

FL F POUR™

Spring | 2023

N° 01





FREE FLOW

11 JUST DRINKS

Elevate your palate and your being through these pours with purpose.

14 STEEP GOALS

To get your best cup of tea, you might need to let loose.

16 THE HISTORY OF BOCK

An animated look at the origins of the classic German beer style.

18 HIGH TIDE

Get ready to go green with a new breed of seltzers here to keep you cool year round.

20 GOUAIS GOT AROUND

Cross pollinations with the promiscuous grape Gouais Blanc created Chardonnay, Gamay and nearly 80 other varieties.

24 GIN-VOLUTION

Despite a long history of juniper-heavy offerings, a rapidly expanding world of botanical-forward gins is reshaping the future of this historic spirit.

26 ADAPTO-WHAT?

There's a new(ish) buzz in the drinks world, but what the heck is an adaptogen, anyways?

28 POUR ONE WITH LAUREN "LP" PAYLOR O'BRIEN

The Ultimate Drink Master reflects on reality tv, rethinking hospitality, mindful consumption and the power of intention.

32 CHOCOLATE RENAISSANCE

How a fourth-generation chocolatier is helping to bring back Puerto Rico's cocoa tree heritage.

34 HOP ON THE TROLLEY

Take an easy ride into the world of cannabis cuisine with this approachable recipe from The Nomad Cook, Chef Travis Petersen.

36 BUILD YOUR BEV FAM

When leveling up your drinks knowledge, never underestimate the power of community. Here's how to create it.



FEATURES

38 FINDING FIVI

Embrace Italy's handcrafted grower-producer wines by turning to bottles from members of the Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.

46 BOTTLE ROCKET

Stylish shops for non-alcoholic spirits, wines and more are changing what and how we drink.

52 FUNK & SOUL

When wines lose their funk in exchange for cleanliness or consistency, does the soul go too?

60 DRAMS TO GRAMS

Meet the infused drink makers who are elevating cocktail culture beyond the spirit realm.

68 WOODINVILLE'S WAREHOUSE GARAGISTES

How western Washington's wine hub germinated in the seediest of places.

78 SALUTE, AMARO

A look at why we embrace this traditional digestive liquor and the myriad benefits it has to offer.

84 FANTASTIC PHANTASM

The true story of how a brewery owner turned to wine grapes to create the beer world's most innovative new ingredient.

90 SPÄTBURGUNDER'S STORY

From uncertain beginnings to a modern-day renaissance, a look at the long, complex story of German Pinot Noir.



COVER ILLUSTRATION BY STEVE MARTINEZ

FULL POUR

MAGAZINE: 115 Pocono Road/P.O. Box 659, Brookfield, CT 06804

EDITOR & PUBLISHER: Lauren Buzzeo

CONTRIBUTING EDITOR: Alexander Peartree

CONNECT WITH US: info@full-pour.com; www.full-pour.com; [@fullpourmag](https://www.instagram.com/fullpourmag)

The information and opinions included in Full Pour is for general informational purposes only. Content is not intended to act as an endorsement or recommendation for use of any product. Full Pour cannot and does not contain medical/health or legal advice or endorsement; any medical/health information provided is for general informational and educational purposes only and is not a substitute for professional advice. Full Pour features content about alcohol and cannabis, and is intended for mature audiences only. Readers should follow any and all legal market regulations and restrictions. All information is provided in good faith; under no circumstances shall Full Pour have any liability for any loss or damage of any kind incurred as a result of the use or reliance on any information provided herein—any use and reliance on any information herein is solely at your own risk. © All rights reserved.

Xcalibre





SALUTE, AMARO

A LOOK AT WHY WE EMBRACE THIS TRADITIONAL DIGESTIVE LIQUOR AND THE MYRIAD BENEFITS IT HAS TO OFFER.

WORDS
LAYLA SCHLACK

IMAGES
JOYCE CHO

According to researchers at Penn Museum, the earliest alcoholic beverage in the world was from China and dated to 7000–6600 BCE. Chemical analysis revealed it to be a mixture of fermented rice, honey, and grapes and/or hawthorn fruit, a tart fruit sometimes used in Chinese medicine as a digestive aid.

