

BarTales

ANNO VIII | N. 1 | AGOSTO/SETTEMBRE 2020

LIQUID STORY
IL GUSTO
DI UN CLASSICO

HOT SPIRIT
RYE, UN'ALTRA
GIOVINEZZA

SOFT DRINK
L'ULTIMA
FRONTIERA

ZOOM

C'ERA UNA VOLTA
LA DOLCE VITA



- 5 L'editoriale** di Melania Guida
UN CERTO EFFETTO
- 6 News** DAL MONDO
- 10 Liquid Story** di Alessandro Palanca
IL GUSTO DI UN CLASSICO
- 24 Zoom/1** di Valentina Rizzi
EFFERVESCENTE DEL MONDO
- 36 Hot Spirit** di Fabio Bacchi
RYE, UN'ALTRA GIOVINEZZA
- 68 Cocktail Story** di Luca Rapetti
IL PUNCH DEGLI SPAGNOLI
- 80 Zoom/2** di Bastian Contrario
C'ERA UNA VOLTA LA DOLCE VITA
- 90 Bar Story** di Luca Rapetti
UN ITALIANO A NEW ORLEANS (2)
- 100 Soft Drink** di Vittorio Brambilla
L'ULTIMA FRONTIERA
- 110 Trend** di Theodora Sutcliffe
MAGIC TAIWAN
- 118 Bookcorner** di Alessandro Palanca
ALCHIMIE DI CASA



10



24



36



66



78



88



98



108

BarTales

ANNO VIII | N. 1 | AGOSTO/SETTEMBRE 2020
DIRETTORE RESPONSABILE
Melania Guida

(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE
Fabio Bacchi

(fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA
Cinzia Marotta

(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO
**Vittorio Brambilla, Bastian Contrario,
Alessandro Palanca, Luca Rapetti,
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**



Pernod Ricard Italia

SOSTIENE I BAR ITALIANI
con un'iniziativa intitolata



#LIFT THE BAR



APE CAR MALFY GIN

per aiutare i locali con
una seconda postazione bar



KIT D'ASPORTO HAPPY HOUR

per limitare
gli assembramenti
e favorire il take away

MY SOCIAL BAR Digital masterclass

per padroneggiare
nel modo più efficace
i canali social

APP *safe* ORDER

per creare il proprio menu
e per far ordinare e pagare
il cliente direttamente
dal suo smartphone

SINGLE ESTATE GIN, LONDON DRY.



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

DISTRIBUITO DA



RINALDI 1957

www.rinaldi1957.it

UN CERTO EFFETTO

C'è una certa nostalgia nell'aria. Nelle occhiate furtive e languide, nei sorrisi fragili e celati dalle mascherine. C'è una certa nostalgia in questa torrida estate che tanto estate non è. Sospesa tra il tempo difficile lasciato alle spalle e quello incerto che dovrà arrivare. Nel dubbio, si fanno strada i ricordi, affiora qualche rammarico, ci si ancora alla solidità di un passato meno greve. La chiamano strategia di adattamento: se non si può tornare indietro nel tempo, ci pensa il desiderio a traghettarci verso emozioni capaci di suscitare gioia. La dolce vita, per esempio. Un modo di vivere, di essere, che ha fatto storia. Quella del nostro Paese (*a pag. 80*), quella della cocktail culture italiana che nel giro di qualche decennio, dal glamour sofisticato e internazionale di via Veneto è scivolata nelle oscurità della "movida" molesta. Ricordate? Erano i tempi della "Sambuca con la mosca" (*a pag. 10*), sinonimo dell'eccellenza nostrana nel mondo, la Molinari Extra, ricetta gelosamente custodita e tramandata di generazione in generazione, capace di sedurre i divi di Hollywood con l'aggiunta di qualche chicco di caffè. Una certezza che come una sentinella vigile accompagnò la rinascita dell'Italia nel secondo dopoguerra. Un classico intramontabile, perfetto in tempi così malfermi. Anche i Rye, i Whiskey americani (*a pag. 36*) giocano un altro tempo sul filo del desiderio, inaugurando la stagione di una seconda giovinezza. Dopo il momento *cool* negli anni ottanta, riemergono ora *trendy* spinti dal carisma dei drink classici e dell'Old Fashion. Effetto nostalgia: il grimaldello necessario per forzare l'inerzia, diluire la stasi e promuovere il cambiamento che aspettiamo. In fondo, sempre e comunque una risorsa. Da indirizzare al meglio, attenti a che non lasci il posto al rimpianto. Che altro? Per quel che è possibile, una buona estate.



WHISKEY&CHALLENGE

I tre figli di Charles MacLean, Ewan, Jamie e Lachlan, hanno partecipato alla Talisker Whiskey Atlantic Challenge. Celebrano il trio dell'impresa i nuovi Whisky MacLean's Pillage e MacLean's Spillage. Ogni bottiglia contiene una piccola quantità di Whisky donata da 17 distillerie lungo la costa occidentale della Scozia. Il Whisky è stato raccolto durante gli allenamenti della squadra in Scozia. Sono disponibili solo 168 bottiglie da 700 ml di malto miscelato Maclean's Pillage (46% ABV). Il Blended Scotch MacLean's Spillage (47,1% ABV) sarà limitato a 299 bottiglie da 700 ml e 700 miniature da 50 ml. I proventi della vendita consentiranno all'ente benefico scozzese Feedback Madagascar di fornire acqua potabile per oltre 3.000 persone in Madagascar.



BACCARAT BAR

Harrods e Baccarat sono sinonimi di glamour ed eleganza. Situato nel piano seminterrato del negozio Knightsbridge – con un'entrata esterna separata su Hans Crescent di fronte alla stazione di Knightsbridge – il nuovo bar riecheggia il glamour del leggendario marchio francese di cristallo. Il bar ha una capacità modificata per 23 ospiti alla volta, in attenta aderenza alle linee guida di social-distance. L'opulento arredamento è curato da Fabled Studio. Con i rivestimenti in pelle e velluto nel caratteristico rosso di Baccarat, oltre a tocchi di oro e blu notte, il bar è illuminato da luci in cristallo, decorato con illustrazioni dell'artista Alexandre Benjamin Navet, insieme ad affreschi ispirati allo stile francese.

IL BARBECUE DI ARDBEG

La distilleria Ardbeg ha lanciato attraverso il proprio account Instagram una serie di step che guideranno gli amanti del cibo e delle bevande attraverso la creazione di piatti barbecue e Whisky cocktail a casa. Smoke Sessions vedrà DJ BBQ (vero nome Christian Stevenson) mostrare ai consumatori come applicare le regole di "fumo, legna e calore" per creare piatti e bevande usando Ardbeg Ten, An Oa e Wee Beastie. DJ BBQ ha dichiarato: «Il gusto del filetto di manzo brasato insieme a un Ardbeg Ten Old Fashioned è semplicemente fantastico e un sorso di caldo Wee Beastie Punch con una spalla di maiale affumicata lentamente non ha rivali».



ALLEATI PER IL LEGNO

Sui suoi 180 ettari di vigneto Maison Hennessy sta sperimentando nuove pratiche di potatura che limitino l'insorgenza delle malattie del legno. La storica maison leader mondiale del Cognac ha chiesto supporto al gruppo friulano Simonit&Sirch per la potatura delle viti di Ugni Blanc, dalla cui distillazione si ottiene il Cognac. Simonit&Sirch si occupa di ricerca e sviluppo dei metodi di potatura che consentono di prevenire l'insorgere di malattie del legno e della formazione dei potatori locali. Simonit&Sirch collabora anche con Château d'Yquem, Moët & Chandon in Francia e Terrazas de los Andes in Argentina.



INSIEME E VICINI

Col titolo di “Better Together limited edition”, arriva la nuova edizione (20 mila bottiglie) di Absolut Vodka. “Nothing makes sense when we're apart” è lo slogan di un'edizione, declinata in chiave italiana, che racchiude nel nome il senso stesso del progetto e tutti i valori da sempre cari ad Absolut, come la vicinanza e l'inclusività. È realizzata in collaborazione con MSGM, il marchio di moda che ha letteralmente “vestito” sei bottiglie di Absolut Vodka con una mini hoodie tie-dye, capo iconico del brand. In sintonia con il progetto, Absolut ha deciso di restare vicino a chi è stato colpito più duramente dall'emergenza sanitaria, devolvendo, per ogni bottiglia venduta, parte del ricavato a favore di Banco Alimentare, che si occupa di raccogliere e ridistribuire generi alimentari a chi è in difficoltà.



ECO PACKAGING

Dalla collaborazione Diageo e Pilot Lite, un'azienda di tecnologia di imballaggio sostenibile, è nata una bottiglia ricavata dalla cellulosa di legno, completamente riciclabile e plastic free.



Pulpex Limited è una nuova firma di tecnologia per il packaging sostenibile, destinata a un successo planetario. «Siamo orgogliosi di aver creato per primi al mondo questo prodotto – ha dichiarato Ewan Andrew, direttore della sostenibilità Diageo – una bottiglia che ha il potenziale per essere veramente innovativa. Mi sembra opportuno

lanciarlo con Johnnie Walker, un brand che si è sempre distinto per l'innovazione durante i suoi 200 anni di esistenza». Pulpex Limited ha visto la collaborazione di un consorzio di società, tra cui PepsiCo e Unilever, con altri partner che dovrebbero essere confermati entro la fine dell'anno. Queste aziende dovrebbero lanciare le proprie bottiglie di carta utilizzando il design e la tecnologia di Pulpex Limited nel 2021.

1890



GAMONDI

*Vermouth
dell'anno 2020*

BEVI RESPONSABILMENTE



100% VINI PIEMONTESI

www.gamondi.it

f GamondiSpirits



NICOLA RUGGIERO

ISPIRAZIONE GAMONDI

PUNCH ELEGANTE

Ingredienti (per 10 persone)

700 ml Vermouth di Torino Superiore
Rosso Gamondi

300 ml Vermouth di Torino Superiore
Bianco Gamondi

200 ml Rum Papito 21 anni

180 ml Rum Papito Blanco infuso con
bucce di limone

60 ml Maraschino

120 ml Toccasana di Teodoro Negro

250 ml Centrifugato di finocchio condito

Metodo

Tecnica punch

Bicchiere

Tumbler basso

Nicola Ruggiero, 28 anni, pluripremiato bartender pugliese, è uno dei rappresentanti di quella nuova generazione di bartender che hanno elevato la qualità della miscelazione italiana. Gli studi liceali in arte e ceramica gli hanno consentito di sviluppare un diverso modo di interpretare la mixology. Ricerca, sperimentazione e una estroversa curiosità si ritrovano nei suoi drink che puntano sul coinvolgimento emozionale del cliente. Consapevolezza e determinazione sono doti che non mancano nel profilo di Nicola. A 28 anni lo hanno portato a iniziare un'attività cucita attorno alle sue capacità e visione di un bartending moderno e attento al mercato. Il focus sul cliente è stata la filosofia che ha portato il Katiuscia People & Drink di Giovinazzo, ridente località turistica di mare in provincia di Bari ad essere uno dei punti di riferimento della cocktail culture nella sua regione. La profonda passione di Nicola si manifesta anche nella collaborazione con una rivista di settore dedicata ai cigar lover per la quale cura la rubrica dedicata ai distillati.



IL GUSTO DI UN CLASSICO

Deciso e inconfondibile
Come quello extra
della “Sambuca
con la mosca”

DI ALESSANDRO PALANCA

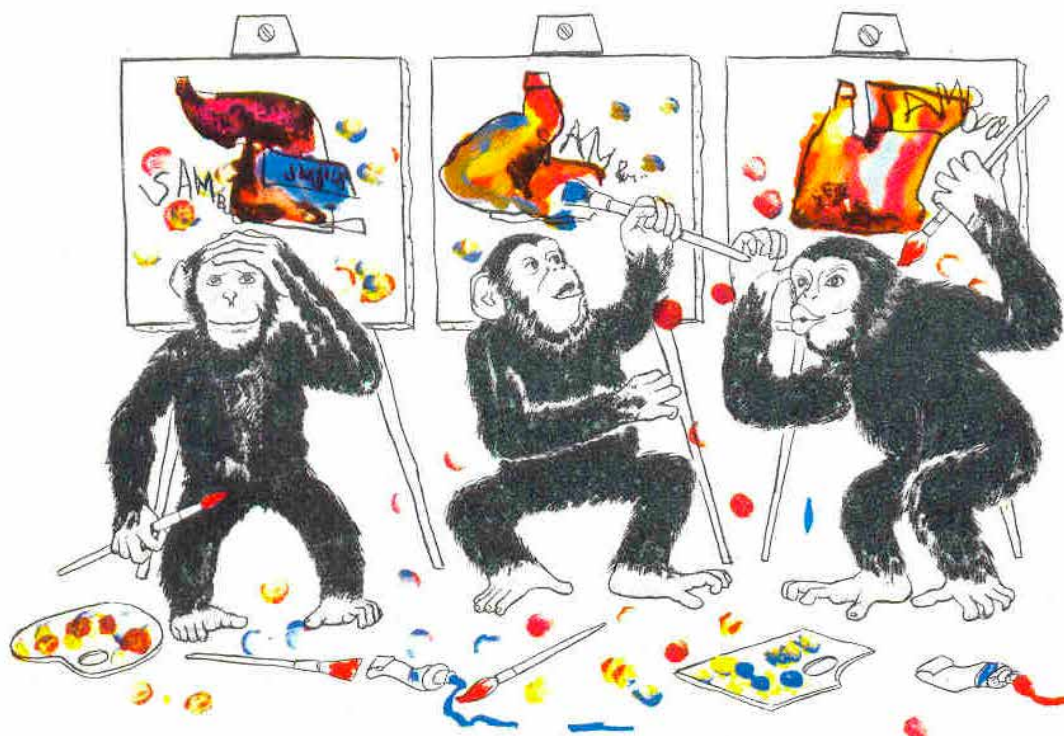
Questa storia inizia con la rinascita dell'Italia nel secondo dopoguerra. Era il tempo in cui tutto il paese doveva rimboccarsi le maniche per ricostruirsi e ritrovarsi. Poche certezze, tanti sogni animati da speranza e determinazione mai viste prima.

Angelo Molinari, esperto liquorista, iniziò la lavorazione di un prodotto che, associato al suo nome, sarebbe divenuto sinonimo di made in Italy nel mondo, la Sambuca Extra Molinari, un prodotto di altissima qualità, caratterizzato da un gusto deciso e inconfondibile. Il termine “extra” sottolinea un prodotto finissimo e pregiato.

L'azienda fu fondata a Civitavecchia, in provincia di Roma, per i primi 14 anni la Sambuca Extra venne prodotta in un opificio artigianale. Con grande abilità, coadiuvato dai figli Mafalda e Marcello, Angelo Molinari s'impose come interlocutore in prima persona con i clienti, soprattutto nel mondo della ristorazione.

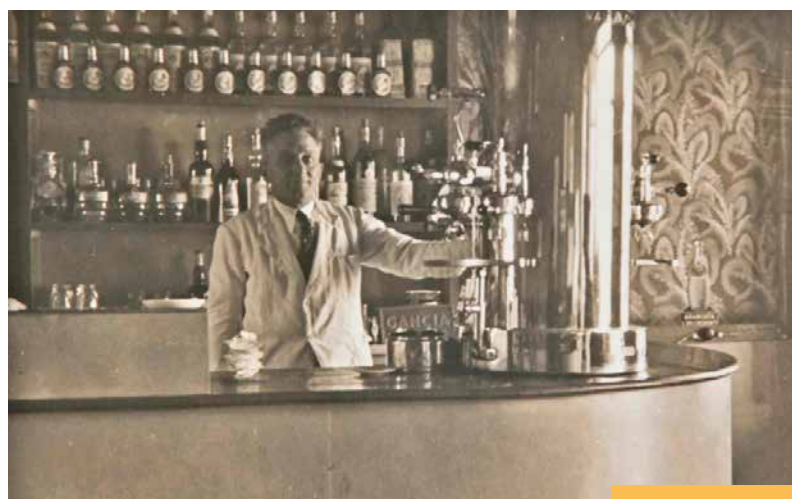
La tradizione di famiglia narra che, in piena “Dolce Vita”, Angelo Molinari suggerisse ai migliori barman di via Veneto

Le cose più grandi di loro



a Roma di conquistare divi di Hollywood con un bicchierino di Sambuca servita con alcuni chicchi di caffè. Nacque così il mitico rituale della “Sambuca con la mosca”. La simpatica idea conquistò le star del grande schermo del tempo che frequentavano Roma. Non solo personaggi del calibro di Anita Ekberg, Marcello Mastroianni o Walter Chiari, anche l'Italia intera fece sua questa usanza che paparazzi e cronisti del gossip del tempo contribuirono a rendere popolare accrescendo di colpo la notorietà della Sambuca.

Nel 1959, a seguito del grande successo ottenuto dal liquore, l'inaugurazione del primo insediamento industriale cui si affianca un secondo nel 1964. L'approccio imprenditoriale dell'azienda



è da manuale del management e del marketing, un modello per i tempi. Una rete commerciale sempre più estesa e qualificata, campagne pubblicitarie incisive ed efficaci, un'attenta e intensa attività di pubbliche relazioni, acquisendo

PERSONAGGI

ANGELO
MOLINARI
AD ADDIS
ABEBA NEGLI
ANNI '30.
IN ALTO, UNA
PUBBLICITÀ
DEL 1960.

SANTONI





sempre più ampie quote di mercato.

I celebri claim pubblicitari di Sambuca Molinari sono entrati ormai nell'immaginario collettivo. Dagli anni '60, famosi personaggi furono coinvolti come testimonial: attori come Carlo Giuffré, Paolo Stoppa, Sidney Rome e Walter Chiari, sportivi come Adriano Panatta e Mario Andretti, scrittori e top model.

Nel 1967 entra in azienda Antonio, fratello di Marcello e Mafalda Molinari. Per rispondere ai costanti sviluppi del mercato italiano ed estero, nel 1974 viene inaugurata a Colfelice (Frosinone) la Molinari Sud S.p.A., un nuovo stabilimento ad alto livello di automazione,

ANGELO MOLINARI
ALCUNE FOTO
DI ANGELO
MOLINARI E
DELLA
PRODUZIONE DI
SAMBUCA.
IN BASSO
MARIO
ANDRETTI.

PUBBLICITÀ

DUE
LOCANDINE
PUBBLICITARIE:
LA PRIMA DA
SINISTRA DEL
1963, LA
SECONDA DEL
1971.



un gioiello industriale con una capacità produttiva di 60.000 bottiglie al giorno.

Angelo Molinari scompare nel 1975, la sua eredità imprenditoriale fu raccolta dai figli. Sarebbero stati gli anni '80 a consacrare Sambuca Molinari come uno dei prodotti italiani più famosi nel mondo.

La forte vocazione internazionale di Sambuca Molinari si traduce nella presenza in oltre 70 paesi nel mondo. Il principale paese importatore è la Germania, ma la presenza di Molinari è forte anche nell'Est Europa: Russia, Ucraina e Romania. Importanti anche i Paesi del Nord Europa: Olanda, Svezia e Danimarca.

Oggi l'azienda è guidata dalla terza generazione Molinari. L'attuale realtà

aziendale sviluppa una produzione annua di oltre 9,5 milioni di bottiglie, il 25% circa esportate all'estero e sviluppa un fatturato di circa 65 milioni di euro. In Italia Molinari è leader nel segmento della Sambuca, è il benchmark di mercato per eccellenza, parametri qualitativi e tradizione.

Il termine "sambuca" è di origine e significato ancora non certi. Non ha nulla a che fare con la pianta di sambuco, nonostante questo etimo sia accettato da molti dizionari. Fra le erbe contenute nella Sambuca, infatti, non rientra il sambuco. Tra le varie ipotesi, peraltro difficili da accertare, esiste la possibile derivazione dalla parola araba "zammut", coniugata al concetto di "profumo gradevole". Se-

PALLINI

Limoncello



AMORE AL LIMONE. BOTTLED.



www.limoncellopallini.com



BEVI RESPONSABILMENTE

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



@GIULIOCOCCHI - WINERY IN COCCONATO (ASTI) ITALY - WWW.COCCHI.COM



PERSONAGGI
INGE, MARIO E
ANGELO
MOLINARI.

condo l'azienda è verosimile la versione di Luigi Manzi, il primo a produrre Sambuca a Civitavecchia (Antica Sambuca Manzi 1851), che scrisse, in una lettera del giugno 1851, che aveva scelto quel nome in ricordo dei "sambuchelli", ovvero degli acquaioli (venditori di acqua e anice) della natia Isola di Ischia.

