

BarTales



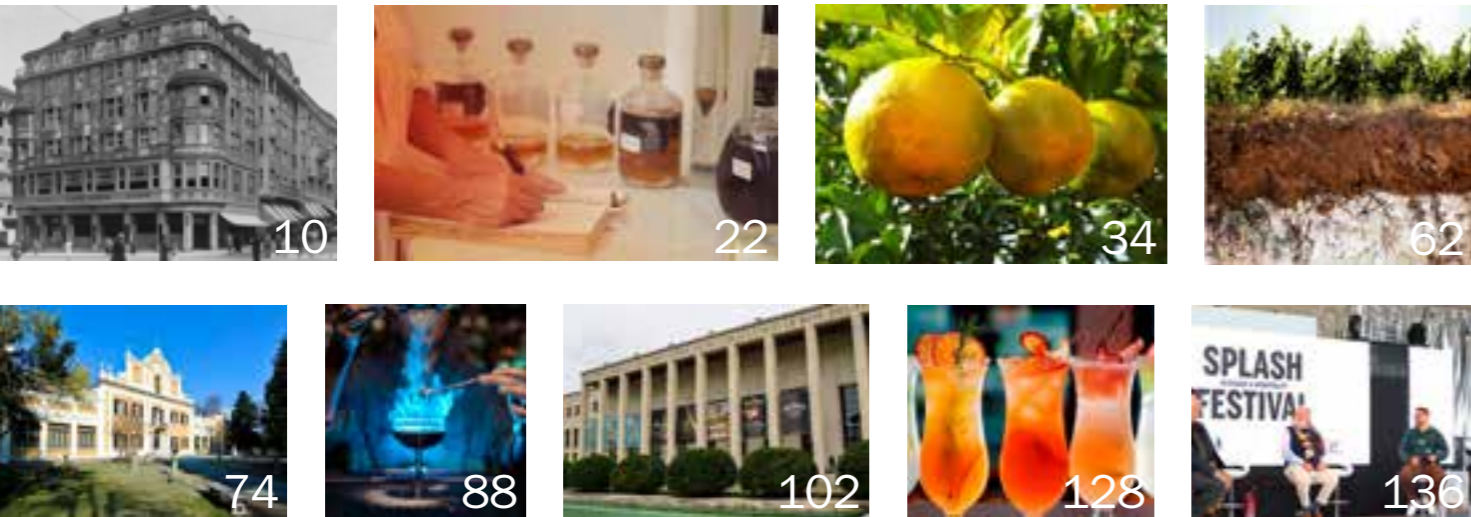
ANNO X | N. 8 | APRILE 2023

BAR STORY
IL CAFFÈ DELLA STORIA

TREND
TECNO BAR

ZOOM
IL BUSINESS ANALCOLICO

HOT SPIRIT
AMBASCIATORE
DI CALABRIA



- 5** **L'editoriale** di Melania Guida
PICCOLI SUPERPOTERI
- 6** **News** DAL MONDO
- 10** **Bar Story** di Alessandro Palanca
IL CAFFÈ DELLA STORIA
- 22** **Focus On** di Alec Sutherland
AMORE, PAZIENZA E RUM
- 34** **Hot Spirit** di Antonella Paolino
AMBASCIATORE DI CALABRIA
- 62** **Zoom/1** di Valentina Rizzi
TERROIR: LA DIFFERENZA
- 74** **Liquid Story** di Vittorio Brambilla
LA VILLA DEL BRANDY
- 88** **Trend** di Sara De Marco
TECNO BAR
- 102** **Report** di Giulia Arselli
ROMA, CAPITALE DEL WHISKY
- 128** **Zoom/2** di Bastian Contrario
IL BUSINESS ANALCOLICO
- 136** **Competition** di Giulia Arselli
IN FIERA COL PERACOTÀ
- 152** **Book Corner** di Alessandro Palanca
LUNGO LA STRADA DELLE ESSENZE



ANNO X | N. 8 | APRILE 2023

DIRETTORE RESPONSABILE
Melania Guida
(melaniaguida@bartales.it)

REDAZIONE
Fabio Bacchi
(fabiozacchi@bartales.it)

ART DIRECTOR
Cinzia Marotta
(grafica@bartales.it)

HANNO COLLABORATO
**Giulia Arselli, Vittorio Brambilla,
Bastian Contrario, Sara De Marco,
Alessandro Palanca, Antonella Paolino,
Valentina Rizzi, Alec Sutherland**

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

BEST WINE STARS

WWW.BESTWINESTARS.COM

200 AZIENDE DI VINO E SPIRITS
MASTERCLASS & TALK



20 - 21 - 22
MAGGIO 2023

PALAZZO DEL
GHIACCIO

EVENTO DEGUSTAZIONE MILANO

Richiedi il tuo Pass



www.bestwinestars.com/accredito-best-wine-stars-2023

Main Sponsor



Media Partner

HUESERS

WineMendian

BarTales



Project by Prodes Italia

GIN TABÀR
BERGAMOTTO

MIX SORPRENDENTE DI GIN
E AGRUMI 100% NATURALI.



Prodotto e distribuito da Casoni Fabbricazione Liquori S.p.A. - Finale Emilia (MO)

PICCOLI SUPERPOTERI

È un super frutto. Vuoi per le proprietà salutistiche (perfetto contro colesterolo e trigliceridi), vuoi per quell'essenza agrumata che ha fatto la fortuna dell'industria farmaceutica e di quella profumiera (Dior e Chanel, in special modo). Parliamo del bergamotto (a pag. 34), agrume nato da un innesto e da una mutazione naturale dell'arancio amaro. Tanto versatile da essere perfetto anche in miscelazione per quella capacità unica di aggiungere freschezza e carattere a ogni drink. "Oro verde" di Calabria, tesoro di quella striscia di terra che da Villa San Giovanni, estrema punta dello Stivale, arriva fino alla Locride (territorio in cui trova le condizioni ambientali migliori), il bergamotto di origini incerte (il primo bergamotteto di cui si ha notizia venne impiantato nelle vicinanze di Reggio Calabria nel 1750) per molto tempo è stato più famoso all'estero che nel Bel Paese. È solo di recente che è tornato alla ribalta nazionale. Soprattutto, perché, stando alle ultime ricerche, gli oli essenziali sarebbero in grado di offrire un'efficace azione di prevenzione e lotta verso patologie vascolari e diabetiche. Una bella notizia per la salute e per il comparto produttivo. Per gli effetti della ricaduta socio-economica di una straordinaria risorsa meridionale che apre orizzonti nuovi e nuove opportunità. Cresce, così, sul mercato la presenza di rosoli al bergamotto, di bevande frizzanti, di Gin e di Grappe aromatizzate. La quasi totalità della produzione è ancora destinata all'Italia, ma sono in aumento le esportazioni nei Paesi europei. Si guarda soprattutto all'Est Europa, dove gli agrumi non esistono. Guerra permettendo, è quella l'opportunità di crescita più interessante. Non solo per il bergamotto, s'intende, ma per tutta l'agrumicoltura del Sud d'Italia e della Calabria in particolare.



LA FORZA DEL VERMOUTH

Il Vermouth di Torino continua a registrare il trend positivo iniziato nel 2018. Nei cinque anni che portano all'inizio del 2023, i volumi della produzione sono più che raddoppiati, arrivando a 4,4 milioni di litri, con un aumento medio annuale del +23%. In aumento il numero dei soci del Consorzio, che fa registrare importanti nuovi ingressi: Antica Casa Vinicola Scarpa, Bosca-Cora, Distilleria F.Ili Revel Chion, Isolabella della Croce, Mancino Vermouth, Opificio Gaio-Karminia.

Arrivano quindi a 34 i soci iscritti al Consorzio, che diventa così ancora più rappresentativo di questa Indicazione Geografica Protetta. I soci del Consorzio commercializzano il Vermouth di Torino in 82 Paesi nei cinque continenti.



SIRENE NEL MONDO

Giunta alla 5ª edizione, la Sirene Competition varca i confini nazionali e arriva a Parigi. "Liquori delle Sirene", guidato da Elisa Carta, porta la Sirene Competition all'estero rispecchiando l'internazionalità del brand che attualmente è distribuito nelle Americhe, in Asia ed Oceania. Un'inclinazione che porterà la Sirene Competition ad anni alterni in Italia e all'estero. Quest'anno il tema è "Aperitivo, Naturally". I concorrenti sono invitati a creare un cocktail che sposi questa visione di naturalità: un appuntamento di consumo che accomuna la cultura francese e italiana e che ha piacevolmente conquistato il mondo.

NEW STYLE

Underberg rilancia l'immagine del brand con una nuova veste grafica dal design moderno e decisa che evoca il dna di Underberg: le erbe utilizzate nella secolare ricetta, provenienti da 43 Paesi al mondo. Underberg ha il fascino degli amari di antica tradizione, con un complesso corpo botanico di pregiate erbe, senza zuccheri aggiunti, ideale anche per vegani e certificato kosher. Con l'inconfondibile prerogativa del suo esclusivo e iconico packaging: il formato pocket da 2 cl da portare con sé per il dopo pranzo.



LIMONCELLO NO ALCOL

La storica distilleria romana ha chiuso il 2022 con un fatturato balzato oltre i 18 milioni di euro, importanti acquisizioni e nuovi progetti. Il primo trimestre 2023 di Pallini SpA vede il lancio all'estero di Amaro Formidabile e in Italia di Limonzero, la prima versione analcolica di Limoncello, prodotti con i quali Pallini punta a consolidarsi nei segmenti premium e super premium. Il secondo Limoncello al mondo avrà dunque una sua versione alcol free. Limonzero è preparato con infuso di limone di Amalfi, non contiene glutine e colorante artificiale, la ricetta è arricchita con un leggero tocco di zenzero per donare il gusto caldo e delicato tipico del Limoncello Pallini.



SPIRITO DOLCE

Il nuovo Ron Mulata Reserva Real completa la gamma dei Ron Mulata, distribuiti in Italia da Mercanti di Spirits, che comprende Ron Mulata Extra Light, Carta Blanca, Añejo Clásico, 7 años e 15 años, e l'esclusiva 25 años Reserva Especial. Uno spirito che si caratterizza per il suo aroma composto che ricorda miele, vaniglia e cocco, legno. Al palato si esaltano note di frutta secca e ricordi di spezie, dolce e delicato con un lungo finale. Mulata è il terzo Ron Cubano per consumo e copre il 10% del mercato nazionale.

TRAZIONE RUSSA

Asti Docg ha chiuso l'anno con un leggero incremento (+0,5%) sull'anno della ripartenza post Covid e in crescita del 22% rispetto ai dati di vendita di prima della pandemia. Sui numeri ha inciso l'export sul mercato russo, da sempre grande estimatore delle bollicine dolci piemontesi che non ha tradito neanche nel difficile 2022: le spedizioni verso Mosca sono cresciute di ben il 42%. Per il 2023 si prevede di intensificare l'attività sia sul fronte nazionale che internazionale, con iniziative di presenza in occasione di grandi eventi di settore, sportivi e fieristici, come Vinitaly dal 2 al 5 aprile.



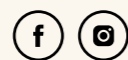
Shaking perspectives



bevi responsabilmente



gamondi.it



GAMONDI
1890



GIOVANNI DELL'OLIO

Il suo battesimo professionale avviene al Festina di Aversa e al Botania di Caserta.

Giovanni Dell'Olio è uno degli imprenditori più noti della scena pugliese del bartending.

Cresciuto in un bar di famiglia, dopo varie esperienze, nel 2008 Giovanni fonda A Barraca un elegante ciringuito sulla spiaggia di Bisceglie, ridente località turistica del litorale nord di Bari.

In breve tempo A Barraca diventa un punto di incontro, "the place where to be" durante le assolate estati pugliesi.

Il successo di A Barraca determina la nascita di un secondo american bar, il Contrabar, splendido locale in stile retrò nel centro storico di Bisceglie.

Nel 2018 è la volta di Botanicals & co2, bar affacciato sull'incantevole porto di Bisceglie.

La miscelazione di Giovanni Dell'Olio è tipicamente mediterranea, fresca, di moderato tenore alcolico, concreta e molto ricca nel gusto.

Una miscelazione che intercetta il palato in modo diretto e che piace dal primo momento. Come per le grandi ricette.

Fior di Americano

RICETTA:

3 cl Vermouth di Torino Rosso Gamondi
3 cl Bitter Gamondi
2 cl Aperitivo Fiori di Sambuco Gamondi
2 dash Bitter Violento
Colmare con soda

METODO DI PREPARAZIONE: Build

BICCHIERE: Tumbler basso

GARNISH: Tulle

Note: squisito twist sull'Americano che si esalta con le note dell'Aperitivo Fiori di Sambuco che aggiunge freschezza e complessità.

La struttura rimane caratterizzata dal tono speziato del Vermouth che esalta le doti aperitive del drink.



gamondi.it

GAMONDI
1890





ZURIGO
ALCUNE
IMMAGINI DEL
CAFÉ ODEON.
(CREDITO
HELLO ZÜRICH).

IL CAFFÈ DELLA STORIA

A Zurigo, il Grand Cafè Odeon è stato il ritrovo di letterati e artisti di tutto il mondo. Un gioiello dell'Art Nouveau

DI ALESSANDRO PALANCA

Provate a immaginare Lenin e Mussolini che, prima di sconvolgere l'Europa, frequentano lo stesso bar. Lo stesso dove i dadaisti discutono attorno a un caffè ed Einstein che medita sui suoi appunti sorseggiando una tazza di cioccolata. Immaginate la celebre ballerina spia Mata Hari, il poeta irlandese James Joyce comporre i suoi sonetti, gli scrittori William Somerset Maugham ed Erich Maria Remarque, ma anche Kurt Tucholsky, Ernst Rowohlt, Klaus Mann, Alfred Kerr e tanti altri, tutti nello stesso bar. Bar

che esiste ancora e si trova a Zurigo dove è una istituzione cittadina. È il Grand Cafè Odeon, un caffè storico che ha visto la storia scorrere nelle proprie sale, i suoi interpreti seduti ai tavolini a disquisire dei destini dell'umanità.

Qualcuno ha scritto che elencare tutti i personaggi che hanno frequentato l'Odeon di Zurigo significherebbe ripercorrere cinquanta anni di storia. Pochissimi bar al



ZURIGO
FOTO D'EPOCA
DEL CAFÉ
ODEON.

mondo possono vantare una storia come quella del Grand Café Odeon di Zurigo. Le porte di questo locale storico furono aperte domenica 1 luglio 1911 alle 18. Con il suo stile Art Nouveau l'Odeon si ispirava ai caffè viennesi. Un'ampia sala dal soffitto alto, grandi finestre, lampadari monumentali, stucchi dorati, pareti ricoperte di

prezioso marmo rosso, specchi e ottoni scintillanti pregiato legno intarsiato, un lungo bancone in mogano massiccio. In un piano inferiore era installato il laboratorio di pasticceria e non mancava una fumosa sala da biliardo.

L'apertura dell'Odeon avvenne sotto la direzione del ristoratore tedesco, di Monaco, Josef Schottenhaml, che avrebbe gestito l'Odeon per molto tempo e ricevuto i celebri avventori che avrebbero contribuito ad ammantare il bar con un'atmosfera unica.

Nel 1915, seduti attorno a un tavolo, un gruppo di giovani bohémien attirò l'attenzione del personale di servizio e degli altri avventori con degli strani, rivoluzionari e appassionati discorsi. Tra quelle persone vi erano lo scultore e poeta Hans Arp e la sua fidanzata, la ballerina e artista Sophie Taeuber, lo scrittore Tristan Tzara, l'attore e drammaturgo Hugo Ball, la poetessa Emmy Hennings, il pittore Richard

L'APERITIVO DI PETRUS BOONEKAMP. FIGLIO D'ARTE.



BLOOD SHAKEN

Blood Bitter Boonekamp 75 ml
tecnica: shake and strain
Dec: spiedino con cetrioli sottaceto

Bevi responsabilmente. CaffèStudio



BLOOD BITTER
DUTCH RED APERITIF
P. Boonekamp

L'aperitivo all'uso d'Olanda creato dal grande liquorista Petrus Boonekamp rivive in **Blood Bitter**. Un bitter dal gusto aromatico e sensuale, ottenuto dall'infusione e distillazione di circa 30 erbe e spezie provenienti da tutto il mondo.

petrusbk.com



J.GASCO

presenta

GREEN TONIC



Mai così cetriolo.



ZURIGO
FOTO DI
GRUPPO DI
DADAISTI.
IN BASSO,
COLAZIONE AL
CAFÈ ODEON.
(CREDITO
HELLO ZURICH).

Huelsenbeck e lo scultore Marcel Janco. Queste persone costituivano il nucleo storico del Dadaismo, un movimento culturale e politico che criticava la guerra che insanguinava il Continente, che era contro le convinzioni borghesi e la rigidità dei canoni artistici del tempo.

Oggi gli storici dicono che l'Odeon è stata la culla del Dadaismo. Nel mentre, la ballerina Mata Hari, che due anni dopo sarebbe stata condannata a morte per spionaggio dalla Francia, intratteneva gli ospiti esibendosi nel cabaret al piano superiore, Albert Einstein riuniva attorno al suo tavolo gli studenti dell'Istituto Federale Svizzero di Tecnologia, Lenin e Trotsky leggevano il giornale, un giovane fervente anarchico, Benito Mussolini, rifletteva sul suo destino.

Nei primi anni l'Odeon era aperto anche di notte, i giornali internazionali erano sempre presenti ed era possibile giocare anche a scacchi.

Tra i meriti dell'Odeon vi è quello di essere stato il primo locale di Zurigo a



servire lo Champagne al calice. Le cronache ricordano un ospite abituale, il dottor Ferdinand Sauerbruch, direttore della clinica chirurgica dell'ospedale cantonale e grande consumatore di Champagne. Dopo il lavoro il medico era solito recarsi all'Odeon e consumare una bottiglia di Champagne, abitudine che attirò la critica degli zurighesi. A un certo punto la critica cessò perché, apparentemente, sembrò che



ZURIGO
IL CAFÈ ODEON
NEGLI ANNI
'70.

Sauerbruch, sotto la pressione dell'opinione pubblica, avesse rinunciato alla sua abitudine. In realtà le cose andarono diversamente. Con la complicità di Matteo, uno dei camerieri, il medico si faceva servire lo Champagne da una caffettiera. Non caffè fumante, dunque, ma Champagne frizzante che, secondo Matteo «è buono in una tazza da caffè quanto in un bicchiere di cristallo». Da lì sarebbe poi nata l'usanza di servire lo Champagne anche al bicchiere, per renderlo fruibile a chiunque. Nacque così il popolare "Cüpli", il calice di Champagne dell'Odeon.

Negli anni '30 e durante la guerra, l'Odeon divenne il punto di incontro per quella élite intellettuale, politica e sociale che fuggiva dagli autoritarismi europei, nel

AMARO FORMIDABILE

PRODOTTO
ARTIGIANALMENTE

IN

ROMA | ITALIA

DIFFIDATE DELLE IMITAZIONI!!



produced and distributed by

PALLINI

pallini.com



BEVI RESPONSABILMENTE



BEVI RESPONSABILMENTE

**TONICO
per eccellenza
PUGLIESE
per tradizione**



FIUME

www.fiumeliquoriesciroppi.it



Dopoguerra divenne il ritrovo di coloro che immaginavano la rinascita e la ricostruzione dell'Europa. Poi arrivarono gli anni '70 e gli sconvolgimenti generazionali al seguito. Anche la pacifica Svizzera fu colpita dalla

contestazione giovanile globale. I militanti del centro giovanile autogestito Lindenhof, iniziarono una rivolta che sfociò in una violenta guerriglia urbana. Molti locali ritenuti simboli borghesi furono assaltati, devasta-



ti e dati alle fiamme.

