

I Distillati: La Storia Le Tecniche Di Produzione La Degustazione I Cocktail Piu' Noti (Vini E Bevande)

Utilissimo per gli appassionati di enologia e per chi ama sorseggiare grappe e distillati. Questo manuale insegna a produrre da soli vino, grappa e distillati, con un'attenzione particolare alle tecniche di lavorazione biologica. Un manuale completo, arricchito da notizie sulla storia della vite e della viticoltura e da un galateo del vero bevitore.

Lo scopo che si prefigge questo manuale è quello di dare una formazione teorica completa per essere in grado di comprendere e dare valore agli ingredienti presenti nei nostri cocktails o nei prodotti che quotidianamente acquistiamo. Le nozioni contenute in questo libro mirano a formare sia il Barman di professione (es: quale distillato usare? Quale consigliare per i gusti del cliente?) sia la persona comune che davanti a una varietà di distillati, vini, birre può non saper cosa scegliere, siano essi esposti in una corsia di un supermercato o in un menù di un lounge bar. La miglior scelta è quella che effettuiamo consapevolmente basandoci sulle nostre conoscenze acquisite. In questo manuale sono trattate la storia, le definizioni, i processi produttivi, le classificazioni e le ricette dei cocktails che possiamo creare con i prodotti alcolici: Infusi (liquori e amari), Fermentati (Birra, Vino, Spumante), Distillati (Rum, Gin, Vodka, Tequila, Whisky), Invecchiati (brandy, cognac). Un manuale teorico dalla A alla Z con accenni finali sui le tecniche di dosaggio e le tecniche più diffuse di costruzione dei cocktails. Inoltre questo manuale contiene tutte le ricette dei cocktails IBA 2020, IBA 2011 e IBA 1961 (la prima codificazione) con illustrata la storia e i metodi di produzione. Per qualsiasi altra informazione o curiosità potete visitare la mia pagina Facebook o il mio profilo Instagram: Angelo Salvatore Bartender.

Le tecniche della distillazione. Secca, morbida, aromatica... come fare la grappa - Fare in casa

Tutta la Teoria Dalla a Alla Z.

viaggio goloso tra le semplici ricette della tradizione italiana contributo dei botanici italiani allo sviluppo delle scienze micologiche

La Gola

I distillati La storia le tecniche di produzione la degustazione i cocktail piu' noti

Le origini del gusto, le grappe di vitigno, la grappa e la legge. L'arte di distillare: alambicco, fornello a gas, deflemmatore, alcolometro e termometro. Gli alambicchi

artigianali. Come nasce la grappa: la vinaccia, il ciclo di distillazione. Evaporazione, rettificazione, teste, cuore, code. La gradazione alcolica e come ridurla. La grappa aromatizzata e i metodi di produzione. L'invecchiamento: le botti, la cantina. La degustazione: grappe giovani, aromatiche, invecchiate, aromatizzate. Tutto quello che c'è da sapere per fare la grappa in casa, in un eBook pratico e utilissimo di 75 pagine, perfetto anche per i principianti. Il limoncello di Sorrento. Una storia familiare con le ricette della casa

Shaken not Stirred. La nobile arte del bartender (Una storia del giardino europeo e)

tecnologica e industriale, colle applicazioni a tutte le industrie chimiche e manifatturiere, alla medicina, farmacia, igiene, mineralogia e geologia, all'agricoltura,

...

Distillare o essere distillati. Storia del prof. Emanuel Merdinger, dalla Bucovina a Ferrara, dai campi di concentramento agli USA

Un manuale per la formazione e la conoscenza approfondita delle tematiche oggetto della professionalità di un Sommelier. Un libro che è particolarmente interessante e adatto a tutti gli appassionati del mondo del vino e delle bevande che desiderano acquisire una sicura e aggiornata base di conoscenze per un'introduzione alla professione del sommelier, non solo degustatore ma comunicatore e formatore, colui capace di mettere in relazione le cose, rivelando il meglio dei cibi e dei vini. Gli argomenti, grazie all'uso di immagini, schemi, cartine delle principali regioni di produzione, sono trattati con scorrevolezza e consentono un approccio immediato a chi vuole avvicinarsi a questo mondo. Forte del favore incontrando con la prima pubblicazione del 2011. Questa seconda edizione è stata aggiornata e ampliata sotto diversi aspetti, in particolare in merito all'enografia e alla viticoltura europea, nonché alla terminologia ASPI per la degustazione del vino.

