ONESTIGROUP-THE DISTRICT OF BEVERAGE
ESCLUSIVE
Collection

INDICE

06 ALPESTRE

14 GIN & GENEVER

16 Bobby's
18 The London N°1
20 Portobello Road
NEW 23 **Opihr**
24 Bareksten
28 Alkkemist
29 Wint&Lila
NEW 30 **Empress 1908**
NEW 31 **Macaronesian Gin**
32 Bobbium
33 Favignana
34 Puerto de Indias
36 Tarquin's
38 Brooklyn
40 Vitoria Regia
42 Ukiyo
44 Mataroa
46 Birds
48 Ungava
49 Peddlers
50 Saint Aubin
51 Neige Noire

52 SODAS & TONICS

54 Double Dutch

60 APERITIVI

62 Riviera
63 Mataroa
64 Glitter Spritz
NEW 65 **Croft Twist**
NEW 66 **Rinomato**

68 READY TO DRINK

NEW 69 **Opihr**
NEW 70 **Bareksten**
NEW 71 **Bobby's**

72 BITTER & AMARI

74 Underberg
76 Bosso
78 Amaro Bastaldo
79 Bitter Violento
NEW 80 **Rinomato**
82 Bob's Bitter
86 Japanese Bitters

88 RUM & CACHAÇA

90 Abuelo
94 Cortez
96 Saint Aubin
100 Duppy Share
102 Compagnie Des Indes
106 Spirited Union
110 Aluna
111 Twin Fin
NEW 112 **Cachaça Blu**
114 Pitù

116 AGAVE

118 Calle 23
120 The Butterfly Cannon
NEW 121 **Dulce Vida**
122 Buen Amigo
124 Bruxo
NEW 126 **Don Ramon**

128 WHISK(E)Y

130 Bladnoch
134 Pure Scot
136 Islay Mist
138 Nomad
NEW 140 **McConnell's**
NEW 142 **Outwalker**
NEW 143 **Limavady**
144 Connacht
NEW 145 **Dead Rabbit**
146 Straw Boys
148 Lambay Whisky
NEW 150 **Ensò**
152 Nobushi
154 Onikishi
NEW 156 **Stateless**
NEW 158 **Stanhope**
160 Irish Mist
161 Shanky's Whip

162 VODKA

164 Portobello Road
166 Bareksten
167 Ukiyo
NEW 168 **Alkkemist**

170
ARRACK
171 Old Reserve

172
DISTILLATI DI VINO E VINACCE
174 Soberano
176 Camus
178 Chevalier D'espalet
179 Lepanto
180 Bosso
188 Torquadra

190
PISCO
191 Capel

192
CALVADOS
194 Morin

196
ASSENZIO
197 Bareksten

198
LIQUORI
200 Bareksten
202 Tempus Fugit
204 Alamea
206 Joseph Cartron
216 Ryto
217 Humo
218 Casa Limònio
NEW 220 **Chinola**
222 Nine Falernum
223 Kota
224 Japanese Liqueur

226
VERMOUTH
228 Cucielo
230 Isolabella della Croce
231 La Copa

232
SHERRY
234 Gonzalez Byass
237 Tio Pepe

238
SAKE
NEW 241 **Kai Sake**

242
MIXABILITY
241 Only Foam
NEW 242 **Toschi**
254 Revoltosa
256 Eco Popote

258
NO ALCOHOL
260 JNPR
264 Memento
266 Caleño
NEW 268 **Puerto de Indias**
NEW 270 **Frizero**

272
CHAMPAGNE
NEW 274 **Forget-Brimont**
278 Haton

280
SPARKLING CORNER
284 Sei Bellissimi

OnestiGroup S.p.A. è al vertice del settore beverage in Italia. La sua storia è frutto di anni di condivisione e di esperienze, idee e passione, alla cui base risiedono i solidi principi di Onesti: lealtà, rispetto e trasparenza.

Sin dalla fondazione risalente al 1986, per volere di Emilio Onesti, l'azienda si è contraddistinta sul mercato come icona di affidabilità, ricercatezza ed efficienza distributiva. I progressi perseguiti in questi anni hanno consentito di collezionare un portfolio di più di 90 marchi in distribuzione esclusiva per l'Italia, oltre ai brand di proprietà del Gruppo.

La continua ricerca e selezione di eccellenze worldwide dà corpo e sostanza alla vision aziendale "**the district of beverage**", che si pone l'obiettivo di soddisfare le esigenze dei consumatori cosmopoliti.

Con la nuova edizione del catalogo 2023, OnestiGroup propone un'accurata selezione di distillati, liquori e prodotti "no alcohol" in linea con i principali trend di mercato.

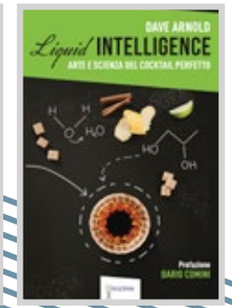
Si ringraziano **Flavio Angiolillo**, **Daniele Dalla Pola**, **Leonardo Leuci**, **Andrea Iannucci, Benjamin F. Cavagna**, **Marco Russo, Andrea Arcaini, Matteo Fabrizi, Gianni Dell'Olio, Francesco Di Gioia, Matteo Zed e Flavio Esposito** per la cocktail suggestion.

01.

RACCOLTA

Con impegno ed entusiasmo abbiamo "raccolto la sfida": creare un'azienda di distribuzione all'avanguardia nel settore beverage.

1986	1995	2001	2004	2006
NASCE	NUOVA ESPANSIONE	TRASFORMAZIONE	NUOVA SEDE	INIZIA LA DISTRIBUZIONE
CommercialeNordItalias.r.l. Sede di 1200 mq	2500 mq	in S.P.A	7000 mq magazzino 900 mq ufficio	di marchi in esclusiva



BOOKS
SUGGESTION

02.
FERMENTAZIONE

Studio, degustazioni e confronto, ci hanno permesso di approfondire la conoscenza delle materie prime e dei segreti che si celano nella produzione.

03.
AFFINAMENTO

Abbiamo messo a frutto le conoscenze apprese e le abbiamo trasformate in "esperienza".

04.
IMBOTTIGLIAMENTO

Dopo un'attenta selezione abbiamo formulato una proposta che rispecchi il gusto di tutti i nostri clienti.

2008 — ONESTIGROUP S.P.A.
Lanuovaformasocietaria che prende il posto di CommercialeNordItalia

2015 — ACQUISIZIONE
Alpestre

2018 — 1° EDIZIONE
Catalogo Esclusive & Signature Cocktail

2021 — 35° ANNIVERSARIO
Oltre 90 brand distribuiti

2023 — NUOVA GAMMA ALPESTRE
5 Nuove Referenze

2025
NUOVI PREMIUM BRAND
OPIHR, MACARONESIAN, CACHAÇA BLU, MCCONNELL'S, KAI SAKE, FORGET BRIMONT

DAL
ALPE
MMC

ALPESTRE

"Quando la famiglia Onesti mi ha chiesto di collaborare al progetto Alpestre, ero entusiasta; solitamente non accetto mai di lavorare allo sviluppo di un marchio. Con Alpestre e la famiglia Onesti ho sempre avuto un legame particolare. Alpestre con la sua centenaria storia alle spalle ha tanto da raccontare e merita sicuramente un'attenzione particolare. Ho dedicato molto tempo al recupero e allo studio delle ricette dei frati maristi, cercando di capire il loro modus operandi non certo semplice, trattandosi di ricette di metà Ottocento. Credo che con i nuovi prodotti il brand Alpestre abbia ripreso vita, mantenendo la sua firma riconoscibile.

Siamo stati coraggiosi, abbiamo intrapreso una strada contro corrente e anziché aggiungere elementi botanici di tendenza abbiamo "selezionato e suddiviso" quelli esistenti secondo la loro connotazione aromatica creando 5 volti di Alpestre, ciascuno dei quali mette in luce un lato del profilo organolettico del brand originale: ai gin abbiamo donato la freschezza erbacea; al bitter e ai vermouth abbiamo conferito la parte più amaricante bilanciandola alle note balsamiche.

Un progetto sfidante ma che ha regalato grandi soddisfazioni."

FULVIO PICCININO

Dallo studio di una formula che trae le sue origini nel lontano 1857 e che tutt'ora continua ad essere apprezzata da appassionati ed esperti di settore.

Dall'analisi e ricerca delle oltre 30 botaniche che conferiscono ad **Alpestre** unicità e scienza, dal loro equilibrio miscelate e sapientemente dosate; è proprio così che prende vita la nuova linea Alpestre, cinque prodotti che vogliono rappresentare il fresco e coraggioso spirito alpino. Sapori decisi che desiderano lasciare un'emozione e un ricordo vivido in chi li sceglie.

Due gin che tramite morbidezza e balsamicità regalano una freschezza senza precedenti. Due vermouth, un inno alla territorialità e alla tradizione del Vermouth di Torino e infine un bitter, un'alchemica relazione tra presente e passato.

Cinque prodotti super premium espressione di qualità per una mixology contemporanea, ma con un richiamo alla tradizione.

ITALIA

UNA SINFONIA DI 34 ERBE

FRATELLO EMANUELE A METÀ DEL XIX SECOLO AVEVA IDEATO ALPESTRE COME FARMACO PER CURARE MAL DI DENTI, REUMATISMI, EMICRANIE E NAUSEA.

ALPESTRE

Eccezionale digestivo, si può degustare puro a fine pasto oppure per preparare cocktail. Per le sue proprietà corroboranti, è consigliato anche come correttivo del caffè. Con acqua calda e miele o nel classico punch ha invece benefiche proprietà distensive.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8900001	ALPESTRE	44	5	minimo 4 anni	giallo chiaro	note erbacee	erbaceo
0105001.2	ALPESTRE	44	50				
0105001	ALPESTRE	44	70				

ITALIA

L'EREDITÀ ALPINA CHE CONQUISTA IL PRESENTE

La **Certosa** di Alpestre rappresenta l'incontro perfetto tra storia, spiritualità e l'arte della distillazione. Immersa tra le valli piemontesi, questa antica formula affonda le sue radici nei saperi degli antichi ordini monastici che, seguendo la tradizione erboristica, hanno saputo creare un elisir dal sapore intenso e dal carattere inconfondibile.

La storia di Certosa Alpestre rispecchia quella della conoscenza segreta tramandata nel tempo. La ricetta, a base di erbe officinali meticolosamente selezionate, riflette la volontà di preservare l'autenticità e il legame con la natura, evocando antiche pratiche alchemiche e la ricerca dell'elisir di lunga vita.

Ogni sorso racchiude un viaggio sensoriale che trasporta direttamente ai tempi in cui i monaci distillavano con devozione, creando prodotti che non solo deliziavano il palato, ma curavano il corpo e l'anima.

CERTOSA ALPESTRE

Un distillato potente e vibrante, Alpestre Certosa incarna la tradizione monastica nella sua forma più pura. Le note di erbe aromatiche, fiori alpini e agrumi si fondono in un profilo organolettico complesso ed equilibrato. Il gusto deciso si apre con sentori di menta, melissa e genepì, per poi lasciare spazio a sfumature balsamiche e un finale lungo e persistente.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015900	CERTOSA ALPESTRE	55	70	verde con intensi riflessi dorati	erbe fresche, agrumi, note balsamiche	erbaceo, balsamico, con un finale lungo e persistente

ALPESTRE LONDON DRY GIN

Un classico London Dry caratterizzato dalle erbe officinali che compongono Alpestre. Al naso è ricco di ginepro con un sottofondo floreale ed agrumato. Al palato è balsamico, rinfrescante e con una spiccata morbidezza data dalla presenza di fiori come la camomilla.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, angelica, coriandolo, camomilla e limone.

ALPESTRE GIN ALPINO

La tradizione del London Dry Gin incontra Alpestre in un marriage particolarissimo. Dopo diversi passaggi di filtrazione a carbone l'anima di Alpestre è pronta per essere unita ad un classico London Dry. Il risultato? Un gin unico, senza precedenti.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, timo, santoreggia, salvia, menta e artemisia.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	DISTILLAZIONE	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015435	ALPESTRE LONDON DRY GIN	43	70	london dry	trasparente	ricco di ginepro sottoffondo floreale ed agrumato	balsamico e rinfrescante grazie a ginepro e scorze di limone. A centro bocca si fa morbido grazie alla presenza di fiori come la camomilla
3015436	ALPESTRE GIN ALPINO	43	70	distilled gin	verde chiaro	fresco e balsamico	note agrumate di scorze di limone, arancio e coriandolo rinfrescano la firma balsamica di Alpestre

ALPESTRE VERMOUTH DI TORINO BIANCO

Classico e senza Tempo. Ispirato alle note floreali che hanno caratterizzato la storia dei vermouth piemontesi. Sambuco, iris, salvia sclarea e lavanda regalano un bouquet inebriante.

BOTANICHE PRINCIPALI

Salvia sclarea e rose bianche, assenzio, maggiorana, sambuco, china, genziana e arancio.

ALPESTRE VERMOUTH DI TORINO ROSSO

Come da Tradizione. La ricetta di Vermouth Rosso Alpestre è un inno al passato: la nota amaricante è decisa e ben si sposa al sottofondondo di erbe officinali studiate in botanica dai frati maristi.

BOTANICHE PRINCIPALI

Assenzio, chiodi di garofano, cannella, rabarbaro e achillea.

ALPESTRE BITTER APERITIVO

Un bitter erbaceo, agrumato, dal finale amaricante. Bitter Alpestre nasce dalla macerazione di erbe e spezie a cui si aggiunge una percentuale di Alpestre Riserva Legno 1995.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
8010135	VERMOUTH DI TORINO BIANCO	18	75	giallo carico dorato	sottofondo aromatico di moscato con salvia sclarea e rose bianche, assenzio, maggiorana, sambuco, china, genziana e arancio	armonico e seducente, ti conquista sorso dopo sorso
8010136	VERMOUTH DI TORINO ROSSO	18	75	rosso ambrato carico	assenzio, chiodi di garofano, cannella, rabarbaro e achillea	ingresso dolce, ottima corrispondenza gusto olfattiva. Giustamente amaro ma perfettamente bilanciato.
0120705	ALPESTRE BITTER	25	70	rosso scuro	intenso e complesso. Alle note classiche del bitter si aggiunge la nota setosa e tipicamente erbacea di Alpestre	genziana in evidenza, sottofondo agrumato, finale amaricante

ALPESTRE RISERVA SPECIALE 1976 / 1983

Alpestre Riserva Speciale è la versione millesimata dello storico distillato di Carmagnola, qui presentato dopo lunghissimi affinamenti. Un'esperienza di bevuta unica che regala quella complessità che solo il rovere e il tempo possono conferire.

Le annate 1976 e 1983 hanno tante storie da raccontare per i palati che sapranno ascoltarle.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
0105001.93	ALPESTRE 1983 RISERVA SPECIALE LEGNO	49,2	70	oltre 20 anni	giallo oro	note erbacee	erbaceo, morbido e rotondo
0105001.76	ALPESTRE 1976 RISERVA SPECIALE LEGNO	49,6	70	oltre 25 anni	giallo oro con riflessi ambrati	note erbacee	erbaceo, morbido, rotondo e tostato

HERMITE

La famiglia Alpestre si allarga e presenta Hermite, storico amaro frutto della ricerca dei Frati Maristi, con una ricetta rivisitata che mantiene il suo carattere unico e senza tempo. Come per Alpestre distillato, anche per Hermite, la raccolta delle botaniche che compongono la preziosa formula avviene secondo tradizione e rispetto per il territorio, esaltato grazie alle essenze tipiche del Piemonte.

Il profilo organolettico di Hermite risulta più amabile rispetto al distillato Alpestre, pur mantenendo le caratteristiche officinali che contraddistinguono il brand e la filosofia Marista.

Degustando **Hermite** sarà piacevole riscontrare originali note agrumate, conferite dalle rinomate materie prime tipiche dei territori al confine tra Piemonte e Liguria.

ITALIA

HERMITE, CORDIALMENTE AMARO

ONESTIGROUP RIVISITA ORGOGLIOSAMENTE QUESTA RICETTA TRADIZIONALE PER PROPORLA IN ESCLUSIVA AI PROPRI CLIENTI ED APPASSIONATI DI TUTTO IL MONDO.

AMARO HERMITE

Hermite si presenta come compagno ideale di conviviali bevute. Perfetto come dopo pasto, le sue proprietà digestive sono esaltate da una percentuale di distillato Alpestre presente nella formula segreta.

BOTANICHE PRINCIPALI

Genziana, menta piperita, arancio amaro, arancio dolce, rabarbaro, china, anice verde, timo serpillo, achillea millefoglie, assenzio romano.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
0105001.9	ALPESTRE AMARO "HERMITE"	26	70	ambrato scuro	note officinali e balsamiche	gusto erbaceo, equilibrato, amaricante, amabile

GIN

IL GIN È TRADIZIONALMENTE UN DISTILLATO DI GRANO O SEGALE, AROMATIZZATO CON VARIE MISCELE DI ERBE, RADICI, SPEZIE (LE C.D. BOTANICHE), TRA CUI CARATTERIZZANTE È IL GINEPRO.

L'origine di questa bevanda proviene dai Paesi Bassi dove, verso la metà del Seicento, un medico dell'Università di Leida, Francesco Della Boe (noto come Franciscus Sylvius), concentrò i suoi studi nella ricerca di un rimedio per curare i soldati olandesi che si ammalavano di febbre nelle Indie Orientali.

Attraverso un'importante attività di studio si arrivò alla creazione del Genever: distillato da una miscela di cereali, mais e segale, che divenne ben presto noto per le sue proprietà diuretiche e tonificanti, tipiche del ginepro.

La diffusione di questa bevanda raggiunse in breve tempo anche l'Inghilterra, la richiesta fu tale che i produttori olandesi spostarono le distillerie nelle vicinanze dei porti per ridurne i tempi di consegna.

SI DICE CHE...

...L'ESORBITANTE INCREMENTO DI PRODUZIONE DI GIN NELL'INGHILTERRA DEL '700 RAGGIUNSE 70 MILIONI DI LITRI PER UNA POPOLAZIONE DI 6 MILIONI DI ABITANTI.

Ben presto anche i britannici cominciarono a produrre il “loro Genever” che prese il nome di "Gin", inizialmente con caratteristiche più vicine alla morbidezza della bevanda olandese, per poi evolversi verso il tipico gusto dry inglese.

In Inghilterra, nel 1690 Guglielmo III d'Orange vietò l'importazione di distillati stranieri, favorendo così l'utilizzo delle eccedenze di cereali per la produzione di alcol da destinare alle distillerie di gin.

La produzione fu tale che il gin divenne parte del salario degli operai, aumentando esponenzialmente il tasso di alcolismo tra i ceti più poveri e neppure, l'emanazione di una norma successiva del 1751 che, raddoppiò il prezzo della bevanda, riuscì a moderarne efficacemente il consumo.

Il viaggio di diffusione del gin passò dall'Inghilterra alla Spagna, dove si accentuò la ricerca dell'aromaticità, in Italia dove si diede maggiore importanza alla qualità della materia prima, per sbarcare in Oriente dove si diede vita ad una pluralità di culture del prodotto.

GIN E GENEVER OGGI

Pur strettamente imparentati in origine, i genever e i gin di oggi sono ben diversi tra loro: conservano in comune la medesima filosofia produttiva ed alcune botaniche tipiche, come il ginepro e la scorza di limone; tuttavia, salvo ricette particolari, se il genever viene distillato da tre cereali (segale e mais, non maltati, e orzo) e meno aromatizzato con botaniche, il gin utilizza quasi esclusivamente alcol neutro di origine cereale che incontra aromi vegetali identitari.

Il risultato è che il sentore di granaglia è più netto e riconoscibile nel genever (soprattutto in quelli invecchiati), in questo più simile al whisky, mentre quasi assente nel gin, in questo più simile alla vodka.

BOBBY'S®
SCHIEDAM DRY GIN

Bobby's Gin nasce in onore di Jacobus Alfons, Bobby per gli amici, nato a Naku, in Indonesia nel 1950, per poi emigrare a Schiedam, nei Paesi Bassi, capitale del genever olandese.

Bobby è amante di questo distillato ma sente la mancanza dei sapori di casa: è così che inizia a miscelare il genever con alcune spezie ed erbe tipiche indonesiane e crea un gin tutto suo, che molti anni dopo diventerà il **Bobby's Gin**, grazie al nipote di Bobby, Sebastiaan.
Ispirato dalla storia di suo nonno e della sua unica ricetta indonesiana, si reca a Schiedam, dove incontra il maestro distillatore, appartenente alla settima generazione della distilleria di Herman Jansen e insieme iniziano a lavorare alla creazione di un gin unico nel suo genere, unendo la tradizione del genever olandese con i migliori ingredienti e spezie indonesiani.
Dopo oltre due anni di distillazione, sviluppo e raffinazione, nasce ufficialmente il **Bobby's Schiedam Dry Gin**.

PAESI BASSI

A FRESH TAKE ON A TIMELESS CLASSIC

BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN

Si tratta di una miscela di spezie e botaniche tipiche indonesiane. Speziato e fragrante all'olfatto, al primo sorso diventa un'esplosione di agrumi ed erbe, con una lieve nota pepata.

BOTANICHE PRINCIPALI
Citronella, chiodi di garofano, coriandolo, cannella, pepe, ginepro, rosa canina e finocchio.

BOBBY'S SCHIEDAM JENEVER

Si tratta di un Genever molto raffinato ed equilibrato, composto da un 4% di malto e diverse botaniche, senza additivi e zuccheri aggiunti.

BOTANICHE PRINCIPALI

Citronella, ginepro, cardamomo e zenzero.

BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN PINANG RACI SPICE NO.1

Si tratta di un gin sperimentale e contemporaneo che celebra i sapori dell'"isola delle spezie" Ambon bilanciando note di spezie aromatiche, fresche e calde in uno straordinario e unico Schiedam Dry Gin.

BOTANICHE PRINCIPALI

Galanga, foglie di alloro, curcuma, zenzero, arancia dolce, coriandolo, lemon grass, ginepro, cannella, chiodi di garofano.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI BOBBY'S: READY TO DRINK: PAG. 71

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015180	BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN	42	70	distilled gin	trasparente	speziato e fragrante	agrumi ed erbe
3015130.5	BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN + BICCHIERE SPECIAL PACK						
3015181	BOBBY'S SCHIEDAM JENEVER	38	70	genever	trasparente	intense note vegetali e speziate di cardamomo e ginepro	corposo e avvolgente, con intense note maltate e tostate
3015180.3	BOBBY'S GIN PINANG RACI SPICE NO. 1	42	70	distilled gin	trasparente	sentori aromatici, floreali e note speziate, che terminano con dolcezza agrumata	sensazione di freschezza con note speziate ed erbacee decise e sul finale la parte agrumata

THE LONDON N°1

INGHILTERRA

ALL YOU NEED IS ONE

The London N°1: il grande gin internazionale. Un ritorno ai valori più tradizionali nell'arte di produrre gin, risalenti all'Inghilterra del XVIII secolo.

The London N°1 è un **Super Premium Gin** distillato a Londra unico per la qualità degli ingredienti, il metodo di distillazione, il colore naturale e il design della bottiglia.

Distillato in piccoli lotti, il sapore unico di questo gin è il risultato della qualità delle materie prime utilizzate: dodici botaniche selezionate dai cinque continenti, raffinate con un processo di tripla distillazione.

IL COLORE ACQUAMARINA DISTINTIVO DI QUESTO GIN HA ORIGINE DALLA GARDENIA INFUSA DOPO LA DISTILLAZIONE.

THE LONDON N°1

È ideale per la realizzazione del classico Gin Tonic, diventa superlativo con l'aggiunta di scorzetta di lime.

BOTANICHE PRINCIPALI

Arancia, bergamotto, limone, giglio, santoreggia, angelica, cannella, coriandolo, cassia, ginepro, mandorle e liquerizia.

THE LONDON N°1 SHERRY CASK

The London N°1 Sherry Cask è ottenuto dalla macerazione e distillazione in alambicco di rame di 12 botaniche. Il distillato viene successivamente fatto maturare in botti di rovere americano utilizzate per l'affinamento di oltre 10 anni del vino di Jerez (Tio Pepe). L'invecchiamento di 3 mesi in botte fa si che le componenti del legno estratte dall'alcol donino riflessi dorati al gin e un profilo organolettico unico.

BOTANICHE PRINCIPALI

Arancia, bergamotto, limone, giglio, santoreggia, angelica, cannella, coriandolo, cassia, ginepro, mandorle e liquerizia.

THE LONDON N°1 COPPER GIN

Prodotto tramite distillazione in alambicco Copper Pot still che gli conferisce una morbidezza e raffinatezza uniche. Questa tecnica risalente al 19° secolo ha segnato un punto di svolta per la produzione del vero London Dry gin.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, limone, arancia e spezie

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015114	THE LONDON N°1 GIN	43	5	distilled gin	azzurro	ginepro e aromi balsamici	delicato, secco e viscoso
3015112	THE LONDON N°1 GIN	43	70				
3015112.4	THE LONDON N°1 GIN	43	100				
3015113.1	THE LONDON N°1 GIN	43	300				
3015112.5	THE LONDON N°1 GIN LED ILLUSIONIST	43	70				
3015112.5	THE LONDON N°1 SHERRY CASK	43	70	distilled gin	trasparente con riflessi giallo dorato	le note balsamiche del ginepro sono arricchite da un sottile tocco di legno con sentori vinosi	morbido, elegante, complesso dal finale lungo e vellutato
3015112.6	THE LONDON N°1 COPPER GIN	43	70	london dry	trasparente	ginepro e aromi citrici	delicato, fresco e lievemente speziato

INGHILTERRA

THE FINEST ADDRESS IN GIN

Portobello Road: il gin "made in London". Nasce a Londra nel 2011 per volere di Jake Burger, Ged Feltham e Paul Lane, sopra un pub del XIX secolo a Notting Hill, in quello che sarebbe diventato il secondo micromuseo più piccolo di Londra, dedicato alla storia del gin .

I tre fondatori acquistarono il pub Portobello Star nel 2008 e dopo una ristrutturazione riuscirono a trasformarlo rapidamente in uno dei migliori cocktail bar di Londra.

Dopo alcuni anni di vita si decise di convertire lo spazio sopra al bar in un museo del gin londinese: il **Ginstitute**.

Il fulcro di questa esperienza unica divenne proprio il loro **gin artigianale**.

IL GIN 'PORTOBELLO ROAD' ORIGINARIAMENTE È STATO PRODOTTO CON UN ALAMBICCO DI RAME DA 30 LITRI SOPRANNOMINATO 'COPERNICO II'.

PORTOBELLO ROAD N°171

Gin ideale per la realizzazione di un ottimo Martini, ma l'intensità delle spezie si presta ottimamente anche alla preparazione di un accativante Negroni.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, limone, arancia, coriandolo, giaggiolo, angelica, cassia, liquirizia e noce moscata.

PORTOBELLO NAVY STRENGHT

Navy Strenght è imbottigliato a 57,1% ed è distillato con grano inglese con le stesse botaniche della versione London Dry. Una piccola quantità di sale marino inglese viene aggiunto alla fine del processo di distillazione conferendone un sapore sottile ma distinto.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, limone, arancia, coriandolo, giaggiolo, angelica, cassia, liquirizia, noce moscata e sale.

PORTOBELLO CELEBRATED BUTTER

Ridistilliamo il Portobello London Dry Gin con 10 blocchi di burro inglese non salato. Il burro conferisce al gin una sensazione in bocca cremosa e solo un tocco di dolcezza e sapidità.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, limone, arancia, coriandolo, giaggiolo, angelica, cassia, liquirizia, noce moscata e burro.

PORTOBELLO SAVOURY

Traendo ispirazione dal Mediterraneo sia negli aromi che nei sapori, questo gin utilizza una varietà di botaniche presenti nei gin classici e una selezione di erbe e agrumi mediterranei.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, limone, arancia, coriandolo, giaggiolo, angelica, cassia, liquirizia, noce moscata, bergamotto, rosmarino, basilico, olive verdi e sale.

PORTOBELLO OLD TOM

Base di grano distillato in vaso e ridistillato con le botaniche, prima di aggiungere zucchero e poi affinare in una botte di sherry molto vecchia. Bilanciamento perfetto tra il kick di ginepro con la dolcezza persistente del processo di invecchiamento in botte.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, coriandolo e liquirizia.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015130	PORTOBELLO ROAD N° 171 GIN	42	70	london dry	trasparente	noce moscata e ginepro	morbido, setoso con note agrumate
3015130.11	PORTOBELLO NAVY STRENGTH	57.1	50	navy strenght gin	trasparente	ginepro e agrumi con sentori oceanici	gusto intenso di ginepro, agrumi e lungo finale pepato
3015130.3	PORTOBELLO CELEBRATED BUTTER	42	70	distilled gin	trasparente	più leggero ed elegante del london dry	burroso, setoso
3015130.7	PORTOBELLO SAVOURY	42	70	london dry	trasparente	ginepro, agrumi e note di basilico e rosmarino	secco e vibrante con note di olive verdi
3015130.5	PORTOBELLO OLD TOM	47.3	70	old tom	giallo dorato	note maltate, lievito, ginepro e un tocco leggero di agrumi	morbido, viscoso e cremoso

PORTOBELLO ROAD GIN RESERVE 101

Creato per celebrare il decimo compleanno del brand. La base è un ricco spirito di patate britanniche, invecchiamo lo spirito, facendolo riposare in rovere prima della distillazione, usando essenzialmente il rovere come botanica in modo che mantenga tutto quel sapore ricco e delizioso, ma nessun colore. Quindi mettiamo in infusione le botaniche classiche del London Dry - tuttavia con il 50% in più di ginepro - per 48 ore invece di 24. E poi tagliamo lo spirito con l'acqua Vichy Catalan, l'acqua più ricca di minerali del mondo, creando uno spirito incredibilmente unico, e lo imbottigliamo al 50,5% di alcol (conosciuto negli Stati Uniti come 101 Proof).

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, limone, arancia, coriandolo, giaggiolo, angelica, cassia, liquirizia e noce moscata.

PORTOBELLO ROAD SLOEBERRY & BLACKCURRANT

Versione botanicamente intensa del nostro classico London Dry. Il risultato viene miscelato con bacche di prugnola, un liquore di ribes nero, un liquore alla ciliegia e zucchero. Il tutto riposa in botti di ex whisky.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, limone, arancia, coriandolo, giaggiolo, angelica, cassia, liquirizia, noce moscata bacche di prugnola, ribes nero e ciliegia.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI PORTOBELLO ROAD: VODKA: PAG. 164

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015130.8	PORTOBELLO ROAD GIN RESERVE 101	50,5	70	london dry	trasparente	ginepro intenso con note spiccate di agrumi e spezie	cremoso, il ginepro domina ma lascia il posto a limone, arancia e infine cassia e noce moscata
3015130.4	PORTOBELLO ROAD SLOEBERRY & BLACKCURRANT	28	50	sloe gin	bordeaux intenso	note di ginepro, frutta a nocciolo	morbido e fruttato

INGHILTERRA

SEGUI IL GUSTO, UN VIAGGIO DI SPEZIE DALL'ORIENTE ALL'OCCIDENTE

Opihr Oriental Spiced Gin prende vita lungo l'antica Via delle Spezie grazie a botaniche esotiche selezionate a mano: bacche di cubeb dall'Indonesia, pepe Tellicherry e cardamomo dall'India, coriandolo dal Marocco, cumino e scorza di pompelmo dalla Turchia, buccia d'arancia spagnola, zenzero e radice di angelica. Distillato secondo il metodo London Dry nel Regno Unito, esprime un profilo aromatico audace, speziato e ben articolato.

BOTANICHE PRINCIPALI

Pepe di Cubebe dall'Indonesia, Pepe Nero Tellicherry dall'India, Coriandolo dal Marocco.

Lanciato nel 2013 da Quintessential Brands, Opihr prende il nome dall'antico e leggendario regno di Opihr, terra celebre per le spezie pregiate offerte al re Salomone. La sua identità si ispira al fascino delle storiche Vie delle Spezie, percorse per secoli dai mercanti che collegavano Oriente e Occidente.

Il gin è distillato con metodo London Dry presso la storica G&J Distillers, operativa dal 1761 – una delle più antiche distillerie della Gran Bretagna. La ricetta fu ideata dalla prima donna Master Gin Distiller del mondo, Joanne Moore, con botaniche esotiche selezionate a mano lungo le antiche rotte delle spezie.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI OPIHR: READY TO DRINK: PAG. 69

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	DISTILLAZIONE	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015147	OPIHR	40	70	london dry	cristallino, limpido	profilo esotico e speziato che spazia dal cardamomo e pepe nero ad agrumi e coriandolo	caldo e avvolgente, con un mix di ginepro, agrumi, coriandolo e spezie persistenti, culminanti in note pepate e mentolate

BAREKSTEN

Bareksten Spirits trova ispirazione dalla suggestiva e scenica natura della costa occidentale norvegese. La visione di trarre identità dalla posizione geografica e il gusto è stato l'obiettivo principale durante la creazione di Bareksten.

Il prodotto di base proviene dalla distillazione di patate locali ed ogni sforzo è stato realizzato per garantire l'utilizzo di prodotti coltivati in Norvegia. La distillazione è lenta e meticolosa per garantire i migliori risultati.
"Ho passato quasi cinque anni a sviluppare i miei prodotti prima di lanciarli. Ho eseguito almeno 250 distillazioni per creare la ricetta Bareksten Gin. La prima volta che ho completato la distillazione e ho visto uscire le gocce dall'alambicco, sapevo di aver realizzato ciò che mi ero prefissato di fare: creare il miglior gin del mondo. So quando qualcosa va bene e avendo lavorato con i distillati per decenni, mi considero un esperto. Quando ho testato il mio imbottigliato, sapevo di aver toccato un nervo scoperto dal punto di vista del gusto. Era tradizionale, ma aveva anche un'unicità. Non sapevo se tutti gli altri sarebbero stati d'accordo."

Stig Bareksten - Uomo della Natura

NORVEGIA

THE ESSENCE OF NORWAY

BAREKSTEN SPIRITS SI BASA SULLA FILOSOFIA E SULLA CREATIVITÀ DI STIG BAREKSTEN, IL MASTER DISTILLER DELLA OSS CRAFT DISTILLERY.

BAREKSTEN BOTANICAL GIN

Gin distillato in piccoli lotti che rappresenta un'espressione sublime e fruttata. Presenta una linea di base tradizionale con sentori di mirtilli selvatici, mirtilli rossi, rabarbaro, fiori di sambuco e menta.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, mirtilli, mirtilli rossi, rabarbaro, fiori di sambuco, menta e altre 20 botaniche.

BAREKSTEN NAVY STRENGTH GIN

Il pluripremiato gin di Bareksten in una versione Navy Strength. La gradazione alcolica più alta mostra davvero la spina dorsale di questo gin. Apre una varietà di nuove note e sapori con una viscosità cremosa che rimane persistente.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, mirtilli, mirtilli rossi, rabarbaro, fiori di sambuco, menta e altre 20 botaniche.