L'Odeon cominciò a essere frequentato da contestatori e consumatori di droghe che al tempo circolava in gran quantità e, nella primavera del 1972, il caffè fu temporaneamente chiuso dalla polizia per motivi di ordine pubblico ma, nonostante avesse perso molto della sua esclusività, fu anche dichiarato monumento cittadino. Nello stesso anno la proprietà fu rilevata dall'imprenditore ristoratore Fred Tschantz. La riapertura presentò una ristrutturazione del locale che comportò una riduzione degli

spazi a 1/3 rispetto la superficie originale. La restante parte sarebbe stata occupata da una boutique e da una farmacia.

Per il rilancio del locale Fred Tschantz cercò di ridefinire la clientela. Subito decise di stringere un patto con il movimento illegale degli Hells Angels per evitare la loro frequentazione del Cafè e cercò di attirare nel suo bar la crescente comunità gay di Zurigo. I tempi erano cambiati, il piano di Fred Tschantz funzionò e una clientela generosa e stravagante caratterizzò la nuova vita del Cafè Odeon che promosse l'immagine della locale comunità gay e la loro accettazione nella società.

Oggi L'Odeon è divenuto parte integrante della città. La clientela è molto cosmopolita e frequenta l'Odeon che, aperto tutti i giorni da mattina a sera, ha un'offerta che spazia dall'american breakfast, al brunch, al lunch e al dinner, dalla caffetteria alla mixology. Sono rimasti gli arredi originali che sono costantemente tirati a lucido, sul lungo bancone in mogano massiccio c'è ancora lo storico secchiello in argento per lo Champagne. E c'è ancora quella magia che trasporta i visitatori in un viaggio a ritroso nel tempo e nella storia.



OTTO OTTO
88
BAIJU

Italy's Baijiu Pioneers
www.88baijiu.com



IL DISTILLATO DEGLI IMPERATORI
NEI MIGLIORI BAR D'ITALIA

@moutaiit

Moutai Italia

www.moutai.it



Bevi Moutai responsabilmente

AMORE, PAZIENZA E RUM

Storia di un distillato speciale Tra misticismo e perfezione

DI ALEC SUTHERLAND

A Falla, calda città al centro di Cuba, tre donne perseguono lunghe tradizioni per produrre uno dei migliori Rum del mondo. I loro ingredienti chiave: amore e pazienza.

C'è stato un tempo in cui ogni giorno, alle 7 del mattino, un colpo di pistola echeggiava nell'aria nebbiosa della città arroventata dal sole. Sui gradini dello zuccherificio Central Adelaide, Miguel "Miguelito" Falla stava in piedi con in mano una pistola ancora fumante. «Chiunque fosse arrivato dopo quel colpo non avrebbe lavorato quel giorno», dice Aurora Elgís Villares Núñez, il cui marito Ernesto iniziò a lavorare come contabile del mulino nel 1953.

Aurora ricorda quei giorni mentre guarda dalla sua casa con giardino, una delle circa venti case che fiancheggiano un ampio viale che conduce all'ingresso del mulino. La casa di Aurora è ben curata, un giardino di agavi, verbena e altre piante. Oltre la fabbrica si trova la distilleria La Progresiva dove oggi vengono prodotti i migliori Rum cubani.

La zafra è la raccolta della canna da zucchero le cui coltivazioni si estendono in tutte le direzioni. Alla fine di novembre la canna da zucchero è alta 3 metri ed è sormontata da fiori piumati. A Cuba ci sono 120 varietà di canna. La melassa, il prodotto collaterale alla lavorazione dello zucchero viene poi distillata e invecchia-

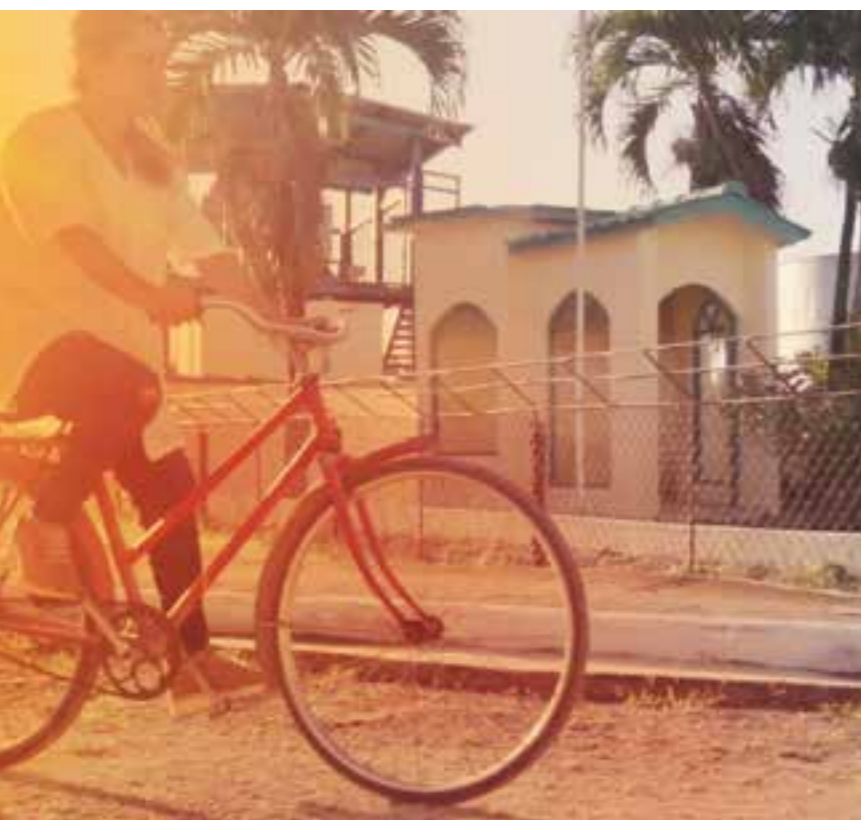


ta in rovere americano fino a diventare La Progresiva, tra i più celebri Rum di Cuba e del mondo.

Nel salotto di Aurora la vernice sui muri è sbiadita ma i ricordi sono potenti. Mostrano momenti di vita personale che si intrecciano con la storia di un'isola intrisa di poesia ed eroismo, lotta e trionfo. Ci sono Aurora ed Ernesto nel giorno del loro matrimonio, belli e fieri. C'è Ernesto in tenuta da baseball. Gli era stato offerto un contratto per giocare negli Stati Uniti, ma ha scelto di non accettarlo. «Sentiva che lavorare qui era più stabile», dice Aurora.

Ernesto e Aurora si sono conosciuti a uno dei balli organizzati dalla compagnia

alla fine di una zafra. È Ernesto, ormai gracile, a raccontare la storia delle donne di Falla che 70 anni prima chiedevano di lavorare nella maggiore industria cittadina. «Nel 1953, c'era una delegazione di donne che andò a trovare Miguelito per chiedere: "perché non assumi nessuna donna?"». All'epoca la famiglia Falla era proprietaria del mulino e del paese che portava il loro nome. Miguelito era supponente e irascibile. «Disse che il motivo per cui non assumevano donne era perché se qualcuno della famiglia si ammalava – un fratello, un padre, un bambino – la donna doveva prendersi cura di loro». Miguelito sarebbe stato travolto dalla rivoluzione, Aurora ed Ernesto sono



rimasti.

Oggi, ogni mattina, Yaibexy Marrero Alvarez passa davanti a casa loro per andare al lavoro come direttore generale della distilleria e vicepresidente di Ron Vija che controlla La Progresiva. Ron Vija è una joint venture tra il governo cubano e la Island Rum Company. Questa azienda rappresenta il progresso in un paesaggio tatuato dalla storia con semplici case ricoperte di lamiera ondulata, su strade dove i carri sono trainati da buoi.

Yaibexy è nato e cresciuto a Falla, in una famiglia invecchiata lavorando nello zuccherificio. «Mio nonno Teodoro era falegname, zio Alegre era meccanico e mia madre insegnava in una scuola del complesso», ride. La Rum Master, o Maestra

BEVI RESPONSABILMENTE



Il nome Ojo de Dios, in quanto strettamente legato all'arte Huichol, è un tema profondamente radicato nella tradizione delle popolazioni indigene del Messico. Sotto la sapiente supervisione del "maestro" Francesco Ortiz, l'agave Espadin viene coltivato nella tenuta della regione di San Luis Del Rio e raccolto nel momento di piena maturazione (7-8 anni). Il processo ha inizio con la cottura dei cuori dell'agave in un forno sotterraneo utilizzando legno di quercia. I cuori vengono schiacciati da un'apposita ruota (tahona) trainata da un asino. Infine, le fibre ed il succo dell'agave vengono fatti fermentare in maniera naturale e distillati in un alambicco di rame da 250 litri.



Distribuito in esclusiva da



www.doreca.it



B O R N O N T H E R O C K S



TONICA INDIAN DRY, TONICA ITALIAN TASTE, GINGER BEER,
GINGER ALE, BITTER LEMON, SODA E ALPEX SPRITZ



ALPEX

SUPREME TONIC WATER

by FLOSE

P U R E I N T H E T A S T E

www.alpexdrinks.com

@alpex_drinks



de Ron, la donna che crea i “liquidi”, come i produttori di Rum amano chiamare le loro creazioni, è Maily Acosta Molina. L'ingegnere chimico, braccio destro della maestra, è Dolores de Corte Castellanos.

La padronanza del Rum è un lavoro mistico. I candidati promettenti per questo lavoro vengono valutati senza sapere che stanno facendo un'audizione. L'apprezzamento del sapore è essenziale, ma lo è anche una profonda conoscenza dei tesori che giacciono nelle migliaia di barili nella bodega della distilleria.

Nella distilleria La Progresiva, Maily è la terza donna a ricoprire il suo ruolo, una situazione unica a Cuba. Il piccolo impianto di imbottigliamento, gli alambicchi e gli uffici sembrano un campus all'ombra delle enormi torri dello zucche-





rificio. Il liquido prodotto da La Progresiva riempie bottiglie tozze con etichette elegantemente disegnate.

Una volta aperta la bottiglia, una complessità di profumi pervade l'aria. È il profumo di Cuba. All'assaggio si esalta la raffinatezza di La Progresiva Rum che diffonde il suo calore dopo l'attacco iniziale dell'alcol. La consistenza dell'aguardiente ben invecchiato presenta un mosaico di note fruttate, calde e speziate che ricordano il Natale, fichi e noci, cannella e arancia.

Nel mulino gli uomini manovrano gli impianti, nella distilleria c'è un'atmosfera

più artigianale. Mentre Yaibexy guarda, un giovane entra nell'ufficio di Maily, tenendo in mano una brocca di liquido trasparente, il nuovo distillato. La maestra ne testa l'ABV con il suo lungo idrometro simile a una siringa. «Con le donne, è più calmo e c'è più amore e pazienza», dice Yaibexy. «E questo è il modo migliore per fare il rum». Miguelito, che sparava con la sua pistola, è stato solo un contrattempo nella storia.

Una volta a Cuba esisteva Nauyú, un villaggio Taino. Come popolo i Taino risalgono al movimento dei continenti. Di lingua Arawak, scesero dalle Ande per



BEVI RESPONSABILMENTE

**DOPO
DI TUTTO,
PRIMA
DI TUTTO.**



SARANDREA
LIQUORERIA-ERBORISTERIA
Colleparado dal 1918

COLLEPARDO (FR) Via D'Alatri, 3/b
Tel. 0775.47012 info@sarandrea.it
www.sarandrea.it

ADVSTUDIOPIGLIACELLI

KOVAL

INNOVATIVE BEAUTY
BOTH INSIDE THE BOTTLE AND OUT



www.kovaldistillery.com

PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net

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

BEVI RESPONSABILMENTE



arrivare nelle Antille e quindi a Cuba. Crearono rancherías – complessi familiari – che sarebbero stati tramandati per linea matriarcale. «Nella nostra cultura le donne sono importanti,» mi ha detto una volta Rosa, una donna Wayuu che parla Arawak, in un'altra parte dei Caraibi. «Nauyú fu il nome del primo rum prodotto dalla distilleria», ha detto Meily Olivarez Pérez, uno storico locale. Fu dopo che Miguelito se ne andò.

Il succo ottenuto dalla pressatura delle canne si chiama guarapo. Viene filtrato e venduto sulle bancarelle. Non esiste un energy drink più potente, ma è poco conosciuto all'estero perché inacidisce velocemente e non può viaggia-

re. Nel mulino, il guarapo entra in forni surriscaldati dove cristallizza in zucchero che viene poi venduto in tutto il mondo. Il sottoprodotto appiccicoso è la melassa, un miele che Miguelito avrebbe usato per nutrire il bestiame, mentre gli operai ne riservavano una piccola parte per il loro alambicco. I Falla non avevano bisogno di fare soldi con il Rum, lo zucchero li rendeva ricchi. In tutta Cuba ci sono città costruite grazie allo zucchero.

Aurora fa una passeggiata lungo il viale fuori dal mulino, indicando dove vivevano i gestori. «Ecco dov'era il direttore della fabbrica, quella era la casa dell'ingegnere capo». La dimora dei Falla è scomparsa da tempo. Raggiungiamo



una chiesa – la Capilla San Laureano – la cui facciata bianca è nascosta dietro un vasto ibisco. Dentro la calura del giorno, le grida dei galletti, il rombo dei veicoli, sono attutiti. I granelli di polvere si muovono a malapena nell'aria spirituale. È raro trovare una chiesa in condizioni così incontaminate a Cuba, il cattolicesimo non si mescolò con il primo fervore rivoluzionario. «Era curata dalle donne che vivevano qui», dice Aurora. «Durante i momenti difficili della nostra storia, l'amore che ognuno ha l'uno per l'altro sostiene questa comunità».

Ognuna delle finestre della chiesa contiene vetrate che mostrano i beni di una volta della famiglia Falla, il mulino, una

banca dell'Avana, una chiesa, un imponente edificio per uffici, la casa di campagna. Ci volle la partenza dei Falla per produrre Rum. Dopo la partenza di Miguelito lo zuccherificio Central Adelaida – fu rinominato Central Enrique Verona. Nell'imponente cantina l'aria è profumata dagli spiriti del passato. Sembra una cattedrale ed è piena di botti antiche. Fu Facundo Bacardi a sviluppare il metodo alla base di un perfetto Rum cubano.

Oggi Maily e la Island Rum Company producono con successo i Rum cubani delle linee La Progresiva e Black Tears. Il loro segreto, come dice Dolores, l'ingegnere chimico della distilleria, risiede nell'invecchiamento.

ROSSIDANGERA.IT

DISTILLATORI DAL 1847
ANGERA — LAGO MAGGIORE



1847

Rossi d'Angera



BEVI RESPONSABILMENTE

DAL 1926, SULLE VETTE DELL' ECCELLENZA

SPITZ SIGNIFICA VETTA, E NO, NON È UN CASO.

LA SUA ORIGINALITÀ LO HA PREMIATO CON UNA STANDING OVATION ALL' IWSC DI LONDRA.
IL SUO GUSTO INCONFONDIBILE LO CELEBRA COME IL RE DELL'APERITIVO A BASE DI GENZIANA.

LA SUA VERSATILITÀ È IDEALE NELLA MISCELAZIONE DI ALTO LIVELLO.
UN LIQUORE STORICO CHE CONSERVA ANCORA IL PRIMATO DELL' ECCELLENZA.

SPITZ Rossi d'Angera — IWSC AWARD SPIRITS LONDON "Award Spirit Gold Outstanding 2021"



AMBASCIATORE DI CALABRIA

È un agrume prezioso,
regalo di Cristoforo Colombo
Il tesoro del Reggino

DI ANTONELLA PAOLINO

In Calabria è chiamato “oro verde”. Questo perché su circa 1.500 ettari di agrumeti la produzione di bergamotto si aggira intorno alle 200 ton-

nellate di agrume che vengono lavorate e spremute. Il suo colore è giallo, forma sferica e un peso medio che si aggira sui 200 grammi al momento della maturazio-



ne che avviene tra novembre e marzo.

L'origine del bergamotto è incerta. Alcuni concordano nell'affermare che il frutto sia la mutazione di un altro agrume, probabilmente della limetta e dell'arancia amara. Altri lo ritengono una specie vera e propria denominandola *Citrus Bergamia Risso* (di origine cinese), così come è classificato oggi e riconducibile alla famiglia delle Rutacee. Circa la provenienza, alcune storie citano la sua importazione dalle Isole Canarie, grazie a Cristoforo Colombo, tuttavia, l'unica zona al mondo dove il bergamotto fruttifica al meglio è una striscia di terra del territorio calabrese, circa 100 km, che va da Villa San Giovanni a Gioiosa Jonica, tra il

mare Jonio e il mare Tirreno in provincia di Reggio Calabria.

Per taluni la provenienza del frutto sarebbe spagnola, in quanto si narra che il Re Moro di Spagna vendette un ramo di bergamotto per diciotto scudi ai “Signori Valentino” di Reggio Calabria. Questi lo avrebbero innestato su un arancio amaro in “Contrada Santa Caterina”, un vasto e attuale Quartiere di Reggio Calabria. Si spiegherebbe così anche il forte legame tra il frutto e la città di Reggio Calabria. Oggi, con il 90% della produzione totale di bergamotto, la Calabria è il maggior produttore mondiale.

Antonietta Meduri, una delle più attente studiosi di questa pianta, ritiene che



il bergamotto e le sue ricche proprietà fossero sconosciute ai pur sapienti monaci medievali. Le prime notizie sull'uso del bergamotto riportano a tale Sieur Barbe, speziale parigino il quale riteneva che il frutto fosse originato dall'innesto del limone sul pero. Circa il suo nome, l'etimologia più verosimile sembra essere Bergamodi, "signora delle pere" in turco, per la sua similarità con la forma della pera bergamotta, specie che emana un profumo molto simile a quello dell'agrume.

Le cronache citano la presenza del bergamotto in Calabria tra il 1400 e il 1600, la prima piantagione intensiva di alberi di bergamotto (bergamotteto), nel 1750 per opera del coltivatore Nicola Parisi lungo la costa reggina, nel fondo di Rada dei Giunchi.

Dato il suo sapore forte, il bergamotto è difficile da mangiare in purezza ma è molto presente nell'industria dolciaria come eccellente aromatizzante per caramelle, canditi, torroni, gelati, e molto altro. È molto presente in cosmetica e profumeria dove l'essenza di bergamotto, è l'ingrediente fondamentale per nu-

merosi prodotti. L'uso del bergamotto in profumeria risale al 1704 con la realizzazione delle cosiddetta *acqua admiralis*, un'acqua da toeletta poi denominata "acqua di Colonia". Infatti il bergamotto è considerato un elemento fissativo insostituibile, è combinato con altri oli essenziali e profumi per la sua dolcezza e freschezza, oltre che per la capacità di rinvigorire e dare corpo agli odori più leggeri.

Originariamente la sua pregiata essenza veniva estratta dalla scorza per pressione manuale e fatta assorbire da spugne naturali (procedimento detto "a spugna"), collocate in recipienti appositi (detti concoline).

I primi studi che citano l'essenza di bergamotto come rimedio terapeutico risalgono alla fine del '700 grazie al medico calabrese Francesco Calabrò che, nel 1804, presentò all'Università di Pavia la sua tesi "Della balsamica essenza del bergamotto contro le ferite". Degli studi presentati dai ricercatori dell'Università Magna Grecia di Catanzaro, hanno rilevato come il succo di bergamotto faccia bene al cuore e aiuti a tenere sotto control-



BEVI RESPONSABILMENTE

THE GIN IS ON THE TABLE



DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA DA MERCANTI DI SPIRITS SRL
www.mercantidispirits.com - info@mercantidispirits.com





THE MEDITERRANEAN PORTOBELLO ROAD GIN



Bevi Portobello Road responsabilmente

Distribuito da onestigroup.com

lo il colesterolo in eccesso, contribuendo, grazie a un gruppo di enzimi idrossi flavononi glutaril metile, meglio noti con la sigla HMGF, a prevenire l'insorgere di malattie cardiovascolari come ad esempio ictus, l'aterosclerosi e l'infarto. Gli enzimi del bergamotto riducono i livelli di colesterolo LDL e aumentano i livelli dell'HDL, il cosiddetto colesterolo buono.

