LUIGI MANZO
E IN PRINCIPIO FURONO...
50 Cocktails IBA
LA PRIMA CODIFICA IBA DEL 1961

E IN PRINCIPIO FURONO... 50 COCKTAILS IBA
di **Luigi Manzo**

Copyright © 2014 - Biblos s.r.l. Chianciano Terme (SI)

Progetto editoriale e grafico: Giada Tscholl
Progetto Editoriale, Stampa Digitale e Legatoria by Biblos S.r.l.

ISBN 978-88-96843-22-2

Per contatti con l'autore: luigi.manzo@email.it

Per contatti e commenti con l'Editore: biblos@argonautiche.it
www.caledart.it
www.argonautiche.it

Prima edizione:
Biblos s.r.l. - Edizioni Argonautiche
Chianciano Terme (SI)

Proprietà letteraria riservata
La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. 7 della legge 22 aprile 1994, n. 633).
Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e delle convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'autore.
Nessuna parte di questa pubblicazione può essere quindi riprodotta, tradotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica ecc.) senza l'autorizzazione scritta dell'Editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

© Luigi Manzo – AIBM Associazione Italiana Bartender & Mixologist

Fotografie: Si ringrazia per le foto Martina Fiorini e per la collaborazione William Falcinelli del Diamond Club di Arcola (SP) e Simone Gancitano.

L'autore ha cercato di contattare tutti i detentori dei diritti. Scusandoci per eventuali omissioni con i diretti interessati, saremo lieti di integrare le informazioni mancanti nelle future edizioni del volume.

E IN PRINCIPIO FURONO...

50 IBA COCKTAILS

LUIGI MANZO

PREFAZIONE

...La mia coppetta, il diamante, fredda ma non gelata... è là... un mixing glass di qualche anno fa, alto, capiente, pieno di grossolano ghiaccio, spezzato a mano, cristallino e luccicante... vi verso del Vermouth, secco, poco a dir la verità...

Quella bottiglia di gin, è lì da tanto, col suo carico di ricordi, storia, probabilmente non rammento neanche da quanto tempo sia lì e neanche come ci sia arrivata...ma è un gin serio, di quelli che amo definire...giacca e cravatta. Apro la bottiglia, il suono è incantevole, ne lascio scivolare una generosa, ma giusta, quantità sul ghiaccio, che sembra non aspettasse altro... pochi secondi, una giratina con quel mixing spoon un po' opacizzato... pronti, verso nel diamante, la trasparenza mi attarae...e la solita indecisione mi pervade... oliva o buccia di limone...?
Il Martini cocktail non è un cocktail e basta: è il Mio Martini Cocktail, e nessuno lo prepara meglio; come nessuno può preparare meglio il Tuo Martini Cocktail...
Ebbene, la prima lista IBA, quella del 61, la Bibbia del bere miscelato, il primo studio sul tentativo (mai troppo riuscito a dire il vero), di standardizzare universalmente le ricette dei cocktail più diffusi.
La prima lista oggetto di studio su quei cocktail, preparati scritti e soprattutto serviti da magistrali Professori, sapienti Farmacisti... illustri Barman! Chissà per quali traverse strade queste ricette sono arrivate a quel pugno di esimi colleghi, che sapientemente cercarono di codificarne proporzioni, ingredienti e modalità di preparazioni. Un plauso fraterno al caro amico mio, Luigi, che ha cercato, ricercato e assemblato, viaggi, ricette, ingredienti, racconti, storie e leggende.
Chi, come il sottoscritto ha avuto il privilegio di vivere personaggi quali Franco Zingales, Gaetano Zanobini, Aldo Vettorel, insieme al quotidiano studio, l'accanita ricerca, l'incrocio di dati e l'esasperata consapevolezza di condividere le gioie delle scoperte, il sorriso negli occhi degli ospiti, la magia del Classic Cocktail Club... la poesia di un banco bar. Queste pagine probabilmente le avremmo volute scrivere un po' tutti...ed ognuno di noi ci avrebbe messo del suo; perché ogni Cocktail arriva a noi con il suo carico di storia, mistero, divagazioni. Ogni Cocktail ha il suo passato, ha il suo presente e soprattutto ha il suo futuro... ma è fondamentale rispettarne il percorso, chi lo ha bevuto e chi, un giorno che fu, lo ha pensato...
Buona lettura, e soprattutto, buon divertimento. Ricordate che se preparare un drink è un arte... berlo lo è di più.
Che il piacere di stare assieme non si esaurisca mai...

