

di Marco Tonelli

UN MONDO DI DISTILLATI

Frutti dell'Etna, erbe del Pollino, botaniche delle Cinque Terre, Brandy calabresi ma anche spiriti dalla Scozia e dal Venezuela





1. PER IL DRAGO DI FUOCO

All'Ardbeg Day di giugno si è celebrata la nomina di Colin Gordon a distillery manager. Ma tra le sorprese della nota kermesse dedicata al marchio, con la speranza che sia stato l'ultimo da remoto, c'è stata anche quella legata al lancio di una nuova referenza: l'Ardbeg Scorch. Di cosa si tratta? Di uno spirito che, secondo le parole del direttore della distillazione, Bill Lumsden, «è il nostro contributo al leggendario drago di Islay. Utilizzando le nostre botti più affumicate, abbiamo creato un'autentica bestia sputafuoco». Come si ottiene questo drago tutto fuoco e fiamme, ma allo stato liquido? Scorch è maturato in botti di rovere americano ex Bourbon fortemente affumicate. Il risultato è uno spirito unico, oltre che immediatamente riconoscibile, con profumi che vanno dall'anice al catrame di betulla, odore quest'ultimo molto simile al cuoio appena conciato. Tutte queste sensazioni sono poi rese ulteriormente infernali da profumi di torba e patchouli. In bocca la sensazione più evidente è quella untuosa, con punte di fumo che s'innestano su di un profilo quasi medicinale. Lo Scorch sarà disponibile all'acquisto soltanto presso le Ardbeg Embassy.

Ardbeg Scorch distribuito da Moët Hennessy Italia, moethennessy.it

• 2. IL LIQUORE DEL VULCANO CHE FA IL FICO

Il vulcano toglie, il vulcano dà. Toglie coprendo tutto con il suo manto nero, donando vita al tempo stesso alla terra. Da questi suoli scuri nascono uve eccellenti, ma anche altre varietà di frutta come dimostrano i prodotti di Liquori dell'Etna. Elisir realizzati a partire da frutta fresca proveniente dalle terre nere dell'Etna, successivamente messa a macerare in alcol. Il risultato sono sette liquori tra i quali spicca quello al

fico d'India. Profumatissimo, dolce ma non zuccheroso, questo liquore al fico d'India esprime tutta la verità del frutto. Da provare con ghiaccio, ma al tempo stesso indispensabile per chi voglia creare dei cocktail di carattere.

Prodotto da Liquori dell'Etna liquoridelletna.it

• 3. GIN TRA ONDE E NEVE

La neve è fuori stagione ma con G.C, ovvero Giovanni Campari, le sorprese non seguono l'alternarsi delle stagioni né quelli dei trend del bere. Giovanni ha dato vita a piccole distillazioni che riguardano il Gin, donando a ciascuna di esse una stilistica per certi versi territoriale. Da quest'idea sono nati Gin Onde e Gin Neve. Nel primo caso le Onde sono quelle della Liguria. Questo prodotto non è una variazione sul tema dei Gin «marini», ma piuttosto una fotografia liquida delle Cinque Terre, grazie alle botaniche raccolte a mano in quelle zone. Gin Neve invece racchiude in sé la montagna, ma anche la sensazione meteo della neve, risultando balsamico, ma anche algidamente austero. G.C Spirits Gin Neve prodotto da G.C Spirits, gcspirits.it



2

NOTIZIE IN SORSI

Una Vodka atomika

Nel 2019 un gruppo di distillatori aveva deciso di creare un alcol da materie prime cresciute liberamente nella zona attorno a Chernobyl. La Vodka che sarebbe dovuta nascere si sarebbe chiamata Atomik. La sua distillazione avrebbe comunque prodotto un alcol non radioattivo. Ora che il primo batch di Atomik è finalmente pronto per il mercato inglese, pare che il governo ucraino voglia sanzionare questa Vodka per una non meglio precisata mancata corrispondenza a leggi sulle accise nazionali riferibili alla produzione di alcol. Strano per uno spirito che andrebbe venduto in un altro Stato. atomikvodka.com

