

BarTales



ANNO VIII | N. 2 | OTTOBRE 2020

BAR STORY
UN CODICE PER IL BARMAN

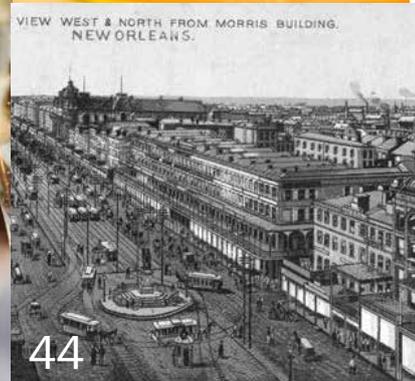
COCKTAIL STORY
POUSSE CAFÈ

ZOOM
PERLAGE D'ALTEZZA

HOT SPIRIT

UN MUSEO
A CIELO APERTO

- 5 L'editoriale** di Melania Guida
ANCORA UN PO' DI ESTATE
- 6 News** DAL MONDO
- 10 Bar Story** di Luca Rapetti
UN CODICE PER IL BARMAN
- 24 Hot Spirit /1** di Alessandro Palanca
QUEL TOCCO IN PIÙ
- 34 Zoom/1** di Valentina Rizzi
PERLAGE D'ALTEZZA
- 44 Cocktail Story** di Luca Rapetti
POUSSE CAFÈ
- 54 Liquid Story** di Vittorio Brambilla
CUORE DI LANGHE
- 72 Competition** di Giulia Arsellì
LA SFIDA DI BARLETTA
- 78 Hot Spirit/2** di Alessandro Palanca
UN MUSEO A CIELO APERTO
- 94 Zoom/2** di Bastian Contrario
SIAMO MICA AMERICANI?
- 102 Trend** di Theodora Sutcliffe
HAMBURG SHUFFLE
- 118 Bookcorner** di Alessandro Palanca
QUEI FANTASTICI SETTANTA



ANNO VIII | N. 2 | OTTOBRE 2020
DIRETTORE RESPONSABILE
Melania Guida
 (melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE
Fabio Bacchi
 (fabiobacchi@bartales.it)

GRAFICA
Cinzia Marotta
 (grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO
**Giulia Arsellì, Vittorio Brambilla, 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**

Ron Cubay



¿LO SIENTES?
ES EL SABOR
DE CUBA!

BEVI RESPONSABILMENTE

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

— E R C —
SUN SPIRITS

Simply Squeeze
REAL
 COCKTAIL INGREDIENTS®



- Banana Real**
Infused with premium Cavendish Bananas from Costa Rica
- Crisp Apple Real**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Piña Real**
Infused with premium pineapples from Costa Rica
- Black Cherry Real**
Infused with premium Chilean Black Cherries
- Blueberry Real**
Infused with premium Goldtraube Blueberries from the Pacific Northwest
- Peach Real**
Infused with Elegant, Summer & Rich Lady Peaches
- Mango Real**
Infused with Alfonso Mangos from India
- Raspberry Real**
Infused with Willamette and Glen Clove Raspberries from the Pacific Northwest
- Coco Real**
Contains real coconut meat from hand-picked tropical Coconuts
- Strawberry Real**
Infused with hand-picked Camarosa, Ventana and Albion Strawberries from California
- Pumpkin Real**
Infused with premium pureed Pumpkin and hints of cinnamon, ginger, nutmeg and clove
- Agave Real**
100% organic blue Agave Nectar from the Jalisco region of Mexico
- Ginger Real**
Infused with premium Laiva Ginger puree
- Passion Real**
Infused with premium Purple Passion Fruit from Vietnam
- Kiwi Real**
Infused with premium Kiwi from New Zealand
- Blackberry Real**
Infused with premium Marion Blackberries from Oregon

 **Flavorful**

 **Mixable**

 **Squeezable**

FOLLOW ALONG!

 @RealCocktailIngredients |  @RealCocktailIngredients • www.realingredients.com

ANCORA UN PO' DI ESTATE

Che sia autunno è un'evidenza astronomica e meteorologica. Però, alzi la mano chi non avrebbe voglia di prolungare ancora un po' un'estate che, caldo a parte, tanto estate non lo è stata. Per i motivi che tutti conosciamo, ansie e preoccupazioni prima di tutto. Perché l'estate, quella vera, ha il sapore dolce della spensieratezza, il tempo vuoto della pausa che rigenera, l'energia della carica che riaccende la partenza. Per quello e altro, abbiamo deciso una copertina che ha i colori accesi di un paradiso dei Caraibi. Per quella voglia di prolungare almeno nelle immagini e nelle parole un tempo e uno spazio che non abbiamo potuto godere appieno. Marie Galante, l'isola dei cento mulini (*a pag. 78*). Tra falesie, foreste e spiagge di talco, un gioiello nel cuore delle Antille Francesi. Una "grande focaccia" (la chiamano così per la forma circolare), 158 chilometri quadrati dediti per la quasi totalità alla coltivazione della canna da zucchero. Con le vestigia di un imponente passato coloniale, praticamente, un museo a cielo aperto. Un museo della storia dello zucchero e del Rum, prodotto dalle poche distillerie sopravvissute e che molti considerano il migliore. Con quei piccoli agricoltori che coltivano ancora con metodi tradizionali, che tagliano le canne con il "coutelas", dove i buoi tirano gli antichi carretti colmi di canne, dove per festeggiare l'abolizione della schiavitù, nel 1848, gli schiavi dell'Habitation Pirogue riversarono nella palude ettolitri di Rum per una festa durata giorni e giorni. Marie Galante, autentica e semplice, povera e genuina. Fuori dalle rotte glamour, lontana dalle mode e dalla modernità. Avamposto di resistenza, simbolo di forza e resilienza. In tempi incerti, con un altro inverno (non solo astronomico) alle porte, un modello che insegna. E infonde calore e speranza.



COGNAC SU MISURA

L'Atelier Martell Shenzhen è il primo esempio del nuovo concetto di vendita al dettaglio del celebre produttore di Cognac. L'idea è di incoraggiare i consumatori a immergersi nel mondo di Maison Martell attraverso esperienze interattive all'avanguardia. Lo spazio di vendita al dettaglio di 160 metri quadrati presenta la Cognac Cask Experience, tra cui un VSOP creato appositamente per L'Atelier Martell Shenzhen. I visitatori potranno prelevare il liquido dalla botte per riempire la propria bottiglia, quindi personalizzarla con la scelta del sughero e un'etichetta stampata a mano. L'Atelier fornisce anche un servizio di incisione e ospita l'Area Art of Blending, che offre degustazioni e laboratori guidati da un ambassador di Martell.



JAZZ&WHISKY

In occasione dell'Islay Jazz Festival (il 3 ottobre in modalità online) Lagavulin ha appena rilasciato un'edizione limitata 22yo. In sole 2.004 bottiglie (la release è stata maturata in botti di rovere americano ed europeo, alcune delle quali ex-vino, 52,6% ABV) il Whisky è disponibile esclusivamente presso la distilleria scozzese. Realizzata in collaborazione con Jazz Scotland, la kermesse sarà fruibile sulle pagine Facebook di Lagavulin e Friends of the Classic Malts, e caratterizzata da performance musicali, un'esplorazione della connessione tra jazz e Whisky e da una presentazione di Whisky cocktail.

OCTOMORE

È prevista il primo ottobre la presentazione Octomore 11s, nuova release di Bruichladdich. Octomore 11s prevede tre espressioni. Octomore 11.1 matura per cinque anni in botti di Whisky ex americano. Maltato a 139,6 PPM, Octomore 11.1 ha 59,4% ABV senza filtrazione a freddo o caramello. Anche Octomore 11.2 è maltato a 139,6 PPM. Matura in diverse botti: il 25% in botti Pauillac ex-wine, il restante 75% in botti di Whisky ex-americani prima di essere trasferito in botti di vino St Julien per 18 mesi. Il Whisky invecchia per cinque anni su Islay prima di essere imbottigliato a 58,6% ABV senza aggiunta di coloranti o filtrazione a freddo. Octomore 11.3 (maltato a 194 PPM) matura cinque anni in botti di Whisky americano. Imbottigliato a 61,7% ABV senza colorante caramello o filtrazione a freddo.



WHISKY ERETICO

In seguito al clamore circa le considerazioni su alcuni Whisky con allusioni ritenute volgari e sessiste, la nuova Whisky Bible di Jim Murray è stata rimossa dagli scaffali dei negozi e i marchi hanno preso le distanze dal libro. In risposta al linguaggio “sessista e volgare” di Murray, l’esperto Becky Paskin e lo scrittore di Forbes Felipe Schrieberg avevano entrambi invitato i brand a essere cauti. «Non si tratta di presunto sessismo – ha risposto Murray – le accuse sono state inventate contro di me per attaccare lo spirito critico in generale, sia esso musica, arte, sport, vino o whisky. In altre parole: un attacco al libero pensiero e alla libertà di parola. Io non sono un sessista e tantomeno lo è la Whisky Bible».

JIM MURRAY'S WHISKY BIBLE

TASTE&TOUR

Il nuovo centro visitatori Johnnie Walker a Edimburgo sarà aperto al pubblico la prossima estate. Inizialmente prevista per quest’anno, l’apertura è stata rinviata a causa del Covid-19. Prima del completamento della struttura, Diageo ha lanciato un nuovo sito web per offrire agli appassionati un’esperienza virtuale sino all’apertura.



Quest’anno Diageo aveva previsto il rinnovamento di 12 visitors center, oltre che le riaperture delle distillerie Brora e Port Ellen nel 2021. Ewan Andrew, Presidente di Diageo per la supply chain e gli acquisti, ha dichiarato: «L’investimento che stiamo facendo in Johnnie Walker Princes Street e nelle nostre distillerie di Whisky nelle comunità rurali di tutta la Scozia non solo ci aiuterà a uscire più forti da questa crisi, ma riteniamo che darà un contributo importante alla ripresa di Edimburgo e della Scozia nel suo complesso».

diageo per la supply chain e gli acquisti, ha dichiarato: «L’investimento che stiamo facendo in Johnnie Walker Princes Street e nelle nostre distillerie di Whisky nelle comunità rurali di tutta la Scozia non solo ci aiuterà a uscire più forti da questa crisi, ma riteniamo che darà un contributo importante alla ripresa di Edimburgo e della Scozia nel suo complesso».



INSIEME PER LA MUSICA

Jack Daniel’s festeggia il compleanno con la raccolta fondi #insiemeperlamusica, progetto organizzato da Cesvi con Elio e le Storie tese e il Trio Medusa, a sostegno del settore musicale particolarmente provato dalla pandemia. Con 500 “Guitar Case”, da collezione contenenti una bottiglia da 70cl del classico Old n. 7 il cui ricavato sarà interamente devoluto al fondo #insiemeperlamusica. Jack Daniel’s e la musica sono strettamente legati da quando nel 1892 Mr. Jack formò la Silver Cornet Band insieme a un gruppo di abitanti di Lynchburg e ai lavoratori della sua distilleria del Tennessee. Momento di allegria e occasione di “marketing” efficacissimo, giacché ogni strumento portava il logo della distilleria.

1890



GAMONDI



*Vermouth
dell'anno 2020*



DIEGO CESARATO

ISPIRAZIONE GAMONDI

GOODBYE DIVOC

Ingredienti

- 35 ml Rye Whiskey
- 20 ml Vermouth di Torino Superiore Rosso Gamondi
- 10 ml Vermouth di Torino Superiore Bianco Gamondi
- 30 ml Bitter Gamondi infuso al pepe nero (Infusione di grani di pepe nero per 36 ore. 125 gr/lit)
- 2 dash orange bitter
- Guarnizione: ciliegia marasca

Metodo

Throwing

Bicchiere

Coppetta ghiacciata

I suoi locali, "Al numero quattro" prima e la "Gineria" a Milano poi non passano inosservati per le oltre 300 marche di Gin presenti. Diego Cesarato, classe '87, si è fatto le "ossa" a Venezia durante gli studi alberghieri. Da sempre amante del Gin & Tonic, la ricca selezione di distillati a disposizione è stata una naturale conseguenza. Pioniere di una miscelazione ricercata e di qualità, Diego è stato tra i primi a perseguire il concetto di food pairing con le quattro cocktail list stagionali, concetto che riscosse da subito un grande successo tra il suo pubblico e del quale l'aperitivo "Ginetto" è l'espressione di punta. Dal 2019 la sede della Gineria si è trasferita in un grande casolare risalente al 1400, dotato di un orto che fornisce le materie prime per una cucina a "metro zero". Ammantata di semplicità e cordialità la nuova Gineria ha approfondito l'offerta di food con una pregiata selezione di tagli di carni provenienti da tutto il mondo. Diego Cesarato continua ad essere uno dei massimi interpreti della scena food & beverage veneta. Goodbye Divoc è il twist dell'Old Pal, un grande classico, nel quale si esaltano morbidezza e piacevolezza, tipicamente aperitivo con un lungo ed evoluto finale al palato.

UN CODICE PER IL BARMAN

Classico esempio di *self made man* elaborò consigli e suggerimenti fondamentali. Compresa la prima ricetta dell'Old-Fashioned

DI LUCA RAPETTI

Jerry Thomas, Harry Johnson, William Schmidt, Bill Boothby sono tra i nomi più celebri del bartending di cui si è molto parlato. Molto meno, invece, si è detto di un uomo la cui carriera non è stata interamente spesa dietro il bancone di un bar, eccetto per pochi anni. Eppure il manuale che pubblicò rappresenta ancora oggi una testimonianza importante della "cocktail-culture" americana di fine XIX secolo, in particolare di quella di Chicago.

Theodore Proulx nacque nel 1861 nella municipalità di Maskinongé, provincia di Quebec, in Canada. Nonostante non vi siano molte informazioni circa i primi anni di Proulx, un documento del 1913 fornisce alcuni dettagli importanti sulla sua vita. Frequentò la Ecole Normal a Montreal prima di lasciare gli studi e lavorò per breve tempo come impiegato presso lo studio legale "Dorion, Dorion & Geoffrion". Nel 1878 giunse negli Stati



Uniti e si stabilì a Chicago. Nei successivi undici anni avrebbe accumulato una considerevole fortuna attraverso mano-

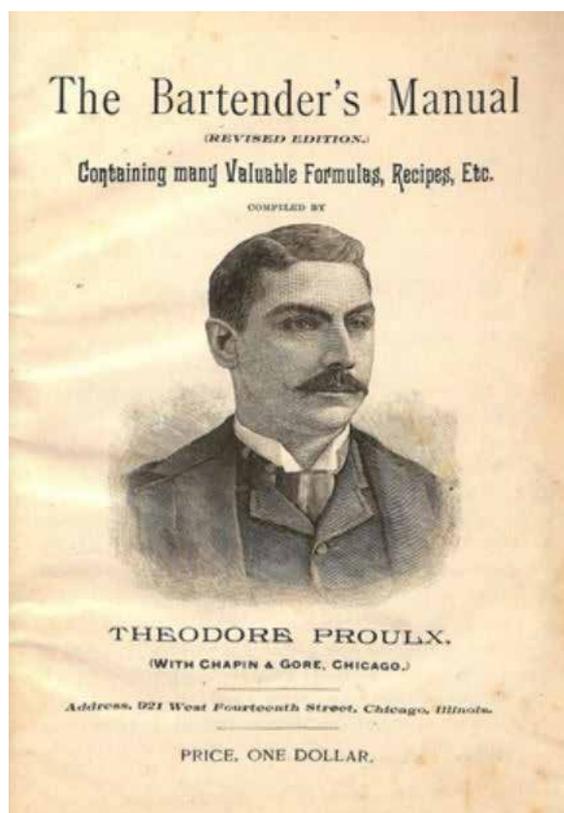


vre speculative nel settore immobiliare.

Secondo i registri dell'epoca, nel 1882 Proulx risultava lavorare come commesso presso un esercizio localizzato al 76 Madison, tuttavia non vi era alcun dettaglio circa la tipologia di business nel quale era impiegato. Nel novembre del 1884 si sposò con Mathilda Bussière, nata nel 1868 in Canada.

Una data importante nella vita di Proulx fu il 1888, quando pubblicò il suo *Bartenders' Manual*, un manuale per bartender scritto in collaborazione con "Chapin&Gore", uno dei nomi più celebri del mercato dei prodotti alcolici nella Chicago di quel periodo. Questo libro fu anche la prima fonte storica a fornire informazioni su Proulx nelle vesti di bartender, poiché nei documenti precedenti il 1888 non vi era alcuna traccia.

Prima di analizzare nei dettagli il manuale di Proulx, è doveroso soffermarsi sulla storia di Chapin&Gore e dell'influen-

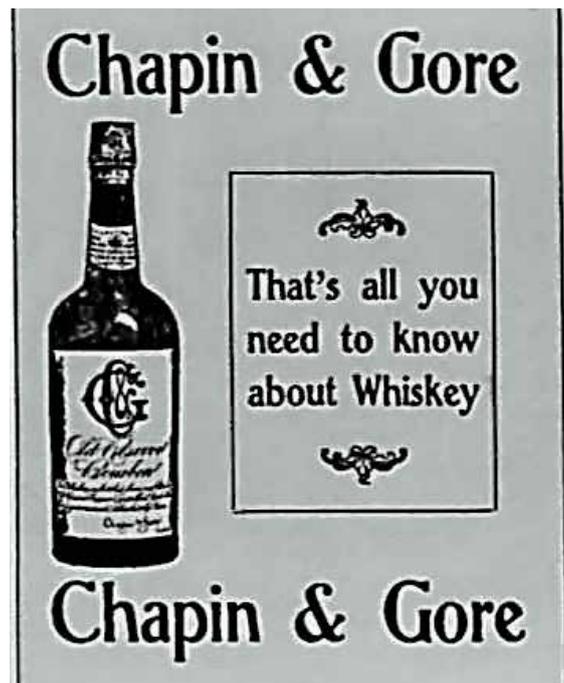
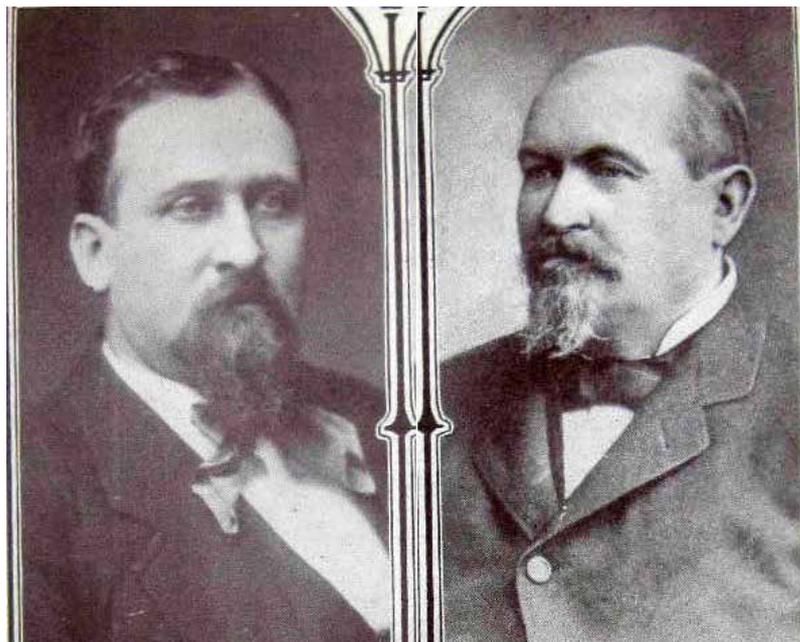
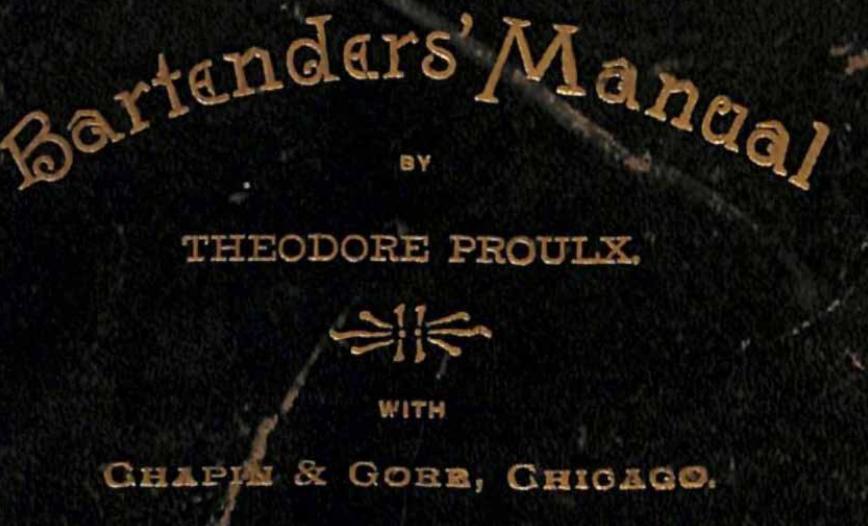


za che ebbe sulla carriera del giovane canadese.

James Jefferson Gore era un avven-

STORIA

IN APERTURA
UN RITRATTO DI
THEODORE
PROULX.
QUI SOPRA
L'INCENDIO DI
CHICAGO.
A SINISTRA, IL
MANUALE "THE
BARTENDER'S
MANUAL" DI
THEODORE
PROULX.



CHAPIN & GORE,
 Have removed their Wholesale Department to No. 75
 Monroe st., between State and Dearborn, where they
 have in their spacious salesrooms the largest stock of
Fine Old Copper-Distilled Whiskies,
 In the world. Also, a large assortment of all kinds
 of IMPORTED LIQUORS, WINES AND CIGARS.
 Our Branch Store at No. 142 Twenty-second-st. will
 be continued under the superintendence of Mr. John
 A. Harner.
 May 11, 1872.

PROTAGONISTI

NELLA FOTO AL
 CENTRO,
 CHAPIN E
 GORE.
 QUI SOPRA
 1872
 CHAPIN & GORE
 SOUR MASH
 WHISKEY.
 IN ALTO A
 DESTRA LA
 LORO LINEA DI
 WHISKEY.

turiero e mercante di frontiera, Gardner Spring Chapin era un imprenditore e broker finanziario. Entrambi non originari di Chicago, i due si conobbero negli anni '50 del 1800 in seguito a un aiuto economico che Chapin concesse a Gore che si trovava in difficoltà finanziarie. Tra i due nacque un'amicizia che si con-

cretizzò in una partnership commerciale quando nel 1865 decisero di aprire il loro negozio di generi alimentari a Chicago, all'angolo tra State e Monroe Streets. Successivamente Gore convinse Chapin ad aggiungere una sezione dedicata ai prodotti alcolici che ben presto divenne la loro principale fonte di guadagno. Produssero anche un loro Whiskey a cui successivamente venne aggiunta la descrizione "Sour Mash".

