

MIXOLOGY MAG

l'arte della miscelazione

LA STORIA

RACCONTI DAL PASSATO

LE ORIGINI

DEL WHISKY GIAPPONESE

IL PERSONAGGIO

GIULIA CUCCURULLO

IL PIACERE È TUTTO MIO

IL LOCALE

JIGGER & PONY

QUANDO IL CLASSICO

È UNA SCOPERTA

COCKTAIL & SPIRITS

DISTILLAZIONE

IL TERROIR NEI DISTILLATI

*Benvenuti in Asia
tra lusso ed eccellenza*



DOUBLE DUTCH MIXERS

Nate e cresciute nei Paesi Bassi, luogo di nascita del gin, le gemelle Joyce e Raissa de Haas sono cresciute ispirate dal mondo dei drink. Alla ricerca di esperienze di consumo gustose, si sono impegnate a creare una gamma di mixer premium versatili con abbinamenti di sapori nuovi e imprevedibili. **Double Dutch** è in missione per assicurarsi che tu non beva mai più in modo noioso.

DISTRIBUITO DA www.onestigroup.com  onestigroup



**DOUBLE
DUTCH**

PREMIUM MIXERS & TONICS

Wild Mexican Spirits



400conigli.com



400 CONIGLI

*il primo gin
monorobotanico
al mondo*

ITALIAN
PREMIUM DRY

GIN

seguici su instagram

@400conigli



SOMMARIO

MIXOLOGY MAG
NUMERO 4

- 5** **EDITORIALE**
ASIA FRA ECCELLENZA E LUSSO
di Luca Tesser
- 6** **IN COPERTINA**
MISCELAZIONE
BENVENUTI IN ASIA
di Patrick Pistolesi
- 12** **LA STORIA**
RACCONTI DAL PASSATO
LE ORIGINI DEL WHISKY GIAPPONESE
di Luca Tesser
- 18** **IL PERSONAGGIO**
GIULIA CUCCURULLO
IL PIACERE È TUTTO MIO
di Virna Bottarelli
- 22** **IL LOCALE**
JIGGER & PONY
QUANDO IL CLASSICO È UNA SORPRESA
di Carolina Mirò
- 26** **LE CITTÀ**
VENEZIA
TRA PASSATO E PRESENTE
di Chiara Cossu
- 32** **COCKTAIL & SPIRITS**
DISTILLAZIONE
IL TERROIR NEI DISTILLATI
di Giovanni Campari
- 38** **COCKTAIL & SPIRITS**
ASSENZIO
TRA VERITÀ NASCOSTE
E LEGGENDE SVELATE
di Andrea Sica
- 42** **COCKTAIL & SPIRITS**
CLASSIC COCKTAIL
SINGAPORE SLING
di Luca Tesser
- 44** **COCKTAIL & SPIRITS**
CLASSIC COCKTAIL
HANKY PANKY
di Gabriele Palumbo



- 46** **LE TECNICHE**
FERMENTAZIONE
IL PROCESSO CHE TRASFORMA IL CIBO
E LA VITA
di Jacopo Lancerin

RUBRICHE

- 30** **ATTUALITÀ**
- 52** **MARCHI E AZIENDE**
- 60** **J.ROGER SUGGESTION**
- 62** **PRODOTTI**
- 66** **DESIGN**
- 68** **BAR TOOLS**
- 70** **BAR & BUSINESS**
- 73** **EVENTI**
- 76** **DA LEGGERE**
- 79** **SPEAKERS' CORNER**





WHISKY IS
THE LIMIT



Whisky Is The Limit seleziona i migliori cask dalle distillerie Scozzesi e dopo un affinamento finale in botti Bourbon, Sherry o grandi Vini Francesi, li imbottiglia a grado pieno. Bottiglie rare a tiratura molto limitata.



Importato e distribuito in esclusiva da terrawildspirits.com



ASIA FRA ECCELLENZA E LUSO

DI LUCA TESSER

La miscelazione orientale attrae sempre di più, nella sua commistione di perfezione ed eleganza. Nell'ultimo decennio, città come Tokyo, Singapore, Taiwan, Hong Kong, Macao, Bangkok sono riuscite a ritagliarsi un ruolo determinante nel settore. Prova ne sono i sempre più numerosi top bar in Oriente.

Il Giappone, con Tokyo, città nella quale la miscelazione trova la sua dimensione più sacra e spirituale, è una storia a parte: la miscelazione nel Paese del Sol Levante possiede caratteristiche proprie e ha una tradizione più antica, tant'è vero che il metodo giapponese è considerato una vera propria scuola o stile che ha influenzato in modo determinante la miscelazione contemporanea.

Il fascino della miscelazione asiatica non è legato a una propensione all'esotico, piuttosto è insito in un'eccellenza e perfezione stilistica senza pari. Di fatto, la miscelazione in Oriente ha seguito una direttrice classica che ha saputo evolversi nel contemporaneo. Abbiamo assistito a un incredibile esercizio di stile, che ha mescolato il classico, appunto, alle più moderne tecniche di miscelazione, e ha continuamente ricercato, in modo invidiabile, la perfezione nel servizio e negli ambienti.

Il risultato è una miscelazione nel segno del lusso: gran parte dei cocktail bar che rappresentano la migliore miscelazione asiatica e la sua propensione all'eccellenza, sono cocktail bar d'albergo, luoghi da sogno all'interno di hotel esclusivi.

La qualità, il servizio, il gesto, l'eleganza si sposano perfettamente con questa nuova dimensione del cocktail, che affascina e ammalia attraverso un perfetto equilibrio di eleganza e perfezione.



MISCELAZIONE

BENVENUTI IN ASIA

L'Asia è un continente enorme. Ogni città ha il proprio stile di miscelazione, ma accanto alla varietà che contraddistingue i tanti luoghi del continente, dai più piccoli villaggi alle metropoli, emerge un tratto comune: un'arte dell'ospitalità che non ha eguali al mondo.

Patrick Pistolesi



La miscelazione in Asia è un viaggio incredibile. Ricordo ancora quando, vent'anni fa, si parlava di mitologici bartender giapponesi che utilizzavano le tecniche dei loro maestri, ispirati dalle onde del mare e dal *bushido*, impegnati ad affrontare il proprio mestiere come una missione, una vocazione. A guidarli, la via della spada, il codice dei Samurai!

Sembra una vecchia legenda, ma è davvero così: l'arte dell'ospitalità in Oriente è una cosa seria. Permea tutti i luoghi: i ristoranti, le bancarelle, i mezzi pubblici, i negozi. Ovunque si resta ammaliati dal fascino di quei timidi sorrisi che ti invitano a entrare nelle loro piccole botteghe, che raccontano il passaggio di più di una generazione tra quelle mura, gesti armoniosi ripetuti all'infinito, ogni giorno uguali, ogni giorno migliori. L'Asia è un continente enorme, che trasuda cultura, dal più piccolo villaggio alla metropoli. Ho la fortuna di visitarla spesso e di apprezzarne le usanze, ma a ogni viaggio che compio, mi ritrovo travolto da una bellezza e una complessità che non hanno eguali.

