

BARLAB • DRINK TEAM

MISE EN PLACE
Il bottigliere

- Alamea Peach Brandy Liqueur
onestigroup.com
- Amaro Lucano Anniversario
amarolucano.it
- Amaro Toccasana Negro
toso.it
- Angostura Orange Bitters
dec.it
- Bastards Coffee Bitter
velier.it
- Beefeater Gin Burrough's Res.
pernod-ricard.com
- Botran Rum Añejo Reserva 18 yo
primeuwe.com
- Brancamenta
brancadistillerie.com
- Bulleit Kentucky Straight
Bourbon Whiskey 10 yo
diageo.com
- Camus VS Elegance Cognac
onestigroup.com
- Cardamom Bitters Fee Brothers
compagniadecaraibi.com
- Catoctin Creek Roundstone Rye
Whisky 92 proof
zafferano.com
- China Martini
martinierossi.it
- Finocchietto Calabro
calabroliqueur.com
- Lustau Almacenista Fine
Sherry Wine
velier.it
- Old Tom Gin Hayman's
beija-flor.eu
- Kentucky Straight Bourbon
Bulleit Whiskey 10 yo
diageo.com
- Maraschino Luxardo
luxardo.it
- Marendry Bitter Fabbri 1905
fabbri1905.com
- Michter's Straight Rye Whiskey
velier.it
- Peat's Beast Single Malt Whisky
compagniadecaraibi.com
- Pierre Ferrand 1840 Cognac
compagniadecaraibi.com
- Plantation Rum Original Dark
compagniadecaraibi.com
- Rabarbaro Zucca
disaronno.it
- Rittenhouse Straight Rye Whisky
onestigroup.com
- Savuto Doc Bianco
cittadelvino.it
- T+ Liqueore al tè
velier.it

A lato, gli alcolici a scaffale, a fine aprile 2018, utilizzati nei locali Drink Team per le ricette ispirate a William Schmidt. Sotto ogni marchio, il sito del distributore.

PER SAPERNE DI PIÙ
 Trovi gli indirizzi
 dei fornitori citati
da pag. 152
 TUTTI GLI INDIRIZZI

IL NUOVO DRINK TEAM si rifà ai pionieri

di Rodolfo Guarnieri e Stefano Nincevich

La nuova stagione del Drink Team riparte da nove personaggi che hanno fatto la storia del bartending. Iniziamo con William Schmidt, un personaggio iconico, autore del libro *The Flowing Bowl* del 1891. A "The only William", come venne soprannominato dai giornali della sua epoca, si ispirano le ricette dei dodici nuovi bartender protagonisti della nostra rubrica di degustazione. Che da questa edizione, ogni mese, saranno accompagnati da fini conoscitori della storia del bartending. Questo mese è il

turno di Mauro Mahjoub, autorità internazionale sul tema Negroni & Co, nonché titolare del Boulevardier di Monaco di Baviera. Mauro ci regala il suo Curiosity e una bellissima citazione di Schmidt: «Un uomo che fa la mia professione non dovrebbe mai dimenticare di essere prima di tutto un gentleman. Perché il gusto di una bevanda miscelata va perso se non si aggiunge la cortesia. Un vero artista del banco dovrebbe infondere gentilezza e qualità in tutte le sue opere liquide». ★

LA RICETTA DI MAURO MAHJOUB

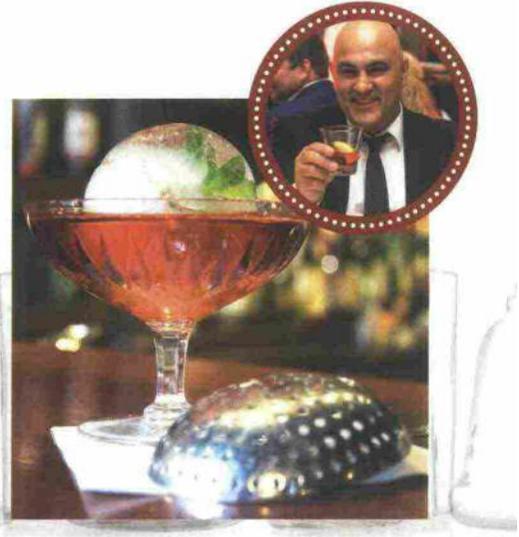
CURIOSITY

INGREDIENTI

- 50 ml Rye Whiskey, 5 ml Aperol, 1 cucchiaino da tè di Fernet, 10 ml vermouth rosso, 1 cucchiaino da caffè di marmellata di lamponi, 1 spruzzo di assenzio.

