

BarTales

ANNO VII | N. 10 | GIUGNO 2020

FACE TO FACE
UN CONSIGLIO?
SEMPLIFICHIAMO

BAR STORY
SAPORE
COLONIALE

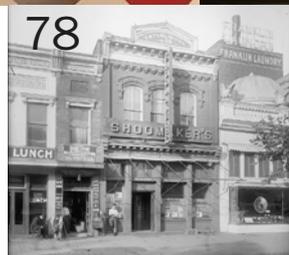
LIQUID STORY
STILE
LIBERTY

HOT SPIRIT / BOANN DISTILLERY

CUOR DI LEGGENDA



- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
GAME ON
- 6** **News** DAL MONDO
- 8** **Face to Face** di Melania Guida
«UN CONSIGLIO? SEMPLIFICHIAMO»
- 12** **Bar Story** di Luca Rapetti
SAPORE COLONIALE
- 28** **Hot Spirit/1** di Alessandro Palanca
SWEET GIAMAICA
- 42** **Zoom/1** di Valentina Rizzi
METODI&STILI
- 54** **Liquid Story** di Giuseppe Statico
STILE LIBERTY
- 64** **Hot Spirit/2** di Alessandro Palanca
CUOR DI LEGGENDA
- 78** **Cocktail Story** di Luca Rapetti
IL DRINK DEL COLONNELLO (2)
- 88** **Zoom/2** di Bastian Contrario
A VOLTE RITORNANO...
- 96** **Bar Tour** di Alessia Sabattini
VENTO DEL NORD
- 110** **Focus On** di Theodora Sutcliffe
SINFONIA DOLCE AMARA
- 120** **Book Corner** di Alessandro Palanca
UN RUM CON FIDEL



ANNO VII | N. 10 | GIUGNO 2020

DIRETTORE RESPONSABILE

Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE

Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA

Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO

**Bastian Contrario, Alessandro Palanca,
Luca Rapetti, Alessia Sabattini, Giuseppe
Statico, Valentina Rizzi, Theodora Sutcliffe**

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

CARPANO

CARPANO SEMPRE CON TE

Mi-To e Negroni, i nuovi "Ready to Drink" firmati Carpano



Gusto e qualità sempre a portata di mano nei nuovissimi **Cocktail ready to drink Mi-To e Negroni** firmati **Carpano**, il creatore del Vermouth. **Mi-To e Negroni** nelle iconiche bottigliette tascabili da 10cl sono creati solo con ingredienti **Carpano**, dal Botanic Bitter al Punt e Mes al Carpano Vermouth Classico e al Gin, e sono il perfetto serving per i nostri momenti di socialità e per stare insieme in sicurezza. Pensate appositamente per tutti coloro che desiderano avere così dei cocktail pronti da gustare a casa, ma in un formato elegante e bello da vedere, e per i bartender che possono essere vicini ai loro consumatori consigliando un cocktail "come fatto da loro", **Carpano** ha creato questi due grandi classici, secondo le ricette originali:

Il **Negroni** con 1/3 di Carpano Gin + 1/3cl di Carpano Vermouth Classico + 1/3cl di Carpano Botanic Bitter
Il **MI-TO** con 1/2 di Punt e Mes + 1/2 di Carpano Botanic Bitter

Pronti da servire freschi oppure on the rocks, da bere dove si vuole, quando si vuole. Eleganti, comode, da collezionare.

Icona dei barman di tutto il mondo, la storia di Carpano, che nel 1786 ha creato la ricetta del Vermouth, attraversa ben quattro secoli e porta fino a noi uno straordinario patrimonio di tradizione ed artigianalità, unite ad una grande cultura dell'innovazione. Storia che ancor oggi è simbolo della cultura del saper fare italiano nel mondo.

carpano.com
brancadistillerie.com

BEVI RESPONSABILMENTE

© 2020 Carpano Botanic Bitter è un marchio registrato della Fratelli Branca Distillerie S.R.L., Milano, Italia

VERMOUTH

Tomaso Agnini



Due anime, un solo spirito.

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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



Vermouth al Mallo di Noce

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



GAME ON

Siamo forse diventati migliori? Me l'ha chiesto Micaela Pallini durante l'intervista di pagina 8. Francamente, credo di no. Eppure di fronte a un disastro è facile immaginare che tutto possa cambiare, che nulla sarà più come prima. È quasi automatico pensarlo. È la conseguenza di quello che il sociologo Jib Fowles etichettò come *cronocentrismo*, ovvero quel convincimento che il proprio tempo sia più significativo, decisamente prevalente. La convinzione, insomma, che il presente, gravato da un evento di portata epocale, avvisi di un cambiamento imminente e irreversibile, mai visto. E allora qualcuno preconizza la fine dell'economia mondiale così come l'abbiamo conosciuta finora, la fine della globalità. Qualche altro sostiene che la nostra vita, post pandemica, non tornerà mai più come prima. C'è chi addirittura ha immaginato la morte dei bar, la fine del by-night. I fatti, però, la storia vanno in tutt'altra direzione. E meno male. Non c'è dubbio che dopo il Covid qualche cambiamento ci sarà. Ma non sarà tale da stravolgere il mondo che abbiamo sempre conosciuto. Non ci farà diventare peggiori e neanche migliori. Perché qualunque pandemia, qualsiasi disastro bellico o naturale, qualunque azione terroristica, la storia insegna, hanno sempre avuto un impatto temporaneo. Ci riprenderemo. Ci vorrà del tempo. Ma cogliendo le opportunità che ogni crisi porta con sé, torneremo a prosperare. Abbandonando le vecchie certezze, sperimentando, diventando più flessibili. Chi ha sempre fatto Gin Tonic (è un esempio) dovrà imparare a miscelare un Hanky Panky o un Pegu cocktail (*a pag.12*). Ci vuole fantasia, tanta energia. Siate curiosi, audaci. Sguinzagliate la creatività. A proposito, il 24 giugno, esattamente sette anni dopo l'uscita del primo numero di *BarTales*, uscirà l'edizione cinese del nostro magazine. Una grande sfida. Il tentativo di pensare quello che fino a qualche mese fa sembrava semplicemente impensabile. Ma sono convinta che solo alzando la posta riusciremo a uscirne e magari, cara Micaela, potremmo, forse, addirittura trovarci migliori.



TOUCH VELVET

Una shape iconica e un'elegante veste total white per un liquore cremoso e vellutato dal sapore unico. Disaronno Velvet è il nuovo prodotto per gli amanti dei liquori alla crema. Con l'aroma intenso, il gusto caratteristico del liquore italiano più bevuto al mondo si arricchisce di sfumature inaspettate. Sorprendentemente morbido al palato, Disaronno Velvet unisce sapientemente e in modo armonico il carattere distintivo di Disaronno Originale, che ha conquistato intere generazioni, con note vellutate, che lasciano il segno. Contenuto alcolico (ABV 17%). Disaronno è presente sulla scena mondiale con una distribuzione in oltre 160 paesi.



OPENBAR

OPEN BAR APP

OpenBar è un'applicazione mobile nata a Milano e destinata al beverage e alla Bar Industry. Dedicata ai bar lover, ogni settimana l'app mette a disposizione di tutti gli utenti un freedrink per sé e uno da regalare agli amici. Tra le novità: una sezione redazionale che parla del mondo dei bar; uno shop dove poter acquistare drink per sé e da regalare agli amici; un utile sistema di prenotazione per i locali secondo le nuove normative sul distanziamento sociale relative all'emergenza Covid19. Queste nuove funzionalità permetteranno ai locali di attirare nuovi utenti, attivare un canale di vendita digitale e pianificare gli ingressi in modalità contingentata, così da ridurre i momenti di contatto. Openbar sarà scaricabile gratuitamente su AppStore e GooglePlay da fine giugno.

RUM DA PREMIO

I team di Rhum Fest Paris di Cyrille Hugon e UK Rum Fest di Ian Burrell in collaborazione con il magazine Rumporter lanciano l'*International Sugar Cane Spirits Award*, un concorso dedicato all'eccellenza dei Rum e degli sugar cane spirit. Il panel sarà formato da importanti figure del settore che riceveranno campioni anonimi dei distillati da giudicare. Gli spiriti sono divisi in 18 categorie. La selezione avviene in due fasi e i vincitori risulteranno dai finalisti della fase 2. Saranno assegnati nove premi regionali per stimolare la produzione di qualità in determinate aree. Il premio assoluto, il Golden Cane, sarà assegnato al miglior distillato.



BRUICHLADDICH&OLOROSO

Port Charlotte OLC 01 2010 (55,1%ABV) è la nuova release di Bruichladdich. Distillato nel 2010 da un raccolto del 2009 di orzo scozzese e maturato in botti ex Bourbon, ex Syrah ed ex VDN (vin doux naturel) prima di essere trasferito nelle hogshead di oloroso di Fernando de Castilla nel 2018. «Queste hogshead sono botti eccezionali – sottolinea Adam Hannett, master distiller di Bruichladdich – che hanno donato una forte personalità a questo complesso single malt». Come parte delle celebrazioni annuali del festival Fèis Ìle, il 24 maggio Bruichladdich avrebbe dovuto accogliere centinaia di visitatori nella sua distilleria. Per l'emergenza sanitaria, lo spettacolo è rimandato.



DOLCE SPEYSIDE

Sarà svelata a inizio giugno la terza release di Single Malt Scotch Whisky che completerà la prima collezione Dream Whisky di Federico Mazzieri e Marco Maltagliati. Ancora segreta la distilleria, Dream Whisky N°3 è uno Speyside single cask ex-Bourbon che rispetta l'eleganza e la delicatezza tipica di questa zona di produzione. Questo malto è descritto come un dolce in bottiglia: delicate note di miele, torta di mele e biscotto sono armonizzate tra loro da una sensazione burrosa e alleggerite da un lieve sentore di rosa bianca. Dream Whisky N°3 è stato invecchiato per 11 anni in un magazzino tradizionale (Dunnage) nello Speyside. 550 bottiglie con ABV 53,9%. Il prezzo al pubblico sarà di 75 euro ca.



BELLI CON LA BIRRA

Una linea di cosmetici a base di birra artigianale. L'idea è di Collesi, nota azienda marchigiana, che in collaborazione con l'Università di Camerino ha utilizzato il ricco patrimonio di fitoelementi che la birra artigianale contiene per sfruttarne i potenti effetti anti-età. Dalla chiara alla rossa, ogni birra diventa così specifica per le varie tipologie di pelle. Per un mix di bellezza e benessere

DREAM
whisky

«UN CONSIGLIO? SEMPLIFICHIAMO»

Micaela Pallini fa i conti con la crisi e lancia tre proposte

DI MELANIA GUIDA



Finito il lockdown comincia la ripartenza. Se il peggio sembra essere alle spalle, un po' si contano i danni e un po' si guarda al futuro. Immaginando traiettorie possibili, tracciando scenari tutti da ricostruire. Perché se la vita di prima è stata all'improvviso cancellata, è la socialità, il rito della convivialità, il gusto irrinunciabile dello stare insieme quello che è stato cassato via con un colpo di spugna. Ripartire, dunque, ma come? «Le decisioni delle prossime settimane saranno fondamentali – risponde tranchant Micaela Pallini, presidente e amministratore delegato della Pallini S.p.A (storica azienda romana produttrice di liquori e sciroppi) e presidente del Gruppo Spiriti di Federvini – decisioni necessarie per comprendere bene come si potranno orientare gli imprenditori».

Tra un boccio di rosa (reciso) e una raccomandazione al figlio più piccolo, lady Pallini trova il tempo di una chiacchierata al telefono per fare il punto della situazione.



PRODUTTORI
MICAELA
PALLINI NELLA
SUA LIMONAIA.

Come andiamo?

«Per la salute tutto bene. Per il resto, c'è una domanda di riserva?».

Finalmente si riparte...

«In giro c'è molto entusiasmo e la gente ha voglia di ricominciare. Ma sarei cauta e aspetto segnali che possano davvero incoraggiarci. Il problema è che si è fermato tutto contemporaneamente. Tutto il mondo ha chiuso nello stesso momento. Una sciagura, da tutti i punti di vista. Ad aprile abbiamo chiuso con il 60% di perdite, a fine anno stimiamo il 50% in meno del fatturato e per i prossimi due anni calcoliamo di perdere il 20 per cento. Peggio di così...».

C'è qualche luce alla fine del tunnel?

«Flebile. Proveniente dai mercati nor-

dici, sostanzialmente. Dalla Germania, dall'Olanda, dal Belgio e dalla Scandinavia».

Russia e Stati Uniti?

«La Russia si è bloccata proprio adesso. Gli Stati Uniti che rappresentano un segmento molto importante per Pallini hanno sommato al danno del lockdown quello dei dazi. Una mazzata. Parliamoci chiaro: in 145 anni di attività non avevamo mai fatto ricorso alla cassa integrazione. Questo dà il senso e la misura».

Che suggerimenti darebbe?

«Come Federvini abbiamo lanciato tre proposte, avanzate in sede parlamentare: 1) la sospensione delle accise a fronte di un dilazionamento dei pagamenti. 2) L'abolizione del contrassegno



di Stato, un vecchio balzello (rimasto solo in Italia e in Spagna) per il controllo del mercato che non ha più senso dal momento che c'è il controllo digitale e che si trascina dietro una serie di adempimenti complessi e lunghissimi. Insomma, snellendo la burocrazia, ci sarebbe un aiuto concreto. 3) La defiscalizzazione dei proventi del mercato estero».

Ritorniamo alla crisi. Al di là dei danni, immagino sia stata anche l'occasione per riflettere...

«Certo. Evidentemente, abbiamo rivalutato l'e-commerce e riconsiderato le dinamiche della promozione virtuale. Le degustazioni in rete, per esempio, stanno funzionando molto bene all'estero. Soprattutto per quanto riguarda Whisky e vino. Penso che quello sia un modo per avvicinare i consumatori al mondo della mixology».

Poi ci sono i progetti e le iniziative

sospese...

«Ne abbiamo tante. Il lancio della nuova bottiglia di *N.3 London Dry Gin*, il lancio di un distillato analcolico, una selezione di bottiglie di *Berry Bros.&Rudd*. E poi stavamo appena lanciando il Bitter Pallini arricchito con una serie di nuove botaniche...».

Come vede il bar post Covid?

«Fortunatamente sta per arrivare l'estate. Si sfrutteranno gli spazi all'aperto e questa è già una parte della soluzione. Poi bisognerà attrezzarsi con l'offerta. Immagino drink veloci e leggeri. Non c'è dubbio che andremo in direzione di una maggiore semplicità, tutto deve diventare più semplice. E a vantaggio del prodotto italiano. Se riusciamo ad attraversare questo momento, è fatta».

L'orizzonte?

«Vogliamo festeggiare i 150 di Pallini al meglio. In gran forma!».

Melania Guida



La regola.

L'eccezione.

**NUOVO CORTESINO BIO BIANCO,
LA RICONFERMA DEL GUSTO.**

f @ FOLLOW US! BEVANDEFUTURISTE.IT

DISPONIBILI NEI MIGLIORI LOCALI E NEL
NOSTRO E-SHOP BEVANDEFUTURISTE.IT



SAPORE COLONIALE

Il club di Rangoon che ha fatto storia
Amato dal Re d'Inghilterra
e da Rudyard Kipling

DI LUCA RAPETTI

«**T**he favourite cocktail of Pegu Club, Burma, and one that has travelled, and is asked for, round the world».

Con quella breve descrizione («Il famoso cocktail del Pegu Club, Burma, l'uni-

co conosciuto in tutto il mondo») Harry Craddock presentava ai lettori del suo "The Savoy Cocktail Book" il Pegu Club Cocktail: un semplice e rinfrescante drink a base di Gin, Curaçao, succo di lime, Angostura e Orange bitters. Un drink che



ha attraversato tutto il XX secolo senza mai vedere mutata la ricetta, diventando poi fonte d'ispirazione per una delle personalità più influenti del bartending internazionale, Audrey Saunders, che proprio quindici anni fa inaugurò il suo cocktail bar Pegu Club a New York City.

La storia del Pegu Club Cocktail è fortemente collegata all'espansione coloniale del Regno Unito durante la seconda metà del XIX secolo, più precisamente quando le truppe inglesi si recarono in missione nel settore meridionale del continente asiatico. La città di Bago sorge nella zona sud del Myanmar e nel corso della sua storia detenne un ruolo importante come centro urbano e porto marittimo, data la sua connessione alla costa attraverso canali fluviali.

Nel 1500 fu visitata frequentemente



da spedizioni europee che ne celebrarono la magnificenza. Tuttavia agli inizi del XIX secolo Bago perse la sua importanza strategica a causa del cambiamento del corso del suo fiume principale che provocò l'isolamento dalla costa. Quando gli Inglesi la conquistarono nel 1852, dopo soli dieci anni costituirono la provincia di British Burma, che avrebbe fatto parte della colonia dell'India Britannica.

A soli 90 chilometri a sud ovest di Bago è localizzata Yangon, ai tempi chiamata Rangoon, che fu designata dagli stessi inglesi come capitale della provincia di Burma. In quanto centro urbano più importante di quel territorio e base strategica per l'esercito coloniale, Rangoon vide una forte presenza inglese fin dai primi giorni della sua conquista. Gli ufficiali dell'esercito si riunivano tra loro ogni

COCKTAIL
NELLA PAGINA
DI APERTURA IL
PEGU CLUB
NEL 1882.
QUI SOPRA
AUDREY
SAUNDERS E IL
COCKTAIL
PEGU.

LUOGHI

QUI A DESTRA
LA PAGODA DI
SHWEDAGON.
IN BASSO IL
PEGU CLUB
NEL 1910, E IL
SIMBOLO.



giorno per discutere i piani governativi, organizzare spedizioni e pianificare lo sviluppo della cittadina. In mancanza di un luogo ove potessero riunirsi e concedersi alcuni momenti di libertà e svago, come erano soliti fare in Inghilterra, nel 1871 fondarono il Pegu Club in Cheape Road, ora conosciuta come Ma Naw Hari Street.

Dato il crescente numero di membri, nel 1882 il club venne rilocalizzato nella zona delimitata da Pyay Road, Padonmar e Zagawar Street, leggermente più a sud della Pagoda di Shwedagon. Qui la struttura che accolse il club fu costruita preva-

lentemente in teak, il legno locale molto impiegato in edilizia grazie alla sua alta resistenza e durabilità. La struttura era disposta su due piani e le rigide regole del club prevedevano l'accesso esclusivamente a "uomini bianchi", mentre la popolazione locale veniva solamente impiegata come servitù del club.

A tal proposito, come riportato in un documento datato 1910, "all gentlemen interested in general society are eligible" era il requisito richiesto per accedere alla membership del club, risultando poi nella partecipazione di soli ufficiali dell'esercito



EL SABOR DE ARGENTINA

SVILUPPATO DOPO DUE ANNI DI RICERCHE PER RENDERE ONORE AL PIÙ ARGENTINO TRA TUTTI I DRINK, EL MATE, IL RISULTATO È UNA PERFETTA ESPRESSIONE DI ARMONIA E SAPORE SUDAMERICANO. CARATTERIZZATO DA UN PROFILO TROPICALE E INDIGENO, È UN GIN CHE SI DISTINGUE PER LA SUA GENUINITÀ E CHE INCORPORA BOTANICI ARGENTINI COME YERBA MATE, POMPELMO ROSA, MENTA PIPERITA ED EUCALIPTO.



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE

*Gin Crocodile
Del Professore*

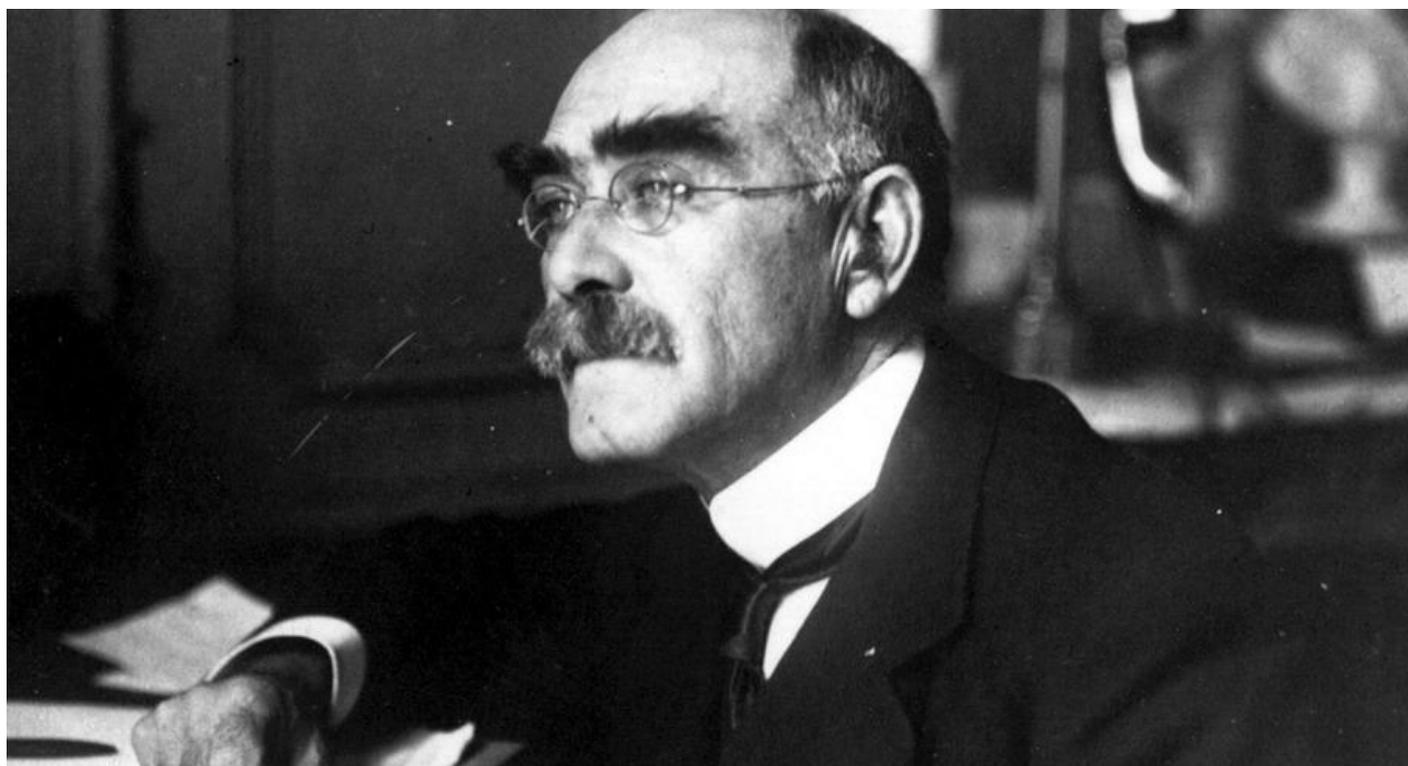
GIN TONIC

- 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



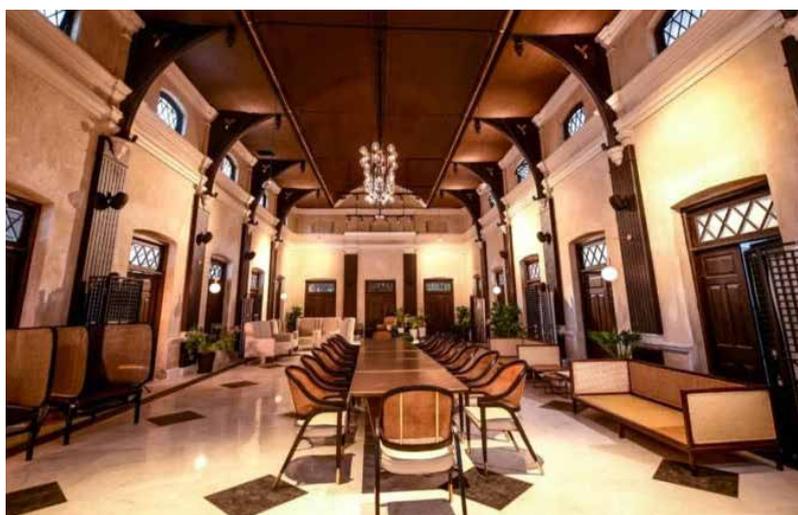
e alcuni uomini d'affari inglesi che si erano trasferiti a Rangoon. La tipologia del Pegu Club era "residenziale", tuttavia dei circa 350 membri effettivi che si ebbero dopo pochi anni dalla sua inaugurazione, solo 25 risiedevano stabilmente nel club.