TAPPA OBBLIGATA A HONG KONG

Ogni grande città in Asia ha il suo stile di miscelazione. Ultimamente sono stato a **Hong Kong** e la città mi ha impressionato per la grande stratificazione di epoche e culture che la contraddistinguono. Nella città di **Bruce Lee**, ex colonia britannica, ricca di fascino e storia, un ottimo inizio per entrare nel mood asiatico, si può gustare delizioso street food o rimanere abbagliati dal lusso sfrenato di alcuni alberghi o, ancora, scovare perle nascoste come il **Coa**, un'agave bar in una via remota, con pochi posti a sedere ma drink e un'atmosfera eccezionali. Per drink particolari che strizzano l'occhio a nuove tecniche di miscelazione è d'obbligo invece visitare il **Quinary**: qui trovate uno stile industriale e un ambiente vibrante. E l'esperienza sensoriale è unica. Se cercate qualcosa di più lussuoso, bisogna andare a visitare alberghi colossali come il **Rosewood**, nel cui interno troverete il magnifico **Dark Side**. Qui, su divani lussuosi e una vista mozzafiato sull'acqua, troverete un ragazzo sorridente che vi accoglierà con un "buona sera": è il bar manager **Simone Rossi**, che dirige questo gioiello. Ma non è l'unica sorpresa italiana ad Hong Kong: un professionista molto noto, **Lorenzo Antinori**, ha aperto qui un bar 'romano' come lui, un luogo che ricorda i vecchi bar di quar-

L'arte dell'ospitalità in Oriente è una cosa seria e la si respira ovunque: nei bar, nei ristoranti, nelle più piccole botteghe vi accoglieranno con un sorriso che non potrà lasciarvi indifferenti.



tiere *romanacci*, con tanto di poster storici appesi, da **Francesco Totti** a **Papa Giovanni Paolo II**. Ma il **Bar Leone**, così si chiama il locale, è molto molto di più: Lorenzo è una vecchia volpe della miscelazione e, oltre a servire pizza bianca con la mortadella, quel “*pizza e mortazza*” da provare assolutamente, versa cocktail squisiti, della tradizione e non solo. Insomma, a Hong Kong i bar si sono moltiplicati a vista d’occhio negli ultimi anni. C’è stata una vera e propria esplosione di locali, anche grazie a molti *expat* e alla spinta arrivata dai 50 best Asia.

DUE PASSI NEL FUTURO A SINGAPORE

Altra città da citare è sicuramente **Singapore**. Anche qui negli ultimi anni i locali si sono moltiplicati e ne ho contati più di un centinaio di molto validi. Moderna, crocevia di tante culture, Singapore è una città-stato con una solida comunità indiana concentrata nel quartiere **Little India**: qui si trova **The elephant Room**, cocktail bar immerso nei profumi e nelle spezie. Girando per la città è bello perdersi nei mercati e assaggiare meravigliosi piatti esotici, ma a colpire è la sua proiezione verso il futuro: pulita, organizzata, divertente, Singapore è un vero e proprio omaggio al domani, un centro economico mondiale che attrae lavoratori di settori diversi e portatori di diverse culture. Qui non ci si annoia: ci sono street bar famosissimi, come **Nutmeg & Clove** o **Employees Only**, e bar dallo stile incredibile come il **Manhattan**, dentro un albergo extra lusso, e l’iconico **Atlas**, con la sua **Gin Tower**, unica al mondo con i suoi oltre 1.300 Gin in mescita. Non solo camminare per le strade di Singapore e visitare attrazioni come i **Gardens by the Bay** o le luci di **Marina Bay** vi faranno sentire un cittadino del futuro: il clima tropicale e la mescolanza di lingue e culture rendono Singapore un grande set cinematografico.

A Singapore i Gardens by the Bay e le luci di Marina Bay vi faranno sentire cittadini del futuro. Negli ultimi anni qui i locali si sono moltiplicati. Ce ne sono di validi almeno un centinaio



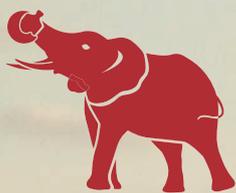


TOKYO: È QUI L'ESSENZA DELL'OSPITALITÀ

Se dobbiamo parlare di cinema o di sogni ad occhi aperti, però, a mio avviso su tutti vince il Giappone. Nessun altro luogo ti può preparare a un tipo di ospitalità unica, fatta di gesti al contempo sinuosi, vigorosi e attenti: c'è un'armonia nell'ambiente di un bar **Omakase** in Giappone che sembra addirittura non appartenere a questo pianeta. Nel Paese del Sol levante ogni mestiere è un'arte, che viene molto spesso tramandata da maestro ad allievo nel corso degli anni. Lavorare è una missione, un destino, e questo vale anche per il bartending: nonostante la nostra attività in Giappone non abbia nemmeno un secolo di storia, è considerata con grande rispetto e serietà e obiettivo di ogni bartender è migliorarsi ogni giorno. Ma parlare di Giappone significa parlare di Tokyo, città vibrante, piena di luci che lampeggiano ovunque e che invitano a entrare in uno dei tanti locali. Avrete la sensazione di perdervi sul set di **Blade Runner**, ma vi potrete orientare guardando in alto e leggendo le insegne che, anche in un palazzo apparentemente anonimo, indicano uno o l'altro piano: sì, perché a Tokyo i bar sono al secondo o al terzo piano di un edificio qualsiasi. Eppure, in questa città nulla è lasciato al caso.

L'essenza della miscelazione di Tokyo si trova nel quartiere di **Ginza**: è il cuore pulsante del lusso e delle grandi maison di alta moda, dove sono nati i cocktail bar e dove si trova una vera e propria casta di *Shogun del drink*. È, questo, un luogo esclusivo, casa dei grandi barman e dei loro discendenti, veri e propri mostri sacri del settore. Per citarne alcuni: **Ueno San** con il suo **High Five**, **Mori San**, **Sakoh San** e il grande maestro **Kazuo Uyeda San** con il suo **Tender Bar**, leggenda vivente, con oltre sessant'anni di esperienza al bancone, e fonte d'ispirazione per molti. Il Tender Bar ha solo nove posti a sedere, ma non è insolito a Tokyo trovare locali molto piccoli,

A Tokyo si ha la sensazione di perdersi sul set di Blade Runner, ma ci si può orientare guardando in alto e leggendo le insegne che, anche nel palazzo più anonimo, indicano la presenza di un locale



ELEPHANT GIN

PUÒ UN GIN SALVARE IL MONDO?



**PROBABILMENTE NO. MA NOI
FACCIAMO LA NOSTRA PARTE.**

Elephant Gin nasce per celebrare la meraviglia dei tramonti africani con una ricetta che include preziose botaniche del continente.

Elephant Gin restituisce valore e sostegno alla terra che lo ha ispirato devolvendo il 15% dei profitti delle bottiglie alla Elephant Gin Foundation, impegnata in azioni di tutela e salvaguardia dell'elefante africano.

COMPAGNIA
DEI CARAIBI



BEVI ELEPHANT GIN RESPONSABILMENTE

ACQUISTA
LA TUA
BOTTIGLIA





non esiste il menù, e sarebbe una mancanza di rispetto chiederlo, si preparano solo cocktail classici e c'è un protocollo da seguire: essere un *Gaijin*, così i Giapponesi chiamano gli stranieri, può essere penalizzante se si entra senza una guida o un accompagnatore che parli giapponese e potrebbe capitare, se si occupa il posto di un cliente abituale, di essere respinti. Meglio, quindi, prepararsi a un rifiuto e accettarlo con filosofia, sapendo che non ha nulla di personale. L'atmosfera è elegante, con musica jazz di sottofondo e lo schiocco dello shaker che scandisce il tempo. Il bar è di ciliegio chiaro, la bottigliera è minimale, pensata proprio per non confondere la scelta dell'ospite. Quando sono entrato al Tender Bar mi sono sentito come in un sogno: sono stato accolto con l'**Oshibori**, il tipico asciugamano umido offerto all'ospite per pulirsi le mani, e mi è stato presentato un **White Lady** servito in un bicchiere **Kimura** congelato dal maestro in persona, vestito con una giacca bianca, immacolata. Ho respirato tutta la liturgia e l'ospitalità del **Ginza Bar**, *Olimpo dei Sensei*, dove ogni maestro utilizza la sua tecnica personale affinata negli anni, come il leggendario **Hard Shake** che **Kazuo Uyeda** tramanda ai propri adepti.