Durante il "Great Fire", che nel 1871 devastò la città di Chicago, i due imprenditori riuscirono a mettere al sicuro nei pressi del Lago Michigan otto barili di Whiskey, scorte sufficienti per poter riavviare il loro commercio. Ricostruirono il negozio al 73-75 di Monroe Street e nel corso degli anni successivi furono in grado di inaugurare altri punti vendita, focalizzando la loro strategia di marketing sul loro "hand-made, copper-distilled sour mash, the best in the world, gentlemen, as fine as silk", come apparve sul Chicago Tribune del 1872.

Nel 1874 Chapin e Gore aprirono un



ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO
DELLA CREATIVITÀ

Mixology Selection

Il tuo Gin Tonic da oggi racchiude l'essenza della tua personalità.
 Scegli la fragranza in base al tuo mood tra Agrumata, Speziata o Floreale e gusta il tuo bespoke drink!
 AQVA di Gin & Tonic profumerà come il tuo umore, raccontando ogni volta ai tuoi sensi una storia diversa che asseconda le sfumature del tuo essere.

Non è solo un Gin.



lavanda



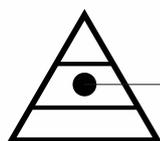
boccioli di rosa



fiordaliso



zagara



Floreale

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

BEVI AQVA DI GIN RESPONSABILMENTE

E|0169|6



@bespokedistillerspiritclub
 www.bespokedistillery.it

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

GIN
 DI

Chapin & Gore.

These gentlemen, on Tuesday, inaugurated another branch of their great house—this time at No. 121 South Clark, between Washington and Madison streets. Mr. M. D. Boardman, for a long time past in the employ of the firm, will have charge of the new store, which is certain to become as popular a resort as the present establishment, which, under the careful and judicious management of Messrs. Chapin & Gore, has become one of the institutions of New Chicago. The new branch house is fitted up in the most elegant manner, and stocked with the finest goods in the market, including the justly celebrated "hand-made, copper-distilled sour mash, the best in the world, gentlemen, as fine as silk."

CHAPIN & GORE'S.

One of the representative and characteristic institutions of the city, that represents some interesting and special features in general restaurant accommodations, aside from a great wholesale traffic in imported wines, liquors, and cigars, and the enormous patronage of a famous bar, is Chapin & Gore's merchants' lunch department of their central establishment, Nos. 73 and 75 Monroe street, the branch stores being located at 142 Twenty-second street, and at 121 Clark street. The merchants' lunch has for years past been an accommodation and a convenience to the populous business neighborhood of which this establishment is the centre, the growth of this department of their patronage having recently necessitated a considerable enlargement of their kitchen facilities, including new French ranges, steam appliances, etc., and the accession to their service of two thoroughly educated French cooks from Delmonico's in New York, affording them the amplest and most elaborate arrangements for the perfection of their popular and special system of hot and cold lunches, including the finest salads, sandwiches, fancy hot side dishes, patties and pastry, and everything

ristorante e un saloon sul piano sovrastante il negozio di Monroe Street, così da poter offrire un ulteriore servizio alla loro clientela. Compresero fin da subito l'importanza di distinguersi dai loro competitor. La cucina del loro "lunch department" era fornita con tutte le necessarie e più moderne attrezzature, i cuochi francesi provenivano dal prestigioso Delmonico's di New York.

Una particolarità del saloon fu la presenza di alcune caricature di personalità di spicco della città, vere e proprie d'arte di originalità. Nel 1875 la collezione di caricature era principalmente attribuita all'artista R.W. Wallis, tuttavia in seguito ne furono aggiunte altre di Theodore L. Wust, Edward Jump, William Schmedt-

CIGARS.

FIVE PER CENT PROFIT ON Imported Cigars!

As Cheap by the Single Cigar
as by the Thousand.

A LARGE ASSORTMENT OF
Fine and Fresh Goods
NOW IN STORE.

CHAPIN & GORE

73 & 75 Monroe-st.

BRANCH STORES—142 Twenty-second-st.,
121 Clark-st.

gen e Harry Murdock.

Il commercio di sigari e Champagne rappresentò un'altra importante fonte di profitto per Chapin&Gore, soprattutto perché si assicurarono la fornitura di Champagne per alcuni rinomati hotel di Chicago. Secondo quanto riportato in alcuni documenti del periodo, nella stagione del 1874 furono in grado di vendere un totale di quindicimila casse del prestigioso vino francese.

Ritornando a Proulx, non si è a conoscenza del periodo in cui Theodore lavorò presso Chapin&Gore.

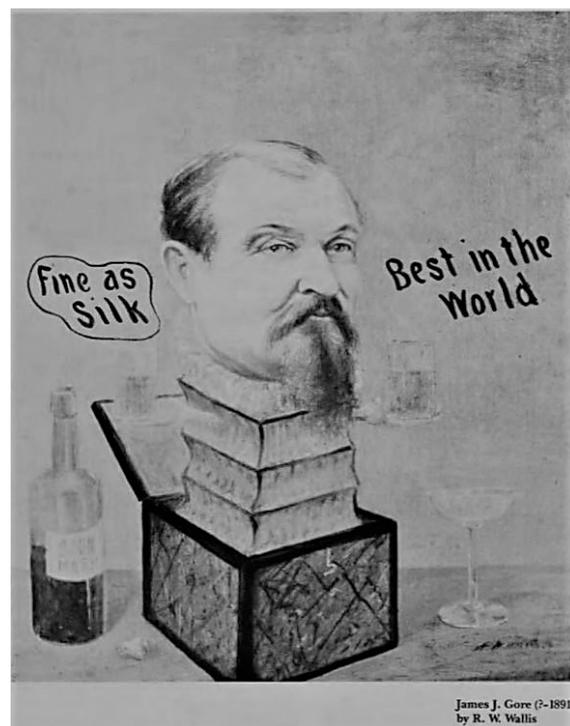
La prefazione del libro fornì alcune linee guida di comportamento per bartender, quasi come un codice deontologico. Un esempio è il suggerimento che Proulx

ARTICOLI

NELLA
COLONNA DI
SINISTRA
DALL'ALTO,
1872 CHICAGO
TRIBUNE
- CHAPIN &
GORE NUOVO
PUNTO
VENDITA.
IN BASSO,
1875 CHICAGO
TRIBUNE-
ARTICOLO SU
CHAPIN E
GORE.
QUI A SINISTRA,
1874 CHICAGO
TRIBUNE-
PUBBLICITA'
CHAPIN&GORE.



Gardner S. Chapin (1833-95)
by R. W. Wallis



James J. Gore (?-1891)
by R. W. Wallis

indicate come prepararlo sarò felice di miscelarlo per voi».

Ulteriori suggerimenti di Proulx si concentrarono su come un bartender doveva presentarsi, dal punto di vista dell'igiene personale e della pulizia della divisa: «Mi piacerebbe vedere un uomo ordinato, con capelli tagliati e ben pettinati, sbarbato, abbigliato con una giacca o divisa bianca, con cravatta leggermente colorata e un sorriso di benvenuto per ogni cliente in arrivo».

“Where Bartenders spring from”, letteralmente tradotto “da dove spuntano i bartender”, era un'altra interessante sezione iniziale del libro che spiegava come spesso un bartender diventasse tale non per scelta, bensì per una serie di fatti, «forzati dalle circostanze e senza precedente considerazione, promosso da commesso di sigari o magari sostituendo temporaneamente il bartender che è assente o malato per uno o due giorni».

Nella parte finale del libro si trovava un'altra sezione ricca di suggerimenti e

STORIA

QUI SOPRA CARICATURA GARDNER S. CHAPIN BY R.W.WALLIS (COURTESY OF CHICAGO HISTORY MUSEUM), A DESTRA, JAMES J.GORE BY R.W.WALLIS (COURTESY OF CHICAGO HISTORY MUSEUM). QUI ACCANTO, DALL'ALTO, IL CLARET ON THE TOP E IL CONSIGLIO DI PROULX PER RISPONDERE AI CLIENTI CHE CHIEDEVANO DRINK SCONOSCIUTI.

CLARET ON THE TOP.

Claret on the top of a lemonade or a whisky sour, etc.: Hold a cocktail spoon floating on the liquid, then pour the claret slowly and it will spread itself over the drink and float.

ognize it, that is no fault of yours. But beware of those “traveled” individuals who, having heard of a “new” drink in some far-distant city, seek to try your knowledge, or it may be, to ridicule you as being behind the age. In such cases I should reply, respectfully, thus: “I have been behind the bar for twenty years and I have never heard the name of what you desire, but if you tell me how to make it I will be pleased to mix it for you.” That will generally please them,

diede qualora ci si fosse trovati di fronte a un cliente il cui intento era quello di mettere alla prova la conoscenza del bartender in merito a nuovi cocktail. In risposta a tale richiesta, se il bartender non avesse conosciuto la ricetta, Proulx consigliò di utilizzare la seguente affermazione: «Ho speso gli ultimi vent'anni dietro un banco bar e non ho mai sentito il nome di ciò che desiderate, ma se mi

CARPANO
BOTANIC
Bitter

L'ARMONIA DI **10** ERBE
IN UN BITTER UNICO



L'AUTENTICA RICETTA ITALIANA

WHISKEY

FROM THE  WEST

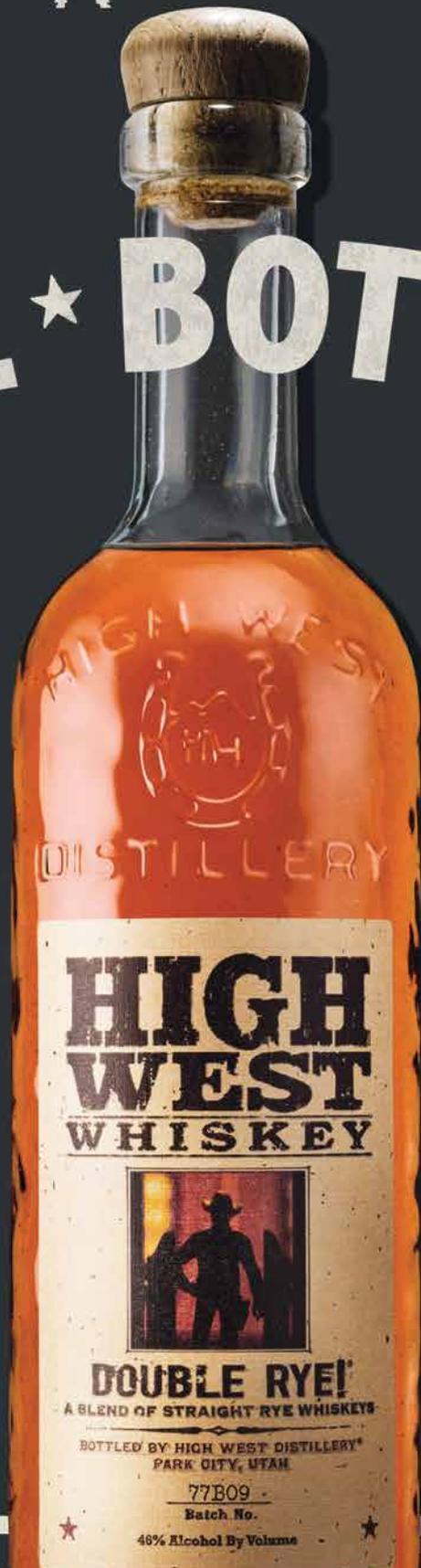
TALL ★ BOTTLED

★ CORK ★
BITING

★ CAMPFIRE ★
SIPPING

★ TRAIL ★
BREAKING

IMPORTATO E DISTRIBUITO
DA COMPAGNIA DEI CARAIBI



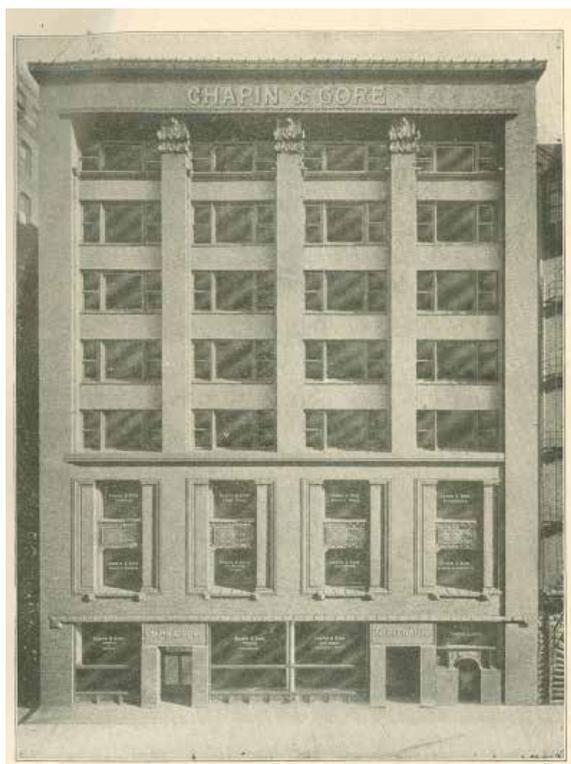
★ MOUTH ★
FILLING

HIGH WEST

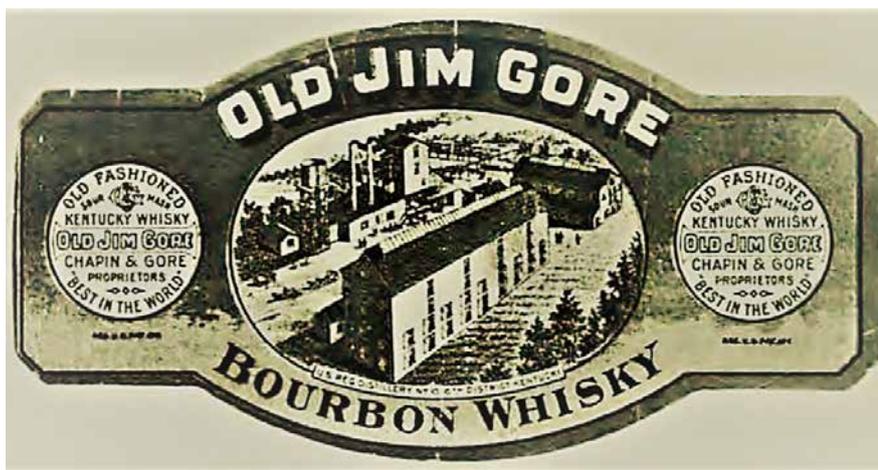
DISTILLERY
PARK CITY · UTAH

**DISTILLER
OF THE YEAR**
WHISKY ADVOCATE, 2016

BEVI HIGH WEST WHISKEY
RESPONSABILMENTE



Write for our Price List of Whiskies, Wines, Liquors and Cigars
CHAPIN & GORE
 Distillers and Importers 16-18-20-22 ADAMS ST., CHICAGO



consigli, "Hints and Remarks", nella quale si trovano alcune interessanti indicazioni. Una di queste era quella denominata "Claret on the top", ove Proulx spiegava come versare il vino rosso in modo che rimanesse in superficie quando impiegato nella preparazione di lemonade o Whisky Sour. A Chicago vi era l'usanza di aggiungere vino rosso nel Whisky Sour, come già riportato in un articolo del Chicago Tribune del 1883.

Il libro presenta circa centotrenta ricette dei cocktail più in voga in quel periodo, una sezione dedicata ai "Medicinal Drinks" suggeriti come rimedi contro mal di testa, mal di stomaco, raffreddore e altri disturbi.

Una particolarità era la presenza di una delle prime ricette, forse la prima in assoluto, del cocktail Old-Fashioned. Una seconda versione del drink si differenziava per il servizio finale del drink

Martini Cocktail.

Is half Tom gin and half vermouth made like any other cocktail; no absinthe.

Metropolitan Cocktail.

The ingredient of a regular cocktail and half a jigger of vermouth and half brandy, made the same way as a regular cocktail.

Old-fashioned Cocktail.

Take one-half lump of sugar, and dissolve it with water in a bar or whisky glass, which have the same meaning; then pour out the water; add a little bitters, syrup and absinthe as you would to any other cocktail; twist a piece of lemon-peel; drop in two or three pieces of ice, one jigger of whisky; stir with a spoon, and strain into another whisky glass.

No. 2. Prepared like the old-fashion No. 1, with the exception that you use one chunk of ice only and leave it in the glass instead of strain it.

con un chunk di ghiaccio, mentre la prima versione non lo prevedeva.

La ricetta del Martini Cocktail, anch'essa una delle prime a comparire su un ricettario di cocktail, è composta da parti uguali di "Tom gin e vermouth, senza aggiungere assenzio" nessuna indicazione per quanto riguarda la decorazione finale.

Per il Whisky Sour, Proulx riportò due versioni del cocktail. La prima era quella classica, ossia Whisky, succo di limone,

Proulx Joseph, painter, h. 117 Sholto
Proulx Joseph B. carp. h. 3013 Parnell av.
Proulx Theodore, bartndr. h. 921. W. 15th
Prout Ellen, wid, Lawrence, h. 181, 24th pl.

**The Scheme of a Chicago Lawyer Who Is
Content With Small Profits—Cheap Di-
vorces While You Wait.**

A Chicago dispatch to the Philadelphia Press states that divorces at \$24 each is the list price of Lawyer Theodore Proulx, whose office is in room No. 608 in the United States Express.

“That is a cheap figure, I know,” said Mr. Proulx last night, “but making a specialty of divorces and getting them in large quantities, I can afford to knock off on the price. The cost is from \$20 to \$15 more when the defendant makes a fight, but in all default cases I charge but \$24 and pay all the court costs myself.”

STORIA

IN ALTO 1889
CHICAGO CITY
DIRECTORY,
QUI SOPRA,
1891 THE SAN
FRANCISCO
EXAMINER,
ARTICOLO
SULL'ATTIVITÀ
DI AVVOCATO DI
PROULX.

zucchero e servito con frutta, mentre la seconda era decisamente più fruttata. Oltre l'utilizzo di frutta come decorazione, la seconda versione prevedeva che nel bicchiere venisse aggiunta anche una piccola quantità di succo di ananas; inoltre potevano essere impiegati liquori come Benedictine o Curacao, anch'essi in piccole dosi, poiché erano apprezzati da molti clienti quando inseriti all'interno di questo cocktail.

Alcune ricette originali che Proulx inserì nel libro furono “Whisky and Tansy”, un twist del “Gin and Tansy” di Jerry Thomas, e il “Toboggan”, una bevanda calda a base di melassa di New Orleans, Rum giamaicano, completato con acqua calda e servito con noce moscata grattugiata in superficie.

Il libro non fu molto pubblicizzato, probabilmente perché Proulx non lavorò per molto tempo come bartender. Nel 1889 risultava ancora impiegato come bartender secondo i registri locali, ma già nel 1891 la sua carriera prese una svolta differente. In quell'anno alcuni quotidiani pubblicizzarono Proulx in veste di avvocato, che si era già reso popolare nell'ambiente giudiziario per offrire il suo servizio nelle procedure di divorzio per soli \$24, prezzo decisamente molto più basso di quelli proposti dagli altri avvocati. Proulx dichiarò che così facendo avrebbe potuto garantirsi un notevole numero di clienti e lui stesso si sarebbe impegnato a pagare l'eventuale differenza di prezzo di ogni singola pratica giudiziaria presso il tribunale. Come avvocato divenne uno dei più stimati professionisti di Chicago. Tra i vari incarichi che ricoprì vi fu quello di avvocato dell'associazione “Wide Awake Building and Loan”, che fu fondata nel 1892.

Poche le informazioni sulla situazione familiare di Proulx. Nel 1897 il “Kokomo Daily Tribune” di Kokomo, Indiana, riportò la notizia che George H. Proulx, “un rinomato hotel-man e fratello del giudice Theodore Proulx di Chicago”, era scomparso dalla città di Hammond, in Indiana, lasciando la sua famiglia. Il riferimento a Theodore Proulx, seppur con il titolo di “giudice”, è chiaramente da collegarsi al Proulx di cui si è trattato sino ad ora, anche perché non sono stati riscontrati casi di omonimia a Chicago in quegli anni.

imported and distributed by

PALLINI

FLUÈRE

SPIRITO NON ALCOLICO



BEVI RESPONSABILMENTE

CAMBRIDGE
DISTILLERY

STA ARRIVANDO
LA STAGIONE DEL
TARTUFO!



PRODOTTO
CON VERO TARTUFO



DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI

Printed George H	Head	W. M.	May 1859	41	M	20		Canada	Canada	France
- Minnie	wife	W. F.	Oct. 1858	42	M	20	1	Indiana	New Jersey	New York
- Louis G	son	W. M.	May 1880	20	M	20		Illinois	Canada	Indiana
Thomas	Son	H. M.	July 1891	8	M	8		Illinois	England	Ireland
uly Theodore	Head	W. M.	July 1861	38	M	16		Canada	Canada	Canada

Hotel Man Disappears.

HAMMOND, Ind., July 9.—George H. Proulx, a prominent hotel man and a brother of Judge Theodore Proulx of Chicago, has disappeared. He is reported to be in Montreal, Can. Friends consider that an unbalanced mind led him to this act. He leaves a family.

ARTICOLI
 IN ALTO 1900
 EAST CHICAGO
 - GEORGE H.
 PROULX
 RESTAURANT
 MANAGER.
 QUI SOPRA
 1900 US
 FEDERAL
 CENSUS.
 A SINISTRA
 1897 KOKOMO
 DAILY
 TRIBUNE-
 GEORGE H.
 PROULX.

Non molto si conosce di George H. Proulx, se non che nacque nel 1859 (probabilmente nello stesso luogo di nascita del fratello Theodore) e che nel 1880 si sposò con tale Minnie (cognome non conosciuto). Nel 1896 il ristorante di cui era proprietario ad Hammond fu distrutto completamente da un incendio, mentre nel 1900 risultò registrato nel censimento locale come "restaurant manager" a East Chicago e infine nel 1904 era nuovamente residente ad Hammond che, seppur in uno stato diverso, si trovava a pochissime miglia di distanza dalla zona sud-est di Chicago.

