

# BarTales

ANNO VIII | N. 9 | MAGGIO 2021

FACE TO FACE  
UNITI  
E INDIPENDENTI

BAR STORY  
IL CAFFÈ  
DI PESSOA

ZOOM  
UN'INVENZIONE  
ITALIANA

REPORT

# PUGLIA DA BERE



# VIAJE *hacia el* ALMA DE CUBA



*La Cuna  
del Ron Ligero*

*Donde mar, tierra y cielo  
se encuentran*

RAPPRESENTATO DA

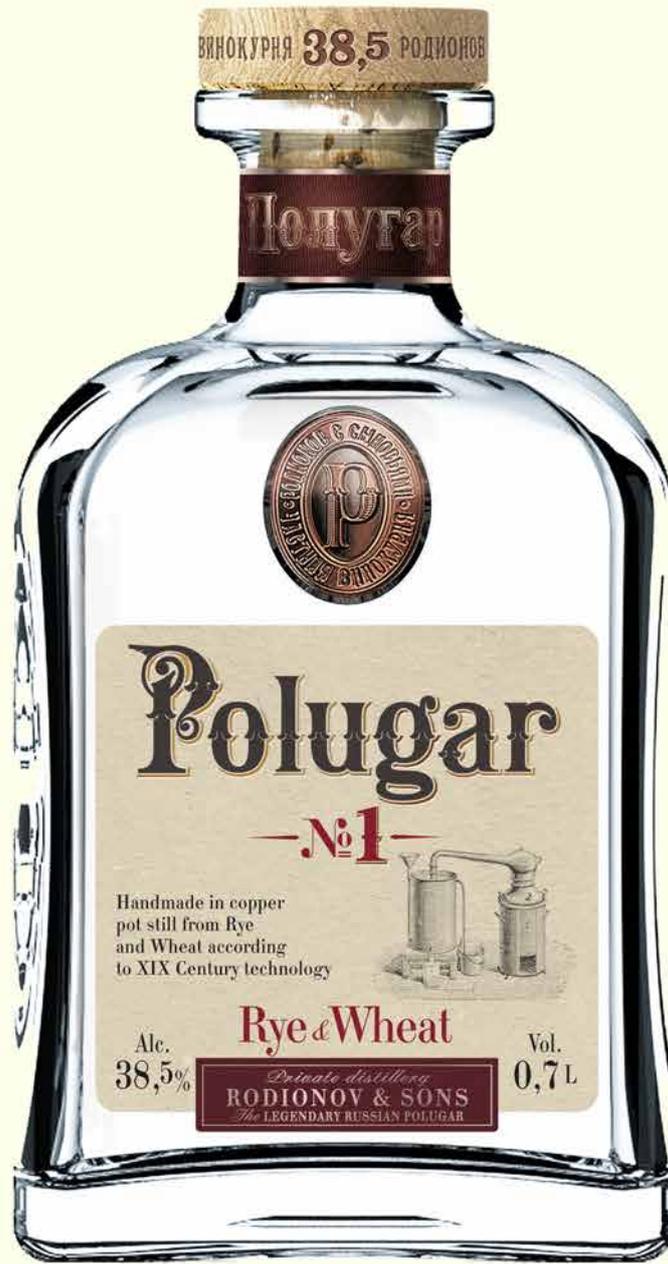


RINALDI 1957

BEBE RESPONSABEMENTE

DRINKIQ.com

# TUTTA LA LINEA



# IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA



RINALDI 1957

DRINK RESPONSIBLY



# DEGUSTAZIONE DOPPIA

Gli abbinamenti perfetti  
e le dritte territoriali  
per un piacere che diventa rito

DI DAVIDE STAFFA

**G**odersi la rilassante degustazione di un sigaro è un privilegio, se poi lo abbiniamo a un grande distillato diventa un grande privilegio. Degustare è differente dal fumare. Il sigaro non si fuma, si assapora, tiro dopo tiro, boccata dopo boccata, con l'atmosfera orchestrata da un consolidato cerimoniale composto da passaggi codificati e attenti, meditati al limite del maniacale. Nel trascorrere questa piacevole e nobile liturgia possia-

mo accompagnare il rituale con un calice di Rum.

