

MIXOLOGY MAG

l'arte della miscelazione

III CODERTITA

MISCELAZIONE

SEGNI PARTICOLARI:
DETERMINATE E CREATIVE

I PERSONAGGI

PERRONE E BARGIANI

QUESTIONE DI STILE

IL LOCALE

1930 COCKTAIL BAR

LO SPEAKEASY
ABBOTTONATO DI MILANO

COCKTAIL & SPIRITS

VERMOUTH

UNA STRANA STORIA ITALIANA

*L'eleganza:
una scelta mai banale*

GIN TERRÆ



Taste the Nature



ginterrae.it



distribuito da onestigroup.com

BEVI RESPONSABILMENTE

**BEER &
FOOD**
ATTRACTION

18 – 20
FEBBRAIO
2024

FIERA
DI RIMINI

THE
**EATING
OUT**
EXPERIENCE
SHOW

beerandfoodattraction.it



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN COLLABORAZIONE
CON



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

ITA
Italian Trade Agency

ITA - Italian Trade Agency
P.O. Viale dell'Industria, 1 - 00187 Roma
Prestazioni di servizi alla clientela

madeinitaly.gov.it

CON IL PATROCINIO DI

AssoBirra
Associazione dei Birrai di Milano

Unione Nazionale Consumatori
italgrob
ASSOCIAZIONE CONSUMATORI

UB
UNIONE
BIRRAIOLE
PACCO BIRRAIOLE INDEPENDENT

IN CONTEMPORANEA
CON

**International
HoReCa
meeting**
CONGRESSI HOReCa

**BB
TECH
EXPO**

Capitale Italiana della Cultura
rimini

18 – 20
FEBBRAIO
2024

FIERA
DI RIMINI

YYY
**MIXOLOGY
CIRCUS**

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

ALL'INTERNO DI

**BEER &
FOOD**
ATTRACTION

SOMMARIO

MIXOLOGY MAG
NUMERO 3

- 5** **EDITORIALE**
L'IMMUTABILE ESSENZIALITÀ DELL'ELEGANZA
di Luca Tesser
- 6** **IN COPERTINA**
MISCELAZIONE
SEGNİ PARTICOLARI:
DETERMINATE E CREATIVE
di Fabiana Canella
- 10** **LA STORIA**
RACCONTI DAL PASSATO
UNA STORIA, DUE PROTAGONISTI
di Jacopo Lancerin
- 14** **I PERSONAGGI**
AGO PERRONE E GIORGIO BARGIANI
QUESTIONE DI STILE
di Luca Tesser
- 20** **IL LOCALE**
1930 COCKTAIL BAR
LO SPEAKEASY ABBOTTONATO DI MILANO
di Carolina Mirò
- 24** **LE CITTÀ**
FIRENZE
UNA MISCELA ELEGANTE
DI TRADIZIONE E MODERNITÀ
di Chiara Cossu
- 28** **COCKTAIL & SPIRITS**
DISTILLAZIONE
ANCORA UN ALTRO GIN
di Giovanni Campari
- 32** **COCKTAIL & SPIRITS**
WHISKY
IL LAVORO SARTORIALE DI UN
IMBOTTIGLIATORE INDIPENDENTE
di Federico Mazzieri
- 38** **COCKTAIL & SPIRITS**
VERMOUTH
UNA STRANA STORIA ITALIANA
di Luca Tesser
- 42** **COCKTAIL & SPIRITS**
CLASSIC COCKTAIL
MARTINI
di Luca Tesser



- 44** **COCKTAIL & SPIRITS**
CLASSIC COCKTAIL
OLD FASHIONED
di Andrea Lazzaretti
- 46** **LE TECNICHE**
INGREDIENTI
BITTER, CONSIGLI PER L'USO
di Luna Maller

RUBRICHE

- 48** **MARCHI E AZIENDE**
- 54** **J.ROGER SUGGESTION**
- 56** **PRODOTTI**
- 60** **DESIGN**
- 62** **BAR TOOLS**
- 64** **BAR & BUSINESS**
- 68** **FORMAZIONE**
- 70** **EVENTI**
- 77** **DA LEGGERE**
- 79** **SPEAKERS' CORNER**



CLAIRIN

The Spirit Of Haiti



Distribuito in Italia da Velier spa



L'IMMUTABILE ESSENZIALITÀ DELL'ELEGANZA

DI LUCA TESSER

Pascal Bruckner sostiene che l'eleganza è ottenere il massimo dell'intensità con il minimo di effetto. Non c'è nulla di più vero. Trovo che questa affermazione esprima perfettamente il concetto di eleganza nella miscelazione. Non abbiamo bisogno di stupire a tutti i costi, di lasciare a bocca aperta grazie a fantomatici giochi di prestigio.

Ciò che è strano, costruito, complesso, sebbene sontuoso, costoso, prezioso, difficilmente riuscirà a esprimere quella bellezza, semplice e pulita, che è il volto più sincero dell'eleganza. Ciò vale nell'estetica e nel concetto. Perché l'eleganza, diciamolo, è sì voluta e costruita, ma o si ha oppure no. Un cocktail, per essere elegante, dev'essere semplicemente pulito, nessuna decorazione esagerata, nessun bicchiere stravagante, così come il suo gusto dovrà essere complesso e allo stesso tempo semplice. Sono le sfumature, le note di sapore, a fare la differenza, a distinguere e rendere unica una sensazione. Perché l'arte della mi-

scelazione è fatta di percezioni, deve emozionare.

Tutto conta. L'ambiente, il gesto, l'atmosfera, la musica, la gente. Questo è il segreto dei grandi cocktail bar. La loro unicità è un connubio di eleganza e bellezza. La straordinaria perfezione di un momento inserito in un ambiente che si fissa nella memoria come puro e perfetto, come un dono per il cliente che soddisfa un'esigenza non scontata. L'eleganza è un insieme di ingredienti che sviluppano una forma di bellezza capace di stregarci totalmente.

La stessa parola "eleganza" deriva dal latino "eligere," che significa scegliere. L'eleganza è una scelta e non potrà mai essere banale, ma sempre preziosa e figlia della bellezza. Quindi, anche un cocktail determinato dall'eleganza sarà una scelta non scontata, ma una preziosa elaborazione di un desiderio. Concludiamo quest'anno con un brindisi all'eccellenza, dunque, che rende così straordinaria quest'arte sublime che è la miscelazione. Cheers!



MISCELAZIONE

SEGNI PARTICOLARI: DETERMINATE E CREATIVE

“Volevi un consiglio sul Gin? Ti chiamo la collega”. È sempre più comune trovare una donna alla guida dei grandi bar, con drink list al femminile che, in tutta la penisola, esprimono creatività, professionalità e innovazione.

di Fabiana Canella



Per la prima volta mi ritrovo di fronte alla richiesta di raccontare la miscelazione al femminile e non sono stata chiamata per parlare di cosa vuol dire essere una donna che lavora nell'industria del bar. Basta infatti una piccola ricerca per scoprire che le bartender non possono esimersi da questo argomento clickbait durante i podcast o le interviste.

E se sentiamo i nostri colleghi parlare di che tipo di fermentazione faranno nella prossima drink list, o di come vedono il futuro dell'hospitality, noi dobbiamo rispondere ancora troppo spesso a domande su quali sono le difficoltà di lavorare in un ambiente maschile. Onestamente, ho sempre pensato che le poche bartender che ci sono abbiano un livello di professionalità molto alto e dovrebbero godere della stessa visibilità dei colleghi, senza dover per forza organizzare "serate rosa" o "women competition", ma parlando sempre di più del loro contributo nei locali dove lavorano. Sono felice, quindi, di potervi parlare anche di questo: è il segno che, piano piano, qualche passo è stato fatto.

PROFESSIONALITÀ E COMPETENZA

Nell'ultimo anno ho visitato circa 50 bar al mese e se c'è una cosa di cui sono certa è che quando c'è una donna dietro al banco posso stare sicura che berrò bene, che avrò un buon consiglio sul distillato e che andrò via felice di aver speso quei 15 euro. Perché accade questo? Bisogna essere onesti: le donne, per farsi largo dietro al banco, devono "combattere" e dimostrare un po' di più. Per farsi strada più velocemente, è d'obbligo puntare sullo studio e la professionalità. Molte giovani bartender, inoltre, forse per le difficoltà che incontrano lungo la strada, mollano presto, alla ricerca di una professione meno sacrificante. Quindi, quelle che continuano sono delle "resistenti", ragazze e donne che si portano dentro una passione molto forte. E questa passione la ritroverete sicuramente nei loro cocktail e nel modo di ospitarvi. La nostra è una professione che, molto spesso, si inizia come "secondo lavoro". E se per gli uomini a volte rimane tale, per le donne, salvo eccezioni, è quasi sempre una scelta consapevole.

LE COMMUNITY

Il settore dell'hospitality in Italia è ancora molto, troppo, indietro dal punto di vista dei diritti dei lavoratori, a prescindere dal genere: orari di lavoro disumani, contratti irregolari, straordinari non pagati. Ultimamente, l'emergenza della mancanza di personale, dovuta alla poca attrattività del settore stesso, porta ad avere sempre



Le poche bartender che ci sono hanno un livello di professionalità molto alto e dovrebbero godere della stessa visibilità dei colleghi.

