BarTales

ANNO X | N. 2 | OTTOBRE 2022



LIQUID STORY
GRATTACHECCA

COCKTAIL STORY
ALLA MANIERA
DI DON

REPORT
BRANDA
DI BAROLO

HOT SPIRIT

I GIN DELLO STIVALE



I GIN DELLO STIVALE

Nuovi brand per nuovi progetti Non si arresta la crescita di un trend che rivela scoperte interessanti

DI **CECILIA MORETTI**

Da tempo ormai ci si chiede quanto durerà o quando si fermerà la carica del Gin iniziata ormai da un decennio, un'era geologica nel mondo degli spiriti.

Nonostante l'ascesa degli agave spirit, di Whisky e Whiskey, di distillati ibridi e degli alcol free, di "premiumizzazione" e crisi di varia natura, il Gin continua a tirare, eccome.

Se il processo di terroir Gin certificato sembra irrealizzabile in qualsiasi paese del mondo, eccezione fatta per qualche brand ma che non cambia la realtà, le varie produzioni nazionali tendono sempre più a caratterizzarsi per uso di botaniche locali e legami con usanze e tradizioni popolari. Succede anche in Italia, ben-



ché in molti casi si assiste a progetti che nascono all'alba e muoiono al tramonto, a prescindere dalla qualità intrinseca del prodotto.

Certamente la grande biodiversità italiana contribuisce all'effervescenza di spiriti locali. Tra le quasi 350 etichette di Gin italiano alcune hanno una storia importante da raccontare, altre la cercano, qualcuna la costruisce con artificiosi storytelling.

In Italia il Gin ha una storia antica che riporta all'alba della sua nascita, alla Scuola Medica di Salerno. Il ginepro italiano è identitario e caratterizzante del territorio, tuttavia, non crediamo che ciò sia sufficiente alla nascita di un movimento che sia sistemico. Crediamo, invece, che in Italia ci siano espressioni di grandi spiriti, che utilizzano tecniche e ingredienti che permettono il raggiungimento di validi risultati. Oggi anche i compound Gin, spesso tacciati di produzione veloce e approssimativa, possono essere valide espressioni e alcuni costituiscono ottimi bench mark.

Quella che segue è una nostra selezione, in passato ne abbiamo presentate altre, che a nostro avviso meritano attenzione. Sono tutti estremamente performanti in miscelazione, taluni molto intriganti anche per un consumo meditativo. Alcuni di questi Gin sono sul mercato da tempo, altri sono appena arrivati, alcuni conosciuti e altri meno, in ogni caso vi invitiamo a scoprirli.


Rhum
Barbancourt
HAITIEN DEPUIS 1862
SI COLTIVA
L'ECCELLENZA.
RHUM BARBANCOURT
1862
Rhum
Barbancourt
HAITIEN DEPUIS 1862
HAITIAN PROOF
METHODE TRADITIONNELLE 55° PUR JUS DE CANNE À SUCRE
RHUM BLANC
AGED 4 YEARS
HAITI
RÉSERVE SPÉCIALE
AGED 8 YEARS
HAITI
· RÉSERVE DU DOMAINE ·
AGED 15 YEARS
HAITI
RHUM BARBANCOURT
RINALDI 1957
www.rinaldi1957.it
BEVI RESPONSABILMENTE.



PANAREA - SAGNA SPA

Sin dalla sua fondazione nel 1823 l'azienda Distillers & Distributors si è sempre specializzata nelle produzioni di Grappe e di liquori.

Panarea Island Gin (44°) è prodotto dalla famiglia Inga, originaria della Sicilia, oltre a essere il nome scelto per questo distillato è anche quello di una delle sette isole dell'arcipelago delle Eolie. Panarea significa sole, mare, salsedine e grande biodiversità. Grazie all'ampio ventaglio di botaniche disponibili, dagli agrumi alle piante aromatiche, l'isola è il luogo perfetto per sperimentare sfumature di gusto e profumi.