Esso disponeva di grandi sale adibite al gioco delle carte, sale di lettura e un'area dedicata al biliardo con ben 4 tavoli da gioco. Era presente anche un'area esterna dedicata al tennis, tuttavia lo sport in generale non era considerato una delle principali attività ricreative del club.

Verso la fine del 1800 la popolarità del club crebbe sempre più, personalità di prestigio erano spesso invitate a presenziare a cene di gala e ricevimenti, sperimentando quindi la vita mondana che si respirava al Pegu Club.

Nel 1889 un giovane Rudyard Kipling fu ospite del club per un giorno e fornì questa interessante descrizione «The Pegu Club seemed to be full of men on their way up or down» che dà l'idea di quanto movimentato fosse il club durante la sua attività quotidiana.

Nel suo racconto Kipling riportò inoltre



197. Pegu Club Cocktail.

1 dash of Angostura Bitters, 1 dash of Orange Bitters, 1 teaspoonful Lime Juice (Rose's), $\frac{1}{8}$ Curaçao (Orange), $\frac{2}{3}$ Gin.

che il Pegu Club era l'unico luogo a Rangoon dove era possibile assaporare uno squisito "mutton", ossia carne di pecora di età superiore ai due anni e assai apprezzata dagli Inglesi.

Nel 1922 l'allora Principe di Galles e futuro Re d'Inghilterra Edoardo VIII si trovò in India per un tour di visita delle colonie britanniche e si recò anche nella provincia di Burma. Ovviamente fece tap-

STORIA

NELLA FOTO IN ALTO, RUDYARD KIPLING. AL CENTRO LA PRINCE OF WALES GREAT HALL. QUI SOPRA LA RICETTA NEL MANUALE "ABC OF MIXING COCKTAILS".

120. PEGU CLUB COCKTAIL.

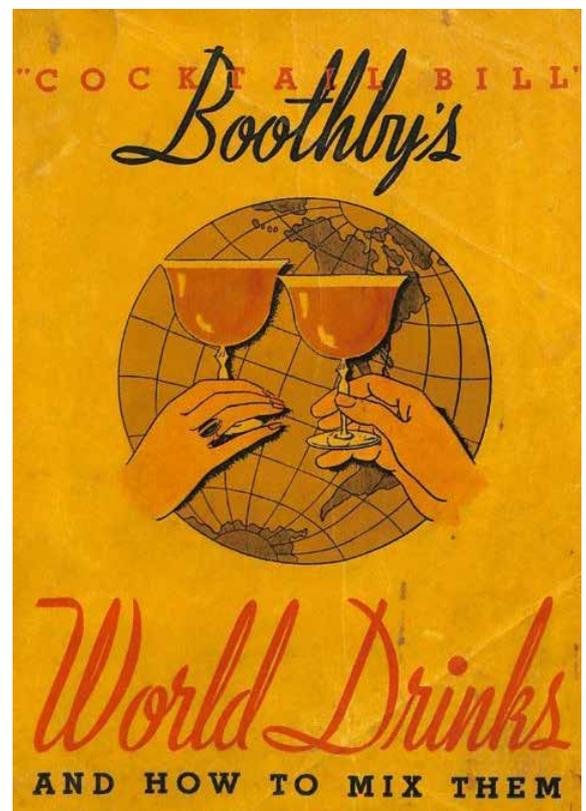
Une goutte d'Angoustura Bitters, une goutte d'Orange Bitters, une cuillerée à thé de Lime Juice (Rose's), Curaçao, 2/3 de Gin.

No. 183. Pegu Club Cocktail

Dash of Angostura Bitters,
Dash of Orange Bitters,
Teaspoonful of Lime Juice,
1/6 Curaçao, 2/3 Dry Gin.

ペグー クラブ カクテル

アンゴーストラ ビター	一	滴
オレンジ ビター	同	
ライム汁	茶匙	一杯
キューラソー	六分	ノ二
ドライ ジン	三分	ノ二



PEGU CLUB

Gin1/4 jigger	Curacao1/4 jigger
Lemon1 spoon	Orange Bitters1 dash
Bitters2 drops		

Shake well with ice, strain into chilled cocktail glass and serve.

RICETTE

DALL'ALTO: LA RICETTA DI PIERO GRANDI (1927); LA RICETTA DAL MANUALE "ODELL'S BOOK OF COCKTAIL AND FANCY DRINK" (1933); LA RICETTA DI WILLIAM BOOTHBY (1934) E QUELLA DEL SAVOY (1930).

PEGU CLUB COCKTAIL.

1 Dash Angostura Bitters.
1 Dash Orange Bitters.
1 Teaspoonful Lime Juice
1/6 Curaçao. 2/3 Dry Gin.
Shake well and strain into cocktail glass.

The favourite cocktail of the Pegu Club, Burma, and one that has travelled, and is asked for, round the world.

pa a Rangoon, visitando la popolazione locale, la famosa pagoda e altri importanti luoghi. Una cena di gala in suo onore fu organizzata proprio al Pegu Club, che l'anno precedente aveva inaugurato una nuova ala del club chiamata "Prince of Wales Great Hall" dedicata al reale inglese che avrebbe presto visitato il club.

Proprio in quell'anno venne pubblicata un'ulteriore edizione del manuale "ABC of Mixing Cocktails" di Harry MacElhone e al suo interno, tra le centinaia di ricette proposte, fu inserita quella del Pegu Club Cocktail, così composta "1 dash Angostura bitter, 1 dash Orange bitter, 1 teaspo-

onful of Rose's Lime Juice, 1/6 Orange Curaçao, 2/3 Gin". Il dosaggio dei vari ingredienti, soprattutto la limitata quantità di succo di lime, fa intuire che il drink avesse indubbiamente un profilo prevalentemente secco, reso leggermente più aromatico sia dalla presenza dei due bitter sia soprattutto dall'Orange Curaçao, seppur anch'esso in piccola dose.

La struttura del drink sembrerebbe basarsi sull'unione tra Gimlet, del quale lo stesso MacElhone riporta la ricetta, specificando che era molto popolare nella Marina, e un Gin Cocktail. Sebbene vi fossero diverse interpretazioni del Gin Cocktail antecedenti e contemporanee a quella di MacElhone, in generale esso era composto da Gin a cui venivano aggiunti i due tipi di bitter già citati. Alcuni bartender erano soliti inserire anche una piccola dose di Curaçao.

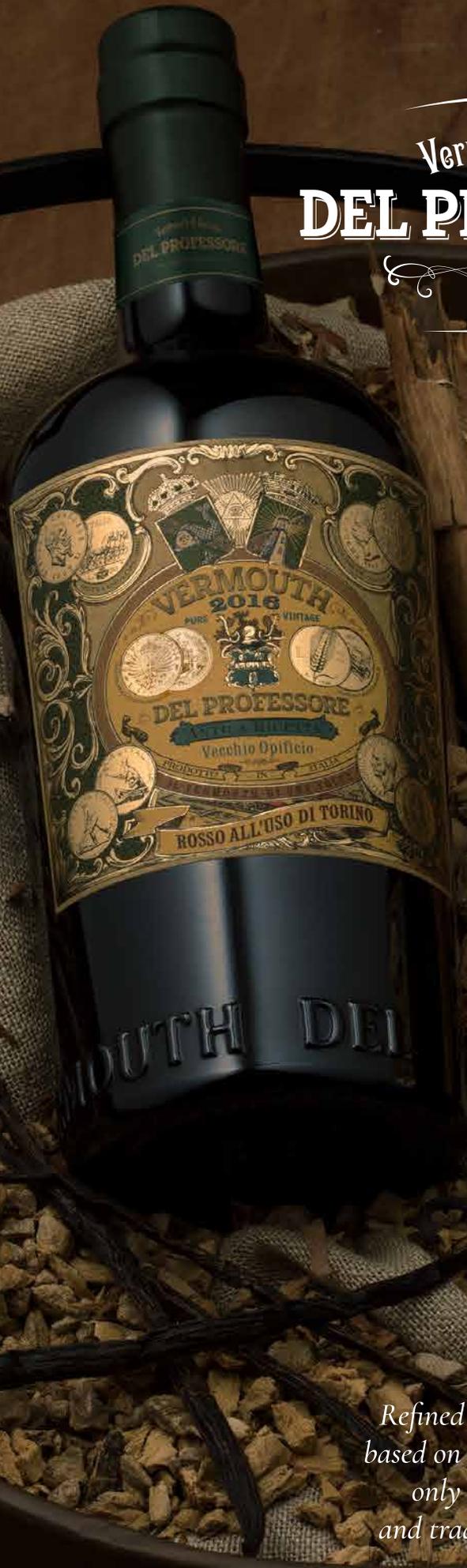
Solo cinque anni dopo la pubblicazione del libro di MacElhone l'italiano Piero Grandi incluse anch'egli la ricetta del Pegu Club Cocktail nel suo ricettario "Cocktails". Dato che Grandi aveva ripreso buona parte delle ricette di MacElho-

Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



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

Tradition, terroir, people

delprofessore.it

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE



Negroni Del Professore

- 4 cl di Vermouth Rosso Del Professore,
- 2 cl di Bitter Del Professore,
 - 2 cl di Gin Monsieur,
- un tocco di soda ghiacciata.

Versare in un bicchiere "old fashioned" pieno di ghiaccio, mescolare, guarnire con zest di limone e d'arancia.

Tradition, terroir, people
delprofessore.it

It's called a Pegu Club Cocktail, and as for it's merit, well you shake up one and you tell me.

1 dash Angostura bitters	1-3 curacao
1 dash orange bitters	2-3 dry gin
1 teaspoonful lime juice	

Shake well and strain into cocktail glass. This is the favorite recipe of the Pegu club, Burma, and is world-renowned.

• • •

HOUSE STEWARD WANTED.

THE PEGU CLUB, Rangoon, REQUIRES
A RESPECTABLE MAN in full capacity.

DUTIES. - To look after all the domestic arrangements of the Club, Messing, Servants, Lighting, &c.

P Y. - Board and Lodging and \$75 per month.

Applications with full particulars as to age, nationality, service, &c., to be sent before 1st September to

R. J. ALLEN,
Honorary Secretary, Pegu Club, Rangoon.

ne, quella del Pegu Club Cocktail risultava infatti invariata e raccomandava anche lui l'uso di "Rose's lime juice".

Quando nel 1930 Craddock compilò il suo "The Savoy Cocktail Book", modificò leggermente la ricetta incrementando il dosaggio di Curaçao, portandolo a 1/3 invece dell'originale 1/6 di MacElhone. Il drink divenne leggermente più abboccato e aromatico, inoltre utilizzò semplicemente succo di lime, senza specificare se fosse o meno quello a marchio Rose's. L'importanza dell'inserimento del Pegu Club Cocktail da parte di Craddock sta nella fondamentale descrizione che venne allegata alla ricetta e che per la prima volta fornì indicazioni sull'origine del cocktail.

Il Pegu Club Cocktail era il preferito dell'omonimo club, situato nella provincia di Burma, un cocktail che aveva viaggiato e che veniva richiesto a livello internazionale.

Il carattere internazionale del Pegu Club Cocktail si confermò anche nel 1933, quando il manuale "Odell's Book of Cocktails and Fancy Drinks" riprese la ricetta di Craddock e la inserì al n. 183, menzionando sia la versione in inglese che quella in giapponese. Un anno dopo, William T. Boothby pubblicò la versione aggiornata del suo "The World's Drinks and How To Mix Them" e la ricetta del Pegu Club Cocktail da lui riportata prevedeva l'uso di succo di limone invece di quello di lime.

Il libro di Boothby fu probabilmente l'inizio della diffusione del Pegu Club negli Stati Uniti d'America in quanto non vi è alcuna traccia di precedenti manuali, ricettari o articoli in cui fosse riportato questo cocktail.

Nel 1937 il quotidiano "Baltimore Afro American" di Baltimore, menzionò il Pegu Club Cocktail tra gli argomenti tratta-

LUOGHI

IL PEGU CLUB
PRIMA DEI
LAVORI DI
RESTAURAZIONE.



ti nell'articolo "Strictly Feminine", in cui venivano dispensati alcuni consigli per il pubblico femminile. Si suggeriva di provare questo cocktail che «...è il preferito del Pegu Club, Burma, ed è famoso nel mondo». Nonostante quel momento di popolarità, concentrato soprattutto negli anni '30, la fama del Pegu Club Cocktail non durò a lungo.

Nel corso della seconda metà del secolo sparì quasi completamente dai menù internazionali. Negli Stati Uniti, più precisamente a New York, agli inizi del

nuovo millennio una giovane e talentuosa Audrey Saunders si apprestava a inaugurare il suo Pegu Club nei quartieri di Soho e Greenwich Village, al secondo piano di un palazzo al n. 77 W Houston St.

L'apertura del cocktail bar avvenne nel 2005, ma il percorso evolutivo che portò Saunders a realizzare il suo obiettivo imprenditoriale iniziò negli anni '90, quando mosse i suoi primi passi nel mondo del bartending sotto la guida di Dale DeGroff. Nel corso della sua esperienza Saunders lavorò in diversi bar, Blackbird,

CAMBRIDGE
DISTILLERY

PRODOTTO
A PARTIRE
DA VERO TARTUFO



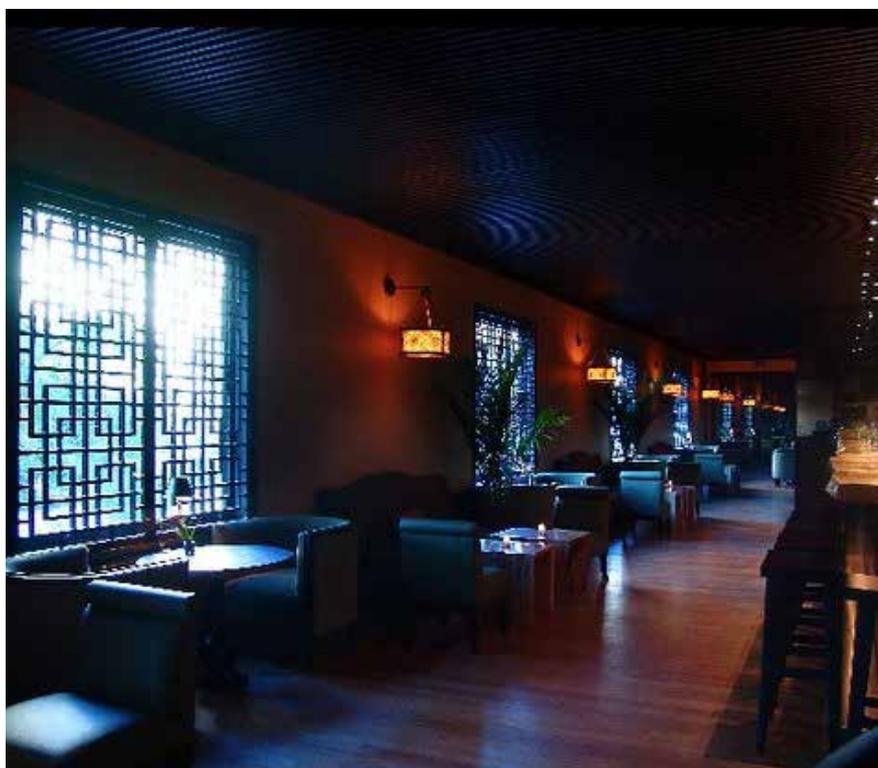
BEVI RESPONSABILMENTE



DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI



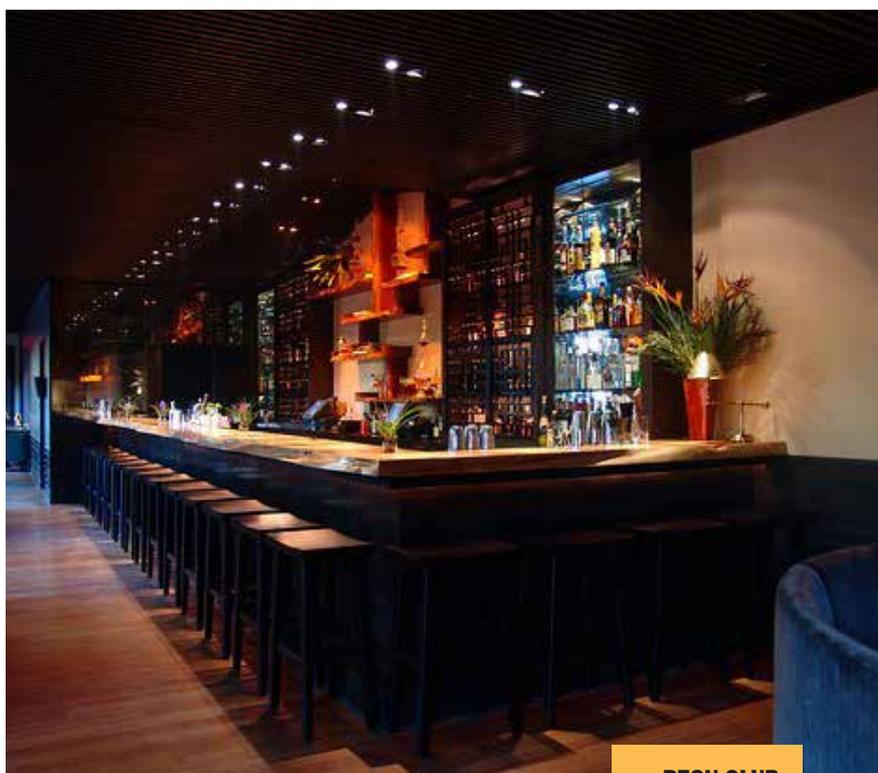
—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—



Bemelmans Bar e Tonic solo per citarne alcuni. Ebbe l'occasione di incontrare e conoscere importanti figure quali Sasha Petraske del Milk&Honey e Julie Reiner, che giunse da San Francisco per l'apertura del Flatiron e con la quale avrebbe stretto un ottimo rapporto di amicizia.

L'opportunità definitiva per Saunders arrivò proprio attraverso i proprietari del Flatiron, che grazie a Julie Reiner approcciarono Saunders e stabilirono con lei una collaborazione per l'apertura di un nuovo cocktail bar. La scelta del nome è da collegarsi al periodo in cui Saunders lavorava al Blackbird. Nel menù dei cocktail era presente il Pegu Club Cocktail e fin da subito ne rimase colpita per l'equilibrio e l'aromaticità, ritenendolo il suo Gin-cocktail preferito.

Agli inizi degli anni 2000 la maggior parte dei cocktail bar di New York offriva una ricca selezione di Vodka, era il distillato del momento, mentre invece il trend del Gin era sicuramente uno dei meno popolari. La scelta ambiziosa di Saunders fu proprio l'opposto: il suo desiderio era che il suo bar fosse un luogo in cui i suoi amici, colleghi e clienti potessero consumare



PEGU CLUB
IL MENU
E ALCUNE
IMMAGINI
DEL BAR DI
NEW YORK.

un ottimo cocktail a base Gin, immersi in un'atmosfera che in qualche modo potesse ricordare quella dell'originale Pegu Club. Il successo del bar fu immediato, si costruì rapidamente una reputazione a livello internazionale e divenne uno dei luoghi che ogni bartender capitato a New York doveva vedere almeno una volta.

Giunsero i riconoscimenti internaziona-

PERSONAGGI
IN FOTO DALE
DEGROFF E
AUDREY
SAUNDERS.



li. Agli Spirited Awards 2007 fu dichiarato “World’s Best Cocktail Bar” e Audrey Saunders nominata “International Bartender of the Year”, nel 2009 “Best American Cocktail Bar” e nel 2011 “Best Bar Mentor” in merito al contributo che Saunders ha dato nei confronti della bar industry nel corso della sua carriera. Inoltre il Pegu Club fu inserito per ben quattro anni consecutivi nella classifica dei “World’s 50 Best Bars” dal 2009 fino al 2012. Più recentemente, l’originale Pegu Club di Yangon ha visto un’imponente opera di ristrutturazione e valorizzazione della sua importanza storica.

Nei suoi ultimi anni di attività venne impiegato come centro per ufficiali governativi e membri dell’esercito e fu poi lasciato in completo disuso. Alcuni investitori privati iniziarono una collaborazione con il Yangon Heritage Trust, un’organizzazione non governativa che si occupa della conservazione di tutte quelle strutture ed edifici che sono una testimonianza storica del periodo coloniale britannico.

Nel 2018 il nuovo Pegu Club fu inaugurato, riportando al suo antico splendore l’originale architettura di legno teak. Ma per un gioiello del passato che torna a brillare, uno dei più rinomati e conosciuti bar dell’era moderna ha annunciato la fine del suo viaggio, dopo esattamente quindici anni di attività.

La difficile decisione di Audrey Saunders di non riaprire il suo Pegu Club è giunta attraverso i suoi canali sui social media all’inizio di maggio durante l’emergenza sanitaria Covid-19 negli USA. Un periodo, questo, che ha gravemente danneggiato il settore bar, ristoranti e hotel in tutto il mondo e che sicuramente non ha facilitato la sopravvivenza di questo bar.

La memoria storica manterrà vivo il ricordo di quello che il Pegu Club e la sua creatrice Audrey Saunders hanno fatto per la nostra industry, nello stesso modo in cui Saunders riportò alla memoria il suo amato Pegu Club Cocktail.

Luca Rapetti

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE

SWEET GIAMAICA

Hampden e Long Pond producono il cru del Rum isolano. Un genere unico, molto aromatico, per una storia senza tempo.

DI ALESSANDRO PALANCA

C'è una zona ricoperta dalla foresta tropicale che offre rifugio a specie rare come gli ultimi coccodrilli giamaicani, la farfalla "giant yellow butterfly", con una biodiversità incredibile e che è la patria di alcuni degli atleti velocisti più famosi del mondo. È la zona denominata Cockpit Country, nella regione di Trelawny, nord ovest della Gia-

maica. Inizialmente colonizzata dagli spagnoli, fu con l'arrivo degli inglesi nel 1665 che in Giamaica si sviluppò la coltivazione della canna da zucchero e la produzione di zucchero e Rum.

