

TIMELINE

1705



Viene dato alle stampe *Le parfait lemonadier* a Parigi, un manuale di preparazione di tè, caffè, cioccolata e non solo.

1798

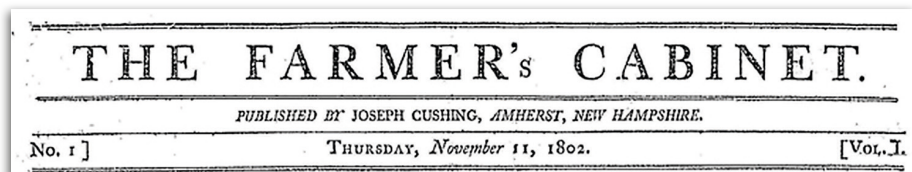
Il 20 marzo 1798 nel *The Morning Post and Gazetteer* appare per la prima volta la parola "cocktail".



Nel giornale si narra dell'oste dell'**Axe and Gate**, una taverna all'angolo tra Downing Street e Whitehall a Londra, e della sua lista satirica di bevande dedicate a Lord Sheffield, Lady Gwider, Duke of Portland e ad altri politici del tempo. Al signorotto Mr. Pitt intitola il "cock-tail, volgarmente chiamato zenzero".

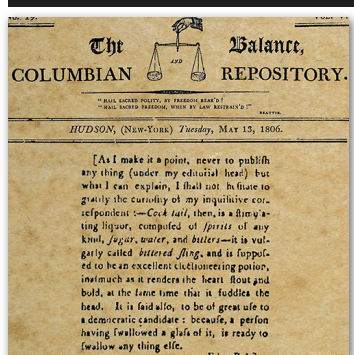
1803

Il 28 Aprile del 1803 appare parola cocktail per la seconda volta nel "*The Farmer's Cabinet*".



- Parte il primo carico di ghiaccio via nave da Boston verso i Caraibi, organizzato da Frederick *The ice Tudor*.
- Appare la definizione del termine **"Cocktail"** sul *Balance and Columbian Repository*.

1806



Al presidente **James Monroe**, in visita a Savannah, in Georgia, viene offerto un **Artkiller Punch** (con Rum, Catwaba wine, Gin, Brandy, Rye Whiskey, tè, Bénédictine, succo di arancia, succo di limone, ciliegine al maraschino e champagne).

1819



James Monroe (Olio su tela)
Autore: John Vanderlyn (1816)

- Apre a Londra la distilleria di Gin **Beefeater**.
- Negli Stati Uniti l'evangelista **Johnny Appleseed** comincia a distribuire semi di mela ai fedeli della sua congregazione. Qualche anno dopo insegnerà la distillazione e nascerà l'**Applejack**.

1820



TIMELINE



1824



Il medico prussiano **Johann Siegert**, al seguito dell'esercito capitano di Simón Bolívar, inventa l'**Angostura Bitter**.

1827



Viene pubblicato un ricettario che raccoglie punch e bevande. Si chiamerà *Oxford night caps*. *A collection of receipts for making various beverages used in the university.*

Nota: l'immagine è tratta da "History of botany" (1530-1860). Traduzione inglese del 1890 di Henry EF Garnsey.

1° logo Oxford Universite Press

1828



"Wellcome Library, London"
Di George Cruikshank (1842)

A Londra nasce il **Thompson and Fearon**, il primo **Gin Palace**, grazie a Henry Fearon.

1830

Charles Tanqueray apre una distilleria a Vine Street, a Londra. Verrà prodotto qui il Gin commercializzato nella celebre bottiglia a forma di idrante dell'epoca.



TIME
LINE

1831

Le distillerie di Gin iniziano a produrre un distillato molto più secco, che si differenzierà dall'Old Tom. Prenderà il nome di **Dry Gin** e diventerà in tutto il mondo il **London Dry Gin**.



*Hewitt's Watercourse Distillery
Irlanda - (1886 c.ca)*

1834

A Samur, nella Valle della Loira, **Jean-Baptiste Combier** inventa il primo **Triple Sec** al mondo.

Nota: Il marchio "Triple Sec" verrà tuttavia registrato solo nel maggio del 1885, presso la cancelleria del Tribunale commerciale di Angers, negli archivi dipartimentali dell'Occidente.