Nel 2001 con Decreto dell'Unione Europea è stata istituita la D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) "Bergamotto di Reggio Calabria - olio essenziale". Tale Decreto contiene il disciplinare di coltivazione del frutto, delle lavorazioni per l'estrazione dell'olio essenziale e della sua commercializzazione e indica l'ente preposto al controllo e alla certificazione di qualità e genuinità del prodotto.

Oltre che aromatizzante del celebre Earl Grey Tea, il bergamotto è molto usato anche in liquoristica. Sul mercato sono molto presenti dei rosoli artigianali, una bibita e, ultimamente, è anche utilizzato nell'aromatizzazione di spiriti classici come Gin e Grappa.

In miscelazione i liquori di bergamotto si comportano molto bene grazie alla loro capacità di apportare freschezza, aroma e carattere alle ricette. Una volta era utilizzato nella preparazione di tipici liquori casalinghi, oggi, dato l'elevato costo della materia prima questa usanza è un po' diminuita per lasciare spazio a prodotti che mantengono il loro carattere artigianale ma sono destinati alla commercializzazione.

Quella che segue è una rassegna di produzioni di liquori di bergamotto, che spaziano dal nord al sud dell'Italia. Alcune anche all'estero, pur mantenendo come materia prima l'originale frutto ambasciatore della cultura calabrese.



ITALICUS ROSOLIO DI BERGAMOTTO

Il brand fondato da Giuseppe Gallo ha il merito di avere riportato attenzione sull'antica arte italiana dei rosoli. Non a caso Italicus Rosolio di Bergamotto (20°) è il prodotto di categoria più performante sul mercato globale. Partendo dal Rosolio di Torino e usando come base una delicata combinazione di camomilla romana, lavanda, genziana, rose gialle e balsamo di melissa del nord Italia, macerate insieme per diversi giorni, si procede con un processo noto come "sfumatura". Attraverso di esso le bucce essiccate del bergamotto di Calabria e il cedro di Sicilia sono infuse in acqua fredda per rilasciare i loro oli essenziali, prima di essere mescolati a uno spirito neutro di grano italiano. Oggi Italicus è un liquore moderno che richiama i sapori di un tempo, in grado di diventare l'elemento chiave di nuovi cocktail, ma che si può semplicemente gustare anche da solo apprezzandone gli ingredienti naturali, l'aroma fresco con note di agrumi unite a



quelle delle spezie. Molta attenzione è stata destinata la packaging. La bottiglia, in vetro temperato di tonalità cromatica acquamarina con inserti dorati nell'etichetta, è stata disegnata da Stranger & Stranger, (autorità del pack design nel mondo). Il richiamo all'italianità è chiaro anche nel design artistico che si ispira sia all'epoca romanica che al periodo del Rinascimento, con un tappo lavorato e decorato artigianalmente su cui è rappresentato il romano Dio Bacco disegnato come l'Uomo Vitruviano di Leonardo da Vinci. Per questa sua unicità, da cui emergono con forza spirito di innovazione, qualità e tradizione, Italicus si è aggiudicato nel 2017 il titolo di Miglior Prodotto dell'anno in Italia, Europa e in America, prima volta assoluta per un brand italiano.

BERGAMOTTO DI PELLARO

Sodibevi Production è un'azienda di Reggio Calabria con una trentennale esperienza nel campo dei derivati agrumari e

delle bevande con essi prodotte. I suoi liquori a base di agrumi hanno raggiunto una posizione di prestigio su tutto il territorio nazionale ed esporta nei mercati internazionali più pregiati (Usa, Australia, Canada). Le strutture tecnico-produttive degli stabilimenti di Pellaro sono oggetto di continui potenziamenti. L'accurata selezione degli agrumi, sui quali non viene effettuato alcun trattamento, e il costante controllo di laboratorio, garantiscono elevati standard produttivi. Il Bergamotto di Pellaro ha profumo intenso, colore naturale, gusto morbido e tendente al dolce, ABV 30%. Prende il nome da una frazione del Comune di Reggio Calabria

FANTASTICO VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE

Bergamotto Fantastico è un liquore calabrese realizzato da Vecchio Magazzino Doganale, ormai affermato liquorificio artigianale di Cosenza. I prodotti di Vecchio Magazzino Doganale si fondano





Mixology Minded Collection

Add a Splash of Fruit to Your Cocktail



FOLLOW ALONG!

 @FinestCallEU

 @FinestCall_EU

Visit our new website! www.finestcall.com



Download the
NEW ABM Cocktail Pro App
for more recipes and information



FAUDE FEINE BERGAMOT

Nel 2006 a Bötzingen am Kaiserstuhl, un piccolo villaggio in una delle migliori regioni vinicole della Germania, il 22enne Florian Faude, enologo, decide di avviare la coltivazione di alcune antiche varietà di frutta per la produzione di Schnaps tipici del territorio. Ogni suo distillato nasce sull'albero da cui deriva il la materia prima. La frutta utilizzata proviene da frutteti di proprietà, da altri frutticoltori regionali e da partner fuori nazione. I Faude Feine Brände sono ottenuti da varietà di frutta tipiche della regione. Come la zibarte o susina selvatica o la tradizionale marasca. Le acquaviti di questo produttore rendono omaggio agli aromi tipici della frutta. I risultati sono interpretazioni nuove e sorprendenti di classici, e talvolta, sorprese che diventano classici. Fine della storia? Non ancora! Accanto alle sue tipicità, Florian Faude propone un liquore di bergamotto con frutti che arrivano da suoi partner calabresi. Il Faude Feine Bergamot (42°), distillato, ha un prezzo sicuramente alto e fuori dal comune per questo tipo di prodotto ma è eccezionale. Al palato è sapido, speziato e fresco.

sulla conoscenza del suo fondatore, Ivan Trombino, grande esperto di erbe spontanee della flora calabrese. Bergamotto Fantastico è ottenuto dal *Citrus bargamia*, un'antica varietà di agrume che in Italia ha trovato il suo habitat naturale in Calabria. Vecchio Magazzino Doganale ha voluto rendere omaggio e far conoscere le qualità di questo straordinario frutto, realizzando un originale liquore con un infuso di bucce di bergamotto. Questa specialità dal gusto tipicamente mediterraneo esprime fragranze citrine, cenni di erbe aromatiche e un sorso particolarmente morbido ed equilibrato. Bergamotto Fantastico è prodotto con soli frutti freschi, pelati a mano nel giardino di Pellaro, dopo due mesi di infusione si procede al filtraggio con panni di lino e all'imbottigliamento. ABV 32%.

FAZZOLARI BERGAMOTTO

Nel 1977 un imprenditore appassionato di agricoltura, Francesco Fazzolari, rientra dall'Argentina dove era emigrato e fonda l'Azienda Agricola Fazzolari iniziando una coltivazione di ulivi negli ettari di terreno acquistati nelle campagne di Marina di Gioiosa Jonica. Nel 1997, entrano in azienda i figli di Francesco, Domenico e Salvatore, che si dedicano allo sviluppo e alla modernizzazione aziendale. A gennaio 2018 l'azienda passa nelle mani della nipote Maria Chiara



che, da appassionata per la terra e per la cultura alimentare, ottiene la certificazione Food Italy® con la quale assicura al consumatore una materia prima 100% italiana, lavorata in Italia e priva di OGM. Oggi l'azienda produce una serie di prodotti tra i quali anche un liquore di bergamotto (22°) straordinariamente delicato, limpido, fruttato e intenso, presente anche in una versione cremosa.

**FRED ALKEMIL
ROSOLIO DI BERGAMOTTO**

Federico Fred si definisce un artigiano alchimista, in continuo dialogo con la natura, un ricercatore che sperimenta nuovi abbinamenti rinnovando i gusti. L'Opificio Fred nasce dalla passione di Federico, esperto erborista, per le piante e la natura. Una passione nata da ragazzo quando raccoglieva nei boschi del suo territorio di origine, in Friuli, erbe



officiali e botaniche per realizzare liquori casalinghi insieme a sua mamma Vanda. Quindi cominciò a coltivare piante e spezie nel giardino di casa e giorno dopo giorno la sua conoscenza si è concretizzata. Con l'ausilio di un antico erbario del 1946 si cimenta nelle tecniche di estrazione per creare oli essenziali. Nel 2014, in un'antica farmacia dismessa, nel centro di Polcenigo (PN), Fred apre il suo primo laboratorio e per la prima volta le piante raccolte diventano infusi e distillati. Nel 2020 nasce la sua nuova distilleria, sempre a Polcenigo, in una location incantevole immersa nella natura. Oggi la linea Fred Alkemil comprende liquori naturali, realizzati artigianalmente in quantità limitata. Il Rosolio Bergamotto

BLACK SINNER

ALL-NATURAL PURE ARABIC COFFEE LIQUEUR



THE SINNER COMES AS IT IS
CRAFTED WITHOUT ARTIFICIAL FLAVORINGS AND CHEMICALS

enjoy the spirit passionately and responsibly

visit blacksinnercoffeeliqueur.com

CAZCABEL

PREMIUM TEQUILA

BEVI RESPONSABILMENTE



CAZCABEL TEQUILA 100% AGAVE ARRIVA IN ITALIA CAZCABEL TEQUILA!

Una grande novità sul panorama internazionale che si posiziona tra i primi 10 Award-Winning Tequila secondo The Global Spirits Master Competitions. Tequila **Cazcabel** è creato in una piccola distilleria indipendente nel comune di Atotonilco El Alto, situata negli alto-piani delle montagne di Jalisco in Messico.



DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI | WWW.GHILARDISELEZIONI.COM

Fred Alkemil (18°) è prodotto con estratto naturale di bergamotti italiani.

Ricco, avvolgente e ben strutturato. La percezione dell'alcool è discreta, come da antica tradizione. Il corpo è dato da una morbida dolcezza e da una delicata acidità che lo rende complesso con finale rotondo e persistente. Eventuali presenze di precipitati, sul fondo della bottiglia, sono determinate dalla naturalezza delle materie prime impiegate nella produzione. Realizzato secondo un'antica ricetta italiana del 1882, con un tocco di modernità. Non contiene additivi chimici.

NUNQUAM CITRUS BERGAMIA

L'Opificio Nunquam si trova a Tavola, in provincia di Prato. Questo laboratorio liquoristico del quale abbiamo già parlato ha il merito di avere riprodotto, nel 2007, con le stesse modalità di lavorazione della ricetta originale del 1750, il Vermouth Bianco di Prato che era ormai scomparso da oltre sessanta anni. Cristina e Fabio, i titolari dell'opificio, seguono con estrema cura tutto il processo produttivo, a cominciare dalla selezione e dall'acquisto di erbe e spezie di prima qualità. Il liquore bergamotto Citrus Bergamia (32°) viene ottenuto utilizzando scorze di agrumi biologici pelati a mano e macerate in alcool per pochi giorni. Il risultato finale sarà un liquore aromatico, fresco, elettrizzante con retrogusto amarognolo. Per questo liquore si utilizzano almeno 400 grammi di frutta per litro.

PRINCIPUM

Prodotto a marchio Rupes, brand storico con radici che rimandano al 1800, ecco una bella espressione di prodotto





che unisce le Dolomiti con la Calabria. Principum Gin, infatti, è prodotto da una distilleria trentina che con sapienza miscela acqua purissima delle Dolomiti e botaniche calabresi, come il ginepro, il bergamotto e il peperoncino della Locride. Le botaniche macerano per circa quattro mesi in alcol di grano poi ridistillato. Principum Gin si presenta con colore cristallino leggermente paglierino. Il profumo è intenso e fresco con sentori di agrumi e ginepro, al palato si percepisce la sua importante alcolicità a 43°, ma è bilanciata dalla freschezza data dall'infuso di bergamotto. Il finale è conornato da piacevoli sensazioni floreali.

QUAGLIA

L'Antica Distilleria Quaglia di Castelnuovo Don Bosco (AT) risale al 1906 e oggi è condotta da Carlo Quaglia, rappresentante della quarta generazione di produttori. Sempre con gli alambicchi originali, la distilleria custodisce antiche ricette che persegue nel rispetto della tradizione. Questa distilleria lavora le bucce di bergamotto appena colto che costituiscono il cuore di questo liquore a cui donano un importante carattere agrumato. All'infuso viene aggiunta una miscela di spezie pregiate. Alla vista è giallo paglierino, luminoso. Al naso si presenta con note floreali, ricordi di aceto balsamico e un accenno di agrumi. Al palato è corposo e morbido con bergamotto, vaniglia bourbon e spezie esotiche. Finale persistente. ABV 35%.

SPINA SANTA

Questo laboratorio artigianale di Bova, Reggio Calabria, si trova nel cuore della piccola fascia costiera in cui cresce spontaneo il prezioso agrume. L'a-



CORRAGGIO OLANDESE SPIRITO INDONESIANO

ELETTO MIGLIOR GIN OLANDESE

ONESTIGROUP DISTRIBUITO DA
THE DISTRICT OF BEVERAGE ONESTIGROUP.COM
@ONESTIGROUP

Bevi Bobby's Gin responsabilmente

ACQUE TONICHE BISLERI

Nate per drink di qualità.



INDIAN ZENZERO MEDITERRANEAN BERGAMOTTO
in arrivo



Le acque toniche Bisleri sono a base di infuso delle migliori qualità di corteccia di China, la stessa che viene utilizzata dal 1881 per il famoso Ferro China Bisleri.

VAI SU: BISLERI1881.IT  

zienda è condotta dai fratelli Autelitano che di generazione in generazione portano avanti la piantagione in contrada 'Spina Santa', con annesso agriturismo. La sua produzione di liquori e specialità al bergamotto comprende molti prodotti tipici calabresi tra i quali il liquore di Bergamotto Spina Santa (28°), Bergotto, la prima bibita al mondo a base di bergamotto e anche una particolarità. Dalla distillazione artigianale di vinacce d'uva aromatizzate con le bucce dei migliori bergamotti è prodotta una Grappa al bergamotto (40°). Questo spirito è caratterizzato da un profumo intenso e da un deciso retrogusto agrodolce.

TABAR- CASONI 1814

Gin dai forti aromi frutto della sapiente miscelazione di nove botaniche diverse e da un'antica tecnica appartenente alla distilleria artigianale Casoni 1814 di Finale Emilia, una delle più antiche case della liquoristica italiana. Tre mesi di lavorazione per la realizzazione di questo spirito che si presenta come compound Gin. La miscela di bacche di ginepro viene scaldata a 60° e lasciata riposare per tre giorni. Quindi viene distillata e posta a riposare in tank di acciaio per tre mesi. Il distillato di ginepro costituisce il cuore di Tabar Gin. La stessa tecnica viene utilizzata per le altre botaniche. Successivamente i vari distillati di botaniche vengono miscelati tra loro con alcol e la miscela risultante rimane a riposo per ulteriori 30 giorni per consentire il perfezionamento aromatico. La novità di Tabar appena lanciata sul mercato è una nuova espressione al bergamotto. Oltre l'agrume, le botaniche di Tabar Gin Bergamotto (45°) sono: ginepro, angelica, rosmarino, coriandolo, arancia amara,



arancia dolce, camomilla e cardamomo. Il nome, Tabar, deriva dalla parola "tabarro", termine con il quale è indicato il mantello in panno pesante, tipico della pianura Padana, che veniva indossato posando una delle estremità sulla spalla opposta per avvolgersi completamente e ripararsi dal freddo umido della zona. Tabar Gin Bergamotto è una nuova espressione del gusto e un omaggio alla tradizione. Il suo sapore agrumato, con un finale lungo e intenso che si evolve in armonia con quello delle altre botaniche, svela un gusto di grande complessità.

LE RICETTE



TREASURE OF CALABRIA di Diego Cesarato La Gineria – Santa Maria di Sala (VE)

INGREDIENTI

- 40 ml London Dry Gin
- 10 ml liquore al bergamotto
- 25 ml succo di pompelmo rosa
- 10 ml zucchero aromatizzato al peperoncino
- Top soda al fiore di sambuco

Tecnica: build. Glass: Collins. Garnish: foglia di salvia all'ananas.



TAKE YOUR THYME di Vincenzo Losappio – Zenzero – Barletta

INGREDIENTI

- 3 cl succo di limone
- 1 cl sciroppo al timo
- 3,5 cl Tabar Gin al bergamotto
- 1,5 cl rosolio malva e santoreggia
- Top soda water

Tecnica: build. Glass: Collins. Garnish: zest di limone e timo.



SPRINGTIME di Luca Rossi – Bar degli Aperitivi – Genova

INGREDIENTI

- 5 cl Gin
- 3 cl liquore al bergamotto
- 2 cl sciroppo di timo
- 2 cl succo di lime fresco
- Top di acqua tonica

Tecnica: shaker. Glass: Tumbler con ghiaccio. Garnish: lime e rametto di timo.



SPRING DAY di Beatrice Marri – Caffè Chieli – Sansepolcro (AR)

INGREDIENTI

- mezzo lime spremuto
- 1 cl di sciroppo di orzata
- 2 cl di liquore al bergamotto
- 2 cl Vodka
- 2 dash bitter rosmarino hm
- gocce di albume

Tecnica: dry & wet shake. Glass: tumbler basso. Garnish: rosmarino, lime.

WANTED

SNAKE OIL

BEVI RESPONSABILMENTE

SNAKE IS NAKED

20 ML SNAKE OIL RIMEDI CIARLATANI,
50 ML BLENDED WHISKY,
10 ML DRAMBUIE,
1 SPOON SUCCO DI LIMONE,
3 DASH ASSENZIO, ESSENZA ALL'EUCALIPTO

"QUANTO BASTA" – LECCE

BARTENDER DIEGO MELORO E GIUSEPPE VIGNANZA

RIMEDI CIARLATANI

AMARO TONICO CORROBORANTE

WWW.RIMEDICIARLATANI.IT



MAD SPIRITS

Il mondo della liquoristica è una galassia che non finirà mai di sorprendere, una tavolozza di colori, sapori e profumi dalla quale possono nascere infinite combinazioni di sensazioni e percezioni che riescono a stupire appassionati consumatori e abili bartender nelle cui mani i liquori suonano sinfonie sempre nuove.

Mad Spirits, il cui lancio sul mercato è cominciato a inizio anno e attualmente in presentazione, è una nuova linea di prodotti immaginata con accostamenti e sapori audaci, talvolta persino azzardati, rivoluzionari, diremmo.

Nata nel 2019 e sviluppatasi durante il periodo di lockdown, questa linea di liquori combina creatività e versatilità che

sposano gusto e olfatto. Liquori versatili e trasversali, con un basso tenore alcolico, contenuto tra i 22° e i 30°, che permettono il consumo anche a temperatura ambiente e in purezza, senza la percezione di un'alcolicità invasiva e sono molto performanti in miscelazione.

Il progetto Mad Spirits è frutto della visione imprenditoriale di Neri Fantechi, già fondatore del cocktail bar fiorentino MAD – Souls and Spirits, oggi punto di riferimento nel mondo della miscelazione.

