

SPIRITS

Gin

Rhum

Vodka

Tequila

Mezcal

Bitter

Vermouth

Whisky

Indice

<i>Gin</i>	<i>Pag.</i>	<i>1-6</i>
<i>Rhum</i>	<i>Pag.</i>	<i>7-11</i>
<i>Vodka</i>	<i>Pag.</i>	<i>12-13</i>
<i>Tequila</i>	<i>Pag.</i>	<i>14</i>
<i>Mezcal</i>	<i>Pag.</i>	<i>15</i>
<i>Bitter</i>	<i>Pag.</i>	<i>16</i>
<i>Vermouth</i>	<i>Pag.</i>	<i>17-18</i>
<i>Whisky</i>	<i>Pag.</i>	<i>19-24</i>

Storia

I primi proto-gin sono stati prodotti in Italia, a Salerno, presso la Scuola Medica Salernitana. Questi monaci, che per primi realizzarono un orto botanico per approvvigionarsi delle materie prime da distillare, hanno condotto i primi esperimenti dove dell'alcol base veniva distillato insieme a coccole di ginepro. Il fine non era ottenere una bevanda ludica, ma trasmettere le proprietà mediche del ginepro, per fare una medicina che fosse facilmente trasportabile e usabile durante tutto l'anno.

Tipi di Botanicals

- **Ginepro:** è l'unico che per legge deve essere presente nel Gin, il quale per definizione tautologica, deve sapere di bacche di Ginepro.
- **Semi di Coriandolo:** aggiungono note speziate; i semi provenienti dal Marocco apportano note di pepe, mentre quelli provenienti dall'est Europa aggiungono timbri floreali e agrumati.
- **Radici di Angelica:** è impiegata per bilanciare gli aromi degli altri botanicals, anche se conferisce note di terra, legno e muschio.
- **Iris Germanica / Iris Pallida:** aggiunge sensazioni di viola e di foglie, trattiene inoltre le parti aromatiche più volatili.
- **Scorza di agrumi:** Non è presente in tutti i Gin, ma in molti prodotti di prestigio, tra cui Plymouth e Beefeater; la scorza usata è quella di limone e/o arancia.

Questi sono i principali, ma ve ne sono molti altri tra cui cannella, mandorle, liquirizia, noce moscata e cardamomo.



Bacche di Ginepro

Produzione

Ciò che caratterizza il Gin è l'uso dei Botanicals (erbe, spezie e sostanze aromatizzanti inserite e utilizzate per dare un aroma particolare ed unico), e queste variano a seconda della ricetta segreta di ogni mastro distillatore.

Tipi di Gin

1. Quando gli aromi sono aggiunti direttamente allo spirito rettificato con almeno il 96% di alcol, senza distillarlo nuovamente, si ottiene il Gin; deve essere poi imbottigliato con un rapporto alcol/volume di almeno 37,5%.
2. Il Gin distillato (Distilled Gin) si ottiene distillando nuovamente uno spirito rettificato al 96%, assieme a bacche di Ginepro e altri botanicals; si possono aggiungere aromi naturali, o identici a quelli naturali. Il prodotto finale deve avere almeno il 37,5% di alcol, e prima di essere imbottigliato può essere diluito o con acqua o addizionato con altro spirito rettificato.
3. Il London Gin è identico ad un Gin distillato, con l'eccezione che qui non si possono aggiungere aromi; nonostante riporti il nome London, può essere prodotto ovunque nel mondo. I botanicals devono essere messi a macerare per un periodo non superiore alle 24 ore nell'alcol di base per essere poi ridistillati in una singola seduta (one-shot). L'alambicco utilizzato per questo scopo deve essere di tipo tradizionale. Può essere aggiunta la dicitura "dry", a significare l'aggiunta di massimo 0,1 g/l di dolcificante.
4. L' Old Tom Gin è una versione più dolce del London Dry Gin, dove è impiegato sciroppo a base di glucosio; era il gin originale usato per il popolare cocktail Tom Collins.

Gli Spiriti aromatizzati al Ginepro sono prodotti aggiungendo aromi naturali, o identici a quelli naturali; devono essere imbottigliati con un rapporto alcol/volume del 30%. Rientra in questa categoria il Genever, che negli ultimi anni sta vivendo un ritorno di popolarità dovuto al suo uso in miscelazione.





GIN BUTTERFLY

Nazione: Italia

Vol. alc. 38,0%

Formato: 100 cl.

Tipologia: London Gin

GIN BOBBY'S

Nazione: Paesi Bassi

Vol. alc. 42,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: London Gin



GIN GORDON'S

Nazione: Inghilterra

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl.

Tipologia: London Gin

GIN BOMBAY

Nazione: Inghilterra

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl.

Tipologia: London Gin



GIN BEEFEATER

Nazione: Inghilterra

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl.

Tipologia: London Gin

GIN LARIOS

Nazione: Spagna

Vol. alc. 37,5%

Formato: 100 cl.

Tipologia: London Gin





GIN BIKENS

Nazione: Inghilterra

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl.

Tipologia: London Gin



GIN BIKENS PINK

Nazione: Inghilterra

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl.

