

Bartales

France

N. 13 | MAI 2023

SUPPLÉMENT DE BARTALES



LIQUID STORY / MADE IN ITALY
GIN&AMARENA



LIQUID STORY / ROMANO LEVI
LE SEIGNEUR DES LANGHE



HOT SPIRIT / SINGANI
ESPRIT D'ALTITUDE



ZOOM / À CONTRE-COURANT
SINGAPORE MIX



FOCUS ON / LA PROGRESIVA
**AMOUR, PATIENCE
ET RHUM CUBAIN**

LE SENS D'UNE VIE

Distiller et dessiner. Avec une lenteur ancienne et une patience d'ange. En cultivant un enthousiasme timide, enfantin, peut-être un peu naïf. Comme celui de Romano Levi, tendre et inoubliable « grapat ». Attaché à l'alambic comme un enfant à son jouet préféré qu'il suivait avec un soin dévoué car « c'est un petit bijoux – aimait-il toujours dire – un jouet qui fait des miracles si on lui donne ce qu'il veut, ce qui est nécessaire, si on ne le pousse pas, si on s'adapte à lui ». Et miraculeuses sont ses *grappas*, parmi les meilleures qui soient. *Grappe di Langhe*, expression aristocratique de ce parfait équilibre entre le tannage dans des fosses souterraines et la longue période de maturation dans le bois et cet alambic de cuivre discontinu à feu direct, le seul au monde encore en activité. Précieuses, donc, comme ces étiquettes faites à la main que Romano commença à produire par hasard il y a 60 ans et qui, jusqu'à la dernière, dessinée le soir du 1er mai 2008, enrichissent la collection Griva. Art « brut », art spontané. Sans culture. Dans la légèreté de ces traits spontanés, bleus, rouges et verts pastel est renfermé le sens de la vie du « producteur de grappa angélique ». L'éthique du sacrifice, l'amour pour les femmes. Les femmes des *Langhe* courageuses et combattives, fières et infatigables. Un féminin puissant qui est la lumière de poésie. Et qui devient un solennel hymne à la vie. Une vie discrète, simple, silencieuse. Authentique et sans feux de la rampe. Tout comme celle de Romano, « roi sans couronne de la distillation piémontaise ».

01

02

03

04

05

Scopri i Nuovi
5 Volti Alpestre

ALPESTRE.COM

“...abbiamo intrapreso una strada contro corrente e anziché aggiungere elementi botanici di tendenza abbiamo “selezionato e suddiviso” quelli esistenti secondo la loro connotazione aromatica creando 5 volti di Alpestre.”

FULVIO PICCININO

distribuito da onestigroup.com

Follow us

BarTales
France N. 13 | MAI 2023

DIRECTRICE RESPONSABILE
Melania Guida
(melaniaguida@bartales.it)

RÉDACTION
Fabio Bacchi
(fabioacchi@bartales.it)

GRAPHISME
Cinzia Marotta
(grafica@bartales.it)

ONT COLLABORÉ
**Bastian Contrario, Sara De Marco,
Alec Sutherland**

CORRESPONDANT POUR LA FRANCE
Antonella Paolino
(antonellapaolino@bartales.it)

TRADUCTION PAR
TLMG-GROUP – Brescia (BS) Italie

ÉDITION WEB À LA DILIGENCE DE
SKILL LAB srl
(assistenza@s-lab.it)

Inscription. n. 35 du 8/7/2013 Tribunal de Naples
www.bartales.it

© copyright
BARTALES - Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite. Toute violation sera poursuivie aux termes de la loi.

En cas de revendication du copyright de photos non identifiées, prière de bien vouloir contacter Bartales.

BOIRE DE FAÇON RESPONSABLE

GIN&AMARENA

Aromatique et intense, le nouveau distillat de Fabbri rend hommage à la tradition

PAR **SARA DE MARCO**

Protagoniste de la nouvelle culture du cocktail, le gin continue d'afficher des performances de haut niveau sur les marchés. Le mouvement des distillats italiens enregistre de nouvelles entrées mais aussi de grands retours. Comme le Gin Fabbri, présenté à la fin de 2022 et caractérisé par la présence de l'ingrédient iconique de la maison Fabbri, la griotte. Ce spiritueux s'inspire de la recette originale des années 1930, dans le corps botanique duquel on trouve des baies de genièvre, des écorces d'agrumes, de la coriandre, des écorces d'orange amère, de la racine de réglisse et de l'angélique.

Absolument limpide, le gin Fabbri se présente avec un corps aromatique intense et équilibré, le souvenir de la griotte est indubitable. En bouche s'exalte la note épicée de la coriandre et du genièvre, puis la fraîcheur des agrumes. Le packaging élégant présente des lignes douces, l'étiquette exprime le style Liberty. Les « épaules » de la bouteille rappellent les portiques de Bologne et le lien avec le territoire.

Fabbri 1905 est l'une des entreprises de tradition italienne célèbre dans le monde entier. Elle opère sur quatre marchés principaux : glacerie, pâtisserie, bartending et mixologie, et chefs pâtis-



siers. Comme cela arrive souvent aux réalités productives nationales, son histoire intéressante est liée aux faits et aux évé-

nements de la société italienne et s'étend sur deux siècles.

Tout commence avec le fondateur



BOLOGNE

À DROITE, GENNARO FABBRI ET RACHELE BURIANI. EN BAS, LA PREMIÈRE USINE.



Gennaro Fabbri qui naît à Bologne le 15 janvier 1860 et commence son parcours professionnel en tant que manœuvre et garçon de courses. Au fil des ans, il met sur pied diverses activités commerciales qui seront revendues en peu de temps. En 1905, à Portomaggiore, dans la province de Ferrare, Gennaro reprend une épicerie avec une cuverie annexée, avec l'intention de lancer une activité de production et de vente de liqueurs. Pour ne pas avoir recours aux banques, il demande à son frère Antonio un prêt de 3 000 livres, à rembourser dans les cinq ans, et appelle l'entreprise Premiata Distilleria Liquori G. Fabbri, aujourd'hui connue sous le nom de Fabbri 1905. Après quatre ans depuis l'ouverture, en 1909, l'entreprise commercialise ses premiers produits : Liqueure

Shaking perspectives



Boire de façon responsable



gamondi.it



GAMONDI
1890

Simply
Squeeze It
REAL
INFUSED EXOTICS™

Explore The Real World of Flavor



Explore the Real World of Flavor

CULINARY MIXOLOGY TOPPINGS BEVERAGE



Download the MFW ASM Cocktail Pro App for more recipes and information

Flavorful Mixable Squeezable

www.realingredients.com



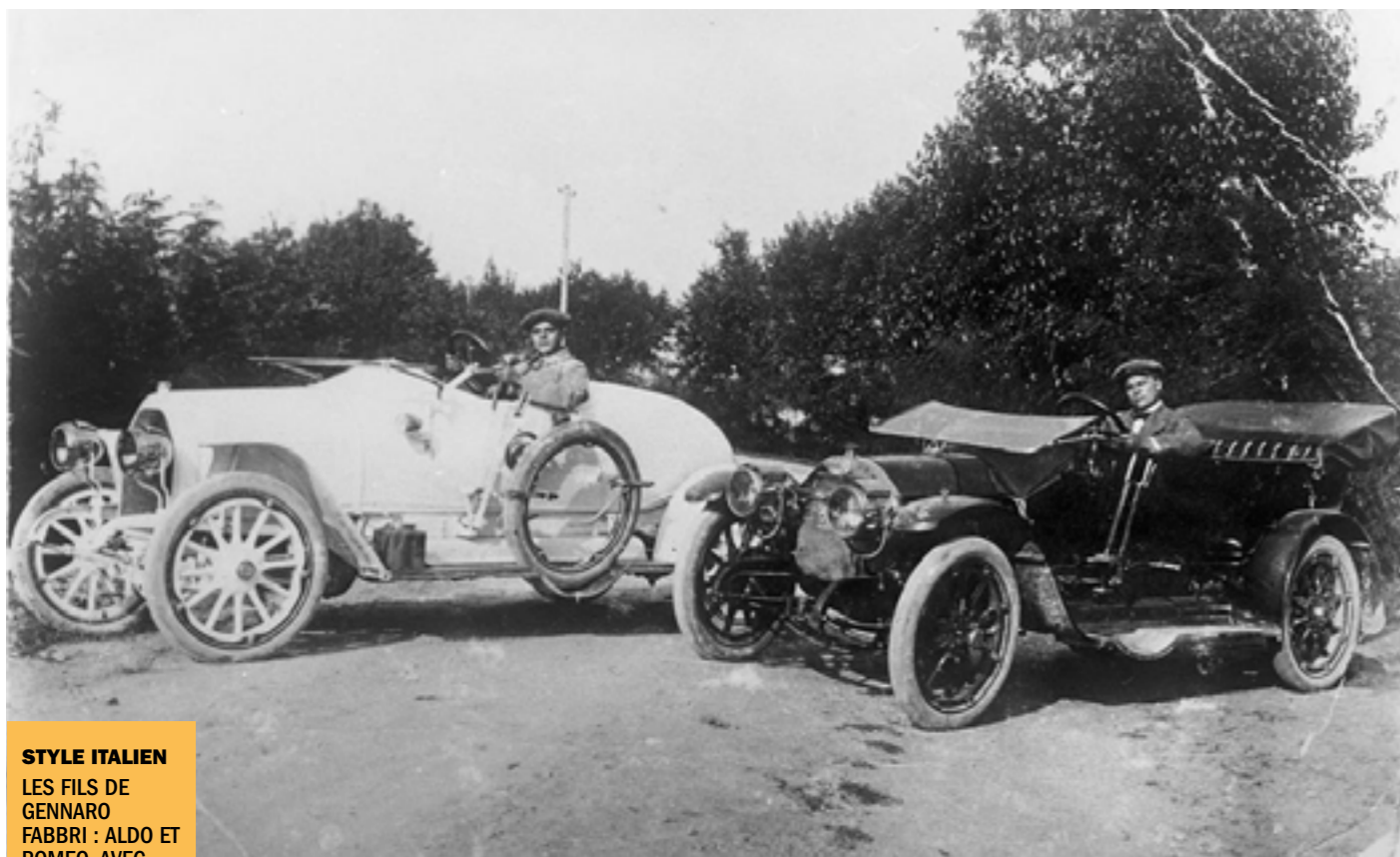
1° Maggio et l'Amaro Carducci.