PREPARAZIONE

Mix&strain e completare in coppa spruzzando l'assenzio. La sfera di ghiaccio contiene un ciuffetto di merita.



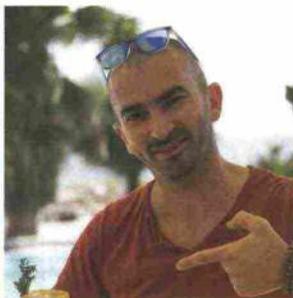
BARLAB - DRINK TEAM



PIETRO APPESO

Planet One
Milano

Dopo aver shakerato duro all'Old Fashion di Taranto e al Rita&Cocktails di Milano, passa alla formazione nello staff di Planet One a Milano



STEFANO ARMiato

KoskoStiss
Lago di Viverone (Biella)

Ha fatto del suo chiosco in riva al lago un tempietto della miscelazione. Ora ha raddoppiato, aprendo a Cavaglià il Liv Lounge Bar



GIANFRANCO CACCIOLA

Barjonio Cocktails
Villapiana (Cosenza)

Ha lasciato Il Four Seasons di Londra per tornare in Calabria e dedicarsi con il suo bar itinerante a promuovere i prodotti della Calabria in miscelazione

The One and "The Only"

INGREDIENTI

- 1 oz Rittenhouse Straight Rye Whiskey 4 yo
- 1 oz Cognac Camus VS Elegance
- 1 oz Vermouth rosso
- 2 dash Ginger Bitters Hella
- aria di idrolato di menta

PREPARAZIONE

Tecnica stir & strain, versare in cocktail glass.

Chicago Blues



INGREDIENTI

- 40 ml Amaro Toccasana Negro
- 40 ml Bulleit Kentucky Straight Bourbon Whiskey 10 yo
- 15 ml T+ Liquore al Tè
- 9 gocce Coffee Bitters
- velluto di Rabarbaro Zucca

PREPARAZIONE

Nel mixing glass con ghiaccio, versare gli ingredienti, mescolare e filtrare in bicchiere old fashioned su ghiaccio fresco. Versare il velluto e guarnire con spolverata di noce moscata.

The Saloon Family



INGREDIENTI

- 25 ml Finocchietto Calabro Liquori
- 30 ml Vino Bianco Savuto Doc
- 30 ml Old Tom Gin Hayman's
- 2 dash Absinth Bohemian La Fee
- splash di seltz

PREPARAZIONE

Tecnica build in the glass, servire in tumbler medio con ghiaccio a cubi, guarnire con scorza di limone.



L'omaggio è ispirato a due degli innumerevoli mixed drink di William Schmidt, rivisti in chiave moderna, senza disataccarsi troppo dalla semplicità che contraddistingueva le sue preparazioni. Spicca il contrasto tra l'aria di menta e le note speziolate caratteristiche del rye whiskey americano, sofisticato ma dal gusto classico.

Omaggio a Chicago, città dove Schmidt ha passato gran parte della vita. Le dolci armonie delle 37 erbe di Amaro Toccasana si fondono con quelle secche del Liquore al tè e con quelle severe del bourbon americano e amaricanti del coffee bitters. Da notare il velluto al rabarbaro insieme con le note speziate della noce moscata.

Con il termine The Saloon Family era conosciuto il gruppo di amici e devoti di Only William che alla sua morte ne reclamò il corpo per una degna sepoltura non avendo più William una propria famiglia. Nel drink è stato inserito un rinfrescante liquore al finocchietto che conferisce profumi e gusto al gin inglese: ottimo come aperitivo.

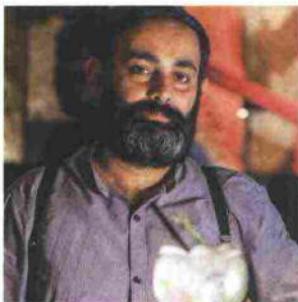
BARLAB • DRINK TEAM



ELIS CARRIERO

Nu Lounge Bar
Bologna

Grande esperto della miscelazione tiki, guida con mano sicura il team del locale di Daniele Dalla Pola quando il boss non c'è



DOMENICO COSENTINO

Fud Off
Catania

Barmanager del Fud Off di Catania, tapas bar ad alto tasso di innovazione con la sicilianità nel cuore (e nei cocktail)



MARIO FARULLA

Baccano
Roma

Dopo aver miscelato in hotel di lusso e locali stellati tra Europa, Medio Oriente e Asia, è tornato a Roma per mixare qualità dei drink e servizio doc

The William's Future



INGREDIENTI

15 ml Alamea Peach Brandy Liqueur
 30 ml Plantation Rum Original Dark
 20 ml succo lime/limone
 10 ml Orange Curaçao
 10 ml honey mix
 top ananas foam

PREPARAZIONE

Tecnica shake & strain, versare in coppetta cocktail, aggiungere velluto all'ananas, spolverata di cannella.