Tipologia: distilled Gin



GIN GRIFU PILLONI

Nazione: Italia

Vol. alc. 43,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: London Gin



GIN GRIFU OLD

Nazione: Italia

Vol. alc. 42,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: London Gin



GIN PIGSKIN SILVER

Nazione: Italia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: London Gin



GIN PIGSKIN PINK

Nazione: Italia

Vol. alc. 43,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: London Gin



Aggiunto la pregiata Pineberry. La Pineberry è una fragola bianca con semi rossi, la più antica varietà di fragole conosciuta. Il sapore ricorda quello dell'ananas.

GIN AMUERTE RED

Nazione: Belgio/Perù

Vol. alc. 43,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Distilled Gin



Botaniche: cardamomo, coriandolo, finger lime (biologico e colto a mano nel Parco Naturale del Circeo a Sabaudia-Roma) e pepe del Sichuan che offrono una piacevolissima sensazione di freschezza balsamica

GIN AMUERTE WHITE

Nazione: Belgio/Perù

Vol. alc. 43,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: London Gin



Botaniche: le classiche botaniche del gin che vengono affiancate con le Foglie di Coca Peruviana, Frutto del Drago, Tamarillo, Papaya, Physalis Peruviana e scorze di arancia.

GIN AMUERTE BLACK

Nazione: Belgio/Perù

Vol. alc. 43,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: London Gin



GIN TANQUERAY

Nazione: Inghilterra

Vol. alc. 43,0%

Formato: 100 cl.

Tipologia: London Gin



GIN TANQUERAY

RANGPUR

Nazione: Inghilterra

Vol. alc. 41,3%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Distilled Gin



GIN TANQUERAY TEN

Nazione: Inghilterra

Vol. alc. 47,3%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Distilled Gin





GINELEPHANT

Nazione: Germania

Vol. alc. 45,0%

Formato: 50 cl.

Tipologia: London Gin



GIN SABATINI

Nazione: Italia

Vol. alc. 41,3%

Formato: 70 cl.

Tipologia: London Gin



GIN FRED JERBIS

Nazione: Italia

Vol. alc. 43,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Distilled Gin



GIN DEL PROFESSORE
A LA MEDAME

Nazione: Italia

Vol. alc. 42,9%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Old Tom Gin



GIN DEL PROFESSORE
MONSIEUR

Nazione: Italia

Vol. alc. 43,7%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Old Tom Gin



GIN DEL PROFESSORE
CROCODILE

Nazione: Italia

Vol. alc. 45,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Old Tom Gin



GIN KI NO BI KYOTO

Nazione: Giappone

Vol. alc. 45,7%

Formato: 70 cl.

Tipologia: London Gin



GIN MONKEY

Nazione: Germania

Vol. alc. 47,0%

Formato: 50 cl.

Tipologia: London Gin



GIN PLYMOUTH

Nazione: Inghilterra

Vol. alc. 42,0%

Formato: 100 cl.

*Tipologia: Plymouth
unico IGP inglese*



GIN PLYMOUTH
Navy Strength

Nazione: Inghilterra

Vol. alc. 57,0%

Formato: 70 cl.

*Tipologia: Plymouth
unico IGP inglese*



GIN OPIHR

Nazione: Inghilterra

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl.

Tipologia: London Gin

GIN SAFFRON

Nazione: Francia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Distilled Gin





GIN MARE

Nazione: Spagna

Vol. alc. 42,7%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Distilled Gin

MALFY GIN ROSA

Nazione: Italia

Vol. alc. 41,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Distilled Gin



Ingredienti principali: ginepro, pompelmo rosa, limone



GIN BROKER'S
GIN BROKER'S PINK

Nazione: Italia

Vol. alc. 38,0%

Formato: 100 cl.

GIN BROCKMANS

Nazione: Italia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl.

Tipologia: London Gin



Le note distinte del gin e il profumo di coriandolo, sposato con le note più morbide di mirtillo e mora offrono una nuova esperienza di gusto e un gin decisamente morbido.

London Gin

Distilled Gin



GIN HENDRICK'S

Nazione: Scozia

Vol. alc. 44,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Distilled Gin

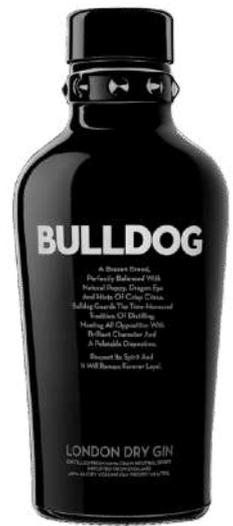
GIN BULLDOG

Nazione: Inghilterra

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: London Gin



Rhum

Storia

Il rum nasce e si sviluppa nei Caraibi. Nasce come alimento, era parte fondamentale dell'alimentazione giornaliera di marinai, schiavi e coloni. È strettamente legato alla storia dei Caraibi e del Sud America, il nostro immaginario è costellato di pirati che bevono rum e cercano tesori. Ma era anche un modo per tenere domati grandi strati della popolazione delle colonie, addette alla produzione di zucchero.

Produzione

La canna da zucchero viene piantata, cresce per circa 1 anno e mezzo e poi si taglia e si porta tutto in una sorta di mulino, dove le canne vengono schiacciate da grandi ruote di pietra o metallo. Il succo viene raccolto e poi ci sono due strade. O si fa fermentare tutto e allora abbiamo il rum agricolo da puro succo di canna oppure si fa bollire più volte il succo di canna in grossi paioli di rame fino a quando lo zucchero quasi non si solidifica e poi viene estratto, raffinato e trasformato in zucchero. Il resto, la melassa, viene

Rhum? Rum.. o

Il rum è altrimenti conosciuto come rhum o ron ma non dubitate, si tratta dello stesso distillato.