Questa importante informazione storica potrebbe essere un indizio per meglio comprendere il percorso che Theodore Proulx affrontò per diventare bartender presso Chapin&Gore. È ipotizzabile che il fratello George lo avesse aiutato nell'apprendere alcune nozioni teoriche e pratiche di ristorazione. È necessario

però chiarire che questa è solo una teoria, poiché non vi sono riferimenti storici sulla carriera di George Proulx negli anni precedenti il 1896.

La figura di Proulx fu altrettanto celebre anche tra la comunità franco-canadese. Insieme a Nectaire Rousseau e E.D. Le Tourmeux partecipò attivamente al progetto per la costruzione di un teatro e una club-house destinati appunto ai franco-canadesi cittadini. I documenti disponibili hanno permesso di tracciare la vita di Theodore Proulx solo fino all'anno 1916, nel quale era sempre registrato come avvocato e residente a Chicago.

Proulx è il classico esempio di "self made man", una persona che s'impegnò seriamente in ogni mansione che ricoprì durante la sua vita, anche se si trattava di una soluzione temporanea. Il suo ricettario ne è una chiara testimonianza ed è un privilegio testimoniare la memoria.

Luca Rapetti



QUEL TOCCO IN PIÙ

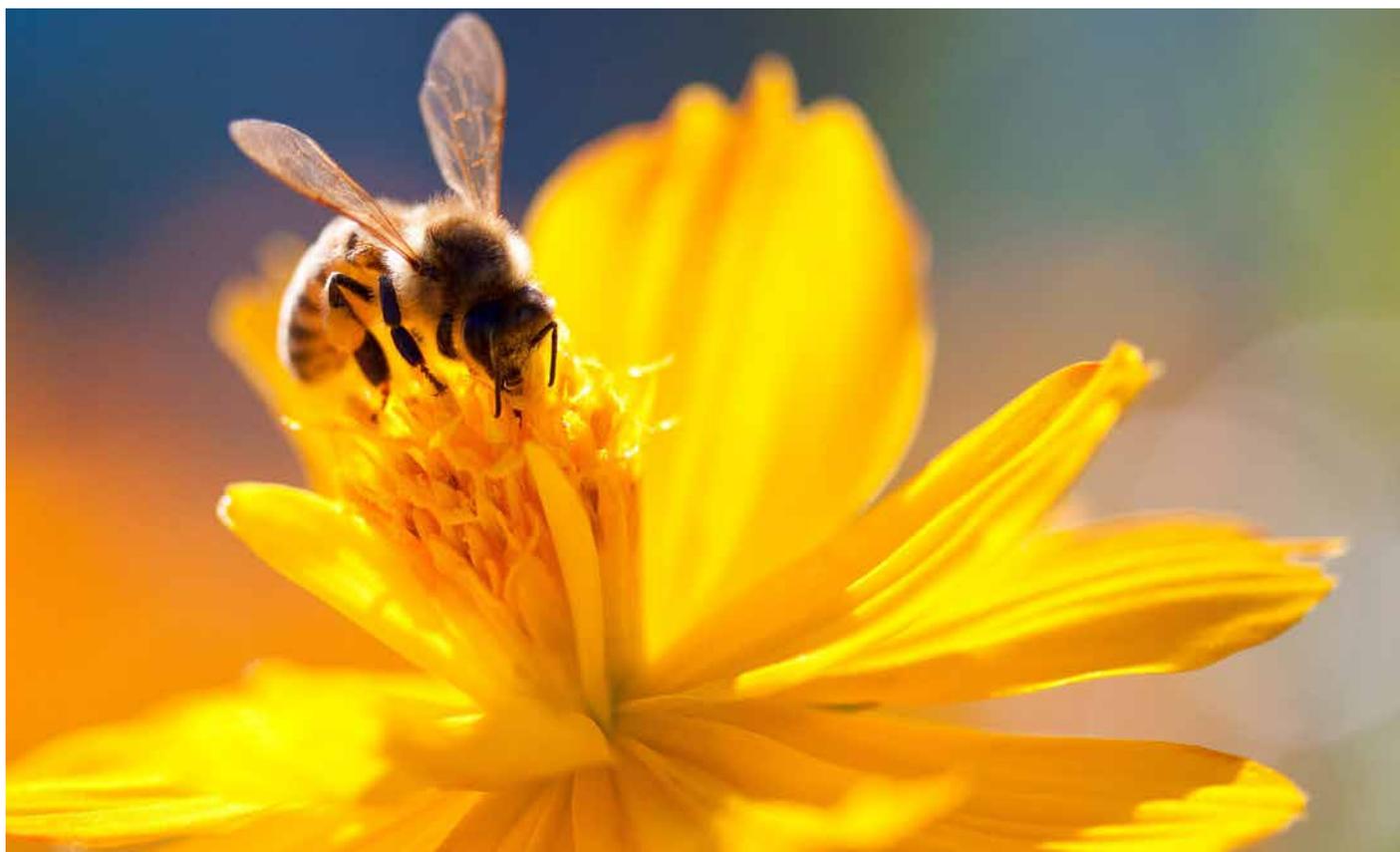
“Bevande spiritose”: un genere nuovo affianca il classico distillato
Non senza dubbi e perplessità

DI ALESSANDRO PALANCA

La maggior parte delle categorie di Whisky in tutto il mondo ha iniziato già qualche anno a sondare una nuova strada, quella dei liquori aromatizzati. In verità, una mossa non senza controversie. Mentre numerosi produttori di Bourbon si sono ormai avventurati nella ricerca di nuovi gusti, la categoria

è ancora molto giovane sia nell'industria irlandese che in quella scozzese.

I classici produttori scozzesi che osano aggiungere una spruzzata di miele o lime nel loro spirito devo scontrarsi con la Scotch Whisky Association (SWA) e la legislazione dell'UE che stabiliscono che nessun'altro ingrediente, tranne cara-



mello e acqua, può essere aggiunto allo Scotch. Comunque, nel migliore dei casi, sembra che si vada incontro a critiche diffuse. Tuttavia, la SWA ha affermato che se l'imbottigliamento aromatizzato è differenziato dallo Scotch ed etichettato come "bevanda spiritosa", nessuna regola viene violata. Nonostante le controversie di vasta portata, gli analisti di mercato affermano che la categoria è pronta per un'ulteriore crescita, sviluppando la sua già consolidata popolarità in tutto il mondo.

Durante l'invecchiamento il Whisky matura una identità di gusto che richiede anni e molta attenzione. Se seguito con cura l'invecchiamento frutterà un ottimo risultato. Allora, perché e come nascono i Whisky aromatizzati che stanno conquistando importanti fasce di mercato nel mondo? Nuovi gusti, nuovi consumatori, nuovi consumi esperienziali. Prima di loro



ci sono riusciti liquori a base di Whisky che hanno saputo costruirsi una rispettabile e lunga reputazione, il Drambuie è uno di questi. Non si creda che i Whisky aromatizzati siano il risultato di un distillato povero mascherato con degli aromi per renderlo facilmente bevibile. La categoria



ha reali possibilità di essere performante e longeva nel tempo.

Il Drambuie è un liquore al Whisky registrato dal 1893. La sua miscela di erbe, spezie, miele di erica e Whisky potrebbe sembrare generica come in molti altri liquori: erbe, spezie e dolcificante. Tuttavia in questo liquore si esprime bene il concetto di terroir. Il particolare miele utilizzato proviene da una pianta caratteristica dei paesaggi scozzesi, l'erica. Le api riescono a produrre un miele che è un concentrato di erica e il miele è un ingrediente molto utilizzato nei Whisky aromatizzati. Gli apicoltori controllano la raccolta del miele posizionando i loro alveari in luoghi selezionati in momenti particolari. Possono anche controllare quali fiori vengono raccolti, poiché le tabelle dei colori dei pollini, rispetto al polline che le api raccolgono insieme al nettare, confermano l'identità dei fiori che le api stanno visitando. Ad esempio, il tiglio ha polline giallo chiaro/arancione mentre il tanaceto blu ha polline blu. Il risultato è una concentrazione di aromi floreali nei mieli.



Tutti i mieli, compreso il millefiori, hanno sapori radicalmente diversi da regione a regione e dal periodo dell'anno in cui viene raccolto il nettare dei fiori. In contrasto con l'ampia categoria di miele millefiori, che mescola insieme fiori diversi, vi sono mieli monovarietali, come quello di coriandolo molto utilizzato nella produzione di idromele da meditazione. Questo miele è saporito al primo assaggio, non dolce, seguito da un aroma di cardamomo con sentori di anice.



Queste attente analisi permettono ai distillatori di selezionare gli aromi floreali che caratterizzeranno il loro spirito aromatizzato.



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

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.pellegrinisp.net

f KOVAL Distillery - @ kovaldistillery - f Pellegrini Spa - @ pellegrinisp1904

BEVI RESPONSABILMENTE



Dopo aver selezionato un miele un altro passaggio importante è la miscelazione. Secondo i distillatori è consigliabile mantenere la gradazione alcolica intorno al 35-40% ABV, un tenore alcolico che consente la presenza di miele sufficiente per aggiungere sapore di fiori. Il Whisky viene mescolato con il miele in botte, prima di essere tagliato con acqua di sorgente per il prodotto finale.

Altro importante elemento aromatizzante sono gli agrumi. Un classico abbinamento con il Whisky sono le scorze di agrumi che producono un aroma fruttato e fresco, non propriamente dolce. Come per i drink “Old Fashioned”, “Sazerac”, o

“The Third Man”.

Ci sono anche molti cocktail che combinano la marmellata con il Whisky. Nella marmellata, la dolcezza dello zucchero è mitigata dalla leggera amarezza del midollo (albedo) sottostante la scorza. Tradurre questa combinazione di successo, aroma della scorza, amaro dell'albedo e Whisky, in un Whisky aromatizzato funziona meglio quando non sono aggiunti dolcificanti. In tutti i casi, quando si utilizza la scorza di agrumi è importante assicurarsi che sia di qualità alimentare e priva di cere e coloranti.

Negli USA utilizzano anche il ginseng. Il ginseng americano (*Panax quinquefo-*



EL DORADO

DEMERARA RUM

PRODUCT OF GUYANA





lius) cresce nelle foreste temperate degli Stati Uniti orientali. La raccolta selvatica è limitata in una certa misura dai permessi di raccolta, ma la raccolta di ginseng per il commercio è ancora una minaccia per questa pianta autoctona. I terreni del Wisconsin si sono dimostrati ideali per la coltivazione del ginseng e il paese è uno dei principali esportatori internazionali.

Alla vista la bottiglia di Rye Whiskey della statunitense Great Northern Distillery con ginseng americano (lasciando la

radice nella bottiglia) ricorda alcuni prodotti cinesi. Il Whisky al ginseng americano cattura il terroir del Wisconsin. In questo caso parliamo di un Whisky aromatizzato che, fondendo le proprietà sia amare che dolci del ginseng con l'alcol, funziona bene in molti cocktail.

Possiamo affermare quindi che i liquori al Whisky o i Whisky aromatizzati non devono necessariamente presentare dolcezza. Oltre ad agrumi, spezie e miele, alcuni distillatori hanno giocato con la salsedine come alternativa di gusto.



Il rituale di consumo delle ostriche consumate riempiendo il guscio di Whisky torbato è complementare al gusto del distillato.

Un ottimo ingrediente per il sapore marino, non di derivazione animale, sono le alghe. Jameson ha recentemente presentato Wild Seaweed, un bitter alle alghe, partner ideale per il loro Whiskey. I distillatori costieri hanno a disposizione il loro mare locale per le alghe, ricordando che ci sono pratiche necessarie e sicure per la raccolta di alghe alimentari.

Un altro modo per aromatizzare il Whisky amplificando ciò che è già presente è l'aggiunta di noci. Non è necessario immaginare un prodotto che possa tendere al dolce. In questo caso basta tostare le noci prima di essere utilizzate per infon-

dere sapore. Se tostate le noci creano note di caramello amaro mantenendo i propri sapori intrinseci. Ad esempio, il pinyon nativo (pinolo) o le mandorle coltivate (*Prunus dulcis*) aggiungono sapore locale al Whisky prodotto nel sud-ovest americano. In altre regioni si utilizzano i frutti del noce americano Shagbark (noce bianco) o le noci pecan.

Come già successo per alcuni Gin, la frontiera dei Whisky aromatizzati continua ad allargare i suoi confini e le giovani generazioni di consumatori si lasciano sempre più conquistare. Quel che sembra certo per questi prodotti è una crescita complessivamente ancora lenta a casa nostra, ma certamente costante e inarrestabile nel resto del mondo.

Alessandro Palanca

DIAMONDS ARE FOREVER

DIAMOND FILTRATED VODKA



BEVI RESPONSABILMENTE

www.threesixty-vodka.com

distribuito da onestigroup.com



PERLAGE D'ALTEZZA

Dalla Valle D'Aosta al Friuli,
viaggio (effervescente)
tra cantine e vitigni nostrani

DI VALENTINA RIZZI

In un momento così particolare e pieno di incertezze, vogliamo continuare a dare spazio al made in Italy. Siamo passati dalle bolle del sud Italia a quelle rifermentate nei fondali marini e in quelli lacustri, adesso torniamo al Nord. In un paese come il nostro, dove vantiamo più di 1.000 varietà diverse di vitigni, c'è sempre qualcosa da scoprire.

Il nostro viaggio parte dal freddo dei ghiacciai della Valle d'Aosta fino alle doline carsiche del Friuli Venezia Giulia. Due

modi di interpretare la bollicina italiana assolutamente unici.

Ai piedi del Monte Bianco, La Cave Mont Blanc, custodisce i segreti dei vitigni più alti d'Europa; uno di questi è il Priè Blanc, unico vitigno a bacca bianca autoctono della Valle d'Aosta. La sua storia vede protagonisti tre uomini, un prete viticoltore, un gastronomo filosofo e uno scrittore con la passione per la TV. I tre protagonisti della vicenda sono l'abate Alexandre Bougeat, parroco pro tempore



di Morgex dal 1946 al 1971 e i più noti Luigi Veronelli e Mario Soldati, ambedue di casa nella canonica del piccolo villaggio alpino ai piedi del Monte Bianco, roccaforte di una viticoltura estrema ed eroica con vigneti posti tra i 900 e i 1.200 metri d'altezza.

Il Priè Blanc è un vitigno audace e tenace, che nel tempo ha adattato il suo ciclo vitale al clima severo di queste terre all'ombra del Monte Bianco, compiendo l'intero ciclo vegetativo in un periodo di tempo molto breve, in cui il germogliamento inizia più tardi e si raggiunge la maturazione prima degli altri vitigni. Così riesce a sfuggire alle gelate che in questo territorio possono facilmente sopraggiungere anche nei mesi di aprile e di maggio. Dall'eroico Prié Blanc si ottiene il Blanc de Morgex e de La Salle, oggi declinato in tutte le sue varietà: fermo, ice wine,

spumante e spumante metodo classico. Cave Mont Blanc ne è il custode ormai da diversi secoli, con più di 80 vigneron che conferiscono alla Cave le loro uve.

La produzione di bolle attraverso una vinificazione ad alta quota entra a pieno titolo nella storia della cantina. Una realtà resa possibile da una collaborazione tra la Cave Mont Blanc e la società delle Guide di Courmayeur in un'ottica comune di sperimentazione e promozione di un territorio unico al mondo e dei suoi prodotti. Il 20 luglio 2009 viene piccozzata in vetta al Monte Bianco la prima bottiglia di Metodo Classico Extrabrut "Cuvée des Guides", in omaggio alla montagna e alle sue guide. La lavorazione della Cuvée des Guides, viene svolta interamente al Rifugio Monzino, poi continua il suo percorso con le funivie Monte Bianco al Pavillon a quota 2.173 m.



Vermouth & Spirits

DEL PROFESSORE



ITALIAN HERITAGE



Bitter e Aperitivo Del Professore

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

delprofessore.it



L'esperienza nata nel 2005 e maturata fino a oggi, le diverse analisi di laboratori nazionali ed esteri, le molteplici degustazioni comparative, le particolarità del Prié Blanc, portano oggi a considerare le cento bottiglie magnum prodotte annualmente, un unicum nel panorama enologico mondiale. Un risultato davvero sorprendente e inaspettato.

CUVÉE DES GUIDES SPUMANTE MEDO-TO CLASSICO BRUT NATURE DOC – CAVE DE MORGEX ET DE LA SALLE

Uvaggio: 100% Prié Blanc

Vinificazione: fermenta in acciaio per 15 mesi, il tirage viene effettuato a 2.173 metri nella cantina del Pavillon, dove dopo 24 mesi, avviene la sua sboccatura. L'altitudine, la pressione atmosferica, la temperatura e le particolari attenzioni richieste durante lavorazione determinano un Metodo Classico con caratteristiche peculiari, date soprattutto da un perlage più fine, cremoso e persistente. Bollicine



estreme.

Note di Degustazione

Visiva: giallo paglierino con riflessi verdognoli, molto luminoso.

Olfattiva: marcatamente floreale e arricchita da sensazioni minerali spiccate.

Gustativa: assaggio fresco e sapido, di buona lunghezza con ricordi di agrumi e

CUVÉE
NELLA FOTO IN ALTO CANTINE CAVE DU MONT BLANC. QUI SOPRA CAVE DU VIN BLANC LARGE.



roccia bagnata.

I vini della Cave Mont Blanc sono l'esito di uve da record. I vigneti si arrampicano, di terrazzo in terrazzo, toccando i 1.200 metri di quota, laddove finisce la Val d'Aosta, nei comuni di Morgex e La Salle,

a 10 chilometri da Courmayeur. Vigneti? Qualcosa di più. Quei filari di vigna, muri a secco, pergolati sorretti da palature in pietre monolitiche sono architetture botaniche incastonate nella roccia. Come i vitigni della Valle d'Aosta vengono protetti dal ghiaccio, quelli del Friuli dalle Doline Carsiche, che vegliano, proteggono e imprimono il loro sigillo.

Secondo Edi Kante, quello che lo lega al vino è una "stregatura", un termine che non si trova nei dizionari, ma che Kante utilizza per descrivere ciò che il vino gli provoca. Una sfida, una materia complessa che avvolge, seduce, ammalia, e ti strega.

Maestro d'arte, come lo definiscono nel mondo enologico, crea prodotti che si differenziano per la loro freschezza ed eleganza; vini che nascono da una continua sperimentazione e innovazione delle tecniche. Kante crede che il vino sia l'equilibrio perfetto tra natura e uomo. La sua terra rossa è ottenuta scavando il fondo delle doline e macinando la roccia del Carso, qui lavora, insieme alla brezza marina e alla bora, alla creazione di prodotti con caratteristiche uniche e irripetibili, acidità, mineralità e salinità. La sua cantina è scavata nelle doline fino a 18 metri di profondità, su diversi livelli. Qui temperatura, umidità e il soffio della Bora, costituiscono il luogo ideale per far affinare e maturare le bottiglie delle migliori annate.

Edi Kante, a partire dagli anni '80, rivoluziona il modo di fare viticoltura nel Carso. All'interno dei suoi 6 ettari vitati, quasi solo uve a bacca bianche, a partire dalla Vitovska dalla buccia spessa e resistente ai venti, fino alla Malvasia, lo Chardonnay, il Sauvignon, tutti i vitigni che compongono il mondo del vino friulano. In vigna decide di separare le varie tipologie e inizia



Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE



— ITALIAN HERITAGE —



Gin Del Professore

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

delprofessore.it

Vermouth & Spirits
DEL PROFESSORE
— ITALIAN HERITAGE —



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

Tradition, terroir, people

delprofessore.it



a testare le potenzialità del territorio. In quegli anni nessuno era interessato agli autoctoni, in primis i consumatori. Ma a dirla tutta, nemmeno gli stessi protagonisti del territorio, tranne uno, che vide in questi vitigni un futuro. Per tutte le uve, la vendemmia e la vinificazione avvengono separate in parcelle, fermentazione e riposo in barrique per 10 mesi (ma anche fino a 24 nelle versioni riserva) e poi stabilizzazione in acciaio per altri 8 mesi; un lavoro attento che non prevede uso di solforosa.

Da pochi anni, una nuova sfida, la spumantizzazione; due sono i Metodi Classici prodotti. Quello che ha suscitato il mio interesse è il KK Nature a base di Malvasia e Chardonnay, l'incontro tra territorialità e internazionalità. Difficile vinificare una Malvasia che non annoi il cliente. Un'uva estremamente aromatica, a bacca bianca che per tradizione italiana si vinifica come spumante dolce. Da qui la rivoluzione nel trattare e trasformare un vitigno aromatico in una bolla delicata, elegante, fine, aromatica al punto giusto e finalmente con un residuo zuccherino pari a zero.

Le uve vengono raccolte manualmente a un'altitudine media di 250 m s.l.m,



nel Carso Triestino su terra rossa e roccia calcarea. Con una densità d'impianto di 5.500 piante per ettaro, una resa di 1 kg per pianta e un sistema di allevamento a Guyot singolo, da 15 anni. Secondo Kante questo metodo di allevamento, che prevede la presenza di due tralci invece che uno principale, è migliore sia per resa che per qualità.

PERSONAGGI
IN ALTO, IN FOTO, EDI KANTE.



KK KANTE “ AFFASCINANTE “ DOSAGGIO ZERO

Vitigni: 50% Malvasia e 50% Chardonnay

Vinificazione: in bianco, fermentazione e affinamento in barrique francesi di rovere con stabilizzazione in acciaio. Spumantizzazione Metodo Classico, permanenza sui lieviti prima della sboccatura minimo 1 anno.

Note di Degustazione

Visive: giallo paglierino con riflessi ramati, Perlage sottile e raffinato.

Olfattive: vivacità espressa da un'inebriante freschezza e mineralità marina. La Malvasia stupisce con note piacevolmente mandorlate sul finale.

Gustative: avvolgente, elegante, fresco e minerale; una bollicina delicata che rimanda a note mandorlate e di lievito ben equilibrate con acidità e sapidità.

Innovazione e tradizione si sono unite in queste due bollicine magiche. Entrambe raccontano una storia, uno stile, una nuova sfida. Edi Kante e la Cave Mont Blanc, hanno inventato nuovi stili di produzione, il primo attraverso le doline e la profondità, il secondo utilizzando la neve e il ghiaccio. A volte basta dare uno sguardo attento al nostro passato o semplicemente a ciò che abbiamo intorno per scoprire qualcosa di nuovo.

