTE



17 (B) 79

B. NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE

BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**FATTI SORPRENDERE
DALLA NOSTRA STORIA**

#ladistilleriaditalia

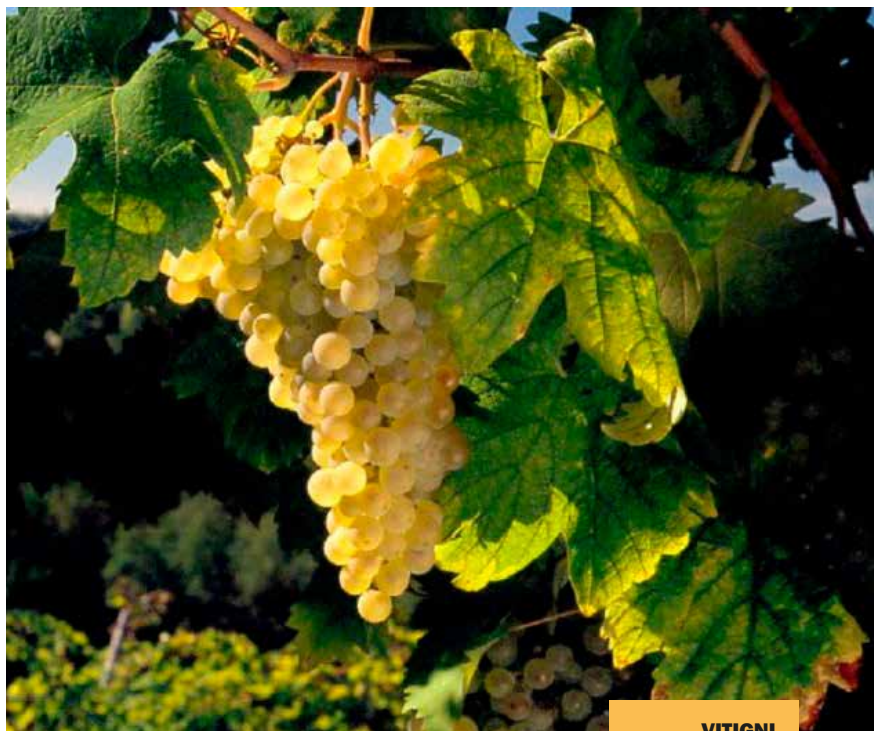
Spirito Sorprendente, dal 1779

BEVI RESPONSABILMENTE



fetti. Nello specifico, per la produzione di bollicine naturali si utilizza il Metodo Ancestrale, un metodo di spumantizzazione che utilizza i lieviti e gli zuccheri delle uve a differenza del metodo “tecnologico” dove, attraverso il “liqueur de tirage”, vengono aggiunti zuccheri e lieviti selezionati.

Per i vini ancestrali la fermentazione viene rallentata e poi bloccata con il freddo conservando un contenuto di zuccheri sufficiente a garantire la ripresa della stessa dopo l’imbottigliamento, senza ulteriori aggiunte di zuccheri e lieviti. Gli enzimi e i lieviti inibiscono la CO₂ creando, come dicono i francesi, un “pettilant” leggermente frizzante. La rifermentazione in bottiglia che genera le bollicine di



VITIGNI
L'UVA GLERA,
TIPICA DELLA
PRODUZIONE.

anidride carbonica all’interno del vino, viene praticata quindi senza aggiungere zuccheri, utilizzando unicamente quelli rimasti dopo la prima fermentazione.

Le caratteristiche di un vino ancestrale:

- Corpo, struttura e morbidezza, non marcata acidità
- Forte presenza di profumi e sapori del vitigno d’origine
- Minori interventi e assenza di correzioni in nome di una maggiore “naturalità” del prodotto
- Grana delle bollicine delicata, garbata e non aggressiva che permette una più equilibrata degustazione

Ne è un esempio l’azienda Casa Coste Piane, facente parte del consorzio Vini Veri che ha l’obiettivo di ottenere un vino in assenza di accelerazioni e stabilizzazioni, recuperando il miglior equilibrio tra l’azione dell’uomo ed i cicli della natura. Prodotto top gamma dell’azienda e il loro Prosecco Frizzante ...Naturalmente, a rifermentazione naturale e spontanea in bottiglia.



PRODUTTORI
LORIS
FOLLADOR.