La zona caraibica fu terra di conquista dei navigatori europei dopo la scoperta dell'America.

Le tre diverse nomenclature sono riferite alla lingua inglese, francese e spagnola, e cioè di quei popoli che colonizzarono le americhe.

Anche per questo motivo il rum porta alla mente storie di mare e di pirati, in cui il rum era la bevanda

- Il distillato proveniente dalle zone anglofone è principalmente prodotto nelle Antille e viene denominato rum.
- Quello prodotto nelle zone francofone è chiamato rhum e nasce nelle piccole colonie francesi delle Piccole Antille e nella metà haitiana dell'isola Hispaniola.
- Il ron tipicamente ispanofono viene elaborato nei grandi paesi centro americani e nelle Grandi Antille.



I principali produttori di rum si trovano nelle Bahamas, Barbados, Bermuda, Isole Vergini, Saint Lucia, Trinidad e Tobago e soprattutto Jamaica;

Il rhum viene prodotto ad Anguilla, Guinea Francese (o Guyana), Guadalupa e Marie Galante, Martinica, Haiti e Reunion (nell'Oceano Indiano).

Il ron è distillato in Colombia, Nicaragua, Costa Rica, Panama, Guatemala, Venezuela e nelle isole di Cuba, Santo Domingo e Portorico.

Oltre che in queste grandi aree esistono distillerie in altri paesi nel mondo, alcuni insospettabili;

- America Latina (Brasile e Perù)
- Europa (Spagna)
- Africa (Madagascar, Mauritius e la già citata Reunion)
- Asia (India e Filippine)
- Oceania (Fiji)

Si può quindi affermare che il rum (o rhum ovvero ron) sia universalmente apprezzato in tutti i continenti.



RUM LONG BAY
White

Provenienza: Caraibi
Vol. alc. 38,0%
Formato: 100 cl.
Tipologia: White Rum



RUM MATUSALEM
Gran Reserva 15y

Provenienza: Cuba
Vol. alc. 43,0%
Formato: 70 cl.
Tipologia: Rum



RUM BARCELÓ
Blanco

Provenienza: Rep.
Dominicana
Vol. alc. 37,5%
Formato: 100 cl.

RUM BARCELÓ
Dorado

Provenienza: Rep.
Dominicana
Vol. alc. 37,5%
Formato: 100 cl.



RUM HAVANA
Silver Dry

Provenienza: Caraibi
Vol. alc. 38,0%
Formato: 100 cl.
Tipologia: White Rum

RUM JOSÉ MARTÍ
Anejo Reserva

Provenienza: Caraibi
Vol. alc. 38,0%
Formato: 100 cl.
Tipologia: Rum





RUM MARTINEZ

Provenienza:
Caribbean
Vol. alc. 38,0%
Formato: 100 cl.



RUM EL DORADO
12Y

Provenienza: Guyana
Vol. alc. 40,0%
Formato: 70 cl.



RUM PAMPERO
Especial

Provenienza: Caracas
Vol. alc. 40,0%
Formato: 100 cl.
Tipologia: Rum



RUM PAMPERO
Aniversario

Provenienza: Caracas
Vol. alc. 40,0%
Formato: 70 cl.
Tipologia: Rum



RUM LEGENDARIO
Elixir de Cuba

Provenienza: Cuba
Vol. alc. 34,0%
Formato: 70 cl.
Tipologia: Rum 7 Y



RUM DIPLOMÁTICO
Reserva Exclusiva

Provenienza:
Venezuela
Vol. alc. 40,0%
Formato: 70 cl.



RUM APPLETON
Estate 21y

Provenienza: Jamaica
Vol. alc. 43,0%
Formato: 70 cl.
Tipologia: Rum

RUM APPLETON
Estate 12y

Provenienza: Jamaica
Vol. alc. 43,0%
Formato: 70 cl.
Tipologia: Rum



RUM ZACAPA
Centenario 23y

Provenienza:
Guatemala
Vol. alc. 40,0%
Formato: 70 cl.



RUM ZACAPA
Centenario Xo

Provenienza:
Guatemala
Vol. alc. 40,0%
Formato: 70 cl.



RUM MYERS'S

Provenienza: Jamaica
Vol. alc. 40,0%
Formato: 100 cl.
Tipologia: Traditional

RUM KRAKEN

Provenienza:
Caribbean
Vol. alc. 40,0%
Formato: 70 cl.





RUM BACARDI

Provenienza: Porto Rico
Vol. alc. 37,5%
Formato: 100 cl.



RUM HAVANA CLUB
Añejo Especial

Provenienza: Cuba
Vol. alc. 40,0%
Formato: 100 cl.
Tipologia: Rum



RUM HAVANA CLUB
3 Años

Provenienza: Cuba
Vol. alc. 40,0%
Formato: 100 cl.
Tipologia: White Rum



RUM HAVANA CLUB
7 Años

Provenienza: Cuba
Vol. alc. 40,0%
Formato: 100 cl.
Tipologia: Rum



RUM VARADERO
5Y

Provenienza: Cuba
Vol. alc. 38,0%
Formato: 70 cl.



RUM VARADERO
7Y

Provenienza: Cuba
Vol. alc. 38,0%
Formato: 70 cl.