Classe 1984, Neri Fantechi inizia il suo percorso nel bartending e nell'hospitality nel 2007. Con il suo cocktail bar MAD – Souls and Spirits, ha il merito di avere elevato il concetto di street bar a una nuova dimensione qualitativa. «Mad



Spirits è un progetto personale su cui ho cominciato a lavorare nel 2019 – racconta Fantechi – Il fattore che rende uniche le nostre ricette è una percezione alcolica differente dai tradizionali liquori. Siamo partiti da frutta fresca e spezie, proseguito con lavorazioni abbastanza lunghe, per giungere a fornire un risultato capace di esaltare la freschezza degli abbinamenti».

Il mondo di Mad Spirits sembra avere aperto una nuova dimensione della liquoristica. Probabilmente il liquore più intrigante della linea è **Camomilla e Peperoni verdi** (30° – zucchero 140g/l). La percezione olfattiva premia il peperone sulla camomilla, ma al primo assaggio tutto si ribalta. Si spazia dal gusto erbaceo, speziato e fresco dato dall'insolita unione dei due ingredienti. **Passion fruit e Timo** (30° – zucchero 140g/l) si presenta con un gusto speziato, aromatico, esotico, frutto dell'incontro tra due ingredienti ap-





parentemente inconciliabili. **Mandarino e Rabarbaro** (22° – zucchero 150g/l), particolarmente indicato come aperitivo data la bassa gradazione, si rivela con un intenso profumo di mandarino, agrumato, aromatico e piacevolmente amaro. **Fragola, Habanero e Lime** (25° – zucchero 140g/l) è uno dei preferiti. Il percorso gustativo è molto preciso. Inizia con un intenso aroma di fragola che cede la scena al piccante dell'habanero e finisce con una piacevole acidità donata dalla scorza di lime. **Lamponi e Aceto di Melagrana** (25° – zucchero 140g/l), fruttato, dolce e delicatamente acetico è il liquore perfetto per gli amanti dei sapori più eccentrici. Il dolce, esotico, elegante **Mirtillo e Milky Oolong Tea** (25° – zucchero 140g/l), colpisce per morbidezza e rotondità, sfoggia un accenno esotico dato dalla presenza del pregiatissimo tè.

COMPAGNIA
DEI CARAIBI



Nasce Juice, Liquid Learning. L'App di formazione di Compagnia dei Caraibi.

Tutto ciò che avresti sempre voluto sapere
sul mondo beverage, in un'unica piattaforma.

Juice: un nuovo servizio di e-learning esclusivo, divertente, accessibile ovunque e in qualsiasi momento, creato assieme ai migliori esperti nel campo degli spirits, del vino e della birra. Uno spazio di apprendimento, studiato da professionisti per professionisti, dove la passione alimenta la crescita.

Scarica l'App e immergiti nell'esperienza di Juice.



The future is liquid.

THE REAL
Paloma



Distribuito da
www.onestigroup.com



Le intense nuance aromatiche di questi sei liquori creano un'aspettativa che si concretizza al palato con un gusto ampio e complesso, con la naturalezza degli ingredienti, frutta e spezie, che non contengono aromi o estratti industriali. Il palato viene sollecitato in tutta la sua percezione gustativa da strutture aromatiche sorprendenti e inaspettate che si equilibrano alla perfezione tra naso e bocca.

Il bilanciamento degli ingredienti si esprime dunque con profili aromatici netti, enfatizzati dalla bassa percentuale di zucchero. Infatti, seguendo l'attuale tendenza liquoristica molta attenzione è stata prestata al contenuto zuccherino. «Tutte ricette low sugar, di media 140g/l di zucchero: pochissimo, se si considerano gli oltre 300g/l della classica liquoristica da miscelazione», spiega l'ideatore di Mad





Spirits. «Una scelta che ci permette di far apprezzare al palato tutte le sfumature dei diversi profili aromatici degli ingredienti utilizzati, regalando inaspettate sorprese nella complessità di percezione tra naso e bocca». E aggiunge: «Ho provato a fare una piccola rivoluzione sugli abbinamenti di sapore, con scelte anche estrose, come nel caso Lamponi e Aceto di Melagrana oppure Mirtillo e Milky Oolong Tea. Desidero offrire al panorama del bar, e non solo, una serie di nuovi gusti».

La linea Mad Spirits, affidata alla collaudata rete distributiva di Sagna mira anche a conquistare il mondo delle enoteche. «Siamo molto allineati sugli obiettivi distributivi», chiosa Neri Fantechi. «Parliamo di prodotti ottimi anche per un consumo casalingo e non solo per essere bevuti tale quali. Stiamo lavorando su una proposta di cocktail semplici, incentrati sui liquori Mad Spirits quali cardini dei drink. Uno de-

gli esempi più riusciti è un Cuba Libre con la ricetta Mandarino e Rabarbaro completata da lime e Cola: spettacolare. E con l'aggiunta di qualche goccia di un Rhum aromatico diventa eccezionale, sempre nella semplicità di una preparazione che non richiede conoscenze da bartender o strumenti particolari».

Con queste premesse il fondatore di Mad Spirits confida che il 2023 possa essere l'anno della liquoristica: «Una categoria di prodotto spesso considerata meno rilevante rispetto al distillato, ma che merita il centro del palcoscenico», conclude.

Ma se pensavate che Neri Fantechi si fermasse qui, vi anticipiamo che il creativo bartender sta lavorando a una ulteriore espressione creativa della sua linea. Perché quello del gusto è uno spazio infinito che allarga sempre i suoi confini in attesa di nuovi creativi pionieri. Come Neri Fantechi, per l'appunto.



TERROIR: LA DIFFERENZA

È l'elemento essenziale che determina la scelta del vitigno
La condizione necessaria per l'eccellenza

DI VALENTINA RIZZI

Parlando di Champagne spesso i clienti ci pongono la domanda: «Che differenza c'è?». «Si sente davvero tutta questa differenza?». Domande alle quali spesso è difficile rispondere in poche e semplici parole. Suolo, clima, terroir? Sono solo questi gli elementi che lo influenzano così tanto oppure no? Il vitigno che ruolo gioca in questa fase?

Sappiamo che lo Champagne appartiene alla famiglia dei vini effervescenti che nel mondo enologico gioca un ruolo di grande rilevanza. La sua importanza fu certificata il 4 luglio 2015 quando i “Coteaux, Maison e Caves de Champagne” furono iscritti nell'elenco dei beni del patrimonio mondiale dell'UNESCO. Un riconoscimento che pone sotto i riflettori un intero paesaggio culturale viticolo e che, soprattutto, riconosce il lavoro di una filiera che ha saputo produrre, diffondere e proteggere un prodotto unico.

Lo Champagne è frutto di un vero e proprio lavoro di studio sul proprio terroir. Sì, è proprio il terroir che lo rende così speciale. Quando si percorrono le zone della Champagne, tra i suoi vigneron, i suoi coteaux e i suoi villaggi, si respira un'aria magica, quasi surreale, una bellezza che si può scorgere in ogni angolo.

Ma ciò che non si vede, quello che “vive” nel sottosuolo è ciò che rende unico questo luogo. Nel sottosuolo vi è l'essenziale dello Champagne stesso. Le sue caratteristiche plagiato in modo diretto la



nascita della bolla più famosa al mondo. Usare lo stesso vitigno alla medesima latitudine ma in due differenti zone non produrrà lo stesso vino. Nonostante la pianta avrà elaborato allo stesso modo il grappolo, se ha affondato le radici in un sottosuolo diverso produrrà un vino differente.

I 34.000 ha di produzione che compongono l'area AOC definita dalla legge del 1927, 90 milioni di anni fa erano ricoperti dagli oceani. In quell'era gli oceani trasportavano depositi rocciosi in modo ciclico e continuo. Questi depositi si ac-



UVE
DALL'ALTO,
CHARDONNAY,
PINOT
MEUNIER,
PINOT NOIR.



cumularono sui fondali sino a raggiungere 200 metri di altezza. A causa di questo continuo accumulo, 70 milioni di anni fa, la zona dell'attuale Parigi subì uno sprofondamento significativo. Da questo significativo evento iniziano a formarsi i diversi strati rocciosi che, ancora oggi, continuano a donare e creare la vita del terroir più prezioso che abbiamo. Strati costituiti da diversi tipi di rocce che contribuiscono in modo significativo alla costruzione della zona denominata Champagne.



PRODOTTI ARTIGIANALMENTE, OFFRONO
UN'ESPERIENZA PARTICOLARE,
DAL SAPORE TRADIZIONALE, ANCESTRALE,
VERO TESTIMONE DEL TERROIR DEL MESSICO.

ALPHA
CENTAURI®



ESPADÍN
ESPADÍN TEPEXTATE
MADRECUISHE
BICUISHE
TOBALA

MEZCAL

NO: 3
LONDON DRY GIN

COCKTAIL
COMPETITION
IS BACK

PER INFO
E ISCRIZIONE



ISCRIZIONI APERTE
DAL 20 FEBBRAIO



imported and distributed by

PALLINI

pallini.com

BEVI RESPONSABILMENTE



TERROIR
QUI SOPRA,
SOTTOSUOLO
CHAMPENOISE
IN ALTO,
CANTINE IN
GESSO.
(CREDITO
CHAMPAGNE.
FR).

In questo luogo solo il 75% dei sedimenti affiorati sono calcarei: gesso, marne e calcare. La presenza del calcare, fondamentale per il drenaggio dei terreni, è una delle condizioni estremamente favorevoli per la vite che avrà bisogno di radici asciutte per favorire una buona ma-

turazione dell'uva. I sedimenti trasportati dall'oceano sono il gesso che compone i sottosuoli. Questo gesso è costituito da frammenti di microrganismi marini che lo rendono un vero e proprio serbatoio d'acqua da 300 a 400 litri per m³. In questo modo la vite troverà acqua sufficiente

Vitigno dominante nei comuni dei vigneti di Champagne



TERROIR
UNA MAPPA DELLE COLTIVAZIONI. (CREDITO CHAMPAGNE. FR).

anche nelle estati più aride. Una sorta di azione capillare che ne regola il consumo anche quando non piove. Questa circostanza favorisce un equilibrio tra acidità del frutto, zuccheri e precursori degli aromi che si evolveranno e saranno importanti per la produzione del futuro vino.

La particolare natura del terroir ha saputo indirizzare la selezione dei vitigni. Tre sono i vitigni fondamentali per la produzione di Champagne: Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier. In base alle diverse quantità di gesso, marna o calcare, verrà privilegiato un vitigno anziché un altro. In questo modo, lo Chardonnay si troverà nella Cotes Des Blancs e nella Cote de Sezanne, il Pinot Noir sulle Montagne de

Reims a est della Valle della Marna e nella Cote des Bar, il Pinot Meunier infine, nella parte occidentale della Valle della Marna. L'unicità dello Champagne deriva dall'assemblaggio di queste tre uve e costituirà il tratto distintivo e unico di ogni bollicina prodotta.

Il 38% dei vigneti è rappresentato dal Pinot Noir, un'uva precoce che ama i terreni freschi e calcarei. Dona corpo, potenza e struttura, conferendo aromi di frutti rossi e fiori come rosa e viola. Il 31% è coltivato a Chardonnay. Vitigno vigoroso e precoce che ama il gesso e dona al vino grande freschezza, aromi delicati, note floreali, agrumate e qualche volta anche minerali. Grazie allo Chardonnay i vini dello Champagne possono permettersi di invecchiare anche per lungo tempo senza mai perdere il loro tratto distintivo. Il Pinot Meunier ricopre il restante 31%; vitigno vigoroso e temerario verso il gelo, ha bisogno di terreni argillosi e condizioni climatiche più rigide. In questo contesto conferirà al vino morbidezza e rotondità.

Il loro perfetto equilibrio è il segreto. Nascono così Champagne d'eccellenza; Bollinger, Krug, Taittinger, Louis Roedere, Salon, Jaques Salosse, sono solo alcuni dei nomi più celebri. Ognuna di queste maison porta con sé una lunga storia ma soprattutto conserva un ideale per il quale lo Champagne deve essere sempre il meglio.

Maison Bollinger, sempre audace e splendida, dimostra ancora una volta che l'eccellenza esiste. Il 2008, anno insolito per la regione dello Champagne, ha visto il suo clima fare i capricci. Il fresco primaverile si è protratto fino a estate inoltrata allungando il periodo della vendemmia. Una vendemmia eterogenea che ha dato i suoi migliori frutti il 15 settembre, da-



Elevi Fusetti responsabilmente

E SE FOSSE PIÙ BUONO?

Usi il bitter per il solito Negroni e Americano? In verità è molto di più di un aperitivo. Scegli Fusetti per far volare il bitter in altre dimensioni.

dripstillery.com



LA DOPPIA NATURA DEL GUSTO



LIQUORE PRODOTTO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI • BEVI SALVIA & LIMONE RESPONSABILMENTE

ta entro la quale il Pinot Noir è cresciuto senza fermarsi. Un'abbondanza incredibilmente perfetta, l'uva non presentava nessun tipo di muffa o malattia. L'annata 2008 presenta aromi vivaci, potenti ed equilibrati. Sarà dunque, questa annata a essere scelta per il nuovo R.D, l'iconico Champagne della maison.

BOLLINGER R.D 2008

Uva: 71% Pinot Noir, 29% Chardonnay

Dosaggio: 3gr/Litro

Fermentazione: in soli fusti di acciaio

Maturazione: un tempo estremamente lungo, più di quattro volte ai requisiti di denominazione, per una trasformazione infinita degli aromi. La maturazione viene effettuata con tappi in sughero.

Sboccatura: messo in commercio pochi mesi dopo essere stato sboccato in modo che sia vivacemente fresco.

Note di degustazione

Vista: Il dorato è il protagonista ed è brillante e cristallino con un perlage fine e persistente.

Olfatto: profumi deliziosi di pasta di mandorle, composta di albicocche, miele e mollica di pane, accompagnano le fresche note di bergamotto.

Gusto: al sorso è ricco nell'effervescenza. Il sapore vira sulla prugna mirabella e la pesca, coccolate da note di agrumi. Complesso e vivace è pieno, ricco ma equilibrato. Il finale stupisce con note saline combinate a quelle della nocciola fresca.

La bellezza di questo R.D. sta nella sua capacità di abbinamento cibo-vino. Madame Bollinger creò questo specifico Champagne proprio con questa idea. Ella stessa si raccomandava ogni volta che un R.D. veniva prodotto che fosse abbinamento a un cibo. Per lei era fondamentale



il gusto dei suoi Champagne e non la loro immagine. R.D. 2008 ha trovato il suo amore con la nocciola piemontese. Bizzarro abbinamento ma credetemi, rimarrete a bocca aperta. Usate la nocciola al naturale o combinata con altri ingredienti, ma se sarà la protagonista del piatto, sarà anche la giusta compagna per questo solitario Champagne. Maison Bollinger proviene da Ay nella Marna e per questo il suo Pinot Noir è così potente.

Se ci spostiamo nella Cote des Blancs tra i dorati Chardonnay, possiamo trovare un altro Champagne d'eccellenza, il Comtes de Champagne della Maison Taittinger. Qui lo Chardonnay è padrone di casa e come tale riesce a donare alle sue bollicine una freschezza persistente e di lunga permanenza. Con 228 ettari di



vigneti e 37 diversi cru, Maison Taittinger è il terzo vigneto più grande della regione. L'intero vigneto è certificato in Haut Valeur Environnementale (una menzione gratificante per gli agricoltori e le loro pratiche).

Comtes de Champagne è stato creato come omaggio al conte Thibaud IV, re di Navarra, che portò con sé l'antenato dello Chardonnay e gli donò nuova vita nella zona dello Champagne. Questa rara e prestigiosa cuvée viene elaborata solo in alcune annate, definite annate d'oro; dal 1952 solo 37 annate sono state prodotte con questo nome.

Anche in questo caso il 2008 è stata

un'annata da ricordare. Un'annata che è la perfetta espressione del clima continentale di questa zona della Champagne dominata da un inverno freddo e lungo e da un'estate calda e corta, che ha rallentato la maturazione senza danneggiare i frutti. Anche per Taittinger la vendemmia si è svolta dal 15 settembre al 10 ottobre.

COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 2008

Uve: 100% Chardonnay

Dosaggio: 3gr/litro

Vinificazione e invecchiamento: la vinificazione è lunga e molto rigorosa. Viene utilizzato solo il succo più puro della prima pressa. Il 5% dei vini utilizzati nella miscela è stato invecchiato in botti di rovere nuove, un terzo delle quali viene rinnovato ogni anno. Questo eccezionale Champagne è pazientemente invecchiato da dieci a dodici anni nelle cave di gesso gallo-romane dell'antica abbazia di Saint-Nicaise a Reims.

Note di Degustazione

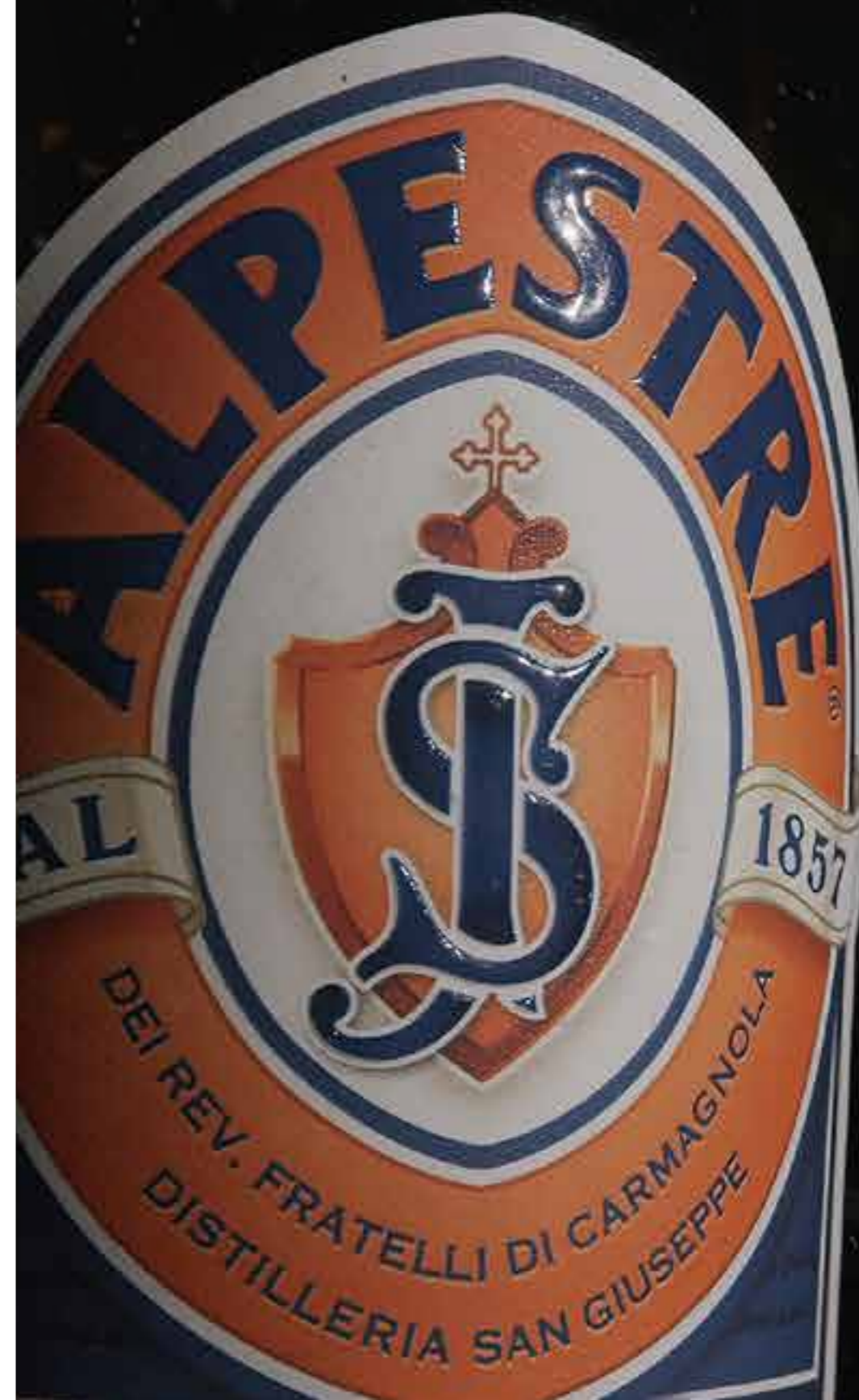
Vista: colore giallo pallido brillante con riflessi verdi che evidenziano il delicato filo di bollicine.