Grâce à une combinaison de facteurs, tels que les noms inspirés à des mouvements politiques et artistiques avec des illustrations sur l'étiquette et le prix considéré comme bon marché, les produits atteignent rapidement une rapide diffusion. En 1914, les affaires vont pour le mieux et, pour développer la production, un bâtiment est acheté à Borgo Panigale (Bologne), la première usine Fabbri.

Après environ un an, la production s'étend pour créer des sirops, aussi bien alcoolisés que non. L'épouse de Gennaro, Rachele Buriani, créa la recette du produit le plus célèbre : la « Marena con frutto », suivie des sirops de menthe, de grenadine et de la célèbre Amarena Fabbri.

Cependant, dans ces années-là, proportionnellement à l'augmentation des





STYLE ITALIEN

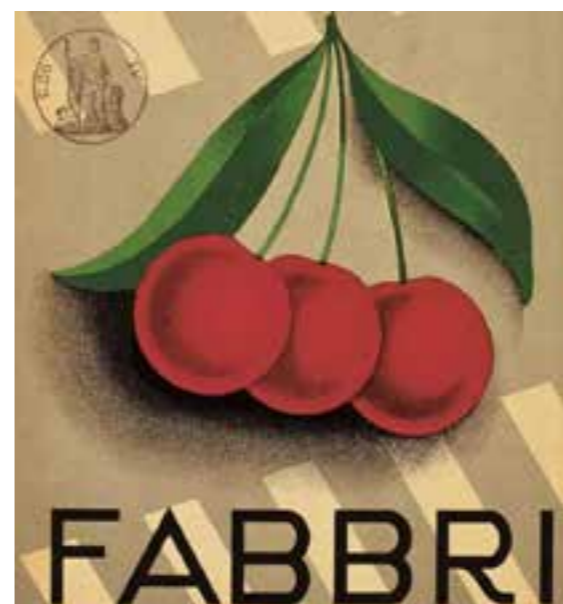
LES FILS DE GENNARO FABBRI : ALDO ET ROMEO, AVEC LEURS VOITURES DE FONCTION. EN BAS, GENNARO ET RACHELE AVEC LA "MARENA CON FRUTTO".



ventes s'accroît également la concurrence. Déjà dans la seconde moitié du XIXe siècle, de nombreuses distilleries



opèrent, d'autres s'ouvrent à la même période que Fabbri, qui décide donc d'étendre son propre marché aux établis-



sements publics tels que les cafés, les restaurants et les détaillants de liqueurs.

L'attention de Fabbri aux changements sociaux, industriels et politiques ne reste pas inerte, l'entreprise est constamment à la recherche de nouveauté, de qualité et d'exclusivité. Les fils de Gennaro, Aldo et Romeo, abandonnent vite leurs études pour travailler dans la distillerie familiale. Ils deviennent représentants de l'entreprise et prennent l'habitude de rendre visite aux clients à bord d'élé-





FABBRI
LE SITE ACTUEL
DE LA
DISTILLERIE AVEC
LA FRESQUE
RÉALISÉE AVEC
DE LA PEINTURE
ÉCOLOGIQUE.

gantes voitures : une Isotta Fraschini et une Itala. Cette habitude devient un style qui suscite immédiatement de l'intérêt, étant donné qu'à l'époque, beaucoup de gens n'avaient jamais vu de voiture.

Gennaro et ses fils tentent de comprendre les opportunités offertes par le marché, dans le but d'intercepter les désirs de la clientèle et d'améliorer la chaîne de distribution. Gennaro Fabbri se rend compte qu'il ne suffit plus de créer un bon produit pour faire face à une concurrence de plus en plus féroce, mais qu'il faut aussi une publicité efficace.

En 1919, Fabbri présente un énergique sabayon au Marsala : le Virov. Mais le succès du produit attire l'attention d'une société concurrente, Pezziol, productrice du célèbre Vov, qui intente un procès à

Fabbri. Le litige judiciaire se termine en faveur de Fabbri. Le Virov était un produit à l'emballage inhabituel et prestigieux ; la bouteille était accompagnée d'un service complet en porcelaine pour servir la liqueur, composé de six tasses avec sous-tasse et d'une carafe recouvertes d'or 24 carats et réalisée par une manufacture toscane historique.

Après le ralentissement dû à la première guerre mondiale, Gennaro acquiert en 1920 un terrain de dix mille mètres carrés à côté du bâtiment bolognais pour la construction de nouveaux entrepôts. Entre-temps, la distillerie historique de Portomaggiore est fermée. Après une dizaine d'années, grâce à la notoriété acquise par la marque, la production de distillats augmente avec des produits



There is no Mediterranean home, street or square where, wafting in the air or out of a small cup, you cannot catch the delicious and unmistakable “aroma of aromas”.

E Mediterraneo sia!

DRINK RESPONSIBLY





FABBRI
L'ENTREPRISE
EST TOUJOURS
DIRIGÉE PAR LA
FAMILLE
AUJOURD'HUI.

tels que l'eau-de-vie de marc de raisin, le rhum, le gin, le whisky et le cognac.

Le cognac est commercialisé sous le nom de Senior Vecchio Brandy (devenu par la suite Gran Senior) à la suite d'un accord juridique entre la France et l'Italie et devient l'un des plus vendus dans le pays. À ceux-ci s'ajoutèrent d'autres liqueurs et amers, une gamme si large qu'elle visait à fournir, avec un grand nombre de références, les clients de la région qui, pour les liqueurs à moyenne et faible rotation, ne devaient pas s'adresser à plusieurs fournisseurs. À cette époque, les coûts pour les transports de marchandises étaient élevés et il y avait des risques de vol et de détérioration durant les déplacements ; seuls les meilleurs produits étaient transportés et

publicisés.

Après la seconde guerre mondiale, le marché était encombré d'eaux-de-vie et de distillats internationaux. Fabbri décide alors une rationalisation de la production et la concentration des budgets promotionnels sur des produits plus demandés. À partir des années 1970, suite à la progressive et générale réduction de la demande de spiritueux, la troisième génération de l'entreprise bolognaise décide de les éliminer en faveur de base pour la préparation de glaces destinées au secteur artisanal. Avec l'avènement de la publicité, le nouveau défi productif se révèle une fois de plus gagnant et la distribution Fabbri franchit les frontières nationales.

Dans les années 1970 et 1980, l'usine



A gentle bittering spice, when crafted with the right care the rhubarb rhizome expresses an unmistakable, complex and elegant organoleptic profile.

E Mediterraneo sia!

DRINK RESPONSIBLY



est encore l'une des entreprises leader dans la distribution en Italie de Scotch Whisky avec les marques White Cat, Black House et Black Jack. Parmi les autres produits d'importation figurent le rhum Pampero et la Vodka.

À en juger de l'histoire, on pourrait supposer que l'un des points forts de Fabbri est la constante diversification de la production visant à satisfaire les besoins des consommateurs avec une grande attention aux changements du marché.

En 2017, Fabbri reprend la production de spiritueux avec l'historique liqueur sèche Marendry, née initialement comme Brandy griotte, devenue aujourd'hui un Bitter de couleur rouge vif et à l'arôme unique.

Aujourd'hui, avec la cinquième génération Fabbri, les valeurs fondatrices de l'entreprise, à savoir la qualité, l'artisanat et la tradition, restent intactes. Une autre réalité qui représente bien l'excellence du Made in Italy dans le monde.



Chinotto Liqueur.
From the fruits of Citrus Myrtifolia, a small and formidable citrus fruit that grows along the Tyrrhenian coasts of our Peninsula.

E Mediterraneo sia!

DRINK RESPONSIBLY





PROTAGONISTES
ROMANO LEVI.

LE SEIGNEUR DES LANGHE

L'histoire du « faiseur de grappa angélique », l'artiste sauvage qui dessinait à la main les étiquettes d'un petit monde ancien

PAR FABIO BACCHI

Dans les Langhes occidentales, entre Barbaresco et Castiglione della Lanza, se trouve un magnifique village médiéval dont la partie la plus ancienne est nichée sur un monticule et la plus récente sur le plateau en contrebas. Il s'agit de Neive, déjà ins-

crit au patrimoine de l'UNESCO.

En raison de l'importance du commerce et des vignobles environnants, le « haut » Neive était la résidence de la noblesse terrienne et de la bourgeoisie aisée d'antan. Sillonné de rues pavées sinueuses qui se déroulent en boucle, l'ancien bourg

conserve une atmosphère très suggestive.

En arrivant à Neive, vous traverserez les Langhes et leur paysage typique, des collines blanches entourées de célèbres vignobles. Vous êtes dans une région de grands vins. Sur la route qui mène à ce noble village du Barbaresco, vous rencontrerez un vieux portail. S'il attirera votre attention, sachez que ce portail est la porte d'entrée d'un petit monde ancien, un Eden dont le gardien était un rêveur intemporel. Vous êtes dans le monde de Romano Levi, le « faiseur de grappa angélique », comme aimait à le définir Luigi Veronelli.

Romano Levi a été un maître incontesté de la distillation, un homme très doux resté enfant, attaché à ses souvenirs d'enfance qui témoignent d'un temps jamais révolu. Dans sa modeste maison qui lui servait également d'atelier, Romano Levi s'asseyait près d'une fenêtre, englouti dans les toiles d'une araignée, Pippo, et dessinait avec un bec de plume ses

étiquettes. Dans ces feuillets de papier qui sont aujourd'hui des objets de collection, Romano évoquait ses souvenirs : les herbes et la nature qui perpétuent les saisons, les figures de femmes à grosses têtes et à longues jambes, les vignobles. Ces étiquettes ont été définies émotions.

Levi, personnage hors du commun, « sauvage », est décédé en mai 2008 mais depuis lors rien n'a changé, le temps semble s'être arrêté dans ce coin du Piémont. La maison est toujours la même, les grappas sont toujours faites comme autrefois, les meilleures du monde selon certains. La première étiquette faite à la main remonte à 1963, lorsqu'un monsieur de Neive, un certain Giorgio Adriano, déclara : « Pour moi, les étiquettes vous les arrachez de la feuille de papier, puis vous y écrivez dessus à la main ceci et cela ».

Les premières étiquettes furent écrites à la main par Mme Sabina et dédiées à une « grappa noire oubliée ». Après les cent premières étiquettes, cependant, la



dame se lassa et ce fut alors que Romano commença à cultiver ce qui par rituel deviendrait par la suite une vraie et propre expression de l' « art sauvage ». Le bleu, le rouge et le vert pastel sont les couleurs les plus utilisées pour remplir les silhouettes de ses « femmes sauvages qui escaladent les collines ».

