



# INTRODUZIONE

DI MAURIZIO MAESTRELLI

*“Il Gin and Tonic ha salvato più vite, e menti, inglesi  
di tutti i medici dell’Impero Britannico”.*

**Winston Churchill**

Un pomeriggio di qualche anno fa mi trovavo abbastanza scomodamente assiso su una sedia per seguire quella che mi era stata presentata come una lezione sul gin e i suoi segreti a cura di Samuele Ambrosi, a sua volta introdotto come barman di grande esperienza, pluripremiato a livello internazionale, titolare di locali e formatore di nuove generazioni di bartender.

Un curriculum sfavillante a dir poco. Con l’unico inconveniente che la sedia era davvero scomoda. E onestamente, dubitavo che Ambrosi potesse risolvere il problema.

Invece lo fece.

Oltre tre ore di monologo passate in un lampo tra storia, aneddoti, sfatamento di luoghi comuni, assaggi incrociati di gin vari, vicende vissute in prima persona. Un racconto emozionante, condotto con invidiabile verve ed estremamente ricco di spunti per chi, come il sottoscritto, è costantemente alla ricerca di una buona storia da scrivere. Già, perché, ne ebbi ulteriore conferma in quell’occasione, il fascino dei distillati va oltre i profumi e il sapore, oltre le caratteristiche tecniche e i sistemi di produzione e di eventuale invecchiamento. Alle loro spalle ci sono storie e aneddoti, vicende storiche che ne hanno determinato la nascita o che hanno inciso sulla loro evoluzione, contaminazioni con la politica e l’economia e, ancora, episodi più circostanziati, ma non per questo meno affascinanti, legati a personaggi

famosi come scrittori, attori, registi, politici o chissà cos’altro. Ed è la conoscenza di questo, se vogliamo chiamarlo così, “backstage” che esiste dietro o dentro ogni singolo bicchiere appoggiato sul bancone dal nostro barman di fiducia che rende ogni sorso un’emozione che si aggiunge al distillato liscio e arricchisce l’armonia del cocktail.

Rendersi conto di questo significa comprendere meglio le ragioni della vera e propria rinascita della mixology e dell’interesse verso i distillati. La prima non è più vista semplicemente come una mera, per quanto affascinante, capacità tecnica, e il secondo è, a mio avviso, una conseguenza più che prevedibile. All’interno di questa rinascita dell’arte della miscelazione, un distillato come il gin sembra conoscere il suo momento di gloria assoluta. Certo, non è il primo nella sua lunga storia, perché il figlio preferito del ginepro è da secoli un compagno di viaggio dell’umanità, che a volte magari lo dimentica, ma che tuttavia non lo abbandona mai. E mai, nella sua lunga familiarità con noi *sapiens*, il gin ha conosciuto una moltiplicazione così diversificata e favolosamente ricca di potenzialità organolettiche come nel momento storico in cui stiamo vivendo.

Quale momento migliore, dunque, per provare a mettere nero su bianco quelle tre ore di “ambrosiano monologo” che, una volta tradotta l’intenzione in realtà, si sono dilatate fino a diventare giorni interi di conversazione, pagine e pagine di appunti, salti spazio-temporali che all’inizio sono sembrati una sorta di big bang alcolico, ma che via via hanno fatto scoprire i fili che tengono legato il tutto, nel passare degli anni e dei secoli, nelle abitudini di popoli diversi, nelle modalità di consumo e nelle sempre più numerose declinazioni che questo classico della distillazione sa regalare a chi solo vuole provare a conoscerlo meglio.

È per questo motivo che il presente libro assomiglia a una trireme greca: Samuele Ambrosi al timone ha indicato la rotta da seguire, il sottoscritto ha dato tutto ai remi, e infine, perché l’estetica è parte della filosofia, come insegna Aristotele, Serena Conti, raffinata disegnatrice e designer dalle internazionali collaborazioni, ha realizzato “la vela della trireme”, ovvero tutte le immagini e le grafiche a corredo del testo.