Valentina Rizzi



No. 3
 DISTILLED IN HOLLAND
 TO A PROPRIETARY RECIPE CREATED BY
 BERRY BROS & RUDD

ACCORDING TO THE PERFECT BALANCE OF
 JUNIPER - CITRUS - SPICE
 THE ULTIMATE GIN AND TONIC MODERN COCKTAIL

3-52 No. 1 METICULOUSLY
 DISTILLED IN A
 100 YEAR OLD,
 BRICK ENKAGED,
 COPPER POT STILL

No. 3 Gin
 is made on the
 Maresfield distillery
 and Dr. David
 Clutton is the
 master distiller.
 We open our
 bottles in
 LONDON only.
 Which just like
 any other
 gin, No. 3 is a
 classic.
 The most
 delicious
 and unique
 gin and tonic
 ever made.
 We do have
 of the world's
 best gin and
 tonic.
 No. 3. The
 perfect
 for the
 or close,
 UK just at

LONDON DRY GIN

700 ML e No. 3 ST JAMES'S STREET, LONDON ALC. 45% VOL

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.com

BEVI RESPONSABILMENTE

POUSSE CAFÈ (1)

Caldo, denso, servito in bicchierini shot è un rituale antico che ha segnato la storia della miscelazione

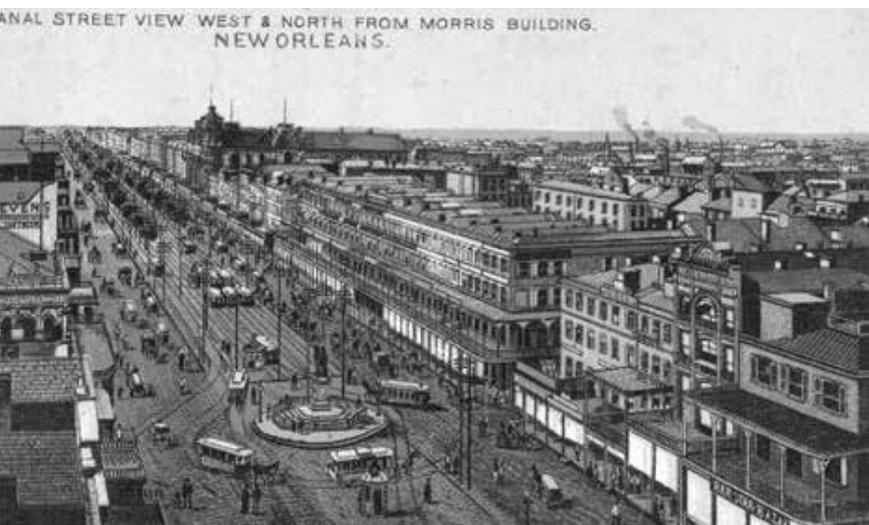
DI LUCA RAPETTI

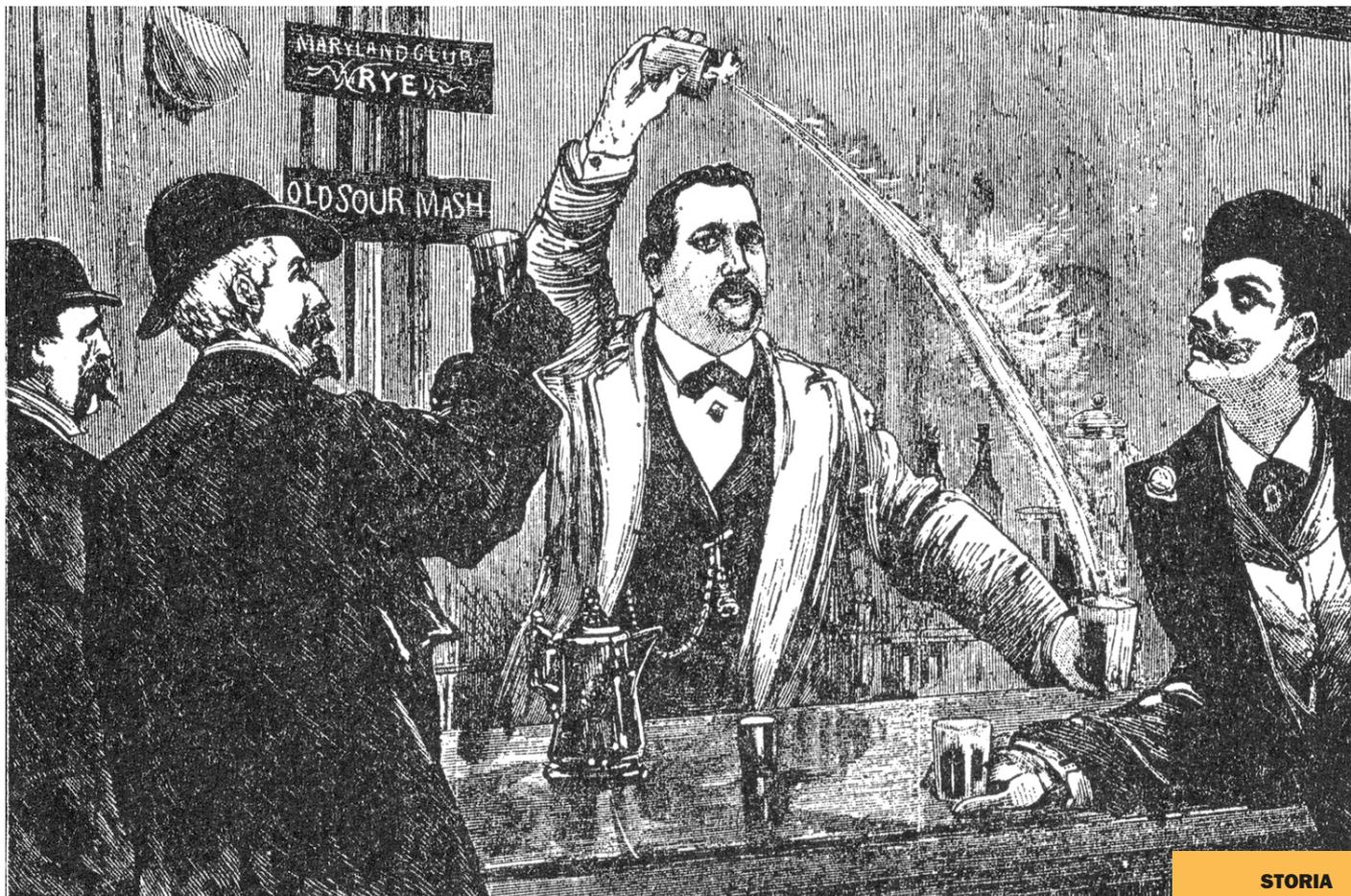
Le diverse culture gastronomiche dei paesi del Mediterraneo presentano molteplici tradizioni per ciò che riguarda il consumo di liquori e distillati, soprattutto nell'atto finale del pasto, sia esso il pranzo o la cena. In Italia vi è il rito di consumare un buon caffè, seguito da un amaro la cui funzione è quella di agevolare la digestione.

Il rito del caffè con l'amaro o con altro liquore, spesso denominato anche "am-

mazza caffè" proprio perché servito subito dopo la bevanda calda, assume diversi nomi a seconda della modalità o della località. Questo rituale fu in uso anche in Francia nel periodo compreso tra il XVIII e XIX secolo, agli inizi dell'800 arrivò anche negli USA dove generò una delle storie più affascinanti dell'evoluzione della miscelazione. Nel 1851 il "The Washington Union", quotidiano della capitale americana, pubblicò il menù che fu servito il 29 novembre 1850 presso l'Union Hotel di San Francisco, gestito da Isaac M. Hall. Nel menu della cena, alla voce "Cordials", fu inserito "Pousse Café", insieme ai liquori Maraschino, Curaçao, Kirschwasser e Anisette. Senza alcuna informazione aggiuntiva a riguardo, si potrebbe pensare che Pousse Café fosse un particolare liquore, probabilmente di origine francese, che veniva servito come dopocena.

Infatti nel 1859 un corrispondente del quotidiano "Daily Argus and Democrat", che si trovava a New Orleans, descrisse





STORIA

NELLA FOTO IN ALTO FAMOUS-BARTENDERS- PROFESSOR-JERRY-THOMAS- CREDIT-THE-BRITISH-LIBRARY. QUI A SINISTRA 1859 DAILY ARGUS AND DEMOCRAT IN APERTUA NEW ORLEANS 1850

il Pousse Café come l'atto finale di una cena in puro stile creolo, composto da "una piccola tazza di caffè nero forte, nel quale si aggiunge un cucchiaino pieno di cognac "bruciato" e zucchero". Era servito quindi come digestivo, simile al nostro "caffè corretto". Tuttavia, quando Jerry Thomas pubblicò il suo *"Bar Tender's Guide"* nel 1862 il Pousse Café risultò essere ben diverso da quello precedentemente citato. Nella categoria "Fancy Drinks", descritti come "a number of French, Spanish, English, Russian, Italian, German and American recipes."

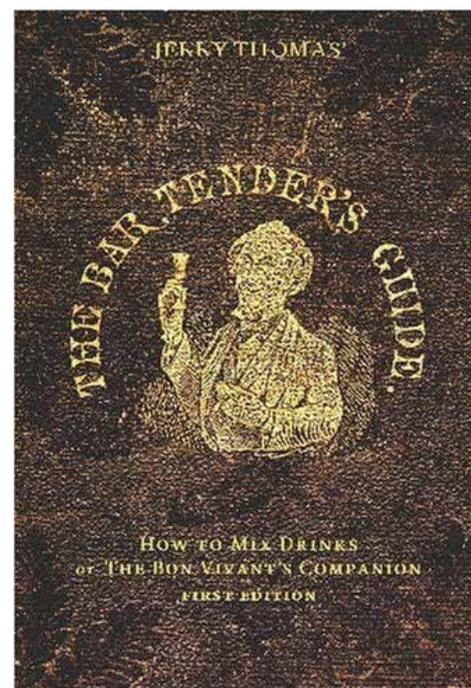
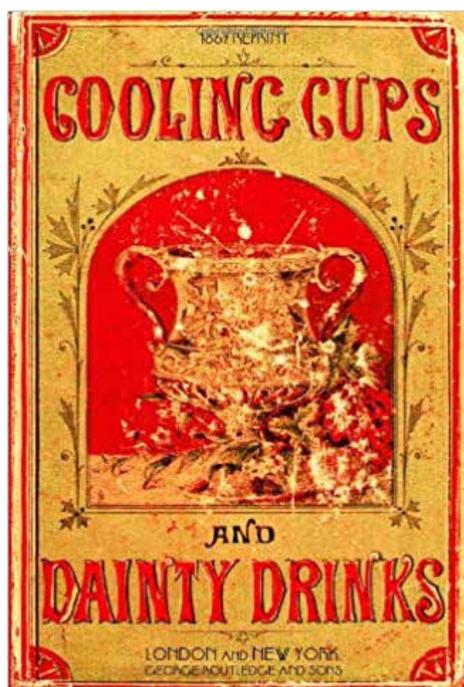
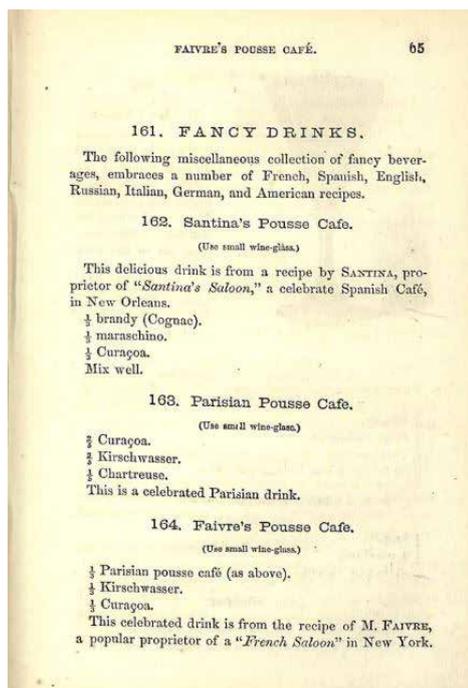
Thomas inserì nel suo manuale ben tre ricette di Pousse Café, primo tra tutte quel "Santina's Pousse Café", che sappiamo essere riferita a Joseph Santini di New Orleans, composta da parti uguali di Cognac, Maraschino e Curaçao. L'unica

to Louisiana and eat of them. Having given you the opening, I must not forget to tell you that the grand finale is always a cup of "pousse cafe,"—in plain English, a small cup of strong black coffee, in which you pour a tablespoon full of burnt cognac and sugar. No matter how much you've eaten, the cafe acts as a profound quietness on the perhaps otherwise discordant and rebellious mass, and digestion progresses as quietly and unperceivedly as though you'd eaten only a hermit's repast of herbs and

istruzione che veniva fornita in merito alla preparazione era "mix well" e non vi era alcuna menzione riguardo il ghiaccio, supponendo che si trattasse di una bevanda servita liscia.

La seconda ricetta era il "Parisian





Pousse Cafè", descritto come famoso drink parigino e formato da $\frac{2}{5}$ Curaçao, $\frac{2}{5}$ Kirsch e $\frac{1}{5}$ Chartreuse, anche questa senza alcuna istruzione sulla preparazione.

Infine si trovava il "Faivre's Pousse Cafè" "da una ricetta di M. Faivre, un popolare proprietario di un French Saloon a New York", tuttavia non sono disponibili informazioni circa la vita e la carriera di tale M. Faivre. Questa ricetta risulta essere non molto chiara in quanto prevedeva parti uguali di Parisian Pousse Café (della precedente ricetta), Kirschwasser e Curaçao.

Sebbene non descritti come Pousse Café ma presenti nella stessa sezione del libro di Thomas, il Brandy Scaffa e il Brandy Champerelle riprendevano la stessa struttura, e probabilmente anche preparazione, del Pousse Cafè. Il Brandy Scaffa era composto da Brandy e Maraschino e completato con bitter, mentre il Brandy Champerelle includeva Brandy, Curaçao e Bogart's Bitter ed era descritto come un "delicious French cafè drink".

PUSSEE CAFE



Circa l'origine dei nomi Scaffa e Champerelle, nulla si conosce in merito a quest'ultimo. Il termine Scaffa potrebbe derivare dal latino "scaffa", indicante una piccola imbarcazione, o anche una chiatta, utilizzata per attraversare i corsi d'acqua. Potrebbe anche fare riferimento

Parisian Pousse Café.—Teaspoonful of Kirschwasser, 1 fluid drachm teaspoonful of Curaçoa, ditto $\frac{1}{2}$ teaspoonful of Chartreuse.

Pousse l'Amour.—Put the yolk of an egg into a wine-glass; half cover it with Maraschino; add a little vanilla cordial, and some brandy; and smile.

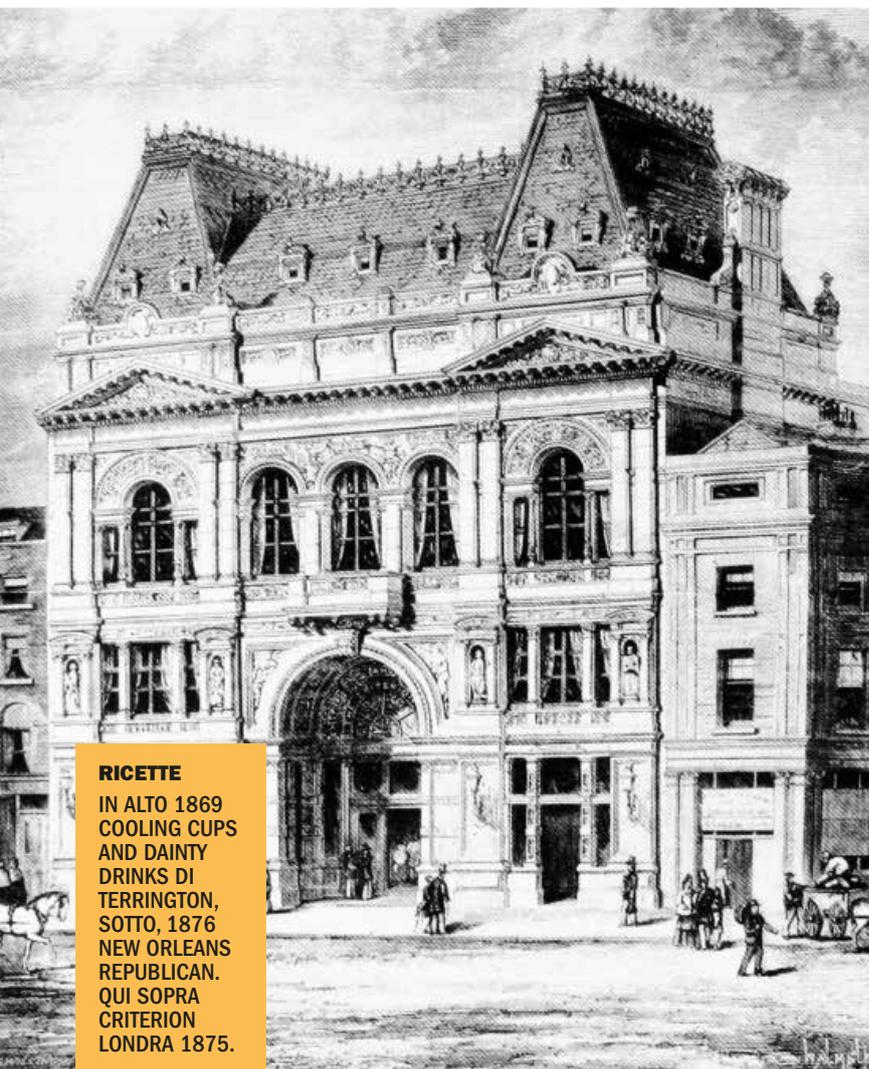
150 boxes ITALIAN MACARONI, Cherry Juice.
300 cases assorted FROND LIQUORS, of E. Lafauri Fils, consisting of CURACOA, MARASQUINO, CACAO VANILLE, POUSSE CAFE, CHARTREUSE, etc.
250 boxes COGNAC, Jules Bellot & Co.
100 boxes COGNAC, Cloche, 1838, Jules Bellot &

ad una scialuppa di supporto ad imbarcazioni più grandi.

Forse la ricetta più significativa tra quelle proposte da Thomas è quella del Pousse L'Amour, non solo per gli ingredienti utilizzati ma soprattutto per la presenza di un'illustrazione a lato della ricetta, che dava una chiara idea di come apparisse il drink una volta preparato. Anch'esso descritto come bevanda di stampo francese, il Pousse L'Amour era servito in un bicchiere dalla forma conica, nella ricetta veniva suggerito l'utilizzo di un bicchiere da vino. Questo veniva riempito per metà con Maraschino, vi si aggiungeva un tuorlo d'uovo intero, lo si circondava con cordiale alla vaniglia ed infine si completava con gocce di Cognac.

Si deduce che il Pousse Café non rappresentasse solamente un drink, bensì una vera e propria categoria di bevande, costituite principalmente dall'unione di diversi liquori e Brandy. Ma Thomas non fornì ancora sufficienti informazioni per meglio comprenderne l'identità. Negli anni successivi il Pousse Café guadagnò sempre più popolarità, diventando uno degli short drink più richiesti. In Europa ed in particolare a Londra, fu introdotto probabilmente da William Terrington attraverso il suo *"Cooling Cups and Dainty Drinks"* del 1869, dove si ritrovavano Parisian Pousse Café e Pousse L'Amour, e soprattutto dal manuale *"American and Other Drinks"* che Leo Engel pubblicò nel 1878.

Engel iniziò a lavorare al Criterion di Londra nel 1875 e nel suo libro inserì le stesse ricette proposte da Thomas, contribuendo così a diffonderle tra la clientela. Ritornando sul suolo americano, nel 1876 il quotidiano *"New Orleans Republican"* riportava l'annuncio pubblicitario



RICETTE

IN ALTO 1869
COOLING CUPS
AND DAINTY
DRINKS DI
TERRINGTON,
SOTTO, 1876
NEW ORLEANS
REPUBLICAN.
QUI SOPRA
CRITERION
LONDRA 1875.

— MS. —
**BETTER'S
BITTERS**



MIRACULOUS FOAMER

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



BEVI RESPONSABILMENTE

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

— E R C —
SUN SPIRITS

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE

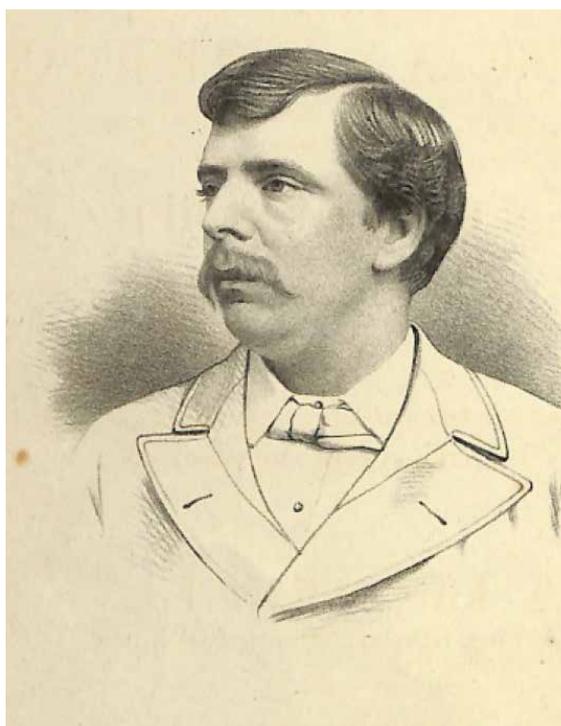
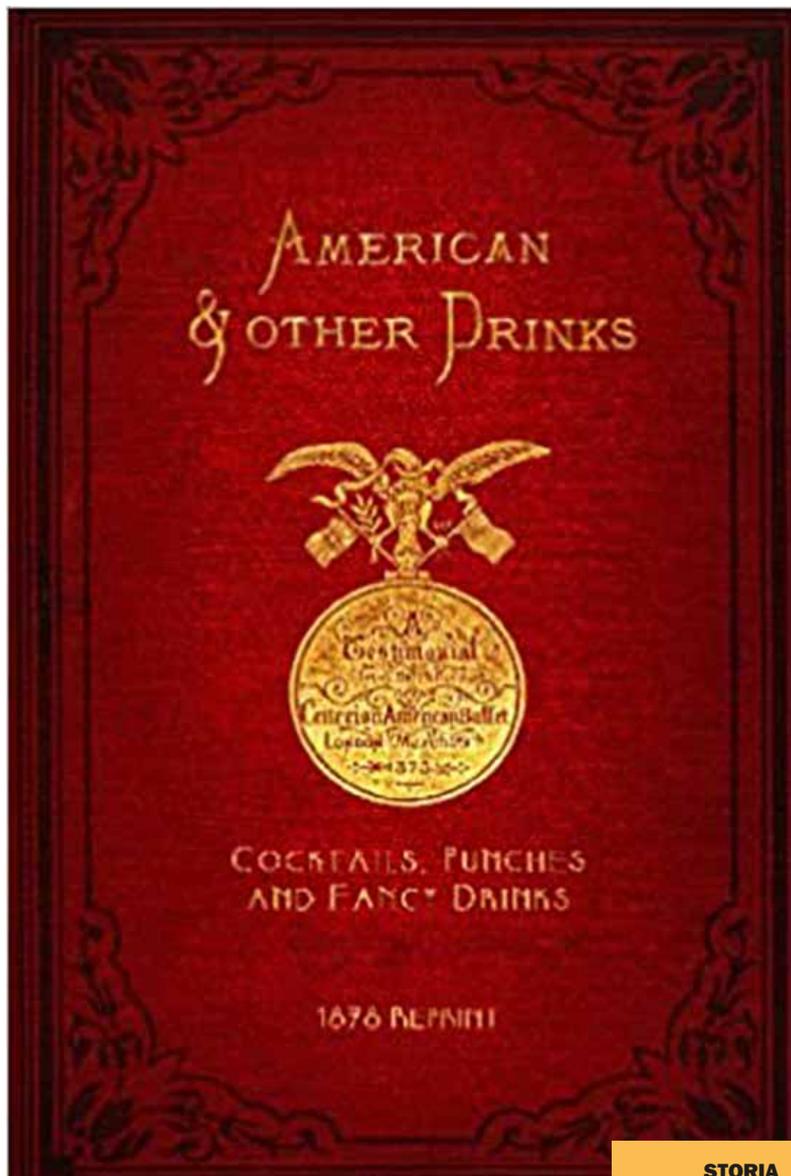
French "Liquid Rainbow."

