

MIXOLOGY MAG

l'arte della miscelazione

LA STORIA

**RACCONTI
DAL PASSATO**

UNA STORIA
TUTTA AMERICANA

LE CITTÀ

NEW YORK

MANHATTAN BY NIGHT

IL LOCALE

MARTINY'S

LA PERFEZIONE È QUI

COCKTAIL & SPIRITS

DAIQUIRI

UNA CARTOLINA DA CUBA

*L'irresistibile
attrazione per l'esotico*



Wild Mexican Spirits



Nel nome c'è tutta la sua essenza.



700ml.
10.9 Vol.

ANIMA D'AMALFI: LIQUORE AI PROFUMI DELLA COSTIERA

Liquore più profondo della natura, intrasferibile, vivo, irriducibile...

Pablo Neruda descriveva così il limone, probabilmente pensando alle coste italiane e forse proprio ad Amalfi. Dal cuore del frutto e dalla passione di Fortunato nasce questo cocktail fresco, con note dolci di mandorla e vaniglia a creare contrasto all'infusione di scorze e succo di limone.

Un alchimia idroalcolica carica di creatività, condivisione e voglia di rompere gli schemi.

Fortunato Amatruda

ANIMA ROMITA

GIN TERRÆ



*Taste
the
Nature*



SOMMARIO

MIXOLOGY MAG NUMERO 2

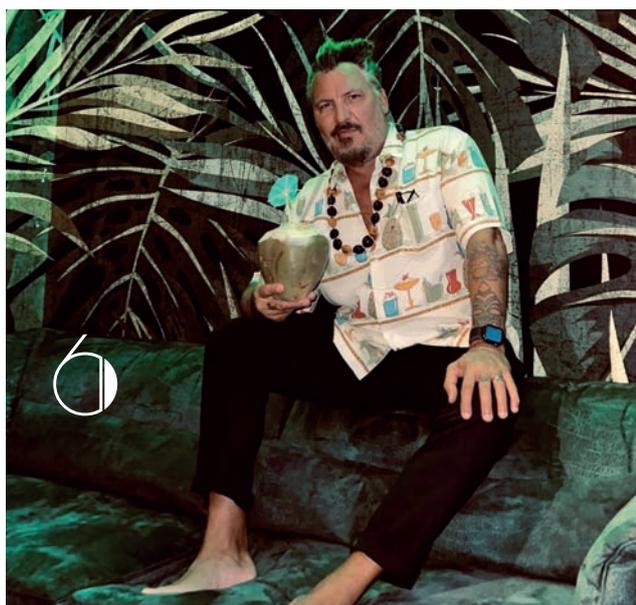
- 5** **EDITORIALE**
IL PARADISIACO ARTIFICIALE
di Luca Tesser
- 6** **IN COPERTINA**
MISCELAZIONE
UNA PASSIONE SENZA TEMPO
di Virna Bottarelli
- 14** **LA STORIA**
RACCONTI DAL PASSATO
UNA STORIA TUTTA AMERICANA
di Luca Tesser
- 20** **IL LOCALE**
MARTINY'S
LA MANHATTAN CHE STUPISCHE
di Luca Tesser
- 22** **LE CITTÀ**
NEW YORK
MANHATTAN BY NIGHT
di Chiara Cossu
- 28** **COCKTAIL & SPIRITS**
DISTILLAZIONE
LA PARTE NOBILE DELLA MATERIA
di Giovanni Campari
- 34** **COCKTAIL & SPIRITS**
DISTILLATI
CLAIRIN: IL RHUM HAITIANO
TRA UNICITÀ E TRADIZIONE
di Luna Maller
- 38** **COCKTAIL & SPIRITS**
COCKTAIL
UNA CARTOLINA DA CUBA
di Jacopo Lancerin
- 42** **COCKTAIL & SPIRITS**
CLASSIC COCKTAIL
ZOMBIE E MAI TAI
di Jacopo Lancerin



- 44** **LE TECNICHE**
PREPARAZIONE
QUANDO IL PRE-BATCH È UNA BUONA IDEA
di Luca Redolfini

RUBRICHE

- 48** **MARCHI E AZIENDE**
- 56** **J.ROGER SUGGESTION**
- 58** **PRODOTTI**
- 62** **DESIGN**
- 64** **BAR TOOLS**
- 66** **BAR & BUSINESS**
- 71** **FORMAZIONE**
- 72** **EVENTI**
- 76** **DA LEGGERE**
- 79** **SPEAKERS' CORNER**



MATTHEW

Il whiskey.



Matthew è sulla bocca di tutti


MATTHEW
The Irish soul of Dream Whisky

Il nuovo whiskey firmato Dream, dal sogno di un uomo che ha vissuto mille vite e le ha rinchiuso dentro una bottiglia, creando un whiskey indimenticabile.



IL PARADISIACO ARTIFICIALE

DI LUCA TESSER

Immaginate di essere sdraiati al tramonto su una spiaggia caraibica, circondati da palme, il mare davanti ai vostri occhi, il viso accarezzato da una leggera brezza. Eccovi, calati in un paradiso terrestre, stregati da quell'irresistibile attrazione per l'esotico a cui è difficile non cedere. Che cosa si vorrebbe bere in tale paradisiaca circostanza, se non un Daiquiri o un Mai Tai? Certo, sperando che siano fatti in modo corretto!

Quando si parla di miscelazione caraibica o tiki, il problema principale è che molto spesso ci troviamo davanti a tipologie di miscelazione che non sono per nulla passate di moda, ma che, purtroppo, sono spesso male interpretate. L'enorme successo che hanno avuto in passato ha portato a una standardizzazione delle ricette, che sa un po' troppo di anni Novanta.

Cerchiamo di capirci: il classico resta classico. Pensiamo a un Daiquiri, ad esempio, ma che Rum utilizziamo? E quali altri ingredienti scegliamo? È essenziale fare attenzione a preparazioni, meglio se home-made, e a succhi, puree e sciroppi: se si possono usare prodotti freschi, vanno utilizzati senza ricorrere a scorciatoie

commerciali, che non portano a nulla di buono.

E ben vengano le interpretazioni. Signori, quando si ha a che fare con l'esotico siamo nel mondo fatato della sperimentazione. Cosa c'è di più bello? Il limite alla fantasia non esiste. Siamo nel regno della sperimentazione e dei twist. Pensate a quante possibilità oggi abbiamo di aggiungere valore e di creare qualcosa di unico, capace di stupire in termini di gusto e, perché no, di estetica.

Eccolo il fascino dell'esotico, che ci domina e sprona a raggiungere luoghi sconosciuti, fra profumi inconsueti e sapori lontani. Niente al mondo attira la nostra attenzione come qualsiasi cosa che ci appare lontana e irraggiungibile. Che cos'è la bellezza, se non questo?

Diamo spazio, allora, a mille interpretazioni di Daiquiri, se valorizzano e rendono ancora più immortale questo cocktail straordinario, e ad altrettante rivisitazioni di Mai Tai o di Zombie, se riescono a emozionare e farci viaggiare con la mente in luoghi lontani, in un'onirica dimensione del gusto.