Oggi l'originale formula del liquore è gelosamente custodita dalla famiglia Molinari che la tramanda di generazione in generazione. La ricetta prevede l'uso di alcool, acqua di sorgente, zuccheri e una miscela di erbe e spezie. L'anice stellato, da non confondere con l'anice verde, è l'elemento caratterizzante della Sambuca. È un albero esotico sempreverde della famiglia delle magnoliacee, originario della Cina meridionale e dell'Indocina. È coltivato a Giava, nelle Filippine, in Giappone e in Vietnam. È un arbusto con corteccia chiara, il cui aspetto ricorda quello della magnolia, ed esala un acuto odore aromatico. I fiori, composti da 8/12 carpelli di ciascun ovario, formano tutti insieme un frutto a forma di stella le cui branche, aprendo-

si, liberano ciascuna un seme. L'odore è simile a quello dell'anice volgare (verde) ma più soave, con un sapore aromatico, zuccherino. Sono quattro le fasi di produzione che generano la Sambuca Molinari Extra.

Distillazione dei semi

I semi di anice stellato vengono distillati a vapore per ricavare gli oli essenziali che costituiscono la base della Sambuca. Sono questi oli che conferiscono al liquore un forte profumo di anice.

Infusione

Gli oli così ottenuti vengono macerati e infusi in alcool allo stato puro.

Aromi naturali

Una miscela di aromi naturali viene aggiunta a una soluzione di sciroppo di zucchero.

Decantazione

Dopo un periodo di decantazione il prodotto viene filtrato e imbottigliato.

Al termine si avrà un liquore assolutamente limpido e cristallino. All'olfatto si presenta dolce e persistente, con l'inconfondibile nota dell'anice stellato. Al palato entra in modo gradevole, caldo



e pieno. Avvolgente, con una lunga persistenza di anice e un tenore alcolico di 42°.

Molinari Sambuca Extra è un prodotto estremamente versatile i cui modi di consumo lo rendono trasversale a tutte le latitudini e in tutti i momenti della giornata. Può essere consumata liscia, come digestivo, grazie alle proprietà dell'anice stellato che la rendono un gradevole dopo pasto. Ghiacciata o con ghiaccio per apprezzare al meglio il suo inconfondibile gusto e renderlo un liquore rinfrescante. Come correttore nel caffè o arricchita con i tre tradizionali chicchi. In miscelazione la Sambuca si esalta come elemento caratterizzante ed esaltatore di gusto.

Sempre attenti all'evoluzione dei gusti, nel 2003 gli eredi Molinari presentarono al mercato Sambuca Molinari al Caffè (36°), che costituì un altro momento importante della storia azienda-

le. Molto diversa dalla classica Sambuca, la variante al caffè è caratterizzata dall'unione del liquore con una miscela di differenti specie di caffè che rendono questo prodotto un unicum rispetto alla Molinari Extra e a qualsiasi liquore al caffè.

Oggi l'azienda ha nel suo portfolio altri performanti prodotti, come Limoncello di Capri, acquisito nel 2017 ma già in distribuzione dal 1999, lo storico liquore corroborante VOV acquisito nel 2012, dal 2018 l'importazione e distribuzione di celebri brand internazionali tra cui quelli che rientrano nel gruppo Remy-Cointreau.

Nel 2017 per la prima volta Molinari decise di rinnovare il design della sua storica bottiglia. Il nuovo concept puntò su trasparenza, linee più morbide e una nuova forma che tuttavia non ne altera l'essenza. Questa reinterpretazione curata dallo studio Robilant & Associati ha

AMARUM

#essenzialmenteunico

L'amaro made in Puglia



BEVI RESPONSABILMENTE



permesso al brand di avvicinarsi a un mondo più contemporaneo. L'etichetta è stampata su una speciale carta barriera che resiste alle basse temperature del freezer e al contatto con l'acqua. Il nuovo tappo in alluminio fu dotato internamente di un dosatore che permette di migliorare la mescita del liquore a -20 C. A tutela dell'integrità del prodotto, una nuova capsula prevede anche una valvola salva freschezza che permette di verificare immediatamente se la bottiglia è già stata aperta, una garanzia in più per clienti e consumatori.

Il radicamento dell'imprenditoria in un paese è un indicatore dei valori che permeano il tessuto sociale ed economico della società. Nel 2006 Mafalda, figlia di Angelo, dedicò al padre la Fondazione

Angelo Molinari, con lo scopo di promuovere, organizzare e sponsorizzare iniziative di carattere scientifico. Innumerevoli le attività svolte dalla Onlus: donazioni di attrezzature mediche agli ospedali, organizzazione di convegni medici, congressi e workshop in Italia e nel mondo. Dal 2015 la Fondazione ha modificato il proprio scopo sociale, scegliendo di promuovere iniziative volte all'aiuto e al sostegno dei minori in stato di disagio o di bisogno, nonché alle loro famiglie.

Sambuca Molinari Extra nacque da un sogno del fondatore per essere un esempio, gli eredi Molinari continuano nel perseguire la missione del fondatore. Un esempio tutto italiano ammirato in tutto il mondo.

Alessandro Palanca.



CANTO AMARO

Incanta con le fragranze dei Limoni del Garda, affascina con la dolcezza della Vaniglia e conquista con le note amaricanti del Cardo e della Genziana.



SEMPLICEMENTE NATURALE
NESSUN AROMA O CHIMICA AGGIUNTI

DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI



LE RICETTE SAMBUCA MOLINARI



EL TUCO di Alessandro Governatori – Bar Torino, Ancona

INGREDIENTI

- 25 ml lime fresco
- 20 ml sciroppo di agave Re'Al e Tabasco Chipotle*
- 50 ml 1800 Tequila Reposado
- 15 ml Aurum
- 7,5 ml Sambuca Molinari
- 6 drops Mole bitters

Tecnica: shaker. Glass: calice. Garnish: Paprika affumicata spolverata sul calice

Note: *Miscelare 10 ml di Tabasco Chipotle Smoky in 300 ml di Sciroppo di Agave. El Tuco si ispira al Maragarita. Lo sciroppo di agave e Tabasco dona una nota piccante, acetica e affumicata, l'Aurum equilibra il tutto, la Sambuca dona freschezza con l'anice che si integra perfettamente con le note affumicate del Tabasco Chipotle e del Tequila.



PINK SUNSET di Ruggiero Carella – Caf   R  al, Barletta

INGREDIENTI

- 2,5 cl Sambuca Molinari
- 2,5 cl Gin Tabar
- 2 cl succo di limone
- 1,5 cl chutney fava Tonka e arancia
- 2 drop celery bitter
- Top sada pompelmo rosa

Tecnica: shake and double strain. Glass: Highball con ghiaccio. Garnish: pompelmo rosa disidratato



WHITE TEA BLOSSOM di Mario Farulla – Roma

INGREDIENTI

- 25ml Gin infuso con t   bianco
- 10ml Sambuca
- 30ml Americano Cocchi infuso con foglie di fico
- 2,5ml Verjus

Tecnica: stir. Glass: coupette. Garnish: foglia di fico.



BROKEN ARROW di Beatrice Massi – Caffè Chieli, Sansepolcro (AR)

INGREDIENTI

- 4cl purea di lamponi e mirtilli
- mezzo lime spremuto
- 2cl sciroppo di rosmarino
- 1cl dSambuca
- 3cl Vodka Luksusowa
- gocce di albume
- Top up tonic water JGasko

Tecnica: shake&double strain. Glass: highball. Garnish: frutta di bosco



MILKY WAY di Danilo Pozzone – Galaxi Bar, Dubai

INGREDIENTI

- 20ml Sambuca
- 30ml Metaxa 12yo
- 15ml Pistacchio Cordial
- 35ml latte intero Whole

Tecnica: throwing. Glass: OF. Garnish: polvere di pistacchio



NITRO COLD MOLINARI – ORGEAT & COCONUT EDITION di Lorenzo Burrone – Octavius Bar at The Stage Milano

INGREDIENTI

- 30ml Sambuca
- 90ml Nitro Cold Brew Orgeat & Coconut infused Coffee*

Procedimento: servire in un tumbler con ghiaccio cristallino emulsionando direttamente la Sambuca con il cold brew infuso. Se non si dispone di un impianto "Nitro" per il Cold Brew, è possibile utilizzare un sifone saturo di Azoto e conservato a 4°C circa, rendendo l'emulsione schiumosa setosa, compatta e accattivante agli occhi dell'ospite.

*Per preparare il cold brew, è possibile praticare un'estrazione a freddo per immersione (utilizzando ad esempio una Toddy, per quantitativi più importanti) oppure con un Cold Drip. Una volta ottenuto l'infuso, aggiungere orzata e cocco seguendo le seguenti proporzioni:

90cl Cold Brew 100% Arabica (estratto secondo ratio 1:4)

5cl sciroppo di cocco

5cl orzata

EFFERVESCENTE DEL MONDO

Dal Portogallo al Brasile, il meglio dell'eccellenza sparkling

DI VALENTINA RIZZI

Sulle note colorate che contraddistinguono il Brasile e il Portogallo nascono nuove prospettive. Il “vino del mondo” come lo chiamo io, una serie di aziende che si sono sviluppate in diversi punti del pianeta e che hanno continuato, senza sosta, la ricerca dell'eccellenza e della piena espressione del loro territorio. Caratteristica molto importante, se si vuole portare nel calice tutta la terra di provenienza. Mosse dal

progetto di portare in giro la propria cultura, Portogallo e Brasile hanno sviluppato vini di eccezionale qualità.

Il Portogallo è un piccolo paese, con una superficie vitata di circa 200.000 ettari e una produzione di circa 6 milioni di hl/anno, circa un quinto della produzione della vicina Spagna. Famoso per essere produttore di Porto e Madeira, negli ultimi anni ha sviluppato interessanti vini, sia fermi che bollicine.





TERRITORI
NELLA PAGINA
DI APERTURA
LA VALLE DEL
DOURO, QUI
SOTTO I
VIGNETI DELLA
REGIONE DI
BARRAIDA.

La storia della viticoltura di questo paese è legata a quella più ampia della penisola iberica, nella quale la coltivazione della vite inizialmente introdotta dai cartaginesi fu ampliata dai romani. I rapporti commerciali con l'Inghilterra fecero espandere la produzione di vino e crebbe soprattutto il settore dei vini fortificati, adatti a sopportare lunghe traversate marittime.

Per anni il Portogallo è stato identi-

ficato come produttore di soli Porto e Madeira, ma non è così. L'ingresso del Portogallo nell'Unione Europea, avvenuto nel 1986, è stato il punto di partenza per dare stimolo all'enologia del paese e a partire dagli anni '90 sta dimostrando di avere grandi potenzialità nella produzione di vino.

Anche il Portogallo possiede delle regolamentazioni. La Denominação de Origem Controlada (DOC) prevede la de-





PRODUZIONE

NELLA FOTO IN ALTO IL RISTORANTE CASA DE SARMENTO A BAIRRADA. A DESTRA ALCUNE BOTTIGLIE DI CASA DE SARMENTO.



finizione geografica della zona, la superficie totale coltivabile a vite, la varietà delle uve permesse, le rese massime, le modalità di vinificazione, i periodi minimi di maturazione del vino prima di potere essere rilasciato sul mercato e le indicazioni generali da riportare nelle etichette.

Come in Italia, generalmente l'indicazione del vitigno sui vini monovarietali corrisponde a una percentuale minima

dell'85% di mosti di quelle uve sul totale.

Casa de Sarmento è una delle tante realtà che si sono impegnate per la diffusione della cultura enologica del Portogallo. Per la produzione di vini e spumanti, Casa de Sarmento punta su due fronti, sia distinti che complementari. Vigneti nel cuore della regione delimitata di Bairrada e vigneti nell'Alentejo, nella sottoregione Portalegre.

Tutto ha inizio nel 1980, con l'apertura di uno dei primi ristoranti della famiglia. Anche grazie a questa attività poterono sviluppare e accrescere la produzione di vino, rendendosi così indipendenti. A Bairrada, i vigneti con terreni argilloso-calcarei e il clima influenzato dall'Atlantico sono il luogo perfetto per le varietà Touriga Nacional e Baga, dai quali nascono vini bianchi di base con ottima acidità e freschezza per una partenza sulle bolle incredibile.

Dal 2005 la produzione di vini di Casa de Sarmento ha superato le 600 mila bottiglie all'anno, in gran parte destinate ai mercati internazionali. Le medaglie che i vari vini e spumanti della Casa de

Rum Malecon

THE RISING INTENSITY

FEEL YOURSELF
CHOOSE YOUR WAY



Producto original de Panamá.

BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY



@rummalecon



imported and distributed by

PALLINI

FLUÈRE

SPIRITO NON ALCOLICO





Sarmento hanno ottenuto negli ultimi anni hanno costituito un ulteriore incentivo per continuare a lavorare sodo e produrre prodotti di qualità.

CASA DE SARMENTO ESPUMANTE BRANCO BRUT 2009

Nazione: Portogallo

Vincitore del miglior spumante Baga al 4° Bairrada Wine and Sparkling Wine Contest e medaglie d'oro al Portugal Wine Trophy 2016.

Zona di Produzione: Bairrada

Vitigni: Chardonnay, Bical e Maria Gomes

Vinificazione: macinazione delle uve con steli completamente rimossi, seguita da macerazione sulle bucce per 6-8 ore a 12° C. Fermentazione in tini di acciaio con controllo della temperatura. Fermentazione e rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico, seguita da affinamento e invecchiamento di 12 mesi circa sui propri lieviti.

Note di degustazione: colore giallo paglierino cristallino con un perlage fine e persistente. Al naso aromi eleganti di

frutta fresca ed erbe aromatiche della macchia mediterranea. Al gusto è piacevole, fresco, delicato con una nota acida sul finale che lo rende ancora più gradevole. Finale mediamente persistente, fresco e leggermente agrumato.

Come per il Portogallo anche il Brasile ha vissuto anni dove l'immaginario collettivo identificava il paese solo per un prodotto. Oggi il Brasile può tranquillamente competere con i grandi produttori di vino del vecchio e nuovo mondo. Negli anni il Brasile ha sviluppato una indiscutibile produzione enologica, raggiunto obiettivi qualitativi inimmaginabili.

Se si considera come gli italiani guardano al vino estero possiamo parlare di una vera sorpresa enologica. Oggi sono tante le realtà produttive di vini brasiliani che, partite dai vini fermi di base, hanno poi iniziato la sperimentazione di bollicine.

Vi domanderete: com'è possibile coniugare clima tropicale e bollicine? Detto fatto. Il Brasile ha avviato una bonifica di zone desertiche a scopo agricolo redditizio. Sono stati piantati ettari di vigneto,

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —



Bitter Del Professore

AMERICANO DEL PROFESSORE

- 4 cl Vermouth Rosso Del Professore
- 2 cl Bitter Del Professore
- ice-cold soda at taste

Serve in an "old fashioned" glass
filled with ice, mix and garnish
with lemon and orange zest.

Tradition, terroir, people
delprofessore.it

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —



*Gin à la Madame
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



struttura e finezza. La versione demi-sec è la più diffusa. Nelle zone del sud invece prevale il metodo classico per il 60% della produzione spumantizzata con vitigni Chardonnay e Pinot Nero.

Vinicola Luiz Argenta è una delle aziende brasiliane che si stanno impegnando per diffondere e far conoscere il vino locale al di fuori del territorio. Si trova nella città di Flores da Cunha e presenta un'architettura differenziata e paesaggi mozzafiato che offrono ai visitatori un'esperienza unica. Tuttavia il clima brasiliano non permette la



produzione di bollicine in stile Metodo Classico, per cui l'unica strada possibile per Luiz Argenta è il Metodo Charmat.

VINICOLA LUIZ ARGENTA JOVEM CHARMAT

Nazione: Brasile

Zona di produzione: Flores da Cunha

Vitigni: Chardonnay, Riesling

Vinificazione: raccolta manuale dei grappoli e successiva selezione. Pressatura per gravità e vinificazione di base in bianco; prima fermentazione a temperatura controllata di 13° C e seconda fermentazione in

PRODUZIONE

QUI SOPRA LA
VINICOLA LUIZ
ARGENTA E LA
BOTTIGLIA DI
BRUT.
NELLA PAGINA
SEGUENTE I
VIGNETI.



autoclavi a temperatura controllata di 14° C; Maturazione sui lieviti per circa 4 mesi.

Note di Degustazione: colore giallo dorato con riflessi verdolini, perlage fine e persistente. Al naso: aromi fruttati che ricordano pere, agrumi e pane tostato. Al gusto è piacevole ed equilibrato con una nota acida e fresca. Finale piacevolmente acido e minerale.

Il Brasile sta già pensando al futuro. Le trentasei principali aziende vitivinicole operano all'estero attraverso un programma di sviluppo WFB, Wines From Brasil, organizzando una ventina di eventi promozionali all'anno nei paesi potenzialmente più suscettibili d'incrementare le importazioni: Olanda, Russia, Stati Uniti, Germania, Svizzera Regno Unito, ecc.

Come sintetizzare il profilo sensoriale dei vini brasiliani? Note olfattive fruttate, raramente dominate dal legno, caldi, di corpo o robusti, la freschezza risulta

dominante solamente negli spumanti, persistenti nelle sensazioni retronasali, longevi.

È quindi ancora in atto la sfida tra “Nuovo” e “Vecchio” mondo enoico? Molto probabilmente sì.

In questi ultimi anni la distanza stilistica tra Vecchio e Nuovo sembra ridursi e sono sempre più numerosi i vini esteri che assomigliano a quelli europei, con Francia e Italia come naturali modelli. Sono vini più semplici e leggeri, più gastronomici, che coniugano piacevolezza e qualità. Cercando una “normalizzazione” dei vini proposti, sulla spinta di un cambiamento di stile nei consumi.

In poche parole, i due mondi si avvicinano e sarà sempre più frequente in futuro trovare vini che puntano su bevibilità e naturalezza espressiva anche nei lontani territori d'oltremare. Una bellissima prospettiva per scoprire nuovi vini.

Valentina Rizzi

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE

ITALIAN HERITAGE



*Vermouth di Torino Rosso
Del Professore*

VERMOUTH & SODA

5 cl di Vermouth Classico Del Professore,
top di soda ghiacciata, scorza di limone.

Può essere servito puro o con ghiaccio.



Tradition, terroir, people
delprofessore.it



RYE, UN'ALTRA GIOVINEZZA

Riscoperti negli anni ottanta, tornano in auge grazie al fascino dei drink più classici

DI FABIO BACCHI

La prima produzione di bevande alcoliche negli USA è da attribuire agli immigrati europei che vi giungevano spesso per sfuggire alle persecuzioni religiose. Pennsylvania, Maryland e Virginia, da una cui parte sarebbe nato il Kentucky, erano le colonie più popolate nei primi del '700. Scozzesi, irlandesi e tedeschi profusero le loro energie ed esperienza nella produzione dei primi Whiskey americani, alcuni documenti indicano che già nel tardo '600 i coloni di fede mennonita iniziarono a distillare cereali proprio in quelle zone.

La segale era già conosciuta in Europa, ma nella produzione di Whiskey il mais sarebbe divenuto il cereale più usato, con l'economica melassa caraibica si produceva

Rum e le pesche venivano trasformate in Brandy. Verso la fine del '700 comparvero i primi documenti che stabilirono le percentuali di cereali da utilizzare nel mash. Oggi Bourbon o Rye devono contenere almeno il 51% di mais o segale ed essere invecchiati almeno due anni in botti precedentemente carbonizzate internamente.

I Rye non possono essere distillati a più di 80°, entrare in botte con ABV 62% max ed essere imbottigliati con ABV 40% min. Gli Stati storicamente associati alla produzione di Whiskey sono Pennsylvania, Maryland, Virginia, Kentucky e Tennessee, tuttavia non mancarono di dare il loro contributo altri Stati: Indiana, Illinois, Utah, Kansas, Georgia, North Carolina e Missouri. Le ragioni: terreno calcareo indicato per



STORIA
PARTENZA PER
LE COLONIE
AMERICANE.
IN BASSO LE
13 COLONIE
STORICHE.
IN APERTURA
UN CAMPO DI
SEGALE.

le coltivazioni di cereali e acque leggere e incontaminate. Baltimora, nel Maryland, in passato legava il suo nome ai migliori Rye Whiskey. I distillati definiti per stili Baltimora Rye, Pennsylvania Rye, Maryland Rye, sembravano potessero essere eterni ma poi si avviarono al tramonto. Anche se non prodotti nelle zone di origine alcuni di quegli storici marchi sono ancora presenti.

Storicamente furono molti i fattori che contribuirono al tramonto della florida Rye Whiskey industry. Tra le più importanti l'attrazione che esercitava l'allora nuovo Stato, il Kentucky, con gli incentivi offerti per la coltivazione del mais. Quindi il Proibizionismo e i canadesi che producevano Whisky insaporiti con segale. Tuttavia sino alla prima metà dell'800 i Rye Whiskey erano ancora i più consumati. Poi il declino, gli ultimi giorni dei Rye Whiskey furono negli anni '50 del secolo scorso. Negli anni '80 sarebbe stata Jim Beam a dare una nuova alba ai Rye Whiskey. Il noto produttore intravede il rinascere del Rye Whiskey



e da quel momento si riaccese l'attenzione di molti produttori.