[Cor. New Haven Register.]

Pousse-cafe is a drink of French origin, and the name cannot well be expressed in English. "Pousse" is from the verb "pousser," to push or drive out, while "cafe" is, of course, coffee; thus a pousse-cafe is literally a coffee-pusher. It is taken only after dinner and immediately follows the coffee, consequently it bears no relation whatever to the American "night-cap," which is taken just before retiring, or is the last drink of a night's carousal. In concocting a pousse-cafe four cordials are generally used—curacao, chartreuse, maraschino and anisette—one resting distinctly upon another and the whole topped by brandy, forming a beautiful combination and affording the illusion of a draught of liquid rainbow.

di Marks Brothers & Co, importatore di prodotti alcolici e generi alimentari, che rendeva noto al pubblico la disponibilità di tutta una serie di prodotti provenienti da differenti paesi esteri. Nella sezione dedicata a quelli provenienti dalla Francia, erano elencate trecento casse assortite di "Frond Liquors", contenenti i liquori Curaçao, Maraschino, Vaniglia, Pousse Cafè, Chartreuse etc. Sembrerebbe quindi che già in quegli anni il Pousse Café fosse divenuto un liquore imbottigliato al pari di altri.

Nel 1883 il "Morning Post" di Londra pubblicò la spiegazione che una lettrice firmatasi come "Itala", fornì in risposta ad un precedente articolo intitolato "A Gift to the Nation". Affermava che il Pousse Café veniva servito con il così chiamato "verre d'eau", ossia un vassoio sul quale erano collocati una bottiglia d'acqua, due bottiglie più piccole di liquori, un contenitore con zucchero e due tumbler. Da quello che si deduce leggendo la parte iniziale dell'articolo, questa descrizione del Pousse Cafè era collegata al servizio del "Cafè Noir", riconducendola in qualche modo a ciò che fu riportato nel 1859 dal "Daily Argus and Democrat" in riferimento alla cena in stile creolo a New Orleans.



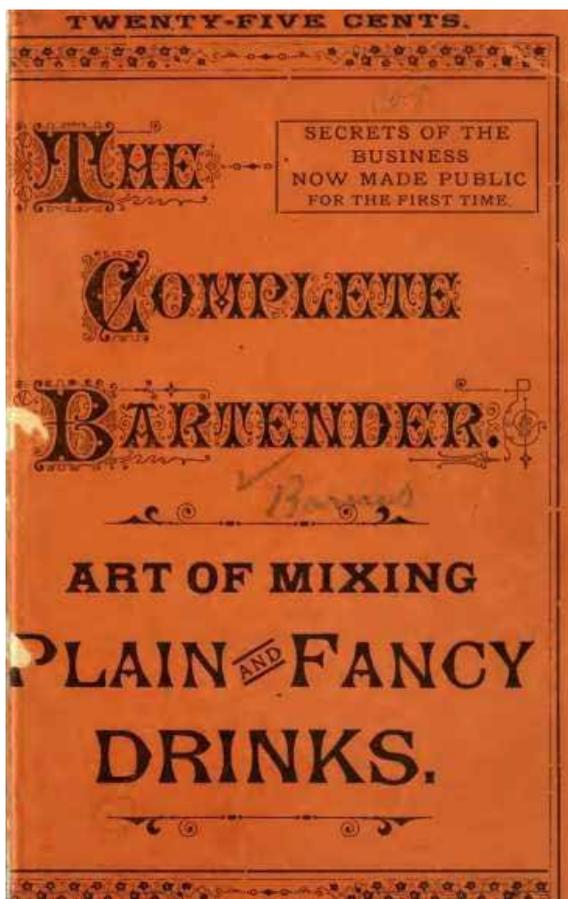
STORIA

IN ALTO A SINISTRA 1885 NAPA WEEKLY JOURNAL. QUI SOPRA "AMERICAN & OTHER DRINKS". A SINISTRA LEO ENGEL.

ARTICOLI

IN ALTO 1883
MORNING
POST.
IN BASSO A
SINISTRA 1884
THE COMPLETE
BARTENDER.
THE ART OF
MIXING PLAIN
AND FANCY
DRINKS.
A DESTRA,
1884 THE
COMPLETE
BARTENDER.

XIV., but generally the “pousse café” was served with the so-called “verre d’eau,” which consisted of a cabaret or tray, on which were placed a large water bottle, two smaller ones for liqueurs, a sugar basin, and two tumblers.
—I remain, sir, yours obediently,
Oct. 10. ITALA.



Tuttavia sino a quel momento non erano ancora state fornite precise istruzioni sulla preparazione del Pousse Café come bevanda. Sino al 1884 quando il “*The Complete Bartender. The Art of Mixing Plain and Fancy Drinks*” di Albert Barnes riportò indicazioni sull’esecuzione delle ricette che conteneva. Per il Pousse Café così scriveva: “usare un bicchiere da vino. Questo drink deve essere preparato con molta cura poiché ogni liquore deve rimanere a sé nel bicchiere, e non si deve mescolare con gli altri che ven-

29

POUSSE CAFE.

Use a wine glass. This drink must be made very carefully. Each liquor must lie in the glass by itself, and must not mix with the others that are added to it. 1 tablespoonful of Curacao, 1 tablespoonful Vanilla Syrup, 1 tablespoonful of Maraschino, 1 tablespoonful of Chartreuse, 1 tablespoonful of Brandy, 1 tablespoonful of Raspberry Syrup, 1 tablespoonful of Port Wine, serve

30

POUSSE L' AMOUR.

Use wine glass. Make in the same way as Pousse Café. 1 tablespoonful of Sherry Wine, 1 yolk of an egg, 2 tablespoonfuls of Vanilla Syrup, 2 tablespoonfuls of Brandy, serve

gono aggiunti”. Anche la descrizione che nel 1885 il “*Napa Weekly Journal*” diede nell’articolo “French Liquid Rainbow” fu importante e dettagliata. L’articolo affermava che il nome di tale bevanda derivasse dal verbo francese “pousser”, tradotto con “spingere” o “mandare via”. Esso era consumato immediatamente dopo il caffè e non aveva alcuna relazione con il “night cap” in stile americano, solitamente era composto da quattro liquori, Curaçao, Chartreuse, Maraschino e Anisette. I liquori dovevano essere versati uno sopra l’altro in modo che rimanessero ben divisi e stratificati, infine si completava con Brandy in superficie. I differenti liquori venivano versati secondo un preciso ordine e dando un risultato finale che sicuramente risultò molto originale per quel periodo, ovvero, l’illusione di un arcobaleno liquido.

Luca Rapetti
(1 - continua)

L'ECOMMERCE PER BARMAN PIÙ IMPORTANTE D'ITALIA



Linee Giapponesi Yukiwa e Birdy
in Esclusiva

Produzione e Distribuzione
in 24/48 ore

Linee Italiane e
Maggiore Produzioni

Personalizzazione Shaker e
Bicchieri con Loghi e Nomi

PARTNER

YUKIWA®

MAGGIORE®
PRODUZIONI

BIRDY®

Mr.Slim®



CUORE DI LANGHE

Tradizione antichissima
e un segreto di famiglia
che si rivelerà una fortuna

DI VITTORIO BRAMBILLA

Da distillato di umili origini la Grappa oggi è un distillato che ha saputo rinnovarsi mantenendo le radici tutte italiane, sviluppare e acquisire sensazioni aromatiche che le permettono di competere con i più celebri distillati internazionali.

Da quattro generazioni la famiglia Berta persegue quell'ideale innovativo che ha portato la sua Grappa invecchiata ad essere apprezzata e commercializzata in settantacinque paesi del mondo. Siamo in uno dei paesaggi patrimonio UNESCO, tra i morbidi saliscendi delle Langhe e



del Monferrato. Da sempre la famiglia Berta tutela questo territorio di valore inestimabile, valorizzandone la storia e le tradizioni locali. La storia di Distilleria Berta si dispiega nella proprietà di 16 ettari a Casalotto di Mombaruzzo (Asti), sede della distilleria e delle cantine di affinamento, di un parco dove crescono le erbe dalle quali ricavare le essenze usate per gli amari, della pasticceria Carlo Moriondo, dove viene realizzato lo storico amaretto di Mombaruzzo, inventato dal fondatore alla fine del 1700.

La Distilleria Berta è stata fondata nel 1947 ma la sua storia inizia l'11 luglio 1866 con la nascita di Francesco Berta, alle cui intuizioni si sarebbe legato il destino dell'azienda. Francesco Berta iniziò da bambino a lavorare nelle vigne e nella cantina di famiglia. Grazie alle sue doti commerciali, ancora giovane creò

un largo bacino di clienti a cui vendere i prodotti dell'impresa vinicola di famiglia. A 22 anni Francesco Berta si sposa con Erminia Barbero. Nacquero due figli, Giovanni nel 1889 e Michele nel 1906. Come da tradizione contadina, il primogenito prosegue il lavoro del padre mentre al secondo viene data la possibilità di studiare e diventare farmacista.

Negli anni '30 Michele aprì la sua bottega a Milano mentre il fratello proseguiva il lavoro in campagna, aiutato a sua volta dal figlio Paolo. Grazie alla sua professione, Michele maturò l'interesse nel campo dell'erboristeria e della chimica, discipline che all'epoca erano ancora molto vicine alla produzione di liquori con doti terapeutiche. Sarà infatti lui a fornire al fratello e al nipote i primi campioni di Barbera chinata e l'elisir di Moscato passito, nati dalla sua creatività. Michele si



PERSONAGGI

QUI SOPRA E NELLE PAGINE PRECEDENTI ALCUNE FOTO DELLA TENUTA. QUI A DESTRA FRANCESCO BERTA E ERMINIA BARBERO, AFFIANCO PAOLO BERTA 1935.



occupò anche di espandere i prodotti di famiglia verso gli importanti mercati di Genova, Torino, Brescia e Bergamo.

Nel primo dopoguerra anche la famiglia Berta dovette fare i conti con la crisi del settore, dettato sia dalle conseguenze del conflitto, sia dal dazio sul vino. Una tassa nella quale i contadini e i piccoli produttori vedevano la mortificazione

dei rapporti tra campagna e città, oltre che un sopruso essendo la riscossione affidata a società private che, anche con il ricatto, riuscivano a estorcere il dazio ancora prima della consegna del prodotto. Nel frattempo Paolo decise di seguire le orme del padre, iniziò gli studi e nonostante le difficoltà del secondo conflitto, nel 1947 conseguì il diploma di enotecnico ad Alba. È questo l'anno cruciale in cui la famiglia Berta decide di fare un passo avanti con l'apertura della "Distilleria Berta di Berta Paolo" a Nizza Monferrato.

*"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

NUOVO LOOK, INFINITE BOLLE.



Naturalmente belli e buoni

J.GASCO

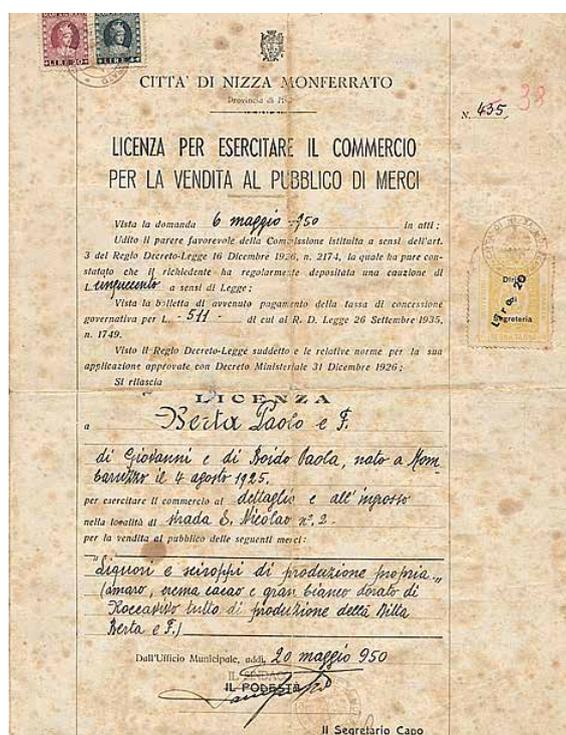
BERTA
 QUI A SINISTRA
 LA FAMIGLIA
 BERTA NEL
 1955.
 SOTTO LA
 LICENZA PER
 LA VENDITA DI
 PRODOTTI
 ALCOLICI



La crisi del secondo dopoguerra impose ai distillatori di svendere il proprio prodotto. È questo il contesto in cui Paolo Berta ebbe un'intuizione che si rivelerà geniale e lungimirante: anziché svendere la propria Grappa, decise di conservarla in botti di legno. Una sorta di "riserva di famiglia" che diventerà una sperimentazione sul distillato. Con questa scelta la famiglia Berta attirò su di sé lo scetticismo degli altri produttori. Ma il successo che quella prima Grappa invecchiata riscosse sul mercato nei decenni successivi, accumulerà numerosi tentativi di imitazione.

La Grappa Roccanivo di Barbera fu la prima invecchiata a essere venduta e a rappresentare una svolta nel mondo delle Grappe dell'epoca. L'azienda iniziò a crescere e specializzarsi nell'affinamento in legno dei suoi distillati. Lo spazio dello stabilimento non bastò più ma non era possibile eseguire i lavori di ampliamento a causa delle abitazioni circostanti. Quindi si decise di fare un passo verso le origini della famiglia: la sede tornò a Roccanivo, di fronte alla cascina di Mombaruzzo, dove tutto ebbe inizio.

L'invecchiamento della Grappa avrebbe avuto successive evoluzioni negli anni



'60 con Paolo Berta, utilizzando le botti che avevano contenuto i vini dell'azienda vinicola di famiglia. Negli anni '80 questo processo di affinamento divenne sempre più elaborato, grazie alle prove continue effettuate dai fratelli Chicco e Gianfranco, figli del fondatore.

Nell'82 si decise di provare a utilizzare la barrique. L'opportunità arrivò da Giacomo Bologna, grande produttore di vino e amico di famiglia, che aveva già iniziato a utilizzare la barrique per il suo



Proprietà F. Berta — Casalotto (Mombaruzzo)



grande Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone. Avendo acquistato alcune botti in più, propose alla famiglia Berta di acquistarle.

La Grappa messa a riposare in questo legno pregiato fu sorprendente. Il parco di circa otto ettari suggella il legame della distilleria con il territorio e la natura circostante. Le circa sessanta varietà diverse di piante aromatiche e officinali coltivate nel parco diventano gli ingredienti base dei liquori prodotti da Distil-

lerie Berta, come la Sambuca Dianisè, l'Amaretto Di Mombaruzzo, l'amaro d'erbe Di Berta, l'Assenzio la Favola Mia, il Rosolio Di Rose. A breve questo parco diventerà un luogo per visite didattiche e di educazione alimentare, per avvicinare alla vasta biodiversità di quest'area le scolaresche della zona e gli appassionati in visita. L'incontro fra passato e presente rappresenta il fulcro della mission aziendale: puntare a un distillato sempre nuovo, senza paura di osare, e ricordando le proprie origini. «Le nostre grappe più rappresentative sono quelle che nasceranno l'anno successivo, perché possiamo sempre fare di meglio» spiega Enrico "Chicco" Berta, oggi alla guida dell'azienda.

Il legame con la propria storia e i valori che simboleggiano il locale terroir, si ritrovano nel museo aziendale nella sede di Mombaruzzo. Ideato da Annacarla Berta, il museo raccoglie e custodisce gli strumenti per la produzione della Grappa e per il lavoro nei campi dal 1800 ai primi del 1900, compresa una parte dell'originale impianto aziendale del 1947.

La custodia del passato non si limita al museo. La famiglia Berta, infatti, possiede il maestoso castello di Monteu Roero. Un maniero di grande importanza storica e culturale per il territorio, abitato anche da Federico Barbarossa, che lo usava come rifugio durante le pestilenze. Il maniero custodisce una delle più ricche collezioni di affreschi e di testi antichi di tutta la regione e una biblioteca che raccoglie una collezione molto antica di libri, il testo più vecchio risale al 1161, che trattano prevalentemente di arte farmaceutica e medica.

Da questi valori nasce il prodotto più prestigioso di Distillerie Berta, la Grappa SoloPerGian, dedicata a Gianfranco



Ph. Melania Siracusano

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

Bevi responsabilmente.

www.giardinidamore.com



GRAZIE

TO THE WORLD'S BEST BARTENDERS

AND TO ALL THE VERMOUTH LOVERS



#1

BEST

SELLING VERMOUTH



#1

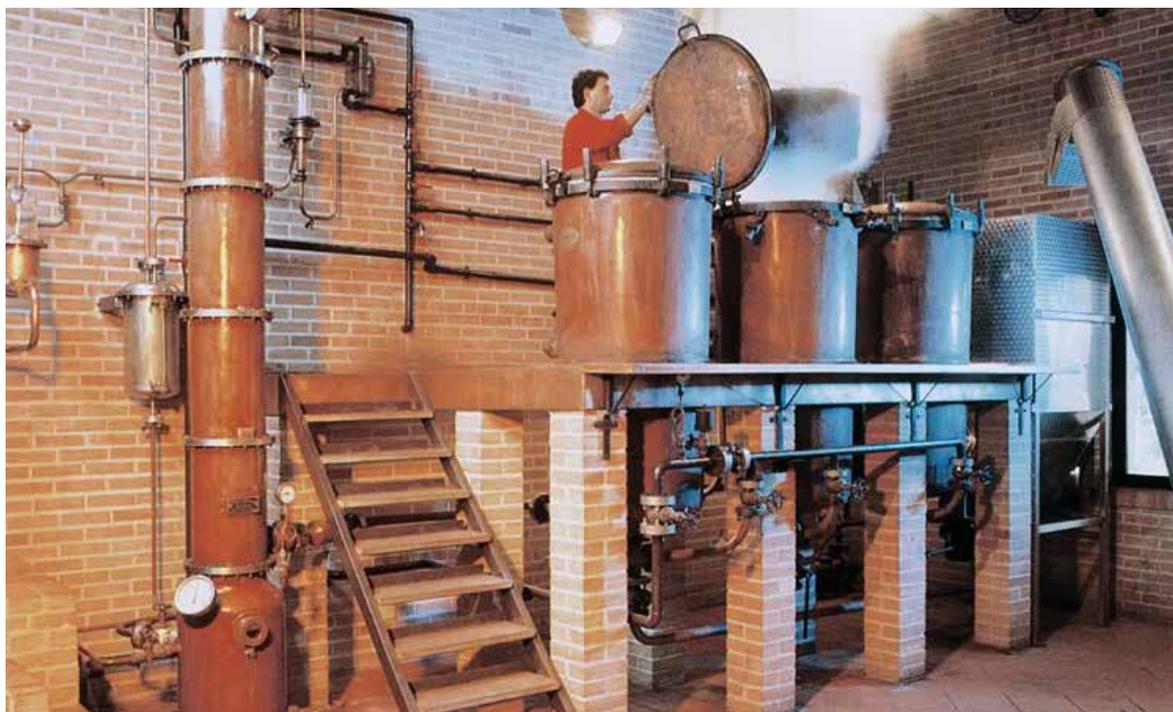
TOP

TRENDING VERMOUTH

2020 YEAR OF THE VERMOUTH DI TORINO

BEVI RESPONSABILMENTE

DISTILLERIA
IN QUESTA
PAGINA
ALCUNE FOTO
DELLA
DISTILLERIA
BERTA.



Berta, un assemblaggio di tre Grappe di punta della distilleria prodotte nel 2005: Tre Soli Tre, Roccanivo e Bric del Gaian. L'invecchiamento di questo distillato unico avviene in una bottaia dedicata. Viene affinata per 8 anni nei tonneau da 1.200 litri e poi per 2 anni nelle botticelle da 100 litri, per esaltarne gli aromi primari. Dalla vendita di questo distillato deriva una parte degli introiti finalizzata a finanziare solo ed esclusivamente i progetti promossi dall'omonima Fondazione. Infatti Distillerie Berta è fortemente impegnata anche nel sociale. "Solo Per Gian" è anche una fondazione nata nel 2015 a pochi mesi dalla prematura scomparsa di Gianfranco Berta.