All'inizio del 1800 erano attive più di cento piccole *sugar estates* con annesse distillerie. Tra queste Hampden Estate, una delle più antiche piantagioni di zuc-





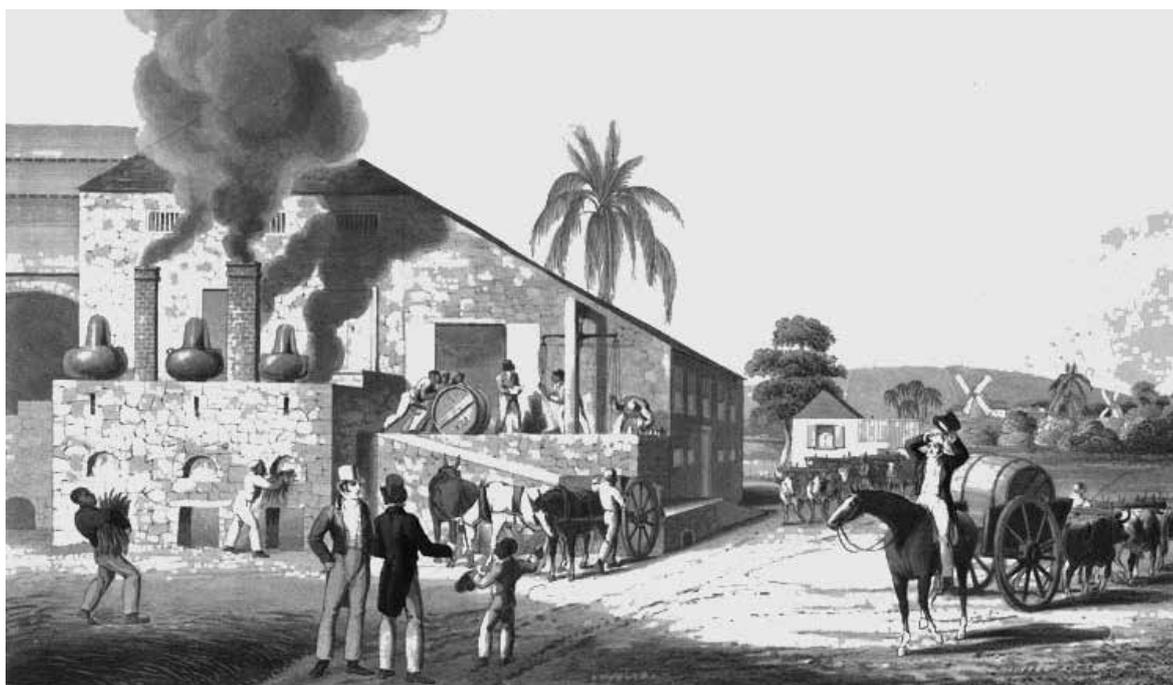
GIAMAICA
UN ALLIGATORE
GIAMAICANO.
IN BASSO
UN'ANTICA
STAMPA DI UNA
DISTILLERIA
JAMAICANA
NEL 1700.
NELLA PAGINA
A SINISTRA
L'INGRESSO
DELL'HAMPDEN.

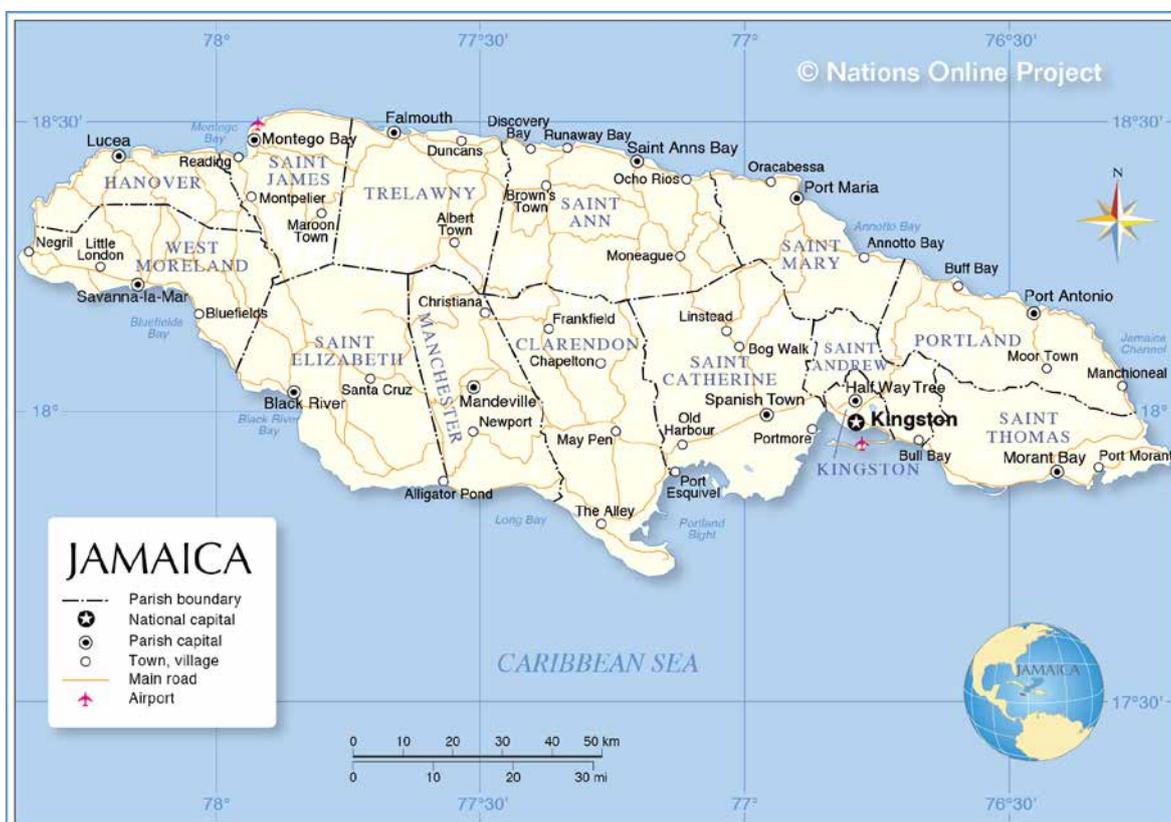
chero della Giamaica, che si distinse per lo sviluppo di una produzione di Rum molto aromatici e con un'alta percentuale di esteri. La tecnica di Hampden fu subito recepita dalle altre distillerie locali.

Fu così che nacque una particolare categoria di Rum giamaicani che in ossequio alla zona di produzione è conosciuta come Trelawny Rum, il cru del Rum giamaicano.

Nel 1800 questa specificità permise a questi Rum di godere di prezzi di mercato sensibilmente più alti sul mercato.

All'inizio del XX secolo le sugar estate con annessa distilleria più note erano Long Pond, Hampden, Vale Royal, Cambridge, Georgia e Hide. Le stesse che nel 1932, quando fu costituita la Spirits Pool Association, erano ancora fumanti.





Nel 1945 Cambridge fu inglobata da Long Pond, Georgia si incendiò nel 1939 e non venne più riaperta. Oggi la tradizione del Trelawny Rum sopravvive grazie a Hampden e Long Pond.

Hampden è accreditata come nata nel 1753. Tuttavia ricordiamo che è molto difficile datare le distillerie nate nei Caraibi nel 18° secolo. Certamente Hampden è nata tra il 1742 e il 1760. Il primo docu-

mento attestante l'esistenza della tenuta risale al 1684 e cita un certo Thomas Goddard. Nel 1753 la proprietà era in capo allo scozzese Archibald Stirling, il quale vi costruì la Great House of Hampden, il cui piano terra era adibito a negozio di Rum in funzione sino ai primi del '900. Nel 1767 la produzione di Rum arrivava a 50.000 lt e le esportazioni giungevano regolarmente sino nel Regno Unito. Nel

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



LUXARDO.IT



LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE



DISTILLATI
GLI IMPIANTI DI
LONG POND.



1852 la proprietà di Hampden arrivò nelle mani di George Mc Farquharson, portata in dote dalla sua sposa della famiglia Kelly Lawson, il cui padre era giudice di pace a Trelawny. È in quel momento che inizia la tipica produzione che avrebbe distinto i Trelawny Rum.

Nel 1955 una delle strutture della proprietà venne venduta all'Univeristy of Western Indies a Mona, in Giamaica. L'edificio fu scomposto e ricostruito pezzo per pezzo nel campus dell'Università dove oggi funge da cappella. Nel susseguirsi degli anni la

proprietà rimase ai discendenti di Mc Farquar Lawson fino al 2002, anno durante il quale Hampden, in difficoltà economica, venne rilevata dalla Jamaica Sugar Company, un'azienda di proprietà dello Stato giamaicano.

Nel 2003 fu chiusa la sugar estate e rimase in attività solo la distilleria. Nel 2009 la società Everglades Farms di Lawrence Houssey rileva dallo Stato giamaicano Long Pond Sugar Estate e Hampden Estate. La nuova proprietà mantiene le tecniche tradizionali di produzione e nel

LUXARDO®

ORIGINALE
DAL 1821



LUXARDO.IT

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO

est.
1821

Girolamo Luxardo



HAMPDEN

ESTATE

PURE SINGLE JAMAICAN RUM

2011 arriva sul mercato il primo Rum targato Hampden: Rum Fire, un overproof tipicamente giamaicano. Nel 2012 seguiranno Hampden Gold e Rum Fire Velvet. Per la prima volta nella sua storia Hampden inizia a invecchiare i suoi Rum.

Visitare Hampden significa avventurarsi nella magia di uno dei Rum più tipici che il mondo conosca. Nello spazio chiamato Boiling House sono disposti i tini in legno troncoconici dove i lieviti selvaggi avvieranno la lunga fermentazione che dura tra gli 8 e 15 giorni con il metodo dunder, ovvero, l'aggiunta di residui della fermentazione precedente. Il dunder è composto da elementi organici che rallentano la fermentazione acidificandola. La melassa, alla quale viene aggiunto anche del succo puro di canna, arriva dagli zuccherifici Hampden e Long Pond sugar Estate. È qui che si perpetua una storia senza tempo,

i lieviti che vivono e si riproducono nello stesso spazio, iniziano il loro lavoro di trasformazione degli zuccheri in alcol e anidride carbonica. Terminata la fermentazione si avrà il dead worth che riposerà ancora due settimane nei tini in legno. La sala vicina ospita i quattro pot still, dal vecchio John Dore sino all'ultimo arrivato, il sudafricano TNT.

A circa sette km a sud della distilleria, sulle Cockpit Mountains, si trova la fonte di acqua sorgiva che giunge fino alla distilleria attraverso un sistema di canalizzazione e tubature. Nelle vicinanze si può osservare la diga York Pond, interamente in pietra, costruita nel 1760. Sembra che anni addietro Hampden testò l'acqua della rete idrica ma i risultati non furono soddisfacenti. Lo storico alambicco giamaicano è il double report still.

Hampden Estate è una delle ultime distillerie rimaste a usare questo tipo di alambicco. I pot still in attività sono quattro. Installato nel 1960 il John Dore ha un imponente collo di cigno, da cui il soprannome "The Elephant". È l'alambicco più datato in distilleria e la sua capacità permette una produzione di circa 2.000 gallo-



NATURA

NELLA FOTO IN ALTO LA BAIJA DI MONTEGO. QUI SOPRA USAIN BOLT. A DESTRA LA GIANT YELLOW BUTTERFLY.

ni (7.560 lt). Gli altri tre sono il Vendome, installato nel 1994, il Forsyth nel 2010 e da ultimo il TNT nel 2016. Questi ultimi tre alambicchi permettono ciascuno una produzione di circa 5.000 galloni di distillato (18.900 lt) e una diversa intensità di esteri. La distillazione dura circa sette ore e regala uno spirito a circa 82°. Durante la distillazione si arriva ad avere una concentrazione di esteri contemplata tra i 1.500 e 1.600 gr per ettolitro di alcol come nel caso dell'Hampden DOK, la concentrazione più elevata permessa dalle autorità giamaicane preposte alla regolamentazione della produzione di alcol.

Nella sua produzione Hampden distingue diverse intensità di esteri che caratterizzano le sue diverse produzioni. È un aspetto molto importante se si considera che Hampden distilla e cede il suo Rum anche a soggetti terzi. I circa 2.700 barili

per invecchiamento sono ex Bourbon di 190 lt. L'invecchiamento è assolutamente locale, nessun additivo nell'imbottigliamento, Hampden orgogliosamente non contempla l'aggiunta di zucchero, tannini, caramello, glicerina.

Le origini di Long Pond sono meno note. Bisogna risalire alla fine del XVIII secolo. Sull'isola viveva il baronetto Simon Clarke, rappresentante della corona britannica. Il figlio di quest'ultimo nel 1760 sposerà la figlia di un coltivatore locale che porterà in dote una proprietà terriera che si chiamava "Retirement". Probabilmente è questa l'origine dello zuccherificio Long Pond. Bisognerà attendere sino al 1921 per ritrovare le tracce della proprietà che in quell'anno viene acquisita da una società scozzese, la Sheriff & Co.

Nel tempo Long Pond è passata dalle mani di singoli a quelle delle grandi



LUXARDO.IT

LUXARDO

LUXARDO

PREMIUM
ITALIAN

**LONDON DRY
GIN**

Distilled in
TRADITIONAL
copper pot stills

EST. 1821

ITALIANO
GIN

Torreglia 1941

PRODUCT OF ITALY

Girolamo Luxardo

FAMILY OWNED
SINCE 1821

est.
1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE

— 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



major tra cui Seagram's. Arrivando ai giorni nostri Long Pond è distinto in due diversi asset. La distilleria appartiene a una società statale, la National Rum of Jamaica, lo zuccherificio è in capo allo stesso proprietario di Hampden, la Everglades Farms. Come Hampden anche Long Pond non aveva mai commercializzato Rum con il proprio nome, la sua produzione ad alta concentrazione di esteri era dirottata per le necessità di altri brand e multinazionali della spirit industry.

La distilleria fu spenta nel 2012 per dei lavori di manutenzione, poi tornata attiva nel 2017. Anche Long Pond utilizza distillatori pot still double retorts, ben cinque tra Vendome e John Dore. Questi due brand hanno la capacità di fare incantare qualsiasi Rum lover, la loro capacità espressiva è una delle più identitarie e genuine che il vasto mondo degli spiriti conosca. In miscelazione sono in grado di esaltare qualsiasi Rum drink regalandogli complessità e ricchezza gustativa.

Negli ultimi anni il rinnovato interesse verso i Rum jamaicani ha focalizzato l'attenzione sulle distillerie più iconiche e cariche di storia. È un viaggio nel tempo che si riscopre in un bicchiere dove il



Rum prima di essere bevuto va ascoltato.

In Italia alcune referenze di Hampden e Long Pond sono distribuite da Velier. Sul mercato esistono alcune referenze di imbottiglieri indipendenti.

Alessandro Palanca



HAMPDEN ESTATE

Olfatto: intense note di frutta matura, mela, pera, datteri, cuoio, le spezie sono importanti. Torta cremosa di banane con una generosa dose di spezie, chiodi di garofano e cannella. La banana rimane mentre arrivano mele e ananas. Note oleose scure.

Palato: importante per ricchezza e complessità evolutiva. Avvolgente e persistente.

ABV: 46%



HAMPDEN ESTATE OVERPROOF

Olfatto: ananas e banana. Seguono delicati chiodi di garofano e noce moscata, insieme a un tocco di scorza di agrumi. Caramello croccante e zucchero filato si sviluppano, insieme al ricco butterscotch.

Palato: frutta intensa: ananas, mela, pera, mango e papaia. Spezie, chiodi di garofano e cannella, note di liquirizia. Un leggero accenno di fumo.

ABV: 60%



HAMPDEN ESTATE GREAT HOUSE DISTILLERY EDITION

Olfatto: raffinato, distinto, con notevole eleganza, Frutta esotica, frutto della passione, kiwi, ananas, floreale, geranio. Quindi miele, tabacco, caffè e limone. Un intenso scorrere di sensazioni attraverso l'intera tavolozza aromatica.

Palato: vivace, deciso. L'attacco molto maestoso e luminoso rivela note dolci di pasticceria. Ancora, miele e albicocche mentre aumenta il livello della degustazione. Note di canna da zucchero, paglia e piante aromatiche.

ABV: 59%



LONG POND TECA 2007 12 yo

Olfatto: profumato, frutta, zucchero di canna e profumi terziari derivanti dall'invecchiamento in botte.

Palato: caldo e deciso. Sciroposo e delicatamente cioccolatoso, frutta esotica, caramello al burro salato, spezie ed erbe.

ABV: 62,5%



LONG POND STCE WHITE HABITATION VELIER

Olfatto: elegante e potente. Note medicinali di canfora, quindi la frutta a esaltare un contrasto molto marcato, chiodi di garofano.

Palato: molto fruttato (pera, pesca), vaniglia, limone e menta, è straordinariamente equilibrato. Il finale profondo è succoso (pera), speziato e floreale (arancio). A poco a poco, lo zucchero di canna si diffonde tra le papille gustative.

ABV: 62,5%



LONG POND 2005 HABITATION VELIER

Distillato nel 2005 e imbottigliato nel 2019

Olfatto: una esuberante palette di aromi molto variegata nella quale prevalgono note fruttate: ananas, mango, banana, vaniglia.

Palato: potente, caloroso e gustoso.

ABV: 62%

METODI&STILI

Dalle valli al mare un'ampia gamma di sapori, aromi, profumi e sensazioni

DI VALENTINA RIZZI

Metodo Classico o Champenoise? Martinotti o Charmat? Sempre più uno stile di vita quello della bollicina. Oggigiorno sono sempre di più le realtà al di fuori della Champagne o della Franciacorta, che hanno deciso di intraprendere la strada della rifermentazione: quel processo chimico-fisico che dà vita alla bolla.

Definirle è sempre un problema; abbiamo quelle dosate con più o meno “zucchero”, con aggiunta di particolari annate dello stesso vino oppure abbiamo quelle naturali. Tutto si traduce in un'ampia gamma di sapori, aromi, profumi, sensa-

zioni completamente diverse tra loro per poterle standardizzare. Alcune di queste categorie di bolle sono diventate una sfida quasi personale per le maison che le producono. Basti pensare al nostro Bel Paese: quante cantine non producono Spumante o Prosecco al momento? Davvero poche!

Non sono mai stata a favore degli assoluti, del bianco o del nero senza le vie di mezzo. Sono per le sfaccettature colorate, per le novità, per il progresso per le eccezioni che confermano le regole. Da nord a sud tutta l'Italia è inondata da eccellenti bollicine e il trend è in continuo aumento.

Negli ultimi anni, il mercato enologico e quello viticolo hanno così visto un sempre più alto numero di produttori e di cooperative che si stanno cimentando nelle più svariate possibilità di “metodologia” di produzione. Sul mercato odierno vediamo comparire vini frizzanti a rifermentazione in bottiglia, spumanti biologici, biodinamici e prodotti con metodi ancestrali. Un mercato un po' “confusionario”. Ancora oggi non sappiamo distinguere quale sarà il metodo migliore per produrre quella bollicina, perché non esiste metodo migliore o il metodo “assoluto”. Ogni

PRODUTTORI
LE VIGNE DI ALICE.
NELLA PAGINA A DESTRA CINZIA CANZIAN E PIERFRANCESCA BONICELLI.





LE VIGNE DI
Alice

LIFE IS A BUBBLE

metodo è nato per delle caratteristiche particolari, per vinificare in modi diversi in base alle uve che si usano. Ogni regione ha la sua bollicina di appartenenza. Le cantine hanno cercato chi più chi meno, di adeguarsi a un mercato nuovo, moderno ma non più tecnologico.

Un mercato più vero, più naturale, più

vicino all'uomo stesso. Come la cantina "Le Vigne di Alice", ottima produttrice di Prosecco che ha fatto della bolla uno stile di vita. Un'azienda tutta al femminile dove Pier Francesca Bonicelli e l'enologa Cinzia Canzian rendono queste bollicine uniche.

La piccola cantina prende il nome dalla nonna Alice, è stata fondata nel 2005 nella zona del Conegliano Valdobbiadene Docg con l'obiettivo di valorizzare al massimo il vitigno Glera, sia con metodo Martinotti che con quello Classico. Spumanti e Proseccchi di carattere e personalità spiccata, proprio come chi li ha creati non lasciando nulla al caso. Il loro P.S Integrale è un rifermentato in bottiglia "sur lie" pronto per essere stappato *à la volée* come una volta. Mantiene una bolla fine, pulita e delicata, sprigiona note floreali che ricordano sul finale la lavanda, con note di pesca bianca, pera e nocciola salata. Un Glera al 100% che sa dare più di un semplice Prosecco, una bolla insolita



PRODUTTORI

I VIGNETI
MACULAN.
QUI ACCANTO
MARIA
VITTORIA,
ANGRLA E
FAUSTO
MACULAN.



ma di grande impatto gustativo.

Accanto a una bolla storica come quella del Prosecco, nella stessa regione di appartenenza nascono Spumanti di di-

versa fattezza e origine. Passando da un Metodo Martinotti a un Metodo Classico, l'uva di base è uno Chardonnay. Materia di base differente e metodo diverso per

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



the
bitter dose
for a perfect
Cocktail

distribuito da onestigroup.com

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



PRODUTTORI
PIERLUIGI
LUGANO E LA
CANTINA
BISSON.



poter esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche.

Siamo sempre in Veneto ma questa volta in provincia di Vicenza a Breganze. Maculan, famoso per tutt'altro che le bollicine ha voluto sperimentare un metodo classico in modo sapiente. "Tre Volti" è uno Spumante brut ottenuto impiegando in modo esclusivo le pregiate uve di Chardonnay. Raccolte dai vigneti situati nel cuore dell'altopiano di Asiago, dove il terroir di natura vulcanica e tufacea e un clima molto mite assicurano una produzione di eccellente qualità.

Siamo alla terza generazione di viticoltori che nell'incantevole Breganze vinifica le migliori uve della zona. Tutto iniziò nel 1947 grazie a Giovanni Maculan e poi al figlio Fausto, che con determinazione e tanta passione hanno costruito una di-

namica realtà. Viti allevate su suoli di origine vulcanica con formazioni tufacee e basaltiche danno caratteristiche uniche ai vini. Oggi le figlie di Fausto lo affiancano in azienda, come agli arbori continuano a produrre vini ricchi di personalità, eleganza e longevità.

Dagli altopiani al mare, scendiamo a Sestri Levante dove le onde del mare regalano piacevoli note organolettiche. Qui sorgono le cantine Bisson. Vini che nascono agli albori del 1978 quando Pierluigi Lugano, maestro d'arte e sommelier affermato, vede delle potenzialità negli aspri vini dei contadini liguri. Avventurosamente Pierluigi Lugano decide di valorizzare le uve della Riviera Ligure di Levante. È la rinascita di uve autoctone ormai dimenticate, come la Bianchetta Genovese e Il Ciliegio, coltivate rigoro-



samente senza fitofarmaci. La sfida era coniugare mare e vigna.

Nasce così “Abissi”, il loro Spumante di punta, dalla vinificazione in Metodo Classico delle uve autoctone Bianchetta Genovese, Vermentino e Cimixia. Una vendemmia precoce, fermentazione controllata e immersione sui fondali marini a 60 metri di profondità con temperatura di 15°C per 18 mesi di affinamento a una pressione di 7 Bar. Emerge una bollicina sorprendente, fine, persistente, di carattere inconfondibile. I profumi e gli aromi ricordano il mare, muschiati e salmastri con una vena minerale. Ma il mare può avere sulle uve anche effetti indiretti altrettanto meravigliosi.