BAREKSTEN OLD TOM GIN

L'Old Tom Gin ha sfumature più sottili e non travolge con l'influenza del ginepro. I sentori sono guidati dal ginepro, con aromi terrosi e floreali.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, mirtilli, mirtilli rossi, rabarbaro, fiori di sambuco, menta e altre 20 botaniche.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015440	BAREKSTEN BOTANICAL GIN	46	70	london dry	trasparente	floreale, fruttato con note di ginepro e agrumi	fresco, chiaro sapore di ginepro, frutti e spezie
3015441	BAREKSTEN NAVY STRENGTH GIN	58	70	navy strenght gin	trasparente	note di liquerizia e bacche dolci	ginepro e anice
3015442	BAREKSTEN OLD TOM GIN	44	70	old tom gin	trasparente	note di liquirizia e frutti di bosco	ginepro e anice con note terrose

BAREKSTEN DOUBLE GIN

10 botaniche, doppia distillazione, Bareksten Double Gin è l'espressione di ginepro pura.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, coriandolo, angelica, camomilla, arnica, fiore di sambuco, cannella, radice di rosa, grani del paradiso, radice di iris.

BAREKSTEN SLOE GIN

Un autentico Sloe gin creato utilizzando un Bareksten Botanical Gin come base. Le prugnole selvatiche norvegesi, molto ricche di tannino con poco zucchero, vengono poi fatte riposare nel gin permettendo loro di aggiungere il loro sapore fruttato e il loro colore vibrante.

BOTANICHE PRINCIPALI

Gin botanico di base, bacche di prugnolo.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015443	BAREKSTEN DOUBLE GIN	43	70	london dry	trasparente	fruttato e speziato	ginepro, fiori e spezie
3015444	BAREKSTEN SLOE GIN	29	70	sloe gin	bordeaux intenso	fruttato e floreale	terroso, caldo e morbido

PINK ROYAL GIN

Il Pink Royal Gin di Bareksten è una creazione magistrale che bilancia la tradizione artigianale del gin con l'innovazione dei sapori moderni. La base classica del gin è arricchita da una vivace infusione di lampone, petali di rosa e un tocco delicato di luppolo, creando un profilo aromatico fresco e regale. Il risultato è uno spirito delicatamente floreale e fruttato che incarna eleganza e raffinatezza, offrendo un finale mozzafiato e regale. Perfetto da gustare liscio o come tocco raffinato nei tuoi cocktail a base di gin preferiti.

BOTANICHE PRINCIPALI

Lampone, petali di rosa, luppolo

BAREKSTEN AQUAVIT

Base alcolica ottenuta dalle patate, aromatizzata da una meticolosa distillazione con le classiche botaniche di acquavite. Affinato in botti di sherry Oloroso per migliorare la consistenza, gli aromi e ottenere un colore dorato caldo naturale.

BOTANICHE PRINCIPALI

Cumino, chicchi del paradiso, bacche di sorbo, anice, anice stellato, ginepro, semi di anice, finocchio, coriandolo, scorza d'arancia, radice di liquirizia, radice di rosa.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI BAREKSTEN: READY TO DRINK : PAG. 70 | | VODKA: PAG. 166 | | ASSENZIO: PAG. 197 | | LIQUORI: PAG. 200

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015445	BAREKSTEN PINK ROYAL GIN	40	70	rosa vivace	rosa e lamponi	floreale e fruttato
3040405	BAREKSTEN AQUAVIT	40	70	leggermente dorato	spezie e bacche	note spiccate di cumino e caramello

ALKKEMIST

SPAGNA

DISTILLATO SOLO 12 VOLTE ALL'ANNO NELLE NOTTI DI LUNA PIENA

Alkkemist: il gin spagnolo ultra premium. È la visione di un alchimista del XXI secolo, appassionato di gin e della costa mediterranea.

É realizzato in alambicchi di rame tradizionali, con una distillazione quadrupla che permette di estrarre solo il cuore di ognuna delle 21 botaniche accuratamente selezionate.

Gin Alkkemist è il primo gin che usa uve Moscatel, le quali vengono aggiunte alla fine del processo per fornire un profumo superbo ed esclusivo.

Si tratta di un gin che esplora nuovi orizzonti, sfida le regole superando i confini del tradizionale gin.

ALKKEMIST HA OTTENUTO NEL 2017 LA DOUBLE GOLD ALLA WINE & SPIRIT WORLD COMPETITION DI NEW YORK.

Ideale col vermouth, crea un Martini morbido ma deciso. Inserito invece nel Negroni attribuisce al cocktail un'aromaticità originale che stupisce anche il palato più esigente.

BOTANICHE PRINCIPALI
21 botaniche tra cui finocchio marino, ginepro e uva Moscatel.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI ALKKEMIST:
VODKA: PAG. 168

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015131	ALKKEMIST GIN CL. 70	40	70	distilled gin	trasparente	note floreali e fruttate	sapore floreale, carnoso e reminiscenza di uva e frutta
9010409	GIFT BOX ALKKEMIST GIN CL 70 + 4 DOUBLE DUTCH SKINNY TONIC VAP CL 20						

SPAGNA

5 DISTILLAZIONI DI ORIGINE CEREALICOLA

Wint & Lila: il gin dei 7 alambicchi. È un brand del gruppo Casalbor, prodotto a Puerto de Santa María (a Cadice, in Spagna) in una Distilleria di 200 anni fa.

Il suo nome deriva da **Juan de Wint** e **Margarita De Lila**, che si sposarono a Cadice nel 1646 e, da questa unione, ebbe origine una fiorente attività di commercio marittimo con l'America.

Si tratta di un gin prodotto con ingredienti naturali: tutte le botaniche sono macerate singolarmente e delicatamente distillate in 7 piccoli alambicchi, ognuno dei quali conferisce al gin differenti sfumature.

Il risultato è un **Premium Gin** molto ben bilanciato, che incorpora la tradizione spagnola e i profumi mediterranei.

LA DISTILLAZIONE AVVIENE CON IL METODO DEL BAGNOMARIA, UN PROCESSO PIÙ LENTO E PIÙ DELICATO, CHE PUÒ ESTRARRE LE ESSENZE DELLE BOTANICHE SENZA ALTERARLE.

WINT & LILA GIN

Ideale l'abbinamento con una tonica aromatica al fine di bilanciare lo slancio citrico, o in alternativa ottimo per essere impiegato in alta gastronomia con pesce con salsa piccante o pollo in agrodolce.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, coriandolo, angelica, cannella, arancia, limone, lime, menta e fiore d'arancio.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015160	WINT & LILA GIN	40	70	london dry gin	trasparente	leggero e complesso	morbido e rinfrescante con accenti di agrumi e menta

EMPRESS 1908

Victoria Distillers, tra le distillerie artigianali più antiche del Canada, ha sede nella pittoresca città costiera di Sidney, British Columbia.

La creazione di Empress 1908 Gin nasce in collaborazione con il leggendario Fairmont Empress Hotel, icona dell'ospitalità canadese famosa per il suo rituale del tè pomeridiano.
L'ispirazione arriva proprio dal tè "Empress Blend" e dall'eleganza senza tempo dell'hotel, combinati con botaniche selezionate e il tocco distintivo del butterfly pea flower, fiore che dona al gin la sua inconfondibile tonalità indaco naturale e la magia del cambio di colore quando miscelato.
Il brand unisce l'arte della distillazione classica con un'estetica contemporanea e spettacolare, diventando un punto di riferimento per bartender e appassionati di mixology in tutto il mondo.

CANADA

MAKE LIFE EXTRAORDINARY

DA PIÙ DI DIECI ANNI VICTORIA DISTILLERS DÀ VITA A DISTILLATI ARTIGIANALI D'ECCELLENZA IN NORD AMERICA, TRA CUI IL PLURIPREMIATO EMPRESS GIN.

Distillato artigianalmente in piccoli lotti da Victoria Distillers nella British Columbia, questo gin unico deve il suo nome al celebre Empress Hotel di Victoria. Il suo colore indaco naturale, ottenuto dalla macerazione del butterfly pea flower, regala uno spettacolare cambio cromatico quando miscelato con ingredienti acidi, rendendolo protagonista in ogni creazione di mixology.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, Tè nero, mirtilli, scorza di pompelmo , Butterfly Pea Blossom, petali di rosa.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015500	EMPRESS GIN 1908 INDIGO	42,5	70	distilled gin	indaco intenso e brillante, con affascinanti variazioni cromatiche dal viola al rosa quando combinato con il mixer	eleganti note floreali e di agrumi freschi, con sfumature di ginepro e un leggero tocco terroso	morbido e vellutato, equilibrato tra la freschezza agrumata, la dolcezza floreale e la struttura erbacea del ginepro

MACARONESIAN GIN

Macaronesian Gin è un distillato premium ispirato alle isole vulcaniche dell'arcipelago della Macaronesia.

La sua identità è profondamente legata alla natura selvaggia e incontaminata di questo territorio, caratterizzato da flora endemica e acque purissime filtrate attraverso roccia vulcanica.

La produzione combina botaniche locali e ingredienti di alta qualità, selezionati per conferire al gin un profilo aromatico distintivo.

Il risultato è un distillato che unisce tradizione artigianale e autenticità territoriale in un packaging raffinato ed elegante.

SPAGNA

L'ESSENZA DELLE CANARIE

Gin fresco e leggero ottenuto combinando tecniche di distillazione, infusione e aromatizzazione con botaniche pregiate delle Canarie. L'acqua vulcanica pura, filtrata naturalmente, dona morbidezza al palato e un carattere distintivo.

Nasce così un gin equilibrato e versatile, perfetto per la miscelazione, con un profilo aromatico che celebra la natura incontaminata e la diversità paesaggistica delle isole.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, cardamomo, radice di angelica, liquirizia, scorza di limone e scorza d'arancia

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	DISTILLAZIONE	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015510	MACARONESIAN GIN	37.5	70	distilled gin	cristallino e brillante	fresco e complesso, con ginepro, agrumi e note floreali	morbido ed equilibrato, con carattere minerale e finale lungo e pulito
3015510.1	MACARONESIAN GIN + BICCHIERE BALLOON						

BOBBIUM

ITALIA

GENTLE ON EARTH, GENEROUS IN SPIRIT

Bobbium nasce dal profondo legame con il territorio di Bobbio, un piccolo borgo medievale del Piacentino. Stefano Brugnelli, il fondatore, dopo un lungo peregrinare, ha costruito un'impresa che valorizza le risorse locali attraverso pratiche sostenibili unendo la sua passione per l'agricoltura e l'innovazione.

Grazie a un approccio in linea con l'iniziativa One Health dell'OMS, Bobbium integra tradizione e modernità, creando prodotti che rispettano l'ambiente e promuovono la biodiversità.

La coltivazione di lavanda e altre piante aromatiche si unisce a una produzione artigianale.

BOBBIUM DRY GIN

Bobbium Gin è un prodotto raffinato che cattura l'essenza della natura incontaminata di Bobbio. Con ingredienti selezionati come ginepro, lavanda, timo, assenzio e fave di cacao, questo Dry Gin si distingue per il suo profilo aromatico delicato, dominato dal profumo di lavanda. Ogni bottiglia riflette l'artigianalità e la purezza dei campi della valle, portando un tocco fresco ed equilibrato in ogni sorso. Con un grado alcolico di 42%, è ideale per cocktail raffinati.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, lavanda, timo, assenzio, fave di cacao.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015480	BOBBIUM DRY GIN	42	70	distilled gin	blu/viola	note di lavanda	delicato con sentori di lavanda; finale persistente

Favignana gin prende ispirazione dai paesaggi incontaminati della famosa isola siciliana, dalle radici del suo patrimonio culturale e dall'amore per questa terra.

Questo Gin è stato creato per riflettere l'aroma di ogni botanica raccolta da un terreno sano, che cattura l'essenza dello spirito della cultura locale. L'intento non è solo quello di produrre gin e distillati, è molto di più: rigenerare il suolo, valorizzando la biosfera e tutelando il patrimonio botanico e culturale di Favignana. Il team di Favignana è una comunità entusiasta formata da bartenders, mixologist, ristoratori che hanno collaborato con leggende locali, farmacisti, botanici, agricoltori, pittori che condividono una passione per le piante botaniche ed i fiori, per la natura, ma anche il rispetto verso quest'ultima poiché è di fondamentale importanza valorizzare e proteggere la biodiversità dell'isola.

ITALIA

PROFONDO AMORE PER LA TERRA

CI DEDICHIAMO A SOSTENERE AGRICOLTORI, ARTISTI E CREATIVI DELL'ISOLA DI FAVIGNANA, PER QUESTO LA NOSTRA ETICHETTA È STATA PROGETTATA DAL PITTORE GASPARE BERTOLINI. IL VETRO PER LA NOSTRA BOTTIGLIA È STATO CREATO, DA UNO DEI MIGLIORI VETRAI ITALIANI, PER RISPECCHIARE I SOLCHI DELLA TERRA COLTIVATA A MANO.

FAVIGNANA GIN

Abbiamo selezionato 12 botaniche con l'aiuto del Dottor Umberto Rizza, Farmacista ed esperto botanico Favignanese. Gli ingredienti sono stati scelti per la loro profonda complessità aromatica, che ha creato un Gin vero, unico, capace di riflettere persone e luogo.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, coriandolo, radice di angelica, limone, ulivo, mirto selvatico, elicriso, camomilla romana, assenzio, menta dolce, rosmarino e verbena.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015470	FAVIGNANA GIN	41	70	london dry gin	trasparente	aroma di agrumi, coriandolo e sentori salmastri	morbido, asciutto e liscio. note di agrumi e spezie

SPAGNA

IL GIN DI SIVIGLIA

Puerto de Indias si riferisce alla scoperta dell'America, quando nel XVI secolo Siviglia era uno dei porti principali per il commercio tra l'Europa e il "Nuovo Mondo", e divenne nota come Puerto de Indias, un luogo di splendore e avventura.

La nostra forma di bottiglia e medaglione è ispirata alla "Torre del Oro", uno dei monumenti più iconici di Siviglia e il vivace centro del porto della città.

Questi gin vengono prodotti da una delle più antiche distillerie spagnole alle porte di Siviglia. La distilleria Los Alcores de Carmona è stata fondata nel 1880, è costruita su una sorgente naturale di acqua sorgiva con acquedotti risalenti a migliaia di anni fa.

Da quasi 150 anni distillano liquori all'anice, alla frutta e alle erbe nei tradizionali alambicchi in rame.

STRAWBERRY GIN HA SUPERATO LA SOGLIA DELLE 750.000 BOTTIGLIE VENDUTE IN SPAGNA ED È PASSATO DA CURIOSITÀ REGIONALE A FENOMENO NAZIONALE IN SOLI TRE ANNI SPECIALMENTE NELLA CATEGORIA DI CONSUMATORI LONTANI DAL MONDO GIN.

PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY

Puerto De Indias Strawberry è un gin innovativo realizzato con la sapiente miscelazione di un gin di agrumi e ginepro con un distillato di fragole.

BOTANICHE PRINCIPALI
Ginepro, agrumi, fragole di bosco.

PUERTO DE INDIAS BLACK EDITION DRY GIN

Puerto De Indias Dry Gin è un gin tradizionale ispirato alla primavera di Siviglia con intense note di agrumi e ginepro.

BOTANICHE PRINCIPALI
Ginepro e agrumi.

PUERTO DE INDIAS BLACKBERRY

Puerto De Indias Blackberry è un gin innovativo realizzato con la sapiente miscelazione di un gin di agrumi e ginepro con un distillato di more.

BOTANICHE PRINCIPALI
Ginepro, agrumi e more di bosco.

PUERTO DE INDIAS SWEET MELON

Puerto De Indias Sweet Melon è un gin innovativo realizzato con la sapiente miscelazione di un gin di agrumi e ginepro con un distillato di melone.

BOTANICHE PRINCIPALI
Ginepro, agrumi e melone.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI PUERTO DE INDIAS: NO ALCOHOL: PAG. 268

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015402	PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY	37.5	70	blend	rosa	ginepro, agrumi e fragola	ginepro, agrumi e fragola
3015400.1	PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY + BICCH.						
3015401	PUERTO DE INDIAS BLACK EDITION DRY GIN	40	70	distilled gin	trasparente	ginepro e agrumi	ginepro e agrumi
3015401.1	PUERTO DE INDIAS BLACK EDITION DRY GIN + BICCH.						
3015400	PUERTO DE INDIAS BLACKBERRY	37.5	70	blend	trasparente	ginepro, agrumi e more	ginepro, agrumi e more
3015403	PUERTO DE INDIAS SWEET MELON	37.5	70	blend	verde brillante	ginepro, agrumi e melone dolce	melone dolce e ginepro

TARQUIN'S
CORNISH GIN

INGHILTERRA

HANDCRAFTEN WITH PASSION

Tarquin's: il gin dalla Cornovaglia. Realizzato dalla piccola società indipendente Southwestern Distillery è il primo gin distillato in Cornovaglia da secoli.

La produzione di questo gin è limitata a lotti di sole 300 bottiglie, per assicurare la giusta qualità.

Un gin sincero e bilanciato, a base di alcol di cereali, prodotto con un'unica distillazione di tutte le botaniche. Particolare attenzione infine è data all'acqua usata per finire il gin, proveniente da una sorgente nei pressi di Boscastle.

Tarquin's nel corso degli anni si è guadagnato una reputazione importante, frutto di un lavoro artigianale e di alta qualità.

LE BOTTIGLIE TARQUIN'S SONO NUMERATE E FIRMATE A MANO. OGNI SINGOLO PEZZO È CURATO METICOLOSAMENTE.

TARQUIN'S CORNISH DRY GIN

Ideale per un Gin Tonic dal carattere deciso, ma anche liscio per i puristi.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, coriandolo, arancia, limone, pompelmo, angelica, cannella, liquirizia e viole del Devon.

TARQUIN'S THE SEADOG NAVY GIN

Abbiamo selezionato a mano 12 botaniche diverse – ricercate con cura in tutto il mondo in località distanti ed esotiche – per creare un Navy Strength Gin che potesse rappresentare la personalità della Cornovaglia.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, semi di coriandolo, radice di liquerizia, radice di angelica, radice di giaggiolo, cardamomo verde, cannella, mandorle amare, violette e buccia di arancia, limone e pompelmo.

TARQUIN'S PINK GRAPEFRUIT AND ELDERFLOWER GIN

Distillato con 11 botaniche selezionate a mano con pompelmo rosa e fiori di sambuco freschi. Nessun ingrediente viene aggiunto dopo la distillazione, il modo più puro e tradizionale di produrre gin, una versione moderna di un vero London Dry.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, semi di coriandolo, radice di liquerizia, radice di angelica, radice di giaggiolo, cardamomo verde, cannella, mandorle amare, violette, buccia di pompelmo rosa e fiori di sambuco.

TARQUIN'S BRITISH BLACKBERRY GIN

Gin al mirtillo ottenuto grazie all'infusione di mirtilli britannici in Tarquin's Cornish Gin e un'aggiunta di miele ai fiori selvatici della Cornovaglia per ottenere maggior dolcezza ed equilibrio. Creato per essere utilizzato in mixology o per essere bevuto liscio con ghiaccio.

BOTANICHE PRINCIPALI

More, miele di millefiori, semi di coriandolo, radice di liquirizia, radice di angelica, radice di iris, cardamomo verde, cannella, mandorle amare, arancia fresca, scorza di limone e pompelmo, violette.

TARQUIN'S RHUBARB AND RASPBERRY GIN

Gin al rabarbaro e lampone ottenuto grazie all'infusione di lamponi maturi di stagione in Tarquin's Cornish Gin, a cui viene aggiunta come botanica il rabarbaro acido. Creato per essere utilizzato in mixology o per essere bevuto liscio con ghiaccio.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, coriandolo, arancia, limone, pompelmo, angelica, cannella, liquirizia, viole del Devon, rabarbaro e lampone.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015116	TARQUIN'S CORNISH DRY GIN	42	70	london dry gin	trasparente	ginepro e note agrumate	complesso e morbido
3015116.5	TARQUIN'S CORNISH DRY GIN + 2 BICCHIERI						
3015116.1	TARQUIN'S BRITISH BLACKBERRY GIN	38	70	sloe gin	viola scuro	crumble ai mirtilli, frutti di bosco selvatici e spezia terrosa	budino estivo, ginepro di pino croccante e frangipani dolci
3015116.2	TARQUIN'S RHUBARB AND RASPBERRY GIN	38	70	sloe gin	rosso rubino	sorbetto al rabarbaro, lamponi freschi e leggero ginepro	sorbetto al limone, pino croccante e spezia orientale
3015116.3	TARQUIN'S CORNISH NAVY GIN	57	70	navy	trasparente	ginepro intenso seguito da note di cannella, coriandolo e agrumi	pieno, audace e ben bilanciato
3015116.4	TARQUIN'S PINK GRAPEFRUIT AND ELDERFLOWER GIN	42	70	london dry gin	trasparente	agrume rinfrescante con una leggera nota di sambuco	agrume morbido, equilibrato con una nota di sambuco

Brooklyn Distilling Company è stata fondata nel 1895, con lo scopo di produrre alcolici a partire dalle melasse e dagli scarti delle industrie di zucchero, ma è stata chiusa nei primi del Novecento. Ciò nonostante, la compagnia è stata riaperta da poco con la produzione del Brooklyn Gin – il primo prodotto dell'azienda negli ultimi 100 anni. Brooklyn Gin è prodotto artigianalmente in un piccolo lotto per volta, dai co-fondatori e distillatori Joe Santos ed Emil Jattne, che utilizzano solo metodi artigianali e tradizionali di produzione, da sempre sinonimo di elevata qualità. Il processo produttivo si caratterizza per la selezione e la preparazione del miglior grano locale e dei migliori ingredienti naturali, provenienti da tutto il mondo, che vengono accuratamente lavorati a mano per rilasciare la vera essenza e la complessità delle materie prime. Il significato di questo prodotto è, come per il famoso quartiere, essere il principale collante della crème de la crème del mondo.

U.S.A.

MADE IN NEW YORK

IL BROOKLYN GIN È IN PRIMO PIANO NEI MIGLIORI LOCALI E NEGOZI DI LIQUORI DI NEW YORK.

BROOKLYN GIN

Prodotto nella Warwick Valley Winery & Distillery, la prima distilleria newyorkese autorizzata dopo gli anni del proibizionismo, il Brooklyn Gin è distillato da grano locale e infuso con bacche di ginepro schiacciate a mano, bucce di agrumi appena sbucciate e botaniche provenienti da tutto il mondo. Pulito e bilanciato, il Brooklyn offre fresche note di frutta supportate da una base di forte ginepro, che si unisce perfettamente al finale secco.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, lavanda, cacao, coriandolo e radice di angelica.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015270	BROOKLYN GIN	40	70	distilled gin	trasparente	aromi di agrumi freschi e sentori di lavanda	dominante, asciutto e liscio con note di agrumi freschi ed erbe

BRASILE

IL GIN BRASILIANO, CON UN TOCCO BRITANNICO

Vitoria Regia è il nome di una ninfea dell'Amazzonia, così chiamata proprio in onore della Regina Vittoria: un gin brasiliano che rende omaggio alle radici inglesi.

Vitoria Regia viene prodotto artigianalmente, in piccoli lotti e distillato in alambicco.

La delicata base della canna da zucchero ha permesso al nostro Master Distiller Erwin di creare un gin semplice e rinfrescante utilizzando prodotti botanici che la sposano perfettamente.

Ginepro, cardamomo, coriandolo, pimento e scorza di limone sono il complemento perfetto per la base alcolica di canna da zucchero.

Tutti gli ingredienti sono certificati biologici ed incontaminati e rendono il gin pieno e ricco di gusto.

VITORIA REGIA GIN

Gin biologico vincitore di numerose medaglie d'oro, al gusto delicato del ginepro accosta la nota speziata degli agrumi, perfetta combinazione di botaniche classiche ed esotiche, unisce le tradizioni del vecchio e del nuovo continente.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, cardamomo, coriandolo, pimento e scorza di limone.

VITORIA REGIA ORGANIC GIN ROSE

Gin biologico Rosé unisce al gusto floreale dell'Hibiscus del Sud America, a quello dolce dei mirtilli. Il risultato è un Gin leggero e rinfrescante che esalta e cattura la complessità dei frutti rossi.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, coriandolo, scorza di cardamomo e lime, pepe giamaicano, mirtillo, lampone, ibisco.

VITORIA REGIA CITRUS GIN

Il lime è l'ingrediente essenziale dei cocktail del Sud America. Non stupisce che il lime sia l'ingrediente principale scelto per il nostro Organic Citrus Gin insieme al pompelmo rosa e ad un tocco di menta.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, lime, pompelmo e menta.

VITORIA REGIA TROPICAL GIN

I più gustosi frutti esotici del Sud America racchiusi in un unico delizioso gin. Vitoria Regia Organic Tropical unisce al naso il bouquet fresco dell'ananas, al palato l'aroma del mango e ginepro con una nota finale di zenzero.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, coriandolo, cardamomo, lime, hibiscus, zenzero, curcumina, mango e ananas.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015315	VITORIA REGIA GIN	44	70	london dry	trasparente e limpido	agrumato con note speziate	rotondo, generoso con una sensazione rinfrescante
3015316	VITORIA REGIA ORGANIC GIN ROSE	38	70	distilled gin	rosa	fruttato morbido	unione di lampone e ibisco floreale
3015318	VITORIA REGIA CITRUS GIN	38	70	distilled gin	giallo/verde	agrumato	fresco e agrumato
3015317	VITORIA REGIA TROPICAL GIN	38	70	distilled gin	arancio	fruttato e vegetale	leggero e rinfrescante

浮世
UKIYO

GIAPPONE

"FLOATING WORLD"

IL TERMINE UKIYO SI RIFERISCE ALLO STATO MENTALE DI VIVERE IL MOMENTO, DISTACCANDOSI DALLE DIFFICOLTÀ DELLA VITA.

Ukiyo nasce a Chiba, a est di Tokyo, e la gamma viene realizzata partendo da una base di riso o orzo locale: il classico Shōchū.

In seguito, attraverso la ridistillazione in un alambicco tradizionale, viene arricchita con botaniche giapponesi e magistralmente lavorata in espressioni uniche di gin dagli aromi delicati. La distilleria è conosciuta per il suo impegno nella preservazione delle antiche tecniche di distillazione giapponese, combinandole con un approccio innovativo per creare prodotti unici e distintivi.

L'azienda ha un forte legame con il territorio e utilizza solo ingredienti locali di altissima qualità, garantendo che ogni bottiglia di Ukiyo sia un autentico riflesso del suo luogo d'origine.

UKIYO TOKYO DRY GIN

Un classico 'Tokyo Dry Gin': la base perfetta della gamma Ukiyo. Il gin è stato realizzato con botaniche giapponesi come la buccia di yuzu e di mikan, il fiore di sakura e il pepe sansho. Un gin elegante e delicatamente aromatico che offre note agrumate e speziate calde, ben bilanciate con un finale morbido; questa espressione celebra la diversità del terroir e i sapori del raccolto giapponese.

BOTANICHE PRINCIPALI

Yuzu, Mikan, Sakura, Sansho, ginepro, coriandolo, radice di angelica, scorza di limone, cardamomo e rosmarino.

JAPANESE YUZU GIN

Lo yuzu è un agrume tipico giapponese visivamente molto simile al limone, ma con spiccate note erbacee, un leggero sentore amaricante e una acidità meno marcata. Ukiyo Yuzu Gin nasce da una base di un tradizionale shōchū, ridistillato con ginepro, yuzu e altre botaniche locali, rispettando la millenaria tradizione della coltivazione di yuzu in Giappone, donando fresche note agrumate.

BOTANICHE PRINCIPALI
Ginepro, yuzu, agrumi e botaniche locali

JAPANESE BLOSSOM GIN

In Giappone durante la primavera avviene la celebre fioritura dei ciliegi, i cosidetti sakura, celebrata secondo la tradizione dell'Hanami dove le persone si ritrovano per celebrare il cambio della stagione, sinonimo della transitorietà della vita. Ukiyo Blossom Gin nasce da una base di un tradizionale shōchū, ridistillato con ginepro, agrumi, fiori di ciliegio e altre botaniche locali, donando aromi delicati e morbidi.

BOTANICHE PRINCIPALI
Ginepro, agrumi locali, fiori di ciliegio e botaniche locali

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI UKIYO: VODKA: PAG. 167

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015462	UKIYO TOKYO DRY GIN	40	70	distilled gin	trasparente	note di ginepro, pino, spezie, mentolo, agrumi, coriandolo e anice in sottofondo	fresco, delicato, agrumato, sfumature erbacee
3015460	JAPANESE BLOSSOM GIN	40	70	distilled gin	trasparente	note di ginepro, fiori di ciliegia, arancio	fresco, delicato e longevo
3015461	JAPANESE YUZU GIN	40	70	distilled gin	trasparente	note di ginepro, agrumi di yuzu, arancio amaro, coriandolo	agrumato, fresco, morbido, equilibrato

Durante gli anni successivi alla seconda guerra mondiale **Mataroa**, una nave neozeladese, fece due viaggi nel Mediterraneo, uno da Marsiglia ad Haifa nel 1945 con a bordo 173 bambini ebrei , mentre il secondo portando in Francia numerosi giovani intelletuali greci in fuga dalla guerra civile.

Nel 2019 ispirati dalle storie di queste traversate, Mataroa Mediterranean Gin decide di racchiudere in una bottiglia la forza e lo spirito che hanno guidato l'omonima nava.

Distillati seguendo metodi tradizionali e una ricetta segreta, i gin Mataroa raccolgono l'eccelenza delle botaniche mediterranea in un unico spirits.

GRECIA

STORIA DI MARE, SOLE E IMMAGINAZIONE

ISPIRATO DALLA STORIA, MIXATO CON I RAGGI DEL SOLE E SPEZIATO CON I PROFUMI DEL MEDITERRANEO.

MATAROA MEDITERRANEAN DRY GIN

Un viaggio sensoriale nell'azzurro infinito del mare e nell'abbagliante sole del Mediterraneo, attraverso 12 botaniche selezionate tra i paesi bagnati dal Mar Mediterraneo. Il risultato della combinazione del ginepro con camomilla, lavanda, arancia e limone lo rendono un gin amato ovunque.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, radice di giaggiolo, lavanda, radice di angelica, scorza d'arancia, scorza di mandarino, scorza di limone, semi di coriandolo, foglie di alloro, fiori di camomilla, radice di liquirizia e mastice di Chios.

MATAROA PINK GIN

Mataroa Pink ha come capitano del viaggio il melograno accompagnato dall'ibisco egiziano, portando con sé le erbe e le spezie tipiche di Mataroa Mediterranean Dry Gin.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, radice di giaggiolo, lavanda, radice di angelica, scorza d'arancia, scorza di mandarino, scorza di limone, semi di coriandolo, foglie di alloro, fiori di camomilla, radice di liquirizia e mastice di Chios, melograno, ibisco.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI MATAROA: APERITIVI: PAG. 63

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015455	MATAROA MEDITERRANEAN DRY GIN	41,5	70	distilled gin	trasparente	speziato, note di ginepro, lavanda, camomilla	ricco e dal lungo finale. Note di limoni, arance, mandarini e camomilla
3015456	MATAROA PINK GIN	38	70	distilled gin	rosa tenue	note di ginepro, ibisco, scorza di limone e leggeri sentori erbacei	i sentori dominanti di ginepro sono accompagnati da note di coriandolo, angelica, liquirizia, iris, agrumi e un delicato sottofondo floreale e leggermente speziato

Birds Gin nasce dall'idea di due amici che dopo essersi laureati, sapevano di non volere la classica routine quotidiana "dalle nove alle cinque". Volevano essere liberi (come gli uccelli) e sperimentare qualcos'altro prima di iniziare la nostra "vera vita lavorativa". Quindi hanno venduto tutte le cose inutili che avevano, hanno preso i loro risparmi, preparato gli zaini e iniziato la loro avventura in giro per il mondo.

Dato che sono sempre stati appassionati di gin, è nata l'idea di crearne uno ispirato dai loro viaggi e avventure. Il concetto: qualità artigianale tedesca, combinata con i migliori ingredienti provenienti da tutto il mondo.
Con il marchio BIRDS volevano lasciare un segno indelebile nel movimento artiginale e creare la loro comunità con persone che condividono la passione per i viaggi, l'avventura e il divertimento e vogliono ampliare constantemente i propri orizzonti. Così è nato hashtag #wearebirds!

GERMANIA

1 BOTTLE = 1 TREE

PER OGNI BOTTIGLIA VENDUTA PIANTANO UN ALBERO CON EDEN REFORESTATION PROJECTS. L'OBIETTIVO È RIDURRE LA DEFORESTAZIONE GLOBALE E CONTRIBUIRE AL SOSTEGNO DI TUTTI GLI ESSERI VIVENTI E LA NATURA.

RAINFOREST GIN

Gin artiginale tedesco molto fresco ed estivo. Perfetto nel classico Gin & Tonic. Prodotto in piccolo batch da 350 litri e ogni bottiglia viene numerato manualmente

BOTANICHE PRINCIPALI
Ginepro, basilico, limone e zenzero.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015425	BIRDS DRY GIN	42	50	distilled gin	trasparente	ginepro e basilico	fresco, corposo e armonioso

Save the Rainforest
BIRDS
Rainforest Gin
Jede Flasche pflanzt einen Baum im Regenwald
Wacholder / Basilikum / Zitrus

ungava®

CANADIAN PREMIUM GIN

Ungava: il gin che ci racconta di terre fredde e lontane. Questo gin nasce nella baia di Ungava, una regione del nord del Québec, caratterizzata da paesaggi mozzafiato e condizioni climatiche estreme.

L'inconfondibile **colore giallo** acceso è donato dall'infusione di erbe, raccolte manualmente dalla popolazione autoctona e distillate con metodo tradizionale.

Ungava contribuisce alla tutela culturale ed economica della popolazione locale in quanto le rare erbe e bacche raccolte in loco, vengono acquistate da associazioni di commercio equo e solidale.

CANADA

THE SPIRIT OF THE CANADIAN NORTH

GLI INUIT SONO LA POPOLAZIONE AUTOCTONA CHE, DURANTE LA STAGIONE "CALDA", PROCEDE ALLA RACCOLTA MANUALE DELLE ERBE.

Ideale per impreziosire e differenziare la miscelazione classica. Si presta per cocktail personalizzati. Ottimo l'incontro con il fresco amaro del pompelmo.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, rhododendron subarcticum, tè del Labrador, uva ursina, camemoro e rosa canina.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015073	UNGAVA GIN	43,1	70	distilled gin	giallo acceso	sentori agrumati ed erbacei	fresco e distintivo

PEDDLERS · 巷販小酒 · GIN COMPANY

PEDDLERS: IL PRIMO GIN CINESE

Peddlers Gin viene prodotto attraverso uno speciale processo, in cui le botaniche vengono infuse a vapore donando aromi unici.

Le botaniche sono biologiche e foraggiate in luoghi significativi come Sichuan, Yunnan, Xinjiang e Gansu.

Il tratto orientale è distintivo e lo rende diverso da qualsiasi altro gin. Questi ingredienti raccontano la storia, la bellezza e la diversità della Cina.

Il design della bottiglia è ispirato ai venditori ambulanti di Shangai del passato.

