

BarTales

ANNO VII | N. 9 | MAGGIO 2020

LIQUID STORY
UN ALAMBICCO
E TRE DISTILLERIE

COCKTAIL STORY
IL DRINK
DEL COLONNELLO

TREND
SENZA
SPRECO

HOT SPIRIT / INDIAN WHISKY

MISCELA D'OLTREMARE

- 5 L'editoriale** di Melania Guida
SINGOLARI E PLURALI
- 6 News** DAL MONDO
- 10 Liquid Story/1** di Giuseppe Statico
UN ALAMBICCO E TRE DISTILLERIE
- 20 Cocktail Story** di Luca Rapetti
IL DRINK DEL COLONNELLO/1
- 30 Zoom/1** di Valentina Rizzi
QUESTIONE DI ETICHETTA
- 38 Hot Spirit** di Fabio Bacchi
MISCELA D'OLTREMARE
- 54 Liquid Story/2** di Alessandro Palanca
AMBASCIATORE DI BRETAGNA
- 62 Zoom/2** di Bastian Contrario
UN GIGANTE COI PIEDI D'ARGILLA
- 72 How to Feel** di Vittorio Brambilla
IL POTERE DEI FISSATIVI
- 82 Trend** di Luca Rapetti
SENZA SPRECO
- 90 Bar Tour** di Alessia Sabattini
MAGICA PRAGA
- 102 Focus On** di Andrea Gallottini
PORTA A PORTA
- 110 Book Corner** di Alessandro Palanca
UN BARTENDER PER AMICO



ANNO VII | N. 9 | MAGGIO 2020

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Vittorio Brambilla, Bastian Contrario,
Andrea Gallottini, Alessandro Palanca,
Luca Rapetti, Alessia Sabattini, Giuseppe
Statico, 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

Il tuo Gin Tonic da oggi racchiude l'essenza della tua personalità.

Scegli la fragranza in base al tuo mood tra Agrumata, Speziata o Floreale e gusta il tuo bespoke drink!

AQVA di Gin & Tonic profumerà come il tuo umore, raccontando ogni volta ai tuoi sensi una storia diversa che asseconda le sfumature del tuo essere.

Non è solo un Gin.



lavanda



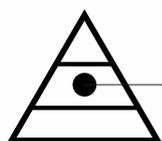
boccioli di rosa



fiordaliso



zagara



Floreale

AQVA DI GIN è una soluzione pensata da barman per i barman, distillata seguendo il concept della Piramide Olfattiva.



BEVI AQVA DI GIN RESPONSABILMENTE



@bespokedistillerspiritclub
www.bespokedistillery.it

DISTRIBUITA DA: **ONESTIGROUP**
THE DISTRICT OF BEVERAGE



UN PROFESSIONISTA FELICE

LAVORERÀ AL MEGLIO E RENDERÀ FELICE ANCHE I SUOI CLIENTI



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

La Birra nasce come bevanda tradizionale nella cultura Nord-Europea; giunge in Italia dapprima come bevanda stagionale poi, quando dagli anni '80 i primi avventori iniziarono a produrre le prime birre artigianali, diviene pian piano un vero e proprio culto.

Apprezzata per le sue caratteristiche, trova riscontro in un pubblico sempre più consapevole ed esigente. Una consapevolezza che diviene la chiave per poterla apprezzare in tutte le sue sfumature.

Diviene per questo di fondamentale importanza un approccio sempre più tecnico che consenta al **Publican** di indirizzare e stimolare la sua clientela verso un prodotto che lo soddisfi in toto.

Il corso **BEER EDUCATOR** permette di avere la giusta formazione che consente agli operatori di settore di essere competitor in grado di affrontare le continue sfide del mercato.

Il corretto approccio verso i prodotti, parte dalla conoscenza degli stessi. Iniziando dalle materie prime e passando per la produzione, ci si immette in un percorso che porta alla consapevolezza di ciò che si propone.

Un percorso che termina con la giusta proposizione della nostra Birra: **il servizio**.

Publican professionali e consapevoli attireranno l'attenzione dei loro clienti che saranno sempre più fidelizzati.



SINGOLARI E PLURALI

Quando il peggio sarà finito, quando l'infinito tempo della quarantena lascerà il posto al tempo veloce delle giornate che scorrono piene, quando nulla o quasi sarà più come prima, non è detto che ci ritroveremo in un mondo migliore. Molto potrebbe cambiare anche in peggio. Nel senso che gli effetti terribili della pandemia potrebbero acuire gli squilibri e le fratture dell'universo che abbiamo sempre conosciuto, il mondo pre-Covid. Esacerbando tensioni politiche, disuguaglianze economiche, spingendo oltre il limite gli equilibri naturali del pianeta. Nel ripensare un nuovo modello di sviluppo, bisognerà forse abbandonare la concezione egocentrica dell'individuo che tutto può, prescindere da una dimensione narcisistica predatoria e riscoprire quei valori fondanti come comunità e solidarietà. Che poi è l'unica lezione che ci abbia lasciato il virus. Solidarietà, soprattutto. E tante sono state le iniziative per mettere in campo strategie efficaci di sostegno. Anche nel mondo dell'hospitality. Penso a promettoditornare.it, un progetto no-profit lanciato da due amici con l'obiettivo di aiutare le piccole e medie attività commerciali di tutto il Paese. Attraverso un buono sconto o un coupon (nessuna commissione è trattenuta dalla piattaforma) acquistato per un bene o un servizio dal proprio locale preferito da sfruttare poi alla riapertura. Più o meno come "Salva Il Tuo Bar", l'iniziativa lanciata da AB InBev che per ogni contributo ricevuto dai consumatori attraverso una gift card incrementerà del 30% l'importo che il locale riceverà. Nel periodo di chiusura forzata e in assenza del flusso di cassa, un aiuto concreto, insomma, in attesa della ripartenza. Capace di farci riscoprire il significato e il senso di ciascuno di noi il cui essere è sempre un essere in relazione. Singolare e plurale. Sarà bene tenerlo a mente.



ROSÈ, ROSSO E ARANCIONE

C'è un nuovo brand creato da Elwyn Gladstone, fondatore del distributore americano Biggar & Leith. Tre varianti a 17°: Aperitivo Rosè, Aperitivo Arancione e Vermouth rosso. Starlino Rosé è ottenuto miscelando vino rosato, acquavite, bucce di pompelmo rosa e arancia, altri otto botanici tra cui assenzio e coriandolo. Starlino Arancione è composto da vino bianco, distillato di arance rosse siciliane certificate IGP, e altri sette botanici. Starlino Rosé e Arancione sono suggeriti serviti con acqua tonica, acqua gassata o in Spritz. Starlino Rosso è ottenuto da un blend di vini bianchi italiani, Ansonica, Catarratto e Marsala, botanici tra cui assenzio, arancia amara e chiodi di garofano. Il Vermouth rosso viene poi affinato in botti ex Bourbon per sei mesi.



Forbes

TOP MONEY

Il celebre business magazine ha stilato la lista degli uomini più ricchi del mondo. Nella spirit industry il CEO di Hennessy LVMH, Bernard Arnault, e il Presidente di Jose Cuervo Tequila, Juan Francisco Beckmann Vidal, sono stati accreditati da Forbes come i business man più ricchi della spirit industry. Nella stessa lista rientrano Anthony von Mandl, fondatore e CEO di Mark Anthony Group, creatore di marchi come White Claw Hard Seltzer e Hard Lemonade, Richard Sands di Constellation Brands, Luca Garavoglia, Presidente di Campari Group, Charles Bronfman, ex copresidente di Seagram e Bert Beveridge di Tito's Vodka.

SOS DELIVERY

Bacardi ha stretto una partnership con Deliveroo per consentire ai bar del Regno Unito e dell'Irlanda di offrire cocktail via delivery durante la crisi covid-19. Grazie a questa partnership oltre 160 bar di Londra e Manchester nel Regno Unito saranno in grado di offrire cocktail. L'iniziativa si concentrerà su bar piccoli e senza supporto aziendale. Amanda Almond, amministratore delegato di Bacardi, Regno Unito e Irlanda, ha dichiarato: «Le nostre solide relazioni con i bar sono incredibilmente importanti e mentre affrontiamo le sfide attuali insieme, stiamo facendo tutto il possibile per fornire supporto a chi ha bisogno».



ESTRATTI&INFUSI

Abracadabra e Intervallo sono i due nuovi prodotti di Vecchio Magazzino Doganale che Ivano Trombino sta presentando al mercato. Intervallo Amaro da Salotto (28°), unisce le infusioni singole di genziana, galanga, assenzio, alloro e maggiorana alla salvia e menta lavorate con distillazioni a vapore. Abracadabra è un liquore di liquirizia DOP di Calabria a 25°, con una percentuale del 7,9% di estratto di liquirizia ottenuto dalle radici bollite e poi pressate. Entrambi i prodotti hanno un contenuto di 50cl.



A CASA CON GUSTO

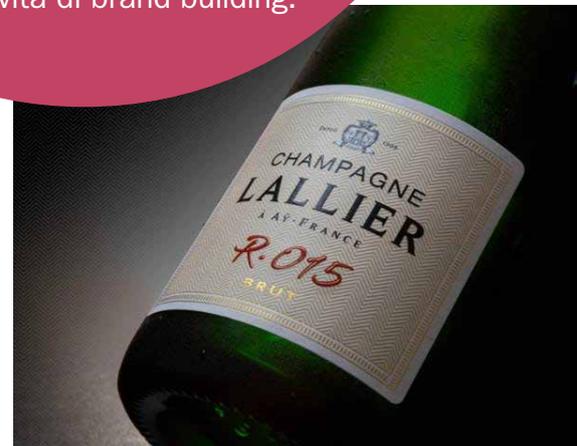
Cinque *signature drink* per riscoprirsi bartender tra le mura di casa con pochi semplici ingredienti. È il regalo di Sanpellegrino, brand simbolo del beverage italiano. Per rendere speciali i momenti

di socialità ai tempi dell' #iorestoacasa, ispirando gli italiani a coltivare del tempo per se stessi e a esplorare con gusto e originalità le proprie passioni. Le Bibite Sanpellegrino propongono cinque ricette firmate dal bartender Mattia Pastori da realizzare in poche semplici mosse. Tra queste “Zesty Americano” (10 cl di Cocktail Sanpellegrino, 4 cl di Limoncino, scorza d’arancia) e “Mandorla Amara” (10 cl di Aranciata Amara BIO Sanpellegrino, 4 cl di Amaretto, polvere di caffè, una fetta d’arancia).



CAMPARI E CHAMPAGNE

Uno sguardo in direzione Champagne. È quello di Campari che ha annunciato l'avvio di una negoziazione esclusiva per l'acquisizione di una partecipazione dell'80% di Champagne Lallier. È la prima volta che una società italiana punta a entrare nella categoria dello Champagne dalla porta principale. Qualora andasse in porto l'operazione Campari con Champagne Lallier, venduto principalmente in punti vendita on-premise ed enoteche, vedrebbe l'ampliamento della propria gamma di prodotti premium in questo canale chiave per le attività di brand building.



AMUNDSEN EXPEDITION 1911

LA MIGLIOR VODKA DRY DI ORIGINE POLACCA

Amundsen Expedition 1911 sfida i migliori spirits al mondo ai **World Drink Awards** nella categoria Vodka e si aggiudica due importanti riconoscimenti: la **medaglia d'oro** come "**Miglior Vodka Dry Polacca**" nella categoria gusto, per il secondo anno consecutivo, e la **medaglia d'argento** nella categoria *design*. I World Drink Awards sono una manifestazione internazionale costituita da una giuria di esperti del settore che premia le migliori bevande alcoliche nelle categorie birra, vino e spirits, secondo due criteri: gusto e design.

La vodka polacca di casa Stock ha saputo ancora una volta distinguersi per il suo gusto deciso, dal carattere forte ed intenso con sentori di erbe e nocciola, per il suo profumo caratterizzato da note olfattive speziate e infine per la sua bottiglia, dalla forma unica al mondo.

Amundsen è sinonimo di qualità, riconosciuta e certificata, ma anche di avventura e mito, come rivela il nome del prodotto stesso. **Amundsen Expedition** racchiude in sé le emozioni del grande esploratore che realizzò la **legendaria spedizione al Polo Sud del 1911**, la prima nella storia a conquistare l'Antartide. La celebre missione era guidata infatti dall'"eroe" norvegese **Roald Engelbregt Gravning Amundsen**, che arrivò per la prima volta all'estremo capo del mondo con 35 giorni di anticipo rispetto ai rivali inglesi.

Amundsen Expedition si posiziona nella fascia delle vodke **Premium** grazie ad ingredienti scelti e un processo di produzione unico, tipico delle vodke polacche. Realizzata con **acqua cristallina e incontaminata proveniente dal Polo Sud**, grano ed altri cereali accuratamente selezionati è poi prodotta e imbottigliata in Polonia con un **lento processo** all'avanguardia (1/3 più lento rispetto alle vodke lisce tradizionali), una **filtrazione al di sotto di 0 gradi celsius** e **5 cicli di distillazione**.

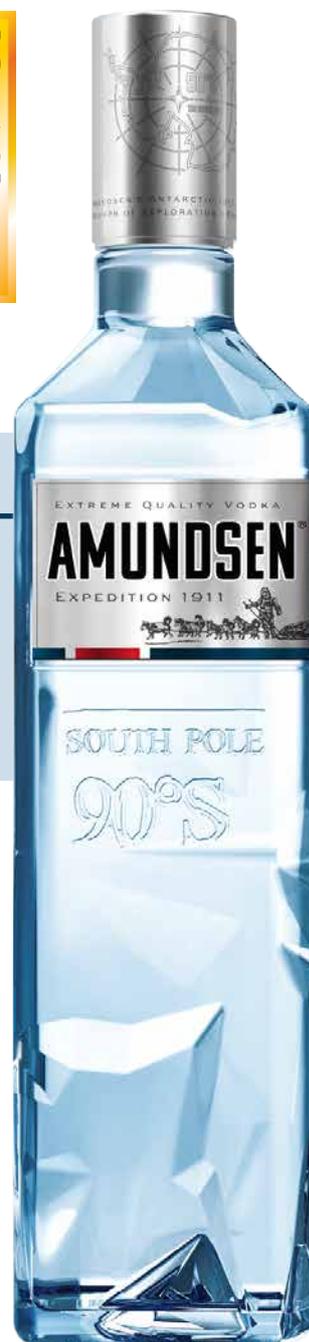
Amundsen Expedition è unica grazie alla sua **bottiglia di design**: la forma squadrata tipica di un blocco di ghiaccio è l'anima della bottiglia, trasparente ma nei toni dell'azzurro tipici dei riflessi del ghiaccio è poi suggellata dal **rilievo "Expedition 1911"** sul lato in riferimento alla faticosa spedizione e il **rilievo "South Pole 90°s"** sul fronte che indica il punto più a sud del mondo.

Una vodka di alta qualità da servire liscia e ghiacciata sotto gli 0° gradi per assaporarne al meglio il profumo pungente e intenso oppure da utilizzare in miscelazione, per esaltare al meglio gli abbinamenti nei cocktail.



VODKA SOUTH

- 4 cl Vodka Dry Amundsen Expedition 1911
- 12 cl Acqua tonica
- Pepe in grani
- Rosmarino





SPECIAL ATLANTIC GALICIAN GIN

Galizia: impetuosa terra di pescatori, navigatori... e distillatori!

Da questa terra e dalla creatività dei maestri distillatori è nato Nordés: ad una base alcolica speciale, distillato di vino invece del più consueto alcol di grano, si aggiunge un mix di 12 estratti botanici locali e di oltreoceano. L'unione dà vita ad un gin unico nel suo genere, coraggioso, con evidenti note floreali, che è particolarmente adatto per cocktail freschi, estivi. Anche la bottiglia si presenta in maniera inusuale, con il candore e i segni grafici che richiamano le ceramiche tipiche della Galizia.

Nordés viene prodotto, grazie ad una lenta distillazione, in una piccola distilleria a Vedra, vicino a Santiago de Compostela.

Sicuramente Nordés vuole differenziarsi dal classico profilo del Gin. La base alcolica proviene dalle uve autoctone Albarino (o Cahino Blanco) che danno vita ad un vino già di per sé fresco e con sentori quasi botanici. In più, se è vero che i vini sono una specialità della Galizia, le uve Albarino sono ancora poco conosciute, rendendo questo Gin estremamente particolare prima ancora di arrivare alla componente botanica. Qui arriva un'altra sorpresa: una profumatissima combinazione di 6 erbe spontanee galiziane con 6 erbe di oltre oceano.

Il profumo e il sapore della Galizia sono raccontati in particolare dalla salvia, la verbena citrodora, la menta, l'eu-

calipto e un'erba marina caratteristica della zona, la salicornia che conferisce al prodotto quella nota fresca ed aromatica. Questo bouquet locale va a completare il contributo aromatico di ginepro, cardamomo, zenzero, ibisco e tè nero di Ceylon.

"Sembra un profumo". Questa è la reazione spontanea al primo assaggio. Al secondo emerge il ginepro, insieme a tante note floreali e fruttate e ad un tocco di menta. Al terzo, si percepisce l'alcol, morbido, gentile con note floreali e tocchi di tè ed ibisco.

Mutevole come l'oceano sulle cui rive è nato, fresco come il vento che porta il bel tempo in Galizia, Nordés sorprende sorso dopo sorso.

Difficile da descrivere, è solo da provare.



distribuito da

STOCK
SPIRITS GROUP



UN ALAMBICCO E TRE DISTILLERIE

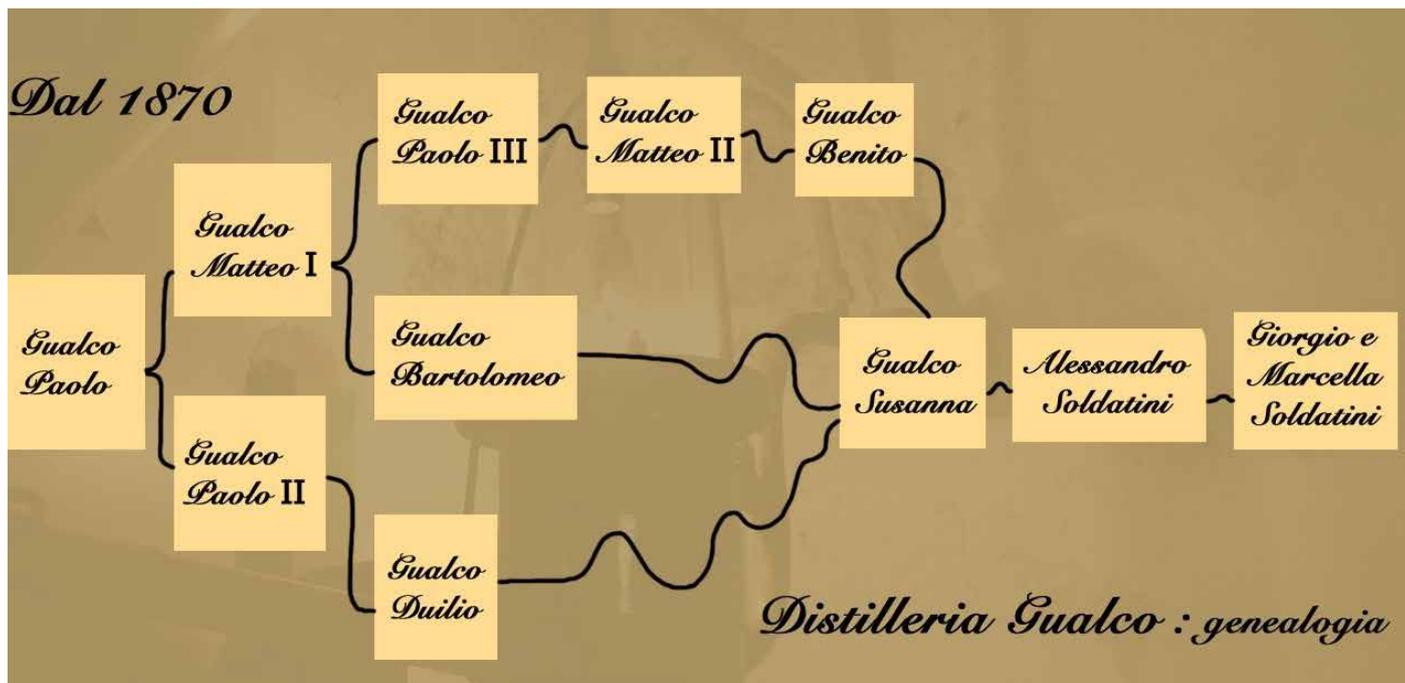
Storia (unica) dei Gualco tra slanci imprenditoriali e intrecci di generazioni

DI GIUSEPPE STATICO

Questa è la storia di una piccola distilleria fondata nel 1870 da Gualco Paolo I nel cuore di una delle zone più laboriose del Piemonte. Sino a quel momento la vita di Paolo Gualco consisteva nel girare tra le cascate del Monferrato per riparare botti, sbrigare altri lavori manuali per i contadi-

ni, mettere a disposizione il proprio torchio mobile durante la vinificazione.