Andiamo in Sardegna, terra imprezio-

1890



GAMONDI

*Dall' antica ricetta
di Carlo Gamondi*

BEVI RESPONSABILMENTE



www.gamondi.it

 GamondiSpirits



MIXOLOGY MINDED COLLECTION

ADD A SPLASH OF FRUIT TO YOUR COCKTAIL



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallUS

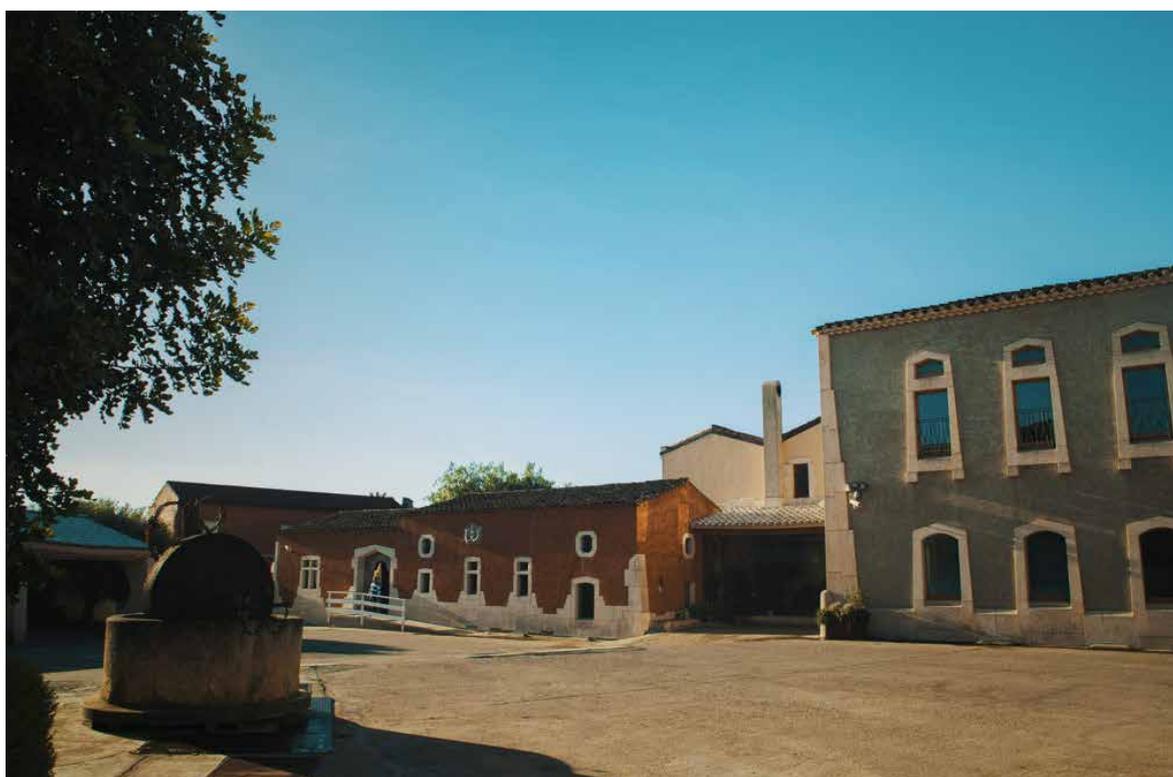
 @FinestCall_US

Visit our new website! www.finestcall.com

BEVI RESPONSABILMENTE



ARGIOLAS
QUI SOPRA LA
TERZA
GENERAZIONE
ARGIOLAS.
A SINISTRA
ANTONIO
ARGIOLAS E, IN
BASSO, LA
TENUTA.



sita dal Mediterraneo che addolcisce il clima, fra sole e vento. A Serdiana, in provincia di Cagliari, nel 1938 il patriarca Antonio fonda Argiolas, oggi guidata da figli e nipoti, la terza generazione. Le tenute Serdiana, Sisini, Sa Tanca, Vigne Vecchie e Is Solitas si differenziano molto per suolo, clima ed esposizione solare.

Grazie a questa zonazione delle uve, i vini di Argiolas hanno caratteri completamente diversi tra loro ed esprimono in toto il loro terroir.

Questa storica cantina decise di sperimentare con metodo Charmat uno Spumante diverso. La scelta delle uve cadde sul Nuragus antica uva a bacca bianca

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



PRODUTTORI
I VIGNETI E LE
CANTINE
ARGIOLAS.



nativa di Cagliari, per ridare vita a qualcosa di dimenticato. Denominato “Tagliamare”, le sue uve provengono dall’area Trexenta nel sud della Sardegna. Le uve raccolte subiscono una lenta rifermentazione in grandi recipienti per 40/50 giorni nella primavera successiva alla raccolta. Durante questo periodo il vino riposa sui lieviti a bassa temperatura, pratica insolita per chi produce bollicine.

Dallo storico territorio delle bolle siamo arrivati al mare, che può essere un alleato prezioso. Questa è la dimostrazione che se si studiano sapientemente il proprio terreno e la propria materia prima, attraverso la sperimentazione si possono produrre prodotti “nuovi” davvero interessanti e che possano rappresentare al 100% il territorio da dove nascono.

Valentina Rizzi

STILE LIBERTY

Antiche ricette e bottiglie da collezione
La storia dei fratelli Beccaro,
un mito della liquoristica nazionale

DI GIUSEPPE STATICO

Il marchio Beccaro venne depositato ad Aqi Terme nel 1867 dal Cavaliere del Lavoro Giovanni Mattia Beccaro e dal fratello Francesco per avviare un'attività di trasformazione e commercializzazione di vini. Il loro padre, Pietro, era già un commerciante di erbe aromatiche e officinali che vendeva a farmacie e a produttori di vini e liquori locali. Probabilmente dovuto a un errore di stampa, è curioso notare che su alcune bottiglie di

Vermouth Beccaro viene riportata come data di fondazione dell'azienda il 1877.

Da documenti di archivio, risulta che nel 1887 in Acqui Terme esisteva un grande terreno coltivato a vigna di proprietà dei fratelli Beccaro, probabilmente destinato alla sperimentazione di metodi di coltura nuovi e quindi a una produzione più qualificata che allora si stava sviluppando. L'attività agricola sarebbe sempre stata molto importante nella storia

TARIFE
trasporto in ferrovia delle Damigiane vuote e

TARIFE SPECIALI
porto dei Vini in damigiane del nostro Nuovo Sistema
vettato, coperchio mobile, con rubinetto e senza.

Ogni 100 Kg. di peso

Damigiane Vuote		Damigiane Piene	
Grande Velocità	Piccola Velocità	Grande Velocità	Piccola Velocità
4,65	L. 1,00	L. 1,30	L. 0,85
3,25	» 1,80	» 2,55	» 1,45
4,35	» 2,45	» 3,70	» 2,00
5,35	» 3,15	» 4,90	» 2,60
6,15	» 3,80	» 5,80	» 3,10
7,00	» 4,45	» 6,75	» 3,60
7,65	» 5,10	» 7,65	» 4,15
8,35	» 5,70	» 8,60	» 4,65
9,00	» 6,25	» 9,40	» 5,10
9,75	» 6,80	» 10,20	» 5,55
0,40	» 7,30	» 11,00	» 6,00
1,15	» 7,80	» 11,85	» 6,40
1,80	» 8,25	» 12,50	» 6,80
2,55	» 8,70	» 13,25	» 7,15
3,25	» 9,15	» 13,90	» 7,50
3,95	» 9,55	» 14,60	» 7,85
4,65	» 10,00	» 15,20	» 8,15
5,30	» 10,35	» 15,80	» 8,45
6,00	» 10,70	» 16,35	» 8,70
6,70	» 11,10	» 16,95	» 8,95

Tariffa speciale N. 5.
Tariffa speciale N. 75 - Classe 5a.
Tariffa speciale N. 75 - Classe 5a.

BREVETTATA
DAMIGIANA BECCARO
Premiata con Medaglie d'Oro e d'Argento
alle principali Esposizioni.

PER TUTTE LE SCUOLE ENOLOGICHE
COLONIE E FORTE MILITARI



APPROVATA ED ADOTTATA
DAL GOVERNO

NUOVO SISTEMA
con fondo in legno, coperchio mobile, cinghie
rubicetto speciale e cappello metallico.

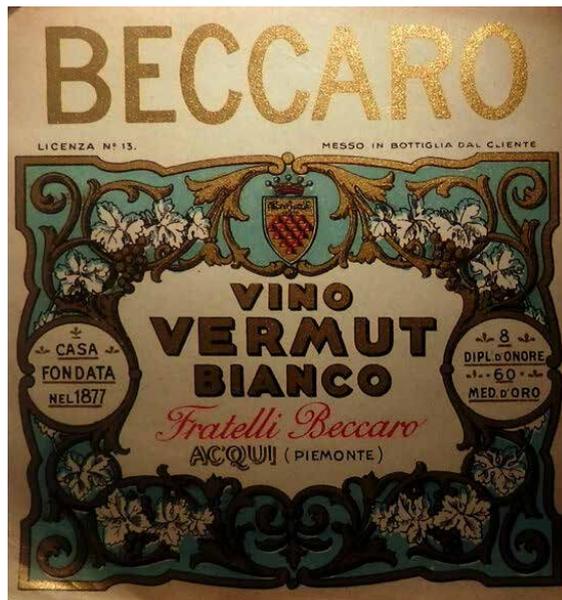
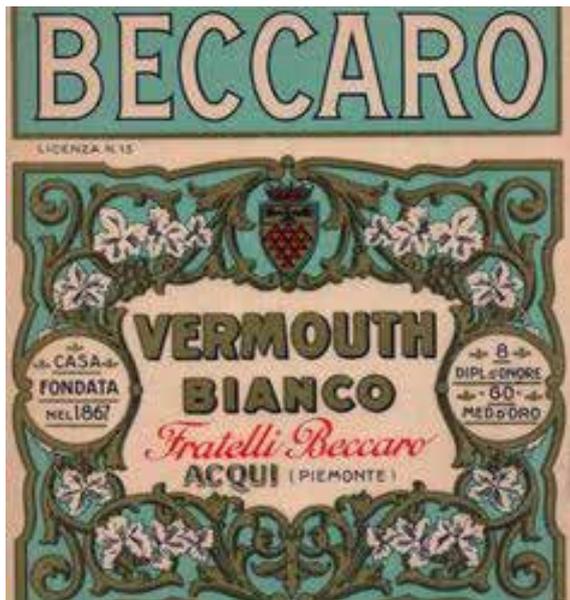
TIP. R. RICCHETTI - ACQUI
P. Beccaro - Garente.

Publicazione Trimestrale N. 2. Luglio 1907.

FRATELLI BECCARO
ACQUI
CASA FONDATA NEL 1877
PREMIATA CON OTTO DIPLOMI
D'ONORE E 56 MEDAGLIE

DAMIGIANE
BECCARO

STABILIMENTO
VINI FINI E DA PASTO



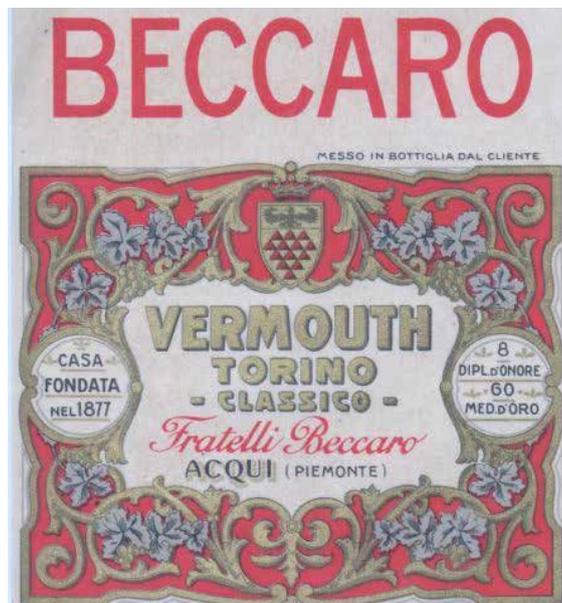
di Beccaro.

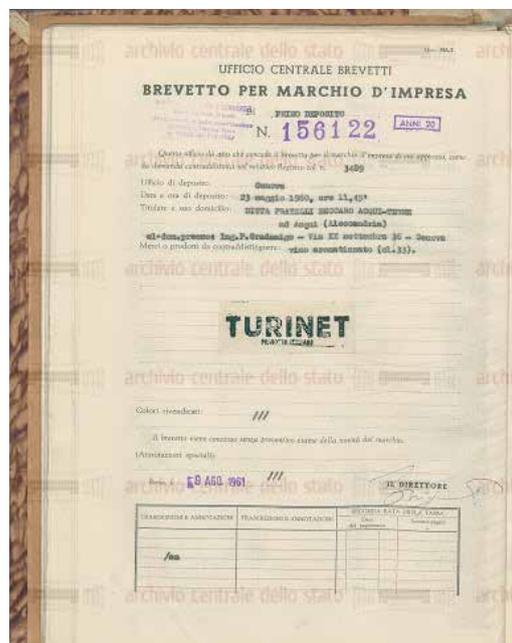
Uno dei business più importanti divenne la vendita di vini in damigiane brevettate dall'azienda. Queste erano realizzate con una innovativa fattura che consisteva in un fondo di legno o vimini ed erano provviste di rubinetto.

In un momento di forte crescita regionale e nazionale l'azienda riuscì a conquistarsi notorietà e consenso nel mercato dei vini speciali. Non mancarono diplomi e medaglie conquistate nelle varie rassegne che premiavano la qualità dei prodotti.

Le specialità di Beccaro erano Vermouth bianco e rosso, il Turinet, un Vermouth amaro e una serie di vini speziati e passiti, tra cui un Moscato di Pantelleria, che si fecero apprezzare anche sui mercati internazionali. Alla guida dell'azienda arrivarono Giovanni e il fratello Francesco. I due contribuirono molto allo sviluppo della locale industria enologica, impiantando due importanti stabilimenti ad Acqui Terme. Fu il punto di partenza di un'escalation verso il successo.

Nacquero nuovi prodotti e nel dopoguerra, in Sicilia, venne acquistato e





ampliato lo stabilimento di Marsala dove si producevano Marsala Fine e Marsala all'uovo sotto il controllo della neonata società FRA.BE.VIN. Nel 1964 i successori, i fratelli Piero, Francesco ed Edoardo Beccaro accentrarono e consolidano nelle loro mani l'intero patrimonio aumentando il capitale sociale dell'azienda da 70 a 360 milioni di lire. Al tempo era una cifra veramente considerevole. Nel 1967 l'azienda festeggiò il centenario della fondazione, per l'occasione venne stampato un catalogo dei prodotti ideati fino ad allora.

Il marchio Beccaro era sicuramente ri-

conoscibile a prima vista grazie al packaging avvincente e alle bottiglie coloratissime e realizzate con diversi materiali. Lo stile delle bottiglie era un mix che coniugava liberty e moderno. Tra i prodotti di punta dell'azienda Beccaro vi era il Cremidea, un liquore dolce e aromatizzato in diverse versioni: mandorla, banana, fragola, mandarino, caffè, sambuca, ciliegia, nocino, amaretto e altri ancora.

Tra le produzioni di Beccaro figuravano anche delle Grappe. Una di queste bottiglie è presente nel Museo Poli della Grappa; vini, tra cui un Lacrima Christi

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

Simply Squeeze
REAL
 COCKTAIL INGREDIENTS®



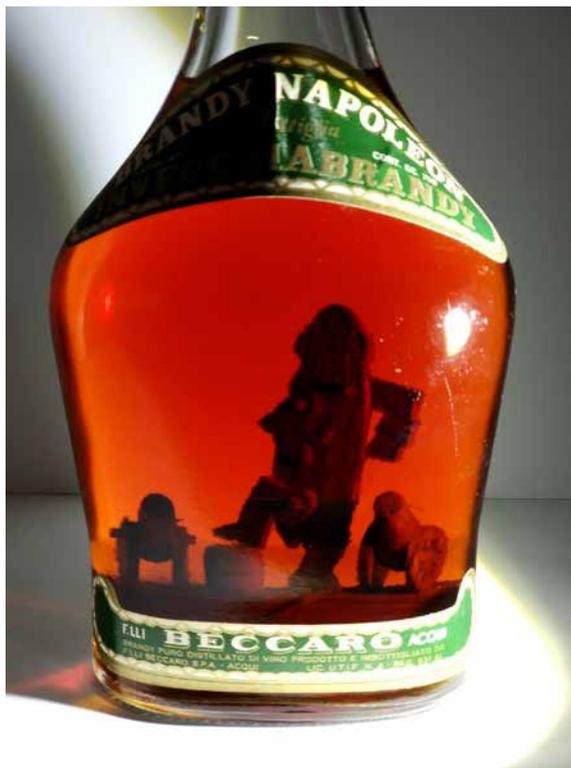
- Banana Real**
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica
- Crisp Apple Real**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Piña Real**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Black Cherry Real**
Infused with premium Chilean Black Cherries
- Blueberry Real**
Infused with premium 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 Glen Clove Raspberries from the Pacific Northwest
- Coco Real**
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts
- Strawberry Real**
Infused with hand-picked Camarosa, Ventana and Albion Strawberries from California
- Pumpkin Real**
Infused with premium pureed Pumpkin 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**

FOLLOW ALONG!  @RealCocktailIngredients |  @RealCocktailIngredients • www.realingredients.com

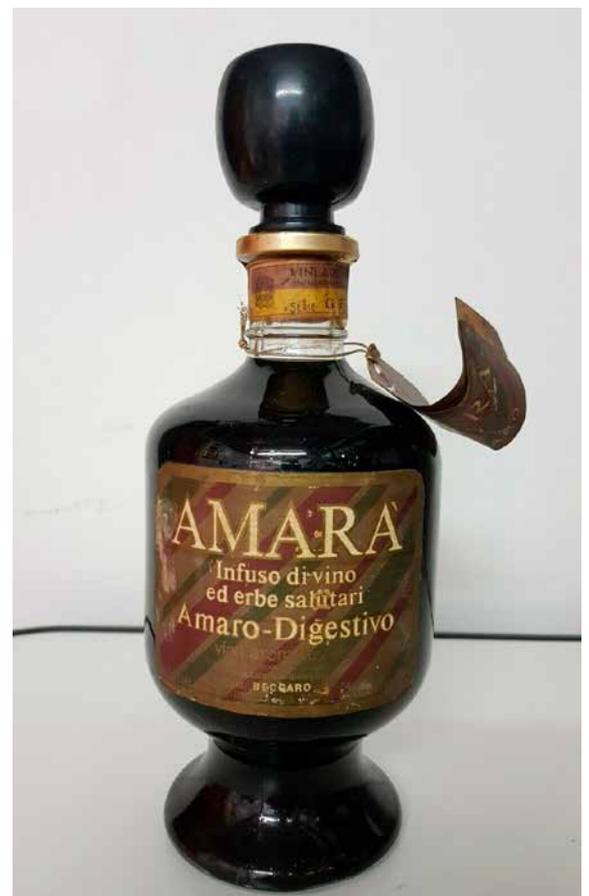
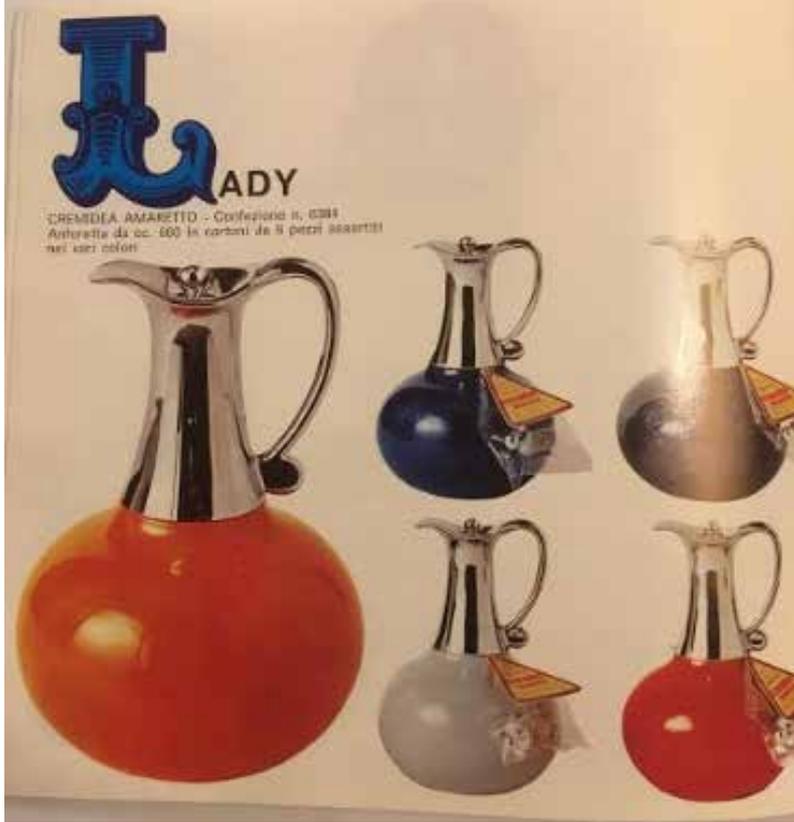


(un vino campano della zona di produzione DOC Vesuvio), Vermouth, Americano, un ottimo amaro, l'Amarà, spumanti, e il Brandy Napoleon. Quest'ultimo prodotto, molto ricercato dai collezionisti, era alquanto singolare. All'interno della bottiglia era presente una piccola riproduzione in legno di Napoleone Bonaparte nella tipica posa con la mano nella giubba. Un'altra sagoma in legno è ritrovabile nella Grappa Alto Adige (45°). Questa eccentrica particolarità richiedeva un certosino lavoro da parte di pazientissimi operai che assemblavano manualmente i diversi pezzi che componevano quella nobile figura.

Poi arrivarono i tempi della pubblicità televisiva. Negli anni '60 un già noto regista, Gillo Pontecorvo, si occupò delle riprese della pubblicità che andò in onda nell'indimenticabile Carosello, le cui registrazioni sono ancora disponibili nelle teche dell'archivio storico RAI.

Nel 1974 i tre fratelli Beccaro ven-





dettero all'ingegner Pietro Barisone una quota del pacchetto azionario e con lui elevarono il capitale sociale da 360 a 600 milioni. In seguito a divergenze sorte fra i soci le quote azionarie in possesso di Barisone vennero riacquistate in

misura differente dai tre fratelli. Tuttavia queste due operazioni finanziarie non furono sostenute da una buona risposta dei mercati e nel 1980, nonostante gli sforzi della famiglia e un'efficace rete di commercializzazione l'azienda si trovò in

**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



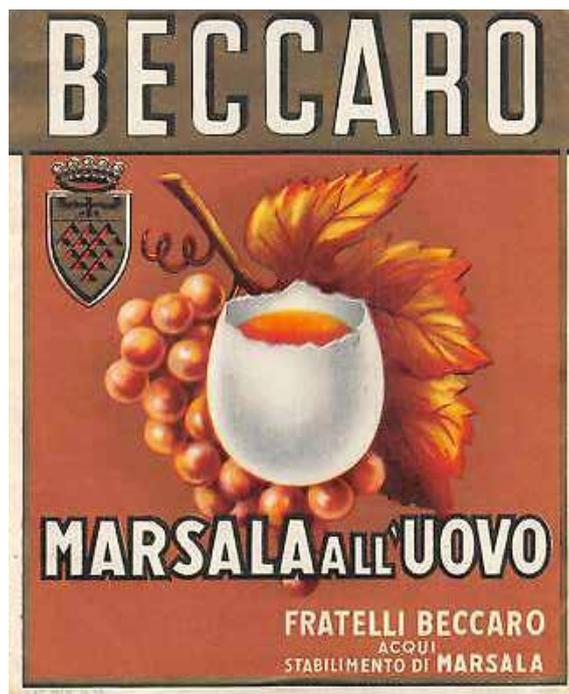


“L'essenziale bellezza del lusso”

Si ringrazia



BENTLEY
BENTLEY MILANO



una crisi di liquidità finanziaria. In quel momento contava circa 130 dipendenti. Iniziò così un periodo travagliato che si sarebbe alleviato con una importante ristrutturazione aziendale protrattasi sino al 1991, anno in cui i fratelli Beccaro furono costretti a depositare in Tribunale i libri contabili. Quell'anno fu il canto del cigno della Fratelli Beccaro.