While this ancient liquor may or may not have had any direct influence on the creation of Italian amaro, it seems to point to the idea that, for a long time, people have enjoyed a sip of something a little sweet, a little tart or bitter, and a little boozy to aid digestion.

That’s fundamentally what amaro

is: a bittersweet liqueur. The category is defined as liquor infused with bittering botanicals, as amaro is Italian for bitter. It’s different from cocktail bitters, which are meant to be used in small quantities in cocktails, not consumed on their own.

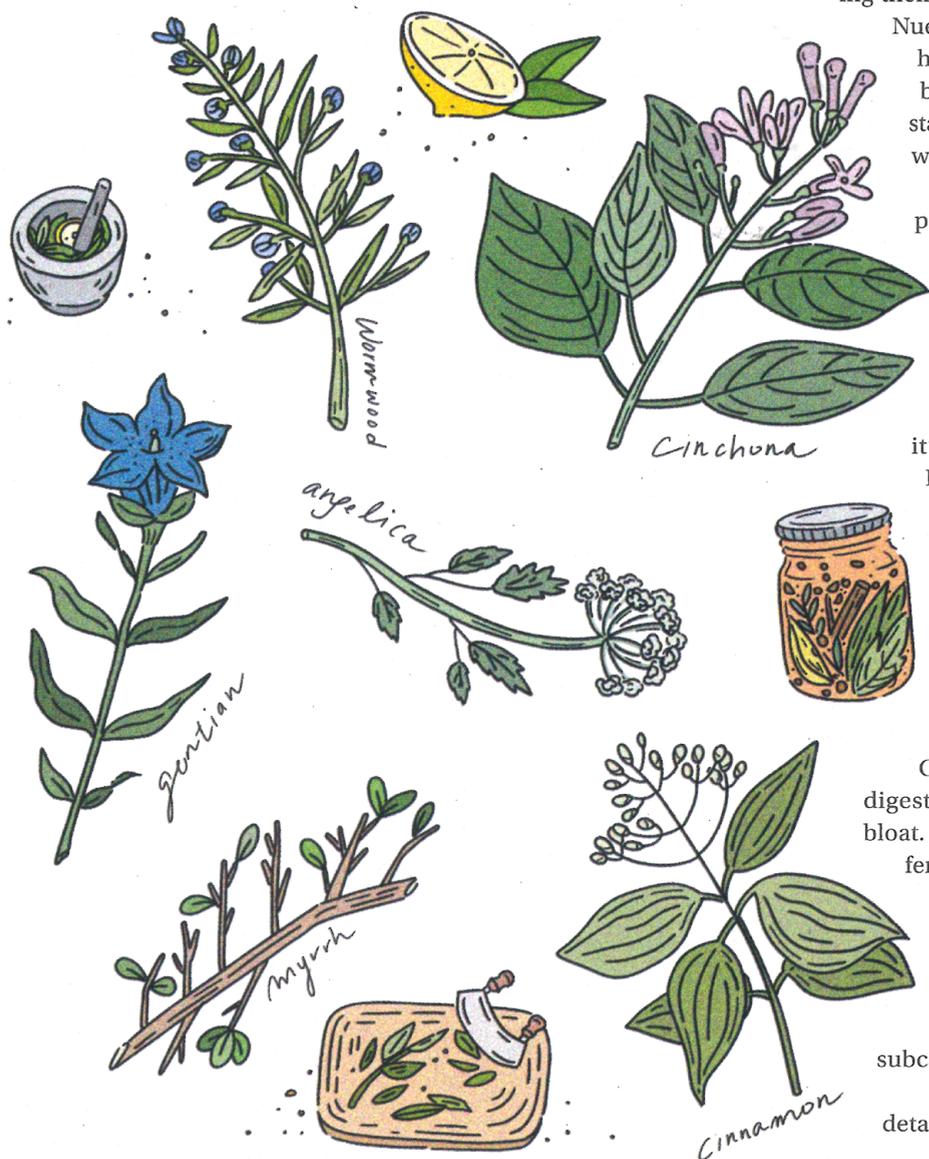
Amaro’s base can range wildly, as can the alcohol level, and it can be made anywhere in the world, although culturally, it’s become synonymous with Italy.