MISCELAZIONE

UNA PASSIONE SENZA TEMPO

Una cultura, un modo di vivere, una passione, il Tiki è entrato nel mondo della miscelazione negli anni Trenta per non uscirne più. Esploso negli Stati Uniti negli anni Sessanta, nel decennio successivo si è eclissato, per poi essere riscoperto agli inizi del nuovo Millennio.

di **Virna Bottarelli**

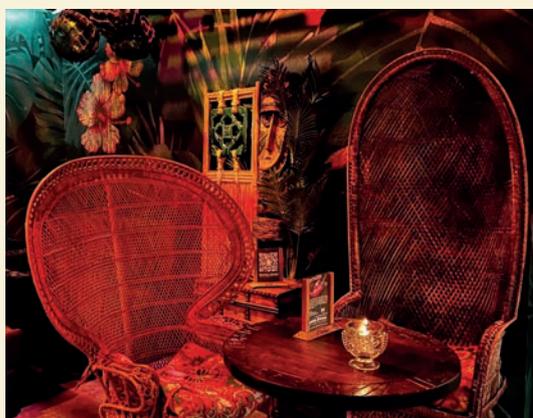


Stati Uniti, anni Trenta: il proibizionismo è finito, gli alcolici sono commercializzati liberamente e nelle città americane c'è voglia di lasciarsi alle spalle il dramma della Prima Guerra Mondiale e le difficoltà economiche della Grande Depressione. È in questo scenario che si apre, per la miscelazione, la Tiki Era. Questo termine, che nella lingua polinesiana indicava una figura mitologica maori, con il passare del tempo è stato associato alle statue incise in legno e raffiguranti figure mitologiche e divinità polinesiane, oggetti evocativi di un mondo esotico che negli anni Venti aveva fatto breccia nei cuori dei viaggiatori e che ora veniva riprodotto nei cocktail bar americani.

Il primo locale a ricreare, nella Hollywood del 1933, l'atmosfera paradisiaca della Polinesia è il **Don's Beachcomber** di **Ernest Raymond Beaumont Gantt**, considerato il padre della cultura **tiki**, anche se in quegli anni i suoi drink erano definiti semplicemente come "esotici". Appassionato viaggiatore ed ex contrabbandiere, Gantt, che poi si farà chiamare **Donn Beach**, crea in California una miscelazione inedita, con tecniche ben precise e il **Rum** come ingrediente principe, e propone drink destinati a entrare nella storia, come lo **Zombie** e il **Mai Tai**.

Negli anni Quaranta e Cinquanta negli Stati Uniti il Tiki spopola, complice la diffusione della cucina e dell'arredamento tipici del Pacifico Meridionale, che i soldati americani avevano scoperto durante la Seconda Guerra Mondiale. Ai locali di Donn Beach, che nel frattempo ha creato la catena "**Don The Beachcomber**", si aggiungono quelli di **Victor j. Bergeron**, fondatore del **Trader's Vic** a Oakland, un tiki bar che darà il là a una catena di oltre venti ristoranti in tutto il mondo, e quelli, particolarmente raffinati, di **Stephen Crane**.

Negli anni Sessanta il Tiki entra nella cultura di massa con il film **Blue**



L'ambientazione tiki si ispira alle atmosfere esotiche molto in voga negli anni Sessanta negli Usa. Tiki è un termine polinesiano che indicava in origine una figura mitologica Maori.



Hawaii, commedia sentimentale ambientata a Honolulu, che ha per protagonista un vero e proprio idolo dell'epoca: **Elvis Presley**. Al decennio d'oro del Tiki segue però, negli anni Settanta, un declino: da un lato le discoteche diventano i nuovi luoghi d'elezione per trovare momenti di evasione e divertimento, dall'altro la stessa miscelazione tiki perde i connotati originali e inizia a essere identificata nei sapori più dolci e nelle consistenze frozen dei cosiddetti "boat drink", i cocktail da crociera. Ma guai a pensare che il Tiki sia sparito dai radar: all'inizio del nuovo millennio, in quella che è considerata una nuova Golden Era della miscelazione, ritorna l'interesse verso i cocktail esotici e si diffonde il desiderio di scoprire la storia e il contesto culturale dai quali provengono.

I GURU DEL TIKI

Donn Beach (1907-1989)

Il suo vero nome è **Ernest Raymond Beaumont-Gantt**. Cresce nel primo dopoguerra e la sua passione per i viaggi lo porta in Jamaica, nei Caraibi e alle Hawaii. Avventuriero e contrabbandiere di Rum, è uno dei personaggi più noti e studiati del mondo della miscelazione perché è considerato il padre della **Tiki Era**. È lui, infatti, a creare drink destinati a lasciare il segno, come lo **Zombie** e il **Mai Tai**, nel suo **Don's Beachcomber**, locale aperto nel 1933 a Hollywood, e ad adottare tecniche di miscelazione innovative per l'epoca.

Victor Bergeron (1902-1984)

Nato a San Francisco, fondò negli anni Trenta la **Trader Vic's**, una catena di ristoranti e tiki bar che negli anni Cinquanta si espanse grazie alla collaborazione con gli hotel **Western** e **Hilton**. Il suo nome è associato alla diatriba con **Donn Beach** su chi fosse il vero inventore del Mai Tai, ma anche a cocktail come il **Fog Cutter**, lo **Scorpion Bowl** e all'**Eastern Sour**, che utilizzava, insolitamente per un drink tiki, Whisky di segale.

Joseph Stephen Crane (1916-1985)

Attore originario di Crowfordsville, nell'Indiana, passato agli onori della cronaca rosa per essere stato sposato due volte con **Lana Turner**, **Steve Crane** aprì nel 1954 il **Luau**, un ristorante a tema polinesiano a Beverly Hills che divenne un'icona del Tiki style e che chiuse solo nel 1978. Alla fine degli anni Cinquanta Crane strinse un accordo con **Sheraton Hotels** e avviò i ristoranti **Kon-Tiki**, che divennero i principali concorrenti della catena **Trader Vic's**.

Jeff Berry

Americano, 65 anni, è uno studioso della cultura tiki, di cui si è innamorato da bambino, negli anni Sessanta. Ha lavorato come giornalista e sceneggiatore a Hollywood, ma si è poi concentrato sulla propria passione per i cocktail, ricercando, reinventando e pubblicando ricette perdute della miscelazione in stile tiki. Il suo primo libro "**Beach Bum Berry's Grog Log**", uscito nel 1998, ha dato il là alla riscoperta del Tiki nei primi anni Duemila. Nel 2014 ha aperto il **Beachbum Berry's Latitude 29**, nel quartiere francese di New Orleans.