Questo distillato di canna da zucchero nasce intorno al 1600 nella fascia caraibica dalla fermentazione e successiva distillazione del succo vergine di canna o dalla concentrazione del succo vergine detto "miel virgin de cana" o dalla melassa. Quest'ultima non è altro che un denso residuo derivante dal processo di estrazione dei cristalli di zucchero, ma ancora ricco di parti zuccherine. Il



90% circa dei Rum prodotti in tutto il mondo sono originati dalle melasse, la rimanente percentuale è ottenuta dalla lavorazione del succo vergine di canna.

Come per la maggior parte degli abbinamenti non esiste una ricetta codificata, tuttavia ci si può applicare utilizzando il sistema della concordanza degli aromi, dei sapori, delle sfumature, delle persistenze. L'abbinamento può essere anche per discordanza con il quale si cerca di creare un contrasto tra i sapori. Quindi, un sigaro forte viene accompagnato con un Rum piuttosto leggero, delicato, al contrario, un sigaro dolce o light viene abbinato a un Rum più maturo, corposo e dal carattere deciso.

Ci sono molteplici fattori che possono influenzare questa piacevole situazione: il proprio stato d'animo, la compagnia, il momento, l'orario, ciò che si è mangiato



## ~ Cigar Sizes, Shapes & Colours Guide Chart ~



e bevuto in precedenza. Entrano in gioco la fantasia, la volontà di sperimentazione, la conoscenza più o meno approfondita del mondo dei sigari e nel nostro caso dei Rum.

Si parte dalla scelta del bicchiere da utilizzare, il migliore resta sempre un balloon con un po' di gambo, più o meno alto, con una buona pancia per arieggiare il distillato, per godere delle sfumature di colore e degli archetti che traccia sulle pareti del vetro, evitando di scaldare il prodotto con le mani e assolutamente mai con fonti di calore.

Dopo aver scelto il sigaro passiamo alla scelta del distillato. Si può giocare puntando su un abbinamento territoriale, ad esempio con un sigaro Cohiba sposiamo un Rum cubano, e così via qualora scegliessimo dei sigari prodotti nella Repubblica Dominicana, in Nicaragua, in Messico, in Brasile ecc.

Una seconda linea guida è quella legata alle caratteristiche organolettiche e alla tipologia del sigaro scelto. Con un sigaro di corpo leggero e poco persistente



possiamo abbinare un Rum poco invecchiato e non troppo strutturato (3-5 anni, V.O.). Se scegliamo un sigaro con corpo e struttura intermedia, di media persistenza, la scelta dovrebbe cadere su un Rum mediamente invecchiato (5-7 anni, V.O.S.P.). Nel caso di un sigaro grande e potente, con gusto e persistenza importanti, si può tentare il matrimonio con un Rum di interessante invecchiamento (oltre i 7 anni o un X.O.).

Importante considerare che se la



sceita del distillato ricade su un Rhum agricolo o di succo vergine di canna, incontreremo un corpo aromatico con note erbacee più o meno marcate, minerali, iodate e marine, spesso con sfumature pepate e speziate, con un gusto decisamente secco. Solitamente questi Rhum sono tipici prodotti di Martinica, Guadalupe, Marie Galante, Haiti, Isola della Reunion, Mauritius e Portogallo.

Se cercate un Rum “maschio”, potente e molto persistente, pungente con note di smalto, vernice, (sfumature queste ultime date dal processo produttivo di ricercate e lunghissime fermentazioni), piccante, secco e speziato, allora potrete scegliere un Rum di origine o stile giamaicano. Per un Rum di medio corpo e persistenza, non troppo secco, ma nemmeno stucchevole, bisognerà dirottare su Cuba.



Se desiderate un prodotto morbido, rotondo con finali armonici, meglio orientarsi verso Rum di Panama, Nicaragua, Guatemala, Perù, Repubblica Dominicana, dove l'utilizzo del metodo "Solera" e dei finish con barili ex Sherry aiutano ad ammorbidire i gusti. Altrimenti corpo, persistenza, potenza, giusto compromesso tra morbidezze e speziature le potete ritrovare su Rum prodotti in Guyana Inglese (i famosi Demerara), Trinidad,

S. Lucia e Barbados.

Evitate di abbinare Rum dozzinali o industriali, eviterei anche Rum super invecchiati, a grado pieno o prodotti di altissima fascia, perché secondo me questi ultimi vanno gustati da soli (ma questa è una mia considerazione) per poter carpire anche le più piccole sfumature, per evitare qualsiasi tipo di influenza di gusto, di sapori o di aromi estranei.