RUM J. BALLY
PIRAMIDE
Zy

Provenienza: Martinica
Vol. alc. 45,0%
Formato: 70 cl.
Tipologia: Traditional

RUM FLOR de CANA
Ast. 12y

Provenienza:
Nicaragua
Vol. alc. 40,0%
Formato: 70 cl.



RUM J. WRAY
Gold Appleton

Provenienza:
Giamaica
Vol. alc. 40,0%
Formato: 100 cl.



★★★★★★★★★★★★★★
IL PIÚ VENDUTO AL MONDO
★★★★★★★★★★★★★★



RUM J. WRAY
Silver Appleton

Provenienza:
Giamaica
Vol. alc. 40,0%
Formato: 100 cl.



RUM MILLONARIO
SOLERA 15y

Provenienza: Perù
Vol. alc. 40,0%
Formato: 70 cl.



RUM SAILOR JERRY

Provenienza:
Caribbean
Vol. alc. 40,0%
Formato: 70 cl.



VODKA

Storia

Tracce le sue origini nell'Est Europa, dove si contendono la paternità del nome e della produzione, la Polonia e la Russia. La parola vodka è, in varie lingue slave, diminutivo dei termini corrispondenti all'italiano acqua. La parola appare, come traccia scritta, per la prima volta in Polonia nel 1405 in un registro di Sandomierz. Probabilmente si è voluto indicare con il nome di acquetta (con ironico eufemismo) un distillato leggero e pulito nel gusto, ma non certo nel grado alcolico. Nel 1520, nella sola Danzica in Polonia operavano già una sessantina di distillerie ufficiali, senza contare quelle clandestine. In Russia, nel 1649, lo Zar Alessio promulgò un codice imperiale per la produzione della vodka; e all'inizio del XVIII secolo i nobili proprietari terrieri avevano l'autorizzazione per detenere un alambicco per piccole produzioni di consumo privato. Qui il termine vodka (con significato moderno) venne scritto in un documento ufficiale risalente al regno dell'imperatrice Caterina II; il decreto, datato 8 giugno 1751, regolava la proprietà di alcune distillerie.

La vodka fu diffusa in Europa da Napoleone. Egli ebbe modo di conoscere il distillato durante la campagna di Russia nel 1812, cui fece seguito la disastrosa ritirata. Per scaldare le sue truppe, rimaste senza alcolici e cibo a causa dell'eccessivo allungamento della catena degli approvvigionamenti, raziò ingenti quantità di vodka quale rimedio all'attacco del nemico più temibile: il freddo del Generale Inverno. La vera diffusione della vodka in Europa arrivò dopo la Rivoluzione Russa nel 1917, con la presa del potere da parte dei bolscevichi guidati da Lenin



Produzione

Tralasciando le sostanze aromatiche responsabili dei tipici sapori e aromi di questa bevanda, la vodka è composta principalmente da acqua e alcool (etanolo) presente tra il 37,5% e il 60% in volume. La vodka può essere ottenuta da differenti materie prime ricche di zucchero o amido, come cereali (orzo, segale e grano) e patate. I cereali, come nella produzione della birra, devono essere maltati per scindere l'amido in monosaccaridi fermentiscibili. Ciò avviene grazie all'azione delle amilasi, le quali scinderanno anche gli zuccheri di altri vegetali presenti. Una volta separata la parte solida si procede con la fermentazione ottenendo un liquido simile alla birra. Dopo un breve periodo di riposo si procede con la distillazione. Il livello di etanolo deve raggiungere il 96% di alcol in volume e per questo la distillazione continua con alambicco a colonne, munito di almeno 46 piatti, è quella più praticata. Qualora lo stile di Vodka desiderato dovesse essere leggero e neutrale si utilizzano alambicchi che possono avere fino a 5 colonne. Al di là del contenuto alcolico, la produzione di vodka può essere distinta in due grandi categorie: **vodka pura** e **vodka aromatizzata**. Alcune ricette tradizionali sono la Zubrówka, aromatizzata con l'erba del Bisonte; la Vodka al miele, alle ciliegie e alle spezie.

Come si serve

La vodka è un distillato che va bevuto liscio e freddo (ma non ghiacciato) per assaporarla meglio in tutta la sua pienezza, secondo la tradizione dei Paesi d'origine. Va servita nel classico bicchiere da vodka russo che non è a forma di provetta, come si usa in Occidente, ma è un piccolo calice a pareti svasate, tale da consentire di bere il distillato non tutto di un fiato, ma in modo da dare la possibilità di assumerne insieme piccoli snack, vivande o un sorso d'acqua. È ottima anche nella preparazione di primi piatti italiani, come anche per cocktail e long drink. Riesce sempre ad unirsi al meglio con gli altri ingredienti senza mai prevalere, donando, alla bevuta, una piacevole armonia di gusto.





VODKA EXTREME

Nazione: Olanda

Vol. alc. 38,0%

Formato: 100 cl.

Categoria: Vodka pura

VODKA ARTIC

Nazione: Italia

Vol. alc. 38,0%

Formato: 100 cl.

Categoria: Vodka pura



PREMIUM N° 5 AL MONDO



VODKA SKYY

Nazione: Stati Uniti

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl.

Categoria: Vodka pura

SUPERPREMIUM N° 1 AL MONDO

VODKA BELVEDERE

Nazione: Polonia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl.