IL MIO COCKTAIL MANIFESTO: SKINNY BEE-TCH

È importante scegliere di lavorare per aziende libere da stereotipi di genere. Io ho avuto la fortuna di incontrare nel mio percorso **Elephant Gin**. Il nostro è un team molto vario, in cui ognuno viene valorizzato per i suoi punti forti. L'azienda si impegna inoltre a sostenere diversi progetti che comprendono anche la parità di genere. A questo cocktail sono particolarmente affezionata perché piace a tutti senza distinzioni: fresco, semplice, leggero. Gli ingredienti: **Elephant London Dry Gin, Bambuchu Honey, Apple Soda e Gold Buchu**.





Greta Negri, bartender della scena milanese, vincitrice della Jameson Speed Round Competition.

meno giovani e, quindi, sempre meno donne. Le poche che ci sono, però, tendono a unirsi, contrariamente a quanto si possa pensare, ed è così che negli ultimi anni sono nate diverse community che raggruppano bartender da tutta Italia per condividere esperienze, ricette, progetti. Con questa idea, anch'io ho aperto **"female_bartenders"** su **Instagram**, riscuotendo fin da subito una piccola, ma forte risposta. Le donne, forse più abituate a spendersi per far valere i propri diritti, contribuiscono a dare vita a un ambiente più sano: si parla sempre più spesso di salute mentale, di work-life balance, di inclusività. Si creano quindi un'intersezionalità e una voce comune che, secondo me, contribuiscono a un miglioramento graduale di tutto il settore.

UN NUOVO MODELLO

Nel 1947 una legge del Michigan impediva alle donne di lavorare nei bar nelle città con più di 50mila abitanti. Nel 2017 **Charles Schumann** si siede al banco di **Julie Reiner** e le dice che secondo lui le donne possono lavorare in un bar al massimo fino alle 10 pm. Parliamo di una professione, storicamente, maschile? Certo. Ognuna di noi contribuisce a distruggere questa idea? Sicuramente. Le bartender, oltre a portare professionalità e competenza, stravolgono l'idea che ci possano essere lavori socialmente accettati o no in base al genere. Diventano un modello, non solo per le giovani con la passione per il bar, ma per qualsiasi donna. Il consiglio che cerco di dare è: segui la tua passione!

Anche se devi lavorare di notte, anche se devi avere a che fare con consumatori di alcol, anche se tuo papà potrebbe non essere particolarmente fiero del fatto che hai passato la notte a studiare il disciplinare dello Scotch Whisky. In un mondo in cui ci sono ancora donne che non possono lavorare, ogni donna indipendente diventa un modello di libertà.

MISCELAZIONE FEMMINILE

Dal punto di vista tecnico invece, che tipo di miscelazione portano le donne? Domanda stupida, fatta troppe volte. Ognuna porta sé stessa, esattamente come i colleghi: la propria esperienza, i propri viaggi, la propria personalità. Io, ad esempio, cerco di fare una miscelazione semplice, comprensibile, ma con sempre un piccolo effetto "wow" che mi permette di creare velocemente un'interazione con l'ospite. La mia passione è l'ospitalità, mi piace parlare con la gente e penso che il bar sia un posto sacro in cui le persone riempiono il loro preziosissimo tempo libero. Il cocktail è una "scusa": per creare un nuovo amore, per parlare della tua brutta giornata, per liberarsi dai pensieri con gli amici. Davanti a un cocktail è tutto più semplice. Quello perfetto, per me, è quello che comprende la richiesta e lo stato d'animo della persona che te lo chiede. Cerco di usare sempre ingredienti freschi, stagionali e di qualità, che mi ricordano qualche viaggio fatto in luoghi lontani. E se questo è, però, qualcosa che ormai fanno un po' tutti, la differenza nei miei cocktail la fa il sorriso che ti strapperò servendotelo.

LE SPICE GIRLS

Essendo una millennial, sono cresciuta al grido di **"girl power"** delle **Spice Girls**. Ricordo un'intervista in cui spiegavano come nell'unire le loro diversità trovassero la loro unicità. Un po' come quando uniamo diverse spezie in un cocktail, trovando un perfetto equilibrio. Parlando di miscelazione femminile con alcune colleghe ho scoperto, appunto, che ognuna di loro porta qualcosa di diverso nella bar industry.



Nella scena milanese, ad esempio, due delle mie bartender preferite stanno facendo infuocare i banconi: **Mina Giaconi**, Head bartender di **Rumore**, e **Greta Negri**, vincitrice della **Jameson Speed Round Competition**. Proprio Greta mi ha raccontato la sua vision: *“Nel corso della mia esperienza ho adottato uno stile di miscelazione che riporta eleganza e precisione, mettendo in pratica arte e studio nei cocktail, servendoli in un ambiente di convivialità. Avendo già un’immagine proiettata di quello che andrò a creare, per la realizzazione dei drink mi ispiro a tutto ciò che mi trasmette quelle emozioni che posso raccogliere e reinterpretare nelle miscele”*.

ALESSIA BELLAFANTE, ESPLOSIONE DI PERSONALITÀ

L’ho conosciuta anni fa tra un post di Instagram e serate milanesi. Ho percepito fin da subito la sua determinazione e, infatti, **Alessia Bellafante** in pochi anni è diventata protagonista della miscelazione milanese al femminile. Oggi è bar manager di **Gesto** e fa parte del team di **Ellas Empowerment**, piattaforma che si occupa di promuovere l’inclusività nel mondo della bar industry. Le ho chiesto qual è il suo tipo di miscelazione e mi ha risposto che è l’esatta espressione di sé stessa: curiosità, costante ricerca e studio. Il suo impegno all’interno del bar rimane comunque focalizzato sull’abbattimento del gender gap e degli stereotipi di genere, il valore aggiunto che una figura femminile porta all’interno di un locale.



Alessia Bellafante in pochi anni è diventata protagonista della miscelazione milanese al femminile.

