

Durata

5

i giorni di Tales
of the Cocktail
giunto alla
12° edizione

Bilancio

20 mila

i visitatori e più
di 200 tra seminari,
presentazioni,
eventi ecc.



Tales of the Cocktail



@tato



Tales_of_the_Cocktail

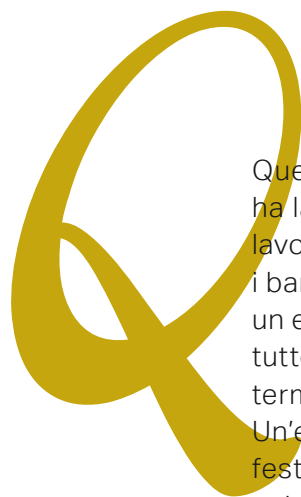
WELCOME TO TALES OF THE COCKTAIL® 2014

ALL HAIL THE
COCKTAIL!

DISTILLATI ARTIGIANALI, PRODOTTI KM 0, RICETTE
DEL TERRITORIO. LA MIXABILITY USA SI RISCOPRE LOCAL.
QUESTO E MOLTO ALTRO DA TALES OF THE COCKTAIL 2014

di Fulvio Piccinino - foto Cristina Severina e Jacopo Falleni

I RACCONTI *di New Orleans*



Quest'anno il Tales of the Cocktail (New Orleans, 16-20 luglio) ha lanciato, come sempre, una grande varietà di idee e spunti lavorativi: una piattaforma ideale dalla quale dovrebbero sorgere i barman di "nuova generazione". Tales of the Cocktail è, infatti, un evento unico nel panorama della mixability mondiale soprattutto per la sua durata, ben 5 giorni, e per la "potenza di fuoco" in termini di iniziative, presentazioni, laboratori, degustazioni ecc. Un'esperienza molto diversa dallo spirito europeo dove le manifestazioni sono spesso incentrate su un singolo giorno o su un unico distillato nel tentativo di sviscerarne per intero il know-how, dalla produzione al suo impiego in miscelazione.

È vero ci sono anche kermesse di due giorni che cercano di esplorare una categoria di alcolici o di dettare una nuova tendenza su un'acquavite o su un nuovo whisky. Ad esempio, il Bar Convent di Berlino che ogni anno propone un interessante banco di assaggio di un singolo distillato come Tequila, mezcal o pisco e con in primo piano i nomi di altisonanti mixologist. Ma niente a che vedere con il programma iperdenso di oltre 200 incontri di Tales of the Cocktail. A New Orleans poi vige la regola che i contenuti e i temi di approfondimento sono più importanti di ogni cosa. Più importanti dei relatori e molto più importanti degli sponsor che sono sempre una presenza molto discreta. Ma vediamo quali sono stati gli highlight dell'edizione 2014.

★ I SEMINARI ★

A BETTER UNDERSTANDING OF BITTER FLAVORS

È stato tenuto dal giornalista Camper English in collaborazione con il mixology Joaquin Simo che ha guidato i presenti alla conoscenza delle differenze esistenti fra le erbe amare comunemente utilizzate nella miscelazione: genziana, china, assenzio e aloe principalmente.

Un seminario molto seguito visto il trend molto positivo degli Italian Super Bitter in America, che forse sarà il preludio per un ritorno di interesse anche in Italia.

★ ★ ★

THE 7 HABITS OF THE WORLD'S BEST BARS

Questo seminario è stato tenuto da Jim Meehan, barman e titolare del PDT, da Znedek Kastanek del 28 Hong Kong Street e da Jacob Briars della Bacardi che nella sua vita si è seduto, come cliente, nei bar più importanti del mondo. I tre hanno discusso ed illustrato con sapienza le ragioni e le caratteristiche che contraddistinguono un locale di successo. Le cose più importanti? Reinventarsi sempre, mettersi in discussione ed avere un grande staff. Un'inutile lista di cose ovvie o un memento utile per rimanere sempre sulla cresta dell'onda?

★ ★ ★

ABSINTHE COCKTAIL LAB

Incontro laboratorio con il produttore di assenzio T.A. Breaux ed i barman Noah Heaney e Peter Smith, hanno raccontato la storia dell'assenzio e il suo utilizzo nella miscelazione. I due esperti hanno anche presentato diversi esempi per una moderna reinterpretazione del distillato-liquore più controverso della storia.