« Enfant, j'allais à l'école à pied en traversant les collines et les vignes. Entre les rangées, il y avait souvent des ciabot,

de minuscules abris aménagés où les vigneronns et les paysans se réfugiaient au cas où un orage les surprendrait le soir ou s'ils devaient être dans les vignes avant le soleil. Je passais par là le matin. Et parfois, je voyais sortir de ces abris de belles femmes ébouriffées, un peu folles, solitaires, qui vivaient souvent en marge de la société villageoise. Elles étaient mystérieuses, sans contrainte, disparaissaient puis revenaient, un peu sorcières,

un peu fées. Elles étaient libres, comme devraient l'être toutes les femmes pour vivre la partie meilleure de la vie ».

Ces étiquettes étaient un hommage aux femmes de Langa, habituées au sacrifice et au labeur. Une fatigue que Romano connaissait bien puisqu'il était resté orphelin de ses deux parents à dix-sept ans et avec sa sœur cadette, Lidia, à élever. Avec ses étiquettes, il allait devenir un représentant réputé du mouvement artistique de l'art brut, la soi-disant « arte grezza », défini comme un art spontané qui s'ignore, qui ne connaît pas son propre nom, produit par l'ivresse créatrice.

La distillerie fut fondée par le père, Serafino Levi, en 1925. En 1945, Romano et sa sœur Lidia, devenus orphelins, reprirent en main les rênes de l'entreprise familiale : « Ce n'est pas moi qui ai choisi la distillation, c'est elle qui m'a choisi », disait Romano Levi. Il apprit très bien à utiliser le « lambicco » hérité du père

Serafino. Aujourd'hui comme à l'époque, l'alambic discontinu en cuivre à feu direct est le même, l'un des rares à fonctionner encore dans le monde.

Dans l'une des rares interviews accordées, c'est ainsi qu'il définissait cet alambic : « Un petit bijou, un jouet, qui, si on lui donne ce qu'il veut, ce qui est nécessaire, si on ne le pousse pas, si on s'adapte à lui, il fait des miracles ».

Dans les années 1970, l'hebdomadaire Epoca de Luigi Veronelli parlait des grappas de Romano Levi en les décrivant comme « rudes, directes et sans fioritures, fortement ancrées dans la tradition rurale, privées de douceur et d'édulcoration, sans concessions à la mollesse de type moderniste ».

Une fois héritée, ce qui devait être une activité temporaire se révéla être la mission d'une vie, un salut, un lieu magique dans lequel vivre et raconter la propre solitude. En recevant des gens célèbres,



voire très célèbres, comme Marcello Mastrianni, l'ancien chancelier allemand Helmut Kohl, Cesare Romiti et bien d'autres, attirés par ce gentleman des Langhes. Romano ne voyagea pas par le monde, c'était lui à le faire voyager. Des gens de partout arrivaient à Neive pour le connaître et acheter les grappas de la distillerie Levi Serafino.

Pour Romano, les visiteurs de la dis-

tillerie ne devaient pas se sentir obligés d'acheter sa grappa, mais il était essentiel de la goûter. Lorsque des écoliers allaient le trouver, il leur versait un peu de sa grappa sur la main pour leur faire savourer au moins la fragrance.

Chaque dernier samedi d'octobre, à l'arrivée du marc de raisin, la flamme est allumée pour alimenter l'alambic, qui brulera sans interruption d'octobre à avril. En

Rum
Malecon
EL SABOR ALTÍSIMO

¡SUBLIMEMENTE
MÍO!

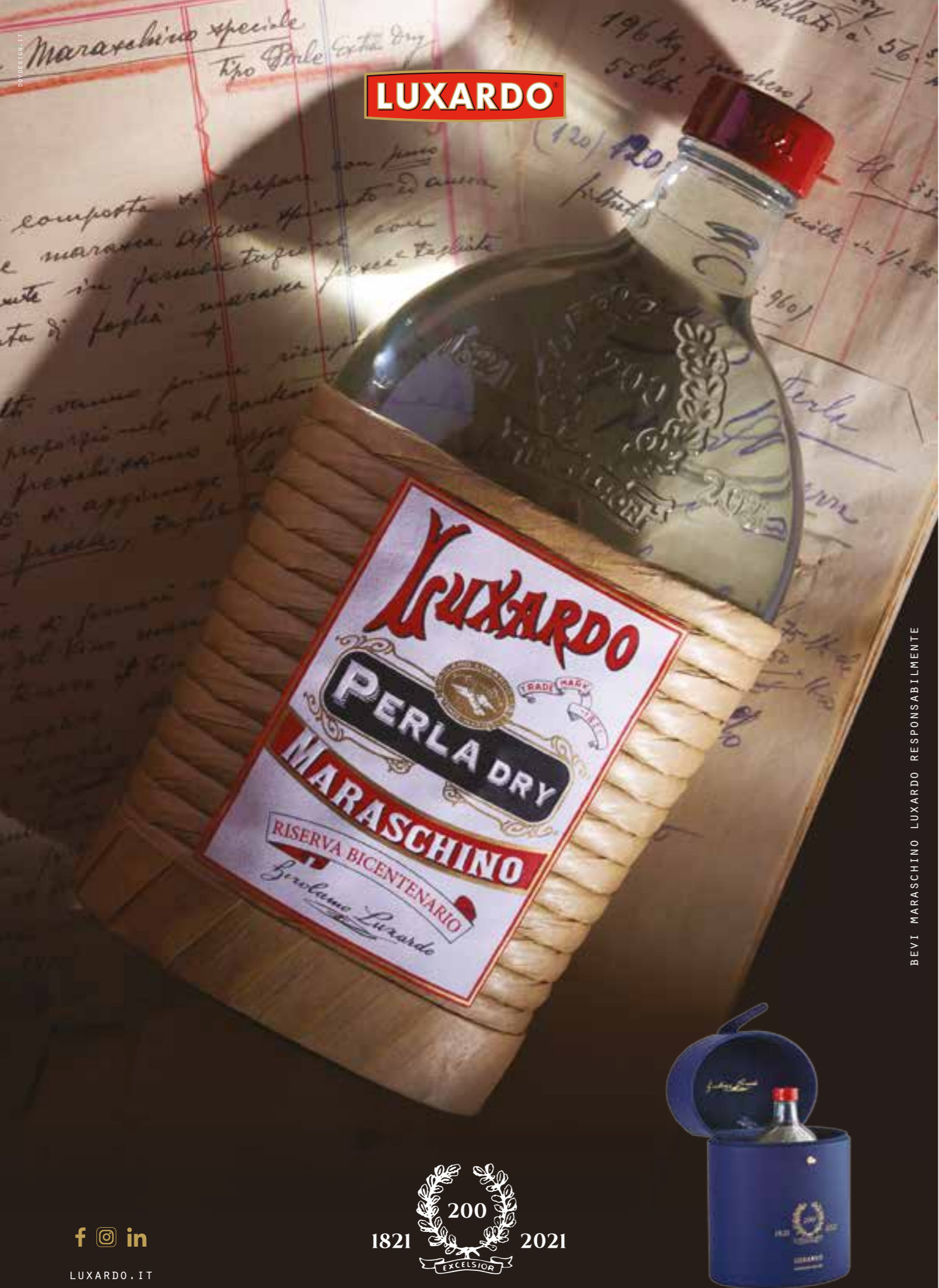


BEVI RESPONSABILMENTE - DRINK RESPONSIBLY

Producto original de Panamá.

 @rummalecon





LUXARDO

BEVI MARASCHINO LUXARDO RESPONSABILMENTE

f @ in

LUXARDO.IT



DISTILLERIE
QUELQUES
INTÉRIEURS ET
LA CAVE.



réalité, Romano Levi ne s'éloignait jamais de sa distillerie, sa terre lui suffisait qui pour lui était tout, le lieu où tout devait s'accomplir. Romano ne pouvait supporter l'idée de manquer un seul lever ou coucher de soleil dans sa Neive. Lorsqu'il prenait congé de ses visiteurs, il récitait une phrase liturgique : « Merci que nous nous soyons rencontrés ». Et il restait au coin de sa cheminée, dans son bureau plein de toiles d'araignée, voyageant avec son esprit parmi les collines à l'aspect sauvage. Car c'est ainsi qu'il se sentait,

sauvage et inconscient.
Romano Levi était l'antithèse de la technicité. Il ne savait pas déterminer

LIEUX
LE BUREAU
DE LEVI
ET LES FUTS.



le degré alcoolique de la grappa mais il connaissait sa rugosité et ses arômes authentiques, ces traits qui dénotent la personnalité du spiritueux. La première distillation de Romano fut « un'Acquavite di vinaccia », qui devint ensuite « un'Acquavite di Moscato », le célèbre raisin doux du Piémont. Puis arrivèrent d'autres

cépages mais, depuis que Romano Levi n'est plus, la production s'est élargie dédiant à chaque cépage des Langhes une grappa. Parmi celles-ci, la Grappa di Arneis, en souvenir de Romano et de son choix d'en avoir toujours un peu, jeune et fraîche, pour les cheminots de la gare de Neive.

PALLINI
- ITALIA -

LIQUORE
Limoncello
PALLINI
PRODOTTO IN ITALIA



Le début de la distillation intervient avec l' « allumage de l'allumette », qui démontre l'artisanat de la Grappa Levi. Dans la production de Grappa, rien n'est gaspillé. Une fois pressé, le marc de raisin résiduel deviendra une matière combustible, les cendres serviront d'engrais pour les vignes. Un sens d'économie circulaire que Romano Levi avait bien compris et qui, pour lui, équivalait « au cout d'une allumette », celle qui sert à allumer l'alambic pour commencer la distillation.

Quelques années après le départ de Romano, également sa sœur Lidia mou-

rut. Il n'y avait pas d'héritiers et il y avait le risque que la distillerie historique finisse son histoire. La production fut poursuivie pendant 14 ans par Fabrizio Sobrero, l'un des ignari, terme par lequel Romano Levi se définissait lui-même ainsi que ses collaborateurs qui étaient déjà aides et distillateurs aux côtés de Romano.