Francesco Conte
"un barman per passione"

INDICE

INTRODUZIONE p. 7

01. ADONIS p. 11
02. AFFINITY p. 15
03. ALASKA p.20
04. ALEXANDER p.25
05. ANGEL FACE p.29
06. BACARDI p.32
07. BAMBOO p.38
08. BENTLEY p.40
09. BETWEEN THE SHEETS p.43
10. BLOCK AND FALL p.47
11. BLOODY MARY p. 50
12. BOBBY BURNS p.56
13. BOMBAY p.60
14. BRONX p.64
15. BROOKLYN p.67
16. CARUSO p.70
17. CASINO' p.72
18. CLARIDGE p.78
19. CLOVER CLUB p.81
20. CSARINA p.84
21. DAIQUIRI p.88
22. DERBY p.91
23. DIKI-DIKI p.95
24. DUCHESS p.98
25. EAST-INDIA p.102
26. GIBSON p.105
27. GIN AND IT p.108
28. GRAND SLAM p.111
29. GRASSHOPPER p.113
30. MANHATTAN p.117
31. MARTINI DRY p.120
32. MARTINI SWEET p.124
33. MARY PICKFORD p.126
34. MIKADO p.131
35. MONKEY GLAND p.133
36. NEGRONI p.136
37. OLD FASHIONED p.140
38. OLD PAL p.144
39. ORANGE BLOSSOM p.146
40. ORIENTAL p.148
41. PARADISE p.150
42. PARISIAN p.152
43. PLANTER'S p. 154
44. PRINCETON p.158
45. ROB ROY p.160
46. ROSE p.165
47. SIDECAR p.168
48. STINGER p.172
49. WHITE LADY p.175
50. ZA ZA' p. 178

Introduzione sul mondo dei cocktail

Il cocktail è una bevanda composta da vari ingredienti che vengono miscelati tra di loro. Generalmente almeno uno di essi è alcolico.
La parola cocktail apparve per la prima volta nell'edizione del 16 maggio 1806 del Balance and Columbian Repository che ne dava la seguente definizione: «*"Cocktail" is a stimulating liquor composed of spirits of any kind, sugar, water, and bitters.*» (Il "Cocktail" è una bevanda stimolante, composta di diverse sostanze alcoliche alle quali viene aggiunto dello zucchero, dell'acqua e dell'amaro).
Successivamente si arriva al 1862, con una pubblicazione che raccoglieva ricette di cocktails: *How to Mix Drinks; or, The Bon Vivant's Companion*, del professor Jerry Thomas[1]. In questo testo, oltre alla lista delle solite bevande con mix di liquori, vi erano scritte 10 ricette che erano chiamate "cocktail". Ciò che differenziava i "cocktail" dalle altre bevande in questo compendio era l'uso degli amari, anche se questo tipo di ingrediente non si trova oramai quasi più nelle ricette moderne.
Durante il Proibizionismo negli Stati Uniti (1919-1933), quando il consumo di alcool era illegale, i cocktails erano comunque bevuti negli "speakeasies". Durante questo periodo la qualità dei liquori era scadente rispetto ai periodi precedenti, per questo motivo i baristi tendevano a mescolare i liquori con altri ingredienti. Nel 1930 si ha notizia di una pubblicazione, il *Savoy Cocktail Book*[2], nella quale si stabilivano alcune regole generali per preparare un cocktail.
In seguito, l'arte di miscelare divenne talmente diffusa che nel corso degli anni nacquero associazioni di categoria specializzate come l'IBA (International Bartenders Association, nata nel 1951, *www.iba-world.org*) e, in Italia diverse associazioni di categoria. La storia dei cocktails va di pari passo con la storia di queste associazioni. Nel 1961 una commissione formata dai migliori barman di tutto il mondo (*International Cocktail Committee*) stabilì alcune regole per dosare i cocktails. Poi vennero scelti e codificati 50. Negli anni la lista si allungò fino a 60 cocktails regolamentari.
Fino al 2010 erano 66, divisi in 5 categorie dall'IBA: **Pre-dinner**, **After-dinner**, **long drink**, cocktails più richiesti (**Popular**) e **Special cocktails**. A Novembre 2011 i cocktails diventano 77 e vengono classificati in 3 categorie, che ora esamineremo.