Di Aquì Terme si ricordano anche Gamondi, SIS, Reimandi, Marchesi Spinola. La liquoristica italiana è ricca di storie più e meno fortunate. Di Beccaro e del suo tempo andato sopravvive la memoria nelle antiche ricette gelosamente custodite dagli attuali discendenti e nelle bottiglie che vivacizzano il mercato del collezionismo.

Giuseppe Statico



CUOR DI LEGGENDA

Tra storia e mitologia,
ritorna la tradizione
del grande Irish Whiskey

DI ALESSANDRO PALANCA

Drogheda è una piccola città industriale irlandese sulla costa nord orientale dell'isola. A circa 60 km dalla capitale Dublino, la città è divisa in due metà dal fiume Boyne che scorre nelle valli circostanti. Drogheda ha

molto più che un semplice legame con la storia del Whiskey irlandese. Uno dei primi documenti scritti sulla produzione di Whiskey in Irlanda appare nell'Atto del Parlamento di Drogheda nel 1556. L'atto rese illegale per chiunque, ad eccezione



di signori e liberi professionisti delle più grandi città dell'Irlanda, di creare Aqua Vitae senza una licenza.

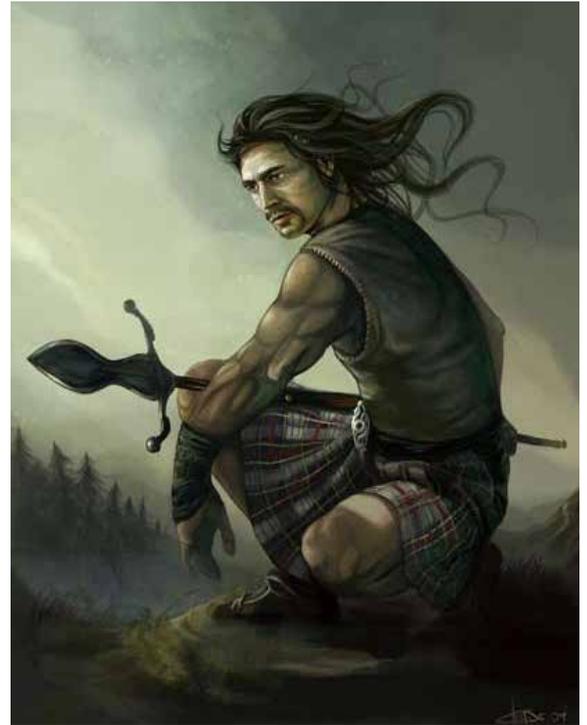
Nel 1774, Drogheda ospitava non meno di diciotto distillerie che lentamente si ridussero a una sola nel 1822. Quest'ultima distilleria era di proprietà di John Woolsey e aveva una delle maggiori produzioni di Whiskey in Irlanda. Tra gli anni 1850 e 1886 subì diverse chiusure. Gli edifici furono poi acquistati da tali fratelli Preston che avviarono un commercio di Whiskey. Nel 1964 la distilleria fu assorbita da Grants Ireland per poi essere definitivamente chiusa nel 1968, quando furono rimossi gli ultimi barili di Whiskey Preston.

Come già sappiamo, la guerra civile irlandese, il Proibizionismo USA e le controversie commerciali con il Regno Unito



DROGHEDA
IL BOYNE
RIVER.

infersero colpi tremendi all'industria della distillazione irlandese che iniziò un forte declino. All'inizio di questo secolo in Irlanda erano rimaste solo tre distillerie



WHISKY
 SOPRA BOANN
 E IL POZZO
 DELLA
 SAGGEZZA.
 A DESTRA
 NECHTAN E
 ALCUNE FOTO
 DELLA
 BOTTIGLIA
 ISPIRATA ALLA
 LEGGENDA.

operative, nessuna a Drogheda. Oggi un rinnovato interesse per gli Irish Whiskey ha riacceso i riflettori sulla distillazione irlandese e in pochi anni le distillerie sono divenute trenta.

Il Whisky irlandese attualmente è uno degli spiriti in più rapida crescita nel mondo, la sua domanda è globale. La missione di Boann Distillery è riportare in vita la tradizione del grande Whiskey di Drogheda dopo quasi 160 anni. Se decideste di arrivare in queste verdi valli vi imatterete nel River Boyne, un fiume regno dell'uccello Martin Pescatore. Su questi posti aleggiano un'antica leggenda e un senso di misticismo del quale l'Irlanda è molto ricca.

Boann è una dea della mitologia irlandese. Secondo la leggenda era anche la moglie di Nechtan, allora capo del Tuatha dé Danann, secondo tradizione locale il

quinto dei sei popoli preistorici che colonizzarono l'Irlanda prima dei gaelici. Nechtan era una figura molto potente che governava vasti territori e l'antico pozzo naturale di Segais, circondato da nove magici alberi di noce che fiorivano e fruttificavano tutti alla stessa ora. Si dice che chiunque banchettasse con le noci cadute nel pozzo o bevesse le sue acque cristalline, avrebbe acquisito saggezza e verbo poetico.

Un giorno Boann andò a passeggio



CORRAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE

Bevi Bobby's Gin responsabilmente

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA
ONESTIGROUP.COM
@ONESTIGROUP



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

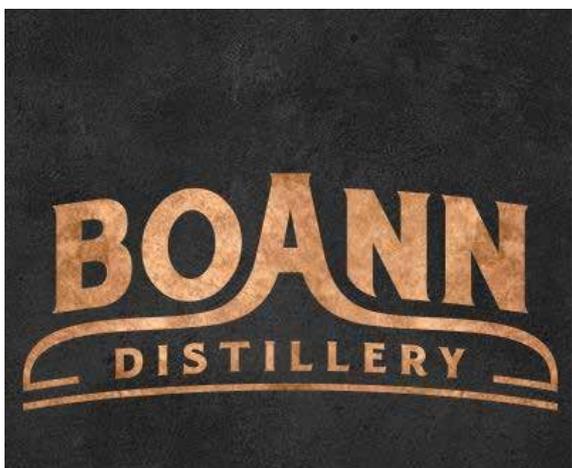


imported and distributed by

PALLINI



FAMIGLIE
 ALCUNE FOTO DELLA
 DISTILLERIA.
 IN BASSO,
 I COONEY,
 DA SINISTRA IN
 PIEDI: PATRICK
 JAMES JR,
 JAMES SR,
 PETER, SALLY
 ANNE.
 SEDUTE DA
 SINISTRA
 CELESTINE
 E MARIE.



con Dabilla, il suo cane lupo irlandese. Sebbene proibito dal marito, Boann si avvicinò al pozzo e sfidò il suo potere. Camminando e agitandosi al suo interno fece in modo che le acque salissero violentemente, originando un fiume che si diresse verso il mare. Così sarebbe nato il fiume Boyne. L'inondazione causata co-

stò a Boann la mutilazione di un braccio, una gamba e un occhio, prima, alla fine anche la sua vita.

Il fiume Boyne è fortemente radicato nella cultura irlandese per le sue storia, mitologia e archeologia. Dai prodotti di questa fertile terra Boann Distillery trae il nome e quanto necessita per la sua produzione di Whiskey. Nel cuore della Boyne Valley, la famiglia Cooney sta facendo rivivere le tradizioni secolari dei maestri distillatori irlandesi.

Boann Distillery è una craft distillery a conduzione familiare fondata da Patrick



e Marie Cooney insieme alla loro famiglia; Sally-Anne, Celestine, Peter, Patrick e James. Boann Distillery è stata la realizzazione di un sogno di famiglia: creare e distillare il proprio Whiskey irlandese, con passione e coraggio. Gli alambicchi in rame e le pregiate botti di rovere custodite nelle cantine, assicurano un Whisky di carattere distinto che affonda le radici nel luogo.

A Boann lavorano tre bellissimi alambicchi italiani battuti a mano. Prendono il nome dalle tre donne della famiglia Cooney. "Sunshine" con una capacità di 10.000 litri, "Sally-Anne" da 7.500 litri e "Celestina" è da 5.000 litri. Solo ingredienti naturali e locali al 100%.

L'acqua locale del Boyne River si sposa con l'orzo fornito da coltivatori locali. L'acqua viene riciclata in circuito, l'energia massimizzata nel recupero, il calore fatto defluire in impianti di riscaldamento della struttura, l'acqua piovana raccolta e utilizzata per irrigazione, i sottoprodotti della lavorazione usati come alimenti animali.

È una distilleria completamente automatizzata con una nanotecnologia brevettata e una forte attenzione alla

DIAMONDS ARE FOREVER

DIAMOND FILTRATED VODKA



BEVI RESPONSABILMENTE

www.threesixty-vodka.com

distribuito da onestigroup.com

PRIMO

A P E R I T I V O

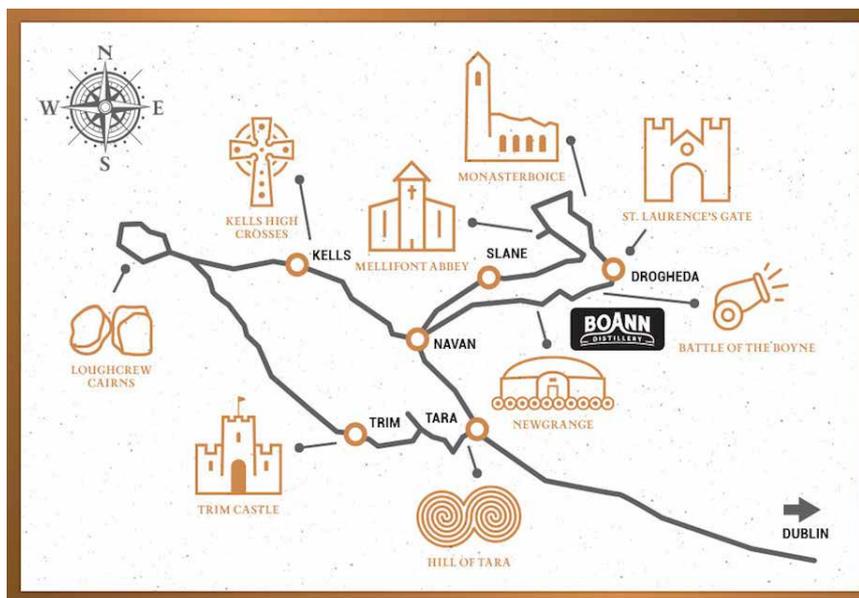
PREMIUM ITALIAN EXPERIENCE



UN BLU DA
CONDIVIDERE,
UN ROSSO DA
AMARE.

BEVE RESPONSABILMENTE

#PRIMOAPERITIVO - WWW.PRIMOAPERITIVO.COM



tecnologia avanzata. Oltre la distilleria, Boann possiede anche il birrificio Boyne Brewhouse. È stato detto che il futuro lo scrivono i giovani, con coraggio e dedizione. A sovrintendere tutto il processo produttivo di Boann Distillery vi è il più giovane master distiller d'Irlanda, il ventinovenne Michael Walsh.

Tra le sue produzioni Boann Distillery è particolarmente orgogliosa della sua collection di Whiskey "The Whistler". Il nome del marchio è stato coniato dal fondatore, Pat Cooney e da suo figlio James, che sono entrambi entusiasti e abili fischiatori. Padre e figlio sono conosciuti per deliziare gli ospiti delle feste con interpretazioni di tradizionali ballate e canzoni popolari irlandesi. Il tema musicale condiziona tutta la serie core collection "The Whistler" che ha un riferimento musicale in ogni referenza. Persino i tappi portano le note musicali di una canzone popolare irlandese chia-



mata "zingara fischiettante". Altre collection di Boann sono le "Cask Series" e "The Whistler Trilogy". In Italia le Cask Series e The Whistler sono distribuiti da Cuzziol.

BOANN
IN ALTO A SINISTRA
MICHAEL WALSH.
A DESTRA LA MAPPA
STORICA DELLA
BOYNE VALLEY.

Alessandro Palanca



THE WHISTLER 7YO BLUE NOTE SINGLE MALT WHISKEY

100% orzo maltato.

Double distilled.

Invecchiamento 5 anni in ex Bourbon barrel, 2+ anni in Oloroso Sherry Hogshead.

Imbottigliamento Non filtrato a freddo.

No caramello

ABV 46%

Olfatto Sorbetto al limone, dolce ed equilibrato, caramello salato cremoso e sfumature di ribes rosso e frutta scura.

Palato Secco, dolcezza agrumata, lieve piccantezza legata con sentori di bacche rosse, equilibrato con il naso.

Finale Leggera dolcezza agrumata che lascia il posto all'influenza del legno, morbido.



THE WHISTLER 10YO SINGLE MALT WHISKEY

100% orzo maltato.

Double distilled.

Invecchiamento 8 anni in 2nd fill ex-Bourbon barrel, 2+ anni in Oloroso Sherry Hogshead.

Imbottigliamento Non filtrato a freddo.

No caramello.

ABV 46%

Olfatto Vaniglia e frutta: pera matura e mela verde.

Palato Morbido e delicato che si sviluppa in un bouquet di frutti con sfumature di vaniglia.

Finale Morbido di media lunghezza, toni dolci caramello con mele verdi.



THE WHISTLER 7YO CASK STRENGTH SINGLE MALT WHISKEY

100% orzo maltato.

Double distilled.

Invecchiamento 5 anni in ex- Bourbon barrel, 2 anni in Oloroso Sherry Hogshead.

Imbottigliamento Non filtrato a freddo.

No caramello.

ABV 59%

Olfatto Caramello salato meravigliosamente cremoso, si apre con sfumature di buccia d'arancia secca e mele rosse. Il caramello diventa deliziosamente più pronunciato con l'aggiunta di acqua.

Palato Subito agrumi, leggera piccantezza che lascia il posto al caramello salato.

Finale Persistente e cremoso, caramello con un pizzico di pepe.



THE WHISTLER OLOROSO SHERRY CASK FINISH

35% malt Whiskey 65% Grain Blended Whiskey.

Orzo maltato irlandese e mais francese.

Triple Distilled.

Invecchiamento Malt Whiskey invecchiato per 5 anni in ex- Bourbon. Grain Whiskey invecchiato per 4 anni in ex- Bourbon.

Finish in Oloroso Sherry Cask per 9 mesi.

Imbottigliamento Non filtrato a freddo.

No caramello.

ABV 43%

Olfatto Sorbetto al limone, uva bianca, noce, torrone con lampone e un pizzico di frutta tropicale.

Palato Arancia, bergamotto, torrone, leggera mineralità, cocco, banana e una breve nota di pera.

Finale Dolce, persistente con un pizzico di legno.



THE WHISTLER IMPERIAL STOUT CASK BATCH

Limited release di 3.000 bottiglie in collaborazione tra Boann Distillery e Boyne Brewhouse. Gli Sherry Hogshead di 250 Lt che hanno precedentemente contenuto Whistler 7yo vengono riempiti con la birra Imperial Stout che vi matura per sei mesi. Quindi le botti vengono svuotate dalla birra e riempite con Whistler Premium Blend per un finish di sei mesi. Questo Whiskey è composto da una miscela di: 35% MaltWhiskey - 50% di Wheat Whiskey- 15% di GrainWhiskey (mais) precedentemente maturata per 4 anni in botti ex Bourbon.

ABV 43%

Olfatto Secco, note di cioccolato, noce, caffè macinato, vaniglia e zucchero demerara.

Palato Secco, cremoso, equilibrato con il naso. Cioccolato fondente con sottotono di caramello, cereali e frutta matura.

Finale Lungo e cremoso.



THE WHISTLER CALVADOS CASK FINISH BATCH

Altra limited release di 3.000 bottiglie in collaborazione tra Boann Distillery e Calvados “Chateau du Breuil”. Nove botti da 400 Lt ex Calvados sono colmate con Whistler’s Signature 4 yo Premium Blend (35% malt and 65% grain (mais). Quindi un riposo non inferiore a 15 mesi.

ABV 43%

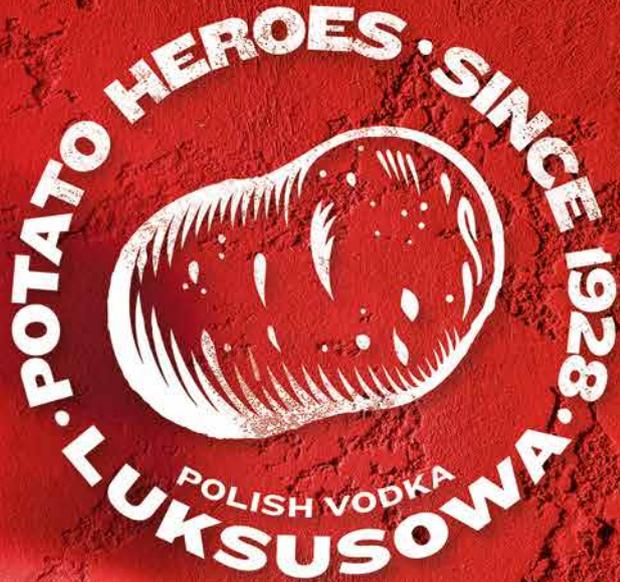
Olfatto Mela, agrumi, fresco, sfumature di frutta: banana, albicocca, melone e lamponi rossi.

Palato Pesca dolce, pera e una brillante nota fresca di agrumi, malto e vaniglia.

Finale Lungo e cremoso con sentori di pera e agrumi.

imported and distributed by

PALLINI



**WHEN
LIFE
GIVES
YOU
POTATOES**

BEVI RESPONSABILMENTE

IL DRINK DEL COLONNELLO (2)

Diventato celebre a inizio Novecento, ha attraversato la storia americana influenzando l'evoluzione del bere miscelato

DI **LUCA RAPETTI**

I primo ricettario di cocktail a includere il Rickey fu probabilmente "Modern American Drinks" di George J. Kappeler del 1895, nel quale erano presenti ben sei differenti ricette di Rickey a base Brandy, Canadian, Gin, Scotch, Vermouth e Whiskey. Dato che Kappeler fu Head Bartender del celebre Holland House di New York, si può intuire che la diffusione del Rickey a New York alla fine del XIX secolo era un dato di fatto. Ancora più importante, Kappeler mostrò come il Rickey non fu soltanto un drink a sé stante, bensì artefice di una categoria di drink, nella quale era sufficiente sostituire la base alcolica per creare diverse varianti e soddisfare quindi una più ampia fascia di clientela.

Contemporaneo al libro di Kappeler, il "Bartender's Guide by Berner-Mayer" che fu distribuito a Cleveland, New York e Chicago includeva sia il Rickey, indicando l'opzione per Whiskey, Gin o altro liquore, sia la ricetta del Rickey Punch, che era stato menzionato per la prima volta quattro anni prima.

Con il volgere del XX secolo, il Rickey ottenne sempre più popolarità e di conseguenza aumentò anche la sua presenza sui quotidiani americani, grazie all'associazione con il politico del Missouri.

In occasione di un'intervista al "The Boston Globe" nel 1900, il Colonnello Rickey espone una nuova versione. Afferma di non essere stato l'inventore del drink che portava il suo nome, di non



averne mai bevuto uno, ma probabilmente di averne condizionato inconsapevolmente la creazione a Washington.

Il Colonnello Rickey si riferiva al drink preparato con Gin. Infatti, lui era solito bere Whisky allungato con acqua e ghiaccio, vi aggiungeva anche del succo di limone, non di lime, poiché l'acidità del primo risultava molto più apprezzabile. Dato che il Colonnello si recava spesso a Washington e gradiva intrattenersi con amici, colleghi e altre figure importanti della politica nazionale, era solito ordinare questo drink. Così facevano anche coloro che erano presenti a questi momenti di convivialità. Il drink si guadagnò rapidamente il consenso generale e divenne molto celebre negli ambienti della capitale, tuttavia nella versione in cui il succo fresco di lime sostituiva quello di limone. Il Colonnello sottolineò inoltre che il drink con base Gin era stato creato a New York, dove l'originale ricetta con Whisky risultava invece quasi del tutto sconosciuta.

A soli tre anni da questa intervista, il carismatico Colonnello Joe Rickey morì nella sua residenza di Manhattan, probabilmente a causa di un arresto cardiaco. Inutile dire che la sua scomparsa ebbe un notevole impatto sui giornali nazionali, molti dei quali lo ricordarono soprattutto per l'invenzione dell'omonimo drink.

Decisamente interessante fu il lungo e dettagliato articolo che il "The St. Louis Republic" pubblicò nel 1903 per commemorare la vita di Rickey. Veniva anche esposta l'ennesima teoria circa la genesi del drink. Durante una calda estate di un non specificato anno a Washington, Rickey si recò presso il Shoemaker's, il più famoso saloon-bar della



Today, the twelfth President since the Historic House of Shoemaker opened its doors passes up the Avenue to take the Oath of Office

The Shoemaker Company

Established in 1858 and
Famous the World Over

1331-1333 Pennsylvania Avenue

Birthplace of the Rickey and Home of Shoemaker Rye

AUGUST W. NOAK,
Pres. and Treas.

Phone Main 1158

GEORGE A. WILLIAMSON,
Secretary

città, che era presieduto dal bartender George A. Williamson, nato nel 1850 nella capitale americana, da padre inglese e madre irlandese. Secondo i registri locali egli risultava già impiegato come bartender nel 1880, seppur non vi fosse alcuna informazione sul luogo in cui esercitava.

Un giorno Williamson preparò il drink per il Colonnello, versando semplicemente del Bourbon e allungandolo con seltzer direttamente dal sifone. Rickey ne ingurgitò ben sei, dato che quello era il suo "dissetante" preferito. In quell'oc-

STORIA
IN ALTO,
SHOEMAKER'S
1917 AL
N.1311 E
STREET, N.W.,
WASHINGTON,
D.C.
QUI SOPRA
SHOEMAKER IN
WASHINGTON
POST, 1913.

SCRITTI

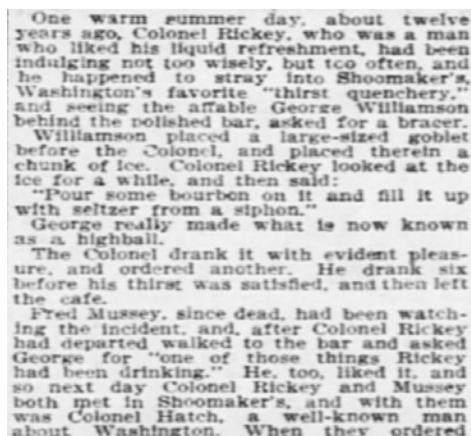
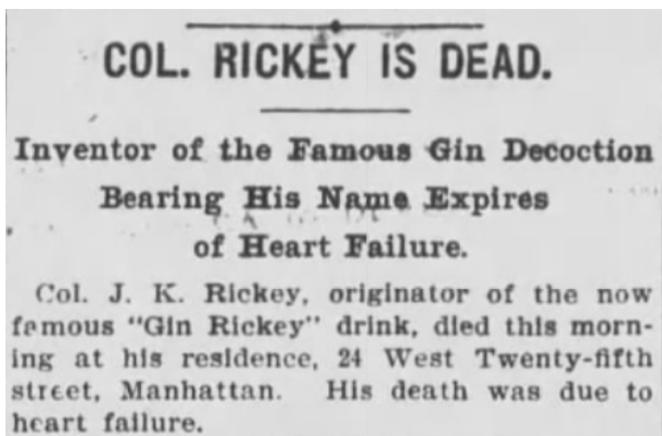
DALL'ALTO
1895
BARTENDER'S
GUIDE BY
BERNER-MAYER
E TIMES UNION
1903.
QUI SOPRA
TIMES UNION
1903.
A DESTRA, THE
ST LOUIS
REPUBLIC
1903.