UNA PASSIONE CHE NON PASSA MAI

Il Tiki è una cultura, un modo di vivere. E nel caso di **Daniele Dalla Pola** è qualcosa di ancora più sentito: è una vera e propria passione. Che non passa mai. Il fondatore del **NU Lounge Bar** di Bologna e dell'**Esotico Miami**, locale aperto nel 2019 che, insieme all'attiguo **Kaona Room**, è lo spaccato per eccellenza del mondo tiki, è uno dei più noti cultori di questo genere. Come lui stesso dice, è la passione - per la miscelazione, per il Rum e per il mestiere del barman - l'elemento determinante per "diventare in modo naturale, senza forzature", un professionista di livello internazionale. Ma dove ha le sue origini il successo di un bartender di fama mondiale, protagonista della cosiddetta **New Wave Tiki**? Niente meno che nella Milano degli anni Ottanta, in uno scenario ben diverso da quello delle spiagge paradisiache della Polinesia: "Nel secondo dopoguerra mio nonno aveva aperto un bar ristorante nell'hinterland di Milano. Lì lavorava tutta la famiglia e lì da ragazzino, negli anni Settanta e Ottanta, ho mosso i miei primi passi come barman, spinando birre e gazzose e facendo caffè e cappuccini. È stata una vera e propria scuola, nella quale ho imparato l'arte dell'ospitalità, per altro innata in noi italiani, e iniziato a dare via libera anche alla mia creatività, ad esempio dolcificando il caffè con la crema di cocco o preparando le mie prime **Piña Colada**". Oggi Dalla Pola vive a Miami.

Come si passa dal bar di famiglia alla ribalta internazionale del bartending?

Negli anni Novanta a Milano ho iniziato a fare quello che oggi si chiama "guest bartender". Sono stati anni davvero strepitosi per la città, che hanno visto nascere il bartending e l'happy hour: lavoravo tre, quattro sere a settimana nei cocktail bar più trendy dell'epoca e mi chiamavano diversi marchi per fare promozione in giro per l'Italia. In quel periodo ero più focalizzato sul *tex-mex*, con una proposta di cocktail come **Margarita** e **Daiquiri**, serviti con frutta fresca e vistose decorazioni, e sul bartending acrobatico. Insomma, si faceva anche spettacolo, con dei veri e propri tour che passavano da Porto Cervo a Cervinia e apparizioni televisive. Poi ho iniziato a viaggiare, ad andare all'estero per vedere anche altri modi di fare miscelazione e conoscere altre culture tra cui, appunto, quella Tiki. Sono stato diverso tempo a Miami, ho lavorato con persone di diversa provenienza, dal Sud America al Giappone e, quando sono rientrato in Italia, nei primi anni 2000, ho aperto, in società con **Davide Cavallari**, **Maurizio Gerosa** ed **Elena Esposito**, il **NU Lounge** a Bologna, nel quale ho messo l'essenza del mondo tiki: Rum, sciropi con basi home-made e, ovviamente, **Tiki mug**.



CHI È DANIELE DALLA POLA

Milanese di nascita ma cosmopolita, esperto di cultura tiki e mixologist di fama internazionale, **Daniele Dalla Pola** ha trascorso gran parte della sua carriera nei locali più trendy di tutto il mondo e collezionato diversi riconoscimenti, tra i quali, nel 2011, quello di campione del mondo alla **Below Cocktail World Cup** in Nuova Zelanda. Appassionato da sempre di Rum, è proprietario del marchio **Alamea**, da lui creato. Dopo anni di viaggi tra l'Italia, dove ha fondato il **NU Lounge** di Bologna, i Caraibi, il Sud America, il Sud Africa, le Mauritius, le Filippine e il Sud Est Asiatico, nel 2016 si è stabilito a Miami, dove gestisce l'**Esotico** e il **Kaona Room**.

BEVI RESPONSABILMENTE

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





E negli anni il NU Lounge è diventato uno dei tiki bar più importanti al mondo. Qual è stato il vostro segreto?

Intanto, va detto che vent'anni fa il capoluogo emiliano, per quanto riguarda locali e vita notturna, era ancora considerato una città di provincia; perciò, il NU Lounge ha avuto successo inizialmente perché era davvero una novità per Bologna. Ma la chiave del suo boom è stata il fatto di essere un locale con una propria personalità. Nel Tiki ci si identifica: chi apre un locale tiki per seguire l'onda, perché è trendy, non va lontano se non ha una passione autentica e una conoscenza approfondita del Rum e dei cocktail che hanno in questo distillato l'ingrediente principe. È fondamentale poter attingere a una collezione di Rum di qualità e saper realizzare le preparazioni "in casa": è questo che rende unico il cocktail e fa percepire a chi lo gusta il sapore e l'atmosfera esotica di cui è espressione. Non possiamo pensare che basti acquistare un set di Tiki mug su **Amazon** per definire il proprio locale un tiki bar o inserire nella drink list una Piña Colada, che semmai è un tropical cocktail: chi ama il Tiki e sceglie un locale di questo tipo è un fine conoscitore di questo mondo, vuole saperne sempre di più e il bartender deve essere in grado di rispondere alle sue domande.

Immaginiamo allora un cliente curioso, che vuole saperne di più sulla storia della miscelazione tiki: quale risposta gli potremmo dare?

La miscelazione Tiki nasce con Donn Beachcomber negli anni Trenta. A fare la fortuna del Tiki sono stati anche Victor j. Bergeron e Steve Crane, ma è Beachcomber che ha avuto l'intuizione, vincente, di miscelare diversi tipi di Rum nei cocktail e la genialità, poi, di dare ai suoi drink dei nomi *cool*. Il Tiki ha trovato espressione non solo nei drink, ma in un contesto più ampio fatto di musica, arte, cinema e moda e ha rispecchiato un mondo che però, con gli anni Settanta, ha iniziato a perdere il proprio fascino. Per i nuovi giovani tutto ciò che evocava l'esotico era qualcosa di vecchio, che apparteneva alla generazione dei loro genitori. Per evadere si cercavano ora nuovi tipi di intrattenimento, si ascoltava la musica dance, si beveva vodka. Così il Tiki è caduto in declino anche nel mondo del bar e ha ripreso vigore solo all'inizio del nuovo millennio, sulla scia di una nuova Golden Age della miscelazione: un merito lo hanno avuto anche i grandi marchi del settore, che hanno investito parecchie risorse, oltre che in marketing ed eventi, nella qualità e varietà di prodotti come **Tequila**, Rum e liquori alla frutta, diffondendo quell'idea di "bere bene" che ha dato un nuovo slancio al mondo dei cocktail e dei locali.

Il Tiki, quindi, è tornato, anche se, forse, per i veri appassionati non se ne era mai andato. Ma possiamo dire che ha assunto una nuova connotazione?

I CLASSICI DI DANIELE DALLA POLA

Missionary's Downfall



- 30 ml succo di lime fresco (filtrato)
- 30 ml Alamea Peach Brand
- 45 ml Blue Agave Nectar Reà
- 60 ml Bacardi Superior o El Dorado 3yo
- 4 pezzi di ananas
- 10 foglie di menta

Frullare il tutto senza ghiaccio utilizzando un frullatore a immersione. Aggiungere ghiaccio tritato e frullare nuovamente fino a quando diventa "cremoso" e si ottiene un effetto "marmorizzato". Servire in una grande coppa da cocktail e guarnire con un rametto di menta al centro. (La ricetta originale usa uno sciroppo di miele, un **Honey Mix** con parti uguali di acqua e miele).