Un giorno decise di fermarsi e rendere la sua attività stabile. Con l'aiuto dei suoi due figli dette il via alla sua avventura imprenditoriale collocando il primo alambicco in un edificio tra le case del borgo di Silvano d'Orba, esattamente in



via Roma, dove la distilleria si trova ancora adesso. Da allora sono passati 150 anni, ma l'antico alambicco piemontese a bagnomaria, l'insegna, la cantina con pareti a volta risalenti al Medioevo donano ancora a questo piccolo luogo una magia di altri tempi.

Il primogenito del fondatore, Paolo II, era destinato a perseguire l'attività di famiglia. Era stato con le truppe garibaldine, distinguendosi durante la battaglia dell'Aspromonte, in Calabria. Al suo ritorno da eroe, fu eletto sindaco del paese e assunse la guida della distilleria Gualco Paolo fu Paolo.

L'Italia finalmente unita come nazione sviluppava un fervore economico senza precedenti. Erano cadute le barriere doganali che esistevano tra stati e staterelli, cominciavano a svilupparsi le linee di comunicazione tra Nord e Sud, si aprivano mercati sino allora irraggiungibili, iniziava quell'industrializzazione che portò alla nascita delle grandi fabbriche nel triangolo Genova, Milano, Torino.

Questo fervore ebbe ricadute positive



anche sul piccolo borgo di Silvano d'Orba la cui popolazione raggiunse i 3.000 abitanti. Problemi certo non ne mancavano ma Paolo II era un uomo avvezzo a superare le difficoltà. La vallata costituiva la naturale via di transito per le merci che provenivano dai porti di Genova e Savona per giungere in Piemonte e da qui verso il resto d'Europa.

Lo scoppio della Grande Guerra non lasciò Silvano d'Orsa immune dalle catastrofiche conseguenze. Una delle più



significative fu l'ondata migratoria verso le Americhe che privò il paese delle sue forze migliori.

Tra gli abitanti del borgo che decisero di ricostruirsi altrove una vita vi era anche Duilio Gualco, figlio di Paolo II. Duilio, diplomatosi in enologia alla scuola di Alba, si trasferì in Argentina, nella città di

Mendoza. Grazie ai suoi studi Duilio ebbe l'opportunità di divenire direttore di una importante cantina locale. Incontrò anche l'amore e prese in moglie Elvira Montenegro Ortiz una giovane di ottima famiglia da cui ebbe tre figli (Paolo IV, Susanna e Maria).

La crisi economica del 1929 che si sarebbe ripercossa sugli anni '30 e una struggente nostalgia della sua terra, convinsero Duilio a tornare in Italia con la sua famiglia nel 1934. In questa sua scelta non ebbe mai il conforto di sua moglie che avrebbe rimpianto per sempre la sua terra natale. Ricongiuntosi con il padre, Duilio iniziò a collaborare nella distilleria di famiglia che non aveva mai cessato l'attività. Intanto il nuovo regime italiano aveva consolidato il suo potere, iniziato l'avventura africana con la guerra coloniale di Etiopia e promulgato le famigerate leggi razziali nel 1938.

Come sappiamo dopo l'occupazione tedesca della Francia l'Italia si sarebbe

CANAÏMA

SMALL BATCH GIN



IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI • BEVI CANAÏMA GIN RESPONSABILMENTE

BORN IN THE AMAZON

#COMPDEICARAIBI #CANAÏMAGIN

ELEPHANT GIN

African Taste, German Quality



ELEPHANT GIN



ORIGINI
 IN QUESTA
 PAGINA
 ALCUNE FOTO
 DI SUSANNA
 SOLDATINI,,
 QUI SOPRA LA
 LICENZA DELLA
 DISTILLERIA
 GUALCO.

ba e il piccolo comune di Silvano d'Orba. Nel carcere del paese furono imprigionati molti partigiani. Dopo l'armistizio si ebbe un'assenza dell'ordine costituito e la zona fu teatro anche dei noti "risentimenti" e vendette sommarie che scrissero una delle pagine più buie dell'Italia. Duilio abbandonò la distilleria che fu requisita dai partigiani.

A guerra finita Duilio rientrò legittimamente in possesso della sua distilleria che intanto era stata danneggiata in tutti i suoi impianti e svuotata di ogni bottiglia di Grappa in essa conservata. Disperato per la rovina economica, Duilio non vedeva soluzione d'uscita se non abbandonare al suo destino la distilleria.

Fin qui la storia certa, poi la leggenda. Si racconta che Duilio, impotente davanti alla distilleria semidistrutta, fu avvicinato da tal Giovanni, suo vicino di casa, che rincuorandolo, in dialetto gli disse: «Guarda, Duilio, tu non ricordi, ma prima di scappare mi hai dato una damigiana di grappa che ho custodito in cantina. Naturalmente è tua». In quella damigiana erano conservati cinquantaquattro litri di Grappa. Da quei pochi litri di Grappa Duilio trovò la forza di ricominciare.

Con l'avanzare dell'età di Duilio e la partenza della figlia Susanna a Genova, la distilleria divenne prima una rivendita per poi cessare l'attività nei primi anni



coinvolta nell'immane catastrofe della Seconda Guerra Mondiale. I bombardamenti, i rastrellamenti, le privazioni, la guerra civile e le requisizioni non mancarono di toccare anche tutta la valle del fiume Or-



fondato una seconda attività, la “Distilleria Gualco Matteo”. Di padre in figlio questa distilleria passò prima a Paolo III (figlio di Matteo I), poi a Matteo II e infine sarebbe arrivata a Benito (pronipote di Matteo I) che poi l'avrebbe chiusa.

Il terzo ramo dei Gualco riporta a Bartolomeo Gualco, figlio di Matteo I e cugino di Duilio. Anche Bartolomeo come il padre escluso dall'eredità della distilleria, emigrò in Argentina a fare il taxista. Tornò in Italia a collaborare con lo zio Paolo II, ma al ritorno di Duilio (legittimo erede) diede vita, nel 1934, alla “Distilleria Gualco Bartolomeo” in via XX Settembre, sempre a Silvano d'Orba.

Bartolomeo fu un grande precursore della Grappa di qualità, non mancando di educare i clienti al buon bere prima dell'acquisto. La sua notorietà lo portò a essere definito “Il mago della Grappa”. Bartolomeo inventava nomi strani per le sue Grappe (Suauitas, Supeila, Mandamara), finanche la “Grappa senza nome” che ancora oggi si chiama così.

Ritorniamo adesso a Susanna, figlia di Duilio, nata in Argentina nel 1925. Si era sposata con un giovane commerciante di liquori, Marcello Soldatini, che acquistava la Grappa da suo padre. Quindi Susanna lasciò il suo lavoro da maestra per affiancare il marito nel commercio di liquori. Quando il marito morì, Susanna tornò a Silvano d'Orba e si affiancò a suo

Settanta. Ma sarebbe stata proprio Susanna a riprendere il mano l'attività.

Dobbiamo fare un passo indietro. Come sappiamo il fondatore aveva due figli. Di Paolo II sappiamo, l'altro era Matteo I che era stato estromesso dall'eredità della distilleria. Costui era un giovane intraprendente, anche allevatore di bachi da seta, che intanto aveva dato vita a un secondo ramo dei distillatori Gualco, sempre a Silvano d'Orba. Matteo aveva

GRAPPA
IN FOTO
BARTOLOMEO
GUALCO, QUI
SOPRA LA
"GRAPPA
SENZA NOME"

my
Heart
is Rouge
my
Senses are
rebel
Rouge!



BarTales

TRAINING CENTER

Mixology Lab 2020

25-26-27 MAGGIO 2020 – PUTIGNANO (BA)

TEMATICHE DEL CORSO

Teoria del Bouncing Flavor · Bilanciamento e Gusto · Sciroppi Homemade · Infusione, Macerazione e Decotto
Sherbet e Shrub · Trasformazione del Miele · Salse di Frutta · Frutta al Cartoccio · Estrazioni con Alcool
Bitter e Aromatizzazioni a Infusione rapida · Sode Aromatizzate / Spume, Arie e Velluti · Cocktails Carbonati
Affumicatura · Fat Wash · Sottovuoto · Affinamento e Invecchiamento · Disidratazione



FIUME

INFO E COSTI: redazione@bartales.it – tel. 328.0015953 – 348.8978874
SEDE: LIQUORIFICIO FIUME – VIA CONTE GIACOMO,7 – PUTIGNANO (BA)



zio Bartolomeo in distilleria. Con le nozioni apprese dal padre Duilio, Susanna divenne ben presto una grande esperta di distillazione.

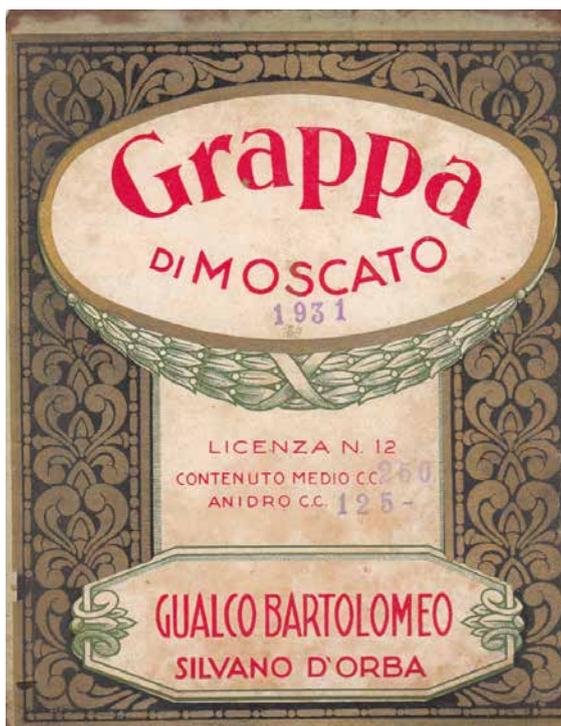
Quando Bartolomeo morì, non avendo eredi, lasciò tutto a Susanna, ritenuta la nipote più adatta a proseguire l'attività. In quel momento Susanna Gualco Maestrini si trovò a essere l'erede dei tre rami dei Gualco distillatori di Silvano D'Orba. Tra i suoi clienti molti nomi illustri dello sport, della politica e della TV: Fausto Coppi, Gino Bartali, Andrea Caffea, Gigi Radice, Arrigo Sacchi, Alberto Lupo, Lella Costa, e tanti altri. A Susanna si sarebbe poi affiancato il figlio Alessandro. Oggi la distilleria è guidata dalla sesta generazione, Giorgio e Marcella, figli di Alessandro.

In riguardo a questa storia e alla tradizione della Grappa in paese, l'amministrazione comunale di Silvano D'orba ha redatto il disciplinare per la produzione della "Grappa a Denominazione Comunale" disciplinando le regole necessarie per ottenere la qualità che da sempre caratterizza la grappa di Silvano d'Orba. La lunga storia di questo gioiello della spirit industry italiana continua ancora.

Giuseppe Statico



PRODUZIONE
IN ALTO IL
NEGOZIO, QUI
SOPRA
ALESSANDRO
SOLDATINI.



IL DRINK DEL COLONNELLO/1

Semplice e intramontabile. Una formula che apprezzò anche George Washington

DI **LUCA RAPETTI**

Whisky, lime e soda, un drink semplice, senza tempo, che ancora oggi detiene una certa popolarità tra gli amanti del Whisky, in particolare di Bourbon. La genesi di questo cocktail affonda le sue radici nella cultura e nella storia americana. La sua importanza è dovuta alla struttura della sua ricetta che ha generato una propria categoria di drink. Il nome è Rickey e per ripercorrerne nascita ed evoluzione bisogna tornare alla fine del XIX secolo.

Nel 1890 il quotidiano americano del Kansas "The Leavenworth Standard" riportava la più antica menzione di Rickey in un articolo intitolato "The Joe Rickey's Drink". Si parlava della fama che il drink si era guadagnato durante quell'estate e venivano elencati gli ingredienti che lo componevano: Whisky, succo di mezzo lime e soda, servito con ghiaccio. Secondo quanto scritto, il drink prendeva il nome dal "Colonnello Joe Rickey, del Missouri, che lo aveva inventato".

Nel 1891 un altro giornale di New York, il "Buffalo Evening News" citava anche il "Rickey Punch", del quale tuttavia non elencò la composizione ma solo la dedica all'omonimo colonnello del Mis-



souri. Joseph Kyle Rickey, soprannominato Colonnello Rickey, fu un lobbista americano di orientamento democratico, nato nel 1842 a Keokuk, nell'Iowa. Trascorse buona parte della sua vita nel Missouri, in particolare nella contea di Calloway.

Per molti anni Rickey fu coinvolto nell'attività politica e legislativa del paese. Due anni dopo comparve una variante del Rickey, il Gin Rickey, che prevedeva Gin piuttosto che Bourbon. Una delle prime fonti a citare il Gin Rickey fu il "Buffalo Courier" nel 1893, anch'esso di New York, con l'articolo "Gin Rickey and

The Joe Rickey Drink.

A Washington Letter.

Prohibition, however, does not in fact prevail in the house restaurant. You can walk into the restaurant any day and be served with anything from a bottle of beer or a plain whisky to a Joe Rickey, which is both fashionable and popular in Washington this summer. It is made by squeezing half a lime into a large tumbler, half filling the tumbler with cracked ice, pouring a reasonable measure of whisky on the ice and filling up with soda from the siphon. It is a good drink, cool and pleasant, and having no sugar in its composition, is claimed to be more wholesome than the general run of drinks. It takes its name from Col. Joe Rickey of Missouri who invented it.



Joe Rickey". Si citava anche un alterco avvenuto tra due signori circa la composizione del drink.

L'importanza di questo riferimento storico attesta come il Gin Rickey stesse iniziando a diffondersi come variante dell'originale ricetta a base Whisky. Nell'articolo si sottolineava che il Joe Rickey era un drink prevalentemente consumato negli stati meridionali degli Stati Uniti d'America e che l'origine del nome fosse collegata a un uomo francese di New Orleans, tale Joricci, il quale circa 50 anni prima avrebbe creato il drink. Tuttavia non vi è alcuna prova a suffragare l'ipotesi Joricci.

A partire dal 1895 apparvero differenti versioni sulla nascita di questo drink. La prima che merita di essere analizzata viene proprio dal Missouri, dove Rickey aveva speso buona parte della sua vita. Nell'agosto del 1895 il "St. Louis Globe Democrat" proponeva "Genesis of the Rickey", incentrato sull'origine del drink attraverso un'intervista al Colonnello Rickey. Nell'articolo Rickey afferma che nel 1890 aveva conosciuto un dottore tedesco solito consumare "something" che era diluito con acqua gassata. Secondo quel dottore questa bevanda ri-

on a plan of action. The former worked the Republican end and the latter helped out with his Democratic friends. Mr. Wiley induced Mr. Joe Rickey of St. Louis, for whom the celebrated Washington drink the "Rickey punch" was named, to take a hand in the proceedings. He induced Senator Vest, the Democratic leader on the Senate Buildings Committee, to favorably consider

Gin Rickey and Joe Rickey.

Philadelphia Record.

"Gimme a gin rickey," said a patron of a nearby cafe last night. A gentleman with an imperial beard was leaning against the bar, and became interested in the order. "Say, you mean a Joe rickey," said the man with an imperial. "No, I don't; I mean a gin rickey." "Well, say, I drank Joe rickys 40 years ago, in New Orleans, and I don't know why you call them gin rickys." "Well, say, a gin rickey is a gin rickey, and I don't care anything about your Joe rickys." "Well, say, there ain't any gin rickys; they're Joe rickys." The discussion became animated and finally resulted in a \$5 bet. Then a stranger was called in to decide the bet. He was also a Southerner. And he explained that the popular drink in the South is a Joe rickey, which is made of lime juice, whisky, cracked ice, and seltzer, while a gin rickey is the same, excepting gin is substituted for whisky. The imperial man paid the bet, but proved that a Joe rickey was the older drink, and was named after a Frenchman in New Orleans, named Joricci, who 50 years ago invented the drink. Then the other man set up Joe rickys all around.

RICKEY

NELLA PAGINA
DI APERTURA
JOSEPH KYLE
RICKEY,
IN ALTO
L'ARTICOLO DEL
THE
LEAVENWORTH
STANDARD E
UNA FOTO DI
NEW YORK, QUI
SOPRA
L'ARTICOLO DEL
BUFFALO
EVENING NEWS
QUI A SINISTRA
L'ARTICOLO DEL
BUFFALO
COURIER.I

sultava essere molto più dissetante, facile da digerire e meno intossicante. Rickey continua dicendo che nel 1891 a Washington, invitò il deputato del Congresso per il Missouri, colonnello Hatch, al bar. Rickey ordinò il drink che aveva

RICKEY INVENT THE GIN-RICKEY?

a dash of syrup and a lump of sugar. It was called a gin punch.

The name gin-rickey is a growth, George Halbruegger, in whose St. Louis saloon the drink was first drunk, tells the following story:

George's was the "awful" barroom of St. Louis 35 years ago when Third street was the great thoroughfare.

"When Col. Joe Rickey came to St. Louis 15 or 20 years ago from Callaway County, where he married the daughter of Dr. Howard, he naturally drifted into the habit of visiting George's. He and Senator Vest and the late Col. Wm. Hyde and Capt. Dan Able and Col. Griff-Prather and Maj. Charley Gonters and Seth W. Cobb and others of that coterie of statesmen and 'good fellows' met there frequently.

"Col. Rickey was a clever raconteur and when he dropped in at George's everybody knew he would have a good story to tell.

"He always took the same drink and generally mixed it himself.

"Give me half a lime and some gin," he would say, and while he mixed his drink he would tell his latest story.

"His friends experimented with limes and gin and many of them grew to like the

drink. They didn't have a name for it, but asked for 'one of Joe Rickey's drinks.' They came to call it a 'Joe Rickey' drink and then a 'Joe Rickey.' From 'Joe Rickey' to 'Gin-Rickey' was a natural and easy transition and was really made necessary as the fame of the beverage spread and barkeepers took to making so-called rickies of whiskey.

"After Col. Rickey—who by the way never was a Colonel—went to Washington, where he opened a saloon that was a favorite resort of public men, the fame of the gin-rickey was spread over the land.

"Congressmen carried it to their constituents, foreign ambassadors took it abroad.

"Before the gin-rickey became generally known Col. Joe Rickey was not a national figure. From the time he came from Iowa to Callaway County and married Miss Howard he was well-known among Missouri politicians as an astute poker player, and a man of great persuasive power with legislators, but his reputation was local. Even after he went to Washington and was admitted to the same degree of friendship with Congressmen and Senators that he en-

enlivening time. Nine years ago he was there staying at the St. James Hotel, where there was also temporarily residing a Philadelphian newspaper man. The latter, like many good Philadelphians, was very fond of limes in the summer time, and even went to the extreme of using their juice in his beverages. New York bartenders at that time did not know what a lime was and so the Philadelphian when he visited New York once a week during the summer time, took a number over in his valise, their use in Philadelphia drinking places being an old story. These were given to the head bartender at the St. James and he was instructed in their use. He was told to squeeze the juice of one good sized lime into a tall champagne glass or a small-sized ale glass, throwing in also the rind of half the lime. Then was introduced one small-sized lump of ice—not cracked ice—for that is an abomination in any drink that is not taken through a straw. Next was added an ordinary drink of good whisky and the glass afterwards filled to the brim with a squirt from a siphon of soda. That was all; very

ARTICOLI

QUI SOPRA ST. LOUIS POST DISPATCH, 1895, ACCANTO IL IOWA COUNTY DEMOCRAT 1895.