Oggi i Rye Whiskey stanno vivendo una nuova giovinezza, grazie all'attenzione del bartending, alla sua versatilità in miscelazione e al fascino di classici drink come Manhattan e Old Fashion. In Italia è finalmente presente una ricca scelta di Rye Whiskey, come la selezione che vi proponiamo.



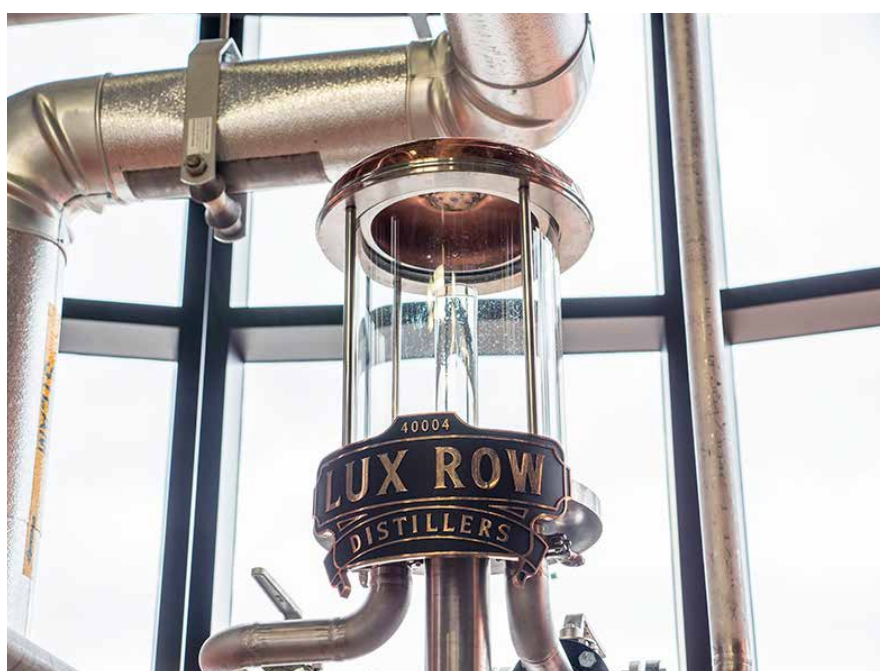
REBEL YELL

Nel 1958 Paul A. Lux e suo padre David Sherman fondarono la David Sherman Corporation, compagnia di selezionatori e imbottiglieri indipendente, poi rinominata Luxco alla scomparsa di Paul. Locata a Bardstown, in Kentucky, considerata la capitale mondiale del Bourbon, Lux Row Distillers, di proprietà Luxco, è una realtà produttiva che si dispiega su 5.500mq, 6 magazzini di invecchiamento e un copper still che si eleva per 12 mt, Lux Row Distillers è in grado di produrre 3 milioni di galloni di spirito all'anno.

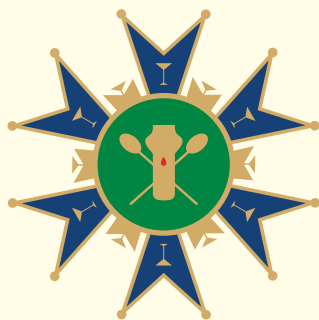
In orbita Lux Row Distillers, Rebel Yell

Whiskey fu creato nel 1849 per la Stitzel-Weller Distillery da Charles R. Farnsley (ex sindaco di Louisville), all'incirca nella ricorrenza del 100° anniversario della Weller Company.

Stitzel e Weller sono due nomi altisonanti nella storia della distillazione USA. L'idea era quella di produrre piccoli lotti per l'esclusiva distribuzione nel Sud degli Stati Uniti. Questa distilleria del Kentucky vanta la produzione artigianale di Rye e Bourbon dal gusto morbido e delicato, per il suo raffinato processo di invecchiamento e per l'utilizzo della famosa limestone water, particolarmente neutra perché fil-



Daniello **50** Bellucci



GRAND HOTEL SAVOIA
Genova

Order of Merit

Genova - 9 Novembre 2020

Patrizia Beretta

Patrizia Dal Toso

Stefano Sessolo

Nicolino Narducci

Fabio Torretta

Maria Teresa Branca

CAMPARI GROUP

VOLARE
LIQUEURS COLLECTION FOR COCKTAILS


BONAVENTURA MASCHIO


DUCATO
VERMOUTH - APERITIF - DISTILLATI


COMPAGNIA DEI CARAIBI


BRANCA

Insignito:
Mauro Mahjoub

Insignito:
Bruno Vanzan

Insignito:
Andrea Bianco

Insignito:
Giorgio Rocchino

Insignito:
Francesco Iadonisi
Massimo D'Addezio

Insignito:
Raimondo Palomba

Jacopo Poli

Franco Gasparri

Adriano Costigliola

Alessandro Toso

Marcello Bruschetti

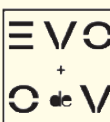
Emanuela Russo

POLI
1898


JOHNNIE WALKER Blue Label
BLENDED SCOTCH WHISKY


JOY FM


1890 GAMONDI


EVO


GIARDINI d'AMORE

Insigniti:
Antonio Palazzi
Paolo Ruggiero

Insigniti:
Mimmo Pugliese
Tony Micelotta

Insignito:
Dario Comini

Insignito:
Luca Cordiglieri

Insignito:
Bernardo Ferro

Insignita:
Francesca Gentile

Marco Sarfatti

Gigliola Simonetta Varnelli

Emanuele De Gaetani

Manuel Greco

Daniele Uttini

Daniele Uttini

VERMUT TEMERARIO


VARNELLI
dal 1898


LIQUORERIA ESSENTIAE
DEL SALENTO


GREY GOOSE
VODKA


JACK DANIEL'S
OLD No. 7


Jose Quervo

Insignito:
Francesco Cione

Insignito:
Francesco Lanfranconi

Insignito:
Peppino Manzi

Insignita:
Ursula Chioma

Insignito:
Simone Giorgi

Insignito:
Antonio Di Franco

Fabio Torretta

Alessio Tessieri

Francesco Alabrese

Gabriele Scaglione

Carlotta Mutti


MONDARIZ

NOALYA
CIOCCOLATO COLTIVATO


Luigi Bormioli ITALY


GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA


G.H. MUMM
CHAMPAGNE



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



trata naturalmente della sua acidità. Oggi, Rebel Yell sta colmando il divario tra la sua orgogliosa eredità e i gusti moderni. La miscela cerealicola di Rebel Yell Rye Whiskey è composta da segale (51%), mais (45%) e orzo maltato (4%). Rebel Yell è distribuito in Italia da Meregalli Spirits.

REBEL YELL STRAIGHT RYE WHISKEY

Vista: ambrato

Olfatto: speziato con sentori di cioccolato e vaniglia

Palato: delicati sentori di legno con una dolce e sorprendente nota speziata, finale caldo e speziato.

ABV: 45%

MINOR CASE

Siamo a Lebanon in Kentucky, dove ha sede la Limestone Branch Distillery, fondata nel 2010 dai fratelli Steve & Paul Beam, le cui radici sono radicate nell'industria del Whiskey da sette generazioni. Questo Whiskey di segale prende il nome dall'antenato dei fondatori, Minor Case Beam, già imparentato con la famosa famiglia di produttori Beam, che nel 1871 iniziò la sua carriera di distillatore sotto la guida di suo zio Jack Beam. Nel 1883 fece entrare in azienda suo figlio Guy, nonno di Steve e Paul Beam.

Minor Case lavorò come distillatore fino al 1920. Il sopraggiunto Proibizionismo lo costrinse a cessare l'attività ormai considerata illegale e morì meno di un anno dopo la revoca del divieto della sua missione di vita. Questo Whiskey di



MINOR CASE
AL CENTRO I
FRATELLI STEVE
E PAUL BEAM,
IN ALTO MINOR
CASE BEAM.

segale matura due anni in botti di quercia americana ed è poi finito in botti di Sherry per sei mesi. La miscela è composta da segale, mais e orzo. In Limestone Branch Distillery esiste una partnership di Lux Row. Minor Case è distribuito in Italia da Meregalli Spirits.

MINOR CASE STRAIGHT RYE WHISKEY

Vista: ambra scuro

Olfatto: impatto corposo e pieno, con for-



ti sentori di burro e caramella al latte

Palato: grande corpo rotondo accentuato da caramello affumicato, note dolci di frutta, spezie calde e quercia. Finale liscio e non aggressivo, forti i sentori del finish in botti di Sherry

ABV: 45%

BALCONES

Era il 2008 quando il vento del craft distilling trovò dimora anche a Waco, in Texas, in una piccola officina di saldature meccaniche nella quale fu piazzato un pot still proveniente dal Portogallo. Era un'idea che prendeva forma e fu così che nacque Balcones Distillery. Le prime gocce di spirito furono distillate nel 2009. Quelle gocce divennero Baby Blue Whiskey, dal nome del Blue Corn (mais blu) utilizzato e colti-

vato nel New Mexico, il primo Texas Whisky prodotto dai tempi del Proibizionismo, che fece subito incetta di premi alla San Francisco Spirit Competition. Da quel momento fu un'ascesa continua. Balcones Distillery fu nominata US Craft Whiskey Distiller of the Year nel 2014. Solo due anni dopo, con un investimento pari a 25 milioni di usd, sorse la nuova distilleria dotata di un alambicco Forsiths e ampi magazzini di invecchiamento che oggi ospitano 1 milione di litri in botti. Sebbene sia notevolmente cresciuta, Balcones mantiene la sua identità artigianale.

Il Texas è una regione molto calda con improvvisi sbalzi di temperatura. Questa particolarità favorisce l'interazione tra liquido e legno. Le conseguenze sono un'angel share superiore a quella scozzese, ma



The Art of Perfection

No.3 Gin, frozen and magnified 40X under the microscope

Created with Dr. David Clutton (PhD in gin) and a team of experts

Look closer. You'll see passion and precision in every drop.
The most refreshing balance of three flavours: Juniper, Citrus, Spice.
Our picture of perfection – a gin that's refreshing in taste and classic at heart.
The critics have called No.3 the best in the world (four times)*.
We call it a work of art.

*International Spirits Challenge 2012, 2013, 2015, 2019 World's Best Gin,
Trophy Winners, First Gin to win Supreme Champion Spirit, 2019

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



imported and distributed by

PALLINI

pallini.com

150 **VARNELLI**
1868-2018

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE



anche una ulteriore unicità del Whiskey. Balcones Texas Rye è un 100% rye della varietà Elbon che cresce nel nord ovest del Texas. Balcones è distribuito in Italia da Ghilardi Selezioni.

BALCONES TEXAS RYE

Vista: ambra scuro

Olfatto: rovere tostato, tè nero e pepe si aprono su frutta e cioccolato

Palato: caramella cremosa, leggermente burroso, note speziate e pepate con sentori di caffè e noci, finale di burro di arachidi e cioccolato fondente

ABV: 50%

KOVAL

Coniugare l'immaginario di Chicago alla produzione di alcolici durante la dry age ne fa il simbolo del Proibizionismo per antonomasia. Se aggiungiamo che già dagli anni quaranta del XIX secolo la città era il principale porto al mondo per quanto riguardava il commercio dei cereali, e che il famoso poeta e scrittore Carl Sandburg ebbe modo di definire la città come una "catasta di grano", ci renderemo facilmente conto di come la storia di una piccola realtà di eccellenza come Koval si fondi su



KOVAL
ROBERT
BIRNECKER E
SUA MOGLIE
SONAT.

radici solidissime.

Come spesso accade la storia inizia da una grande passione e da persone speciali. Robert e Sonat Birnecker, marito e moglie, vice addetto stampa presso l'ambasciata austriaca a Washington lui, insegnante universitaria lei, decidono di abbandonare le loro carriere per inseguire il sogno di vivere e lavorare in un contesto più a misura d'uomo. Sia Robert che Sonat sono di origini austriache. Il nonno di Robert era un distillatore piuttosto conosciuto in Austria, Robert Schmid, che aveva avuto modo di trasmettere la passione



per quella antica arte al nipote. Il bisnonno di Sonat, Emmanuel Loewner, a soli 17 anni decise di abbandonare la sua città natale, Vienna, per tentare la fortuna trasferendosi a Chicago, guadagnandosi tra la comunità degli espatriati il soprannome di Koval, che in yiddish indica chi è in grado di fare qualcosa di totalmente inaspettato e fuori dal comune. Ed è proprio ispirati da queste radici familiari e spinti da una ferrea volontà che i Birnecker nel 2008 fondano la Koval Distillery, che fin da subito si distingue per la produzione di distillati derivati da materie prime interamente biologiche e certificate kosher.

Tutti i Whiskey di Koval vengono invecchiati in botti nuove di rovere americano da 30 galloni, prodotte e tostate a seconda delle esigenze dei singoli distillati dalla The Barrel Mill, notissima azienda specializzata.

Tutti i distillati di Koval sono “single barrel”, provenienti da una singola botte, e riportano in etichetta una numerazione che

permette di risalire la filiera produttiva fino al singolo lotto di cereali di partenza. La distillazione avviene con l'impiego di uno speciale alambicco discontinuo in rame da 5.000 litri, costruito appositamente per Koval dalla tedesca Kothe Destillations Technik. Una menzione particolare per l'interpretazione di Koval di un classico della distillazione USA; Koval Single Barrel Rye Whiskey, prodotto di estrema qualità, che vede l'uso del 100% di segale proveniente da agricoltura biologica. Koval è distribuito in Italia da Pellegrini SpA.

KOVAL SINGLE BARREL RYE WHISKEY

Vista: ramato chiaro

Olfatto: al naso risulta estremamente affascinante rivelando aromi di frutta dolce, miele e vaniglia.

Palato: restituisce, coerentemente al colore, un corpo leggero, quasi delicato, con note dolci di vaniglia e di cocco, ma al contempo una speziatura piacevole con sentori di pepe, cannella, zenzero e legno.

ABV: 40%



Una dolce carezza per l'anima.

Una linea elegante e ricercata di liquori di alta gamma realizzati a mano, da assaporare in purezza, per meditare o rallegrarsi, che trova massima espressione nella creazione di cocktail d'autore.

info@giardinidamore.com | www.giardinidamore.com

KAMALEONTICA ●●●●●

Ron Cubay

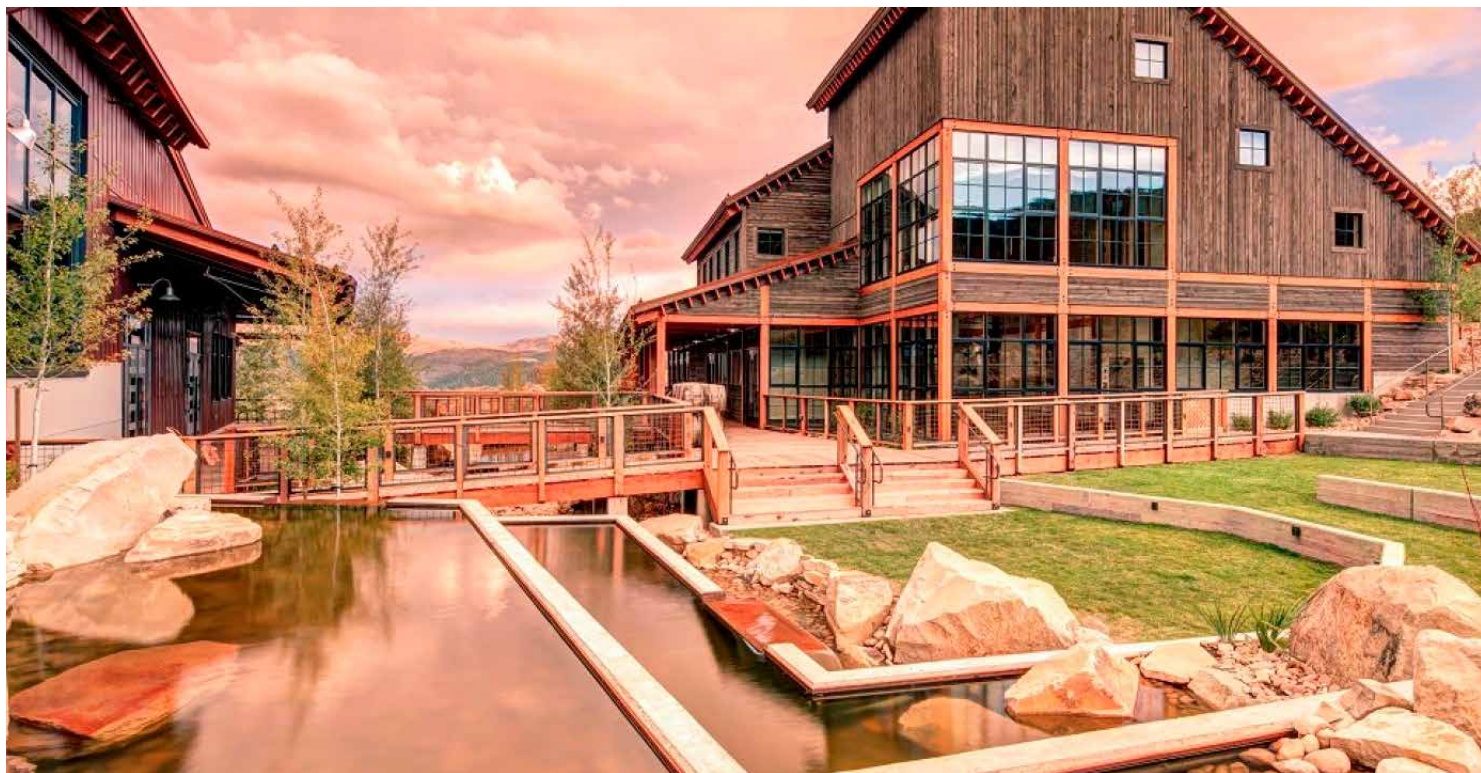


¿LO SIENTES?
ES EL SABOR
DE CUBA!

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



HIGH WEST
DAVID
PERKINS.

HIGH WEST

Durante la visita in una distilleria in Kentucky, i coniugi David e Jane Perkins furono conquistati dall'aroma di vaniglia e caramello che evaporava dai barili. Fu la classica scintilla che li convinse a entrare nel mondo del Whiskey. David era un biochimico con una passione per la gastronomia, Jane proveniva da una fami-

glia di distillatori. Suo padre, infatti, era proprietario della famosa Rochester Distilling, conosciuta per il marchio Duffy's Pure Malt Whiskey.

Nel 2006 David Perkins, ispirato dai parallelismi tra il suo lavoro e il processo di distillazione, e dalla sua passione per l'Old West e la misconosciuta storia del Whiskey nello Utah, decise di aprire la



High West Distillery. I riferimenti storici sono importanti.

Nel 1861 Mark Twain citò il Whiskey Valley Tan, un tipo di Whiskey distillato dai primi pionieri mormoni che arrivarono nello Utah. Tra il 1862 e il 1869 nello Utah vi erano almeno 37 distillerie fumanti. Nel 1870 la nascita dell'ultima distilleria in Utah e finalmente, nel 2006, High West è la prima distilleria legale dal 1870.

Situato sulle Wasatch-Uinta Mountains, il nuovo stabilimento di High West Distillery aperto nel 2015 ha permesso di espandere la capacità produttiva e in pochi anni David e Jane sono riusciti a portare i loro Rye in tutto il mondo.

Sono due i Rye di High West. Il Rendez Vous Rye è la bandiera della Highwest Distillery. Prende il nome dal Mountain Man Rendezvous, il ritrovo dei trapper che si teneva tra le montagne dello Utah, una sorta di Whiskey festival antesignano. Questo Whiskey è un blend di distillati compresi tra i 5 e 18 anni di età. Il Double Rye è dedicato al cowboy che c'è in

ognuno di noi, è l'inusuale blend di due rye Whiskey di due differenti distillerie, con età compresa tra i 2 e 7 anni, invecchiato in rovere bianco americano. High West Whiskey è distribuito in Italia da Compagnia dei Caraibi.

HIGH WEST RENDEZ VOUS RYE WHISKEY

Vista: ambra

Olfatto: dolci sentori di vaniglia e caramello, chiodi di garofano

Palato: stupisce una nota piccante che si accompagna a sentori di cannella, menta e finocchio; frutta candita, nel finale persistono a lungo vaniglia e una nota d'arancio

ABV: 46%

HIGH WEST DOUBLE RYE WHISKEY

Vista: ambra dorato

Olfatto: al naso si presenta con sentori di cannella, menta, liquirizia, pinoli e cioccolato amaro

Palato: si percepiscono sentori di mentolo ed eucalipto, sul finale è dolce, con una punta di anice

ABV: 46%



FOLLOW ALONG!



@RealCocktailIngredients |



@RealCocktailIngredients • www.realingredients.com

THE REAL MCCOY®

SINGLE BLENDED RUM

REAL ETHICS.

REAL VERSATILITY.

REAL HERITAGE.



IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI | WWW.COMPAGNIADEICARAIBI.COM

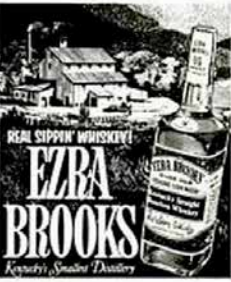


EZRA BROOKS

Il brand Ezra Brooks fu creato nel 1957 da Frank Silverman e imbottigliato da Hoffman di Lawrenceburg. Questa distilleria era già molto nota per il successo del suo Bourbon. Nel 1966 Ezra Brooks Distilling Co. fu elogiata dal governo degli Stati Uniti come "Kentucky's Finest Little Distillery". Gli anni '70 furono tra i migliori per il brand, al tempo distribuito negli States da Medley Distilling Co. Ezra Brooks Rye Whiskey è arrivato nel 2017 e ha un mash composto da 51% s, 37% mais, 12% orzo maltato. Dopo la distillazione il prodotto viene invecchiato per due anni in barrique nuove di rovere.

Il nome Ezra Brooks deriva dall'omonimo pioniere che ha rivestito un ruolo molto importante nell'evoluzione del Whiskey in Kentucky. Insieme al colonnello Edmund H. Taylor, Ezra Brooks collaborò all'approvazione del Bottled In Bond Act, contribuendo a proteggere e regolare la qualità della produzione diretta di Whiskey. Il Bottled In Bond Act è stato convertito in legge dal governo degli Stati Uniti nel 1897. In passato Ezra Brooks fu citata da Jack Daniel's con l'accusa di plagio nel prodotto e nel packaging. La causa legale

SUDDENLY WE'RE A STATUS SYMBOL!



There we were, quietly minding our own business, (tending to our little distillery) when suddenly the whole country discovers our rare old Sippin' Whiskey.

OVERNIGHT, WE'RE A HIT!

So who's complaining?
You are!

Why? Because Ezra Brooks is so sippin' good, you buy it faster than we can deliver it.

So if your liquor store is temporarily out of Ezra Brooks, take heart. More is on the way. Keep asking for it. Or play it safe and leave your order. Today. It's worth waiting for.

KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY • 90 PROOF • EZRA BROOKS CO., INC., LAWRENCEBURG, KY.

si risolse a favore di Ezra Brooks, in prima udienza e in appello, perché il brand dimostrò di essere prodotto in Kentucky, non in Tennessee, e di avere un nome completamente diverso. Il brand è in orbita Lux Row Distillers ed è distribuito in Italia da Pallini SpA.

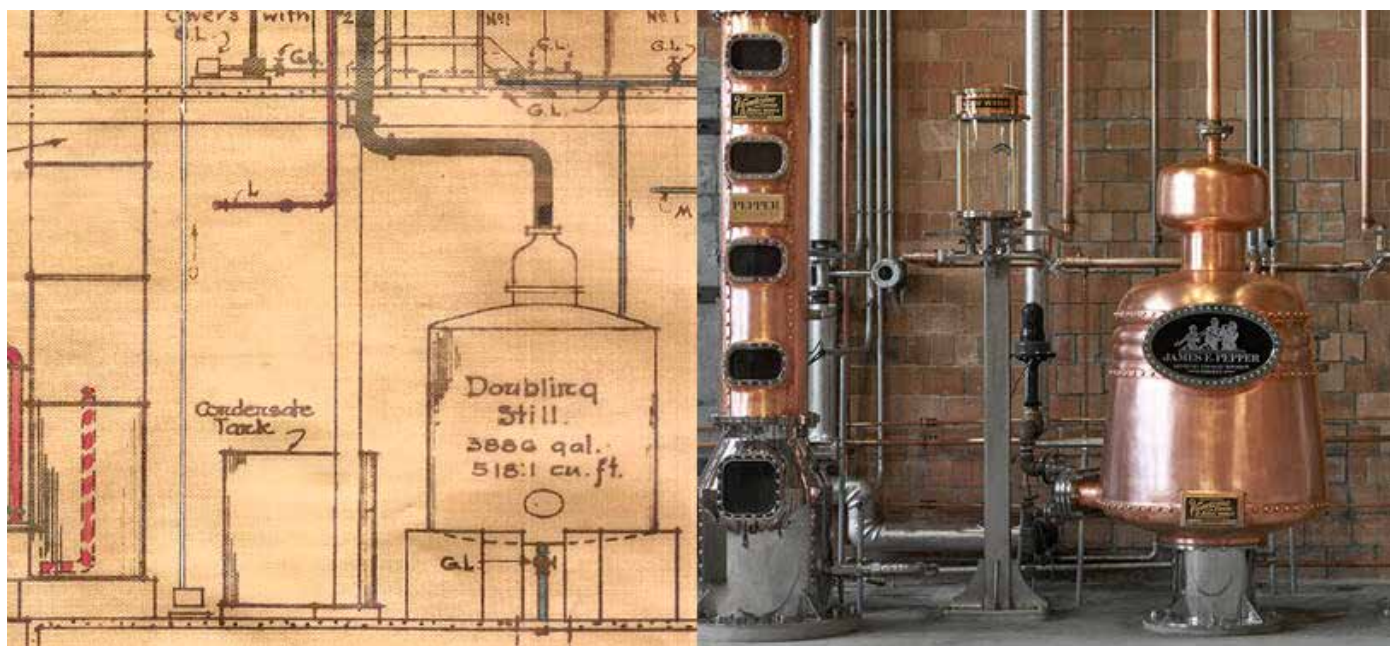
EZRA BROOKS STRAIGHT RYE WHISKEY

Vista: ambra chiaro

Olfatto: si esaltano sensazioni di menta, cuoio, cioccolato, vaniglia e spezie, agrumi

Palato: leggermente dolce con nota distintiva di quercia e caramello, finale caldo e speziato

ABV: 45%



JAMES E. PEPPER

La famiglia Pepper ha iniziato a commercializzare Whiskey già nel 1780. Due le distillerie di loro proprietà al tempo, una oggi conosciuta come Woodford Reserve e l'omonima a Lexington in Kentucky, in un certo momento la più grande degli USA. James E. Pepper (1850-1906), colonnello dell'esercito e distillatore attivo nella seconda metà del 1800 contribuì notevolmente alla commercializzazione del brand di famiglia. Stabilitosi a New York, come rappresentante della terza generazione del "brand di Whiskey realizzato in Kentucky migliore e più antico", introdusse il suo Whiskey alle personalità

più illustri del tempo, tra cui Rockefeller, Theodore Roosevelt, Charles L. Tiffany e molti altri. Appassionato anche di cavalli, il colonnello Pepper gestiva una delle più belle stalle del Kentucky. I suoi purosangue hanno gareggiato nel Kentucky Derby e corso in tutta l'America ed Europa. James E. Pepper viaggiava in un elegante vagone ferroviario privato chiamato "The Old Pepper", dipinto con le immagini della sua famosa etichetta di Whiskey. L'avvento del Proibizionismo causò la chiusura della distilleria che rimase silente per circa 50 anni. Lo studio delle carte ritrovate in distilleria, durato 10 anni, ha permesso di definire sia i dettagli della produzione



Norte de Punta Mola



*Oeste de
la isla del Rey*



*Este de
la Chorrera*



Sur de Pa



RON *Isla Coiba*

L'ISOLA CHE C'È

Isla Coiba è un rum puro e intenso come i paesaggi incontaminati della splendida ed irraggiungibile isola dal quale prende il nome.
Il clima umido e la brezza marina Panamense scolpiscono il gusto sapido e persistente di Isla Coiba che viene ancora oggi prodotto e invecchiato secondo la sua ricetta originale del 1908 nella storica distilleria di Pesé

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.





sia i prodotti realizzati ai tempi. La distilleria produce il James E. Pepper Straight Rye, la sua versione Cask Strength e uno Straight Rye che subisce un finish in botti Sherry PX. I mash sono composti per il 95% di segale e 5% di orzo maltato. Nessun tipo di filtrazione, questi Rye invecchiano per oltre quattro anni. Distribuiti in Italia da Rinaldi 1957.

JAMES E PEPPER 1776 STRAIGHT RYE

Vista: ambra scuro

Olfatto: segale, con sentori di chiodi di garofano e cannella

Palato: elegante ed equilibrato, scorza d'arancia, pane di segale, sottile influenza della quercia. Finale lungo e speziato

ABV: 50%

Nota: di questo Rye esiste la versione cask strength con ABV 57,3%

JAMES E. PEPPER 1776 STRAIGHT RYE PX SHERRY CASK

Vista: mogano scuro

Olfatto: segale, cannella, quercia, cacao, agrumi, tabacco, frutta matura

Palato: il gusto della segale incontra la



COL. JAMES E. PEPPER,
A Horseman of International Fame.

dolcezza dello Sherry PX. Segale, zucchero di canna, frutta scura, agrumi canditi, sentori erbacei e di cuoio. Lungo finale: segale, quercia, agrumi, cuoio e frutta.

ABV: 46%



RITTENHOUSE

Heaven Hill Distillery fu fondata da Ed Shapira nel 1935, oggi è gestita dalla terza generazione della famiglia. In questa distilleria del Kentucky nascono molti iconici Whiskey brand tra cui Rittenhouse che, pur essendo prodotto in Kentucky, persegue lo stile dei Pennsylvania Rye, anche detti “Monongahela” dal nome del fiume che scorre tra Virginia e Pennsylvania. I Whiskey di queste zone si sono sempre caratterizzati per il profilo piccante e fruttato. Il suo nome deriva dall’omonima e celebre piazza di Philadelphia, “Rittenhouse Square”. Come molti altri, anche Rittenhouse Straight Rye è un Bottled in Bond (BiB). Tutti i Whiskey che si fregiano di questa specifica devono esse-

re il prodotto di una stagione di distillazione, di una singola distilleria, invecchiato in un deposito sotto la supervisione del governo degli Stati Uniti per almeno quattro anni. L’etichetta BiB deve identificare chiaramente la distilleria in cui il Whiskey è stato prodotto e dove è stato imbottigliato, se diversa. Rittenhouse Straight Rye è uno dei più fruttati sul mercato ed è invecchiato quattro anni. Rittenhouse è distribuito in Italia da Onesti Group.

RITTENHOUSE STRAIGHT RYE WHISKEY

Vista: mogano

Olfatto: abbastanza leggero, segale, vaniglia, frutta secca, caramello e peperoni dolci

Palato: pulito, frutta, ricco, cacao, agrumi, cannella, noce moscata e vaniglia. Finale con persistente piccantezza e note di acero.

ABV: 50%

PIKESVILLE

Pikesville Straight Rye Whiskey fu prodotto per la prima volta nel Maryland nel 1895. La distilleria che lo produceva era la L. Winand & Brother Distillery. Il brand, uno dei più importanti ambasciatori dello stile Maryland Rye, fu bloccato dal Proibizionismo nel momento della sua massima espansione. Riemerso dopo il Proibizionismo Pikesville è un degno rappresentante dello stile Maryland Rye. Anche Pikesville oggi viene prodotto in Kentucky da Heaven Hill. Questo Rye è invecchiato sei anni ed è uno dei più premiati degli ultimi anni. Il suo mash è composto da 51% segale, 39% mais e 10% orzo maltato.

PIKESVILLE STRAIGHT RYE WHISKEY

Vista: rame chiaro.

Olfatto: invitante e caldo, note di cacao e fumo di quercia.

Palato: secco e speziato, con segale e chiodi di garofano. Finale di vaniglia e spezie.

ABV: 55%

DIAMONDS ARE FOREVER

DIAMOND FILTRATED VODKA



www.threesixty-vodka.com

distribuito da onestigroup.com



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.

VERMUT
SOSPESO
Coffee Recipe

TEMPLETON

Secondo una leggenda questo brand sarebbe nato in pieno Proibizionismo nella piccolissima cittadina americana di Templeton (Iowa), quando alcuni contrabbandieri cominciarono a produrre un Rye Whiskey ribattezzato "The Good Stuff", ovvero, "la roba buona".

La popolarità di questo Whiskey attirò attenzione sulla cittadina che al tempo contava solo 350 abitanti. Oggi è prodotto in una nuovissima distilleria nell'omonima cittadina, dotata di alambicchi di rame Forsyths pot still e colums still che distillano uno Straight Rye Whiskey con 95% di segale, dotata di magazzini di invecchiamento contenenti oltre 50.000 barili.

La distilleria produce 4 tipi di Rye Whiskey. Il brand non sopravvisse al Proibizionismo e bisognerà attendere sino al 25 ottobre 2006, per rivedere imbottigliata la prima bottiglia legale di Templeton Rye. La rinascita di Templeton la si deve a Young's Market Company, una società di distribuzione di vini e liquori di 125 anni a conduzione familiare guidata da Vern e Chris Underwood, che si unisce a Meryl Kerkhoff e suo figlio Keith per posizionare Templeton Rye sul mercato. Già nel 2013 Templeton Rye raggiunse l'ambito traguardo di 1 milione di bottiglie vendute negli Stati Uniti.

I lavori di ampliamento degli impianti tra il 2017 e il 2018 permettono oggi la capacità di produzione di 500.000 galloni l'anno. La distilleria dispone di column e pot still Forsyths e 50.000 barili, produce diversi Rye Whiskey tra cui i Templeton Rye 4yo e Templeton Rye 6yo, i cui mash sono composti dal 95% di segale e dal 5% di orzo. Templeton è distribuito in Italia da Distillerie Branca.



TEMPLETON RYE 4YO THE GOOD STUFF

Vista: ambrato

Olfatto: aromi ricchi e legnosi e note erbacee di cereali

Palato: eccezionalmente morbido con ricco butterscotch, caramello, vaniglia e pepe speziati. Finale lungo, rovere, spezie e zenzero

ABV: 40%

TEMPLETON RYE 6YO THE GOOD STUFF

Vista: ambrato

Olfatto: eleganti aromi di frutta e zenzero

Palato: miele, toni floreali con spezie, segale profonda e quercia. Finale arricchito da note di cioccolato fondente

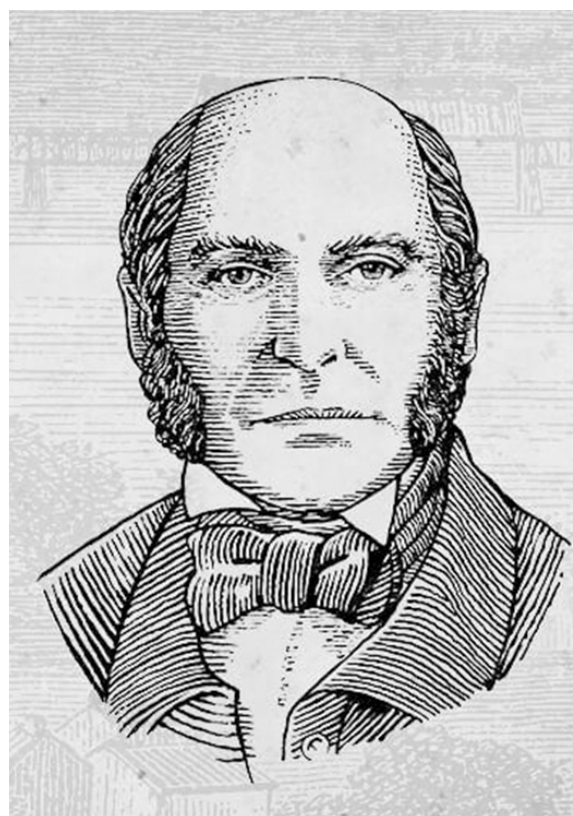
ABV: 45,75%



PERSONAGGI
NELLA FOTO A
DESTRA JACOB
BEAM.

JIM BEAM

Quando si parla di Jim Beam ci si alza in piedi. Da più di 200 anni le sette generazioni che si susseguono nella gestione totale del brand mantengono la leadership mondiale tra i Bourbon Whiskey più venduti. Quando nel 1740 gli Stati Uniti erano ancora le Tredici Colonie, la famiglia Boehm arrivò per la prima volta in America, determinata a vivere il sogno coloniale. Quarantotto anni dopo si trasferirono in quella che era ancora una regione della Virginia, il Kentucky, e americanizzarono il loro cognome tedesco in “Beam”. Il governo degli Stati Uniti offriva incentivi per spostarsi a Ovest e coltivare mais. Tra gli agricoltori c’era Jacob Beam che, come altri, usò la ricetta del Whisky di suo pa-



ROMA
BAR
SHOW

EXCELLENCE
SPIRITS
AWARD
2020



WWW.ROMABARSHOW.COM



ROMA BAR SHOW



ROMA BAR SHOW

BERE RESPONSABILMENTE





dre per distillare il suo eccesso di mais e produrre un nuovo Whiskey, più dolce di quello di segale. E nacque il Bourbon. Probabilmente la migliore decisione che Jacob Beam abbia mai preso fu quella di vendere il suo Bourbon. Vendette la sua prima botte di Old Jake Beam Sour Mash nel 1795, tre anni dopo la proclamazione a Stato del Kentucky. Il suo Bourbon divenne rapidamente uno dei favoriti, non poco se si considera che all'inizio del 1800 il Kentucky ospitava circa 2.000 distillatori. Oggi Jim Beam è il Bourbon più venduto al mondo.

Il Rye Whiskey è sempre stato nel dna di Jim Beam, i Beam iniziarono proprio con la segale a produrre i loro Whiskey e, come già detto, si deve proprio a questo grande brand la rinascita del Rye Whiskey negli anni '80. Jim Beam Rye è un Whisky di segale in stile pre-proibizionismo che rende omaggio a una delle ricette più antiche della famiglia e viene distillato secondo gli stessi rigorosi standard che hanno governato Jim Beam per oltre 200 anni. Oggi è diventato un punto di riferimento per i bartender. In Italia Jim Beam Rye è distribuito da Stock Spirits Group.



JIM BEAM RYE PRE-PROHIBITION

Vista: oro antico brillante

Olfatto: caldo e speziato, la segale apre a note di legno e vaniglia

Palato: dolce e piccante, in perfetto equilibrio con il naso: caramello, legno affumicato, segale. Il finale è asciutto con legno e segale sempre protagonisti

ABV: 40%

Fabio Bacchi

K-FRUIT MULE

IL MOSCOW MULE DELL'ESTATE

Keglevich reinventa il Moscow Mule a quasi 80 anni dalla sua nascita nel 1941 in America. Nascono così i K-Fruit Mule, la proposta per l'estate di Keglevich. Facili e veloci, i **K-Fruit Mule** stuzzicano la fantasia del barman con un mix stravagante e la voglia di bere bene del consumatore. I nuovi moscow mule a base di vodka alla frutta e a bassa gradazione alcolica sono perfettamente al passo con i tempi e in linea con i trend degli spirits e della mixology moderna. Con i K-Fruit Mule la **Vodka alla Frutta** rivela tutta la sua versatilità attraverso twist con personalità differenti che sanno intrigare e stupire, rispondendo ai gusti del consumatore di oggi. Una nuova filosofia creativa del bere, un'interpretazione di un grande classico che si adatta ad ogni occasione, dall'aperitivo lungo tutta la notte e declinato in diverse varianti sviluppate da esperti del settore. I **K-Fruit Mule** sono semplici e veloci nell'esecuzione, istantanei nel gusto e non lasciano spazio a riflessioni. L'iconica copper mug by Keglevich firma in modo chiaro e definitivo l'immagine dei cocktail.

K-FRUIT MULE Pesca

2 cl Keglevich Pesca
2 cl Keglevich Dry
1 cl succo di lime e menta leggermente pestata
Top di ginger beer
Guarnizione con menta e ribes rosso

K-FRUIT MULE Mela

4 cl Keglevich Mela Verde
1 cl succo di lime
Polvere di cannella qb
Top di ginger beer
Guarnizione con bastoncini di cannella e mela

K-FRUIT MULE Fragola

2 cl Keglevich Fragola
2 cl Keglevich Dry
1 cl succo di lime e basilico pestato
Top di ginger beer
Guarnizione con basilico e fettina di lime





SPECIAL ATLANTIC GALICIAN GIN

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

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

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

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

Il profumo e il sapore della Galizia sono raccontati in particolare dalla salvia, la verbena citrodora, la menta, l'eucalipto e un'erba marina caratteristica della zona, la salicornia che conferisce al prodotto quella nota fresca ed aromatica. Questo bouquet locale va a completare il contributo aromatico di ginepro, cardamomo, zenzero, ibisco e tè nero di Ceylon.

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

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

Difficile da descrivere, è solo da provare.



distribuito da

STOCK
SPIRITS GROUP

IL PUNCH DEGLI SPAGNOLI

Vino rosso e frutta a pezzi per una delle più gustose bevande estive. Profondamente radicata nella storia degli ultimi secoli

DI LUCA RAPETTI

Estate: mare, sole, divertimento. Un buon gelato, un drink dissetante. Seppur non appartenga alla cultura italiana, la Sangria ha saputo conquistarsi un posto di tutto rispetto tra le bevande più in voga del periodo estivo, grazie al suo gusto unico, fresco e al suo medio tenore alcolico. Vino rosso, frutta tagliata a pezzi, un poco

di Brandy e qualche spezia come cannella, chiodi di garofano o noce moscata: una delle più popolari tra le tante ricette di Sangria.