La distillerie fut ensuite acquise par les familles Scaratti et Schiacciapietra qui poursuivent aujourd'hui l'activité productive avec le même esprit philosophique et social de la pensée de Romano Levi, riche de tradition et d'artisanat. La distil-



lation continue avec l'alambic de 1925, à feu direct, avec seulement deux cuissons par jour, de 25 litres chacune, la mise en bouteille et l'étiquetage à la main de chaque bouteille. Les étiquettes encore utilisées aujourd'hui sont des reproductions de celles créées par Romano Levi, elles sont colorées, déchirées et appliquées à la main comme il le faisait. Elles portent toutes l'année de distillation et l'année de mise en bouteille.

En 2018, le Consortium des Langhes, Roero et Monferrato a officialisé la distillerie Serafino Levi en tant que « lieu de la mémoire et des traditions du territoire », l'alambic lui-même ainsi que toute la zone ont été classés par la municipalité de Neive en tant que « musée en activité ».

La véritable nouveauté dans l'histoire de la distillerie Serafino Levi fut la distribution. Romano n'avait pas de distribution, il vendait ses grappas à qui lui rendait

150
1868-2018
VARNELLI



SHALL WE MIX?

www.varnelli.it



DRINK RESPONSIBLY

visite, créant l'étiquette sur le moment et enveloppant la bouteille avec du papier journal. Aujourd'hui, les grappas de Romano Levi sont distribuées par Sagna, qui a épousé la cause et est en mesure de transmettre l'histoire et les valeurs du produit. En 1987, le New York Times a qualifié Romano Levi de « trésor national vivant, roi sans couronne de la distillation piémontaise ». Romano n'est plus mais son histoire de passion continue grâce à d'autres personnes passionnées.

GRAPPA DI ARNEIS (42 % TAV)

Romano Levi gardait toujours une grappa jeune et fraîche pour les cheminots de la gare locale de Neive. Ils en avaient besoin, disait-il, pour travailler pendant les nuits froides des Langhes. La chaleur de la grappa et l'intense et agréable arôme qui la caractérisait leur donnaient de nouvelles forces et de la vigueur.

Typologie : Grappa blanche âgée.

Cépages : Arneis Docg.

Provenance et conservation du marc de raisin : les raisins proviennent de producteurs de Roero Arneis Docg, à gauche du fleuve Tanaro. Le marc de raisin, choisi pour être frais et encore dégoulinant de moût, est fermenté selon une ancienne recette de Serafino Levi.

Alambic : discontinu en cuivre à feu direct.

Vieillessement : en barriques d'environ 220 litres, en bois de différentes essences, conservées dans un local à l'humidité adéquate et à température constante comprise entre 14 et 19 degrés.

Température de service : 14°.

Notes de dégustation : couleur jaune paille avec des reflets dorés, au nez il libère des senteurs de fruits blancs mûrs, de poire, de pêche et d'ananas.



En bouche, il se caractérise par son goût frais, doux et intense.

GRAPPA GENTILE ALLA CAMOMILLA (40 % TAV)

Typologie : à la camomille, légèrement vieillie en bois de gaggia (acacia).

Cépages : Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d'Alba Doc et Barbera d'Alba Doc selon une ancienne recette de Romano Levi retrouvée dans des journaux intimes.

Provenance et conservation du marc de raisin : Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso et Alba. Le marc de raisin, choisi pour être frais et encore dégoulinant de moût, mélangé selon une ancienne recette de Serafino Levi, est immédiatement compressé dans des fosses souterraines afin d'obtenir un tannage naturel, en mesure d'extraire tous les arômes et les saveurs des raisins.

Alambic : discontinu en cuivre à feu direct.



Vieillessement : en bois pendant six mois dans des futs piémontais classiques d'environ 700 litres conservés à une température constante comprise entre 14 et 19 degrés.

Notes de dégustation : couleur paille clair avec des arômes riches et nets, avec des notes typiques et aromatiques qui rappellent la camomille. Captivant en bouche avec des notes florales fines et persistantes en finale.

GRAPPA DI MOSCATO (42 % TAV)

Typologie : au Moscato vieilli dans le bois.

Cépages : Moscato d'Asti Docg.

Provenance et conservation du marc de raisin : Neive, Trezzo, Treiso ; zones de Docg. Le marc de raisin, choisi pour être frais et encore dégoulinant de moût, est fermenté selon une ancienne recette de Serafino Levi.

Alambic : discontinu en cuivre à feu direct.

Vieillessement : en barriques d'environ 220 litres, en bois d'essences diverses, conservées dans un local à l'humidité adéquate et à température constante comprise entre 14 et 19 degrés.

Notes de dégustation : couleur paille clair avec des arômes riches et nets aux notes typiques et aromatiques qui rappellent les cépages. Captivant en bouche avec des notes fines et persistantes de fleurs blanches en finale.

GRAPPA BIANCA (42 % TAV)

Cépages : Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d'Alba Doc et Barbera d'Alba Doc.

Provenance et conservation du marc de raisin : Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso et Alba. Le marc de raisin choisi pour être frais et encore dégoulinant de moût, mélangé selon une ancienne recette de Serafino Levi, est immédiatement comprimé dans des fosses souterraines afin d'obtenir un tannage naturel, capable d'extraire tous les arômes et toutes les saveurs du raisin.

Alambic : discontinu en cuivre à feu direct.

Vieillessement : pendant trois ans dans des futs classiques piémontais d'environ 700 litres, en bois d'essences diverses, conservées dans un local à l'humidité adéquate et à température constante comprise entre 14 et 19 degrés.

Notes de dégustation : couleur paille pâle avec des arômes riches et nets aux notes typiques et aromatiques qui rappellent les cépages. Captivant en bouche avec des notes fines et persistantes de fleurs blanches en finale.

GRAPPA PAGLIERINA (42 % TAV)

Cépages : Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d'Alba Doc et Barbera d'Alba Doc.

Provenance et conservation du marc de



raisin : Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso et Alba. Le marc de raisin choisi pour être frais et encore dégoulinant de moût, mélangé selon une ancienne recette de Serafino Levi, est immédiatement comprimé dans des fosses souterraines afin d'obtenir un tannage naturel, capable d'extraire tous les arômes et les saveurs du raisin.

Alambic : discontinu en cuivre à feu direct.

Vieillessement : pendant cinq ans dans des futs classiques piémontais d'environ 700 litres, en bois d'essences diverses, conservés dans un local à l'humidité adéquate et à température constante comprise entre 14 et 19 degrés.

Notes de dégustation : couleur paille clair avec des arômes riches et nets aux notes typiques et aromatiques qui rappellent les cépages. Captivant en bouche avec des notes fines et persistantes de fleurs blanches en finale.

GRAPPA DI BARBARESCO (42 % TAV)

Cépages : Nebbiolo da Barbaresco Docg.

Provenance et conservation du marc de raisin : Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso et Alba. Le marc choisi pour être frais et encore dégoulinant de moût est immédiatement comprimé dans des fosses souterraines afin d'obtenir un tannage naturel capable d'extraire tous les arômes et les saveurs du raisin Nebbiolo.

Alambic : discontinu en cuivre à feu direct.

Vieillessement : au moins 36 mois dans des futs classiques piémontais d'environ 700 litres conservés dans des locaux à l'humidité adéquate et à température constante comprise entre 14 et 19 degrés.

GRAPPA AL BAROLO (42 % TAV)

Provenance et conservation du marc de raisin : Barolo, Serralunga, La Morra,



Alambic : discontinu en cuivre à feu direct.

Vieillessement : au moins 38 mois dans des futs classiques piémontais d'environ 700 litres en bois de chêne, conservés dans un local à l'humidité adéquate et à une température constante comprise entre 14 et 19 degrés.

GRAPPA AMBRATA (50 % TAV)

Cépages : Nebbiolo da Barbaresco Docg, Dolcetto d'Alba Doc et Barbera d'Alba Doc.

Provenance et conservation du marc de raisin : Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso et Alba. Le marc de raisin choisi pour être frais et encore dégoulinant de mout, mélangé selon une ancienne recette de Serafino Levi, est immédiatement comprimé dans des fosses souterraines afin d'obtenir un tannage naturel capable d'extraire tous les arômes et les saveurs du raisin.

Alambic : discontinu en cuivre à feu direct.

Vieillessement : pendant cinq ans dans des futs classiques piémontais d'environ 700 litres en bois d'essences diverses conservés dans un local à l'humidité adéquate et à une température constante comprise entre 14 et 19 degrés.

Grinzane Cavour. Le marc de raisin, choisi pour être frais et encore dégoulinant de mout, selon une ancienne recette de Serafino Levi, est tout de suite comprimé dans des fosses souterraines afin d'obtenir un tannage naturel capable d'extraire tous les arômes et les saveurs du raisin nebbiolo



LEVI SERAFINO

SPECIALIZZATA DISTILLERIA DI VINACCE - NEIVE

BITTER FUSETTI



Drink Fusetti Responsibly

WHAT IF IT TASTES BETTER?

Do you use the bitter for your traditional Negroni and Americano? In truth, it is much more than an aperitif. Choose Fusetti to fly the bitter into other dimensions.

dripstillery.com



ESPRIT D'ALTITUDE

L'ancienne eau-de-vie de Zibibbo reconnue comme distillat national bolivien

PAR FABIO BACCHI

Après une longue et difficile procédure bureaucratique, les autorités américaines ont complété le processus normatif à travers lequel le Singani est reconnu comme un distillat national bolivien. Les États-Unis et la Bolivie signèrent en janvier 2020 un premier accord dans lequel ils se déclarèrent disponibles à reconnaître, d'une part, le Bourbon et le Tennessee Whisky comme produits américains et, d'autre part, le Singani comme spiritueux boli-

vien.

En aout 2021, l'Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB) reconnut le Singani comme un Brandy bolivien. En février, les autorisations définitives de toutes les agences fédérales américaines (Treasury, Bureau of Alcohol, Tobacco Tax and Trade Bureau, Food and Drug Administration) sont arrivées, permettant ainsi les campagnes de promotion et d'information du produit à l'intention des consommateurs américains.



La question avait été soulevée en 2014 par Steven Soderbergh, réalisateur du film *Ocean's Eleven* et producteur de Singani avec la marque Singani 63 en collaboration avec Casa Real, la plus importante marque bolivienne en activité depuis un siècle. Le réalisateur a découvert le Singani en 2008 alors qu'il travaillait en Bolivie sur un film consacré à Ernesto 'Che' Guevara. Soderbergh fut frappé par un effet électrisant inattendu : « Je n'avais jamais bu un drink qui me procurait une telle réaction ». Le réalisateur commença ainsi une campagne de collecte de signatures, « *Reconnais Singani* », et lança une pétition aux États-Unis.