QUI A DESTRA 1897 VERMONT SUN, AFFIANCO IL ST. LOUIS GLOBE DEMOCRAT 1895

An Ohio Girl at Saratoga.

Riding "tantrum" as Samantha Allen would put it, is one of Duckett's diversions at Saratoga. His companion on the tandem is generally feminine and fascinating or "shockingly lovely", if we take his word for it. I notice that he does not take much stock in spring water and appears to be rather partial to sherry cobbles and Rickey drinks. The Rickey drink which bears the name of a Missouri congressman, did not originate with him, but is the invention of a German physician of St. Louis. Duckett says that this drink will do more for the cause of temperance than any temperance society

Genesis of the Rickey.

New York Cor. of the Pittsburg Dispatch.
Speaking about the connection that made him famous, Col. Rickey said to-day that in 1890 he met a German doctor who never drank beer, but always took something more exhilarating, which he liberally adulterated with carbonated water. The doctor told the Colonel that drinks so mixed are refreshing, easily digested and less liable to intoxicate. In 1891 Rickey went to Washington. One day he asked Col. Hatch, the Missouri Congressman, to join him at a bar. Hatch wanted to take a julep, but he finally consented to drink what Rickey ordered. After the barkeeper set up Rickey's formula the two touched glasses and then swallowed the contents. "Why, Rickey, that's good," remarked the Missouri statesman, and he ordered another round, saying to the barman, "Give us a Rickey." The next day Hatch told all his friends about the new drink, and after that the "Rickey" spread to the four quarters of the earth. "To show how fast a good thing in the wet goods line travels," said Col. Rickey to-day, "I have only to tell you that six months after meet-

conosciuto tramite il dottore tedesco e invitò il colonnello Hatch a provarlo. Sei mesi dopo Rickey ordinò il drink presso il Grand Pacific Bar di San Francisco. Si deduce che il drink aveva già raggiunto la costa occidentale del paese. L'articolo concludeva con le indicazioni sulla ricetta, che poteva essere a base Whisky o Gin, mezzo lime spremuto in un bicchiere colmo di ghiaccio che veniva poi comple-

tato con "Vichy, Seltzer o qualsiasi acqua gassata".

Sempre nel 1895, a distanza di pochi mesi dalla pubblicazione del precedente articolo, un dettagliato resoconto sulla storia del Rickey appariva sull'"Iowa County Democrat", nel quale si scriveva che il drink in quel periodo era già ampiamente diffuso sul territorio americano, da Boston a San Francisco. Quando lo si or-

1890



GAMONDI

*Dall' antica ricetta
di Carlo Gamondi*

BEVI RESPONSABILMENTE



100% VINI PIEMONTESI

www.gamondi.it

 GamondiSpirits



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

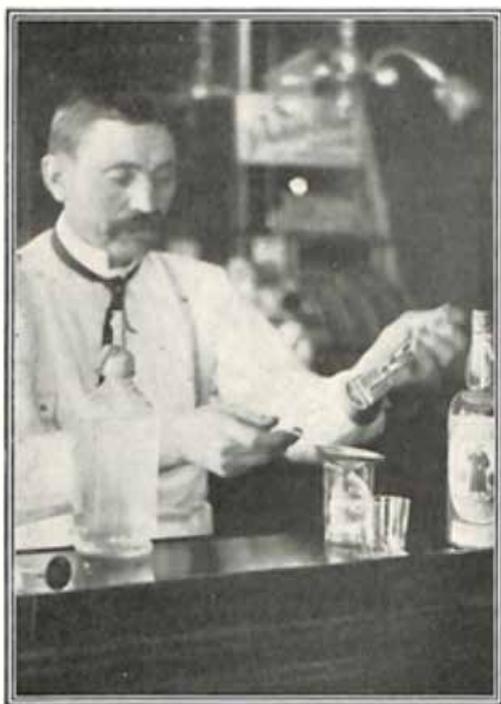


NEW YORK
UN'IMMAGINE
STORICA DELLA
HOFFMAN
HOUSE.

dinava, bisognava specificare se lo si preferiva con Whisky o Gin. L'autore dell'articolo non si trattenne dall'esprimere il suo disappunto nei confronti della variante col Gin, affermando che essa non era assolutamente pertinente con il gusto e le abitudini del suo creatore (Rickey).

L'articolo in questione presentava un ulteriore racconto sull'origine del drink. Circa nove anni prima (1886), Rickey, che era solito trascorrere molto tempo tra New York e Washington, alloggiò per un lungo periodo presso il St. James Hotel nel cuore di New York. Nello stesso hotel risiedeva anche un giornalista di Philadelphia. Costui aveva portato con sé alcuni lime, in quanto frutti molto diffusi e utiliz-

zati nella sua città. Lui stesso era solito impiegarli, soprattutto nel periodo estivo, per estrarne il succo e aggiungerlo ai suoi drink. Ogni volta che il giornalista si recava a New York in estate, per circa una settimana, si organizzava in modo da avere sempre una certa quantità di lime per consegnarli poi ai bartender di New York, che lui conosceva, poiché questo frutto non era ancora del tutto conosciuto in città. Una volta ne diede alcuni all'head bartender del St. James Hotel e gli spiegò come utilizzarli. Il bartender doveva spremere il succo di una metà del frutto in un bicchiere da Champagne alto, aggiungere poi un poco di ghiaccio e anche una buona dose di Whisky. Si



SQUEEZING THE LIME FOR A GIN RICKEY.



completava poi con uno spruzzo di soda dal sifone.

Un giorno il Colonnello Rickey assaggiò questo drink e se ne innamorò, decise quindi di richiederlo ovunque sarebbe andato durante i suoi viaggi di affari. Accadde che si recò presso Hoffman House e Fifth Avenue Hotel, in entrambi ordinò proprio quel drink che aveva bevuto al St. James. Sfortunatamente i bartender non erano a conoscenza di quella bevanda e così si precipitarono a contattare i colleghi del St. James per ottenerne l'esatta ricetta per soddisfare la richiesta del Colonnello, molto esigente quando si trattava delle sue preferenze in fatto di cibo e bevande.

Col passare del tempo quella semplice ma assai dissetante miscela di soli tre ingredienti venne identificata come "quel drink del Colonnello Rickey" che ordinava ovunque si recasse e dopo poco il nome fu abbreviato in "Rickey". Infine, l'autore di questo interessante articolo sottolinea-

va nuovamente come il Colonnello non avesse mai bevuto Gin in vita sua e si domandava come coloro che erano a conoscenza della storia del drink non potessero inorridire alla domanda "Whisky o Gin" rivolta a loro dai bartender.

Trascorsero solamente quattro anni e un quotidiano del Missouri, il "St. Louis Post-Dispatch" proponeva una teoria del tutto diversa, enunciata all'interno dell'articolo "Did Col. Joe Rickey invent the Gin-Rickey?", secondo la quale il Gin Rickey era un drink già conosciuto a St. Louis circa vent'anni prima, riferendosi perciò a un periodo storico a cavallo tra gli anni '70 e '80 del 1800. Quando il Colonnello Rickey sposò la figlia del Dr. Howard di St. Louis, iniziò a frequentare la cittadina e di conseguenza anche i suoi saloon e club.

Tale George F. Halbruegger, nato nel 1868 da padre tedesco e madre del Missouri, era il manager di un saloon della città, dove il Rickey, secondo quanto af-

Simply Squeeze
REAL
 COCKTAIL INGREDIENTS®



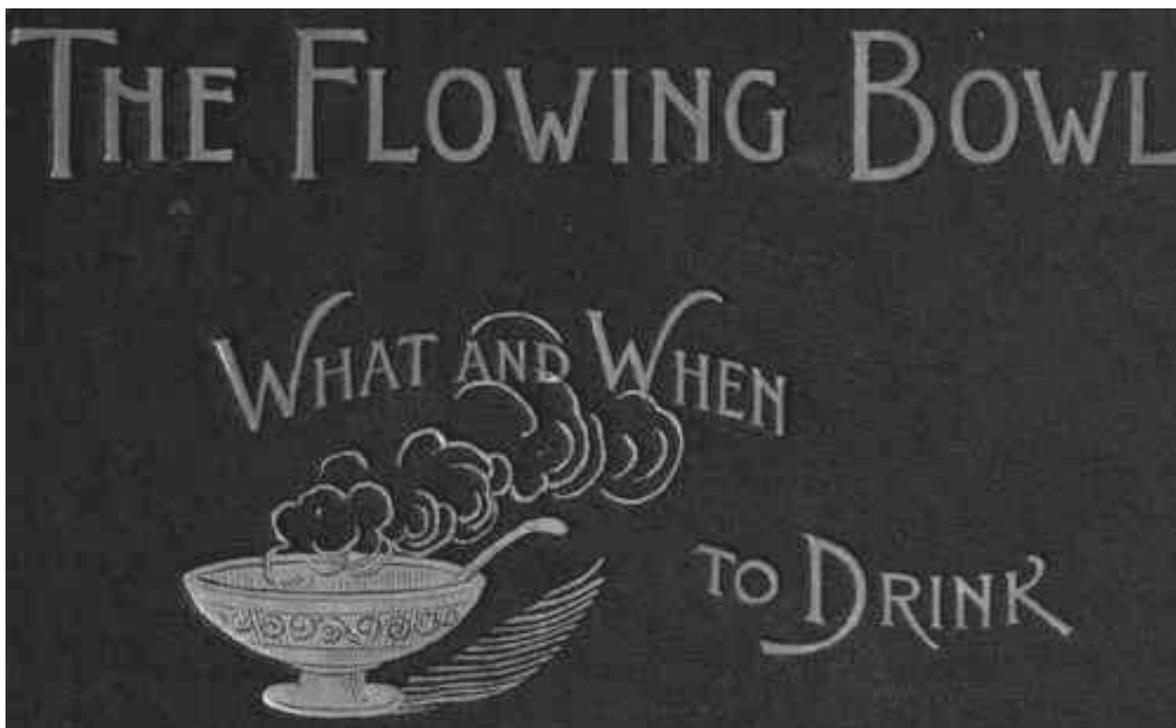
- Banana Real**
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica
- Crisp Apple Real**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Piña Real**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Black Cherry Real**
Infused with premium Chilean Black Cherries
- Blueberry Real**
Infused with premium Goldraube 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 Clatsop Raspberries from the Pacific Northwest
- Real Gourmet Cream of Coconut**
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts
- Strawberry Real**
Infused with hand-picked Carmelita, Ventura, 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 Laiva 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



fermato, era un drink già bevuto da molti anni. A confermare ciò, vi era la testimonianza di tale Mike Cosgrove, originario dell'Irlanda e nato nel 1840, il quale aveva prestato servizio per molti anni come cameriere sotto Halbruegger. Per di più, veniva riportata la testimonianza di William "Only William" Schmidt, il famoso bartender di New York, il quale dichiarò che il Rickey era un drink già conosciuto anni prima che il Colonnello lo rendesse popolare associandolo al suo nome, asserendo che George Washington ne fosse stato un estimatore. Schmidt continuò affermando che il Rickey era praticamente un Gin o Whisky Sour, con omissione di zucchero, ed era preparato con lime da coloro che avevano maggiore disponibilità di questo frutto anziché di limone. Tuttavia a suo parere era possibile prepararlo anche con limone. Concludeva poi sottolineando che il Colonnello aveva un "host" a Washington dove invitava molti amici e uomini d'affari e proprio lì rese ancor più popolare questo drink.

Basandosi ora sulle informazioni che Schmidt aveva fornito sino a quel momento e analizzando i due ricettari di Schmidt, ovvero "The Flowing Bowl – When and What To Drink" del 1892 e "Fancy Drinks and Popular Beverages" del 1896, risulta chiaramente strano come egli non avesse incluso nemmeno una ricetta di Rickey in nessuna delle sue pubblicazioni. Nel 1897 il quotidiano "The Vermont Sun" riportò la seguente affermazione: «Il Rickey, che porta il nome di un deputato del Congresso per lo stato del Missouri, non fu creato con lui, ma è l'invenzione di un fisico tedesco di St. Louis». Sebbene Halbruegger avesse svolto, come precedentemente detto, un lavoro di altro tipo, ma fosse comunque di origine tedesca e residente a St. Louis, è probabile che questo articolo facesse riferimento a lui. Tuttavia anche questa rimane una delle molteplici teorie su questo drink.

Luca Rapetti

(Prima parte – Continua)

150
1868-2018
VARNELLI

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE

QUESTIONE DI ETICHETTA

Dalla pergamena di Dom Perignon ai “capolavori” di Bruno Paillard, la carta d'identità di un vino

DI VALENTINA RIZZI

Forse vi sarà capitato di chiedervi perché l'etichetta di un vino è stata scritta in un certo modo, se esistono regole o se semplicemente sono la vena creativa di qualcuno. L'etichetta è una carta d'identità che contiene tutti i dati necessari per identificare un prodotto. Insieme alla contro-etichetta, alla lunetta e alla capsula, ci permettono di identificare un prodotto, in questo caso il vino, e danno modo all'acquirente di dare una prima valutazione. Già gli antichi egizi apponevano sulle loro anfore, dopo sigillatura con fango e argilla, una sorta di etichetta.

Sulla parte del sigillo venivano riportati i dati relativi al contenuto, l'anno di produzione, la provenienza e il nome del produttore. Molte testimonianze furono ritrovate nella tomba di Tutaukhamon, altre presso la fortezza egiziana di Buhen, dove sui frammenti di anfore si potevano ancora leggere alcune indicazioni come: «Anno tre, vino della Casa di Sety-mer-n-Ptah Ip», su altre invece: «Molto buono». Anche sulle anfore greche veniva citata la provenienza: vino di Cipro, vino di Lesbo ecc., così come sulle anfore romane.



Con la nascita del tappo, alla fine del 1600, in Inghilterra si iniziarono a usare pesanti bottiglie di vetro per la produzione di “sparkling wine”. Nello stesso periodo le bottiglie di vetro comparvero anche in Francia e poi in Italia. È in quel periodo che nasce la moderna etichetta. La più antica fu quella scritta dal monaco Pierre Perignon che utilizzava una pergamena



per identificare i vitigni e le annate di ogni bottiglia, quindi la legava con uno spago al collo delle bottiglie.

Alla fine del 1700 l'etichetta subisce una radicale e importante trasformazione in seguito all'avvento della litografia. Il sistema permetteva la possibilità di stampare ingenti quantità di etichette in tempi più ristretti.

Il merito dell'invenzione dell'etichetta attuale è da attribuire allo svizzero Henri-Marc, nel 1837, proprietario della Maison de Venoge, produttrice di Champagne a Mery-sur-Ay. Uomo dall'innato spirito anticonvenzionale e dalle spiccate doti imprenditoriali, Henri-Marc scelse il nastro azzurro dei Cavalieri dell'Ordine dello Spirito Santo e diede vita a una delle etichette più iconiche di sempre, il "Cordon Bleu", oggi riconosciuto come simbolo e garanzia di qualità.

Oltre alla cura del suo aspetto estetico, fattore importante sul riflesso commerciale, l'etichetta ha un ruolo normativo non



trascurabile. La legge o Regolamento UE N°607/2009 stabilisce quali indicazioni bisogna fornire al consumatore. La normativa nazionale e quella europea prevedono le menzioni obbligatorie, quelle facoltative regolamentate e a quelle libere entrate in vigore nel 2003.

Menzioni Obbligatorie

- Tipo di vino: vino da tavola, vino a Indicazione Geografica Tipica, Doc , Docg, vini liquorosi ecc.
- nome o ragione sociale dell'imbottigliatore

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



the
bitter dose
for a perfect
Cocktail

distribuito da onestigroup.com



- comune o frazione dove ha sede l'imbottigliatore
- numero di codice imbottigliatore
- volume nominale del vino
- grado alcolico effettivo
- nome dello Stato di produzione
- scritta o disegno che esortino a non disperdere il vetro nell'ambiente
- codice di identificazione della partita o dei lotti che garantisce la tracciabilità. Per gli Spumanti Metodo Classico il lotto non indica la data di imbottigliamento che apre il periodo di tirage, bensì quello della sboccatura quando viene materialmente effettuato il confezionamento per la distribuzione e la vendita.
- La scritta "Contiene Solfiti" nel caso questi superino i 10 mg/l obbligatoria dal novembre 2005

Menzioni facoltative regolamentate sono

- annata della vendemmia
- informazioni tecniche di coltivazione
- invecchiamento

Essendo classificati come "Vini Speciali" gli spumanti possiedono una regolamentazione speciale.

Dopo la vinificazione questi vini prevedono una fase di elaborazione che gli consente di non dover scrivere in etichetta la dicitura DOP o DOCG.

Sulle etichette sono ammesse le se-



sigla CEE di garanzia e volume nominale

dicitura di Legge (obbligatoria)

gradazione alcolica

guenti diciture:

vino spumante gassificato: solo per i vini da tavola con addizione di anidride carbonica al vino base con sovrappressione non inferiore a 3 bar

vino spumante (VS): l'anidride carbonica deve provenire dalla fermentazione, so-



vrappressione non inferiore ai 3 bar, titolo alcolometrico totale (svolto e potenziale) non inferiore a 8,5 % vol

vino spumante di qualità (VSQ): l'anidride carbonica deve provenire esclusivamente dalla fermentazione, sovrappressione non inferiore ai 3,5 Bar, titolo alcolometrico (svolto e potenziale) non inferiore a 9% vol
vino spumante aromatico di qualità (VSAQ): prodotto esclusivamente da uve di vitigni aromatici, l'anidride carbonica deve provenire solo dalla fermentazione, sovrappressione non inferiore ai 3 bar, titolo alcolometrico svolto non inferiore a 6% vol, titolo alcolometrico totale (svolto

e potenziale) non inferiore a 9% vol.

Un ulteriore punto da dichiarare in etichetta: se il processo di elaborazione avviene tramite fermentazione in bottiglia, Se l'affinamento dura almeno da 9 o più mesi, se la presa di spuma con permanenza sui lieviti ha una durata minima di 90 giorni, se le fecce sono rimosse tramite travasi o sboccatura, allora lo spumante può portare in etichetta la dicitura "Fermentato in Bottiglia".

Ultimo punto da valutare è il residuo zuccherino, obbligatorio indicato con le dizioni tradizionali:

- dosaggio zero inferiore a 3 gr /l e sen-



—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—



za alcun tipo di aggiunta zuccherina nei passaggi di liquer d'expédition e di tirage

- Extra-Brut compreso tra 0 e 6 gr/l
- Brut inferiore a 15 gr/l
- Extra-Dry compreso tra 12 e 20 gr/l
- Dry compreso tra 17 e 35 gr/l
- Demi-Sec compreso tra 33 e 50 gr/l
- Dolce se superiore a 50 gr/l

Un insieme di norme importanti scritte

in un "quadrato di carta".

Le etichette spesso raffigurano celebri capolavori d'arte che abbelliscono le bottiglie di vino. L'Associazione Italiana Collezionisti Etichette Vini spiega come siano ormai numerose le aziende vinicole che utilizzano tali soggetti per le proprie etichette. In questo panorama artistico lo Champagne vanta da tempo un forte legame con l'arte e la cultura.

Bruno Paillard ha dedicato un'intera linea di Champagne a grandi artisti. Come la Cuvée 72, figlia di 32 cru vinificati separatamente e poi assemblati. Sono vini di riserva costituiti da 25 diversi millesimi assemblati a partire dal 1985. Sulle etichette sono raffigurate "Dama del Pollaiolo" firmata Piero Pollaiolo, "La donna in elegante abito giallo e cappello nero" di René Gruau (massimo illustratore già alla corte di Christian Dior). Françoise Bedel invece sceglie il blu di Marc Chagall, come nelle vetrate della cattedrale di Reims, per l'etichetta dello Champagne "Entre ciel et terre". Ogni etichetta racconta una storia.