Se ci si sposta nel quartiere **Shinjuku**, invece, tutto cambia completamente: qui i cocktail bar sono spesso a tema ed è essenziale avere un concept. I bartender sono spesso proprietari di questi luoghi magici, che esprimo tutta la creatività dei loro ideatori. Grazie al mio talentuoso amico **Yasuhiro Kawakubo**, bar manager dell'**Hotel Edition Ginza**, altro luogo da visitare, ho avuto accesso a mondi diversi e sapori incredibili, come quelli del bar **Benfiddich**, dove la miscelazione è basata sui prodotti della foresta e sul foraging (n.d.r. *alimurgia*: cibarsi di erbe e cibi spontanei), o l'**SG Club** del bravissimo **Shingo Gokan**, dove il focus è sul **Shochu**, il distillato di riso tipico del Giappone. Anche qui il dettaglio è al primo posto nel protocollo di servizio: i drink sono eseguiti con attenzione maniacale, ghiaccio cristallino e un'imparagonabile cura per l'ospitalità. Infine, non lasciate Tokyo senza prima esservi persi nei vicoli del **Golden Gai**: qui si possono trovare centinaia di locali piccolissimi, con quattro, cinque posti a sedere, ognuno a tema. Se avete una passione particolare, siano i vinili, i *manga*, il *rockabilly* o il *dark pop*, di sicuro troverete qui il vostro posto del cuore. ■■■

A Tokyo si possono trovare locali piccolissimi, con solo quattro o cinque posti a sedere. Avventurandovi nei vicoli del Golden Gai troverete centinaia di bar a tema, dai *manga* al *dark pop*.





RACCONTI DAL PASSATO

LE ORIGINI DEL WHISKY GIAPPONESE

Creare un prodotto locale, che non avesse nulla da invidiare ai migliori Whisky scozzesi: con questo obiettivo Shinjiro Torii, capostipite della distilleria Suntory, e Masataka Taketsuru, fondatore della distilleria Nikka, diedero vita, a inizio Novecento, al Whisky giapponese, oggi considerato tra i migliori al mondo.

di Luca Tesser



Per i più, la storia del Whisky giapponese potrebbe apparire recente, ma il legame fra Whisky e Giappone risale a più di cento anni fa.

Considerato come uno dei migliori al mondo, il Whisky giapponese è spesso costoso e di grandissima qualità e solo ultimamente, diciamo da non più di quindici anni, è divenuto famoso e molto apprezzato anche in Europa. Le sue origini sono legate in particolare a due personaggi che, a partire dagli anni Venti del XX secolo, hanno gettato le basi di un percorso di crescita verso l'eccellenza di questo distillato: **Shinjiro Torii**, capostipite del marchio **Suntory**, e **Masataka Taketsuru**, fondatore della distilleria **Nikka**. Torii e Taketsuru erano ben determinati a creare un autentico Whisky locale, che non avesse nulla da invidiare ai migliori distillati della Scozia. E l'obiettivo è stato raggiunto: il Whisky giapponese ha saputo ritagliarsi uno spazio tra i migliori Whisky al mondo, guadagnandosi quel titolo di eccellenza che in passato era prerogativa esclusiva dei prodotti scozzesi. Quindi, se dovessimo interrogarci sulla differenza tra Whisky giapponese e scozzese la risposta sarebbe semplice: i due distillati non hanno nulla di diverso nei metodi di produzione e invecchiamento.

Il Whisky giapponese è oggi considerato come uno tra i migliori al mondo. La sua storia è legata in particolare a due personaggi: Shinjiro Torii e Masataka Taketsuru

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.

GLI ANNI VENTI

La forte attrazione del Giappone per il Whisky risale al XIX secolo, quando il Paese si apre alla modernità assumendo come riferimento usi e costumi inglesi. Il distillato è un prodotto estremamente apprezzato dai giapponesi e funge anche da ponte fra la tradizione della distillazione locale, legata in particolare al **Shochu**, e le novità verso le quali, in quell'epoca, ci si vuole proiettare.

L'idea di creare un Whisky locale trae spunto anche dai fermenti nazionalisti della prima parte del XX secolo, orientati a limitare le importazioni di prodotti dall'estero. Il Giappone si sta trasformando in una nazione moderna, in tutti i settori dell'economia, dall'ingegneria alla distillazione, e due protagonisti del progresso di questi anni sono proprio Shinjiro Torii, un imprenditore visionario, e Masataka Taketsuru, tecnico esperto di Whisky, che a sua volta diventerà un imprenditore. Shinjiro Torii è il fondatore della Suntory, la più antica azienda produttrice di Whisky in Giappone, la cui nascita e crescita sono però anche merito di Masataka Taketsuru, che a sua volta fonderà la distilleria Nikka.

Taketsuru era all'epoca la persona più competente in materia e la sua esperienza in Scozia lo rendeva la figura ideale per realizzare il sogno di Shinjiro Torii. Dopo avere frequentato un corso di chimica a Glasgow, Taketsuru aveva infatti lavorato in diverse distillerie scozzesi, a Campbeltown, nello Speyside, e alla distilleria **Gartloch**, e, tra il 1918 il 1920, aveva acquisito l'esperienza necessaria per produrre Whisky, divenendo un masterblender. Dopo il matrimonio, nel 1920, con **Rita Cowan**, ritorna in Giappone ed è qui che nel 1923 viene assunto da Torii per creare la distilleria **Yamazaki**, a Kyoto, con l'intento di produrre un Whisky in grado di competere con quelli europei.



Nella foto sopra, **Masataka Taketsuru**, fondatore della distilleria **Nikka**, con la moglie **Rita Cowan**



Al centro, **Shinjiro Torii**, il capostipite del marchio **Suntory**.



Sotto, la produzione dell'omonimo Whisky nella distilleria **Yamazaki**, la più antica del Giappone

DIS IS OUR ICONIC GODFATHER



DISARONNO®
O R I G I N A L E

DISTRIBUTORE

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

La distilleria riesce a farsi subito un nome, anche grazie a campagne pubblicitarie piuttosto aggressive, improntate sul fatto che il **Whisky Yamazaki** non avesse nulla da invidiare ai migliori Whisky della Scozia. L'innovazione, insieme alla continua ricerca della perfezione, ne divengono il marchio di fabbrica.

DAGLI ANNI TRENTA A OGGI

Nel 1934 il sodalizio fra i padri del Whisky giapponese finisce. Taketsuru fonda la distilleria Nikka nel nord del Giappone, nell'isola di Hokkaido, a Yoichi. Qui il territorio e le condizioni climatiche hanno molto in comune con la Scozia e Taketsuru cerca di replicare nella sua distilleria lo stile appreso a Campbeltown e sull'isola scozzese di Islay. **Yoichi** diviene in breve tempo un'icona del Whisky giapponese. Tra i successi del marchio Nikka c'è indubbiamente anche **Miyagikyo**, distilleria situata a Sendai, nella prefettura di Miyagi. Negli stessi anni, anche la Suntory prosegue la sua strada, riuscendo a sopravvivere al secondo conflitto mondiale ed espandendosi nel dopoguerra. Nel 1989 la Suntory lancia sul mercato **Hibiki**, ancora oggi un prodotto di riferimento.

NON SOLO SUNTORY E NIKKA

Il mercato del Whisky giapponese include altre distillerie eccellenti, come la **Chichibu**, nella prefettura di Saitama, con i suoi Pot Pipe e i suoi Peated. Qui Ichiro Akuto, dal 2008, ha via via perfezionato i suoi Single Malt. Nella prefettura di Naganawa aveva sede invece **Karuizawa**, distilleria non più attiva, che, fondata nel 1953, è oggi la chimera giapponese che gli intenditori ricercano alle aste specializzate. Ottimo è anche l'**Akashi**, prodotto dalla fine degli anni Ottanta nei pressi di Kobe, sull'isola di Honshu, con il prezioso White Oak, un blended mantenuto in botti ex-Shochu e poi affinato in ex-Bourbon e Sherry. III

LE DISTILLERIE

Yamazaki Distillery

La **Yamazaki Distillery** è la più antica distilleria di Whisky del Giappone. È qui che inizia il viaggio della **Suntory** per creare un autentico Whisky giapponese. Fondata nel 1923, oggi ha una capacità di 7 milioni di litri. È situata tra Osaka e Kyoto, in un territorio ricco d'acqua, grazie alla confluenza di tre fiumi. Il clima è caldo e umido nei mesi estivi e freddo in inverno. La distilleria possiede 16 alambicchi in rame, tutti differenti.