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG **Frizzante ...Naturalmente**

Note

Alcool: 11 % vol

Uve: 100% Glera

Colore: Giallo paglierino Intenso

Profumo: Note di uva Glera matura,
di fiori bianchi e mela

Gusto: rustico, di bella freschezza,
sapido e di grande mineralità

Casa Coste Piane ha voluto dare al proprio prosecco un'identità "vecchia" ma "nuova", un prodotto eseguito secondo i dettami del metodo ancestrale, un vino caratterizzato da un perlage fine ma vivace. Così nasce "Frizzante ...Naturalmente", la più bella espressione della filosofia di Loris Follador, vignaiolo che dal 1983 vinifica e imbottiglia nella zona di Santo Stefano. Qui i suoi vigneti sono posizionati tra i 250 e 400 metri sopra il livello del mare, su un terreno argilloso. Proprio



la struttura e la composizione di questo suolo consentono alle radici dei vecchi vigneti di estrarre dal sottosuolo i sali minerali che renderanno questo vino unico.

Loris ha fatto della lavorazione manuale e del rispetto della natura i suoi punti fissi mettendo da parte ogni prodotto chimico ed utilizzando solo rame e zolfo. "Un contadino" che ha voluto in ogni modo possibile valorizzare al meglio questa magnifica collina, dove filari che superano i cento anni di età rendono il panorama mozzafiato, un patrimonio culturale di livello assoluto. Un sorso saporito, una bevuta fresca che rimanda alla Glera matura offrono allo stesso tempo profumi di fiori bianchi e mela, il tutto accompagnato da una "rusticità" che lo rende compagno ideale per tutto il pasto. Prosecco "Frizzante ...Naturalmente" e il grande testimonial di questa affascinante tipologia.

imported and distributed by

PALLINI



**WHEN
LIFE
GIVES
YOU
POTATOES**

BEVI RESPONSABILMENTE

BITTER SPRAY & BARSTILLERY

spruzza il gusto nel tuo cocktail



BITTER SPRAY

Una vasta gamma di Bitter studiata per il mixology. Oltre 50 gusti da vaporizzare, nuovi e originali. Senza coloranti né essenze chimiche.



BARSTILLERY

Microdistillatore da banco. Tramite una semplice distillazione dei Bitter Leardini si ottengono infinite sfumature di profumi e sapori.



Prosecco Doc Sur Lie "Colfondo"

Note

Alcol: 10,5% vol

Uve: 100% Glera

Colore: giallo paglierino carico, con sottile effervescenza

Profumo: ricco, floreale e fruttato, con note di agrumi, lieviti e crosta di pane

Gusto: vivace, leggero, molto fresco e sapido, ricco di frutto

Casa Belfi sorge a San Paolo di Piave nella marca trevigiana, zona per eccellenza del Prosecco. Maurizio Donadi, giovane ed entusiasta enologo, recupera alcuni vigneti e decide di curarli e coltivarli sotto regime esclusivamente biologico. Il suo obiettivo primario era di produrre fin dall'inizio del suo operato vini sani, naturali e che fossero espressivi, che avessero carattere.

Principi basilari della filosofia di casa Belfi sono l'amore e il rispetto per la natura, per il terroir e per la tradizione. Il lavoro nella campagna si basa sull'assenza



PRODUTTORI
SOPRA I
FRATELLI BELFI.



totale di concimi, pesticidi e diserbanti chimici, sono favoriti i ritmi naturali delle stagioni. Segue rigorosamente le regole della biodinamica e ogni pianta è curata meticolosamente per arrivare a raccoglie-



re uve sane e schiette che racchiudono in se tutto il sapore del terreno.

Anche nelle pratiche di cantina Maurizio ha deciso di intervenire il meno possibile nella correzione dei mosti, cercando il giusto equilibrio tra tecnologia e tradizione.

Oltre alle mode e alle tendenze l'azienda Belfi ha deciso di tornare al passato, a quelli che erano i metodi produttivi di un'epoca passata.

Il vino rifermentato di casa Belfi si veste di un giallo intenso con un'anima leggera accompagnato da una bollicina finissima. Un vino gioioso e vivace, quasi da essere bevuto dalla merenda fino alla fine della cena. Il naso gioca sulle scorze d'arancia, sentori di fiori e fieno. Se chiudi gli occhi potresti immaginarti in un campo.