Valentina Rizzi





Bevi responsabilmente.



MEREGALLI
Spirits

DRINK QUALITY NOT QUANTITY

NOVITA' TROPICAL SODA

Made for Bartenders, by Bartenders

Tropical Soda è l'ultima nata della gamma mixers premium. Realizzata appositamente per il mercato del rum, Tropical Soda è stata sviluppata da Fentimans Botanical Collective, un gruppo di baristi di alto livello provenienti dai principali cocktail bar d'Europa. Botanical Collective, composto da Joe Hall (Satan's Whiskers, Londra), Jack Rooney (Panda's & Sons, Edimburgo), Joe Lewis-White (Two Schmucks, Barcellona), Sara Moudoulaud-Lecoyer (Divine, Parigi) e Jack Riley (Present Company, Liverpool), ha ideato i profili aromatici di Tropical Soda insieme al team di Fentimans, dando vita a un prodotto oggettivamente delizioso che colma una vera e propria lacuna nel mercato. Tropical Soda si unisce alla vasta gamma di mixer per rum di Fentimans, tra cui Curiosity Cola, Ginger Beer e Ginger Ale.

Il sapore radioso, dolce e tropicale dell'ananas è perfettamente bilanciato con una sottile nota speziata e saporita di cardamomo. Il risultato è una bevanda dinamica dal gusto rinfrescante, ottima servita con Chairman's Reserve Spiced Rum.

Fentimans è distribuito in esclusiva da Meregalli Spirits.



Gruppo Meregalli
www.meregalli.com



MISCELA D'OLTREMARE

L'orzo distico e il clima di Goa per spiriti esotici. Molto trendy

DI FABIO BACCHI

I Whisky scozzese arrivò in India nel XIX secolo, a seguito dell'influenza britannica. Lentamente e con difficoltà, dato che molti locali lo etichettarono come un "veleno straniero".

La nascita del Whisky indiano locale è da attribuire al britannico Richard Dyer che nel 1820 fondò la distilleria Kasauli. Dyer importò gli alambicchi e si avvale dell'abbondante presenza di acqua nella

regione. Tuttavia, la produzione di alcol dal grano fu ostacolata dal fatto che la ciclica carenza di cibo in India ha sempre comportato una scarsità di cereali in eccesso. Ancora oggi la produzione di alcol da cereali rimane un problema dibattuto. Di conseguenza, furono usati altri tipi di alcol, prassi, in verità, che molti produttori locali, continuano a seguire.

In pratica viene aggiunto alcol di me-



lassa per cui si hanno “Whisky” che contengono solo il 10-15% di alcol cerealicolo. Bisognò attendere gli anni '80 del secolo scorso perché qualcosa cambiasse.

La distilleria Amrut, come i suoi concorrenti distillava un fermentato ottenuto da una poltiglia cerealicola e melassa. Fu l'allora presidente della distilleria Amrut, Neelakanta Jagdale, che volle concentrarsi sulla produzione di un vero Whisky.

Nel 1982 strinse un accordo con degli agricoltori indiani affinché procurassero orzo. Alla fine del decennio, Amrut aveva prodotto il suo primo lotto di Whisky single malt. Tuttavia la domanda interna di Whisky single malt era talmente bassa che quel primo lotto fu miscelato con distillato di canna da zucchero per produrre qualcosa di più adatto al mercato locale. Fu così che nacque “MaQintosh Premium Whisky”. Bisognerà attendere il 2004 perché Amrut si convinca definitivamente



e presenti ufficialmente un nuovo single malt, il primo mai prodotto in India. A convincere Amrut a produrre single malt concorse anche la possibilità, dato il clima, di invecchiare in 1/3 di tempo rispetto ai tempi dello Scotch.

Ad Amrut bisogna riconoscere il continuo processo di innovazione, come il fa-

ROMA
BAR
SHOW

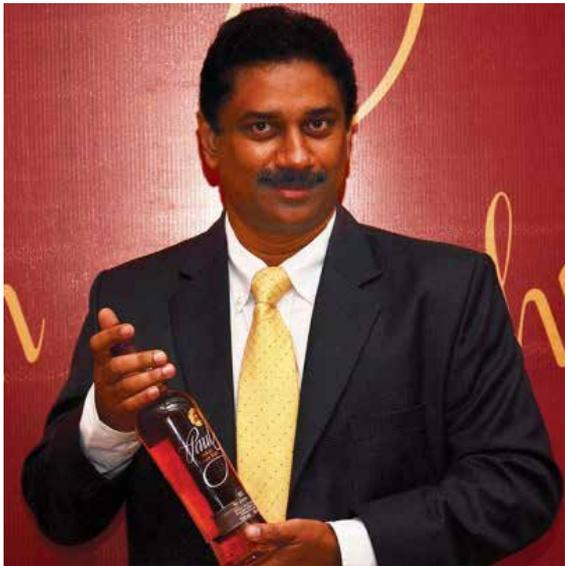
READY TO
BE SHAKEN



THE ROMA BAR SHOW, AS A PART OF THE HOSPITALITY INDUSTRY, WANTS TO SUPPORT THE ENTIRE COMMUNITY. PLEASE STAY SAFE & STAY HOME

SEE YOU IN OCTOBER STRONGER THAN EVER

BERE RESPONSABILMENTE



moso “barile spettro”, che ibridava nuovi legni di America, Francia e Spagna con quelli delle botti ex Sherry. Ma oggi Amrut non è più la sola distilleria a perseguire la produzione di Whisky di qualità in India. La distilleria Paul John, con sede a Goa, ha lanciato il suo primo single malt nel 2012, adattando le loro procedure di malta-zione e fermentazione al clima indiano.

I Whisky di Amrut e Paul John hanno ottenuto numerosi riconoscimenti in tutto il mondo, cambiando i preconcetti degli intenditori sulle varietà di Whisky indiani e favorendone l’entrata entrata ufficiale nel mercato globale. Ciò nonostante, a causa di controversie commerciali con altre nazioni produttrici di spiriti, l’India mantiene ancora uno status quasi da “intruso” nel

WHISKY
 IN FOTO PAUL
 JOHN E
 L'INGRESSO
 DELLA
 DISTILLERIA.
 NELLA PAGINA
 SUCCESSIVA
 MICHEAL
 D'SOUZA.



PAUL JOHN
 IN ALTO IL
 MASTER
 DISTILLER
 MICHAEL
 D'SOUZA.

mercato globale. La Scozia, per esempio, contesta all'India l'elevatissima tassazione che il paese impone ai Whisky importati, per incoraggiare il consumo di prodotti locali. Al punto che l'associazione dei produttori scozzesi definì questa pratica come un vero proibizionismo commerciale. Allo stesso modo i distillatori indiani accusarono l'Unione Europea di erigere le proprie barriere commerciali vietando la commercializzazione di spiriti indiani tradizionali a base di melassa come "Whisky".

Vijay Mallya, il magnate indiano che nel

2007 acquistò il Whisky brand scozzese "Whyte & Mackay", detenendolo fino al 2013, definì la politica dell'UE di etichettare il Whisky indiano come "liquore di origine indiana", una "inaccettabile imposizione dell'imperialismo britannico". Oggi possiamo dire che la situazione è molto cambiata e il Whisky indiano ha i suoi estimatori fuori dal continente.

Fondata nel 1996, John Distilleries divenne presto una delle principali società alco-bev, in India. Anche in questo caso l'intuizione per una produzione di livello qualitativo superiore è stata del presidente della distilleria, Paul P John, grande appassionato di single malt. Dopo un'intensa e approfondita ricerca, si è reso conto che in India si possono creare single malt premium utilizzando ingredienti autoctoni, come il locale orzo. In questa operazione è stata fondamentale la sapienza del master distiller Michael D'souza.

Nel portafoglio del gruppo rientrano molti brand tra cui l'Indian Whisky Original Choice, uno dei marchi più venduti nel popolare segmento di Whisky indiano, uno dei 10 best seller Whisky in tutto il mondo, con vendite che superano gli 11 milioni di casse da 9 lt all'anno. La

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



*Vermouth Chinato
Del Professore*

IMPROVED MI-TO

- 3 cl Vermouth Chinato Del Professore,
- 2 cl Bitter Del Professore,
- 1 cl liquore al rabarbaro.

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere
Old Fashioned con ghiaccio, mescolare,
decorare con zest d'arancia.

Tradition, terroir, people
delprofessore.it

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

*Aperitivo
Del Professore*

APERITIVO & TONIC

- 5 cl Aperitivo del Professore
- 15 cl acqua tonica
- scorza di limone.

Versare i due ingredienti in un bicchiere pieno di ghiaccio, mescolare, guarnire con scorza di limone.



Tradition, terroir, people
delprofessore.it



società è la quarta azienda di spirits del paese.

I Single Malts di Paul John furono lanciati nel Regno Unito nel 2012 e destarono subito molto interesse tra i Whisky lover. Arrivarono i premi e oggi il brand è presente in 38 paesi, anche in Italia.

Nel nostro paese Paul John Whisky arrivò grazie a una intuizione di Andrea Fofi, fondatore di “Roma Whisky Festival”, che lo intercettò a Paris Whisky Live nel 2015.

Oggi Paul John è un brand che orbita in Ghilardi Selezioni. Il brand presenta cinque diverse espressioni e occasionalmente rilascia anche delle *limited edition*. Tutte con abv superiore al 46%, non filtrate a freddo, senza aromi o additivi.

Dopo la distillazione discontinua il processo di maturazione dei Whisky Paul John è effettuato quasi esclusivamente in botti ex-Bourbon. Recentemente sono state introdotte botti di Sherry ma solo per *release* particolari. La torba è l'unico ingrediente non locale e viene importata dalla Scozia. Le tipologie di torbe impiegate sono due: di Islay, forte e pungente dallo spiccato sentore medicinale, e di Aberdeen più erbacea e vegetale.

L'orzo distico indiano è particolare. La sua spiga ha sei file di chicchi, quello



STRUTTURE

NELLA FOTO IN ALTO IL PAUL JOHN VISITOR CENTRE. QUI SOPRA L'INTERNO DELLA DISTILLERIA.

europeo ne ha due. Per questo motivo l'orzo indiano è più ricco di proteine e acidi grassi che si traducono in distillati più oleosi rispetto a quelli scozzesi.

Altro fattore fondamentale è il clima tropicale di Goa. Le alte temperature fanno sì che l'angel share dei suoi Whisky sia compresa tra l'8% ed il 10% l'anno, contro il 2% -3% della Scozia. La velocità di invecchiamento che il locale clima comporta, stima che 10 anni di invecchiamento tropicale equivalgano a 25 anni di invecchiamento in Scozia. A conferma della qualità di questi distillati l'attenzione di famosi selezionatori e imbottiglieri indipendenti come gli scozzesi Gordon & Macfail e Cadenhead.

Fabio Bacchi



PAUL JOHN BRILLANCE SINGLE MALT WHISKY

Il Brilliance è il Whisky Single Malt simbolo della Paul John Distillery. Prodotto utilizzando 100% malto indiano, non torbato, viene distillato ed invecchiato nel clima tropicale di Goa in ex-Bourbon cask. Nella sua Whisky Bible 2017 Jim Murray si è così espresso «It is impossible not to be impressed». 94/100

Vista: colore oro.

Olfatto: etereo con note di fiori di arancio, burro dolce, limone e spezie.

Palato: cremoso, fruttato di mango, caldo e avvolgente, note di liquirizia e legno tostato.

Finale: dolce, caratterizzato da pane caldo tostato.

ABV: 46%.



PAUL JOHN EDITED SINGLE MALT WHISKY

«A new Indian Classic... to be precise a World Classic» con queste parole Jim Murray introduce il Paul John “Edited” single malt in Whisky Bible 2017. Paul John “Edited” è leggermente torbato, Utilizza le torbe proveniente da Islay e da Aberdeen che combinate insieme rilasciano una stupefacente nota distintiva. NAS.

Vista: sfumature di ambra chiara e miele con tonalità pallide e rosate. Gambe sottili e veloci.

Olfatto: la forza dell'alcol è mitigata da fumo di torba, note di ananas, coriandolo, caffè, orzo verde, quercia carbonizzata.

Palato: complesso senza essere troppo impegnativo. Contemporaneamente affumicato, speziato e dolce. Semi di finocchio e curcuma, burro salato, e caramello mou.

Finale: brillante, dolce e leggermente affumicato, media intensità e lunghezza, culminante con alcune note di cacao.

ABV: 46%.

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

*Gin Crocodile
Del Professore*

GIN TONIC

- 4 cl Crocodile Gin,
- 15/16 cl acqua tonica
- scorza di limone o arancia

*In un bicchiere alto,
pieno di ghiaccio, versare 4 cl di Gin
e completare con acqua tonica.
Guarnire con twist di limone o arancia.*



Tradition, terroir, people
delprofessore.it



PAUL JOHN BOLD SINGLE MALT WHISKY

Single malt dal gusto deciso ed energetico, torbato con torba di Aberdeen. «One of the most weighty and chewable Indian Whisky of all times – yet it is not just about the peat», Jim Murray Whisky Bible 2017- 95,5/100

Vista: oro luminoso, con riflessi tendenti all'ambrato.

Olfatto: emerge subito il miele, poi spezie e torba.

Palato: tipicamente cremoso, di struttura, speziato e affumicato, in perfetto equilibrio con il naso. Emergono carattere e personalità.

Finale: lungo, persistente, lussuoso.

ABV: 46%.



PAUL JOHN CLASSIC CASK SELECT SINGLE MALT WHISKY

Un imbottigliamento speciale, a grado pieno, delle migliori botti ex Bourbon di Whisky non torbato prodotto da Paul John, imbottigliato cask strength. «...Further evidence that Indian Whisky is on the rise», Jim Murray, Whisky Bible 2017- 95/100.

Vista: ambrato.

Olfatto: un saggio di complessità. Intriganti note di bacon che si mescolano con i tannini. La pancetta leggermente salata si mescola facilmente con i tannini. L'orzo, che offre un vago accenno di malto, delicato, sapidità e agrumi.

Palato: un mix di miele e liquirizia. L'imponente struttura intensifica una salivazione che lo rende ancora più cremoso. Impegnativo e complesso.

Finale: importante, spiccate note di demerara.

ABV: 55,2%.

Rum Malecon

THE RISING INTENSITY

FEEL YOURSELF
CHOOSE YOUR WAY



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.

 @rummalecon





PAUL JOHN PEATED CASK SELECT SINGLE MALT WHISKY

Un imbottigliamento speciale, a grado pieno. Torba di Islay e di Aberdeen. «Peated Whisky from outside Islay rarely comes as complex and beautiful as this one...», Jim Murray Whisky Bible 2017- 96/100.

Vista: oro intenso.

Olfatto: noci, orzo e note classiche di torba terrosa, sale marino.

Palato: fumo, note terrose, frutta tropicale e spezie, cioccolato. Complessità ed evoluzione.

Finale: si esalta il bilanciamento tra dolce e torbato.

ABV: 55,5%.



PAUL JOHN KANYA SINGLE MALT WHISKY

Eletto da Jim Murray “Miglior Whisky Asiatico” del 2018 su Whisky Bible, Kanya è un un’edizione limitata con sette anni di invecchiamento. Con rare complessità e una secchezza squisitamente equilibrata, il Kanya, in tutto il suo fascino succulento, è forse uno dei Whisky indiani più morbidi mai imbottigliati. Il nome indica il segno zodiacale della vergine.

Vista: dorato con riflessi erbacei.

Olfatto: aromi di spezie, agrumi e frutta tropicale.

Palato: sentori di fruttato, miele e una leggera sfumatura di spezie. Cremoso, caramellato.

Finale: soddisfacente di rovere tostato con calde folate di spezie, minimo accenno di sale, memorabile.

ABV: 50,0%.



PAUL JOHN NIRVANA SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Questo single malt non torbato, espressamente indicato per la miscelazione, entrerà quest’anno nel catalogo Ghilardi Selezioni.

Vista: ambra.

Olfatto: morbido di caramello, vaniglia, miele.

Palato: esoticamente ricco, fruttato e vivace. Albicocca, uva passa, miele e caramello salato.

Finale: equilibrato, mediamente intenso, dolce.

ABV: 40%.

SINGLE ESTATE GIN, LONDON DRY.



Una nuova filosofia a km0,
sostenibilità ambientale
con il piacere di un gusto
100% British.

Bevi responsabilmente

DISTRIBUITO DA



RINALDI 1957

www.rinaldi1957.it

RICETTE PAUL JOHN WHISKY



RINGO STAR di Vincenzo Losappio – Retroscena Showfood, Andria (BA)

INGREDIENTI

- 4,5 cl Paul John Edited Single Malt Whisky
- 3 cl succo di pomelo
- 0,5 cl sciroppo di merda di diavolo (o heeng)
- 1 cl honey curcuma mix

Tecnica: shake. Glass: old fashion. Garnish: zest di pomelo.



GOA'S PENICILLIN di Christopher Rovella – FIB Piemonte

INGREDIENTI

- 45ml Paul John Edited Single Malt Whisky
- 20ml John D.Taylor Velvet Falernum
- 20ml succo di Limone
- 1barspoon miele di manuca
- 1barspoon polvere di Meringa

Tecnica: shake & strain. Glass: tumbler. Garnish: masala in polvere.



INDIAN SOUR di Max Dabbicco – Mood, Bari

INGREDIENTI

- 5cl Paul John Edited Single Malt Whisky
- 2cl riduzione cardamomo & lemongrass
- 3 cl citrus mix
- gocce di albume
- 4cl Porto rosso

Tecnica: shake & strain. Glass: OF. Garnish: arancia disidratata, lemongrass.



