Barlales

ANNO IX | N. 11 | LUGLIO 2022

FOCUS ON GREEN DEAL

HOT SPIRIT
WHISKY
DI TASMANIA

ZOOM
LONDRA,
LE NUOVE REGOLE



UN NUOVO MONDO

al più alto vulcano attivo dell'Europa continentale, con una storia eruttiva che va avanti da oltre mezzo milione di anni, che altro attendersi se non emozioni e meraviglia? Tra eruzioni piroplastiche e fiumi di lava incandescenti lo spettacolo si ripete da tempo immemore. Perfino Cleopatra ne fu stregata. Era con Marco Antonio, quando risalendo il Nilo in direzione di Luxor fu impressionata dal vento che dall'Etna spirava verso il delta del fiume. Apollodoro, cuoco catanese della regina, spiegò che quel vento era il "ripuddu", carico di scorie

eruttate dal vulcano che rendevano fertile il terreno per gli ortaggi e per la frutta coltivati in Sicilia. Le scorie e la fertilità, dunque. È su quel sostrato ricco di sabbie vulcaniche derivanti dallo sgretolamento delle colate laviche che si concentra quel mix di microelementi, ferro e rame innanzitutto, che conferiscono al terreno un eccezionale potere drenante. È una magia che fa della viticoltura autoctona un'eccellenza radicata nei secoli. È una rara, straordinaria congiuntura che, grazie alla purezza dell'acqua surgiva, rende possibile la coltivazione di grani antichi millenni perfetti per una Vodka vulcanica (a pag. 56). Timilia, Russello,



Maiorca, Margherito, Perciasacchi e Biancoilla, cereali ricchi di proteine e con basso contenuto di glutine perfetti per il progetto sostenibile di Stefano Saccardi e Sonia Spadaro di realizzare un distillato dal bouquet complesso, sorprendente e in perfetta simbiosi con il territorio. Si allargano così le frontiere dell'eco-sostenibilità, è tempo di "green deal" (a pag. 34). Alluminio, vetro riciclato, packaging che limitano l'inquinamento e riducono al massimo lo sfruttamento delle materie prime. È il tempo di una nuova consapevolezza, radicata sulla certezza che ogni scarto rappresenta un potenziale danno all'ambiente. Forse, ci piace crederlo, è finalmente giunto il tempo che un nuovo mondo sia possibile.

CARATTERE INTELLETTUALE

La degustazione è un lavoro intellettuale. Così si è pronunciato l'Ispettorato Nazionale del Lavoro confermando che la degustazione professionale dei vini è un lavoro che richiede esperienza, preparazione e competenze molto elevate. Il quesito è stato sollevato per risolvere, semplificandolo, un macchinoso procedimento burocratico previsto dalla legge che obbliga le imprese che utilizzano lavoratori autonomi occasionali alla comunicazione preventiva all'Ispettorato del Lavoro. La decisione favorirà una riduzione sostanziale degli obblighi burocratici e una velocizzazione dell'iter di certificazione.





MISURA

SIPS è l'ultimo progetto firmato Bespoke Distillery. Una linea di drafted cocktail pensati per grandi eventi, per la ristorazione e occasioni in cui il bartender necessita di un supporto nella gestione di grandi numeri senza rinunciare ad offrire un prodotto di qualità. L'innovazione è nel packaging: un fusto che contiene una sacca alimentare che protegge gli ingredienti dall'ossidazione e dal contatto diretto con i gas di spinta. Oltre a classici come lo Spritz, il Daiguiri o l'Americano, possono essere realizzate delle ricette "su misura" realizzati in collaborazione con i migliori bartender della bar industry.