Nel 2019, in Italia, qualche anno dopo la Francia, il vino naturale ha iniziato ad attrarre consensi, dissensi, ma anche so-

stenitori. Al momento vi è un atto di fede dei consumatori verso i produttori. Il vino naturale è a tutti gli effetti un qualcosa in fase di costruzione, per molti è diventato un gusto, una moda, una filosofia.

Nelle carte dei vini un asterisco distingue spesso i vini naturali dai convenzionali. Convenzionali? Già. Tipi poco affidabili direbbe qualcuno.

La viticoltura, l'enologia sono stati fino a pochi decenni fa figli di rigidi protocolli. Le scuole ti insegnavano cosa, con cosa, come e quanto produrre, ti davano la ricetta, erano pochi i personaggi che andavano controcorrente.

A interessarsi del concetto di vino naturale erano una manciata di mosche bianche.

Oggi ci troviamo agli antipodi. Non si vogliono più i protocolli, schemi, interventismi, ricette, chimica, oggi vogliamo parlare di terra, di rispetto, vogliamo che il vino parli di un territorio.

Valentina Rizzi



—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—



QUANDO IL GUSTO CI GUADAGNA

CoffeeTail: le innovazioni
firmate Lavazza e Campari

DI VITTORIO BRAMBILLA

L'utilizzo del caffè in miscelazione è una idea che parte da lontano e non sono poche le ricette che sono entrate nel firmamento dei grandi classici: Espresso Martini, Black

Russian, White Russian, l'iconico Irish Coffee, probabilmente il più conosciuto e trasversale. Tutte ricette che hanno una storia importante da raccontare, una precisa struttura gustativa che le rende uni-



che e mai banali.

Il caffè è sempre più usato in cucina come esaltatore di gusto. Questa indicazione che arriva dalla gastronomia, dalla quale il bartending trae sempre più ispirazioni in un momento in cui le due arti si interfacciano sempre più per scoprire nuovi gusti, è motivo di ricerca e applicazione.

Uno degli obiettivi del bartending è rendere i coffe cocktail fruibili nell'arco dell'intera giornata, aperitivo compreso. Sembra un'impresa più difficile a dirsi che a farsi e questo sembrano averlo ca-

pito anche due dei grandi player della bar e spirit industry mondiale. Quest'anno Lavazza, azienda leader in Italia nel mercato del caffè, riconosciuta a livello mondiale, ha lanciato una idea rivoluzionaria al momento dell'aperitivo.

Nel proprio Flagship Store di Milano, in collaborazione con Campari Academy, sono stati presentati dei cocktail ideati per apportare una novità nel consumo fuori casa del classico rituale. Il risultato è un mix di gusti inattesi e interessanti.

L'esclusivo spazio Lavazza si conferma ancora una volta un innovativo laboratorio



del food&beverage dove vivere esperienze di sapore uniche che esaltano l'arte della miscelazione dei bartender di Campari Academy coniugata alle sperimentazione e eccellenza Lavazza.

La selezione dei CoffeeTail Lavazza ideate dal Lavazza Training Center comprende diverse espressioni adesso arricchite da nuove ricette come "Coffee Spritz", "Passion Me" ed "E-Tonic", l'intrigante "Coffee Bubble Sangria", un bubble drink con perle di caffè, Vermouth e Ginger Ale, che strizza l'occhio a trend moderni e che coinvolge tutti i sensi.

Dal cilindro degli specialisti di Campari

Academy sono usciti dei twist su alcuni dei drink più modaioli del momento, come il "Milano Mule" che ha nel nome la genesi della sua struttura. La grande famiglia dei Mule si arricchisce quindi di una ricetta a base di Vermouth bianco e zenzero esaltati dalle note delicate della tonica ai fiori di sambuco.

"Bitter Sweet Paloma" fonde due grandi classici, l'italiano "Garibaldi" e il messicano "Paloma". Questo accattivante e fresco blend equilibra le note amare del classico Bitter con la freschezza agrumata di pompelmo rosa e arancia sostenute dal Tequila Espolon Reposado, che riporta le note primarie, erbacee e minerali, dell'agave cotta secondo la tradizione messicana. Questi innovativi mix vanno ad aggiungersi ad altre originali proposte come il "Nuvola Spritz" e il "Negroni Cold Brew".