Panarea Gin viene definito come un Botanical Gin. I suoi ingredienti comprendono alcool da cereali, distillato di ginepro e limone, rinforzato da un ulteriore distillato di ginepro concentrato e arricchito a sua volta dalla presenza di altre botaniche tra cui il coriandolo. Colore bianco cristallino con profumi caratteristici e persistenti, toni aromatici e fruttati, con spiccate note di ginepro, agrumi e mirto. Al palato si apprezza per il suo sapore intenso, rotondo e di grande struttura. Questo Gin si distingue infine dal classico London Dry Gin per via del suo gusto unico di grande equilibrio e morbidezza. 44°.

Altro Botanical Gin è Panarea Sunset Gin, ispirato ai romantici tramonti sul mare di Panarea, che presenta spiccate note di basilico e pompelmo. Si tratta di un mix di botanici mediterranei scelti con cura e sapientemente miscelati per una nuova esperienza sensoriale e olfattiva, intrigante e rinfrescante.

Questi due Gin sono un'alternativa mediterranea al classico stile London Dry Gin.

PILZ GIN - RINALDI 1957

La storia della distilleria Pilzer inizia da una idea di Vincenzo Pilzer che nel 1956 decise di fondare una distilleria a Faver nel cuore della Valle di Cembra, conosciuta come valle di distillatori più o meno regolari. Oggi la distilleria è condotta da due maestri della distillazione, i figli di Vincenzo, Bruno e Ivano Pilzer.

Bruno Pilzer ha scelto di raffigurare in etichetta il gioco del curling, dove per vincere la partita ci vuole preparazione, allenamento, passione, pazienza, attenzione e un pizzico di fortuna. Esattamente quanto serve per fare Gin Pilz. Bacche di ginepro e altre componenti botaniche tra cui: fiore di luppolo, sperula, radice di genziana, resina mirtillo, camomilla, petali di rosa e lavanda. E ancora, agrumi





come limone e bergamotto.

Questo Gin che sprigiona un buon profumo di Ginepro, seguito da una serie di sensazioni olfattive diverse dove limone e arancia si fanno ben riconoscere, ma anche le altre erbe presenti danno un ottimo apporto rendendo il profumo complesso e molto persistente. Il gusto di Pilz Gin (40°) è altrettanto piacevole, armonico, persistente, secco, sicuramente complesso ma che conquista.

PIUCINQUE - THREE SPIRITS

Questo Gin fu lanciato nel 2015 dall'azienda formata da tre amici che avevano in comune la passione per il Gin maturata durante il periodo universitario a Milano. Sicuramente uno dei primi Gin italiani apparsi sul mercato. I tre amici si avvalsero della collaborazione di esperti del settore per la realizzazione di uno spirito che riflettesse il loro gusto di Gin.

Fondata l'azienda Three Spirits, proprietaria del brand, la produzione fu affidata all'Antica Distilleria Quaglia. Il packaging esalta la limpidezza dello spirito e le botaniche impiegate sono serigrafate sulla bottiglia. Il nome riprende la versione dello spirito che più li ha entusiasmati durante i test della ricetta.

PiùCinque è un Distilled Gin il cui corpo aromatico è composto da dieci botaniche distillate singolarmente. Salvia e bergamotto sono le due botaniche che caratterizzano maggiormente il prodotto regalandogli una identità tipicamente italiana. Le



BEVI RESPONSABILMENTE

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

SIRENE

RINALDI 1957



MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885

LA DISTILLERIA MONTANARO

Gli antichi alambicchi a vapore utilizzati da Mario Montanaro a inizio Novecento, sono ancora quelli funzionanti in distilelria, testomoni della storia di un'azienda che ha saputo percorrere le generazioni rimanendo fedele a se stessa e al contempo intercettare i gusti di un pubbblico sempre più esigente.