La Fondazione ha come obiettivo primario la tutela dei mestieri tradizionali e l'aiuto concreto ai giovani che vogliono maturare una professionalità in questo campo. Le finalità della Fondazione Solo Per Gian vengono spiegate, insieme alla storia di questa Grappa, da una pergamena che si trova all'interno di ciascuna confezione. Ma Berta non è solamente Grappa. All'interno della proprietà dell'azienda, si trova la pasticceria dove viene realizzato un altro prodotto tipico di questo territorio, noto sin dal Settecento: l'amaretto morbido di Mombaruzzo. Berta è una delle pochissime aziende che tutt'oggi producono questo dolce particolare, nato dalla ricetta di Francesco



oppure a un bicchierino di Grappa.

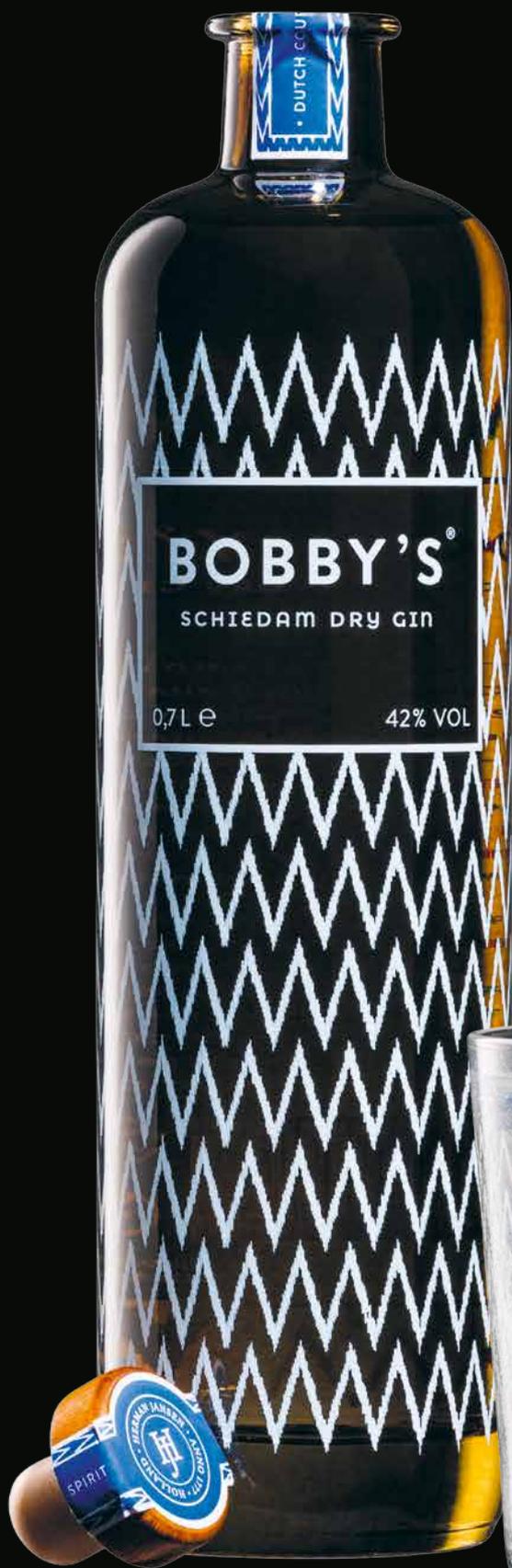
Distillerie Berta significa anche ospitalità. La storica residenza settecentesca Villa Prato è stata trasformata dalla famiglia Berta in un esclusivo relais nel quale si pratica la “grappaterapia”, un trattamento di bellezza che nasce dai processi di produzione della Grappa. La sensibilità di Distilleria Berta verso l’ambiente non si ferma al suo territorio. Con un progetto ambizioso e proiettato al futuro i ricavi di Grappa Invecchiata Elisi e Grappa Unica per l’Ambiente, contribuiscono alla creazione della Foresta Berta che, grazie a Treadom sta prendendo forma in Kenya.

Treadom è l’unica piattaforma web al mondo che permette di piantare un albero a distanza e seguirlo online. Dalla sua fondazione, avvenuta nel 2010 a Firenze, sono stati piantati più di 1.000.000 di alberi in Africa, America Latina, Asia e Italia. Tutti gli alberi vengono piantati direttamente da contadini locali e contribuiscono a produrre benefici ambientali, sociali ed economici. Distilleria Berta non è solo una delle massime espressioni della spirit industry italiana, piuttosto rappresenta un modello imprenditoriale di impegno totale e costante verso principi etici e sociali che sono da sempre nella sua mission aziendale. Un esempio imprenditoriale che fa bene al territorio, alle persone, alla vita. Un esempio del made in Italy più bello che ci sia.

Vittorio Brambilla

STORIA
IN QUESTA
PAGINA
ALCUNE
BOTTIGLIE
STORICHE
DELLA
PRODUZIONE
BERTA

Moriondo. Un biscotto con origini e ingredienti semplici che è però parte integrante delle tradizioni locali. Da sempre nelle case di questa zona, l’amaretto morbido viene offerto agli ospiti insieme al caffè



CORRAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE

Bevi Bobby's Gin responsabilmente

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

DISTRIBUITO DA
ONESTIGROUP.COM
@ONESTIGROUP



ROCCANIVO

Anno: 2011

Vitigno: Barbera

Distillazione: discontinua in caldaie in rame a vapore.

Legni utilizzati: diversi

ABV: 43%

Colore: ambra lucente.

Olfatto: un mix stupendo di toni di marasca e prugna secca, tabacco alla vaniglia, cacao e noce moscata.

Palato: in bocca si palesa con tutta la sua eleganza, tono alcolico delicato delicato e cremosa morbidezza. Persistente.



BRIC DEL GAIAN

Anno: 2012

Vitigno: Moscato

Distillazione: discontinua in caldaie in rame a vapore.

Legni utilizzati: diversi

ABV: 43%

Colore: ambra con riflessi oro.

Olfatto: fiori di zagara, miele millefiori, lavanda, scorza d'arancia candita, zucchero vanigliato, uva passa e splendide note di caramella inglese.

Palato: equilibrio con i toni olfattivi, cui si aggiungono una nota alcolica integerrima e vellutata, e lauta morbidezza. Lunga la persistenza.



TRE SOLI TRE

Anno: 2012

Vitigno: Nebbiolo

Distillazione: discontinua in caldaie in rame a vapore.

Legni utilizzati: legni diversi

ABV: 43%

Colore: oro lucente

Olfatto: subito si sprigionano aromi fruttati di ribes, albicocca e amarena. Intenso.

Palato: complessità e persistenza. Vaniglia, cacao, morbidezza appagante.



SOLOPERGIAN

Anno: 2008

Vitigni: Barbera, Nebbiolo, Moscato

Distillazione: discontinua in caldaie in rame a vapore.

Legni utilizzati: botti da 1200 lt per otto anni e barili da 100 lt per due anni

ABV: 43%

Colore: ambra con riflessi oro.

Olfatto: ampio, delicato, avvolgente con grande personalità: frutti di bosco, frutta matura, cacao e vaniglia.

Palato: ricco e avvolgente in sintonia con l'olfatto.

LE RICETTE CON LA GRAPPA



The Winemaker di Slavik Cebanu- Bar Montanucci, Orvieto (TR)

INGREDIENTI

- 1/2oz Grappa di Amarone
- 1oz Cocchi Americano bianco
- 11/4oz Grechetto 100% Cantina Argillae
- 1/4oz amaro Orvietan

Tecnica: stir & strain.

Glass: coppetta Michelangelo.

Garnish: lemon twist

GRAPES SOUR di Vincenzo Losappio- Zenzero - Barletta

INGREDIENTI

- 3 cl Grappa bianca
- 0,5 cl Cognac Camus VS
- 1 cl infuso vigna rossa
- 1 cl zucchero di uva
- 3 cl succo di limone

Float Vermouth Tomaso Agnini all'Aceto Balsamico

Tecnica: shake.

Glass: old fashioned.

Garnish: limone disidratato e uva sultanina



IL PRINCIPE DE CURTIS di Tony Milo Caiazzo- Vittoria Different Toraldo- Casoria (NA)

INGREDIENTI

- 5 cl Grappa bianca
- 2 cl Italicus
- 2 cl Limoncello Pallini
- 3 cl sciroppo di zucchero homemade 2 a 1
- 3 cl albume pastorizzato

Tecnica: shake, dry shake & strain.

Glass: Coppetta Champagne da 22 cl.

Garnish: ostia di limone fatta con polvere di buccia





PASSO DEI GIOVI di Luca Rossi- Bar degli Aperitivi- Genova

INGREDIENTI

- 6cl Grappa bianca di Barbera
- 3cl sciroppo di zafferano
- 3cl succo di limone
- 1cl albume

Tecnica: shake.

Glass: coppetta.

Garnish: meringa e noce moscata



GRAPES TAI di Christopher Rovella- FIB Piemonte

INGREDIENTI

- 35ml Grappa di Nebbiolo
- 15ml Mr.Three & Bros Ginger Falernum
- 15ml succo di lime fresco
- 10ml orzata
- 5 ml Fernet Branca

Tecnica: shake & strain over ice cube.

Glass:Tumbler medio.

Garnish: ciuffo di menta e lime



BLACK MOUNTAIN di Diego Cesarato- La Gineria- Santa Maria di Sala (VE)

INGREDIENTI

- 35 ml Grappa di Moscato
- 10 ml Calvados
- 5ml Avena don Salvatore
- 25ml cordiale al pompelmo rosa
- 15ml miele di castagno alla cannella

Tecnica: shake & strain.

Glass: coppetta Champagne.

Garnish: foglia di salvia all'ananas



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 piu efficace
i canali social

APP *safe*ORDER

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



#LIFT THE BAR

Pernod Ricard Italia

Pernod Ricard è vicino ai bar italiani con il progetto #LIFTTHEBAR, fornendo ai propri clienti non solo gli aiuti necessari per rispettare le limitazioni imposte in questa fase contingente di post-pandemia ma soprattutto mettendo a punto una serie di iniziative articolate, mirate e flessibili.

#LIFTTHEBAR è la dimostrazione di una vicinanza che prende forma, attraverso:

MY SOCIAL BAR, masterclass dedicate ai gestori dei locali per padroneggiare nel modo più efficace i **canali social**. Tre sessioni tramite la piattaforma Zoom – a luglio, settembre e ottobre – al fine di promuovere la propria attività e dare potenza ai propri profili, validi strumenti di comunicazione e promozione sul lungo periodo.

Supporto pratico e funzionale è offerto dalla partnership con **la piattaforma Safeorder.net**: 6 mesi di abbonamento gratuito per i migliori clienti Pernod Ricard.

I bar creano il loro menu digitale e segnalano l'offerta dei loro servizi a cui i consumatori accedono dallo smartphone. Con pochi click si ordina e si paga comodamente dal proprio device. Un servizio e un modo per evitare l'assembramento, il contatto con il personale, e le code alla cassa. Safeorder permette anche l'attivazione del take away con notifiche sms.

E a proposito di Take away, è stato creato un funzionale **kit d'asporto "Happy Hour"** monouso, un vassoio con il porta bicchiere e una vaschetta per finger food e tutto ciò che serve per rendere un aperitivo indimenticabile. A completare il kit bicchieri personalizzati Beefeater London Dry Gin, Absolut, Havana Club e Jameson Irish Whiskey.

Per tutta l'estate, inoltre, l'**Ape Car Malfy Gin** girerà per l'Italia, approdando in alcuni locali delle più acclamate località estive, permettendo così di *"allargare" la superficie del proprio bar e di aver un altro punto "cocktail"*. In ogni tappa, per sei giorni, Pernod Ricard mette a disposizione un barman per conquistare il pubblico con la sua drink list estiva, firmata Malfy in collaborazione con Acqua Brillante Recoaro, l'acqua tonica italiana dal gusto lievemente amarognolo.

#LIFTTHEBAR by Pernod Ricard: i locali sono una risorsa per tutti, non solo commerciale, ma anche sociale e culturale, e come tale vanno valorizzati e sostenuti.

Per rimanere aggiornati sul progetto, sulle masterclass, sulle tappe dell'Ape Car Malfy Gin e molto altro, seguite la pagina instagram @pr_bartenderexperience e dal 15 luglio sul nuovo sito www.prexperience.it

LA SFIDA DI BARLETTA

Al Bamboo Beach, gara per l'aperitivo mediterraneo. A colpi di shaker

DI GIULIA ARSELLI

La mattina del 13 febbraio 1503 splendeva il sole sulla contrada di Sant'Elia, tra Andria e Corato, nelle terre di Puglia. Sul campo tredici cavalieri italiani, sotto insegne spagnole, e altrettanti cavalieri francesi che stava-

no per sfidarsi. Nel gennaio precedente francesi e spagnoli avevano già sostenuto delle scaramucce tra loro.

Durante un banchetto in una cantina locale, oggi conosciuta come Cantina della Disfida, un capitano francese, Guy de la Motte, contestò il valore dei soldati italiani accusandoli di codardia. Il comandante spagnolo Íñigo López de Ayala difese gli italiani affermando che il loro valore non era inferiore a quello dei francesi. Si decise di risolvere la questione con una sfida in campo aperto alla quale avrebbero partecipato i migliori cavalieri delle due fazioni.

Lo scontro prevedeva che cavalli, armi



e un riscatto di 100 ducati come premio per ogni cavaliere sconfitto sarebbero stati il premio dei vincitori. Quattro giudici avrebbero controllato e garantito il rispetto delle regole. Furono scelti tredici tra i migliori cavalieri italiani del tempo e loro capitano fu nominato Ettore Fieramosca. Il giorno dello scontro il capitano italiano portò i suoi cavalieri a una messa augurale e chiese loro un giuramento di vittoria o morte. Dal canto loro i francesi, sicuri della vittoria, si presentarono sul campo di sfida senza denari.

L'abile strategia messa in campo dal Fieramosca favorì la vittoria degli italiani. Così i francesi furono tradotti a Barletta e trattenuti come prigionieri sino al pagamento del riscatto.

La vittoria italiana ebbe eco in tutta Italia e la storia avrebbe ricordato l'evento nei secoli a venire.

Il 7 settembre scorso a Barletta c'è stata una sfida tra i cavalieri dello shaker. In una assolata giornata estiva ventisei bartender pugliesi si sono sfidati a colpi di shaker durante la Cocktail Competition Trofeo BAT. Organizzata dalla nostra testata in collaborazione con il Liquorificio Casoni 1814 di Finale Emilia.



LA RICETTA VINCENTE

DOUBLE CYCLE di Enrico Nicolini (nella foto in alto)
Mine and Yours - Lecce

INGREDIENTI

- 4cl Bitter del Ciclista
- 0,75cl Amaro del Ciclista
- 2cl succo di limone
- 6cl 4 Fruit Rouge Tea (selezione Dammann) leggermente dolcificato con succo melograno 1:1
- 4 dash Bitter Miraculous Foamer
- Vaporizzazione erbe mediterranee

Tecnica: Shake&Strain. Glass: Pipa Sherlock. Garnish: Chips di Salvia, zest limone





PODIO

QUI SOPRA IL SECONDO CLASSIFICATO DARIO VINCENZO RUTIGLIANO CON IL SUO COCKTAIL "PRIMA DI TUTTO". NELLA PAGINA A DESTRA, IL COCKTAIL "INCONTRI" DI ARCANGELA BIZZOCA CLASSIFICATASI TERZA.

Il concorso ha visto la partecipazione di bartender provenienti da tutta la Puglia. Sede della tenzone era l'esclusivo Bamboo Beach Bar & Restaurant della Riviera di Levante.

Dopo avere partecipato a un tasting educational sulla produzione Casoni, tra cui i Vermouth Tomaso Agnini all'Aceto Balsamico e al Mallo di Noci, Tabar Gin, Amaro e Bitter del Ciclista, i concorrenti si sono confrontati sulla creazione di un aperitivo di stile mediterraneo. In giuria l'ambassador Mauro Mantovani in rappresentanza dell'azienda e il noto bartender pugliese Tommy Colonna.

L'occasione ha permesso di apprezzare l'elevato livello acquisito da concorrenti la cui crescita professionale è avvenuta

in modo esponenziale negli ultimi anni, e la determinazione dei debuttanti che non si sono fatti intimorire dalla presenza di affermati bartender.

Barletta è certamente una delle piazze che ha espresso alcuni dei più talentuosi nomi di una nuova generazione che si sta facendo conoscere in Italia e nel mondo, sede di bar ricercati e innovativi che, nonostante le difficoltà del momento, non hanno sofferto dal punto di vista economico.

Quasi tutti i cocktail bar della cittadina erano rappresentati da un proprio concorrente. Un pubblico appassionato ha incitato il concorrente preferito per una cornice perfetta che ha entusiasmato i concorrenti. Dopo un serrato confronto che si è concluso con minime differenze, il vincitore è stato il leccese Enrico Nicolini che ha preceduto i locali Dario Vincenzo Rutigliano e Arcangela Bizzoca.

Nessun riscatto pagato ma premi per tutti i partecipanti. Per i tre classificati sul podio un viaggio organizzato nell'a-



zienda Casoni 1814 alla scoperta di uno dei brand più antichi della spirit industry italiana. Un'esperienza che non mancherà di arricchire il bagaglio professionale dei tre giovani bartender.

Giulia Arselli



I PARTECIPANTI

BIZZOCA ARCANGELA Flamingo - Barletta

CASARDI ANTONIO Sughero - Trinitapoli (Fg)

CASSANELLI DOMENICO Classico - Ruvo Di Puglia (Ba)

CATUCCI VITO Piano Susci - Gioia Del Colle (Ba)

CONTEDEUCA ANDREA St. Patrick Beer Shop - Barletta

CORCELLA GIUSEPPE Belvedere Gran Caffè' - Barletta

DAGNELLO NICOLA Nemesi - Barletta

DE MARTINO NORANTE STEFANO Goudron - Barletta

DEL ROSSO DAVIDE Bamboo - Barletta

FELICETTI COSIMO DAMIANO Amarcord - Barletta

GRECO PASQUALE Ernest Cafe' - Pulsano (Ta)

INCARNATO LORENZO Hangover - Stornara (Fg)

LIONETTI COSIMO DAMIANO Groove - Barletta

LISCO FRANCESCO Tickety Boo - Bari

MATERA ORAZIO Primo - Barletta

MILILLO GIUSEPPE Bit - Molfetta (Ba)

MILONE IVAN Summit Club - Bari

MORTELLARO RAFFAELE Fronte Del Porto - Giovinazzo (Ba)

NICOLINI ENRICO Mine & Yours - Lecce

PARISI LUCA Toma La Luna - Bisceglie (Ba)

PERTINO DAVIDE Katuscia - Giovinazzo (Ba)

PIAZZOLLA PIETRO Millenium - Bari

RUTIGLIANO VINCENZO DARIO Gin Fish - Barletta

SCIACOVELLI VITO Trocadero - Castellaneta (Ta)

SGARRA MASSIMO Zenzero - Barletta

LUXARDO®

ORIGINALE
DAL 1821



LUXARDO.IT

f @ in

@ LUXARDOOFFICIAL
WEARELUXARDO

est.
1821

Girolamo Luxardo



LUXARDO.IT

LUXARDO

LUXARDO

PREMIUM ITALIAN

LONDON DRY GIN

Distilled in traditional copper pot stills

EST. 1821 TORREGLIO 1941

PRODUCT OF ITALY PRODUIT D'ITALIE

Girolamo Luxardo

GIROGLAMO LUXARDO FAMILY OWNED SINCE 1821

est. 1821

Girolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE IL BERE RESPONSABILE



UN MUSEO A CIELO APERTO

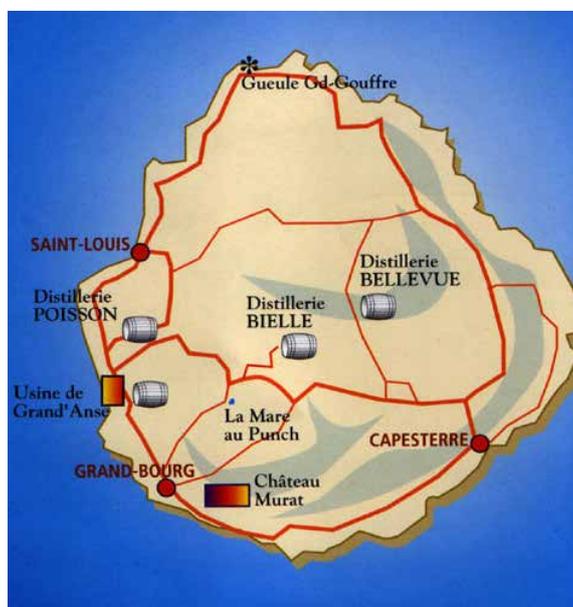
Cinque distillerie, 83 mulini a vento e tutta la storia dello zucchero nell'isola del Rum

DI ALESSANDRO PALANCA

Conosciuta come l'isola dei cento mulini, Marie Galante è situata tra Dominica, da non confondere con la Repubblica Dominicana, e Guadalupe dalla quale dipende territorialmente e politicamente. L'isola è un museo a cielo aperto della storia dello zucchero e del distillato di canna da zucchero. Il territorio è costellato da 83 mulini a vento ormai diroccati, sono

ancora visibili le vecchie distillerie chiuse di Port Louis e Le Salut, le ultime due a spegnersi, ovunque tracce di archeologia industriale dell'antica produzione di zucchero. Sui circa 160 km quadrati del suo territorio sono attive cinque distillerie. Queste dimensioni rendono Marie Galante l'isola come la più grande con densità di distillerie di Rum per km quadrato.

Tra le ultime isole a essersi distinte sul



mercato per la sua produzione di Rhum, Marie Galante dispone di circa 3.000 ha coltivati a canna da zucchero che coprono il 20% del territorio. Migliaia di piccolo agricoltori coltivano appezzamenti di

terreno con metodi tradizionali quasi tutti senza l'ausilio di mezzi meccanici, tagliando le canne con il tipico "coutelas".

Il trasporto della canna da zucchero è effettuato ancora con dei tipici carri a



BELLEVUE

IN QUESTA PAGINA ALCUNE FOTO DELLA PRODUZIONE BELLEVUE. IN ALTO A SINISTRA IL MULINO, A DESTRA UNA FOTO DEL PROCESSO DI FERMENTAZIONE. QUI A DESTRA GLI IMPIANTI.



trazione animale, i “cabrouets”. Questi carri in legno sono trainati da due buoi che riescono a sopportare carichi sino ai 1.500 kg.