*Estratto di registrazione del
marchio "TRIPLE-SEC"*



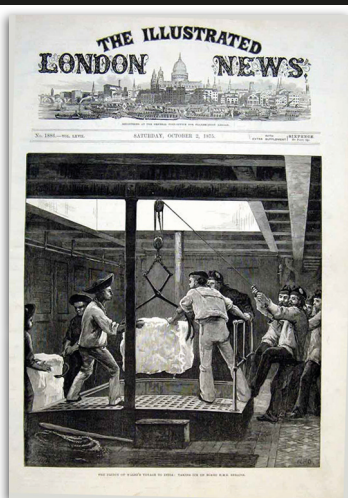
1835



Cartolina Promozionale (1904)

Il famoso Bitter Peychaud viene inventato dall'omonimo farmacista Antoine Amédée, a New Orleans.

1845



Trasporto di ghiaccio in india sulla HMS Serapis (1875)

Prende il via a Londra la **Wenham Lake Ice Company**: produrrà ghiaccio in Gran Bretagna.

1849

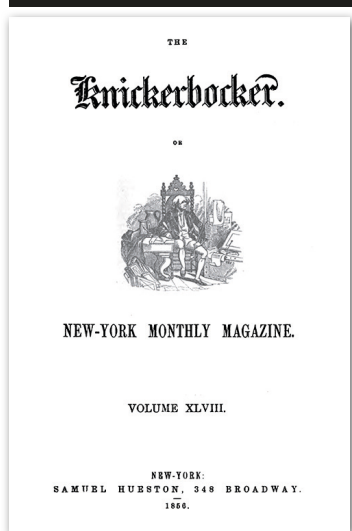


Vecchio logo del Cointreau

I fratelli Cointreau danno vita all'omonima società ad Angers, in Francia. Il loro successo arriverà nel **1875** con il Cointreau, un Triple Sec a base di scorze di arance amare, arance dolci, zucchero ed alcool.

Nella rivista **"The Knickerbocker"** appare per la prima volta il termine **"mixologist"**.

1856



*The Knickerbocker
Cover 1856*

Al Caffè dell'Amicizia a Novara, **Gaspare Campari** inventa il famoso Bitter.

1860



*Litografia (1921)
di L. Capiello - Galleria Campari*



TIME
LINE



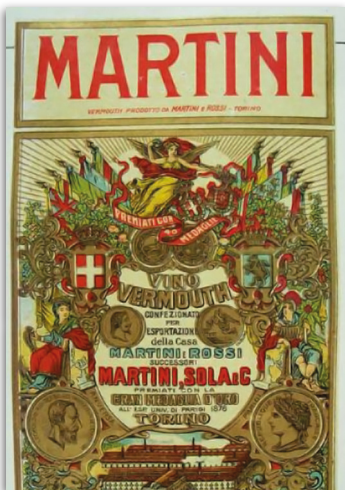
1862



*Jerry Thomas (incisione)
Museo del Cocktail Americano*

Compare in America il primo ricettario scritto da **Jerry Thomas**, *Bar Tender's guide*. Verrà tradotto per la prima volta in italiano solo nel 2020.

1863



*Etichetta - Collezione:
Archivio centrale di Stato*

Viene fondata la **Martini, Sola & C.i.a.**, che nel **1879** muterà in **Martini & Rossi**.

1867



Per combattere lo scorbuto, nelle imbarcazioni della **Royal Navy**, viene ordinato di somministrare il **Rose's Lime Cordial**, uno sciroppo di lime, inventato in Scozia.

Viene brevettato il primo shaker da **William Harnett**.

Nota: lo shaker rappresentato è conservato al *Museum für Angewandte Kunst Köln* - Colonia, Germania

1872



*Design di Jay Ackerman (1941)
Manning Bowman & Company*

Il capo cameriere del **Limmer's Hotel** di Londra inventa il **Tom Collins**.



1874

Don Facundo Bacardi per la prima volta produce il **Don Facundo Bacardi Light Rum** per la miscelazione.



*Monumento a Sitges
Dettaglio targa di Grey Geezer*

1875



TIMELINE



1880



In Inghilterra vengono brevettate le **cannucce di carta**.

1886

Nasce Coca-Cola, inventata dal farmacista statunitense John Stith Pemberton, ad Atlanta (Georgia).



Publicità - Museo Coca-Cola - Atlanta, Georgia - Autore foto: Isolethetv

1892

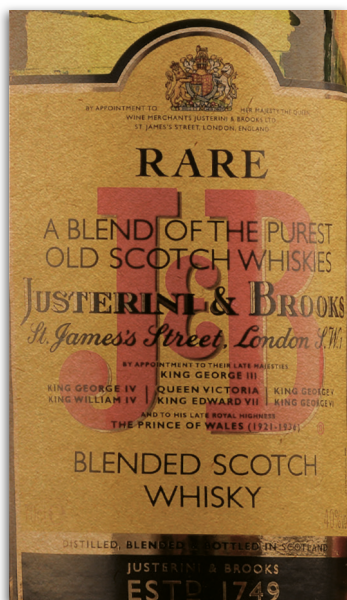


Viene inventato da **William Painter** il **tappo a corona**.

