



### La Grappa OF Amarone Barrique

Ricca, vivace, morbida, è il frutto della distillazione delle vinacce, provenienti dalla pigiatura delle uve passite del vino Amarone della Valpolicella, contraddistinte da una incredibile ampiezza e vivacità di aromi.



*Un uomo intelligente a volte è costretto a bere per passare del tempo con gli sciocchi.*

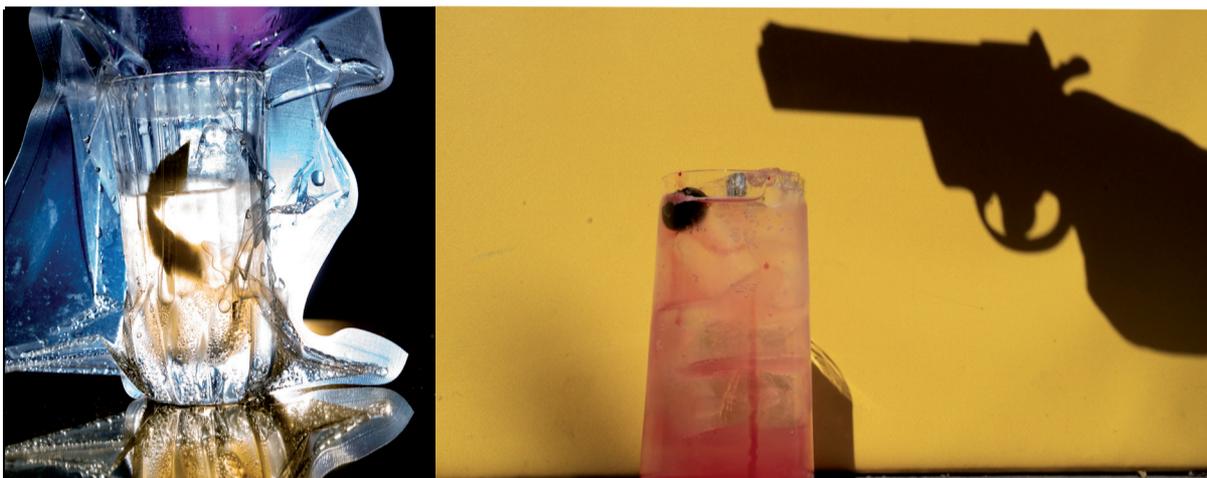
**ERNST HEMINGWAY**

### Finsbury London Dry Gin

Morbido e setoso, è divenuto un grande classico ma continua a sorprendere per il gusto raffinato capace di rendere perfetto ogni tipo di cocktail. Viene distillato con bacche di ginepro selezionate, frutti esotici, erbe e spezie attraverso il particolare processo di "single batch" rimasto invariato dal Diciottesimo secolo.



**CURIOSITÀ** Non si conosce l'origine della parola cocktail, ma si dice rappresenti la coda che si muove ("cocked tail" in inglese) di un cavallo vivace.



## The Noir season of The Spirit

*Il team di The Spirit, il cocktail bar milanese, sorprende estrapolando dal genere Noir i principali character dei più noti film e da questi trae ispirazione per i suoi nuovi drink. La nuova drink list del 2020 è infatti un tuffo nel mondo Noir, servita in bicchieri inediti, in evidente distacco con quella precedente interamente dedicata a un'icona del mondo dell'arte. I nomi dei singoli drink riprendono personaggi e clichés come la bellezza idealizzata - la femme fatale -, il tema dell'erotismo, la "drammatica figura del detective", le atmosfere chiare e scure date dalla nebbia, dai fumi di sigaretta e dai vapori che risalgono fuori dai tombini. Ogni drink ripercorre pertanto un elemento caratterizzante del genere Noir.*



## A lezione di Whisky

Come nasce un blended whisky? Come gustare al meglio la sua complessità, cultura e tradizione? Questa volta non nelle scuole di cucina, ma direttamente nei cocktail bar, Chivas Regal presenta The Blend, il programma di masterclass in collaborazione con Whiskyclub.it che sfida i partecipanti a creare il proprio blended whisky miscelando single malt selezionati per raccontare l'arte raffinata del Master Blender, il 'maestro' che compone sofisticati equilibri di sapori.

Gli appuntamenti in programma in tutta Italia fino a marzo, sono un'occasione per conoscere



la storia e approfondire come 'nasce e matura' il Blended Scotch Whisky per eccellenza e degustare Chivas Regal invecchiato 12, 15 o 18 anni, tre vere e proprie icone della storia del Blended Scotch Whisky. Un'esperienza ma anche un viaggio nel tempo, che parte dalla nascita di Chivas Regal nel 1801 quando i fratelli John & James Chivas hanno intrapreso un viaggio verso Aberdeen, nella regione scozzese dello Speyside, fino ai virtuosismi contemporanei della mixology per imparare a creare il Whisky Sour per eccellenza, naturalmente a base Chivas 12.

A guidarli e accompagnarli, Farah Jafferji, Brand Ambassador di Chivas Regal e un Whisky Expert.

Che la sfida abbia inizio. Ad ogni partecipante viene dato un 'whisky blending kit' che contiene una mini-bottle di blended grain con note floreali e 4 mini bottle di single malt, ognuna con un particolare sentore: fruttato, cremoso, agrumato, affumicato. Muniti di pipetta e contenitore.

### Chivas Regal dà appuntamento:

il 27 gennaio al Bar Tiffany di Bolzano; il 12 febbraio allo speakeasy Sottovoce di Bergamo; il 17 febbraio a Taylor's di Cagliari; l'11 marzo allo speakeasy Room 21 di Soverato e il 12 marzo all'Eurodrink di Lamezia Terme.



## Vino POP - Blanca: un'allegria Malvasia

di Paolo Scevola e Elena Varini

Abbiamo scoperto l'azienda Gualdora in una fiera di vini naturali. Giovane realtà nata nel 2008, poggia le basi su vigneti storici rilevati dal titolare Stefano: milanese che ha deciso di cambiare vita per produrre un vino che avesse un'impronta innovativa rispettando la tradizione. Pratica agricoltura biologica e in cantina vengono adottate tecniche enologiche che rispettano qualità e genuinità del



prodotto. L'azienda è situata nel comune di Ziano Piacentino e si estende per 3 ettari di vigneti, in particolare siamo rimasti affascinati da "Blanca", allegra malvasia di candia da cui emerge il carattere aromatico tipico del vitigno. Si tratta di un'entusiasmante bolla che può accompagnare piatti a base di verdure e carni bianche. All'olfatto regala sentori di frutta fresca a polpa bianca quali la pera, di frutta esotica

come l'ananas ed ancora erbe aromatiche e macchia mediterranea. Risulta un vino molto piacevole che mantiene una buona acidità ed una buona intensità di sapore e profumo. Noi lo abbiamo degustato sulle note di "Need you tonight" degli INXS, con un piatto di pasta integrale saltata con broccoli, pomodori secchi, nocciole tostate e scaglie di pecorino. Davvero POP!