Yoichi Distillery

Fondata nel 1934 da **Masataka Taketsuru**, la **Yoichi** è la prima distilleria del gruppo Nikka. Ha una capacità di circa due milioni di litri. Si trova a 50 km da Sapporo, sull'isola di Hokkaido. Siamo all'estremo nord del Giappone. Fra mare e montagne, il clima è estremamente freddo. Proprio nel clima di questo luogo Taketsuru vide un elemento essenziale per la produzione del Whisky. Yoichi possiede sei alambicchi, tutti alimentati a carbone.



Miyagikyo Distillery

A nord di Honshu, nei pressi di Sendai, ha sede la seconda distilleria di **Nikka**, la **Miyagikyo Distillery**. Il luogo, verdeggianti e remoto, fu scelto da Taketsuru, come per **Yoichi**, per il clima e la purezza dell'acqua, a riprova di quanto il terroir venisse considerato essenziale dal capostipite della Nikka. Fondata nel 1969, la distilleria possiede otto alambicchi della medesima tipologia e ha una capacità di 3 milioni di litri.





GIULIA CUCCURULLO

IL PIACERE È TUTTO MIO

Che cosa porta un architetto a riprogettare la propria vita? Nel caso di Giulia Cuccurullo, una laurea in architettura e una carriera internazionale come bartender, sono state la passione per la miscelazione e il piacere di regalare, con un cocktail, esperienze indimenticabili, come quelle che fa vivere ai clienti dell'Artesian di Londra.

di **Virna Bottarelli**

Da Napoli a Londra, passando per Parigi. È il viaggio compiuto da Giulia Cuccurullo, dal 2021 Head Bartender di uno tra i migliori locali della city e del mondo, l'Artesian, che nel proprio CV ha una laurea in architettura e diverse esperienze, fin dal periodo degli studi universitari, in bar e ristoranti.

“Inizialmente il progetto era lavorare nei bar fino al termine degli studi di architettura e intraprendere poi la professione, ma in seguito le cose sono cambiate”, racconta. “Dopo l'ultimo esame mi sono domandata che cosa volessi fare e ho deciso di partire per Londra per migliorar l'inglese e perfezionare anche il modo di lavorare. Avevo già iniziato negli anni precedenti a viaggiare per scoprire locali diversi e diversi tipi di servizio, bar show ed eventi legati a questo mondo, che già aveva catturato la mia attenzione”. Nei progetti di Giulia, Londra dovrebbe essere una parentesi di qualche mese, invece la permanenza dura quattro anni e, dopo un'esperienza a Parigi, diventa definitiva. “In questi anni ho lavorato in diversi tipi di bar, alberghi, ristoranti, street bar, ma non ho mai cambiato il mio stile: sono sempre stata convinta che a prescindere dal luogo in cui si lavora, l'attenzione al cliente e il proprio tocco personale non possano mai mancare”.



Che cosa ti ha attratto inizialmente del mondo della miscelazione e del bartending?

Mi piaceva la possibilità di interagire con tante persone diverse, provare a capire che cosa cercano e come poter offrire loro un'esperienza a tutto tondo. A fare la differenza nel bartending, infatti, non è solo il drink, ma tutto quello che vi ruota intorno, a cominciare dalla ricerca dei sapori, di come estrapolarli, come abbinarli in modo che funzionino e sorprendano.

Come ti sei ambientata a Londra, una città apparentemente così diversa dal tuo luogo di origine?

Non è stato difficile: la città mi era familiare, perché la visitavo tutti gli anni per andare alla scoperta di tendenze e nuovi stili. E le persone conosciute proprio durante questi viaggi si sono rivelate molto disponibili, accoglienti e amichevoli. Senza dubbio Londra è particolare, ha ritmi propri e tante caratteristiche che la rendono diversa da qualsiasi altra città, ma la differenza la fa sempre il modo di affrontare e vivere le esperienze: se ti senti “costretto” qui, allora credo non troverai mai la tua dimensione. Il segreto per me sta nel pensare di avere sempre un'alternativa e che stare in un luogo piuttosto che in un altro è una tua decisione. Per me Londra è stata una mia scelta.

Hai raggiunto una grande popolarità nel 2020 aggiudicandoti la Patron Perfectionists Cocktail Competition. Che cosa è successo da lì in poi nella tua carriera?

Nell'immediato non è cambiato molto. Ho avuto più popolarità, è vero, ma non ho mai cambiato il modo di lavorare o di impegnarmi in quello che faccio. Dopo aver vinto la Global di Perfectionist è arrivato il Covid, quindi, tutto si è un po' fermato e c'è stato un momento di re-set per tutti. Molti, tra l'altro, hanno lasciato il campo, io, invece, non avevo dubbi. Quando abbiamo riaperto, ho assunto il ruolo di Head Bartender all'Artesian, dove già lavoravo, e, a dire la verità, quello è stato il cambiamento che mi ha dato più popolarità in Italia. Il locale è sempre stato, e sempre sarà, un simbolo di bellezza nell'immaginario di tutti i bartender italiani. Certo, la promozione ha significato anche fatica e difficoltà: “Artesian is a beast”, è impegnativo, ma dà anche grandi soddisfazioni. Il team è fantastico e posso dire con certezza che senza di loro non avrei mai avuto la possibilità di fare niente, come fare il giudice a molte Patron Perfectionist

Giulia Cuccurullo è originaria di Napoli, ma da diversi anni vive a Londra. Dal 2021 è Head Bartender dell'Artesian

The MACALLAN

SM
MC

STELLA & MARY McCARTNEY



in giro per il mondo per due anni. Insomma, le vittorie ti danno popolarità, perché accendono i riflettori e diventi nota anche per chi prima non ti conosceva, ma poi è quello che fai dopo che conta. E poi, puoi anche non vincere, ma devi sempre provare a dare il meglio di te.

Il settore della miscelazione e dei locali, invece, è cambiato molto in questi quattro anni?
C'è stato un cambiamento sul lato della richiesta e, di conseguenza, il settore ha subito a sua volta un cambiamento. I clienti sono più attenti a quello che bevono, agli ingredienti dei drink e alle preparazioni, per cui noi al bancone dobbiamo avere una conoscenza ancora maggiore dei prodotti e delle metodologie. Si vedono anche più preparazioni “*minimaliste*”, perché si cerca di conquistare puntando più sulla sostanza, ma resta il fatto che qualche volta anche l'apparenza è importante, fa divertire. E c'è una nota diversa anche nello stile dei bar, che sono diventati meno “*seriosi*”, perché anche il divertimento fa parte dell'esperienza che il cliente porta con sé una volta uscito dal locale.

Qual è il cocktail al quale sei più affezionata?

Credo di averne due. Uno è mio ed è quello con il quale ho vinto la Patron Perfectionist, si chiama “*the Bridge*” e rappresenta la mia connessione tra la vita passata e quella attuale. L'ho realizzato con **Patron Silver**, Vermouth ambrato, cordiale di rabarbaro e acqua di pomodoro. Mi ha dato tanto e continua a farlo. Il secondo è il “**Tommy's Margarita**”, l'ho bevuto la prima volta dalle mani di Julio, il suo inventore, e grazie ad esso ho scoperto tutte le declinazioni che può avere un cocktail con Agave. Quella nel suo bar fu un'esperienza molto bella, indimenticabile, e da allora questo cocktail mi ha conquistata.

Qual è secondo te il fattore vincente che una bartender deve possedere per avere successo? E che cosa significa, per te, avere successo?