En 2018, le gouvernement bolivien soutint officiellement cette campagne en devenant co-sponsor et le résultat de la pétition fut présenté à la TTB. Le résultat obtenu représente un moment très important dans la longue histoire du distillat national bolivien.

Mais qu'est-ce que le Singani ? Cette ancienne eau-de-vie est obtenue par la distillation d'un des plus anciens cépages





PROTAGONISTES
 EN HAUT, LE RÉALISATEUR STEVEN SODERBERGH. À DROITE, LE MUSCAT D'ALEXANDRIE.



connus, le muscat blanc d'Alexandrie, également connu sous le nom de Zibibbo, plus rarement à partir de raisins Mollar, cultivés à pas moins de 1 600 mètres d'altitude dans les provinces méridionales de Chuquisaca, La Paz, Tarija et Potosí.

Le muscat d'Alexandrie confère au spiritueux un intense arôme floral per-

ceptible dès l'ouverture de la bouteille. Ce raisin a des origines anciennes et sa zone d'origine est la région de la grande ville d'Alexandrie, à l'extrémité occidentale du delta du Nil en Égypte. Les antiques Égyptiens l'appelaient également « raisin des abeilles » en raison de son arôme floral qui attirait de nombreuses abeilles. Moins connu que le muscat



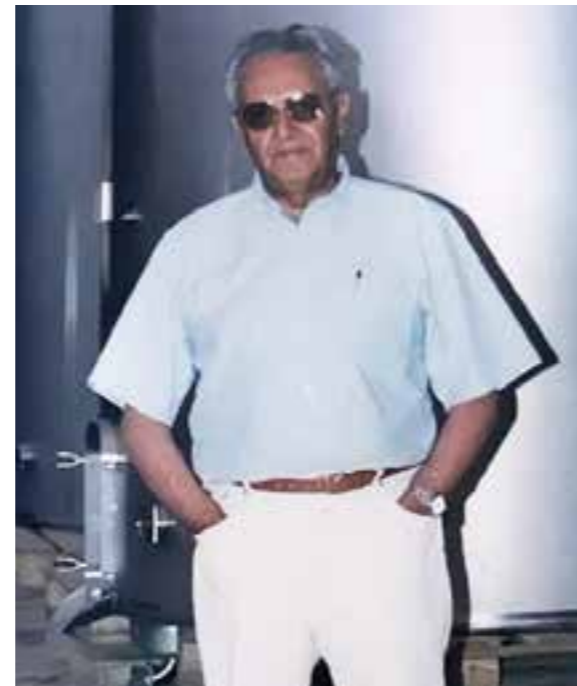
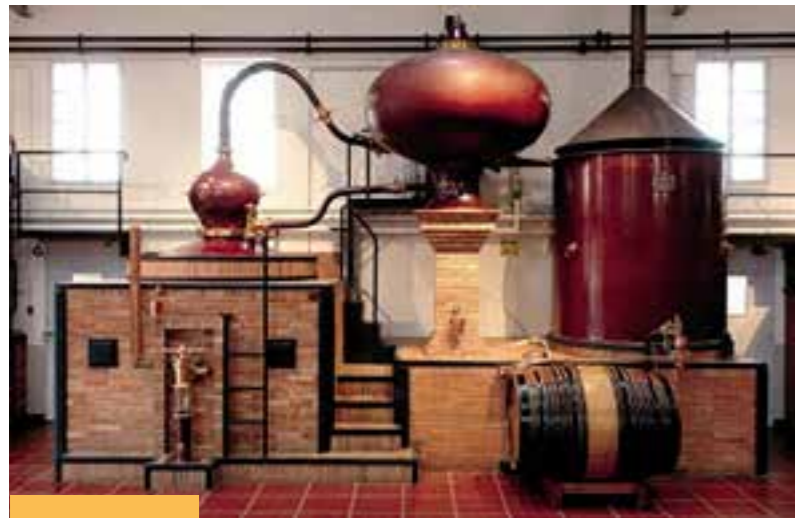
blanc, le muscat d'Alexandrie est beaucoup utilisé dans la production de vins doux ou fortifiés.

Il semblerait que le nom Singani provienne d'un des premiers domaines viticoles sur le territoire de Potosí, la ville la plus haute du monde et classée au patrimoine de l'UNESCO (à plus de 4 000 mètres), cultivé à l'époque par des moines jésuites espagnols à la suite des colonisateurs espagnols. En effet, la naissance de ce distillat de vin non vieilli est due aux Espagnols qui, à l'époque, répandirent la culture de la vigne.

Profondément ancré dans la culture locale, le Singani a été produit pendant des siècles par tradition et consommation au niveau familial. On a tendance à penser, à tort, que le Singani est similaire au Pisco, mais la différence est grande. Pour le Pisco, on utilise différents raisins, blancs et rouges, alors que pour le Singani, on utilise uniquement le Muscat blanc d'Alexandrie. Grâce à des techniques qui ont permis d'augmenter le rendement des vignobles et la qualité des raisins, la production industrielle s'est développée au cours des soixante dernières années.



Une date importante est 1925, année durant laquelle la Sociedad Agricola Ganadera e Industrial de Cinti et la distillerie Casa Real furent fondées. Cette dernière est gérée par la quatrième génération de la famille Granier et est la plus grande exploitation vinicole de Bolivie. La distillerie est située dans la région de Santa Ana, à 18 km de la ville de Tarija à une



PRODUCTION
EN HAUT, LA
DISTILLERIE
CASA REAL.
CI-DESSUS,
L'ALAMBIC
CHARENTAIS. À
DROITE, LUIS
GRANIER.

altitude de 1 850 mètres.
Une autre année importante est 1992, année au cours de laquelle le gouvernement bolivien institua la dénomination d'origine Singani à travers laquelle les zones de production furent également délimitées. Le processus d'élaboration du Singani commence par la vendange des raisins puis soumis au processus de séparation des rafles. La fermentation avec des levures indigènes dure environ une semaine. Les arômes sont conser-

vés dans la pulpe épaisse du raisin, qui les protège de la chaleur du soleil d'altitude. Après la fermentation, on effectue la séparation des marcs de raisin et une décantation pour une clarification naturelle qui précède la double distillation selon la méthode charentaise. Le moût n'est jamais chauffé à une température

supérieure à 20° afin de préserver l'aromaticité volatile et la fraîcheur.
On obtient un spiritueux très aromatique de 70 % d'alcool à 74 % d'alcool qui sera dilué à 40 % d'alcool avec de l'eau pure et non calcaire avant d'être mis en bouteille. À ce point, le distillat repose entre huit et neuf mois dans des réci-

ipients inertes et, durant cette période, le Singani acquiert une maturité oxydative grâce à laquelle les arômes et les saveurs s'harmonisent entre eux. Cependant, il existe des productions limitées de Singani reposé en fûts de chêne.
Actuellement, la quantité de Singani produite est consommée presque exclu-

PRODUCTION
À CÔTÉ, LES
VIGNOBLES DE
CASA REAL.



COCKTAIL
CI-DESSUS, LE
CHUFLAY. À
DROITE, LE
YUNGUENO.

sivement en Bolivie, mais le futur laisse espérer de nouvelles perspectives pour la diffusion du produit. Le Singani a un caractère doux, très floral et fruité, avec une note alcoolique non invasive et est très versatile dans les mélanges. En Bolivie, le Singani se boit mélangé au drink national bolivien, le Chufly.

Entre la fin du XIXe et le début du XXe siècle, le réseau ferroviaire se développait en Bolivie gérée par la Bolivia Railway Co, pour laquelle travaillaient de nombreux Anglais. Les techniciens et les ingénieurs britanniques consommaient une boisson à base de Gin qu'ils avaient emportée avec eux. Ce drink était le Gin&Gin, obtenu en mélangeant du Gin et du Ginger Ale, une boisson très rafraîchissante. Finies les réserves, il résulta difficile de trouver du Gin en Bolivie, mais la solution fut simple : le Gin fut remplacé par un Brandy local, le Singani. Il fallait lui trouver un nom. Dans le monde ferroviaire, le terme « short-fly » est utilisé et fait allusion à un rail temporaire, généralement construit autour d'une zone

inondée, d'une faille ou d'un autre obstacle afin de le surmonter.

Ce terme fut rapidement associé à la boisson, affirmant que le Singani était la boisson temporaire pour remplacer le Gin. Plus tard, la population locale se serait appropriée du drink et le terme « short-fly » fut « bolivianisé » en « Chufly », donnant naissance au « Trago Emblem de Bolivia ».

Comment prépare-t-on le Chufly ? C'est simple : dans un highball avec de la glace, on mélange du Singani, du Ginger Ale et du jus de lime. En mélangeant le Singani avec du jus d'orange, on obtient le Yungueno. Pour le Sucumbè, une boisson chaude, ajoutez le Singani à du lait chaud aromatisé avec des épices telles que la cannelle et les clous de girofle.

Nous sommes convaincus que tôt ou tard, le Singani, fier « esprit d'altitude », arrivera dans les bars. Parce que nous pensons qu'un produit aussi identitaire et impossible à reproduire ailleurs, avec une longue histoire derrière lui, mérite d'avoir sa place dans les bars de notre pays.

PETRUS BOONEKAMP APERITIF. FAMILY TRADITION.



BLOOD SHAKEN

Blood Bitter Boonekamp 75 ml
technique: shake and strain
Dec: skewer with pickled cucumbers



Drink responsibly. CaffèStudio



BLOOD BITTER
DUTCH RED APERITIF
P. Boonekamp

The Dutch aperitif created by the great liqueurist Petrus Boonekamp lives again in **Blood Bitter**. A bitter with an aromatic and sensual taste, obtained from the infusion and distillation of about 30 herbs and spices from all over the world.

petrusbk.com



BCB BAR CONVENT BERLIN / 10. > 12. OCTOBER 2022 / HALL 20 - STAND 20C28



SINGAPORE MIX

Sirène des barmans, l'île asiatique s'affirme comme une capitale du cocktail

PAR BASTIAN CONTRARIO

Qu'aujourd'hui Singapour, la cité-État de l'Asie du Sud-Est asiatique, ne se résume pas au Singapore Sling, est une évidence pour tous. En effet, le Singapore Sling ne semblerait pas avoir été inventé par Ngiam Tong Boon et encore moins à l'hôtel Raffles, du moins pas dans sa version originale. Pour tout vous dire, il semble qu'aujourd'hui le merveilleux hôtel asiatique ne soit même plus le meilleur endroit pour le boire. Comme je le recommande toujours, ne demandez jamais à Google pour un bon drink et même

pas pour son histoire.