**Daide Staffa**

## RICETTE PUGLIA



### **EQUILIBRIUM di Giovanni Zagaria Mix & Shake – Andria (BT)**

#### INGREDIENTI

- 3 cl Domaine Dupont Fine Calvados
- 2 cl Sud Amaro Tónico Antichi Elixir
- 1 cl Liquore Cadello 88
- 5 lamponi freschi
- 1 bsp Real Passion Fruit

Tecnica: muddle, shake. Glass: OF con crushed ice. Garnish: mela disidratata, due lamponi



### **MAPOALMOND di Arcangela Bizzoca Farmacia – Barletta (BT)**

#### INGREDIENTI

- 3 cl Domaine Dupont Fine Calvados
- 1 cl Mandarino Varnelli
- 1 cl succo di pompelmo rosa
- 2 cl Diamanda Fiume

Tecnica: double strain. Glass: coppa cocktail. Garnish: corallo nero, alkekengi, cialda russa alle mandorle



### **SPEAK LOW di Cosimo Detommaso**

#### **Hotel Borgo Bianco\*\*\*\*\* – Polignano a Mare (Bari)**

#### INGREDIENTI

- 3 cl Black Tears Spiced Rum
- 2 cl Nocino Fiume
- 1 cl succo di lime
- 1,5 cl Mandorlé Fiume
- 2 tsp marmellata di arance amare

Tecnica: shake&strain. Glass: coupette. Garnish: peel di lime.  
Side: fico mandorlato



## BUNNAHABHAIN 1997 BY THE WHISKY EXCHANGE

Questo recente imbottigliamento fa parte della più recente gamma di Single Malt da botte singola. Nel corso degli anni The Whisky Exchange ha selezionato e imbottigliato una serie di Whisky. Quando nacque Elixir Distilleries, le nuove release sarebbero state etichettate con questo brand. Nel 2019 decisero di rilanciare gli imbottigliamenti speciali con The Whisky Exchange Single Casks, e alla fine del 2020 hanno finalizzato la terza release di bottiglie della serie. Queste sono tutte selezionate da Sukhinder Singh e rappresentano particolarità delle distillerie che lui ama davvero. Questo è un Bunnahabhain “fumoso” di un’epoca in cui la distilleria non era nota per questa caratterizzazione. Questo esperimento sarebbe stato poi abbandonato da Bunnahabhain. Tuttavia sarebbe rimasta una quantità di distillato torbato del 1997.

**Zona produttiva:** Islay, Scozia

**Tipologia:** Single Malt Scotch Whisky

**Botte:** singola hogshead

**Vintage:** 1997

**Invecchiamento:** 22 anni

**Anno d’imbottigliamento:** 2020

**Vista:** ambra

**Olfatto:** interessanti note affumicate e di foglie bruciate, una dolce sensazione di fumo che lascia poi spazio a note di brezza marina e liquirizia.

**Palato:** note intense di orzo maltato, uva passa e liquirizia che si uniscono a foglie di pino abbrustolite, menta e timo. Toni di tostato e catrame che si uniscono a spezie e cioccolato fondente.

**Finale:** lungo, avvolgente con ricordi di quercia.

**ABV:** 51,3%

## GLENFARCLAS 15YO 100° PROOF EXCLUSIVE TO THE WHISKY EXCHANGE

Ultimo di una lunga serie di Whisky esclusivi imbottigliati da Glenfarclas per TWE, questo fa parte di una coppia. L’altra è un 21 anni imbottigliato con ABV 54.2% che arriverà sugli scaffali di TWE a breve. TWE ha presentato questa gamma di Whisky nel 2014, subito dopo il titolo di Whisky Of The Year vinto da Glenfarclas 15yo. TWE chiese a Glenfarclas di imbottigliare una versione speciale del 15 anni per celebrare questa vittoria e così fu rilasciata una limited edition. Questa serie si concluderà con un’altra esclusiva Glenfarclas che completerà un piacevole trio che va dal ricco Sherry del 15anni a uno stile più delicato e fruttato nel 25 anni.

**Zona produttiva:** Speyside, Scozia

**Tipologia:** Single Malt Scotch Whisky

**Botte:** nd

**Vintage:** nd

**Invecchiamento:** minimo 15 anni