PEDDLERS CRATFT GIN

Combinazione di ginepro con rare botaniche cinesi come il pepe del Sichuan, Mano di Buddha e mandorle Tianshan che conferiscono un profilo organolettico bilanciato. Perfetto per Gin & Tonic dal sapore unico.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro, pepe del Sichuan, Mano di Buddha, menta cinese, angelica cinese, semi di coriandolo, liquirizia cinese, mandorle cinesi, cardamomo, cassia, fiori di loto.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015465	PEDDLERS CRATFT GIN	45,7	70	london dry gin	trasparente	intense note terrose, supportate da aromi dell'est come menta asiatica e mano di buddha. finale floreale e leggermente speziato	sentori preponderanti di ginepro accompagnati da note di angelica, cannella e liquirizia, seguite da aromi citrici e speziati. sul finale calde note di coriandolo e mandorle

Saint Aubin è un gruppo agroindustriale situato nel sud di Mauritius. È un'azienda familiare creata nel 1819. Questa azienda appartiene alla famiglia francese Guimbeau, che ora vive a Mauritius da otto generazioni. Jean Baptiste Guimbeau fu il primo a stabilirsi a Mauritius nel 1793.

Il core business di Sanit Aubin è la produzione di rum ottenuto da zucchero di canna appositamente selezionato. Il primo succo spremuto viene distillato in un alambicco tradizionale. Solo il cuore del "coeur de chauffeur" viene utilizzato per fornirvi rum di eccezionale qualità.

Inoltre, per soddisfare la domanda, Saint Aubin ha creato una nuova distilleria tradizionale con una colonna di rame per aumentare la sua capacità di produzione di rum agricolo di alta qualità. Sain Aubin Gin nasce con la volontàdi dare continuità alla gamma, creando un prodotto a doppia distillazione e con caratteristiche uniche.

MAURITIUS

RISPETTO DELLA TRADIZIONE E NECESSITÀ DI INNOVAZIONE

L'AZIENDA NASCE NEL SETTORE DELLO ZUCCHERO PER POI PASSARE ALLA PRODUZIONE DI TÈ, RUM AGRICOLI, PRODOTTI LOCALI E ALLA PROMOZIONE DEL TURISMO ECOLOGICO.

SAINT AUBIN GIN

Frutto di una doppia distillazione di puro succo di canna da zucchero, la prima in una colonna di rame e la seconda in un alambicco di rame con bacche di ginepro.

BOTANICHE PRINCIPALI
Ginepro.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI SAINT AUBIN:

RUM: PAG. 96

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015410	SAINT AUBIN GIN	40	70	distilled gin	trasparente	ginepro e canna da zucchero	ginepro e canna da zucchero

NEIGE NOIRE

MONT BLANC SPIRITS

ITALIA

WHAT IS THERE BETWEEN BLACK AND WHITE?

La più eccitante attrazione è esercitata da due opposti che non si incontreranno mai.

Ma possiamo immaginare cosa accade quando gli opposti si incontrano? Dall'incontro tra il bianco e il nero nasce un nuovo colore, inedito, quasi impossibile da definire poiché racchiude un equilibrio fra elementi opposti: il Neige Noire.

Neige Noire è il gin nero nato dal Monte Bianco. Un distillato prodotto in montagna, un gin alpino dal colore nero, una tonalità assegnatagli dai mirtilli della Val Ferret, una valle fiabesca ai piedi del ghiacciaio più alto d'Italia

NEIGE NOIRE BLACK GIN

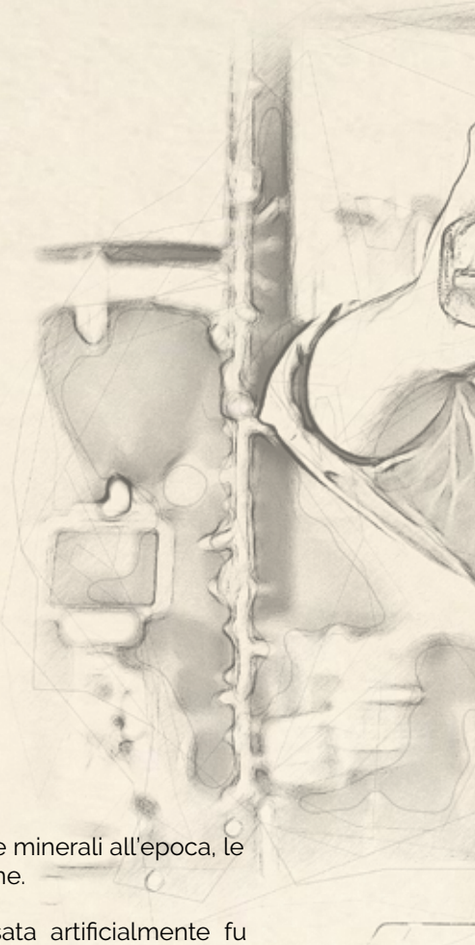
Perfetto per degustazioni con ghiaccio o in cocktail, si abbina splendidamente a piatti cromatici Black e si arricchisce con una nota citrica che bilancia la sua intensità.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ginepro Selvatico, Mirtillo Selvatico, Menta Glaciale, Menta Piperita, Germogli di Pino, Acqua del Monte Bianco.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPOLOGIA	VISTA	OLFATTO	PALATO
3015485	NEIGE NOIRE BLACK GIN	43	70	distilled gin	limpido, colore metamerico nero con riflessi blu violacei	fine, fresco, balsamico, piacevolmente agrumato, bouquet ampio ben miscelato tra erbe alpine e spezie, intenso e persistente	morbido, dal sapore piacevolmente balsamico, con una nota decisa di ginepro selvatico

SODA & TONICS

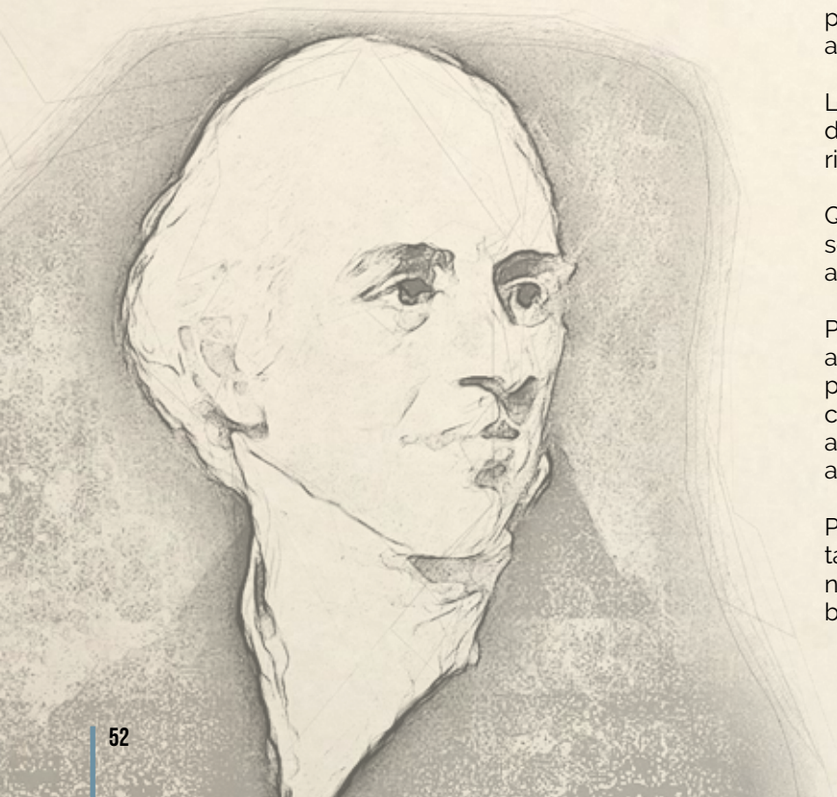


LE BEVIAMO ORMAI QUOTIDIANAMENTE, LE BIBITE GASSATE SONO PRESENTI OVUNQUE E IN OGNI GUSTO!

Ad oggi molto usate anche nella miscelazione moderna sono un importante "tassello" della cultura e della storia del beverage negli ultimi due secoli!

L'acqua naturalmente gassata, proveniente da sorgenti vulcaniche, era ben nota nel corso della storia e apprezzata per le sue proprietà uniche.

La naturale effervescenza dell'acqua era una qualità attraente e si pensava fosse un tonico naturale, il problema era che catturare e trasportare queste acque minerali era costoso.



Solo pochi luoghi fornivano acque minerali all'epoca, le farmacie erano il luogo più comune.

Il primo a produrre acqua gassata artificialmente fu l'inglese Joseph Priestley nel 1767, che scoprì un metodo per infondere anidride carbonica in acqua, quando mise una ciotola d'acqua sopra un tino di birra in un birrificio locale. L'anidride carbonica si trasferì dai lieviti della birra all' acqua pura! Una Magia!

Questo naturale processo gassava molto debolmente, ma sufficiente per rendersi conto che era possibile.

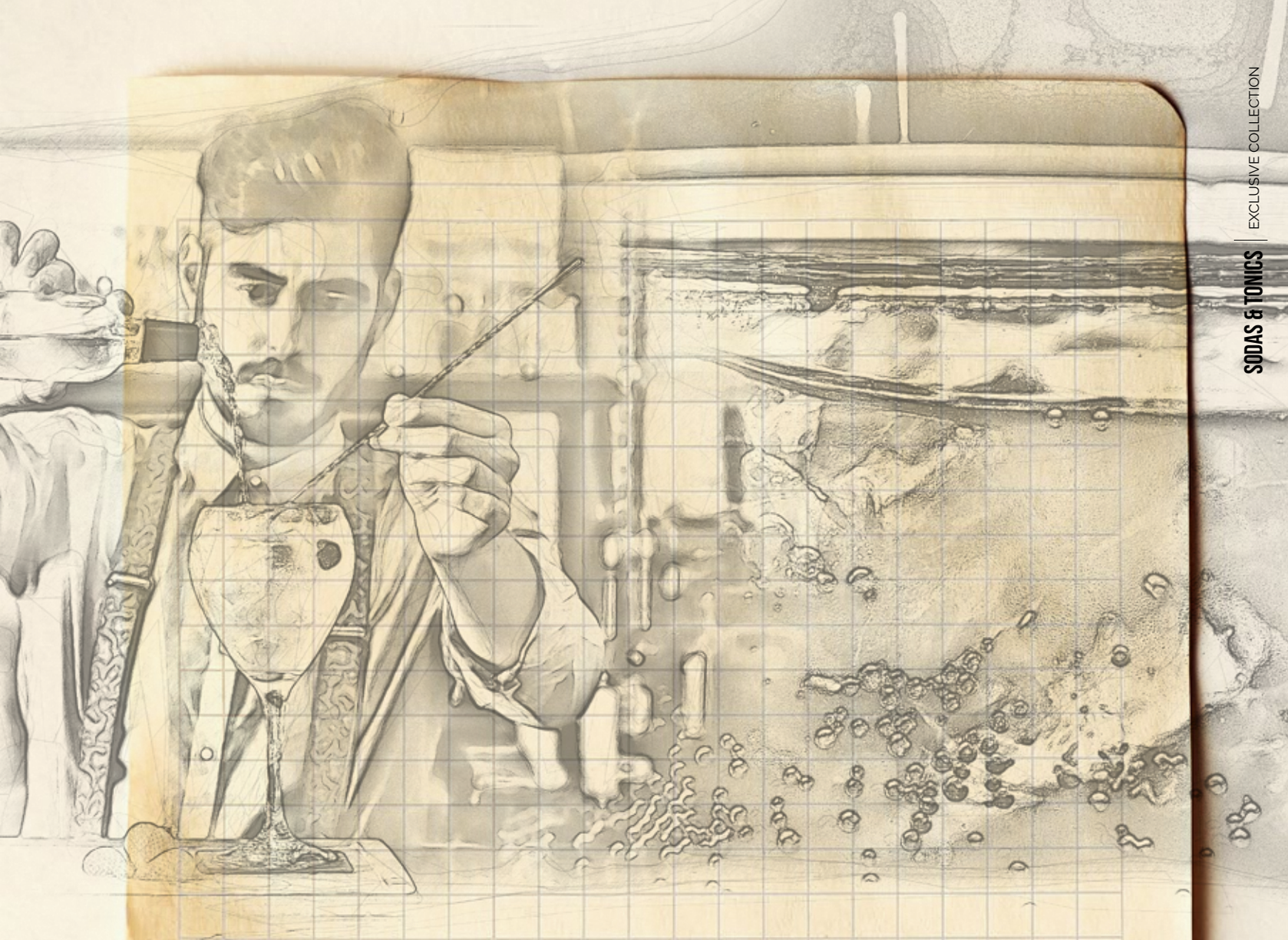
Nel 1783, , nato in Germania, usò queste informazioni per inventare un dispositivo per creare acqua gassata artificialmente.

Le acque gassate attirarono rapidamente l'attenzione del pubblico date le proprietà medicinali, l'idea di poterle ricreare era innovativa per la popolazione.

Queste acque artificiali alla fine si trasformarono in soda aromatizzata quando le aziende hanno iniziato ad aggiungere aromi e zucchero a queste acque.

Prima che venissero creati dispositivi per carbonare artificialmente l'acqua, le persone si resero conto che potevano duplicare la sensazione di effervescenza combinando bicarbonato di sodio e acido tartarico in acqua. Per rendere la bevanda più appetibile sono stati aggiunti succhi di frutta e aromi artificiali.

Per agevolare l'effervescenza, chimicamente l'acido tartarico è andato nell'aroma e il bicarbonato di sodio nell'acqua, una volta combinati si diede vita ad una bevanda frizzante aromatizzata.



Questo fu il precursore del moderno soda-pop. All'inizio del XIX secolo, i chimici continuarono a sperimentare metodi per addizionare l'anidride carbonica nell'acqua.

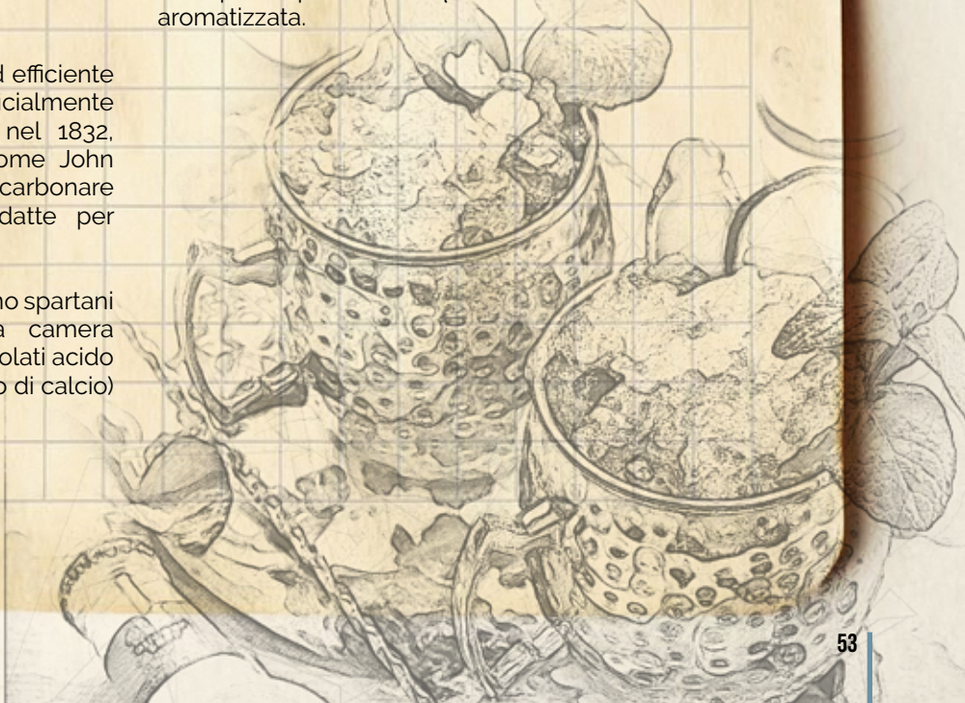
Non avendo ancora raggiunto un livello di efficienza tale da rendere possibile un'ampia distribuzione, stava diventando di moda avere l'acqua gassata a casa.

Non esisteva un metodo economico ed efficiente per l'utente finale per carbonare artificialmente l'acqua, questo problema fu risolto nel 1832, quando un inventore britannico di nome John Mathews, creò un apparato per carbonare artificialmente l'acqua in quantità adatte per farmacie e venditori ambulanti.

I disegni dei macchinari di Mathews erano spartani ma funzionali, consistevano in una camera rivestita di piombo dove venivano mescolati acido solforico e polvere di marmo (carbonato di calcio) per produrre anidride carbonica.

Il gas generato veniva purificato e quindi inviato ad un serbatoio di acqua fredda.

Questi macchinari, chiamati "soda fountain", iniziarono a guadagnare l'attenzione internazionale già nel 1890, con le città di tutto il mondo che partecipavano a questa nuova bevanda aromatizzata.



DOUBLE DUTCH

PREMIUM MIXERS

INGHILTERRA

TONICHE

Double Dutch è stata fondata nel 2015 da due gemelle olandesi, Joyce e Raissa de Haas, che si trasferiscono a Londra per studiare economia alla University College London.

Qui si accorgono che il mercato delle bevande analcoliche è dominato da prodotti noiosi e monotoni, che non si abbinano bene con i distillati di qualità. Le gemelle, appassionate di mixology, decidono di dedicare la loro tesi di laurea a questo tema, e iniziano a sperimentare nuove ricette di toniche e sode, usando ingredienti naturali e combinazioni originali. La loro tesi diventa il loro business plan, e le due sorelle riescono a ottenere i fondi necessari per lanciare il loro marchio: Double Dutch.

Il nome Double Dutch richiama sia la loro origine olandese, sia il loro legame gemellare, sia la loro voglia di raddoppiare il piacere di bere e di fare festa. Le loro toniche e sode sono pensate per accompagnare gli alcolici più raffinati, ma anche per essere gustate da sole, come alternative salutari e dissetanti. Tutta la gamma è a basso contenuto di zuccheri e senza aromi artificiali o conservanti.

Double Dutch è la scelta perfetta per chi cerca una bevanda analcolica di qualità, che esalti il sapore dei distillati, o che offra un'esperienza di gusto unica e rinvigorente.

INDIAN TONIC

Questa pluripremiata tonica inizia con un pizzico di pompelmo rosa, prosegue con il classico chinino e termina con un tocco di ginepro.

SKINNY TONIC

Contiene meno zucchero dell'acqua tonica standard, presenta note di pompelmo rosa e ginepro che completano la freschezza del chinino.

ELDERFLOWER TONIC

Acqua tonica ai fiori di sambuco con un inizio floreale impeccabile, che si apre in un sottile accenno di limone e termina con note di frutteto.

CRANBERRY & GINGER TONIC

Acqua tonica che unisce la piccantezza del chinino con la vivacità del mirtillo rosso e il calore impetuoso dello zenzero.

SODE

PINK GRAPEFRUIT SODA

Soda al pompelmo rosa che inizia con un sapore di pompelmo intensamente ricco che sfuma nel gusto delizioso del lime persiano.

CUCUMBER & WATERMELON SODA

Soda al cetriolo e anguria è il gusto più popolare, aroma leggermente dolce con un profumo fresco.

POMEGRANATE & BASIL SODA

Questa soda al melograno e basilico si apre con un caldo sapore di erbe, passa a una note dolce e termina con un equilibrio di frutta matura.

REFRESHING LEMONADE SODA

Questa limonata rinfrescante è una combinazione di limone e lime con un tocco di quassia che dona una nota erbacea.

DOUBLE LEMON SODA

Il pieno sapore estivo di limone arricchito da una spruzzata di lime e un tocco di quassia per sostenere le solari miscele di agrumi.

SODA WATER

Una soda che offre un perfetto equilibrio tra effervescenza e brio: puoi infatti percepire nelle bollicine fresche un pizzico di salsedine.

GINGER BEER SODA

Tre varietà di zenzero si uniscono per ottenere il perfetto equilibrio tra calore, piccantezza e terrosità. Inoltre presenta un pizzico di lime per un tocco fresco e agrumato.

GINGER ALE SODA

Questa è una combinazione unica di zenzero naturale con un tocco di cardamomo, che offre note aromatiche che completano il sapore con una profondità setosa.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.
0505961	INDIAN TONIC	no	20
0505962	SKINNY TONIC	no	20
0505971	ELDERFLOWER TONIC	no	20
0505967	CRANBERRY & GINGER TONIC	no	20
0505969	PINK GRAPEFRUIT SODA	no	20
0505965	CUCUMBER & WATERMELON SODA	no	20
0505966	POMEGRANATE & BASIL SODA	no	20
0505970	REFRESHING LEMONADE SODA	no	20
0505963	DOUBLE LEMON SODA	no	20
0505964	GINGER BEER SODA	no	20
0505960	SODA WATER	no	20
0505968	GINGER ALE SODA	no	20

INDIAN TONIC

SKINNY TONIC

PINK GRAPEFRUIT SODA

CUCUMBER & WATERMELON SODA

POMEGRANATE & BASIL SODA

SODA WATER

GINGER BEER

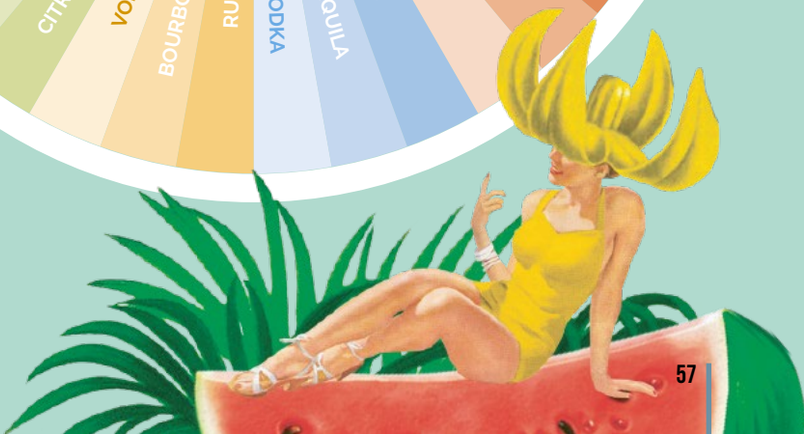
CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.
0505961.1	DOUBLE DUTCH IND. TONIC LATT. CLUS (6X15CL)	no	15
0505962.1	DOUBLE DUTCH SKINNY T. LATT. CLUST (6X15CL)	no	15
0505969.1	DOUBLE DUTCH PINK GRAP.LATT. CLUST (6X15CL)	no	15
0505965.1	DOUBLE DUTCH CUCUMB.& WATERM. LATT. CLUS (6X15CL)	no	15
0505966.1	DOUBLE DUTCH POMEGR.& BASIL. LATT	no	15
0505960.1	DOUBLE DUTCH SODA WATER LATT	no	15
0505964.1	DOUBLE DUTCH GINGER BEER LATT	no	15

IWSC 95 pts

Carbon neutral Company
ClimatePartner.com/17156-2201-1001

GIN FLAVOUR WHEEL

COCKTAIL FLAVOUR WHEEL



CLASSIC G&T

5 cl Portobello London Dry Gin
Top Double Dutch Indian Tonic Water
Garnish: fetta di pompelmo

FLORAL FIZZ

4 cl Bareksten Vodka
1 cl Liquore Fiori di Sambuco
Top Double Dutch Skinny Tonic
Garnish: fetta di pompelmo

WILDFLOWER

5 cl Favignana Gin
1,5 cl succo di Limone
1 cl zucchero liquido
Top Double Dutch Elderflower Tonic
Garnish: fetta di cetriolo

DUTCH MOJITO

5 cl Ron Cortez
Succo di lime e menta
Top Double Dutch Cucumber & Watermelon
Garnish: foglie di menta

GIN POM POM

5 cl Mataroa Pink Gin
2,5 cl succo di melograno
Top Double Dutch Pomegranate & Basil
Garnish: fetta di lime, basilico e semi di melograno

GINGER SPICE

5 cl Twin Fin Spiced Rum
Top Double Dutch Cranberry & Ginger Tonic
Garnish: mirtilli rossi freschi e una fetta di zenzero

STRAWBERRY SMASH

5 cl Portobello Vodka
Marmellata di fragole
Top Double Dutch Refreshing Lemonade
Garnish: fetta di fragola

BIANCO SPRITZ

3,5 cl Cucielo Dry Vermouth
Top Double Dutch Double Lemon
Garnish: pompelmo e timo fresco

PALOMA

6 cl Calle 23 Blanco
1,5 cl succo di lime
Sale rosa Himalayano
Top Double Dutch Pink Grapefruit Soda
Garnish: foglie di pompelmo

IRISH SPICE

5 cl Lambay Small Batch Blend
Top Double Dutch Ginger Ale
Garnish: scorza di lime

NORWEGIAN MULE

5 cl Bareksten Vodka
1,5 cl succo di lime
Top Double Dutch Ginger Beer
Garnish: fetta di lime e menta

WHISKY HIGHBALL

5 cl Islay Mist Peated
Top Double Dutch Soda Water
di melograno
Garnish: scorza di Limone o arancia

APERITIVI

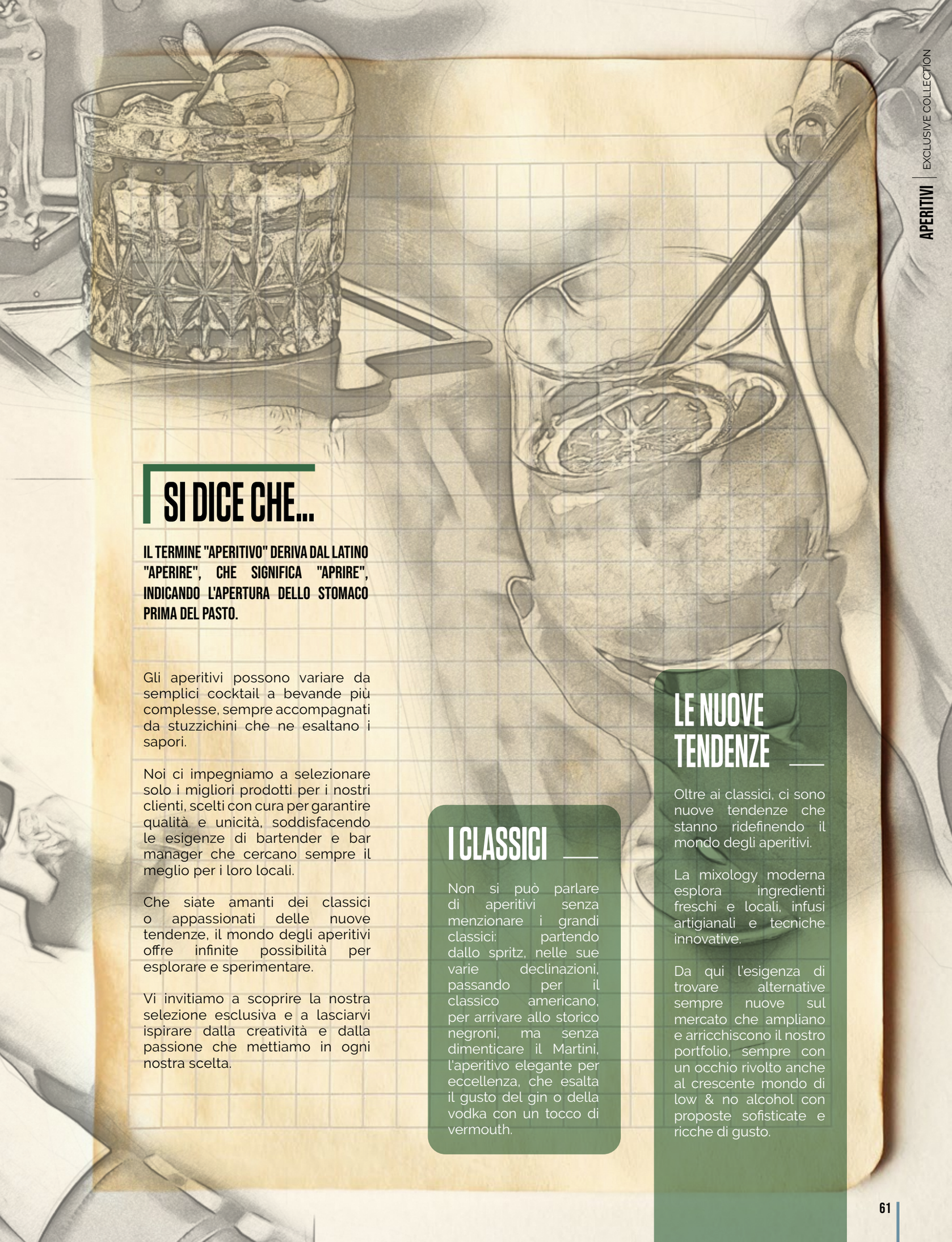
BENVENUTI NEL MERAVIGLIOSO MONDO DEGLI APERITIVI, UNA NICCHIA DEL BEVERAGE E DELLA MIXOLOGY CHE HA RADICI PROFONDE NELLA NOSTRA CULTURA ITALIANA E CHE CONTINUA A EVOLVERSI MANTENENDO INTATTA LA SUA ESSENZA NEL CREARE MOMENTI DI CONVIVIALITÀ E PIACERE.

Abbiamo arricchito il nostro catalogo con questa nuova categoria per accompagnarvi in questo viaggio attraverso i sapori, le tradizioni e le innovazioni che rendono unici gli aperitivi.

In Italia, l'aperitivo ha una lunga storia che risale all'epoca romana, ma è nell'Ottocento che comincia a prendere la forma che conosciamo oggi, grazie a liquori come il vermouth e il bitter.

Oggi la tradizione si sposa con l'innovazione grazie a bartender e mixologist di tutto il mondo che sperimentano con nuovi ingredienti e tecniche per creare aperitivi sempre più sorprendenti.

L'aperitivo non è solo una bevanda, ma un vero e proprio rito. È quel momento della giornata, solitamente prima di pranzo o cena, in cui ci si ritrova con amici, colleghi o famiglia per rilassarsi e prepararsi al pasto.



SI DICE CHE...

IL TERMINE "APERITIVO" DERIVA DAL LATINO "APERIRE", CHE SIGNIFICA "APRIRE", INDICANDO L'APERTURA DELLO STOMACO PRIMA DEL PASTO.

Gli aperitivi possono variare da semplici cocktail a bevande più complesse, sempre accompagnati da stuzzichini che ne esaltano i sapori.

Noi ci impegniamo a selezionare solo i migliori prodotti per i nostri clienti, scelti con cura per garantire qualità e unicità, soddisfacendo le esigenze di bartender e bar manager che cercano sempre il meglio per i loro locali.

Che siate amanti dei classici o appassionati delle nuove tendenze, il mondo degli aperitivi offre infinite possibilità per esplorare e sperimentare.

Vi invitiamo a scoprire la nostra selezione esclusiva e a lasciarvi ispirare dalla creatività e dalla passione che mettiamo in ogni nostra scelta.

I CLASSICI

Non si può parlare di aperitivi senza menzionare i grandi classici: partendo dallo spritz, nelle sue varie declinazioni, passando per il classico americano, per arrivare allo storico negroni, ma senza dimenticare il Martini, l'aperitivo elegante per eccellenza, che esalta il gusto del gin o della vodka con un tocco di vermouth.

LE NUOVE TENDENZE

Oltre ai classici, ci sono nuove tendenze che stanno ridefinendo il mondo degli aperitivi.

La mixology moderna esplora ingredienti freschi e locali, infusi artigianali e tecniche innovative.

Da qui l'esigenza di trovare alternative sempre nuove sul mercato che ampliano e arricchiscono il nostro portfolio, sempre con un occhio rivolto anche al crescente mondo di low & no alcohol con proposte sofisticate e ricche di gusto.

Riviera®

ITALIA

RIVIERA... E TI CAMBIA L'ATMOSFERA!

Riviera spritz nasce nel cuore di Forlì, una città che respira storia e tradizione.
L'ardua sfida era quella di rivoluzionare il mondo dei drink e degli aperitivi: creare un prodotto completamente diverso, un'alternativa fresca e deliziosa.

Una visione audace e ambiziosa resa straordinaria dalla differenza radicale sia nel sapore che nel colore: un verde intenso e vivace, un vero inno alla freschezza e alla natura. L'essenza di cedro, l'infuso di erbe aromatiche, con il tocco gentile di melissa e una quantità minima di zucchero.

Ma la vera magia sta nel fatto che Riviera è perfetto in miscelazione, ma può essere anche servito liscio: è un prodotto che si esalta nella sua pura essenza.

RIVIERA SPRITZ

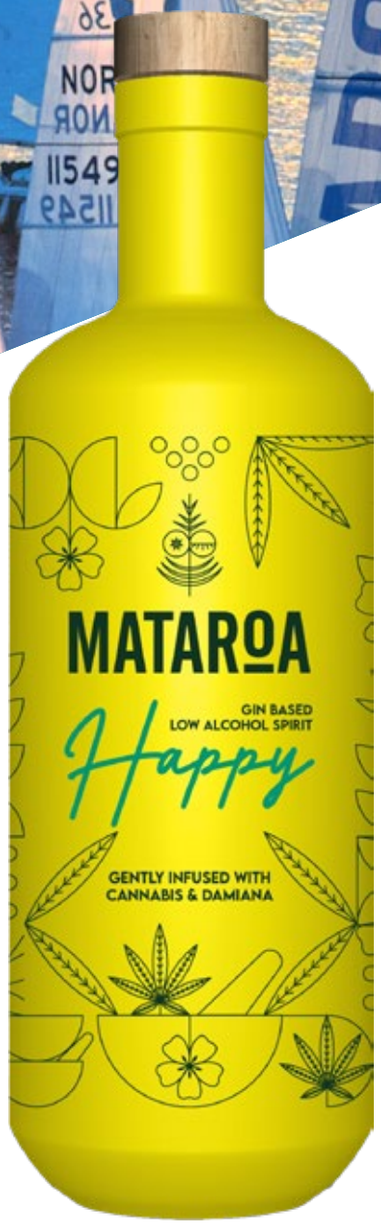
Un liquore moderatamente alcolico che si ispira alla vibrante atmosfera della Riviera Romagnola. Questa bevanda esclusiva è il risultato di un'attenta ricerca e dell'utilizzo dell'estratto di cedro. Il Riviera Spritz si distingue per la sua personalità pungente e briosa, con delicate note olfattive agrumate che catturano l'essenza delle coste adriatiche. La versatilità di Riviera Spritz è straordinaria: perfetto con tonica, gin, prosecco o vermouth. Ogni miscela è un'opera d'arte, una sinfonia di sapori che incanta il palato.

BOTANICHE PRINCIPALI
Cedro ed erbe aromatiche

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
0120720	RIVIERA SPRITZ	11	100	verde chiaro con riflessi gialli	fruttato, con prevalenza aromatica del cedro	sapore dolce, acidulo con retrogusto amaricante moderatamente alcolico

Mataroa, nave neozeladese, fece due viaggi nel Mediterraneo negli anni successivi alla seconda guerra mondiale che lasciarono un impronta nella storia: uno da Marsiglia ad Haifa nel 1945 con a bordo 173 bambini ebrei, il secondo portando in Francia numerosi giovani intellettuali greci in fuga dalla guerra civile.