*Fotografo: HL Perkins (1896)
Autore: Orrin Chalfant pittore*



1910



- Sul mercato appare per la prima volta il **J&B Blended Scotch Whisky**.
- Nello stesso anno a Londra apre il primo **cocktail bar** della capitale: il **Criterion**.

1914

ALCOHOL!

THE PUBLIC THINKS:—
It is only Heavy Drinking that harms.
EXPERIMENTS SHOW:—
That even Moderate Drinking Hurts Health, Lessens Efficiency.
THE PUBLIC THINKS:—
Alcohol braces us for hard work and against fatigue.
EXPERIMENTS SHOW:—
That Alcohol In No Way Increases Muscular Strength or Endurance.

Alcohol Lowers Vitality: Alcohol Opens the Door to Disease

Resolved, at the International Congress on Tuberculosis, 1905, to combine the Fight Against Alcohol with the Struggle Against Tuberculosis.

At the Massachusetts General Hospital, Boston, the use of Alcohol as a medicine declined 77 per cent. in eight years.

Most Modern Hospitals show the same tendency. Alcohol is Responsible for Much of Our Insanity, Much of Our Poverty, Much of Our Crime. Our prison commissioners reported that 95 per cent. of those who went to prison in 1911 had intemperate habits.

Yet the Public Says:—We need the Revenue from Liquor. The Public Should Know—How Small is the Revenue compared with the Costs of Carrying the Wreckage.

Your Money Supports this Wreckage.

Your Will Allows It.

Your Indifference Endangers Your Nation.

Commercial Vice is Promoted through Alcohol.

Citizens, Think!

Arrayed Against Alcohol, are Economy, Science, Health, Morality.

—The Very Assets of a Nation.

—The Very Soul of a People.

THINK!

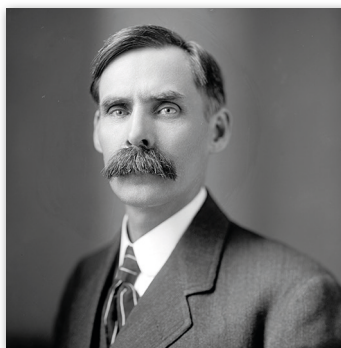
Nel Congresso dall'**Anti-Saloon League** del 1914 il consumo dell'alcol viene attaccato pesantemente.

Nota: l'articolo nell'immagine fa parte delle collezioni speciali dell'Università di Washington. Apparve nel volume n. 7 della rivista pubblicata dalla "Western Woman's Outlook Company" nel 1913.

"Il pubblico pensa che sia solo il bere pesante a nuocere. Gli esperimenti mostrano che anche il bere moderato danneggia la salute, riduce l'efficienza... L'alcol è responsabile di gran parte della nostra follia, di gran parte della nostra povertà, di gran parte della nostra criminalità... Eppure il pubblico dice che abbiamo bisogno dei proventi del liquore. Il pubblico dovrebbe sapere quanto sono piccole le entrate rispetto ai costi di trasporto del relitto."

1919

La produzione delle **bevande alcoliche**, nonché la vendita e la detenzione, diventa illegale in tutti gli USA, in virtù dell'applicazione della **Volstead Act** (da **Andrew Volstead**, il politico che si era battuto per l'applicazione della legge)



*Andrew Volstead
Autore: Harris & Ewing
Fonte: Library of Congress*



TIMEELINE

1920

Viene pubblicato il primo **libro per bartender** in italiano da **Ferruccio Mazzon**.



*Libri Sandit - Ristampa 2020
Edizione curata da Luigi Manzo
Copertina: Tanya Gisondi*



TIMELINE

1921



All'**Harry's Bar** di Parigi viene inventato il Blody Mary da **Fernand "Pete" Petiot**.