1 Disponibile in digitale qui http://www.aibmproject.it/bibliografia-aibm/

2 The Savoy cocktail book di Harry Craddock del Savoy Hotel London è stato ripubblicato in italiano nel 2007 da Excelsior 1881.

La suddivisione dei cocktails IBA

Molto spesso sui libri trovate una suddivisione generica dei cocktails, come **cocktails aperitivi**, **cocktails digestivi**, **cocktails "any time"** e così via…
Il 24 Novembre 2011 l'IBA ufficializza la nuova lista dei cocktails sostituendo le 4 categorie precedenti (**Pre-dinner**, **After-dinner**, **Long drinks** e **Popular cocktails**) in 3 categorie che prendono i seguenti nomi: **The Unforgettables** (gli indimenticabili), **Contemporary Classics** (i classici contemporanei) e **New Era Drinks** (drink di nuova generazione).

The Unforgettables
Si tratta dei grandi cocktails che hanno fatto la storia della miscelazione, dal **Dry Martini** all'**Angel Face**, ma anche drink risalenti all'Ottocento, come il **Tuxedo** e il **Sazerac**.

Contemporary Classics
Cocktails relativamente recenti. In questa categoria troviamo diversi drink che possono essere **Aperitivi** (Before Dinner Cocktail), **Sparkling** (come il **Bellini**) e **Long drink** (come il **Mojito**).

New Era Drinks
Tutti i cocktails di nuova generazione, ma anche qualche drink classico come il Vesper. Questa categoria potrebbe essere aggiornata periodicamente. Sostituisce la vecchia categoria **Popular cocktails**, dove erano presenti cocktails diventati famosi grazie ad un passaparola oppure perché consumati da qualche personaggio famoso.

Oltre a queste 3 suddivisioni, i cocktails possono essere suddivisi anche:
All Day Cocktail (da bersi a tutte le ore), **Before Dinner cocktail** (Aperitivi), **Long drink**, **After Dinner cocktail** (digestivi oppure da fine pasto).

Un'altra suddivisione dei cocktails l'abbiamo in base al volume:

- **Short drink**, tra 5 e 7 cl;
- **Medium drink**, tra 9 e 13 cl;
- **Long drink**, 15-20 cl ed oltre.

I dosaggi

Nel ricettario IBA (disponibile sul sito *www.aibmproject.it* sezione Cocktails) tutte le ricette sono in **centilitri** (negli USA invece prevale la codificazione in **once**). Eppure non è stato sempre così. Ad esempio fino al 2004 si sono utilizzate le **frazioni**. Infatti gli ingredienti che compongono un cocktail formano, una volta versati nel giusto ordine, il drink vero e proprio. Le ultime frazioni utilizzate, prima dei centilitri, sono state in **decimi** (1/10, 2/10...); ma andando a ritroso nel tempo abbiamo avuto anche i **terzi** (1/3, 2/3 e 3/3) ed i **quarti** (1/4, 2/4, 3/4 e 4/4). Tuttavia ricettari ancora più datati, riportano vari frazionamenti di ogni genere (in **parti**, in **cucchiaini** e così via).