In primis, non credo ci sia differenza tra un uomo e una donna che fanno il nostro mestiere e sono convinta che il fattore vincente sia l'autenticità: se sei sempre fedele a te stesso e lavori sodo, gli altri lo percepiscono, la tua passione si vede. Ma ogni tanto bisogna uscire dalla comfort zone e fare cose diverse: nel mio caso si è trattato di partecipare alle competizioni, una scelta che ho compiuto per spingermi ad affrontare la “*paura del palco*”. Del resto, a volte la spinta te la devi dare da solo. Sul successo, invece, credo che ogni definizione sia soggettiva. Secondo me successo è essere in pace con sé stessi, essere felici di quello che si fa e di come lo si fa. In caso contrario, si diventa “*bitter*”. E a noi il bitter piace nei drink, non nei mood! III

CHI È GIULIA CURRULLO

Nata a Napoli, vive nella città partenopea fino al 2013, quando decide di trasferirsi a Londra. È laureata in architettura, ma la sua passione per il mondo della miscelazione l'ha portata a calcare la scena internazionale del bartending. Nel 2020 ha vinto la **Patron Perfectionists Cocktail Competition**, il concorso ideato dal marchio **Patron Tequila**, e dal 2021 è Head Bartender dell'**Artesian** di Londra, locale che per diverse volte si è aggiudicato il titolo di **World's Best Bar**. Tra i più recenti riconoscimenti nella sua bacheca c'è il **Premio Sgrappa Bartender Italiano all'Estero dell'Anno**, ricevuto lo scorso gennaio.





JIGGER & PONY

**QUANDO IL CLASSICO
È UNA SCOPERTA**

di Carolina Mirò

Fondato nel 2012, il Jigger & Pony ha contribuito in poco più di dieci anni a ridefinire la cultura del cocktail a Singapore e si è conquistato la fama di uno dei migliori locali in Asia. Tutta da scoprire è la sua nuova drink list, ispirata al concetto di identità.



Il Jigger & Pony è un protagonista della vita notturna di Singapore. Fondato nel 2012, il locale si distingue per i suoi cocktail classici preparati con liquori artigianali provenienti da tutto il mondo e prende spunto, nel proprio nome, dalla miscelazione del XIX secolo, epoca nella quale le ricette dei cocktail indicavano le quantità in jigger, il misurino a doppio cono usato per versare gli alcolici, e pony, unità di misura ormai accantonata, che corrisponde a $\frac{3}{4}$ oz.

Nel Jigger & Pony ci sono tutto il senso dell'ospitalità e l'esperienza internazionale del suo fondatore, **Indra Kantono**. Originario dell'Indonesia, Kantono ha trascorso la sua adolescenza a Singapore, ma ha perfezionato i propri studi negli Stati Uniti. Si è laureato presso la

Stern School of Business della **New York University**, ha lavorato per una società di private equity ed è da anni considerato una delle 100 figure più influenti del mondo dei bar. Il locale fa parte dell'omonimo Gruppo che include altri bar e ristoranti di Singapore: il **Gibson**, cocktail bar che figura al numero 25 della classifica dei 50 migliori bar asiatici del 2020, il **Live Twice**, locale ispirato al Giappone moderno, l'**Humpback**, un ristorante di pesce, il **Rosemade**, un American Grill, il **Sugarhall**, locale specializzato in Rum, e il **Caffè Fernet**, un ristorante-bar italiano.

UN MIX VINCENTE DI CLASSICO E MODERNO

Il Jigger & Pony si sviluppa su due livelli all'interno dell'**Amara Hotel** di Singapo-

Il Jigger & Pony si trova all'interno dell'Amara Hotel di Singapore. Ha una capienza di 140 posti e si sviluppa su due piani. Il primo piano ospita il bar principale, mentre sul soppalco si trova uno spazio più intimo



Nel Jigger & Pony ci sono tutto il senso dell'ospitalità e l'esperienza internazionale del suo fondatore

Indra Kantono,
fondatore del
Jigger & Pony

Uno Jang, Head
Bartender del
Jigger & Pony

re e ha una capienza di 140 posti a sedere. Il primo piano ospita il bar principale, con un bancone e accoglienti nicchie delimitate da separé, mentre sul

soppalco si trova uno spazio più intimo, con un bar pensato per ospiti in gruppi più ristretti, alla ricerca di un'atmosfera più discreta. Il re della miscelazione



dietro al banco è **Uno Jang**: l'Head Bartender del Jigger & Pony, prima di arrivare a Singapore nel 2015, ha scoperto la propria passione per l'ospitalità in Corea. Fedele a un'idea di bartending che non può prescindere dalla *"maestria artigianale"*, a proposito del modo di lavorare del suo team Jang dice: *"Ricerchiamo i cocktail classici, analizziamo gli elementi individualmente e troviamo aree di miglioramento"*. Jang è anche la mente dietro alla nuova drink list **"Identity"** presentata dal Jigger & Pony nel 2023: *"Ogni cocktail in questo menu mette in risalto i nostri punti di forza, la diversità delle idee che rappresentiamo e le storie del nostro bar, dei bartender e della comunità, che contribuiscono tutti alla nostra identità"*. Insieme al lancio di Identity, il locale ha rinnovato anche la propria immagine, modernizzando il logo e dotando il personale di nuove uniformi ispirate alla Francia del 1800, un'epoca nella quale le condizioni di lavoro richiedevano abiti più durevoli, ma anche simboleggianti ideali progressisti e con un fascino *gender fluid*.

CHE COSA SI BEVE

Nella nuova drink list, oltre ai reinventati **Dirty Martini** e **Godfather**, spiccano l'**Ugly Tomatoes** e l'**Honey Magnum**, due cocktail che ben esprimono anche l'attenzione del Jigger & Pony al tema della sostenibilità e il suo senso di appartenenza alla comunità locale. L'**Ugly Tomatoes** (letteralmente: *"pomodori brutti"*), è un cocktail dolce e salato servito in bicchieri **Kimura Crumple** e contenente pomodori provenienti da **Genting Highlands**, una località collinare a qualche chilometro da Kuala Lumpur, **Gin Hapusa Himalayan** e kummel fatto in casa. La particolarità sta proprio nei pomodori: si tratta di frutti di *"seconda scelta"*, ritenuti troppo *"brutti"* per la vendita al dettaglio, il cui utilizzo però, insieme a quello del bicchiere dalla silhouette ondulata, lancia il messaggio secondo il quale la forma, se c'è la sostanza, può



passare in secondo piano. Con l'**Honey Magnum**, invece, prende corpo l'idea di quella che potremmo definire una miscelazione di prossimità: nel drink è infatti presente un miele locale crudo, prodotto da **Nutriest**, apiario urbano di Singapore. Il drink contiene anche **Bourbon Woodford Reserve**, vino alla fragola e barbabietola rossa. III



Il cocktail **Ugly Tomatoes**, un drink dolce e salato con i pomodori di seconda scelta di **Genting Highlands**

Il cocktail **Honey Magnum** contiene il miele prodotto da **Nutriest**, l'apiario urbano di Singapore



VENEZIA

FRA PASSATO E PRESENTE

di Chiara Cossu

Venezia è di una bellezza indiscutibile. In città la miscelazione oscilla fra lussuosi hotel, locali storici e nuove proposte molto interessanti. Attenzione, però: occorre scegliere attentamente i luoghi per bere, per non incappare nelle tante trappole per turisti, locali di bassa qualità ma agghindati ad arte per attirare l'ignaro visitatore. Ci sono comunque ancora diversi cocktail bar che stupiscono per eleganza, servizio e qualità. In questo viaggio ne ho selezionati cinque, che a mio umile parere rappresentano il meglio della miscelazione in questa città affascinante e sontuosa.