La **Distilleria Montanaro** è una delle più antiche della Langa, nata nel 1885 a Gallo d'Alba tra le famose colline in cui nasce il re dei vini rossi italiani: il Barolo. Proprio dalle vinacce di vini nobili come il Barolo la **Distilleria Montanaro** ottiene pregiato liquido "spiritoso" dal colore giallo, più o meno intenso e dorato a seconda del periodo di riposo in legno. Dopo la torchiatura, la vinaccia viene delicatamente lavorata in alambicchi alimentati a vapore e poi dimenticata per un certo numero di lune a dormire in botti di rovere centenarie che gli conferiscono un sapore austero ma vellutato, setoso, pieno di sapori e profumi eleganti e inconfondibili.

Oggi la **Distilleria Montanaro** non solo produce Grappe di Monovitigno, Grappa di Barolo millesimato e grappa di Barolo Cannubi, ma anche Brandy storici, Bitter e Aperitivo naturali, Vermouth di Torino, prodotti liquorosi e vini aromatizzati, affacciandosi così ad un pubblico sempre più giovane, esigente e conoscitore, grazie anche alla collaborazione di famosi bartender.

La **Distilleria Montanaro** è sempre aperta al pubblico per visite guidate e degustazioni d'autore.

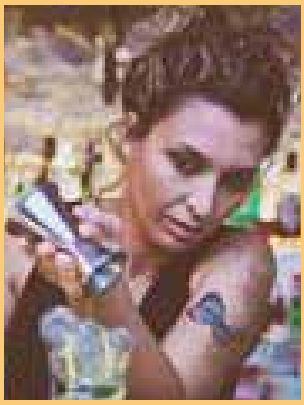


500 ABARTH ON THE COAST di Hotel Le Agavi – Positano (SA)

INGREDIENTI

- 4 cl Emporia Gin
- 3 cl Vermouth Chinato macerato con buccie e foglie di limoni e Chai Tea.
- 1 spoon di Maraschino luxardo
- 2 gocce di Orange bitter
- top di soda al Florio Marsala

Tecnica: mix & strain. Glass: Tumbler alto con cubo di ghiaccio. Garnish: zest di limone e foglia di limone fresca



ANGRY TONIC di Francesca Gentile – Funi 1898 – Montecatini Terme (PT)

INGREDIENTI

- 4 cl Gin Pilz
- 2 cl liquore al bergamotto
- 1 cl Maraschino Luxardo
- Indian Dry Tonica Alpex
- 3 dash Angostura
- colmare con Indian Dry Tonica Alpex

Tecnica: build. Glass: Tumbler alto. Garnish: spicchio di lime



BOOM BOOM CIAO di Enrico Scarzella – Velluto – Bologna

INGREDIENTI

- 50 ml Villa Ugo Gin
- 45 ml cordiale di lime e olive taggiasche
- 2 dash idroalcolato di rosmarino e timo
- Colmare con Acqua Brillante

Tecnica: shake & strain. Glass: Collins.
Garnish: origami di limone e oliva taggiasca



TORO LOCO di Giovanni Zagaria – Mix & Shake – Andria (BT)

INGREDIENTI

- 45 ml Gin Taurus
- 15 ml Bitter Bianco Luxardo
- 5 ml Aurum
- 15 ml Cordiale di finocchio e limone
- Top spuma di barbabietola rossa e lampone

Tecnica: shake & double strain. Glass: Tumbler alto. Garnish: polvere di agrumi e cioccolato rosso