L'origine di questa bevanda si può ricondurre alla tradizione spagnola, tuttavia non se conosce una storia precisa. Intorno agli anni '50 del XX secolo alcuni quotidiani americani iniziarono a parlare di quel drink spagnolo, servito in grandi caraffe e costituito da vino rosso, ghiaccio e succo di limone. Il "Pittsburg Post-Gazette" nel 1955 riportava una dettagliata descrizione su come preparare e servire la Sangria, utilizzando "vino de casa", frutta a pezzi, servita fredda. Il suo successo crebbe negli anni a seguire, grazie anche alla sua facilità di esecuzione. Servita fredda e in capienti caraffe, la Sangria divenne un drink conviviale, paragonabile a quello che era, e tutt'oggi è, il Punch per gli Inglesi.

Nel 1969 il "The Baltimore Sun" pubblicò "Sangria remains a popular potable", un articolo che descriveva la Sangria come una bevanda a base di



High Time In The Kitchen

Make Your Own Sangria To Drink

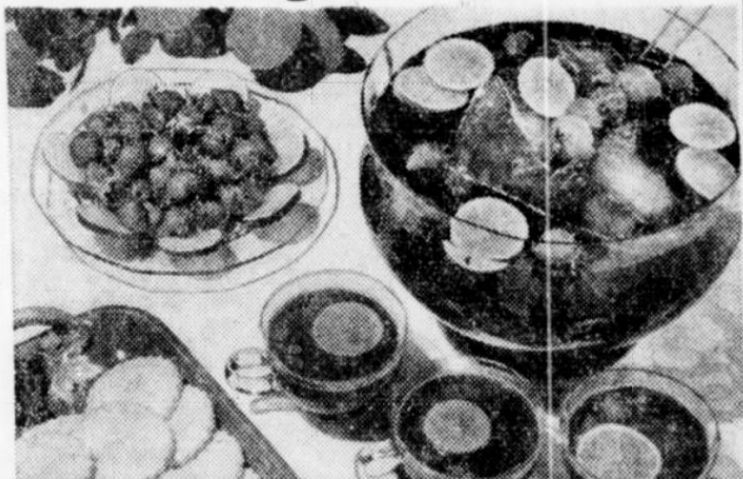
By VERONICA VOLPE

Post-Gazette Food Editor

Sangria (say Sun-gree-a) is a popular summer drink in Spain.

In its literal translation, Sangria perhaps has no place in a food column. It is a medical term meaning "bleeding" or "blood-letting". How it came to be applied to the wine drink, or punch, we can only guess.

Made of the *vino de casa*, or an ordinary wine, it is deep red in color, and served cold with its fresh fruit chunks and slices, is a refreshing



Madeira, Brandy, club soda e frutta. Il segreto per un'ottima Sangria era la corretta proporzione tra Madeira e soda, che donava al drink il suo tipico colore rosso intenso. Sottolineava che esistevano molte varianti, soprattutto in base alla frutta utilizzata, e raccomandava di servirla preferibilmente dopo cena poiché il Madeira impiegato era dolce e robusto. Tuttavia poteva anche fungere da drink di benvenuto per gli ospiti che arrivavano a qualsiasi ora del giorno.

Oggi è molto raro bere una Sangria il cui ingrediente principale sia il Madeira. Tuttavia questo ingrediente accomuna la Sangria a una bevanda molto più antica e che potrebbe in qualche modo essere l'origine del drink spagnolo: il Sangaree, che ha caratterizzato e influenzato la storia del bere miscelato per più di tre secoli. Infatti il "Dictionnaire Universel de la France ancienne" del 1726 di Cl. Marin Saugrain riportava che "Sang gris" era una bevanda inventata dagli inglesi, composta da vino Madeira che veniva inserito in bowl di cristallo o terracotta,

Sangria Remains Popular Potable

Sangria—exotic, mysterious, delicious.

This popular potable is made of madeira wine, brandy club soda and fruit, and to any hostess it translates as a sure hit with her guests.

Though its origin is lost in antiquity, sangria has survived the centuries as an ideal all-year-round drink, and adds a gala spirit to all occasions.

Wine Cooler

The legends of sangria are many, and, according to David Sandeman, a producer of madeira wine from the island

del Penedes, whose wine was known as the "Sangre de Toros" or blood of bulls, because of its rich red color.

But the important thing is not what sangria was but what it has become all over the world. Leading restaurants report that the sangria pitcher is being ordered with increasing regularity by both men and women.

Sangria is usually served in a pitcher and then poured into goblets, punch cups or wine glasses.

Mr. Sandeman recommends

that sangria be served after dinner because the madeira used is of the sweet, rich variety. "But it also makes a delicious cup to offer to guests any time they drop in," he adds.

Sangria

1 bottle madeira
1/2 cup cognac
1 1/2 cups club soda

Sugar to taste

Fresh peach, strawberry, orange and lemon slices

Ice cubes

Fill a pitcher with ice cubes

(use one with a folded in spout to hold back the ice when pouring). Add sugar, fruit slices, cognac and amaretto. Let stand a few minutes before serving.

There are many variations of the sangria, of course, such as substituting cucumber slices for the fruit. "But," says Mr. Sandeman, "the secret of the successful sangria is the proper proportions of madeira and soda to bring the drink to its dazzling deep red color."

d'eau-de-vie estimée des Espagnols. Le sang gris est encore une boisson venue des Anglois, & composée de vin de Madere, que l'on met dans une jatte de cristal ou de fayance, avec du sucre, du jus de citron, un peu de canelle & de Geroffie en poudre, beaucoup de muscades, & une croute de pain rotie, & même un peu brûlée; la limonade à l'An-

con un poco di succo di lime, cannella, chiodi di garofano, noce moscata e persino un pezzo di crosta di pane arrostita e un poco bruciacchiata. Questa descrizione si può ritrovare anche in altri manuali francesi contemporanei e dalle informazioni in essi contenute si poteva comprendere che questa bevanda chiamata "Sang gris" era consumata nella zona delle Indie Occidentali controllate dagli Inglesi e in alcune di quelle di dominio francese.

Gli inglesi volevano che fosse una bevanda rinfrescante, tuttavia le spezie im-

ARTICOLI

PARTENDO
DALL'ALTO
1955
PITTSBURG
POST-GAZETTE,
1969 THE
BALTIMORE
SUN,
1726
DICTIONNAIRE
UNIVERSEL DE
LA FRANCE
ANCIENNE &
MODERNE, ET
DE LA
NOUVELLE
FRANCE.



Make haste with the Sangaree, Quashie and tell Quace to drive the Birds up to me — I'm ready.

cyder. Punch and sangaree are commonly taken as the *diluents* of the morning. The latter forms a most delightful drink. A glass of it, taken when parching with thirst, from heat and fatigue, may be ranked among the highest gratifications of our nature! At such a moment, a draught of sangaree approaches nearer, perhaps, to god-like nectar, than any other known liquor. It consists of half Madeira wine and half water, acidulated with the fragrant lime, sweetened with sugar, and flavored with nutmeg. A stronger sort of it

STORIA

QUI SOPRA
1807 A WEST
INDIA
SPORTSMAN
(COURTESY OF
BRITISH
MUSEUM),
ACCANTO 1806
NOTES ON THE
WEST INDIES.
QUI A DESTRA
1813- ROYAL
GAZETTE OF
JAMAICA
SATURDAY 04
DECEMBER.

49-52 Kingston, Dec. 3, 1813.
FOR SALE by the Subscriber, for Cash only,
choice old London particular Madeira Wine
(which has been some time bottled) at 3l. 5s. per
dozen, bottles returned; Sicily Madeira Wine (ex-
cellent in Sangaree), at 2l. 10s. per dozen, bottles
returned; Martell's Cognac Brandy, at 40s. per
gallon; London Brandy at 30s. per gallon.

piegate non davano inizialmente questo risultato. Le notizie circa i termini “Sanggris” e Sangaree, si fecero sempre più dettagliate agli inizi del 1800.

Sangaree era innanzitutto una bevanda consumata principalmente nei territori delle Indie Occidentali, era considerato come un Punch, un ottimo rimedio contro il caldo e l'affaticamento fisico, servita preferibilmente nelle ore del mattino. George Pinckard in “Notes on the West Indies” del 1806 forniva la ricetta composta da parti uguali di acqua e Madeira, resa leggermente acidula dall’aggiunta di lime, addolcita con zucchero e aromatizzata con noce moscata. Inoltre, esisteva anche una variante del Sangaree chiamata “Sangrorum” o anche “Sangarorum”, che alcuni affermavano contenesse una maggiore quantità di vino, altri che fosse più speziata, ma in generale era considerata una versione più forte del Sangaree.

Spesso un’immagine comunica molte più informazioni di quanto non possano le parole. L’illustrazione “A West India Sportman” del 1807 è un ottimo esempio. Ambientata in Giamaica questa illustrazione rappresenta un uomo, probabilmente inglese e di un certo ceto sociale, che era servito da alcune persone di colore mentre attendeva di poter sparare agli uccelli, una pratica sportiva molto in uso a quei tempi. In primo piano, si possono osservare delle anfore che riportano i nomi delle bevande in esse contenute. Royal Punch, Brandy, Water (la più piccola di tutte), Sangaree e infine Sangrorum (quella più capiente). Uno dei servi reggeva un vassoio con una coppa di vetro molto larga e capiente, al cui interno vi era un liquido di colore rosa. Questa immagine definisce chiaramente l’identità del Sangaree come descritto sino ad ora e lo colloca insieme al Punch come una delle due

LUXARDO®

ORIGINALE DAL 1821



LUXARDO.IT

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL

WEARELUXARDO

est.
1821
Girolamo Luxardo

LUXARDO.IT

LUXARDO®



est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE

The Barbadoes papers mention that an ice company has been formed, and operations commenced in Bridgetown by the arrival of one cargo. A handsome building for deposit was in rapid course of erection, and the Barbadians anticipated a great increase to their enjoyments in being able to drink their punch, sangaree, and malt liquors deliciously cooled with ice, in spite of heat and the tropics.

Port or Sherry Cobbler, or Sangaree.— $\frac{1}{2}$ pint brown sherry, 2 tablespoonfuls of powdered sugar; slice of pine-apple; pounded ice; grate some nutmeg on top; use straws.

Brandy Sangaree.—1 gill of brandy; 1 gill of water, a teaspoonful of sugar in a large glass; fill nearly to the brim with ice, and pour on the top a glass of port wine.

125. Port Wine Sangaree.

(Use small bar glass.)

$1\frac{1}{2}$ wine-glass of port wine.
1 teaspoonful of sugar.
Fill tumbler two-thirds with ice.
Shake well and grate nutmeg on top.

126. Sherry Sangaree.

(Use small bar glass.)

1 wine-glass of sherry.
1 teaspoonful of fine sugar.
Fill tumbler one-third with ice, and grate nutmeg on top.

127. Brandy Sangaree.

(Use small bar glass.)

The brandy sangaree is made with the same ingredients as the brandy toddy (see No. 133), omitting the nutmeg. Fill two-thirds full of ice, and dash about a teaspoonful of port wine, so that it will float on top.

bevande più tradizionali e antiche della cultura inglese. E se Madeira era il vino scelto per questo drink, il "Royal Gazette of Jamaica" del 1813, a proposito di un annuncio di vendita di vini, riportava che il "Sicily Madeira Wine", che quindi altro non era che il Marsala, era "excellent in Sangaree".

Col passare degli anni il Sangaree si diffuse ovviamente anche sul territorio americano, servito soprattutto negli stati meridionali dove già erano presenti Mint Julep, Sling e Toddy. Vennero così formulate le prime teorie circa l'origine del nome e alcuni sostennero che Sangaree derivasse dal francese "Sang-Gris", precedentemente menzionato, poiché l'aggiunta di noce moscata donava un certo colore grigiastro alla bevanda.

Un'altra interessante teoria era collegata alla leggenda provenzale della coppa utilizzata durante l'ultima cena e chiamata "Sangreal", leggenda divulgata soprattutto dai cantastorie medievali spagnoli e francesi. Il termine "Sanga-

SANGAREES

The Sangaree probably acquired its name for one or two reasons, or both. The word is derived from the Spanish *sangui*, meaning "bloody," which itself comes from the Latin *sanguis* (blood), and a sangaree is red, or reddish—or was as originally made. The other reason for the name may be that it is supposed to have a cooling effect upon the blood.

SANGAREE One-half jigger French Vermouth
 One-half jigger Sloe Gin
 One dash Acid Phosphate



ree" nelle Indie Occidentali è di derivazione spagnola, poiché corrispondente alla parola "sanguinare". Questo significato sarebbe stato associato al colore rosso vivo della bevanda a base di vino, che in Spagna è tradizionalmente servito in segno di ospitalità.

Un'altra testimonianza di un abitante delle "West Indies" dei primi anni del XIX secolo sottolineava che molti anni prima vi era l'usanza, dopo colazione, di posizionare una coppa riempita con vino speziato per ciascun commensale: quella coppa era comunemente chiamata "Sangaree bowl".

Nel 1837 il quotidiano "St. James Chronicle" annunciava che una compagnia specializzata nella produzione e vendita

RICETTE

NELLA FOTO IN
ALTO 1837 - ST
JAMES
CHRONICLE-
ICE COMPANY
IN BARBADOS.
QUI SOPRA
1862 HOW TO
MIX DRINKS DI
JERRY THOMAS,
ACCANTO, 1869
COOLING CUPS
AND DAINY
DRINKS DI
WILLIAM
TERRINGTON.
QUI A SINISTRA
1935 OLD
WALDORF
ASTORIA BAR
BOOK.

SANGARÉES

Ale Sangarée.

Versare in un grande tumbler:
1 cucchiaino zucchero
½ bicchiere da vermouth d'acqua
1 pezzetto di ghiaccio
Riempire di birra chiara.
Mescolare bene e servire.

American Sangarée.

Versare in un piccolo tumbler:
1 cucchiaino zucchero
1 bicchiere da vermouth di vino Madera
Riempire d'acqua fresca.
Rimestare bene, cospargere di Moscata e servire.

Boston Sangarée.

Versare in un piccolo tumbler:
Pezzetti di ghiaccio
50% Sidro
50% Champagne secco.
Servire.

Port Sangarée.

Versare in calice da vino:
Pezzetti di ghiaccio
3 spruzzi Curaçao Orange
1 cucchiaino zucchero

1 bicchiere da vermouth di Oporto rosso
½ bicchiere da vermouth d'acqua.
Rimestare bene, cospargere di Moscata e servire con pagliette.

Per i Sherry, Claret, Marsala, ecc., si prepara come il «Port Sangaree». Al posto dell'Oporto quello che si desidera.

Porter Sangarée.

Versare in un tumbler grande:
1 cucchiaino zucchero
Un poco d'acqua (Sciogliere)
Pezzetti di ghiaccio
Riempire con Stout Ale (Birra Oscura).
Cospargere di Moscata e servire.

Sangarée Original.

Versare in un grande tumbler:
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino Succo limone
40% Madera vino
50% Acqua freschissima.
Servire.

anche le prime varianti, come il Brandy Sangaree, incluso dallo stesso Jerry Thomas nel suo manuale del 1862. Ne seguirono poi Porter Sangaree, Port Sangaree e Sherry Sangaree, ove però scomparve quasi del tutto l'utilizzo di succo di lime, come testimoniato anche da William Terrington nel suo "Cooling Cups and Dainty Drinks" del 1869.

Il Sangaree riuscì anche a reggere la concorrenza dei sempre più apprezzati cocktail e giunse fino al 1930 mantenendo il suo posto nei ricettari. L'"Old Waldorf-Astoria Bar Book" di Crockett fornì la teoria dell'origine di Sangaree dallo spagnolo "sanguia", ossia "sangue", sostenendo che questo drink avrebbe avuto in passato effetti rinfrescanti sul sangue. Il Sangaree che Crockett proponeva era alquanto singolare, poiché composto da Vermouth francese (probabilmente in sostituzione del vino), Sloe Gin, "acid phosphate" (impiegato per conferire acidità senza utilizzare succhi citrici), due gocce di Angostura e ghiaccio. Si può notare la totale assenza di spezie, che nella ricetta storica erano soprattutto nocemoscata ed eventualmente cannella.

L'evoluzione del Sangaree portò questa bevanda a diventare una vera e propria categoria a sé stante, così come riportato da Elvezio Grassi nel suo "Mille Mixture" del 1936, nel quale incluse ben sette ricette, ognuna delle quali contestualizzata a un determinato momento storico. Verso la metà degli anni '40 fece la sua comparsa anche il termine "Sangrita", che nel "The Stork Club Bar Book" si diceva fosse apprezzata tra i toreri messicani e anche da Jinx Falkenburg, attrice e modella americana. La ricetta di questa Sangrita era composta da Claret, succo d'ananas, soda e lime, servita

Jinx Falkenberg, however, comes up with a Sangrita which she claims is a "favorite with bullfighters in Mexico and me," which is a not too distant relative of claret lemonade:

Sangrita:

2 oz. claret
½ oz. pineapple juice
6 oz. soda
½ oz. lime juice
Mix as a highball, preferably in a tall blue glass like those used at Cesar's Cafe in Tia Juana. Really a temperance drink.

generated vans. These days almost every table bears a big pitcher of sangria, a cooling concoction of iced red wine and lemon juice.

RICETTE

IN ALTO 1936
MILLE
MISTURE,
SOTTO, 1946
THE STORK
CLUB BAR
BOOK.
QUI SOPRA
1948 THE
TIMES
DISPATCH.

di ghiaccio si era stabilita a Bridgetown, in Barbados, e aveva iniziato a costruire la struttura per lo stoccaggio del ghiaccio. Questo avrebbe permesso agli abitanti di godersi i loro "Punch, Sangaree and Malt liquors" raffreddati dal ghiaccio.

Sangaree continuò la sua popolarizzazione negli Stati Uniti e così arrivarono



LUXARDO.IT

LUXARDO

est.

1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE



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

sangrita

DRINK OF THE WARRIOR

**sensational new
drink mixer
from aztec tribes**

Non - alcoholic "pick-up" health drink first prepared for Aztec Warriors of Old Mexico, now Sangrita's exhilarating and pleasant taste is yours at May Co. for an exciting vodka, rum, or tequila mixer. You'll want to try it immediately.

TWELFTH

1.69



Sangrita For Tequila
1 cup orange juice
2 cups tomato juice
½ cup lime juice
1½ teaspoons Worcestershire sauce
1½ teaspoons tabasco
1 teaspoon salt
1½ teaspoons bitters
Combine ingredients. Chill
When ready to serve, use 1 ounce tequila for each glass.

in un highball.

Negli anni a seguire Sangrita fu menzionata molte volte sui quotidiani americani, soprattutto da quelli dell'area di Los Angeles. Era un drink analcolico, di colore rosso e disponibile soprattutto in Messico, dove fu originariamente creato per "i guerrieri aztechi del vecchio Messico", come recitava l'annuncio pubblicitario. Veniva anche impiegata come sostituto del Triple Sec nella preparazione del Margarita, conferendo appunto un interessante colore rosso acceso, tuttavia non erano indicati gli ingredienti. Poi nel 1960 il giornale "Hartford Courant" pubblicò la ricetta di "Sangrita for Tequila", che comprendeva succo d'arancia e di pomodoro, lime, Worcestershire Sauce, Tabasco sale e bitter: completamente differente dalla Sangrita dello Stork Club e sicuramente consumata in modo diverso.

Ritornando quindi alla Sangrita dello "Stork Club Bar Book", essa rappresentava una versione, in un certo senso, più fruttata e non speziata del Sangaree e proprio in quegli stessi anni iniziò a comparire proprio la Sangria su alcuni quoti-

SANGAREES.

BRANDY SANGAREE

se small bar glsss. 1 teaspoonful of sugar, ½ wine gla
r, ½ wine glass of Brandy, 1 or 2 lumps of ice. Stir
oon, and serve.

PORT WINE SANGAREE.

se small bar glass. 1 teaspoonful of sugar di solved
poonful of water, 1 teaspoonful of Vanilla Syrup, 1 l
e, 1 wine glass of Port Wine. Stir with spoon, grate
on top, and serve.

diani americani, tra i quali uno dei primi fu il "The Times Dispatch" del 1948.

Se Sangaree e Sangria siano direttamente correlati non è ancora possibile affermarlo, ma certamente entrambe rappresentano un interessante spunto di ispirazione per creare semplici e gustose bevande estive, adatte a ogni momento e che hanno profonde radici nella storia degli ultimi secoli.

Luca Rapetti

ARTICOLI
 IN ALTO A
 SINISTRA 1960
 THE LOS
 ANGELES TIMES
 SANGRITA, A
 DESTRA 1960
 HARTFORD
 COURANT.
 QUI SOPRA
 1884 THE
 COMPLETE
 BARTENDER DI
 ALBERT
 BARNES.