CAFFÈ FLORIAN

Aperto nel 1720 da **Floriano Francesconi**, il **Florian** è il locale più antico d'Italia, un gioiello incastonato nel cuore di Venezia, sotto i portici delle **Procuratie Nuove**, in Piazza San Marco. Le sue salette riccamente arredate, risalenti alla metà dell'Ottocento, rapiscono il visitatore proiettandolo in un'altra epoca. Meravigliosi sono il banco bar antico e l'infinita serie di dettagli storici. Dai tavolini del Florian è passata la storia della città: dai tempi dei Dogi ad oggi, in questo luogo fuori dal tempo si sono accomodati personaggi illustri provenienti da tutto il mondo. Oltre che per il suo valore storico, il Florian lascia incantati anche per l'accoglienza e per la qualità del servizio. Prendersi una pausa durante una camminata tra le bellezze di Venezia, sedersi in una saletta del locale per un aperitivo prima di pranzo e immergersi in un'atmosfera di altri tempi è un rito irrinunciabile. Tra i cocktail, consiglio un Americano Florian.





ORIENTAL BAR & BISTROT

Questo raffinato locale si trova all'interno del **Metropole**, su Riva degli Schiavoni, a pochi passi dal Ponte dei Sospiri. Il cocktail bar è stato ricavato all'interno di quello che era l'oratorio del palazzo, luogo dove Antonio Vivaldi compose i suoi capolavori. L'atmosfera è intima e riservata e la location è splendida, curata in ogni minimo dettaglio, fra velluti e pezzi d'antiquariato di sublime fascino. Il richiamo all'Oriente è ben bilanciato in un ambiente di stampo classico. L'accoglienza è di livello elevato e i drink ottimi. Il bar manager **Lino Marchese** propone una miscelazione di stampo classico, molto elegante. I signature, molto interessanti, prediligono gli sparkling cocktail. Fra i classici, da segnalare un perfetto **Manhattan**.

IL MERCANTE

Situato a pochi passi da Santa Maria dei Frari, il **Mercante** è uno di quei cocktail bar che non si possono dimenticare. Il locale è molto interessante, per atmosfera e qualità. Situato in un ex-café storico della metà del XIX secolo, si struttura su due livelli. La balconata superiore, che si affaccia sulla sala inferiore dov'è posizionato il banco, è di grande impatto, con l'imponente lampadario centrale. I salottini della sala superiore sono accoglienti e intimi e danno all'ambiente un'atmosfera amichevole e riservata, ma non impostata. Al Mercante si predilige una miscelazione contemporanea, senza però dimenticare il classico. Ho provato la drink list dedicata alle tecniche bar, suddivisa fra cocktail fermentati, distillati, cucina liquida e fat washing. Una vera e propria esplosione di sapore è l'**Amatriciana**, che abbina Vodka, Bloody Mary chiarificato, pepe nero, Vermouth extra dry e Lapsang affumicato. Un altro cocktail da segnalare è il **Bailamme**, a base di Rum, acqua di banana, Marsala e Sake syrup. Il drink ha una morbidezza incredibile, unita a un'interessante persistenza.



AMAN VENICE BAR

Venezia è caotica e sempre piena di turisti. Fra una visita e l'altra c'è bisogno di ritagliarsi un po' di tempo per rilassarsi: perché non farlo nel contesto di un sogno a cinque stelle? All'interno di **Palazzo Papadopoli**, sul Canal Grande, troviamo l'**Hotel Aman** con il suo meraviglioso bar, un luogo incredibile da ogni punto di vista. Si entra da via Papadopoli, dietro all'omonimo palazzo, e si viene subito colpiti dall'incredibile raffinatezza della struttura, con gli affreschi e la splendida scalinata che vi condurrà al piano superiore. Il salone del primo piano è mozzafiato, con una balconata che si affaccia sul Canal Grande. La bellezza degli affreschi, degli arredi e dei sontuosi lampadari è travolgente. Il servizio e l'accoglienza sono straordinari, così come i cocktail, essenzialmente classici, come d'obbligo, del resto, in una struttura simile. Il Martini è eccezionale, uno dei migliori che abbia mai bevuto, così come l'**Espresso Martini**, vellutato e delicato. In una sola parola: perfetto.



BACARANDO IN CORTE DELL'ORSO

Se cercate un autentico bacaro veneziano, il **Bacarando** è il posto giusto. In mezzo al labirinto di calli intorno a Zanego si entra in un tempio dei cicchetti veneziani, i tradizionali stuzzichini, qui disponibili per tutti i gusti. Il locale è caldo, l'ambiente è amichevole e quasi sempre affollato e non si effettua servizio al tavolo. Qui troverete vino, birra, ma anche cocktail e una sorprendente collezione di Rum e Gin. La scelta dei drink è ampia e varia dai classici della miscelazione veneta a quelli più famosi. I prezzi sono contenuti, cosa insolita per Venezia. Un luogo assolutamente da provare per rifocillarsi fra una visita e l'altra e godersi uno **Spritz**, ovviamente con il **Select**, e qualche cicchetto come si deve.



SI AFFERMA IL TREND NO-ALCOL

Lo dice **IWSR**, principale fonte di studi e dati sulle bevande alcoliche: i drink senza alcol e a basso contenuto alcolico piacciono sempre più e attraggono nuove schiere di consumatori. Nel 2023 a livello globale il mercato di questi tipi di bevande è cresciuto del 5% e le previsioni parlano di un +6% per gli anni a venire fino al 2027. I trend saranno però diversi per i prodotti no alcol e per quelli con basso tasso alcolico: i primi cresceranno del 7%, mentre i secondi del 3%. A trainare i consumi, a livello glo-

bale, saranno i mercati considerati emergenti per questo tipo di bevande: Canada, Stati Uniti, Australia e Brasile. E in Italia che cosa succede? Anche il nostro Paese conferma la tendenza. In questo caso a dirlo è il **Consumer Pulse Report** dello scorso dicembre di **CGA by NIQ**. Dalla ricerca emerge che il 32% degli italiani pensa di moderare il consumo degli alcolici nel 2024. E i locali stanno assecondando il trend, iniziando a proporre alternative alle bevande alcoliche, per ampliare in modo strategico la propria offerta e catturare così anche i consumatori sempre più attenti a salute e benessere. **Eugenio Muraro**, ideatore di **MeMento**, distillato analcolico nato in Italia nel 2017, conosce bene l'argomento e ne mette a fuoco l'aspetto culturale: *“Le nuove generazioni sono indubbiamente più attente di quanto non fossero le nostre ai temi della salute e del benessere: molti giovani non amano l'alcol o ne limitano il consumo per tutelare la propria salute e i giovanissimi stanno crescendo in un contesto sociale molto più salutista e attento all'ambiente rispetto a quello del recente passato. Questi ragazzi saranno i consumatori di domani e tutto fa pensare che sceglieranno sempre più prodotti a basso contenuto di alcol e zuccheri”*. Dal punto di vista del mercato, il panorama di prodotti è vario. Dice ancora Muraro: *“Accanto a brand indipendenti come MeMento, che realizzano drink totalmente nuovi, anche i più noti player di spirits e liquori stanno guardando con crescente attenzione alla tendenza no-alcol, che si sta diffondendo in tutti i Paesi, anche se a velocità diverse: più rapidamente nell'area anglosassone, più lentamente nel mondo latino e in quello dell'est Europa”*. I grandi marchi che hanno il proprio core business nei prodotti alcolici non ignorano, quindi, il cambiamento culturale in corso e si preparano al mercato che verrà, in molti casi mettendo a punto versioni analcoliche dei loro prodotti di punta, dai Gin ai Rum.



© Riccardo Del Fanti | www.riccardodelfanti.com

C'È CHI APRE E C'È CHI CHIUDE

I dati **Fipe** pubblicati a fine gennaio indicano che nel 2023, nel segmento bar, hanno avviato l'attività poco meno di 4mila imprese, mentre 12.188 l'hanno cessata. Il saldo è quindi stato negativo per 8.251 unità. Nel 2022 i numeri erano stati i seguenti: 3.810 attività avviate e 8.847 cessazioni, con un saldo negativo di 5.037 unità. Guardando invece al tasso di sopravvivenza delle attività, se si fa riferimento in generale alle attività di ristorazione, che includono quindi ristoranti, mense & catering e bar e caffè, a livello nazionale, dopo cinque anni dall'avvio rimane in attività il 54% delle imprese.