Rickey Punch.

Take punch glass and squeeze therein the juice of a small lime, 1 teaspoonful of sugar and stir with a little seltzer. Fill the glass with ice and ½ jigger of brandy or whiskey and ½ Santa Conze rum, top off with a little port, decorate and serve with straws.

Rickey.

Squeeze the juice of one lime, cut in halves after squeezing the limes, drop one-half of the fruit in a glass, serve with a spoon and a lump of ice. Place before the customer with a bottle of whiskey, gin or any liquor called for.



casione era presente anche un tale Fred Mussey il quale, osservando la preparazione del drink e rimanendone incuriosito, decise di ordinarne uno per sé e ne fu molto deliziato. Il giorno successivo Rickey e Mussey s'incontrarono allo Shoemaker's. A loro si unì il Colonnello Hatch, molto famoso nella capitale e che era già stato menzionato nel 1895 dal "St. Louis Globe Democrat" a proposito di "Genesis of the Rickey". I tre ordinarono il drink di Rickey e questa volta Hatch, vedendo una bowl colma di lime sul bancone, suggerì a Rickey di aggiungerne uno al suo drink. Rickey accettò il suggerimento e così Williamson spremette mezzo lime in ciascun bicchiere, prima di versare Bourbon, Seltzer e ghiaccio.

Il drink piacque così tanto che l'ag-

giunta di lime divenne una costante nella preparazione del Rickey. Alcuni giorni dopo Mussey si recò a New York e ordinò il drink presso Hoffman House. Il bartender dell'hotel non conosceva la ricetta. Tuttavia una volta ascoltato da Mussey come Williamson usava confezionare il drink, il bartender replicò la ricetta e da quel giorno il Rickey fece la sua comparsa nella metropoli. Anche in questo articolo si specificava poi che il Rickey era un drink conosciuto già molto prima che il Colonnello lo rendesse celebre su larga scala, associandolo al suo nome. Rickey lo popolarizzò anche a St. Louis durante una convention del candidato alla presidenza Samuel J. Tilden.

A questo punto si potrebbe affermare che la diffusione del Rickey a New York

KOVAL



www.kovaldistillery.com

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

f KOVAL Distillery - @ kovaldistillery - f Pellegrini Spa - @ pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE

*"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

RICKEYS.

Most Rickeys are made with the following recipe

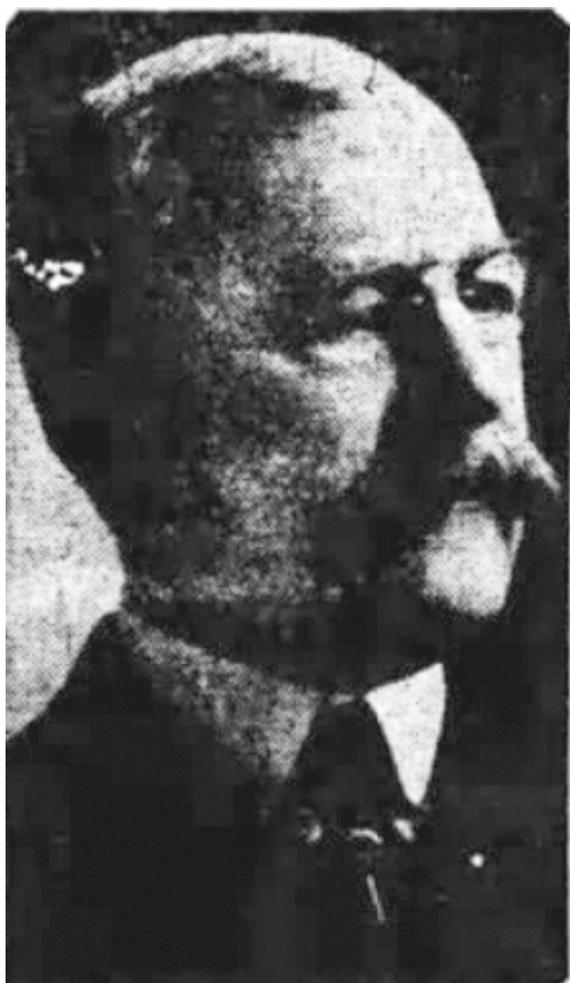
Use medium size glass.

1 Lump of Ice.

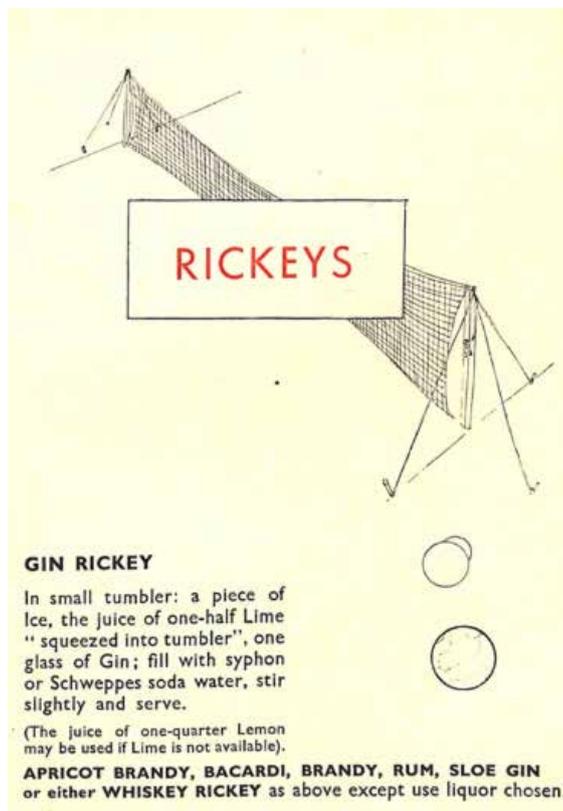
The Juice of $\frac{1}{2}$ Lime of $\frac{1}{4}$ Lemon.

Then add 1 glass of any Spirit or Liqueur fancied — Whisky, Gin, Rum, Bourbon, Calvados, Caperitif, etc.

Fill with Carbonated Water and leave rind of Lime or Lemon in glass.



cominciò proprio all'Hoffman House. A tal proposito, quando nel 1905 fu pubblicato il manuale "The Hoffman House Bartender's Guide", vennero inserite non solo le ricette del Gin Rickey e del Whiskey Rickey, ma anche la fotografia di un bartender, forse la prima mai pubblicata



su un libro di cocktail, nell'atto di spremere il lime per la preparazione del Gin Rickey.

Per quanto riguarda invece il luogo in cui il Rickey fu preparato per la prima volta, questo non è ancora possibile affermarlo, tuttavia si può invece considerare l'ipotesi che la sua fama sia nata a Washington e da lì si sia poi diffusa in tutto il paese. Infatti Washington, in quanto capitale e sede della vita politica e legislativa degli Stati Uniti dopo la Guerra Civile, contava su un costante afflusso di personaggi illustri provenienti da ogni Stato, che spendevano molto tempo in città.

Shoomaker's era senza dubbio considerato il più famoso luogo di ritrovo per questa tipologia di persone ed era perciò una vera e propria istituzione. Questo bar, che aveva piuttosto le sembianze di un saloon, era localizzato al 1331 E Street NW e fu fondato nel 1858 da R.H.

DOCUMENTI

DA SINISTRA
1930 SAVOY
COCKTAIL
BOOK.
1936 THE
ARTISTRY OF
MIXING DRINKS
DI FRANK
MEIER.
IN BASSO,
GEORGE A.
WILLIAMSON.

SCRITTI

QUI SOPRA ST. LOUIS POST-DISPATCH, 1899. A DESTRA THE GREENVILLE NEWS, 1915.

The "Only William" whose last name is Schmidt is better known to citizens of Park Row, New York, than the front door of their homes. He is a bibe-factor, which is to say barkeeper. He knows much of drinks and mixtures and here is what he says about the gin and Joe Rickey:

To the Editor of the Sunday Post-Dispatch.

Really the rickey, whether of gin or whisky, is no new thing. It was a favorite American drink for years before Col. and Congressman Joe Rickey of Missouri, was born. Wherever in America you found whiskey or gin, limes and water in hot weather, there you found that which we now know as the rickey. I believe—and I say this with proper reverence—that George Washington knew well the taste of the rickey.

What is the rickey? It is essentially a gin sour or whiskey sour, with the sugar left out. It was made with limes by people among whom limes were plentiful and lemons were scarce. In my bibe-factive ex-

ORIGINAL GIN RICKEY MIXER DIES SUDDENLY

George Williamson Worked 30 Years
For Shoomaker's in Washington.

WASHINGTON, Aug. 12.—George Williamson, credited with being the original mixer of gin rickeys, died suddenly today. For more than thirty years he had been identified with Shoomaker's, first as an employee, but for the last twenty years as secretary of the Shoomaker company.

Otto "Charlie" Hertzog e Wilhelm Shoomaker. Durante la Guerra Civile fu utilizzato anche come luogo di ritrovo per gli ufficiali dell'esercito e questo fece sì che la sua nomea divenne sempre più importante, anche al di fuori della città.

Nonostante la sua reputazione, l'arredamento interno dello Shoomaker's risultava essere tutt'altro che elegante e distinto. Non pareva essere diverso da molti altri saloon di basso livello: la parete dietro il banco bar era completamente ricoperta da tutta una serie di oggetti, quadri e altri memorabilia che facevano parte della storia di Washington. Questa era l'essenza dello Shoomaker's, che acquisì ancor più visibilità grazie al drink Rickey. E per confermare al suo pubblico che in quel luogo era stato concepito il drink del Colonnello, la proprietà fece installare una grande insegna sulla facciata del palazzo che recitava "The Home of the Rickey".

Quando George A. Williamson morì nel 1915, avendo iniziato il suo percorso professionale presso lo Shoomaker's come bartender e poi ricoprendone il ruolo

di segretario per ben vent'anni, i quotidiani lo descrissero come il creatore del Gin Rickey, piuttosto che di quello a base Whiskey, dimostrando nuovamente come la versione col Gin fosse diventata più famosa della ricetta originale.

Nel 1918 Shoomaker's venne ufficialmente chiuso a causa dell'entrata in vigore del Proibizionismo. La legge che proibiva la vendita e il consumo di alcolici entrò in vigore a Washington il 1 novembre 1917. Con lo scopo di adattarsi il più possibile alla nuova situazione, lo Shoomaker's vendette all'asta tutta la sua collezione di vini e Whisky rari. Quindi si rifornì solamente di sidro, ginger ale e altre bevande non alcoliche, con la speranza di poter generare nuovamente profitto. Sfortunatamente questa nuova versione dello Shoomaker's non ebbe successo e quindi fu costretto a chiudere definitivamente l'anno successivo.

Il Rickey riuscì a superare il difficile periodo del Proibizionismo americano grazie anche alla sua graduale diffusione in Europa attraverso l'inserimento in molti ricettari di bar.

PORTERS | GIN

COLD DISTILLED

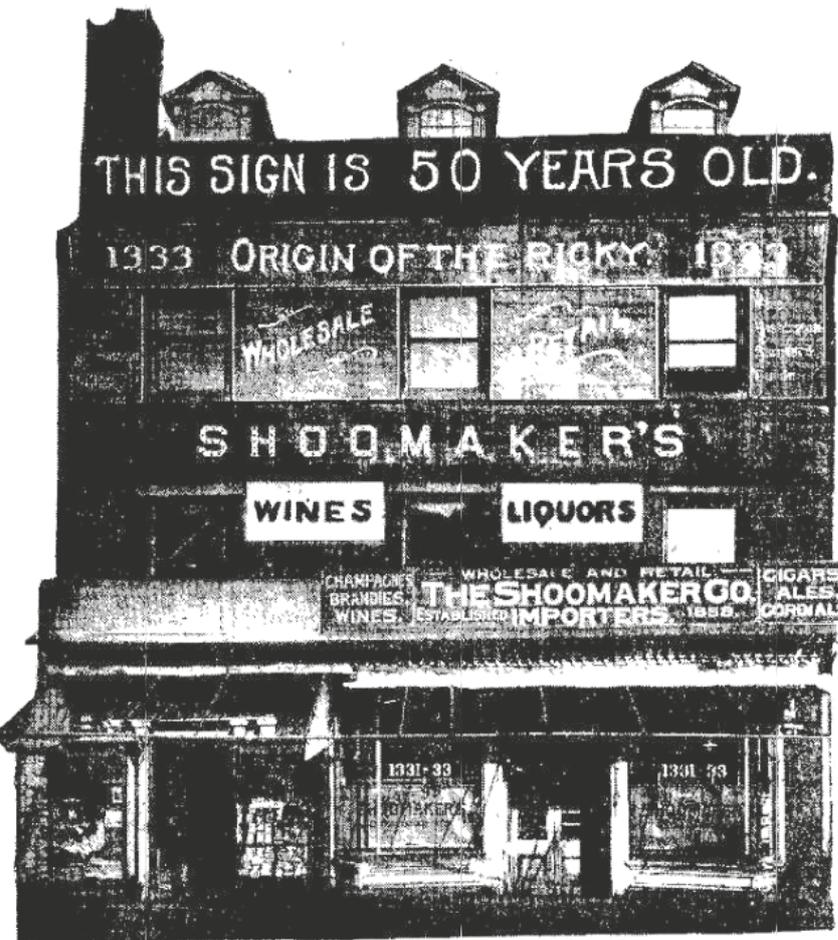
FOR A LIGHT + NATURAL FLAVOUR



Bevi responsabilmente.

Made in a Bar, not in a Boardroom.

Importato in esclusiva in Italia da J.GASCO srl - info@jgasco.it



Tra i famosi nomi del panorama del bartending europeo della prima metà del secolo scorso spiccano Harry MacElhone, Pietro Grandi, Frank Meier, Robert Vermeire, Billy Tarling e Harry Craddock, ognuno dei quali inserì almeno una ricetta di Rickey nella propria pubblicazione, dedicandogli un'intera sezione. Anche a Cuba il Rickey venne conosciuto e preparato dai bartender, soprattutto nella capitale Havana, nella quale affluirono molti americani che sfuggivano dalle restrizioni del Proibizionismo. Il libro "El Arte de Hacer un Cocktail y Algo Mas" del 1927 presentava una pagina dedicata al Rickey e proponeva twist come Gin Buck, dove il ginger ale sostituiva la comune soda, e il Porto Rico, praticamente un Gin Rickey con alcune gocce di succo di fragola.

Nella seconda metà del secolo l'evoluzione di questo drink andò a sfociare anche nel confezionamento di bevande gassate, soprattutto in versione analcolica, che contenevano già il succo di lime oppure lo sostituivano con l'impiego di aromi artificiali e acidi. Ancora oggi si possono trovare sul mercato molte di queste bevande che mantengono l'originale nome Rickey, seppur ben distanti dall'originale ricetta.

Per quanto non si possa affermare se il Colonnello Rickey abbia realmente inventato il drink oppure abbia solo contribuito alla sua popolarità, rimane tuttavia il fatto che questo drink abbia indiscutibilmente attraversato la storia americana per ben due secoli, influenzando l'evoluzione del bere miscelato internazionale e sia infine giunto fino ai nostri giorni, mantenendo ancora un poco della sua eredità storica.

Luca Rapetti

The waiter had just brought him a sample of Washington's favorite drink, a "rickey."

GIORNALI
 IN ALTO,
 WASHINGTON
 POST, 1913.
 QUI SOPRA
 L'ARTICOLO
 DEL THE
 GAZETTE,
 CEDAR RAPIDS,
 1891.
 IN BASSO IL
 DAILY
 ARKANSAS
 GAZETTE 1918.

**BIRTHPLACE OF GIN
 RICKEY DISAPPEARS**

**Gives Up the Ghost After
 Vainly Trying to
 Reform.**

Washington. — Another of Washington's famous landmarks is gone—Shoomaker's, the remnants of a dingy old saloon well known throughout the world as the birthplace of the gin rickey and frequented for half a century by some of the important figures of American history. The cob-

I Migliori Accessori da Bar sul mercato italiano

- Linee giapponesi Yukiwa & Birdy in Esclusiva
- Linee italiane & Maggiore Produzioni
- Personalizzazione Shaker & Bicchieri con loghi e nomi
- Produzione e distribuzione in 24/48 ore



A VOLTE RITORNANO...

Vecchi limiti e nuovi divieti evocano il fantasma di tempi più cupi
L'alba di un nuovo Proibizionismo?

DI **BASTIAN CONTRARIO**

Spero davvero, cari mixologist, barman, baristi, osti e artisti del cappuccino che mentre leggerete questo mio sproloquio mensile abbiate finalmente ripreso pienamente la vostra attività e io vi possa tener compagnia in un momento di pausa o di poco lavoro.

Come è successo a molti di voi, è successo anche a me, più volte negli ultimi mesi, di svegliarmi di soprassalto, in preda alle preoccupazioni; in particolare, sognavo la vecchia cara Carrie Nation, lugubre come ci è stata tramandata, che entrava nel mio bar, fidata accetta alla

mano e sfasciava tutto al grido di "Dio lo vuole". Mentre non ho ancora capito come sia possibile che lo stesso Dio che trasformò l'acqua in vino alle nozze di Cana e i cui sacerdoti bevono vino durante la messa da più di duemila anni, possa poi volere che nessuna persona beva alcol, mi è invece più che mai chiaro quanto in questo momento storico stiamo vivendo un nuovo Proibizionismo. Vi sembra stia esagerando? Allora preparatevi un buon Aviation e continuate la lettura.

Usualmente con il termine Proibizionismo s'indica quel periodo di tempo tra il 1919 e il 1933 in cui negli Stati Uniti vennero totalmente vietate la fabbricazione, la vendita, l'importazione e il trasporto di alcol. In realtà il termine ha un significato più ampio e anche il fenomeno storico e i suoi effetti vanno oltre il periodo di tempo convenzionalmente indicato. Formalmente il Proibizionismo inizia con il Volstead Act, ma già prima del 1919 l'alcol era stato totalmente vietato in certi stati dell'Unione dove il legame con la religione era più forte. Di fatto, almeno i cento anni precedenti quel momento fanno parte a pieno titolo del fenomeno repressivo che





il Proibizionismo rappresenta, durante i quali l'eccessiva assunzione di alcool viene considerata come causa di povertà e di disagio sociale e perciò si ritiene che, non solo limitandone, ma addirittura eliminandone l'assunzione miglioreranno in generale le condizioni di vita.

L'alcol viene percepito come causa di tutti i mali della società, idea diffusa non solo negli Stati Uniti ma anche nel Vecchio Mondo. Anche i Gin Acts inglesi, per esempio, individuavano il responsabile di povertà e diseredazione sociale in uno spirit. Si trattava del Gin, l'alcolico preferito dagli strati sociali più poveri. Così, dove c'era alcol, visto come grande nemico dell'uomo, nasceva un eroe pronto a combatterlo, solitamente qualcuno che ambiva a conquistare consenso sociale e quindi potere.

Non ci si poneva realmente il problema del perché le persone bevessero, semplicemente si constatava che gli ubriachi erano pericolosi per sé stessi e per la società e quindi si voleva eliminare quel "demone" in bottiglia che poteva portare all'ubriachezza. Lo schema era sempre lo stesso: si metteva in atto tutta una



LOTTE

ALCUNE
MANIFESTAZIONI
CHE
INNEGGIANO
LA FINE DEL
PROIBIZIONISMO.



serie di misure per limitare il consumo di bevande alcoliche, quali aumento delle tasse sugli alcolici o la loro somministrazione, restrizioni sulla produzione, sulle licenze, sugli orari di vendita e le quantità.

Il Proibizionismo americano altro non è stato che l'estrema conseguenza di questo meccanismo, quindi l'ultimo anello di una concatenazione di eventi che già più volte si era verificata in altre parti del mondo. Se possiamo dare ai nostri antenati il beneficio del dubbio sul fatto di aver confuso non scientemente la causa con l'effetto da combattere, siamo invece certi che si fossero resi conto

di quanti vantaggi portasse "strumentalizzare" l'alcool. Basti ricordare di come nelle fasi precedenti il Proibizionismo, la Chiesa tentò di farsi identificare come unica depositaria del potere di redenzione dall'alcool, scagliandosi ad esempio contro i washingtoniani, che erano un'organizzazione laica di aiuto per chi avesse problemi di alcolismo.

Negli ultimi vent'anni in Italia abbiamo assistito all'escalation di quasi tutte le fasi del fenomeno sopra descritto e mentre la più grande conquista dell'umanità dovrebbe essere mangiare e bere quanto e quando ci pare per puro piacere, ci tro-



1894

FERRO CHINA BALIVA

DALL'ANTICA RICETTA DEL
COMM. DOTTORE ERNESTO BALIVA

AMARO

BITTER

FATTO A MANO

ROMA

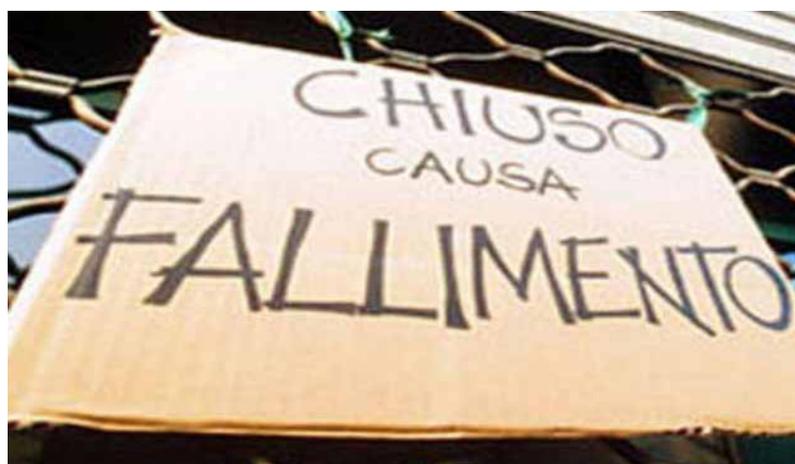


BEVI RESPONSABILMENTE



viamo in balia di un potere legislativo ed esecutivo che regolamenta e limita la nostra vita fin nei minimi dettagli, fino a dirci cosa mangiare e bere e quanto, come dev'essere risultato chiaro a quell'anziano signore di Biella che, durante l'emergenza Coronavirus, si è visto appioppare una multa salatissima perché usciva dal supermercato con una spesa composta da tre bottiglie di vino e un pacco di pasta, non potendo decidere che i suoi prossimi pranzi o cene fossero composti da un piatto di maccheroni e una bottiglia di Bacco. La motivazione della multa? Il vino non era un bene necessario e quindi il signore non avrebbe potuto recarsi al supermercato per acquistarlo.