LA RICETTA

SANGRIA

Sono tante le personalizzazioni che questa ricetta permette. Di seguito, la nostra personalizzazione della Sangria.

INGREDIENTI

- 350 ml vino rosso a scelta (preferibilmente con tenore alcolico moderato e dal corpo leggero)
- 350 ml Prosecco
- 150 ml Cognac VS
- 100 ml Amaretto
- 300 ml acqua naturale
- 100 gr zucchero bianco
- 3 arance
- 1 limone
- 3 mele (preferibilmente qualità rossa)
- 100 gr pomodorini ciliegino
- 100 gr fragole
- 16 chiodi di garofano
- 4 bacche di anice stellato
- 2 bastoncini di cannella

PROCEDIMENTO

Lavare accuratamente la frutta da utilizzare.

All'interno di un contenitore capiente, versare lo zucchero e l'acqua naturale, mescolando costantemente sino a che lo zucchero non si sia sciolto completamente

Aggiungere vino rosso, Cognac VS e Amaretto.

Prendere 2 delle tre arance, tagliarle a metà e in ciascuna di esse, conficcare nella polpa rispettivamente 1 anice stellato e 4 chiodi di garofano. Una volta preparate, inserire le 4 metà nel composto.

Aggiungere al composto il succo estratto dalle restanti arance e limone.

Tagliare le 3 mele in pezzi di medie dimensioni, mantenendo la buccia ma eliminando il torsolo

Aggiungere le fragole, i pomodorini e la cannella.

Coprire il contenitore con coperchio e riporre in frigorifero per 24 ore.

Al termine delle 24 ore, trasferire il composto con tutta la frutta all'interno di una caraffa sufficientemente capiente.

Poco prima di servire la Sangria, aggiungere lentamente il Prosecco in modo da mantenerne l'effervescenza.

Può essere servita in bicchieri con ghiaccio o anche senza, purché venga mantenuta sempre a bassa temperatura.





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



C'ERA UNA VOLTA LA DOLCE VITA

Storia, diluita, di un certo modo di vivere, di essere. Che ha fatto epoca

DI **BASTIAN CONTRARIO**

Ho sentito spesso dire che i cocktail non appartengono all'Italia, che il bere miscelato è una storia tutta americana che abbiamo solo copiato e che non rientra nella nostra cultura. Mi hanno anche raccontato che chi beve alcolici lo fa solo per ubriacarsi, che la gente che riempie le piazze all'ora dell'aperitivo è un grave problema di ordine pubblico. Poi, quelli che lavorano al bar lo fanno solo a tempo per-

so, in attesa di un'occupazione migliore.

Si dice che i ragazzi che escono nei fine settimana, creano un fenomeno denominato "movida", per cui frequentano bar e locali notturni creando solo schiamazzi, ubriachezza molesta e senso d'insicurezza e di timore per l'incolumità nel resto della popolazione (che poi, quel resto della popolazione dovrebbero essere i "non ragazzi", quindi gli adulti, che se bevono lo fanno solo per ubriacarsi e quindi te-



PERSONAGGI

NELLA PAGINA
DI APERTURA
MARCELLO
MASTROIANNI E
ANITA EKBERG
IN "LA DOLCE
VITA".
QUI SOPRA
UNA SCENA
DEL FILM.

mono chi beve per divertirsi...).

Mi dicono tutte queste cose, ma io sono da sempre bastian contrario e francamente dei luoghi comuni me ne infischio. Ho chiesto quindi a Bartales di sopportare un mio sproloquio un po' più lungo del solito, ripercorrendo con voi, non tutto in una volta ma in più puntate, perché la diluizione è sempre importante, la storia che ha portato l'Italia dall'essere il Paese della Dolce Vita a quello della "movida molesta" (come la definisce il sito istituzionale del Comune di Roma). D'altronde, come scrisse Manzoni, "non sempre ciò che viene dopo è progresso".

Penso che il punto migliore da cui cominciare sia dalla fine della Seconda Guerra Mondiale e che un buon luogo per

farlo potrebbe essere Roma. Lo scenario, prima che gli orrori della guerra interrompessero o cambiassero qualsiasi attività umana, era il seguente: c'erano osterie, tante, mitiche, luoghi semplici ma con radici forti che qualche volta sono giunte fino a noi. C'erano poi i caffè, importanti veicoli per la diffusione d'idee e, anche in Italia, qualche american bar all'interno di qualche prestigioso hotel. Solo in questi ultimi si servivano alcune miscele all'uso americano, ma diciamocelo francamente, non eravamo ancora molto preparati sull'argomento, o meglio, a essere edotti sull'argomento erano davvero in pochi.

I barman italiani che meglio conoscevano il mestiere, venivano chiamati per le stagioni in Svizzera o in Francia ed era-



STORIA

QUI SOPRA IL 4 GIUGNO DEL 1940 LA LIBERAZIONE DI ROMA. A DESTRA UNA LOCANDINA DEL FILM "LA DOLCE VITA".



no davvero mosche bianche in Patria. Il lavoro al bar era per lo più uno di quelli per cui non era richiesto un alto grado di scolarizzazione; s'imparava sul campo ed era percepito alla stregua del lavoro di un operaio o di un commesso. Va però considerato che oggi come allora, si tratta di un lavoro a stretto contatto col pubblico dove approdavano i più perspicaci.

Torniamo però all'inizio della nostra storia. Durante la guerra cominciano ad arrivare le truppe americane e l'America scopre l'Italia. Roma diventa una città viva, piena di fermento culturale. Certo, lo sviluppo industriale e del design caratterizza in quegli anni anche altre città, ma la marcia in più della città eterna è l'industria del cinema.

Nel 1937 era stata inaugurata sulla

BRANCA[®] MENTA

HAVE AN ICE JOURNEY

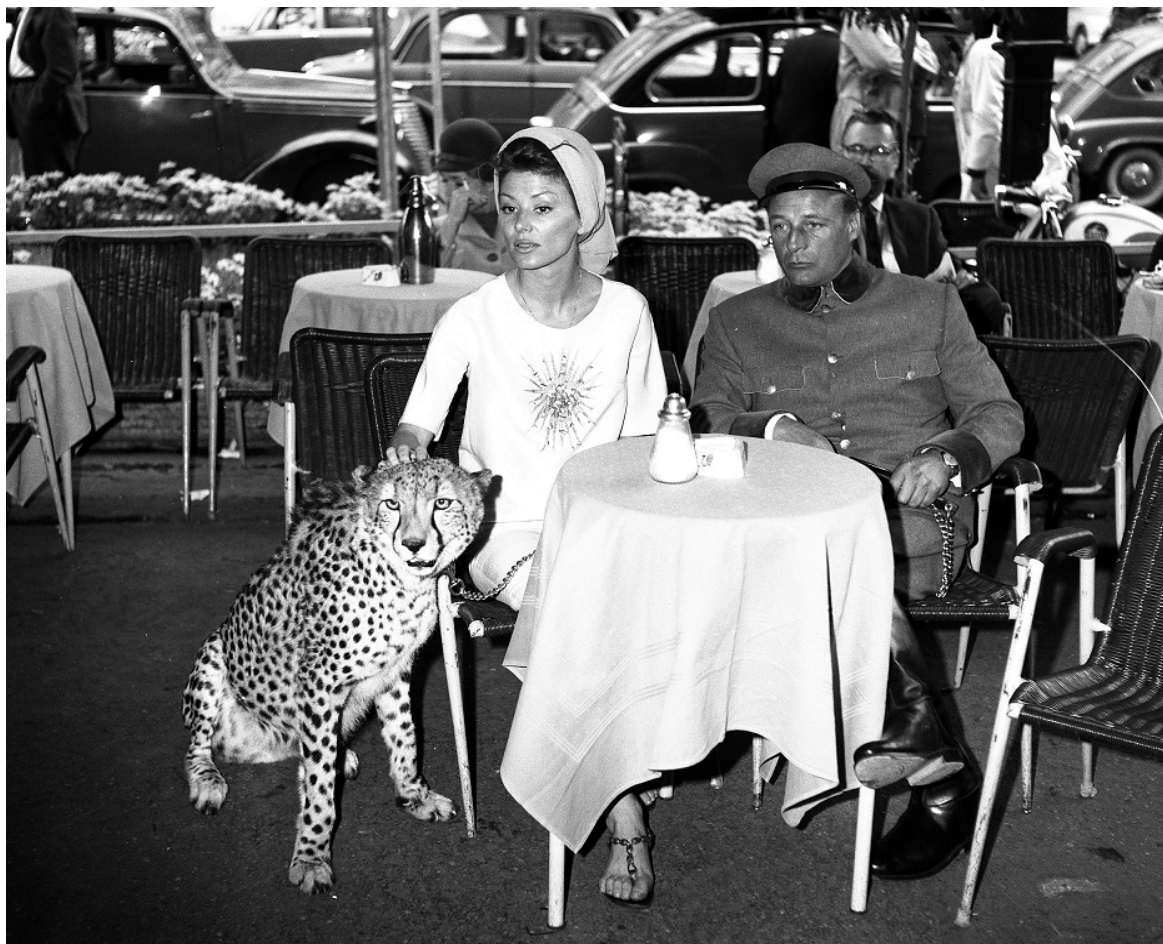
IL BRIVIDO DEL GHIACCIO,
LA FRESCHEZZA DELLA
MENTA PIPERITA PIEMONTESE.
TUTTO RIGOROSAMENTE SOTTOZERO
PER UN *piacere inaspettato.*

BRRRRRRR...





**LA TRADIZIONE DIVENTA
ORIGINALE, UNICA, SPECIALE!**



PERSONAGGI

QUI A SINISTRA
DEMINICH,
IRINA NICK E IL
SUO GHEPARDO
IN VIA VENETO
(FOTO CREDITS
RINO
BARILLARI).
IN BASSO
CELEBRITÀ NEI
BAR DI VIA
VENETO A
ROMA
DURANTE LA
DOLCE VITA.



Tuscolana la città del Cinema (Cinecittà), 500.000 metri quadrati con tutto ciò che serviva per girare un film. Le grosse produzioni americane cominciano a spostarsi nella capitale italiana, dove produrre costava meno e poi c'era il sole, il mare e si mangiava bene nelle osterie di Trastevere o dell'Appia Antica.

Poi nel 1960 Federico Fellini ambienta proprio a Roma il suo iconico “La Dolce Vita”, titolo che non si riferisce inizialmente alla società mondana ed effimera che vi è descritta, ma al maglione che indossava il giornalista interpretato da Marcello Mastroianni, un “dolce vita” per l'appunto. Quel termine finirà per in-



dicare un certo modo di vivere e anche un'epoca. In tutto ciò bar, american bar, locali notturni e ristoranti, chi vi lavorava e chi produceva alcolici non furono solo spettatori o decorativo contorno, ma contribuirono attivamente a un periodo che oggi sappiamo particolarmente florido e importante per tutta l'Italia.

Gli americani non si accontentavano di bere buon vino, amari, qualche Vermouth, chiedevano invece Martini, highball, drink a base di Whiskey. I barman italiani impararono in fretta e non solo a preparare i cocktail. Visto che il loro punto forte era "la chiacchiera" con il cliente, sentirono per la prima volta l'esigenza d'imparare l'inglese e altre lingue straniere, di fare esperienze all'estero. Insomma, la cultura del bartending italiano, fino ad allora elitaria, comincia a diffondersi e a scrivere una sua propria storia in quella Roma degli anni '50.

Passo dopo passo comincia la magia. Ai tavolini dei bar di Piazza del Popolo discutevano intellettuali come Alberto Moravia, Pier Paolo Pasolini, Alberto Arbasino, Goffredo Parise, i Poeti Novissimi che presentavano gli artisti con le loro poesie, gli scrittori di "neoavanguardia" del Gruppo 63 come Nanni Balestrini e Umberto Eco, giornalisti come Ennio Flaiano, Vittorio Veltroni e Lello Bersani, mentre nelle vicine gallerie d'arte espongono artisti come Mario Schifano.

Ancora, si potevano trovare al tavolino di qualche bar Gadda, Palazzeschi e Cardarelli. A questi si mescolavano gli attori, i registi, la gente del cinema italiana e straniera. Così, passeggiando tra quei tavoli, avremmo potuto incontrare Marcello Mastroianni che beveva il suo Scotch, come una consumata star di Hollywood. La "gente della notte" non fu più solo la compassata nobiltà romana.

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



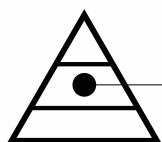
boccioli di rosa



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



@bespokedistilleryspiritclub
www.bespokedistillery.it

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

L'ECOMMERCE PER BARMAN PIÙ IMPORTANTE D'ITALIA



Linee Giapponesi Yukiwa e Birdy
in Esclusiva

Linee Italiane e
Maggiore Produzioni

Produzione e Distribuzione
in 24/48 ore

Personalizzazione Shaker e
Bicchieri con Loghi e Nomi

PARTNER



BIRDY

Mr.Slim



Tutti insieme frequentavo il Piper e il Pipistrello, famosi nightclub che ospitavano anche mostre d'arte e musica dal vivo, oltre che i locali di via Veneto come il Grand Hotel Excelsior, il Doney, il Cafè de Paris e il Cafè Strega. Un mondo quindi diverso da quello raccontato da Fellini, non certo così effimero e vacuo. Un mondo inoltre molto più aperto e accogliente di quello che si potrebbe immaginare.

Ricordate quel meraviglioso film con Alberto Sordi e Vittorio de Sica, "Il Conte Max", dove un giornalista di via Veneto inizia a frequentare il mondo della nobiltà? Ecco, quei meravigliosi locali italianissimi, ma che strizzavano l'occhio alla cultura americana, erano frequentati anche da tante persone con lavori comuni, oppure da attori o scrittori non ancora famosi che cercavano di farsi conoscere.

La vita notturna, dall'aperitivo all'alba, la "dolce vita" diventa luogo d'incontro, di scambio d'idee, di conclusione di accordi lavorativi, linfa vitale di Roma e poi, di tantissime altre località italiane, come Taormina, Castiglioncello, Rimini, Cortina d'Ampezzo... Insomma, una rivoluzione di costume che migliorò culturalmente ed economicamente tutta l'Italia, perché la socialità è il primo motore dell'esistenza.

Oggi abbiamo mezzi incredibili, che ci permettono di ricevere stimoli, informazioni: possiamo rimanere connessi con persone lontane senza doverci mai muovere di casa, ma ci ritroviamo "esistenzialmente sempre più soli". Bere da soli, non potrà mai avere lo stesso gusto di un brindisi in compagnia.

Bastian Contrario

UN ITALIANO A NEW ORLEANS (2)

Creatore del Brandy Crusta,
diventò rapidamente un professionista
affermato e un imprenditore di successo

DI LUCA RAPETTI



L'annuncio della coffe-house in Crossman Street giungeva dopo solo otto mesi dall'inaugurazione del Jewel e sempre nella stessa pagina del quotidiano era presente un ulteriore trafiletto pubblicitario, collegato all'annuncio, che recitava «una nuova fornitura di alcuni liquori serviti in questo locale è stata ricevuta presso “Jewel” di Santini». Ciò potrebbe quindi attestare che vi fossero due distinti saloon di proprietà di Santini, anche perché, negli anni successivi, continuarono a essere pubblicati annunci in cui il “Jewel of The South” mantenne il suo indirizzo in Gravier Street. Entrambi i saloon erano perciò localizzati in posizioni strategiche dal punto di vista della tipologia e dei volumi di clientela.

Nel corso della sua carriera, Santini non trascurò certo il suo impegno verso la famiglia, essendosi sposato alcuni anni prima con Margaretha Muller (1828-1931), nativa di Gutemberg, in Germania. Dal loro matrimonio sarebbero poi nati ben sette figli, Stella (1854-1855),



DOCUMENTI

IN APERTURA
DA SINISTRA A
DESTRA
GABRIEL
SANTINI,
JOSEPH
SANTINI, MARK
KAISER, 1868.
QUI ACCANTO
UNA FOTO DEL
ST. CHARLES
HOTEL 1850
(IMAGE
COURTESY OF
THE HISTORIC
NEW ORLEANS
COLLECTION).
IN BASSO LE
RICETTE DEL
COCKTAIL
CRUSTA
PUBBLICATE DA
JERRY THOMAS.

105. THE COCKTAIL & CRUSTA.

The "Cocktail" is a modern invention, and is generally used on fishing and other sporting parties, although some *patients* insist that it is good in the morning as a tonic. The "Crusta" is an improvement on the "Cocktail," and is said to have been invented by *Santina*, a celebrated Spanish caterer.

Gabriel (1855-1890), Marie Josephine "Marietta" Ursuline (1856-1929), Joseph (1859-1860), Josephine A. (1860-1966), Rosetta (1863-1949) ed infine Gabrielle Mathilde (1868-1869).

Nel 1862 Jerry Thomas pubblicò il suo "Bar Tender's Guide", nel quale era presente la seguente descrizione dal titolo "The Cocktail & Crusta": «Il Crusta è un miglioramento sul Cocktail e si dice che sia stato inventato da Santina, un celebre ristoratore spagnolo». Egli si riferiva sicuramente a Santini e probabilmente al periodo in cui lavorò con Alvarez al City Exchange, seppur non confermato, il che ricondurrebbe l'incontro al periodo precedente il 1842.

116. Brandy Crusta.

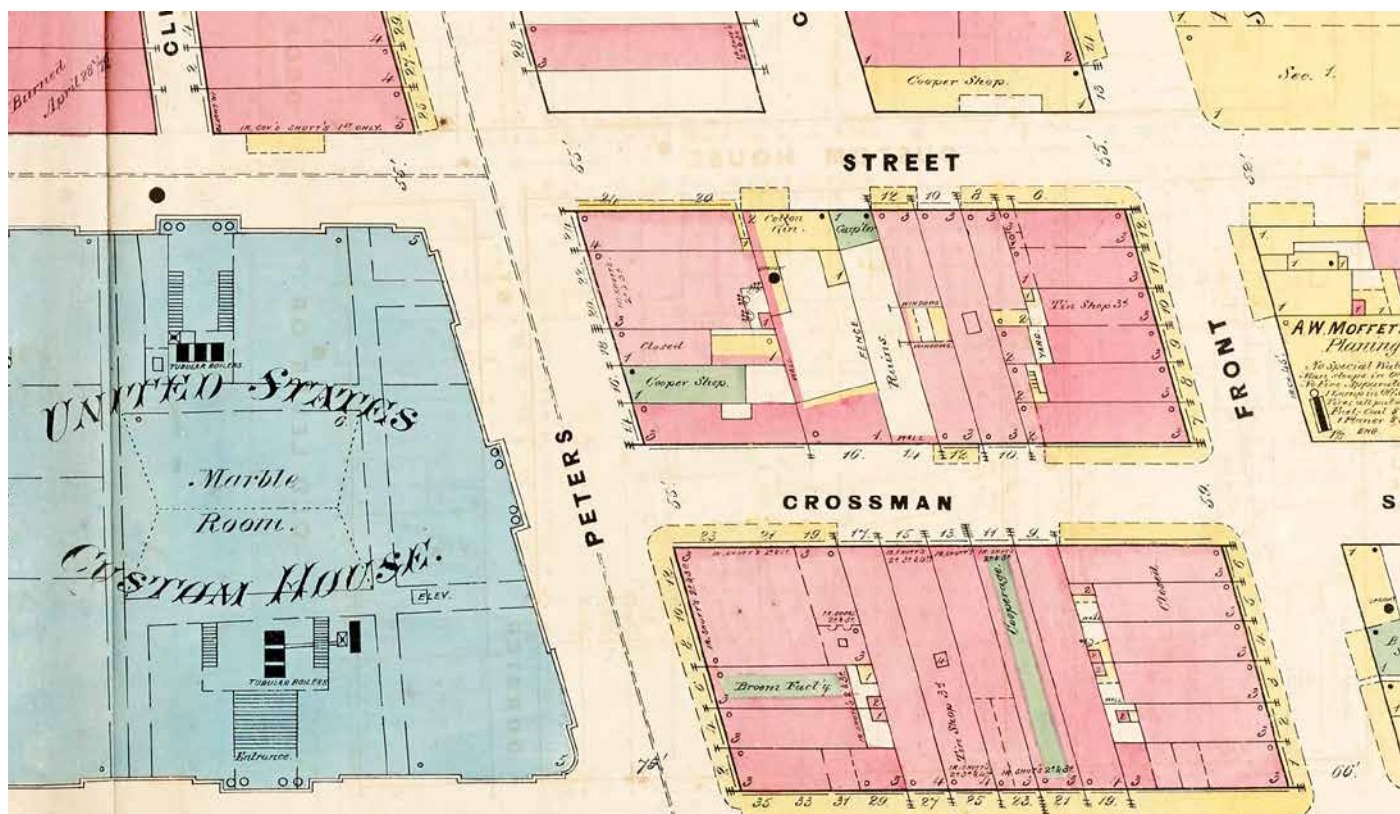
(Use small bar glass.)