Questo libro riporta le ricette originali del 1961, per cui le ritroverete tutti in terzi, quarti, ecc. Tutto questo è durato, come dicevo, fino al 2004.
Infatti solo recentemente si è deciso (giustamente) di utilizzare l'unità di misura più adatta per i liquidi: i centilitri e le once (abbreviate in oz).
L'oncia è un'unità di misura nata in Grecia, ma ancora oggi usata in America.
Con la sostituzione di queste questa unità di misura, si eliminano tanti equivoci didattici e pratici.
Facciamo un esempio: se doveste fare un *Negroni*, di cui conoscete solo la vecchia ricetta (*1/3 di Gin, 1/3 di bitter Campari, 1/3 di Vermouth rosso*), se non siete a conoscenza anche del bicchiere dove va servito (l'old fashioned), potreste trovarvi in difficoltà: perché 1/3 della capienza di un old fashioned non è la stessa cosa di 1/3 della capienza di una coppetta a cocktail di 7 centilitri. Ed infatti il Negroni è considerato un **medium drink**. Con il ricettario IBA in cl ed in once, potreste anche fare a meno di conoscere dove va servito il drink, perché solo con le misure in centilitri ci arrivereste da soli. Ma resta superato il problema di fondo: se parliamo di liquidi (ed i cocktails sono liquidi) bisogna trovare un'unità di misura idonea.
Negli anni successe anche qualcosa di curioso. Quando si passò alla codificazione del 1987, trasformando tutto in decimi, alcuni drink furono letteralmente stravolti. Per esempio l'*Alexander* diventò *7/10 di Cognac, 3/10 Crème de cacao bruna ed un cucchiaio di panna*. La ricetta precedente invece era perfettamente equilibrata: 1/3 di ogni ingrediente. Questo accadde anche per altri drink (il *Negroni*, il *Grasshopper*) e difatti per alcuni si decise di tornare alle ricette originali degli anni Sessanta.

01
ADONIS

- 2/3 Dry Sherry
- 1/3 Vermouth rosso
- Una goccia di Orange Bitter

Si prepara nel mixing glass

Origini e curiosita'

Adonis è il nome di una pianta tanto bella quanto velenosa. Non a caso è sinonimo di bellezza e tutto parte da Adone, il nome del dio greco, (in greco Ἄδωνης, oppure: Ἄδωνις) di origine semitica e dal significato apparentemente controverso: simboleggia sia la bellezza giovanile, sia il rinnovamento della natura (morte e rinascita retta dal ciclo stagionale).

Tuttavia nessuna di queste due fonti pare abbia ispirato il nome del drink. Adonis era invece un musical molto popolare nel 1884 (ed ancora oggi lo è).
Si trattava del genere burlesque e fu prodotto da Edward E. Rice (il quale compose le musiche insieme a John Eller). Tratto da un libro di William Gill, ha superato le 603 repliche a Broadway (al teatro Bijou), tanto da essere considerato lo spettacolo più longevo da quando è nato.

La trama racconta la storia di una splendida statua maschile che prende vita, ma decide di ritornare sui suoi passi. La donna che lo scolpisce lo tro-

va talmente attraente che finisce di innamorarsi di lui. Ecco che con l'aiuto di una dea viene trasformato in un essere umano, con tutti i problemi che gli capitano: si innamora di una ragazza di provincia, ma alla fine non riesce a conquistarla. Frustato e stanco, con tutta la città infatuata di lui, Adonis chiede di tornare statua.

L'idea dell'autore che una statua potesse prendere vita non era campata in aria: si basava su una credenza antica, detta telestica. Questa arte magica si occupava di animare statue dopo averle consacrate con particolari riti e grazie anche all'uso di determinate sostanze, al fine di ottenere guarigioni, maledizioni o responsi dalla viva voce delle statue. Ma non solo: queste potevano anche lacrimare, sudare sangue, sorridere o guardare con occhi adirati.

Di questi procedimenti se ne parla nell'Asclepius (24,10-15), dove troviamo: "*Statue animate nei sensi animali e piene d'intelletto, che fanno tante e tali cose stupefacenti; statue che predicono il futuro con le sorti, con i versi, o mediante i sogni per incubazione e in molte altre maniere; che provocano malattie o, soprattutto, guarigioni agli uomini, o che dispensano felicità o tristezza in base ai loro meriti.*[1]"

Lo spettacolo teatrale messo in scena da Rice era del genere burlesque (burlesco, divertente). Nacque come spettacolo satirico in Inghilterra nel XVIII secolo e acquisì nel tempo caratteristiche più comiche e parodistiche. Arrivò negli Stati Uniti fino a diventare, nel Novecento, ricco di caricature, canzoni e danze di ballerine (col tempo sempre più svestite) che eseguivano anche spogliarelli.