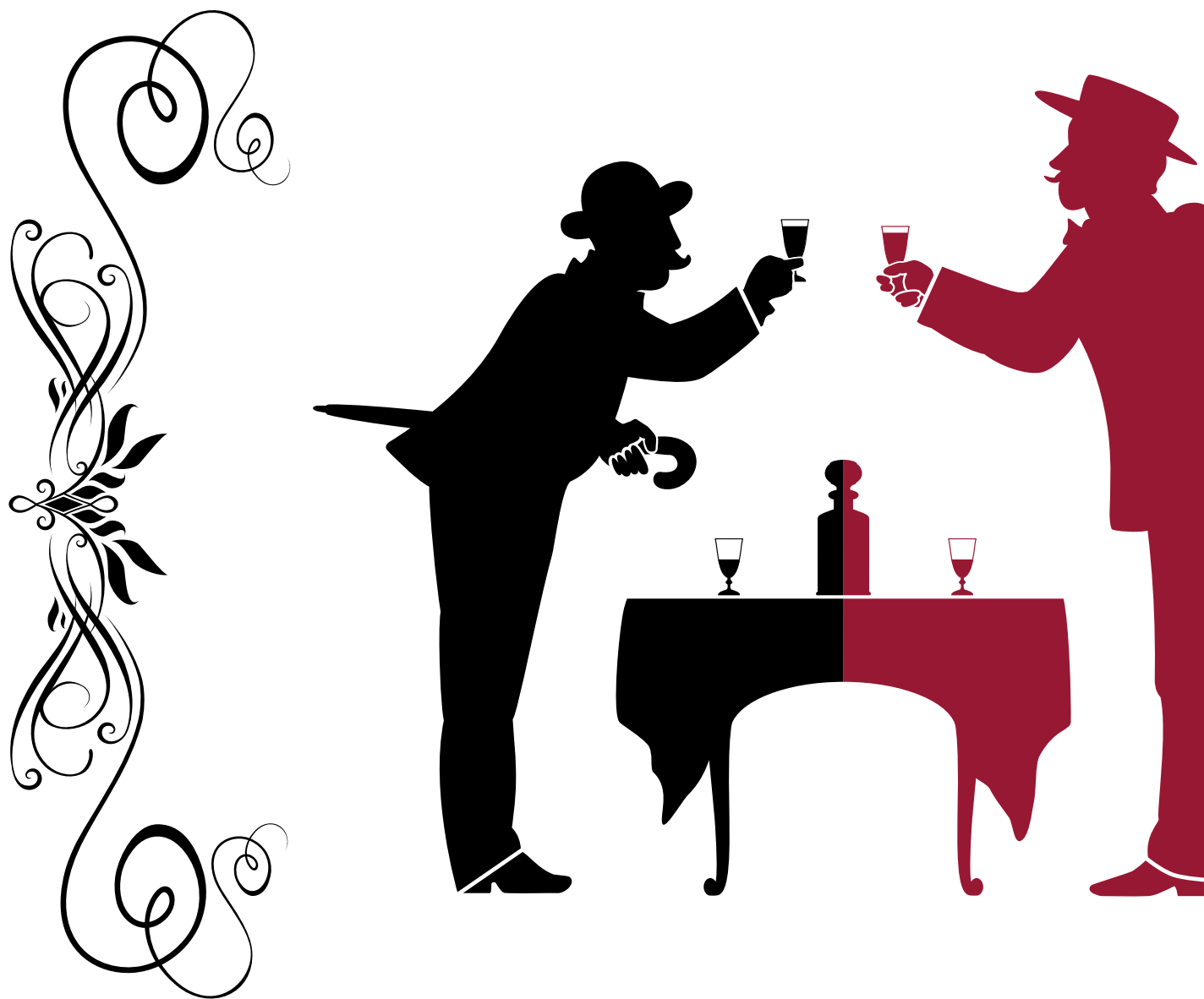
PROMESSE PUGLIESI

Sono di nonna pugliese, per questo mi ritrovo molto spesso a passeggiare tra i trulli. Nei bar pugliesi ho conosciuto **Giulia D’Anello**, Head bartender del **Frank Sushi Club** di Terlizzi e **Ilenia Brescia**, Bar Manager di **Borgo Egnazia**. La bartender da cui devo tornare sicuramente è **Federica Patruno**: sul suo **Tik Tok @ferdi.fe_** trovate le sue ricette, ma al banco del **Kaori Experience** di Barletta ha creato, insieme alla sua collega **Arcangela Bizzocca**, una drink list ispirata alla figura femminile. Così Federica mi ha parlato del suo stile di miscelazione: *“Quando si pensa al lavoro del bartender spesso si pensa all’importanza della tecnica. Per me conta di più l’esperienza che si vuole offrire al cliente, quindi la cura, il primo sguardo accogliente, la dolcezza delle parole, le conversazioni interessanti che creano la bellezza del momento. Il cocktail è solo il culmine piacevole che accompagna il momento. Siamo tutti in grado di fare un buon drink, ma ciò che resta impressa è l’attenzione e l’empatia verso il cliente”*. III

L’AUTRICE

Nata a Milano, **Fabiana Canella** eredita l’amore per l’ospitalità dal padre, titolare del bar di periferia dove trascorre la sua infanzia. Si iscrive all’Università, ma il richiamo del bancone è tale per cui non termina gli studi e decide di dedicarsi alla propria passione. Dopo aver frequentato la Flair Academy e aver studiato presso l’Associazione Italiana Sommelier, lavora per 10 anni in alcuni famosi locali a Milano (Langosteria, The doping Club, Pesa pubblica, Grand hotel et de Milan) e in Puglia (Borgo Egnazia). Oggi è Brand Ambassador per **Elephant Gin**.





RACCONTI DAL PASSATO

UNA STORIA, DUE PROTAGONISTI

Jerry Thomas è considerato il padre del bartending moderno, ma per raccontare le origini della miscelazione e dei cocktail è necessario citare anche Harry Johnson, suo grande rivale e primo consulente nella storia del settore.

di **Jacopo Lancerin**



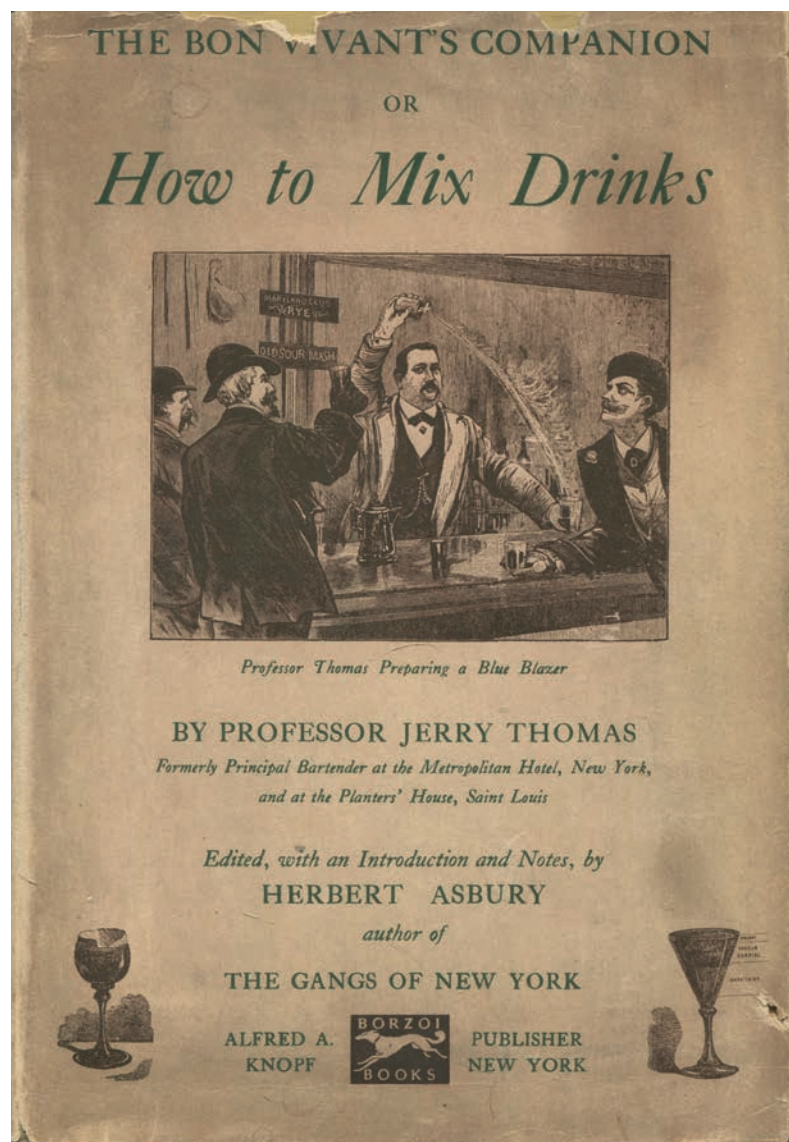
IL PROFESSORE: DA BARMAN CLASSICO A FLAIR BARTENDER

Jerry Thomas nasce nel 1830 a Sackets Harbor (New York), dove impara il mestiere del bartender. Dedicò la prima parte della sua vita alla ricerca dell'oro e a fare il barista in giro per il sud degli Stati Uniti fino al 1851, quando, di rientro nella città di New York, decide di aprire un pub sotto l'American Museum di Barnum. Questo sarà il primo dei quattro locali che aprirà nella Grande Mela. Dopo aver gestito per un periodo il pub, torna on the road in America, diventando capo barman in saloon e alberghi di Saint Luis, Chicago, San Francisco, Charleston e New Orleans. Approda successivamente in Europa, portando con sé il suo personale set per la miscelazione, in argento e pietre preziose. Qui viene consacrato a livello mondiale, anche grazie alla notorietà acquisita per la sua capacità di intrattenere il pubblico. È infatti il primo a intuire che, oltre a servire un buon drink, è fondamentale intrattenere il cliente rendendolo partecipe del lavoro del barman e non più soltanto uno spettatore passivo. Crea dei veri e propri spettacoli mentre miscela: si esibisce nell'arte della giocoleria con bottiglie, tazze e shaker. Spesso indossa gioielli vistosi, così come eccentrica è la sua attrezzatura, realizzata con pietre e metalli preziosi. Soprannominato "il Professore", Jerry Thomas è la figura che definisce il barman come un professionista creativo. Tornato a New York dopo le sue esperienze in Europa diviene capo barman dell'Hotel Metropolitan prima di aprire, nel 1866, il suo più famoso Bar a Broadway, tra la 21° e la 22° strada, dove sarà il primo a esporre caricature di personaggi politici e teatrali e specchi deformanti. Verso la fine della sua vita gioca in borsa, a Wall Street, ma sarà l'inizio del declino: rovinatosi finanziariamente, è costretto a vendere il suo locale e a mettere all'asta tutte le sue opere d'arte. Cerca anche di aprire un nuovo bar, che però non ha la notorietà del precedente. Si spegne nel 1885 a New York, lasciando moglie e figlie.

Jerry Thomas e Harry Johnson sono i due protagonisti della storia della miscelazione. Vissuti nel XIX secolo negli Stati Uniti, hanno gettato le basi del bartending moderno.

Tutto ha un inizio. Anche la storia della mixology. Quando si parla della nascita del bere miscelato, si fa normalmente riferimento al Professore Jerry Thomas, considerato il padre del bartending moderno.

Ma il racconto delle origini della miscelazione e dei cocktail non sarebbe completo se non parlassimo anche di Harry Johnson, grande rivale di Jerry Thomas e primo consulente della storia del bartending. Ripercorriamo le tappe salienti della vita di questi due personaggi vissuti nel XIX secolo negli Stati Uniti.



Nella sua guida, Jerry Thomas raccoglie i segreti del mestiere del bartender e innumerevoli ricette da lui inventate.

LIBRI E COCKTAIL

L'appellativo "il Professore" va ricondotto in buona parte al fatto che Thomas fu l'autore del primo testo sui cocktail: "**The Bartender's Guide - How to Mix Drinks or The Bon-Vivant's Companion**". Nella guida raccoglie i segreti del mestiere del bartender, prima di lui tramandati solo in forma orale, e innumerevoli ricette da lui inventate, tra cui il famosissimo "**Blue Blazer**". Nel corso della propria vita Jerry Thomas aggiornò più volte le ricette del libro, creando nuovi drink come il "**Brandy Daisy**" o il "**Tom Collins**", codificando anche intere famiglie di drink come i **Sour**, i **Fizz**, i **Flip** e i **Punch**. Prima di lui nessuno aveva mai defi-

nito uno standard di lavoro nel settore. Le sue miscele sono sopravvissute negli anni e ancora oggi vengono proposte da chi opera sui banchi dei bar più prestigiosi al mondo. Il suo lavoro e il suo manuale sono considerati un'icona della miscelazione storica. I suoi cocktail e le sue tecniche vengono tutt'ora utilizzate, nell'ottica di quella riscoperta del classico che da anni si è diffusa nel panorama internazionale della miscelazione.