Categoria: Vodka pura



Superpremium

VODKA GREY GOOSE

Nazione: Francia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl.

Categoria: Vodka pura



VODKA ABSOLUTE

Nazione: Svezia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl.

Categoria: Vodka pura





VODKA MOSKOVSKAYA

Nazione: Lettonia

Vol. alc. 38,0%

Formato: 100 cl.

Categoria: Vodka pura

VODKA WYBOROWA

Nazione: Polonia

Vol. alc. 37,5%

Formato: 100 cl.

Categoria: Vodka pura



VODKA KETEL ONE

Nazione: Olanda

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl.

Categoria: Vodka pura

VODKA STOLICHNAYA

Nazione: Lettonia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl.

Categoria: Vodka pura



VODKA MIŁOŚĆ

Nazione: Romania

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl.

Cat: Vodka pura



VODKA NEMIROFF

Nazione: Ucraina - Formato: 100 cl.

Vol. alc. 40,0% - Cat: Vodka pura

VODKA ZUBROWKA
BIALA

Nazione: Polonia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl.

Categoria: Vodka pura



TEQUILA

Storia

La tequila è un distillato originario del Messico, ottenuto dalla fermentazione e successiva distillazione dell'agave blu (Agave tequilana), prodotto originariamente nella località messicana di Tequila e nelle sue vicinanze, nello Stato di Jalisco. La prima tequila venne prodotta in Messico nel XVI secolo nei pressi della località dove dopo il 1666 sorgerà la città di Tequila. Le popolazioni azteche producevano una variante di pulque detta ixtac octli ("il liquore bianco"), molto prima dell'arrivo degli spagnoli nel 1521, ottenuta dalla fermentazione del succo dell'agave. Quando i conquistadores terminarono le scorte di brandy iniziarono a distillare il fermentato di agave così da produrre uno dei primi distillati autoctoni del Nord America.

Don Cenobio Sauza, fondatore di Sauza Tequila e presidente municipale del villaggio di Tequila dal 1884-1885, fu il primo a esportare la tequila negli Stati Uniti e presto il nome da "Tequila Extract" venne abbreviato in "Tequila" per il mercato americano.

Attualmente, sebbene alcune produzioni di tequila rimangano a conduzione familiare, i marchi maggiormente conosciuti sono di proprietà di grosse multinazionali. Comunque oltre 100 distillerie producono 900 marchi di tequila in Messico, dove oltre 2000 marchi risultano registrati al 2009. A causa di ciò ogni bottiglia di tequila riporta un numero di serie (*Norma Oficial Mexicana*, NOM), che identifica la distilleria che l'ha prodotta, poiché poche distillerie vengono usate, molti marchi provengono dallo stesso produttore.



Produzione

Per la produzione della tequila viene utilizzata la piña, ovvero la parte centrale della pianta dell'Agave tequilana o agave blu, ricca di inulina, il carboidrato da cui estrarre gli zuccheri per far iniziare la fermentazione. Dopo la raccolta l'agave viene cotta a vapore per non più di 36 ore, ammorbidendone così le fibre e liberando varie sostanze solubili, in buona parte zuccherine. Questo processo dà un liquido chiamato aguamiel che viene poi fatto fermentare in grossi contenitori e infine distillato. La tequila di prima scelta (premium tequila) viene prodotta esclusivamente dalla fermentazione dell'aguamiel, mentre in quella del tipo mixto possono essere aggiunti al liquido in fermentazione altre sostanze zuccherine quali sciroppo di mais o di canna da zucchero, fermo restando che almeno il 51% del mosto deve essere composto dall'aguamiel. L'agave può essere cotta dentro forni, per un periodo di 36-48 ore a 100 °C o in autoclavi pressurizzati ad una temperatura di 121 °C per un periodo di sole sei ore; i distillatori che utilizzano il forno sostengono le qualità finale sia decisamente migliore per via della cottura più lenta.

Coltivazione

Piantare, curare e raccogliere l'agave tequilana con cui produrre la tequila rimane un lavoro manuale tradizionale, sostanzialmente immutato nel corso dei secoli, nonostante l'avanzamento tecnologico e l'introduzione nell'agricoltura di macchine. I coltivatori di agave, detti jimador, hanno una profonda conoscenza della pianta e della sua coltivazione, tramandata di generazione in generazione.



Tipi di Tequila

- **Premium:** tequila prodotta con il 100% di agave tequilana.
- **Mixto:** tequila prodotta con almeno il 51% di agave tequilana,
- **Blanco** (bianca) o **Plata** (argento): uno spirito bianco, che riposa per 60 giorni in acciaio.
- **Joven** (giovane) o Oro: questi prodotti assumono colore dorato grazie all'aggiunta di caramello
- **Reposado** (riposata): la tequila viene invecchiata per almeno 3 mesi in tini di rovere
- **Añejo** (invecchiata o vintage): il prodotto viene invecchiato in botte
- **Extra añejo** (extra invecchiata): prodotto che raggiunge anche gli 8 anni di invecchiamento.



TEQUILA CORRALEJO

*Anejo cl.70
Reposado cl.100*

Nazione: Messico

Vol. alc. 38,0%

Tipologia: Premium

TEQUILA SAUZA SILVER

Nazione: Messico

Vol. alc. 38,0%

Formato: 100 cl.

Tipologia: Plata



TEQUILA J. CUERVO

Especial Silver

Nazione: Messico

Vol. alc. 38,0%

Formato: 100 cl.