EXPLORE THE MAGIC WORLD OF HERBS

DIGESTIVO DA OLTRE 175 ANNI

DRINK RESPONSIBLY



Underberg®



Parlerei di **Modern Tiki**, perché c'è stata comunque un'evoluzione del gusto e dei sapori. Riprodurre alla lettera miscele del passato non dà sempre un buon esito: anche a me è capitato di trovare ricette di cocktail che spopolavano in altre epoche e ho provato a riprodurle con gli stessi ingredienti e dosaggi, ma ne sono usciti drink imbevibili, anche perché non possiamo sapere con esattezza che tipo di prodotti, a livello di distillati e frutta, fossero disponibili all'epoca. Così ho preferito, partendo dalla ricetta originale, sperimentare nuovi mix che, serviti con qualche effetto scenografico, hanno saputo catturare il palato e i sensi di chi li beve e sono divenuti un successo. Lo **Zombie Ghost**, ad esempio, è una riproduzione dello Zombie, uno dei tiki drink per eccellenza, servito in un bicchiere da 12 pollici, somigliante a un vaso di fiori. È un drink completamente trasparente, nel quale si vedono un cubo di ghiaccio tagliato a mano e, in superficie, una floating di Rum rosso, emblematico di come il Modern Tiki possa sposare anche uno stile minimal.

Dal 2019 il Modern Tiki ha anche una casa: è l'Esotico Miami, un tempio per gli appassionati del genere, al quale hai affiancato poco meno di un anno fa il Kaona Room, dove tutto, ma proprio tutto, è Tiki...

Il Tiki in America è uno stile di vita. Ci sono diversi eventi dedicati a questa cultura in diverse grandi città, da San Diego ad Atlanta, e c'è un popolo di appassionati che non esita a spendere centinaia di dollari per acquistare una mug e crearsi un tiki bar in casa propria. **Esotico Miami** e **Kaona Room** sono pensati per loro. I due locali sono attigui, la cucina è in comune, ma, mentre all'Esotico serviamo anche cocktail non propriamente della tradizione Tiki, al Kaona, più piccolo e ispirato all'idea degli speakeasy (n.d.r. *Kaona* significa in hawaiano "qualcosa di nascosto"), la drink list è fedele in tutto e per tutto al genere. Ho curato io stesso il design del locale, in collaborazione con artisti e artigiani che hanno realizzato il bancone in legno intagliato con motivi polinesiani, le lampade, le mug e le maschere tiki.

Tornando all'essenza dei cocktail, che cosa non può mancare nelle bottigliere di un locale tiki a tutto tondo?

Il Rum, ovviamente. Si usano in parte minore anche **Gin, Whisky, Brandy, Cognac e Tequila**, ma è il Rum a farla da padrone. Donn Beach usava in particolare Rum di Cuba, della Jamaica e di Portorico. Nel mio locale prediligo distillati provenienti da Portorico, Venezuela, Australia, Fiji e Messico, ma non si possono dimenticare i **Rum Demerara**, della Guyana, e il **Rum agricolo** della Martinica. Citerei, infine, anche i liquori **Alamea**, che io stesso ho ideato, insieme a **Elis Carriero**, ricreando prodotti non più presenti sul mercato o tipicamente home-made.

El Zombi

- 30 ml DanMix#9
- 30 ml succo di lime fresco (filtrato)
- 15 ml DonMix#2
- 30 ml Bacardi Ocho Reserva Rum
- 30 ml Lemon Hart Demerara Overproof Rum
- 30 ml Mezcal
- 6 gocce Pernod
- 3 gocce Angostura bitters (float)

Utilizzare un mixer elettrico o shakerare con ghiaccio tritato. Versare senza filtrare in un bicchiere **Zombie**. Guarnire con due rametti di menta. È una versione robusta del classico **Don The Beachcomber Zombie**, miscelato alla perfezione con Mezcal e l'esclusiva miscela di Rum dell'**Esotico Miami**.





RACCONTI DAL PASSATO

UNA STORIA TUTTA AMERICANA

Da una parte l'influenza degli Stati Uniti su Cuba, dall'altra la West Coast catturata dal fascino esotico della Polinesia: la storia dei cocktail caraibici e tiki corre parallela su questi binari e parla di una miscelazione creata ad arte dagli americani.

di Luca Tesser



CUBA E GLI ESORDI DELLA MISCELAZIONE CARAIBICA

La storia di Cuba e il suo rapporto con gli Stati Uniti la dicono lunga su come la miscelazione caraibica si sia evoluta e sul perché i suoi più iconici cocktail siano diventati in seguito conosciuti in tutto il mondo. Gli interessi americani sull'isola sono andati crescendo dalla fine del XIX secolo, hanno toccato l'apice negli anni Cinquanta con **Fulgencio Batista**, che a fasi alterne ha governato l'isola dal 1933 al 1959, e hanno subito una battuta d'arresto con l'arrivo di **Fidel Castro**.

Il primo protagonista della storia della presenza americana a Cuba è la **Fruit Company**, una delle prime grandi multinazionali statunitensi, che costruisce con l'isola un rapporto molto stretto. Le piantagioni della Compagnia hanno un enorme valore a Cuba e gli interessi della Fruit si mescolano alla vita politica locale. Il cocktail caraibico e cubano per eccellenza, il **Daiquiri**, nasce proprio per merito di un ingegnere americano che lavora per la Fruit Company e le vite stesse del Presidente Fulgencio Batista e della famiglia Castro si intrecciano con la multinazionale, i cui interessi sull'isola rendono Cuba una sorta di feudo commerciale americano. Le abitudini americane si impongono sul tessuto sociale cubano: all'Avana na-

Gli interessi americani nell'isola di Cuba sono andati crescendo dalla fine del XIX secolo, hanno toccato l'apice negli anni Cinquanta e si sono bruscamente interrotti con la rivoluzione castrista.

Quando si pensa alla miscelazione caraibica e tiki, erroneamente, si pensa a un tipo di miscelazione autoctona, come se i più famosi cocktail con queste caratteristiche facciano parte della cultura dei Caraibi o della Polinesia. In realtà non è proprio così.

Le storie della mixology in stile caraibico e dei drink Tiki sono diverse fra loro, ma corrono parallele e hanno in comune un elemento: il voler manipolare quell'attrazione per l'esotico di cui è permeata la cultura americana del Novecento.



athensbarshow.gr



athens bar show

stirring up
the future
of bars

7-9.11 2023

November 7 — 8th
Athens Bar Show
Exhibition

November 9th
ABS Closing Party

Don't miss
the Athens Bar Week
Pop-Ups & Events

November 5 — 9th
The World's Best Bars
Take Over The City

A 2-day Educational Expo for Bartenders and Hospitality Professionals

20.000 sq.meters Exhibition Space

12.000 Visitors

5 Presentation Stages

80+ Presentations, Seminars & Workshops

40+ hours of Seminars

70+ Guest Speakers from all over the World



scono club americani, i bar negli hotel impongono un servizio “all’americana” e il cocktail, così caro agli americani, diventa un elemento essenziale. La miscelazione classica soddisfa quindi la presenza americana all’Avana, ma, sul palcoscenico dell’industria dell’intrattenimento, si trova a interagire e a mescolarsi con un altro protagonista dell’isola: il Rum. Dalla contaminazione nascono il Cuba-Libre, il Mojito, il Daiquiri, la Piña Colada.