★ ★ ★



Tales of the Cocktail è il punto d'incontro di bartender e professionisti del settore con le menti più brillanti della mixology mondiale. Si svolge a New Orleans, culla degli antenati della miscelazione. Qui, ad esempio, sono nati il Ramos Gin Fizz, il Sazerac, il bitter di Antoine Amédée Peychaud

Se escludiamo una leggera predominanza del rum, dovuta a ragionevoli aspetti culturali, territoriali e climatici e un'ovvia presenza del Bourbon, che oggi sembra vivere una seconda giovinezza, tutti gli altri distillati sono stati equamente presenti nel palinsesto della manifestazione. Ma la cosa che più ha colpito è la tendenza ormai diffusa in tutto il mondo a privilegiare il più possibile i cosiddetti prodotti a chilometro zero. E, dunque, ecco che a calcare la scena della "cinque giorni" di New Orleans sono state decine e decine di micro distillerie con i loro banchi d'assaggio e le loro acquaviti. Obiettivo: portare alla ribalta la loro breve ma orgogliosa storia, far conoscere la loro area produttiva e soprattutto la loro attività di ricerca di una qualità senza compromessi.

LO SPIRITO DI INIZIATIVA YANKEE

Microimprese che rispondono ai bisogni di un consumatore che richiede un distillato con una precisa identità locale. Il rum di melassa, la vodka di patate di New York, il gin di Brooklyn, il whisky del Texas e del Michigan sono solo alcuni dei distillati che sono stati proposti in degustazione da fieri



mastri distillatori e proprietari che spesso provengono da background professionali che nulla hanno a che fare con il mondo degli alcolici e della distillazione. Si è potuto toccare con mano lo "spirito di iniziativa yankee". Solo nello stato della Grande Mela (NYC) si contano già una settantina di queste realtà, ma anche nel resto del Paese è un fiorire di piccole imprese dedite alla distillazione e all'infusione. Sembra di essere tornati indietro nel tempo ai tempi del Proibizionismo e dei balzelli doganali dove ogni paese ed addirittura ogni quartiere aveva la sua distilleria. È questa una tendenza iniziata alcuni anni fa e che se dovesse venire confermata in futuro darebbe inizio a un nuovo ciclo commerciale nel campo dei superalcolici. Ma anche a livello di novità internazionali il Tales of the Cocktail non ha deluso.

REVIVAL DI VODKE E ACQUAVITI RUSSE

Tanti i prodotti cult provenienti da tutto il mondo a partire dal Bajji, acquavite cinese, la cui produzione supera abbondantemente l'intera produzione di qualunque altro distillato europeo e americano, che è in grado per i suoi sentori par-

★★★

THE EXOTIC WORLD OF BOTANICAL

Il seminario, guidato da Raj Niagra, Nicholas Kosevich e Ira Koplowitz, è risultato forse quello più attuale ed interessante per la realtà italiana poiché illustra proprio il trend del momento. La scoperta delle spezie con le loro differenze organolettiche, i tempi e i modi della loro infusione (homemade) ed il loro utilizzo in miscelazione. La domanda è: tutte queste produzioni e conoscenze si traducono poi in un cocktail migliore?

★★★

ITALIAN FUTURISM ART&DRINK 1909 - 1944

Seminario tutto italiano con Roberto Bava nel ruolo di storico del periodo, e Fulvio Piccinino nel ruolo di miscelatore ed esperto di polibibite futuriste che ne ha spiegato le meccaniche di elaborazione e finalità. Concetti che stravolsero i criteri della miscelazione di allora, ma che hanno ancora ampi margini di applicazione nella moderna mixology. Nel ruolo di moderatore, Eric Seed.

Gli americani hanno ascoltato divertiti un "pezzo" di storia della miscelazione che aveva soprattutto come obiettivo la sorpresa, il divertimento e convivialità, concetti che spesso il modern bartending tende a dimenticare.

★★★

THE HIDING FLAVOURS OF DISTILLING

Un produttore di lieviti da birra e due piccole micro distillerie americane hanno illustrato i cambiamenti organolettici a cui si va incontro utilizzando lieviti diversi ed il loro impatto sul risultato della distillazione. Un buon allenamento per nasi abituati ormai a farsi influenzare da guide cartacee, blog e master.

★ GO GO ★



ticolari di spiazzare completamente il consumatore occidentale. Meglio allora il Sochu giapponese, fine ed elegante, o il Moonshine russo, prodotto rustico e artigianale derivante dai cereali. Un produttore russo ha deciso sull'onda del successo dei distillati bianchi illegali e degli antenati della vodka, iniziato con il Polugar, leggendaria bevanda alle origini della distillazione russa, di lanciare un paio d'anni orsono questa acquavite piuttosto aggressiva all'olfatto. La sua miscela è davvero esplosiva e ricorda i distillati fatti in casa dell'est europeo. Oltre ai prodotti, Tales of Cocktail si è confermato anche un crocevia strategico per essere aggiornati su tutto ciò che gravita intorno al mondo alcolico.