“It’s like the Italian version of the monks’ Chartreuse,” says Anthony Ancona, co-owner of Fountainhead Wines in Norwalk, Connecticut. “The Italians made it palatable.”

French Carthusian monks started bottling Chartreuse in the mid-1700s as a health tonic. Made with 130 botanicals, the original formulation was tough to

swallow. While Italian monks had also been infusing alcohol (usually wine) with herbs as far back as the Roman Empire, amaro as a business took off in earnest in the 1800s. That's when brands like Amaro Montenegro, Amaro Averna, Amaro Lucano and Fernet-Branca were started in Emilia-Romagna, Sicily, Basilicata and Lombardy, respectively. These all used regional botanicals and became common throughout the country.

In addition to its health benefits, amaro offered another function to the people making it: preserving herbs and botanicals in season, according to a May 2021 piece that Leigh Kunkel wrote for online food magazine *Umami*.



Now that we have more efficient ways to preserve edible plants and less expensive over-the-counter digestive aids, it's worth asking why amaro has such staying power. Some fans will say it's simply because they taste good, but there's a little more at play.

HERBAL EFFECTS

Even today, amari are made with local botanicals, ranging from artichoke to rhubarb to cardamom. There are some commonly used ingredients that are believed to have health benefits, and for producers like Forthave Spirits in Brooklyn, New York, studying those was an important step in crafting their bottling. Founders Aaron Fox and Daniel de la

Nuez say that they shared books about the history of herbal medicine before creating their recipe. The best friends say these books helped them understand principles like solubility, as well as which herbs work well together both chemically and flavorwise.

Some of the standard botanicals have been proven to stimulate digestion. That has obvious benefits after a meal, but also, when amaro is served before a meal, this digestive stimulation encourages appetite.

Wormwood, for example, is best known as the supposed hallucinogenic ingredient in absinthe, but it's also used in amaro. In fact, it's a primary botanical in Amaro Lucano from Basilicata, which uses three different varieties of wormwood—one in an oil form for digestive benefit, and the other two for their flavor profile. There's no evidence that the plant causes hallucinations, but the National Institutes of Health reported in 2020 that its bitter compounds "can increase gastric, biliary, and intestinal secretion in humans after oral administration." In other words, it can aid digestion.

Cinchona is another botanical that stimulates digestive secretions to fight feelings of fullness and bloat. Like wormwood, it's also better known for a different benefit: Its quinine compound kills malaria.

Spanish colonizers brought the plant from the Andes back to Europe in the 1600s for its anti-malarial properties. Once its flavor profile and digestive benefits became familiar in Italy, it was incorporated into amari such as Ferro-Kina, a subcategory that was invented in 1881.

Volume 54 of the journal *Pharmacy in History* details a cinchona shortage in the late 1700s that sent

people looking for replacements. One solution was gentian root, which was probably in use before then too.

A peer-reviewed study published in 2018 by the European Medicines Agency confirms that gentian root has the same digestion-stimulating effects as wormwood and cinchona. The monks must have been hip to that effect much earlier, though: Gentian is used in most amari, from classics like Fernet-Branca, to newer American offerings, like Lo-Fi Gentian Amaro from California.

Rounding out this collection of bitter botanicals known for stimulating digestion is angelica. The mechanisms of how it works are not as well studied as the others, but Amaro Lucano lists it among its 30 botanicals, crediting it with both digestive and sedative properties.

Other common botanicals like cinnamon and myrrh are known to have anti-inflammatory and detoxifying properties, respectively. But Fox and de la Nuez also point out the need for plants that will make the finished amaro taste good.

"The whole thing is to, you know, get all those herbs in your stomach," says Ancona, admitting he has a preference for the dark, viscous, bitter bottlings.

And for Nick Stefanelli, chef and owner of Washington, D.C.'s Officina culinary complex that includes Salotto amaro library, balance is key.

"I like it to have less sugar and a little more of the botanical flavor profile," he says. "It doesn't necessarily need to be fully bitter. It could be some more florality, it could be more citrus."

This range of preferences speaks to what amaro has grown into: a drink for pleasure.