DAL BUSINESS DELLA MAFIA ALLA RIVOLUZIONE CASTRISTA

La mafia italo-americana aveva da tempo puntato gli occhi su Cuba e, in particolare, sull’Avana: il progetto era quello di trasformarla in una sorta di Montecarlo dei Caraibi. Entra così in scena il secondo protagonista di questa storia: **Meyer Lansky**. Dagli anni del proibizionismo la mafia aveva già un rapporto stretto con l’isola caraibica: da qui arrivava il Rum che veniva fatto entrare illegalmente negli Stati Uniti. Sul finire degli anni Trenta l’interesse della malavita organizzata verso Cuba cresce sempre più grazie a Meyer Lansky, appunto, che insieme a **Lucky Luciano** e **Bugsy Siegel** è ai vertici dell’organizzazione. In pochi anni Lansky fa sì che la mafia agisca come una multinazionale, portando le più importanti famiglie americane a investire a Cuba e a fare affari, trasformando L’Avana in una capitale turistica dove hotel, casinò, night club e, ovviamente, tutte le attività illegali, diventano di proprietà della malavita. Il business tanto sognato da Lansky ha solo lati positivi: il denaro esce dagli Stati Uniti e rientra pulito. Le attività lecite e illecite sono protette da un patto con il presidente Batista, perciò, a Cuba, la mafia può operare indisturbata e all’Avana nascono hotel come il Capri, di proprietà, appunto, di Lansky e altri alberghi di lusso, dotati di casinò, night club e tutti i confort possibili. È l’epoca del **Montmartre**, del **Tropicana**, del **Floridita** e dei fasti dell’**Hotel National**. Gli ameri-



cani prendono letteralmente d’assalto l’isola caraibica: per le star come **Frank Sinatra**, i politici come **J.F. Kennedy** e le grandi personalità del mondo del business americano L’Avana è la città del divertimento senza limite. In questo scenario la miscelazione caraibica si evolve e diventa di moda. Le notti all’Avana profumano di sesso e gioco d’azzardo e l’alcol scorre a fiumi: Cuba Libre, Daiquiri, **Papa Doble** e Mojito sono le star delle notti cubane, che dureranno fino all’8 gennaio 1959, quando Castro entra all’Avana sancendo l’inizio

Negli anni Cinquanta L’Avana diventa una capitale turistica gettonatissima dagli americani, che affollano gli alberghi di lusso, i casinò e i night club.

U.S.A. *Handcrafted Legends*



Il signature four grain
straight bourbon whiskey.
Radici italiane,
esperienza americana.



Ribelle e vivace, distillato di
segale al 100%. 4 years aged,
uno dei whisky artigianali più
antichi degli U.S.A. THE RYE!

distribuiti da



Bevi Responsabilmente



di una nuova era. Il sogno di Lansky si infrange e, con l'esclusione di qualsiasi influenza americana su Cuba, la mafia subisce uno smacco senza precedenti. Non è però la fine della miscelazione caraibica, che da lì avrebbe continuato a crescere e svilupparsi fuori dai confini dell'isola.

TIKI, UNA STORIA SEMPLICE

Per quanto riguarda il Tiki, la storia è ancora più semplice, perché una miscelazione polinesiana non è mai realmente esistita. Il Tiki nasce sulla scia di una moda esotica che invade la costa Ovest degli Stati Uniti e che è strettamente legata all'industria del cinema, con Los Angeles come capitale indiscussa. Protagonista assoluto della storia del Tiki è **Donn Beach**, il cui vero nome era **Ernest Raymond Gantt**: fu lui il primo ad aprire un locale in stile polinesiano, nel 1933. La vita di Donn Beach è colma di storie avventurose, che molto probabilmente hanno ben poco di reale. Più concreta è invece la produzione cinematografica hollywoodiana, fin dagli anni Venti stregata dal fascino per il Pacifico. È infinita la serie di pellicole ambientate in scenari esotici come **The Adorable Savage** (1920), **The White Flower** (1923), **Uragano** (1937), **Adventure's End** (1937). L'interesse per il genere continua negli anni Quaranta, con film che hanno per tema la guerra nel Pacifico, e con l'attrazione per l'esotico che diventa realtà nel locale di Donn, luogo di incontro per il jet set hollywoodiano: clienti fissi

sono **Charlie Chaplin**, **Marlene Dietrich**, **Clark Gable** e **Vivien Leigh**, ai tavoli si servono cocktail dalla presentazione e dal gusto esotico, come lo **Zombie**, il **Cobra's Fang**, il **Navy Grog**, e il distillato dominante è il Rum. Ma tutti questi drink non sono importati dalle isole del Pacifico: sono frutto di un'invenzione, il riflesso della moda e del clima sociale di quegli anni. In definitiva, sono prodotti di una miscelazione artefatta, creata ad arte come uno spettacolo per soddisfare il gusto e la voglia di evasione, che negli anni ha comunque fatto proseliti in tutto il mondo. Il Tiki, inteso come mood e stile di vita, è, infatti, anche oggi più vivo che mai. III

I drink esotici sono frutto di un'invenzione, il riflesso della moda e del clima sociale di un'America desiderosa di sognare atmosfere paradisiache.





MARTINY'S

LA MANHATTAN CHE STUPISCE

di Luca Tesser

Difficilmente mi innamoro di un locale, ma nel caso del Martiny's di New York è successo. E in maniera immediata. Non saprei trovare un solo difetto a questo meraviglioso cocktail bar di Manhattan. Accoglienza, servizio, qualità, tecniche, bottigliera, staff: tutto assolutamente perfetto e i meriti vanno a Mr. Takuma Watanabe.

Il Martiny's sorge in una palazzina a Gramercy, una zona di Manhattan che personalmente adoro, a due passi da Union Square, con i suoi parchetti e i meravigliosi scorci notturni fra l'Empire e il Chrysler. L'edificio nel XIX secolo era una vecchia rimessa carrozze e ha ospitato successivamente la casa e lo studio di Philip Martiny, scultore franco-americano da cui il locale prende il nome.

STILE GIAPPONESE E ATMOSFERA RAFFINATA

Amo i locali che mostrano la loro identità ancora prima di varcare la soglia e il Martiny's è esattamente così: traspare subito un'eleganza che non ha nulla di snob, ma che semplicemente rende perfettamente visibile il luogo nel quale si sta entrando. Il Martiny's è un cocktail bar in stile giapponese: elegante, raffinato, sontuoso, intimo. Un luogo dell'anima con un'atmosfera unica. Ma non solo: il Martiny's è un tempio della miscelazione, un locale nel quale il cocktail è protagonista assoluto. Qui si può godere a pieno dell'arte della miscelazione, che senza bisogno di vistosi bicchieri o decorazioni elaborate, stupisce proprio per raffinatezza e pura e semplice eleganza.