**Contenuti: Samuele Ambrosi**  
**Testi: Maurizio Maestrelli**  
**Illustrazioni: Serena Conti**

# TOP HAT

---

TIPOLOGIA	GRADAZIONE	TECNICA	GARNISH
OLD STYLE Boulevardier	ALCOLICA 29% abv	Stir&Strain	A piacere con buccia di pompelmo/ciliegina di qualità

---

**RICETTA (8 cl)**  
3,5 cl OLD TOM GIN  
1 cl Bitter Campari CASK TALES  
2 bsp Liquore al mandarino Varnelli  
2,5 cl Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso  
1 bsp chartreuse gialla

---

**NOTE**  
Il barspoon (bsp) equivale a  $\frac{1}{8}$  oz,  
ovvero 0,37 cl.

**PROCEDIMENTO**  
Il drink può essere realizzato utilizzando un mixing glass possibilmente di vetro spesso oppure in metallo, in modo da poter gestire la diluizione dovuta al mantenimento della temperatura. Il tutto deve essere assolutamente ben freddo. Dopo aver eliminato l'acqua in eccesso, versate tutti gli ingredienti avendo cura di tenere per ultimi quelli proporzionalmente di dosaggio inferiore, in quanto fungono da correttori e di conseguenza necessitano di maggiore attenzione. Versate il contenuto in una coppetta da cocktail raffinata e ben fredda oppure servitelo in una Samadoyo Mug, aggiungendo un pezzetto di buccia di pompelmo e di limone, un seme di anice stellato e un lampone.



## CAPITOLO VI

# DEL GIN AND TONIC

## e altre storie

*"I need to be myself. I can't be no one else. I'm feeling supersonic. Give me gin and tonic".*

### Oasis

Niente vi impedisce di berlo liscio, a piccoli sorsi. Anzi, questo è decisamente il modo migliore per apprezzarne tutte le sfumature, il ruolo e il gioco delle botaniche e le differenze tra uno stile di produzione e l'altro: in altre parole la mano del master distiller, che è poi il padre del gin in questione. Per tutti, invece, la madre resta lei: la pianta del ginepro. Perciò, se siete arrivati fin qui nella lettura, avrete ormai dato per scontato il fatto che parlare di gin al singolare è decisamente riduttivo, e non solo per le differenze organolettiche tra tipologie storiche come il Jenever e il Plymouth, ma per l'esplosione di creatività che ha caratterizzato, nell'ultimo decennio circa, questo distillato dalle radici antiche ma dallo sguardo proiettato verso il futuro. Inutile negarlo, tuttavia, lo straordinario successo del gin, la sua renaissance mondiale con l'inevitabile

moltiplicazione di etichette e interpretazioni sul tema, non avrebbe mai messo basi così solide e diffuse nei cinque continenti se non fosse per loro: gli uomini e le donne che stanno dietro il banco del bar, i musicisti che sanno leggere la partitura e la sanno interpretare in infiniti modi. I cocktail dove il gin appare, spesso da protagonista, a volte da comprimario di lusso, sono talmente tanti che si sarebbe potuto scrivere un libro *ad hoc*. Qui preferiamo tuttavia celebrare adeguatamente tre pilastri della mixology, ovvero il Gin and Tonic, il Negroni e la miscelazione Tiki, che hanno contribuito grandemente a costruire la leggenda del distillato che più ci sta a cuore. L'ordine non è importante. Tuttavia, come si fa a non iniziare con il classico immortale, il drink bevuto da tutte le generazioni e a tutte le età, ovvero il Gin and Tonic? Ecco, appunto...



# HERBAL G&T

TIPOLOGIA  
G&T twist

GRADAZIONE  
ALCOLICA  
10,8% abv

TECNICA  
Built

GARNISH  
Rametto di timo fresco  
appoggiato oppure appeso  
al bordo del bicchiere

## RICETTA (20 cl)

5 cl RIVO GIN  
15 cl Scortese Pura Tonica  
1 bsp thyme syrup  
Qualche goccia di celery bitter

## PROCEDIMENTO

Raffreddate molto bene il bicchiere tumbler grande oppure conservatelo in frigo/congelatore. Se raffreddato al momento con ghiaccio, va svuotato completamente prima di aggiungere gli ingredienti. Versate prima le gocce di bitter e lo sciroppo e poi il gin. Mescolate bene e versate l'acqua tonica. Infine, con molta attenzione, aggiungete il chunk grande di slow ice. Decorate e servite con una bottiglietta di tonica a parte.