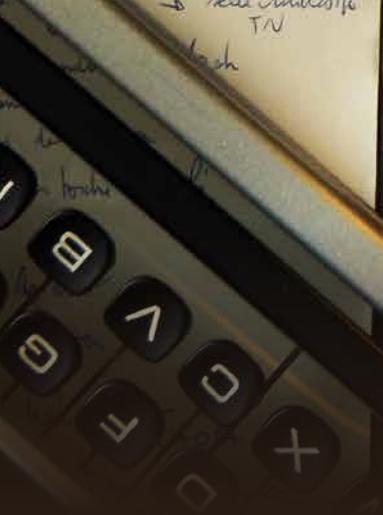
Le tipologie di canna da zucchero presenti sono non ibride, come la Cristalline, una canna tenera, magra, estremamente dolce e aromatica, e la tipica Rubanée. Questi fattori contribuiscono a fare di Ma-

rie Galante un territorio destinato a produrre Rhum eccellenti e molto distintivi delle Antille Francesi.

Sono tre le distillerie ancora fumanti a Marie Galante. La più nota e grande distilleria isolana è Bellevue. Fondata nel 1924 dalla famiglia Godfroy, Bellevue originariamente era uno zuccherificio già nel 1816, poi avviato all’attività di distillazio-



LUXARDO.IT



LUXARDO

est.
1821

Gerolamo Luxardo

LUXARDO PROMUOVE
IL BERE RESPONSABILE

RHUM
BOLOGNE

UN AMPIO
ASSORTIMENTO DI
RHUM AGRICOLE DELLA
GUADALUPA DALLA
MISCELAZIONE ALLA
DEGUSTAZIONE





ne nel 1910. Albert Godefroy è stata una delle persone più influenti nella diffusione del Rhum di Marie Galante.

Inizialmente dotata di un alambicco Père Labat, la distilleria fu poi attrezzata con una piccola colonna creola che favorì un notevole aumento della produzione. Nel 2001 la distilleria fu acquisita dal

gruppo Bardinet/La Martiniquaise.

Immersa nei campi di canna da zucchero che ricoprono Capesterre, Bellevue ha subito ulteriori ammodernamenti nel corso degli anni, tra cui due colonne di distillazione e tini di acciaio per la fermentazione. Il mulino a vento presente in distilleria costruito nel 1821 offre una



vista panoramica sui campi di canna da zucchero circostanti. Tra tradizione e modernità Bellevue è molto impegnata nella salvaguardia dell'ambiente. Nella sua produzione distinguiamo due Rhum Blanc a 50° e 59° caratterizzati dal sapore di canna fresca e anche un Rhum invecchiato nelle cantine di La Martiniquaise.

Negli ultimi 10 anni la distilleria che più ha rappresentato Marie Galante nel mondo dei Rhum lover, probabilmente è Bielle. Le sue origini risalgono all'inizio della colonizzazione dell'isola alla fine del 1700. Nel 1796 Jean-Pierre Bielle era un coltivatore locale di caffè. Sarebbero stati i suoi figli, Nicholas e Maximilien, a

creare nel 1826 sulla loro proprietà di famiglia uno zuccherificio. La produzione di Rhum agricolo e la nascita della distilleria sono datate intorno al 1900.

Molti passaggi di proprietà distinsero l'evoluzione di Bielle, ma un momento significativo della storia di questa distilleria si ebbe quando cadde quasi nell'abbandono nel secondo dopoguerra. Nel 1956 Bielle fu ripresa da tale Paul Rameaux per poi subire un ulteriore abbandono per altri 20 anni. Ci vorrà l'abilità di un giovane ingegnere, Dominique Thierry, e circa 40 anni di lavoro per portare a nuova vita Bielle e farne una delle distillerie più interessanti delle Antille Francesi.



—
PURO
DISTILLATO
DI 34 ERBE
—

PRODUZIONE

IN QUESTA
PAGINA I BUOI
BIELLE. NELLA
PAGINA
PRECEDENTE
GLI
ALAMBICCHI.



La distilleria comprende un museo che ospita molti dei macchinari succedutisi nel tempo. Fermentazioni a cielo aperto, tre colonne di distillazione in acciaio del tipo Savalle. Il suo Rhum Blanc imbotti-

gliato alla tipica gradazione delle Antille, 59°, è uno dei preferiti per il T'Punch, interessanti gli invecchiamenti in botti ex-Bourbon e le sperimentazioni in botti ex-Cognac e vini Bourgogne e Sauter-



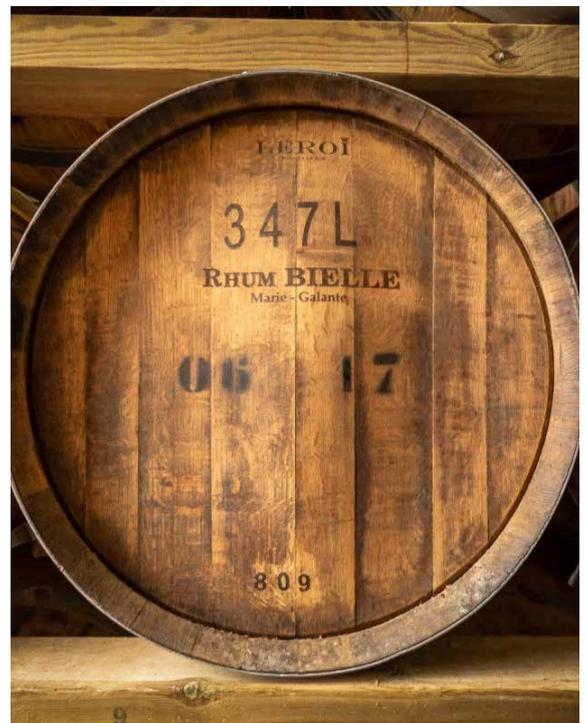
La regola.

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



nes. La produzione attuale si aggira sui 495.000 lt di alcol a 59°.

Oggi Bielle si è sdoppiata nel senso che al suo interno esistono due realtà produttive. Nel 2006 dalla collaborazione

con Gianni Vittorio Capovilla, uno dei più iconici distillatori italiani e Velier, importatore italiano specializzato in Rhum, è nata una nuova stella della galassia Rhum agricole: Rhum Rhum PMG. La sigla PMG



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



SANTONI

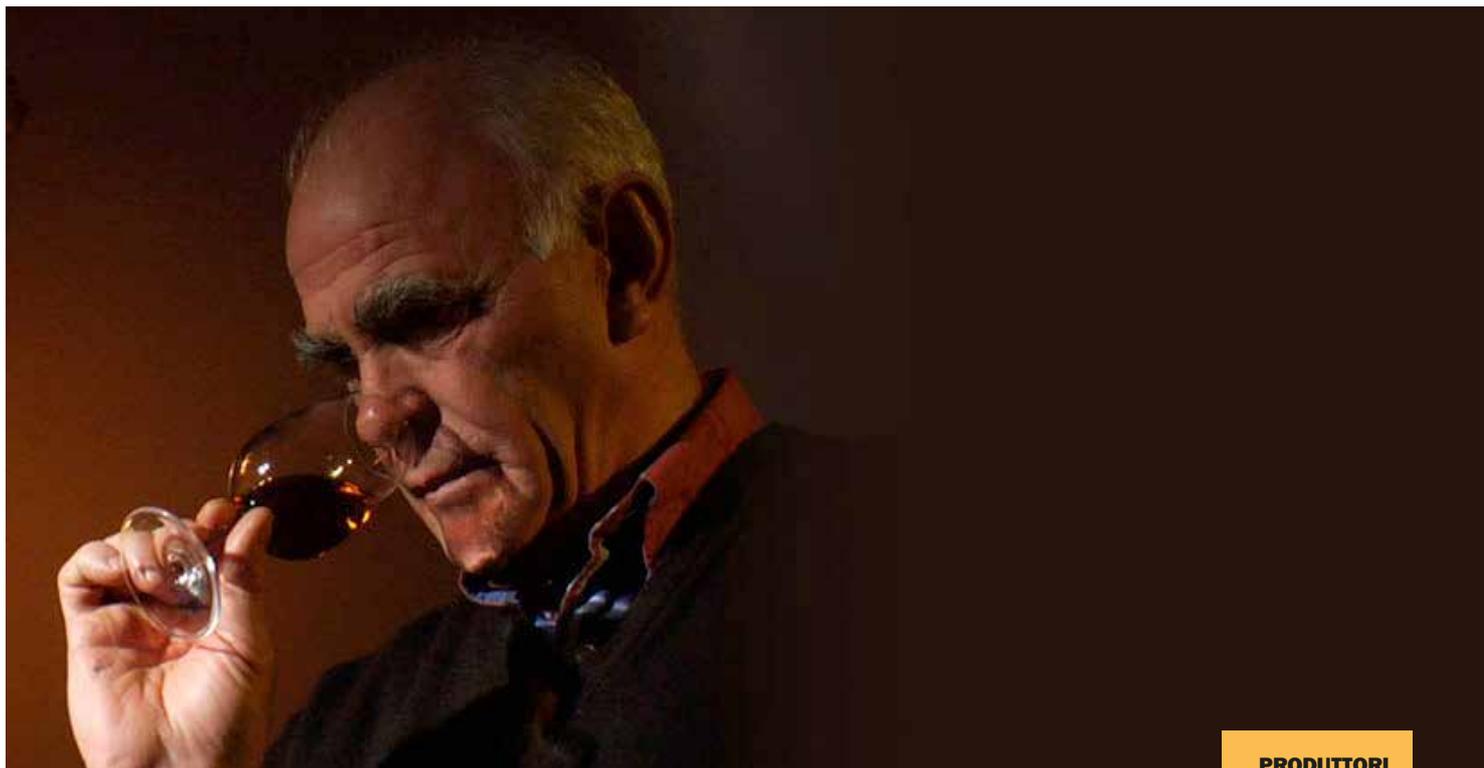
AMARUM

#essenzialmenteunico

L'amaro made in Puglia



BEVI RESPONSABILMENTE



PRODUTTORI

GIANNI
VITTORIO
CAPOVILLA.

significa “Pour Marie Galante”. Questo nuovo spirito è ottenuto con il succo fresco di canna, varietà canne rouge e B47.259, ormai quasi scomparse, non diluito e fornito dai mulini di Bielle. Quindi una lunga fermentazione di 5-6 giorni in piccoli tini e la doppia distillazione in due alambicchi stile bagnomaria della tedesca Muller. La produzione si concentra su due Rhum bianchi a 41° e 56° ai quali nel 2010 si è aggiunto un Rhum Ambré invecchiato in barriques francesi, Libération 2010, che in etichetta riporta l’anno dell’assemblaggio anziché la distillazione. Nel 2012 è arrivato Rhum Rhum Libération commercializzato in due versioni: a 45° e integrale a 59,8°. Le etichette sono sempre diverse e riportano riproduzioni di disegni realizzati da artisti portoghesi risalenti al tempo della prima colonizzazione portoghese.

Tra barili ex Bourbon, pièces bourguignonnes e barrique da 225 litri ex vini bianchi i numeri della produzione di Rhum



contano 150 barili.

La Distillerie Poisson, celebre per il brand Père Labat, costituiscono un altro binomio leggendario nel mondo dei Rhum agricoli. Le sue origini risalgono a quando



la proprietà era compresa nello zuccherificio dell'Habitation Marechal.

Nel 1822 divenne autonoma e prese il nome da Catherine Poisson, nel 1860 è certificata la presenza di una Habitation Poisson. Nel 1916 la proprietà era in capo a Edouard Rameaux. È a lui che si deve lo sviluppo dell'iconico brand Père Labat che inizierà a essere commercializzato nel secondo dopoguerra. Nel 2000 Poisson fu rilevata da un gruppo aziendale di Guadalupe. Anche Père Labat propone due classici bianchi a 50° e 59°, che si accompagnano a un invecchiato di 8 anni. Il nome Père Labat renderebbe omaggio a un monaco missionario conosciuto per i suoi racconti antillani del 1600 e per il suo contributo allo sviluppo della distillazione sull'isola.

La crisi dello zucchero sopraggiunta tra il 1960 e il 1970 ridusse prima a cinque e poi a tre le distillerie di Marie Galante. Quelle che vi abbiamo elencato continuano la Rhum legacy di questa fantastica isola e del suo profondo legame con la canna da zucchero.

Alessandro Palanca



Rum Malecon

THE RISING INTENSITY

FEEL YOURSELF
CHOOSE YOUR WAY



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.

 @rummalecon



SIAMO MICA AMERICANI?

Il momento difficile e la crisi annunciata Alla luce della storia del bartending

DI **BASTIAN CONTRARIO**

L'estate è spensieratezza, ma questa del 2020 che sta finendo (e un anno se ne va) è stata al contrario, almeno per il nostro settore, particolarmente problematica. Il sole, il mare, la montagna, le canzoni di Baglioni e la pubblicità del gelato hanno lasciato il posto al terrore collettivo, causato da un virus che ancora non siamo riusciti a debellare e spesso amplificato da buona parte dei media. Parallelamente, di fronte al disastro economico causato dalla mancanza di turismo straniero, in Italia si è cercato di

sopperire “incentivando” il turismo interno con “bonus” di difficilissima esigibilità e fruizione e imponendo misure che, se non bloccano del tutto, certamente scoraggiano la circolazione tra l'Italia e le principali mete estive (Grecia, Croazia, Malta, Spagna). Il risultato è stato da un lato alimentare l'odio sociale di certe fasce della popolazione verso altre, dall'altro non aiutare per niente i locali estivi a “riempire il cassetto” per l'inverno, lasciandoli invece a dibattersi nei soliti problemi. Certo, c'è stata la pandemia, ora bisogna rialzarsi, ma mantenere le cautele, non abbassare la guardia... anche se è più che altro la saracinesca ad abbassarsi e spesso per sempre.

L'emergenza sanitaria non ha fatto altro che dare una spallata a un mondo già fortemente instabile. Le cause di tale debolezza e labilità trovano le loro radici nella storia stessa del bartending italiano, che abbiamo cominciato a ripercorrere sullo scorso numero. Gli anni '50 e '60, come abbiamo visto, costituiscono un periodo molto importante per la storia della miscelazione italiana. Iniziata almeno 50 anni prima, fino al periodo della dolce vita era ancora materia





per pochi eletti. Quelli che ancora oggi sono i grandi classici della *cocktail story* italiana, neanche fosse una collana di fotoromanzi tanto in voga in quell'epoca, nascono tutti prima della seconda guerra mondiale: l'Americano, il Negroni, il Bellini, lo Spritz. È però proprio durante gli anni coincidenti con il boom economico italiano, che questi drink si perfezionano e cominciano a diffondersi, anche all'estero. Per cui, parallelamente alla crescita del mondo dell'*hospitality* in senso lato, con moltissimi bar e locali che diventano o continuano ad essere punto di riferimento per una vasta clientela, vi è anche un generale progresso qualitativo "dell'arte".

Una battuta d'arresto a tale crescita si ha nei decenni successivi, i '70 e gli '80. Questi anni sono caratterizzati da una stima diffusa per gli *american bar*, oltre che per il mondo a stelle e

a strisce in generale. I Nando Moriconi d'Italia non fanno più Tarzan ("America', facc' e Tarzan"), ma aprono tanti *american bar*, che di *american* hanno logicamente solo il nome. È il periodo delle pubblicazioni "specializzate" e delle guide su come preparare i cocktail (scritti da chiunque tranne che da barman) e dei favolosi *home bar*: quello di casa mia, quand'ero bambino, era niente più dello spazio ristretto dietro un'anta di un armadietto in salotto, con dentro 4 o 5 bottiglie di alcolici, il secchiello per il ghiaccio e qualche attrezzo, ma ciò bastava a far sembrare ai miei occhi mio padre JR Ewing di Dallas (per inciso JR ha avuto la cirrosi epatica e un cancro al fegato e una distilleria americana ha messo in commercio un Bourbon con il suo nome, così finì pure Dallas).

Il numero dei barman cresce in modo esponenziale e con quello anche il

PRIMO

A P E R I T I V O

PREMIUM ITALIAN EXPERIENCE



UN BLU DA
CONDIVIDERE,
UN ROSSO DA
AMARE.

BEVE RESPONSABILMENTE

#PRIMOAPERITIVO - WWW.PRIMOAPERITIVO.COM



numero di cocktail compresi nelle guide di settore e nei rotocalchi, così come crescono i concorsi per barman “talentuosi” e gli iscritti all’associazione nazionale, con buona pace del barman e imprenditore Giuseppe Cipriani, fondatore dell’Harry’s Bar di Venezia, che proprio agli inizi degli anni Settanta scriveva: “Non è vero che il segreto di un bravo barman sia l’invenzione delle misture più strane. [...] le bevande classiche si contano sulle dita di una mano, si trat-

ta solo di farle bene, con coscienza e, come al solito, con amore, adattandole al gusto del bevitore. Tutte le bibite e i cocktail che vengono fuori dai concorsi sono quasi sempre ridicoli. Nella maggior parte dei casi sono un pretesto delle ditte produttrici per far pubblicità a qualche prodotto, ma i risultati sono sempre modesti e strampalati”. Il fatto che essere iscritti a un’associazione di barman fosse diventato determinante per assumere una buona posizione la-



vorativa, ma non nascessero parallelamente nuovi cocktail classici (tolto qualche raro caso, come il Negroni Sbagliato del Bar Basso) e al contempo più che barman andassero diffondendosi “uomini del bar, baristi ma non *mixeurs*”, come ci racconta Elvezio Grassi nella

prefazione della riedizione del suo classico di 40 anni prima, avrebbe dovuto lanciare al mondo italiano dei barman un campanello d'allarme.

L'unica associazione di riferimento, nata nel 1949, fonte indiscussa di formazione per coloro che volessero essere professionisti del settore, ma al contempo garanzia di qualità dei suoi membri, avrebbe potuto essere l'Oxford University del bar, ma in realtà si rivelò più attenta a creare legami con i grandi protagonisti della *spirit industry*, che proprio in quel periodo avevano cominciato a inondare il mercato di denaro per promuovere anche in Italia i prodotti nell'*American way* (l'America mai ci fu così vicina...), piuttosto che garantire una formazione critica diretta ai propri iscritti e a costruire un'immagine solida

Underberg®

BEVI RESPONSABILMENTE



*the
bitter dose
for a perfect
Cocktail*

distribuito da onestigroup.com

Polposita

PROFESSIONAL FRUIT PURÉE



NON AGGIUNGIAMO NIENTE A QUELLO CHE NASCE

Perfetta

■ NO AROMI ■ NO COLORANTI ■ NO CONSERVANTI



SOLO
FRUTTA



PERFETTAMENTE
MATURA



NO ZUCCHERI
AGGIUNTI



FORMATO
DA 500 GR.



STOCCAGGIO
FUORI FRIGO

SOLO PRODOTTI NATURALI

Polposita è solo frutta della migliore qualità, maturata naturalmente sulla pianta, pronta per essere utilizzata nelle preparazioni di cocktails, mocktails, smoothies e frullati, come anche in ristorazione per dessert, torte, filling, creme o mousse.

UNA NUOVA IDEA DI

★ POLPOSITA.COM ★

MIXER

e affidabile della professione.

Perché nessuno si accorse di niente? In realtà qualcuno notò questi segnali di pericolo, come i grandi nomi che vi ho citato sopra, ma erano voci troppo isolate. I bar, i caffè, i ristoranti e le nascenti discoteche erano sempre affollati e l'altra faccia della dolce vita, quella dei locali punto d'incontro e di scambio d'idee continuava preponderante. Tra gli anni '70 e '80 Vasco Rossi cantava "E poi ci troveremo come le star/ a bere del Whisky al Roxy Bar" e nulla più di questa canzone, penultima classificata al Festival di San Remo del 1983 e diventata poi una delle canzoni italiane più conosciute dai giovani, inquadra il ruolo dei locali in quel periodo: centrale, con una strizzata d'occhio a quel mondo americano, patria dei cocktail, che avevano conquistato il mondo intero.

I bar erano il luogo dove le giornate iniziavano (la colazione con caffè e cornetto o con lo Spritz o la Grappa in Veneto e Friuli) e finivano. Le persone amavano i bar e chi ci lavorava non si preoccupava troppo della qualità, credendo che la socialità che erano in grado di creare questi luoghi fosse l'unico elemento necessario a perpetuare la propria attività economica. Eppure, una crepa aveva cominciato a formarsi, capace di mandare in crisi certezze e di porre nelle persone opinioni che non si erano mai rese conto di avere. Da lì a poco il mondo della somministrazione e del divertimento notturno comincerà ad assumere quel ruolo di capro espiatorio per ogni problema di ordine pubblico, sociale, e via dicendo, che porterà con tanto spregio a definirlo con il termine di "movida".

Bastian Contrario





HAMBURG SHUFFLE

Ad Amburgo con Uwe Christiansen

DI THEODORA SUTCLIFFE

Tra i bartender più noti e apprezzati e consulente di lunga data in Germania, Uwe Christiansen condivide i segreti della seconda città della Germania e anche un cocktail Black Tears.

Uwe Christiansen è proprietario del Christiansen's Bar di Amburgo dal 1997, gestisce il seasonal bar Das Herz von St. Pauli, ha fondato la sua linea di liquori Das Herz von St. Pauli e si occupa di consulenze per brand e locali. Durante il lockdown si è dedicato al riammodernamento della sua casa, ha lanciato un canale YouTube raccontando di storie legate al suo bar che ha poi riaperto a metà maggio. "Il lockdown è stata sicuramente la peggiore situazione capitata negli ultimi 23 anni", racconta. "Abbiamo avuto una situazione

molto difficile durante l'11 settembre, ma questa è stata di gran lunga la più difficile. Non ci sono state entrate economiche. Speriamo che tutto torni a una nuova normalità".

Qual è il posto migliore per bere Rum ad Amburgo e perché?

Amburgo è quella che io definisco una tipica città del Rum, perché è uno dei più grandi porti del mondo e spezie e alcolici sono arrivati qui da tutto il mondo. Il Rum era anche la bevanda dei pirati e la mia zona, St. Pauli, ha come vessillo il Jolly Roger. Quando ho aperto il mio bar 23 anni fa, suscitammo clamore per avere la più grande selezione di Rum in Germania. Avevamo più di 100 Rum diversi prima che Internet decollasse, è stata una vera



sfida. Siamo arrivati ad averne 200 ma recentemente abbiamo un po' ridimensionato l'offerta. Il Rum è da sempre il mio spirito preferito.