Al piano inferiore troviamo il banco con le sedute ed è qui che si percepisce tutta la magia del Martiny's, perché si può ammirare la straordinaria abilità tecnica di Takuma, Ethan Sugar e Yummy. La bottigliera è imponente, la selezione di distillati di qualità è incredibile, soprattutto per quanto riguarda la selezione di Whisky e, in particolare, delle etichette giapponesi. Al piano superiore è allestito un salotto dalla raffinatezza non ostenta-



ta, con arredamenti di pregio e pezzi originali che sanno infondere all'ambiente una perfetta armonia, capace di far sentire l'ospite immediatamente a casa.

QUI TUTTO È COME DEVE ESSERE

Al Martiny's tutto è assolutamente perfetto: cristalleria di qualità eccelsa, drink list curata ed elegante e un'ospitalità giapponese che si sposa pienamente con l'ambiente ovattato del locale. La miscelazione è ai massimi livelli e non stupisce il fatto che un locale nato da poco sia già fra i "Best Bar" del mondo. La connotazione fortemente giapponese privilegia una miscelazione di stampo classico, fatta di gesti perfetti, dove nulla viene lasciato al caso. I signature, anch'essi dalle note fortemente classiche, stupiscono nei profumi e nel gusto e danno la piacevole sensazione di consumare qualcosa di semplicemente perfetto. Al Martiny's l'atto di bere qualcosa non si limita al semplice consumo di un drink, ma diventa uno scivolare in un turbine di emozioni, travolti da un'opera d'arte capace di confondere i sensi e ammaliare l'anima attraverso il gusto. ■

Il Martiny's prende il proprio nome da quello dello scultore Philip Martiny, che ha abitato nella palazzina in cui si trova il locale, a Gramercy, una zona di Manhattan a due passi da Union Square.





NEW YORK

MANHATTAN BY NIGHT

di Chiara Cossu

A Manhattan si trovano i locali più eleganti e sofisticati della Grande Mela. Scesa la notte, l'isola si trasforma in un tripudio di luci e colori a cui è impossibile resistere e da Central Park a Tribeca, passando per il Village, diventa un luogo magico.

NEW YORK CITY

MANHATTAN



New York è, senza ombra di dubbio, una delle capitali mondiali della miscelazione. Il cocktail si esprime ai massimi livelli in questa magnifica città, che ha avuto un ruolo fondamentale nell'origine dell'arte della miscelazione. La metropoli è sempre in movimento, qui le mode passano velocemente, le tendenze si impongono e, tuttavia, il classico rimane classico.

I cocktail bar sono tanti e in gran parte di ottimo livello. A New York il cocktail è uno stile di vita e a Manhattan, in particolare, si trovano i locali più eleganti e sofisticati della Grande Mela. Scesa la notte, l'isola si trasforma in un tripudio di luci e colori a cui è impossibile resistere. Da Central Park a Tribeca, passando per il Village, Manhattan diventa un luogo magico, intrigante e misterioso, dove vien voglia di perdersi e farsi trascinare da una vorticiosa bellezza. **Mixology Mag** lo ha esplorato alla ricerca della migliore miscelazione. Ecco cinque locali che ci hanno maggiormente colpito per qualità dei drink, location e servizio.



THE CAMPBELL

Il **Campbell** è un vero gioiello. Un locale pieno di fascino e assolutamente unico. Si trova sulla **Vanderbilt Avenue**, all'interno della **Grand Central Station**. Lo consigliamo dopo, magari, aver provato qualche ostrica all'**Oyster Bar** della Gran Central. Il locale è stato realizzato all'interno di quello che era l'ufficio del finanziere **John W. Campbell**, che negli anni Venti prese possesso di questo spazio riproducendo alla perfezione, all'interno, un palazzo fiorentino del XVI secolo, con soffitto a cassettoni, mobili d'epoca, grandi vetrate colorate e un grande camino che ospita ancora oggi la sua cassaforte. È un luogo fuori dal tempo, in cui le luci sono soffuse e l'atmosfera è intima e rilassata. Ne avevamo sentito parlare bene e le nostre aspettative non sono state deluse. Lo consigliamo soprattutto per iniziare la serata. La miscelazione classica è assolutamente degna di nota, ben espressa nel meraviglioso **Manhattan Cocktail**, classico e perfetto. Anche i signature sono strepitosi: abbiamo provato il **Picante Conde** con Mezcal, Bitter messicano, Aperol, succo di limone e cannella.





BGIN[®]

DISTILLED GIN

SPIRITO BERGAMASCO

SPIRITO BERGAMASCO

è un e-commerce di liquori e affini
che vende prodotti realizzati
da artigiani e aziende che posseggono
lo Spirito Bergamasco.



@SPIRITBERGAMASCO

DANTE WEST VILLAGE

Il **Dante West Village** è il fratello minore del più famoso **Caffe Dante di MacDoual St.**, storico locale di NYC fondato da **Mario Flotta** nel 1915 nel **Greenwich Village**. Ci troviamo nel cuore del West Village al 551 di **Hudson St.** La location ha una connotazione fortemente europea. Al Dante ci si sente subito a casa. L'atmosfera è piacevole ed elegante. I tavolini all'esterno, il bancone bianco piastrellato, l'arredamento curato sono l'immagine di un luogo dell'anima. È uno di quei locali dove è facile diventare degli *habitué*. Perfetto per un aperitivo in una serata primaverile, sedendo in un tavolino all'esterno. Qui si respira al meglio l'atmosfera unica del Village. Eccezionale il **Brooklyn Cocktail**, come la selezione di **Negroni**. Interessanti sono i cocktail pre-batch da portare a casa, anche se non ci ha entusiasmato il fatto che gran parte dei cocktail vengono serviti direttamente dalla bottiglia, la stessa che vi verrà poi venduta e mostrata prima di servire il cocktail, come se si trattasse di un vino d'annata.