BRANDY CRUSTA.

Crusta is made the same as a fancy cocktail, with a little lemon juice and a small lump of ice added. First, mix the ingredients in a small tumbler, then take a fancy red wine-glass, rub a sliced lemon around the rim of the same, and dip it in pulverized white sugar, so that the sugar will adhere to the edge of the glass. Pare half a lemon the same as you would an apple (all in one piece) so that the paring will fit in the wine-glass, as shown in the cut, and strain the crusta from the tumbler into it. Then smile.

Nel suo manuale Thomas attribuì a Santini la creazione dei Crusta, con la ricetta del Brandy Crusta che sarebbe poi stata ripresa da molti bartender nei decenni a venire, e inserì inoltre la ricetta di



For Reading Matter See 1st Page.

DELICIOUS SMOKING TOBACCO.—We have received from Mr. Villanosa, who keeps the *Intrinidad* cigar store of Joseph Santini, Esq., on the corner of Gravier and Carondelet streets, a box of the famous Red Crook Smoking Tobacco, which is a mixture of pure *périque* and Turkish tobacco, and is certainly one of the most superior mixtures we ever used, being neither too strong, like the *périque*, nor too dry, as the best Maryland and Virginia soon becomes.

We expect soon to receive further samples of Mr. Santini's tobacco, and shall be pleased to show them to our connoisseur friends.

STORIA

IN ALTO UNA CARTINA DI NEW ORLEANS, LOUISIANA, 1876, CROSSMAN STREET. QUI SOPRA UN ARTICOLO SUL INTRINIDAD CIGAR STORE DI SANTINI.

Santini del Pousse Cafè, così affermando: «Questo delizioso drink è di una ricetta di Santina, proprietario del Santina's Saloon, famoso caffè spagnolo, a New Orleans».

Entrambe le ricette attribuite a Santini prevedevano Brandy come base alcolica. Così si darebbe ulteriore credito alla teoria che Santini si fosse specializzato soprattutto nel commercio e nell'utilizzo in miscelazione di questo distillato. Inoltre, sia il Brandy Crusta con la sua bordatura

di zucchero e l'impiego di succo di limone sia il Pousse Cafè con la sua stratificazione degli ingredienti rappresentavano pienamente il concetto di quanto la presentazione di un cocktail fosse importante come primo elemento di vendita del drink stesso.

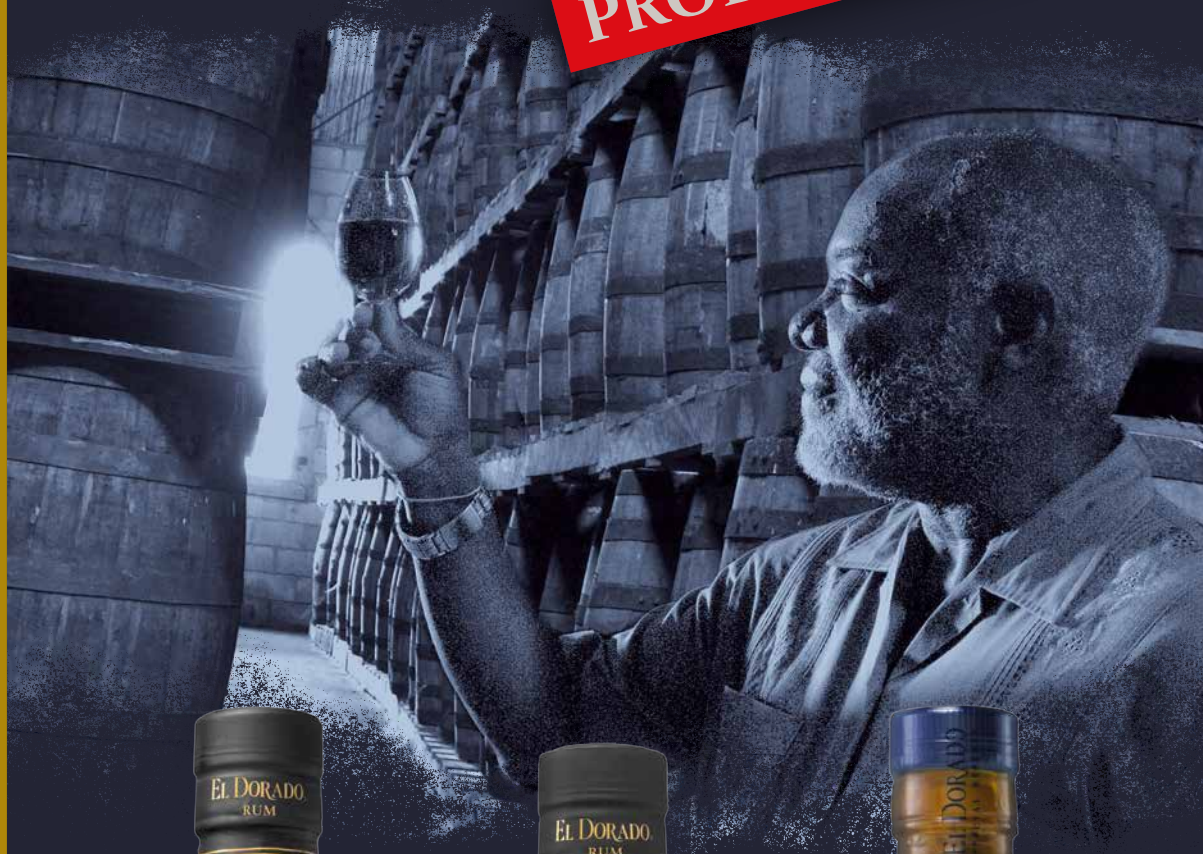
Con il trascorrere degli anni e con il crescere della sua popolarità, Santini ampliò il suo business e intraprese anche un'attività parallela di vendita di sigari, soprattutto cubani. Secondo un censimento, nel 1865 Joseph Santini risultava proprietario di due immobili, uno al 160 Gravier Street con funzione di "Retail Liquors", ovvero vendita al pubblico, e "Tobacconist", mentre al 38 Carondelet, che è una strada parallela a St Charles Avenue e incrocia proprio con Gravier Street, vi era un negozio con funzione di "Wholesale Liquors", ovvero vendita all'ingrosso, e di nuovo "Tobacconist". Quest'ultimo negozio sicuramente corrispondeva a quello che fu menzionato nel 1868 dal giornale "The Opelousas Courier" come "Intrinidad Cigar Store", all'angolo tra Gravier Street e Carondelet. Si trovava quindi a pochi passi



EL DORADO

DEMERARA RUM

PRODUCT OF GUYANA





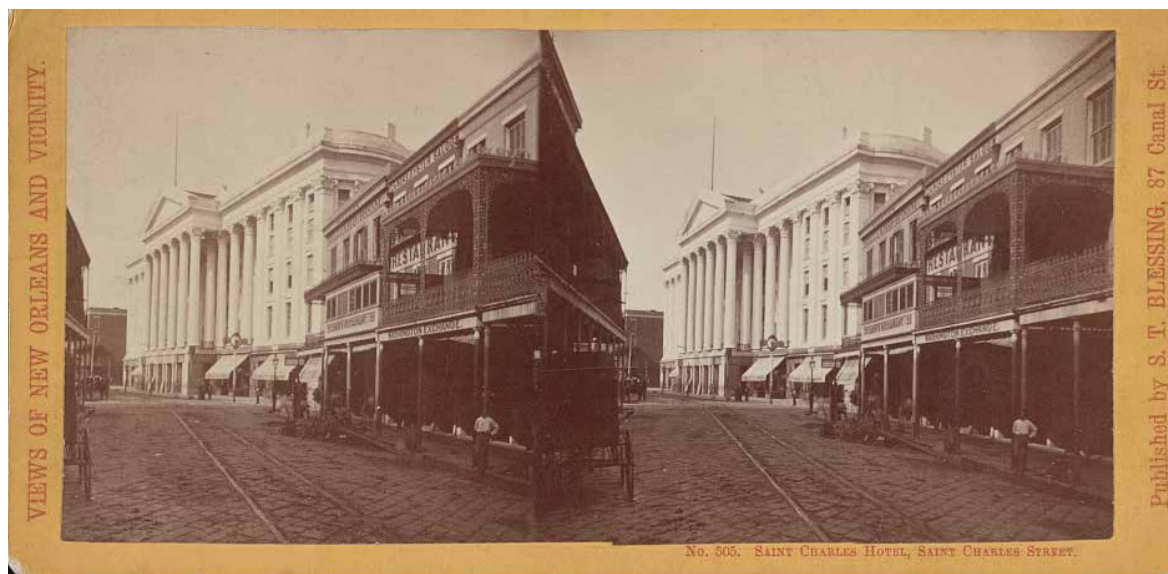
CORRAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE

Bevi Bobby's Gin responsabilmente

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA
ONESTIGROUP.COM
@ONESTIGROUP



STORIA

A SINISTRA,
1860, ST.
CHARLES
HOTEL.
IN BASSO
GEORGE B.
ITTMANN E I
COGNAC DI
SANTINI.

522 Magazine
Ittmann George B. saloon, 158 and 160 Gravier,
r. 400 Ursulines
Ittmann Jacob & 522 Magazine

Mr. Joseph Santini, of the Jewel of the South, will please accept our thanks for his politeness in sending us a sample of his celebrated cognac. No wonder the Jewel is so well patronized, when he supplies his customers with such choice articles.

dal “Jewel of The South” ed era gestito da un certo Villanosa, di cui non si hanno informazioni.

Quando Santini sottopose la domanda di richiesta per ottenere il passaporto americano nel 1867, egli possedeva due saloon, il “Jewel of The South” e “The Parlor”, entrambi nella sezione di Gravier Street compresa tra St Charles Avenue e Carondelet, e due negozi di sigari, di cui questa volta si è a conoscenza dei nomi: “Intimidat” (differente dal precedente “Intrinidad”) e “Corona”, entrambi ubicati nella medesima strada dei due saloon e

forniti dei migliori Havanas.

George Bernard Ittmann, tedesco di origini ma nato a New Orleans nel 1836, era il capo barman del “Jewel of The South” ed era molto apprezzato dalla clientela per la sua cordialità. Il “The Parlor” corrispondeva a un saloon decisamente meno formale ed elegante del “Jewel of The South”, ma che comunque proponeva un’ottima selezione di prodotti alcolici.

Ad affiancare Santini con il ruolo di Managing Agent vi era A.J. Sansoni, nato nel 1834 in Italia e che, secondo alcuni registri di quell’anno, era impiegato al 42

John Stella	31	7	Coffe House	3300	500	Italy
Gemina	24	1				"

161. Santina's Pousse Cafe.

(Use small wine-glass.)

This delicious drink it from a recipe by SANTINA, proprietor of "*Santina's Saloon*," a celebrated Spanish Cafe, in New Orleans.

$\frac{1}{3}$ brandy (Cognac.)

$\frac{1}{3}$ maraschino.

$\frac{1}{3}$ Curaçoa.

Mix well.

Use small wine glass.

Moisten the edge with lemon and dip edge into castor sugar which frosts the glass.

Cut the rind of half a lemon spiral fashion ; place in glass.

Fill glass with cracked ice.

3 Dashes Maraschino.

1 Dash Angostura Bitters.

4 Dashes Lemon Juice.

$\frac{1}{4}$ Curaçao.

$\frac{3}{4}$ Brandy.

Stir well and strain into prepared glass, adding slice of orange.

BRANDY
CRUSTA
COCKTAIL.

rondelet, è probabile che il passaggio a Ittmann sia stato solo di tipo manageriale, pur sempre mantenendo la proprietà dell'immobile a Santini.

Nonostante la carriera professionale di Santini fu una continua scalata al successo, tenendolo fortemente impegnato nella gestione e sviluppo delle sue attività, egli non mancò di dedicare parte del suo tempo e delle sue energie per attività benefiche e sociali. Dedicò sempre molta attenzione all'istruzione dei suoi figli, probabilmente perché egli stesso non ebbe possibilità di riceverne una adeguata.

Nel 1872 Santini istituì un'onorificenza in suo nome, la "Santini Medal", che fu presentata agli studenti del Locquet Institute di New Orleans e assegnata a coloro che si distinguevano nella locuzione e nella matematica. In segno di ringraziamento, l'istituto scolastico donò a Santini un paio di gemelli a forma di libro aperto, recanti uno la scritta "Education" e l'altro le iniziali "J.S."

Ammirevole fu inoltre un gesto che compì nel 1868 quando, insieme al figlio Gabriel, accompagnò a sue spese l'allora tre-

Carondelet, corrispondente a una delle proprietà di Santini. Negli anni successivi risultò lavorare presso una coffee-house, probabilmente di sua proprietà, in Royal Street.

Il 29 dicembre 1868 venne annunciato attraverso alcuni quotidiani della città che Santini avrebbe ceduto la gestione del suo "Jewel of The South" proprio a Ittmann, mentre lui avrebbe continuato a occuparsi del suo negozio di vini e liquori al 40 Carondelet. Poiché l'anno successivo alcuni registri attestavano che le attività commerciali di Santini erano al 158-160 di Gravier Street e al 38-40-42 di Ca-

RICETTE

IN ALTO, JOHN STELLA (USA CENSUS). SOTTO IL SANTINA'S POUSSE CAFE' IN 1895 THE AMERICAN BAR-TENDER DI R C MILLER. QUI SOPRA LA RICETTA DEL SAVOY COCKTAIL BOOK.

NUOVO LOOK, INFINITE BOLLE.



Naturalmente belli e buoni

J.GASCO

*"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

orphans of deceased members of the order. Joseph Santini, Grand Master of Foyer Lodge, took the most prominent part in the ceremonies, and performed his part most satisfactorily. Mr. Bliton was the orator of the occasion, and delivered a pleasing address in French. Mr. Santaini was assisted by Messrs. Delamare and Pidhi. Mr. John Stella was master of ceremonies.

ARTICOLI
DALL'ALTO
JOSEPH
SANTINI AS
GRAND
MASTER OF
FOYER LODGE
1851, SANTINI
E SANSONI,
U.S. CITY
DIRECTORIES
1869 E SANTINI
E I SUOI
BRANDY.

**Sansoni A. J. coffee house, 20 Royal, res 320
Liberty**

**Santana Chas. clerk 47 Royal, d 2, res Bien-
ville c Derbigny**

Santiago Joseph, widow, 175 Frenchmen

Santina Adolph, res 107 Marais, d 2

**Santini Joseph, coffee house, 158 and 160
Gravier and 38 Carondelet, res 35 Vil-
leré**

The Jewel of the South.
A CARD.
JOSEPH SANTINI has the honor to inform his friends,
that he has received a new supply of
PONY BRANDY,
and **CASTILLON**, brand 1815. 04-4t

dicenne Mark Kaiser, talentuoso studente di musica di New Orleans, a Parigi, dove avrebbe frequentato un anno di conservatorio. Anche le figlie Josephine e Marietta si distinsero per le loro doti musicali e intrapresero carriere rispettivamente come pianista (Josephine) e soprano (Marietta).

Nel 1874 Santini si recò in Francia per accompagnare la figlia Marietta ad affrontare i suoi studi di musica. Nell'agosto dello stesso anno alcuni quotidiani di New Orleans riportarono la notizia che l'imprenditore italo-americano era tragicamente deceduto nei pressi di Saint Christan, una località dei Bassi Pirenei.

Indubbiamente il ricordo di Santini, non

solo come professionista e imprenditore ma anche come benefattore, perdurò negli anni. La creazione del Brandy Crusta marcò un punto di svolta per l'evoluzione del bartending del XIX secolo.

Nel marzo 2019 il celebre bartender dell'Arnaud's French 75 Bar di New Orleans, Chris Hannah, inaugurò una moderna taverna in St Louis Street, nel Quartiere Francese della città. Il nome scelto fu proprio "Jewel of The South", chiaro omaggio al "gioiello" di Santini, che per anni fu il luogo di ritrovo dell'élite della "Crescent City".

Luca Rapetti

(2 - fine)



L'ULTIMA FRONTIERA

Quella dei virgin drink
In favore dei “proseliti” dell’analcolico

DI VITTORIO BRAMBILLA

I mondo del bar e dei cocktail è in continua evoluzione e così anche le esigenze di molti clienti sempre più attenti a cosa e a quanto bevono. La mixology ha sempre guardato con circospezione i drink analcolici ma è certo che il bere alcol free sta facendo sempre più

proseliti. Il mondo degli analcolici è quasi sempre stato relegato agli sciroppi e succhi a base di frutta, spesso mischiati a caso e con noncuranza. Eppure preparare un virgin drink è molto più difficile di quanto possa sembrare. La comunione di sapori, il loro equilibrio e la scelta del-

le materie prime impongono attenzione senza improvvisazione.

Oggi esistono tanti prodotti nuovi che possono rivitalizzare questa categoria di drink. Sono essenze, estratti, nuove soda, tutti estremamente trasversali e poliedrici, possono essere usati anche nei drink alcolici e in gastronomia, creano nuovi gusti o rivitalizzano i grandi classici.

Così il Gint Tonic diventa analcolico, i Martini si profumano di nuove sfumature, i fruit punch assumono complessità, i sour assumono una nuova identità. Le proposte affollano un mercato molto vivace e frizzante, ne abbiamo scelte alcune tra quelle presenti nel panorama nazionale. Con poco si può reinventare un modo di bere.

LOE EXPERIENCE - LOE CERO

Questa distilleria di Formentera vanta prodotti realizzati con ingredienti naturali coltivati in modo biologico, totalmente naturali e senza alcun additivo o componente chimico. La distilleria prende il nome dall'Aloe vera coltivata a Ibiza, pianta millenaria considerata una delle più sane nella medicina naturale, in quanto contiene un elevato numero di vitamine, Sali minerali e aminoacidi essenziali per l'organismo umano. L'Aloe vera è uno degli ingredienti fondamentali presenti nei prodotti della distilleria.

Formentera è un'isola vocata all'ecosostenibilità e all'ecologia, valori che rientrano nella mission della distilleria. Altra caratteristica di Loe Experience è l'utilizzo della locale acqua marina nell'elaborazione dei prodotti. L'acqua marina di Formentera è iperossigenata grazie alle folte praterie di alga Poseidonia che le conferiscono purezza e chiarezza straordinarie. L'acqua del mare di Formentera



è patrimonio dell'UNESCO.

Tra i prodotti della distilleria rientra Gin Loe, ma è la derivazione di questo Gin che ci interessa particolarmente. Dallo spirito di Gin Loe nasce Loe Cero, una bevanda analcolica che conserva tutte le sfumature, i profumi e i sapori della formula dell'originale Gin. Questa bevanda presentata come un Gin analcolico viene prodotta ponendo un'attenzione particolare alla macerazione delle piante, ritocando le proporzioni e curando gli abbinamenti delle spezie, ottenendo una bibita analcolica al sapore di Gin. Le botaniche principali sono: fiori d'arancio, gelsomino, scorze di arancia e limone, cardamomo, coriandolo, ginepro e angelica. Distribuito in Italia da Onesti Group.



APO JUICE

Anche in questo caso il progetto nasce dall'esigenza di creare qualcosa di diverso. ApoJuice comprende una linea di estratti analcolici a base di erbe aromatiche, la valida alternativa ai classici succhi a base di frutta che vengono solitamente usati nella creazione di drink. ApoJuice si esalta nella creazione di drink dai gusti nuovi, anche con un ridotto contenuto alcolico.

Il processo produttivo è teso alla valorizzazione aromatica e benefica delle erbe. Tutte le fasi che compongono il processo produttivo possono essere considerate "a freddo", dall'estrazione mediante ultrasuoni al processo di inattivazione batterica che avviene a circa 15°, consentendo una shelf-life del prodotto duratura e sicura. Un erborista ha prestato la propria opera nella scelta delle erbe e piante aromatiche più adatte al processo produttivo. La scelta degli aromi che compongono la linea ApoJuice è pensata per essere funzionale nella formulazione di drink alcolici e non, particolarmente indicati negli abbinamenti con Vermouth e

APO JUICE

• BOTANICAL JUICERY •

amari. Questo prodotto italiano è disponibile in cinque referenze: ibisco, rooibos, gelsomino, alloro e santoreggia.

Il produttore Lorenzo Scaglia afferma: «L'obiettivo è far conoscere e capire che cosa si può fare con questi prodotti, istruire ed esplorare gusti unici che diventano tendenze per esportare il sapore vero e reale delle piante. Una sorta di piccola erboristeria home-made portatile con una sensibilizzazione sull'utilizzo delle piante e delle erbe, rispetto al mondo della frutta è veramente ampio e ci sono gusti che la gente non conosce perché ha poco accesso». Distribuito in Italia da Ghilardi Selezioni.

KOVAL

AS GOOD AS THEY ARE BEAUTIFUL



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

EST. ANTICA DISTILLERIA 1890

Mr. QUAIL & J.T.