LA PERLA DELLO SPEYSIDE

Rajbir e Sukhinder Singh, i fratelli fondatori di Whisky Auction e London Cocktail Week, venduti a Pernod Ricard, hanno acquisito dalla stessa multinazionale la distilleria Tormore. Sukhinder Singh ha spiegato: «Tormore è una delle distillerie visivamente più sbalorditive dello Speyside. Tormore è stata costruita nel 1960 ed è stata progettata dal famoso architetto e presidente della Royal Academy Sir Albert Richardson, il cui stile combinava il neoclassicismo con il modernismo. La distilleria era storicamente conosciuta come "la perla dello Speyside" e l'unicità del suo design architettonico è stata riconosciuta nel 1986 quando alla distilleria è stato concesso lo status di edificio storico».



MIZUNARA COGNAC

Courvoisier, di proprietà di Beam Suntory, ha rilasciato 500 bottiglie del suo imbottigliamento Mizunara. Con un prezzo al dettaglio di 2.000 dollari a bottiglia, il Cognac è stato prodotto utilizzando Grand Champagne. I suoi realizzatori sono il master blender di Courvoisier, Patrice Pinet e il suo collega Shinii Fukuvo di House of Suntory. Courvoisier Mizunara è stato invecchiato in botti di rovere francese, quindi trasferito in botti di Mizunara. Pinet e Fukuyo hanno lavorato insieme sulla selezione del rovere e dell'invecchiamento sia nel Cognac che nel Whisky giapponese, al fine di creare Courvoisier Mizunara.



AMARO&DRY

"Anerissimo" è il prodotto che nasce dalla vo-Iontà della famiglia Aneri di presidiare la categoria con le stesse caratteristiche con le quali da decenni è presente nel mercato del Prosecco DOCG, della Grappa, del Caffè e dell'Olio Extra Vergine di oliva. Una bottiglia e un'etichetta dal design accattivante per un amaro dry ottenuto da una selezione di 40 componenti botaniche in infusione in Grappa di Prosecco Riserva Aneri e infusione di "E' Tricaffè", le mi-



scele presenti in alcuni dei locali più prestigiosi al mondo, oltre che al Quirinale e a Palazzo Chigi. Anerissimo è disponibile nella versione "Originale" da 50 cl e nella versione "Riserva" da 70 cl. Quest'ultima vanta un'infusione in Grappa di Prosecco riserva e una doppia infusione di caffè. Entrambe le release hanno grado alcolico 29% vol e saranno distribuite da Rinaldi 1957.



OF PERFECTION 2022

Si sono concluse il 27 giugno a Milano le selezioni italiane di Pursuit Of Perfection 2022, la cocktail competition di No3 Gin, prodotto da Berry Bros. e Rudd e distribuito in Italia da Pallini. I tre vincitori italiani sono Gioacchino Sorrentino di Salerno, Daniele De Angelis di Roma e David Wang di Milano, rispettivamente per il sud, centro e nord Italia. A settembre i tre bartender voleranno in Olanda, a Schiedam, per sfidarsi tra loro. Il vincitore rappresenterà l'Italia nella global final per aggiudicarsi il titolo 2022 e il ricco premio in palio.



AMERICANO ROSSO

Nasce dalla tradizione Veneta e dall'Amore per la Natura. Creato dall'unione artigianale dei vini del Lago di Garda con botaniche accuratamente selezionate.



IL PRIMO ROSSO NATURALE GRAZIE A FIORI E PIANTE NESSUN AROMA O CHIMICA AGGIUNTI

DISTRIBUITO DA 1957





RAPPRESENTATO DA



SRICED WITH SUBAN SOUL



THE ORIGINAL BLEND OF CUBAN RUM & SPICES

BLACK & TEARS FLOW

BlackTears.com

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA

RINALDI 1957



ICED.

Bevi Responsabilmente

VIAJE hacia et ALMA E CUBA



RAPPRESENTATO DA



GRAPPA TOUR

Talento e inventiva si sposano al Roma Bar Show Vittoria per Davide Ferullo

DI GIULIA ARSELLI

opo avere toccato sei località italiane con il programma di educational e tasting, Spirito Italiano Grappa Tour 2022 ha celebrato il gran finale con una cocktail competition che si è tenuta nei saloni del Roma Bar Show.