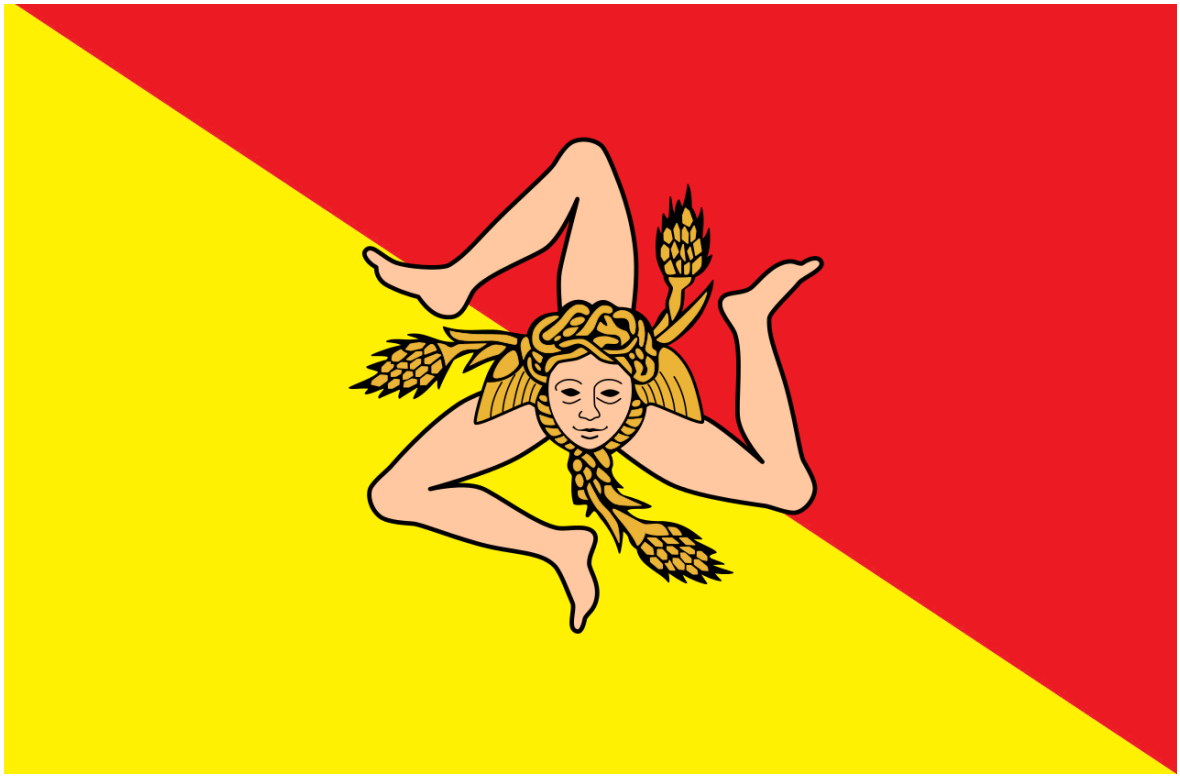
NON SOLO PASSITO

Vermouth, vini e distillati: l'altra faccia dell'antica Trinacria

DI **VALENTINA RIZZI**

Diamante del Mediterraneo, gioia dei popoli, poche terre sono frutto di una fusione secolare di culture, tradizioni e anime. Intorno alla nascita della Sicilia sono davvero tante le leggende, tutte intrise di un'aurea mitologica cresciuta nei secoli, da racconti tramandati di generazione in generazione.

Uno di questi racconta che l'isola nacque dall'estro di tre ninfe che, girovagando per i mari, raccolsero pezzi di terra fertile mischiata con sassi. Un giorno, dopo tanto vagare, decisero di fermarsi sotto il cielo più limpido e azzurro del mondo e dai tre punti ove si erano fermate, ognuna di loro lanciò il proprio pugno di terra nel mare. Insieme alla terra, si narra che dai loro veli caddero fiori e frutti per rendere ancora più bella la loro creazione. Il mare si vestì di tutte le luci dell'arcobaleno e dalle onde emerse una terra variopinta e profumata, ricca di tutte le seduzioni che





la natura poteva offrire.

Dai tre vertici del triangolo, le bellissime ninfe iniziarono una magica danza dalla quale sorsero i tre promontori estremi della nuova isola, poi chiamati Capo Peloro dal lato di Messina, Capo Passero (Pachino) dal lato di Siracusa, e Capo Lilibeo dal lato di Palermo. Da questa configurazione venne data alla Sicilia antica il nome di Triquetra o Trinacria che in epoca ellenistica assunse quella rappresentazione strana e caratteristica di una figura gorgonica a tre gambe, riprodotta anche su monete dell'antichità classica e divenuta poi il simbolo ufficiale dell'isola.