 Il miglior bartender d'Italia In occasione del World Cocktail Day l'Italia ha festeggiato Simone Molè, General Manager del Neo di Cefalù, proclamato Miglior bartender d'Italia alla finale nazionale del Diageo Reserve World Class 2021, la prestigiosa e acclamata competizione internazionale istituita da Diageo Reserve che celebra l'arte della mixology e che mette in scena il più grande e autorevole palcoscenico del settore dei luxury spirits mediante la ricerca e la selezione dell'élite dei bartender provenienti da più di 50 Paesi del mondo. Nato a Modica nel 1990, Molè ha battuto gli altri concorrenti superando brillantemente prove di creatività e tecnica che hanno messo in luce tutto il suo savoir-faire e la sua abilità dietro al bancone. diageobaracademy.com



7. UN BUON DISTILLATO PREMIUM ANALCOLICO

Analcolico? Sì, Buono? Pure. Per non precludersi nessuna forma espressiva, ma rimanendo nel recinto dei classici della miscelazione, Sabatini ha dato vita a GINO°, distillato premium, ma analcolico, pensato per tutte quelle persone che desiderino, ormai il trend è piuttosto diffuso, un'alternativa analcolica rispetto al classico drink. GINO° è un chiaro richiamo al Gin, anche se il numero zero che chiude il nome fa invece riferimento al contenuto di zuccheri e alcol. Il sapore di GINO° invece è definito da cinque botaniche toscane tra cui lavanda, timo e verbena. Per gli amanti del cocktail Martini, da provare aggiungendo, in un mixing glass, 50 ml di GINO° e 20 ml di salamoia di olive, insieme ad abbondante ghiaccio. Sabatini GINO° distribuito in Italia da Ghilardi Selezioni, ghilardiselezioni.com



4. FERROCHINA DAL POLLINO

Un bitter, ma finalmente uno veramente tale. L'amaro prodotto da Ferrochina del Moro nasce da una ricetta di famiglia custodita per 150 anni all'interno di una farmacia di Castrovillari (Cosenza). Gli ingredienti arrivano da un habitat incontaminato come quello del parco nazionale del Pollino, da cui provengono, tra gli altri, la genziana, il rabarbaro, l'assenzio, la maggiorana e, appunto, la china. Come gustarla? Visto il carattere verace ma versatile di questo liquore, si consiglia di provarlo sia liscio, a temperatura ambiente, che con abbondante ghiaccio. Ferrochina del Moro prodotto da Ferrochina del Moro, ferrochinadelmoro.it



Il liquorificio Il Re dei Re è in realtà un opificio che nasce in Toscana nel 2012 da Fabio Elettrico, un ex paracadutista che si è letteralmente lanciato nel mondo degli elisir e degli spiriti con passione e coraggio. Queste doti hanno portato Il Re dei Re a produrre etichette mai banali, come nel caso del Brandy dedicato al santo protettore di Bisignano, paese natale del fondatore del liquorificio. L'Humilem Riserva 5 anni una volta distillato viene fatto affinare in botti di rovere per più di cinque anni, sino a sviluppare un sorso che profuma di fava tonka e agrumi, mentre in bocca mostra vigore oltre a un'evidente asciuttezza boisée.

Brandy Humilem Riserva 5 anni prodotto da Liquorificio il Re dei Re, liquorificioilredeire.it

6. IL RON VENEZUELANO CHE **INVECCHIA FINO A 21 ANNI**

Meregalli Spirits alimenta la propria natura di globetrotter dei distillati arrivando in Venezuela. L'importatore monzese ha scelto di stringere una partnership con il Ron Añejo Carúpano e, nello specifico, con ben tre referenze, differenti per stile, anche se la cura dedicata a ogni etichetta è la medesima. Il Reserva Privada 21 di Ron Añejo Carúpano è ottenuto dalla fermentazione e dalla distillazione di melassa. Successivamente il Ron viene fatto affinare in rovere bianco americano. Il numero 21 presente in etichetta fa riferimento al massimo invecchiamento dei distillati presenti in questa Reserva Privada. In bocca è morbido, stratificato, potente. Ron Añejo Carúpano Reserva Privada 21 distribuito da Meregalli Spirits, meregalli.com