Organizzato dal nostro giornale in collaborazione con Fucina del Bere di Verona, il tour ha toccato Tassarolo (AL) in Piemonte, Montecatini Terme (PT) in Toscana, Salerno in Campania, Gioia del Colle (BA) in Puglia, Riccione (RN) in Emilia Romagna e Isola della Scala (VE) in Veneto. Più di 150 bartender hanno potuto comprendere da vicino la complessità dello spirito nazionale e le particolarità che ne fanno uno dei distillati più affascinanti dell'intero panorama della spirit industry globale.

Le aziende che hanno aderito al programma sono tra le più iconiche dell'in-











BATEL CASTAGNER
FITTIS

RARDINI

BY

RARDINI

tero panorama produttivo. Le distillerie Castagner, Franciacorta, Montanaro, Nardini, Pilzer, Poli, Schiavo e Rossi d'Angera sono state le protagoniste con distillati eccezionali che si sono rivelati ai partecipanti attraverso i valori, le storie e le tradizioni dei quali sono ambasciatori. Case history, panel tasting guidati, miscelazione sono stati i percorsi sui quali si sono

ritrovati i partecipanti in un clima di condivisione e confronto professionale che ha soddisfatto le aspettative di relatori, produttori e bartender.

L'importanza del programma Spirito Italiano è evidenziata dalla partecipazione di diverse distillerie che hanno potuto rivelare la propria identità all'interno di un contenitore con diversi stili e filosofie pro-

ALCUNI MOMENTI DELLA

PREMIAZIONE.









ALCUNI MOMENTI DELLA PREMIAZIONE. NELLE FOTO IN ALTO, ALCUNI MEMBRI DELLA GIURIA, QUI SOPRA: MAURO UVA ED ELISA CARTA.

duttive. La fine del programma prevedeva una cocktail competition alla quale hanno partecipato otto bartender selezionati tra le oltre cento candidature pervenute da tutta Italia. La giuria chiamata a valutare i drink ha visto protagonisti il mixologist Mauro Uva, la brand owner produttrice di Liquori delle Sirene, Elisa Carta e Francesco Cione, executive director del Gruppo Giraudi, brand impegnato in lifestyle e ristorazione.

I bartender hanno avuto la possibilità di scegliere tema, tecnica di esecuzione e tipologia di Grappa della distilleria sorteggiata per la propria ricetta.

La Business Lounge del Palazzo dei Congressi di Roma EUR, preparata per l'occasione, ha accolto i bartender concorrenti il 30 maggio durante la giornata inaugurale di Roma Bar Show 2022.

Le ricette in concorso hanno presentato approfondite tecniche di esecuzio-

ne per preparazioni home made molto ricercate e opportunamente illustrate. Il risultato finale ha visto un serrato testa a testa tra i bartender Christopher Rovella e Davide Ferullo con quest'ultimo che ha primeggiato sul piemontese per un solo punto di scarto.

La ricetta di Davide Ferullo, un highball realizzato con Grappa Pilzer, è una deliziosa miscela che gioca su toni fruttati e speziati con una forte identità territoriale trentina. Infatti la Grappa Pilzer Del Mè bianca si è sposata ottimamente con il sidro di mele e un locale distillato di mele esaltati da uno shrub alla camomilla che ha donato al drink morbidezza e dolcezza. La nota sapida di una soluzione salina ha bilanciato tutte le componenti gustative della ricetta.

Anche la ricetta di Christopher ha giocato con le specialità territoriali. La Grappa lombarda Borgo San Vitale di Distilleria Franciacorta ha incontrato la pesca di Volpedo, specilità IGT piemontese, sotto forma di estratto. Limoni del Garda a conferire una fresca nota citrica, miele di corbezzolo e acqua tonica a completare questo elegante highball.

Queste due ricette hanno tenuto in scacco i giudici sino alla decisione finale.