Ad esempio, un mostro sacro come Jason Wilson, columnist del Washington Post, ha intrattenuto decine di appassionati giocando la carta dei nuovi Calvados. Si è poi parlato molto di whisky giapponese, definito dagli esperti la "prossima ossessione", in quanto si può essere rapiti dalla sua perfezione come da una donna bellissima priva di difetti. Non sono mancati poi interventi di super professionisti su altre tipologie di distillati e liquori come rum, Tequila, mezcal o Cognac.

BITTER E GIN IN PRIMA FILA

Ovviamente non potevano mancare all'appello anche i bitter e i gin. I primi di gran moda negli Stati Uniti e i secondi divenuti ormai una vera "folia" in Europa, sono stati trattati a livello merceologico da due seminari che si sono focalizzati sulle diverse tipologie di spezie e sul loro riconoscimento con assaggi e degustazioni. Anche l'assenzio ha avuto il suo momento di gloria, protagonista di un seminario molto particolare dove i barman, riuniti a gruppi in una grande sala, hanno degustato diverse specialità di assenzio



Seminari

90'

la durata media
dei seminari;
2 ore, quella
dei tastingFormazione
365talesil programma di
membership aperto
ai professionisti
del bar

A Tales of the Cocktail 2014
anche un approfondito
seminario sulla miscelazione
futurista e sulla cultura delle
cosiddette polibibite, definite
la risposta autarchica italiana
ai cocktail degli anni Trenta

e deciso sul momento abbinamenti e mix con altri ingredienti. Un esperimento molto interessante e, allo stesso tempo, una direzione di lavoro precisa indicata dai professionisti presenti a Tales of the Cocktail. Il know how di un buon barman non può prescindere da una solida cultura sensoriale. Occorre farsi le ossa da sol, imparando a conoscere e a valutare distillati senza l'ausilio delle guide e senza l'aiuto di blogger o di fantomatici guru. Ognuno deve crearsi un proprio gusto ed equilibrio per poter lavorare sull'abbinamento più corretto. In questo senso uno dei seminari più interessanti di quelli proposti è stato quello intitolato "I profumi nascosti della distillazione" con una selezione di 12 bicchieri allineati in degustazione contenenti 6 distillati bianchi e 6 ambrati di due tonalità.

L'IMPORTANZA DELLO STAFF

Non sono mancati, infine, dei seminari tematici sulle modalità di servizio come "The 7 habits of the world's best bars" che ha spiegato l'importanza di lavorare con uno staff preparato, di disporre di un menu aggiornato e di sviluppare una politica di attenzione costante al cliente e ai suoi bisogni. La regola d'oro, più volte evocata dai relatori di Tales of the Cocktail, è sempre la stessa: "mettersi sempre in discussione e non sentirsi mai arrivati".

Non è un caso, si è detto, che la creazione di temi nuovi e originali (revival di distillati storici, ricerca sull'ingredientistica, nuove tecniche di miscelazione ecc.), siano alla base della filosofia dei locali di successo e delle mode che poi fanno tendenza. Qualcuno avrebbe potrebbe obiettare che si tratta di temi "triti e ritriti", magari poco consoni a un evento globale di bartending come Tales of the Cocktail. Invece no, nessuna obiezione o critica: l'innovazione e la professionalità restano le armi migliori per affrontare le sfide che aspettano i gestori o i bartender di domani.

Un'ultima considerazione riguarda uno dei seminari più attesi di Tales of the Cocktail 2014, quello dedica-



Tales of the Cocktail è stato il primo festival dedicato al mondo dei cocktail. Sin dalla prima edizione, nel 2002, ha saputo catalizzare l'attenzione di un vasto pubblico e calamitare esperti e bartender di ogni nazionalità

to alla cosiddetta miscelazione futurista. Si sa che da sempre gli Stati Uniti hanno guidato la ricerca e l'innovazione nel campo della mixability: esportando tecniche, ricette, modelli. Prima con la riscoperta dei classici della fine dell'Ottocento passando dai cocktail del Proibizionismo fino ad arrivare al tiki.

UN BISOGNO DI SEMPLICITÀ E LEGGEREZZA

Per una volta però nella storia gli americani si sono trovati spiazzati. Erano gli anni Trenta, in Italia c'era il Fascismo, e complice la politica autarchica del regime nacquero le famose polibibite e i barman nostrani s'inventarono dal niente la miscelazione futurista. Una miscelazione d'avanguardia ottenuta unicamente con prodotti del territorio. Mix azzardati e provocatori, ma allo stesso semplici. Una semplicità, come ha ricordato anche il saggio David Wondrich, storico della mixability, che deve essere recuperata, ponendo fine alla moda e alla voglia spasmodica di creare drink difficili e iperelaborati. C'è bisogno di più leggerezza.