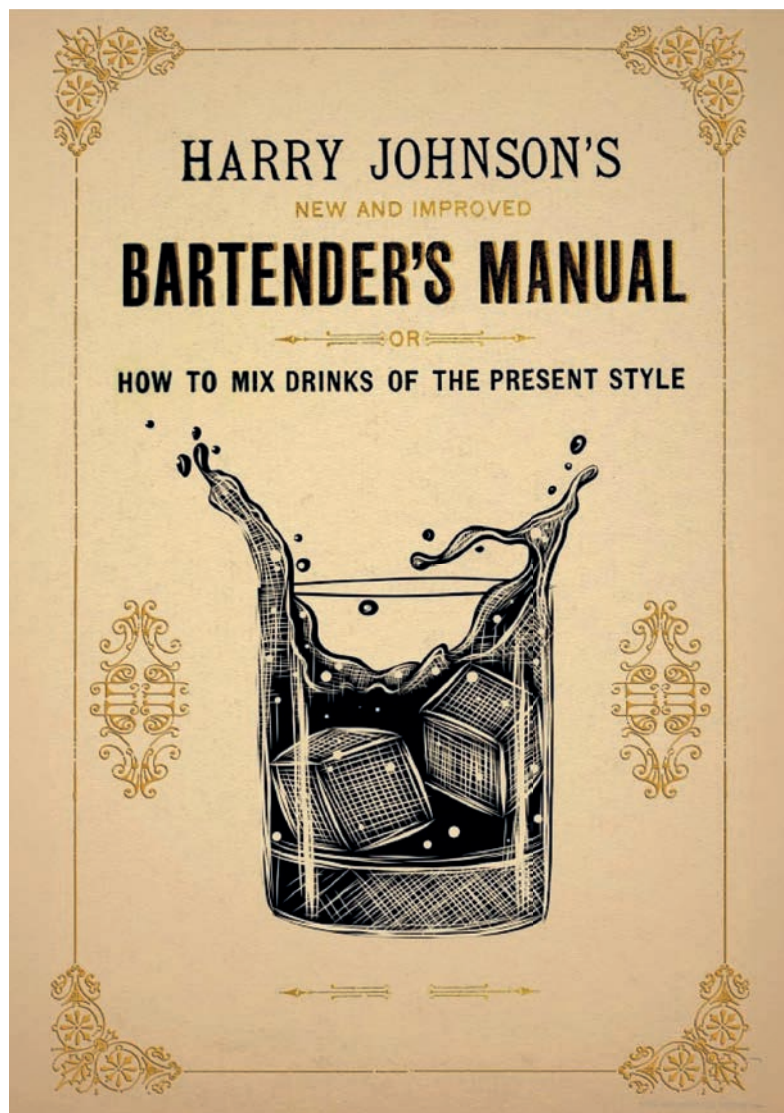
HARRY JOHNSON: DALLA CUCINA AL BAR

La storia della mixology moderna passa anche per la vita di Harry Johnson, grande rivale di Jerry Thomas e primo consulente per bar della storia. Harry Johnson nasce nel 1845 in Europa Nord Orientale, nei territori appartenenti alla Prussia. Si imbarca giovanissimo e comincia la sua carriera da marinaio. Nel 1861, però, dopo essersi rotto un braccio e un'anca, viene sbarcato a San Francisco per ricevere cure mediche. È qui che inizia la storia di Harry Johnson nella ristorazione. Una volta ripresosi dalla degenza, volta le spalle al mare e trova impiego come garzone di cucina presso l'**Union Hotel** di San Francisco, dove, successivamente, assume l'incarico di bartender e poi di direttore dell'hotel. In questo periodo conosce Jerry Thomas, che lavora all'**Occidental**, proprio dall'altra parte della strada. Otto anni più tardi decide di trasferirsi a Chicago, dove apre il suo primo bar. I clienti fanno la fila per entrare e lui diventa sempre più famoso, cominciando anche a scrivere articoli sui cocktail per i quotidiani locali. Il destino, però, gioca un brutto scherzo a Johnson: all'apice della sua carriera, nel 1871, un brutto incendio devasta Chicago e il suo locale. Harry decide allora di trasferirsi a New York, dove nel 1877 acquista il **Little Jumbo**, un famoso locale dove aveva lavorato anche il "Professore". Non si sa da dove nasca l'odio reciproco tra i due protagonisti della storia della miscelazione, ma sono diversi gli aneddoti che parlano di una rivalità

molto accesa. Ad esempio, quando Harry Johnson prese in mano le redini del Little Jumbo, il Professore si premurò di specificare che non aveva alcun più legame con il locale. Nel 1880, invece, Thomas fece irruzione nel locale di Harry gettando a terra una bowl di un cocktail chiamato “Tom & Jerry”, tra l’altro inventato dallo stesso Thomas, accusandolo di incapacità e dicendo che quel drink andava servito solo quando la temperatura fosse andata sotto lo zero. Poco si sa riguardo gli ultimi anni della sua vita, se non che avrebbe viaggiato spesso in Europa e nella natia Germania, prima di morire nel 1936. Quel che è noto, però, è che grazie alla rivalità tra il Professore e Harry Johnson, due professionisti in grado di spingersi oltre per superarsi tra di loro, non avremmo il bar che conosciamo oggi, tecniche di miscelazione, famosi drink da twistare e molto altro: grazie, allora, al Professore e a Harry per aver fatto diventare il lavoro del bartender il più bello del mondo.

LIBRI E CONSULENZE

“The Bartender’s Manual, or How to Mix Drinks in the Present Style”, scritto in inglese e tedesco, fu pubblicato da Harry Johnson nel 1882. Non volendo essere considerato “secondo” rispetto al rivale, Johnson disse che il libro era già stato da lui pubblicato nel 1860, due anni prima della guida di Thomas. Un fatto non provato e difficile da considerare attendibile, visto che a quell’epoca Harry aveva solo quindici anni ed era un marinaio. Ad ogni modo, il libro di Johnson è di grande rilevanza: esso contiene, oltre



ai ricettari, indicazioni su come diventare un valido bartender e come gestire un locale. Un primato da attribuire a Johnson, tuttavia, esiste: nel 1890 egli apre, infatti, un’agenzia di consulenza per la gestione dei bar e può essere considerato a tutti gli effetti il primo consulente della storia del bartending. III

Harry Johnson ha pubblicato nel 1882 “The Bartender’s Manual, or How to Mix Drinks in the Present Style”.

IL BLUE BLAZER

Tra i drink più famosi creati da Jerry Thomas c’è il **Blue Blazer**, nato nella sala da gioco “El Dorado” di San Francisco. È una miscela di acqua calda e Whisky che il Professore incendiava e lanciava da un contenitore all’altro, creando una scia di fuoco di colore blu. Con il Blue Blazer, Thomas ha dato vita a una nuova tecnica: il **Throwing**.





AGOSTINO PERRONE E GIORGIO BARGIANI

QUESTIONE DI STILE

Incontro con Agostino Perrone e Giorgio Bargiani, interpreti perfetti di una miscelazione elegante e ricercata, alla guida del Connaught Bar di Londra.

di Luca Tesser

È il tempio della miscelazione a cinque stelle e a guidarlo sono due bartender italiani di fama mondiale: parliamo del Connaught Bar di Londra e di Agostino Perrone, Director of Mixology, e Giorgio Bargiani, Assistant Director of Mixology. Perrone e Bargiani, che dirigono il Connaught insieme alla Bar Manager Maura Milia, sono due icone di stile e rappresentano l'anima di un cocktail bar che figura tra i più premiati al mondo.

Classici ma contemporanei, tradizionali ma innovativi, sono gli interpreti perfetti di una miscelazione, e di un'ospitalità, elegante e ricercata.

Come siete arrivati a Londra e come siete approdati al Connaught?

A.P. | Sono arrivato a Londra nel 2003, lasciando Como alla ricerca di un respiro internazionale e di esperienze nel mondo bar londinese, da sempre una destinazione all'avanguardia nella mixology. Ho avuto esperienze in diversi bar indipendenti e molto creativi già in quegli anni e, soprattutto, ho costruito una rete di amicizie e conoscenze che mi hanno insegnato e incentivato moltissimo a livello di sviluppo professionale e di creazione di un mio stile. Il **Connaught** è entrato in gioco in maniera inaspettata: racconto sempre di quanto, all'inizio, non avessi colto questa opportunità molto seriamente. Nel 2008 la scena bar di Londra era in pieno fermento, tante erano le personalità che vi convergevano e ancor di più le influenze, specialmente dagli Stati Uniti. Il mio nome iniziava a essere noto nel mondo della mixology, sia londinese che internazionale, e il mio mood dell'epoca era molto creativo e indipendente. L'idea di guidare l'apertura di un locale importante come il **Connaught Bar**, in un hotel di lusso iconico, era veramente lontana dalle dinamiche lavorative che conoscevo. Invece mi sono lasciato convincere, ho percepito la visione e visto l'opportunità che si prospettava. Ho capito che il Connaught Bar avrebbe cambiato le dinamiche e la cultura degli hotel bar, che avrei potuto portare il mio tocco, ma anche che avrei potuto imparare molto. E così è stato: il mio mondo e il mondo dell'hotellerie a cinque stelle si sono incontrati. Il Connaught Bar ha cambiato le regole degli hotel bar, integrandovi innovazione e creatività, ma sempre mettendo l'ospite al centro dell'esperienza.