Calato dunque il sipario su quest'anno l'edizione 2023 di Spirito Italiano è già in fase di preparazione e tutto lascia supporre che l'iniziativa vedrà un coinvolgimento ancora più numeroso di distillerie e addetti ai lavori.

Giulia Arselli

LE VOCI / I GIUDICI

Mauro Uva: «Sono estremamente soddisfatto del programma di Spirito Italiano













e della partecipazione che ha avuto. Non posso che essere felicissimo nel vedere questi giovani bartender che si sono cimentati con creatività e ricerca. È il segnale che la Grappa sta attirando l'attenzione del bartending e avrà sempre più spazio in miscelazione».

Elisa Carta: «La Grappa Competition 2022 è stata un'esperienza avvincente ed ispirante. La grappa, uno dei prodotti italiani per eccellenza, ha trovato ampio risalto e valorizzazione nelle mani creative e sapienti di 8 bartender. I cocktail presentati hanno esplorato interessanti ed innovativi abbinamenti con risultati organolettici sorprendenti».

Francesco Cione: «Da purista dei distillati di spessore, come la grappa del resto merita di essere considerata, posso confermare due concetti su tutti, grazie all'esperienza vissuta durante la Spirito Italiano Grappa Cocktail Competition 2022 nella incredibile cornice del Roma Bar Show. La produzione Italiana ha raggiunto un livello di eccellenza straordinario e a tutto tondo, grazie certamente all'heritage di ciascuna delle distillerie coinvolte. Grazie anche a una visione comune e lungimirante per quegli aspetti oggi chiave come la qualità del liquido ma anche il posizionamento e l'emancipazione del brand, della sua identità e dei suoi valori.

E poi ci sono i bartender selezionati, che si sono confermati all'altezza del compito e che hanno saputo esprimere grande carisma, peculiarità non sempre così scontata per quanto fondamentale in quel ruolo di maestro di cerimonie che un bravo professionista deve puntare a saper diventare. Avanti così!».

I PRODUTTORI

Giulia Castagner: «Emozionante e stimolante vedere finalmente anche la grappa protagonista di una competition con cornice il più importante evento dedicato alla Bar Industry. Mentre assistevo alla competition dopo aver fatto una passeggiata tra i corridoi del Bar Show ho immaginato nel futuro un grande spazio dedicato alla Grappa perché possa distinguersi all'interno di un evento così iconico e affermarsi quale spirito italiano per eccellenza».

Nicola Rossi: «Spirito Italiano ha concluso il suo tour 2022 nella spettacolare cornice di Roma Bar Show con una splendida Cocktail Competition. Personalmente ci tengo a ringraziare Fabio Bacchi, Mauro Uva e Michele Dal Bon per la passione e la professionalità dimostrata nel portare in alto la Grappa. Questa iniziativa e soprattutto la cocktail competition finale hanno permesso alla Grappa, unico e solo distillato italiano, di diventare la vera e propria regina della miscelazione. Ragazzi giovani con una passione immensa si sono dati battaglia producendo cocktail di altissimo livello ed estrema inventiva. I miei complimenti vanno sia al vincitore (Davide Ferullo) che a tutti i partecipanti. Let's make grappa great again!».

Jacopo Poli: «Fino a un decennio fa la grappa miscelata era considerata quasi un'eresia, oggi invece stiamo assistendo a un cambio di prospettiva e a una nuova modalità di consumo della grappa, grazie soprattutto al lavoro dei bartender, che sono di fatto portavoce di questa tendenza. La Grappa Cocktail Competition è stata indubbiamente





un'ottima opportunità per continuare a lavorare su questo concetto. Sono tra l'altro particolarmente felice che Marco Ghidorzi, il barman che ha rappresentato la nostra distilleria, abbia scelto per il suo cocktail due tra i nostri prodotti più amati e storici: Sarpa, una Grappa che racchiude tutti gli aromi della tradizione, ma distillata con una nuova "visione" e il nostro Elisir Camomilla, la cui ricetta è ancora quella utilizzata da mio bisnonno Giobatta, negli anni '30. Mai come adesso passato e futuro si incontrano, "miscelandosi" tra di loro».