Il Poeta



INGREDIENTI

60 ml Mitcher's Straight Rye Whiskey
 Single Barrel
 25 ml succo limone
 15 ml sciroppo rosmarino
 top panna al rosmarino

PREPARAZIONE

Tecnica shake and strain, versare in tumbler basso.

Crackbrained Poet



INGREDIENTI

40 ml Catoctin Creek Roundstone Rye Whiskey 92 proof
 20 ml Lustau Almacenista Fine Sherry Wine
 20 ml Madeira Cossart Gordon 5 yo
 1 teaspoon caster sugar
 1 dash Angostura Orange Bitters
 3 dash Angostura Bitters

PREPARAZIONE

Tecnica Savoy/throwing, versare in sherry goblet, guarnire il bordo con crosta di pepe nero e vaporizzare con essenza di noce moscata.



In molte ricette di William Schmidt si ritrovano ingredienti come brandy, succhi agrumati e parti dolci. In questo omaggio è stato utilizzato un brandy "hawaiano" aromatizzato alla pesca (creato da Daniele Dalla Pola ed Elis Carriero), un rum caraibico, un mix di miele e succo agrumato, rifinito con un morbido velluto all'ananas.



Tributo a uno dei più famosi cocktail "Whiskey Sour à la Guillame". In questo caso è stato utilizzato un whiskey americano ricavato dalla distillazione di segale secondo la ricetta originale della famiglia Sherk (originaria della Pennsylvania) e maturato in botti nuove di rovere bianco nelle cantine del Kentucky (Usa).



Rivisitazione creativa di una ricetta famosa come Pleasant Surprise, un cavallo di battaglia di William Schmidt, utilizzando un rye whisky dalle note vanigliate e di pellame, distillato in Virginia. Il suo bouquet ben si accosta a quello di vini liquorosi spagnoli come Madeira e Sherry, e alla parte agrumata dell'Orange Bitters.

BARLAB • DRINK TEAM



YURI GELMINI

Surfer's Den
Milano

Si definisce barman-giardiniere: fiori e piante sono gli ingredienti chiave delle sue famose polibibite (esperto in miscelazione futurista)

Un Giardin nel bicchiere

INGREDIENTI

40 ml Bourbon
 20 ml Amaro Lucano Anniversario
 10 ml shrub al limone
 20 ml infuso allo zenzero, verbena odorosa e pepe nero
 3 gocce Cardamom Aromatic Bitters

PREPARAZIONE

Tecnica shake and double strain, versare in coppetta ghiacciata.



MARCO MACELLONI

Franklin 33
Lucca

Ha portato la miscelazione di qualità in una città dove mancava. Scommessa vinta, certificata da riconoscimenti pubblici e privati

The Judge '018

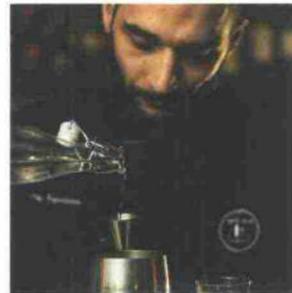


INGREDIENTI

5 cl Cognac Pierre Ferrand 1840
 3 cl Branca Menta
 1cl Maraschino Luxardo
 scorza di limone

PREPARAZIONE

Tecnica throwing, versare in coppetta cocktail.



JOY NAPOLITANO

The Barber Shop
Roma

Nato e cresciuto dentro un bar, una lunga esperienza dietro al bancone, è l'anima del secret bar romano dedicato al Proibizionismo

Re-Fondation



INGREDIENTI

per due persone
 120 ml Beefeater Gin
 Burrough's Reserve
 30 ml soluzione citrica
 30 ml sciroppo di zucchero
 1 teaspoon Chinamartini
 15 ml riduzione Vermouth menta/timo

PREPARAZIONE

Inserire gli ingredienti in un sifone seltz Isi Twist'n Sparkie e carbonare con una bomboletta di Co2, versare in bicchiere old fashioned vintage con chunk di ghiaccio. Guarnire con peel di limone.

Pubblicata nel 1892, la ricetta The Fondation è diventata Re-Fondation come un passaggio virtuale (e auspicato) da una prima a una seconda Golden Age. Realizzata con tecnica da "cucina liquida", il drink è realizzato con dosi per due persone per omaggiare un periodo in cui la convivialità era alla base del concetto stesso di bar.