1924



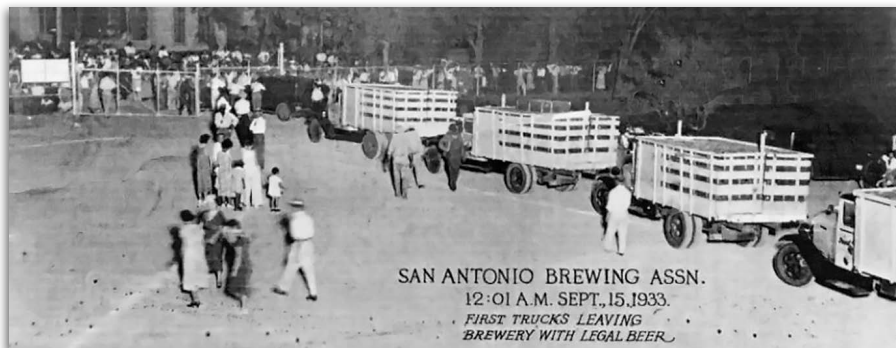
*Club De Cantineros de Cuba
Poster (1925) 1° Anniversario*

All'**Havana** nasce il **Club De Cantineros de Cuba**, che svolgerà una duplice funzione: associazione di bartender e sindacato.

Si organizzano corsi di inglese per i soci per far fronte all'arrivo dei turisti americani venuti a bere a Cuba (viste le condizioni del **proibizionismo** negli USA)

Il 5 Dicembre finisce il proibizionismo negli USA.

1933



SAN ANTONIO BREWING ASSN.
12:01 A.M. SEPT., 15, 1933.
FIRST TRUCKS LEAVING
BREWERY WITH LEGAL BEER.

Primi trasporti legali dal birrificio Pearl - Collezione Silver Ventures

- Ad **Hollywood Ernest Beaumont Gantt** inaugura il **Don the Beachcomber**, inventando la tendenza **Tiki**.
- Nello stesso anno **Trader Vic** apre l'**Hinky Drinks** ad **Oakland**.



Coaster - Gianni Zottola (ritaglio)

1934

Esce il 45 giri delle *Andrew Sister's Rum and Coca-Cola*. Ciò renderà il Rum & Cola la bevanda più bevuta dagli americani.



Foto di Claude Humbert

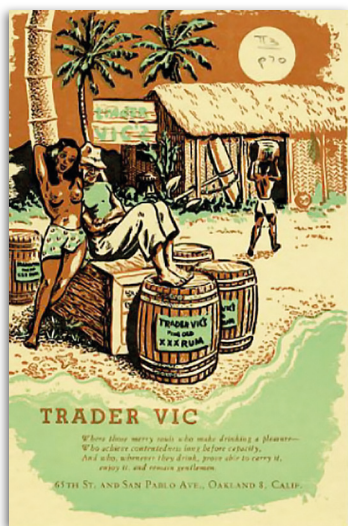


TIMELINE



TIMELINE

1944



*Trader Vic - Menù
California Historical Society
Digital Collection*

Trader Vic inventa il **Mai Tai** nel suo locale ad **Oakland**.

1948



*Autoritratto (1500 c.ca)
Giovanni Bellini*

Giuseppe Cipriani, in onore di un famoso pittore veneziano del Cinquecento (Giovanni Bellini), inventa il **Bellini** all'**Harry's Bar** di Venezia.

Prende vita l'**A.I.B.E.S.** in Italia. Sarà la prima Associazione per Bartender italiana. Anni dopo nasceranno altre associazioni come FIB (2001), AIBM (2011) e ABI (2014), nonché numerose scuole private.

1949



Associazione Italiana
Barmen e Sostenitori

Lo **Screwdriver**, uno dei cocktail più semplici da realizzare della storia, diventa un drink alla moda.



A Torquay, in Inghilterra, viene fondata l'**I.B.A.** (International Bartenders Association).



TIME
LINE



1953

In *Casino Royale* di Ian Fleming, compare il **Vesper** (o Vesper Martini).



Foto di Evers, Joost / Anefo (1967) - Archivio nazionale dei Paesi Bassi

Questo cocktail aperitivo è preparato con Gin, Vodka e originariamente Kina Lillet (oggi chiamato Lillet Blanc). Nasce l'icona di **James Bond**.

1957



Viene inventata la **lattina di alluminio**.

1962



Murale di Rick Riojas (2020)
Hubert Berberich (Germania)

«*Shaken, not stirred*», ossia «*Agitato, non mescolato*». È così che **Sean Connery** che interpreta **James Bond** in *Dr. No*, ordina un **Vodka Martini**.

Nasce il **T.G.I. Fryday's** a **New York**, il primo bar & grill americano. L'ideatore sarà **Alan Stillman**.

1965



*T.G.I. Fryday's di Chicago
Autore: Andrea Raimondi*

Il **Long Island Iced Tea** diventa un drink di tendenza, mettendo in difficoltà i grandi professionisti del bere miscelato, che non riescono più a spiegare come in un drink ci possano essere così tanti distillati insieme.