La Sicilia è una terra ricca di cultura, sapori e profumi, che conquista con ingredienti incredibili, vini e specialità elaborate con semplicità. Una terra dall'unicità disarmante che mi ha permesso di visitare realtà produttive di Vermouth, vino e distillati. Il primo prodotto, il più "classico" che rimanda subito all'isola stessa è il Passito. Quando al Nord si dice passito immancabilmente si dice Sicilia.

Da Pantelleria alle isole Eolie le sfumature di questo vino dolce sono uniche e svariate; vanno dalla nota di frutta secca a quella fresca, sapida e decisamente mediterranea delle erbe aromatiche.

Tra tutte le cantine ho volutamente scelto Marco de Bartoli come rappresentante del Passito siciliano. Una cantina con una storia bellissima da raccontare, quella di un vino fatto come una volta, artigianalmente.

La cantina è nata nel 1978, quando









PRODUTTORI
DA SINISTRA, GIUSEPPINA, MARCO E SEBASTIANO DE BARTOLI.

il giovane Marco De Bartoli, laureato in agronomia e con la passione per le auto da corsa, subentra alla madre Josephine nella conduzione del baglio Samperi, la tenuta dove da oltre due secoli si coltivavano le uve per la produzione del Marsala. In quegli anni la denominazione era in declino, come l'antica proprietà famigliare, ma Marco riuscì in poco tempo a fare delle sue vigne il centro di propulsione di un nuovo modo di produrre vino in Sicilia, fondato sulla qualità e su antiche e virtuose tradizioni.

Oggi la nuova generazione ha preso le redini dell'azienda continuando quello che il padre aveva insegnato e tramandato. I vini della cantina raggiungono vette qualitative altissime e la tenuta di famiglia rimane inalterata come un gioiello antico. Vini espressione di un territorio generoso





DE BARTOLI
LE FOTO DELLA TENUTA.

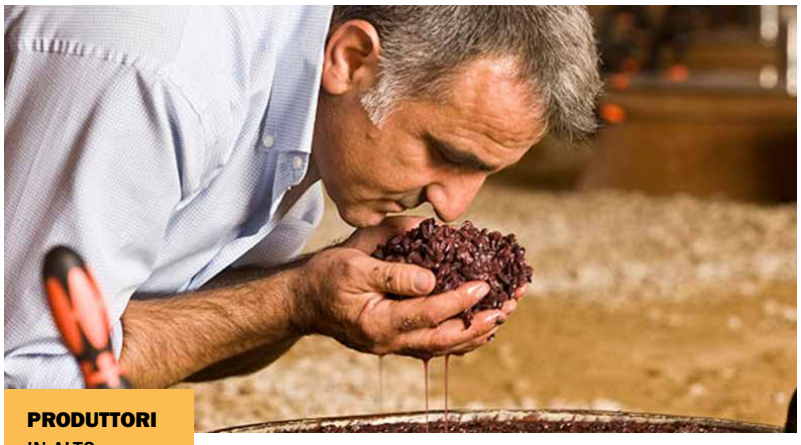
e suggestivo, in cui spiccano i vigneti di Samperi, collocati su una conca alluvionale e quelli Bukkuram, illuminati dal sole africano.

Negli anni il parco vitato si è ampliato anche più a sud. L'acquisizione di vigne a Pantelleria ha permesso alla famiglia De Bartoli di cimentarsi con la produzione di nuovi vini, tra cui il noto Passito, mantenendo intatto rigore stilistico e potenza evocativa. Il Passito Bukkuram è ottenuto da uve Zibibbo in purezza, provenienti da vigne di 35-50 anni, con resa bassissima, coltivate ad alberello. In vigneto si opera nel rispetto di ambiente e piante, procedendo con appassimento naturale al sole per il 50% delle uve, il restante rimane sulla pianta. Quando la fermentazione, rigorosamente spontanea, è già nella fase avanzata si aggiunge l'uva appassita in precedenza e la si lascia macerare per circa 3 mesi. Si procede poi con un affinamento di circa 30 mesi in barrique e di 6 mesi in acciaio prima della messa in bottiglia.