È chiaro che la nostra libertà ce la siamo definitivamente giocata. Com'è successo? La demonizzazione dell'alcool giudica quest'ultimo colpevole di incidenti stradali, disagio giovanile, abusi, malattie; non meno grave il fatto che, abitando in città, vi siano persone che stazionano sotto il proprio balcone davanti a un bar. Quindi si è passati alla connotazione di tutta una serie di misure volte a limitarne il consumo, quali tasse sull'alcol o la sua somministrazione sempre più alte, conti-



nue restrizioni sulla produzione, sulle licenze, sull'importazione e l'esportazione, con leggi sempre più numerose e complicate, così arzigogolate che tra un po', in caso di loro violazione, si potrebbe a ragione invocarne l'obiettiva impossibilità di conoscerle.

Ancora, abbiamo assistito a tutte le limitazioni sulla somministrazione, a norme che c'impongono a che ora chiudere, in che tipo di recipiente servire, a chi servire e via dicendo. Il nostro lavoro è diventato, scientemente per il legislatore, molto difficile. Se ancora foste pronti a cercare un qualche tipo di giustificazione per questo modus operandi, prendete un sorso più corposo del vostro drink e chie-



detevi fino a che punto si possa dire agli altri come vivere le proprie vite.

Torniamo però a una visione più generale e a questo Stato che ci ritiene così incapaci nel fare il nostro mestiere, da porci da un lato una salata sanzione se ci rifiutiamo di servire chiunque corrisponda il prezzo, dall'altro ci punisce ancora più pesantemente se serviamo una persona ubriaca, regalandoci nel mezzo migliaia di sentenze sull'esatta individuazione dell'ubriaco, così che il giudice diventa più preciso di un alcoltest nel determinare il grado di alterazione alcolica.

Proibire sembra l'unico mezzo conosciuto per risolvere problemi, ma significa anche implicitamente dire che la comunità o almeno una parte di essa non è in grado di autodeterminarsi e allora una minoranza (lo Stato appunto) limita la libertà di tutti. Non lo fa perché ci vuole bene, ma perché da un lato è più facile fare così e dall'altro ci ritiene degli "imbecilli", incapaci di gestire autonomamente le nostre vite.

Uno stato che, sulla base dell'assioma che l'alcol fa male o peggio non è necessario, ne limita il consumo, finirà per limitare anche il caffè, le bevande zuccherate

(dite che lo stanno già facendo?), certi cibi, poi lo sport, perché correre troppo può far male e così via, finché l'ingerenza dello stato nelle nostre vite sarà totale (forse lo è già?).

Non sarò certo io a spiegare a dei barman come non sia l'alcool a fare male, ma semplicemente il suo consumo smodato, al lato opposto argomenterò in questa sede l'incapacità delle politiche proibizionistiche di raggiungere il loro scopo. Vi chiedo però un grosso sforzo: cominciare a considerare almeno l'idea che l'umanità, che così numerosa visita i nostri banconi, sia lasciata libera e in grado di responsabilizzarsi e fare scelte coscienti. Il potere coercitivo dello Stato dovrebbe limitarsi alla tutela di valori fondamentali, senza voler cercare di regolare ogni aspetto della nostra esistenza.

In questo momento, per il nostro settore così buio, una forte deregolamentazione è davvero l'unica via che possa portare a una ripresa economica. Non sarà possibile per nessuno ricominciare a lavorare, dovendo rispettare mille divieti già esistenti, accanto a quelli nuovi per la limitazione del contagio.

Bastian Contrario

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



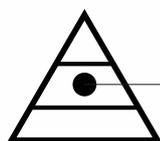
boccioli di rosa



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

E|0169|6



@bespokedistillerspiritclub
 www.bespokedistillery.it

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

GIN
 DI



VENTO DEL NORD

A Copenaghen, tra storia e design, roof di tendenza e bar dalla miscelazione audace

DI ALESSIA SABATTINI

Copenaghen, famosa per la statua della sirenetta che ne abbellisce il porto, è anche la città che ospita la residenza monarchica più antica del mondo. Dalle origini portuali, nel corso del Novecento la città si è evoluta esponenzialmente inglobando realtà

come Frederiksberg o Christiania, amministrativamente indipendenti, ma soprattutto con il “piano delle cinque dita” applicato a partire dagli anni '70 per collegarla alle altre città del paese.

Capitale della Danimarca, è anche la prima al mondo ad aver pedonalizzato





(hotel, street bar, tiki...) e si continuano a registrare aperture interessanti, una su tutte **l'Hotel Ottilia**.

Inaugurato lo scorso anno vanta due cocktail bar: lobby e rooftop (oltre all'ora del vino, caratteristica distintiva per tutti gli hotel della catena). Le bottigliere si fanno notare per l'ampia selezione di Gin provenienti da tutto il mondo, oltre al loro personalissimo Wilderness Gin prodotto soltanto con botaniche nazionali. Il bar del ristorante Tramonto invece, nel rooftop, sfoggia una miscelazione audace, che strizza un occhio alle tendenze londinesi dedicandosi allo sviluppo di side accattivanti, ben diversi dalla media dei service danesi. Ci troviamo nella parte ovest di Copenaghen, in uno dei quartieri più alla moda e in piena rivalutazione architettonica della città, il distretto di Carlsberg, che deve il nome proprio alla presenza dello stabilimento di birra. Promette di diventare il nuovo polo attrattivo per la vita notturna di lusso.

Salendo lungo engavevej si incontra-

COPENAGHEN
 IN ALTO IL
 LIDKOEJ.
 QUI SOPRA IL
 BANCONE DEL
 BRASS
 MONKEY.
 NELLA PAGINA
 PRECEDENTE
 L'HOTEL
 OTTILIA.

il centro storico e punta a diventare la prima capitale a emissioni zero entro il 2025. Camminando o, meglio, pedalando tra le sue strade, tra le tipiche architetture nordiche e le moderne strutture sostenibili e innovative, questa voglia di evoluzione si respira a pieni polmoni.

Il mondo del bartending non è da meno. Se prima vi era un maggiore consumo di birra, oggi Copenaghen vanta un vasto panorama di cocktail bar per tutti i gusti



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

f Navy Island Rum - @navyislandrum - f Pellegrini Spa - @pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



EAST IMPERIAL

Superior Beverages



The ultimate complement
to premium spirits





COPENAGHEN
IN ALTO E A SINISTRA, L'INTERNO E L'INGRESSO DEL CURFEW. QUI SOPRA IL VANG E BAR.

no già moltissimi locali come l'elegante **Vang e Bar** e il tiki bar **Brass Monkey**, dove tra un sorso e l'altro vi terrà compagnia l'infuocato spettacolo del bartending da spiaggia. Siamo però in città e continuando per Vesterbrogade andiamo incontro ai famosi e imperdibili cocktail bar del quartiere (Kodbye): Lidkoeb, Duck and Cover e Curfew.

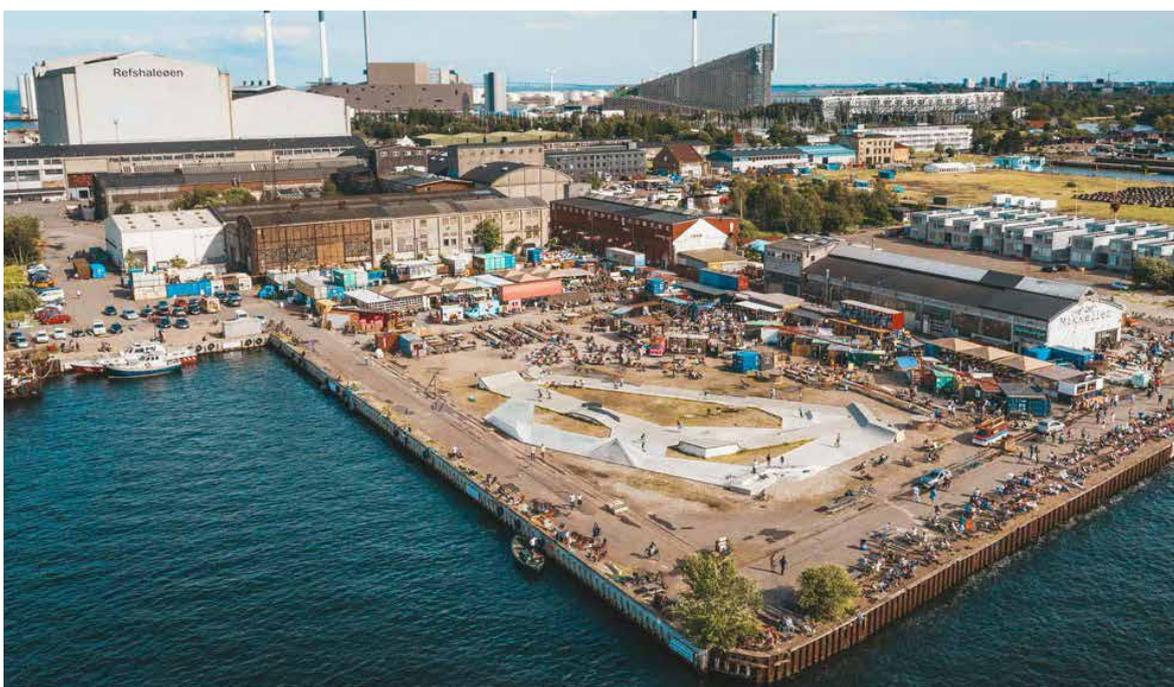
Il **Lidkoeb** è stato il primo ad aprire in questa area della città, si trova all'interno di un'antica farmacia danese risalente al 1886 ed è disposto su tre livelli: i primi

due sono pronti per ospitare la grande folla del week end, mentre al terzo l'atmosfera è più intima e dedicata agli amanti del Whisky con una selezione di 200 etichette. Nasce come prima filiazione del Ruby: il più importante cocktail bar in città che si trova nel centro storico, firmato Adeline and Rasmus Shepherd-Lomborg.

Dall'altro lato della strada, il **Duck and Cover** crea la sua unica atmosfera di rilassatezza in una location dal tipico design danese anni '60, legno e corda sono le tonalità e i materiali dominanti. Il menù

COPENAGHEN

QUI ACCANTO L'INTERNO DEL DUCK AND COVER. IN BASSO IL REFFEN. NELLA PAGINA A DESTRA, DALL'ALTO: LO STAND REFFEN; IL REFFEN SPRITZ E IL REFFEN MEATBALL.



dei drink propone classici e signature dagli accostamenti insoliti. I due fondatori infatti sono appassionati di acquavite e attenti studiosi delle rispettive botaniche. Completamente diverso è il concept del **Curfew** che, come suggerisce il nome, rimanda all'era del Proibizionismo e si presenta come il salone di un collezionista in stile retrò, ricco di oggetti e poster vintage.

Uscendo, il punto di riferimento da tenere a mente per non perdersi sono i grandi giardini del Tivoli, il primo parco di divertimenti a esser stato aperto in Europa, le cui attrazioni si stagliano ben visibili da gran parte della città. Il centro storico di Copenaghen inizia proprio alle sue spalle per poi svilupparsi intorno all'isola di Slotsholmen all'interno del porto. Detta anche "isola del potere" ospita il Palazzo



di Christiansborg e la Biblioteca Nazionale, la più grande delle nazioni scandinave. Qui, il famoso canale di Nyhavn, che sfoggia le coloratissime case danesi, è soprannominato il più grande bar della Scandinavia perché a tutte le ore del giorno e della notte è possibile trovare da bere. Caffetterie, birrerie e ristoranti danno ritmo alla tipica giornata del turista e la sera lo scenario si fa ancora più interessante. I cocktail bar che si concentrano nel centro della città sono tantissimi e tutti di livello alto, non solo per i prezzi.

Al numero dieci di Nybrogade, **Ruby** è il gioiello della miscelazione danese. Aperto sin dal 2007 quando Copenaghen già sfoggiava ristoranti stellati ma nessun cocktail bar degno di nota, da allora continua a stupire. Nasce all'interno di un'antica casa a schiera del 1740 che prima di trovare definitiva identità è stata, tra le altre cose, una banca. L'ingresso non è vistoso, un normale portone in legno lungo una strada poco illuminata. Prestando attenzione si nota la targa in ottone e varcando la soglia, un luogo senza tempo.



CAMBRIDGE
DISTILLERY

FRESH
ENGLISH
BOTANICALS



BEVI RESPONSABILMENTE

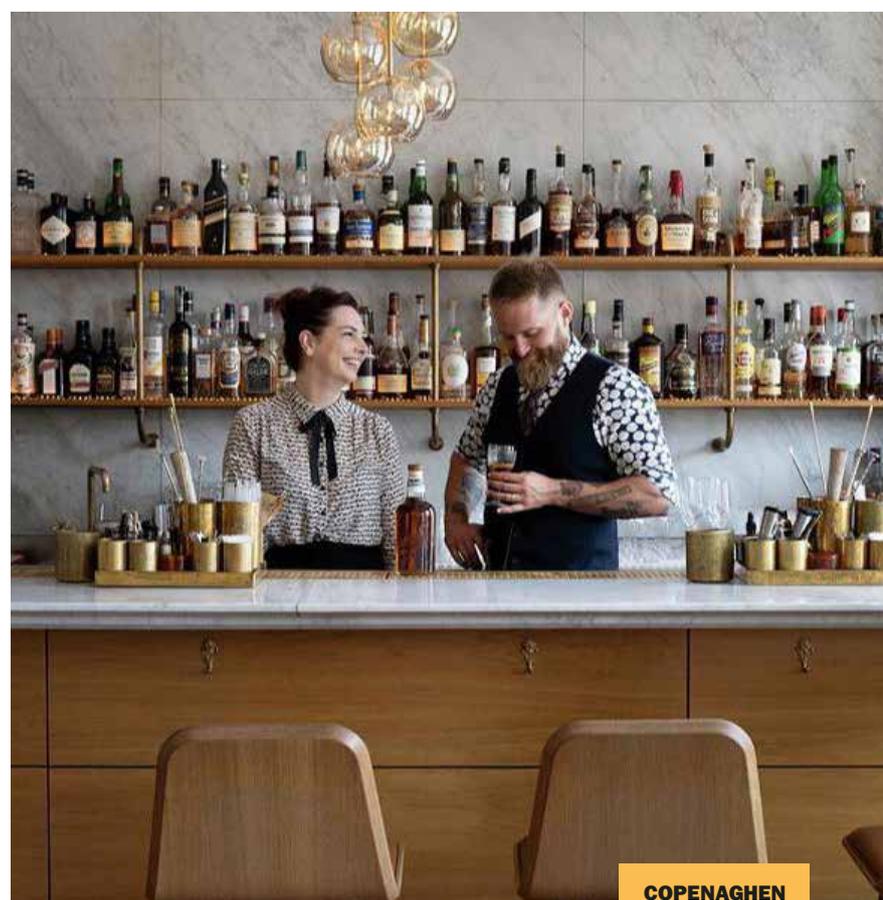


DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI

Arredi di legno in perfetto stile danese, luci soffuse e marmo bianco. Il menù è diviso in tre sezioni: classici, signature e stagionali, cambia quattro volte l'anno ma la vera sorpresa arriva al piano di sotto dove nell'ex caveau è stato posto il secret bar con circa venti posti e menù dedicato, in un arredamento da veri intenditori.

Al termine della stroget, la strada pedonale più lunga d'Europa, in piazza Kongens Nytorv si trova la seconda filiazione di Ruby: **Bronnum**. Anche qui la scelta della location gioca un ruolo determinante. Dall'esterno in stile barocco, si passa al salone circolare interno con arredi importati direttamente dalla Spagna, precisamente da un'antica farmacia di Siviglia. Oltre a una corte interna il locale è anche fornito di sei suite private dove poter scegliere di passare la serata con gli amici, organizzare una degustazione (su prenotazione) o fumare un sigaro. Uno spazio eclettico dove accanto al menù dei cocktail viene proposta un'accurata selezione di Champagne e Cognac.

Nei pressi del Rundetårn, la torre rotonda edificata nel 1642 come osservatorio astronomico, troviamo lo **Strom**, anch'esso istituzione del buon bere danese. Ideato dai fratelli svedesi Mikael e Andreas Nilsson, questo cocktail bar in stile art déco, di grandi volumi, si distingue per la sua atmosfera allegra a ritmo di funky. È il locale perfetto dove instaurare nuove amicizie, la loro miscelazione non lascia spazio a sbilanciamenti dolciastri e propongono cocktail classici in bottiglia pronti per essere condivisi al tavolo. A circa cinquecento metri da qui troviamo il **Balderdash** dove il concept bar si fonda volutamente sul non avere un concept. L'edificio storico (1732) è un bene protetto che nel tempo ha ospitato ristorante,



COPENAGHEN
IN ALTO LO
STROM.
QUI SOPRA IL
RUBY.

calzolaio, barbiere ma soprattutto il primo bar nella storia della città a possedere un telefono.

Per questo motivo entrando se ne nota subito una molteplicità appesa sulle pareti. Proprietà di un newyorkese, il Bar-

G' VINE

GIN DE FRANCE

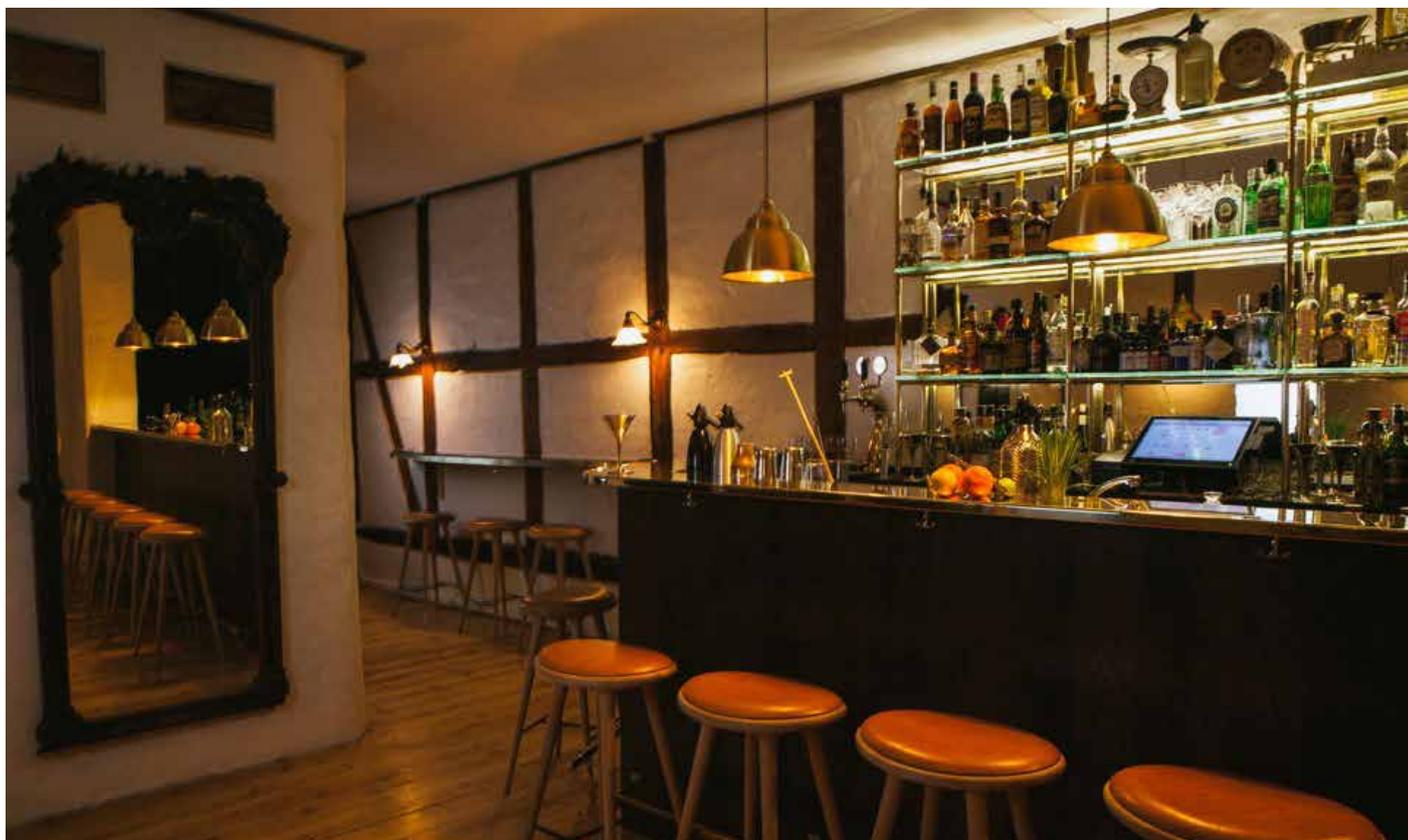
THE FRENCH GIN & TONIC



BEVI RESPONSABILMENTE

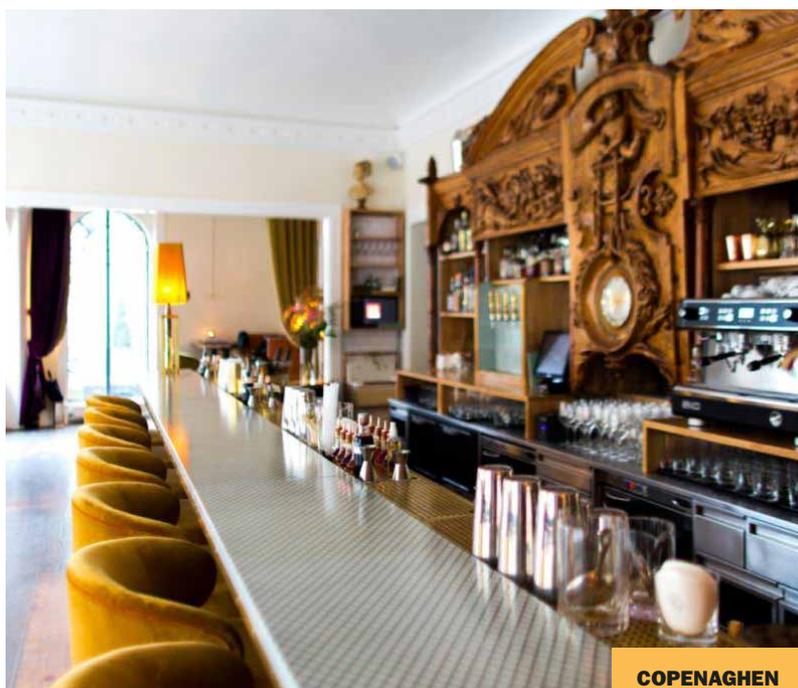
DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA DA

MIXER
MIXERCOCKTAILS.COM



derdash non vuole caratterizzarsi per le sue ispirazioni esotiche ma vuole lasciare che la vera Copenaghen si esprima nelle sue serate. Già il suo primo menù (2015) venne modellato ispirandosi alle fermate della metropolitana cittadina. In fondo al locale, il laboratorio di Geoffrey (proprietario) dove prendono vita i nuovi drink per un menù in continuo cambiamento.

Per gli amanti dello street food non manca un'area felice, quella del **Reffen**. Si trova a nord est e dista cinque fermate di autobus dalla città libera di Christiania, nella zona industriale della città. È un'area urbana composta da vecchi container restaurati e adibiti a stand per lo street food, dedicata alle start-up cittadine. Inaugurata a maggio 2018, è aperta da metà mattina fino all'ora dell'aperitivo ed è alla portata di tutti i portafogli. Qui troviamo uno dei tanti tocchi italiani in città: lo Spritz. Sono infatti super richiesti dei simpatici secchielli da mezzo, uno o due litri del drink, da apparecchiare comoda-



COPENAGHEN
IN ALTO IL
BALDERDASH.
QUI SOPRA IL
BRONNUM.

mente tra le sdraio messe a disposizione per godere di sole e mare.