DEJA VU di Francesca Gentile – Funi 1898, Montecatini Terme (PT)

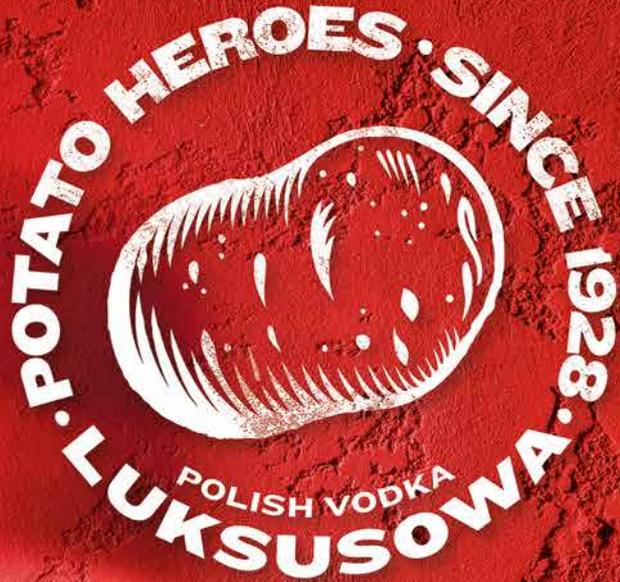
INGREDIENTI

- 4.5cl Paul John Edited Single Malt Whisky
- 2 bar spoon di marmellata di mela verde e zenzero
- 1 dash bitter alla lavanda

Tecnica: stir and strain Glass: tumbler basso Garnish: fiore edule: Ghiaccio: cubo.

imported and distributed by

PALLINI



**WHEN
LIFE
GIVES
YOU
POTATOES**

BEVI RESPONSABILMENTE

AMBASCIATORE DI BRETAGNA

Acqua, mele e miele:
l'antica bevanda dei druidi
che somiglia all'Idromele

DI ALESSANDRO PALANCA



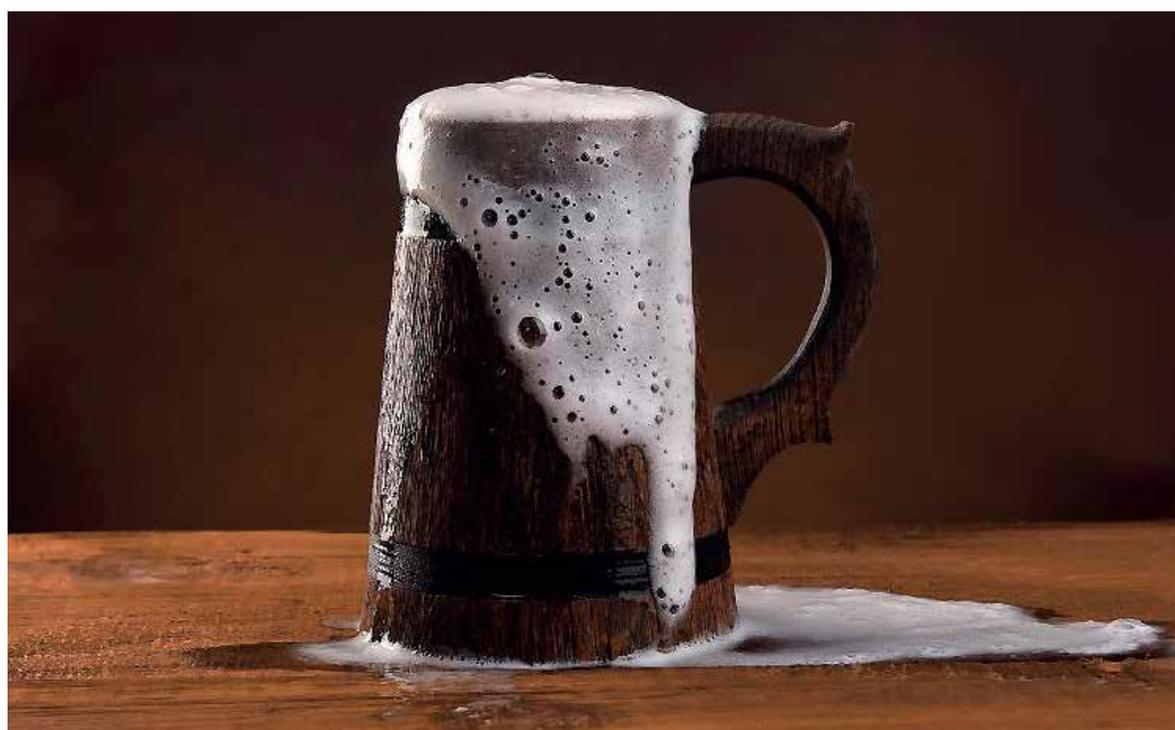
Per egizi, celti, greci, romani e vichinghi l'Idromele era considerata una bevanda con effetti magici, utilizzata durante rituali religiosi, definita la "bevanda degli Dei". Durante la prima notte di nozze le neocoppie la bevevano per aumentare la fertilità e procreare un figlio maschio. Da questa usanza probabilmente proviene il termine "luna di miele".

Molto comune durante il Medio Evo, un buon Idromele è ricavato da miele diluito con acqua sottoposto a fermentazione naturale. Spesso accomunata all'Idromele, in Bretagna esiste un'altra antica bevanda a base di miele, il Chouchen.

In Bretagna il Chouchen è una bevanda tradizionale e tipica, rappresentativa della fiera identità bretone, presente in tutte le sagre paesane e molto consumato in famiglia. Sembra che questa antica bevanda sia arrivata in Bretagna al seguito dei sacerdoti celtici, i druidi, quando attraversarono la Manica per sta-

bilirsi in regione nel 500 a.C. La notte di Samhain è una festa celtica che segna la fine della stagione del raccolto e l'inizio dell'inverno. Ancora oggi celebrata dal 31 ottobre al 1 novembre, questo rituale è tradizionalmente salutato con un brindisi a base di Chouchen.

Il Chouchen è un fermentato di miele e frutta, nello specifico, succo di mele appena spremuto. Solitamente il miele rappresenta 1/3 del volume per ottenere un grado alcolico tra il 12 e 15%. Può essere consumato giovane, tuttavia il Chouchen è spesso invecchiato per almeno un anno affinché la maturazione permetta di esprimere tutti gli aromi di mela e miele nella loro complessità ed evoluzione. È servito fresco (8°) a tutte le ore, non è consigliato il ghiaccio perché smorzerebbe il miele, ed è utilizzato per accompagnare molti cibi tipici come foie gras e ostriche, generalmente con tutta la cucina bretone. Tipico l'uso di condire il melone con Chouchen, usanza che ricorda lo stesso consumo con vino Porto.



Viene bevuto anche caldo, come un grog (acqua calda, Chouchen, una scorza di limone e un cucchiaino di miele).

Il Chouchen si presenta con colore che va dal giallo pallido al bruno intenso e sapore di frutta molto distintivo. Nelle caratteristiche organolettiche il ruolo fon-

damentale è giocato dal tipo di miele utilizzato. In passato veniva utilizzato quasi esclusivamente miele ottenuto da grano saraceno, oggi si usano mieli primaverili ed estivi.

Il processo di produzione comprende diverse fasi. Come già detto, il Chouchen



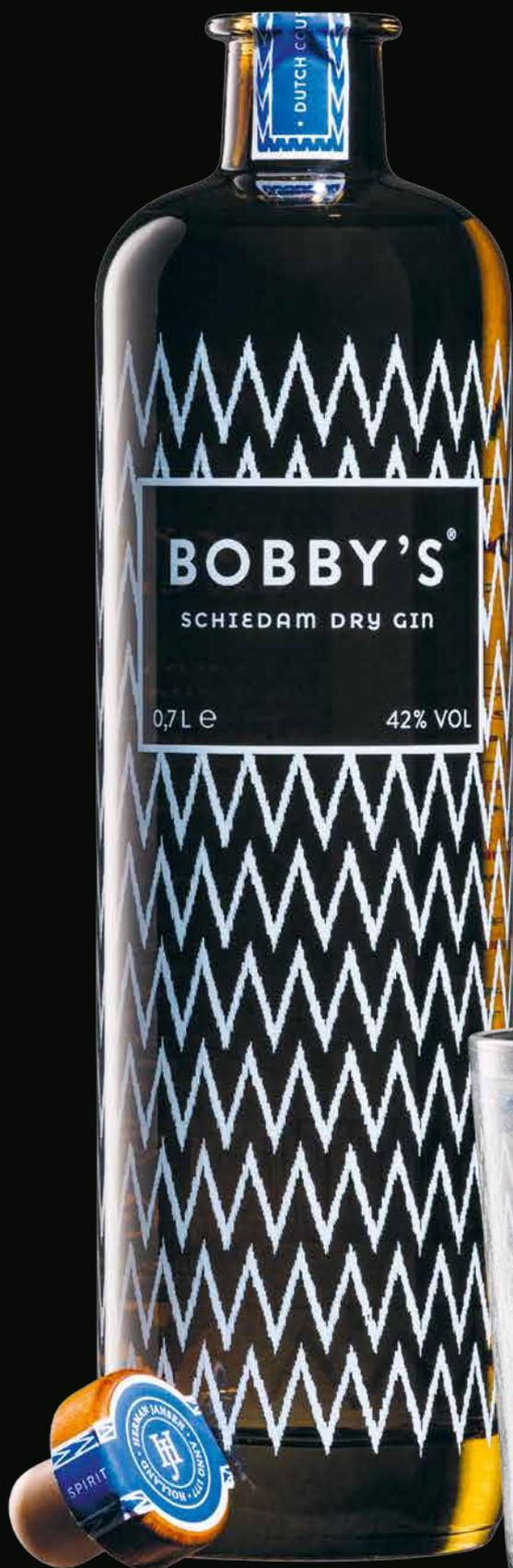
viene prodotto con una base di miele e acqua, a cui vengono aggiunti succo di mela, in alcuni casi si aggiunge anche del sidro, in questo caso si parlerà di “Chufere”.

A differenza del Chouchen il Chufere

è effervescente. Un'altra differenza con l'Idromele è costituita dai lieviti che, per il Chouchen, sono i naturali lieviti di mela presenti nel succo del frutto. Ogni produttore aggiunge una propria miscela di spezie (zenzero, pepe, cardamomo, cannella, ecc.) per caratterizzare il proprio Chouchen con un gusto unico. Il mosto viene riscaldato per iniziare la fermentazione durante la quale i lieviti trasformano gli zuccheri in alcool e anidride carbonica.

La fermentazione dura tra dieci e venti giorni. La temperatura di fermentazione è molto importante perché influenza la capacità di invecchiamento del Chouchen. Una fermentazione a bassa temperatura (15°C) favorirà la maturazione del Chouchen durante l'invecchiamento, una fermentazione a alta temperatura (25°C) darà un prodotto per un consumo più rapido.

L'invecchiamento avviene in botti che riposano in cantina. È in questa fase che si sviluppano i caratteristici aromi. Prima di essere imbottigliato il Chouchen viene



CORRAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE

Bevi Bobby's Gin responsabilmente

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA
ONESTIGROUP.COM
[@ONESTIGROUP](https://www.instagram.com/ONESTIGROUP)



SPARKLING LEMONADE

CHERRY SODA

DRY TONIC

i nuovi gusti dei sodati premium

THREE
ARTISANAL



EST. 2014

CENTS
BEVERAGES

info@ghilardiselezioni.com



filtrato per ottenere un liquido perfettamente limpido. Oggi il Chouchen ha una gradazione compresa tra i 12° e i 15°, ma in passato poteva raggiungere i 20°. In genere viene lasciato riposare almeno un altro anno in bottiglia prima di essere consumato. Altro aspetto importante è la quantità di residuo zuccherino che definisce il tipo di Chouchen: secco, se-

mi-secco, dolce, a seconda che contenga più o meno zucchero.

In Bretagna il Chouchen è conosciuto con diversi nomi, a volte secondo criteri geografici. Potrete leggere in etichetta i termini Mez, Dourvel ("acqua di miele" in bretone), Chufere (quando fatto con il sidro), Chamillard.

Il termine Chouchen ha origine non

DOCUMENTI
 IN BASSO DUE
 CITAZIONI
 RELATIVE AL
 CONSUMO DI
 IDROMELE. LA
 PRIMA DEL
 1904 E IN
 BASSO UNA
 DEL 1895.



Autrefois, chaque ferme possédait son rucher. Mais les défrichements des landes, le remplacement des bruyères et des fleurs des dunes, par le froment et la pomme de terre, ont relégué cette industrie dans les régions incultes du Centre, aux pays du blé noir.

La récolte du miel et de la cire se faisait en septembre, après l'étouffement des abeilles, au moyen d'une mèche souffrée. Elle s'expédiait surtout en Norvège. L'hydromiel, *dourvel*, *souchen*, ou *chupéré*, se consommait sur place. Pas de noce, d'aire neuve, de grandes journées de travaux, sans hydromiel. Bien fermenté, il mettait la force aux bras des travailleurs, un bouquet rose aux joues des jeunes filles. Avec lui, le vieillard lui-même, retrouvait ses jambes d'antan, pour un joyeux jabadao. Et quand l'ivresse avait couché, épars sous les pommiers, tout le monde, un sommeil réparateur de deux heures les mettait tous dispos, prêts à recommencer la fête ou le travail.

Quelquefois cependant, la boisson était falsifiée par l'addition de l'eau qui avait servi à l'ébullition de la cire. Cela se faisait quand on voulait donner à une fête un souvenir durable: trois jours de noce et tous les convives saouls! C'était l'idéal. **Mais la liqueur trahissait encore ses effets, durant près d'une semaine, par une courbature générale et des maux de tête intenses.**

Rosporden. — M. Le Moal, négociant en notre ville, vient de livrer à la consommation sa précieuse liqueur, l'hydromiel, dit *Souchen*, infallible contre l'influenza. Avis aux personnes soucieuses de leur santé.

— 0 —

certa ma sappiamo che è riferito al recente passato.

Nel 1895 a Rosporden, la capitale del Chouchenn, il termine era "Souchen". L'appellativo Chouchenn fu depositato nel 1920 da un commerciante locale, Joseph Postic, poi divenuto sindaco di Rosporden. La regione di Rosporden divenne il principale centro di produzione

del prodotto che alla metà del XX secolo conobbe una produzione semi-industriale. In quel momento il Chouchenn acquisì lo status di bevanda specifica della Bretagna, prima dell'avvento delle birre bretoni che negli anni '80-'90 gli sottrassero importanti quote di mercato.

Come altri prodotti anche il Chouchenn ha avuto i suoi detrattori che cercarono di costruirgli una cattiva reputazione additandolo come una bevanda dagli effetti nefasti. In questo vi è però un fondo di verità ed è da ricercare nell'antica produzione. Tra coloro che lo consumavano molti accusavano spesso malori e dolori. Questi effetti derivavano dal modo in cui il miele veniva prodotto in passato.

Per raccogliere il miele gli alveari venivano irrorati con prodotti che soffocavano le api. Le analisi scoprirono che il veleno rilasciato dalle api morte, mescolate al miele, era la causa dei malori. L'effetto anestetico del veleno delle api agiva sulla zona della memoria e sui centri dell'equilibrio del cervello. Oggi la produzione ha evidentemente superato questa cattiva pratica.

La Bretagna cattura i visitatori con il misticismo dei suoi luoghi, delle sue fiere tradizioni, della bellezza dei luoghi e con la sua gastronomia. Di questa, il Chouchenn è uno dei più validi ambasciatori.

Alessandro Palanca

“NATURE’S PUREST TASTING VODKA”



SAUSAGE TREE FROM AFRICA

La passione per l'esplorazione di P.J. Rigney lo ha portato in Africa, ai piedi del Serengeti, dove ha trovato la maestosa Kigelia Africana, anche conosciuta come «Sausage Tree», conosciuta per i suoi poteri purificanti.

ORTICA SELVATICA FROM IRELAND

P.J. Rigney ha cercato nei boschi di Drumshanbo l'ortica selvatica, altrettanto conosciuta per i suoi poteri purificanti

Distillata lentamente con **FRUTTI DEL SAUSAGE TREE
GRANO IRLANDESE & ORTICA SELVATICA IRLANDESE**

UN GIGANTE COI PIEDI D'ARGILLA

Difficoltà e speranze di un settore che nell'emergenza si rivela incredibilmente fragile

DI **BASTIAN CONTRARIO**

«**T**his industry is not for the faint of heart» scriveva Jamie Boudreau. E allora se quella *industry* non è per i deboli di cuore men che mai lo è per gli inesperti, i dissennati o gli ottimisti incorreggibili. Perché “andrà tutto bene” mentre guardi il tuo bar o quello in cui lavori obbligato a tener chiuso è un terribile ossimoro.

L'11 marzo 2020 è avvenuto in Italia l'inimmaginabile: abbiamo dovuto chiudere tutti bottega al fine di contenere o meglio, nel tentativo di farlo, un virus particolarmente tenace proveniente dalla Cina e denominato SARS-CoV-2. Così un semplice decreto è risultato molto più incisivo del lavoro ultradecennale di associazioni professionali e di categoria, di sindacati e di giornalisti di settore: ha reso palese l'incredibile fragilità delle imprese e dei lavoratori che operano nel mondo dell'*hospitality* e al contempo ha espresso la scarsa considerazione di cui tale settore soffre presso le istituzioni e quindi presso l'opinione pubblica, che di

quelle è specchio ed espressione.

Intanto, barman e imprenditori di settore ottimisti, per un po' hanno sperato in un supporto concreto da quelle stesse istituzioni, a fronte dell'osservanza dell'obbligo di chiusura, volto a salvaguardare la salute di tutti. «Sto facendo del bene, mi ricompenseranno», avranno pensato. Invece le misure di supporto tanto sperate, adottate con successivo decreto, sono state solo di facciata, ma soprattutto così generiche da privare completamente di tutela un settore invece molto peculiare e che quindi necessita sempre di misure *ad hoc* per essere realmente salvaguardato.

In concreto lo Stato italiano ha optato per fondi di garanzia per le piccole e medie imprese, credito d'imposta, cassa integrazione con una casistica più ampia di quella normale, sospensione del pagamento dell'Iva e di altri oneri e imposte e quindi, a parte 600 euro previsti *una tantum* per le partite Iva (di cui magari potrà giovare qualche brand ambassador



NIGHTHAWKS
I NOTTAMBULLI,
DI EDWARD
HOPPER,
1942.

o qualche consulente a cui quei soldi certo non basteranno per pagarsi l'affitto, le bollette e le spese della suddetta partita Iva, contro cui continuerà a inveire) non sono stati concessi fondi ma "solidi" benefici.

Proprio qui scatta il grosso problema per il nostro comparto, difficoltà completamente ignorata dal legislatore. Proprietari di locali, hotel, brand e distillerie e relativi lavoratori si trovano già in grossissime difficoltà, perché la cassa del bar e di tutta l'Industry ha bisogno di denaro sonante e non se ne fa nulla di altri tipi di misure. Questo settore in Italia è ancora composto da una miriade d'impresie piccole e piccolissime, evenienza che dovrebbe essere un vanto e rappresentare un forte legame con una millenaria tradizione che viene salvaguardata e prosegui-

ta, ma che invece di essere supportata, viene ingiustamente e inopinatamente affossata.

Intanto il buon oste, si sa, è per sua natura ingegnoso e così, in un primo momento ha anche mostrato di far applicazione di questo suo ingegno, come ha sempre fatto. Intuita la malaparata, qualcuno ha provato con le consegne a domicilio di cocktail imbottigliati, o a tramutarsi in uno shop, ove ci fosse tale possibilità.

Nel primo caso i costi delle consegne sono schizzati alle stelle o sono state comunque disincentivate e in alcuni casi vietate, non essendo ritenuto l'alcool un bene di prima necessità, nel secondo caso l'attività è stata comunque vietata, proprio perché ancora una volta non necessaria.



Non è forse necessario procurarsi lecitamente di che pagare dipendenti e fornitori e magari pure qualcosa per sopravvivere? Forse potrebbe andar meglio a un noto ristorante e cocktail bar inglese, che sta cercando di mettere al sicuro la parte più cospicua del suo patrimonio, i suoi dipendenti, proponendo ai propri clienti di anticipare una quota delle proprie future consumazioni presso il locale, promettendo che quei soldi andranno totalmente ai lavoratori. Chiede un aiuto, certo, affidandosi al buon cuore “dell’opinione pubblica”, ma lo fa con grande dignità.

Lo stesso Regno Unito, dopo un primo momento di stallo, a differenza dell’Italia ha riconosciuto l’importanza del settore dell’*hospitality* (terzo settore per “*income*” del Paese) e attento anche alle esigenze di questo comparto, ha predisposto per tutte le aziende prestiti fino a 5 milioni di sterline a tasso zero da restituirsi in 6 anni, affrontando così il problema fondamentale della liquidità.

Ancora, il problema degli stipendi è stato risolto predisponendo una copertura fino all’80% dello stipendio e fino a

2.500 sterline al mese. Queste e altre misure che si traducono quasi sempre in liquidità immediata sono facilmente accessibili seguendo le semplici e chiare indicazioni sul sito del governo (gov.uk).

Qui in Italia invece, se apriamo oggi il nostro cassetto del bar, quello da riempire con l’attenzione al *drink cost*, al fornitore, allo *zero waste*, ci farà capolino solo un mondo fragile, non tutelato, sacrificabile. Quello stesso settore che dall’epoca delle *tabernae* romane, passando per le osterie del Medioevo e quelle del Rinascimento, attraverso capolavori letterari e guide turistiche, passando dai caffè letterari e dai grandi hotel dell’Ottocento, fino a giungere ai nostri giorni ai piccoli bar di paese e ai locali di tendenza, tiene unita l’umanità, ha regalato tanta spensieratezza, gioia, ristoro, è oggi più che mai un gigante con i piedi d’argilla.