Miranda, per Grappa ricevuta non è solo la storia di una donna. Miranda è la storia di un cognome che, per non perdersi in generazioni femminili, si fece nome. Nome di donna, testimone unica di una storia italiana, quasi dimenticata. Miranda è la storia di una distilleria, ma è soprattutto una saga familiare che attraversa due secoli e che si snoda dal Sud America all'Italia, il racconto di come l'amore, la comprensione e l'impegno possano permettere di superare le avversità e il dolore. Antonella Bocchino, nata a Canelli il 2 aprile 1961, si definisce "Grappaiola di nascita e di elezione". Studia al Liceo Linguistico Cadorna e all'Università di Scienze Politiche di Torino; frequenta un anno di stage a Londra alla casa d'Aste Sotheby's fino a quando il richiamo della grappa si fa forte e irrinunciabile e, nel 1986 entra nell'azienda di famiglia firmando la sua linea di grappe di antichi vitigni in estinzione, di distillati di bacche e di fiori fino all'arrivo della figlia Maddalena, nel 1988, a cui dedica il primo libro Tante Belle Cose dove racconta

quando da bambina accompagnava Nonno Lazarito nelle cascine a scegliere le vinacce da distillare e, nel 1993 il secondo libro Petali Preziosi, sulle infinite potenzialità dei fiori nei profumi, nelle acque medicinali, in tavola, in cucina e nei distillati. Nel 2010 esce dall'azienda di famiglia per creare qualche tempo dopo la sua piccola impresa AB SELEZIONE Italian Spirits seguendo gli insegnamenti del Nonno. Questo terzo libro è dedicato alla mamma, Miranda: è lei che custodisce gelosamente tutta la storia della saga familiare e che lascia ad Antonella l'eredità dei profumi, di quel mondo magico e incantato della grappa. Giulia Cuevas, nata a Roma il 30 aprile 1985 da mamma tripolina e papà cileno si laurea in Lettere a 21 anni per dedicarsi ad una carriera nel Food & Beverage per poi tornare, anni dopo, a occuparsi di comunicazione, questa volta nel digitale. Miranda, per Grappa ricevuta è il suo primo romanzo con cui ha ripercorso non solo i tanti viaggi nella sua amata terra, il Cile, ma anche gli infiniti libri di storia del Sud America di suo padre, Alberto Cuevas.

Montenegro

povertà e assistenza a Brescia durante la Restaurazione

Nuova enciclopedia di chimica scientifica

IL MANUALE DEL BARMAN

A tavola con la storia

Dalla vigna all'alambicco, dall'alambicco alla bottiglia, dalla bottiglia al calice. Tutto quello che nessuno vi ha mai voluto raccontare sull'acquavite di vinaccia. È stata la più plebea delle acquaviti (forse quella italiana la prima al mondo a essere stata distillata) fino a quando non è riuscita a proporsi nella pienezza del suo fascino, e allora si è rivelata la più aristocratica delle essenze. In assenza di un disciplinare rigoroso che ne tuteli la produzione e la trasparenza in etichetta, gli autori di questo volume si mettono in gioco per questa difficile impresa per fornire al consumatore gli strumenti per orientarsi da solo nella giungla delle bottiglie che gli sono proposte; il tutto all'insegna della verità documentata. Un lungo lavoro di ricerca, interviste e confronto con realtà storiche del territorio italiano legate alla creazione dell'acquavite d'uva per costruire una autentica guida alla conoscenza della storia della Grappa, di ieri e di oggi.

Il volume, uno dei più aggiornati e completi che il mercato offra sull'argomento, si apre con una parte storica diffusa e approfondita relativa sia al processo di distillazione, con le varie evoluzioni che l'hanno caratterizzato, sia alle vicende dei singoli prodotti, e prosegue con la descrizione tecnico-scientifica della distillazione con termini di facile comprensione. È importante infatti che il concetto scientifico alla base della distillazione sia chiaro al lettore per poter comprendere in che cosa consista essenzialmente un qualunque distillato. Il passo successivo è sapere quale sia l'ingrediente di partenza che viene utilizzato per produrre il singolo distillato. Anche questa parte è trattata con rigore e in modo approfondito ed è arricchita di aneddoti e di informazioni che rendono curiosa e affascinante la lettura. Poiché i distillati possono essere gustati come tali, ma vengono anche utilizzati per la preparazione di cocktail, il manuale riporta quelli più conosciuti. Infine una parte è riservata alla degustazione come pratica che favorisce il migliore apprezzamento

organolettico dei diversi distillati.