A CAUSE FOR GATHERING

For some, the pandemic will have proven what Italians have known for centuries: Spending time at the dining table with family, friends or even colleagues can be just as nourishing as the food we eat.

The first known printed cookbook, *De honesta voluptate et valetudine* (On honorable pleasure and health), published around 1470, was written by an Italian, Bartolomeo Platina. History nerds will note that this was before the invention of the printing press, so Platina must have really wanted this book to exist. He posits that the pleasure of a meal can be just as beneficial as the nutrients in the food. Adding an aperitif, digestif or both to a meal is a way to prolong that pleasure.

Fox and de la Nuez say that element is what got them into amaro in the first place: They wanted to linger at the table to keep talking about books, art, food and wine, and a pour of amaro provided a reason for them to do that.

"It's all about community," says Ancona, recounting his family's Sunday dinners when he was growing up. These would start at noon. Everyone would eat, then maybe play cards, then come back to the table for an amaro or some other digestivo, like grappa. After that, more cards or possibly a nap, and then another round of food and amaro.

For others, it's an element of discovery that provides a reason to stay at the table and keep the conversation going.

"For many people, amari are a bit of a best-kept-secret," says Joanna Franchini, cofounder and chief brand officer for the online retailer Curiada. "There's a depth and nuance to amari that takes a little while to notice and appreciate for many people, but once you do, the experience is revelatory."

There's no shortage of other beverages to spend time with around the dinner table, but amaro offers an opportunity for reflection and conversation. Because so many are made using local botanicals, amari become a form of arm-chair travel. What does Sicily taste like, versus Rome, versus New York? Taste the anise-citrus balance in Averna, rhubarb-candy Amaro Formidabile and the mint and eucalyptus in Forthave to find out.

And like wine or Scotch, amari are collectable. Fox and de la Nuez collect rare and old bottles, which is another point of conversation and social connection. Stefanelli began his

SOME OF THE STANDARD BOTANICALS HAVE BEEN PROVEN TO STIMULATE DIGESTION. THAT HAS OBVIOUS BENEFITS AFTER A MEAL, BUT ALSO, WHEN AMARO IS SERVED BEFORE A MEAL, THIS DIGESTIVE STIMULATION ENCOURAGES APPETITE.

“FOR MANY PEOPLE, AMARI ARE A BIT OF A BEST-KEPT-SECRET. THERE’S A DEPTH AND NUANCE TO AMARI THAT TAKES A LITTLE WHILE TO NOTICE AND APPRECIATE FOR MANY PEOPLE, BUT ONCE YOU DO, THE EXPERIENCE IS REVELATORY.”

JOANNA FRANCHINI, COFOUNDER AND CHIEF BRAND OFFICER, CURIADA



amaro collection seeing older bottles come up at wine auctions, and for him, eventually it turned into a large enough library to structure a bar program that happens to offer vertical tastings of some bottles.

“It’s interesting to see how something that has a 40- or 50-year-old age on it, compared to what is made today,” says Stefanelli. “And then it’s trying to understand how that recipe has been adjusted or modified or modernized...Because the ingredients and the ability to get things 50, 60, 70 years ago was totally different from just ordering 20 pounds of gentian root and 10 pounds of bay leaf and 40 pounds of chamomile, and so on and so forth.”

Franchini finds in her business that while there’s certainly an interest in older bottles, a lot of the demand around collecting is driven by cocktail lovers.

“Amaro is like catnip for anyone who loves the journey of discovery,” she says. “In the U.S., it was a lesser-known category that started to peek its head above the radar during the craft cocktail renaissance of the early 2000s, notably with Amaro Nonino in Sam Ross’s instant classic, the Paper Plane. And as awareness has grown and spread amongst craft cocktail enthusiasts, demand for amari—and a greater diversity of amari than what is typically available at any given bar or shop—is definitely on the rise...We certainly find people are looking for rare bottles, but particularly those that are less widely distributed (or not distributed at all!) outside of Europe that they’ve read about or heard mentioned and would love to try.”

None of this will persuade people who don’t like the taste, of course, but hopefully deeper insight into the benefits of this centuries-old drink will fuel your next conversation as you linger around the dinner table. *EP*

Salute, Amaro

Uno Sguardo Al Motivo Per Cui Abbracciamo Questo Tradizionale Liquore Digestivo E Alla Miriade Di Benefici Che Può Offrire.