Nel 2019, ispirati dalle storie di queste traversate, Mataroa Mediterranean Gin decide di racchiudere in una bottiglia la forza e lo spirito che hanno guidato l'omonima nava. Dopo 6 anni di ricerca e innumerevoli test, Mataroa Family da vita ad un nuovo aperitivo unico nel genere: Mataroa Happy. Sulle onde del buon umore spicca un sapore delicato dei fiori di Damiana e Cannabis.



SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI MATAROA: GIN: PAG. 44

GRECIA

STORIA DI MARE, SOLE E IMMAGINAZIONE

ISPIRATO DALLA STORIA, MIXATO CON I RAGGI DEL SOLE E SPEZIATO CON I PROFUMI DEL MEDITERRANEO.

MATAROA HAPPY

Mataroa Happy è un aperitivo a base di gin a bassa gradazione alcolica. Viene infuso con olio di Canapa ed estratto di Damiana, un fiore giallo afrodisiaco, originario dell'America Latina. Questi due ingredienti naturali rendono il gusto davvero inaspettato. Può essere gustato liscio, on the rocks, ma soprattutto, come l'eccellente leggendario Happy Spritz.*
**La cannabis contenuta in Happy è il composto non psicoattivo presente nelle piante di cannabis. Non psicoattivo significa che aumenta l'energia senza provocare uno sballo.*

BOTANICHE PRINCIPALI
Olio di canapa e Damiana.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
0120715	MATAROA HAPPY	11	70	giallo dorato	note di fiori di Damiana e canapa	delicato; sapore dolce, mentolato con un tocco leggermente legnoso

GLITTER SPRITZ

ITALIA

L'APERITIVO CON I GLITTER!

Glitter Spritz nasce dall'incontro tra la tradizione dell'aperitivo italiano e un pizzico di fantasia. L'idea è semplice ma geniale: trasformare un classico spritz in un'esperienza visiva e gustativa senza precedenti.

Utilizzando polvere glitter commestibile, Glitter Spritz aggiunge un tocco scintillante ai tuoi drink, rendendo ogni sorso un momento di pura magia.

È nato dalla passione di un team di esperti del settore beverage, con l'obiettivo di creare un prodotto unico e innovativo che possa sorprendere e deliziare i palati dei consumatori più esigenti.

Glitter Spritz - la bevanda cult italiana è ora disponibile con un effetto glitterato unico!

GLITTER SPRITZ

Arancia amara e rabarbaro incontrano leggere note erbacee. Questa combinazione rinfrescante rende il nostro Glitter Spritz la bevanda estiva ideale. Per un perfetto utilizzo si consiglia di agitare e capovolgere la bottiglia prima dell'uso.

I brillantini sono innocui e 100% edibili.

Il tuo prossimo spritz attirerà sicuramente l'attenzione...

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
-	GLITTER SPRITZ	15	70	arancione con glitter	note fruttate di arance amare e rabarbaro	leggermente amaro, fruttato, rabarbaro, arance amare, sfumature erbacee

CROFT TWIST

SPAGNA

L'ESSENZA DELL'ANDALUSIA: CROFT TWIST

Creato da González Byass, storica e prestigiosa cantina di Jerez, **Croft Twist** rappresenta una nuova interpretazione dell'aperitivo moderno.

È un drink innovativo, pronto da bere, che nasce dall'unione del tradizionale Fino Sherry con aromi naturali di sambuco, limone e menta, arricchito da una piacevole e delicata effervescenza.

Con la sua bassa gradazione alcolica (5,5%), risponde perfettamente alle nuove tendenze di consumo: fresco, leggero, versatile e ideale per momenti conviviali e rilassati. Perfetto servito a 3-5 °C in calice con ghiaccio, con 3-4 foglie di menta fresca.

CROFT TWIST

Croft Twist è un long drink frizzante pronto da servire, perfetto per l'estate. Una raffinata reinterpretazione britannica del tradizionale rebujito andaluso: unisce infusi naturali di fiori di sambuco appena raccolti, limone e menta, con Croft Fino e acqua leggermente frizzante. Fresco, aromatico e piacevolmente leggero, è l'aperitivo ideale per chi ama i sapori delicati ma decisi."

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
0120725	CROFT TWIST	5.5	70	giallo paglierino caldo	note agrumate, menta ed elderflower	fresco, leggero ed equilibrato, con bollicina fine e persistente

ITALIA

APERITIVO AUTENTICO

Rinomato è un progetto nato in Piemonte con un obiettivo chiaro: restituire autenticità e raffinatezza alla cultura dell'aperitivo italiano. Prodotto ad Asti con metodi artigianali e materie prime di alta qualità, unisce vini e botaniche selezionate in un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione.

È un brand pensato per bartender e appassionati che vogliono proporre cocktail autentici, equilibrati e moderni.

Grazie a un posizionamento chiaro e a una strategia di crescita che valorizza i canali cocktail bar, wine bar, ristorazione, Rinomato è oggi riconosciuto come un punto di riferimento per chi cerca un aperitivo diverso, più intenso, elegante e profondamente italiano.

AMERICANO BIANCO

Un vermouth bianco moderno, elegante e radicato nella tradizione piemontese. Realizzato con vini bianchi italiani e botaniche pregiate come bergamotto, rabarbaro, assenzio romano, mandarino, corteccia d'angostura, chiretta, genziana, lavanda, vaniglia e aloe. Al gusto si rivela secco, strutturato e con intensi profumi di panettone, bergamotto e mandarino.

APERITIVO DECISO

Frutto della collaborazione tra Giancarlo Mancino e Fasel Shenstone, è un omaggio moderno alla tradizione piemontese.

Alla base un blend di erbe e spezie: scorza d'arancia, menta, chiretta, genziana, china, mirra, assenzio, curcuma, chiodi di garofano, vaniglia e liquirizia. Il risultato è un aperitivo dal profilo vibrante, armonico e perfettamente bilanciato tra dolcezza e amaritudine.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI RINOMATO

BITTER: PAG. 80

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
0120143	AMERICANO BIANCO	17	100	chiara e luminosa	note delicate di fiori, agrumi e panettone	secco, tannico, complesso; agrumato e radicato con finezza speziata
0120144	APERITIVO DECISO	14	100	arancio caramellato brillante	agruminato con vaniglia, genziana e corteccia di china	dolce iniziale che evolve in un finale amarissimo, ricco di texture e spezie

READY TO DRINK

LA CATEGORIA DEI READY TO DRINK NASCE NEGLI STATI UNITI NEGLI ANNI '90, CON I PRIMI COCKTAIL PREMISCELATI IN LATTINA PENSATI PER UN PUBBLICO GIOVANE E DINAMICO, ALLA RICERCA DI PRATICITÀ E IMMEDIATEZZA.

Dalla loro introduzione, i **RTD** si sono diffusi rapidamente in tutto il mondo, conquistando mercati come il Giappone e l'Europa e trasformandosi da semplici long drink zuccherini a prodotti sempre più raffinati.

Negli ultimi dieci anni questa categoria ha vissuto una vera rinascita: oggi i Ready to Drink rappresentano una delle aree più innovative dell'industria alcolica, capaci di coniugare convenienza e qualità. I cocktail premiscelati moderni vengono realizzati con distillati premium, ingredienti naturali e ricette curate, offrendo un'esperienza da bar in un formato pratico e versatile, perfetto per il consumo domestico, gli eventi o il consumo "on-the-go". Questo trend è spinto dalla premiumizzazione, dall'attenzione alla sostenibilità e dalla richiesta di soluzioni pratiche ma autentiche da parte dei consumatori più giovani.

I Ready to Drink non sono quindi solo una categoria funzionale, ma un vero e proprio stile di vita contemporaneo: uniscono il linguaggio della mixology tradizionale con l'innovazione industriale, rispondendo alle nuove abitudini di consumo e trasformando ogni momento in un'occasione conviviale.

Il successo papale di questo elisir alcolico ebbe tale risonanza nel mondo che il metodo si diffuse rapidamente, a partire da monasteri e abbazie, dove l'infusione in alcol di erbe e radici a scopo medicale divenne materia di studio.

Nel Rinascimento si iniziano ad abbandonare i princìpi medicali per la produzione degli amari, rendendoli sempre più gradevoli da degustare, a favore di un consumo di piacere.

La diffusione in Europa delle spezie indiane e sudamericane costituirà la svolta aromatica e organolettica a partire dal 1600.

La produzione di amari e liquori avviene attraverso infusione fredda, in cui le botaniche sono messe a bagno nell'alcol a temperatura ambiente, oppure infusione calda, in cui l'alcol (talvolta addizionato con acqua) viene scaldato per estrarre più energicamente tutti gli aromi e le proprietà delle botaniche.

È inoltre possibile l'aromatizzazione con prodotti precostituiti: al produttore rimarrà solo la mescola, il riposo e la dolcificazione finale.

INGHILTERRA

SPEZIATO ESOTICO

Lanciato nel 2013 da Quintessential Brands, Opihr prende il nome dall'antico e leggendario regno di Opihr, terra celebre per le spezie pregiate offerte al re Salomone. La sua identità si ispira al fascino delle storiche Vie delle Spezie, percorse per secoli dai mercanti che collegavano Oriente e Occidente.

Il gin è distillato con metodo London Dry presso la storica G&J Distillers, operativa dal 1761 – una delle più antiche distillerie della Gran Bretagna. La ricetta fu ideata dalla prima donna Master Gin Distiller del mondo, Joanne Moore, con botaniche esotiche selezionate a mano lungo le antiche rotte delle spezie. Il marchio prosegue il suo viaggio reale: ha partecipato all'impresa The Last Overland, rispecchiando lo spirito d'avventura dei mercanti del passato.

OPIHR GIN&TONIC

Gin "Spices of the Orient" pronto da bere: esplosione di spezie orientali (cubeb, cardamomo, pepe nero), agrumi vivaci e finale speziato.Ingrediente perfetto per un'esperienza rinfrescante, sofisticata e unica in ogni sorso. Perfetto da portare ovunque, consente di godersi un G&T in ogni momento. Raffinato, immediato e pronto da assaporare.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI OPIHR

GIN: PAG. 23

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
0510030	OPIHR GIN&TONIC	6,5	27,5	cristallino, limpido	sentori esotici e speziati che spaziano da cardamomo e pepe nero ad agrumi e coriandolo	caldo e avvolgente, con un mix di ginepro, agrumi, coriandolo e spezie persistenti, culminanti in note pepate e mentolate

BAREKSTEN

ORANGE GIN & TONIC

Blend perfetto di agrumi succosi e botaniche nordiche per un gin tonic aromatico e vibrante.

MULE

Delizioso cocktail Intenso e rinfrescante, con lime fresco e note piccanti di zenzero.

MANGO FIZZ

Cocktail tropicale ed esotico, con tutta la dolcezza di mango bilanciata dalla freschezza del gin.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI BAREKSTEN: GIN : PAG. 24 | | VODKA: PAG. 166 | | ASSENZIO: PAG. 197 | | LIQUORI: PAG. 200

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
0510026	BAREKSTEN ORANGE GIN&TONIC RTD	4	25	limpido, con leggera effervescenza	scorza d'arancia, botaniche erbacee	fresco e aromatico, amaro della tonica bilanciato dagli agrumi.
0510025	BAREKSTEN MULE	4	25	chiaro, brillante, con bollicine fini	fresco di lime, note speziate di zenzero	intenso e rinfrescante, agrumato e piccante, finale secco
0510027	BAREKSTEN MANGO FIZZ RTD	4	25	giallo tenue, brillante, bollicine leggere	mango maturo, note floreali e di gin	dolce e tropicale, equilibrato dalla freschezza del gin

PAESI BASSI

BOBBY'S GIN&TONIC

Bobby's Gin & Tonic in lattina offre un equilibrio tra le note speziate e agrumate del gin e la frizzantezza della tonica, ideale per un'esperienza gustativa raffinata e dissetante.

Pratico da portare ovunque, è perfetto per un aperitivo veloce o per chi vuole godersi un classico G&T senza preparazione. Raffinato, semplice e pronto da bere.

BOBBY'S GIN&PINK LEMONADE

Bobby's Gin & Pink Lemonade in lattina è perfetto per chi cerca un drink leggero, aromatico e facile da gustare in ogni occasione.

Il bilanciamento tra il gusto deciso del gin e la dolcezza rinfrescante della limonata rende questa lattina un'opzione ideale per un aperitivo o per un momento di relax. Pratico e versatile, offre un'esperienza raffinata senza compromessi.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI BOBBY'S: GIN: PAG.16

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
0510020	BOBBY'S GIN&TONIC	9	25	trasparente	speziato e fragrante, note di ginepro	agrumi ed erbe
0510021	BOBBY'S GIN&PINK LEMONADE	9	25	rosato	fragrante e agrumato	agrumi ed erbe

BITTER & AMARI

PUR DIVERSI NELLE LORO FINALITÀ ORIGINALI, AMARI (O BITTER IN TEDESCO) E LIQUORI HANNO MOLTI ASPETTI IN COMUNE, TRA CUI I METODI PRODUTTIVI.

Gli amari nascono dall'antico pensiero alchemico medievale, fondato sulla creazione di infusioni alcoliche di vegetali a scopo curativo; i liquori invece nascono nel Rinascimento per un consumo voluttuario, come variante alla filosofia medicale dei bitter.

Le prime forme di distillazione a scopo curativo vengono studiate ed affinate nel 1100 presso la Scuola Medica di Salerno, dove nacquero le prime acqueviti ed elisir di lunga vita. Ma è del 1300 il primo amaro ufficiale di cui si ha notizia, realizzato dall'alchimista Arnaldo da Villanova per curare le coliche renali di papa Bonifacio VIII.

SI DICE CHE...

...AGLI INIZI DEL 1600 ESISTESSE LA RICETTA DI UN "FARMACO UNIVERSALE" CON INFUSIONE DI 130 ERBE, LA CUI REALIZZAZIONE RICHIESE PIÙ DI UN SECOLO DI STUDIO.

Il successo papale di questo elisir alcolico ebbe tale risonanza nel mondo che il metodo si diffuse rapidamente, a partire da monasteri e abbazie, dove l'infusione in alcol di erbe e radici a scopo medicale divenne materia di studio.

Nel Rinascimento si iniziano ad abbandonare i princìpi medicali per la produzione degli amari, rendendoli sempre più gradevoli da degustare, a favore di un consumo di piacere.

La diffusione in Europa delle spezie indiane e sudamericane costituirà la svolta aromatica e organolettica a partire dal 1600.

La produzione di amari e liquori avviene attraverso infusione fredda, in cui le botaniche sono messe a bagno nell'alcol a temperatura ambiente, oppure infusione calda, in cui l'alcol (talvolta addizionato con acqua) viene scaldato per estrarre più energicamente tutti gli aromi e le proprietà delle botaniche.

È inoltre possibile l'aromatizzazione con prodotti precostituiti: al produttore rimarrà solo la mescola, il riposo e la dolcificazione finale.

LA LEGGE ITALIANA

In Italia le normative sanciscono che si può parlare di "amaro" per quella bevanda ottenuta da acquavite agricola di origine cerealicola, frutticola o enologica, mediante infusione o aromatizzazione di erbe e sostanze alimentari come cortecce, bacche e radici.

Il titolo alcolmetrico minimo è di 15% con indice di zucchero per litro inferiore al 10%, altrimenti si parla di "liquore".

GERMANIA

IL SEGRETO DI UNA BUONA DIGESTIONE

Underberg: il bitter alle erbe.
La storia di questo amaro è da ricondursi al capostipite della omonima famiglia, Sir Hubert Underberg, che presentò il suo prodotto, **unico sul mercato**, nel 1846 dopo molti anni di attento sviluppo.

La speciale ricetta, ancor oggi segreta, dell'amaro Underberg parte dalla meticolosa selezione di **43 erbe** aromatiche provenienti da tutto il mondo. Il processo di lavorazione permette di estrarre delicatamente dalle erbe selezionate le preziose sostanze attive ed aromatiche e le vitamine naturali senza aggiunta di zuccheri.

Un infuso di erbe unico al mondo che segue un processo produttivo segreto, definito "semper idem" che termina con mesi di invecchiamento in botti di rovere slovene, imbottigliato solo in monodose.

CERTIFICATO KOSHER

NATURALE
SENZA GLUTINE
SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

TRIPACK ASTUCCIO

UNDERBERG 30 PACK

ESPOSITORE UNDERBERG

TIN BOX

DA OLTRE 170 ANNI UNDERBERG È CONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO PER LA SUA PARTICOLARE CONFEZIONE CHE PREVEDE LA BOTTIGLIETTA AVVOLTA IN CARTAPAGLIA.

L'efficacia digestiva di Underberg è scientificamente testata e comprovata.
Contiene solo antiossidanti naturali, senza aggiunta di zuccheri e senza glutine per il tranquillo consumo anche da parte dei celiaci.

Ideale come digestivo dopo un buon pasto o una buona birra.

Grazie al suo gusto unico è sempre più richiesto in **miscelazione** *per creare cocktail dal carattere deciso come il* **Tonicberg**.

THE AFTER DINNER FUSION DRINK

ESPRESSO HERBTINI TRIPACK

Dalla combinazione dell'originale Underberg, vodka, vaniglia e del caffè espresso 100% Arabica nasce Underberg Espresso Herbtini.
Ispirato al leggendario cocktail cult "Espresso Martini" inventato a Londra a metà degli anni '80, Underberg Espresso Herbtini è il nuovo digestivo firmato Underberg. E' privo di aromi e di coloranti aggiunti, senza kosher e glutine. Il caffè utilizzato è biologico, Master Blend 100% Arabica. Proprio come il classico, Underberg Espresso Herbtini è disponibile solo ed esclusivamente nell'iconica bottiglia monoporzione da 2cl. e ogni bottiglia è sigillata dall'originale capsula verde e coperta dalla cartapaglia di colore marrone scuro . Come per l'originale, ogni capsula può essere raccolta per ottenere premi esclusivi nel programma fedeltà "Tops & More".

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
8902121	UNDERBERG	44	2	ambrato	note erbacee	note erbacee e balsamiche
8902123	UNDERBERG TRIPACK	44	2 x 3			
8902122	UNDERBERG 30 PACK	44	2 x 30			
8902124	UNDERBERG TIN BOX	44	2 x 12			
890212.1	ESPRESSO HERBTINI TRIPACK	44	2 x 3	ambrato scuro	note marcate di caffè espresso e vaniglia	note erbacee e di caffè, ricco di sapore e complesso
8902120.1	ESPRESSO HERBTINI		2X12			

ITALIA

MAESTRI DISTILLATORI DA 5 GENERAZIONI

Più di un secolo è passato da quando la famiglia Bosso ha trasformato la propria passione in arte. Chi ruba lo spirito all'uva lo fa con lo stesso desiderio di chi conosce l'arte di catturare i profumi e gli aromi, lasciandone intatta la purezza e l'armonia. Dal 1888 **l'Antica Grapperia Bosso** è patria del mestiere di famiglia: imparare a catturare le armonie delle vinacce e restituirle in un nettare nuovo. Le proposte della famiglia Bosso manifestano la conoscenza ed il rapporto costante e intimo con la filiera della viticoltura e vinificazione locale, proprio perché la materia prima qualificata è scarsa e preziosa.

Le 5 generazioni che si sono succedute in azienda hanno mantenuto viva la tradizione e l'impegno a rendere sempre più efficiente la produzione senza mai tradire la propria storia. Ogni grappa risulta ricercata e di valore culturale, sia nel rispetto delle radici territoriali sia per la difficoltà e delicatezza della loro gestazione.

La scelta e conservazione delle vinacce è fatta ancora oggi con la stessa attenzione, così come la raccolta per unità di origine. Il metodo discontinuo a vapore in caldaiette di rame è quello ancora usato per la distillazione delle grappe Bosso. Oggi l'arte della distillazione in casa Bosso viene tramandata da Pierluigi, che vanta una lunga esperienza alle spalle di oltre trenta campagne di distillazione.

AMARO BOSSO

Bacche, erbe, fiori, foglie, frutti e radici selezionati e sapientemente dosati da Pierluigi Bosso, vengono infusi a freddo. Una parte dell'infuso viene in seguito distillata. L'affinamento avviene in bottiglia. Si consiglia la degustazione liscia o con ghiaccio.

BOTANICHE

Bacche, erbe, fiori, foglie, frutti e radici.

GENEPY DEL PIEMONTE

Le piante essiccate di Artemisia Mutellina (Genepy Bianco) vengono infuse a freddo. L'affinamento avviene in bottiglia.

Si consiglia la degustazione liscia o con ghiaccio.

BOTANICHE
Artemisia Mutellina.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI BOSSO: GRAPPA: PAG. 180

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
0105215	AMARO BOSSO	32	70	ambrato scuro	bouquet che parte dal miele e dalla cera d'api, passa per arancia e chinotto, arriva al balsamico e all'erba vegetale e si conclude con il pane tostato e un sottofondo di liquirizia	intenso ed aromatico con spiccati sentori di arancia e chinotto, accompagnati dalla genziana
4015326	GENEPY DEL PIEMONTE	36	70	giallo paglierino con sfumature verdi	bouquet intenso e persistente con note erbacee, speziate e tostate. Percepibili anche le note floreali che ricordano la camomilla, l'achillea e i sentori di frutta secca	sapore caldo e secco, leggermente amaro e di buona persistenza in bocca

Bastaldo, "la forza della Puglia" è l'amaro prodotto da da Gianni Dell'Olio e Francesco di Gioia, della A'Baracca, locale imperdibile a Bisceglie. Già ideatori del Bitter Violento, trasferiscono anche in questa loro creazione una particolare attenzione ai sapori della loro terra, non è casuale, infatti, l'uso del vino moscato.

La ricetta porta il nome di un noto quanto buffo e grottesco personaggio di una ridente cittadina di campagna nel cuore della Puglia.

Un tale Cataldo, uomo burbero nei gesti ma dall'animo gentile, aveva uno sguardo arguto e birbante, nulla poteva sfuggire alla sua attenzione.

Abile venditore dallo spirito frizzante ed esuberante, conosciuto in città per le prelibate arance, profumate e lucenti, oltre che per le strambe abitudini di cui tutti erano a conoscenza. Alcuni lo deridevano per il suo rude aspetto, altri lo elogiavano per la spiccata ironia, mentre gli amici di bottega lo chiamavano Bastaldo.

ITALIA

L'AMARO DELLA PUGLIA

LA SEGRETA RICETTA PORTA IL NOME DI UN NOTO QUANTO BUFFO E GROTTESCO PERSONAGGIO DI UNA RIDENTE CITTADINA DI CAMPAGNA NEL CUORE DELLA PUGLIA.

AMARO BASTALDO

Liquore vivace e raffinato, dal colore giallo intenso, a base di arance dolci e amare, vaniglia, rabarbaro e altre spezie, ottimo se consumato liscio, perfetto se miscelato nella preparazione di drink.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
0105205	AMARO BASTALDO	30	50	giallo intenso	agrumato	gusto amaro con note di rabarbaro

BITTER
VIOLENTO
MISTURE ARTIGIANALI

ITALIA

L'ESSENZA DELLA PUGLIA

Violento, "l'essenza della Puglia", è il bitter creato da Gianni Dell'Olio e Francesco di Gioia, della A'Baracca, locale imperdibile a Bisceglie. Intrapresero questo progetto nel 2015; mentre stavano ideando una nuova drink list, sentirono la necessità di trovare un bitter agrumato che potesse dare una spinta in più ai loro cocktails, ma sul mercato, non trovarono nulla che stimolasse le loro papille gustative.

Decisero così di iniziare a sfruttare le eccellenze tipiche della loro regione, per creare un bitter che corrispondesse esattamente alle loro necessità.

Nasce così Bitter Violento. "Violento" perché naturale: prodotto "dalle mani", un bitter dal carattere deciso, completamente Made in Italy, dal profumo e dall'aroma dei migliori agrumi e spezie pugliesi.

L'IDEA DEL BITTER NASCE DA UNA DOMANDA TANTO SEMPLICE QUANTO OPPORTUNA: PERCHÉ CERCARE ALL'ESTERO UN PRODOTTO CHE HA COME BASI DELLE ECCELLENZE TIPICHE ITALIANE?

BITTER VIOLENTO

Caratterizzato da un notevole tenore alcolico, Bitter Violento è l'ideale per aggiungere forza a svariati cocktail.

BOTANICHE PRINCIPALI

Pompelmo giallo, bergamotto, limone, lime, arancia dolce, cardamomo, radici di genziana, chiodi di garofano, cannella.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
0120580	BITTER VIOLENTO	39	10	giallo paglierino	floreale-agrumato	gusto amaro con note di pompelmo e bergamotto

ITALIA

APERITIVO AUTENTICO

Rinomato è un progetto nato in Piemonte con un obiettivo chiaro: restituire autenticità e raffinatezza alla cultura dell'aperitivo italiano. Prodotto ad Asti con metodi artigianali e materie prime di alta qualità, unisce vini e botaniche selezionate in un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione.

È un brand pensato per bartender e appassionati che vogliono proporre cocktail autentici, equilibrati e moderni.
Grazie a un posizionamento chiaro e a una strategia di crescita che valorizza i canali cocktail bar, wine bar, ristorazione, Rinomato è oggi riconosciuto come un punto di riferimento per chi cerca un aperitivo diverso, più intenso, elegante e profondamente italiano.

BITTER SCURO

Un bitter dall'eleganza intensa e dal carattere sofisticato. Di colore rosso profondo, emerge con botaniche come scorza d'arancia amara, ibisco, tè nero, dente di leone, bergamotto, mandarino, genziana e lampone selvatico, sostenute da uno scheletro amaro di genziana e assenzio. Perfetto per cocktail iconici come Negroni o Boulevardier e per long drink speziati e decisi

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI RINOMATO

APERITIVO: PAG. 66

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
0120145	BITTER SCURO	23	100	rosso intenso, quasi violaceo	mix aromatico di frutti rossi, agrumi amari, bergamotto, ibisco e tè	secco, complesso e persistente, con radice amaricante e struttura tannica

APERITIVO
AUTENTICO
GIANCARLO MANCINO
RINOMATO
BITTER
SCURO
2015
SI BEVE FREDDO

INGHILTERRA

BITTERS FROM A CULINARY PERSPECTIVE

DAL POMPELMO AL CIOCCOLATO, DALLO ZENZERO ALLA MENTA PIPERITA, BOB UTILIZZA GLI INGREDIENTI PIÙ RAFFINATI IMMERSI NELL'ALCOL, PER CREARE UNA COLLEZIONE DI BITTER IN PICCOLI LOTTI CHE INCARNANO I PROFILI DI SAPORE PIÙ PURI.
LE RICETTE ORIGINALI SONO UN SEGRETO GELOSAMENTE CUSTODITO.

Bob Petrie è stato capo pasticcere presso diversi ristoranti di alta gamma, a Londra, quando è stato contattato dal leggendario barman Guiliano Morandin per creare una selezione di bitter su misura.

La loro idea era quella di creare una piccola gamma di bitter per rispecchiare il variegato profilo aromatico delle botaniche del gin, tra cui cardamomo, zenzero e pompelmo. Il risultato è decisamente ben accolto dall'industria del bar e ha permesso un ulteriore passo in avanti di Bob, un vero e proprio lavoro d'amore in cui Bob ha investito diversi anni.

Ciò che differenzia Bob's Bitters è la lunga macerazione degli ingredienti, che permette un'elevata estrazione di aromi grazie anche al prolungamento del processo.

È così che Bob's Bitters sviluppano le loro caratteristiche speciali, che li rendono unici e perfetti per armonizzare aromaticamente i cocktail.

BOB'S ABBOTTS BITTERS

Il termine Abbotts fa riferimento al bitter originale, usato per il Manhattan e riformulato con l'aiuto di Jake Burger di Portobello Star (Londra).
Si tratta di un intrigante mix di cortecce, erbe, radici e spezie che prendono vita al momento dell'assaggio. Estremamente aromatico, complesso e rotondo.

BOB'S GRAPEFRUIT BITTERS

Limpido, croccante e naturale sapore di pompelmo, con un aspro e tagliente finale amaro.

BOB'S CARDAMON BITTERS

Il robusto aroma del cardamomo si combina perfettamente con le note degli agrumi e dell'eucalipto, in un gusto equilibrato tra il dolce e l'amaro.

BOB'S CORIANDER BITTERS

Coriandolo fresco con calde note di nocciola e agrumi. Il sapore passa attraverso un leggero sentore di dolcezza, con un finale amaro al caramello.

BOB'S GINGER BITTERS

Zenzero piccante e sfumature pepate, seguite da un finale naturalmente amarognolo.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	PALATO
0120620	BOB'S ABBOTT BITTERS	40	10	cortecce, erbe, radici e spezie
0120626	BOB'S GRAPEFRUIT BITTERS	35	10	agrumato, con finale amaro
0120621	BOB'S CARDAMON BITTERS	35	10	cardamomo, agrumi ed eucalipto
0120623	BOB'S CORIANDER BITTERS	35	10	Coriandolo, nocciola e agrumi
0120624	BOB'S GINGER BITTERS	35	10	zenzero piccante e sfumature pepate

BOB'S LAVENDER BITTERS

Un fresco sapore floreale unito all'aroma di agrumi, con lievi note di legno di rosmarino. Si presta perfettamente per diverse tipologie di cocktail a base di gin, vodka e tequila.

BOB'S LIQUORICE BITTERS

Un dolce sapore legnoso, con un tocco di anice e finocchio. Lievi note di corteccia, in un finale agrodolce.

BOB'S ORANGE & MANDARIN BITTERS

Aroma di fresche scorze di mandarino, note agrodolci di arancia di Siviglia e spezie calde in un lungo finale amaro.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	PALATO
0120627	BOB'S LAVENDER BITTERS	35	10	floreale, agrumato e legno di rosmarino
0120628	BOB'S LIQUORICE BITTERS	35	10	legnoso, con note di anice e finocchio
0120629	BOB'S ORANGE&MANDARIN BITTERS	35	10	scorza di mandarino, arancia e spezie

BOB'S PEPPERMINT BITTERS

Un bouquet ben definito di menta piperita, seguito da note agrumate in un lungo finale leggermente legnoso.

BOB'S VANILLA BITTERS

Profumo distintivo di baccelli di vaniglia di Tahiti, unito a fragranti note di tabacco e cacao con un finale caramellato e cremoso.

BOB'S CHOCOLATE BITTERS

Bitter originale al gusto di cioccolato. Il forte aroma di cacao si mescola con note di nocciola e malto. Al palato ricorda un buon caffè espresso, con un finale leggermente amaro.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	PALATO
0120631	BOB'S VANILLA BITTERS	35	10	vaniglia, cacao e caramello
0120622	BOB'S CHOCOLATE BITTERS	35	10	cacao, nocciola e caffè
0120630	BOB'S PEPPERMINT BITTERS	35	10	menta piperita, agrumi

THE JAPANESE BITTERS

Product of Japan

GIAPPONE

ORGOGLIO E TRADIZIONE GIAPPONESE

Japanese Bitters è il primo brand al mondo prodotto con ingredienti naturali provenienti dal proprio paese di origine, il Giappone.

Il Giappone si espande da nord a sud con quattro stagioni ben distinte che permettono all'ambiente una produzione di vari ingredienti naturali.

Yuki Yamazaki, bartender di fama internazionale e ideatore di questo brand, decide di avventurarsi in un lungo viaggio nel suo paese di origine per scovare e selezionare i migliori ingredienti giapponesi, in modo tale da creare qualcosa di inimitabile e unico.

LE ETICHETTE DEI JAPANESE BITTERS, SONO STATE REALIZZATE SU CARTA GIAPPONESE E DIPINTE CON L'UTILIZZO DI UN SOLO PENNELLO.

JAPANESE BITTERS UMAMI

Umami significa gusto sapido, è uno dei cinque gusti principali insieme a dolce, acido, piccante e amaro.

JAPANESE BITTERS YUZU

Yuzu è un frutto citrico di origine est asiatica. Si pensa sia un ibrido tra: mandarino acido e Ichang Papeda.

JAPANESE BITTERS SHISO

Bitter originale al gusto di cioccolato. Il forte aroma di cacao si mescola con note di nocciola e malto. Al palato ricorda un buon caffè espresso, con un finale leggermente amaro.

JAPANESE BITTER HINOKI

Hinoki è il frutto del caco puro al 100% estratto con cura con il metodo di estrazione sottovuoto a bassa temperatura insieme ad alcool e acqua.

JAPANESE BITTER SAKURA

Sakura, l'ingrediente chiave, è una miscela di petali e foglie di ciliegio naturali. La varietà di fiori di ciliegio è Yae Sakura (Sekiyama Sakura) che fiorisce nella zona meridionale della prefettura di Nagano, queste foglie sono infine messe in salamoia con il sale naturale dell'oceano.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI JAPANESE BITTERS: LIQUORI: PAG. 224

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	PALATO
0120610	JAPANESE BITTER UMAMI	27	10	sapido
0120611	JAPANESE BITTER YUZU	27	10	agrumato
0120612	JAPANESE BITTER SHISO	28	10	fresco e mentolato
0120613	JAPANESE BITTER HINOKI	27	10	sapore di caco
0120614	JAPANESE BITTER SAKURA	27	10	floreale e sapido

RUM & CACHAÇA

RUM & CACHAÇA: DISTILLATI DI CANNA DA ZUCCHERO

Fu Cristoforo Colombo che, di ritorno da un viaggio in Asia tropicale, intuì che la canna da zucchero avrebbe trovato l'habitat ideale ai Caraibi; così, portata da Colombo nel suo secondo viaggio nelle Americhe, si diffuse rapidamente in tutto il Centro e Sud America.

L'origine del rum è controversa. Alcuni studiosi ne attribuiscono la paternità ad un frate spagnolo che, intorno al 1500 a Cuba, distillò il succo di canna da zucchero con alambicchi di scuola francese; altri, invece, imputano alle distillerie inglesi delle Barbados la prima produzione di rum.

Il processo di produzione del rum parte dalla raccolta della canna da zucchero fatta a mano o in modalità meccanica, purchè la pianta venga tagliata il più vicino possibile al terreno ove il succo è più concentrato.