Copenaghen ha così tanto da offrire che ad oggi non basta un solo week end per un bar tour degno di nota, ed essendo in continua evoluzione ci aspettiamo di vederne ancora delle belle!

Alessia Sabattini

BEETROOT BASHER – DUCK AND COVER**INGREDIENTI**

- 6 cl Dill Aquavit
- 1 pinch sale di sedano
- 2 cl succo di limone
- 1 bar spoon simple syrup
- 3 cl ginger beer
- 3 cl succo biologico di barbabietola

Tecnica: build. Glass: highball. Garnish: melanzana disidratata e erba aromatica

**UNFAITHFULL – CURFEW****INGREDIENTI**

- 5 cl Hendricks Gin
- 4 fettine di cetriolo
- 1 cl Cointreau
- 3 cl succo di limone
- 2 cl miele
- 1/2 bar spoon liquorizia danese cruda

Tecnica: muddle, shake and fine strain. Glass: doppia coppa.

Garnish: stecco di liquorizia

**TRUE BLUE – BRONNUM****INGREDIENTI**

- 20 ml Ketel One Vodka
- 10ml Curaçao
- 20ml Moesgaard Tangerine
- 10 ml Mozart Dry Chocolate
- 30ml pompelmo e limone

Tecnica: shake & strain. Glass: calice . Garnish: lychee

**TESLA – STROM****INGREDIENTI**

- 50 ml Gin
- 20ml Manzanilla Sherry
- 15ml succo di lime
- 1 small bar spoon olio di oliva
- Dash albume

Tecnica: dry shake. Glass: coppetta. Garnish: oliva



Rum Malecon

THE RISING INTENSITY

FEEL YOURSELF
CHOOSE YOUR WAY



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.



@rummalecon





SINFONIA DOLCE AMARA

A Torino, con Marco Riccetti

DI THEODORA SUTCLIFFE

Nato e cresciuto a Torino, la quarta città italiana, Marco Riccetti ha ricoperto il ruolo di bartender per sei anni all'Inside Cocktail Bar. L'emergenza sanitaria passerà, i turisti torneranno a riempire le strade di Torino, a visitarla e Marco è pronto ad accoglierli e spiegare come godersi la città. Torino è la casa della Fiat, di Lavazza, del Museo Egizio, la culla del cocktail Americano e del Vermouth dolce italiano.

Marco Riccetti è inserito nel bartending professionale da 15 anni, nel suo profilo non mancano secondarie esperienze lavorative nei campi del tatuaggio e del marketing. Per metà venezuelano, Marco si definisce "misto, come un cocktail" e

la sua casa ideale è il cocktail bar. In un momento in cui la gente è forzosamente in casa Marco vuole condividere con i turisti in poltrona le attrattive della aristocratica capitale italiana dei motori.

Quali cocktail bar meritano di essere assolutamente visitati a Torino?

«Ci sono due cocktail bar che consiglio a tutti. Uno è Zenzero, gestito da Mimmo's Pizza – offerta che si basa su grandi Rum e ottimi Tiki cocktail- l'altro è il Central Cocktail Bar. Senza dimenticare i due più importanti, il Bar Cavour, un fantastico cocktail bar in stile inglese molto rinomato anche fuori Torino, e il Mad Dog Social Club, un classico speakeasy».

C'è un bar che secondo te definisce

per davvero lo stile della tua città?

«Per percepire la tipica atmosfera torinese bisogna sicuramente andare al Caffè Torino – in Piazza San Carlo, una delle piazze più grandi della città. Magnifico con il suo stile stravagante barocco, al San Carlo si va per il tipico aperitivo di Torino, il Vermouth, magari accompagnato con un panino. È assolutamente stravagante, in stile barocco. Puoi avere il vermouth e l'aperitivo tipico di Torino con un panino».

Quali sono i bar preferiti dai bartender quando sono liberi o dopo il turno di servizio?

«C'è il New Castle Pub, un divertente pub inglese che resta aperto sino alle sei del mattino. New Castle Pub e restano aperti fino alle sei del mattino. È il punto di ritrovo di tutti gli addetti ai lavori, specialmente dopo la serata del sabato. Il posto giusto dove decomprimersi».

Suggeriresti un posto dove provare street food tipo?

«Il miglior street food di Torino lo si trova nella zona universitaria, a Palazzo Nuovo. Abbiamo un tipico modo di consumare la pizza: il “padellino”, una pizza cucinata in padella. Mimmo ha tra i sei e dieci diversi tipi di pizza padellino, da accompagnare con birre americane o cocktail premiscelati. È uno dei posti migliori per gustare qualcosa di diverso a Torino».

La cosa più bella da vedere a Torino?

«Il Museo Egizio, il secondo al mondo per importanza dopo quello del Cairo. Un concentrato di storia di un'antica civiltà nel centro di una città europea».

Chi è il miglior tatuatore in città?

«Per me uno dei migliori è “toro verde”, un artista che ha cambiato carriera per diventare un tatuatore. Ha qualcosa di veramente speciale, uno stile che sembra acquerello».



Dov'è il posto migliore per fare shopping e perché?

«Via Lagrange, una delle strade più antiche di Torino, famosa per la moda e i negozi. Trovi tutte le grandi firme e il meglio dello shopping locale, compresi i prodotti alimentari. Puoi trovare di tutto».

Dove puoi trovare i migliori ingredienti alimentari a Torino?

«Porta Palazzo ospita un enorme mercato con una straordinaria collezione di spezie di tutto il mondo, una delle migliori in Europa. Puoi trovare tutto il necessario per cocktail, ogni genere di alimentari. Il giorno migliore per andarci è il sabato».

Dov'è un bel barbiere?

«La più bella sala da barba è Bullfrog».



– è un classico barbiere in stile inglese. Sono nostri amici e spesso ci ritroviamo per un bicchiere».

Se desiderassimo un caffè?

«Il Caffè al Bicerin è un posto meraviglioso. Il bicerin è il tipico caffè torinese, preparato con caffè espresso, cioccolato, zucchero e un po' di panna in superficie. È come un Irish Coffee ma al posto del Whisky c'è il cioccolato, in inverno è il modo migliore per prendere un caffè. A Torino c'è una grande cultura del cioccolato e questo è il modo più antico di esprimerlo».

Miscelare con Black Tears a Torino

«I dark Rum e i Tiki cocktail stanno suscitando interesse in Italia. Black Tears, realizzato con Rum cubano, caffè, cacao e

pepe aji dulce arriva nel momento ideale. Black Tears ha la tipica espressione del Rum cubano con una caratterizzante nota speziata – afferma Marco – Davvero interessante sia per le ricette classiche che per quelle nuove».

La cultura del bere a Torino si concentra sul tradizionale aperitivo di prima serata. Marco Riccetti twista spesso i cocktail classici con il tipico vermouth torinese. Come in “Sinnerman”: un Rum Old Fashioned personalizzato con Vermouth torinese e cioccolato per evidenziare le note di cacao di Black Tears. Adesso viviamo un momento difficile e di lontananza, ma un futuro amico ci troverà pronti.

Theodora Sutcliffe

LA RICETTA

SINNERMAN

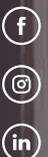
INGREDIENTI

- 55ml Black Tears Dry Spiced
- 10ml Oscar 697 Rosso Vermouth
- 2 dashes Chocolate bitters
- 1 splash Soda water
- 1 cube Panela sugar

Procedimento: in un rock glass combinare zucchero, bitters e soda sino a disciogliere lo zucchero. Aggiungere Vermouth, Black Tears, ghiaccio e stirrare. Colmare con ghiaccio fresco e guarnire con foglia di menta e cacao bean.



DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA DA SPIRITS & COLORI SRL - WWW.SPIRITSECOLORI.IT - BEVI RESPONSABILMENTE - WWW.AMAROSANTONI.COM



SANTONI



GIN ENGINE IN PISTA CON MV AUGUSTA FORWARD RACING TEAM



MV Augusta Forward Racing Team è lieta di annunciare la partnership con ENGINE, il primo gin italiano a scendere in pista nel Motomondiale. Il marchio ENGINE “Fuel the Dream”, sarà presente su moto, tute piloti, mezzi tecnici, box, hospitality e l’abbigliamento ufficiale del team.

Engine è il Gin italiano biologico al 100% che nasce nelle Langhe, in Piemonte, terra di antiche tradizioni, dove un virtuoso rimedio naturale a base di salvia e limone veniva usato come “elisir di felicità”. Oggi Gin Engine utilizza salvia e limone per una versione sprint dell’antica tradizione. Engine vuol essere un tributo alle leggendarie storie del passato che narrano di un legame unico tra i cocktail classici e il mondo dei motori, come il cocktail Bentley di Harry Craddock dedi-

cato a Woolf “Babe” Barnato e ai terribili ragazzi londinesi della Bentley che per tre anni vinsero la 24 Ore di Le Mans oppure il classico Golden Cadillac Cocktail, creato negli Anni ’60 negli Stati Uniti in onore del film “Una Cadillac tutta d’oro”, e ancora l’Automobile Cocktail le cui versioni originali risalgono al 1903 e al 1913.

Ogni dettaglio del progetto a partire dal nome, che significa infatti “motore” è un omaggio a quel mondo di auto e officine caro agli appassionati, ma anche parte di una memoria collettiva più ampia tanto che Engine si presenta in una vera e propria tanica di latta da mezzo litro con tanto di tappo a vite che evoca l’iconico contenitore per l’olio delle macchine o per la miscela della Vespa, il Ciao, il Sì, mezzi a due ruote diventati simboli per le generazioni di quegli anni.



Il packaging è originale anche nella grafica che nei suoi vari dettagli è un tributo a segni caratteristici del mondo delle macchine, come la spia dei vecchi Land Rover racchiusa dentro uno scudo d'oro, e il numero 01 che richiama le auto da corsa e la mitica Lancia Delta S4. “L’idea di sviluppare Engine nasce dall’unione di mie due grandi passioni, il mondo dei motori e gli spirit, mercato in cui lavoro da oltre 10 anni.

Da tempo avevo in mente un progetto legato al beverage e un giorno, mentre stavo sistemando la mia moto in garage a Barbaresco, bevendo una tazza del tradizionale digestivo di Langa a base di acqua calda, scorza di limone e foglie di salvia, ho pensato che sarebbe stato interessante riproporre proprio quei sapori in una versione alcolica e assaggiarlo in un long drink”, ha raccontato Paolo Dal-

la Mora fondatore di Engine. “Una volta definita la formula con l’aiuto di sapienti mani e buoni palati in Alta Langa, ho iniziato a immaginare quale potesse essere l’estetica del progetto e, considerando che tutto ha preso forma proprio nel mio garage, ho pensato che fosse adatta per Engine un’identità che andasse in un’altra direzione rispetto alla trasparenza che oggi ricercano gli spirit, e quindi ho optato per un’immagine più ‘dirty’, inaspettata, capace di stravolgere completamente il concetto di bottiglia.

ENGINE è infatti il primo Gin in un contenitore di latta e con il suo spirito forte, deciso, si contrappone in modo radicale ad un’estetica dei Gin tradizionalmente più limpida. La partnership con il Team del Moto Mondiale MV Augusta Forward-Racing è la nostra naturale espressione di comunicazione, coniugando la nostra



passione per i motori e del made in Italy. Inutile sottolineare che il momento di un drink invece non si coniuga mai con la guida, ma è riservato ad un momento dedicato, meglio ancora se condiviso con gli amici”.

“E’ con grande piacere che annunciamo la collaborazione, in anteprima mondiale, con Engine, il Gin italiano biologico al 100% che si ispira al mondo dei motori. Ancora una volta siamo fieri di essere portacolori dell’eccellenza e sartorialità italiana nei più svariati settori. L’immagine ruggente di questo Gin biologico che si presenta in una lattina come quelle che si usavano per l’olio motore è un vero viaggio nel tempo”, ha dichiarato Giovanni Cuzari CEO Forward Team. Il Team Forward Racing nasce nel 2009, quando Giovanni Cuzari decide di spostare la sua attenzione dalla sola ricerca sponsor, ad un

obiettivo più ambizioso: le corse. Insieme a MV Augusta per un importante progetto che vede tornare in pista il leggendario marchio italiano.

Il 2020 vedrà in pista uno schieramento tutto italiano per la squadra italo-svizzerza: Stefano Manzi, cadetto della VR|46 Riders Academy, si accinge ad iniziare la sua terza stagione consecutiva con il team, mentre la squadra torna a dare il benvenuto a Simone Corsi, pilota poliziotto delle Fiamme Oro. Engine Gin è un cold compound, base alcolica ottenuta a 42° da grano tenero, tra i suoi botanical rientrano salvia, ginepro, rosa damascena, limone, radice di liquirizia. Realizzato in un laboratorio in provincia di Cuneo.

La produzione si avvale di una distillazione sottovuoto a bassissime temperature con un evaporatore rotante di ultima generazione.



GIN ROKU: LA PERFEZIONE DI UN GIN GIAPPONESE

“Sei è un numero perfetto di per sé, e non perché Dio ha creato il mondo in sei giorni; piuttosto è vero il contrario. Dio ha creato il mondo in sei giorni perché questo numero è perfetto”, così scriveva Sant’Agostino d’Ippona, ed è proprio al concetto di perfezione che si rifà Roku gin. La parola Roku, in giapponese, vuol dire infatti proprio “sei”, un numero che, al di là del nome, ritorna nell’idea e nella realizzazione di questo pregiato gin.

Sei sono infatti le facce dell’elegante bottiglia e sei le botaniche che ne caratterizzano la produzione: buccia di Yuzu, pregiato agrume nipponico, pepe verde di Sichuan, foglie e fiori di ciliegio, e due rinomate tipologie di te, Gyokuro e Sencha. Materie prime che, oltre a rappresentare tradizioni e gusti del sol levate, uniscono, in un solo prodotto, l’anima delle quattro stagioni. I famosi e bellissimi fiori di ciliegio sono un simbolo della primavera, il te dell’estate, il pepe di Sichuan dell’autunno e l’agrume del freddo inverno.

La storia di questo armonico distillato si lega a quella del suo creatore, Shinjiro Torii che, nel 1899, aprì la sua attività



con l’idea di “creare dei distillati giapponesi apprezzati in tutto il mondo, un qualcosa di unico prodotto dal popolo e dalla terra del Giappone”. Da quell’idea iniziale, e da oltre cento anni di esperienza, nasce Roku Gin, distribuito in Italia da Stock Srl.

Nel “Suntory Liqueur Atelier” i quattro alambicchi estraggono il gusto deciso degli elementi caratteristici di un gin (coriandolo, angelica, cardamomo, cannella, bucce di arancia e limone), abbinandoli ai sentori delicati e leggeri delle materie prime giapponesi, senza però perdere il copro e la forza delle bacche di ginepro. Un connubio armonico e complesso, la combinazione di quattordici botaniche in un’unica, melodiosa, miscela.

Il profumo dello Yuzu, con le sue note simili al nostro bergamotto, e la dolcezza del fiore di ciliegio si mescolano, al naso, ai sentori erbacei del te, per una complessità delicata che si ritrova anche al palato. Alla forza tipica del gin, Roku, unisce infatti le caratteristiche, morbide e setose delle materie prime giapponesi, con un piacevole tocco spezzato, regalo del pepe di Sichuan.

KEGLEVICH VODKA DRY È ANCORA PIÙ PREMIUM

**La Polonia dà i natali
a Keglevich Dry e ne suggella
la qualità premium**

La paternità della vodka è oggetto di contesa tra Polonia e Russia da sempre. Entrambe le nazioni ne reclamano la paternità con ardore ma sembra essere la Polonia a spuntarla grazie ad una testimonianza risalente al 1405 nella cittadina polacca di Sandomierz, nel voivodato della Santacroce. Si tratta di un documento nel quale compare per la prima volta in forma scritta la parola vodka che in polacco vuol dire "acquetta", come metafora di una bevanda caratterizzata da un aspetto trasparente e limpido, proprio come l'acqua. La Polonia è dunque il paese che più di tutti ha conoscenza, abilità ed esperienza nella produzione del distillato più amato e utilizzato al mondo.

Tra le vodke che hanno contribuito maggiormente a creare la storia della vodka che conosciamo oggi c'è **Keglevich**: nasce nel lontano 1882 quando il conte Stephan Keglevich inizia a produrla seguendo una ricetta di propria invenzione. Dopo più di un secolo viene ancora prodotta nel rispetto dalla ricetta originale che ha fatto di **Keglevich la vodka N°1 in Italia**. L'aquila, emblema della casata del Conte, è ancora oggi il simbolo distintivo di Keglevich.

La Polonia è stata designata da Stock per dare i nuovi natali a Keglevich con l'obiettivo di sfruttare l'expertise produttivo di Lublin, la città polacca che ospita il principale impianto produttivo del gruppo Stock che vanta oltre 130 anni di esperienza nella produzione di alcolici di alta



BEVI RESPONSABILMENTE

qualità grazie ai continui progressi in campo tecnologico. Migliora il processo produttivo mentre rimane invariato il cuore premium di Keglevich, la ricetta. La materia prima accuratamente selezionata è l'inizio del viaggio di Keglevich: una miscela di **100% puro grano a chicchi integri composta al 60% da frumento e al 40% da triticale, un cereale molto resistente al freddo che nasce dalla selezione e combinazione di segale e grano duro**. Il grano è reso unico grazie alle particolarità del terreno che si trova in prossimità delle coste del Mar Baltico. Il processo produttivo prevede **6 cicli di distillazione** a garanzia di un liquido estremamente puro. Il risultato è quindi quello di una vodka dall'aspetto cristallino e dal gusto deciso ma leggero e quindi altamente digeribile. Keglevich ottima da bere liscia è perfetta in miscelazione perchè discreta e mai invadente. Queste le carte vincenti di un prodotto di qualità che supera sé stesso ed esprime una personalità senza schemi.

UN RUM CON FIDEL

“NOMADE TRA I BARILI”

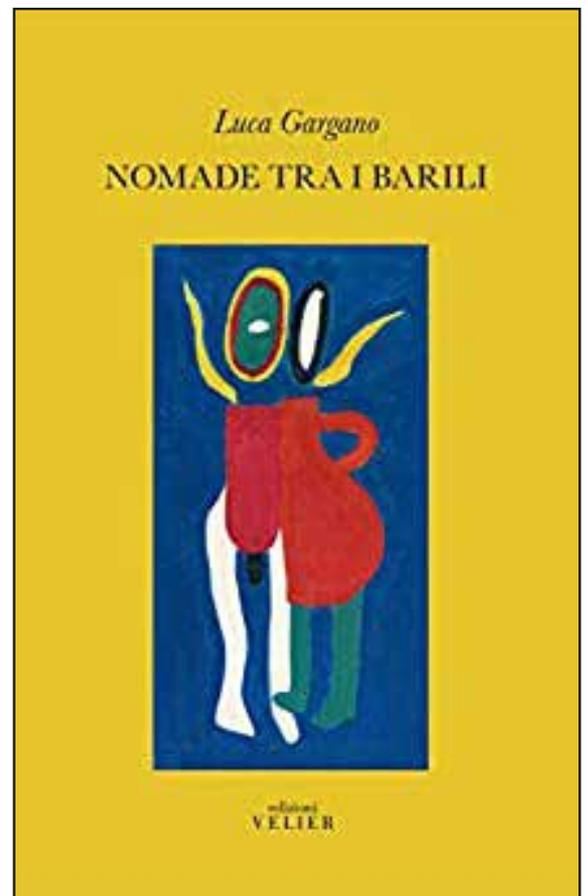
LUCA GARGANO – EDIZIONI VELIER – 288 PAGG – € 14,25

Questo racconto vi svelerà ciò che non sapevate di una delle più influenti figure della Rum industry. Attraverso tempo e spazio il Rum hunter per eccellenza, Luca Gargano, vi porta alla scoperta di una vita racchiusa in un trolley in continuo movimento tra i continenti.

Lungo un viaggio che dura da decenni, Gargano condivide le sue avventure, aneddoti, conoscenze e, soprattutto, celebra le culture di quelle genti che attorno al Rum hanno costruito la socialità e convivialità di un modo di essere.

Negli ultimi quaranta anni l'autore ha solcato ogni metro quadrato caraibico, ha conosciuto le persone più influenti della industry, Rum dopo Rum, ha posto per primo le basi di quello che sarà il Rum del futuro. Leggerete degli incontri con Fidel Castro, Niki Lauda, Gerard Depardieu e tanti altri, le occasioni che ha avuto, che ha preso e che ha lasciato, i successi e gli insuccessi trattati e accettati allo stesso modo.

La lettura di questo libro dona forma all'immaginazione, i paesaggi si colorano nella mente del lettore, assisterete ad albe e tramonti tropicali stando comodamente seduti in poltrona a casa vostra. Crediamo sia per questo che il libro non contempla foto, tutto è lasciato all'immaginario del lettore. Vi basterà seguire i suggerimenti che Luca Gargano dispensa



perché la vostra prima volta ai Caraibi vi renda già dei veterani di quei luoghi. Molti addetti ai lavori si riconosceranno tra le pagine, il neofita verrà catapultato in un mondo fantastico.

Nel 2014 Luca Gargano è stato eletto “Mejor experto del Ron”, nel 2016 la giuria del Golden Rum Barrel Awards, a Londra, lo ha nominato “Best Rum Influencer of the Year”. Padre delle selezioni Demerara e scopritore del Caroni a Trinidad e dei Clairin haitiani.

Un libro sul Rum che è anche una autobiografia. Da leggere assolutamente.

Alessandro Palanca



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



UN'IMPRESA CHIAMATA PUNTO DI CONSUMO



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

Bar, American Bar, Ristoranti, Pub, Birrerie, Pizzerie non solo semplicemente tipologie di pubblico esercizio ma Aziende complesse la cui gestione deve seguire regole precise al fine di ottenere il massimo risultato da tutte le risorse che operano al suo interno.

Si gestisce un'azienda prima ancora che nasca!

Progetto, Location, Spazi, Attrezzature, Risorse Umane, Investimenti, Comunicazione, Strumenti di Vendita ognuna di queste voci se ben gestite possono garantire alla nostra impresa una chance di successo.

Il ruolo dell'imprenditore

Comprendere l'importanza del proprio ruolo, definire un corretto metodo di gestione, attivare processi di delega, saper gestire il proprio tempo, sono i punti di chiarezza che ogni buon comandante dovrebbe portare sempre con se, in un viaggio in cui dopo la partenza ogni giornata richiede il massimo impegno.

Controllo di gestione

Chi ben comincia è a metà dell'opera...la restante metà dipende da tutto il resto.

L'informazione il bene scarso del nuovo millennio!

Mai scontata e ricca di tranelli, comunicare la propria insegna nell'era dell'abbondanza e della confusione si rivela la nostra arma principale per lanciarsi alla conquista del consumatore.

Valorizzare la nostra offerta attraverso precisi strumenti di comunicazione e vendita diretta ed indiretta sono la strategia necessaria per ottenere un duplice risultato "Soddisfatti loro, Felici noi".

Questo è il nostro vero affare.

Se hai pensato ad una formazione manageriale questo è il momento giusto per conoscere il nostro percorso dedicato al canale Ho.re.ca.

Ogni livello una chiave per definire con una visione più chiara la propria strada da Imprenditore o Manager.