Testo Layla Schlack
Immagini Joyce Cho

Secondo i ricercatori del Penn Museum, la prima bevanda alcolica al mondo proviene dalla Cina e risale al 7000-6600 a.C. L'analisi chimica ha rivelato che si trattava di una miscela di riso fermentato, miele e uva e/o biancospino, un frutto aspro talvolta usato nella medicina cinese come digestivo. Sebbene questo antico liquore possa aver avuto o meno un'influenza diretta sulla creazione dell'amaro italiano, sembra indicare che, per molto tempo, si è apprezzato sorseggiare qualcosa che fosse un po' dolce, un po' aspro o amaro e un po' alcolico per aiutare la digestione. Questo è fondamentalmente ciò che è l'amaro: un liquore agrodolce. La categoria viene definita come liquore infuso con sostanze botaniche amaricanti, in quanto bitter in italiano significa amaro. È diverso dagli amari per cocktail, che sono destinati a essere utilizzati in piccole quantità nei cocktail, non consumati da soli. La base dell'amaro può variare molto, così come il livello di alcol, e può essere prodotto in qualsiasi parte del mondo, anche se culturalmente è diventato sinonimo di Italia.

“È come la versione italiana della Chartreuse dei monaci”, dice Anthony Ancona, proprietario di Fountainhead Wines a Norwalk, Connecticut. “Gli italiani l'hanno resa appetibile!”.

I monaci certosini francesi iniziarono a imbottigliare la Chartreuse a metà del 1700 come tonico per la salute. Prodotta con 130 sostanze botaniche, la formulazione originale era difficile da mandare giù. Mentre i monaci italiani mettevano in infusione alcool (di solito vino) con erbe già ai tempi dell'Impero Romano, l'amaro come attività commerciale è decollato seriamente nel XIX secolo. È allora che marchi come Amaro Montenegro, Amaro Averna, Amaro Lucano e Fernet-Branca sono nati rispettivamente in Emilia-Romagna, Sicilia, Basilicata e Lombardia. Tutti questi prodotti utilizzavano sostanze botaniche regionali e sono diventati comuni in tutto il Paese.

Oltre ai suoi benefici per la salute, l'amaro offriva un'altra funzione a coloro che lo producevano: conservare le erbe e i prodotti botanici di stagione, come riportato da un articolo del maggio 2021 scritto da Leigh Kunkel per la rivista online *Umami*.

Ora che disponiamo di modi più efficienti per conservare le piante commestibili e di ausili digestivi da banco meno costosi, vale la pena chiedersi perché l'amaro abbia una tale forza di resistenza. Alcuni appassionati diranno che è semplicemente perché hanno un buon sapore, ma c'è dell'altro.

EFFETTI DELLE ERBE

Ancora oggi, gli amari sono prodotti con sostanze botaniche locali, dal carciofo al rabarbaro al cardamomo. Alcuni ingredienti comunemente utilizzati sono ritenuti benefici per la salute e per produttori come Forthave Spirits di Brooklyn, New York, studiarli è stato un passo importante per realizzare il loro imbottigliamento. I fondatori Aaron Fox e Daniel de la Nuez raccontano di aver condiviso libri sulla storia della medicina erboristica prima di creare la loro ricetta. I due amici dicono che questi libri li hanno aiutati a capire principi come la solubilità e quali erbe lavorano bene assieme sia dal punto di vista chimico che degustativo.

È stato dimostrato che alcune delle sostanze botaniche standard stimolano la digestione. Questo ha ovvi benefici dopo un pasto, ma anche, quando l'amaro viene servito prima di un pasto, questa stimolazione digestiva incoraggia l'appetito.

L'assenzio, ad esempio, è noto soprattutto come ingrediente allucinogeno dell'assenzio (liquore), ma viene utilizzato anche nell'amaro. Infatti, è una delle principali sostanze botaniche dell'Amaro Lucano della Basilicata, che utilizza tre diverse varietà di assenzio - una in forma di olio per i benefici digestivi e le altre due per il loro profilo aromatico.