GLI ALCOLICI AROMATIZZATI PIACCONO SEMPRE DI PIÙ

Secondo **Allied Market Research** stiamo assistendo a un *“cambiamento delle preferenze dei consumatori, in particolare tra i millennial e la Generazione Z, che cercano esperienze di bevande uniche, con sapori nuovi”*. E i produttori si adeguano, creando, appunto, nuovi sapori per rispondere alla domanda crescente di alternative da parte dei consumatori. Tra i nuovi sapori ci sono anche quelli degli alcolici aromatizzati, un mercato che dovrebbe generare, sempre secondo Allied Market Research, un business globale da 1.800 miliardi di dollari entro il 2032. Nel 2022 il mercato valeva 1.200 miliardi e a detenerne circa un terzo (33,6%) era l'Europa.

Aspettiamoci allora un proliferare di bevande alcoliche che contemplan ingredienti extra per acquisire un gusto o un aroma specifico, distinto dal sapore naturale del loro spirito di base - frutta, erbe, spezie, prodotti vegetali e altri aromi, naturali e artificiali - o che utilizzano nella procedura di distillazione piante, semi, radici o erbe, vengono ammorbiditi nello spirito base, combinati con altri liquori e distillati e, infine, zuccherati e filtrati. Lo studio della società di ricerca conferma anche buone prospettive di crescita per i cocktail ready to drink e le bevande premiscelate. Forse quest'ultima non è proprio una buona notizia per i bartender, ma una tendenza da tenere sicuramente d'occhio, così come quella che vede i produttori aumentare gli investimenti nella ricerca e nello sviluppo di prodotti a base di Whisky e promuovere il distillato come fonte proteica a migliore digeribilità.



CHI ESCE STASERA?

Dal **Consumer Pulse Report** pubblicato a dicembre 2023 da **CGA by NIQ** emergono informazioni interessanti sulle intenzioni dei consumatori italiani per il 2024 per quanto riguarda il *“fuori casa”*.

L'11% degli intervistati uscirà più spesso, il 61% seguirà lo stesso trend dello scorso anno, mentre il 22% sa già che frequenterà i locali meno spesso di quanto abbia fatto nel 2023. Per coloro i quali le uscite si faranno più frequenti, mete preferite saranno pizzerie, caffè, bar e ristoranti. Ma quando si chiede ai consumatori quali occasioni li spingeranno ad uscire più spesso, la risposta è nel 58% dei casi l'aperitivo. Infine, ecco l'identikit del consumatore intenzionato a spendere più tempo, e denaro, fuori casa: maschio, tra i 18 e i 34 anni, con un reddito annuo di circa 38.600 euro e, nel 72% dei casi, residente in città.





DISTILLAZIONE

IL TERROIR NEI DISTILLATI

di Giovanni Campari

Il termine *terroir* indica un concetto molto vasto, un insieme di criteri che contribuiscono alla tipicità di un prodotto di origine agricola. Se ne parla solitamente con riferimento al vino, ma è possibile accostarlo anche al mondo dei distillati. Vediamo come.

Terroir è una parola francese di uso universale, riferita perlopiù al mondo vitivinicolo; il termine indica un'area ben delimitata, dove le condizioni naturali, la zona geografica e il clima permettono la realizzazione di un vino specifico e identificabile mediante le caratteristiche uniche della propria territorialità.

Il *terroir* definisce però anche l'interazione tra più fattori, come terreno, disposizione, clima, viti, viticoltori e consumatori del prodotto. È una parola che non può essere banalmente tradotta in altre lingue con "territorio", perché esprime un concetto molto più complesso: nell'idea di *terroir* sono incluse non soltanto le tipicità date dalla posizione geografica, dal suolo e dal clima, ma anche una serie di pratiche tramandate nel tempo e ormai divenute tradizione. Con *terroir*, quindi, si intende un concetto molto vasto, che riassume tutti i criteri che contribuiscono alla tipicità di un prodotto di origine agricola. Oggi il termine è utilizzato anche per altri prodotti agricoli (formaggi, salumi, olio) e credo che in futuro si possa arrivare a includervi anche i distillati agricoli e quelli che vengono prodotti seguendo un determinato processo, fatto di pratiche tradizionali tramandate nel tempo.

PIANTE SELVATICHE O COLTIVATE

Tutti i distillati provengono da materie prime vegetali, ossia piante che contengono una fonte di zuccheri in forma semplice o complessa, i quali attraverso delle operazioni eseguite dall'uomo vengono resi disponibili per una fermentazione alcolica da parte di lieviti (microrganismi unicellulari) che li trasformano in alcol. Mediante l'uso di alambicchi, l'alcol è poi separato dall'acqua e concentrato. Questo è, in sintesi, il processo produttivo di ogni distillato, che parte sempre dalle piante. A differenza delle piante coltivate, quelle che crescono spontanee danno indubbiamente una fotografia del terreno, del clima e della stagione che hanno vissuto. Infatti, quando una pianta viene coltivata si cerca generalmente di portarla in una certa direzione, che spesso è quella di avere una maggiore resa delle parti che ci interessano: se ne favoriscono la crescita vegetativa e la produzione di frutti con acqua e fertilizzanti, la si pota per rinvigorirla e si estirpano le piante che crescono a lei vicina, per limitare la concorrenza nell'approvvigionarsi l'acqua dal suolo. Tutti questi interventi volti a favorire la crescita della pianta coltivata hanno un impatto, piccolo o grande a seconda dei casi specifici, sul metabolismo della stessa. Una pianta selvatica, invece, si trova in condizioni di sopravvivenza al pari delle altre piante spontanee; non ha nessuno che le porti l'acqua, che la protegga da parassiti o da altre piante infestanti, nessuno che la poti e che la fertilizzi. Una pianta selvatica cresce spesso in condizioni di stress, con la sola acqua che cade dal cielo e, perciò, deve lottare per sopravvivere. Queste piante esprimono non soltanto il territorio in cui crescono, ma soprattutto il clima e la stagione; gli oli essenziali, gli zuccheri e tutti gli altri metaboliti che la pianta ha prodotto in condizioni di stress sono il risultato della sua storia e di ciò che lei ha vissuto. Credo che non ci sia modo miglio-

Agave selvatica
che cresce
tra le rocce
nella sierra
di Durango,
in Messico





Il Sotolero
Gerardo Ruelas
impegnato
a raccogliere
una pianta
di *Dasylium*
sulla sierra di
Santa Eulalia
(Chihuahua,
Messico)

re di esprimere il terroir se non quello di utilizzare piante selvatiche: laddove è possibile recuperarle, esse hanno una identità davvero unica e mai perfettamente identica, come le stagioni e i tramonti, che ciclicamente si ripetono ma non sono mai gli stessi.

IL TERROIR NELLE MATERIE PRIME

Non tutte le piante raccontano il territorio allo stesso modo, ci sono differenze dovute al tipo di pianta e al distillato. Infatti, l'impatto che un cereale ha su un Whisky o una Vodka non è nemmeno lontanamente paragonabile a quello che ha un'agave in un Mezcal o una botanica in un Gin distillato. Il grosso dell'aroma del Whisky proviene principalmente da tre fattori: il tipo di invecchiamento, la distillazione e la fermentazione, ma è la botte che gioca il ruolo di protagonista. La Vodka, invece, deve essere il più pura possibile, cioè deve essere distillata numerose volte su alambicchi a colonna nei quali si cerca di allontanare tutti gli aromi di fermentazione. In un Mezcal l'agave gioca un ruolo fondamentale ed è assai importante conoscerne la varietà (ne esistono oltre 200 specie), così come il terreno e le condizioni di coltivazione o non coltivazione. Nella mia esperienza di assaggi di Mezcal artigianali ho ritrovato spesso più diversità tra Mezcal fatti a partire dallo stesso tipo di agave, cresciuta però spontanea in terreni e climi differenti, che tra due agavi di varietà diverse, ma coltivate nello stesso terreno. Un discorso analogo lo si può fare anche parlando dei Gin che usano botaniche in infusione. Infatti, la botanica coltivata verrà curata in modo tale da ottenere una buona resa produttiva a differenza di quella selvatica, che avrà avuto molto probabilmente delle condizioni di stress tali per cui anche la produzione di oli

essenziali ne sarà influenzata; molti di questi arbusti crescono su rocce e terreni brulli, dove la mineralità del suolo si riflette fortemente nel profumo della pianta. In questi casi, quindi, si avranno maggiore concentrazione e ricchezza aromatica, ma rese produttive molto più basse.