Con il passare del tempo perse la sua impronta caricaturale per avvicinarsi sempre di più, come genere, al varietà.

STORICO DELLE RICETTE

L'Adonis aprì il primo ricettario IBA del 1961, per poi scomparire dai successivi elenchi. In origine era semplicemente in terzi, poi subì comunque una trasformazione in decimi, presentandosi così:

- 7/10 Dry Sherry
- 3/10 Vermouth rosso

1 Magia incantamenta, Massimiliano Kornmuller, Edizioni Mediterranee, Roma 2013.

- Con alcune gocce di Orange bitter

Nel tempo comparve anche una variante in once:

- Uno spruzzo di Orange Bitter
- ¾ oz di sweet Vermouth
- ½ oz di Dry Sherry

Sostanzialmente non subì modifiche, ma non venne più inserito nella classificazione IBA.

I PRODOTTI SHERRY

Il prodotto che contraddistingue questa ricetta è sicuramente la base di Dry Sherry (del Vermouth avremo modo di parlarne). Lo Sherry è un vino liquoroso spagnolo prodotto a partire da uve di tipo Palomino (circa il 90% della produzione), Pedro Ximénez (abbreviato PX) e Moscatel. Si differenzia dagli altri vini per il processo di lavorazione. Un tempo, dopo la vendemmia, l'uva veniva sottoposta a un appassimento su stuoie, mentre oggi si preferisce effettuare una vendemmia tardiva.

La Palomino è l'uva di gran lunga più utilizzata. Grazie ai caldi venti del sud e allo strato protettivo di pruina presente sulla sua buccia, essa permette la formazione di colonie di lieviti indigeni, detti *levaduras de flor*, responsabili della formazione del cappello protettivo durante la fermentazione.

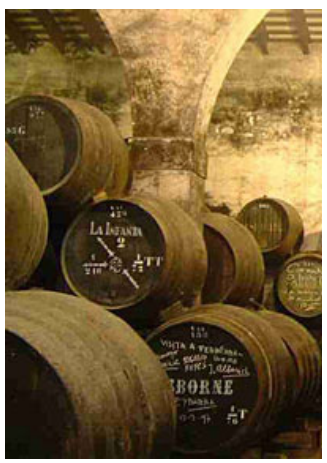
Dopo la raccolta avviene l'ammostamento, quindi si procede con una fermentazione rapida (8 giorni circa), subito seguita da una fermentazione malolattica (degradazione dell'acido malico in acido lattico, il quale ha un pH meno acido, con contemporanea

produzione di anidride carbonica). Arrivati a questo punto lo si fortifica con l'aggiunta di un distillato di vino a 78%, il quale blocca tutte le fermentazioni in atto, grazie all'azione antisettica e conservante. Durante la fermentazione malolattica si forma uno strato di lieviti esausti in superficie chiamato flor (5-7 cm per il Fino e 2-4 cm per l'Oloroso)

A questo punto il *capataz* (mastro cantiniere) seleziona il tipo di Sherry in base allo spessore del flor e si procede all'invecchiamento.

Gli sherry di tipo oloroso avendo una gradazione alcolica oltre il 17%, subiscono un invecchiamento anche di tipo ossidativo, in quanto l'alto tasso alcolico fa sì che il flor si spacchi portando il vino a contatto con l'ossigeno, il che produce alterazioni nel colore e nei profumi.

Il sistema di invecchiamento è di tipo *soleras y criaderas*, in cui il vino viene periodicamente travasato dalle botti poste più in alto (le criaderas, che contengono il vino più giovane) a quelle poste al livello inferiore, fino ad arrivare a quelle che si trovano a contatto col suolo (le soleras, appunto, che contengono il vino nella sua ultima fase di invecchiamento).



