



IL DOPOCENA IN UN BICCHIERE CON STORIA E PERSONALITÀ

Che si parli di grappe, whiskey, rum, gin o vermouth, la cosa fondamentale è sapere scegliere l'eccellenza. Da regalare o da proporre alla fine di tutti i brindisi. Deve lasciare in bocca qualcosa di speciale. Bastano poche gocce per apprezzarne la forza, ricordarne l'origine, sentirne il lungo invecchiamento o coglierne l'affinamento in botti pregiate

1 EQUIANO

Viva la libertà. Olaudah Equiano fu uno schiavo liberato che divenne scrittore dopo una serie di esperienze di vita straordinarie nella seconda metà del '700. È a lui che si è ispirato Ian Burrell, uno degli uomini di rum più influenti del globo, per questo straordinario distillato che nasce a Mauritius per poi essere spedito nella straordinaria distilleria Foursquare di Barbados dove avviene il blend. 8 anni di invecchiamento tropicale in botti ex bourbon ne fanno una delle novità più interessanti degli ultimi anni. Il rum di classe finalmente per tutti da bere, è facilissimo.

2 CRU MONOVITIGNO PICOLIT

È la grappa, semplicemente, che ha cambiato la storia della

grappa. Quella per cui è stato inventato (e registrato) il termine "monovitigno": per creare questa grappa, la famiglia Nonino distilla nell'alambicco discontinuo soltanto vinacce della preziosa uva Picolit. Quando l'ampolla esce dall'astuccio, già strappa il primo wow. Ma è quando il bicchiere arriva al naso e poi alla bocca che si scopre il perché questa grappa sia diventata una leggenda.

3 MICTHER'S 10YO SINGLE BARREL

Non si può dire di sapere che cosa è un bourbon senza avere assaggiato questo Michter's 10 anni. La distilleria di Louisville è nota per gli accorgimenti in fase di distillazione e invecchiamento che dedica ai suoi whiskey. Ma nulla di quello che abbiamo sentito ci prepara a questo bourbon single barrel che dilaga in bocca con



1



2



3



4



5

personalità sbalorditiva. Da bere a gocce: per farselo durare, ma anche perché la sua pienezza e la sua freschezza (nonostante i 10 anni) non hanno bisogno che di una goccia per essere apprezzati.

4 MONKEY 47

Chi ha mai sentito parlare della "monarda scarlatta"? Eppure, è lei la protagonista del distiller's cut natalizio di Monkey 47, certamente uno dei gin più straordinari di sempre. La rossa Monarda, detta anche Tè oswego o "balsamo d'api", va ad aggiungersi alle 47 botaniche classiche di questo gin monstre non paragonabile a nessun altro, un unicum che ha uno zoccolo duro di fan agguerriti nel mondo. Quasi una setta, riconoscibile dall'anello che Monkey ha sotto il tappo e che loro portano addosso come segno di riconoscimento.

5 VERMOUTH CHINATO DEL PROFESSORE

La china è da sempre usata in liquoristica per l'elegante amaro che sa conferire ad ogni preparazione. Il vermouth Del Professore, legato a un locale fondamentale come il Jerry Thomas di Roma, è un vermouth sontuoso e una riserva poderosa di sapore. Un vero asso nella manica per qualsiasi Americano o Negroni fuori dall'ordinario. Ma è anche da apprezzare come si faceva agli albori della storia del vermouth: da solo. Magari con due cubetti di ghiaccio e una scorza d'arancio.