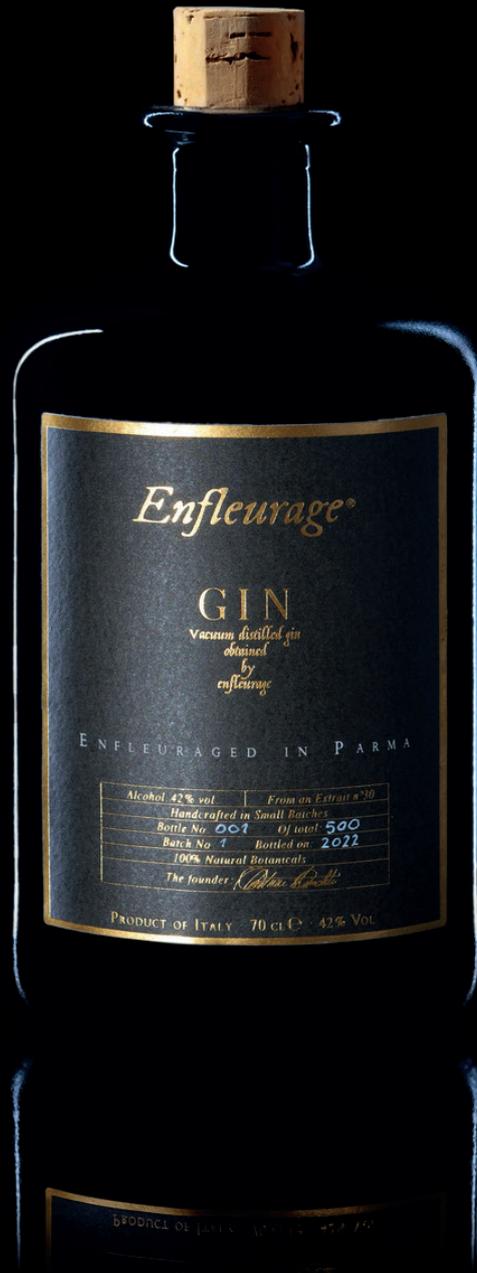


ATTABOY

Fra gli speakeasy di New York, l'**Attaboy**, è il più blasonato e conosciuto. Un piccolo locale al **134 di Eldridge St.** nel **Lower East Side**. Non si accettano prenotazioni e chi prima arriva, meglio alloggia. L'accesso è da una porta anonima, ma non difficile da scovare. Il locale è piccolo, intimo, con luci soffuse e si sviluppa come un lungo corridoio sul quale scorre il bancone. Alcuni tavoli sono sul lato opposto e la toilette è in fondo: una pianta semplice, ma caratteristica. Non è facile trovare posto all'Attaboy, ma la disponibilità del personale aiuta: lasciando il numero di telefono si verrà richiamati appena si libererà un posto. I drink sono ottimi e di livello e accompagnati da un servizio cortese e simpatico. Ottima è la loro personale interpretazione del **Manhattan**, mentre non sono da meno il **Greenpoint** e il **Ross' Penicillin**.



SCENTED.
HISTORICAL.
ARTISTIC.



Enfleurage®

WWW.GINENFLEURAGE.IT

OVERSTORY

Ci troviamo nel **Financial District**, vicinissimi a **Wall Street** e l'**Overstory** è semplicemente strepitoso. In **Pine Street** si entra nella hall e si attende di essere portati in paradiso da un ascensore che sale rapidissimo fino al 64mo piano, dove si trova il locale, dal cui rooftop si può ammirare una vista a 360 gradi su Manhattan. Inutile dire che lo spettacolo toglie il fiato: un panorama magnifico, un'imperdibile cartolina notturna della Grande Mela. La location è moderna e affascinante: cristalli, metallo e velluto dominano incontrastati. I tavolini all'interno sono intimi e l'illuminazione crea un ambiente molto piacevole. Il banco è a semicerchio, fra i due accessi all'esterno. La miscelazione è moderna e creativa, ma fonda le proprie radici nel classico.

Abbiamo provato **Maiz**, cocktail che abbina Tequila, Mezcal, fiori di calendula, mais, albume e Soda. Morbido e sinuoso. Fantastico anche il **Deluxe Manhattan**, che abbina Rye Whisky, Amaro, lampone, olio d'oliva e sale.



APOTHÉKE

Nel cuore di **Chinatown** in **Doyers St.** l'**Apothéke** è uno speakeasy che lascia a bocca aperta: gli arredi ammaliano e il contesto è sontuoso ed elegante. L'accesso è più che evidente: oltrepassata la soglia si entra in un grande spazio con comodi divanetti e sul fondo si scorge un'altra stanza con il bancone dalla bottigliera fornitissima. Abbiamo avuto la fortuna di provarlo durante una serata con musica

dal vivo. La miscelazione è di alto livello e in grado di accontentare ogni tipo di palato. E se il servizio è nella norma, a fare la differenza è proprio l'atmosfera di altri tempi: si ha davvero l'impressione di entrare in un altro mondo. Curato in ogni minimo dettaglio, l'Apothéke rappresenta un'ottima location dove passare un momento di relax, anche a tarda ora.





DISTILLAZIONE

LA PARTE NOBILE DELLA MATERIA

di Giovanni Campari

Distillare è cercare l'anima della materia, separarne la quintessenza. Il distillato è ciò che salviamo dall'alterazione del tempo e fissiamo in uno stato quasi incorruttibile.



Distillare è un mestiere, una tecnica, ma soprattutto un'arte. Perché alcuni maestri distillatori riescono a produrre opere di così straordinaria raffinatezza? Solo grazie alla tecnica? No, non solo, anche se la tecnica è alla base di un distillato di qualità. Cerchiamo di spiegare che cosa avviene durante la distillazione e quali sono i modi di distillare.

SEPARAZIONE E FERMENTAZIONE

Obiettivo primario della distillazione è separare l'etanolo dall'acqua, questo processo avviene sfruttando il cambiamento di fase (da liquido a vapore) della miscela acqua/alcol. Ipotizziamo per un momento di avere una soluzione composta unicamente da etanolo e acqua (questo è un caso che non si verifica praticamente mai nella realtà, ma ci aiuta a capire che cosa accade). Bene, etanolo e acqua hanno due tensioni di vapore diverse, il che equivale a dire che, a parità di pressione atmosferica, evaporano a due temperature differenti.

Nello specifico, l'acqua pura (cioè priva di sali o soluti disciolti) a pressione atmosferica evapora alla temperatura di 100°C, mentre l'etanolo, sempre a pressione atmosferica, evapora a 78,4°C. La distillazione sfrutta la differenza tra le due temperature di ebollizione per separare l'etanolo dall'acqua. Tutto semplice, quindi? No, perché nelle condizioni reali ci sono moltissime altre sostanze all'interno della miscela acqua/etanolo: altri alcoli (metanolo, propanolo, butanolo, pentanolo ecc.), composti aromatici (terpeni, esteri, aldeidi, fenoli, furfurali...),

Impianto di distillazione in continuo a colonna

CLAIRIN

The Spirit Of Haiti



Distribuito in Italia da Velier spa

zuccheri e sali minerali, proteine, fibre, ma anche materiale solido grossolano. Tutte queste sostanze non solo intervengono sulle proprietà della miscela, ma addirittura reagiscono tra loro durante il processo di distillazione, dando luogo a reazioni chimiche che producono nuove sostanze che prima non c'erano. La distillazione dell'alcol avviene a partire da una miscela o soluzione in cui sia già presente dell'alcol etilico, prodotto da lieviti, microrganismi unicellulari che trasformano gli zuccheri semplici (glucosio e fruttosio) in etanolo e anidride carbonica (CO₂) come prodotti primari.

La fermentazione gioca un ruolo molto importante della produzione di moltissimi distillati, perché crea dei precursori aromatici che ritroveremo nel distillato. Questo vale per tutti i distillati tranne che per due: **Gin** e **Vodka**. Questi, infatti, non provengono dalla distillazione diretta di un fermentato, ma vengono prodotti a partire da **NGS (Neutral Grain Spirit)** ossia alcol neutro di cereali fermentati che è già stato "ripulito" e rettificato e ha un gusto quasi neutro.

DISTILLAZIONE DISCONTINUA E CONTINUA

La distillazione discontinua (o "a batch") avviene in alambicchi a uno o più stadi la cui caldaia viene caricata del **mash** (o **liquor**, che è il liquido da distillare). Dopo un singolo processo di distillazione (che può essere anche a due stadi o a tre stadi come nel caso del Whisky) gli alambicchi vengono svuotati di ciò che rimane in caldaia (le borlande) e si raccoglie il cuore, cioè la parte "buona" del distillato, separato dalle teste e dalle code, che verranno poi ridistillate per recuperare la parte di etanolo presente.