Migliaia di giovani e meno giovani che lavorano nei locali senza contratto, perché non è economicamente sostenibile assumerli, sono in seria difficoltà e non hanno accesso a nessun beneficio e, non ci si risponda che possono trovare

GRAZIE

TO THE WORLD'S BEST BARTENDERS

AND TO ALL THE VERMOUTH LOVERS



#1

BEST

SELLING VERMOUTH



#1

TOP

TRENDING VERMOUTH

2020 YEAR OF THE VERMOUTH DI TORINO

BEVI RESPONSABILMENTE

1731
FINE & RARE



*Single Origin Rums
& Regional Blends*

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionati e distribuiti da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net

f Pellegrini Spa - @ [pellegrinisp1904](https://www.instagram.com/pellegrinisp1904)

BEVI RESPONSABILMENTE



un altro lavoro, dopo che abbiamo sempre chiesto loro esperienza e specializzazione, quindi concentrazione in questo settore. Così pure i cosiddetti stagionali, che da sempre hanno accolto la richiesta di flessibilità nel mondo del lavoro, proveniente da quelle stesse Istituzioni che ora si sono cucite le tasche nei loro confronti. Come potranno provare i numerosi requisiti richiesti per avere accesso a qualche forma d'aiuto?

Ci sono poi fornitori, affitti, bollette, imposte e oneri da pagare (sospeso non significa eliminato, ma solo posticipato) e visto che l'estate si avvicina, pure le tasse per l'occupazione del suolo pubblico e le concessioni stagionali di vario genere. Parallelamente chiudere i locali ha creato anche un altro problema, anch'esso totalmente ignorato: l'hospitality esiste in quanto è al contempo un sistema di relazioni, di fidelizzazione. Si frequenta un locale perché lì ci fanno sentire bene, prima che per i buoni cocktail. Compriamo quel Gin perché lo colleghiamo a tanti ricordi piacevoli, prima che per il suo gusto.

Dicono che l'hospitality sia prima di tutto passione e lo è pure in questo sen-



so. Chiudere tutto ha reciso in un sol colpo quella rete, costruita con tanta fatica e abnegazione. Anche se i locali potessero riaprire domani ci vorrebbe tantissimo tempo per ricreare determinate abitudini nei clienti e legami con loro, perché nell'era digitale l'unico luogo dove ancora sussistono i rapporti personali, nel senso primitivo del termine, sono proprio i bar, ampiamente intesi, ed è chiaro quanto sia difficile conservarli.



Pare che la Provvidenza che accompagnava Renzo dei Promessi Sposi da un'osteria all'altra, ci abbia proprio abbandonato nell'ora più buia. Quindi, non mi rimane che sperare che "il legislatore" (che è comunque un nutrito gruppo di persone) abbia voglia di una bella birra fresca dopo aver tanto legiferato. Anzi, lo voglio immaginare più raffinato, desideroso di un buon Martini ghiacciato, morbido e con un twist di limone. Speriamo che abbia un proprio locale di fiducia, un proprio barman preferito «che come lo miscela Toni il Martini nessuno al mondo» e che dopo il lavoro si diriga lì, già pregustandosi anche la chiacchierata con gli amici e quello shottino di Whiskey introvabile, che Toni gli aveva promesso.

Arriverà lì, pronto a una piacevole serata dopo tanto legiferare e troverà il suo bar preferito chiuso. Un cartello gli annuncerà: «Non ce l'abbiamo fatta a riaprire, troppi debiti». Si guarderà intorno e vedrà

tantissime altre saracinesche abbassate, proprio come quella di Toni. Magari capirà che la troppa burocrazia, le misure generaliste, la mancanza di attenzione alla fragilità del comparto hanno giustiziato quel mondo di cui anch'egli godeva e che l'opinione pubblica di cui è servo, altri non è che quella «generazione di moralmente impotenti, di omunculi, che non ha più il minimo concetto di poesia e della felicità bacchica: una generazione di uomini inferiori, di *unter-menschen*, fanatici di una salute senza gioia, che, col vaneggiamento degli asceti abbaia contro il delizioso culto, e vorrebbe con l'ignoranza degli iconoclasti infrangere le belle statue antiche, per erigere sulle rovine degli altari di Bacco e di Venere una tenda-ospedale a beneficio dell'"uomo normale", di quell'uomo senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere una decina d'anni più di noi», descritta da Hans Barth.

Bastian Contrario

LUXARDO®

ORIGINALE
DAL 1821



LUXARDO.IT

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO

est.
1821

Girolamo Luxardo



LUXARDO.IT

LUXARDO

LUXARDO

PREMIUM ITALIAN

LONDON DRY GIN

Distilled in traditional copper pot stills

EST. 1821 TORREGGIO 1941

PRODUCT OF ITALY / PRODUIT D'ITALIE

Girolamo Luxardo

GIROLAMO LUXARDO / FAMILY OWNED SINCE 1821

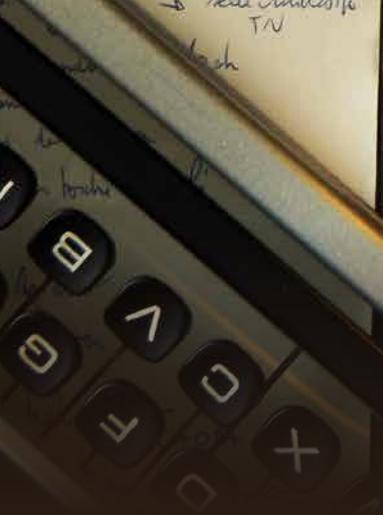
est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



LUXARDO.IT



LUXARDO

LUXARDO

PREMIUM ITALIAN

SOUR CHERRY GIN

Made in original Luxardo recipe since 1821

Infused with only MARASCA CHERRIES from the orchard

LUXARDO MARASCA CHERRY

1821 1947

PRODUCT OF ITALY

Gerolamo Luxardo

PRODOTTO IN ITALIA

Gerolamo Luxardo

FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



IL POTERE DEI FISSATIVI

Angelica, asperula, coriandolo e iris per prolungare la persistenza degli aromi

DI VITTORIO BRAMBILLA

Immaginate un Martini ghiacciato, perfettamente cristallino. Immaginate di averlo richiesto con un Gin agrumato, profumato di bergamotto. I segreti sono nella diluizione e nella temperatura di consumo. Chiacchierate, il drink si riscalda, le molecole più aromatiche e delicate della miscela si liberano nell'aria

perdendosi per sempre.

Esiste un modo per trattenere quegli aromi leggeri in modo che l'ultimo sorso abbia la stessa consistenza di gusto del primo? Nel loro campo i profumieri hanno riflettuto molto su come realizzare prodotti che conservino le loro fragranze più a lungo.



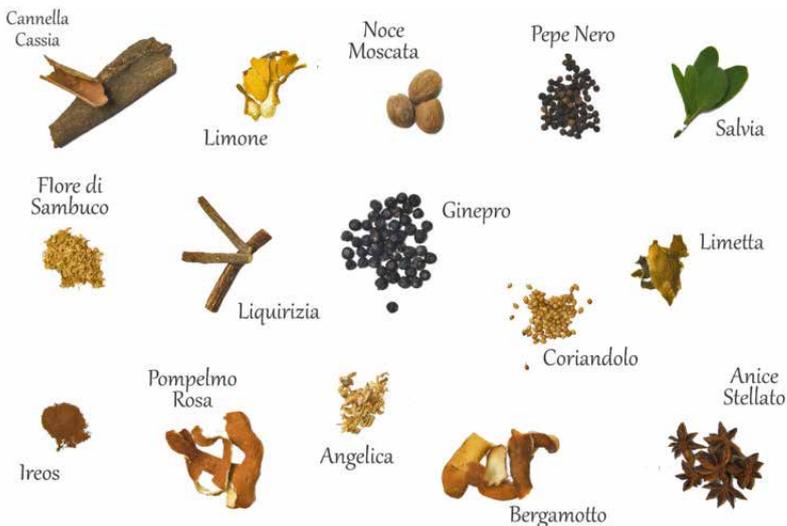
La letteratura sul profumo parla di ingredienti che si dice abbiano il potere di “fissare”, prolungare la persistenza degli aromi. Questi ingredienti sono chiamati fissativi.

Nel secolo scorso, l’idea che la radice di iris e l’angelica fossero ingredienti necessari a causa dei loro poteri fissativi divenne vangelo tra i distillatori di Gin. Sui forum frequentati da distillatori questi argomenti sono molto dibattuti. Osserviamo cosa sono i fissativi, cosa pensano a riguardo profumieri, chimici e la moderna spirit industry.

Nella cultura dell’Europa occidentale, sia il Gin che il profumo condividono una circostanza: il monastero medievale e la

sapienza dei suoi religiosi. Già nel XVI secolo l’acquavite di ginepro era presente nelle farmacie come rimedio per la peste. Fuori dai centri urbanizzati del tempo, la pratica della distillazione era una doverosa necessità familiare. I libri pubblicati nello stesso periodo contenevano ricette per profumi e liquori medicinali. Si evince come Gin e profumi si siano intercettati e confrontati tra loro in vari modi.

Quando i profumieri parlano di un fissativo o “fissano” un profumo, parlano di due cose. I manuali descrivono un fissativo come un “ingrediente che prolunga la ritenzione della fragranza sulla pelle”, talvolta viene anche descritto come “tenacia”. L’altra definizione è riassunta da



The Chemistry of Fragrances come «la proprietà di alcune componenti del profumo, che consente loro di fissare o trattenere le note più volatili in modo che non evaporino rapidamente». Un fissativo mantiene un profumo più a lungo. Nel mondo della produzione e della distillazione degli spiriti è considerata la seconda definizione.

Un breve accenno alla chimica della distillazione: il Gin e altri simili alcolici botanici vengono prodotti applicando calore a uno spirito in presenza di materia vegetale organica. Quando l'etanolo viene riscaldato, evapora e ricondensa. I composti che danno sapore al Gin evaporano anch'essi durante la distillazione e ricondensano. Se qualcosa è in grado di passare dalla fase liquida alla fase gassosa (cioè può essere distillato), si dice che sia volatile.

Terpeni come pinene, linalolo, limonene – solo per citarne alcuni - sono sostanze volatili presenti nelle piante che spesso contribuiscono al sapore del Gin. Adesso: i singoli vegetali sono complessi e spesso consistono in più di una sostanza volatile. Ad esempio, uno studio ha trovato 77 diversi composti nelle bacche di ginepro greco; le arance



Bevi la forza unica del Made in Italy.

www.jgasco.it

— MS. —
**BETTER'S
BITTERS**



MIRACULOUS FOAMER

**A PUB KNOWS AS
MANY SECRETS AS
A CHURCH DOES**



BEVI RESPONSABILMENTE

Importato e distribuito in esclusiva da Erc Sun Spirits, via Aldo Moro 1, 38062 Arco TN
ph. +39 0464 036117 - mail. info@ercsunspirits.it - web. www.ercsunspirits.it

— E R C —
SUN SPIRITS



dolci, che al 94% in volume contengono limonene, hanno ancora oltre 50 composti essenziali.

I profumieri hanno affrontato questa sfida semplificandola, dividono gli ingredienti in tre categorie: note di testa, note di cuore e note di coda. Le note di testa sono le più leggere. A seguire le altre. È così anche per i distillatori. Ma rispetto agli aromi, profumieri e distillatori ragionano in diversi termini di ampiezza e durata. I profumieri pensano in termini di ore e giorni sulla pelle; i distillatori devono considerare per quanto tempo il loro spirito si esprime in un bicchiere o in una bottiglia aperta. I distillatori di Gin possono apprendere molto dalla vasta letteratura sui profumi, particolarmente ricca di approfondimenti sulle sostanze organiche ritenute efficaci.

Alcuni tra i fissativi più importanti in

profumeria sono prodotti di origine animale. Gli zibetti sono dei piccoli carnivori che secernono una sostanza ghiandolare con odore simile al muschio; l'ambra grigia è un'altra sostanza molto odorosa ottenuta dall'intestino dei capodogli. I distillatori traggono il loro patrimonio fissativo da elementi botanici.

In "Art of Perfumery" del 1862, George William Septimus Piesse scriveva che qualsiasi spirito infuso con sola radice di iris infusa non attrarrebbe nessuno. Il suo odore non piacerebbe a nessuno. Ma in combinazione con altri elementi la radice di iris è molto importante perché ha il potere di rafforzare l'odore di altri corpi profumati. I profumieri includevano la radice di iris per ragioni diverse dal suo aroma.

In "Perfum Handbook" del 1992 sono elencate 42 sostanze botaniche con pro-

<p>za, Maniera di potatura, colla quale troncano tutti i rami e tutte le branche d'un albero; e dicesi anche <i>Corona</i>.</p> <p>ZBRPIL, v. (colla z aspra) T. Agr. <i>Scapazzare; Scoronare; Togliare a corona</i>, Tagliare i rami agli alberi insino al tronco. Nel Padovano col termine <i>Zasria</i> s'allude ai Salci o Vetrici, V. <i>Struora</i> — <i>Sveltare</i>, dicesi del Levare le vetto — <i>Diramare</i>, Troncare i rami — <i>Dicioccare</i>, Levare le ciocche.</p>	<p>vestiti.</p> <p>ZIBALDONISTA, s. m. <i>Centonista</i>, fu detto dal nostro Algarotti. Quel poeta moderno che, volendo scrivere latinamente, si serve dei versi d'uno o dell'altro degli antichi poeti latini.</p> <p>ZIBELIN o ZIBELIN (colla z dolce) s. m. <i>Zibellino</i>, Animale di corpo oscuramente fulvo, che abita nell'Asia settentrionale, ed è assai simile alla Martora: la sua pelle chiamata pur <i>Zibellino</i>, e ricercatissima. Linneo lo chiama <i>Mustela Zibellina</i>.</p>	<p>ZIMARA, s. f. <i>Zimarra</i>, Sorta di sopravvesta ad uso degli Schiavoni.</p> <p>Chiamavasi <i>Zimarra</i>, la Veste lunga o Sottana che portavano sotto la toga i Giudici e gli Avvocati sotto il cessato Governo italiano.</p> <p>ZIMBELO (colla z dolce) s. m. <i>Zimbello</i>, Uccello legato per allettare gli uccelli. V. <i>RICHIAMO</i> e <i>ZOCOLO</i>.</p>
<p>ZASRIA DE VIDE, <i>Polare</i>. V. <i>BAUSIA</i>.</p> <p>ZESSA, s. f. Specie di tela cotonina più o meno fine, comunissima, e va n'ha di semplice e di lavorata in molte maniere.</p> <p>ZESSO (colla z dolce) e <i>Gesso</i>, s. m. <i>Gesso</i>, Specie di sale che i Chimici chiamano <i>Solfato di calce</i>, e che ridotto in polvere è proprio ad opere di scultura e di affreschi.</p> <p>DAI Z ZESSO, <i>Ingestare</i> o <i>Cestare</i>, <i>Tingere</i> o <i>Stropicciar</i> con gesso.</p>	<p>in una pur <i>Zibellino</i>, e ricercatissima. Linneo lo chiama <i>Mustela Zibellina</i>.</p> <p>ZIBETO (colla z dolce o l' o stretta) s. m. <i>Zibetto</i>, Animale colla coda annulata, col dorso cinereo e negro, striato a onde. Pietra indomita; adirata ergo i peli del dorso, ha un sachetto tra l'ano e i testicoli, dove sta una sostanza di grato odore detta <i>Zibetto</i>. Chiamasi da <i>Lilneo Viverra Zibetha</i>.</p> <p>ZIFERA o ZIFRA, s. f. <i>Cifra</i> o <i>Cifera</i>, Scrittura.</p>	<p>ESSER IL ZIMBELO DEI ALTI, detto figurato lo <i>zimbello</i> o <i>Servir per zimbello</i> o <i>zimbello</i>, valgono <i>Servir di trastullo</i> o <i>Esser beffato</i> da tutti.</p> <p>ZIMBLE (colla z dolce) V. <i>ASME</i>.</p> <p>ZIMBIAN, (colla z dolce) <i>Geminiano</i>, Nome proprio di Uomo, benchè a' nostri tempi disusato.</p> <p>S. <i>Geminiano</i> era Titolare della Chiesa parrocchiale, ch' esisteva sulla piazza grande di rimpetto precisamente alla Chiesa di S. Marco fra le Procuratie nuove e lo vec-</p>

prietà fissative. La radice di iris e l'angelica, i due più usati dai distillatori di Gin come fissativi, sono entrambi presenti. Altri noti fissativi sono il coriandolo e l'asperula, una pianta odorosa delle famiglie delle rubiacee.

Il meccanismo per cui questi prodotti sviluppano proprietà fissative non è ancora certo. Nell'ingegneria dei profumi, si suggerisce che sia causato dalle «proprietà fisiche delle molecole profumate», e ancora «Un coefficiente di ripartizione di almeno 3,0 e un punto di ebollizione inferiore a 260° C possono essere considerati condizioni aventi proprietà di rilascio superiori. Le sostanze con un punto di ebollizione più alto non possono mai volatilizzarsi».

Secondo "Chemistry of the Sense" di B. Odell, «Anche le sostanze non volatili possono agire come fissativi degli odori». Tuttavia, sebbene presenti, il loro odore rimane inosservabile per l'uomo.

Josh Meyer, fondatore della linea di profumi "Imaginary Authors", spiega come pensa ai fissativi e alle molecole quando creando e progetta profumi. «Potresti creare un profumo con tre diversi oli di limone e avere dimensioni molecolari diverse in ognuno di questi ... e uno di questi sarà il tuo fissativo».

Quindi, la sfida che affrontano i profu-

mieri è sul come conservare le sostanze volatili il più a lungo possibile.

Jan Hodel è un ricercatore del "Center for Brewing and Distilling" della Heriot-Watt University, in UK. Ha considerato la stessa sfida per i distillatori. «I profumieri sono avvantaggiati perché lavorano con estratti di diverso peso molecolare che combinano tra loro. Nel caso dei distillatori è diverso. Mentre nelle loro creazioni i profumieri dispongono di molecole di diversi pesi, i distillatori di Gin stanno utilizzando un processo che è orientato verso la distillazione di sostanze non volatili e sostanze che sono meno facilmente volatilizzabili». Jan aggiunge che questo problema non riguarda i produttori di Gin che lavorano in compound o che effettuano la macerazione diretta dei botanici.

La dottoressa Anne Brock, chimico presso Bombay Sapphire, ipotizzò che la forza di Van der Waals (forza attrattiva o repulsiva tra le molecole) potesse essere responsabile di un effetto fissativo. In quasi tutti i solidi e liquidi organici, queste forze elettriche deboli provocano l'attrazione reciproca delle molecole. Un effetto fisico di ciò, è che le sostanze trattenute insieme da questa forza tendono a sciogliersi a una temperatura più bassa. Questa sua teoria fu esposta al

PRIMO

A P E R I T I V O

PREMIUM ITALIAN EXPERIENCE



UN BLU DA
CONDIVIDERE,
UN ROSSO DA
AMARE.

BERE RESPONSABILMENTE

#PRIMOAPERITIVO - WWW.PRIMOAPERITIVO.COM





Gin Guild Gimposium già nel 2016. Ciò richiederebbe concentrazioni considerevoli di molecole fissative in un liquido, in modo tale che possano interagire tra loro.

Tuttavia, il Gin è principalmente etanolo e acqua. La concentrazione di molecole aromatiche è incredibilmente bassa negli spiriti, specialmente se paragonata ai profumi, che sono dal 12 al 18% in volume, il resto è spesso alcool. Secondo i volumi rilevati in uno studio del 2005, la componente aromatica è più piccola di quasi tre ordini di grandezza. In altre parole, in un Gin distillato la probabilità che molecole non volatili e volatili entrino in contatto tra loro è meno probabile che in un profumo.

Per secoli, i profumieri hanno sostenuto che esiste un effetto qualitativo dimostrabile dei fissativi. Il meccanismo preciso, però, non è stato completamente spiegato. La letteratura sull'argomento dei fissativi suggerisce che l'effetto negli spiriti e nel Gin potrebbe non essere

rilevante, o addirittura inesistente. Ma è importante non prendere la letteratura come sostituto di uno studio formale. Quando gli è stato chiesto, Jan Hodel ha dichiarato chiaramente: «Al momento, non ci sono ricerche pubblicate condotte sui fissativi, almeno pensando al Gin». Analogamente, la dottoressa Anne Brock non pensa che dovremmo affrettarci a una conclusione: «Tutta la ricerca proviene dall'industria dei profumi ... Comprendo che c'è molto lavoro analitico da fare».

