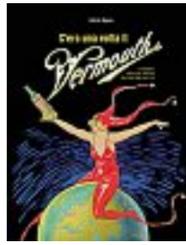


Locali Nordest

di **Eugenia Torelli**

In prima linea
Leonardo Baggio al bancone di Al Quèrto di Bassano del Grappa. A destra, Mary Dal Corno e Francesca Pilotto dell'Aperture di Padova. Sotto, Luca Rossetto dell'Hanky Panky di Mestre



Il libro

I secoli del Vermouth, protagonista degli aperitivi di una volta

Icona dell'aperitivo e della mixology all'italiana, il vermouth diventa protagonista di «C'era una volta il Vermouth», il nuovo libro di Valerio Bigano, che da Verona ha ricostruito la storia del celebre vino aromatizzato nostrano, dal Settecento fino a metà degli anni Cinquanta. «È stato un lavoro di ricerca lunghissimo, che mi ha permesso di raccontare

testimonianze inedite e storie aziendali mai scritte prima», racconta l'autore. A corredo, una raccolta di oltre 450 immagini d'epoca, tra etichette e manifesti artistici, in 198 pagine di cultura del bere italiano. Info su Bigano.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sorsi lunghi dopo cena, la **Top Five**

Drink per pensieri diversi

Ci sono drink più intensi e strutturati, definiti anche «da meditazione». Ma alla fine, ma tutti abbiamo gli stessi pensieri e stati d'animo. Per ognuno quindi c'è un drink diverso, perché meditare come sorvegliare è un po' questione di gusti.



Leggerezza

Quando dopo cena avete comunque voglia di un drink fresco, che vi risvegli con un tocco di acidità, c'è il Bianco-niglio del *Roma Cocktail Bar* di **Tesero**: liquore al frutto della passione, estratto di carota e sciroppo al timo.



In anfora

E se il drink avesse meditato a lungo prima di voi? Provatelo un *Martinez Anforato* del *Romeo Cocktail Bar* di **Verona**. Boatyard Old Tom Gin, Vermouth Inferno gdiDante, Maraschino, Orange Bitters, maturato in anfora.



Artistico

Per amanti di arte e architettura, ecco l'*Oriental Shapes* dell'*Arts Bar* del **St. Regis di Venezia**, ispirato dalla Tomba Brion di Carlo Scarpa, con Nikka Coffey Malt Whisky, Amaro Cipriani, oriental syrup, Peychaud's Bitters



Romantico

Questa volta va così, avete voglia di pensieri caldi, dolci, ma con una puntina acida stuzzicante. E allora *Fall In Love*, a *L'Altro Verdi* di **Mestre** con Jura Rum Cask Finish, rum giamaicano, Porto, marmellata di lampone e lime.



Viaggiatore

Fuggire con la mente in un altro luogo. Possibile con il *Sette Anni in Tibet* del *Mor di Trieste*. Distillato di osmanthus, Blue Lie vodka, sciroppo di mele cotogne, acqua di karkadé.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Autunno da **whisky** (e nuove tentazioni)

Amari e bitter, ma anche cordiale e sciroppo alla rosa

Sarà la scia della Whisky Week di ottobre, ma l'autunno sembra riportare il malto tra gli ingredienti di molti drink e, accanto ai classici più strutturati, si fanno largo anche ricette più leggere, che mostrano il lato duttile di un distillato dalle mille sfaccettature.

«È una bevanda estremamente versatile, che rende molto divertente la costruzione dei drink», afferma **Francesca Pilotto**, che con **Mary Dal Corno** guida l'*Aperture* a **Padova**. «Bisogna conoscere il prodotto e le sue caratteristiche, poi scegliere gli ingredienti adatti per cucirgli intorno un abito, in cui ogni

componente è attentamente dosata». Un ambito in cui la liquoristica italiana gioca di ruolo. «Amari e bitter funzionano benissimo attorno al protagonista, che deve sempre essere il whisky». È il caso dell'*Amarcord*, proposto durante la *Week*, un *Old Fashioned* che unisce il torbato irlandese *Dunville's Three Crowns* con bitter Gagliardo al caffè, *Sangue Morlacco* Luxardo e fernet di Fred Jerbis. E alcune ricette torneranno per Halloween.