Aujourd'hui, après New York et Londres, Singapour est considérée comme la nouvelle capitale mondiale du cocktail. Cela sera-t-il vrai ? Et pourquoi ? À la différence des deux Mecques historiques du cocktail, l'île asiatique n'a pas derrière elle de forte tradition de mélange, pas d'histoire entremêlée avec celle d'importants distillats ou de cocktails iconiques. Qu'est-ce qui la conduit aujourd'hui à être définie comme l'une des destinations les plus prisées par les barmans du monde entier

? Pour le savoir, je me suis fait offrir un excellent cocktail par Gregory Camillò. Lui les drinks il les connaît, autre que Google !

Gregory, rentré de Singapour il y a à peine quelques mois, est un jeune barman, de même pas trente ans, mais avec un savoir-faire et une « ancienneté de service » qui le rendent déjà un professionnel expérimenté. Passionné de mélange et de cuisine, fièrement calabrais de naissance, il aime faire et être plus que paraître à un moment où il semble plus important de parler du bartending sur les réseaux sociaux que de le pratiquer.

Gregory a travaillé à Dubaï, puis à Londres avec l'équipe du Bar Termini de Tony Conigliaro. Il a également été chef barman au Jerry Thomas Speakeasy à Rome, avant de s'envoler pour Singapour pour gérer le Gibson Bar de la société Jigger & Pony Group. Aujourd'hui, il est de nouveau à Rome pour un projet innovateur,

toujours dans le cadre du Jerry Thomas Project.

Singapour semble être une sirène irrésistible pour les barmans, un marché dynamique avec une très forte demande de professionnels qui, dans les dernières années, a réussi à attirer des barmans très réputés de toute l'Europe et d'ailleurs. Aussi lui ai-je demandé à brûle-pourpoint : pourquoi allez-vous tous à Singapour ? Gregory m'a confirmé qu'au cours de la dernière décennie, l'État insulaire a réussi à s'imposer comme l'une des capitales mondiales du cocktail et peut aujourd'hui s'enorgueillir d'une longue liste de bars de succès au niveau international. Il ajoute en outre que cela ne le surprend pas du tout. En analysant la culture gastronomique locale, certes de création récente, « on se rend compte qu'elle est particulière et intéressante, car elle combine diverses cultures du sud-est asiatique dans une



PERSONNAGES
GREGORY
CAMILLO.

petite ville-État. À cela s'ajoute le fort bien-être économique dont jouissent les habitants ». Bref, un melting pot culturel qui mélange différentes cultures asiatiques mais aussi occidentales (à la fin de cet article, je vous raconterai comment le Singapore Sling est aussi le résultat de cet incroyable mélange). Une ville où l'on trouve de tout et où, surtout, il y a assez d'argent qui circule pour se permettre ce tout ou presque.

Les salaires à Singapour sont élevés, mais le coût de la vie l'est également, donc ce n'est certainement pas l'attrait de gains faciles qui pousse de nombreux barmans à Singapour. Gregory me raconte : « À un certain moment de ma vie professionnelle et personnelle, j'ai ressenti le besoin de vivre une expérience au contact avec des us et coutumes éloignés et différents des miens. J'ai toujours défié ma zone de confort et j'ai voulu assumer de nouveaux points de vue. Voyager vous aide déjà à sortir des sentiers battus, à vivre en voyageant et à voyager en vivant, en montant et en remontant sans cesse la même boîte ».

Gregory, comme d'autres Marco Polo en herbe du bar avec qui j'ai eu le plaisir de discuter, est resté particulièrement impressionné également par la gestion extrêmement entrepreneuriale et moderne des bars de Singapour, bien loin des gestions italiennes souvent mal organisées et privées de vision. Dans la réalité asiatique, me dit-il, « les managers sont des managers et les compétences requises et attendues sont toujours les mêmes, qu'il s'agisse de gérer une entreprise qui produit des voitures ou un bar ».

En particulier, ce qui l'a immédiatement frappé dans le Food & Beverage management singapourien, c'est l'attention extrême portée au client. « En travaillant à Singapour, on est constamment en train de réfléchir à la manière d'optimiser, de personnaliser et d'élever l'expérience du consommateur dans un contexte très amical, tout en restant professionnel. Les employés sont considérés comme des atouts fondamentaux de l'entreprise-bar. Ils deviennent un point de référence unique sur lequel investir continuellement. Singapour



est une ville sûre et paisible, ce qui se reflète dans l'environnement de travail toujours 'très paisible et amical'. À Singapour, la valeur humaine est placée en priorité ».

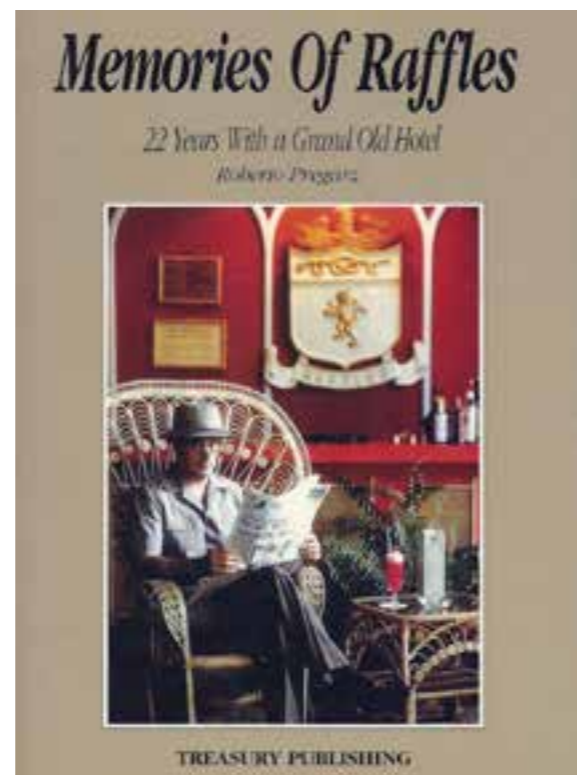
Travailler comme barman dans un pays aussi éloigné et différent de l'Europe, c'est aussi remettre en cause des certitudes considérées comme acquises quant aux goûts de la clientèle. Pour Gregory, il était clair dès son premier jour de travail dans la grande métropole sud-orientale que le palais européen est plus enclin au sucré que celui local. Gregory a dû le « réaligner » sur celui de sa nouvelle clientèle. Les desserts, par exemple, sont souvent moins sucrés que les nôtres.

Il y a une préférence générale à boire des drinks à teneur moyenne ou élevée en alcool, où le distillat est caractéristique. C'est certainement une contre-tendance par rapport à ce qui se passe aujourd'hui, de Londres à Paris en passant par Milan, où les bars les plus à la mode proposent des drinks à faible teneur en alcool, dans lesquelles sentir le distillat principal est presque considéré comme un défaut. L'at-



tention aux distillats nous a offert un bar monumental comme l'Atlas, avec sa très vaste collection de gin.

Le Singapore Sling a été inspiré du goût européen. La coutume de boire le Gin Sling avec un trait de Cherry Brandy est attestée à Singapour depuis le début des années 1900, surtout dans les milieux fréquentés par les Anglais. Bien plus tard que ne l'indique Google, précisément en 1967, le manager originaire de Trieste Roberto Pregarz arriva au Raffles et créa une version du classique drink dédiée à



RAFFLES
EN HAUT, LE
BAR ATLAS.
CI-DESSUS,
ROBERTO
PREGARZ
(CREDIT
TODAYONLINE.
COM).

l'hôtel Raffles. C'est justement lui qui a utilisé le verre emblématique que nous tous connaissons aujourd'hui et qui a ajouté au gin, de la lime, du Cherry Brandy et de la Bénédictine, la recette classique du cocktail, du jus d'ananas, celui d'orange et un peu de Cointreau. La recette fut ainsi adoucie, plus « tropicale » et adaptée

à une clientèle étrangère plus intéressée par l'idée d'exotisme que par les véritables coutumes locales.

A raconter tout cela, c'est Pregarz lui-même dans ses mémoires et par les recherches minutieuses du professeur David Wondrich, avec lesquelles un Google quelconque ne peut certainement pas rivaliser.

CAPOLAVORO GHIACCIATO.

ENJOY IT
-20°
FROM THE
FREEZER



CapoTonic

40 ml Vecchio Amaro del Capo
100 ml tonic water with bergamot Bisleri
10 ml lime juice
1 lime wedge, ice.



amarodelcapo.com

Drink responsibly.
CaffoStudio



DORAGROSSA

Les liqueurs, les vermouths et les distillats peuvent raconter des histoires anciennes, imprégnées de tradition, de savoir-faire artisanal et de culture. Ils peuvent transporter les passionnés dans une promenade à travers le temps, pour redécouvrir des saveurs que l'on croyait irrémédiablement perdues.

Doragrossa est un voyage aux racines de l'histoire piémontaise, un délicieux avant-gout de ce noble art turinois qui mélange magistralement les herbes et les épices et « conduit l'alambic » avec une maîtrise reconnue dans toute l'Europe.

Ce patrimoine de connaissances et de traditions a été préservé et transmis au fil des ans, jusqu'à arriver à l'histoire récente. C'est là que se trouvent les racines, les

valeurs, la philosophie de production et les recettes des liqueurs de Turin de Dora Grossa.

La tradition des liqueurs turinoises remonte au XVI^e siècle. Le roi Emanuele Filiberto de Savoie transféra la capitale du royaume en ville et, grâce à la clairvoyance et à une forte passion pour l'alchimie, favorisa l'implantation d'apothicaires, de confiseurs et de distillateurs dans le quartier de Sant'Espedito (saint patron des commerçants).

Avec l'appellation « Dora Grossa », le peuple rebaptisa l'ancienne rue dédiée au saint, devenue entre-temps le cœur de l'art des liqueurs.

La maîtrise des liquoristes turinois dans la production d'élixirs médicinaux



et de boissons voluptueuses devint rapidement connue dans toute l'Europe. Le développement de commerces intenses avec des terres lointaines favorisa l'arrivée d'épices exotiques qui vinrent s'ajouter à la déjà riche disponibilité d'ingrédients locaux.