IL TERROIR NELLE PRATICHE DI LAVORAZIONE

Quando il terroir si esprime nelle materie prime abbiamo sicuramente dei distillati molto interessanti, tuttavia, anche da una selezione di materie prime di alta qualità può derivare un prodotto non sempre eccellente. Seguendo la filosofia della cucina giapponese del *"non intervenire"* quando si ha tra le mani una materia prima eccellente, si dovrebbe fare il meno possibile, proprio per non compromettere il carattere originale. I distillati che derivano da materie prime di per sé molto espressive di un territorio vanno prodotti cercando di non coprire il loro carattere autentico. Un esempio tipico è ciò che accade nel mondo del vino: in Italia abbiamo moltissime uve che potrebbero essere trasformate esaltando la tipicità del territorio e della vigna, ma con pratiche enologiche convenzionali, uso di chimica, filtrazioni spinte e, soprattutto, lieviti selezionati altamente aromatici, il carattere dell'uva viene totalmente coperto e abbiamo molti vini omologati, nei quali si distingue pochissimo la tipicità territoriale. Viceversa, con l'uso di lieviti indigeni e pratiche enologiche che valorizzano e rispettano le uve e il lavoro in vigna, si

possono ottenere vini che sono comunque corretti, ma altamente espressivi del territorio. La fermentazione gioca un ruolo fondamentale: laddove si ha una fermentazione spontanea (senza lieviti selezionati inoculati) è un po' come se l'ambiente stesso trasformasse il prodotto. Sappiamo bene che le storiche cantine di stagionatura di salumi e formaggi conferiscono un sapore tipico a certi prodotti, proprio perché la microflora presente nell'ambiente (muffe, lieviti e batteri) va a colonizzare la superficie del prodotto trasformandolo. Lo stesso avviene sempre nei formaggi quando si utilizza un latte-innesto o un siero-innesto derivante da una fermentazione precedente ed è esemplificato a meraviglia nella produzione dei Lambic, birre a fermentazione spontanea prodotte nel Brabante Fiammingo, considerate a detta di tanti "l'anello di congiunzione tra la birra e il vino".

Parlando di distillati, se abbiamo davanti, ad esempio, due Sotol, un distillato proviene dal Dasylyrion, pianta che cresce spontanea nel deserto del Messico settentrionale, può capitare di assaggiare due prodotti completamente diversi quando uno viene prodotto secondo la tradizione e l'altro processato con metodi simili a quelli di un prodotto anonimo e industriale. Nel primo abbiamo piante cotte in forni interrati per tre giorni, poi fermentate spontaneamente e distillate in semplici alambicchi di rame e ritroveremo tutte le caratteristiche note vegetali del Dasylyrion, accompagnate da sentori affumicati derivanti dalla cottura a legna, il tutto arricchito dai metaboliti della fermentazione spontanea di batteri e lieviti selvaggi. Nel secondo, se le piante sono cotte in autoclavi a vapore, non ritroveremo alcun sapore affumicato; se, poi, vengono fermentate con lieviti selezionati e distillate in alambicchi a colonna con molti piatti per rettificare il distillato eliminandone i composti aromatici, otterremo un prodotto molto diverso, in cui il sapore autentico della pianta e delle pratiche tradizionali di trasformazione sono solo un pallido ricordo.

TERROIR E DISTILLATI, UN CONNUBIO POSSIBILE

È difficile fare un elenco delle tipologie di distillati nei quali si ritrova più facilmente il terroir, perché, come detto, occorre valutare non solo la scelta delle materie prime ma anche il modo in cui vengono lavorate. I distillati di Agave (Mezcal, Tequila) e i Sotol sono quelli nei quali è forse più facile incontrare il terroir, a patto che questo non venga coperto da affumicature troppo intense (nel caso dei Mezcal) e i processi produttivi rispettino la tradizione, perché le agavi impiegano normalmente diversi anni per crescere, a maggior ragione quelle selvatiche e soprattutto i Sotol (che però non sono della famiglia delle agavi), le cui piante vengono raccolte a una età media di addirittura 15-20 anni.

Anche nei Rum Agricole e nella Cachaça, distillati di canna da zucchero, si esprime molto bene il terroir; la fermentazione anche in questo caso gioca un ruolo importantissimo, così come la varietà della pianta, il clima in cui questa è cresciuta e le pratiche di produzione. Mettete a confronto un Clairin di Haiti con una famosa marca commerciale di Rum bianco prodotta su larga scala e vi stupirete del fatto che provengono dalla stessa materia prima. Nei Gin il legame con il terroir si esprime



Tradizionale
alambicco
filippino
in una vinata
di Mezcaleros
a Nombre de
Dios (Durango,
Messico)

BÈRTO

ANTICA DISTILLERIA

QUAGLIA

EST. 1890

distilleriaquaglia.it



me sostanzialmente nell'uso delle botaniche, perciò, saremmo indotti a restringere il cerchio ai London Dry e ai Bathhtub Gin, caratterizzati da botaniche in infusione, escludendo tutti i Gin Compound che usano soltanto oli essenziali e aromi.

Nei distillati di frutta si ritorna a parlare di fermentazione e materia prima, mentre nel caso di Whisky, Brandy e tutti i distillati che subiscono invecchiamenti in legno bisognerebbe aprire un altro discorso su come il microclima influenza le cessioni del legno al distillato, le evaporazioni e tanto altro; sono infatti molteplici i fattori che incidono negli invecchiamenti in botte e bisognerebbe dedicare un articolo solo a questo argomento. Qui voglio solo ricordare che umidità, temperatura, porosità della botte e tipo di legno siano quelli più importanti.

L'IMPORTANZA DELLA NATURA

Portare il terroir nei distillati è proprio la missione di **Terra Wild Spirits**. Ho iniziato questo progetto nel 2020, in un momento di grandi cambiamenti per me, avevo appena dato le dimissioni da **Birrificio del Ducato**, l'azienda che avevo fondato e guidato per 13 anni. I momenti di passaggio non sono mai facili, sono momenti di crisi in cui spesso ci si sente smarriti, si cerca un significato e si fa un percorso interiore. In quel periodo mi sono isolato e nella solitudine ho trovato la mia nuova identità. Ricordo che facevo lunghe passeggiate immergendomi nella natura, camminavo per ore sotto il sole, tra boschi, scogliere e crinali di montagna, un passo dopo l'altro liberavo la mente, i pensieri pesanti mi abbandonavano e nell'atto pratico del camminare la ricerca di un significato si dissolveva. Ricordo una giornata di giugno in cui mi ritrovai ristorato dall'ombra di un bosco di lecci sulla riviera ligure, mi sentivo tutt'uno con gli alberi, le rocce, la terra: mi sentivo connesso con tutto. Compresi che la Natura è l'unica vera madre di noi tutti e capii immediatamente che cosa dovessi fare, raccontare *Lei*, la sua bellezza inafferrabile per distillarne l'essenza: portare il terroir nei distillati. Questo è quello che faccio, ciò che mi stimola e che voglio continuare a fare ancora per molto tempo.



Cachaçero che controlla lo stato di maturazione della canna da zucchero nei pressi di Luiz Alves (Santa Catarina, Brasile)

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 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 Agave e Sotol 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.