Olfatto: la nota salina e minerale dei grandi terroir calcarei si esprime con grande purezza. Profondo, preciso e molto fresco, il bouquet aromatico è complesso ma contenuto. All'inizio, note di pera, poi agrumi, pepe bianco e note floreali di fiori d'arancio si fondono brillantemente con note di liquirizia e toast.

Gusto: molto fine, il palato evidenzia tutta la cruda purezza dell'annata 2008. Concentrato, teso e minerale, il palato conserva tuttavia un profilo fruttato con sapori di frutta bianca, pompelmo e mentolo.

ALPESTRE

A NEW BEGINNING



...Siamo stati coraggiosi, abbiamo intrapreso una strada contro corrente...

LA VILLA DEL BRANDY

Zarri, l'eccellenza italiana con un tocco francese

DI VITTORIO BRAMBILLA

A pochi chilometri dal centro storico di Bologna, a Castel Maggiore, si trova una elegante costruzione conosciuta come Villa Zarri, un edificio storico le cui origini, secondo documenti e mappe del tempo (il manoscritto Gozzadini), rimandano

al 1578. Villa Zarri è legata alla storia dell'omonimo Brandy che è certamente una delle massime espressioni italiane del distillato di vino.

Nel 1700 Villa Zarri era proprietà della nobile famiglia bolognese Angelelli, alla quale si deve la forma attuale dell'edificio. Una piccola cappella dedicata a San Giuseppe, reca una iscrizione con la quale si ricorda che nel 1729 essa fu edificata dal Marchese Nerio Lorenzo Pietro Angelelli al suo ritorno in patria. Negli anni Villa Zarri è stata oggetto di importanti opere di ristrutturazione che hanno portato a nuova luce l'antico splendore di questa villa che oggi si presenta sviluppata su due piani di 500 mq ciascuno, riccamente affrescati e circondati da un parco secolare che si estende su oltre 10.000 mq.

Dal 1700 in poi la storia di Villa Zarri si è sviluppata con diversi passaggi di proprietà sino a quando, nel 1954, Leonida Fini Zarri la acquistò dalla famiglia Brazzetti per farne la sua residenza estiva. Leonida Fini Zarri possedeva un'altra azienda con sede a Venezia, la Pilla, che produceva ottimi Brandy, l'Oro Pilla, e liquori tra i quali un famoso aperitivo italiano, il Select. Poco dopo



l'acquisto di Villa Zarri la sede della Pilla venne trasferita a Castel Maggiore, nei pressi della villa.

I Brandy Oro Pilla erano prodotti dall'omonima distilleria fondata a Venezia nel 1919 dai fratelli Pilla. Nel 1944 la sede



PRODUTTORI
GUIDO FINI
ZARRI IN
AZIENDA.

dell'azienda fu bombardata e gli impianti furono trasferiti sull'isola di Murano. Nel dopoguerra la ripresa fu incerta, difficile, ma grazie all'acquisto da parte di Leonida Fini Zarrì la distilleria Pilla tornò a nuova vita. Furono avviati ingenti investimenti pubblicitari, celebre lo spot di Carosello con il musicista Xavier Cugat e la moglie, l'attrice e cantante Abbe Lane, con i quali il Brandy Oro Pilla si affermò sul mercato italiano, e negli anni '70, il periodo d'oro del Brandy italiano, Oro Pilla raggiunge il suo massimo splendore superando il milione di bottiglie. Oggi il

brand Oro Pilla è in orbita al gruppo Montenegro.

Nel 1987 Villa Zarrì fu ereditata da Guido Fini Zarrì, nipote di Leonida. Guido adeguò la struttura per divenire un importante centro di eventi. Essendo anche un grande appassionato di distillati, Guido decise di seguire le orme di padre e nonno continuando attività di distillazione e iniziando la produzione di un nuovo Brandy. Partendo dalla vendemmia del 1986 di un Trebbiano toscano ebbe così inizio la storia della Distilleria Zarrì, la cui prima bottiglia di Brandy fu pre-



Liquore Bergamotto.
Dai migliori frutti freschi degli assolati pendii della costa ionica calabrese. Realizzato come si deve per palati esigenti.

E Mediterraneo sia!



BEVI RESPONSABILMENTE





RICETTA
N.6
RECIPES

Liquore Curaçao Mediterraneo.
L'intensità e la persistenza dei migliori
agrumi mediterranei e l'eleganza
di una nobile acquavite italiana.

E Mediterraneo sia!



BEVI RESPONSABILMENTE

Doragrossa Mediterranea
Liquoristi & Distillatori



Bergamotto | Caffè | Rabarbaro
Chinotto | Violetta | Curaçao Mediterraneo



sentata proprio nel 1990. Guido decise di improntare una produzione in piccoli lotti di grande qualità e la sua avventura imprenditoriale riscosse un immediato successo.

Il Brandy italiano Villa Zarri nasce dopo una lunga e scrupolosa sperimentazione pratica, accompagnata da un'accurata ricerca scientifica volta a ottenere il migliore distillato di vino italiano invecchiato. Partendo dal classico vino Trebbiano toscano e romagnolo, la filosofia produttiva si ispira alla classica metodologia francese del Cognac. Appena terminata la fermentazione alcolica del vino, tra i mesi di settembre e novembre, inizia la distillazione con l'alambicco Charentais. Questo è un procedimento lento e minuzioso che consente di mantenere vivi i profumi caratteristici dell'uva. La distillazione con l'alambicco Charentais si effettua in due ripassi per ottenere la migliore concentrazione possibile dei profumi e dei sapori più nobili e gradevoli del vino. Eliminate le teste e



Alle origini dell'arte liquoristica italiana



code di distillazione si mantiene il cuore del processo, la parte nobile del distillato. A distillazione terminata lo spirito avrà una gradazione alcolica di circa 72° poi ridotta all'imbottigliamento. La lenta maturazione avviene in botti di rovere francese delle foreste di Limousin e Allier, della capacità di 350 lt, per almeno 10 anni.

Oggi, tra le sue storiche mura, Villa Zarri vanta una produzione di raffinati Brandy millesimati, che nel tempo si è ampliata con altri prodotti tra i quali un Nocino Biologico, il Cherry Brandy e l'Amaro Zarri, spiriti che compongono una selezione unica in grado di soddisfare le esigenze dei palati più ricercati.

Il **Brandy 30 anni Assemblaggio 1987-88** (44°) è il distillato più invec-



LIQUORE
ROSOLIO di TORINO

www.doragrossa.com



BEVI RESPONSABILMENTE

SPIRITO ITALIANO

ITALY GRAPPA TOUR 2023

Case History – Cocktail Lab – Grappa Tasting Grappa Cocktail Competition



In collaborazione con

BarTales
www.bartales.it

CASTAGNER


Distilleria Gualco
Uomini d'Arte - Romanico - Storia

125 ANNI DOMENIS 1898
crystal clear tradition

FUCINA di BERE
EVOLUZIONE TRADIZIONE

1779 NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

**PARTY
IN BOTTLE**

**POLI
1898**

Rossi d'Angera
DISTILLATORI DAL 1647



chiato di Villa Zarri. Nel suo blend rientrano 9 distillati di vino Trebbiano toscano e romagnolo delle vendemmie 1987 e 1988.

Il più giovane Brandy che compone questa miscela è rimasto per oltre 30 anni a invecchiare in botticelle di rovere francese di Limousin e di Allier della capacità di 350 litri. Nel primo anno di invecchiamento vengono utilizzate solo botti nuove, quindi il travaso in botti utilizzate da oltre quattro anni. Il blend di distillati viene assemblato un anno prima dell'imbottigliamento e rimesso in botte per un ulteriore passaggio. Questo Brandy è stato imbottigliato nel mese di Novembre 2020. Colore ambrato con riflessi mogano.

Al naso è coinvolgente e seducente, intarsiato di aromi di tabacco, cioccolato bianco, ciliegie sotto spirito, cuoio, miele di castagno, cera d'api e caramella mou, il tutto è impreziosito da splendide rifiniture di creme brulée e spiccati accenti balsamici. Soffice e caldo al palato, si esprime in un abbraccio voluttuoso, la-

sciando una lunga e raffinata persistenza siglata da coerenti ritorni retrofattivi.

Il **Brandy Millesimato 1998 18 anni** (45°) è molto particolare. È distillato da vino della sola annata 1998 di Trebbiano. Questo spirito è stato infuso con del tabacco Kentucky coltivato in Toscana. Non solo un Brandy, un “drinking tobacco”, come veniva descritto il consumo del tabacco nel XVI secolo. Aspetto ambrato molto luminoso. Al naso emergono aromi di cuoio, miele di castagno, uva passa, pepe nero e foglie di sigaro. Al palato è raffinemente caldo e speziato, lievemente tannico, avvolgente e dotato di un esaltante finale caratterizzato da un chiaro accento di legno di liquirizia.

Il **Brandy Assemblaggio Tradizionale**



10 Anni (44°) è un assemblaggio di più annate e di diversi invecchiamenti il cui più giovane ha 10 anni di età. Colore ambrato luminosissimo, al naso è elegantemente boisé. Sentori nitidi di uva sotto spirito, pellame, vaniglia, cannella, frutta secca e foglie di tè nero. All'assaggio, carattere e calore introducono una fine e piacevole tessitura, che conquista facilmente il palato e si stempera in una lunga persistenza speziata.

Villa Zarri annovera anche una collezione di Brandy a pieno grado derivati da una particolare annata, la vendemmia 1989. Questa annata contempla un invecchiamento di 19 anni (imbottigliato nell'anno 2009) e uno di 28 anni (imbottigliato nell'anno 2018). In etichetta viene riportato l'anno della vendemmia e della distillazione, gli anni di invecchiamento e si evidenzia la gradazione alcolica del prodotto finale. Dopo l'invecchiamento in botti nuove e usate il Brandy a pieno grado è pronto per essere imbott-





Explore
The Reàl World of Flavor







Explore the Reàl World of Flavor

CULINARY MIXOLOGY

TOPPINGS BEVERAGE

Flavorful Mixable Squeezable

www.realingredients.com

Download the NEW ARM Cocktail Pro App for more recipes and information



tagliato a una gradazione compresa tra 56 e 59 gradi.

Il **Millesimato 1989 da vino Trebbiano Romagnolo 28 anni** (56,5°) ha un ammaliante colore ambrato. Profuma intensamente di boiserie, pepe nero, cuoio, liquirizia e mandorle al miele, il tutto rifinito con eleganti tocchi di rabarbaro e menta. All'assaggio rivela un gusto caldo, speziato e sorprendentemente delicato, impreziosito da un lunghissimo finale contraddistinto da ritorni possenti di menta e liquirizia.

Oggi Villa Zarri è una delle massime espressioni del Brandy italiano e mondiale. I suoi distillati rientrano in pregiate collezioni, sono liquidi di culto per palati sopraffini. Ammantati da un fascino antico, i Brandy Villa Zarri perpetuano una storia italiana che esprime la massima artigianalità di questo distillato nazionale con un accento un po' francese.



S72 THE GIN WITH ATTITUDE.

BY STEFAN EVERTS

S72 Founder and 10 times World Champion Motocross

DRINK RESPONSABLY

SHOP NOW

Have you ever wished you could pour yourself a signature S72 drink right from your own liquor cabinet? Want it on demand at all times?



WWW.S72GIN.COM

TECNO BAR

Robot, stampanti e smart glass
Le nuove frontiere della mixology

DI SARA DE MARCO

Grazie all'interesse crescente per la cultura dei drink di qualità e alla creatività sempre più sfrenata degli esperti del settore, negli ultimi anni il mondo della mixology sta affrontando una vera e propria rivoluzione tecnologica che sta trasformando la tradizionale arte del cocktail-making. Dalle stampanti per cocktail ai robot bartender, passando per i software di analisi sensoriale, il campo della mixology sta rapidamente adottando tecnologie all'avanguardia per esaltare la qualità e

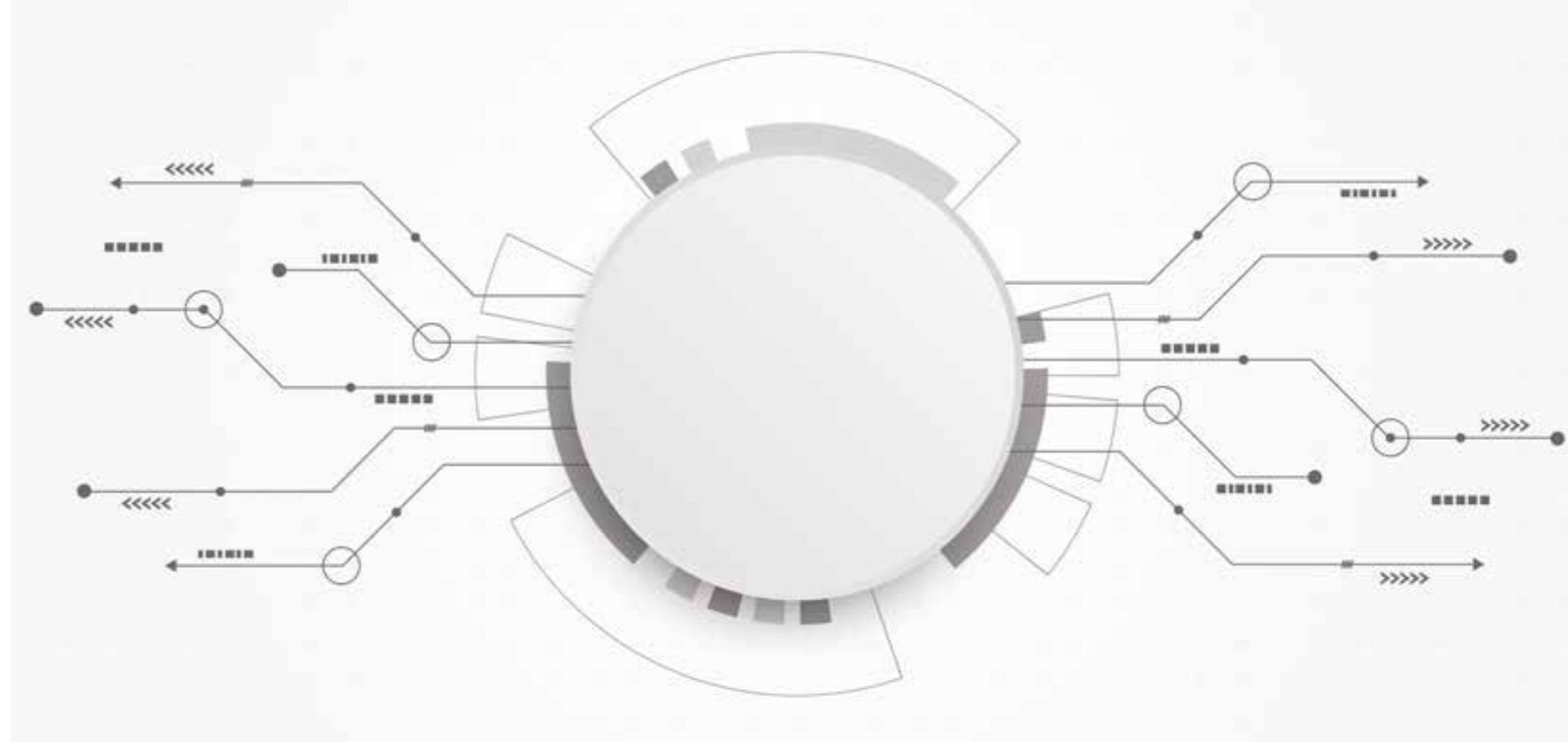
il design delle bevande.

In questo contesto, è davvero difficile, se non impossibile, presentare una nuova tecnologia senza dover passare sotto le attente critiche di chi difende e predilige l'artigianalità e la tradizione. D'altronde, molti dei nuovi sistemi sono talmente innovativi e poco conosciuti che in tanti ne hanno solo sentito parlato e criticato ancor prima di provarli.

Ci siamo quindi ripromessi di esplorare le maggiori innovazioni tecnologiche e di raccontare il modo in cui stanno influenzando la bar industry portando l'esperienza dei clienti a un livello completamente nuovo.

ROBOT

Non di sicuro la novità più recente, i primi prototipi di robot capaci di preparare bevande risalgono ad anni fa e sono tornati in voga durante la quarantena. Ma ora a che servono? Sono utilizzati prin-



cipalmente dove creatività e interazione vengono messe in secondo piano, sorpassate da efficienza e standardizzazione, come negli aeroporti, eventi con open

bar (dove solitamente la scelta dei drink non è variegata), stazioni e ovunque non sia possibile o necessaria la figura di un barman. Con la "fine" dell'emergenza da



Covid-19, non si è fermata la diffusione di queste macchine che ad oggi sono in continua evoluzione.

Dopo il robot capace anche di shake-rare, quello che ricorda più di 300 ricette e capace di preparare il caffè, nel 2022 nasce BRILLO (Bartending Robot for Interactive Long Lasting Operations), svilup-

pato da un team di scienziati dell'Università Federico II di Napoli in collaborazione con PRISCA Labs e Totaro Automazioni. Dal volto umano e due lunghe braccia meccaniche, Brillo sarebbe capace di elaborare brevi conversazioni con i clienti, memorizzare e ricordare le loro preferenze e capire le emozioni umane. Per



DEATH'S DOOR GIN IS BACK.

Crafted with three botanicals
JUNIPER, CORIANDER & FENNEL



BEVI RESPONSABILMENTE



questioni legate alla privacy aziendale e dei clienti, per ora, Brillo è utilizzato solo per motivi di ricerca. Maggiori informazioni disponibili sul sito ufficiale prisca.unina.it/brillo

STAMPANTI PER COCKTAIL

Probabilmente, come per i robot, sono state brevettate intorno al 2015-2016, ma la loro diffusione è iniziata solo un paio di anni fa. Il vantaggio? Poter personalizzare la superficie di cibi, bevande con diverse consistenze come cocktail, caffè, birra o piatti e tazze con loghi, immagini, disegni, testi, tramite un inchiostro (ovviamente edibile). Qualora si voglia presentare ai propri clienti un nuovo evento o creare cocktail personalizzati per feste di compleanno o aziendali basta avere una di queste stampanti, nella maggior parte dei casi di piccole dimensioni. I costi delle stampanti per cocktail



variano a seconda dei modelli e delle marche (per alcune si aggirano intorno ai 2mila euro), variano anche il tempo per la stampa che va dagli 8 ai 25 secondi, il diametro dell'area di stampa e il colore dell'inchiostro.

STAMPANTE MOLECOLARE PER BEVANDE

Eh sì, adesso è difficile restare imparziali a questa notizia, ma nel 2022 è nata CANA, la stampante molecolare di be-

 #Sherryrevolution



vande. Contrariamente al macchinario di cui abbiamo appena parlato, CANA non utilizza nessun tipo di inchiostro ma, attraverso una nuova tecnologia sviluppata dal team CANA ONE, è capace di combinare diverse molecole per “stampare” diverse bevande. Con l’acquisto di una sola cartuccia è possibile far preparare al macchinario cocktail, seltzer, acque toniche, caffè, soft drink e addirittura vino. Alquanto difficile capirne il funzionamento, apparentemente l’obiettivo principale è quello di ridurre l’impatto ambientale dovuto alla produzione e agli imballaggi utilizzati per gli alcolici e dare la possibilità di bere un drink “perfetto” anche a casa.