1972



Negli USA il Whiskey viene superato nelle vendite dalla **Vodka**. Così anche i drink a base di Vodka, come il **Moscow Mule**, tornano di tendenza.

1976



TIMELINE



TIMELINE

1980



*Cabina Ms. Pac-Man (1981)
Autore: Kalupa*

Pac-Man entra nella storia dei videogiochi, occupando con la *cabinet* lo spazio accanto ai **juke box** nei bar. Si diffonde il rito dell'**happy hour**.

1983



*Vasco Rossi
Periodo: Punto Radio*

Vasco Rossi canta "*Bollicine*" citando ironicamente il marchio della **Coca-Cola**. Vincerà il Festivalbar e riuscirà comunque a non prendere una denuncia dalla multinazionale di Atlanta.

1983

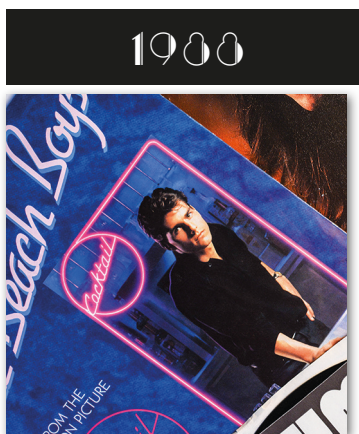


Il cocktail del momento è il **Sex on The Beach**, ancora oggi citato come simbolo di trasgressione, come nel film *La prima volta (di mia figlia)* di Riccardo Rossi.

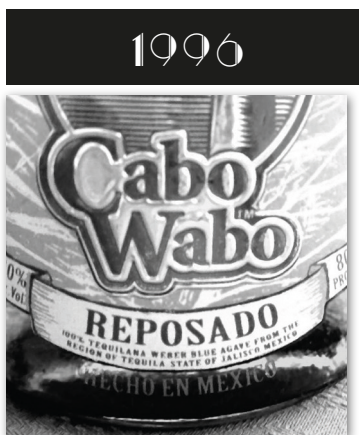
Appare la **seconda lista IBA** (dopo quella del 1961). I cocktail scelti saranno 73, ordinati in ordine alfabetico.



Esce sui grandi schermi il film *Cocktail*, con **Tom Cruise**, che da una parte promuoverà il **flair bartending** nel mondo, dall'altra si attirerà le ire dei cosiddetti barmen "old school".



Esce sul mercato la **Tequila Cabo Wabo** di **Sammy Hagar**.



Etichetta Cabo Wabo
Autore foto: Christy



TIMELINE



1997



- Viene fondata la **Flair Bartenders Association** (F.B.A.) da **Toby Ellis** ed **Alan Mays**.
- Nello stesso anno viene inventata la **flair bottle** da **Dean Serneels**.

2000



Esce sui grandi schermi *Le ragazze del Coyote Ugly*. Sarà il secondo film dove in qualche modo viene promosso il **Flair Bartending** (ancora definito però "free style").

2002



Torna di moda il **Mojito** grazie a **James Bond** che lo ordinerà in un chiringuito di Cuba, nel film *Die Another Day*. Agli sguardi più attenti non sfugge che è fatto con succo di lime e non con pezzi dell'agrume pestato.

Esce la nuova **lista IBA** dove le categorie sono 5. L'Alexander non è più il primo cocktail perché il nome viene modificato e diventa **Brandy Alexander**.

2004



Il **Sazerac** diventa il cocktail ufficiale della città di **New Orleans**, la quale ospita anche il **Museum of the American Cocktail**.

2008



*Ingresso Sazerac Bar (2009)
Roosevelt Hotel (New Orleans)
Foto di Infrogmation*

Nasce a La Spezia l'**Associazione Italiana Bartender & Mixologist (AIBM)**. Sarà la prima associazione a promuovere, in un unico corso, la *metodologia classica* e quella del *free pouring*.

2011



TIME
LINE



TIMELINE

2012



Viene ufficializzata la **nuova lista IBA**: dapprima a fine novembre 2011 i cocktails sono 68, poi cambiano di nuovo e diventano 75, per divenire poi 77. Compiono nella lista alcuni grandi classici del passato, come il **Monkey Gland** e il **Vesper**.

2016



Esce il libro *Il Manuale della Degustazione dei Cocktails*, edito da **Sandit Libri**. È il primo testo nel mondo che contiene una scheda analitica e descrittiva su come si degustano i cocktails correttamente.

2020



Viene ufficializzata la **Sesta codificazione IBA**. I cocktails saranno 90 e la categoria che conterrà più cambiamenti sarà **New Era Drinks**.