La distillazione continua avviene normalmente in grossi impianti dove il mash (o liquor) passa attraverso delle colonne molto alte, all'interno delle quali sono posizionati ad altezze predefinite dei piatti, cioè delle sezioni in cui il vapore sbatte contro il piatto e ricondensa finché non si forma uno strato liquido. Per far sì che la separazione abbia luogo è necessario realizzare il contatto fra la fase liquida, che scende dall'alto, e i vapori in risalita dal basso. Il contatto viene realizzato mediante i piatti, costituiti da una superficie forata e dotata di dispositivi che mettono in contatto le due fasi. Ci possono essere



Alambicco
"Pot Still"



Distillare è un mestiere, una tecnica, ma, soprattutto, un'arte

diversi tipi di piatti (a campanelle, a valvole e forati), ognuno con delle caratteristiche di processo diverse. Nella distillazione a batch abbiamo un inizio e una fine, mentre nella distillazione continua abbiamo un continuo carico della miscela da distillare in caldaia e un continuo scarico dell'alambicco. Le distillazioni a batch sono utilizzate per tutti i distillati artigianali, sono praticate su molteplici tipi di alambicchi e rappresentano la tradizione ancestrale della distillazione. Le distillazioni continue sono l'applicazione industriale della massima efficienza in termini di resa di etanolo e "pulizia" del distillato, ma possono dare risultati eccessivamente neutri. Chiaramente, questo dipende sempre dal tipo di distillato che intendiamo realizzare: in alcuni casi la distillazione a colonna riesce a donare eleganza a una base molto "sporca" o troppo aromatica.

RETTIFICAZIONE

Al di là dei tecnicismi, ciò che dobbiamo capire è una cosa molto semplice: quando stiamo distillando una miscela, più ostacoli mettiamo al vapore per salire, ossia maggiormente ricondensiamo il vapore riportandolo alla fase liquida, e più andremo a separare le sostanze volatili più leggere da quelle più pesanti. Il termine corretto di questa operazione è rettificare; quanto più rettifichiamo un liquido e tanto più puro di etanolo sarà il vapore che andremo a raccogliere in uscita dall'alambicco.

IL DEFLEMMATORE

Un sistema molto usato negli impianti a batch è il deflemmatore, un sistema di raffreddamento che viene posto sulla sommità del distillatore, dove condensa parzialmente i vapori in uscita dalla testa di distillazione, dalla quale si ottiene, sfruttando le differenti temperature di ebollizione dei diversi composti, un vapore più ricco delle componenti più volatili. Ci sono diversi tipi di deflemmatori, da quelli più rudimentali, che consistono semplicemente nel far percolare dell'acqua fredda sopra il duomo (la parte più alta dell'alambicco), fino a sistemi più efficienti, dove si installa uno scambiatore di calore a fascio tubiero, all'interno dei tubi passa il vapore in distillazione, mentre nell'intercapedine acqua di raffreddamento. Nei sistemi automatizzati si può impostare la temperatura dell'acqua di raffreddamento, ottenendo una condensazione dei vapori alla temperatura desiderata, che può variare durante la distillazione. Usando il deflemmatore si riesce a estrarre un distillato più puro in alcol, cioè meno ricco di sostanze aromatiche pesanti e vapore acqueo.

IL CONDENSATORE

I vapori che escono dall'alambicco devono essere condensati; passando attraverso uno scambiatore di calore che li raffredda, ritornano allo stato liquido. I condensatori sono di vari tipi: a fascio tubiero, a piastre, a serpentina immersa ecc. Il più semplice dei condensatori, ma anche il meno efficiente, è un semplice tubo a serpentina immerso in una vasca di acqua corrente. Il liquido che esce dal condensatore va in un tubo in cui galleggia un alcolometro (strumento che permette di misurare il grado alcolico del distillato in base alla sua densità, perché l'acqua è più pesante dell'alcol): in tal modo si riesce a vedere in tempo reale come cambia il grado alcolico del distillato in base alle azioni che facciamo. Se, ad esempio, aumentiamo la temperatura in caldaia e disattiviamo il deflemmatore, avremo una maggiore evaporazione della parte acquosa con un conseguente calo del grado alcolico nel distillato, che uscirà anche con maggiore portata, perché avremo una evaporazione vigorosa; viceversa, se attiviamo il deflemmatore, noteremo che il distillato in uscita rallenterà la sua portata, ma avrà un grado alcolico maggiore, grazie all'azione di "schermo" del deflemmatore.

IL RISULTATO DELLA DISTILLAZIONE

Alla fine di una distillazione, ciò che raccogliamo è il cosiddetto "cuore", detto anche "alto grado" perché ha una gradazione alta (generalmente 70-85% Alc., ma variabile in base al tipo di distillato, alambicco ecc.). Nel caso dei distillati bianchi, il cuore viene diluito con acqua demineralizzata al grado desiderato, viene poi filtrato (ma non sempre) e imbottigliato. Talvolta può essere stoccato per un breve periodo di maturazione in acciaio. I distillati invecchiati, invece, hanno un colore ambrato più o meno intenso, che deriva dal contatto con il legno. Mesi e anni di passaggio in botte arricchiscono il distillato di sentori complessi derivati dall'estrazione della parte aromatica del legno: vaniglia, tabacco, cuoio, datteri, uva sultanina ecc. III



Alcolometro per misurare il grado alcolico del distillato in uscita

L'AUTORE

Giovanni Campari, laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari, mastro birraio con un track record internazionale di successo, dopo 13 anni vende il suo **Birrificio del Ducato** al gruppo **Duvel-Moortgat** e si dedica a **TERRA - wild spirits**, il suo progetto di distillati che raccontano le terre. Inizia nel 2021 con **Gin Terrae**, tre London dry gin da botaniche selvatiche raccolte a mano in tre regioni italiane, e prosegue in Messico con la linea **Padres de la Tierra**, un Sotol, un ensamble e un destilado de agave azul. È stato il primo europeo a produrre un Sotol in Messico.





**Abbonati per sfogliare
l'intero numero di **Mixology Mag**.**

**Compila [a questo link](#)
il modulo per abbonarti.**

Mixology Mag è il nuovo magazine cartaceo dedicato alla miscelazione, un'arte che fonda le proprie radici nel XIX secolo. Con il contributo di esperti del settore, **Mixology Mag** fotografa e racconta il meglio del panorama nazionale e internazionale della miscelazione, puntando l'obiettivo su quel mix di tradizione e innovazione che lo rende unico. Svelare e valorizzare il mondo della miscelazione, evidenziando le eccellenze del settore, è la missione che si propone **Mixology Mag**, uno strumento di informazione e formazione per le diverse figure professionali del settore (bartender, titolari di locali, fornitori, distributori e agenti di vendita) e per gli appassionati che desiderano approfondirne la conoscenza studiandone tendenze, storie e curiosità.