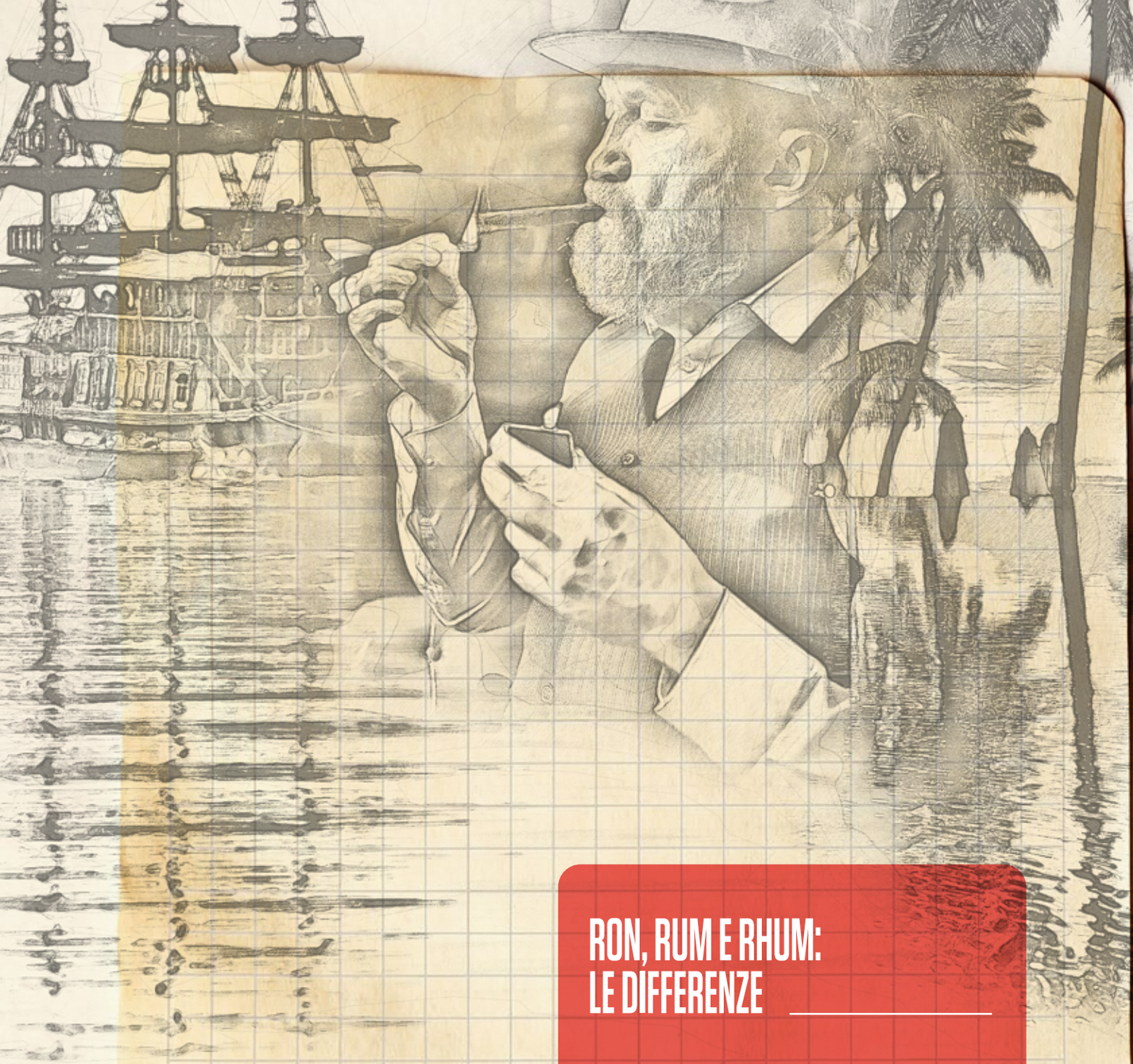
Una volta raccolta, la materia prima deve essere lavorata velocemente prima che inizi a seccare. Da qui la canna può essere usata per produrre zucchero, e le melasse risultanti dal processo saranno destinate alla produzione del rum detto "industriale".
In alternativa il succo estratto dalla pressata della canna da zucchero viene subito destinato alla produzione di rum detto "agricolo".

Il liquido ottenuto è riposto in vasche di fermentazione, con un tempo di permanenza variabile, cui seguirà la distillazione.

La modalità, il tempo e la temperatura di distillazione sono tre valori molto importanti per definire il sapore ed il profumo di quello che sarà il rum.

Il rum viene messo ad invecchiare in botti di legno, comunemente ex bourbon, perchè il liquido penetri nelle porosità delle assi e acquisisca colori, sapori e profumi che vanno a completarne il profilo sensoriale.

La cachaça brasiliana deriva dalla distillazione del succo di canna da zucchero fermentato con specifici lieviti, talvolta invecchiata fino a 12 anni.



SI DICE CHE...

...IL RUM FOSSE UNA DELLE BEVANDE PREFERITE DEI PIRATI CHE NE BEVEVANO GRANDI QUANTITÀ A BORDO DELLE LORO NAVI O SULL'ISOLA DELLA TORTUGA. I PIRATI LO CHIAMAVANO IN MODO AFFETTUOSO "BELLY TIMBER".

RON, RUM E RHUM: LE DIFFERENZE

I **RON**, di scuola spagnola, in genere utilizzano gli alambicchi continui a piatti analoghi a quelli usati per la produzione del brandy.

I **RUM,** appartenenti allo stile inglese, utilizzano alambicchi discontinui Pot Still, simili a quelli scozzesi da whisky, o al limite Coffey Still a colonna.

I **RHUM** di stile francese vengono solitamente distillati in alambicchi discontinui di tipo Charentaise o Armagnacaise, gli stessi usati per produrre cognac ed armagnac in Francia. A differenza delle altre due tipologie, in questo caso si tratta spesso di rum agricoli prodotti con succo di canna vergine.

Ron ABUELO PANAMA

Abuelo: l'inconfondibile rum di Panama che ispira generazioni. Nel 1908, all'alba della nuova Panama, Don José Varela Blanco non solo ha mosso i paesi, ma ha anche aperto le menti. Il noto avventuriero ed esploratore ha lasciato la sua città natale di Betanzos in Spagna per viaggiare nelle Americhe, dove finalmente si è stabilito nel paese di Pesé, provincia di Herrera, Panama.

Don José ha fondato il primo zuccherificio del paese e ha dato ai suoi figli la libertà di cominciare a creare i migliori rum invecchiati del mondo. Dopo oltre 100 anni l'azienda continua a valorizzare il territorio coltivando ogni anno più di 1600 ettari di canna da zucchero.

Dopo la molitura, si fermentano per 48 ore le melasse per i rum più complessi e succo di canna da zucchero per quelli più leggeri. La distillazione avviene impiegando una colonna tradizionale con testa di rame per poi procedere con l'invecchiamento.

Le categorie Ron Abuelo sono il risultato del blend dei migliori rum della casa e delle riserve più pregiate di famiglia con indicazione nelle etichette della media ponderata di invecchiamento.

PANAMA

CARATTERE SENZA TEMPO

ATTUALMENTE L'AZIENDA POSSIEDE PIÙ DI 100.000 BOTTI DI ROVERE BIANCO AMERICANO "N°1 SELECT" DA 200 LITRI EX BOURBON.

AÑEJO BLANCO

Il primo ron bianco invecchiato firmato Ron Abuelo, nato dall'incontro tra innovazione e tradizione. Frutto di un processo di distillazione che unisce alambicco e colonna, esprime un equilibrio unico di corpo, carattere e morbidezza.
Creato come tributo alla mixology, è ideale per reinterpretare i grandi classici e dare vita a nuove esperienze sensoriali. Un distillato versatile e raffinato, pensato per bartender e appassionati che cercano qualità e originalità in ogni cocktail.

SPECIAL PACK

ABUELO 7 AÑEJO SPECIAL EDITION

70 CL - ASTUCCIO

12 AÑOS

Invecchiato in botti di rovere bianco americano selezionate a mano, a una gradazione alcolica più bassa per creare un rum dal carattere eccezionale, con un perfetto equilibrio e spiccate note di frutta essiccata. Ron da meditazione, ideale in accompagnemento a cioccolato o sigari.

AÑEJO

Invecchiato in botti americane di rovere bianco ex bourbon. Multimillesimato da 5 a oltre 40 anni. Ideale per la mixology.

7 AÑOS

Invecchiato in botti americane di rovere bianco ex bourbon. Multimillesimato da 7 a oltre 40 anni. Ideale per la mixology premium.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6540432	ABUELO BLANCO	40	100	n.d.	cristallino, brillante	fresco e delicato, con note di frutta tropicale, vaniglia, zucchero di canna e sfumature floreali	morbido e rotondo, con sentori di cocco, canna da zucchero e spezie dolci. finale pulito, asciutto e leggermente speziato
8901000	ABUELO AÑEJO PET	40	5	da 5 a oltre 40 anni	ambrato chiaro	note tostate e fruttate, lievi cenni di banana, erba fresca e albicocca e un finale legnoso	note di caramello e vaniglia
6540430	ABUELO AÑEJO	40	70				
6540430.1	ABUELO AÑEJO 1 L	40	100				
8901001	ABUELO 7 AÑOS PET	40	5	da 7 a oltre 40 anni	ambrato rossiccio	note di uva passa, vaniglia e datteri	note di fichi e retrogusto di cannella e frutta secca
6540433	ABUELO 7 AÑOS	40	70				
6540433.2	ABUELO 7 AÑOS SPECIAL EDITION	40	70				
8901002	ABUELO 12 AÑOS PET	40	5	da 12 a oltre 40 anni	ambrato scuro	note di cacao, prugne secche, legno e noci tostate	rotondo e bilanciato, note di vaniglia, frutta secca e tabacco, con retrogusto di cioccolato
6540436	ABUELO 12 AÑOS ASTUCCIATO	40	70				

CENTURIA

Riserva della famiglia Varela, è l'unico ron della casa costituito da un blend composto da due sistemi d'invecchiamento: Vintage Pallet (multimillesimato tra i 12 e i 40 anni) e Solera (blend tra i 12 e i 40 anni). Limited edition per i palati più esigenti.

TWO OAKS

Abuelo Two Oaks è un rum tradizionale invecchiato da 12 a 40 anni con metodo Vintage Pallet in successione in due distinte botti di quercia americana: in primo luogo, è maturato in botti di quercia ex-bourbon, l'invecchiamento è poi finito in botti di quercia vergine extra-carbonizzata per 9 anni.

THREE ANGELS

Profondo ed elegante, è la massima espressione di un blend di rum di 12 anni a doppia maturazione, invecchiati per la prima volta in botti ex-bourbon di rovere bianco americano, per poi terminare l'affinamento in botti extra carbonizzate di primo passaggio poste sulla fila più alta nei magazzini di invecchiamento con sitema vintage pallet.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6540439	ABUELO CENTURIA CASSA LEGNO	40	70	media ponderata 30 anni	mogano	agrumi dolci, prugna, resina, noci pecan	frutti maturi, note di albicocca e lungo finale di legno maturo
8900999	ABUELO XII TWO OAKS CL20	40	20	da 12 a oltre 40 anni + 9 anni di affinamento	ambrato scuro	leggermente affumicato con note di vaniglia e caffè	intenso e legnoso con note speziate di caramello e caffè
6540443	ABUELO XII TWO OAKS ASTUCCIATO		70				
6540444	THREE ANGELS AST.	43	70	da 12 a oltre 40 anni	mogano intenso	note di nocciole tostate, dolci spezie e frutta esotica, con sentori di cuoio, cioccolato fondente e caffè tostato	sentori intensi di rovere carbonizzato seguiti da esplosioni di dolcezza di vaniglia e miele, succulenta frutta secca, come prugne e cocco; un finale speziato e affumicato di cacao

XV AÑOS FINISH COLLECTION

FINISH COLLECTION OLOROSO

Multimillesimato dai 14 ai 40 anni in botti americane. Conclude l'ultimo anno di invecchiamento in botti di sherry Oloroso.

FINISH COLLECTION NAPOLEON

Multimillesimato dai 14 ai 40 anni in botti americane. Conclude l'ultimo anno di invecchiamento in botti di cognac Napoleon.

FINISH COLLECTION TAWNY

Multimillesimato dai 14 ai 40 anni in botti americane. Conclude l'ultimo anno di invecchiamento in botti di porto Tawny.

SPECIAL PACK XV AÑOS

FINISH COLLECTION TRIPACK

20 CL - OLOROSO + NAPOLEON + TAWNY

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6540441	ABUELO XV FINISH COLLECTION OLOROSO ASTUCCIATO	40	70	da 14 anni a oltre 40 anni + 1 anno di affinamento	ambrato scuro	fino e pungente, denso di legno umido e note agrumate	salino e minerale, note agrumate e un finale di mandorle tostate
6540438	ABUELO XV FINISH COLLECTION NAPOLEON ASTUCCIATO	40	70		mogano	prugne, resina, cacao e legno tostato	note di frutta secca e un finale di legno maturo
6540440	ABUELO XV FINISH COLLECTION TAWNY ASTUCCIATO	40	70		mogano rossiccio	frutti rossi, ciliegie e frutti di bosco maturi, note legnose intense e cenni di frutta secca	note di fichi maturi e un finale legnoso
6540442.1	ABUELO XV FINISH COLLECTION TRIPACK	40	20				

CORTEZ
Ron de Panamá

PANAMA

PRONTO A CONQUISTARTI

IN ONORE DEL CONQUISTATORE SPAGNOLO HERNÁN CORTEZ, CHE ANTICIPÒ NEL 1524 L'UNIONE DELL'OCEANO ATLANTICO E DEL MARE DEL SUD ATTRAVERSO L'ISTMO DI PANAMA. SOLO DOPO 400 ANNI FU COSTRUITO IL CANALE DI PANAMA.

Da oltre 110 anni l'azienda panamense **Varela Hermanos** è dedicata alla produzione e distribuzione di liquori, da quando José Varela Blanco fondò il primo zuccherificio del Paese e diede ai suoi figli la libertà di creare i migliori rum invecchiati del mondo.

Ancora oggi, alla terza generazione, vengono prodotti rum dal "carattere senza tempo" proprio come Ron Abuelo e Cortez. Anche per Cortez la fermentazione è di 48 ore e la magia della distillazione avviene impiegando una colonna tradizionale con testa di rame.

CORTEZ RUM BLANCO

Cortez Ron Blanco riposa diciotto mesi in botti di rovere americano ex bourbon. La filtrazione avviene attraverso il carbone, rimuove tutte le impurità dal rum, pur mantenendo il tipico profumo naturale della campagna panamense. Classico light rum caraibico, ideale per la miscelazione.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6540455.1	CORTEZ BLANCO RUM	40	100	18 mesi	trasparente	aroma rotondo e vegetale	morbido e rotondo, dal sapore delicato

MAURITIUS

RISPETTO DELLA TRADIZIONE E NECESSITÀ DI INNOVAZIONE

L'AZIENDA NASCE NEL SETTORE DELLO ZUCCHERO PER POI PASSARE ALLA PRODUZIONE DI TÈ, RUM AGRICOLI, PRODOTTI LOCALI E ALLA PROMOZIONE DEL TURISMO ECOLOGICO.

Saint Aubin è un gruppo agroindustriale situato nel sud di Mauritius. È un'attività familiare creata nel 1819. Questa azienda appartiene alla famiglia francese Guimbeau, che ora vive a Mauritius da otto generazioni. Jean Baptiste Guimbeau fu il primo a stabilirsi a Mauritius nel 1793.

Questo rum è ottenuto da zucchero di canna appositamente selezionato. Il primo succo spremuto viene distillato in un alambicco tradizionale. Solo il cuore del "coeur de chauffeur" viene utilizzato per fornirvi rum di eccezionale qualità. Inoltre, per soddisfare la domanda, Saint Aubin ha creato una nuova distilleria tradizionale con una colonna di rame per aumentare la sua capacità di produzione di rum agricolo di alta qualità.

Con la distillazione del succo di canna da zucchero in questa colonna si produce un rum delicato e leggero. Questo rum agricolo permette un'ottima miscibilità prestandosi perfettamente alla realizzazione di svariati cocktail.

SAINT AUBIN VSOP

Il succo di canna da zucchero fresco viene distillato nella nostra tradizionale colonna di rame per ottenere un rum delicato e morbido.

Il rum è invecchiato in una combinazione di botti ex-bourbon ed ex-cognac per un minimo di 4 anni, risultando in un rum unico ed eccezionale.

SAINT AUBIN XO

Il succo della prima spremitura viene distillato utilizzando il nostro tradizionale alambicco in rame. Il rum è stato maturato in una combinazione di nuove botti di rovere francese ed ex-cognac per un minimo di 6 anni, ottenendo un rum con una complessità straordinaria.

HISTORY COLLECTION MAURITIUS

La nostra "cuvée grande réserve" Mauritius 2004 è stata accuratamente scelta tra i nostri migliori rum. Una miscela di vecchi rum che danno un aroma ricco e intenso.

HISTORY COLLECTION ISLE DE FRANCE

La nostra "cuvée grande réserve" Isle De France 2005 è stata accuratamente scelta tra i nostri migliori rum. Una miscela di vecchi rum che danno un aroma ricco e intenso.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6540650	SAINT AUBIN RUM VSOP AST.	42	70	minimo 4 anni	ambrato	frutta candita, arancia, vaniglia e tostato	tondo, leggermente piccante, cannella
6540651	SAINT AUBIN RUM XO AST.	44	70	minimo 6 anni	ambrato	frutta candita, vaniglia e tostato	complesso, legnoso, vaniglia, frutta secca, tabacco e spezie dolci
6540652	HISTORY COLLECTION MAURITIUS	40	70	n.d.	ambrato	cacao con note di prugna	gelato al cioccolato, arancia, papaya, caffè e nocciola
6540653	HISTORY COLLECTION ISLE DE FRANCE	40	70	n.d.	ambrato	vaniglia, frolla cotta con pesche e ananas	fresco, fruttato e vanigliato

WHITE 40%

WHITE 50%

10 Y.O.

Questo rum di 10 anni è ottenuto da canne da zucchero raccolte a mano nel 2003 e distillate nel nostro tradizionale alambicco in rame. L'invecchiamento è avvenuto nelle botti di rovere accuratamente selezionate conferendo a questo eccezionale rum la sua complessità e morbidezza.

15 Y.O.

Il rum Saint Aubin 2003 è un raro e prestigioso Single Cask prodotto dalla Maison du rhum du Domaine de Saint Aubin. Dopo un invecchiamento di 15 anni in vecchie botti di rovere di whisky importato dalla Scozia, il rum è stato imbottigliato senza aggiunta zucchero o coloranti.

WHITE

Il succo di prima spremitura viene distillato con un tradizionale alambicco discontinuo.

Solo il cuore della distillazione viene utilizzato per produrre un rum di eccellente qualità.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6540654	SAINT AUBIN RUM 10 Y.O.	40	70	10 anni	ambrato	canna da zucchero matura, legno, tabacco, pasta di noci, cioccolato, caramello e spezie	morbido, legnoso, cacao, noci, caramello
6540655	SAINT AUBIN RUM 15 Y.O.	45	70	15 anni	ambrato	canna da zucchero, fava tonka, prugne, ciliegie candite e albicocche secche	delicato, noci, tabacco e spezie dolci
6540645	SAINT AUBIN RUM WHITE 40°	40	70	n.d.	trasparente	canna da zucchero, fragola acida e frutti esotici	rotondo, vegetale e leggermente speziato
6540646	SAINT AUBIN RUM WHITE 50°	50	70	n.d.	trasparente	canna da zucchero, fragola acida e frutti esotici	potente, rotondo, vegetale e leggermente speziato

ARRANGÉ COFFEE

Il succo di prima spremitura viene distillato con un tradizionale alambicco discontinuo. Il rum viene macerato con caffè locale, acquisendo così sapori sottili e distintivi. Ideale come liquore o aperitivo.

ARRANGÉ SPICED

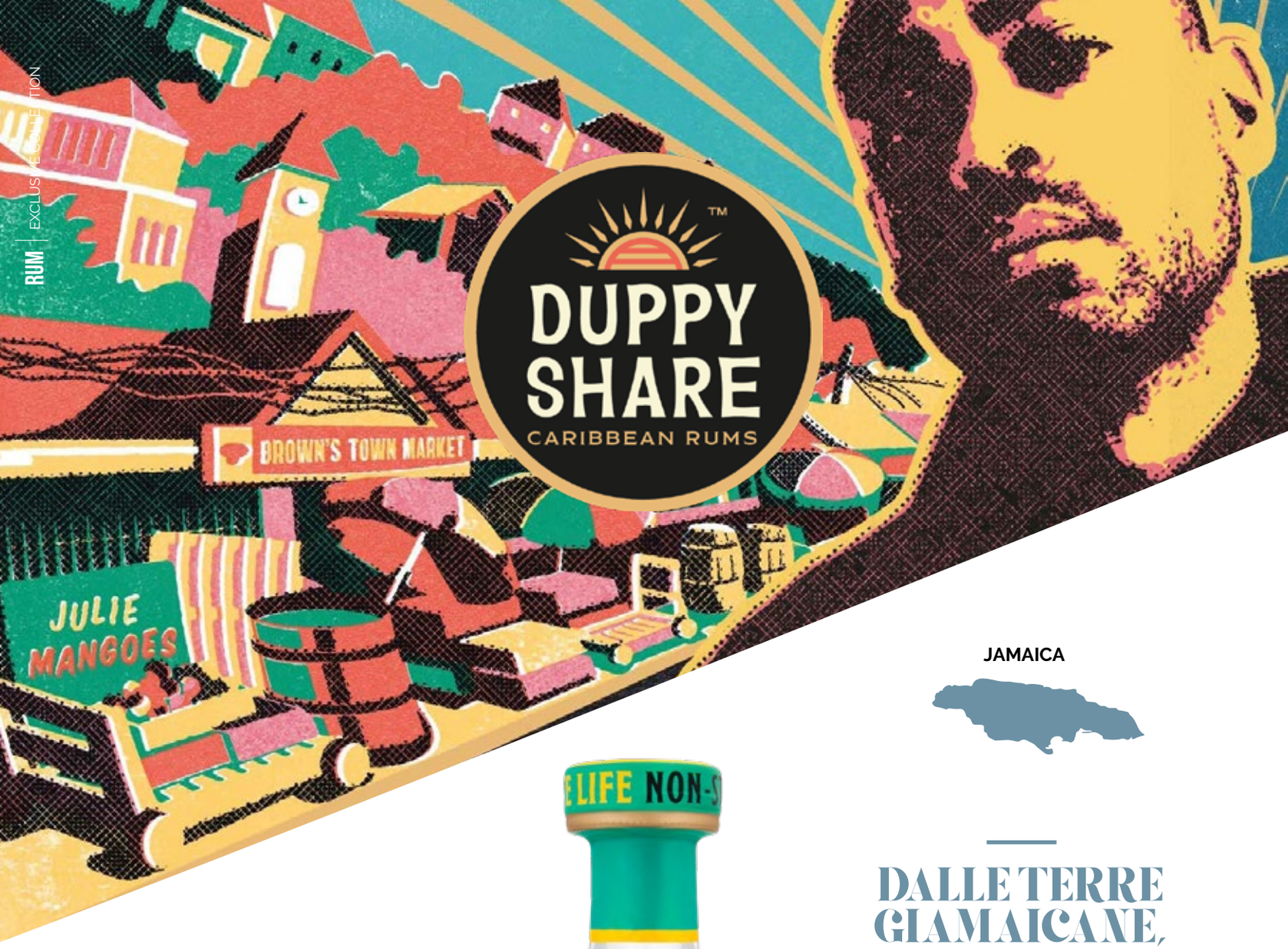
Il succo di prima spremitura viene distillato con un tradizionale alambicco discontinuo. Il rum viene macerato con spezie, acquisendo così sapori piccanti e soavi.

ARRANGÉ VANILLA

Il succo di prima spremitura viene distillato con un tradizionale alambicco discontinuo. Il rum viene macerato con vaniglia coltivata nella piantagione.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI SAINT AUBIN: GIN: PAG. 50

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6540647	ARRANGE COFFEE	40	70	n.d.	ambrato	morbido, caffè e candito	dolce con aromi di caffè molto presenti ma ben equilibrati
6540648	ARRANGE SPICED	40	70	n.d.	ambrato	aromi esotici di cannella legnosa e arancia	piccante e soave
6540649	ARRANGE VANILLA	40	70	n.d.	ambrato	morbido, vaniglia e candito	dolce con aromi di vaniglia molto presenti ma ben equilibrati



JAMAICA

DALLE TERRE GIAMAICANE, IL RUM CHE CELEBRA I 'DUPPY', GLI SPIRITI DEI CARAIBI

Duppy Share è un rum bianco vibrante e ricco di carattere, perfetto per cocktail freschi e tropicali. Distillato nei Caraibi, nasce dalle rinomate distillerie giamaicane Worthy Park, Clarendon e Hampden, combinando sapientemente le tradizioni di questa terra per creare un sapore morbido ma deciso.

Con note vivaci di frutti tropicali e sentori morbidi di caramello, Duppy Share White è un rum versatile che può essere gustato da solo o come base per un drink rinfrescante. È l'essenza pura della Giamaica, pronta per essere condivisa.

DUPPY SHARE WHITE

Duppy Share White è un rum bianco vibrante e ricco di carattere, perfetto per cocktail freschi e tropicali. Distillato nei Caraibi, combina sapientemente le tradizioni della Giamaica per creare un sapore morbido ma deciso. Con note vivaci di frutti tropicali e sentori morbidi di caramello, Duppy Share White è un rum versatile che può essere gustato da solo o come base per un drink rinfrescante. È l'essenza pura dei Caraibi, pronta per essere condivisa.

DUPPY SHARE AGED

Duppy Share Aged è un rum artigianale che combina il meglio dei Caraibi, unendo rum giamaicani della distilleria Worthy Park, invecchiati almeno 3 anni, e rum di Barbados della prestigiosa Foursquare, invecchiati almeno 5 anni in botti ex-Bourbon. Il risultato è un rum ricco e complesso, con note tropicali e un finale burroso e legnoso perfettamente bilanciato. Ideale da sorseggiare liscio o come base per cocktail sofisticati, Duppy Share Aged incarna l'autenticità e la profondità dei rum caraibici, perfetto per chi cerca un'esperienza di gusto intensa e raffinata.

DUPPY SHARE SPICED

Duppy Share Spiced è un rum 100% giamaicano al quale vengono aggiunte 10 spezie caraibiche tutte naturali che gli conferiscono un sapore speziato dai toni vivaci, perfetto per chi ama le note calde e aromatiche. Unisce a rum giamaicani un tocco di ananas, arancia, vaniglia e altre spezie. Il risultato è un distillato dal profilo ricco e intrigante, ideale per cocktail dal gusto deciso o da gustare liscio. Duppy Share Spiced cattura l'energia dei Caraibi, offrendo un'esperienza unica e vibrante ad ogni sorso.

DUPPY SHARE XO

Distillery nelle Barbados, invecchiati 5, 8 e 12 anni in botti di rovere ex-Bourbon. Questo rum incarna la vera essenza delle Barbados, sviluppando note profonde di vaniglia, caramello e spezie dolci. Il suo sapore morbido e rotondo lo rende ideale per essere gustato liscio o utilizzato in cocktail sofisticati. Con un profilo ricco e raffinato, Duppy Share XO rappresenta un'esperienza di degustazione elevata, perfetta per veri intenditori di rum.

THE DUPPY SHARE CREAM RUM

Una miscela di Duppy Share Aged Rum, invecchiato fino a 5 anni in Giamaica e Barbados, ricca crema di latte, caramello salato e vaniglia naturale. Dolce, malizioso e eliziosamente appagante. Perfetto liscio, con ghiaccio o in un decadente Espresso Martini.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6540667	THE DUPPY SHARE WHITE RUM	40	70	-	trasparente e cristallino	al naso si percepiscono note di banana, mango e timo verde	note vivaci di frutti tropicali e morbide di caramello. Finale speziato
6540665	THE DUPPY SHARE AGED CARIBBEAN RUM	40	70	3-5 anni	bronzo	note intense e legnose	tropicale, finale burroso e legnoso. Gusto deciso
6540665.1	THE DUPPY SHARE AGED CARIBBEAN RUM AST.						
6540666	THE DUPPY SHARE SPICED RUM	37.5	70	-	giallo dorato	note di ananas appena tagliato, zenzero e noce di cola	gradevolmente speziato, sul finale arancia, noce moscata e chiodi di garofano caraibici
6540666.1	THE DUPPY SHARE SPICED RUM AST.						
6540668	THE DUPPY SHARE XO RUM	40	70	5-12 anni	ambrato	note di albicocca e cacao	note di caramello e cocco leggermente tostato con un finale di vaniglia e frutti
6540668.1	THE DUPPY SHARE XO RUM AST.						
6540669	THE DUPPY SHARE CREAM RUM	15	70	-	panna caramello	note calde di invecchiato, spezie, caramello e vaniglia	caramello salato e un pizzico di vaniglia, ricco, equilibrato e pieno di profondità tropicale

RUM AUTENTICI DAL MONDO

Compagnie Des Indes restituisce il gusto autentico del rum attraverso prodotti che rappresentano appieno ogni Paese da cui provengono e ne esaltano le singole diversità, senza il bisogno di aggiungere zucchero e additivi.

Compagnie Des Indes offre la possibilità di fare un vero e proprio viaggio nei rum: a partire dai rum fruttati, Caribes e Latino, che entusiasmano i palati in ogni sorso e in ogni occasione, al gusto della tradizione dei rum Jamaica, specialmente nella sua versione Navy Strenght, per poi continuare il viaggio esplorando varie botti singole provenienti da Indonesia, Fiji o Guadalupa: l'esperienza di gusto è ineguagliabile!

I rum di Compagnie Des Indes sono realizzati con grande cura ed eleganza. L'idea rimanda al ricordo della ex Compagnia delle Indie, che tra il XVII e XVIII secolo ha selezionato prodotti provenienti da continenti lontani e li ha importati; allo stesso modo Compagnie Des Indes seleziona solo le migliori qualità di rum provenienti da tutto il mondo e le importa in Europa.

Botti singole o accurate miscele, con un unico minimo comun denominatore: mantenere il carattere e le qualità originali di ogni singolo Paese.

CARAIBES BLEND

Paese di origine:
Trinidad, Guyana, Barbados.

Caraibes Blend è un rum dal carattere caraibico, che nasce dalla miscela di rum della Guyana britannica, delle Barbados e di Trinidad.
Invecchiati in botti di bourbon nei Caraibi, i rum vengono successivamente importati in Europa per una accurata fase di assaggio, prima di essere miscelati per costituire il prodotto finale.

TRICORNE BLEND

Paese di origine:
Indonesia, Jamaica, Trinidad, Reunion.

Tricorne è il primo rum bianco derivante da una miscela dei tre tipi di rum provenienti da tutto il mondo: succo di canna da zucchero (agricole), melassa (tradizionale) e Batavia Arrack (rum indonesiano).

LATINO BLEND

Paese di origine:
Guatemala, Trinidad, Barbados e Guyana.

Latino Blend deriva da una miscela di rum provenienti dall'America Centrale, con un tocco di rum della Guyana e alcuni rum provenienti da Trinidad e Barbados. Questa miscela esalta le caratteristiche dei rum latino-americani, attraverso note rotonde e imponenti.

JAMAICA 5 YEARS BLEND

Paese di origine:
Jamaica.

Questo rum viene realizzato con una miscela di rum provenienti dalla Jamaica, appartenenti a quattro diverse distillerie. Jamaica 5 years blend mette in risalto i rum più rappresentativi del tipico stile jamaicano, caratterizzati da aromi più "funky" e talvolta più vicini a rum agricole.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6540609	TRICORNE	43	70	n.d.	trasparente	canna da zucchero fresca e frutta a nocciolo, con un lieve lato erbaceo	zucchero, banana con retrogusto erbaceo e speziato
6540605	CARAIBES BLEND	40	70	3-5 anni	dorato	fruttato e speziato	fresco, leggero, con note di frutta tropicale e canna da zucchero
6540606	LATINO BLEND 5 YEARS	40	70	minimo 5 anni	dorato	fresco ed elegante	morbido e sottile, note di liquirizia, ananas e frutta tropicale
6540607	JAMAICA 5 YEARS BLEND	43	70	5 anni	dorato	sfumature di banana, fiori di sambuco e camomilla	fresco e bilanciato, con note di albicocca e uvetta

WEST INDIES RUM 8 YEARS

Paese di origine: Barbados, Repubblica Dominicana, Panama, Guyana.

West Indies è frutto di un piccolo lotto di 5 barili: 3 provenienti principalmente da Venezuela e 2 da Nicaragua. Il risultato è un rum ben arrotondato, delicato ma potente, che mantiene la naturale eleganza dei rum della gamma Compagnie Des Indes.

JAMAICA NAVY STRENGTH BLEND

Paese di origine: Jamaica.

Miscela di rum provenienti da 4 diverse distillerie giamaicane, che mette in risalto il carattere dei rum più rappresentativi del Paese. La gradazione alcolica è volutamente mantenuta elevata, 57%, in rimando al nome del prodotto: Navy Strength, un tributo alla Royal British Navy, sulla quale potevano essere imbarcati solo gli spirits con una percentuale minima di 57 gradi alcolici.

BOULET DE CANON

LIMITED EDITION

Paese d'origine: Panama & Nicaragua.

La gamma BOULET DE CANON è stata creata per portare sapori affumicati nel mondo dei rum. Per ogni nuova uscita, che sono tutte molto limitate, adottiamo un approccio diverso. Ogni numero dispari è il risultato di alcune tecniche funky per portare quei sapori affumicati e ogni numero pari è il risultato di rum finito in botti di whisky torbato. Boulet de Canon N°14 è stato quindi finito in questo tipo di botti per 6 mesi.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6540604	WEST INDIES RUM 8 YEARS	40	70	minimo 8 anni	dorato	note testate e	aromi di spezie e liquirizia
6540608	JAMAICA NAVY STRENGTH	57	70	5 anni	ambrato	sentori di crema, biscotto e tartufo bianco	forti note di sambuco, liquirizia e frutti tropicali
6540617	CDI BOULET DE CANON AST.	46	70	n.d.	ambrato	potente e caldo, note di chiodi di garofano, ciliegie nere, legno di sandalo e naturalmente torba	equilibrato che si esprime con cioccolato fondente, liquirizia, tabacco verde e tutte le spezie e la torba. Il finale è pulito con alcuni aromi tostati e piacevoli sapori affumicati

GUATEMALA DARSA 12 YEARS

Paese di origine: Guatemala

I rum del Guatemala sono noti per essere di facile beva. L'influenza del clima locale, delle materie prime e dei tipi di botti utilizzati sono alla base della loro morbidezza.

Il fatto che siano rum facili da bere con carattere li rende un ottimo modo per scoprire gli stili spagnoli dei rum.

TAÏTAÏNIC

Paese di origine: Martinica + Thailandia

Per la quarta volta, COMPAGNIE DES INDES sta rilasciando una Small Batch. Per TAÏTAÏNIC, stiamo parlando di un prodotto unico nel suo genere. Una miscela di due origini che non erano destinate a incontrarsi. Tuttavia, questo incontro folle porta qualcosa di molto speciale quando si tratta di gusto. Le note vegetali dei rhum di succo di canna da zucchero della Martinica si abbinano molto bene ai rhum di melassa della Thailandia.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6540591	GUATEMALA DARSA 12 YEARS	43	70	12 anni	ambrato	accogliente e dolce, un po' di miele di canna, fiori bianchi, qualche pera e un tocco di pepe bianco	liscio con note di vaniglia, cannella e miele. Inoltre, ci sono alcuni ottimi sentori di pane tostato e segale. Il finale è impressionante per un rum di questo grado alcolico. Lasciando alcune deliziose note di caffè
6540592	TAÏTAÏNIC	44	70	n.d.	ambrato	fin dall'inizio, sono i rhum di succo di canna da zucchero fresco a prendere il sopravvento, portando alcune note vegetali come liquirizia, menta e curry. Inoltre, alcuni sapori fruttati come la pera Williams	diretto e vegetale. Sapore di zucchero filato, miele, ambra e succo di canna da zucchero fresco con un tocco di fiori d'arancio. Il finale è corposo con le note persistenti di curry

PAESI BASSI

PER CHI SA VEDERE OLTRE ALLA TRADIZIONE

Spirited Union lavora con prodotti botanici freschi, dicendo no agli aromi dolci e artificiali... Uniti dalla convinzione che gli alcolici e i prodotti botanici dovrebbero essere deliziosi e freschi, abbiamo deciso di creare un nuovo mondo colorato e rinfrescante per il rum; Rum botanico.