Non ci sono prove che la pianta provochi allucinazioni, ma il National Institute of Health ha riferito nel 2020 che i suoi composti amari “possono aumentare la secrezione gastrica, biliare e intestinale negli esseri umani dopo la somministrazione orale”. In altre parole, può favorire la digestione.

La China è un'altra pianta che stimola le secrezioni digestive per combattere la sensazione di pienezza e gonfiore. Come l'assenzio, è anche meglio conosciuta per un altro beneficio: la sua componente di chinino uccide la malaria.

I colonizzatori spagnoli portarono la pianta dalle Ande in Europa nel 1600 per le sue proprietà antimalariche. Una volta che il suo profilo aromatico e i suoi benefici digestivi divennero familiari in Italia, fu incorporato in amari come il Ferro-Kina, una sottocategoria inventata nel 1881.

Il Volume 54 della rivista *Pharmacy in History* descrive dettagliatamente una carenza di china alla fine del 1700 che spinse a cercare dei sostituti. Una soluzione era la radice di genziana, che probabilmente era in uso anche prima di allora. Uno studio a revisione paritaria pubblicato nel 2018 dall'Agenzia Europea del Farmaco conferma che la radice di genziana ha gli stessi effetti di stimolazione della digestione dell'assenzio e della china. I monaci, però, dovevano essere alla ricerca di questo effetto molto prima: La genziana viene utilizzata nella maggior parte degli amari, dai classici come il Fernet-Branca, alle più recenti proposte americane, come il Lo-Fi Gentian, Amaro della California.

A completare questa collezione di amari noti per stimolare la digestione c'è l'angelica. I meccanismi di funzionamento non sono così ben studiati come gli altri, ma Amaro Lucano la elenca tra le sue 30 botaniche, attribuendole proprietà sia digestive che sedative.

Altre botaniche comuni come la cannella e la mirra sono note per le loro proprietà antinfiammatorie e disintossicanti. Ma Fox e de la Nuez sottolineano anche la necessità di piante che diano un buon sapore all'amaro finito.

“L'obiettivo è quello di far entrare tutte le erbe nello stomaco”, dice Ancona, ammettendo di avere una preferenza per prodotti scuri, viscosi e amari.

Per Nick Stefanelli, chef e proprietario del complesso culinario della Washington D.C.'s Officina, che comprende il Salotto biblioteca dell'amaro, l'equilibrio è fondamentale.

“Mi piace che abbia meno zucchero e un po' più di profilo aromatico botanico”, dice. “Non deve necessariamente essere del tutto amaro. Potrebbe essere più floreale, più agrumato”. Questa gamma di preferenze è indice di ciò che l'amaro è diventato: una bevanda per il piacere.

UN MOTIVO DI AGGREGAZIONE

Per alcuni, la pandemia avrà dimostrato ciò che gli italiani fanno da secoli: trascorrere del tempo a tavola con la famiglia, gli amici o anche i colleghi può essere nutriente quanto il cibo che si mangia.

Il primo libro di cucina stampato, *De honesta voluptate et valetudine* (Sui piaceri e la salute), pubblicato intorno al 1470, fu scritto da un italiano, Bartolomeo Platina. Gli appassionati di storia noteranno che ciò avveniva prima dell'invenzione della stampa, quindi Platina deve aver voluto fortemente che questo libro esistesse. Egli sostiene che il piacere di un pasto può essere altrettanto benefico dei nutrienti contenuti nel cibo. Aggiungere un aperitivo, un digestivo o entrambi a un pasto è un modo per prolungare il piacere.

Fox e de la Nuez affermano che questo elemento è ciò che li ha spinti ad avvicinarsi all'amaro: volevano trattenersi a tavola per continuare a parlare di libri, arte, cibo e vino, e un bicchierino di amaro offriva loro un motivo per farlo.

“È una questione di comunità”, dice Ancona, raccontando le cene domenicali della sua famiglia quando era piccolo. Iniziavano a mezzogiorno. Tutti mangiavano, poi magari giocavano a carte,

quindi tornavano a tavola per un amaro o un altro digestivo, come la grappa. In seguito, ancora carte o magari un pisolino, e poi un altro giro di cibo e amaro.