Il Passito di Pantelleria "Bukkuram" si presenta con una veste ambrata intensa e brillante, contornata da sfumature di uva sultanina, zagara, albicocca, miele e cioccolato bianco. Se chiudete gli occhi vi immaginerete a Pantelleria, contornati dagli stessi profumi e sapori. Al sorso è pieno e di corpo, con una piacevole sensazione morbida e vellutata e avvolgente, il finale è lungo e persistente con sentori che richiamano le note fruttate. Un vero capolavoro.







PRODUTTORI IN ALTO SIMONE SABADI, QUI SOPRA, GIUSTO OCCHIPINTI.

Da Pantelleria a Modica è presto fatto: qui vi raccontiamo un'altra Sicilia. Modica, patrimonio mondiale UNESCO dal 2002, si trova nel sud est dell'isola. Una città di origine neolitica, capitale di un'antica e potente contea, che vanta un ricco repertorio di specialità gastronomiche tra cui il famoso cioccolato. Tra i più celebrati marchi di cioccolato di Modica vi è Sabadì, azienda storica fondata da Simone Sabadì con Giusto Occhipinti, che adesso si cimentano anche con "Naturale", il nuovo Vermouth biologico siciliano. "Naturale" per evidenziare una caratteristica unica: quella di essere prodotto solo con vino biologico.

Tre sono gli uvaggi scelti da Simone e Giusto: il Vermouth Naturale Rosso (18°) solo con Nero d'Avola, il Vermouth Naturale Orange (18°) con Moscato Passito e il Bitter Naturale (21°) da Cerasuolo di Vittoria. Tutti i vini impiegati nella produzione vengono prodotti e selezionati direttamente dall'Azienda Agricola Cos nata nel 1980 da tre amici: Gianbattista Cilia, Ciriano Strano e, ancora, Giusto Occhipinti. L'acronimo dei loro cognomi darà vita al nome dell'azienda.

Nell'estrema punta sudorientale della Sicilia la vite gode di un clima da sogno, caldo di giorno e freddo di notte, l'escursione termica perfetta perché i grappoli esprimano tutto il loro sapore. Due Vermouth e un Bitter, tre anime distinte che



riunendosi nella denominazione “naturale” vogliono rappresentare al meglio tutto ciò che è buono di questa soleggiata Sicilia.

Il Vermouth Rosso Naturale viene prodotto da uve biologiche che crescono su terreni di natura calcarea e silicera, argilla e tufo, vendemmiate manualmente, vinificate con metodi naturali a fermentazione spontanea sulle bucce, con lieviti indigeni. Il carattere aromatico di questo Vermouth libera profumi di erbe spontanee delle campagne iblee e scorze di agrumi siciliani.

Naturale Orange è un Vermouth dalle note aromatiche di gelsomino e albicocca. L’uva Moscato viene appassita, poi vinificata in stile naturale per essere impiegata come base per questo Vermouth. Un prodotto interessante con diverse possibilità di utilizzo poiché non è solo una base per miscelazione ma anche un ottimo dopo pasto, liscio o con ghiaccio, ottimo alleato per un abbinamento cibo-vino.

Infine il Bitter Naturale che incontra le uve di Frappato di Vittoria e quelle del Nero d’Avola. Un blend magnifico per la base di questo Bitter. Il vino di partenza viene prodotto secondo le regole del naturale,





nel rispetto della vigna e dei grappoli; pigiature e rimontaggi giornalieri manuali con fermentazione spontanea attivata da lieviti indigeni.