Tipologia: Plata

TEQUILA J. CUERVO

Especial Reposado

Nazione: Messico

Vol. alc. 38,0%

Formato: 100 cl.

Tipologia: Reposado



TEQUILA ESPOLÒN

Blanco

Nazione: Messico

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Super-Premium

TEQUILA ESPOLÒN

Reposado

Nazione: Messico

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Reposado





MEZCAL
Beneva con Gusano

Nazione: Messico

Vol. alc. 38,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Premium



MEZCAL
Herencia de Sanchez

Nazione: Messico

Vol. alc. 42,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Joven



MEZCAL
Montelobos

Nazione: Messico

Vol. alc. 43,2%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Joven



MEZCAL
Nuestra Soledad

Nazione: Messico

Vol. alc. 46,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Joven



MEZCAL
San Cosme

Nazione: Messico

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Joven



MEZCAL
Vago Espadin

Nazione: Messico

Vol. alc. 50,0%

Formato: 70 cl.

Tipologia: Joven



APERITIVI

Storia

Nel V secolo a.C. il medico greco *Ippocrate* prescriveva ai pazienti affetti da inappetenza un medicinale di sua invenzione: il *vinum hippocraticum*, vino bianco e dolce, in cui erano macerati fiori di dittamo, assenzio e ruta. Un antecedente del moderno aperitivo era consumato già nella Roma antica, il *mulsum* a base di vino e miele. L'etimologia del termine non lascia dubbi: viene definito aperitivo, dal latino *aperitivus* (che apre), una bevanda in grado di stimolare e, dunque, "aprire" la sensazione della fame.

L'aperitivo nel suo significato vero e proprio però nacque a Torino più di 200 anni fa in una piccola bottega di liquori sotto i portici della centrale Piazza Castello del signor **Antonio Benedetto Garpano**, che nel 1786 ha inventato il *vermouth*, prodotto con vino bianco addizionato ad un infuso di oltre 30 tipi di erbe e spezie. Da allora, il *vermouth* è diventato l'aperitivo per antonomasia e uno dei simboli della città di Torino, tanto quanto in Piemonte. Oggi il momento dell'aperitivo è al centro della vita cittadina: dai caffè storici del centro ai nuovi ritrovi in stile lounge sui Murazzi (il lungofiume), si può finire il pomeriggio con un drink accompagnato da stuzzichini a base di prodotti tipici piemontesi come formaggi, salumi, grissini, oppure bagna càuda e fonduta in versione light. Da allora la "speciale bevanda" è stata esportata in tutta Europa e successivamente prodotta da Cinzano e Martini & Rossi, divenendo con l'appellativo di "Martini" l'aperitivo per eccellenza, da bere liscio o come base di tanti cocktail come il Negroni. Si diffuse in diverse città d'Italia negli ultimi anni del 1800 specialmente nei caffè, particolarmente attivi a Torino, Genova, Firenze, Venezia, Roma, Napoli, Milano.

L'aperitivo è un vero e proprio rito che si svolge dalle 18.00 alle 21.00 come pre-cena, come pausa di relax post lavoro, accompagnato da stuzzichini come olive, patatine, salatini, taralli pugliesi, frutta e simili.

Nuove varianti moderne si prolungano oltre l'orario di cena, sotto il nome di happy hour dove ad un costo di piccole tariffe aggiuntive è possibile degustare finger food di tutti i tipi, come sostituto alla cena.



Classificazione degli aperitivi

- *Aperitivi in bottiglietta*: possono essere alcolici o analcolici; tra gli alcolici va ricordato il Campari soda (10°) e l'Aperol soda (3°); tra gli analcolici il Sanbitter bianco e rosso e il Crodino. Possono essere serviti liscii oppure con ghiaccio. Le normali bibite gassate (anche conosciute come soft drinks) sono anch'esse identificate come aperitivi analcolici.
- *vini*: vengono serviti vini bianchi secchi, gli spumanti secchi (o, anche leggermente abboccati, specie quando sono degli Charmat), bianchi o rosè, ma anche i vini liquorosi secchi come il Marsala, lo Sherry e il Porto; lo spumante più diffuso in Italia come aperitivo è il Prosecco.
- *bitter*: da ricordare il bitter Campari, l'Aperol, il Biancosarti, il Cynar, il Rabarbaro, la China e il Mezzoemezzo Nardini. Possono essere serviti liscii o con ghiaccio e/o con aggiunta di scorze di agrumi.
- *vermouth*: è un vino aromatizzato. Le principali tipologie sono il dry, dal gusto più secco, si accompagna con olive verdi in salamoia, il rosso, piacevolmente amarognolo, si propone con mezza fetta di arancia, e il bianco, dal gusto dolce, accompagnato con mezza fetta di limone.
- *liquori all'anice*: detti anche "anicizzati" i più noti sono i pastis di origine francese, come il Pastis 51 e il Ricard, il Pernod (che non è un pastis) e l'ouzo della Grecia. Si allungano con acqua minerale non gassata molto fredda nel rapporto di 5 a 1 e vengono serviti senza ghiaccio.
- *birre*: solitamente, come aperitivo, si servono birre leggere di tipo lager o ale ben luppolate (amare) come le IPA.
- *cocktail di vario tipo* ma dove prevalga il gusto amaro, acidulo, secco, speziato oppure una spiccata effervescenza.