Per altri, invece, si tratta di un elemento di scoperta che fornisce un motivo per restare a tavola e continuare la conversazione.

“Per molte persone, gli amari sono un po' il segreto più nascosto”, afferma Joanna Franchini, cofondatrice e responsabile del marchio per il rivenditore online Curiada. “C'è una profondità e una sfumatura negli amari che richiede un po' di tempo per essere notata e apprezzata da molti, ma una volta fatto, l'esperienza è rivelatrice”.

Non mancano altre bevande con cui trascorrere il tempo a tavola, ma l'amaro offre un'opportunità di riflessione e conversazione. Poiché molti sono prodotti con botaniche locali, gli amari diventano una forma di viaggio in poltrona. Che sapore ha la Sicilia, rispetto a Roma, rispetto a New York? Assaggiate l'equilibrio tra anice e agrumi di Averna, la caramella al rabarbaro di Amaro Formidabile e la menta e l'eucalipto di Forthave per scoprirlo.

E come il vino o lo Scotch, gli amari sono da collezione. Fox e de la Nuez collezionano bottiglie rare e antiche, il che costituisce un altro punto di conversazione e di connessione sociale.

È STATO DIMOSTRATO CHE ALCUNE DELLE SOSTANZE BOTANICHE STANDARD STIMOLANO LA DIGESTIONE. QUESTO HA EVIDENTI BENEFICI DOPO UN PASTO, MA ANCHE QUANDO L'AMARO VIENE SERVITO PRIMA DI UN PASTO, QUESTA STIMOLAZIONE DIGESTIVA FAVORISCE L'APPETITO.

“PER MOLTE PERSONE, GLI AMARI SONO UN PO' IL SEGRETO PIÙ NASCOSTO. C'È UNA PROFONDITÀ E UNA SFUMATURA NELL'AMARI CHE RICHIEDE UN PO' DI TEMPO PER ESSERE NOTATA E APPREZZATA DA MOLTE PERSONE, MA UNA VOLTA CHE LO SI FA, L'ESPERIENZA È RIVELATORIA”.

JOANNA FRANCHINI, COFONDATRICE E CHIEF BRAND OFFICER, CURIADA

Stefanelli ha iniziato la sua collezione di amari vedendo le bottiglie più vecchie comparire alle aste dei vini, e alla fine è diventata una biblioteca abbastanza grande da strutturare un programma di bar che offre anche degustazioni verticali di alcune bottiglie.

“È interessante vedere qualcosa che ha un'età di 40 o 50 anni, paragonato a ciò che viene prodotto oggi”, dice Stefanelli. “E poi cercare di capire come quella ricetta sia stata adattata o modificata o modernizzata... perché gli ingredienti e la capacità di procurarsi le cose 50, 60, 70 anni fa erano totalmente diversi dall'ordinare 20 libbre di radice di genziana e 10 libbre di alloro e 40 libbre di camomilla, e così via”.

Nella sua attività, Franchini scopre che, sebbene ci sia certamente un interesse per le bottiglie più vecchie, la domanda relativa al collezionismo è guidata dagli amanti dei cocktail.

“L'Amaro è come un'erba gatta per chiunque ami il viaggio di scoperta”, dice. “Negli Stati Uniti, è stata una categoria meno conosciuta che ha iniziato a farsi notare durante il rinascimento dei cocktail artigianali dei primi anni 2000, in particolare con l'Amaro **Nonino** nel classico di Sam Ross, il Paper Plane. E poiché la consapevolezza è cresciuta e si è diffusa tra gli appassionati di cocktail artigianali, la domanda di amari - e di una maggiore varietà di amari rispetto a quelli tipicamente disponibili in un bar o in un negozio - è decisamente in aumento... Certamente scopriamo che le persone cercano bottiglie rare, ma in particolare quelle meno distribuite (o non distribuite affatto!) al di fuori dell'Europa di cui hanno letto o sentito parlare e che vorrebbero provare!”.

Niente di tutto questo persuaderà chi non ne gradisce il sapore, naturalmente, ma si spera che una più approfondita conoscenza dei benefici di questa bevanda secolare possa alimentare la vostra prossima conversazione mentre vi attardate a tavola. EP