Il Connaught è fra i locali più ricercati e premiati al mondo, un tempio della mixology a cinque stelle.



BÈRTO

ANTICA DISTILLERIA

QUAGLIA

EST. 1890

distilleriaquaglia.it



G.B. | Dico sempre che il mio destino professionale era scritto nel mio cognome, Bar-giani, ma il Connaught no: il Connaught è stato un obiettivo, che ho desiderato e perseguito. Venivo dal mondo dei locali in Toscana e dell'hotellerie di lusso, Lo **Splendido** a Portofino e **Le Manoir Aux Quat'Saison** in Oxfordshire. Conoscevo Ago di fama e il Connaught Bar era uno di quei posti che sognavo come l'inizio di un percorso volto all'eccellenza e alla creatività. Tramite un amico che lavorava già nell'hotel, ho avuto l'opportunità di fare un colloquio e poi una prova come barback. Era piena stagione a Portofino, ma in meno di 24 ore sono riuscito a organizzare un viaggio a Londra per iniziare quella che sarebbe diventata la mia nuova vita. Meno di un mese dopo, era il settembre 2014, entravo a far parte del team del Connaught Bar.



Il team del Connaught Bar di Londra

Qual è l'ingrediente segreto del Connaught? Che cosa vi rende così unici?

A.P. | Il fatto che la dedizione all'accoglienza non sia un semplice valore di cui ci facciamo ambasciatori, ma una vera e propria cultura, che ci rappresenta e contraddistingue in tutti i nostri tratti, gesti e idee, nel lavoro e non solo. Non si tratta solo di prendersi cura dei clienti, ma di riuscire a creare dei momenti indimenticabili, far sentire le persone uniche e speciali. Per farlo è necessario saper coordinare sapientemente persone e altri elementi. Il fatto che ogni giorno, da più di 15 anni, al Connaught Bar un ospite possa avere la garanzia di ritrovare un certo livello di accoglienza ed esperienza, dà un'idea del set di valori che condividiamo come team e di quanto riuscito e preciso sia il nostro gioco di squadra.

G.B. | Ci contraddistingue il fatto di riuscire a stupire sempre, senza però cambiare mai la nostra essenza. La continuità dei nostri valori e del nostro stile sono i capisaldi della riuscita del Connaught Bar, così come lo sono la ricerca di innovazione e la spinta creativa che con costanza teniamo in vita. La creazione di nuovi cocktail - che siano stagionali o che cambiamo su base annuale nella cocktail list - è uno dei veicoli principali di questa spinta e dell'interazione che creiamo con i nostri ospiti. Tutto il team contribuisce con ricerca e sperimentazione, non solo nel mix di ingredienti e tecniche, ma anche in nuovi tipi di garnish, bicchieri o tool che esprimano una storia nuova e speciale, con cui gli ospiti si possono relazionare. In questo senso evolviamo sempre per stupire, ma manteniamo invariato il nostro tocco. È un po' come se avessimo una sezione aurea in mixology.

Il cocktail No.11 della drink list del Connaught

Che cosa significa essere ai vertici della miscelazione mondiale?

A.P. | Essere ai vertici è un traguardo importante per un team che è cresciuto negli anni e che non ha mai perso di vista i valori fondamentali dell'arte di fare accoglienza e miscelazione. Ci ha messi sicuramente nella posizione di realizzare l'importanza e l'influenza che il nostro lavoro poteva avere anche per altri locali e professionisti in tutto il mondo e ci ha portati quindi a riflettere su come continuare a portare avanti la nostra etica lavorativa. La gratificazione è stata tanta e ha creato una sorta di stimolo extra, come a conferma del fatto che stessimo lavorando bene. Quando raggiungi un traguardo, lavorativo e personale, il primo pensiero è di pensare subito al successivo.



DIS IS OUR ICONIC GODFATHER



DISARONNO®
ORIGINALE

DISTRIBUTORE

ILLVA SARONNO S.p.A. Via Archimede, 243 - 21047 Saronno (VA)
Tel. +39 02 967651 - e-mail: contatti@illva.com

G.B. | Uno degli aspetti più belli di questo lavoro è far parte della bar community, una rete di colleghi e amici a livello internazionale che non ha pari. Indubbiamente, questa è cresciuta a dismisura negli ultimi anni, mettendoci a contatto con grandi creativi, imprenditori ed eccellenze, nel nostro settore e non solo.

Una delle caratteristiche che vi accomuna è l'eleganza: quanto la considerate indispensabile nel lavoro e quanto questa immagine elegante vi rappresenta al di fuori dell'ambito professionale? Come dire: vestite il doppiopetto solo dietro al banco o anche fuori?

A.P. | Per il genere di bar e hotel che rappresentiamo l'eleganza è un fattore fondamentale ed è anche diventata sinonimo del nostro modo di fare hospitality. Si ritrova a livello estetico, ma anche nel body language, nel modo di parlare e rivolgersi alle persone, nell'attenzione che si ha nel calibrare il linguaggio...

G.B. | Rispondo sulla seconda parte: usiamo il doppiopetto molto spesso anche fuori dal locale, dal momento che sono molte le occasioni in cui rappresentiamo il Connaught Bar a eventi internazionali. Certo, anche noi poi, ogni tanto, ci rilassiamo e vestiamo una tenuta che definirei *"always with style and a smile"*!

Escludendo il Martini, qual è il cocktail a cui siete più legati?

A.P. | Il **Mulata Daisy**. È uno dei masterpieces del Connaught Bar, ma anche un cocktail con cui ho vinto un'importante cocktail competition e che è diventato un modern classic. Si tratta di un twist sul **Mulata Daiquiri**, che contiene alcuni dei sapori che mi porto dietro dall'infanzia, con ingredienti importanti del mio percorso professionale.

G.B. | Il **No.11**, ovvero un tributo al Connaught Martini, che mette insieme tutte le varianti che poniamo sul **Martini Trolley** e aggiunge un tocco artistico alla creazione. Lo abbiamo creato per l'undicesimo anniversario del Connaught Bar e il nome si rifà alle serie numerate di **Jackson Pollock**, con pigmenti edibili che abbiamo usato per dipingere le coppette.

In conclusione, che cos'è per voi la miscelazione?

A.P. | Nel mio caso, è una passione che diventa arte.

G.B. | Per me, è l'arte di far appassionare. 

CHI È AGO PERRONE

Comasco, arriva a Londra nel 2003 alla ricerca di un'esperienza professionale internazionale e avvia una carriera che lo porta a essere, oggi, una delle personalità più influenti del settore. Icona di stile e ospitalità italiana, Perrone ha rivoluzionato il mondo degli hotel bar, abbinando al servizio a cinque stelle la creatività e l'innovazione tipici dei cocktail bar indipendenti. Dal 2008 dirige il **Connaught Bar**, uno dei templi della mixology. Tra i tanti riconoscimenti che ha ricevuto negli anni ricordiamo il **Bar Personality of the Year** a **Imbibe Awards 2017**, l'**Industry Icon** ai **World's 50 Best Bars 2022** e l'**International Bar Mentor of the Year** a **Tales of the Cocktail 2023**.



CHI È GIORGIO BARGIANI

Durante gli studi universitari e dopo la laurea, Giorgio intraprende il suo percorso in bar e locali della Toscana, seguendo una tradizione di famiglia: i Bargiani hanno infatti un'osteria nel centro storico di Pisa. Dopo avere fatto esperienze importanti nell'hotellerie di lusso, **Lo Splendido** di Portofino e il **Le Manoir aux Quat'Saison** di Oxford, approda, nel 2014, al **Connaught Bar**. Grande spirito creativo e comunicatore, diventa il braccio destro di Perrone prima come Head Mixologist e poi come Assistant Director of Mixology. Oggi è uno dei bartender più innovativi e in rapida ascesa sulla scena internazionale della mixology: nel 2019 è stato inserito nella prestigiosa lista **"30 Under 30"** della piattaforma **Code Hospitality** ed è stato nominato **International Bartender of the Year** a **Tales of The Cocktail's Spirited Awards 2023**.



1930 COCKTAIL BAR

LO SPEAKEASY ABBOTTONATO DI MILANO

di Carolina Mirò

Il 1930 è curato in ogni dettaglio: poltrone di velluto, salottini privati in ogni angolo, abat-jour, armadi, cassettoni, grammofoni, un pianoforte e un bancone in legno a regnare sulla scena.



Chi lo conosce bene lo definisce come sinonimo di “*eleganza assoluta, velleità e moda*”: è il **1930 Cocktail Bar**, noto anche per essere il **secret private club più famoso d’Italia**, punto di incontro milanese di soci, esperti e appassionati dell’alta miscelazione.