Andiamo alla ricerca di rum e prodotti botanici monorigine provenienti dalle migliori regioni del mondo. Creiamo l'unione tra i complessi aromi e sapori degli spirits e delle botaniche per produrre il rum del nuovo mondo: audace, equilibrato e fresco.

Crediamo in un approccio artigianale per la creazione dei nostri spirits, è per questo che ogni bottiglia è realizzata a mano nella nostra distilleria ad Amsterdam. La differenza tra qualcosa di buono e qualcosa di grandioso, dopotutto, sta nei dettagli.

Produciamo con lo spirito della sostenibilità e la nostra missione è rendere la nostra catena di approvvigionamento il più sostenibile possibile.

LA DISTILLERIA È A ENERGIA SOLARE, ELIMINA LA PLASTICA MONOUSO E LAVORA CON PARTNER SOSTENIBILI.

SPICE & SEA SALT

Ispirato ai modi con cui i migliori chef, cioccolatieri e bartender combinano i sapori. Frutto dell'infusione di vaniglia e chiodi di garofano del Madagascar, cardamomo guatemalteco e cacao crudo peruviano in un Barbados Rum invecchiato in botte. Infine, è stato aggiunto un tocco di sale Añana spagnolo per ampliare il sapore ricco e caratteristico di questo Botanical Rum.

QUEEN PINEAPPLE & SPICE

Per creare un gusto a tutto tondo e bilanciato abbiamo infuso ananas, legno di cassia e spezie dolci in un ottimo rum panamense.

Per celebrare la dolcezza della queen pineapple abbiamo distillato la cannella "regina delle spezie" per aggiungere un po' di calore ai dolci sapori tropicali.

SWEET ORANGE & GINGER

Aggiungiamo una brillante nota agrumata al nostro rum giamaicano invecchiato in botte infondendo e distillando arance Valencia & Curacao.

Per creare l'unione tra agrumi e spezie, abbiamo aggiunto una nota di calore e piccantezza infondendo al rum una radice di zenzero fresca.

PANAMA RUM RESERVE COLLECTION N°01

Rivistazione del cask finish, arricchendo le botti con alcune botaniche elevando il carattere del rum.

La reserve collection N°01 presenta un finish con vaniglia in botti ex bourbon.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6540635	SPICE & SEA SALT	38	70	2-5 anni	dorato/ambrato	morbide note di spezie con melassa fruttata	note dolci di spezie, nota burrosa e mielata sul finale
6540637.1	QUEEN PINEAPPLE & SPICE + BICCH	38	70	2-3 anni	dorato/ambrato	frutti tropicali rinfrescanti con sentori di spezie dolci	morbido e sfumato con note di ananas e un finale ricco
6540636	SWEET ORANGE & GINGER	38	70	0-1 anno	dorato/ambrato	arancia fresca e ricca melassa	rum fruttato giamaicano con note agrumate e zenzero
6540638	PANAMA RUM RESERVE COLLECTION N°01	41,3	70	8 anni	ambrato	liquirizia, caramello, vaniglia e note tropicali	elegante, ricco con un raffinato sottofondo di vaniglia grazie all'invecchiamento in botanical cask

COLOMBIA RUM XO CASK SERIES

Rum blend raffinato invecchiato con tecniche botaniche esclusive.

JAMAICA RUM XO CASK SERIES

Espressione intensa dal carattere tropicale e strutturato.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6540641	COLOMBIA RUM XO CASK SERIES	38	70	1-5 anni	dorato/ambrato	morbide note di spezie con melassa fruttata	note dolci di spezie, nota burrosa e mielata sul finale
6540642	JAMAICA RUM XO CASK SERIES	41,3	70	fino a 15 anni	oro scuro e ricco	vibrante sentore di banana matura	potente e morbido, con finale elegante di banana botanica

PANAMA RUM XO CASK SERIES

Rum equilibrato, dolce e speziato, con eleganti inflessioni tropicali.li.

COCONUT RUM

Un rum botanico fresco e cremoso, sapientemente infuso con cocco naturale.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6540640	PANAMA RUM XO CASK SERIES	38	70	fino a 8 anni	ambrato profondo con riflessi dorati	vaniglia, caramello e frutta tropicale su fondo legnoso	rotondo, con butterscotch, frutta secca e vivide note speziate
6540639	COCONUT RUM	41,3	70	n.d.	limpido e chiaro	cocco tostato, cacao e accenti erbacei dolci	setoso e rinfrescante, con cocco, vaniglia e cacao; corpo ricco grazie a fat-wash e acqua di cocco fresca

INGHILTERRA

MORE COCONUT, LESS SUGAR, ALL NATURAL

IL SIMBOLO RAPPRESENTATO SULLA BOTTIGLIA È MANDALA, SIMBOLO DELL'UNIVERSO E GUIDA SPIRITUALE CHE ILLUSTRA LE FASI LUNARI.

ALUNA nasce nell'estate 2016, durante un barbecue serale sulla spiaggia della costa meridionale dell'Inghilterra. Guardando il mare, tre amici chiacchieravano del loro amore per il rum mentre guardavano la luna sorgere sopra le onde.

Durante la loro chiacchierata, si resero conto che sul mercato mancava un rum al cocco delizioso e dal sapore naturale. Quindi, prendendo ispirazione dal chiaro di luna, hanno deciso di creare uno spettacolare rum al cocco che potesse essere a base di aromi naturali, ma a basso contenuto di zucchero. Hanno preso le cose con calma e hanno riflettuto attentamente sugli ingredienti e sul processo. Questo ha permesso di creare un rum con meno zucchero rispetto ai competitiors. Aluna è una versione fresca, naturale e contemporanea del rum al cocco. Ottimo per sperimentare, sia con mixer stravaganti che in cocktail cool.

Aluna è stato creato per celebrare la libertà di uno stile di vita attivo e consapevole. Questo rum fa appello al numero crescente di bevitori consapevoli che cercano sapori autentici e ingredienti di alta qualità, come parte del loro stile di vita sociale e avventuroso.

ALUNA COCONUT RUM

La base di Aluna è un rum guatemalteco ottenuto da canna da zucchero di prima spremitura, fermentata con lievito proveniente dalle piante di ananas. Leggera e floreale, viene poi miscelata con due giovani rum caraibici per raggiungere l'equilibrio perfetto. Il cocco tostato viene macerato e aggiunto al rum, insieme ad acqua di cocco biologica per estendere il sapore e dare al rum la sua deliziosa sensazione al palato. Infine, viene leggermente invecchiato in rovere per ridurre la necessità di aggiungere zucchero.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6540630	ALUNA COCONUT RUM	37.5	70	n.d.	trasparente	leggero e floreale con note di cocco e banana	pulito, con sentori di cocco, vaniglia e cacao

Twin Fin: ispirato alle coste della Cornovaglia e ai Caraibi. Inizia la sua vita sulle calde sabbie dei Caraibi, attraversando l'Atlantico per arrivare sull'aspra costa della Cornovaglia.

È il risultato di due anni di sperimentazione creativa per realizzare un rum come nessun altro.

Per prima cosa, una ricetta segreta di spezie che include arancia e vaniglia viene distillata in un alambicco di rame della Cornovaglia, poi viene miscelata con un rum giamaicano pot still e un leggero rum domenicano column-still.

Infine, Twin Fin è rifinito con un tocco di sherry Pedro Ximenez per donare un equilibrio naturale e riposa su trucioli di quercia carbonizzati per un ricco colore dorato.

INGHILTERRA

IL RUM INNOVATIVO E SPERIMENTALE

ORGOGLIOSAMENTE NATO NEI CARAIBI, CREATIVAMENTE SPEZIATO SULLA COSTA DELLA CORNOVAGLIA.

TWIN FIN SPICED RUM

Twin Fin è ricco e morbido con note speziate aromatiche, un tocco di agrumi esotici e un finale leggermente affumicato. Gusto pieno ed eccellente nei cocktails.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6540540	TWIN FIN SPICED RUM	38	70	n.d.	caramello dorato chiaro	frutta caramellata, arancia, banana e spezie leggere	morbido e ricco, banana caramellata con vaniglia, cannella e noce moscata

BRASILE

L'ANIMA PURA DEL BRASILE

Orgogliosamente prodotta in Brasile e lanciata nel 2024, **Cachaça Blu** è un distillato di grande pregio in grado di soddisfare i più elevati standard qualitativi dell'industria mondiale.

Realizzata esclusivamente dal garapa, il cui succo, estratto dalla canna da zucchero, viene fermentato spontaneamente senza aggiunta dei lieviti nell'arco di 24 ore dalla raccolta. Successivamente viene distillato in alambicco di rame con metodo discontinuo attraverso un processo lento e controllato che porta al raggiungimento di un titolo alcolometrico del 39%.

Siamo nel Minas Gerais, una regione sud-orientale del Brasile ed è qui che nasce Blu, in una tenuta a gestione familiare, benedetta da un ambiente circostante perfetto, in cui la combinazione di clima caldo e umido con stagioni ben bilanciate tra piogge e siccità, consente una rigogliosa crescita della canna da zucchero.

L'agricoltura sostenibile è di vitale importanza per Blu: il rispetto e la gratitudine per la natura in una visione a lungo termine sono principi che accompagneranno sempre il percorso intrapreso dall'azienda. I principi di produzione della cachaça Blu si basano su una filosofia "Zero Waste": ciò significa che tutti i componenti residui vengono riutilizzati come compost, mentre i pannelli solari garantiscono la produzione di energia pulita alla fattoria dove la cachaça viene coltivata.

CACHAÇA BLU PURA

Affinata in serbatoi di acciaio inox e nella totale assenza di legno, PURA sintetizza l'equilibrio semplice ma perfetto tra alcool e canna da zucchero. Un delicato sentore di note floreali si fonde con un tocco di dolcezza regalando un gusto prevalentemente fresco e morbido.

Consigli per la miscelazione: *molto versatile, è eccellente per frutta acida ed erbe leggermente dolci, come il timo, o per abbinarla ad altre bevande dal gusto più secco e aromi botanici come gin e vermut bianco.*

CACHAÇA BLU CARVALHO

Invecchiata in botti di rovere americano da 200 litri (toast #3, toast #4 e taglio a spirale/Spiral Cut), la cachaça CARVALHO ha un aroma balsamico e piacevolmente morbido derivato da un delicato bouquet di vaniglia, caramello e cocco che, a loro volta, si fondono in una squisita armonia integrandosi ad un tocco di anice e note speziate.

Consigli per la miscelazione: *si abbina molto bene con frutti rossi maturi e bevande come Scotch, amaro e mandorle.*

CACHAÇA BLU AMBURANA

Grazie alla grande abbondanza di legni nativi brasiliani, come l'AMBURANA, la cachaça può godere di un eccellente invecchiamento. Le botti di 700 litri di Amburana trasferiscono alla cachaça un incomparabile gusto vellutato e leggermente dolce e un aroma di cannella e miele, con note speziate e legnose.

Consigli per la miscelazione: *perfetto per bevande preparate con frutta tropicale, Bourbon, shrubs e bevande acidule, erbe aromatiche terrose come rosmarino e basilico.*

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015225.2	CACHAÇA BLU PURA	39	70	n.d.	limpida, trasparente	floreale, con note vegetali e dolci	fresco, morbido e setoso con lieve dolcezza
4015225.1	CACHAÇA BLU CARVALHO	39	70	affinata in botti di quercia	paglierina chiara	note calde, speziate, legnose	morbido, con sfumature di spezie e frutta secca
4015225	CACHAÇA BLU AMBURANA	39	70	affinata in botti di amburana	dorata, brillante	speziato, con sentori di vaniglia e cannella	rotondo, con note dolci e aromatiche tipiche dell'amburana

BRASILE

PITÚ: CACHAÇA BRASILIANA, PURA E AUTENTICA

CACHACA PITÚ

Pondata nel 1938 nel Nord-Est del Brasile dalle famiglie Ferrer de Morais e Cândido Carneiro, **Pitú** è oggi uno dei marchi di cachaça più riconosciuti al mondo.

Simbolo del "ritmo del Brasile", nasce come omaggio alle radici culturali del Paese e viene prodotta con severi standard di qualità presso la distilleria Engarrafamento Pitú.

Conosciuta come la Premium Cachaça do Brasil, Pitú rappresenta tradizione, autenticità e innovazione, portando l'anima brasiliana in ogni calice

Pitú è una cachaça brasiliana premium, distillata dalla canna da zucchero più pura con tecnologie all'avanguardia. offre un gusto fruttato e semi-dolce che la rende l'ingrediente ideale per la Caipirinha – il cocktail nazionale del Brasile – e per numerosi drink esotici. Ogni bottiglia racchiude l'essenza autentica del Brasile, con la ricchezza di cinque chili di canna da zucchero trasformati in un distillato fresco e inconfondibile

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015054.5	CACHACA PITÚ	38	70	n.d.	limpida e cristallina	neutro, con note delicate della canna da zucchero fresca	gusto fruttato e semi-dolce, pulito e puro, con buon impatto in bocca
4015054.6	CACHACA PITÚ		100				

AGAVE

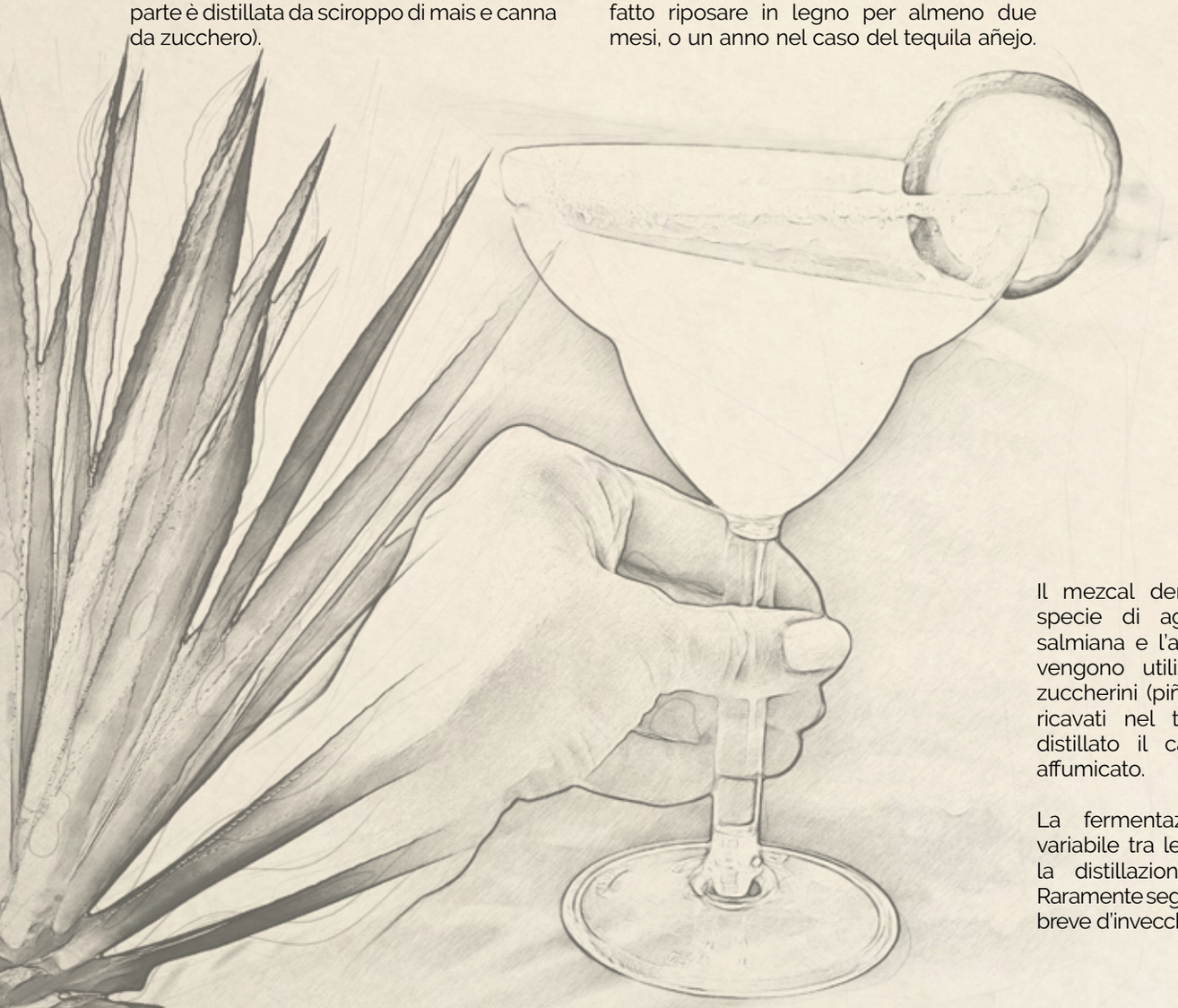
AGAVE: LA PIANTA CHE ACCOMUNA TEQUILA E MEZCAL

L'agave cresce spontaneamente e in abbondanza in Messico. Da questa pianta si ricavano: acqua, zucchero, aceto, medicinali, combustibili e numerosi altri prodotti.

La qualità del tequila dipende dalla componente di distillato di una particolare specie di agave, definita "agave blu" (azul) o agave tequilana, dalla quale deriva almeno il 51% del prodotto imbottigliato (la restante parte è distillata da sciroppo di mais e canna da zucchero).

Il processo di produzione parte dalla raccolta della pianta, che viene cotta a vapore in speciali forni e triturata per ottenere un liquido zuccherino chiamato "aguamiel", a cui saranno aggiunti speciali lieviti per la fermentazione.

Il fermentato viene distillato due o tre volte per ottenere il tequila plata (detto anche blanco o silver); per ricavare invece un tequila reposado, il prodotto dovrà essere fatto riposare in legno per almeno due mesi, o un anno nel caso del tequila añejo.



Il mezcal deriva invece da diverse specie di agavi (primariamente la salmiana e l'angustifolia), delle quali vengono utilizzati solo i cuori più zuccherini (piña), cotti a lungo in forni ricavati nel terreno, per donare al distillato il caratteristico sentore di affumicato.

La fermentazione ha una durata variabile tra le 36 e le 72 ore, mentre la distillazione avviene due volte. Raramente segue un periodo comunque breve d'invecchiamento in legno.

IL SUCCESSO NELLA MISCELAZIONE

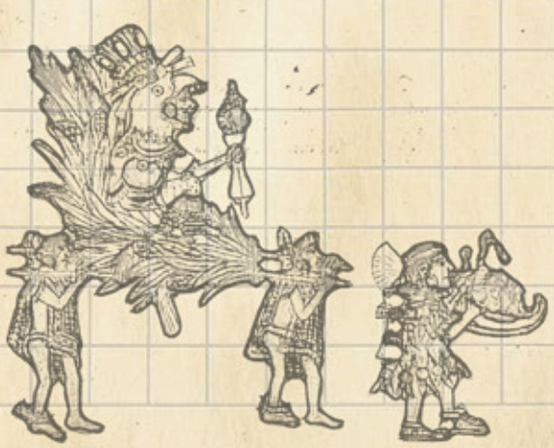
Rispetto al tradizionale consumo in purezza, il successo del tequila e del mezcal sta crescendo anche per la miscelazione.

I sentori vanigliati e pepati del tequila e affumicati del mezcal consentono di creare cocktail esotici di grande struttura, da affiancare ai classici Margarita, Tequila Sunrise e Mezcalibur.

Nella mixology internazionale non è raro incontrarli anche associati a prodotti del mondo del vino.

SI DICE CHE...

...GLI AZTECHI DEFINIVANO L'AGAVE COME "L'ALBERO DELLE MERAVIGLIE", IN QUANTO OLTRE ALLA BELLEZZA ESTETICA ERA FONTE ALIMENTARE. DALLE FOGLIE SI RICAVAVA SCIROPPO DOLCIFICANTE, NONCHÈ ERA IMPIEGATA PER LA PREPARAZIONE DI PIATTI TIPICI.



CALLE 23: tequila

Calle 23 inizia con l'attenta selezione di piante di agave blu, da parte di Sophie Decobecq, produttrice di origine francese esperta in temi di fermentazioni. Le agavi provengono dalla zona "Los Altos de Jalisco" (Le Highlands), tra la città di Tepatitlan e Arandas.

Una volta maturate, le piante di agave vengono raccolte da lavoratori qualificati chiamati "Jimadores", che prendono solo il cuore della pianta, la "piña".

Il processo di raccolta viene eseguito manualmente utilizzando uno strumento lungo e affilato chiamato "Coa".

Una volta selezionate le "piñas" di agave più fini e più mature, vengono tagliate e collocate in forni in acciaio inossidabile chiamati autoclavi, in cui passano attraverso un tempo di cottura totale di circa 15 ore.
Le fibre e gli zuccheri naturali vengono estratti dalle agavi cotte e fatti fermentare naturalmente per ottenere una bevanda con una bassa percentuale di alcol.

Dopo due lente distillazioni in alambicchi in rame si ottiene un vero e proprio tequila, che successivamente viene imbottigliato a mano e fatto riposare.

AGAVE YOU MY HEART

CALLE 23 BLANCO

Calle 23 Blanco è un tequila di agave al 100% non invecchiato, che riflette l'espressione più pura del sapore di agave. Si sposa con acqua di fonte di pura provenienza locale, in modo tale da raggiungere una percentuale alcolica pari al 40%.

CALLE 23 REPOSADO

Calle 23 Reposado viene distillato due volte in alambicchi tradizionali; viene fatto riposare in botti di rovere ex Bourbon per 8 mesi, per ottenere un tequila ben bilanciato, che riflette un sottile equilibrio tra l'Agave e le spezie di legno, senza perdere la sua freschezza.

CALLE 23 AÑEJO

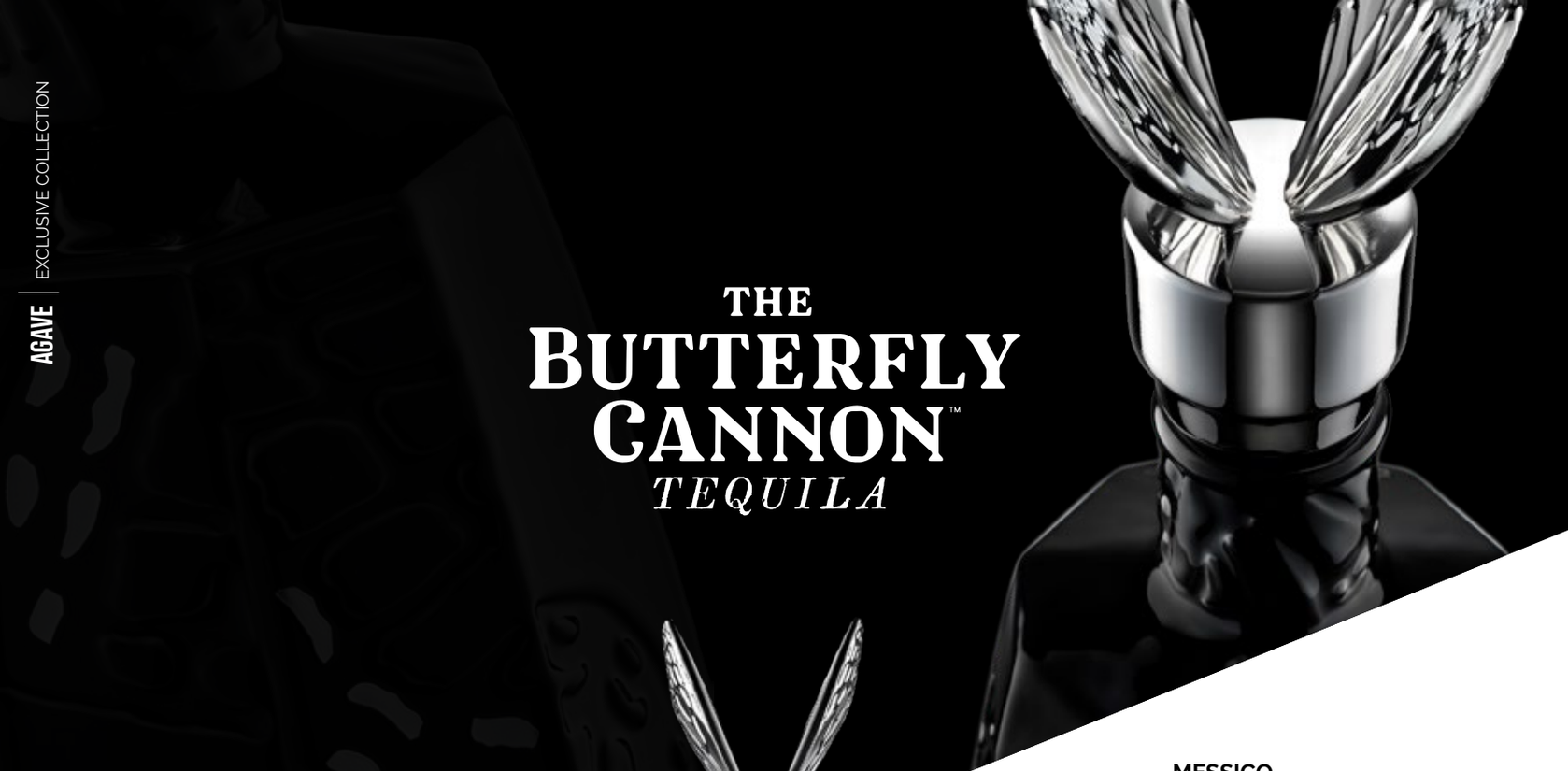
Doppio distillato in alambicchi tradizionali. Maturato per 16 mesi in botti di rovere di ex Bourbon per produrre un sapore morbido, pulito e vibrante con un pizzico affumicato.

GARRAFA
CALLE 23 BLANCO

4 L.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	I NVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
6810140	CALLE 23 BLANCO	40	70	n.d.	cristallino	note di agave cotta, agrumi e erbe	morbido, gentile, sapore ricco di agave e frutta
6810140.2	CALLE 23 BLANCO GARRAFA		400				
6810141	CALLE 23 REPOSADO	40	70	8 mesi	riflessi dorati	note leggere di legno e agave cotta	leggero, liscio e leggermente piccante
6810142	CALLE 23 AÑEJO	40	70	16 mesi	riflessi dorati	aromi di vaniglia, erbe e spezie	pepe, soia e caramello

THE BUTTERFLY CANNON™ TEQUILA



MESSICO

LUSSO ED ELEGANZA IN BOTTIGLIA, UN'ESPERIENZA CHE VOLA OLTRE IL TEMPO

Butterfly Cannon è un'azienda innovativa dedicata alla produzione di tequila di alta qualità, con un forte impegno per la sostenibilità ambientale.

Ispirata dalla bellezza e dal viaggio migratorio delle farfalle monarca, l'azienda non solo crea tequila artigianale, ma si impegna anche nella conservazione di questo fragile ecosistema.

Ogni bottiglia racchiude la tradizione del tequila messicano, utilizzando metodi di distillazione tradizionali e ingredienti naturali di alta qualità. Butterfly Cannon dona parte dei proventi alla conservazione dell'habitat delle farfalle monarca, con l'obiettivo di proteggere il loro straordinario ciclo di vita e migrazione.

Unendo qualità e responsabilità, offre un prodotto che rispetta la natura e il palato.

TEQUILA REPOSADO

La Butterfly Cannon Tequila Reposado è un distillato di agave blu 100% raccolta a mano proveniente da Jalisco in Messico. Invecchiato in botti di rovere per un periodo di otto mesi, il risultato è un tequila dalle note morbide di vaniglia, caramello e spezie, perfettamente bilanciate con il carattere vibrante dell'agave. Questo reposado è ideale sia per essere gustato liscio, sia come base per cocktail sofisticati, offrendo un'esperienza di degustazione ricca e raffinata che cattura l'essenza della tradizione messicana.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
6810175	BUTTERFLY CANNON TEQUILA RESPOSADO	40	70	ambrato, tonalità dorata	note di rovere e sentori di agrumi. Agave naturale	note di agave naturale, vaniglia, noci, chiodi di garofano speziati, cannella macinata, caramello, quercia

MESSICO

100% AGAVE BLU, ORGOGLIOSAMENTE DAL MESSICO

Dulce Vida rappresenta l'eccellenza dell'autentico tequila messicano: un tequila 100% biologico e ottenuto da agave blu, prodotto con passione e integrità nel cuore del Messico, nella comunità di San Ignacio Cerro Gordo.

Questo distillato nasce da una filiera completamente integrata, che va dalla coltivazione dell'agave alla distillazione. Ogni fase è curata con attenzione per garantire un prodotto puro, potente e privo di additivi. Il più premiato al mondo, Dulce Vida si è affermato a livello internazionale conquistando importanti riconoscimenti nei concorsi più prestigiosi del settore, tra cui il San Francisco World Spirits Competition, il New York International Spirits Competition e i SIP Awards. Anche il packaging, elegante e distintivo, ha ricevuto premi da parte di istituzioni dedicate al design.
Sostenibilità al centro: Dulce Vida è molto più di un grande tequila.

DULCE VIDA TEQUILA

Tequila biologico, da 100% agave blu, imbottigliato subito dopo la distillazione. Cristallino, vivace, con note agrumate e speziate, chiude con un finale dolce d'agave. Ideale per cocktail classici o da gustare liscio, nella sua forma più pura.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
6810198	DULCE VIDA TEQUILA	40	70	cristallina, limpida	agrumi freschi, accenni speziati, agave dolce	sorso diretto e armonico, finale pulito con dolcezza d'agave persistente

MESSICO

LA VIDA SE DISFRUTA MEJOR CON UN BUEN AMIGO

Dal cuore del Messico, Tequila Buen Amigo rappresenta la perfetta fusione tra tradizione e modernità. Nata nel 1996, questa marca celebra la bevanda più iconica del Paese, portando avanti un'eredità di qualità e autenticità.

Ogni bottiglia di Buen Amigo racconta la storia di un processo produttivo curato nei minimi dettagli, dalla selezione dell'agave fino alla distillazione, garantendo un gusto inconfondibile.

Con un'anima fresca e dinamica, Buen Amigo è il compagno ideale per ogni occasione, pensato per chi ama vivere momenti di convivialità e sperimentare nuovi sapori.

BUEN AMIGO SILVER

Una tequila giovane e cristallino, capace di esprimere tutta la purezza dell'agave messicano.
Tequila Silver di Buen Amigo si distingue per il suo carattere intenso e raffinato, con delicate note di pesca e limone che esaltano il palato con fresche sensazioni agrumate. Perfetto per chi ama il gusto autentico del tequila, da gustare liscio o nei cocktail più sofisticati.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPI DI AGAVE	VISTA	OLFATTO	PALATO
6810180	BUEN AMIGO SILVER	38	70	mixto	cristallino	sentori delicati di pesca e agrumi	morbide sensazioni agrumate con un finale armonioso
6810180.1	BUEN AMIGO SILVER		100				

Buen amigo
PRODUCTO MEXICANO
Buen amigo
DESDE 1996
TEQUILA SILVER
HECHO EN MEXICO
TLAQUEPAQUE, JALISCO
Alc. Vol.
35%
70 cl

MESSICO

Bruxo: elisir delle terre messicane. L'azienda Bruxo nasce da un gruppo di amici amanti del loro paese, il Messico, a tal punto da sentire la necessità di onorarlo producendo un distillato magico e affascinante, profondamente legato alle tradizioni e a luoghi dei loro avi: il mezcal.

I prodotti Bruxo sono ricavati dalla distillazione delle **agavi maguey** (cresciute almeno 6 anni), delle quali vengono selezionati solo **"i cuori" più zuccherini** cotti da 3 a 7 giorni in tradizionali forni conici in pietra e triturati con una ruota, anch'essa in pietra, per ottenere il succo migliore. La fermentazione naturale dura fino a 13 giorni in botti di legno.

Il fermentato è poi oggetto di doppia distillazione in recipienti di rame e argilla per ricavarne il mezcal limpido e autentico che ha reso Bruxo famoso nel mondo.

MEZCAL ARTESENAL

IL NOME RICHIAMA LA PAROLA BRUJO, SINONIMO PER SCIAMANO O SAGGIO, CON L'AGGIUNTA DELLA LETTERA X A RICORDARE LE TERRE D'ORIGINE DEL PRODOTTO, MEXICO E OAXACA (STATO DEL MESSICO CULLA DELLA TRADIZIONE DEL MEZCAL).

BRUXO X

Nasce da un blend di agave Espadin 80% e agave Barril 20%. Assume uno stile leggermente affumicato e minerale.

N°1 ESPADÍN

Nasce da agave Espadin. Distillato due volte, assume uno stile notevolmente affumicato.

N°2 PECHUGA

Nasce da un blend di Espadin e Barril. È uno dei mezcal meno affumicati sul mercato.

N°3 BARRIL

Nasce da agave Barril, che dona mineralità e note di lychee arrosto burrosi.

N°4 ENSAMBLE

Nasce da un blend delle agavi Espadin, Barril e Cuishe.

N°5 TOBALÀ

Nasce da agave Tobalà, presenta uno stile affumicato e speziato.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TIPI DI AGAVE	VISTA	OLFATTO	PALATO
6810084	BRUXO X	40	70	espadin e barril	trasparente	sentori agrumati, note floreali, arachidi e jicama	agrumi, frutta, camomilla, note minerali, leggero sapore di miele
6810085	BRUXO N°1	46	70	espadin	trasparente	floreale e affumicato	agrumi, piccante e cannella
6810086	BRUXO N°2	46	70	pechuga de maguey	paglierino	erbe aromatiche, finocchio, menta e agrumi	armonioso, minerale e affumicato
6810087	BRUXO N°3	46	70	barril	trasparente	minerale e note di noci pecan	sfumato ed egregiamente bilanciato
6810088	BRUXO N°4	46	70	espadin-barril-cuishe	trasparente	floreale, agrumi e ananas	minerale, erbaceo, finocchio e fagiolo
6810089	BRUXO N°5	46	70	tobalá	trasparente	profumo di burro	pesca e mela cotogna

MESSICO

L'ESSENZA DELL'AGAVE, L'ARTE DEL TEQUILA

Don Ramón è un marchio di tequila premium prodotto in Messico, noto per l'utilizzo esclusivo di agave blu al 100% coltivata negli altopiani di Jalisco. Coniuga tradizione artigianale e innovazione per offrire distillati di altissima qualità, apprezzati a livello internazionale.

Le tequila Don Ramón – Silver, Reposado e Añejo – sono tutte distillate due volte per garantire purezza e morbidezza. Le versioni invecchiate affinano il loro carattere in botti di rovere selezionato, sviluppando una complessità aromatica ricca di sfumature tra agrumi, spezie, legno e vaniglia.

Ogni bottiglia si distingue anche per il design elegante, pensato per esaltare il prestigio del prodotto.