Le port de Gênes devint la plaque tournante du commerce qui transitait par la Méditerranée. Turin, entourée de vastes zones agricoles, riches en herbes, fleurs et fruits, parmi lesquels la vigne, proche du port de Gênes, vit affluer sur les propres places des épices rares et, comme telles, très prisées. Cuisiniers de la cour royale, alchimistes, pharmaciens, liquoristes et distillateurs développèrent progressivement des techniques toujours plus raffinées et des commerces florissants, particulièrement à Contrada Dora Grossa. Aujourd'hui, cette riche et variée gamme d'épices se

retrouve dans les liqueurs Doragrossa.

À travers une recherche continue et passionnée sur la culture des liqueurs, Doragrossa retravaille d'anciennes recettes pour reconstruire leurs typicités organoleptiques et proposer des saveurs antiques du point de vue actuel. Le Jerry Thomas Speakeasy Roma, qui fait partie du projet, collabore à toutes les expérimentations techniques et de mélange. Le cycle productif ne prévoit uniquement que des ingrédients naturels, soigneusement sélectionnés et traités selon des processus strictement artisanaux. Le résultat est une famille de produits de très haute qualité, fruit des expériences les plus avancées dans l'art de mélanger et de transformer certaines excellences agricoles du bassin méditerranéen et d'une observation attentive aux traditions œnogastronomiques locales.



Doragrossa comprend une famille de typicités spiritueuses qui se répartit en trois lignes distinctes. Dans la Linea Torino, on trouve l'Amaro di Torino, le Rosolio di Torino, l'Elixir Rabarbaro, la Menta, la Menta di Pancalieri et le Vermouth di Torino Rosso, des spiritueux qui respectent des recettes et des traditions enracinées dans la région du Piémont.

Une riche variété d'épices se retrouve dans Doragrossa Mediterranea avec les liqueurs Bergamotto, Caffè, Rabarbaro, Chinotto, Violetta et Curaçao Mediterraneo, une famille de produits de très haute qualité, résultat des expériences les plus avancées dans l'art du mélange.

Les recettes de Doragrossa Selezioni, Vermouth Bianco et Rosso, Bitter et London Dry Gin expriment des profils organoleptiques de style classique, idéaux pour le mélange, mais jamais banals, même dans la pureté. L'emballage et le design des bouteilles sont conçus pour optimiser la manipulation et la fonctionnalité d'utilisation, idéal pour ceux qui travaillent au comptoir d'un bar à cocktails.

Point d'excellence, le Vermouth di Torino est un grand ambassadeur de la tradition

piémontaise. Le Vermouth di Torino Rosso Doragrossa (18° TAV) est un vermouth riche, corsé et de grande complexité. Un exemple distinctif du précurseur des cocktails pré-mélangés par excellence, basé sur des siècles de tradition, de culture et d'artisanat piémontais. La noble combinaison d'une sélection d'épices soigneusement dosées, de vin et d'autres ingrédients traditionnels conduit à un profil organoleptique unique en termes d'élégance et de structure. Il offre des sensations équilibrées et agréablement amères d'écorce de quinquina, de rhubarbe, de gentiane et de camomille, des notes d'agrumes d'écorce d'orange, des senteurs épicées de coriandre, de cannelle et d'autres bois balsamiques, des arômes floraux et frais de marjolaine, de sauge et de menthe. Les principales plantes de la structure aromatique sont l'absinthe, le quinquina, la rhubarbe, l'orange, la cannelle, la menthe, la gentiane et la camomille.

Un excellent vermouth à déguster pur, frais, avec un zeste de citron, dans une coupette ou un petit verre à vin. Il est également parfait comme ingrédient pour les cocktails haut de gamme.



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

AMOUR, PATIENCE ET RHUM CUBAIN

L'histoire d'un distillat spécial Entre mysticisme et perfection

PAR ALEC SUTHERLAND

À Falla, une ville du centre de Cuba où la chaleur est omniprésente, trois femmes s'appuient sur une longue tradition pour produire l'un des plus fins rhums du monde entier. Leurs ingrédients clés ? Amour et patience.

À 7 heures du matin, un coup de feu brisait l'air brumeux du matin dans la ville de Falla, au centre de Cuba, baignée de soleil. Sur les marches du moulin à sucre Central Adelaida, Miguel « Miguelito » Falla se tenait debout, un pistolet encore fumant à la main.

« Tous ceux qui sont arrivés après le coup de feu n'auraient pas travaillé ce jour-là », affirme Aurora Elgis Villares Núñez, dont le mari Ernesto commença à travailler

comme comptable du moulin à sucre en 1953.

Elle se souvient de ces premiers jours alors qu'elle contemple sa maison de plantation basse et élégante, l'une des 20 qui bordent une large avenue menant à l'entrée du moulin. Au-delà de l'usine se trouve la distillerie La Progresiva, où sont produits aujourd'hui les meilleurs rhums cubains.

C'est la *zafra*, la récolte du sucre, et la canne arrive des champs qui s'étendent dans toutes les directions. Un produit secondaire de la fabrication du sucre est la mélasse, qui est ensuite distillée et vieillie en chêne américain jusqu'à ce qu'elle devienne La Progresiva, l'un des meilleurs rhums de tout Cuba, et donc du monde.



Sur l'avenue, d'autres jardins sont maintenant envahis par la végétation, des palmiers royaux déviant le ciel, de vastes ceibas faisant de l'ombre à tout le reste. Mais celui d'Aurora est bien entretenu, plein d'agave, de verveine et d'autres herbes utiles.

Dans son salon, les tableaux sur les murs ont perdu leur couleur mais les mémoires qui y sont associées maintiennent encore toute leur vigueur. Elles montrent des moments personnels dans l'histoire de l'île pleine de poésie et d'héroïsme, de difficultés et de victoires.

Il y a Aurora et Ernesto le jour de leur mariage, fiers et jolis. Il y a Ernesto en équipement de baseball. Il reçut un contrat pour jouer aux Etats-Unis mais il choisit de ne pas l'accepter. « Il sentait qu'il était plus stable de travailler là », raconte Aurora.

C'est Ernesto, aujourd'hui fragile, qui raconte l'histoire des femmes de Falla qui, 70 ans auparavant, voulaient jouer un rôle plus important dans l'industrie de la ville.

« En 1953, une délégation de femmes vint voir Miguelito pour lui demander, 'pourquoi ne pas employer de femmes ?' »

À l'époque, la famille Falla possédait le moulin et la ville qui portait son nom. Miguelito avait des opinions bien arrêtées et se mettait rapidement en colère. « Il a expliqué que la raison pour laquelle ils n'emploient pas de femmes est que si un membre de la famille tombe malade - un frère, un père, un enfant - c'est la femme qui doit aller le soigner. »

Miguelito a été emporté par la révolution mais Aurora et Ernesto restèrent. Aujourd'hui, tôt chaque matin, Yaibexy Marro Alverez passe devant leur maison pour se rendre à son travail de directrice générale de la distillerie et de vice-présidente de la société mère de La Progresiva, Ron Vigía, une coentreprise entre le gouvernement cubain et la Island Rum Company.

Cela représente un progrès dans un paysage tatoué par l'histoire. Elle passe devant des maisons simples coiffées de



tôle ondulée, sur des routes où les chariots sont tirés par des bœufs, dépassés par des trappes tirées par des chevaux, ou « araignées ».

Yaibexy est né et a grandi à Falla, dans une famille qui a connu les rouages du moulin à sucre. « Mon grand-père Teodoro était charpentier, mon oncle Alegro était mécanicien et ma mère était enseignante dans une école du complexe », dit-elle en riant.

La *maestra de ron*, la femme qui crée les 'liquids', comme les producteurs de rhum aiment appeler leurs créations, c'est Maily Acosta Molina. L'ingénieur chimiste, bras droit de la *maestra*, est Dolores de Corte Castellonos.

La maîtrise du rhum est un travail mystique. Les candidats prometteurs pour le poste sont évalués sans savoir qu'ils auditionnent. L'appréciation des saveurs est essentielle, tout comme la connaissance intime des trésors que recèlent les milliers de futs de la bodega de la distillerie. À la distillerie La Progresiva, Maily est la troisième femme à occuper ce poste, une situation unique à Cuba.

La petite usine d'embouteillage, les alambics et les bureaux ressemblent à un campus de calme à l'ombre des immenses tours du moulin à sucre. L'or de La Progresiva remplit des bouteilles trapues dont les étiquettes élégamment dessinées brillent de viridescence. Prenez-en un et il tient dans la main comme une grenade, pleine de possibilités explosives.

Le bouchon se retire avec un agréable bruit sec et, à mesure que le liquide vis-



queux s'écoule, il offre des parfums aussi complexes que le Cuba lui-même. En s'asseyant et en sirotant, la sophistication de La Progresiva répand sa chaleur après l'impact initial de l'alcool.

La texture de l'aguardiente bien vieillie conduit le rhum par la main dans une forêt merveilleuse remplie de tous les fruits étonnants, parfois mystérieux, de l'île, mais imprégnée de chaleur et d'épices. De nombreux autres arômes sont également présents, comme les figes et les noix, la cannelle et l'orange. Il est confortable et serein, comme un rêve de Noël.

Dans le moulin, les hommes tournent de lourds morceaux de métal pour faire fonctionner les grandes machines. Mais dans la distillerie, il règne une atmosphère de travail artistique et artisanal. Maily est entourée de béciers et de tubes en cristal au-dessus d'étagères de bouteilles, des rhums de moindre qualité provenant de toutes les Caraïbes.

Sous le regard de Yaibexy, un jeune homme marche dans la chambre ensoleillée de Maily en tenant une cruche de liquide clair que la *maestra* prend pour



tester le TAV du nouveau spiritueux avec son long hydromètre en forme de seringue. « Avec les femmes, tout est plus calme et il y a plus d'amour et de patience », affirme Yaibexy. « Et c'est la meilleure façon de faire du rhum. »

Peut-être que Miguelito, en tirant avec son arme, n'était qu'une parenthèse dans l'histoire. Les archéologues utilisent le terme « terres noires » pour décrire les signes de l'histoire humaine lorsqu'ils



creusent. La terre sombre est profonde sous les alambics de La Progresiva.

Difficile à repérer à la fin du mois de novembre, lorsque la canne à sucre mesure trois mètres de haut et est couronnée de fleurs plumeuses qui se balancent sous l'effet de la brise, mais c'est tout près de là que se trouvait le Nauyú original, un village Taïno. En tant que peuple, les Taïnos remontent au mouvement des continents. De langue arawak, ils sont sortis des Andes pour remonter la chaîne des Antilles avant d'atteindre Cuba.