Nato nel 2013 per iniziativa di **Gruppo Farmily**, il **1930 Cocktail Bar** è uno speakeasy dall’atmosfera retrò. Pochi sanno dove si trova, eppure è conosciuto in tutto il mondo. Come vuole la tradizione degli speakeasy, infatti, il suo indirizzo è noto solo a pochi eletti: per accedervi è necessario instaurare un rapporto di amicizia con i soci di Farmily. E per amicizia si intende una relazione che va curata e coltivata nel tempo. Il locale è gestito da **Benjamin Fabio Cavagna**. È lui l’anima di questo luogo dal fascino misterioso, dove ci si può rilassare, godere un buon drink leggendo un libro o ascoltando musica dal vivo. Ispirato all’e-

ra del proibizionismo e ai ruggenti Anni Venti, il 1930 è curato in ogni dettaglio: poltrone di velluto, salottini privati in ogni angolo, abat-jour, armadi, cassette, grammofoni, un pianoforte e un bancone in legno a regnare sulla scena.

TRA I MIGLIORI AL MONDO

Tra i più famosi secret bar del mondo, il 1930 è nato da un’idea di **Flavio Angiolillo** e **Marco Russo** ed è divenuto nel corso degli anni un punto di riferimento della miscelazione globale. Nel cuore di Milano, questo locale rappresenta un’eccellenza invidiabile per qualità e servizio. Non provate nemmeno a cercare l’indirizzo perché, come già detto, è segreto, così come non troverete nessuna insegna all’esterno: l’ingresso è una sorta di bottega e vi assicuro che non vi verrà, passandoci davanti, minimamente l’idea che in quel luogo si celi un blasonato speakeasy. Elegante e intimo, il “30”, come viene chiamato dagli habitués, è un

Elegante e intimo, il ‘30’, come viene chiamato dagli habitués, è un luogo in cui rilassarsi, godere un buon drink leggendo un libro o ascoltando musica dal vivo.



Il piano inferiore del 1930 è estremamente curato; le pareti hanno mattoni a vista e l'atmosfera è fumosa e intima.

simbolo dell'alta miscelazione, un luogo dove la sperimentazione e la ricerca sono fondamentali, così come l'attenzione al classico. Entrando nel locale troverete una prima sala arredata minuziosamente fra mobili d'epoca e velluti, con il banco sulla stanza di destra, piccolo e sontuoso. Scendendo per una scala si accede al piano inferiore, anch'esso estremamente curato, con le sue pareti a mattoni a vista e con un'atmosfera differente, più fumosa e intima. Il 1930 fa parte della grande famiglia del Mag Café ed è nato proprio con lo scopo di dare una "casa" più intima agli amici e appassionati di miscelazio-

ne del noto locale milanese. Potremmo definirlo anche come il "salotto buono" di Family, che rappresenta la massima espressione di un'eleganza ricercata e raffinata. Benjamin Cavagna, Bar Manager, è un perfetto padrone di casa, cerimoniere e alto sacerdote di questo tempio della miscelazione, presente in tutte le più importanti classifiche del mondo. Indubbiamente il 1930 è uno di quei locali che hanno fatto la differenza durante la cosiddetta "rinascita del classico" o, se preferiamo, nella Speakeasy Era italiana. L'eleganza e il servizio sono impeccabili, ma senza esagerazioni: al '30 ci si sente

a casa, trattati in modo familiare senza troppa attenzione all'etichetta, ma coccolati in un ambiente di grande gusto. La miscelazione è sublime, sofisticata e in grado di stupire anche i palati più raffinati. La ricerca è uno dei punti fermi al 1930, una sperimentazione che rimane pur sempre legata ai cardini di un'eleganza dal sapore classico.

CHE COSA SI BEVE?

Il 1930 Cocktail Bar offre un ottimo assortimento di Whisky e la sua drink list cambia stagionalmente, proponendo cocktail sempre all'avanguardia, studiati e presentati in maniera sofisticata e creativa. La drink list proposta attualmente si chiama Europa ed è ispirata all'invenzione che ha rivoluzionato la storia: la nascita della stampa. Protagonista di Europa è un esclusivo "inchiostro" alcolico aromatizzato al **Bitter Fusetti** che, grazie anche a un timbro creato dallo staff del 1930, è stato utilizzato per stampare il menù su una speciale carta edibile. I quindici cocktail della lista si ispirano a luoghi e tradizioni del Vecchio Continente. Così, se il **Baklava** è un cocktail tributo alla zona dei Balcani e della Persia, che ricrea il dolce tipico con cannella, frutta secca, arance e succo di limone al biscotto, il **Dolomites**, che celebra il Centro Europa come territorio dove si è combattuta la Prima Guerra Mondiale, ha un sapore salino, grazie ad una soluzione realizzata con minerali presenti su queste montagne. O, ancora, l'**Iberic Mead**, con una base alcolica di Sherry, ha un sapore aspro-acido che riporta in Spagna, mentre il **Pulcinellas Secret** è strettamente legato al Sud Italia e contempla alcuni ingredienti necessari per la preparazione dei dolci tipici della tradizione meridionale: il babà, i cannoli e la pastiera. Non manca nemmeno un richiamo alla Scozia e al suo insaccato tipico con lo **Scottish Haggis**: una variante dell'**Old Fashioned** con uno sciroppo fatto con l'Haggis. E qui il sapore è forte e deciso. 



Il Pulcinellas Secret è il cocktail della drink list Europa che si ispira alla tradizione pasticceria del Sud Italia.

Benjamin Fabio Cavagna, manager del 1930 Cocktail Bar.



FIRENZE

UNA MISCELA ELEGANTE DI TRADIZIONE E MODERNITÀ

di Chiara Cossu

È la culla del Rinascimento, la città di Dante e dei Medici. Bella e immortale, Firenze è una città dove fascino ed eleganza si esprimono al massimo livello anche nella miscelazione. Mixology Mag è andato alla ricerca dei cocktail bar che meglio esprimono l'eccellenza della miscelazione fiorentina, visitando locali tutt'altro che scontati in quanto a qualità e capaci di esprimere al meglio sia la tradizione che la modernità.



TOSCANA

CAFÉ GILLI

Mi trovo in Piazza della Repubblica, a due passi dal Duomo. Il **Gilli** è il Café più antico di Firenze (1733), anche se la location attuale con i suoi sontuosi arredi è aperta dal 1917. La sua storia è indissolubilmente legata alla storia del cocktail fiorentino per eccellenza, il **Negroni**, e il suo nome è legato a quello di **Luca Picchi**, massimo esperto della storia del cocktail creato dall'omonimo Conte. Impeccabile ed elegante, la sua drink list, a opera di **Luca Manni** e del suo team, è particolarmente votata al classico. La serata fiorentina di Mixology Mag è iniziata qui, bevendo un Negroni perfetto, seguito da una sua variante, l'Insolito, nel quale china e caffè riescono a impreziosire il cocktail con sfumature piene e corpose.



MANIFATTURA

Questo cocktail bar mi ha decisamente stregato. La bottigliera è completamente italiana, non ci sono Whisky, Agave, Rum, né altri prodotti che non siano realizzati sul territorio nazionale: questa sua caratteristica dona alla miscelazione, di altissimo livello, la capacità di stupire con sfumature intriganti e mai scontate. Situato in Piazza di S. Pancrazio, il locale è vintage, di carattere, ben studiato da **Davide Campagnolo** e i suoi soci, **Paolo Anania** e **Michele Guida**, artefici di un concetto differente di cocktail bar che ci riporta indietro nel tempo, facendoci riscoprire sapori dimenticati e ricordandoci la grandezza di un territorio che ha tanto da raccontare. Ho provato un **Puerto Escondido** e il suo sentore di peperone mi ha riportato a un nitido ricordo d'infanzia: il profumo dei peperoni arrostiti della nonna. Dopo questo drink, assolutamente emozionale, siamo passati al **Fitzcarraldo**: elegante ed equilibrato, nello stile di un classic cocktail; anch'esso ha una grande capacità evocativa. **Manifattura** è sicuramente un'eccellenza della miscelazione fiorentina, un locale capace di entrarti nel cuore proprio perché ha il potere di emozionare. E non solo attraverso i cocktail: anche con l'accoglienza e l'ospitalità.



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.

LOCALE

Situato all'interno di **Palazzo Concini**, in via delle Seggiole, **Locale** è, senza alcuna esagerazione, magnifico in ogni aspetto. La location storica, frutto di un restauro sapiente e curato in ogni dettaglio, vi condurrà all'interno di un viaggio nella storia. La zona superiore è del Cinquecento. Il bancone e lo spazio bar sono stati ricavati da un cortile interno, affiancato da magnifiche sale affrescate che, arredate in modo impeccabile giocando sull'equilibrio fra moderno e antico, sono il segno indelebile del prestigio della famiglia Concini. Il piano inferiore, che risale al 1200 ed è utilizzato perlopiù per eventi privati, è altrettanto spettacolare: qui si trovano le cucine originali, la sala da pranzo, la lavanderia e il forno, che è il più antico di Firenze. La drink list, che fa della stagionalità un elemento determinante, è strepitosa. Mi hanno colpito, in particolare, **Oliva**, un gioco di equilibri perfetti che abbina un distillato di olive, Sherry, Dry Vermouth e limone, e il fresco e intrigante **Limone**, con distillato di coriandolo, essenza di limone e CO₂. La gentilezza e la passione di **Faramarz Poosty**, General Manager, di **Alessandro Mengoni** e dell'intero staff mi hanno fatto sentire a casa in questo locale unico e affascinante, che rappresenta a pieno l'eleganza e l'ospitalità che si addice a un top bar di livello internazionale.