Sul sito ufficiale cana.com è possibile prenotare la macchina versando un anticipo di 99 dollari che verrà poi detratto



dal prezzo finale di 799 dollari.

MACCHINE PER LA CARBONATAZIONE

Uno strumento sempre più diffuso nel mondo della mixology, queste macchine consentono di carbonatare bevande come acqua, succo di frutta e anche

ISLE OF SKYE
TORABHAIG
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



ALLT GLEANN - THE LEGACY SERIES

La seconda release della distilleria **Torabhaig**. Un’edizione unica per collezionisti e appassionati, prodotta con malti molto torbati. Invecchiata in botti ex-bourbon di primo e secondo passaggio, è imbottigliata senza filtrazione a freddo.

DISTRIBUITO DA GHILARDI SELEZIONI | WWW.GHILARDISELEZIONI.COM

BEVI RESPONSABILMENTE

IOVEM



IOVEM.IT
#BEVIVIOLA



IOVEM is an innovative and unique product, 6 elements hidden in 9000 years of history that spawn the new drink of the Gods.

The purple nectar, to drink blended

drink responsibly



cocktail, rendendo possibile creare bevande effervescenti in modo rapido e preciso. Le bevande carbonatate, solitamente, hanno un sapore più piacevole e una consistenza più morbida, e per questo molto utilizzate.

Le macchine per la carbonatazione sono disponibili in diverse dimensioni e modelli, a seconda delle esigenze del bartender o del ristorante, alcune sono dotate di sistemi di controllo della temperatura e della pressione, che consentono di personalizzare la carbonatazione in base al tipo di bevanda. Inoltre, le macchine per la carbonatazione sono anche molto utili dal punto di vista pratico. Le bottiglie di bevande già carbonatate sono spesso ingombranti e difficili da trasportare, mentre le macchine per la carbonatazione consentono di creare bevande fresche e carbonatate in loco, riducendo al

minimo il tempo necessario per la preparazione dei cocktail.

SMART GLASS

Il bicchiere di degustazione "intelligente" creato da Memorvino in collaborazione con Best Wine Stars, evento-degustazione milanese ideato da Prodes Italia che coinvolge ogni anno oltre 100 produttori vitivinicoli, ha cambiato il modo di degustare rendendolo più semplice ed efficace. Come funziona? Il bicchiere è dotato di un chip integrato nella base e ogni espositore ha sul tavolo un dispositivo, capace di trasmettere, avvicinando il bicchiere, informazioni del partecipante – precedentemente registrato – e la piattaforma dove sono presenti schede tecniche e informazioni sui produttori. Dopo l'evento la piattaforma rende accessibili ad organizzatore e produttore le informa-

150 VARNELLI
1868-2018

SHALL
WE MIX?



www.varnelli.it

BEVI RESPONSABILMENTE



zioni sui vini offerti e chi li ha degustati e ai consumatori la possibilità di visualizzare i prodotti degustati e le schede tecniche migliorando così la conoscenza e l'apprezzamento del vino.

RENDERING 3D

I rendering 3D sono delle tecniche di modellazione tridimensionale che permettono di creare rappresentazioni realistiche di cibo e cocktail.

Tecnologia utilizzata principalmente dai ristoranti per creare immagini 3D di alta qualità dei loro piatti, utilizzabili per la pubblicità, la presentazione online dei menu e la comunicazione con i clienti. Inoltre, i rendering 3D possono essere utilizzati per migliorare la progettazione

degli interni dei ristoranti. Gli architetti possono impiegare queste tecniche per visualizzare in anteprima l'aspetto del ristorante e dei suoi interni. Nel caso dei bar, l'aiuto di questa tecnologia permette di limitare gli errori di calcolo nella gestione degli spazi, delle attrezzature e dei servizi.

Infine, i rendering 3D possono essere utilizzati per la creazione di eventi di realtà virtuale, in cui i clienti possono immergersi in un'esperienza culinaria nuova e coinvolgente. Ad esempio, un ristorante potrebbe offrire ai clienti la possibilità di esplorare virtualmente il loro menu, vedere in anteprima la presentazione dei piatti e persino interagire con gli chef e il personale del ristorante.

ROMA
BAR
SHOW
ON TOUR
2022
2023



SHAKE IT.

ROMA
BAR
SHOW



ROMA BAR
SHOW 2023
INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW
29-30 MAY

BEVE RESPONSABILMENTE

INSTAGRAM: ROMA BAR SHOW / FACEBOOK: ROMA BAR SHOW

ROMABARSHOW.COM

ROMA, CAPITALE DEL WHISKY

La kermesse segna il successo del distillato più versatile e trasversale
E si apre agli altri brown spirit

DI GIULIA ARSELLI



L'undicesima edizione di Roma Whisky Festival si è tenuta nei giorni 25 e 26 febbraio ribadendo che la città eterna è anche capitale del Whisky. Numeri importanti per la kermesse capitolina dedicata al re dei distillati.

Sicuramente al successo dell'edizione ha contribuito la scelta fatta da Andrea Fofi, fondatore e organizzatore di RWF, di aprire le porte del Salone delle Fontane, storica sede dell'evento, anche ad altri brown spirit. Musica per le orecchie di produttori e importatori che non hanno perso l'occasione di accodare ai loro Whisky, Rum, Brandy, Armagnac, Cognac, Calvados. Nessuno ha rubato la scena al Whisky, beninteso, che rimane sempre il leit motiv dell'evento, ma i nuovi spiriti sono stati ben accolti dai visitatori che ne hanno apprezzato la presenza.

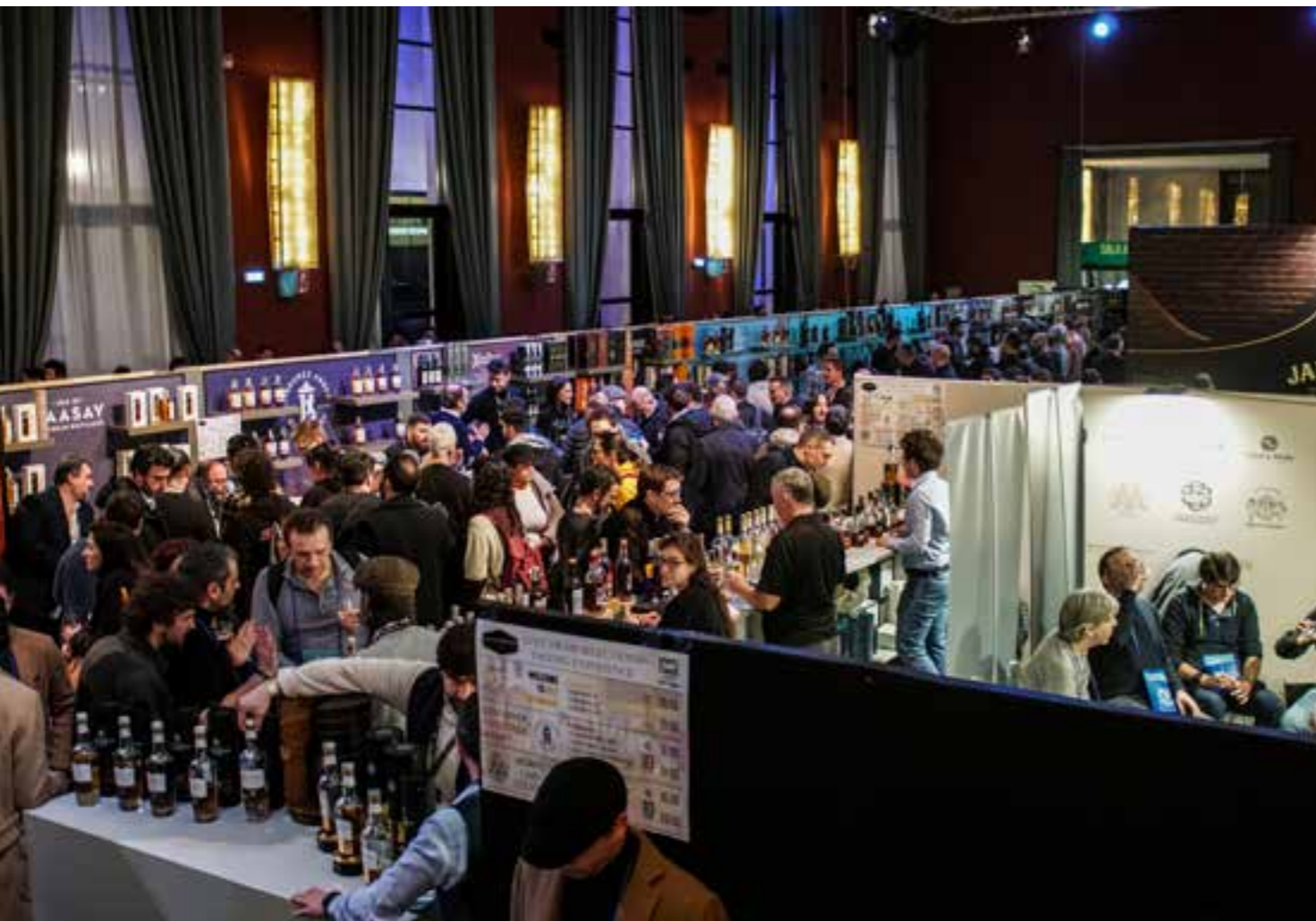
Numeri importanti, dicevamo. I 2.000 mq di spazio espositivo hanno ospitato 75 stand in rappresentanza di 50 aziende che hanno presentato oltre 200 brand



declinati in più di mille referenze. I 5.000 visitatori intervenuti hanno così potuto spaziare tra aromi spiritosi, culture e tradizioni diverse, incontrare circa 40 figure storiche della spirit industry di tutto il mondo.

RWF ha dato grande risalto all'aspetto culturale del Whisky. Infatti, 20 masterclass tematiche hanno accolto circa 700 appassionati che si sono divisi i posti dedicati ai vari tasting condotti da esperti del settore o agli educational che introducevano i neofiti alla scoperta del distillato. «Negli ultimi anni il mercato del Whisky, storicamente rivolto alla stretta cerchia dei grandi appassionati, si è aperto a un maggiore numero di consumatori», commenta Andrea Fofi. «Se infatti gli





identikit dei bevitori erano tipicamente uomini over 40, oggi questo distillato è apprezzato da entrambi i sessi e da tutte le fasce di età. Il merito va al lavoro di molte aziende che, utilizzando particolari invecchiamenti o tecniche di finitura, hanno realizzato dei Whisky più rotondi e morbidi, per avvicinare i neofiti».

Tutte ben rappresentate le tipologie di Whisky. Si conferma un grande interesse verso il Whisky irlandese, spesso ingiustamente considerato subalterno al “cugino” scozzese. La duttilità di questo prodotto, dalle note più amabili rispetto a molti distillati di malto scozzesi, ne stanno facendo uno dei grandi protagonisti del mercato, tanto in degustazione quanto in miscelazione. La conferma arriva an-

EMPORIA GIN

A BASE DI GINEPRO FENICIO, ERBE MEDITERRANEE
E ACQUA DEL MAR TIRRENO CALABRESE.



Bevi responsabilmente. CaffoStudio



Il mito dei fenici, popolo di abili condottieri e commercianti, rivive nel gusto delicato di un Gin pregiato, ottenuto distillando rare bacche di Ginepro Fenicio, infuse in finissimo alcole neutro ottenuto al 100% da grano. Una miscela segreta, in cui l'esperienza dei Mastri distillatori, si mescola all'acqua del Mar Tirreno e agli aromi delle principali botanicals tipiche del Mediterraneo e agli agrumi della Calabria, generando, attraverso un processo di doppia distillazione, un sapore unico e raro, dal retrogusto storico. Perfetto sia in forma pura che miscelato nei cocktail, EMPORIA GIN è la nuova essenza alcolica prodotta dalla Distilleria Caffo, creata per ammaliare i palati più raffinati ed esigenti.



emporiagin.it

Ispirazione naturale

Nato tra le campagne del Metapontino, per i sentieri del Pollino, sulle coste del Mar Ionio e del Mar Tirreno.

C'è tutto il sapore della Basilicata più autentica.



BEVI RESPONSABILMENTE

IL PRIMO
GIN LUCANO

www.ginuinogin.it



che dai report di settore che confermano la crescita delle distillerie irlandesi, la loro capacità produttiva e le ottime performance di mercato.

Molto importante la panoramica offerta sui Whiskey made in USA, interessanti le proposte single malt di nicchia presentate da piccoli selezionatori indipendenti. Gli imbottigliamenti single cask hanno attirato particolare attenzione da parte del pubblico e (vedi box) i vincitori del concorso che RWF dedica al Whisky hanno confermato questo interesse.

Come ogni anno è stato possibile assaggiare i prodotti vincitori del Premio Whisky & Lode consegnato da una giuria di esperti dopo il blind tasting per decretare le migliori bottiglie in gara delle ca-





tegorie Best World Whisky, Best Single Cask e Best Scotch Whisky.

All'interno della manifestazione era possibile acquistare bottiglie e le edizioni limitate degli imbottigliamenti ufficiali della XI edizione. L'imbottigliamento celebrativo di questa edizione era dedicato a Linkwood. La celebre distilleria fu fondata nel 1821 a Elgin, nello Speyside. Rimase nelle mani della famiglia fondatrice fino alla fine degli anni '60, quando fu distrutta, per poi essere ricostruita una dozzina di anni più tardi.

Seguendo le orme di molte altre distillerie, Linkwood passò nelle mani della società scozzese Malt Distillers nel 1933 e svolse un ruolo attivo nello sviluppo di numerose miscele, tra cui Johnnie Walker,

THE NEW PINK ERA

YES, IT'S FUCKING PINK!



Infuso di scorze di pompelmo rosa per una soda dal look glamour e dal gusto deciso. Ideale sia per cocktail che liscia.

bevandefuturiste.com

CANAÏMA

SMALL BATCH GIN



BORN IN THE AMAZON

#COMPDEICARAIBI #CANAÏMAGIN

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI • WWW.COMPAGNIADEICARAIBI.COM • BEVI CANAÏMA GIN RESPONSABILMENTE



White Horse, Haig e Bell's. La maggior parte delle espressioni single malt esistenti sono prodotte da imbottiglieri indipendenti tra cui Vintage Signatory e Gordon & MacPhail. Per l'occasione è stato imbottigliato un single malt di 15 anni a gradazione di botte (52,6%), finito in Sherry cask, naturale e non filtrato a freddo.

Inoltre, i visitatori avevano la possibilità di acquistare delle bottigliette (capacità 2cl) fornite dall'organizzazione, da riempire con i Whisky presenti presso gli stand.

A RWF 2023 era presente lo storico locale romano Le Bon Bock, mecca del Whisky a Roma, con un pub che ha proposto birre inglesi alla spina e tipicità





gastronomiche scozzesi. Come l'Haggis, l'insaccato tradizionale della cucina scozzese celebrato come piatto nazionale dal poeta scozzese Robert Burns.

Con il programma "Whisky in Town" RWF2023 ha coinvolto anche alcuni cocktail bar della capitale selezionati in quanto poli di diffusione della cultura del Whisky. Pronti ad accogliere i Whisky lover i bar aderenti a "Whisky in Town" hanno promosso attività dedicate al consumo neat e miscelato del Whisky. Tra i bar aderenti citiamo ORO Whisky Bar, noto bar della capitale unicamente dedicato al Whisky.

Complessivamente l'evento ha recuperato il tempo perso nel periodo di emer-



Rappresentato da

RINALDI 1957

Welcome to Sugarlandia



genza sanitaria, ha riunito produttori e consumatori e si conferma una vetrina importante per il distillato che più di qualsiasi altro riesce ad essere trasversale e senza confini.

LA CLASSIFICA DI WHISKY & LODE

BEST SCOTCH WHISKY

1. Daftmill Single Farm Estate 15 yo (2006/2022) Lowland Single Malt Scotch Whisky - 55,7°
2. Laphroaig 10yo Isaly Single Malt Scotch Whisky - 56,5°
3. Glencadam 15yo Single Malt Scotch Whisky - 46°

BEST WORLD WHISKY

1. Angel's Envy Kentucky Straight Bourbon Whiskey - Port barrel finish - 43,3°
2. Rare Breed Wild Turkey Kentucky Straight Bourbon Whiskey - 58.4°
3. Basil Hayden's Kentucky Straight Bourbon Whiskey - 40°

BEST SINGLE CASK

1. Balcones Walk In Cigar Humidor - Single Malt American Whiskey-Single Cask 55,5°
2. Classic Of Islay Single Malt Scotch Whisky- Single Cask 57,3° 3.
3. Valinch & Mallet - Linkwood 13yo Single Malt Scotch Whisky Single Cask 52,9°

BARBA-TURICO

ELIXIR BALSAMICO



Selezionato e distribuito da Pellegrini S.p.A.

www.pellegrinispa.net - [f](#) Pellegrini Spa - [@](#) pellegrinispa1904

BEVI RESPONSABILMENTE



LÁGRIMAS DE DOLORES

Dietro un Mezcal di qualità c'è sempre una storia di famiglia. Questo concetto può sembrare banale, può essere coniugato a qualsiasi prodotto della spirit industry o altro, ma nel caso dei Mezcal assume un valore senza tempo che affonda le radici in un passato remoto, antico ma sempre attuale, spirituale.

Per un campesino messicano l'agave e i suoi derivati, i mille usi della pianta rappresentano il legame con la terra. Le radici della pianta sono quelle di una famiglia che di generazione in generazione perpetua antiche tradizioni che hanno superato tempi e cambiamenti. I mezc-

leros artigianali non sono semplici produttori, hanno un legame spirituale con l'agave, ancestrale di nome e di fatto.

Ancestrale, termine coniugato solo ai produttori di Mezcal ma non sempre a tutti. Per i mezcateros, "ancestrale" significa arte, tradizione, famiglia, storia e cultura, la vita che si rinnova. L'ormai iconico Mezcal Lágrimas de Dolores è la visione della famiglia Gutierrez che da anni innova e sperimenta diversi metodi di produzione.

Lágrimas de Dolores Mezcal è prodotto al 100% da Agave durangensis, specie endemica dello Stato di Durango, nella parte settentrionale del Messico, che

garantisce un eccezionale sapore finale. L'agave viene coltivata sulle pendici del Rancho La Campana a Santa Elena, comune di Mezquital. Con le più severe norme di controllo sulla qualità.

Tutto il ciclo produttivo di Lágrima de Dolores avviene presso l'Hacienda Dolores che rappresenta un ruolo chiave nella brand identity dell'azienda. Con origini che risalgono al XVIII secolo, Hacienda Dolores è situata a circa 10 minuti dalla città di Durango, si dedica totalmente ad ogni singolo processo produttivo, dalla coltivazione dell'agave, fino all'imbottigliamento e alla vendita diretta. Tale dedizione ha portato la famiglia a coltivare circa 35.000 agavi ogni anno.

La produzione si basa su metodi tradizionali e artigianali. Come il trattamento dell'agave, che subisce una cottura di quattro giorni nella tipica fossa praticata nel terreno e alimentata da un fuoco che



brucia foglie e rami di legni resinosi non completamente secchi. Questo è uno dei passaggi che permette di sviluppare la caratteristica nota vellutata-affumicata del Mezcal.

Negli ultimi anni il Mezcal anima un



mercato in continua crescita e altamente competitivo, con una richiesta molto importante di Mezcal di nicchia. La produzione della famiglia Gutierrez e di Hacienda Dolores intercetta questo mercato di consumatori molto esigenti.