Quali sono i cocktail bar da non perdere ad Amburgo?

Ci sono due bar speciali ad Amburgo, che servono drink classici. Uno si chiama Le Lion. Il signor Meyer è un eccellente bartender, lui e il suo team preparano drink fantastici. Uno dei loro must è il Gin Basil Smash creato proprio da lui. Il secondo probabilmente siamo noi, abbiamo oltre 900 diverse etichette, oltre 200 cocktail e se creiamo un drink speciale per un cliente lo annotiamo in modo da poterlo replicare ogni volta che verrà a visitarci.

Dove si può bere qualcosa ad Amburgo godendo di una bella vista?

Il 20Up è un bar situato al 20° piano nell'Empire Riverside Hotel, che offre una vista panoramica sul fiume e sul porto. Poi c'è il più elegante Clouds. È situato al 23° piano di un edificio che gode di una terrazza esterna che accontenta i fumatori. È molto ben arredato ma è necessario prenotare almeno con due settimane in anticipo.



Dove dovremmo andare per una vivere una particolare bar experience ad Amburgo?

Nel quartiere a luci rosse ci sono molti posti, Hooters ad esempio, oppure sulla Die Grosse Freiheit (The Big Freedom) una intera strada con bar su entrambi i lati. Vi sono bar da 99 centesimi, il costo di ogni bevanda, aspetto non certamente significativo per la nostra professione, e poi



chioschi, negozi, circa 60 attività. Vendono solo alcolici e bevande energetiche e le vendono a prezzi molto bassi. Tuttavia questo è un grande problema perché si alimenta il fenomeno dell'ubriachezza tra i minorenni.

Il migliore beach club di Amburgo?

Ci sono stabilimenti balneari cittadini sul fiume Elba, uno si trova a soli 2 minuti a piedi dal mio bar, lo StrandPauli, un'enorme area sabbiosa con capanne

sulla spiaggia, bar e ristoranti. Sono molto popolari in estate. A soli 500 metri c'è Hamburg del Mar, direttamente sul fiume ma nel centro della città, di fronte alle banchine dove approdano le grandi navi.

Dove dovremmo andare per un caffè ad Amburgo?

Ci sono circa 5.000 posti ad Amburgo - sembra che ogni angolo cittadino abbia un nuovo caffè. In una zona molto vecchia della città, la Speicherstadt ci sono i grandi magazzini di stoccaggio del caffè. Andateci per inebriarvi di aroma di caffè diffuso nell'aria, visitare il museo del caffè e berne o ottimo allo Speicherstadt Kaffee. Elbgold è un'altra eccellente caffetteria.

Dove si ritrovano i bartender dopo il lavoro?

Alla mia età ho smesso di andare a bere dopo il lavoro ma la maggior parte dei bartender si incontrano nel quartiere a luci rosse. Ci sono alcuni piccoli bar che rimangono aperti fino alle 6 o alle 7 del mattino. Noi siamo aperti sino alle 2 in settimana e

LA RICETTA

CORN & OIL

INGREDIENTI

- 30ml Black Tears Dry Spiced
- 30ml Falernum Von Have
- 20ml succo fresco di lime
- 10ml sciroppo di zucchero

Miscelare gli ingredienti in un tumbler colmo di crushed ice.

Guarnire con lime disidratato.

VERMOUTH

Tomaso Agnini



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

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

Vermouth all'Aceto Balsamico di Modena

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

Vermouth al Mallo di Noce

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





Rappresentato da

RINALDI 1957

Welcome to Sugarlandia



sino alle 4 nei weekend. Alcuni posti sono aperti 24 ore su 24, quindi si può sempre trovare da bere.

Dove dovremmo andare a mangiare ad Amburgo?

Il posto più famoso si chiama , Fische-reihafen Restaurant proprio sul fiume, di fronte al vecchio porto dei pescatori. Tutti, dal signor Gorbaciov a Trump alla signora Merkel e al signor Johnson, ogni volta che vengono ad Amburgo, mangiano lì. È un posto bellissimo e non molto costoso.

Qual è una cosa che ogni visitatore di Amburgo deve assolutamente vedere?

Immagino che tutti vogliano andare all'Elbphilharmonie. È il grande edificio di Amburgo, come la Sydney Opera House o la Torre di Londra, un edificio enorme con un tetto molto strano. C'è sempre una lunga coda di visitatori è molto noto per l'acustica della musica classica e di ogni tipo di musica.

C'è qualcos'altro da fare?

Andare a Miniature Wonderland per il

più grande modello ferroviario in scala del mondo. È enorme. Puoi vedere tutti i diversi paesi in miniatura, come un enorme aeroporto: è fantastico. Hanno più di un milione di visitatori all'anno, quindi a volte bisogna aspettare molto tempo per entrare.

MISCELAZIONE CON BLACK TEARS AD AMBURGO

Con la sua esperienza sul rum cominciata nel 1997 e già possessore di un Tiki bar, Uwe Christiansen considera molto questo spirito. "Ho provato, molti Rum speziati esageratamente dolci, economici, improponibili in un bar. Black Tears è diverso, molto gustoso", dice. "Mi piace molto Cuba, lavoro da sempre con i bartender cubani e quindi ho anche dei contatti con Cuba". Per esaltare Black Tears, Uwe ha scelto una versione del classico Caribbean Corn 'n' Oil, uno dei suoi drink preferiti.

Theodora Sutcliffe

KEGLEVICH VODKA DRY È ANCORA PIÙ PREMIUM

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

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

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

La Polonia è stata designata da Stock per dare i nuovi natali a Keglevich con l’obiettivo di sfruttare l’expertise produttivo di Lublin, la città polacca che ospita il principale impianto produttivo del gruppo Stock che vanta oltre 130 anni di esperienza nella produzione di alcolici di alta qualità grazie ai continui progressi in campo tecnologico. Migliora il processo produttivo mentre rimane invariato il cuore premium di Keglevich, la ricetta. La materia prima accuratamente selezionata è l’inizio del viaggio di Keglevich: una miscela di **100% puro grano a chicchi integri composta al 60% da frumento e al 40% da triticale, un cereale molto re-**



BEVI RESPONSABILMENTE

sistente al freddo che nasce dalla selezione e combinazione di segale e grano duro. Il grano è reso unico grazie alle particolarità del terreno che si trova in prossimità delle coste del Mar Baltico. Il processo produttivo prevede 6 cicli di distillazione a garanzia di un liquido estremamente puro. Il risultato è quindi quello di una vodka dall’aspetto cristallino e dal gusto deciso ma leggero e quindi altamente digeribile. Keglevich ottima da bere liscia è perfetta in miscelazione perchè discreta e mai invadente. Queste le carte vincenti di un prodotto di qualità che supera sé stesso ed esprime una personalità senza schemi.

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.

Ecco una proposta cocktail per l'estate 2020:

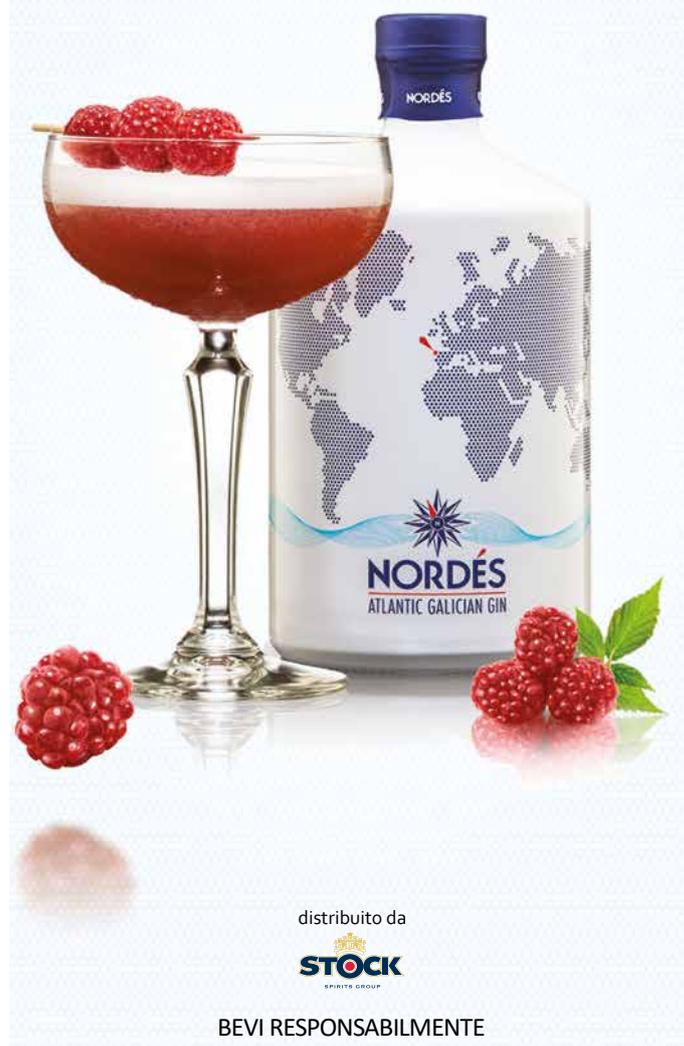
Nordés Wind Rose

5 cl di Nordés Gin

2 cl di limone

2 cl di sciroppo di lampone
gocce d'albume

guarnire con 3 lamponi



distribuito da

STOCK
SPIRITS GROUP

BEVI RESPONSABILMENTE



NATURA NEL BICCHIERE

La qualità cresce nel frutteto. Questa è la caratteristica basilare dei distillati di Pfau un tempo piccola distilleria situata nella cantina dell'omonima locanda in Carinzia, Austria. La Carinzia è la regione più meridionale di tutta l'Austria, confinante sia con l'Italia che con la Slovenia; il capoluogo regionale, Klagenfurt am Wörthersee, è una cittadina di piccole dimensioni, abitata da circa 100.000 persone.

Nel 1984 Valentin Latschen rilevò l'azienda di famiglia, la "Pfau", diventando proprietario sia di un ristorante che di un'azienda frutticola. Oggi, sotto la direzione di Latschen, Pfau Brand è una rinomata distilleria di dimensioni euro-

pee. Il simbolo della distilleria è un pavone, volatile ricco di colori e faccettature, esattamente come l'offerta dei distillati di questa azienda. La produzione dei pregiati distillati è iniziata nel 1987.

Portare la natura nel bicchiere per ottenere le migliori acquaviti è la filosofia di Valentin Latschen. Per i suoi distillati Valentin Latschen utilizza produzioni provenienti da locali coltivazioni biologiche con i cui coltivatori Latschen condivide rispetto per la natura e un senso assoluto di qualità. Il distillato è ottenuto esclusivamente dal fruttosio presente nella frutta fresca e matura.

Una volta pulita e macinata la frutta inizia la fermentazione la cui durata varia

a seconda del contenuto di zucchero della frutta stessa. Il processo può durare da una a massimo 4 settimane. In nessuna fase del processo produttivo viene aggiunto zucchero, la doppia distillazione avviene in un alambicco di rame e al cuore del distillato non vengono aggiunti alcol o aromatizzanti di alcun tipo.

È nel cuore del distillato che sono conservati i più importanti principi aromatici della frutta. Il distillato ad alta gradazione matura in contenitori di vetro e di acciaio. Dopo circa 2/3 anni al distillato viene aggiunta acqua pura, fino al raggiungimento della gradazione alcolica desiderata (43 Vol.%). La naturalezza del gusto si esprime con alcune differenze che si manifestano nelle annate dei vari distillati contrassegnate in etichetta.

Con 1.000 Kg di lamponi si ottengono circa 15 litri di alcool, che danno dai 30 ai 35 litri di distillato pronto da gustare.

Dal 2000 la distilleria è stata trasferita a Klagenfurt, nei locali della ex fabbrica di birra Schleppe. Qui la distilleria ha potuto ingrandirsi ed è stata avviata anche una produzione di acquaviti di birra.

Portare la natura nel bicchiere non significa soltanto distillare buone acquaviti, bensì le migliori... e naturalmente conquistare, grazie a questo concetto, il maggior numero di persone. Con questa filosofia Latschen ha intrapreso una missione convincendo molti distillatori del suo pensiero basato su una qualità senza compromessi. Oggi Pfau è un brand di grande personalità riconosciuto nel circuito della ristorazione gourmet e del fine dining internazionale.

Le acquaviti di frutta devono essere consumate senza fretta, emanano la quintessenza del frutto originario e la grazia e la delicatezza della loro giovi-



PERSONAGGI
VALENTIN
LATSCHEN .

nezza si esaltano grazie alla temperatura di servizio che deve essere fredda ma non ghiacciata. Tuttavia il piacere non si declina con regole universali e il piacere di uno può essere agli antipodi dell'altro. L'esaltazione dovuta al freddo delle sensazioni gustative deve essere proporzionata alla potenza espressiva degli aromi originari.

Se è generalmente ammesso che per il Framboise il bicchiere debba essere ghiacciato, il Williamine, l'Abricot o la Mirabelle esigono più sensibilità.

Solitamente più l'acquavite è profumata, tanto più deve essere bassa la temperatura di servizio.

Alcuni consumatori preferiscono giu-



sto una nota di temperatura appena fresca. Quindi, a ciascuno il suo segreto di voluttà.

È tradizione che le acquaviti di frutta siano consumate alla fine dei pasti. Il Framboise corona i pasti più raffinati, l'Abri-cot deliziosamente sensuale e acidula ha la forza del sole e ricorda l'estate, ognuna di esse ha la sua specificità. In Italia i distillati Pfau sono distribuiti dal gruppo Pellegrini di Bergamo.

DISTILLATI PFAU

Per la produzione dei suoi distillati Pfau utilizza solo frutta fresca e matura. La frutta viene pulita e macinata. La fermentazione dura a seconda del contenuto di zucchero della frutta stessa e va da 1 a massimo 4 settimane. Con la prima distillazione viene distillata la frutta macinata e fermentata, ciò che è stato ottenuto con la prima distillazione viene nuovamente distillato. Dopo circa 2/3 anni al distillato viene aggiunta acqua pura, fino al raggiungimento della gradazione alcolica desiderata. Ecco la nostra selezione.

HIMBEERE

Distillato di Lamponi- 43% vol.

La frutta proviene da coltivazioni del Burgenland.

Note caratteristiche: gusto ricco di sfaccettature, nota aromatica, frutto maturo con accenti verdognoli, aroma di lampone schietto pieno e molto persistente.

BRAMBURUS

Distillato di patate- 43% vol.

Le patate provengono dal Weinviertel, Austria meridionale

Note caratteristiche: profuma di patate appena sbucciate e tagliate, gusto terroso, secco, sodo e forte al palato ad un primo impatto, successivamente ancora molto secco. Buona struttura e vigore, retrogusto durevole, ricorda la Vodka ma è caldo e morbido a differenza della Vodka ghiacciata, gusto molto pulito, con elevato potenziale di sviluppo.

MARILLE

Distillato di albicocche- 43%

La frutta proviene dalle regioni Burgenland e Stiria

Note caratteristiche: nota fresca al naso, leggermente aromatico, verdognolo, dolce, corposo, maturo, compatto, succoso, persistenza molto ricca e infinita, enorme potenziale.

PALLINI

Limoncello



AMORE AL LIMONE. BOTTLED.



www.limoncellopallini.com

BEVI RESPONSABILMENTE



Ole Smoky
Tennessee Moonshine

C'MON
LIVE A LITTLE

WWW.OLESMOKY.COM

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



SCHWARZE RIBISEL - Distillato di Ribes Nero- 43%

La frutta proviene dalle regioni Carinzia e Stiria

Note caratteristiche: aroma elegante con note di frutti neri, accenni piccanti leggermente amari, vanta una struttura delicata, durevole nel retrogusto.





RON de EL SALVADOR
CIHUATÁN

NIKTÉ

RUM IN EDIZIONE LIMITATA

UN RUM ARTIGIANALE
PRODOTTO IN EL SAVADOR
COME OMAGGIO AL
FASCINO DEL KAY NIKTÉ,
IL FESTIVAL DEI FIORI MAYA.



PER SAPERNE DI PIÙ:
CIHUATANRUM.COM

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

SELEZIONATO E DISTRIBUITO DA PELLEGRINI S.P.A.

WWW.PELLEGRINISPA.NET

📷 @RONCIHUATAN - 📺 PELLEGRINI SPA - 📷 @PELLEGRINISPA1904

BEVI RESPONSABILMENTE



WILLIAMS

Distillato di Pere Williams 43%

La frutta proviene dall'Austria settentrionale e Stiria.

Note caratteristiche: buona nota dolce dei frutti con forte accento piccante, nota fresca e chiara al naso, buon equilibrio, robusto e compatto al palato, maturo, polposo, buon retrogusto.

WEICHSEL

Distillato di Marasche- 43%

La frutta proviene dalla Stiria.

Note caratteristiche: raffinatamente elegante e morbido, delicata nota di mandorla, fresco, pieno e intenso, molto succoso e fruttato, corposo, buone persistenza e struttura.

ZWETSCHKE

Distillato di Prugne- 43%

La frutta proviene dalla Carinzia

Note caratteristiche: accento forte nel naso e nota di frutta, elegante, chiaro, bella presenza, succoso, maturo, ricorda la mandorla. In bocca è complesso, ben

aromatizzato, pieno e di buon equilibrio, persistente, magnifico retrogusto.



QUEI FANTASTICI SETTANTA

LE ICONE MONDIALI DEL RUM

DI DAVIDE STAFFA

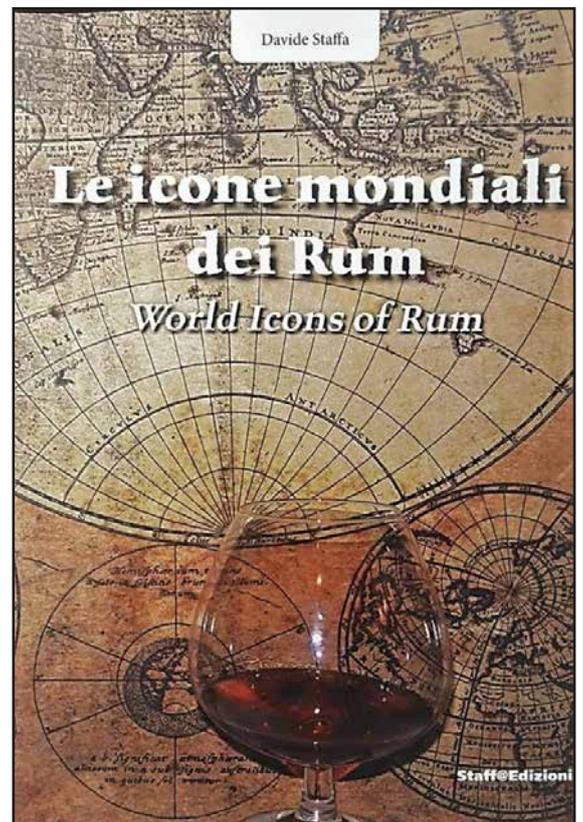
158 PAGINE – STAFF@EDIZIONI – EURO 29,00

L'anno scorso apparve la seconda edizione del “Grande Libro dei Rum” che sembrava completare la ricca antologia sul distillato della prima edizione. Ma Davide Staffa non è tipo che riesca a stare tanto tempo senza la penna in mano. Con questa sua ultima opera si “limita” a selezionare alcuni tra i più iconici e rappresentativi Rum di tutto il mondo.

“Le Icone Mondiali del Rum” comprende 70 selezioni limitate e ricercate dai Rum lover di tutto il mondo, presentate in italiano e inglese. Nel libro vengono descritte le distillerie, cenni storici e curiosità varie. L'opera è il frutto di un'analisi attenta e imparziale, una ricerca mai fatta prima sviluppata sul campo. In sintesi, una profonda opera di mediazione culturale.

Per gli appassionati e amanti del figlio prediletto della canna da zucchero un invito ad alimentare e rinnovare una passione che spesso identifica uno stile di vita. Per gli addetti ai lavori, una sorta di passaporto diplomatico per la corsia preferenziale alla conoscenza del Rum e dei suoi protagonisti, dei luoghi e della sua filiera produttiva.

«Dopo la seconda uscita del “Grande Libro dei Rum” ho riflettuto molto sui consigli ricevuti in giro per l'Italia» rivela Staffa. «Non avevo fatto una classifica



o una selezione, non avevo scritto quale Rum fosse più buono degli altri... Non era quello d'altronde il mio intento, però non potevo nemmeno fare finta di nulla».

Con “Le Icone Mondiali del Rum” l'autore fa compiere all'editoria sul tema un upgrade molto importante. Il libro è anche un invito alla conoscenza di paesi con culture lontane tra loro, forse mai assimilabili, ma con una costante, la produzione e la presenza di Rum, che li accomuna abbattendo muri e frontiere.

Alessandro Palanca



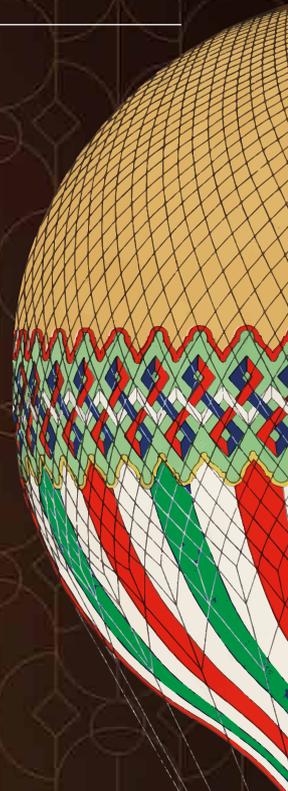
Americano sospeso

3,5cl Vermut Sospeso "ricetta al caffè"

3,5 Bitter Rosso

Top Up Soda

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



BEVI VERMUT SOSPESO RESPONSABILMENTE

VERMUT SOSPESO

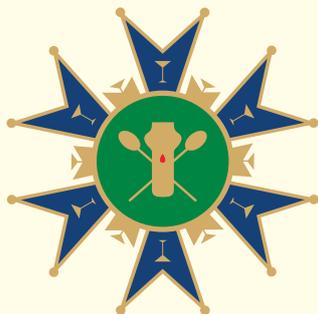
Coffee Recipe

@bespokedistilleryspiritclub
www.bespokedistillery.it

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



BESPOKE DISTILLERY
spirit club



Order of Merit

Milano

9 Marzo 2020