02 AFFINITY

- 1/2 Scotch Whisky
- 1/4 Vermouth Dry
- 1/4 Vermouth Rosso
- 2 gocce di Angostura

Si prepara nel mixing glass

Origini e curiosita'

Dal Washington Post del 29 ottobre 1907:

Il Cocktail Nuovo **"Affinity"**
"C'è un nuovo cocktail a Broadway e lo chiamano Affinity Dopo averne bevuto uno, lo sperimentatore che sopravvive, ha dichiarato di aver visto l'orizzonte tinto di rosa. Ma non è finita, dopo il secondo e il terzo accadono cose incredibili: tutto intorno gli uccelli cantano sugli alberi di fico e viene capita l'affinità tra gli ingredienti: un mezzo cucchiaino di zucchero a velo, un pizzico di arancio amaro, un jigger di Scotch Whisky e mezzo jigger di Vermouth italiano. Vengono agitati in ghiaccio tritato, servito in una coppetta filtrato…"[1]

Questo cocktail nasce quindi nel 1907 negli States e il suo nome significa **affinità**, **convibrazione**. Sicuramente è riferito agli ingredienti che sono perfettamente amalgamabili, tanto è vero che vi è una notevole somiglianza con il **Manhattan** e con il **Rob Roy**.

1 http://wiki.webtender.com/wiki/Affinity

Anche se, per dirla tutta, il drink a cui si avvicina molto è il **Manhattan perfect**.
Dall'articolo del Washington Post si evince anche che all'inizio il cocktail era preparato con *Scotch Whisky* e *Vermouth rosso*, con altri due ingredienti. Il resto è stato aggiunto dopo. Misteriosamente nella ricetta di *Civiltà del Bere*, pubblicata nel novembre del 1983, non appaiono le dosi dei Vermouth. Errore di stampa?

Negli anni Trenta il celebre barman H. Craddock ne presenta la ricetta modificata, in terzi (che potete leggere tra poco).

Ma sostanzialmente cos'è l'*affinità*?

Affinità, dal latino *Affìnis*, **confinante**, **vicino**. Negli anni scorsi era considerato un vincolo familiare che nasce per maritaggio (termine obsoleto che sta per matrimonio) e lega un coniuge ai consanguinei dell'altro coniuge. In fisica è la tendenza di certe sostanze ad unirsi ad altri e a formare un composto[2].

"*Tutte le cose sono in movimento, tutte le cose vibrano*[3]": oggi scopriamo che quelle più affini si condensano e formano la materia. Infatti se tale affermazione rappresentava un assioma che gli antichi non potevano dimostrare con strumenti scientifici (che abbiamo noi al presente), oggi non è più un mistero che gli oggetti, seppur ci appaiano come ben solidi, siano formati da atomi in movimento vibrazionale e continuo. Il fatto che noi li percepiamo come solidi e compatti, purtroppo dipende dalle nostre limitate capacità di percezione. Se noi avessimo un microscopio gigantesco al posto degli occhi, è probabile che il mondo ci apparirebbe come un immenso paesaggio in continua vibrazione. Noi convibriamo continuamente con gli altri esseri umani, ma anche con idee, pensieri, sentimenti, che reputiamo siano sulla nostra stessa *lunghezza d'onda*[4].

2 Definizione di Affinità tratta da Ottorino Pianigiani, Vocabolario etimologico della lingua italiana, *Albrighi & Segati, Roma nel 1907.*

3 Si tratta di uno dei sette principi ermetici del Kybalion, attribuiti a Ermete Trismegisto.

4 L' uomo e il cosmo. Indagini filosofiche tra scienza ed ermetismo, *Corradetti Daniele De Martino Gianluca, Bastogi editore, Foggia 2013.*

Storico delle ricette

L'Affinity comparve ufficialmente per l'IBA nel primo ricettario del 1961, ma scomparve nelle successive edizioni.
Prima di arrivare agli anni Sessanta, Harry Craddock nel suo *The Savoy Cocktail book*, così ne presenta la ricetta:

- 1/3 Vermouth francese
- 1/3 Vermouth italiano
- 1/3 Scotch Whisky
- 2 spruzzate di Angostura bitters

Mescolare in un mixing glass e servire in una coppetta a cocktail con scorza di limone strizzata in superficie.