Lágrimas de Dolores è un Mezcal premium imbottigliato in modo tale da evocare atmosfere e percezioni, ricordi della cultura e dell'eleganza di una hacienda messicana del XVIII secolo, Hacienda Dolores.

La bottiglia è stata disegnata esclusivamente per Lágrimas de Dolores ed è prodotta dalla francese Saverglass. Il ricercato packaging si esalta con piccoli dettagli come il cappuccio in pelle sul tappo, un tributo all'antica arte della selleria molto comune nell'ambiente dei pregiati cavalli da hacienda. Il logo del brand rappresenta la corona della Virgen de los Dolores (Mater Dolorosa), la patrona di Hacienda Dolores, allo stesso tempo ricorda la pianta dell'agave.

I Mezcal dell'Hacienda Dolores sono distribuiti in Italia da Meregalli Spirits.

THERE IS NO RUM WITHOUT ZAFRA.

Aged **21** Years

Zafra Master Reserve Aged 21 Years, is a rum from Panama. We hand select Bourbon Casks, to ensure their optimal condition in preparation for aging this extraordinary rum. These casks are carefully celled under the watchful eye of our Master Ronero, where the rum interacts with the Bourbon Casks, and is masterfully blended, into this fine Small Batch 21 year old rum.



WWW.ZAFRARUM.COM

© 2023. Please drink responsibly. Zafra Rum, LLC. All rights reserved.



DISTRIBUTORE IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA: **BOLIS SRL** PAVIA - www.bolisivini.com - **BEVI RESPONSABILMENTE**



ORGANIC ARMAGNAC



TERROIR: SUOLI SABBIOSI-LIMOSI DEL BAS-ARMAGNAC
UVE: BACO 22A E FOLLE BLANCHE
VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE ALCOLICA SVOLTA CON LIEVITI INDIGENI. VINI NATURALI, NON SOLFORATI, **CERTIFICATI AB**

DISTILLAZIONE: TRADIZIONALE, COLONNA ARMAGNAC, 58% VOL.
CONDIZIONI DI ALLEVAMENTO: 100% IN CANTINE UMIDE SU TERRA BATTUTA

BOTTI DI ROVERE: 100% ROVERE GUASCONO, TOSTATURA MEDIA E FORTE MISCELA: ANNATE CON TRA 5 E 10 ANNI DI INVECCHIAMENTO

PROFUMI: AL NASO OFFRE DELICATE NOTE FRUTTATE (PESCA, PRUGNA) E FLOREALI. AL PALATO L'ATTACCO È FRANCO MA LA POTENZA RIMANE SOTTO CONTROLLO. AROMI DI FRUTTA GIALLA E VANIGLIA, IL FINALE PORTA SOTTILI NOTE DI LEGNO E SPEZiate. UN BLEND DELIZIOSO ED EQUILIBRATO.

ABBINAMENTI: IDEALE CON MOUSSE AL CIOCCOLATO O TARTE TATIN.



CENIZO COLONIAL JOVEN

Zona produttiva: Durango.

Materia prima: agave Cenizo.

Produzione: il Cenizo Colonial è un Mezcal artigianale prodotto con agave Cenizo proveniente dalle vaste terre di Durango. Questo Mezcal è un perfetto equilibrio di tradizioni e metodi antichi combinati con l'utilizzo di nuovi materiali. Distillazione in alambicchi di rame con fibre di agave.

Invecchiamento: in botti americane di quercia bianca (botti di prima generazione). 41°.

Colore: limpido trasparente.

Olfatto: leggermente pungente ma allo stesso tempo grande consistenza, con note di frutta esotica.

Palato: fumoso con note erbacee e fruttate.

Finale: persistente con i suoi sentori di fumo e di erba.



LAGRIMAS DE DOLORES JOVEN

Zona produttiva: Durango.

Materia prima: 100% Agave Durangensis.

Produzione: le piante utilizzate nascono in natura e non sono coltivate. Una volta raccolta, l'agave viene cotta per 4 giorni in una fossa praticata nel terreno e con l'aiuto di un mulino si separano le fibre dai liquidi. La fermentazione avviene in botti di pino per circa una settimana e poi inizia la distillazione in alambicchi di rame.

Invecchiamento: in botti americane di quercia bianca (botti di prima generazione). 45°.

Vista: limpido trasparente.

Olfatto: deliziose note affumicate e delicati sentori di erba.

Palato: fumoso con sottili note erbacee.

Finale: corposo e persistente.



LAGRIMAS DE DOLORES AÑEJO

Zona produttiva: Durango.

Materia prima: 100% Agave Durangensis.

Produzione: le piante utilizzate nascono in natura e non sono coltivate. Una volta raccolta, l'agave viene cotta per 4 giorni in una fossa praticata nel terreno e con l'aiuto di un mulino si separano le fibre dai liquidi. La fermentazione avviene in botti di pino per circa una settimana e poi inizia la distillazione in alambicchi di rame.

Invecchiamento: un anno in botti americane di quercia bianca (botti di prima generazione). 40,5°.

Colore: ambra molto scuro.

Olfatto: legno e uno spiccato sentore di affumicato.

Palato: delicate note di erba, quercia, cioccolato e arancia, ricordi di agave.

Finale: caldo e persistente.



LAGRIMAS DE DOLORES MEZCAL MASPARILLO JOVEN

Tipologia: Mezcal artigianale.

Zona produttiva: Durango.

Materia prima: 100% Maguey Masparillo, rara forma selvatica dell'agave Maximiliana.

Produzione: le piante nascono in natura e non sono coltivate. Una volta raccolta, l'agave viene pigiata a mano. La fermentazione avviene in botti di pino per circa una settimana e poi inizia una doppia distillazione: prima in un alambicco di rame grande, poi in uno più piccolo. 47°.

Vista: limpido trasparente.

Olfatto: note affumicate e delicati sentori di erba, il tutto unito a ricordi più dolci e floreali.

Palato: note erbacee si legano a rimandi al legno affumicato.

Finale: corposo e persistente.



PALLINI

dal 1875



**LAGRIMAS DE DOLORES MEZCAL
CASTILLA JOVEN**

Tipologia: Mezcal artigianale.

Zona produttiva: Durango.

Materia prima: 100% Maguey Castilla, forma coltivata dell'agave Angustifolia.

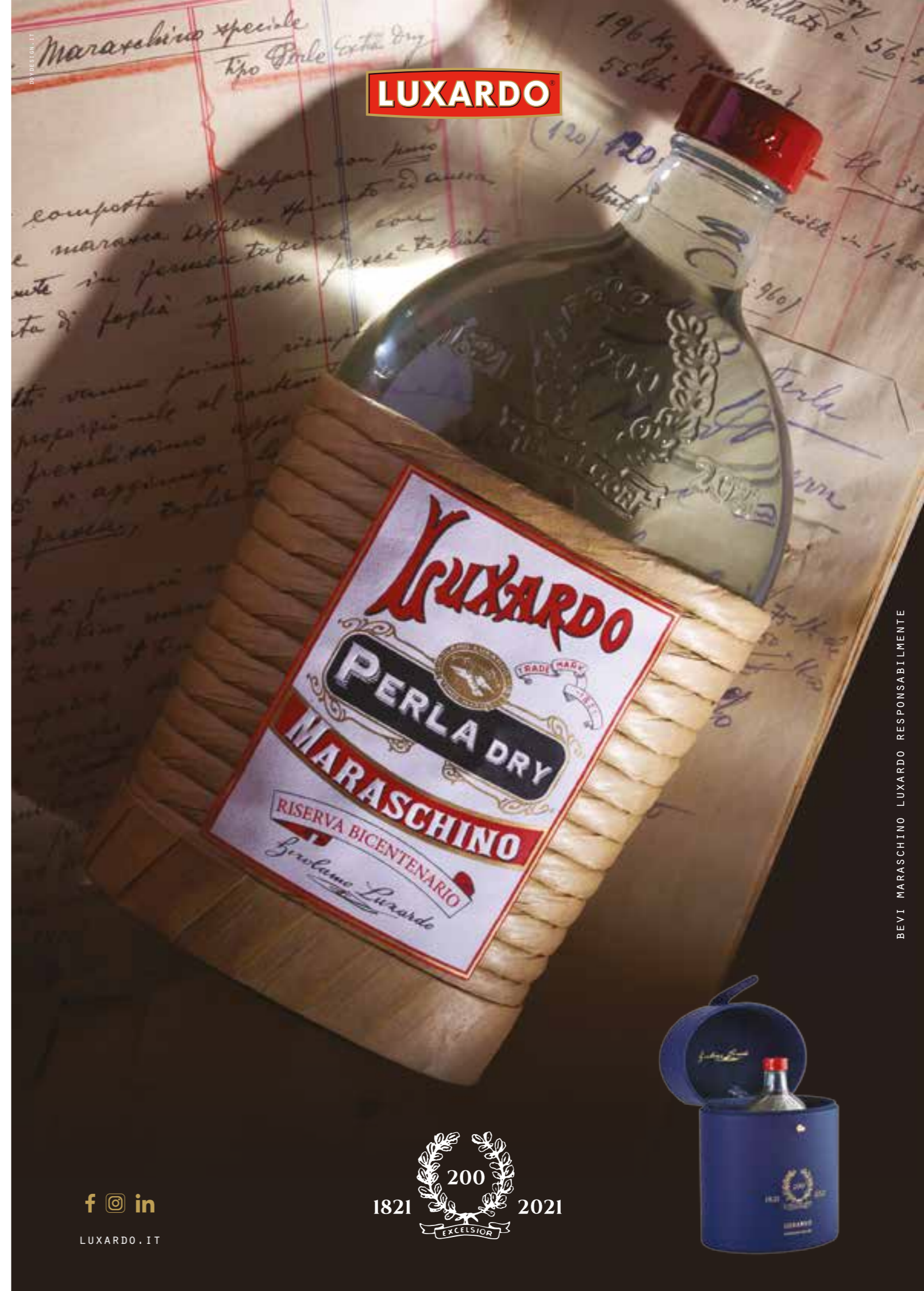
Produzione: l'agave viene macinata meccanicamente. La fermentazione avviene in legno per circa una settimana e poi inizia una doppia distillazione in alambicco di rame. 47°.

Vista: limpido trasparente.

Olfatto: note affumicate e delicati sentori di caramello e spezie.

Palato: in equilibrio con il naso, toni di fumo ben bilanciato da note più dolci.

Finale: lungo e caldo.



BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

f @ in



LUXARDO.IT

DOYDESIGN.IT

LUXARDO

MARASCHINO l'originale dal 1821

Scopri uno dei liquori italiani più antichi, creato da Luxardo nel 1821 con le ciliegie marasche delle proprie piantagioni. Una ricetta esclusiva, tramandata di generazione in generazione, dà vita a un distillato dal profumo intenso, armonioso e deciso da gustare liscio, esaltante con la frutta e perfetto nei cocktail più famosi.



f @ in

@ luxardoofficial
weareluxardo

Luxardo® promuove il bere responsabile



LUXARDO



LUXARDO

200 years 1821/2021

f @ in



LUXARDO.IT

BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

IL BUSINESS ANALCOLICO

Il boom dei surrogati, un fenomeno che spinge in alto i fatturati
Forse, solo l'ennesima moda

DI BASTIAN CONTRARIO

La Guerra dei Mondi sembra aver aggiunto un ennesimo capitolo alla sua saga: l'aspra contesa tra sostenitori degli alcolici e sostenitori dei prodotti non alcolici o come si dice nel mondo anglosassone, con sublime sintesi, la contrapposizione tra "drinking" e "not drinking".

Anche se può sembrare l'ennesimo capitolo dell'eterna lotta di certe sacche politiche e sociali contro l'alcol, c'è oggi qualcosa di nuovo. Difatti, la contrapposizione non sembra più essere tra

bevitori e irriducibili della sobrietà, ma tra sostenitori degli spirits tradizionali e portabandiera di una nuova categoria di analcolici, i non-alcol spirits, che vorrebbero essere esattamente il prodotto sostenuto dai "drinking", ma nella modalità richiesta dai "not drinking". Alcuni addetti al settore parlano addirittura di una terza via tra "il bere" e "il non bere". Certamente un'interpretazione che oltre a confondere ancora più le idee, ricorda tutta la pompa magna di Cicerone quando orava *pro domo sua*. Meglio allora, per



spiegare la situazione, un'ardita sintesi: immaginate che oggi siedano uno accanto all'altro, allo stesso bancone del bar, il cliente che ancora rimpiange il caro vecchio Gordon's Gin a 40 gradi e un nuovo cliente che lo esige a 0 gradi alcolici. Chi vincerà? C'è spazio per entrambi o uno dei due dovrà soccombere? Intanto il glorioso Gordon's ha da tempo abbandonato la sua gradazione storica per i meno impegnativi 37,5 gradi, purtroppo.

Prima di pelare l'ennesima gatta ubriaca (purtroppo sono uno dei migliori cacciatori al mondo di questa specie), vi lascio qualche dato, in modo che, come sempre, al di là degli spunti che spero saprò darvi, possiate trarre una vostra opinione su questo argomento insieme a tutte le più utili conclusioni per condurre al meglio la vostra professione o, da clienti, per fare delle scelte che vi soddisfino.

I primi pionieristici non-alcol spirits ar-

rivano sul mercato britannico nel 2013. Ad oggi, dati alla mano, almeno per quello americano, il mercato spirits pesa tra i 130 e i 150 miliardi di dollari annui, di questi la parte non-alcol complessivamente intesa rappresenta circa 11 milioni di dollari e di questo *income* solo il 3,9% proviene dagli spirits analcolici, mentre a farla da padrone sono le birre analcoliche, 65% del mercato, un vero must almeno per gli americani. Eppure, malgrado il dato sia ancora marginale, sono moltissime le grandi multinazionali che puntano, con ingenti investimenti, alla conquista dell'emergente settore, seguite a ruota da piccoli produttori indipendenti.

Negli ultimi due anni i nuovi non-alcol spirits sono 50 nella sola Gran Bretagna. C'è quindi un fortissimo interesse, nonché tanta spinta su questo tipo di prodotti da parte di chi produce, ma esiste altrettanta richiesta da parte del

BAREKSTEN

Join the Spirit of Norway.



consumatore? Questa è davvero la prima domanda da porsi perché va innanzitutto considerato il costo di questi prodotti, che potrebbe anche sembrare piuttosto alto rispetto al valore reale.

Oggi un “gin analcolico” ha tendenzialmente lo stesso prezzo del suo omologo alcolico. Il prezzo lo fa il mercato, è vero, ma solo dopo un po’ di tempo, quando “riconosce” il prodotto, mentre il primo prezzo non può che farlo il produttore, basandosi sulle ipotesi che normalmente determinano il *pricing* di un prodotto nuovo. Inoltre, al barman oculato indomito tutore del proprio cassetto, non saranno sfuggiti due dettagli: il primo è che gli spiriti senza alcol non pagano accise, una delle poste più alte nella determinazione del prezzo di un prodotto alcolico; l’altro “dettaglio” riguarda la percezione di valore che il professionista collega all’alcolico, ma non all’analcolico, conoscendo il lavoro di ricerca e applicazione tecnica senza il quale il primo non può esistere,

mentre può essere un’eventuale scelta produttiva e di mercato per il secondo.

Ho recentemente letto un articolo sull’inglese Evening Standard, che suo malgrado dava una perfetta istantanea del consumatore interessato a questo tipo di prodotti. In particolare, chi scriveva criticava i pub inglesi nei quali chiedendo un drink analcolico anziché il solito Gin Tonic, il *front of house* proponeva “solo” limonata, coca cola o birra analcolica. La giornalista allora si chiedeva dove fossero i surrogati di Gin, Whisky e aperitivi analcolici ultimamente tanto reclamizzati, ritenendo che senza un cocktail in mano, anche se analcolico, non fosse possibile socializzare. Prima che lo chiediate, l’articolo era serissimo e vi assicuro che, proprio per questa gattaccia che sto pelando, ho letto molti altri contributi, alcuni di fonte più che autorevole, con sotteso lo stesso messaggio.

Sì, lo so che pure tra i frequentatori di ristoranti esistono quelli che lamenta-



no la scarsa scelta di piatti vegani quando vanno con gli amici alla “Casa della bistecca” e che sostengono che tutti i ristoranti debbano essere obbligati a fornire alternative vegane o vegetariane nei propri menù. Personalmente non credo che possano essere poche le persone che confondono offerta con discriminazione e ospitalità con asservimento, la molla che fa cambiare i pub inglesi con i loro rassicuranti scaffali da sempre con le solite referenze. D'altronde non l'hanno fatto con l'avvento di migliaia di nuove etichette di Gin. Da fieri eredi dei Gin Palace non lo faranno riempiendo gli scaffali di surrogati alcolici e, mi verrebbe da dire, proprio per questo esistono da centinaia di anni...

Quel che mi fa riflettere è che le critiche di cui sopra alla mancanza di surrogati analcolici, oltre al richiamo alla non discriminazione, rivendicano prodotti che sposano certi tipi di scelte culinarie. Il dato certo è che i drink miscelati, grazie alla “Cocktail Renaissance” sono oggi un trend irrinunciabile. Rispetto al passato molte più persone riconoscono il valore

sociale e aggregativo delle bevande alcoliche, coloro che non possono e vogliono bere alcol, ritengono che tale valore sia collegato al solo cocktail, non in generale al mondo degli spirits, riconoscendo quindi valore solo a un certo tipo di prodotto.

Perché quindi discriminano la limonata? Al Bar Termini di Londra se ne beve una buonissima, con il limone appena spremuto e uno spruzzo di sciroppo di frutta... Non solo. Se proprio si vuol essere elitari, esistono cocktail analcolici, con una loro identità e una loro storia, iconici quanto quelli alcolici, come lo Shirley Temple o lo Skiwasser, tra i coprotagonisti del romanzo “Il Giardino dei Finzi Contini”. Certo, magari non da chiedere al pub.

Quando questa nuova domanda è indotta e quando invece endogena al mercato? Chi sta dietro il bancone dovrebbe saper consigliare il cliente e ora più che mai lo dovrebbe fare anche da un punto di vista etico. Spero che a nessuno di voi venga mai in mente di suggerire a un minore di bere il surrogato di un alcolico perché, ovviamente, non è la stessa cosa

—RON—
Malteco
SUAVE DE PANAMÁ

*The Excellence
of an Intense Pleasure*



*Discover
our entire
range*



BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

www.saviotrading.it



per un bambino che non può e non deve bere, preferire un Vermouth analcolico a uno Shirley Temple. Con più convinzione di chi sostiene i surrogati degli alcolici, ritengo che il consumo di alcol non vada mai suggerito o indotto: deve sempre essere una scelta libera, consapevole e soprattutto di piacere, che fa parte della cultura di ogni persona. Per me, quello delle bevande alcoliche è chiaramente un mondo bellissimo e affascinante, ma non voglio sia a porte aperte. Abituare un minore a bere dei surrogati degli alcolici significa farlo affezionare anzitempo a determinati brand e rituali, aprendogli la porta di quel mondo, dove la sua entrata, anche se a raggiunta maggiore età, non sarebbe più libera. Senz'alcol non vuol sempre dire adatto ai minori, ma dovrebbe voler dire adatto a un certo pubblico adulto.

Spero di avervi dato alcuni spunti di riflessione e aggiungo una precisazione: non sto dicendo a nessuno di voi, barman o cliente, di non bere un analcolico di nuova generazione che surroga il corrispettivo alcolico, vi esorto solo a considerare cosa avete nel bicchiere, come farei con il più glorioso dei Whisky e di spingervi anche un po' oltre quel bicchiere.