DON RAMON TEQUILA ANEJO

Don Ramón Punta Diamante Añejo è il risultato di una doppia distillazione e di un invecchiamento di 12 mesi in botti di rovere americano. Realizzata con 100% agave blu degli altopiani di Jalisco, presenta un profilo ambrato intenso, carattere burroso e ricche note aromatiche. Al palato spiccano agrumi, pesca, prugna, chiodi di garofano e una lunga persistenza legnosa e vanigliata. È la scelta ideale per locali che vogliono offrire un'esperienza sensoriale completa ai clienti più esigenti.

DON RAMON TEQUILA REPOSADO

Don Ramón Punta Diamante Reposado è una tequila 100% agave blu, doppia distillazione e affinata in botti di rovere bianco. Questo processo le dona un carattere complesso con aromi erbacei, accenti di vaniglia e cioccolato, e un gusto ricco con note agrumate e di agave cotta. Il suo profilo vellutato e bilanciato la rende una scelta eccellente per locali premium e ristoranti che desiderano offrire un distillato con profondità e struttura..

DON RAMON TEQUILA SILVER

Don Ramón Punta Diamante Silver è una tequila distillata due volte, ottenuta da 100% agave blu delle alture di Jalisco (Messico). Il suo carattere fresco e vivace è il risultato di una raccolta accurata di agavi mature e di una pressatura extra prima della cottura, che conferisce note erbacee decise e floreali. Al primo sorso regala una dolcezza leggera seguita da un finale minerale pulito. Perfetta per la mixology di alta gamma o per essere gustata pura grazie al suo profilo autentico e raffinato.o.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
6810192	DON RAMON TEQUILA ANEJO	38	70	ambrato	agrumi, pesca, prugna, chiodidi garofano e pep	agrumi, legno e vaniglia
6810191	DON RAMON TEQUILA REPOSADO	38	70	dorato	erbaceo, con delicate note di vaniglia e cioccolato	agrumi, agave cotta ed erbe
6810190	DON RAMON TEQUILA SILVER	46	70	cristallino	profumo di burro	floreale, erbaceo e agave cruda

WHISKY

IL WHISKY È UN DISTILLATO OTTENUTO DAL FERMENTATO D'ORZO E ALTRI CEREALI, MALTATI E NON MALTATI, E SUCCESSIVAMENTE INVECCHIATO IN LEGNO.

In base alle testimonianze documentali rinvenute, l'origine del whisky è da attribuirsi alle abbazie scozzesi, che alla fine del 1400 distillavano un composto di cereali ed erbe, quale elisir curativo chiamato "Uisge Beatha" (in gaelico "acqua di vita"). Altri carteggi storici raccontano invece il furore delle truppe irlandesi, impegnate a difendere la patria dall'invasione inglese nel 1172 e oltremodo incontrastabili in seguito al consumo di una misteriosa «acqua di fuoco», forse distillata dall'orzo.

La ricetta tradizionale scozzese vuole l'uso di orzo maltato, affumicato con il calore della torba, quindi posto a fermentare, dopo esser stato delicatamente macinato grezzo e miscelato con acqua. Il liquido viene poi sommariamente filtrato e, ancora ricco di lieviti ma senza residui, distillato in alambicchi discontinui in rame.

La doppia distillazione, tipica degli scozzesi, è necessaria per ripulire il prodotto delle impurità indesiderate, ma in precedenza utili per i sentori aromatici.

I whiskey irlandesi, a differenza degli scozzesi, miscelano orzo maltato e non maltato, talvolta uniti anche ad altri cereali, come mais, segale e avena, che rendono il fermentato più impuro, richiedendo una terza distillazione per stabilizzare il prodotto.

Scozzese o irlandese che fosse, dal Cinquecento in poi il whisky divenne uno dei rimedi curativi più diffusi al mondo (in particolare per insufficienze tiroidee, ma anche come disinfettante esterno), grazie al grande sviluppo dei flussi commerciali e migratori che coinvolsero Gran Bretagna, Olanda e il Nuovo Continente.

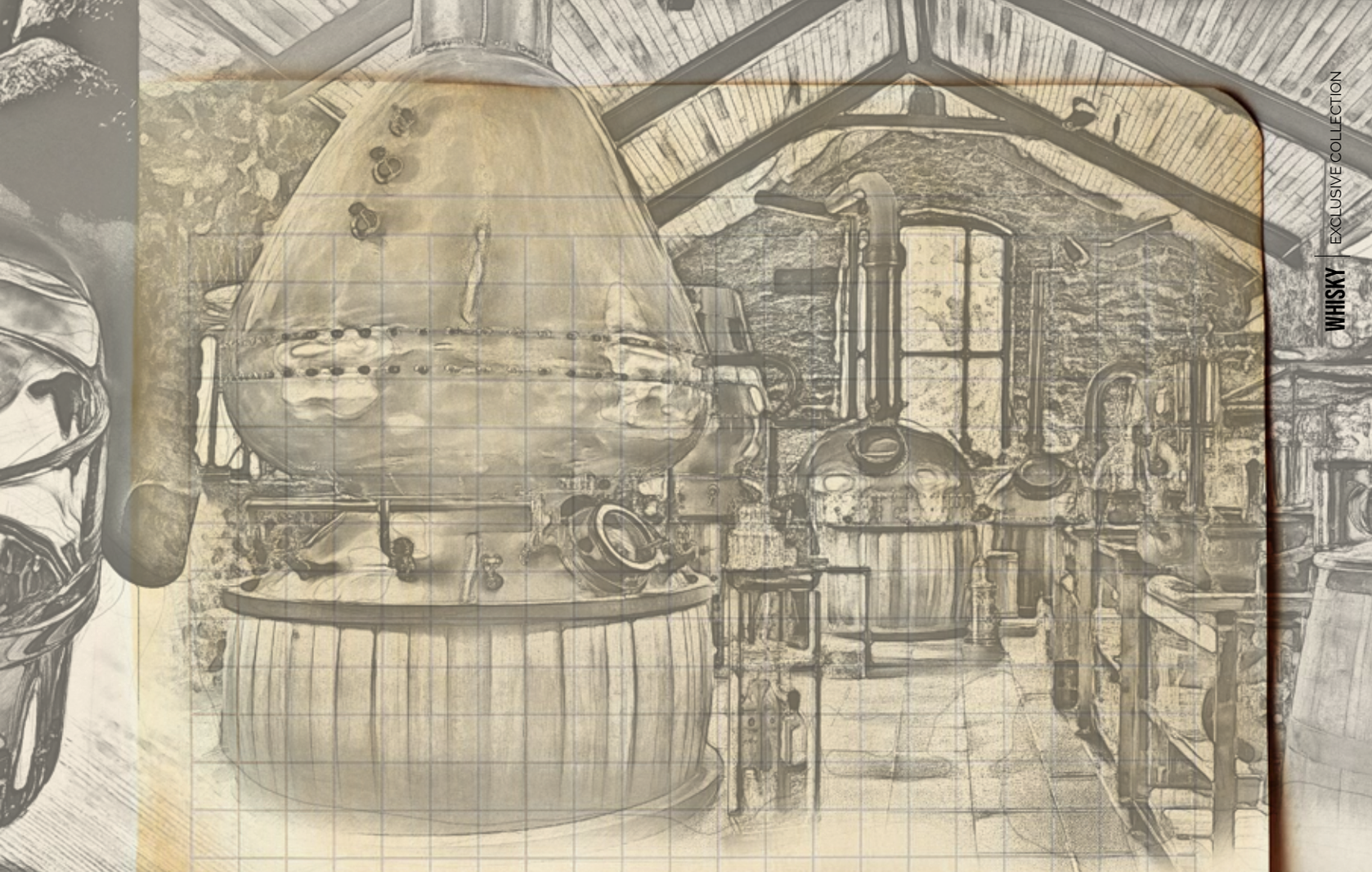
Il whiskey americano è un distillato di cereali prodotto principalmente con mais e segale. La produzione di whiskey negli Stati Uniti risale al XVIII secolo dai coloni irlandesi e scozzesi che, non avendo a disposizione i cereali tradizionali quali orzo e frumento, iniziarono la distillazione delle due piante graminacee molto diffuse nel Nuovo Mondo.

La bevanda che ne scaturì presentava sentori molto più dolci e morbidi rispetto ai whisky di malto prodotti in Europa.

I whiskey americani si dividono in tre principali qualità: il Bourbon, il Tennessee e il Rye. Tutti e tre sono distillati di mais e segale, ma, mentre nei primi due il mais è il cereale predominante (51%) nel Rye le proporzioni sono invertite e la segale si trova in maggiori concentrazioni (51%).

SI DICE CHE...

...I PESCATORI SCOZZESI USASSERO IL WHISKY COME DISINFETTANTE E ANESTETICO PER LE FREQUENTI FERITE RIPORTATE A MANI E PIEDI DURANTE IL LAVORO.



LA TORBA

È un carbone giovane che sprigiona molto fumo durante la combustione e la cui composizione chimica è strettamente legata al territorio ove si trova.

Usato per asciugare in appositi forni i cereali, donerà al distillato quelle note affumicate tipiche dei whisky scozzesi "torbati", con sentori iodati e sapidi se la torba proviene dalle Isole, più balsamici e floreali se la torba è del Nord della Scozia.

WHISKY E WHISKEY

Le due denominazioni identificano il territorio di produzione ed il disciplinare (quindi le metodologie). Semplificando, è "whisky" quello prodotto in Scozia; tutti gli altri sono "whiskey".

Vi sono tuttavia elementi di distinzione nel processo di elaborazione e nel gusto: il whisky di malto scozzese presenta spesso note affumicate "torbate" totalmente assenti nel whiskey di malto irlandese (in quanto in Irlanda il malto viene fatto asciugare in forni chiusi senza alcun contatto con il fumo di torba). Il primo viene distillato due volte, mentre il secondo anche tre per conferirgli un gusto più puro e morbido.

BLADNOCH®

SCOZIA

Bladnoch Distillery è stata fondata nel 1817, diventando così una delle prime distillerie di Scotch Whisky. Oggi è di proprietà indipendente dell'australiano David Prior, che ha acquistato questa storica distilleria nel 2015.

Nel 2016, il brand è stato rilanciato ufficialmente con tre nuove espressioni e dopo 3 anni l'acclamato Master Distiller, Dr Nick Savage, è entrato a far parte della Bladnoch Distillery con la ricerca della perfezione in tutte le versioni Bladnoch Single Malt.

Realizzati a mano utilizzando solo i migliori ingredienti locali, i whisky Bladnoch sono una vera esperienza delle Lowlands.

L'acqua incontaminata del fiume Bladnoch che scorre lungo la distilleria e l'orzo coltivato localmente vengono utilizzati per creare un whisky ricco che si assapora al meglio. I Bladnoch Single Malt non sono filtrati a freddo, ciò garantisce che i sapori più veri traspaiono.

Questo è ciò che rende unico il whisky Bladnoch.

FILTRATO NON A FREDDO E COLORE NATURALE

BLADNOCH DISTILLERY È SITUATA NELLE PIANURE SCOZZESI ED È LA DISTILLERIA PIÙ MERIDIONALE DELLA SCOZIA

BLADNOCH VINAYA

"Vinaya" è una parola Sanscrita che significa rispetto e gratitudine, questo Single Malt è invecchiato in botti selezionate ex Bourbon & Sherry. Rende omaggio ai fondatori originali della Bladnoch Distillery.

BLADNOCH SAMSARA

Samasara, che significa "rinascita", è un blend corposo e profumato di malti maturati in ex Bourbon ed ex vino rosso californiano.

BLADNOCH ALINTA

"ALINTA" è una parola delle prime nazioni che significa fuoco o fiamma nella lingua tradizionale di diversi gruppi linguistici del sud e del sud-est dell'Australia. Invecchiato in una combinazione di botti ex sherry Pedro Ximenez ed ex Bourbon per note dolci e di falò. Versione torbata con aprossimativamente 55 ppm.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8510260	BLADNOCH WHISKY VINAYA AST.	46,7	70	n.d.	campo estivo di orzo	erba floreale dolce con dolci bolliti	complesso ma leggero e vivace, con note di frutta cotta, uvetta, ciliegia e prugna
8510261	BLADNOCH WHISKY SAMSARA AST.	46,7	70	n.d.	oro ramato	crema alla vaniglia, floreale con mele	vaniglia ed erba floreale dolce
8510265	BLADNOCH ALINTA AST.	47	70	n.d.	ambrato	gelato affumicato, floreale con rovere dolce	fumo di falò, mandorle, uvetta con un corpo di cioccolato bianco

BLADNOCH 14 Y.O.

Produzione estremamente limitata. Invecchia per 14 anni in botti ex Sherry Oloroso.

BLADNOCH 19 Y.O.

Le botti di sherry Pedro Ximenez hanno conferito note deliziose di liquirizia, albicocche e noce moscata.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8510263	BLADNOCH 14 Y.O. AST.	46,7	70	14 anni	bronzo del tramonto	spezie, legno, uva passa, uva sultanina, arancia e cioccolato	uvetta, frutta secca, torta, cannella e cioccolato
8510264	BLADNOCH 19 Y.O. AST.	46,7	70	19 anni	ambrato	liquirizia e rovere con fondo floreale	liquirizia con albicocche, mandorle e noce moscata

PURE SCOT

SCOZIA

#DONTBETOLD

ISPIRATO DA 200 ANNI DI STORIA DELLA BLADNOCH DISTILLERY, PURE SCOT È LA NOSTRA NUOVA INTERPRETAZIONE DEL WHISKY.

Bladnoch Distillery è stata fondata nel 1817, diventando così una delle prime distillerie di Scotch Whisky. Oggi è di proprietà indipendente dell'australiano David Prior, che ha acquistato questa storica distilleria nel 2015.

Il nostro esclusivo Bladnoch Single Malt è combinato con Speyside, Highlands e Islay Whisky per dare vita a Pure Scot, che presenta un gusto fresco, morbido e contemporaneo. Realizzato con passione ed esperienza, Pure Scot bilancia provenienza e innovazione.

Nel 2015, David Prior ha collaborato con il famoso guru del whisky Charles Maclean, per creare il blend **Pure Scot** insieme alla nostra squadra appassionata. Oggi, il blend Pure Scot è pluripremiata per il suo gusto rinfrescante e morbido.

PURE SCOT SIGNATURE

Primo blended whisky premium ispirato alla bellezza naturale della Scozia e allo spirito selvaggio dell'Australia. Pure Scot è la base perfetta per qualsiasi Whisky cocktail, o semplicemente da gustare liscio.

PURE SCOT VIRGIN OAK

Un fratello più piccante di Signature, per una nuova generazione di bevitori di whisky scozzese.
Il nostro Pure Scot viene ulteriormente maturato in botti di quercia vergine americana presso la Bladnoch Distillery – l'unico blended whisky ad offrire questo, una vera e proprio rarità.

Vincitore di una doppia medaglia d'oro per i suoi sapori freschi, piccanti e speziati, ideale da miscelare con ginger beer o cola affumicata.

PURE SCOT MIDNIGHT PEAT

Rifinito in botti di whisky affumicato e speziato, torbato, Midnight Peat è stato progettato dall'acclamato Master Distiller, Nick Savage, in collaborazione con barman australiani.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8510266	PURE SCOT BLENDED WHISKY SIGNATURE AST.	40	70	n.d.	rame dorato	malto con nota di fumo, toffee e torta di frutta	affumicatura bilanciata con marmellata di zenzero, frutta dolce al miele e pepe
8510267	PURE SCOT BLENDED WHISKY VIRGIN OAK	43	50	n.d.	dorato	quercia dolce, zucchero d'orzo, noce moscata. Un accenno di agrumi, mela verde e un soffio di fumo dolce	miele e zucchero d'orzo, pan di zenzero speziato e note fruttate di arancia. Sfondo di fumo di falò
8510268	PURE SCOT MIDNIGHT PEAT	44.5	70	n.d.	oro rame	caramello cremoso, floreale con mele agli agrumi	ricco fumo da falò con mele toffee, miele e crema pasticcera

ISLAY MIST

SCOZIA

THE MALT LOVERS` BLEND

Islay Mist: premium blended scotch whisky. Prodotto da MacDuff International Ltd, una delle poche società produttrici di scotch whisky rimaste indipendenti, con sede a Glasgow in Scozia, il marchio Islay Mist fu creato nel 1922 a Islay per celebrare il 21° compleanno di Lord Margadale.

In occasione di questo evento, l'intento era quello di non deludere gli ospiti presenti offrendo un whisky locale troppo forte, da quest'ambizione ha origine Islay Mist, **una straordinaria miscela di malti Laphroaig e malti più morbidi**.

Dalla giovane "The Orinal Peated Blend" all'invecchiata "17 Years" le bottiglie della gamma Islay Mist narrano della produzione Islay scozzese e dei suoi rinomati blend master.

IL MARCHIO ISLAY MIST È PRESENTE IN OLTRE 50 MERCATI IN TUTTO IL MONDO.

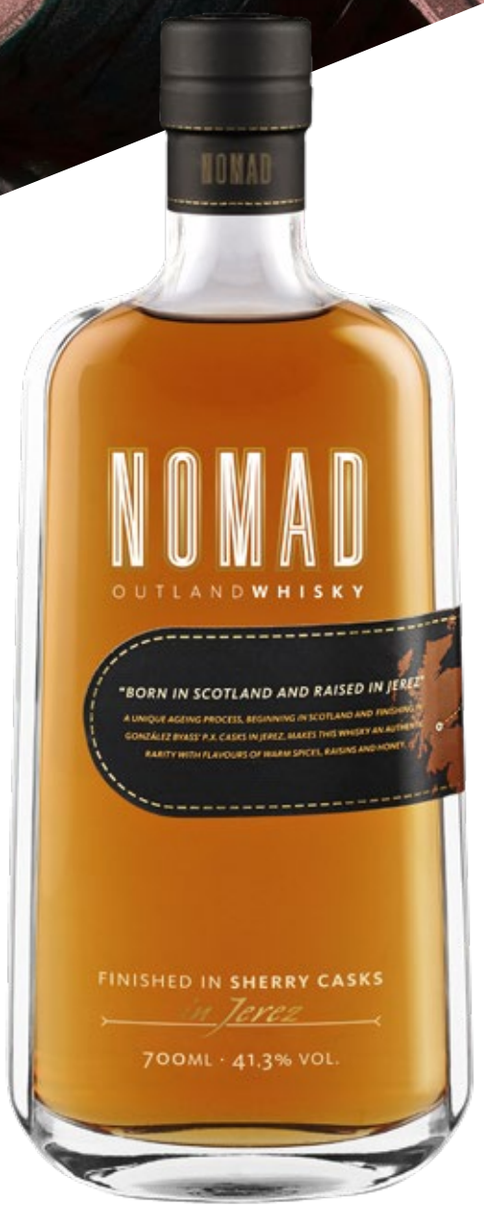
THE ORIGINAL PEATED BLEND

Blended Premium di Whisky invecchiati, il più distintivo dei quali è Laphroaig Single Islay Malt.

10 YEARS BLENDED

Blend maturo di Islay malt e mainland whiskies. È un ottimo distillato da meditazione che si contraddistingue per un complesso effetto speziato, un delicato torbato e note di tabacco bilanciato con toni di frutta secca e nocciole.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8511087	ISLAY MIST THE ORIGINAL PEATED BLEND	40	70	n.d.	ambrato	torbato	morbido e affumicato
8511089	ISLAY MIST 10 YEARS BLENDED	40	70	10 anni	ambrato	leggermente torbato	speziato con note di tabacco, frutta secca e nocciole



SCOZIA

IL WHISKY CHE CAMBIA LE REGOLE

Nomad: il primo Outland Whisky al Mondo. Nasce dalle mani esperte di due master blender: Antonio Flores, master blender di Gonzalez Byass, in collaborazione con il pluripremiato guru del mondo dei whisky, Richard Paterson.

Nomad è un **premium blend** prodotto da una selezione unica di oltre 30 whisky diversi di malto e grano provenienti dalle Higland Scozzesi, invecchiati da 5 a 8 anni.

L'esclusivo processo di invecchiamento inizia in Scozia e termina a Jerez.

Nasce così un whiksy dall'**identità unica**, morbido e di grande eleganza.

NOMAD OUTLAND WHISKY: ELEGANTE, COMPLESSO E SORPRENDENTE.

NOMAD

Processo d'invecchiamento in botti di sherry per 3 anni, poi affinato almeno 12 mesi in vecchie botti Pedro Ximenez direttamente nelle cantine Gonzalez Byass a Jerez De La Frontera.

NOMAD WHISKY RESERVE 10 YEARS

Con Nomad Whisky Reserve 10 anni si raggiunge una nuova frontiera nell'invecchiamento del whisky. Un prodotto super premium che combina il carattere del malto scozzese con l'eleganza dello sherry. Il suo lungo affinamento prima in Scozia in botti ex Sherry (6 anni) e poi a Jerez, in botti ex Pedro Ximenez (2 anni) & Oloroso (2 anni) gli consente di ottenere un profilo organolettico straordinariamente complesso e ricco.

NOMAD SINGLE MALT IRISH WHISKY

Prodotto in Irlanda, viene invecchiato per 3 anni in botti ex Bourbon. In seguito viene portato a Jerez, dove viene ulteriormente invecchiato per 1 anno in botti ex Sherry (Oloroso Alfonso).

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8902101	NOMAD	41,3	5	4 anni	ambrato	malto e legno, aromi dolci di sherry	sapido, uvetta, miele, vaniglia, frutta secca
8511080	NOMAD ASTUCCIATO	41,3	70				
8511079	NOMAD WHISKY RESERVE 10 YEARS ASTUCCIATO	43,1	70	10 anni	ambrato scuro	aroma eccezionale: legno, miele, frutta secca, note tostate, caffè e vaniglia	ricco e variegato: legno, uva passa e sherry. Finale incredibilmente lungo
8511078	NOMAD SINGLE MALT IRISH WHISKY	41,3	70	4 anni	ambrato	vaniglia, spezie e noci	vinoso con note di legno di rovere

IRLANDA

TRADIZIONE IRLANDESE DAL 1776

McConnell's è uno dei marchi di whisky irlandese più antichi, nato a Belfast nel 1776 e oggi rilanciato dalla Belfast Distillery Company con l'obiettivo di riportare in auge una leggenda.

La gamma McConnell's si distingue per uno stile elegante e accessibile, frutto di una produzione artigianale e di un'attenta selezione di botti.

I whisky sono caratterizzati da un profilo morbido e armonico, con note di vaniglia, miele, spezie dolci e leggeri sentori legnosi, ideali sia per gli appassionati che per i neofiti.

Distribuito in oltre 30 Paesi, McConnell's ha ottenuto oltre 40 premi internazionali, confermandosi come punto di riferimento nella rinascita del whisky irlandese.

MCCONNELL'S 5 YEARS OLD

Blend di whisky di malto e cereali irlandesi invecchiati per almeno cinque anni in botti ex-bourbon di primo riempimento. Un classico della tradizione irlandese, firmato dal Master Distiller Graeme Millar. Morbido, rotondo e accessibile, è un perfetto esempio di eleganza quotidiana.

MCCONNELL'S SHERRY CASK FINISH

Dopo la maturazione in botti ex-bourbon, questo whisky viene affinato in botti di sherry Oloroso, che arricchiscono il profilo con note calde, fruttate e speziate. Una versione più intensa e strutturata del classico McConnell's 5 Years.

MCCONNELL'S COGNAC FINISH

Espressione più raffinata della gamma McConnell's 5 Years, questo blend viene rifinito in botti di Cognac selezionate, che ne amplificano la complessità e la componente fruttata, regalando un profilo aromatico elegante e persistente.

MCCONNELL'S OLD CROMAC COLLECTION

Collezione di single malt prodotti in batch limitati e affinati in botti speciali. La linea Old Cromac rende omaggio alla strada storica di Belfast dove il marchio McConnell's ebbe origine. Whisky audaci e complessi, pensati per i palati più esigenti.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8511340	MCCONNELL'S 5 A.	42	70	5 anni	oro chiaro, brillante	note leggere di agrumi, vaniglia, pepe bianco e sentori delicati di legno dolce	cremoso e ben bilanciato, con frutta a nocciolo, caramello e dolcezza bourbon; speziatura elegante e rovere persistente
8511341	MCCONNELL'S SHERRY CASK FINISH	46	70	5 anni	ambra ramata intensa	fichi secchi, ribes, cioccolato fondente, cuoio fresco e spezie calde	ricco e avvolgente, con ciliegie mature, lampone nero, mele rosse e scaglie di cioccolato fondente; rovere speziato e accenti di cuoio
8511342	MCCONNELL'S COGNAC FINISH	46	70	8 anni	oro ambrato con riflessi ramati	scorza d'arancia candita, banana matura, vaniglia e leggere note floreali	intenso e vivace, con limoni canditi, uvetta, cioccolato biondo, ananas disidratato e una speziatura persistente allo zenzero
8511343	MCCONNELL'S OLDCROM COLL.20 Y.AST	48	70	20 anni	oro pieno con riflessi rosati	cioccolato bianco cremoso, fragole essiccate, budino di riso	mela rossa, prugna, pepe bianco, kiwi e pompelmo rosa in chiusura elegante e persistente

OUTWALKER

IRLANDA

LO SPIRITO IRREQUIETO

Outwalker è un blend irlandese fuori dagli schemi che incarna "lo spirito irrequieto" dell'Irlanda contemporanea, frutto di un'attenta selezione di pot still, single malt e grain whiskey, ognuno dei quali viene affinato in quattro diverse tipologie di botti – ex-Oloroso Sherry, vino bianco Burgundy, virgin American oak ed ex-Rye whiskey – una combinazione inedita che conferisce al distillato una complessità strutturale e aromatica straordinaria, dando vita a un whiskey dal carattere intenso, moderno e sorprendentemente equilibrato.

OUTWALKER IRISH WHISKY

Outwalker è l'interpretazione contemporanea del whiskey irlandese: audace, elegante e fuori dagli schemi.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8511331	OUTWALKER IRISH WHISKY	44,5	70	3 anni in quattro botti diverse: ex-Sherry Oloroso, vino bianco Borgogna, rovere americano vergine e rye	ambrato dorato luminoso	dolce e avvolgente, con sentori di butterscotch, albicocca matura, vaniglia e un tocco speziato di cannella	equilibrato e ricco, con la classica maltosità irlandese accompagnata da note fruttate di mango, ananas e caramello

LIMAVADY
SINGLE BARREL IRISH WHISKEY

IRLANDA

IL NUOVO CAPITOLO DEL WHISKEY IRLANDESE

Limavady Irish Whiskey la rinascita di un'antica distilleria del XVIII secolo, riportata in vita dal Master Distiller Darryl McNally, erede della tradizione locale.

Situato nella verde valle del fiume Roe, il brand celebra la storia irlandese con un approccio contemporaneo: un Single Barrel Single Malt artigianale, prodotto in piccoli lotti e imbottigliato con cura, che unisce autenticit, eredit e innovazione.

LIMAVADY IRISH WHISKEY

Unico Single Barrel Single Malt irlandese sul mercato, nato dal progetto del Master Distiller Darryl McNally per rilanciare il nome storico di Limavady.
Distillato tre volte da 100% orzo maltato, affina in botti ex-bourbon e termina in botti di sherry Pedro Ximénez.
Elegante e complesso, offre note di vaniglia, caramello, frutta secca e spezie.
Ogni bottiglia proviene da una singola botte, per un'esperienza davvero unica.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8511330	LIMAVADY IRISH WHISKEY	46	70	botti ex-bourbon e rifinito in botti di PX Sherry	bronzo limpido e brillante	fruttato e floreale, con note di marmellata d'arancia, miele, vaniglia e spezie dolci	morbido e rotondo, con frutti di bosco, zenzero, rovere tostato e un tocco di pepe

IRLANDA

WHISKY SENZA MISTERO

Connacht Whisky prende vita nella distilleria sulla costa nord-occidentale dell'Irlanda, nel paesaggio selvaggio e aspro della contea di Mayo, nella provincia del Connacht.

Fondata dal mastro distillatore Robert Cassell e da un team che ha visto il potenziale del whisky irlandese, la vecchia panetteria abbandonata di Duffy a Ballina è stata accuratamente rinnovata, per la produzione di whisky iniziata nel 2016.

Situata dove l'acqua pura e fresca del fiume Moy scorre verso il basso per incontrare l'Oceano Atlantico salato, i cambiamenti della pressione atmosferica esercitano un'influenza mutevole sul whisky che matura nelle nostre botti.

IL LOTTO 1 È IL PRIMO WHISKY PRODOTTO DAI NOSTRI ALAMBICCHI DI RAME. È STATO PAZIENTEMENTE MATURATO PER QUATTRO ANNI, QUANDO I NOSTRI DISTILLATORI LO HANNO GIUDICATO PRONTO PER ESSERE APPREZZATO DAGLI AMANTI DEL WHISKY.

CONNACHT SINGLE MALT

100% Orzo maltato irlandese distillato due volte in alambicco di rame e invecchiato per 4 anni in botti ex bourbon e ex sherry oloroso.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8510335	CONNACHT SINGLE MALT	47	70	4 anni	dorato	uvetta e frutta secca, seguiti da una dolcezza di miele con note di caramello e nocciola di mandorla e sentori di anice stellato.	vaniglia e spezie completano le note essicate di frutta e malto.

The Dead Rabbit IRISH WHISKEY

IRLANDA

TRADIZIONE IRLANDESE, ATTITUDINE MODERNA

Nel cuore delle storiche Liberties di Dublino, dove ogni pietra racconta una storia, nasce Dead Rabbit Irish Whiskey, prodotto dalla Dublin Liberties Distillery, fondata nel 2019 per mantenere vivo lo spirito ribelle e autentico della città.

Ispirato alla leggendaria gang dei Dead Rabbits – immigrati irlandesi che a metà Ottocento dominarono le strade di Five Points, a New York, sotto la guida del pugile e futuro senatore John Morrissey – questo whiskey incarna carattere, coraggio e indipendenza.

La distilleria sorge in una storica conceria di conigli vecchia di 400 anni, un legame simbolico tra passato e presente. Dead Rabbit è molto più di un whiskey: è un omaggio a chi osa, a chi lotta e a chi vive con un pizzico di attitudine in più.

Il versatile whiskey irlandese dal marcato accento americano, che combina i classici sapori del bourbon americano e del whiskey irlandese. Nato dal pub irlandese pi premiato del mondo (NYC), questo whiskey vivace si ispira alle storie e allo spirito della famigerata banda di strada newyorkese dell'Ottocento, i Dead Rabbits. Questa miscela di whiskey irlandese di malto e grano invecchiata viene fatta maturare per cinque anni in botti di bourbon del Kentucky per poi essere rifinita in botti nuove di quercia americana, appositamente realizzate e di dimensioni ridotte. Il risultato un whiskey irlandese audace e morbido, con un accento americano.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
8511350	THE DEAD RABBIT IRISH WHISKEY	44	70	ambrato intenso	albicocca, vaniglia, cedro e toffee intrecciati con spezie del legno delle botti	una corposa esplosione di cioccolato fondente, arancia e quercia

STRAW BOYS

I fondatori di Connacht Distillery hanno portato la distillazione nella contea di Mayo dopo 150 anni. Nonostante tutta la loro esperienza nel settore maturata in molti anni, hanno scelto di creare la loro distilleria nell'angolo più occidentale dell'Irlanda in un luogo dove vivi 4 stagioni in 1 giorno.

Connacht Distillery celebra il fare le cose alla vecchia maniera tanto quanto provare qualcosa di nuovo per scoprire quale potrebbe essere il prodotto finale.

I fondatori di The Connacht Distillery hanno radici nell'Irlanda Occidentale. Mentre cercavano di creare distillati rappresentativi della selvaggia e aspra costa occidentale, hanno deciso di dedicare una serie di spirits agli "straw boys", nella speranza che la loro fortuna portata ai matrimoni venga trasmessa anche alla distilleria.

IRLANDA

SPIRITO DEL NON ORTODOSSO

GLI STRAW BOYS SONO UN'ANTICA TRADIZIONE DELL'IRLANDA OCCIDENTALE. CITATI IN VARI MODI COME GRUPPI DI MISTERIOSI FESTAIOLI, SONO NOTI PER ARRIVARE A FESTE DI MATRIMONIO SENZA INVITO, DOVE POI SI GODONO UN DRINK, UN BALLO CON GLI SPOSI E SCOMPAIONO NELLA NOTTE DA CUI SONO VENUTI.

STRAW BOYS SINGLE GRAIN

Straw Boys Irish Whisky merita di essere assaporato con buoni amici. Brinda a coloro che sfidano le convenzioni, provano cose nuove o che hanno solo bisogno di iniziare il loro viaggio nel whisky. Celebra il non ortodosso ovunque, ogni giorno.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8510340	STRAW BOYS SINGLE GRAIN	43	70	n.d.	dorato	leggero, floreale, maltato e con una nota di grano	cremoso e maltato con vaniglia, miele e accenti floreai

THE SPIRIT OF
THE UNORTHODOX
STRAW
BOYS®
700ML
PRODUCT OF IRELAND

IRLANDA

THE AIR AND THE ALCHEMY

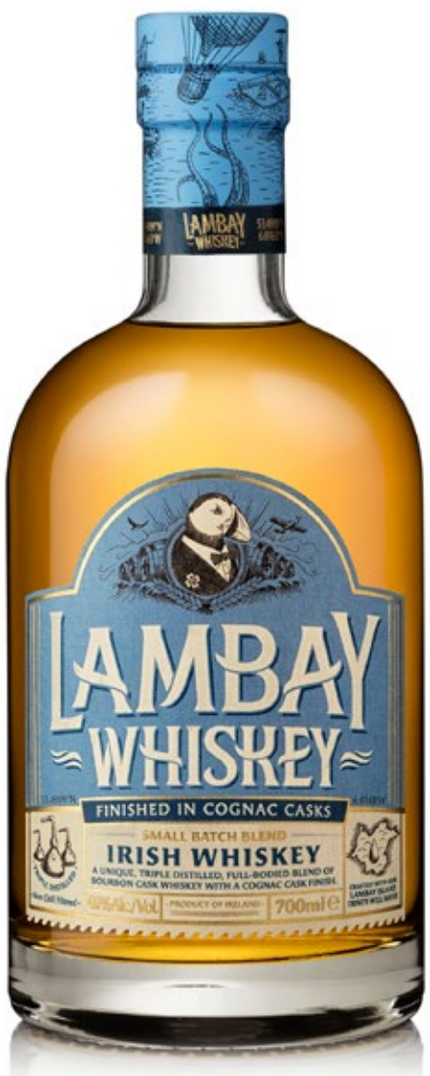
Lambay Irish Whiskey nasce da due spiriti imprenditoriali di due famiglie molto antiche che hanno deciso di formare una partnership unica. Insieme, avrebbero creato un whisky irlandese.

Ma non un whisky qualsiasi: il loro sarebbe quello della dinastia, della rarità e della raffinatezza.

La loro idea era quella di creare un whisky irlandese innovativo ispirato all'isola di Lambay, casa ancestrale di Alexander Baring, e rifinito in botti di cognac attraverso le tecniche e l'esperienza della Maison Camus, casa ancestrale di Camus Cognac.

Oggi, Lambay Whisky continua a raggiungere tutti gli angoli del globo dall'est e dall'ovest.