ITALIAN HERITAGE

COCKTAILS RANGE

BARREL FINISHED COCKTAILS

EST. 1890

PREMIUM COCKTAIL ARTIGIANALI



SELEZIONE:

NEGRONI 1919
AMERICANO 1908

MARTINEZ 1887
VERMOUTH COCKTAIL 1888

PRODOTTI DA **ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA**

RICETTE DI **JERRY THOMAS PROJECT**

DISTRIBUITI DA **GHILARDI SELEZIONI**

info@ghilardiselezioni.com

BEVI RESPONSABILMENTE





DROPLETS - BY JAVIER DE LAS MUELAS



ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF REVENUE

DROPLETS

Dopo le innumerevoli referenze di aromatizzanti alcolici ecco i Droplets, completamente analcolici. Ideati da Javier de las Muelas del Dry Martini di Barcellona, i Droplets sono considerati tra gli “ingredienti segreti” che hanno contribuito al grande successo di tutti i Dry Martini di Muelas.

Nati dopo due anni di intensa ricerca e sviluppo i Droplets, naturali e alcol free, sono un grande contributo al mondo dell'aromatizzazione Cocktail & Food. Con le loro caratteristiche e la loro unicità aprono infinite possibilità per la creazione

di nuove sensazioni gustative. Con poche gocce si possono reinterpretare cocktail e piatti, sempre alla ricerca di innovazione e creatività, mescolando sfumature vegetali, speziate e fruttate.

I Droplets garantiscono gusti e sensazioni senza i limiti della variabilità stagionale dei normali prodotti. I suoi usi sono illimitati e possono essere applicati per la personalizzazione di cocktail, tè, Gin Tonic, salse calde e fredde, vinaigrette, condimenti, succhi di frutta, oli aromatizzati, ecc. I Droplets sono confezionati in contenitori professionali da 50gr. Distribuito da Onesti Group.



MONDARIZ

L'aroma di cola che a suo tempo ha segnato una tappa miliare rivoluzionando il mondo delle soda e soft drink è presente nel mondo con centinaia di brand. Mondariz è una particolare premium Cola prodotta con l'omonima e nota acqua minerale naturale, aromi naturali e non contiene zuccheri. L'Aguas de Mondariz, la più nota acqua spagnola è considerata tra le migliori del mondo. Questo brand è sinonimo di eccellenza, salute, qualità e natura.

Un marchio con oltre 145 anni di storia che ha origine in una sorgente d'acqua naturale e carbonica situata nella città di Mondariz, nella provincia galiziana di Pontevedra. Le acque di Mondariz filtrano nel substrato di granito con centinaia di anni conferendo una composizione minerale unica ed equilibrata, con grandi proprietà



organolettiche. L'origine è legata all'attività termale e allo sfruttamento delle acque minerali medicinali di Mondariz, che ottenne la Dichiarazione di Pubblica Utilità nel 1873 e che iniziò a essere commercializzata nel 1877. Aguas de Mondariz imbottiglia ogni anno oltre 100 milioni di litri di acqua. Mondariz è distribuita in Italia da Compagnia dei Caraibi.

JNPR N°1

Pronunciato si traduce in "juniper". Questa specificità fa parte del progetto che oltre a osservare la scomparsa dell'alcol osserva anche la mancanza delle vocali della parola. Stiamo parlando del primo distillato non alcolico prodotto in Francia. Come molti spiriti tradizionali, anche JNPR è distillato da piante e spezie botaniche.

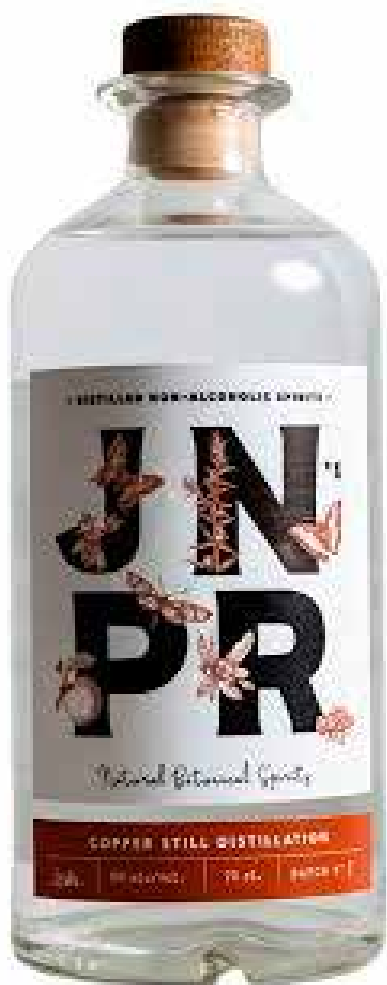
Gli ingredienti principali sono: bacche

LISCIO o Miscelato?





—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—



di ginepro, coriandolo, cardamomo e mele, in onore della terra da cui proviene Valérie, la sua creatrice, la Normandia.

Un posto tranquillo con un'atmosfera unica. «Mi sono svegliata un giorno pensando che mi mancasse un ottimo drink che potesse essere lì per i bei momenti della vita e allo stesso tempo compatibile con la mia vita quotidiana. Qualcosa dal gusto sofisticato, da vivere con amici e famiglie, per contrassegnare e godersi semplicemente i momenti. Senza altre conseguenze date dalla presenza di alcool».

JNPR n°1 si presenta al naso fresco e delicato, aromatico con tipiche note mediterranee. L'alcol è utilizzato solo nel processo di estrazione delle botaniche. Distribuito in Italia da Onesti Group.



FERDINAND'S RIELING VERJUS CORDIAL

Normalmente conosciuto anche come Verjuice, il suo nome deriva dalla contrazione delle parole francesi vert (verde) e jus (succo). Questo cordiale analcolico è uno sciroppo ottenuto dal succo di uva Riesling quando è ancora verde e acerba, della regione Saar e Mosella. Già presente nel Medioevo, questo succo verde al tempo era usato come sostituto del limone o dell'aceto. Oltre l'uva Riesling nella sua composizione rientra anche una miscela di fiori ed erbe aromatiche regionali. L'utilizzo di Verjus in miscelazione arricchisce ogni drink con una complessità evolutiva che ha pochi pari. Distribuito in Italia da Onesti Group.

Vittorio Brambilla

MAGIC TAIWAN

A Taipei, con Aki Wang

DI THEODORA SUTCLIFFE.



Aki Wang, dell'Indulge Experimental Bistro di Taipei, racconta come godersi la sua città natale e anche un cocktail Black Tears.

Comproprietario di Indulge Experimental Bistro, l'unico bar di Taiwan presente nei 50 migliori bar del mondo e punto fermo nella lista dei 50 migliori dell'Asia, Aki Wang ha iniziato la sua carriera nel settore dell'ospitalità. A soli 16 anni ha cominciato ad apprendere l'arte dei cocktail al rivoluzionario (e ora chiuso) Wonder Bar di Taipei. Dopo aver vinto la Belvedere International Cocktail Competition, ha co-

minciato a lavorare in Europa e negli Stati Uniti come brand ambassador per Podolski Vodka. Oggi le sue attività spaziano da una piantagione di tè ai ristoranti.

Taiwan è stato uno dei paesi meno colpiti da Covid-19 e per Wang la nuova normalità sembra più o meno la stessa. «Siamo stati in questa situazione con la SARS nel 2003, quindi sappiamo come proteggerci e crediamo che il governo – afferma Wang – abbia fatto davvero un buon lavoro. Hanno adottato una buona strategia, gestito le persone e ora la vita è regolare come prima».

Qual è il posto migliore per bere Rum a Taipei e perché?

«Un posto aperto da uno chef francese, Alain. Il nome è Olé Rum Bar and Tapas. È anche un distributore e importa Rum da diverse isole dei Caraibi, tra cui Rhum agricole».

Quali cocktail bar non dovremmo perdere a Taipei?

«Oltre a Olé, un altro dei miei bar preferiti è il Bar Mu di proprietà di Nicj Wu, pluripremiato bartender e Diageo World Class champion, e di un altro bartender coreano. Nei loro menu usano molti ingredienti stagionali».

Qual è il posto migliore a Taipei per un drink con vista?

«La maggior parte delle persone che vengono a visitare Taipei, andranno sicuramente a Taipei 101, un grattacielo altissimo. Lì c'è il BARCODE, il primissimo cocktail bar in stile britannico a Taipei, con una terrazza all'aperto e una vista meravigliosa su Taipei».

Dove vanno a bere i bartender fuori servizio?

«Ci sono quattro posti. Uno è per il cibo, Liu Mama Cold Noodles: sono in attività dal 1963 e sono aperti tutta la notte. Il secondo posto si chiama The Tender Land, forniscono sempre buon cibo locale con un semplice drink come un highball o uno spirito; un altro è Digout, un bar industriale e di quartiere, dove trattano i bartender molto amichevolmente. L'ultimo è Dick's Place, dove Dick, un bartender di 72 anni è lì dall'inizio. Tutti i giovani ragazzi e anche le persone come me andiamo sempre a trovarlo e lui è sempre pronto ad ascoltarci».

Qual è il posto migliore dove mangiare street food a Taipei e cosa dovremmo mangiare?



«Il Ningxia night market ha una lunga tradizione e una grande varietà di cibi provenienti da diverse regioni di Taiwan».

Dove possiamo trovare la tecnologia coniugata con un buon budget a Taipei?

«Al Guanghua Digital Plaza puoi trovare le ultime novità di telefoni e computer e altre cose utili».

Dove puoi trovare i migliori ingredienti locali a Taipei, e quali sono?

«Dovresti andare a Dihua Street: puoi facilmente acquistare cibo secco, diversi tipi di tè, erbe e spezie. A volte puoi trovare anche ispirazione per il design».

ASIA
IN APERTURA
CHIANG KAI
SHEK
MEMORIAL
HALL.
QUI SORA
HEADSHOT AKI
WANG INDULGE
EXPERIMENTAL
BISTRO TAIPEI
TAIWAN.



Dove dovremmo andare a bere il tè e perché?

«A Deer Valley nella parte centrale di Taiwan. È il posto migliore per il nostro tè oolong, un paesaggio molto bello con la

nebbia e l'aria rinfrescante. La maggior parte del tè oolong che chiamiamo tung ting proviene da lì.»

Qual è il posto migliore per un selfie a Taipei?

«Naturalmente Taipei 101: ogni visitatore vuole fare una foto con Taipei 101. A volte gli artisti mettono in mostra opere vicino all'edificio».

Dicci una cosa che dobbiamo assolutamente fare a Taipei.

«La cosa più importante è trovare un posto incantevole, sedersi e bere una tazza di tè. Il tè è uguale alla nostra vita. Dopo cena avremo il tè come digestivo, per il nostro compleanno e ricorrenze speciali invieremo il tè in regalo».

MISCELARE BLACK TEARS IN STILE TAIWAN

«Black Tears è il primo rum speziato cubano – afferma Wang –. Ha molta complessità, una lunga evoluzione in bocca e naso, ispira a creare qualcosa di diverso».

Ha chiamato il suo cocktail Tears of Joy per commemorare i tempi difficili di oggi, la decorazione floreale rappresenta i germogli di nuove speranze.

Theodora Sutcliffe.

LA RICETTA

TEARS OF JOY

INGREDIENTI

- 45ml Black Tears Dry Spiced
- 30ml sciroppo di zenzero
- 45ml tè verde al gelsomino
- 10ml Suze
- 15ml Chardonnay

Per preparare lo sciroppo di zenzero, combinare 100 ml di succo di zenzero fresco con 50 g di zucchero semolato. Per preparare il tè verde al gelsomino, versare 5 g di tè in 400 ml di acqua bollente per 5 minuti, filtrare e raffreddare. Agitare bene tutti gli ingredienti con ghiaccio e versali in un bicchiere old fashioned con ghiaccio. Guarnire con un fiore commestibile, verbena di limone fresco e una foglia di gelsomino.



PRIMO

A P E R I T I V O

PREMIUM ITALIAN EXPERIENCE



UN BLU DA
CONDIVIDERE,
UN ROSSO DA
AMARE.

BERE RESPONSABILMENTE

#PRIMOAPERITIVO - WWW.PRIMOAPERITIVO.COM

EUGIN DISTILLERIA INDIPENDENTE



I progetto Eugin Distilleria Indipendente nasce nel 2014 quando Eugenio Belli, il minore di due fratelli, inizia a coltivare un appassionato interesse per la distillazione. Era il tempo della nuova Gin Craze e un crescente interesse pervase Eugenio indirizzandolo verso quel distillato che viveva una seconda giovinezza riscontrando successo in tutto il mondo. Con audacia quella curiosità divenne un mestiere. Lentamente ma con costanza, prese forma una distille-

ria, la prima in Brianza e la terza in Italia a dedicarsi esclusivamente al Gin.

Il progetto si perfezionò con il contributo del fratello maggiore Niccolò, che si unì al progetto portando in dote le sue competenze di chimica e una buona dose di senso pratico.

Quello che era partito come un progetto solitario divenne una classica azienda di famiglia, ricca di quei valori che sono le fondamenta della craft distillino: passione, artigianalità, indipendenza. Arti-

gianale perché non c'è spazio per aromi di sintesi, essenze artificiali o scorciatoie di qualsiasi tipo sulla qualità, Eugin usa solo i migliori ingredienti naturali che la distillazione manuale trasforma in Gin. Indipendente perché craft distilling è la regola: ogni singola goccia esce dagli alambicchi del piccolo laboratorio brianzolo, ogni bottiglia di Eugin è confezionata in loco, senza aiuti esterni di qualsiasi genere. Una indipendenza che permette da un lato di avere il pieno controllo sulla qualità e quella flessibilità necessaria per creare ricette di volta in volta diverse a seconda degli ingredienti di stagione, dall'altro il mantenimento di un rapporto sostenibile con l'ambiente. Nessun combustibile fossile e il sogno di essere autonomi nel fabbisogno energetico attraverso un impianto fotovoltaico.

In Eugin la ricerca dei migliori ingredienti è un lavoro continuo, la realizzazione di ricette con poche botaniche di assoluta qualità, coltivate senza pesticidi e fitofarmaci, determina la differenza tra un prodotto normale e uno eccellente. Gli agrumi, lavorati freschi durante il loro migliore periodo, vengono pelati a mano e disidratati a bassa temperatura per più di 24 ore per lasciare inalterati tutti gli oli essenziali.

L'alambicco, chiamato affettuosamente Robert, è stato realizzato, secondo specifiche richieste, da una piccola azienda tedesca gestita da cinque generazioni dalla famiglia Müller a Oberkirch, piccolo paese ai limiti della Foresta Nera. Robert può funzionare come alambicco Pot Still, oppure simulare il metodo Carter Head. La prima produzione vide l'alba nel tardo autunno del 2018.

Il significato del nome Eugin è un gioco di parole che si apre a diverse interpreta-



zioni. Eugin potrebbe essere l'unione tra il nome dell'ideatore del progetto e il prodotto, con una vena di classicismo Eugin è il nome che sintetizza perfettamente l'obiettivo: distillare dell'ottimo Gin.

Oltre ai Gin continuativi N°7 e N°9, Eugin ama affezionare i suoi clienti con edizioni stagionali, ognuna contraddistinta da un profumo, da un sentore o da un gusto che rimandano potentemente alla stagione corrispondente. Caratteristica delle Edizioni Stagionali è quella di essere fatte con ingredienti raccolti o coltivati dagli stessi distillatori. In questi casi si tratta



di edizioni realizzate in piccoli lotti perché vincolate alla reperibilità di ingredienti che crescono e maturano solo in periodo dell'anno estremamente limitati.

Oggi Eugin propone a tutti gli appassionati l'edizione speciale PRIMAVERA. Per questa release Eugin si è affidata ai fiori primaverili per eccellenza, le primule, che insieme ai fiori di achillea nella varietà setacea e a quelli di borragine, conferiscono al distillato un'intensa nota erbacea e floreale. La ricetta è invariata rispetto a quella dell'anno scorso, che aveva fruttato a Eugin Distilleria Indipendente la medaglia d'argento all'International Taste Awards.

PRIMAVERA è un London Dry Gin realizzato con tecnica mista in cui una parte delle botaniche viene lasciata a diretto contatto con il liquido in distillazione. Per questa edizione la base sensoriale è contraddistinta da un bouquet floreale. I

fiori raccolti e disidratati immediatamente a freddo per mantenerne inalterate le caratteristiche, vengono distillati in corrente di vapore per preservarne l'aroma, soprattutto quello dolce, quasi di miele delle primule, che emerge netto soprattutto al palato. Al naso sono più forti i sentori erbacei della borragine. L'intensa aromaticità dell'achillea, con la sua punta di amaro, fa da contrappunto al gusto rotondo degli altri due fiori, mentre il finale è molto morbido con richiami alla violetta e al lampone dati dalla presenza di radice di iris. È un Gin dalla grande intensità di profumi, che rende al meglio con una tonica neutra.

EUGIN EDIZIONE PRIMAVERA

Ingredienti: ginepro, coriandolo, angelica, fiori di primule, fiori di borragine, fiori di achillea setacea, Iris.

Gradazione: 41%.

— MS. —
**BETTER'S
BITTERS**



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

MIRACULOUS FOAMER



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

ALCHIMIE DI CASA

BEAUTIFUL BOOZE – STILISH COCKTAILS TO MAKE AT HOME

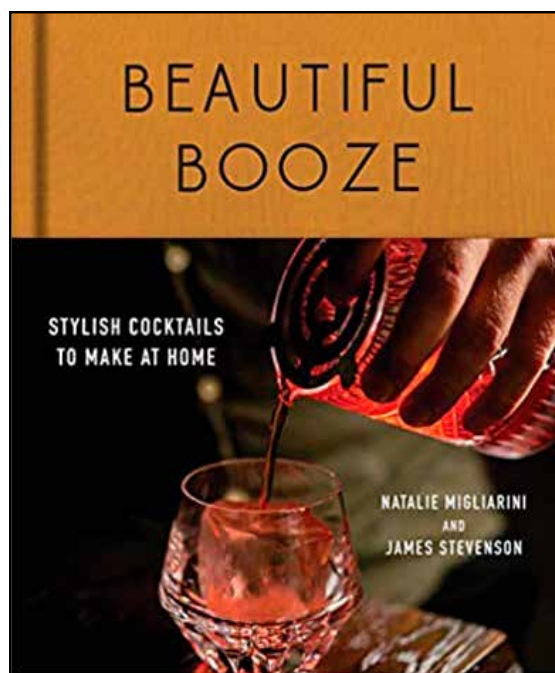
NATALIE MIGLIORINI E JAMES STEVENSON

EDIZIONI COUNTRYMAN PRESS – PAG. 288 – USD 28,00

Natalie Migliarini è un'appassionata di bartending rispetto al quale conserva un approccio domestico, ovvero da consumatore che ama prepararsi cocktail in casa. Crea e fotografa ricette di cocktail, cerca di personalizzarle con un proprio stile ma sempre da semplice appassionata cocktail lover. Nel 2013 la sua passione l'ha portata a fondare il noto sito web Beautiful Booze, dal quale dispensa agli appassionati della cocktail culture ricette e consigli che spesso originano da ciò che apprende dai suoi frequenti viaggi.

James Stevenson è un bartender che opera nei bar da oltre 13 anni e dal 2015 collabora con Beautiful Booze del quale è oggi amministratore delegato. Da questa collaborazione è nato il libro di cui vi parliamo in anteprima questo mese. Che siano agitati, mescolati, chiarificati, stratificati, floreali o altro ancora, i drink presentati nel libro sono tutti di facile beva, intriganti e con un livello di preparazione alla portata di tutti o quasi.

L'alchimia del cocktail – il mix di dolce, acido, amaro e alcolico – nelle ricette dell'autodidatta Natalie si esalta come in quelle dei più affermati professionisti. In quei drink Natalie cerca di riversare la classica storia di una ragazza che abbandona il suo lavoro per perseguire la sua passione per il cocktail. Tuttavia agli esperti non sfuggiranno le solide basi di ricerca e sensibilità



per il gusto che certamente includono gli arrangiamenti curati da James Stevenson.

I lettori potranno preparare queste ricette a casa, utilizzando ingredienti facilmente reperibili e strumenti semplici. Drink per ogni occasione che variano dall'ordinario allo straordinario, tutti fotografati in modo molto vibrante per questo libro che si presenta come un ricettario. Tra le proposte, segnaliamo il Bloody Mary Bar Cart, la Crème Colada, il Limoncello Daiquiri e il Lavender Fizz.

Beautiful Booze sarà disponibile da settembre ed è probabilmente uno dei migliori libri mai pubblicati da un drink blogger.

Alessandro Palanca

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



*the
bitter dose
for a perfect
Cocktail*

distribuito da onestigroup.com

ROMA
BAR
SHOW
2020

INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW
5-6 OCTOBER 2020

WWW.ROMABARSHOW.COM



ROMA BAR SHOW



ROMA BAR SHOW

BERE RESPONSABILMENTE