BITTER ROUGE
Carlo Alberto White
Carlo Alberto Red

Paese: Italia

Vol. alc. 25,0%

Formato: 100 cl.

Note White:

Spezie africane e americane

Note Red:

Bouquet di 17 erbe e frutti

BITTER MAZZINI

Paese: Italia

Vol. alc. 25,0%

Formato: 100 cl.

Note: grande varietà di profumi: china, cannella, cardamomo, bergamotto



BITTER FRED JERBIS

Paese: Italia

Vol. alc. 25,0%

Formato: 70 cl.

Note: 34 botanicas

BITTER BERTO

Paese: Italia

Vol. alc. 25,0%

Formato: 100 cl.

Note: Secco con aromi amaricanti e agrumati



BITTER J. MAESTRI

Paese: Italia

Vol. alc. 25,0%

Formato: 100 cl.

Note: persistenza amara, con una base aromatica inconfondibile

P31 GREEN

Paese: Italia

Vol. alc. 11,0%

Formato: 100 cl.

Note: Alle erbe officinali si legano le fresche note dell'assenzio





VERMOUTH CARPANO

Classico Bianco
Classico Rosso

Paese: Italia

Vol. alc. bianco : 14,9%

Vol. alc. rosso: 16,0%

Formato: 100 cl.

Note Bianco:

Ricetta tradizionale

Note Rosso:

Ricetta storica

VERMOUTH PUNTE MES

Paese: Italia

Vol. alc. 16,0%

Formato: 100 cl.

Note: profumi che ricordano

le erbe officinali



VERMOUTH CARPANO

Antica Formula

Paese: Italia

Vol. alc. 16,5%

Formato: 100 cl.

Note: Bottiglie Numerate

VERMOUTH ANTICA
TORINO

Paese: Italia

Vol. alc. 18,0%

Formato: 75 cl.

Note: utilizza 13 erbe



VERMOUTH BERTO

Paese: Italia

Vol. alc. 17,0%

Formato: 100 cl.

Note: Stile contemporaneo

VERMOUTH ROSSO DEL
PROFESSORE

Paese: Italia

Vol. alc. 18,0%

Formato: 75 cl.

Note: Nasce da vino Nebbiolo





VERMOUTH
MARTINI BIANCO
MARTINI ROSSO

Paese: Italia
Vol. alc. 14,4%
Formato: 100 cl.
*Note: Più di 40
botaniche*



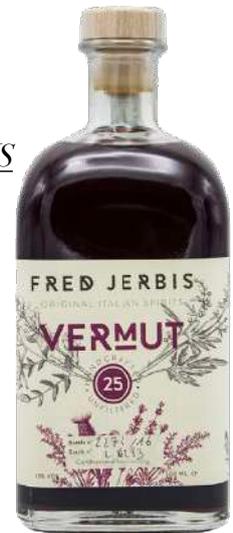
VERMOUTH
CINZANO BIANCO
CINZANO ROSSO

Paese: Italia
Vol. alc. 15,0%
Formato: 100 cl.
*Note: Infuso di erbe
e spezie*



VERMOUTH
PILLONI ROSSO

Paese: Italia
Vol. alc. 18,0%
Formato: 100 cl.
*Note: aromi di macchia
mediterranea*



VERMOUTH FRED JERBIS

Paese: Italia
Vol. alc. 18,0%
Formato: 70 cl.
*Note: Verduzzo collio
25 botanicals*



VERMOUTH
CARLO ALBERTO

Paese: Italia
Vol. alc. 18,0%
Formato: 100 cl.
Note: 25 botanicals



VERMOUTH
OSCAR 697

Paese: Italia
Vol. alc. 16,0%
Formato: 100 cl.
*Note: Spiccano :Assenzio,
Rabarbaro e Liquirizia*

WHISKY

whisky è un distillato ottenuto dalla fermentazione e successiva distillazione di vari cereali, maturato in botti di legno (generalmente di rovere). Alcuni cereali,

Origine del nome

La grafia whisky (al plurale whiskies) è generalmente usata per indicare quelli distillati in Scozia e in Canada, mentre con la grafia whiskey (al plurale whiskeys) si indicano generalmente quelli distillati in Irlanda e negli Stati Uniti (Bourbon whiskey, Tennessee whiskey, Rye whiskey e Corn whiskey).[1] [2] Il whisky canadese è anche chiamato Canadian whisky, mentre quello fatto in Alaska e ai confini con il Canada, dove l'ingrediente principale (almeno al 51%) è la segale, viene chiamato Rye whiskey (cioè appunto segale). Il più famoso però è sicuramente quello prodotto in Scozia dove si producono tre categorie di acquaviti profondamente diverse: whisky di malto ricavato dalla distillazione di solo malto d'orzo detto single malt, operata solitamente con alambicco discontinuo, il blended whisky ottenuto dalla miscelazione di whisky di cereali (distillato con alambicco continuo), con whisky di malto, e il single grain ottenuto dalla distillazione di cereali diversi dall'orzo, come il frumento ed il mais e prodotto da una sola distilleria, operata con impianti a colonna, quindi con una distillazione continua.