Le nuove ricette per l'aperitivo firmate Lavazza e Campari sono accompagnate da ricercate creazioni di food pairing nate dalla sinergica collaborazione di Lavazza con Top Gastronomy, esperienza che nel corso degli anni ha dato vita ad abbinamenti inediti. Per celebrare queste novità il Flagship Store ha dedicato a tutti i coffee lover e agli appassionati della mixology uno speciale evento durante il quale i CoffeeTail sono stati presentati in un'atmosfera animata da esclusive performance musicali live, in cui il sound moderno del dj set con loop station ha incontrato il ritmo esotico delle percussioni tipiche dei luoghi d'origine del caffè.

Questa ricerca sembra aprire un nuovo orizzonte sull'uso del caffè in miscelazione e siamo certi che assisteremo a un uso dell'ingrediente in tutte le sue espressioni e sperimentazioni.

Vittorio Brambilla



SEVEN HILLS

ITALIAN DRY GIN



Label Your Spirit

SCOPRI INSIEME A NOI IL VINCITORE

100TH ANNIVERSARY OF NEGRONI

In occasione del centenario dell'aperitivo più famoso d'Italia, il Negroni, VII Hills Italian Dry Gin ha lanciato "Label Your Spirit", un concorso a livello internazionale per la realizzazione di una nuova etichetta artistica. Il vincitore che verrà svelato a giorni, riceverà un premio in denaro e la sua etichetta sarà stampata su 3.000 bottiglie edizione limitata, vendute worldwide a partire da novembre 2019.

Design Contest | 2019

WWW.VIIHILLS.CO.UK #VIIHILLSGIN

RICETTE RAMSBURY GIN



COFFEE BUBBLE SANGRIA by Training Center Lavazza

INGREDIENTI

- 1oz Vermouth Martini Bianco
- 1oz Ginger Ale
- 4oz ghiaccio tritato
- 1/3oz sciroppo di zucchero
- 1 foglia di menta
- 7g perle di caffè

PREPARAZIONE

Riempire il bicchiere di ghiaccio tritato. Aggiungere il Vermouth, lo sciroppo di zucchero ed il Ginger Ale. Mescolare leggermente e finire con perle di caffè e foglie di menta.



BITTERSWEET PALOMA by Campari Academy

INGREDIENTI

- 30 ml Tequila Espolon Reposado
- 20 ml Campari
- 15 ml sciroppo di gave
- 40 ml citrus mix (25 ml spremuta arancia -15 ml spremuta limone)
- Top Thomas Henry Soda pompelmo rosa
- Ciuffo di menta

PREPARAZIONE

In un bicchiere tumbler versare del ghiaccio e aggiungere il Tequila, il Campari e lo sciroppo di agave. Preparare un mix di arancia e limone spremuti e mescolare il cocktail completando con la tonica al pompelmo rosa. Guarnire con ciuffo di menta fresca e zest di limone.



MILANO MULE by Campari Academy

INGREDIENTI

- 60ml Cinzano Vermouth Bianco
- 15ml succo di limone
- 4 drop ginger bitter
- Top Thomas Henry Elderflower Tonic
- Ciuffo di menta e zest di limone

PREPARAZIONE

Versare il ghiaccio in un calice da aperitivo. Aggiungere il Vermouth bianco ed il limone spremuto. Dosare 4 gocce di ginger bitter e diluire il drink con una tonica ai fiori di sambuco. Guarnire con ciuffo di menta fresca e zest di limone.



GRAND HOTEL SAVOIA
Genova

- 4 Novembre 2019 -

AMARO DI
ANGOSTURA
A CLASSIC LIQUEUR FROM THE NEW WORLD


BELUGA
NOBLE RUSSIAN VODKA

**BIO
FLOSE**

Ron Anjo
BOTRAN

**CAMPARI
GROUP**




CHAMPAGNE
CHASSENAY d'ARCE


CINZANO
CASA FONDATA NEL 1757

**Vecchio Amaro
del Capo**
RISERVA
100th
ANNIVERSARY


DUCATO
VERMOUTH - APERITIVI - DISTILLATI

**DDD
DÌ
WINE**

**EVO
+
C de V**


FEVER-TREE
MIX WITH THE BEST


Fifty Pounds
GIN
HARE AND HAY DISTILLED
LONDON DRY

1890

GAMONDI


**GIARDINI
d'AMORE**
LIQUORI

**GIN
PURO**
THE ONE


Glenfiddich
FAMILY RUN SINCE 1887

**THE
GLENLIVET**



GREY GOOSE
VODKA

HAMPDEN
ESTATE

RON
**SANTIAGO
de CUBA**
Suave, luttuoso e nato

JACK DANIEL'S
OLD
No. 7
BRAND

**Jose
Cuervo**

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

MALEY
GIN
GIN
(ITALY)

RON
Matusalem
EST. 1872

MONIN


MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN

NERO
SAKE ITALIANO

NOALYA
CIOCCOLATO COLTIVATO

**POLI
1898**

**PRIME
UVE**
DISTILLATO D'UVA

MEXICAN RUM
EL RON PROHIBIDO
RESERVA

BITTER
Rouge!