Un american drink all'insegna delle erbe aromatiche raccolte e lavorate in Basilicata. Il cocktail si presenta come un giardino nascosto, allo stesso tempo ritroso nel farsi scoprire, ma altrettanto orgoglioso delle emozioni che può sollecitare. Accompagnato da erbe aromatiche coltivate a KM 0 dal nostro giardiniere.

Il drink è ispirato alla ricetta The Judge, considerata la madre dello Stinger. Creato per un pubblico colto ed esigente, è stato nobilitato dall'impiego di un Cognac 1° Cru composto da distillati selezionati. L'impiego della profumata Branca Menta e del Maraschino Luxardo ne fanno uno short drink "italiano".

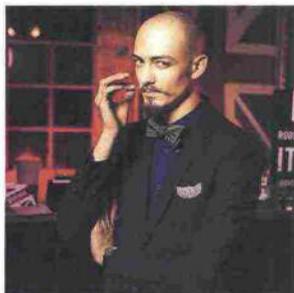
BARLAB • DRINK TEAM



SETTIMIO PITERÀ

Ristorante Bar IT
Ibiza (Spagna)

Un viaggio da Napoli a Napoli, passando per Ibiza e Milano, per valorizzare nel bicchiere le eccellenze liquoristiche locali e nazionali



ROBERTO ROSSI

Danico
Parigi (Francia)

Emiliano d'origine, bartender errante, ha trovato casa in uno dei locali in grande ascesa della capitale francese, guidato da Nico De Soto



EMANUELE RUSSO

Nat Cocktail House
Torino

Protagonista dell'ultima edizione di Baritalia Junior a Bari, miscela distillati provenienti da ogni parte del mondo

Punch Sospeso



INGREDIENTI

1/2 oz agave syrup
 1/2 oz citrus sherbet
 3/4 oz Botran Rum Añejo Reserva 18 Yo
 1/4 oz Earl Grey Tea
 2 drop spiced chili bitters

PREPARAZIONE

Versare gli ingredienti nel tin con due chicchi di caffè spezzati, ghiaccio e miscelare con tecnica throwing. Versare in teiera riempita di ghiaccio con peel di bergamotto, versare in tazza con le 2 drop di spice chili bitters sul piattino.

Place des Vosges



INGREDIENTI

40 ml Pierre Ferrand 1840 Cognac
 all'olio di cocco
 30 ml shrub di anguria e fava tonka
 2 dash carvi (cumino) bitters
 top idromele

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti con ghiaccio in mixing glass, filtrare in flûte ghiacciata e completare con idromele. Guarnire con foglia croccante di menta.

Roble Man in Red

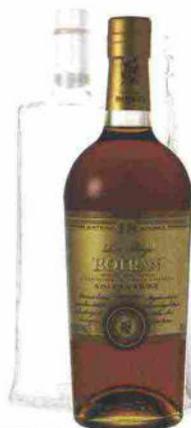


INGREDIENTI

5 cl Peat's Beast Single Malt Whisky
 2 cl sciroppo menta bianca
 2 cl succo pompelmo rosa
 2 cl Marendry Bitter Fabbri 1905
 3 dash Spiced Apple Dashfire Bitters
 1 cl acqua cottura ceci

PREPARAZIONE

Tecnica shake and strain, servire in coppetta ramata, decorare con Amarena Fabbri 1905 affumicata al cacao.



Fusione di una ricetta tradizionale punch di William Schmidt con la tradizione napoletana del caffè sospeso e pagato per il prossimo cliente che non se lo può permettere. Per questo motivo chi, come noi, non ha potuto gustare un punch dalle mani di William Schmidt, potrà d'ora in poi berlo per sé e offrirlo a uno sconosciuto.



Tra i cocktail creati da William Schmidt alcuni sono dedicati a luoghi di Parigi. Non poteva mancare un omaggio alla magica Place des Vosges, con l'utilizzo di un bitters al carvi (cumino dei prati), spezia dal lieve gusto amaro e pungente. Il cognac è lavorato in fat wash con olio di cocco per dare dolcezza e piacevole gusto lungo.



Mix ideale di due celebri cocktail di William Schmidt come Whisky Sour e Stinger. Oltre all'aggressivo single malt scozzese, l'autore ha unito la menta bianca, profumandola con i sentori agrumati del pompelmo e quelli aciduli del bitter all'amarena. Per chiudere con un bitters alla mela che richiama alcune note del whisky.