RASPUTIN

Speakeasy nel cuore di Firenze, nei pressi di Santo Spirito, il **Rasputin** è un Secret Bar e, quindi, non così semplice da trovare. Un tempo vi si accedeva attraverso una nicchia che si apriva nel muro, mentre ora una porta rende l'accesso al locale meno ostico. Si scende da una ripida scala e si entra nella sala sottostante, riccamente arredata in uno stile fiorentino che richiama il 1800 e dà l'impressione di fare un salto nel tempo. Il locale è piuttosto buio, illuminato solo da candele, e occorre prestare attenzione al pavimento per non inciampare in qualche tappeto. Nella drink list, ampia e decisamente improntata sul classico, spicca un **Vieux Carré** di alto livello. La selezione di Whisky è eccezionale: sono molte le etichette rare e vintage. Cordiale ed elegante, il servizio è altrettanto all'altezza.



DISTILLAZIONE

ANCORA UN ALTRO GIN

di Giovanni Campari

Ogni giorno nascono nuove marche di Gin, ma la moda del Gin è ancora in voga? Quali sono le tipologie di Gin e come vengono prodotte? Impariamo a conoscerle.



Pratamente ogni giorno assistiamo attraverso Instagram e Facebook alla nascita di una nuova marca di Gin, con inserzioni sponsorizzate, bottiglie stravaganti, etichette più o meno accattivanti, contenuti che si sforzano di attirare l'attenzione di un pubblico che sembrerebbe non aspettare altro che provare un "nuovo Gin".

Ci sono poi locali che fanno a gara per avere la più ampia selezione di **Gin**: ne conosco uno che ne ha quasi 500 e il suo titolare pubblica costantemente storie e reels in cui decanta le caratteristiche dell'ultima bottiglia che ha avuto sottomano, addirittura un Gin prodotto con botaniche cresciute su escrementi di elefante. Io mi pongo una semplice domanda: abbiamo davvero bisogno di tutta questa novità? Ovvero, il mercato richiede questi prodotti, oppure sono solo dei pretesti per dare al barman di turno una storia stravagante da raccontare? Ma se ci fermiamo alla storia, seppur parte importante della vendita al bancone, o alla presentazione della bottiglia, il contenuto non rischia di cadere in secondo piano? La moda del Gin è ancora così in voga? E quale è il suo pubblico? Lascio ad altri il compito di dare risposta a queste domande, ma cerchiamo perlomeno di fare chiarezza e spiegare perché i Gin non sono tutti uguali.

TIPOLOGIE DI GIN

Esistono sostanzialmente due tipologie di Gin: i **Gin distillati** e quelli **non distillati** (nell'UE il riferimento normativo per i Gin è il Regolamento Europeo 110 del 2008). Tutti i Gin vengono prodotti a partire da un alcol neutro (dovrebbe essere perlomeno un **NGS, neutral grain spirit**, cioè un alcol proveniente da cereali), che costituisce una parte importante della materia prima del Gin: deve essere neutro, cioè pulito al gusto e all'olfatto, e non avere tracce di sostanze aromatiche volatili derivate dalla fermentazione alcolica da cui ha avuto origine. Idealmente, dovrebbe essere puro quasi come una buona Vodka. Questo alcol generalmente si acquista da distillerie specializzate nella produzione di NGS, che hanno impianti continui a colonna deputati a questa produzione specifica. Alcune distillerie di Gin se lo producono direttamente, ma sono casi piuttosto rari.

I DISTILLATI: DRY GIN

A differenza di quasi tutti gli altri distillati, i Gin non provengono da una fermentazione che ne determina le caratteristiche organolettiche, ma vengono costruiti su una base di NGS attraverso l'utilizzo di botaniche, ginepro ed altre erbe, frutti, fiori o spezie, che vengono immerse in una soluzione idroalcolica e distillate in un alambicco. Gli oli essenziali contenuti nelle botaniche sono estratti dalla parte alcolica; ciò che avviene grazie alla distillazione è la separazione dalla parte acquosa della parte alcolica e con essa il trasporto delle componenti aromatiche (Ndr: vedi l'articolo *Distillazione sul numero 2 di Mixology Mag*). Nei Gin distillati, detti anche **Dry Gin**, è necessario partire da una distillazione perlomeno del ginepro, che può essere "corretta" aggiungendo oli essenziali al distillato. Rispetto ai **London Dry**, questi Gin hanno un disciplinare molto più flessibile: sono, in pratica, dei Gin a cui si possono aggiungere altre sostanze aromatiche alla fine della distillazione. In alternativa è permesso anche distillare diverse botaniche separatamente e poi assemblare i distillati tra loro (*distilled compound*). All'interno

Esistono due tipologie di Gin: distillati e non distillati.





La finezza di un Gin distillato con maestria e arte non sarà mai paragonabile a nessun Gin Compound, perché nel Gin distillato gli aromi si fissano in modo molto più stabile.

raggiungere la gradazione desiderata per l'imbottigliamento, che deve essere uguale o maggiore di 37,5% ABV.

I NON DISTILLATI: COMPOUND

I Gin non distillati sono i cosiddetti **Compound**, Gin ottenuti a partire da un NGS a cui sono state aggiunte delle sostanze aromatizzanti. I Compound sono sostanzialmente di due tipi: i **Bath tub Gin** e i Compound veri e propri. I primi, il cui significato letterale è "*Gin della vasca da bagno*", sono prodotti con una tecnica utilizzata durante il periodo del proibizionismo: il distillato NGS viene messo in infusione a freddo con il ginepro e le altre botaniche. In pratica, è come se si trattasse di un London Dry non distillato. La macerazione conferisce sapori e aromi per infusione, ma anche colore; dopo un certo periodo di tempo il liquido viene filtrato ed eventualmente rettificato, per essere poi imbottigliato. Questi Gin hanno una colorazione tendente al giallognolo e a volte non sono perfettamente limpidi. I Gin

Compound, invece, sono sostanzialmente degli NGS a cui sono stati aggiunti aromi sotto forma di olii essenziali: non occorre nemmeno filtrare, ma solo diluire l'NGS con acqua per portarlo al grado desiderato e imbottigliare. Questo è il metodo di produzione più in voga negli ultimi anni, per ragioni molto semplici: costa molto meno di un Gin distillato (non bisogna distillare, perciò si hanno costi energetici pari quasi a zero) e non c'è il problema dello scarto delle code, quindi si hanno rese maggiori. Tuttavia, a mio avviso, la finezza di un London Dry distillato con maestria e arte non sarà mai paragonabile a nessun Compound, perché nella distillazione si va a ripulire ulteriormente il distillato NGS di base e gli aromi si fissano in una maniera molto più stabile e integrata rispetto a quelli aggiunti in un Compound.



DILUIZIONE E FILTRAZIONE

Il “cuore” della distillazione di un Gin distillato viene generalmente diluito e filtrato prima di essere imbottigliato. La diluizione viene fatta con acqua pura avente pochi sali disciolti, meglio se demineralizzata. Una volta diluito, può accadere che il Gin si intorbidisca o assuma delle sfumature tendenti all’azzurro: questo effetto è dovuto all’instabilità degli olii essenziali e di alcune sostanze poco solubili e si verifica maggiormente a basse temperature. Può accadere anche che l’instabilità di questi composti colloidali, il cosiddetto “chill haze”, vada a precipitare creando un piccolo sedimento bianco sul fondo della bottiglia. Per ovviare a questo inconveniente si è soliti filtrare a freddo il Gin (N.d.A: avviene anche per molti altri distillati), infatti, a temperature inferiori allo zero, le sostanze oleose cristallizzano e vengono trattenute dalla membrana di un filtro. Minori sono le temperature di filtrazione e più piccoli i pori della membrana e maggiore sarà l’allontanamento di queste sostanze, ma anche maggiore sarà la perdita di composti aromatici. Perciò è molto importante che un distillatore abbia bene in mente il prodotto che vuole ottenere già prima di andare in alambicco; il che significa disegnare la ricetta in funzione anche del tipo di trattamento di stabilizzazione che si vuole eseguire.



QUALE FUTURO?

Molti affermano che quella dei Gin sia una moda destinata a finire, mentre alcuni dicono che siamo già nella fase calante. Eppure, il settore del Gin non dà segni di debolezza, continua a crescere, seppur con un ritmo leggermente minore di qualche tempo fa, ed è stato per anni il prodotto trainante della crescita del comparto spirits a livello globale. Oggi in Italia abbiamo circa 900 marche di Gin. Ma qual è il futuro di questo distillato? Il Gin è così diffuso perché è relativamente facile da produrre, soprattutto nel caso del Compound: si potrebbe fare con attrezzature minime, addirittura a livello domestico. Molte piccole distillerie o liquorifici si offrono per produrre in conto terzi, persino via internet è possibile richiedere un Gin personalizzato e sceglierne le botaniche (sic!). Questo scenario è avvilente per chi il prodotto lo fa con cura, attenzione, ricerca e passione, ma, del resto, è il mercato che decide. E se il mercato richiede la costante novità, è normale che nascano in continuazione nuove marche di Gin, prodotti con l’ingrediente più stravagante, che offra un argomento di vendita. Non sappiamo che evoluzioni avremo nel futuro, ma ritengo che le aziende che sapranno mantenere la qualità e comunicare con coerenza i valori del proprio brand saranno quelle che avranno più chance di restare sul mercato. III

Il settore del Gin non dà segni di debolezza e continua a crescere, seppure, negli ultimi tempi, a un ritmo minore.