**CANTINA
LAVIS**
-1948-


CESARINI SPORZA

ACCADEMIA *Luigi Rormiole*
ITALY


PERSIANI
Olio Extra Vergine di Oliva
BIOLOGICO

Vincotto Primitivo
diventa buon gusto

ARONIA SUPERFRUIT

Il succo dolce-acido
ben si sposa con il Prosecco,
per uno sparkling che nulla invidia
al Tintoretto o al Kir Royal

DI GIOVANNI CECCARELLI

Con il termine Aronia si indica un genere di arbusti appartenenti alla famiglia delle Rosaceae. Pianta originaria del Nord-Est statunitense e del Canada, sono state importate in Europa, in particolare in Russia e in Germania, agli inizi del '900. La prima effettiva piantagione risale tuttavia al 1946.

Utilizzate soprattutto a scopo orna-

mentale, negli ultimi anni sono stati riscoperti perché le loro bacche sono annoverate tra i superfruit. In generale, è bene ricordare che i termini superfruit e superfood sono stati conati per essere utilizzati come strumento di marketing al fine di promuovere alcuni cibi particolarmente ricchi di nutrienti. Inol-

tre, nel 2007, l'Unione Europea ha vietato l'utilizzo del termine superfood sulle confezioni perché spesso fuorviante. Effettivamente esistono degli alimenti, come l'aronia, che hanno importanti proprietà nutrizionali, ma non si pensi che siano miracolosi.

Dal punto di vista botanico l'Aronia è un arbusto deciduo e, a seconda della specie, ha dimensioni e caratteristiche del frutto diverse. Le due specie più importanti sono l'Aronia melanocarpa e l'Aronia arbutifolia. La terza specie, ibrido tra le due, è l'Aronia prunifolia. L'Aronia melanocarpa, probabilmente la specie più diffusa, può raggiungere un'altezza massima di poco superiore ai 2 metri, mentre l'Aronia arbutifolia raggiunge anche i 3 metri. I frutti dell'Aronia sono delle piccole bacche rotondeggianti, molti simili ai mirtilli, di dimensioni comprese tra i 4 ed i 10mm di diametro.

In italiano i frutti vengono chiamati semplicemente aronia, mentre in inglese si chiamano chokeberries (da non confondere con le chokecherries, frutto





del *Prunus virginiana*). Si pensa che il termine chokeberries (letterale: bacca che strozza), sia dovuto alla spiccata acidità e astringenza di questo frutto. Diversi studi riportano come il termine chokeberries abbia influenza negativa sulle vendite, pertanto è sempre più diffuso e utilizzato il termine aronia.

L'*A. melanocarpa* produce delle bacche di colore scuro, tendente al nero (black chokeberries), l'*A. arbutifolia* di colore rosso (red chokeberries) e l'*A. prunifolia* di colore viola scuro (purple chokeberries). Le cultivar più diffuse sono *A. melanocarpa* var. Viking e var. Nero. Il periodo della raccolta va da agosto a settembre.

Come anticipato, i frutti hanno sapore acido quanto i cranberries, altra famosa bacca di origine americana, dai quali tuttavia differiscono per la spiccata astringenza. Diversi studi riportano la presenza di amigdalina sia nel frutto fresco che nel succo estratto.

Dal punto di vista della sicurezza alimentare i quantitativi non destano preoccupazione tuttavia, all'assaggio sia del





PRODUTTORI
MARCO
MARTELLI DI
ARONIA ITALIA.

frutto fresco, che processato, non ho percepito il caratteristico aroma di mandorla dovuto alla presenza di questa sostanza, cosa che invece ho trovato descritta in bibliografia (probabilmente perché presente nei semi). Il frutto non viene consumato e commercializzato tal quale, ma viene processato in sciroppi, marmellate, estratti o essiccato. Molto spesso è presente come ingrediente nei succhi di frutta misti, addirittura in percentuali superiori al mirtillo e altri frutti di bosco.