LA MISCELAZIONE E LA "SUA STORIA"

Dove mangiano e bevono i grandi cuochi d'Italia

la storia, le tecniche di produzione, la degustazione, i cocktail pi ù noti

L'illustrazione popolare

Gli spiriti nel mondo. Nascita, storia, sviluppo e curiosità dei distillati nel mondo

La distillazione enologica si propone di fornire a professionisti e studenti un valido strumento di aggiornamento, analisi e approfondimento dei vari aspetti tecnici e normativi riguardanti l'articolato settore produttivo della distillazione enologica. Il volume descrive i moderni ed efficienti macchinari e impianti impiegati nei processi di distillazione di alcol, grappa e brandy, nonché le apparecchiature e i sistemi tecnici utilizzati per la lavorazione e valorizzazione della filiera vitivinicola (vinacce, vinaccioli, fecce di vino). Di questi impianti e macchinari sono descritte, in forma chiara e rigorosa, le relative correlazioni, le caratteristiche tecniche e funzionali nonché il ciclo operativo anche nell'ottica di creare nuovi modelli di economia circolare per la salvaguardia dell'ambiente e la riduzione dell'inquinamento. Il manuale è corredato di numerose immagini, di un dettagliato indice analitico e di un fondamentale glossario della terminologia tecnica del settore.

278.2.8

Come fare la grappa

La Grappa: il "grande" distillato italiano

Vol. 11: Rac-Sp

Farmacopea del professore Antonio Campana

Dove mangia la pizza Klugmann? Dove ordina le tagliatelle Bottura? Dove prende il caffè Cracco? Dove compra il pane Sultano? Dove si prende un fritto Caruso? Dove si fa una birra Niederkofl? Qual è il cocktail bar in cui Scabin finisce la serata? Lo spiedo più amato da Uliassi? Dal Trentino alla Sicilia, i nostri 164 "consiglieri" i hanno indicato 981 indirizzi che vanno dal ristorante al ci... strada, dall'osteria alla pasticceria, dalla pizzeria allo speakeasy: l'Italia è ricca di indirizzi squisiti, molto dei quali però fuori dai riflettori. Per trovarli - che siano una piccola trattoria di provincia o una rosticceria del centro storico - c'è bisogno di un consigliere di fiducia. Anzi, di 164.

Il Barolo è il grande vino italiano per eccellenza. Nasce nel cuore delle colline di Langa, a pochi chilometri a sud della città di Alba, nel territorio di 11 Comuni che si inseguono in un suggestivo itinerario di colline, cesellate dalla mano esperta dell'uomo e sorvegliate da imponenti castelli medioevali, fra cui proprio quello di Barolo, che ha dato il nome al vino oggi celebre in tutto il mondo. Ma da oltre 30 anni c'è anche Barolo&Co., un riferimento editoriale di una terra che ce... il vino e l'alta cucina. E da alcuni anni non solo in Piemonte ma anche in giro per l'Italia del Gus... Barolo&Co. promuove i vini e la gastronomia, le storie di un territorio straordinario e le strade... turismo più gustoso, i personaggi e l'economia. Si pone come riferimento per i professionisti d... ristorazione e delle enoteche, per le aziende del vino, i giornalisti e i professionisti del settore. Dizionario universale delle arti e scienze di Efraimo Chambers contenente le figure, le spezie, le proprietà, le produzioni, le preparazioni, e gli usi delle cose naturali e artificiali. L'origine ... delle cose ecclesiastiche, civili, militari, e di commercio ... cui si aggiunge ... il supplemento di Giorgio Lewis ed una esatta notizia della geografia. Tomo primo (-ventunesimo)

Bookmark File PDF I Distillati: La Storia Le Tecniche Di Produzione La Degustazione I Cocktail Piu' Noti (Vini E Bevande)

La scienza per tutti giornale popolare illustrato

La Miscelazione E la "sua Storia"

La distillazione enologica

Album degli alfabeti antichi di tutte le nazioni, coi nomi degli inventori, colla loro pronuncia e c
ricca serie di greche, etc

Shaken not stirred, proprio come James Bond chiedeva il suo "Vodka Martini". Questo libro vuole essere un manuale per aspiranti Barman nel quale si toccano tutti i punti fondamentali del mestiere. Da ottimi consigli pratici su quale atteggiamento tenere dietro un bancone, fino a come utilizzare tutti gli accessori che vi troveremo. Nei capitoli successivi sono i distillati e i liquori a fare da protagonisti, non soltanto come nascono ma anche storia e origine, con curiosità e leggende tramandate da secoli. Nella parte più pratica di questo libro - chiamata appunto "Working" - l'autore inoltre non si limita a inserire le ricette dei principali cocktail ma ne racconta la storia, le tecniche necessarie per la preparazione di quelli classici e insegna ottimi metodi per imparare a inventarne di propri. L'ultimo capitolo è dedicato alla Birra dove, oltre a capire come nasce, si narra di tutti gli stili birrai e delle tecniche di spillatura, con illustrazioni pratiche su come spillare le varie tipologie.

il giardino a Milano, per pochi e per tutti, 1288-1945

La storia le tecniche di produzione la degustazione i cocktail piu' noti

Giornale della libreria

Musei del gusto. Mappa della memoria enogastronomica

I distillati