Accordi internazionali riservano l'utilizzo del termine Scotch whisky solo a quelli prodotti in Scozia, obbligando i produttori di altre regioni che utilizzano lo stesso stile di produzione a utilizzare nomi differenti. Analoghe convenzioni sono utilizzate nei confronti del Whiskey irlandese e Canadian whisky. Bourbon è un termine con il quale si identifica il whiskey prodotto



Storia del whisky

Non esistono testimonianze storiche certe sulla data della prima distillazione del whisky, sia essa avvenuta in Scozia o Irlanda. Esiste invece rivalità tra queste due regioni nel rivendicare la paternità del distillato. La prima testimonianza del whisky risale agli Annali di Clonmacnoise (Irlanda), dove nel 1405 si racconta di un capo della zona morto per intossicazione dovuta alla bevanda.

Nel 1707 il whisky assunse il ruolo e il simbolo della libertà americana nei confronti degli inglesi, in seguito all'inizio del suo contrabbando che durò 150 anni durante i quali il whisky veniva prodotto nelle foreste. Oggi il whisky è il distillato più prodotto e consumato al mondo e il suo





J&B

Paese: England

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl.



TALISKER

Paese: England

Vol. alc. 45,8%

Formato: 70 cl



NIKKA

From the Barrel

Paese: Giappone

Vol. alc. 51,0%

Formato: 50 cl



JAMENSON

Paese: Irlanda

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl.



CANADIAN CLUB

Paese: Canada

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl

INGHILTERRA

GIAPPONE

IRLANDA

CANADA

STATI UNITI



FOUR ROSES

Paese: Stati Uniti

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl



JACK DANIEL'S

7 years

Paese: Stati Uniti

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl



JACK DANIEL'S Honey

Paese: Stati Uniti

Vol. alc. 35,0%

Formato: 100 cl



JACK DANIEL'S Single Barrel

Paese: Stati Uniti

Vol. alc. 47,0%

Formato: 70 cl



WILD TURKEY 81

Paese: Stati Uniti

Vol. alc. 40,5%

Formato: 70 cl

SUOTHERN COMFORT

Paese: Stati Uniti

Vol. alc. 35,0%

Formato: 100 cl





BULLEIT
Bourbon

Paese: Stati Uniti

Vol. alc. 45,0%

Formato: 70 cl



BULLEIT
Rye

Paese: Stati Uniti

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl



WOODFORD
Reserve

Paese: Stati Uniti

Vol. alc. 43,2%

Formato: 70 cl



YANKEE

Paese: Kentucky (USA)

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl

SCOZIA



CHIVAS REGAL
12 years

Paese: Scozia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl



MACALLAN
Amber

Paese: Scozia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl.



CUTTY SARK

Paese: Scozia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl

GLEN GRANT
5 Years

Paese: Scozia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl



GLEN GRANT
Single Malt Reserve

Paese: Scozia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl

GLEN GRANT
10 Years / 12 Years

Paese: Scozia

Vol. alc. 40,0% (10y)
Vol. alc. 43,0% (12y)

Formato: 70 cl



IL PIÙ VENDUTO AL MONDO



JOHNNIE WALKER
Red Label

Paese: Scozia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl

JOHNNIE WALKER
Black Label 12Y

Paese: Scozia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl





GLENFIDDICH

12 years

Paese: Scozia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl



BALLANTINE'S

Paese: Scozia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl



THE FAMOUS GROUSE

Paese: Scozia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 100 cl.

THE GLENLIVET

Fonder's Reserve

Paese: Scozia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl



GLENKINCHIE

12 years

Paese: Scozia

Vol. alc. 43,0%

Formato: 70 cl

GLENMORANGIE

10 years

Paese: Scozia

Vol. alc. 40,0%

Formato: 70 cl





OBAN
14 years

Paese: Scozia
Vol. alc. 43,0%
Formato: 70 cl



LAGAVULIN
16 years

Paese: Scozia
Vol. alc. 40,0%
Formato: 70 cl

Il Mercato dei Whisky

A differenza di quella che è la sensazione in Italia, il mercato mondiale del whisky è suddiviso in Blended 92% e Single 8% circa. Gli Italiani sono appassionati ed esperti di Single Malt, e per questo motivo il mercato italiano non è molto importante se non per i Single Malt. Il whisky raccoglie appassionati in molte parti del globo. In Giappone ci sono alcune distillerie che producono whisky secondo il disciplinare scozzese ed esiste anche una distilleria a Bangalore che produce il marchio Amrut la cui caratteristica, data dal clima tropicale, è di avere un angel share molto elevato (circa il 12%) e quindi di assumere caratteristiche di invecchiamento molto precoci (già al quarto anno in botte). Molti marchi e distillerie sono attualmente in mano a grandi gruppi nel settore delle bevande. Due dei maggiori gruppi sono la Pernod Ricard, che detiene più di 30 marchi (tra i quali Jameson, Chivas, Paddy, The Glenlivet, Scapa, Aberlour, Four Roses), e il gruppo Diageo (J&B, Johnnie Walker, Cragganmore, Glenkinchie, Dalwhinnie, Cardhu). Ci sono segnali di deconcentrazione con l'apertura o riapertura di nuove distillerie indipendenti e la redistribuzione di marchi ad altri gruppi, quali Glen Grant e Wild Turkey entrambe appartenenti al gruppo Pernod Ricard e acquisiti dal gruppo Campari, il primo nel 2005 e, il secondo nel 2009. Tra le distillerie indipendenti, l'altoatesina Puni a fine 2015, dopo cinque anni di ricerca, ha iniziato a commercializzare il primo single malt interamente italiano.