In Italia è un frutto ancora molto poco coltivato, tuttavia ho avuto la possibilità di visitare una piantagione a Fontanelice, piccolo paese in provincia di Bologna.

L'Azienda Agricola Martelli-Renzi (Aronia Italia) ha effettuato il primo raccolto di bacche nel 2018 e nel loro laboratorio di trasformazione producono confetture, succhi e puree. Interessanti in miscelazio-

ne sono la marmellata, dal perfetto equilibrio dolce-acido, ed il succo aronia-amaro che si presta all'accostamento con il prosecco, per uno sparkling che nulla invidia al Tintoretto e al Kir Royal.

L'azienda Agricola Martelli-Renzi ha uno spaccio presso l'azienda e rifornisce alcuni negozi e supermercati nella zona di Imola.

Aronia naturalis è un'altra azienda che produce aronia con sede a Gorizia. Anche loro propongono diversi prodotti, tra cui succo, composta, tisane e frutti disidratati e polverizzati.

In sud Italia è invece coltivata in Puglia, a Castellaneta Marina, dall'azienda Masseria Fruttirossi.

In provincia di Trento, l'Azienda Agricola Giove produce un liquore a base aronia, acquistabile anche online.

Giovanni Ceccarelli



No. 3

LONDON DRY GIN

BERRY BROS & RUDD
No. 3 ST JAMES'S STREET



imported and distributed by

PALLINI



CANTO AMARO

Liquori delle Sirene, il cui nome è un tributo ad una delle più belle baie del Lago e alla sua storia, nascono tutti sul Lago di Garda, artigianali e assolutamente naturali, nessuna chimica o colorante aggiunto. Sono prodotti autentici e legati al proprio territorio.

L'azienda nasce nel 2014 a Garda e attualmente distribuisce i propri prodotti in Italia e all'estero con successo. Canto Amaro (23%vol) è la nuova creazione di Elisa Carta, appassionata erborista ed esponente di quella nuova generazione che ha riaperto i riflettori sulla tradizio-



ne liquoristica italiana. La bartending industry italiana era già stata conquistata dalle precedenti produzioni di Elisa Carta con il Liquore delle Sirene e la serie di cocktail bitter Sirene.

Canto Amaro entra nella grande famiglia degli amari italiani e celebra il legame con il Lago di Garda e le sue botaniche. I limoni del lago sono la nota distintiva di questo prodotto vibrante e intenso che esprime tutta l'energia che la natura sprigiona in estate e rivela un

gusto Mediterraneo che sposa le note amaricanti del cardo mariano, della genziana e della china bilanciate dalla dolcezza della vaniglia.

Il progetto nasce dal recupero di una vecchia ricetta contenuta in un antico libro sulla potatura appartenuta al nonno paterno. L'armonioso equilibrio della ricetta è composto da una sinfonia di altre sfumature botaniche come arancio amaro e dolce, pepe di Timut, cannella, fave tostate di cacao e caffè.

Gli aromi dei botanical vengono estratti tramite singole infusioni in alcol. I botanical hanno tempi di macerazioni e gradazioni idroalcoliche diverse. Gli aromi sono estratti da materia secca singola per massimizzare la performance estrattiva.

Le radici – genziana, china, rabarbaro, zenzero – macerano a una gradazione alcolica più alta, mentre i fiori – arancio, tiglio, gelsomino – sono estratti a una gradazione alcolica più basse gradi.

Altro discorso ancora per la frutta e le bacche – arancia, rosa canina, pepe ro-



AZIENDE
ELISA CARTA
PRODUTTRICE
DI LIQUORI
DELLE SIRENE.

sa – che necessitano di tempi più lunghi rispetto alle altre componenti. Le erbe e le spezie – camomilla, assenzio, vaniglia Bourbon – differiscono ancora per tempi e gradazione alcolica d'infusione. Acqua pura e zucchero completano il tutto.

Ma settembre è stato un mese molto intenso per Liquori delle Sirene. Presso

l'Hotel Butterfly di Roma si è svolta la terza edizione della Sirene Cocktail Competition. Dieci finalisti provenienti da tutta Italia sono stati selezionati tra tutti coloro che hanno inviato la loro ricetta: Davide Preite – Petra Nera; Elisa Favaron – Palazzo delle Misture; Juan Pablo Pollicino – Porteno; Riccardo Franco – Terrazza Molinari; Umberto Oliva – Sky Bar; Sarah Nardi – Manifatture; Geanfranco Chavez – Dive Cocktail House; Virginie Doucet – Out of Ordinary; Valeria Maresca – Pepi Vintage Room; Gianni Venezia – Botega 1927.