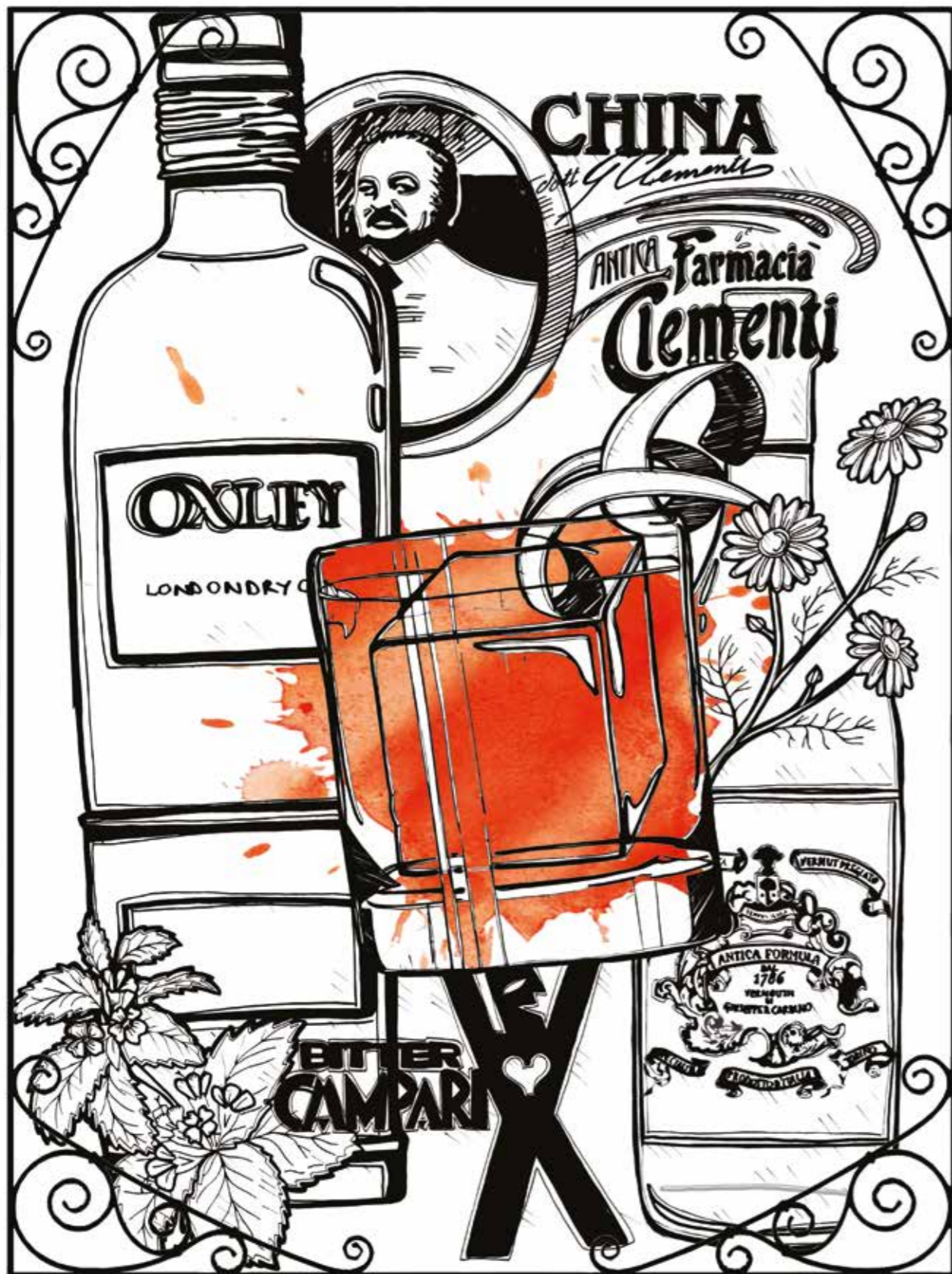
## PREPARAZIONI

### Thyme syrup

Preparate in un pentolino ½ tazza di timo fresco e 2 tazze abbondanti di acqua fredda. Accendete il fuoco, portate a ebollizione e spegnete immediatamente la fiamma. Lasciate raffreddare e filtrate per bene con un colino a maglia fine, quindi aggiungete zucchero bianco per ottenere uno sciroppo al 62% brix.

### NOTE

È assolutamente sconsigliato servire questa variante di G&T con una cannuccia.



# BELLE ÉPOQUE

TIPOLOGIA	GRADAZIONE	TECNICA	GARNISH
NEGRONI twist	ALCOLICA 25,6% abv	Stir&Strain	Buccia di pompelmo rosa

## RICETTA (9 cl)

2 cl OXLEY London Dry Gin  
 1 cl Liquore China Clementi  
 3 cl Vermouth Carpano Antica Formula  
 2 cl Bitter Campari aromatizzato alla  
 camomilla, melissa e scorza di pompelmo  
 1 cl soda

## PROCEDIMENTO

A differenza di un classico Negroni preparato direttamente nel bicchiere, qui suggerisco di raffreddare molto bene l'old fashioned con ghiaccio, ma di lavorare direttamente nel mixing glass ben ghiacciato, versando tutti gli ingredienti al suo interno e procedendo con uno stirring leggermente più lungo, in modo da lasciar spazio a una lieve diluizione.

## PREPARAZIONI

**Bitter Campari aromatizzato**  
 Immergete le sostanze aromatizzanti nel Bitter Campari per un periodo di tempo variabile da 6 a 18 ore in base all'intensità desiderata, quindi filtrate prima in un colino a maglia fine e poi, a cocktail ben freddo, in un aeropress direttamente sul bicchiere.

## NOTE

Ricetta di Samuele Ambrosi, presente nella Hall Of Fame del libro *Negroni Cocktail. Una leggenda italiana* di Luca Picchi.