LE RICETTE



POMO D'ORO - Ricetta vincente di Davide Ferullo - The Court - Roma

INGREDIENTI

- 45 ml Grappa Pilzer Del Mè' bianca
- 15 ml acquavite di mele Pilzer
- 45 ml shrub di camomilla
- 2 drop soluzione salina
- top di sidro di mela alpino Melchiori

Tecnica: shake & double strain. Bicchiere: Highball da 370 ml.

Guarnizione: fetta di mela dorata e disidratata.



IL PELLIZZA di Christopher Rovella - Marengo Gormand - Alessandria

INGREDIENTI

- 40ml Grappa Bianca Borgo San Vitale Distillerie Franciacorta
- 30ml estratto di pesche di Volpedo
- 10ml succo di limone del Garda
- 15ml miele di corbezzolo
- top acqua brillante

Tecnica: shake. Bicchiere: double OF.

Guarnizione: pesca di Volpedo e vaporizzazione di Grappa



MOLÒN PROIBÌDO di Giuseppe Gatti - Hemingway Cocktail Bar - Como

INGREDIENTI

- 35ml Grappa Schiavo La Proibita
- 3ml (1 spoon) Bitter Gajardo
- 18ml shrub melone e menta home made
- 40ml cedrata

Tecnica: build. Bicchiere: RCR Timeless Tumbler 31cl. Guarnizione: pallina di melone e ciuffo di menta



NARDINI RELOADED 2.0 di Guagliardo Michele - Lido Adriano - Ravenna

INGREDIENTI

- 4 cl Grappa Nardini Extrafina Bianca
- 1 cl aceto di lampone
- 1.5 cl sciroppo di cioccolato bianco
- 2 cl albume
- · dropsdi acqua di fiori d'arancio

Tecnica: dry shake e shake & strain. Bicchiere: Tumbler basso.

Guarnizione: scorze di cedro candite al cioccolato bianco e cenere di vinaccia

BORROMÉES di Erika Guzzon - Slowear - Milano

INGEDIENTI

- 3 cl Rossi d'Angera Grappa Riserva Personale
- 1,5 cl cordiale ai fiori e bergamotto
- 1,5cl Marsala secco
- 3 cl succo fresco di limone e pompelmo bianco

Tecnica: shaker. bicchiere: Tumbler piccolo. Guarnizione: foglia in cialda

VITAE di Vincenzo Losappio - Zenzero - Barletta

INGREDIENTI

- 4 cl Grappa Casta
- 2 cl cordiale vigna rossa homemade
- 2 cl vino novello
- 0,5 cl aceto balsamico 3 medaglie Acetaia Giusti
- · 3 drops olio di semi d'uva
- · affumicatura tralci di vite

Tecnica: stir & strain. Bicchiere: calice vintage. Guarnizione: no

ESTATE DI VINACCIA di Marco Macelloni - Franklin 33 - Lucca

INGREDIENTI

- 50 ml Grappa Montanaro Bianca La Branda
- 15 ml succo di limone
- 15 ml succo di pompelmo
- 15 ml honey mix
- 2 gocce bitter al miele
- foamer

Tecnica: shake e double strain. Bicchiere: Tumbler basso on the rocks.

Guarnizione: spolverata di buccia di agrumi

PERFRANC di Ghidorzi Marco - Caffè Concerto - Modena

INGREDIENTI

- 35 ml sherbet melograno e mela hm
- 25 ml Valpolicella Ripasso
- 40 ml Grappa Sarpa Poli
- 25 ml camomilla
- 1 drop soluzione salina

Tecnica: stir & strain. Bicchiere: OF con chunk di ghiaccio.

Garnish: orange peels e/o bocciolo di rosa