L'evento è stato organizzato in collaborazione con Ghilardi Selezioni, distributore esclusivo del brand per il mercato italiano.

I giudici di questa edizione sono stati: Fabio Bacchi, di Bartales, Mario Farulla, bar Manager di Baccano – Roma ed Elisa Carta creatrice di Liquori delle Sire-

ONE, TWO, THREE SIXTY.

DIAMOND FILTRATED VODKA



Distribuito da www.onestigroup.com

BEVI RESPONSABILMENTE



COMPETITION

IN ALTO I PARTECIPANTI CON I GIUDICI. QUI SOPRA I FINALISTI, DA SINISTRA: GIANFRANCO CHAVEZ, VALERIA MARESCA, VIRGINIE DOUCET.

ne. Il tema di quest'anno era La Bellezza Italia.

I super finalisti sono stati Gianfranco Chavez, Virginie Doucet e Valeria Maresca che hanno affrontato due ulteriori

prove incentrate sulle botaniche che compongono il Bitter. Nella prima prova dovevano assaggiare un infuso idroalcolico e indovinare quali erbe e spezie lo componevano. Nella seconda dovevano creare un liquore partendo da 10 singoli infusi di botaniche e uno sciroppo di zucchero al 23%.

La vincitrice di questa edizione è stata la napoletana Valeria Maresca con la ricetta "Janar" che si ispira alla bellezza di Napoli: 30 ml Liquore delle Sirene Bitter, 15 ml Agave de Cortes Joven, 15 ml succo di lime fresco, 15 ml sciroppo al basilico, 2 pomodorini del piennolo, soda al sedano, 3 dash Sirene Bitter Bloody Mermaid.

Il premio per la vincitrice sarà un tour promozionale a New York dove si esibirà in alcuni bar della città.

*Ron
Cubay*
... dal 1870



vicead.it

BEVI RESPONSABILMENTE.

UNICO ED ESCLUSIVO

Ron Cubay Carta Blanca Extra Viejo invecchiato per oltre **14 anni** grazie alle sapienti mani del **Maestro Ronero Cesar Martí**.

— E R C —
SUN SPIRITS

Importato e distribuito in esclusiva da:

ERC SUN SPIRITS

Via Aldo Moro 1, 38062 Arco (TN) - info@ercsunspirits.it - Tel 0464 036117

www.ercsunspirits.it

CLASSICO CON BRIO

TWIST ON CLASSIC – I GRANDI COCKTAIL DEL JERRY THOMAS

GIUNTI EDITORE – PAG. 230 – EURO 29,00 UNIVERSE PUBLISHING – PAG. 192 – EURO 22,41

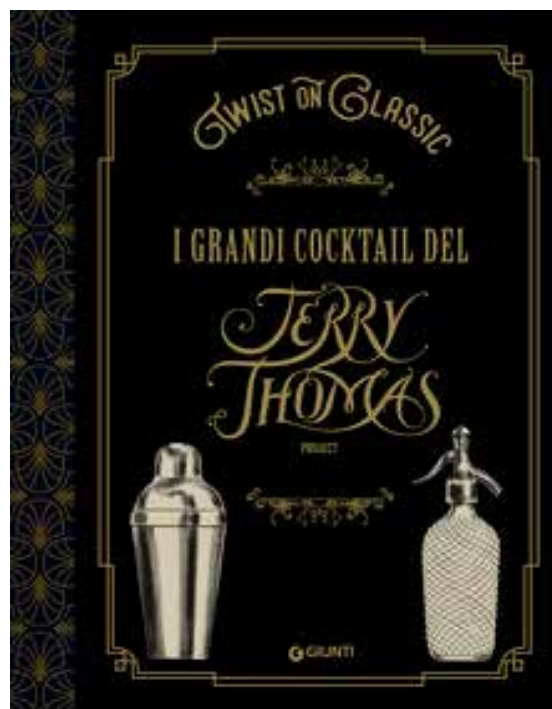
Quasi all'alba del decimo anniversario di attività i quattro bartender fondatori del Jerry Thomas Project festeggiano la pubblicazione del loro primo libro di ricette: "Twist on classic – I grandi cocktail del Jerry Thomas Project". Un libro scritto in pochi mesi, ma che sembra iniziato 10 anni fa.