Nel tempo affiorarono anche delle varianti, come **l'Affinity Perfect**: *1/3 Scotch Whisky, 1/3 Porto Rosso, 1/3 Sherry Dry, 2 spruzzi di Angostura Bitter*.
Poi vi è la variante **Affinity Sweet** dove al posto dell'Angostura si versano alcune gocce di Bénédictine. La terza è l'**Affinity Orange**: *1 oz di Scotch Whisky, 1 oz di Vermouth rosso e 1 oz di Vermouth dry, con 3 spruzzi di Orange Bitter.*

I prodotti
il Vermouth

Mentre i Persiani adoravano il vino di palma prima di pranzo, i Greci bevevano l'ippocrasso, i Romani già conoscevano il *vinum absinthiatum*, vino all'Assenzio, che rappresenta l'antenato dei nostri Vermouth. Non pare che fossero proprio appetibili queste bevande ed un netto miglioramento si ebbe con gli Arabi e con la Scuola medica Salernitana. Dopo si tramandarono le ricette ai vari monasteri. Questo per gli amari: per gli aperitivi invece si era ancora fermi al vino all'Assenzio dei Romani. Giolito de Ferrari[5] così scrive nel 1549: "*Pesterai dramme otto d'absinthhio specialmente pontico et legatolo in panno lino non molto spesso nell'amphora… l'empirai di mosto*". Oltre all'Assenzio si cominciarono ad aggiungere altri ingredienti: salvia, ruta, eccetera, in modo tale da potenziarne le virtù digestive ed aperitivi. Si arrivò al 1786, quando da una ricetta segreta

5 Tipografo veneziano. Divenne celebre per essere stato il primo ad usare l'aggettivo "Divina" nella sua edizione della Commedia di Dante Alighieri, nel 1555.

di Antonio Benedetto Carpano[6] venne fuori appunto il celebre Vermouth rosso. Le prime bottiglie furono vendute in una botteguccia sotto i portici di Piazza Castello a Torino. Il nome proveniva dal tedesco *Wermut*, parola che significa semplicemente *Assenzio*, quindi sinonimo di amarezza.

Dopo il signor Carpano arrivarono i fratelli Cora che iniziarono ad esportare il vermut in America. Era anche il periodo delle rappresaglie doganali dell'Austria, che in quegli anni portò il dazio dei vini da L. 9,10 a L. 21,45. I Cora decisero di aggirare l'ostacolo fondando a Milano una succursale della loro bottega. Solo nel 1848, durante i moti rivoluzionari, Cora ritornò a Milano.
Ai nomi di Carpano e Cora si aggiunsero ben presto quelli di Gancia, di Giuseppe Ballor, di Francesco Cinzano, della ditta Martini e Sola, tutti in Piemonte.
Infatti la ricetta prevedeva come base un moscato finissimo prodotto nella stessa regione. A ciò si aggiungevano speciali estratti ed infusi ottenuti da un'infinita varietà di erbe aromatiche della zona alpina piemontese e provenienti dalle altre parti del globo, secondo procedimenti e formule custodite gelosamente da ogni azienda.

Il vermut grezzo veniva portato così al voluto tenore zuccherino e alcolico: lo si metteva a riposo affinché i diversi aromi derivati dai fiori, dalle piante, dalle radici e dalle scorze alpine, si fondano e si armonizzino.
Iniziano poi le varie operazioni per migliorare e conservare il prodotto. Il vermuth viene lavorato e imbottigliato, tanto da ricavarne i 4 tipi principali: **rosso, bianco**, **chinato** e **dry** (quest'ultimo nato però in Francia).
Il rosso rappresenta il prodotto classico, il bianco è più profumato e dolce, di colore paglierino e brillante. Quello chinato è aromatico per la presenza della china, mentre il dry è usato principalmente per i cocktail: è secco e di alta gradazione alcolica. L'aromatizzazione di tutti questi vermuth si ottiene usando le sommità fiorite di alcune *artemisie*, ma si adoperano anche *violette*, *rose*, *fiori di camomilla romana*, ecc.

6 La ricetta del Carpano pare che fosse una formula attribuita all'erborista Giovanni Alberto Rovere, che servì più tardi per confezionare il Vermut dei fratelli Cora.