Per quanto lo studio dei fissativi sia estremamente importante per la profumeria, Josh Meyer spiega che il processo è ancora più artistico che analitico. «Sta semplicemente trovando le cose e fondendole insieme per ottenere l'effetto desiderato. Ed è quello che richiede così tanto tempo ... è un po' come cucinare ed è un po' come dipingere. Provare queste cose è il lavoro».

Vittorio Brambilla

(Special Thanks "Distillers Magazine")

SENZA SPRECO

Fusti e anidride carbonica per drink ultra rapidi. Amati dalla clientela più impaziente

DI LUCA RAPETTI



Velocità, efficienza, attenzione alla qualità sono requisiti di ogni professionista dell'hospitality. Nell'epoca del "multitasking", il bartender incontra una clientela esigente, informata e più attenta alla spesa. La mission è garantire ai propri clienti un drink a prezzi ragionevoli, creato con prodotti di qualità, servito in un tempo accettabile e che sia consistente per presentazione e gusto.

Per soddisfare queste necessità, così come in passato, oggi molti bartender utilizzano la tecnica del pre-batch, ovvero mescolare anticipatamente gli ingredienti che compongono un cocktail, omettendo solo quegli elementi che devono mantenere il più possibile la loro freschezza, come per esempio succhi e puree, e stoccare questa base del cocktail in bottiglie o altri contenitori pronti all'uso.

Un'evoluzione che negli ultimi anni ha riscosso un discreto successo è quella dei "Draft Cocktail", ovvero "cocktail alla spina", il cui nome già fa intendere il concetto del quale si andrà ora a parla-

re. Questa pratica è una evoluzione del pre-batch, in quanto l'obiettivo finale è proprio quello di servire direttamente il drink già pronto, attraverso l'impiego dello stesso sistema di erogazione della birra alla spina.

Qualcuno potrebbe dire che questo sistema risulta fin troppo facile da mettere in pratica nel proprio bar, in realtà bisogna valutare attentamente molti fattori tecnici prima di procedere verso questa scelta. A partire dai primi sistemi di draft-cocktail che fecero la loro comparsa alcuni anni fa negli Stati Uniti, l'installazione di un impianto per tale scopo richiede una certa disponibilità di spazio. Innanzitutto sul bancone, dove verrà installato l'impianto erogatori a manopola. Quindi la zona dove saranno ubicati i fusti di cocktail pre-miscelati.

Esistono fusti di diverso tipo. Il "Cornelius", anche detto "Corny", fu inventato negli Stati Uniti verso la fine degli anni '50 per il mercato dei soft-drink. Più recente è il KeyKeg, prodotto dall'azienda One Circle e sviluppato per ridurre l'impatto sull'am-



EROGATORI
 A SINISTRA
 DRAFT
 COCKTAIL
 (COURTESY
 SEVEN FIFTY
 DAILY).
 QUI SOPRA,
 CORNELIUS
 KEG
 (COURTESY
 JIMSBEEKIT.
 CO.UK).
 QUI ACCANTO,
 UN SISTEMA
 DIEROGAZIONE
 (COURTESY
 COCONUT HK).

biente aumentando del 30% il riutilizzo dei materiali che lo compongono. Il KeyKeg si basa su una struttura esterna chiamata Double Wall e su una sacca interna, chiamata Bag-in-Keg, all'interno della quale si trova il cocktail e che viene stabilizzata a una pressione specifica.

In base allo spazio di cui si dispone esistono due modi di stoccaggio per i fu-

sti. Uno prevede che i fusti siano stoccati a temperatura ambiente e collegati a un raffreddatore a serpentina immerso in acqua costantemente fredda. Tipico degli impianti di birra alla spina, questo sistema sfrutta il principio del raffreddamento istantaneo della bevanda poiché la serpentina si snoda per una certa lunghezza all'interno del raffreddatore e questo

STRUMENTI

SOPRA,
COCKTAIL
CONVERSION
KIT (COURTESY
KEGWORKS.
COM).
A DESTRA,
FUNZIONAMENTO
DEL KEYKEG
(COURTESY
KEYKEG.COM).



permette di portare il drink alla temperatura desiderata. I tubi che si snodano dal raffreddatore all'erogatore sono contenuti all'interno del "pitone". Questo è un cavo di ampia larghezza che contiene i vari tubi conduttori dei cocktail e anche due tubi contenenti acqua di ricircolo che proviene direttamente dall'interno del raffreddatore. L'acqua di questi due tubi funge da supporto termico ai tubi che contengono i cocktail, garantendone così il manteni-

mento della temperatura fino all'erogatore. Il "pitone" è inoltre avvolto da un particolare materiale isolante che lo protegge da un eventuale riscaldamento esterno.

La seconda opzione è più semplice. In un frigorifero la cui dimensione dipenderà dal numero di fusti (e quindi di cocktail) verranno installati i fusti dei cocktail in modo da mantenerli costantemente raffreddati, direttamente collegati all'erogatore. Data la breve distanza che intercorre

**DIAMANDA, il liquore
al Latte di Mandorla,
goloso, setoso al palato
e dal profumo avvolgente.**

100% mandorle dolci pugliesi per un liquore
dolce ma con una nota finale leggermente
amara che lo rende unico nel suo genere.

FIUME

 www.fiumeliquoriesciropi.it





Ph. Melania Siracusano

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

Bevi responsabilmente.

www.giardinidamore.com





tra il fusto e l'erogatore, in questo caso il pitone è costituito solamente dai tubi contenenti i cocktail senza il supporto dell'acqua di ricircolo, data l'assenza del raffreddatore a serpentina. Fondamentale è l'installazione della bombola di gas, che funge da motore per permettere l'erogazione del liquido attraverso la pressione del gas.

In base alla tipologia di cocktail e di fusti che si andranno a utilizzare la scelta del gas risulta cruciale per i seguenti motivi. Se la scelta dei fusti andrà sul Corny, sarà necessario munirsi di una bombola di anidride carbonica se si vuole servire uno o più cocktail frizzanti. L'anidride carbonica funge da spinta per il liquido e si andrà a mescolare con il liquido stesso. Se invece si desidera proporre drink lisci, allora l'azoto rappresenta la soluzione ideale in quanto è un gas neutro e non andrà a intaccare la qualità del prodotto finale.

Più sostenibile è invece il KeyKeg, poiché quando il fusto è pieno la sacca che contiene il drink è alla sua massima espansione e, nel caso di un cocktail friz-



zante, contiene anche già la componente di anidride carbonica. Per avviare l'erogazione, all'interno del fusto viene introdotto un gas pressurizzato che si inserirà

SISTEMI
 YOUR
 SINCERELY IN
 NEW YORK
 (COURTESY
 BONAPPETIT.
 COM).
 NELL'IMMAGINE
 A SINISTRA TE
 COCKTAIL
 DIS-FEATURE
 SYSTEM
 UNGLAM
 (COURTESY
 PERLICK.COM).



gradualmente tra la parete del fusto e la sacca, andando a comprimere la sacca stessa e avviando l'erogazione. Questo garantisce che il gas non entri in contatto con il drink e quindi mantenga inalterato e costante il suo gusto. Per questo motivo, il gas può anche essere semplicemente aria compressa prodotta da un compressore per usi alimentari, che ammortizza i costi di acquisto di eventuali bombole di anidride carbonica o azoto.

Infine occorre scegliere attentamente quali tipologie di cocktail proporre basandosi su alcuni fattori importanti: ingredienti, diluizione, omogeneizzazione e deperimento del prodotto. Per quanto riguarda gli ingredienti, l'utilizzo di succhi freschi o altri ingredienti che tendono a deperire velocemente è altamente sconsigliato. Inoltre anche l'unione di ingredienti con differenti densità potrebbe creare problemi di omogeneizzazione all'interno del fusto e compromettere il gusto finale del drink. Di conseguenza è necessario fare una previsione sui consumi che il cocktail alla spina potrà avere e del suo impatto sulla clientela locale.

Negli Stati Uniti e in Gran Bretagna, dove il trend dei "Draft Cocktail" si mantiene stabile da alcuni anni, la scelta dei cocktail proposti si concentra su Negroni, Gin Tonic, Spritz, Espresso Martini e Porn-Star Martini, poiché riflettono i consumi più alti. Questo garantisce un consumo elevato con conseguenti incrementi di profitto e riduzione o annullamento di qualsiasi spreco e possibile riduzione dei costi di personale. Tuttavia si riduce anche l'interazione tra bartender e cliente.

Il concetto di cocktail alla spina presenta aspetti positivi e negativi che devono essere attentamente valutati, monitorati ed eventualmente rivisti, in base alle specifiche esigenze di business. Sicuramente garantisce un notevole controllo degli sprechi, una costante qualità del prodotto finale che presenterà sempre la stessa temperatura e diluizione.

Il cocktail alla spina può essere quindi un'alternativa di profitto per quei locali che non sono focalizzati sulla preparazione di cocktail, ma che desiderano ampliare la loro offerta a costi contenuti.

Luca Rapetti

GRAN DEPOSITO
DI
GIUSEPPE GIUSTI
MODENA
VERMOUTH

*Maturato lentamente in antiche botti di
Aceto Balsamico di Modena del
Gran Deposito Giuseppe Giusti*



BEVI RESPONSABILMENTE

GRAN DEPOSITO
ACETO BALSAMICO
DI
Giuseppe Giusti
MODENA
DAL 1605



ACETO BALSAMICO DI MODENA DAL 1605



MAGICA PRAGA

Nella Città Vecchia, il meglio di bar e locali sorprendenti
Compreso l'antico quartiere della birra

DI ALESSIA SABATTINI

Nel 1993 la Repubblica Ceca si scisse dalla Slovacchia tenendo Praga come capitale. Soprannominata “La madre delle città” oggi Praga si sviluppa su nove colli ed è suddivisa in ventidue zone.

Nasce dall'unione di altre quattro città indipendenti avvenuta nel 1784: *Hradčany* e *Malá Strana*, rispettivamente il castello e il piccolo quartiere che si sviluppano a ovest del fiume Moldava, a est *Staré Město* (la Città Vecchia) e



PRAGA
UNA VEDUTA
DELLA CITTÀ.
IN BASSO
L'INTERNO DEL
THE
ALCHEMIST.

Nové Město (la Città Nuova). Nell'800 si espanse ulteriormente con l'annessione del quartiere ebraico e di Vyšehrad, luogo icona delle antiche leggende ceche.

Praga viene altresì appellata come la "Capitale della magia". Insieme a Torino e Lione, infatti, è uno dei vertici del *Triangolo della Magia Bianca* europeo e custodisce leggende e misteri esoterici. Queste particolari atmosfere si percepiscono anche nei cocktail bar cittadini. La maggiore concentrazione dei locali di interesse si trova sulla riva orientale della Moldava.

In una traversa in prossimità della fermata metro Mustek, troviamo il **The**





**PRAGA
BAR TOUR**
IN ALTO
L'HARLEY'S.
QUI SOPRA IL
TYNSKA BAR
AND BOOKS.

Alchemist. Attraverso il portone in legno socchiuso, bisognerà seguire la scalinata fino al primo piano dell'edificio. Le luci basse e la musica da camera potrebbero portare a desistere ma il consiglio è di stare al gioco e salire fino alla dimora dell'antico alchimista. Una volta all'ingresso un breve percorso tra tende e candele vi accompagnerà all'interno dell'appartamento, articolato in tre saloni di stile ottocentesco il più grande dei quali ospita il bancone bar. Il menù si presenta sotto forma di un tomo voluminoso, in linea con il contesto alchemico.

La particolarità del locale sta nel proporre un gioco che consiste nel decifrare gli indovinelli pescati dal mazzo di tarocchi: si hanno due tentativi a ordinazione, la quale corrisponde a un drink a sorpre-

sa che generalmente si concretizza in un sour dolciastro. Ogni carta rimanda a un altro locale della città nel quale dovrete recarvi per risolvere gli enigmi. Decifrate e sommate le dodici chiavi, queste comporranno l'indovinello finale risolto il quale troverete il tesoro di Rodolfo III!

Sarete così portati a visitare altri bar, per la maggior parte concentrati nell'area di Staré Město, comodamente percorribile a piedi. Tra i locali spuntano concept diversi tra loro, come **l'Harley's Bar**, discoteca per motociclisti – va detto che a Praga si trova il più antico club per gli amanti delle Harley Davidson, nato circa 90 anni fa – o ancora atmosfere come quella de: il *Bed lounge* o il *Foggy lounge*, perfetti per gli amanti del narghilè, o l'*Ice bar* dove a preparavi da bere non troverete alcun bartender ma dei robot preimpostati. Il *CTC Bonvivant* invece, con il suo approccio retrò tra Cocktail Tapas e Cafè, è sito nel quartiere residenziale della città (*Vinohrady*).

Il **Tynska Bar and Books**, nato nel 2004 come prima filiale estera dei Bar and Books newyorkesi (in via Mánesova ne troverete il cugino) vanta una delle più fornite offerte di Whisky in Europa centrale, avrete modo di scegliere il vostro flight preferito ma anche ottimo vino e Champagne. Gli schermi privi di audio trasmettono i vari 007 che la storia del



Americano sospeso

3,5cl Vermut Sospeso "ricetta al caffè"
3,5 Bitter Rosso
Top Up Soda

Versare tutti gli ingredienti
in un bicchiere "old fashioned"
con ghiaccio, mescolare, decorare
con fetta d'arancia.

BEVI VERMUT SOSPESO RESPONSABILMENTE

VERMUT SOSPESO

Coffee Recipe

@bespokedistilleryspiritclub
www.bespokedistillery.it

DISTRIBUITA DA: **ONESTIGROUP**
THE DISTRICT OF BEVERAGE



BESPOKE DISTILLERY
spirit club

VERMOUTH

Tomaso Agnini



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

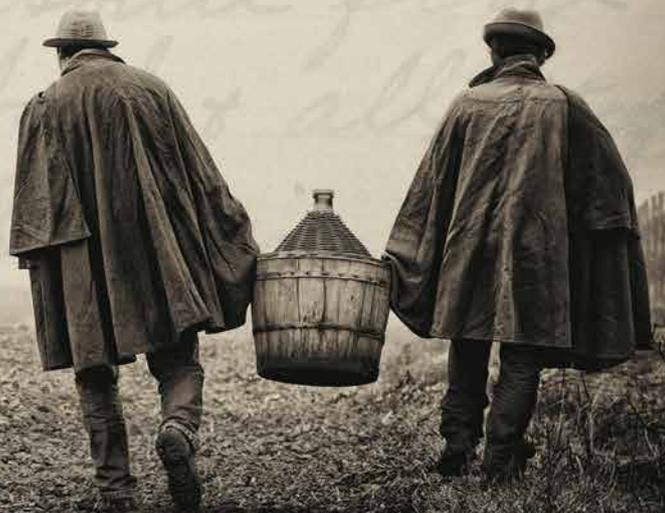
Oggi, dopo oltre cento anni, queste preziose ricette vengono riproposte in una nuova veste.

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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

Vermouth al Mallo di Noce

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





**PRAGA
BAR TOUR**
A SINISTRA IL
BLACK
ANGEL'S.
AL CENTRO THE
BANKER'S BAR.
IN BASSO IL
CASH ONLY.

cinema ha da offrire, potrete sbirciarli godendo il vostro relax in ambiente di livello. Non mancate di visitarne il bagno.

Anche il **Black Angel's** arredato in stile anni '30, ricco di oggetti d'antiquariato, propone un'atmosfera elegante ed un grande cocktail bar, pluripremiato in casa e fuori (Tales of the Cocktail award 2013, per citarne uno). Ci troviamo precisamente nel piano interrato dell'hotel cinque stelle U Prince, davanti alla storica dimora di Kafka a pochi passi dal famoso Orologio di Praga e da Ponte Carlo. Il bar si sviluppa come un labirinto tra mura antiche, alcune delle quali ricoperte da cantine refrigerate per vini e Champagne.

Di tutto altro stampo è invece il **The Banker's Bar**. Come si intuisce dal nome, entrerete a sorseggiare un ottimo drink all'interno di quella che sembra proprio essere una vecchia banca degli anni '20-'30 di Praga. I drink sono dedicati ai più famosi rapinatori di banche di quegli anni, ogni ricetta con una base alcolica diversa, e un'ampia scelta di distillati.

Sempre nella stessa zona, da non perdere l'Hemingway Bar e il **Cash Only**. Quest'ultimo è un piccolo spazio dedica-





to alla buona miscelazione, individuabile attraverso la piccola vetrina su strada, non troppo illuminata ma che riconoscerete grazie a un antico registro di cassa in bella mostra. Come suggerisce il nome qui sarà possibile pagare solo con contante.

Il suo affiliato **Hemingway Bar**, due volte *50 best* (2012; 2014), dista pochi metri. Come già il The Banker's e l'Alchemist anche qui i cocktail si distinguono per la presentazione, tra ampolle e tazze di Bretagna ma soprattutto per la loro qualità. Il locale dedicato al celebre scrittore amante dei bar, si distingue non a caso per la vasta scelta di Assenzio tra cui una speciale versione: *l'Hemingway Absinthe*, distillata per loro dalla distilleria ceca Žufánek, oltre a duecento etichette di Rum.

All'**AnonymouS Bar** (per trovarlo dovrete entrare in una corte condominiale al 12, Michalská 432, Staré Město) troverete una speciale attenzione non solo verso il side dei drink ma anche alla presentazione dello staff. Il locale prende il nome dall'omonimo movimento di attivismo digitale attingendo l'iconografia dalla pellicola *V per Vendetta*, ragion per cui il personale indossa la medesima maschera per tutta la durata del servizio. Il locale è gemellato con l'Apoteka Bar di Vilnius il quale ne ospita ben due drink nel loro nuovo menù dedicato ad amici e viaggi.

Ma l'AnonymouS concept non si ferma qui, in città ne è presente un secondo nei pressi di piazza San Venceslao, più precisamente nel retro di un bar diurno cui accederete attraverso un campanello molto silenzioso; il nome completo è **AnonymouS Shrink's Office**. Se siete giù di morale o stanchi dopo il lavoro qui

**PRAGA
BAR TOUR**

DALL'ALTO:
L'HEMINGWAY
BAR;
L'ANONYMOUS
BAR E
L'ANONYMOUS
SHRINK'S
OFFICE.





The Art of Perfection #1

No.3 Gin, frozen and magnified 40X under the microscope
Created with Dr. David Clutton (PhD in gin) and a team of experts

New bottle available in Italy from March 2020

Discover gin, just as it should be.
no3gin.com



imported and distributed by

PALLINI

**PRAGA
BAR TOUR**
UNO SCORCIO
INTERNO DEL
PARLOUR.



vi sarà proposta una simpatica cocktail therapy. Letteralmente questo è l'ufficio dello strizzacervelli, in particolare è dedicato ad Hermann Rorschach celebre per le sue tavole. Sarete quindi sottoposti al suo test. Come? Vi verranno poste alcune domande, per indagare cosa gradite generalmente, e poi presentato un mazzo di carte raffiguranti le macchie di inchiostro ognuna delle quali corrisponde a un drink che scoprirete solo all'ultimo. Le maschere che i bartender indossano qui, prendono ulteriore ispirazione dall'omonimo personaggio del film *Watchmen*. Una simpatica esperienza da non perdere.

Se invece state cercando un'atmosfera più riservata, a un paio di traverse di distanza, in *Krakovská 15*, trovate il **Parlour**. Scendendo qualche gradino entrerete in un piccolo bar in stile anni '30 francese, dedicato alle buone conversazioni. Non ci sarà alcun menù ad aspettarvi ma i ragazzi al bancone sono ben preparati e

sapranno venire incontro ai vostri gusti.

Muovendo verso sud, nella zona di Praga4, si arriva a *Branik*, il quartiere della birra, famoso anche per la sua *Le-darny*, enorme ghiacciaia in stile liberty, dove all'inizio del '900 veniva stipato il ghiaccio. Da non perdere sull'altra riva della Moldava, il castello. È il più grande a corpo unico del mondo, e passeggiando verso nord, in quegli stessi parchi da cui Kafka traeva ispirazione per i suoi romanzi, arriverete al metronomo gigante, uno dei punti più alti da cui ammirare la città.