Ils ont créé des *rancherías* - des ensembles familiaux - qui se transmettaient par la lignée matrilinéaire. « Dans notre culture, les femmes sont importantes », m'a dit un jour Rosa, une femme Wayuu parlant l'arawak, dans une autre partie des Caraïbes.

« Nauyú serait le nom du premier rhum produit par la distillerie », affirme Meily Olivarez Pérez, une historienne locale. Cela après le départ de Miguelito. La canne dont il est issu arrive par La Linea del Norte, l'un des chemins de fer anciens et majestueux de Cuba. Il existe 120 variétés de canne et elle est déchargée et acheminée vers

le haut dans le moulin à travers une série de terrasses.

Tout d'abord, elle est écrasée et le *guarapo*, le jus, est extrait. Le *guarapo* se trouve dans des échoppes - de minuscules versions des moulins - le long des routes de Cuba. C'est un nectar : il n'y a pas de boisson énergétique aussi puissante, mais elle est peu connue à l'étranger car elle s'altère rapidement et ne peut pas voyager.

Dans le moulin, le *guarapo* est mis dans des fours extrêmement chauds où il se cristallise en devenant sucre qui est ensuite vendu dans le monde entier. Le sous-produit collant est la mélasse, un miel que Miguelito aurait utilisé pour nourrir le bétail, tandis que les ouvriers en réservaient une petite partie pour leur *pot-still*.

Les Falla n'avaient pas besoin de faire de l'argent à travers le rhum : le sucre les a rendu riche. Dans tout Cuba il y a des villes entières construites grâce au sucre. Ils présentent aux visiteurs de larges rues autrefois prospères, des façades ornées sous lesquelles les campagnards attelaient leurs chevaux.

Aurora se promène le long de la rue qui côtoie le moulin en indiquant où les ma-

nagers vivaient, jadis. Les innombrables nuances de vert du feuillage sont interrompues par le bleu poussiéreux ou le jaune des portes et des volets de l'époque coloniale.

« Là c'est où habitait le manager du moulin et ça c'est la maison du chef ingénieur. » La villa des Falla a été détruite il y a longtemps, il reste seulement un énorme palmier comme trace de sa présence. Elle montre du doigt une autre direction, celle où Ernesto, célèbre joueur de première base, régnait sur le terrain de baseball.

Aurora raconte qu'elle a rencontré Ernesto lors d'une des soirées dansantes organisées par l'entreprise lorsque la *zafra* était terminée. Il s'avère que leur long mariage n'est pas le seul trésor qu'elle a gardé en vie.

Nous atteignons une église - la Capilla San Laureano - dont la façade blanche est cachée derrière un vaste hibiscus. À l'intérieur, la chaleur du jour, les cris des coqs, le vrombissement des véhicules, s'émoussent. Des grains de poussière se déplacent à peine dans l'air spirituel. Il est rare de trouver une église en aussi bon état à Cuba, où le catholicisme n'a pas fait

bon ménage avec la ferveur révolutionnaire des débuts.

« Les femmes qui vivaient ici s'en occupaient », explique Aurora. « Pendant les périodes difficiles de notre histoire, l'amour que chacun porte à l'autre maintient cette communauté.

Chacune des fenêtres de l'église contient des vitraux représentant les anciens biens de la famille Falla, le moulin, une banque de La Havane, une église de La Havane, un impressionnant immeuble de bureaux, la maison de campagne.

Il s'avère qu'il faudra le départ des Fallas pour créer des rhums nouveaux et beaux. Après le départ de Miguelito, la mélasse produite par le moulin à sucre Central Adelaida - bientôt rebaptisée Central Enrique Verona - est devenue une œuvre d'art.

Entre la distillerie et le moulin se dresse une vaste bodega, entourée d'un exosquelette de drains de la largeur des épaules d'un homme pour évacuer les pluies tropicales du toit. Autrefois utilisé pour stocker des cannes, il abrite aujourd'hui des trésors.

En franchissant les portes imposantes,



l'air se parfume et s'emplit d'esprits du passé. Elle ressemble à une cathédrale et est remplie de tonneaux anciens.

C'est Facundo Bacardi qui a mis au point la méthode permettant d'obtenir un rhum cubain parfait. Commerçant dans la ville de Santiago, au sud de Cuba, au milieu du XIX^e siècle, il est passé de l'alambic à l'alambic latéral, isolant l'*aguardiente*, l'alcool au goût puissant que l'on trouve dans les bords spectraux des meilleurs alcools qui émergent de la mélasse.

C'est un liquide que Maily et la Island Rum Company fabriquent aujourd'hui, le vendant avec succès dans le cadre de la gamme sœur de La Progresiva, Black Tears. Et dans le rhum parfaitement vieilli qu'est La Progresiva, il laisse ses traces dans la chaleur des épices et de la marmelade.

Dolores, l'ingénieur chimiste de la distillerie, explique que si ce produit brut est d'une importance vitale, c'est « le vieillissement qui est crucial ».

Bien des années se sont écoulées depuis le départ de Miguelito. Depuis 60 ans,

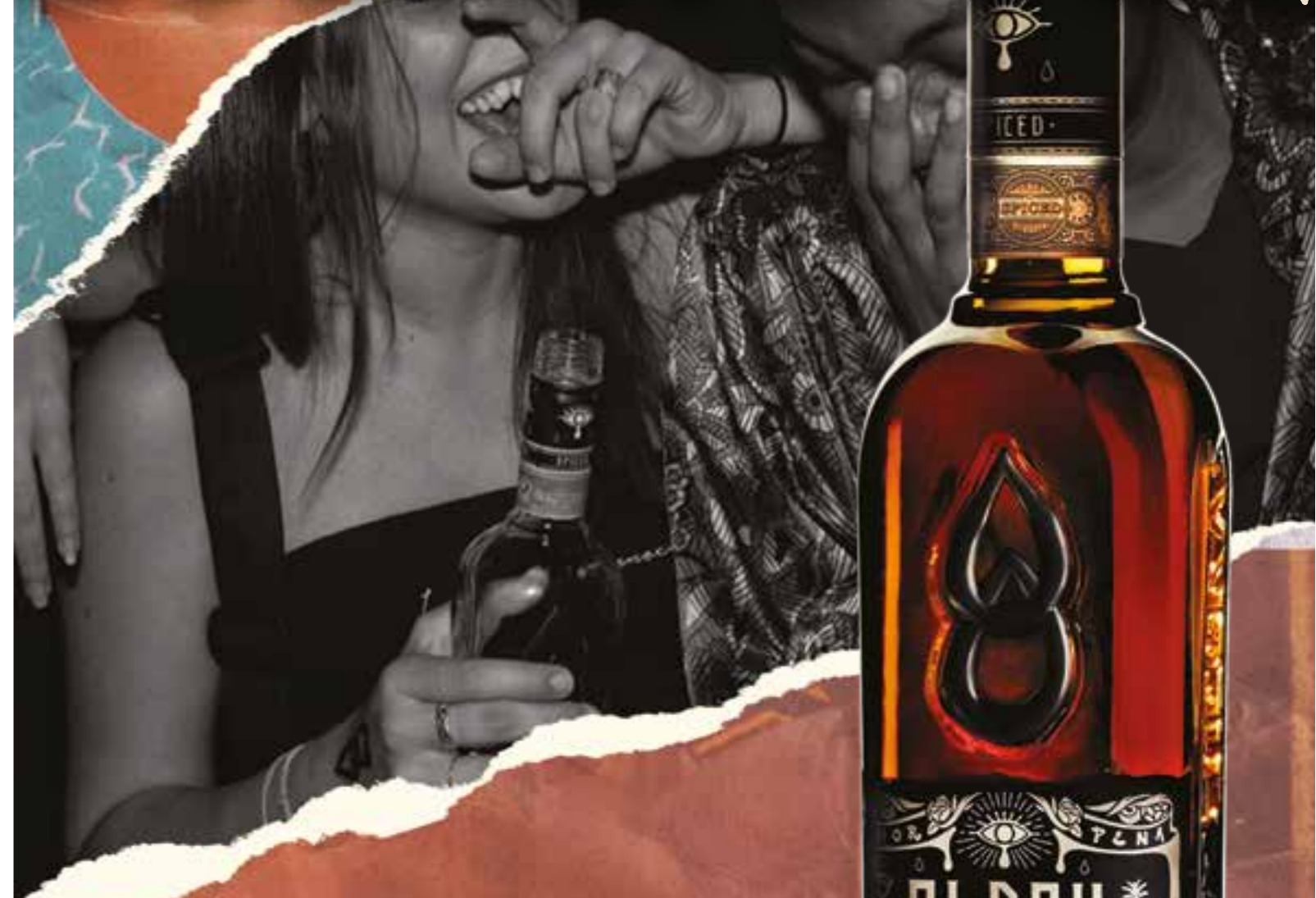
de grands rhums sortent des alambics de la distillerie La Progresiva, d'abord le Nauyú éponyme, puis d'autres comme le Santero, le Mulata et le Varadero. Ils ont été transportés dans la vaste bodega dans des fûts de chêne américain, créant ainsi le labyrinthe qui nous ramène aujourd'hui à cette histoire.

C'est la ressource que Maily connaît intimement. Alors qu'elle, Yaibexy et Dolores accédaient à des postes à responsabilités, elles se sont inspirées de l'histoire, des traditions et de l'atmosphère de Falla, de l'amour de la communauté qu'Aurora représente, pour créer La Progresiva. « Pour obtenir un bon rhum, il faut l'aider à se développer », explique Maily. « C'est comme un enfant. »

Aucun coup de feu ne vient troubler le petit matin de Falla. Au lieu de cela, ces femmes croisent Aurora qui s'occupe de son jardin ou de l'église. Ils foulent la terre où les femmes Taïno ont vécu et aimé 1 000 ans avant eux. Ensuite, ils créent le meilleur rhum jamais produit à Cuba.

C'est La Progresiva.

SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL BLEND OF CUBAN RUM & SPICES

BLACK TEARS 
LET TEARS FLOW



BlackTears.com

Boire de façon responsable



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

DRINK RESPONSIBLY

INSTAGRAM: ROMA BAR SHOW / FACEBOOK: ROMA BAR SHOW

ROMABARSHOW.COM