Vi do appuntamento a questo stesso articolo tra una decina d'anni, solo allora sapremo se questo trend sia stato o meno l'ennesima bolla del mercato degli spirits. Voi portate l'alcol, io i cerotti: quando scoppia una bolla ci rimettono solo i piccoli, mentre i grandi produttori, che si dividono la maggior parte del mercato, ripartono immediatamente a costruire il nuovo trend. I piccoli no, rimangono a terra e i loro prodotti spariscono per sempre senza lasciare né eredi né soldi.

Scopri il progetto.

Bevi responsabilmente.



IN FIERA COL PERACOTÀ

Grande successo per lo Splash Festival Vito Caccetta vince la gara barese

DI GIULIA ARSELLI

L'ottava edizione di "Levante Prof" la fiera biennale specializzata in panificazione, pasticceria, pizzeria e pasta fresca, gelateria, birra, vino, bar, ristorazione, confezionamento e hotellerie si conferma l'evento di settore più importante del Sud Italia.

Numeri da record per la kermesse del capoluogo pugliese. Con un incremento del 30% rispetto alla passata edizione, sono stati circa 25mila i visitatori specializzati nell'Ho.Re.Ca. che hanno affollato gli spazi espositivi allestiti nel complesso della Fiera del Levante di Bari dal 12 al 15 marzo. Molto fervore negli scambi

commerciali con rappresentanti nazionali e internazionali, circa 400 espositori, il 40% dei quali rappresentati da nuove aziende che hanno occupato 20mila mq di superficie nel nuovo padiglione fieristico.

L'interesse per la manifestazione è stato incrementato da un ricco programma di eventi, talk show, laboratori, masterclass, show cooking e competizioni nazionali, tra i quali la "Divina Colomba", che premia le colombe pasquali artigianali più buone d'Italia, il "Trofeo punto IT" sul gelato artigianale italiano, e la cocktail competition "Make a Splash" che ha ani-



mato l'area spirit. Questo risultato dimostra come le imprese abbiano riscoperto il valore delle relazioni, il desiderio dello

stare insieme e la condivisione di spazi ed esperienze.

Di particolare interesse all'interno di

BARI
ALCUNI
MOMENTI
DELLA
KERMESSE.
(CREDITO
SIMONE
SCHINO).



BARI
ALCUNI
MOMENTI
DELLA
KERMESSE.
(CREDITO
DANILO DAVID
FACCILONGO).

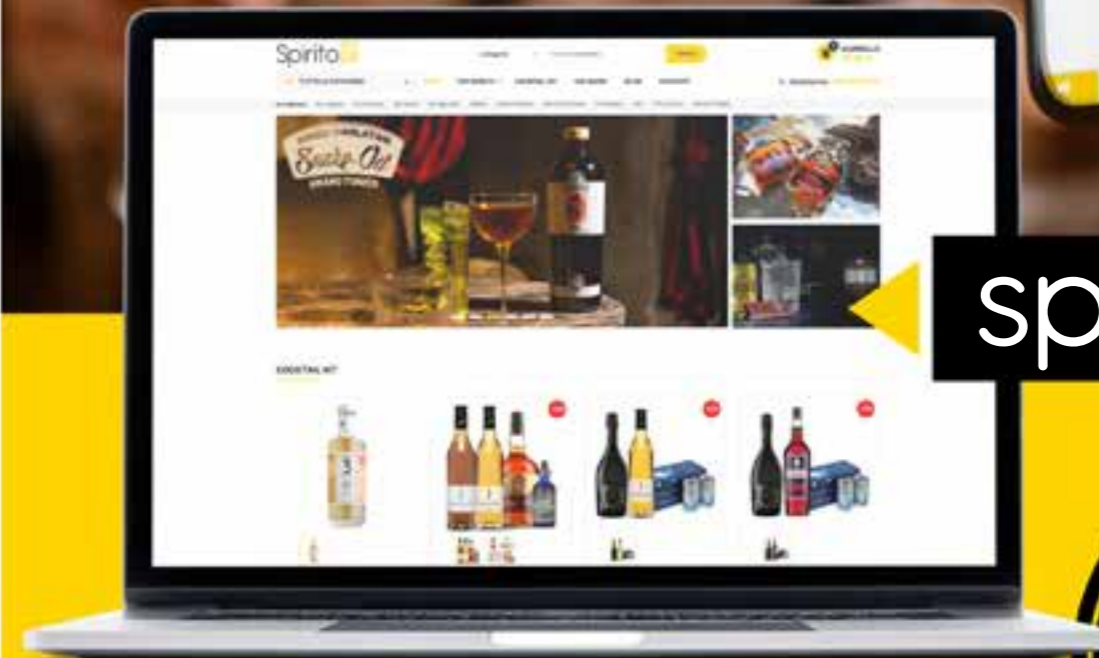
Levante Prof è stato “Splash-Beverage & Hospitality Festival”, l’area spirits organizzata da Bar Project Academy, azienda fondata da Claudio Lepore e ormai consolidata realtà professionale del capoluogo pugliese, sempre presente con le proprie strutture e risorse tecniche e umane in tutti gli eventi di bartending che si susseguono in Puglia. Lo spazio Splash Festi-

val, sicuramente il più animato di Levante Prof, è stato caratterizzato dalla presenza di grandi player italiani della spirit industry e da decine di liquorifici artigianali di tutta la penisola che hanno avuto la possibilità di farsi conoscere dal grande pubblico e intercettare nuove possibilità commerciali.

Molti i bartender che sono intervenuti

Spirito²⁴

La tua selezione di
LIQUORI E DISTILLATI
sempre a portata di mano



spirito24.it

**SPEDIZIONI
GRATUITE**
sopra i 49€
**CONSEGNA IN
24/48h**

Hai un Bar o Ristorante?
REGISTRATI
per ricevere sconti **HoReCa**

ASSISTENZA TELEFONICA: 081 180 97 715

Bevi responsabilmente

RON COLÓN SALVADOREÑO

CASKERS
Haylar
NOW AVAILABLE ON



PREISS IMPORTS WWW.PREISSIMPORTS.COM
760-789-9000 ORDERS@PREISSIMPORTS.COM

BEVI RESPONSABILMENTE

BRIDGING THE WORLDS
OF COFFEE AND RUM



BARI
ALCUNI
MOMENTI
DELLA
KERMESSE.
(CREDITO
DANILO DAVID
FACCILONGO).

durante i quattro giorni. Splash Festival non è solo una interessante esposizione di spiriti e liquori, piuttosto un contenitore che miscela le diverse anime del bar in tutti i suoi aspetti. Spazio dunque a birrifici artigianali, torrefattori di nicchia, produttori di RTD, aziende informatiche che sviluppano sistemi di controllo gestionale, laboratori di dolce e salato e appas-

sionati del fumo lento. Il palco al centro dell'area espositiva ha ospitato "Conversazioni Liquide" un programma di talk giornalieri a cui hanno partecipato produttori, rappresentanti istituzionali e operatori del turismo pugliese, giornalisti e food blogger. Gli argomenti discussi spaziavano dalle politiche turistiche del territorio alle nuove

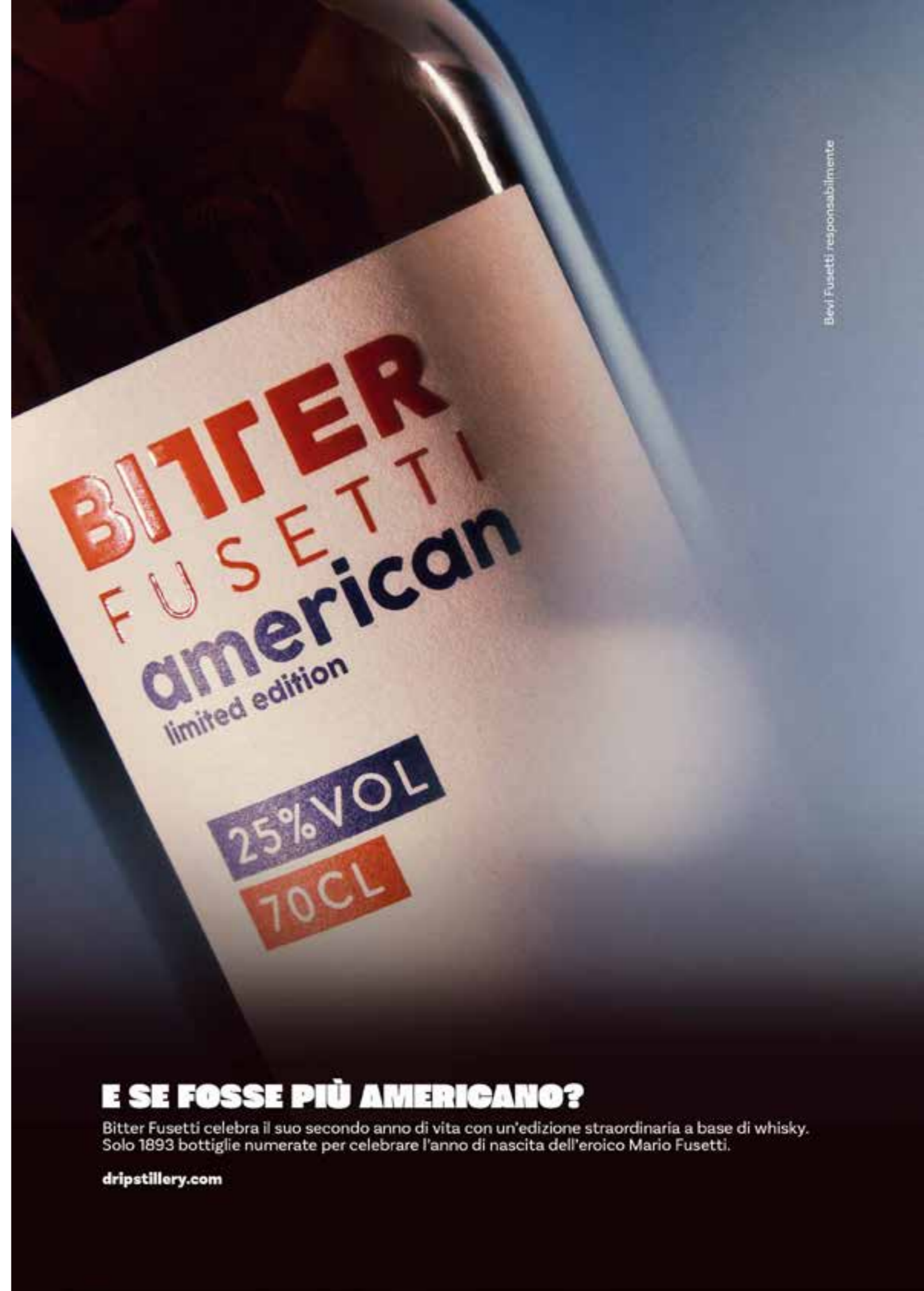


BARI
ALCUNI
MOMENTI
DELLA
KERMESSE.
(CREDITO
DANILO DAVID
FACCILONGO).

tendenze di consumo, dalla mixology all'antica arte brassicola, agli speciality coffee e a tematiche riguardanti il futuro della formazione professionale pubblica e privata. Non a caso erano presenti rappresentanze di diversi Istituti Alberghieri pugliesi i cui allievi hanno collaborato allo svolgimento dell'evento garantendo una continua assistenza di servizio a tutti gli

espositori.

L'evento *cool* di Splash è stato "Make a Splash" una cocktail competition incentrata sull'uso di Peracotà, un hard Kombucha prodotto da Bar Project Academy. Il Kombucha è una bevanda ricavata dal tè nero fermentato, gasata naturalmente. Peracotà (7°) è aromatizzato naturalmente con pera, karkadè, passion fruit e man-



Bevi Fusetti responsabilmente

E SE FOSSE PIÙ AMERICANO?

Bitter Fusetti celebra il suo secondo anno di vita con un'edizione straordinaria a base di whisky. Solo 1893 bottiglie numerate per celebrare l'anno di nascita dell'eroico Mario Fusetti.

dripstillery.com

“Sentire Mediterraneo”



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.

www.giardinidamore.com

Bevi Responsabilmente



I BARTENDER PARTECIPANTI

DALL'ALTO, DA SINISTRA A DESTRA: BARONE GIUSEPPE (ALTAMURA - BA); CACCETTA VITO (LECCE); CACCIATORI EMANUELE (BARI); CASSANELLI DOMENICO (BISCEGLIE - BT). (CREDITO VALENTINA CONDERLLO).

go. Dieci bartender pugliesi, selezionati tra tutte le candidature ricevute, hanno avuto accesso alla fase finale per confrontarsi nella realizzazione di una ricetta

con tema e tecnica a discrezione dei concorrenti. La giuria era composta da Fabio Bacchi di BarTales, dalla bartender Antonella Benedetto, da Piera Giudici di Bona-

**I BARTENDER
PARTECIPANTI**

DALL'ALTO, DA
SINISTRA A
DESTRA:
CATUCCI VITO
(GIOIA DEL
COLLE - BA);
FIORE
FRANCESCO
(BARI);
LATORRE JUAN
(BARI); LISCO
FRANCESCO
(BARI).
(CREDITO
VALENTINA
CONDERLLO).



ventura Maschio e da Francesco Ammatturo, maestro fermentatore di Peracotà. Il vincitore è stato Vito Caccetta, bartender del cocktail bar Lauris di Lecce che con

la sua ricetta ha convinto unanimamente tutta la giuria. Hanno completato il podio Francesco Florio ed Emanuele Cacciatori di Haus Cocktail Bar di Bari.



EL DORADO

DEMERARA RUM

PRODUCT OF GUYANA





Naturale e dorato: un viaggio che dalla tradizione porta lontano. Fatto a mano con amore in piccoli batch. Nasce dall'unione di singole botaniche infuse singolarmente nelle magiche atmosfere del Lago di Garda.

SEMPLICEMENTE NATURALE

NESSUN AROMA O CHIMICA AGGIUNTI



DISTRIBUITO DA RINALDI 1957



RINALDI 1957



I BARTENDER PARTECIPANTI

DALL'ALTO, DA SINISTRA A DESTRA: LOSAPPIO FRANCESCO (BARLETTA - BT); TRISOLINI GIUSEPPE PUTIGNANO (BA). IN BASSO, IL GRUPPO DEI CONCORRENTI. (CREDITO VALENTINA CONDERLLO).



Haus Cocktail Bar, in collaborazione con il Whisky specialist Beija Flor era presente con un proprio stand espositivo molto frequentato. Tra gli ospiti anche Max Righi, il noto selezionatore di Whisky che ha animato un interessante talk sul collezionismo di Whisky.

In conclusione diremmo che Levante

Prof è certamente una kermesse in forte crescita di interesse, che Splash Festival ha grandi potenzialità. «Il ritorno a Bari alle date tradizionali e l'ultra-trentennale esperienza nell'organizzazione di fiere e nello sviluppo e gestione di rapporti commerciali con aziende leader nel mondo dell'agroalimentare – ha evidenziato Ezio



COMPETITION

LA GIURIA. IN BASSO, IL VINCITORE VITO CACCETTA. (CREDITO VALENTINA CONDERLLO).

Amendola, general manager di Levante Prof – hanno significativamente contribuito alla riuscita della manifestazione, salutata da un rinnovato entusiasmo degli espositori, che hanno avuto significativi e proficui contatti commerciali. Con la stessa grinta siamo già al lavoro per la nona edizione, che si svolgerà a marzo 2025».



LA RICETTA VINCENTE

“AH PERÒ” di Vito Caccetta
Laurus Cocktail Bar – Lecce

INGREDIENTI

- 20 ml Amaretto
- 10 ml succo di lime
- 120 ml Peracotà

Tecnica: build. Glass: Alkemist con ice ball. Garnish: no



BEVI RESPONSABILMENTE

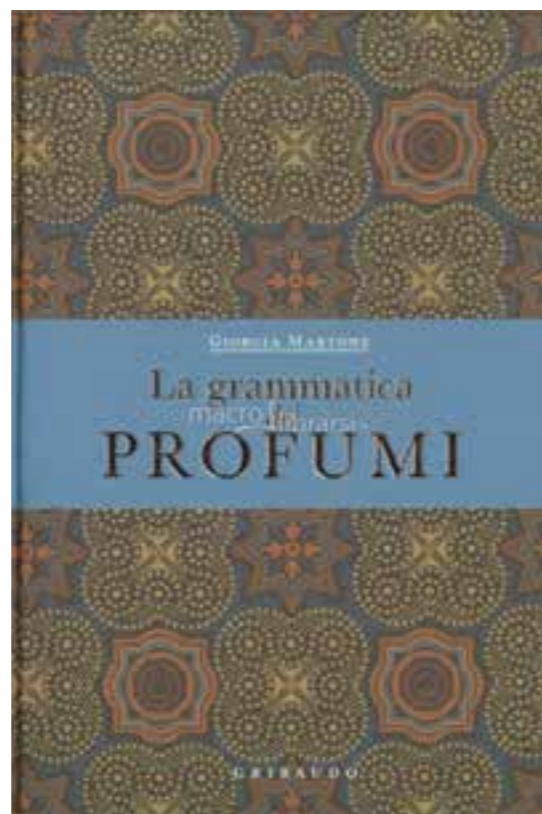
Distribuito da onestigroup.com

LUNGO LA STRADA DELLE ESSENZE

LA GRAMMATICA DEI PROFUMI

GIORGIA MARTONE – GRIBAUDO EDITORE

PAGG. 210 – EURO 22,00



L'olfatto è il più selvaggio e sensuale di tutti i sensi. Un senso che ci mette in allarme o ci procura piacere, che stimola la memoria, che ci invita a riflettere e si collega alle nostre emozioni, un senso che attraverso la creazione dei profumi diviene il più aristocratico ed elegante.

La memoria conserva e riconosce profumi famigliari e altri meno noti o sconosciuti, l'olfatto è un senso privato e soggettivo che ci fa viaggiare nel tempo alla ricerca dei "profumi di una volta", quelli legati alla nostra esperienza di vita.

"Questione di olfatto, questione di naso, questione di pelle..." modi di dire entrati nel lessico comune che derivano dall'importanza di questo senso usato anche in modo metaforico.

Quello dei profumi e delle essenze odorose è un mondo vasto e complicato, per gran parte ancora sconosciuto, che Giorgia Martone ha condensato nel volume "La grammatica dei profumi". Il libro illustra la piramide olfattiva e suddivide le essenze odorose in macro famiglie.

Ogni profumo citato comprende la sua presentazione e una serie di aneddoti e curiosità legati al suo utilizzo.

"La Grammatica dei Profumi" è custode di un'attualità senza tempo, è un emozionante viaggio che vi farà incontrare foreste e campi di fiori, frutteti e montagne, mari e meraviglie della natura, luoghi lontani e vicini ma sconosciuti, ognuno dei quali è una fucina di odori. Ogni profumo riporta una presentazione, e poi aneddoti, citazioni, curiosità legate alla sua storia o al suo utilizzo.

Oggi il bartending è sempre più concentrato sull'importanza di profumi ed essenze odorose dalle quali trarre ispirazione.

Rilegato in modo elegante, con una preziosa cover rigida, riteniamo che questo volume sia essenziale nella biblioteca professionale di ogni bartender.

Alessandro Palanca



ANCIENNE PHARMACIE

QUALITÀ AL SERVIZIO
DELLA CREATIVITÀ

Mixology Selection

BEVI RESPONSABILMENTE



“AMARO PER NATURA”

Grazie alle virtù delle piante officinali
l' Amaro S. Marco é un liquore di altissimo livello
con proprietà che vanno oltre il semplice digestivo.



SARANDREA[®]
LIQUORERIA-ERBORISTERIA
Colleparado dal 1918

COLLEPARDO (FR) Via D'Alatri, 3/b
Tel. 0775.47012 info@sarandrea.it
www.sarandrea.it