Speakers' corner

LE OPINIONI
DI CHI C'È STATO



DAMIANO COREN

Non penso ci sia occasione migliore al mondo per poter stare al fianco di grandi nomi del bartending internazionale. Ho provato una gioia indescrivibile nel veder trionfare tanti amici, italiani e non solo, Fiero ed orgoglioso di aver partecipato.



DOM COSTA

Tales of the Cocktail è in assoluto il carnevale dei bartenders e di tutti gli addetti ai lavori! Ma non poteva essere altrimenti, ricordiamoci che New Orleans è la città del cocktail e la scelta come sede di questa manifestazione non poteva essere più azzeccata.



JACOPO FALLENI

Ho passato 5 giorni indimenticabili con i migliori bartender, brand ambassador e mentori italiani nel mondo, rimbalzando da un party a un seminario a un tasting con piccole e ripetute soste in locali come The Absinthe House, The French 75, Alibi and Rose ecc.



GIUSEPPE GALLO

È stato l'anno in cui la presenza italiana è stata sicuramente più numerosa grazie a The Spirit of Italy che è diventato un evento riconosciuto a livello mondiale. Ann Tuennerman (l'organizzatrice, ndr) ha fatto davvero un lavoro eccezionale.

L'Italia a New Orleans



Inspirate dal comune obiettivo di promuovere la cultura degli spirit di qualità italiani, sette distillerie storiche - Amaro Lucano, Cocchi, Luxardo, Distillerie Moccia, Distilleria Nardini, Pallini, Toschi e Distilleria Varnelli - hanno dato vita a The Spirit of Italy, un appuntamento ormai fisso a Tales of the Cocktail. Del gruppo di bartender che hanno partecipato alla spedizione italiana hanno fatto parte quest'anno personaggi di spicco della bar industry e da alcuni abbiamo raccolto opinioni e commenti. Nella squadra c'erano, tra gli altri, Francesco Lafranconi, Jacopo Falleni, Marco Faraone, Ago Perrone, Roberto Bava, Damiano Coren, Mauro Mahjoub, Dom Costa, Luca Cordiglieri e Giuseppe Gallo (premio miglior brand ambassador).



FRANCESCO LAFRANCONI

Quest'anno ho notato un incremento di stranieri soprattutto di origine europea. Moltissimi volti nuovi ed un'organizzazione più attenta ed efficace. Sono passati 12 anni dalla 1° edizione e l'evento è diventato davvero un appuntamento imprescindibile.



MAURO MAHJOUB

È stata l'anno degli italiani con la partecipazione di tanti professionisti che hanno arricchito la manifestazione con vari eventi come The Spirit of Italy. È la dimostrazione che la mixability italiana è tornata ad altissimi livelli in tutti gli ambiti internazionali.



FABIO LA PIETRA

La cosa più stupefacente è stata la disponibilità dei locali di New Orleans, tra Royal e Bourbon Street, nell'aiutare i bartender ospiti dei tanti eventi in programma. Si è creato uno spirito di solidarietà eccezionale: tools, blocchi di ghiaccio, abbracci e vari shot di mezcal.



TALES OF THE COCKTAIL 2014 I MIGLIORI

Best new International Cocktail Bar: White Lyan (Londra), Best New American Cocktail Bar: Three Dots And A Dash (Chicago), Best International Bar Team: Artesian at The Langham (Londra), Best American Bar Team: Trick Dog (San Francisco), Best International Hotel Bar: Artesian (Londra), Best International Hotel Bar: Clyde Common (Portland), Best American Brand Ambassador: Neyah White (Suntory Whiskies), Best International Brand Ambassador: Giuseppe Gallo (Martini), Best International Restaurant Bar: The Bon Vivant (Edinburgo), Best American Restaurant Bar: The NoMad (New York), Best American High Volume Bar: Polite Provisions, Best International High Volume Bar: Schumann's Bar (Monaco di Baviera), Best New Product: Del Maguey Iberico Mezcal, World's Best Cocktail Menu: The Aviary (Chicago), World's Best Drinks Selection: The Dead Rabbit (New York), American Bartender of the Year: Shaun Kenyon (Denver), International Bartender of the Year: Simone Caporale (Artesian, Londra), Best Bar Mentor of the Year: Dushan Zaric Best International