Ovviamente a ogni whisky corrisponde un approccio diverso. «Il Bourbon è più duttile e più morbido — spiega **Leonardo Baggio** dal bancone di *Al Quèrto* di **Bassano del Grappa** — si sposa facilmente con molti prodotti, uno Scotch torbato invece, data la sua affumicatura, potrebbe risultare più difficile da abbinare. Viceversa bisogna evitare

di sovrastare il carattere del whisky». La varietà di provenienze del distillato permette poi di spaziare tra profumi e sapori lontani. «Nella nostra nuova carta, il cocktail *Made in Japan* si ispira al viaggio che un collega ha fatto in Giappone, unendo un whisky giapponese con cordiale di fragole, umeboshi e yuzu».



Per le donne
Il drink Golden Flower dell'Hanky Panky di Mestre

All'*Hanky Panky* di **Mestre** le diverse tipologie di whisky si prestano come basi per giocare sulle richieste della clientela, ma anche sui preconcetti. «Ho creato il drink *Golden Flower* per le clienti convinte che il whisky sia troppo forte — sor-

ride il padrone di casa, **Luca Rossetto** — Alla base whisky *Lochlea Our Barley*, sciroppo alla rosa, soluzione citrica e schiuma alla camomilla». Il risultato è una dolcezza bilanciata che si presta sia come aperitivo che come leggera coccola serale. «Il whisky nel drink è quello che tiene in piedi tutto il resto, come un atleta che in una mano ha gli attrezzi e nell'altra la borsa», scherza Rossetto. Ma certe bottiglie possono avere un costo importante, è proprio il caso di miscelarle: «Con certi whisky sono restio, ma con alcune etichette si può scegliere un approccio meno invasivo, aggiungendo un solo ingrediente che vada a integrare la bevuta». Così, a un whisky irlandese aggiunge solo qualche goccia di sciroppo al miele e cardamomo, in un gradevole allungo di sorso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il personaggio

Quel profumo di torba che ha stregato **Fabio**



Eccellenze
W&M484
Dailuaine
40anni
maturato in
legno di Sherry

«**Q**uel profumo pungente di torba che usciva dalle bottiglie importate da mio papà, mi rimase impresso per sempre». Pensando a Treviso, il whisky non sembrerebbe il collegamento più diretto, invece proprio qui c'è una porta aperta sul mondo del distillato di malto. Il trevigiano **Fabio Rossi** cresce tra i vini e i distillati che il padre Mario importa e distribuisce fin dal dopoguerra, per poi prendere a sua volta le redini dell'azienda col fratello Walter. «Oggi Rossi & Rossi si concentra sull'invecchiamento di più di un migliaio di barili in Scozia — racconta Fabio, che fa questo

mestiere da oltre trent'anni — Sono tornato a occuparmi di quello che amo veramente: assaggiare i campioni delle botti, oltre 240 all'anno, e realizzare ottimi imbottigliamenti per *Wilson & Morgan*».

È questo infatti il brand con cui dal 1992 seleziona e commercializza whisky scozzesi, il nome è anglofono ma l'anima è tutta trevigiana. «Il mar-

Identità

Quello che amo è assaggiare i campioni delle botti, sono oltre 240 all'anno

chio l'abbiamo creato noi, con tanto di indirizzo di rappresentanza a Edimburgo». Tra i maestri di Fabio, c'è uno dei più grandi nomi italiani del whisky. «Oltre a mio papà, l'ispirazione maggiore è stata *Silvano Samaroli*, che era un amico di famiglia. È stato lui a spronarmi ad andare in Scozia, dandomi qualche buon contatto e invogliandomi a diventare un imbottigliatore indipendente».

Ma non c'è solo whisky, in Scozia Fabio trova anche botti di rum, che acquista e che imbottiglia nel 1999 con il brand *Rum Nation*. Nel 2004 arriva anche *Ron Millionario*.

Capire quale botte scegliere



Chi è Fabio Rossi nei magazzini della *Wilson&Morgan*

e il momento giusto per imbottigliarla non è semplice. La chiave per Rossi è sviluppare un gusto personale. «Un po' devi averlo di natura, ma poi devi affinarlo assaggiando». Un'arte che non si impara sui libri, ma sul campo. «Un buon gusto personale permette di eccellere, ma offrendo qualcosa di diverso da tutti gli altri».

Tra i suoi whisky, due li dedicherebbe al padre: «Uno dei primi, lo *Springbank 25*, o uno degli ultimi, il lussuosissimo *Dailuaine 40*, per mostrarli con orgoglio dove abbiamo portato la sua azienda».

© RIPRODUZIONE RISERVATA