Prodotti fatti con amore e passione per la Sicilia vera, quella bella al naturale. La Sicilia è anche spiriti.

Insulae (42°) è il nome del primo Gin prodotto sull'isola. Uno small batch davvero unico che vuole esprimere tutta la Sicilia. Insulae è prodotto con botaniche coltivate sull'isola; arance dolci e amare della provincia di Catania, limone di Siracusa, mandarino Tardivo di Ciaculli, pistacchio di Bronte, mandorla di Noto, sesamo di Ispica, carruba di Ragusa, ginepro e gelsomino. Coltivate e raccolte nel periodo di massima espressione, le botaniche vengono convogliate all'azienda per iniziare il processo produttivo. Dopo l'infusione in soluzione idroalcolica, Insulae Sicilian Gin viene distillato a bagnomaria, con antichi alambicchi di rame alimentati da fiamma. Nasce così il Gin ideato da due ragazzi siciliani, Alfredo Mineo e Marco Nicosia, che hanno saputo rappresentare la propria terra di origine in un solo prodotto.

L'idea di produrre un Gin nacque a Milano durante gli studi universitari di entrambi, complice la frequentazione di un noto Gin bar cittadino che accese la passione dei due amici per il Gin. Alfredo per primo si appassiona al punto da dedicare diversi viaggi alla scoperta del mondo del Gin. Decisivo fu un viaggio a Londra. Qui Alfredo incontra il manager di City Of London Distillery, un trapanese trapiantato nella grigia Londra. Inizia così una serie di amicali scambi di consigli e suggerimenti che riguardano produzione, tecniche e materie prime del Gin.

Tornato in Sicilia, Alfredo propose al suo amico Marco il progetto. Fatte le opportune ricerche di mercato, raccolti i dati, a metà 2017 il business plan era pronto. Rimaneva da scegliere il distillatore. Diversi incontri con alcune distillerie e quindi la scelta di Bordiga, un sito produttivo con



PRODUTTORI
DA SINISTRA ALFREDO MINEO E MARCO NICOSIA.



una lunga storia e un meraviglioso alambicco a fiamma viva del ’700.

Non è stato semplice trovare il giusto equilibrio tra le botaniche scelte. La carruba non era mai stata lavorata in distillazione, ma avendo un grande potenziale è stata il primo tra gli ingredienti ad essere analizzato. La difficoltà maggiore è stata la gestione della nota floreale del gelsomino. I primi campioni erano troppo profumati e coprivano il resto delle botaniche, dopo qualche mese di test finalmente è arrivato “il figlio prediletto”, entrato in distribuzione a maggio 2019.

Insulae è un Gin dal profumo unico, sorprendente e in continua evoluzione. Il naso gioca tra i profumi degli agrumi e quelli floreali del gelsomino. Già al primo sorso ci si accorge della sua unicità: balsamico, fresco e persistente, il pistacchio fa da padrone e sprigiona note che raramente si incontrano. Infine il gelsomino che con il suo profumo è capace di trasformare questo Gin dal naso al palato.

Un mix di aromi, profumi e sensazioni davvero caratteristici; un viaggio inaspettato in un solo sorso. Questa è la “nuova” Sicilia, che ha una voglia matta di riscattarsi.

Valentina Rizzi


BEVI RESPONSABILMENTE
BLEEDING HEART RUM COMPANY
DON PAPA
SMALL BATCH
RUM
MT. KANLAON
MT. KANLAON
AGED IN OA
DISTILLED BY
BLEEDING HEART RUM CO
THE SPIRIT OF DON
LIVES ON IN US
AUTHENTICATION: 40% ALC
RUM
Rappresentato da
RINALDI 1957
Welcome to Sugarlandia

SPICED WITH CUBAN SOUL



THE ORIGINAL BLEND OF CUBAN RUM & SPICES

BLACK TEARS

LET TEARS FLOW

BlackTears.com

IMPORTATO E DISTRIBUITO DA

RINALDI 1957

Bevi Responsabilmente