In linea con il concetto che ha ispirato la loro avventura nel bartending l'opera presenta le ricette dei 23 drink che costituiscono l'ABC della miscelazione. Accanto a queste le reinterpretazioni in chiave "twistata", con uno sguardo al presente che strizza l'occhio al futuro, e la storia del loro bar, il primo speakeasy italiano.

Alla rivisitazione delle ricette hanno collaborato molti bartender di spessore. Tutto ciò è completato da un excursus sulla miscelazione e da una interessante appendice sulle moderne tecniche di lavorazione, sugli strumenti indispensabili e sugli ingredienti, oltre alla prefazione di Dave Wondrich.

L'attore Jude Law era a Roma per le riprese della serie tv "The Young Pope" di Paolo Sorrentino. Una volta scoperto il locale ne ha fatto praticamente una delle sue tappe fisse dopo il set e l'hotel che lo ospitava. Il suo omaggio al JTP è riportato nel libro con l'invito a tutti a provare il bar.

«Questo libro per noi è fonte di grande orgoglio – ha commentato Antonio



Parlapiano uno dei soci fondatori – ci abbiamo messo dentro tutta la nostra ricerca, tutti i nostri più grandi drink, come li prepariamo, le tecniche utilizzate... Abbiamo voluto comunicare tutto. Crediamo che, in un mondo in cui è sempre più importante comunicare un messaggio, sia altrettanto importante stare attenti a come comunicarlo. Quindi speriamo che sia di vostro gradimento al pari dei nostri drink».

Il volume è confezionato in modo molto elegante, corredato dalle illustrazioni di Francesco Ripoli e dalle splendide fotografie di Alberto Blasetti. Da non perdere.

Alessandro Palanca

SYRAMUSA, IL LIMONCELLO D'AUTORE DI CASA STOCK

Nobile e di alta qualità, **Syramusa** nasce da un'antichissima ricetta della tradizione siciliana. Preparato con oltre 900 grammi di scorze di limone di Siracusa IGP per litro, offre un bouquet di profumi unico e un gusto impareggiabile. L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Limone di Siracusa" è riservata alla varietà del "femminello", un tipo di limone raccolto quattro volte all'anno esclusivamente a mano. Si distingue per l'elevata succosità e l'ottima qualità degli oli essenziali che donano al limoncello un profumo inconfondibile e sofisticato. Fresco ed equilibrato, il sapore di **Syramusa** (premium selection di Limoncè), ha conquistato i giudici dell'**International Taste & Quality Institute 2018**, guadagnandosi una stella oro, e, anche grazie a un design elegante e ricercato, ispirato alle forme classiche delle anfore elleniche, ha ottenuto un riconoscimento al **World Liqueur Awards 2018**.

Syramusa ha partecipato al raduno internazionale delle eccellenze enogastronomiche del Made in Italy **Taormina Gourmet International Food 2018** accompagnando i piatti di famosi cuochi gourmet, come Pasquale Cliri e Armando Codispoti, esportatori in tutto il mondo della tradizione culinaria italiana.

Natale d'autore con Syramusa, la proposta premium di Stock e i limoni di Siracusa IGP

Per proporlo nei contesti di Natale più raffinati, ecco alcune indicazioni:

- La perfetta temperatura di servizio è 2°-4°. È importante servirlo ben freddo ma non ghiacciato, per non perdere nulla della sua aromaticità.
- Oltre che a fine pasto, può essere sorseggiato fra panettoni, pandori e frutta secca.
- Per ravvivare un momento di convivialità importante come la cena della vigilia, si può preparare anche un buon sorbetto al Limoncello **Syramusa**, un modo alternativo per assaporare questo fresco momento di pausa fra una pietanza e l'altra.
- I cuochi che vogliano proporre qualcosa di più originale e sposare con la tavola Italiana tradizioni internazionali, possono rivisitare il tipico Lemon Crumble inglese, che, bagnato con un bicchierino di **Syramusa**, acquisterà un gusto inimitabile.
- I cuochi più audaci potranno poi portare in tavola la "granita ubriaca" al gusto di **Syramusa**, dissetante reinterpretazione della tradizione siciliana, resa ancora più profumata e innovativa se spruzzata con essenza di Gelsomino.



Per info e contatti:
Stock srl, Milano
Tel. +39-02-49681251
e-mail: info@stock-spa.it



info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it