Di certo, quindi, alternative e divertimento non mancano, per tutte le ore del giorno e della notte, basta essere curiosi! Le anime di Praga sono tante come tanti sono i modi in cui poterla vivere. È una di quelle città dove vai pensando di trascorrere un tranquillo week end fuori dalla routine e in cui torni per concludere ciò che hai lasciato in sospeso.

Alessia Sabattini

Ron Cubay



¿LO SIENTES?
ES EL SABOR
DE CUBA!

BEVI RESPONSABILMENTE

Importato e distribuito in esclusiva da Erc Sun Spirits, via Aldo Moro 1, 38062 Arco TN
ph. +39 0464 036117 - mail. info@ercsunspirits.it - web. www.ercsunspirits.it

— E R C —
SUN SPIRITS

LE RICETTE



BLACK ANGEL'S MEDECINE

INGREDIENTI

- 30 ml di Vodka Belvedere
- 15 ml di Becherovka
- 15 ml di Lillet blanc
- 2 dash di Peach Bitters

Metodo: stir. Bicchieri: cocktail glass. Garnish: orange zest.



NA+CAS04 - THE BANKER'S

INGREDIENTI

- 45ml Becherovka
- 25ml hm sciroppo di menta e pistacchio
- 30ml succo di lime
- 10 ml albume

Metodo: shake&strain. Glass: coppetta. Garnish: side.



BOUTIQUE - THE BANKER'S

INGREDIENTI

- 45ml Islay Single Malt Whisky
- 15ml Liquor pomelo-orange (sous vide, homemade)
- 10ml Aperitif wine
- Pilsner Urquell foam

Metodo: shake&strain. Glass: coppetta. Garnish: side.



EZIO AUDITORE - ANONYMOUS BAR

INGREDIENTI

- 50ml vino rosso
- 30ml succo di limone
- 20ml honey water
- 25ml sciroppo di vaniglia
- 10ml albume

Metodo: shake&strain. Glass: OF.

*"This is the gin
drinker's gin"*

-WIRED



Sipsmith London dry gin, la "Gin Renaissance" a Londra!

Nasce a Londra nel 2009 dalla passione e dall'esperienza di tre amici, Fairfax, Sam e Jared, dopo quasi 200 anni dalla chiusura dell'ultima "Copper Distillery" in città. Sipsmith ha segnato l'inizio di una "Gin Renaissance" a Londra. Il desiderio di riscoperta delle tradizioni londinesi ha permesso all'arte del gin lavorato a mano di ritornare nella città dove il Gin ha guadagnato il suo nome.

Da questo particolare desiderio prende vita Sipsmith London Dry Gin, un distillato realizzato a mano in piccole quantità da esperti distillatori secondo le tradizionali ricette e tecniche del gin londinese.

Grazie alla sapiente miscelazione delle dieci "botanicles" lasciate in macerazione per una notte intera nasce un London Dry Gin, superbamente liscio e pieno di carattere.

Le botaniche sono quelle più classiche, ma il risultato è davvero unico: un gin dal profumo floreale, che al gusto sprigiona note dolci bilanciate da quelle del ginepro, che si prolungano nel finale secco e appena agrumato da tipico London Dry.

La rilevanza di questo Gin è avvalorata dai molteplici riconoscimenti ricevuti: con oltre 30 medaglie e importanti titoli tra i quali Top Trending Gin Brand nel 2016, 2015, 2014 e 2013.

Tra gli altri riconoscimenti, Sipsmith Gin si attesta al nono posto nella classifica mondiale di Drinks international 2018 sia tra i Best Selling Brands sia tra i Top Trending Brand.



BEVI RESPONSABILMENTE

— Distribuito da —
WWW.ONESTIGROUP.COM



PORTA A PORTA

Se il drink arriva a casa:
regole e norme e per orientarsi
ai tempi dell'emergenza

DI ANDREA GALLOTTINI

La crisi sistemica conseguente all'emergenza sanitaria ha causato un blocco totale delle attività di bar e ristorazione. Molte attività commerciali hanno deciso di attivare dei servizi alternativi con consegna a domicilio. È

la reazione a una situazione che non nasconde tratti drammatici.

Uno degli aspetti che sta attirando sempre più interesse da parte degli addetti ai lavori è la formula "cocktail delivery" per la quale numerosi bar si stanno



attrezzando. In questo articolo cerchiamo di fare chiarezza con le dovute precisazioni su alcune imprescindibili disposizioni di legge.

Le bevande alcoliche sono dei beni sottoposti ad accisa di Stato e per questo assoggettate a delle norme particolari il cui riferimento è il Testo Unico Accise D.Lgs. 504 del 1995 e successive modifiche. Il bar può miscelare bevande alcoliche solo per somministrazione immediata all'interno dello spazio commerciale. Qualora un bar in qualsiasi forma confezioni un cocktail per essere consegnato al domicilio di un cliente, la normativa dispone le prassi di trasformazione e confezionamento. In quest'ultimo caso interviene l'art. 29 della legge sopra citata che ai punti 1 e 4 e relativi comma recita testualmente:

1. Gli esercenti impianti di trasformazione, di condizionamento e di deposito di alcole e di bevande alcoliche assoggettati ad accisa devono denunciarne l'esercizio all'Ufficio dell'Agenzia delle Dogane, competente per territorio e di conseguenza.

4. Gli esercenti impianti, depositi ed esercizi di vendita obbligati alla denuncia di cui ai commi 1 e 2 sono muniti di licenza fiscale, valida fino a revoca, soggetta al pagamento di un diritto annuale e sono obbligati a contabilizzare i prodotti in apposito registro di carico e scarico" e diventano come da art. 1 comma e "deposito fiscale" o meglio "opificio di trasformazione" se lavorano ad accisa assolta. Per ottenere la qualifica di "opificio di trasformazione" si fa riferimento al Decreto n° 153 del 27 marzo 2001



art. 20.1 che recita “Chiunque intende esercire, ai sensi dell’articolo 29, comma 1, del testo unico, un impianto di trasformazione, di condizionamento o di deposito di alcole etilico e bevande alcoliche assoggettati ad accisa, almeno 60 giorni prima di iniziare l’attività presenta all’UTF (oggi Agenzia delle Dogane) competente per territorio apposita denuncia, contenente la denominazione della ditta, la sua sede, la partita IVA, il codice fiscale e le generalità del rappresentante legale e dell’eventuale rappresentante negoziale, il comune, la via ed il numero civico o la località in cui si trova l’istituendo deposito, nonché la capacità

di stoccaggio del medesimo”. In seguito alla verifica da parte dell’autorità verrà rilasciato il Codice Accisa identificativo, una stringa di lettere e numeri preceduti dalla sigla IT visibile sulle etichette degli alcolici. Dopo l’attivazione di questa procedura bisognerà attendere almeno 60 giorni prima di iniziare l’attività di preparazione di cocktail confezionati. Inoltre gli alcolici sono soggetti all’applicazione di contrassegno di Stato come da art. 13 del Testo Unico “I prodotti sottoposti ad accisa, destinati ad essere immessi in consumo nel territorio dello Stato sono muniti di contrassegni fiscali nei casi in cui questi sono prescritti”. Nel nostro ca-

KOVAL



www.kovaldistillery.com

PELLEGRINI S.p.A.

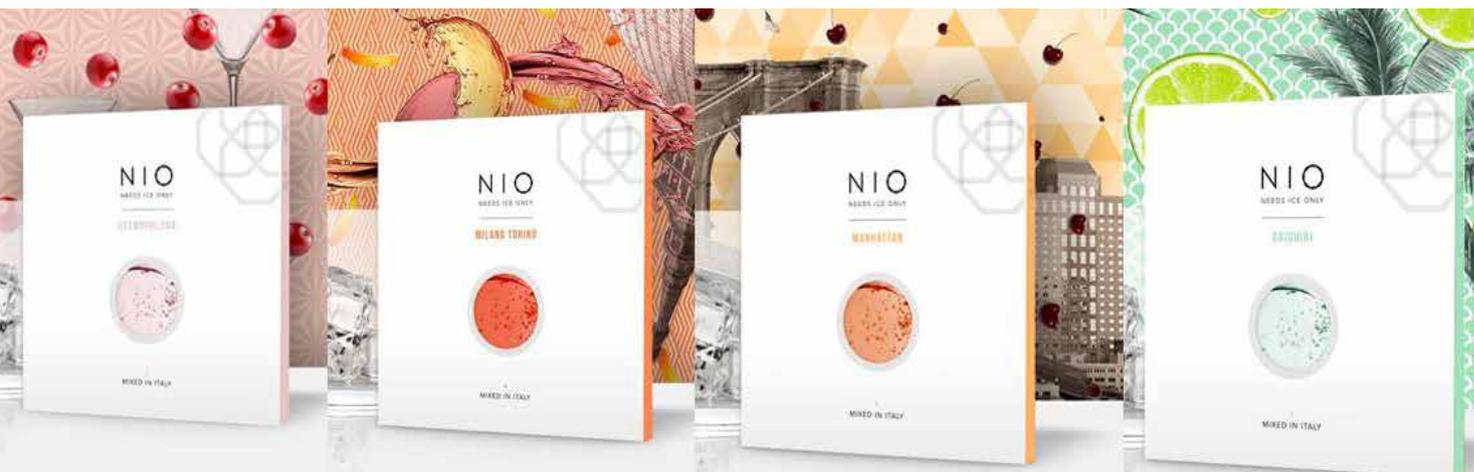
VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionati e distribuiti da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinisp.net

f Pellegrini Spa - @ [pellegrinisp1904](https://www.instagram.com/pellegrinisp1904)

BEVI RESPONSABILMENTE



so le esenzioni sono normate dal Decreto n° 219 del 26 giugno 1997 «Regolamento concernente l'esenzione dall'obbligo del contrassegno di Stato e dai vincoli di deposito e di circolazione previsti per i prodotti sottoposti ad accisa per le bevande preparate con impiego di vini aromatizzati, liquori, acquaviti, alcole etilico ed altre sostanze analcoliche, aventi titolo alcolometrico non superiore all'11 per cento in volume».

In particolare si evidenzia: «Sono escluse dall'obbligo dell'applicazione del contrassegno di Stato [...] le bevande alcoliche costituite da vini aromatizzati, liquori, acquaviti e alcole etilico, addizionati con acqua gassata semplice o di soda oppure con succhi di frutta, sciroppi, bevande analcoliche o altri prodotti alimentari, condizionate in recipienti contenenti quantità non superiori a 35 centilitri ed aventi titolo alcolometrico non superiore all'11 per cento in volume».

Quanto recitato dal medesimo Decreto evidenzia un aspetto molto importante: se si producono bevande alcoliche con gradazione inferiore a 11°, confezionate in contenitori con capacità inferiore a 35 cl vige l'esenzione dall'applicazione del contrassegno di Stato, ma non significa che si sia esentati dalla richiesta di "opifi-

cio di trasformazione" e del relativo Codice Accisa, che come da art. 31 del Testo Unico deve essere riportato in etichetta assieme al nome del produttore, il volume e il grado alcolico. Un aspetto molto più tecnico è il controllo della gradazione alcolica che deve essere effettuato prima del confezionamento della bevanda.

Queste misurazioni devono essere effettuate con affidabili apparecchiature da laboratorio, anche molto costose. Le pene per inosservanza delle leggi citate sono molto severe e contemplano il sequestro della merce, sanzione pecuniaria di € 3.000 e chiusura dell'attività. Questi importanti aspetti legali e fiscali sono parte della complessa attività delle aziende produttrici di alcolici.

Lungi dal volere disincentivare o scoraggiare l'attività di cocktail delivery, la complessa normativa impone ai bar un preliminare confronto con gli enti preposti, in primis l'Agenzia delle Dogane della provincia dove ha sede l'attività, per competenza territoriale. A questo si aggiunga l'osservanza di processi di igiene e salute. Il trasporto per la consegna delle preparazioni confezionate, chiuse e munite di contrassegno non necessita di documenti diversi dallo scontrino fiscale.

Andrea Gallottini

ONE, TWO, THREE SIXTY.

DIAMOND FILTRATED VODKA



Distribuito da www.onestigroup.com

BEVI RESPONSABILMENTE

BEVANDE FUTURISTE

Ormai consolidato come punto di riferimento nel panorama della miscelazione di alto profilo, presente in locali dal carattere incisivo ed innovativo, Bevande Futuriste coniuga valori come eleganza cultura e bellezza, l'italianità intesa come espressione di tradizione, qualità che da sempre caratterizzano lo stile di vita, il cibo e la cultura italiana.

Con questa visione il brand nato a Treviso nel 2014, prospetta il futuro senza tralasciare il presente, ponendo il consumatore attento al centro della propria mission aziendale, una nuova cultura del consumo, ispirata e dedicata in primo luogo al mondo femminile. Un progetto ambizioso che vuole rivoluzionare il comparto bibite alla frutta e analcoliche. Questo è il messaggio contenuto nella brand identity che sottolinea la voglia di cambiamento che rompa le vecchie regole. Innovazione, ricerca e utilizzo di ingredienti sani, naturali e bio, con attenzione particolare al quantitativo di zuccheri aggiunti, Bevande Futuriste promuove "il nuovo modo di bere soft".

Il progetto nasce da un'attenta analisi di mercato. Storicamente il consumo femminile predilige acqua minerale, rigorosamente non gassata, e tè. L'universo maschile è stato sempre più attratto da prodotti generalmente addizionati e aromatizzati. Da qui l'idea di un prodotto nuovo, con materia prima italiana, biologico, sano e naturale, in un momento in cui il settore precipitava sotto i colpi di una produzio-

ne di origine incerta e mediocre qualità. È in questo senso che il futuro si coniuga al passato. Un ritorno alle cose buone e gustose di un tempo, a una naturalezza che trova nella semplicità la sua massima espressione, la tradizione del passato che diventa una nuova esperienza, il futuro. Il concetto "bio glamour" tanto caro ai fondatori si concretizza anche nel packaging: vetro estremamente accattivante con etichette attraenti e coloratissime, funzionali con le informazioni per i consumatori scritte in cinque lingue.

La tendenza "be green" attuale è rappresentata dalla scelta di usare esclusivamente frutta raccolta alla giusta maturazione, lavorata nei tempi utili per conservare principi nutritivi e massima freschezza. Con questi valori non è stato difficile intercettare la mixology e la bartending industry. Da qui le collaborazioni con i bartender più rappresentativi del settore che puntano a componenti sempre più naturali e al contenimento del tenore alcolico, una collaborazione che contempla ricette e test specifici che hanno visto nascere la linea Scortese.

Le bevande sodate della collection Cortese comprendono Ginger Ale, Ginger Beer, Tonica e Lemon, la Cedrata, il Ginger e il Chinotto. Cortese Originale 1959 è l'innovativa e ricercata proposta biologica di bevande frizzanti che strizza l'occhio alla tradizione italiana del buon bere. Arance rosse, chinotto e limoni italiani sono solo alcuni degli ingredienti naturali selezionati tra le migliori eccellenze italiane. Il nome

si richiama a Isabella Cortese, una nobile veneziana vissuta nel XVI secolo. Appassionata di profumeria e alchimia, nel 1561 Isabella Cortese diede alle stampe un libro con i suoi segreti su “cose minerali, medicinali, artificiose et alchemiche et molte dell’arte profumatoria appartenenti a ogni gran signora”. Ma il termine “cortese” è stato scelto anche per il significato che fa immaginare i modi garbati e gentili tipici delle donne. In questo tutto torna al significato della mission aziendale.

La linea bio “Di Frutta” è la gamma di spremute, succhi di frutta 100%, netari e bevande di altissima qualità, che esalta l’unicità e la semplicità dei sapori della natura. La frutta proveniente da coltivazioni biologiche italiane, coltivata senza concimi chimici, antiparassitari, diserbanti, conservanti, additivi e OGM, è lavorata con innovative tecniche di produzione sottovuoto. Ama_Tè è il bio ice tea ottenuto dall’infusione delle migliori foglie di tè verde biologico, selezionate nelle zone di coltivazione e lavorate con massima cura. Prive di coloranti e conservanti e a basso contenuto di zucchero, le 5 varianti Ama Tè sono arricchite con aromi naturali, estratti di erbe, fiori, radici, frutti biologici per creare combinazioni dalle specifiche proprietà benefiche. L’apprezzamento del mercato continua con l’arrivo di nuove proposte. Come l’ultima creazione premium, il Cortesino, aperitivo analcolico Ginger rosso e Ginger bianco.

Se la nuova frontiera del bar è la ristorazione, il trend non troverà impreparata Bevande Futuriste che ha in progetto una linea di bibite per food pairing in tutto il canale Horeca. Da pochi mesi le referenze di Bevande Futuriste possono essere ordinate online nell’e-shop, con spedizione veloce e gratuita.



il tuo *benessere* CI STA *a cuore*

f @ bevandefuturiste.it

UN BARTENDER PER AMICO

“IL PICCOLO BARMAN” *Da un sogno di Flavio Angiolillo*

CLAUDIO GALLONE – GIUNTI- PAG 130 – EURO 10,00

Non sappiamo ancora come, ma i bar, i ristoranti e qualsiasi pubblico esercizio con al centro del proprio business la relazione umana, saranno costretti a rimodularsi. Il “Piccolo Barman”, di Flavio Angiolillo, bartender, è dedicato a chi, seppure nell’incertezza di nuove modalità, aspira a intraprendere questa professione o a chi è solo incuriosito dal bartending.

L’aspetto del libro (titolo e copertina sono un chiaro omaggio al “Piccolo Principe” di Antoine de Saint-Exupéry) potrebbe ingannare: non è un libro di ricette, qualcuna è raccontata, tuttavia contiene molto più di quello che sembra. Il “Piccolo Barman” è un collage di stati d’animo e sensazioni che i bartender vivono ogni giorno, poco esternati, invisibili a occhi e spiriti poco attenti, storie che nascono e muoiono all’interno del proprio bar, perché ciò che succede nel bar rimane lì. «Perché l’essenziale è invisibile agli occhi e dunque va guardato con il cuore», racconta Flavio Angiolillo citando il capolavoro di Antoine de Saint-Exupéry.

«Spesso i bartender, vengono scambiati per semplici intrattenitori – racconta l’autore – ma il nostro è un lavoro serio fatto di sacrifici, di grande sensibilità e partecipazione, di elevata capacità di ascolto e di



empatia che rende il tempo della bevuta un’esperienza emozionale da voler ripetere, in cui il fattore umano è centrale». È in questa visione che si esprime nella sua massima dimensione la figura del bartender ora amico, ora un po’ psicologo, ora discreto testimone e ascoltatore. È in questa dimensione che il cliente diventa soggetto attivo di quel microcosmo

di socialità che è il bar. Palcoscenico ideale è il banco sul quale si incontrano e misurano pazienza, sensibilità, lungimiranza, desideri e bisogni del cliente.

Consegnando il suo intimo sentire alla capacità descrittiva di Claudio Gallone (giornalista e inviato speciale, già direttore di Capital e conduttore di CNBC), Flavio Angiolillo si racconta attraverso particolari vissuti all’interno dei suoi locali, poi illustrati da Serena Conti attraverso i volti delle persone che popolano il libro. Esclusi i protagonisti, tra tutti i personaggi del “Piccolo Barman”, il medico, la donna manager e la figura di Artemisia, ovvero la piantina di Assenzio, sono i più interessanti. Ognuno di loro incarna un valore che vi invitiamo a scoprire in questo tesoretto di carta e inchiostro. Sfogliandolo pagina dopo pagina e gustandolo proprio come un buon drink.

Alessandro Palanca

1894

FERRO CHINA BALIVA

DALL'ANTICA RICETTA DEL
COMM. DOTTORE ERNESTO BALIVA

AMARO
BITTER
FATTO A MANO
ROMA



BEVI RESPONSABILMENTE



**PURO
GHIACCIO**

info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it