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 Birrifico del Ducato al gruppo **Duvel- Moortgat** e si dedica a **Terra Wild Spirits**, il suo progetto di distillare piante selvagge che crescono spontanee. Inizia nel 2021 con Gin Terrae, tre London dry gin da botaniche selvatiche raccolte a mano in tre regioni italiane e prosegue nel 2023 con i distillati **Padres de la Tierra** prodotti in Messico: un Sotol, un ensamble Cenizo e Sotol e un destilado de Agave Azul. È stato il primo europeo a produrre un Sotol in **Messico**.





WHISKY

IL LAVORO SARTORIALE DI UN IMBOTTIGLIATORE INDIPENDENTE

Ultimi romantici in un mondo dominato da multinazionali e grandi fondi, noi imbottiglieri indipendenti siamo coloro che, come seguaci inebriati da una traccia nel bosco, seguono il loro istinto e il loro gusto per scoprire e proporre uniche botti di Whisky, Rum e qualsiasi distillato abbia una storia da raccontare.

di Federico Mazzieri



Siamo spiriti liberi, siamo italiani, siamo sognatori e, sopra ogni cosa, siamo perdutamente innamorati della bellezza della vita. Ricerchiamo il bello, il buono e la meraviglia in ogni cosa che incontriamo, che sia una bottiglia di vino, un tessuto, una cena tra amici o un paesaggio.

Ed è questa sensibilità che, se costantemente allenata e stimolata, ci consente di svolgere il nostro lavoro con tanta devozione. Acquistare e imbottigliare una botte di **Whisky** è estremamente semplice: basta bussare alle porte di un broker o di un magazzino, avere disponibilità economiche sufficienti e scegliere da un listino il nome della distilleria e l'età del Whisky che si preferiscono. Si riceve e si assaggia il campione, si invia il file dell'etichetta e si riceve dopo qualche settimana il proprio Whisky imbottigliato e pronto per la vendita. Purtroppo, negli ultimi anni, il processo è diventato ancora più facile grazie alla digitalizzazione e alla crescente domanda mondiale di questo magnifico distillato e, proprio a seguito di questa semplificazione, sono sempre di più gli imbottigliamenti che si differenziano, sì, per l'etichetta, ma i cui Whisky sono estremamente simili e di poco spessore. C'è un motivo per cui, spesso, questa tipologia di bottiglie non regala grandi emozioni: vi siete chiesti perché è tutto così semplice? Perché il Whisky in questi casi è spesso l'ultimo scarto della filiera, quasi sempre affinato in botti esauste, che nulla più hanno da donare al distillato, se non l'età da poter riportare sull'etichetta.

IL NOSTRO WHISKY È DIFFERENTE

Ecco, noi e tutti coloro che hanno scelto di intraprendere questo mestiere in maniera autentica e professionale, lavoriamo in maniera differente e cerchiamo di creare una nostra identità di stile e di gusto, che consente agli appassionati di tutto il mondo di riconoscere le nostre selezioni e, soprattutto, di degustare Whisky sempre differenti tra loro, con l'obiettivo di suscitare, a ogni sorso, un'emozione o rievocare un ricordo. Tutto parte dalla scelta del magazzino nel quale affinare le nostre botti: è fondamentale che esso rispecchi delle caratteristiche tecniche funzionali a garantire il miglior invecchiamento possibile del Whisky.

Nel nostro caso, ne abbiamo tre differenti: il primo è un dunnage nello Speyside scozzese, con mura in pietra, tetto in ardesia e pavimento in terra battuta, che consente il perfetto livello di umidità. Questo magazzino accoglie solo tre file di botti in altezza, un'organizzazione essenziale per un ottimo invecchiamento. Il secondo si trova in Irlanda del Nord, è anch'esso tradizionale e senza controllo della temperatura, in modo che il cambio del clima possa consentire al Whisky di evaporare ed estrarre sentori dal legno in maniera differente durante l'anno. Il terzo si trova in Liguria: qui affiniamo Whisky e distillati che provengono dal resto del mondo, dove più sperimentiamo utilizzando legni inusuali e dove amiamo andare anche solo per trascorrere del tempo immersi tra i profumi delle botti, a cercare ispirazione per nuovi progetti.



La domenica, dopo la Santa Messa, accompagnavo il nonno Gepin all'ostu di Serralunga d'Alba per un Vermouth con gli amici. Lì ho scoperto la ricetta a base di Moscato con assenzio e altre erbe. Sentori di cardo mariano, che cresce in vigna spontaneamente... Ora a voi l'assaggio, a me il compito di custodire il segreto della ricetta.

(www.luigivico.it)





ATTENZIONE ALLA FASE DI ACQUISTO

Quando acquistiamo una botte di Whisky ci rivolgiamo a distillerie, magazzini di affinamento e broker che nel loro portafoglio hanno migliaia di barili di differenti annate, distillerie, dimensioni e qualità di legno. A volte l'offerta dura talmente poco che non si ha nemmeno il tempo di assaggiare lo spirito che si sta acquistando. Ma, allora, l'acquisto di un barile è solo una questione di fortuna o di rapporti commerciali? No, anzi. L'acquisto del barile è l'inizio di una bellissima storia. Ma facciamo un passo indietro: perché si compra un barile invece che un altro? Dapprima bisogna conoscere profondamente la distilleria da cui proviene: questo ci può essere di grande aiuto, in quanto la forma dell'alambicco determina il carattere dello spirito che ne fuoriesce. Conoscendo quindi la provenienza, sapremo se un barile sarà predisposto a un lungo invecchiamento o andrà imbottigliato giovane, se ha il carattere per sopportare un invecchiamento in Sherry o prediligerà il barrel ex-Bourbon o entrambi, se si tratta di un Whisky torbato o meno. L'assaggio del campione è, se vogliamo, la parte più emozionante, perché può dare le conferme che ci si aspettava, può far sorridere o anche far mettere le mani nei capelli. In ogni caso, possedere un barile di Whisky è una delle sensazioni più belle ed emozionanti al mondo. Almeno, per noi lo è. Se il barile rispetta le aspettative, viene quindi stoccato all'interno del magazzino e periodicamente si controlla il suo processo di invecchiamento. Ogni Whi-

La scelta del magazzino nel quale affinare le botti è determinante: è fondamentale che esso rispecchi delle caratteristiche tecniche funzionali atte a garantire il miglior invecchiamento possibile del Whisky.

MATTHEW

Il whiskey.



Matthew è sulla bocca di tutti



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.

sky ha il suo tempo: non tutto può invecchiare a lungo e non è assolutamente vero che i distillati vecchi siano per forza più buoni di quelli giovani. Anche perché bisognerebbe chiedersi: quando un Whisky è giovane? Lasciamo a voi la risposta.

SENSIBILITÀ E GUSTO

A questo punto, entrano in gioco la nostra sensibilità sensoriale e il nostro gusto. La prima, insieme alla nostra esperienza, ci consente di capire se il Whisky in questione ha terminato il suo percorso evolutivo ed è quindi pronto all'imbottigliamento, mentre il gusto e le prove di diluizione con acqua ci consentono di trovare la sua massima espressività organolettica. È quindi solamente quando il Whisky raggiunge quella che riteniamo essere la sua perfetta armonia e unicità di gusto che viene imbottigliato senza alcun tipo di filtrazione, per esprimere al meglio la complessità aromatica e sensoriale del distillato. Ogni botte è unica e irripetibile, proprio come un'opera d'arte scolpita dal tempo, modellata dal legno e decorata dal nostro gusto. Ogni anno presentiamo una collezione, unica nel suo genere, le cui etichette vengono disegnate a mano e rappresentano un tema sempre differente, proprio per dare risalto all'unicità di questi magnifici distillati. Come se confezionassimo abiti cuciti su misura, curiamo ogni singolo dettaglio, il rilievo dell'illustrazione, la scelta della carta su cui stampare e la lamina dorata che si intona con armonia ai riflessi del Whisky. Essere imbottiglieri indipendenti di Whisky vuol dire ricercare l'eccellenza e costruire una nicchia. Significa mettere in bottiglia colori, sapori, ricordi ed emozioni.



Ogni Whisky ha il suo tempo: non tutto può invecchiare a lungo e non è assolutamente vero che i distillati vecchi siano per forza più buoni di quelli giovani.

L'AUTORE

Laureato in Economia, **Federico Mazzieri** è, insieme a **Marco Maltagliati**, il fondatore di **Dream Whisky**, un'azienda italiana di imbottiglieri indipendenti che, dopo aver dedicato la propria vita al re dei distillati, hanno coronato il sogno di aprire una propria distilleria e produrre il primo **Single Malt Irish Whiskey** creato da italiani in Irlanda. mazzieri ha anche all'attivo un Master in Food&Beverage Management.





**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.