Un Perfect Serve che talvolta utilizzo con questo drink è quello di lavorarlo in stirring con il Bitter Campari aromatizzato grossolanamente filtrato, così che mantenga ancora residui della macerazione. Successivamente verso il drink in una bottiglietta perfettamente etichettata e conservata a 4 °C. Per servire utilizzo un tumbler basso con un chunk unico di ghiaccio, la bottiglietta ben fredda e un aeropress, in modo che il cliente appoggi lo strumento sul bicchiere, versi al suo interno il contenuto della bottiglietta e proceda all'ultimo filtraggio, diventando così lui stesso l'esecutore finale del suo drink.



## CAPITOLO VII

# I 100 GIN DA NON PERDERE

*“A sailor best working compass is a glass completely full of genever”.*

**Antico detto olandese**

Esiste un'app (ormai di questi tempi c'è un'app per qualsiasi cosa) che, a suo dire, raccoglie tutte le etichette di gin prodotte nel mondo. Sono oltre cinquemila: un numero che non può che fare una certa impressione (probabilmente anche ai barman più smaliziati) e che, pur preso con beneficio d'inventario, rende al meglio l'idea di quanto questo distillato sia davvero lo “spirito” del pianeta. Il gin non si produce più solamente nelle sue patrie naturali o adottive: l'Olanda, l'Inghilterra o, se vogliamo, gli Stati Uniti. Esistono gin italia-

ni (anzi, ne esistono in un numero sempre più consistente), brasiliani, francesi, giapponesi, croati, neozelandesi... E se il ginepro resta la bussola di navigazione, il resto delle spezie, delle radici e della frutta è terreno di caccia libero.

Quella che segue è la selezione dei cento Gin firmata da Samuele Ambrosi, iniziando con le sue dieci etichette più amate e che meritano senz'altro di essere conosciute per la loro qualità e originalità.

E allora andiamo, è tempo di riempire i bicchieri!