Bibliografia

Book of Food and Drink di *Trader Vic*, 1946, New York

Cocktails di *Ezio Falcon*i, De Agostini, 1997, Milano

Cocktails di *Guido Marcialis*, Mondadori 1979

Cocktails e altre bevande di *Franco Zingales*, Fratelli Fabbri Editore, 1976

Cocktails oggi di *Franco Zingales*, editoriale F.A.M.A.

Cocktail and Wine Digest di *Oscar Haimo*, 1943, USA

E' l'ora del cocktail di *Luciano Imbriani*, De Agostini, 1995

Il diavolo nel bicchiere di *A. Consiglio e A. Frignani*, Canesi editore, 1968

Il Mio Bar, *Autori Vari*, Edizioni Librex, 1970, Milano

Guida ai cocktails di *G. Marcialis e F. Zingales*, Mondadori Editore, 1985

How to Mix Drinks, or the Bon Vivant's Companion di *Jerry Thomas*, 1862

Manuale del Barman di *Peppino Manzi*, Litoset, 1985, Cesena

Spumante una storia italiana di *L. Papo e A. Pesenti*, Forte editore, 1983

The Artistry of Mixing Drinks di *Frank Meier*, Reprint, 1934

The Fine Art of Mixing Drinks di *D. A. Embury*, Faber and Faber Limited, 1954, London

The How and When di *H. Gale e G. Marco*, 1937, USA

The old Waldorf-Astoria bar book di *A.S. Crockett*, 1935

The Savoy Cocktail Book di *Harry Craddock*, Excelsior 1881, ristampato nel 2007 in italiano

The standard Bartender's Guide di *Patrick Gavin Duffy*, 1940 New York

Tutto sui cocktails di *Luciano Imbriani*, De Vecchi editore, 1988

World Drinks and How to Mix Them di *William Boothby*, Reprint, 1934

Approfondimenti

Per la comprensione delle origini della distillazione, delle sue finalità, non solo per la produzione di liquori, consiglio questo testo che non dovrebbe mai mancare, purtroppo di rara reperibilità:

Alchimia come via allo Spirito, di *Tommaso Palamidessi*, Edizioni Grande Opera, 1949, Torino

Sitografia

Le ricette IBA aggiornate, comprese di foto, le trovate qui:
www.aibmproject.it/category/cocktail-iba/

Ulteriori notizie sulle origini dei cocktail, con molti riferimenti e dettagli:
www.everythinginthebar.blogspot.it

Altri testi sono stati consultati in digitale.
Li ho raccolti in questa pagina a disposizione dei lettori e studiosi:
www.aibmproject.it/bibliografia-aibm/

Finito di stampare
ottobre 2014
Biblos srl- Edizioni Argonautiche
Chianciano Terme

E IN PRINCIPIO FURONO... 50 COCKTAILS IBA

Negli anni Sessanta, per mettere in ordine tra le tante ricette di cocktails che invadevano i bar in ogni angolo del mondo, furono codificati i primi 50 cocktails mondiali dall'IBA. Il libro ripercorre per ogni cocktail IBA le sue origini, il contesto storico e naturalmente i barmen che li hanno resi protagonisti per oltre quarant'anni. Alcuni di questi sono scomparsi dagli elenchi, vivono nella mente solo di chi ha vissuti o in qualche decrepito ricettario. Dal ritrovamento appunto di una vecchia lista dei 50 drink IBA, l'autore li ha ripresi uno ad uno, ripresentandoli al pubblico ed approfondendo anche l'utilizzo dei prodotti, alcuni dei quali oggi raramente in circolazione. Il testo è corredato da una straordinaria raccolta di locandine ed etichette vintage, dagli inizi del Novecento, fino agli anni Ottanta.

Luigi Manzo

Insegnante presso l'Istituto per i Servizi di Enogastronomia "Giuseppe Casini" della Spezia, è autore di diversi testi per il settore Sala e Bar. Per le Edizioni Argonautiche ha curato: Il libro dei cocktails IBA (riguardante l'ultima codificazione IBA del 2012), Professione Bartender & Mixologist Volume 1e Volume 2. Nel 2011 ha fondato con altri colleghi docenti e barmen, l'Associazione Italiana Bartender & Mixologist (www.aibmproject.it).

□ 20,00