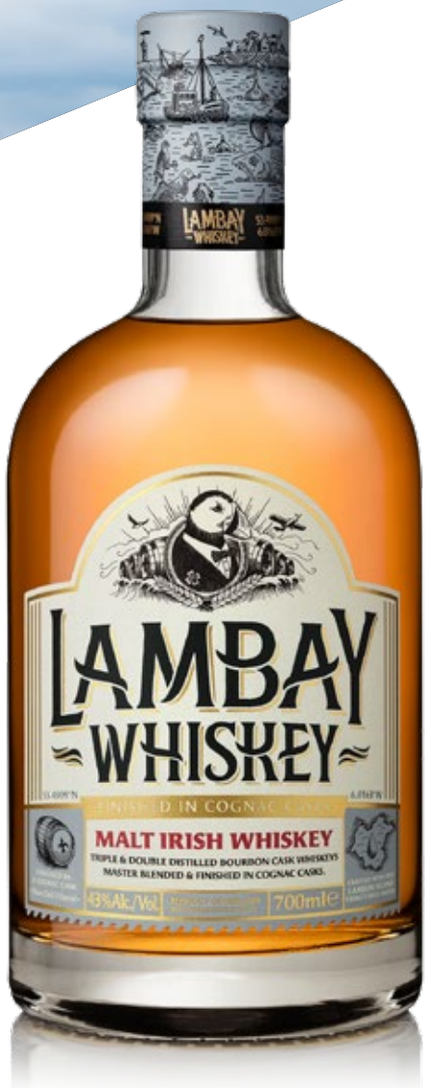
Oltre 30 premi di alcolici e un portafoglio in crescita, ci impegniamo a continuare a innovare e produrre il miglior whisky irlandese rifinito in botte di Cognac nella categoria.



LA PULCINELLA DI MARE CHE CARATTERIZZA IL LOGO È UNA PARTICOLARE SPECIE DI UCCELLO CHE VIVE SULL'ISOLA DI LAMBAY. È SINONIMO DI NATURA SELVAGGIA, TERRITORI SCONOSCIUTI E SCOPERTE.

LAMBAY SMALL BATCH BLEND IRISH WHISKEY

Viene utilizzato il miglior whiskey a tripla distillazione e fatto invecchiare in botti ex Bourbon ed ex Cognac. Non filtrato a freddo.



LAMBAY MALT IRISH WHISKEY

Raro nel mondo Irish Whiskey come blend di Single Malt provenienti da minimo 3 distillerie irlandesi diverse. Affinato in botti ex cognac e in botti esposte all'aria marina su Lambay. Non filtrato a freddo.

LAMBAY SINGLE MALT IRISH WHISKEY

Single Malt maturato in botti ex Bourbon e rifinito in botti ex Cognac. Percentuale più alta di finitura in botte di Cognac rispetto alle altre espressioni.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8510325	LAMBAY SMALL BATCH BLEND AST.	40	70	n.d.	marrone quercia	floreale, agrumato e speziato	speziato con dolcezza persistente
8510326	LAMBAY MALT IRISH AST.	43	70	n.d.	marrone mogano	malto, floreale, banana matura, fico	cocco, malto, frutti di bosco essiccati, noce moscata e cardamomo
8510327	LAMBAY SINGLE MALT AST.	44,5	70	n.d.	marrone quercia	rovere, erbaceo e tabacco	rovere e tabacco, che si sviluppa in spezie come il pepe nero, sale e note affumicate

ENSŌ

BLENDED WHISKY

GIAPPONE

ENSŌ: JOIN THE INNER CIRCLE, JOIN THE MOVEMENT

IL NOME ENSŌ DERIVA DALLO ZEN E SIGNIFICA "CERCHIO" – DIPINTO CON UNA SOLA PENNELLATA, ESPRIME LO SPIRITO E IL CARATTERE DELL'ARTISTA. SIMBOLEGGIA L'UNICITÀ, LA PERFEZIONE DEL MOMENTO E UNA MENTALITÀ LIBERA DAL PERFEZIONISMO.

ENSŌ è la prima versione della gamma ENSŌ Japanese Whiskey, prodotta da Kiyokawa Co., Ltd. nella regione di Kiyokawa (Prefettura di Nagano), in Giappone.

Prodotto secondo la tradizione artigianale come miscela Pot Still, ENSŌ rappresenta una fusione armoniosa di tradizione e modernità.

La distilleria si trova in una valle vicino ai Monti Sekida, un'area nota per le sue limpide acque di montagna e le condizioni climatiche ideali per la maturazione del whisky.

ENSŌ JAPANESE BLENDED WHISKY

ENSŌ è un blended whisky Pot Still prodotto artigianalmente, noto per i suoi aromi fruttati e floreali, senza note di fumo. Le fresche sorgenti di montagna e il clima continentale contribuiscono all'invecchiamento ottimale in botte.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8510303	ENSŌ JAPANESE WHISKY	40	70	3 anni	rame-dorata radiosa	caramello, vaniglia, fiori e frutta fresca	corposo, toffee-vaniglia, frutti tropicali, spezie leggere, note di rovere

ENSŌ
円相
JAPANESE WHISKY
0.7L | 40% VOL

GIAPPONE

NOBUSHI "THE SPIRIT OF HONOR"

KIYOKAWA CO. LTD. è un produttore indipendente leader nella creazione di **Blended Whisky Giapponese** con finiture artigianali e in piccoli lotti di produzione.

Kiyokawa si trova nella parte settentrionale montuosa della Prefettura di Nagano e confina a nord con la Prefettura di Niigata.

La zona è nota per inverni rigidi con forti nevicate e un caldo clima continentale in estate, una condizione eccezionale per l'invecchiamento in barile.

Il whisky fu introdotto in Giappone dopo la fine dell'era feudale nel periodo Meiji, e la sua produzione commerciale per consumo domestico iniziò negli anni '20.

I Whisky Giapponesi sono simili a quelli scozzesi, perché i pionieri del Whisky Giapponese hanno imparato il loro mestiere dai maestri scozzesi del whisky.

I NOBUSHI, DIFENSORI DELLE CITTÀ E DEI VILLAGGI DELL'IMPERO, SONO UN ORDINE DI GUERRIERI D'ÉLITE DISCENDENTI DALL'ERA FEUDALE GIAPPONESE CHE HANNO CONSERVATO INSEGNAMENTI E SAGGEZZA TRAMANDANDOLI DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE.

NOBUSHI BLENDED WHISKY

Un Blended Whisky realizzato utilizzando una magnifica combinazione di whisky proveniente da Miyagi e Nagano. Questi distillati vengono successivamente miscelati e invecchiati in botti di rovere americano a Kiyokawa.

NOBUSHI SINGLE GRAIN

I sapori di questo whisky onorano la tradizione artigianale della distilleria. Il grano raccolto a mano matura in botti ex bourbon di primo riempimento e prende vita con acqua limpida di montagna.

NOBUSHI PURE MALT 3 ANNI

Siamo riusciti a produrre un whisky di puro malto realizzato con l'acqua cristallina e pura delle montagne Kiyokawa, che in combinazione con un processo metodico, tradizionale e di alta qualità, otteniamo questo whisky che rende omaggio alla tradizione della ricerca della perfezione, così radicata nella cultura dei samurai. Il nostro impareggiabile impegno nel mantenere la produzione su piccola scala si traduce in espressioni distintive del whisky giapponese, con tutto il suo meraviglioso carattere e sapore.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8511280	NOBUSHI BLENDED WHISKY AST.	40	70	4 anni	dorato-ambra brillante	note di fiori e frutta fresca, spezie e leggere note di botte	fruttato e corposo, con sapori di spezie invernali combinato con leggeri sentori di caramello e vaniglia e un notevole gusto fruttato. Finale lungo e fruttato, con sentori di spezie e quercia
8511281	NOBUSHI SINGLE GRAIN AST.	40	70	4 anni	dorato-ambra brillante	vaniglia, nocciola, toffee e miele	frutti tropicali mielati, vaniglia e fiori d'arancio
8511282	NOBUSHI PURE MALT 3 ANNI	40	70	3 anni	dorato-ambra brillante	caldo con sentori di noci e uvetta	vaniglia, mandorle e spezie

GIAPPONE

Onikishi è una distilleria visionaria che unisce tradizione e innovazione nella produzione di whisky giapponese di alta qualità. Situata nel cuore del Giappone, Onikishi trae ispirazione dalla ricca mitologia nipponica e dai suoi leggendari spiriti guerrieri, evocando storie di coraggio, mistero e forza interiore.

Questi racconti antichi prendono vita in ogni bottiglia, trasformandola in un'opera d'arte sensoriale. Con un'attenzione meticolosa alla qualità e all'artigianalità, la distilleria seleziona ingredienti locali di prima scelta e utilizza tecniche di distillazione avanzate per creare whisky unici che celebrano la cultura e il gusto giapponese. Ogni referenza rappresenta un viaggio sensoriale che fonde sapori complessi con una presentazione accattivante, perfetta per i veri appassionati di whisky.

L'ESSENZA DELL'OSCURITÀ, IMBOTTIGLIATA PER IL TUO PIACERE

ONIKISHI DEMON KNIGHT BLENDED JAPANESE WHISKY

Un blend audace e deciso, Onikishi Demon Knight Blended Japanese Whisky evoca la forza e il mistero del cavaliere demone. Caratterizzato da un invecchiamento in botti di quercia giapponese Mizunara, offre note intense di cacao amaro, spezie esotiche e un tocco di torba che lo rende ideale per chi cerca un whisky dal carattere audace. Perfetto da gustare liscio o con un tocco d'acqua per esaltarne la complessità.

ONIKISHI DEADLY SAKURA CHERRY BLOSSOM JAPANESE WHISKY

Un omaggio alla bellezza effimera dei ciliegi in fiore, l'Onikishi Deadly Sakura Cherry Blossom è un whisky dal profilo aromatico delicato e sofisticato. Le botti precedentemente utilizzate per il sakè conferiscono a questo distillato un bouquet floreale e fruttato unico, arricchito da sottili sfumature di mandorla e miele. Ideale per momenti di meditazione o per accompagnare dessert leggeri.

ONIKISHI TENBATSU 12 YO JAPANESE WHISKY

Onikishi Tenbatsu 12 Years Old rappresenta l'apice dell'arte del whisky giapponese. Invecchiato per 12 anni in botti di quercia americana e Mizunara, è un whisky complesso e armonioso. Le sue note di caramello, agrumi e spezie dolci lo rendono un capolavoro di equilibrio e raffinatezza. Pensato per intenditori, questo distillato è una celebrazione del tempo e della pazienza.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8511300	ONIKISHI DEMON KNIGHT BLENDED JAPANESE WHISKY	43	70	-	giallo paglierino	note di legno affumicato, cacao e una punta di vaniglia	spezie intense, cacao amaro e un accenno di torba che persiste nel finale
8511301	ONIKISHI DEADLY SAKURA CHERRY BLOSSOM JAPANESE WHISKY	43	70	-	giallo ramato	profumi floreali di ciliegio, mandorla dolce e miele di acacia	miele delicato, ciliegie mature e un leggero tocco di mandorla
8511302	ONIKISHI TENBATSU 12 YO JAPANESE WHISKY	43	70	12 anni	oro antico	sentori di agrumi, vaniglia, legno tostato	una nota tostata e un tocco di miele aprono a sentori speziati e agrumati

LO SPIRITO ITINERANTE D`AMERICA

Stateless è un omaggio alla libertà e all'avventura, ispirato ai nomadi del moderno circo americano. Ogni etichetta nasce dall'incontro tra tradizione e creatività, raccogliendo sapori e suggestioni da ogni angolo degli Stati Uniti.

Dai bourbon maturati in botti di rovere americano a whiskey aromatici arricchiti da note originali, Stateless offre un'esperienza sensoriale unica, pensata per chi ama viaggiare con il palato e scoprire nuove emozioni in ogni bicchiere.

STATELESS KENTUCKY STRAIGHT BOURBON

Un bourbon del Kentucky perfettamente bilanciato, nato dall'incontro tra tradizione americana e un tocco di creatività. Maturato in botti di rovere americano carbonizzato per esaltare le note di acero e agrumi.

STATELESS WHISKEY ALLA BANANA

Un whiskey morbido e intenso che incontra il gusto vivace della banana matura. Un mix sorprendente, ideale per chi ama osare e ricercare sapori nuovi nei cocktail.

STATELESS WHISKEY AMERICANO

Un whiskey americano morbido e bilanciato, che unisce la dolcezza classica a un tocco di spezie leggere. Perfetto per chi cerca un gusto pieno ma accessibile.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8511310	STATELESS KENTUCKY STRAIGHT BOURBON	40	70	3 anni	ambrato dorato, luminoso	ciliegia, legno e spezie, con un leggero richiamo nostalgico a popcorn e zucchero filato d'altri tempi	dolce, con toffee e scorze di agrumi, su una base corposa di legno
8511311	STATELESS BANANA FLAVOUR CL.70	40	70	n.d.	ambrato dorato, luminoso	dolce e fragrante, con aromi intensi di banana e zucchero caramellata	spezie di vaniglia che si fondono con note di rovere, e un finale di banana al forno
8511312	STATELESS AMERICAN WHISKEY L.1	40	100	n.d.	ambrato dorato, luminoso	mais dolce e vaniglia in primo piano, con accenni di caramello, rovere e un pizzico di cannella	cremoso e liscio, con butterscotch, frutta secca e spezie delicate

U.S.A.

UN EQUILIBRIO PERFETTO TRA TRADIZIONE AUTENTICA E SPIRITO MODERNO

Lanciato nel 2024 da 1879 Brand Ventures, affiliata di Artisan Spirits Ltd (già nota per Portobello Road Gin, Cucielo Vermouth e Whitebox Cocktails), STANHOPE è il nuovo marchio premium di whiskey americano della casa scozzese.

Nato dopo sei anni di sviluppo, comprende Kentucky Straight Rye e Kentucky Straight Bourbon ed è destinato a espandersi con nuove espressioni e affinamenti.

Il nome STANHOPE rende omaggio alla storica wagonette americana, simbolo di viaggio e artigianalità. Un legame che affonda le radici nel 1879, quando l'artigiano scozzese Peter Holmes, dopo una lunga esperienza negli Stati Uniti, fu il primo a introdurre questo iconico modello di carrozza in Scozia.

STANHOPE KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY

Prodotto dalla storica distilleria Green River (DSP-KY-10), attiva dal 1885, questo Straight Bourbon è realizzato con un mashbill composto al 70% da mais coltivato nel Kentucky, 21% segale e 9% orzo maltato, tutti non OGM. Distillato in piccoli lotti con doppia distillazione (alambicco a 27 piastre e Vendome Copper Doubler), viene affinato per almeno cinque anni in botti nuove di rovere bianco americano, naturalmente essiccate all'aria. Il risultato è un bourbon ricco, rotondo e stratificato.

STANHOPE KENTUCKY STRAIGHT RYE WHISKEY

Elaborato con un mashbill composto al 95% da segale e 5% da orzo maltato, questo Straight Rye di STANHOPE è prodotto in piccoli lotti e invecchiato per almeno quattro anni in botti nuove di rovere americano. Distillato con la massima cura per preservare la delicatezza dei cereali, offre un profilo aromatico ricco, speziato ma sorprendentemente morbido. Ideale per la miscelazione o da gustare liscio.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8511319	STANHOPE KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY	44,8	70	5 anni	ambrato dorato brillante con riflessi ramati	sentori di ananas caramellato e uvetta, rovere tostato, cuoio e frutta secca	intenso e complesso, con frutta tropicale (ananas, pera, carambola), zucchero bruciato, pepe nero e vaniglia cremosa; profondo e ben strutturato
8511318	STANHOPE STANHOPE KENTUCKY STRAIGHT RYE	45,2	70	4 anni	oro ramato intenso con tonalità nocciola	pane di segale appena sfornato, liquirizia, spezie sottaceto e scorza di agrumi	deciso ma equilibrato, con pepe nero, anice, chiodi di garofano, caramello, cioccolato fondente e zenzero candito; finale erbaceo con note di eucalipto e menta

IRLANDA

IL LEGGENDARIO E ORIGINALE LIQUORE DI IRLANDA

Irish Mist è stato il primo liquore prodotto in Irlanda ed è attualmente l'unico marchio al mondo ad avere la parola "Irish" nel nome registrato.

La produzione commerciale iniziò nel 1947 a Tullamore, nella contea di Offaly.

La storia dell'azienda risale al 1829 quando fu fondata la Tullamore Distillery per produrre Irish Whiskey. Irish Mist si basa sull'antica ricetta di whiskey irlandese con miele, erbe e spezie.

Questo leggendario liquore a base whisky d'Irlanda è premium e ad alta intensità di sapore.

IRISH MIST LIQUEUR HONEY

Irish Mist è una miscela di whisky irlandese, miele e spezie; la ricetta è ancora quella originale, creata da Desmond E. Williams: un equilibrato connubio di whisky irlandese e miele, magnificamente bilanciati dalle erbe aromatiche, in un mix che dà ad Irish Mist il suo gusto originale e complesso.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
8510037	IRISH MIST LIQUEUR HONEY	35	70	n.d.	ambrato con riflessi dorati	aroma di whisky irlandese invecchiato con note fruttate e di vaniglia	erbaceo e speziato

"Shanky è sempre stato uno che andava contro tendenza: gli piaceva l'idea del whiskey, ma lo trovava troppo forte, gli piaceva il gusto della crema, ma non la consistenza e...gli piaceva la Stout, che ovviamente è scura. Così ebbe un lampo di genio e diede vita a Shank's Whip!"

Shanky's Whip è un blend di Black Irish Whiskey, altri spirits irlandesi a base di aromi naturali di vaniglia e caramello. Shanky's Whip è interamente distillato, miscelato e imbottigliato in Irlanda e si presenta al mondo con la sua ricetta originale e pronta a conquistare anche i più insospettabili.

Di colore noce scuro, presenta note olfattive cremose e caramellate, burrose e speziate. Al palato si presenta ricco, vellutato con note cremose di vaniglia e caramello, i sentori del whiskey irlandese sono sempre presenti e donano complessità e persistenza a questo Whiskey Liquor pronto a conquistare tanti palati.

Chi ha detto che non si può piacere a tutti?

IRLANDA

SMOOTH. BLACK. IRISH.

SHANKY'S WHIP È DISTILLATO, MISCELATO E IMBOTTIGLIATO IN IRLANDA. NON CONTIENE LATTE NÉ CREME.

SHANKY'S WHIP

"Uno spirit assolutamente intrigante dall'Irlanda – blend liquoroso a base di Black Whiskey che si rivela incredibilmente cremoso e vellutato – è come volevi assaggiare l'Irish Whiskey. Bevilo on the rocks. Leggendario."

Shaun Mckevitt, Master Distiller

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015810	SHANKY'S WHIP	33	70	noce scuro	vaniglia, caramello, spezie	note cremose di vaniglia e caramello, spezie
8908020	SHANKY'S WHIP		5			
4015810.4	SHANKY'S WHIP + 4 BICCHIERI SHOT		70			
4015810.3	SHANKY'S WHIP + 2 BICCHIERI SHOT		35			

VODKA

LA VODKA È UN DISTILLATO DI CEREALI O PATATE NON INVECCHIATO.

Benchè la Russia da sempre ne reclami la genitorialità ai tempi degli zar, le testimonianze documentali rinvenute attribuiscono la nascita della vodka alla Polonia.

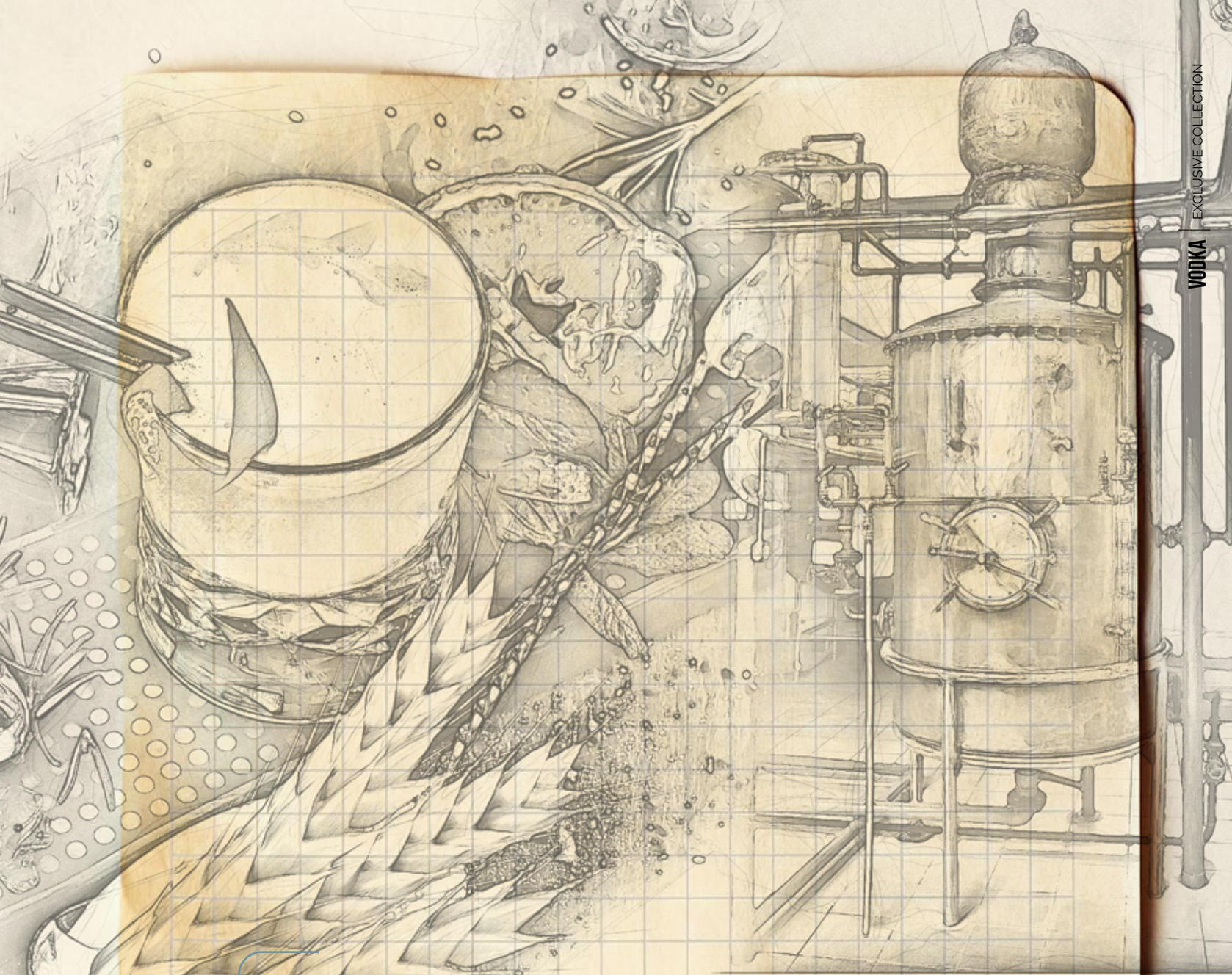
Nel 1543 l'erborista polacco Stefan Falimirz distillò, con arcaici alambicchi discontinui, un fermentato di bucce e patate inadatte alla vendita, basandosi su una ricetta contadina tramandata oralmente.

Il distillato cristallino che si ottenne venne chiamato "Gorzalka" (in polacco liquore) ed inizialmente usato come solvente per rimedi curativi a base di erbe per mal di denti e infezioni intestinali. Solo in seguito sui registri doganali polacchi venne identificato come wodka: da "woda" cioè "acquetta".

Come per altri distillati, anche in questo caso, la definizione del nome ne indica la provenienza: vodka in russo e wodka in polacco, tuttavia la tendenza oggi in Polonia è riproporre nomi contadini originali "samogon" e "polugar".

Nei secoli successivi si iniziò a preferire la segale come materia prima alla base di questo distillato, poiché la maggiore resistenza al freddo di questo cereale contribuiva a sostenere la crescente produzione resasi necessaria a fronte dell'aumento esponenziale delle richieste di vodka provenienti da tutta Europa.

La vodka "moderna" è tuttavia, ben diversa dalle produzioni più antiche, normalmente ottenute con alambicchi discontinui, che mantenevano il distillato molto grezzo e ruvido. Le colonne odierne, invece, consentono pluridistillazioni che portano il liquido a straordinari perfezionamenti in purezza.



SI DICE CHE...

...DURANTE LA CAMPAGNA DI RUSSIA, PER SCALDARE LE PROPRIE TRUPPE, NAPOLEONE TRAFUGÒ INGENTI QUANTITÀ DI VODKA DAI MAGAZZINI DELLE MILIZIE RUSSE, SOSTITUENDOLA CON ACQUA SALATA.

LA NUOVA PRODUZIONE

Dopo secoli di distillazione di materie prime cerealicole a colonna continua, nel nuovo millennio le pressioni francesi e italiane hanno portato a modifiche dei disciplinari di produzione della vodka ammettendo l'uso di derivati enologici.

Grazie a sistemi di distillazione sempre più sofisticati, si è riusciti a privare l'uva dei suoi sentori vinosi, creando un alcol neutro come la vodka da cereali e patata, ma più morbido: la vodka enologica.

Portobello Road Distillery nasce a Londra nel 2011 per volere di Jake Burger, Ged Feltham e Paul Lane, sopra un pub del XIX secolo a Notting Hill, in quello che sarebbe diventato il secondo micromuseo più piccolo di Londra, dedicato alla storia del gin.

Dopo quasi 10 anni di creazione di gin pluripremiati, siamo orgogliosi di presentare il nostro nuovissimo portafoglio di vodka a base di patate di produzione britannica.

Ogni bottiglia di Portobello Road Potato Vodka viene distillata da quasi tre chilogrammi di patate britanniche. Lo spirito viene prima distillato a un livello di purezza molto elevato utilizzando il processo di distillazione continua, quindi viene distillato ancora una volta alla vecchia maniera, in un alambicco di rame; questa volta in presenza di rame sacrificale, che aiuta a rimuovere eventuali composti aromatici dal sapore sgradevole. Infine aggiungiamo l'acqua purissima e la imbottigliamo.

INGHILTERRA

THE BRITISH VODKA

PORTOBELLO VODKA IDEATA DA UNA BASE DI PATATE DISTILLATA IN COLONNA E IN ALAMBICCO DI RAME.

PORTOBELLO ROAD VODKA BRITISH POTATO

Una vodka piena di carattere ed eleganza, e priva di qualsiasi additivo nascosto, ha una profondità di sapore e una meravigliosa viscosità in bocca, cremosa, ricca e morbida. Delizioso in un Vodka Martini.

PORTOBELLO ROAD VODKA BERGAMOT

Aromatizzato con la pura scorza del bergamotto, questo è uno spirito meravigliosamente aromatico, a metà tra scorza di agrumi e fiori di agrumi. Usalo in qualsiasi bevanda in cui potresti usare la vodka agli agrumi o anche al posto del gin in alcuni cocktail classici.

PORTOBELLO ROAD VODKA ASPARAGUS

Erbacee, vegetali, terrose, leggermente nocciole, allettanti, seducenti e intriganti... solo alcune delle parole che il nostro team ha usato per descrivere la nostra nuova espressione - la prima versione mondiale di vodka all'asparago.

PORTOBELLO ROAD VODKA COFFEE

I fagioli colombiani vengono immersi con la nostra vodka di patate in alambicchi di rame per ventiquattro ore prima di essere ridistillati per ottenere un liquido limpido. La vodka risultante ha un delizioso aroma di caffè tostato che riempie le narici. Lo spirito ricco e cremoso fornisce una piattaforma perfetta per trasportare l'intenso sapore del caffè, che ricopre la bocca e indugia a lungo sul palato.

PORTOBELLO ROAD VODKA VANILLA

Realizzata con l'aroma di vaniglia ottenuto solo dai baccelli di vaniglia del Madagascar, che gli conferisce un sapore e un aroma di vaniglia ricchi, sfaccettati e stratificati e una caratteristica tonalità dorata.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI PORTOBELLO: GIN: PAG.20

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	DISTILLAZIONE	VISTA	OLFATTO	PALATO
8505350	PORTOBELLO ROAD VODKA	40	70	alambicco discontinuo	trasparente	elegante e morbido	viscoso, cremoso, ricco e morbido
8505351	PORTOBELLO ROAD VODKA BERGAMOT	40	70	alambicco discontinuo	trasparente	agrumi	agrumi
8505354	PORTOBELLO ROAD VODKA ASPARAGUS	40	70	alambicco discontinuo	trasparente	aroma di asparago, leggera nocciola	il sapore di asparago è immediato e persistente, corposo e tondo.
8505352	PORTOBELLO ROAD VODKA COFFEE	40	70	alambicco discontinuo	trasparente	caffè	caffè
8505353	PORTOBELLO ROAD VODKA VANILLA	40	70	alambicco discontinuo	dorato	vaniglia	vaniglia

BAREKSTEN

Bareksten Spirits trova ispirazione dalla suggestiva e scenica natura della costa occidentale norvegese.

La visione di trarre identità dalla posizione geografica e il gusto è stato l'obiettivo principale durante la creazione di Bareksten.

Il prodotto di base proviene dalla distillazione di patate di locali ed ogni sforzo è stato realizzato per garantire l'utilizzo di prodotti coltivati in Norvegia.

La distillazione è lenta e meticolosa per garantire i migliori risultati.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI BAREKSTEN:

GIN: PAG. 24 | | READY TO DRINK: PAG.70
ASSENZIO: PAG. 197 | | LIQUORI: PAG. 200

NORVEGIA

THE ESSENCE OF NORWAY

BAREKSTEN SPIRITS SI BASA SULLA FILOSOFIA E SULLA CREATIVITÀ DI STIG BAREKSTEN, IL MASTER DISTILLER DELLA OSS CRAFT DISTILLERY.

BAREKSTEN VODKA

Botanical Vodka riflette la sostenibilità di Bareksten in tutta la sua essenza: realizzata distillando gli avanzi della nostra produzione di Gin, utilizzando uno spirito di base di patate di provenienza locale assicurando che vengano utilizzati prodotti coltivati in Norvegia.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	DISTILLAZIONE	VISTA	OLFATTO	PALATO
8505185	BAREKSTEN VODKA	40	70	pot-still	trasparente	pulito e puro	cremoso

浮世
UKIYO

Ukiyo nasce in Giappone e viene realizzato da una base di riso o orzo locale distillato magistralmente in un tradizionale distillato giapponese e sapientemente ridistillato per creare due gin dagli aromi delicati e una vodka incredibilmente morbida.

Ukiyo Vodka nasce a Okinawa ed è ottenuta da un raccolto di riso a chicco lungo. Il riso viene inoculato con kōji nero, fermentato e poi distillato in un tradizionale spirito Awamori giapponese. Questo Awamori viene ridistillato in un puro spirito di riso.

Il risultato finale è una tradizionale vodka di riso giapponese distillata magistralmente.

GIAPPONE

"FLOATING WORLD"

IL TERMINE UKIYO SI RIFERISCE ALLO STATO MENTALE DI VIVERE IL MOMENTO, DISTACCANDOSI DALLE DIFFICOLTÀ DELLA VITA

JAPANESE RICE VODKA

Vodka che nasce da una base di riso Awamori e che afronta una tripla distillazione in tradizionali alambicchi pot still. Ukiyo Rice Vodka è eccezionalmente morbida, con splendidi sentori floreali. Adatto sia per il consumo liscio, sia utilizzata in food pairing.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI UKIYO:
GIN: PAG. 42

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	DISTILLAZIONE	VISTA	OLFATTO	PALATO
8505360	JAPANESE RICE VODKA	40	70	pot-still	trasparente	fiori di violetta e agrumi	delicato, dolce e floreale

ALKKEMIST

SPAGNA

LA VODKA CHE SEGUE I CICLI DELLA LUNA

Alkkemist Vodka nasce come un distillato unico, capace di unire la purezza della tradizione mediterranea con la magia delle fasi lunari.

Distillata esclusivamente alla luce della luna piena, è una vodka che non segue l'orologio, ma i cicli naturali, lasciandosi guidare dall'energia della notte.

ALKKEMIST VODKA

Alkkemist Vodka è una vodka spagnola dal profilo unico e contemporaneo, nata per esaltare l'anima mediterranea e l'eleganza della distillazione tradizionale. Distillata esclusivamente al chiaro di luna, in precise notti di luna piena, è il risultato di un processo artigianale che fonde ingredienti naturali e savoir-faire, nel rispetto della filosofia che ha reso celebre il brand Alkkemist.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI ALKKEMIST:

GIN: PAG. 28

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	DISTILLAZIONE	VISTA	OLFATTO	PALATO
8505365	ALKKEMIST	40	70	Pot-Still	cristallina	impatto morbido e setoso, struttura equilibrata, con un finale puro	neutro e pulito, con leggerissimi accenni erbacei mediterranei

ALKEMIST
ALKEMIST
VODKA
Distilled by the light of the full moon
MEDITERRANEAN
40% ALC/VOL

ARRACK

Jerry Thomas Project

Il termine Arrack si usa per indicare una serie di bevande distillate, provenienti generalmente dalle zone influenzate da popoli arabi, ortodossi o comunque provenienti dall'area mediterranea.

La fama di Arrack in Oriente prende il via con la colonizzazione di Paesi come l'India, l'Indonesia o lo Sri Lanka da parte di inglesi, francesi, olandesi e portoghesi.

Nel caso specifico, l'Arrack prodotto in Sri Lanka deriva al 100% dalla distillazione del vino, ottenuto dalla fermentazione della linfa del fiore della palma da cocco, originariamente ricavato tramite utilizzo di alambicchi di rame o argilla secondo la tecnica cinese "wok". Questo metodo di distillazione risale al secolo I a.C.
Negli ultimi anni, grazie alla rinascita di interesse verso la miscelazione americana classica, nonché verso le sue origini e la sua storia, stiamo vivendo un particolare interesse nei confronti delle produzioni tradizionali e ancestrali, incluse le diverse tipologie di Arrack.

Questo fermento di curiosità e interesse ha investito totalmente la passione dei ragazzi del **Jerry Thomas**, pionieri in Italia della nuova Golden Age of Cocktail.

Tutto ciò ha permesso la scoperta e l'apprezzamento di prodotti come l'Arrack da parte del pubblico italiano e internazionale della scena del bar.

NON INDURRE A CONFUSIONE!

L'arrack non deve essere confuso con il quasi omonimo Arak, un distillato d'uva con grani d'anice originario del Libano e diffuso in tutto il medio oriente

SI DICE CHE...

OGNI MATTINA ALL'ALBA, UOMINI NOTI COME TODDY TAPPER SI MUOVONO TRA LE CIME DEGLI ALBERI DI COCCO USANDO CORDE DI COLLEGAMENTO NON DIVERSE DALLE FUNI. UN SINGOLO ALBERO PUÒ CONTRIBUIRE FINO A DUE LITRI AL GIORNO.

FINEST QUALITY

Aybrook & Mason

Nel corso degli anni la International Distillers Ltd è emersa come una delle aziende leader dello Sri Lanka, nell'ambito della produzione e importazione di distillati e bevande alcoliche di qualità.

Unico produttore cingalese di bevande a base di superalcolici con tripla certificazione ISO per la gestione di qualità e sicurezza alimentare, con sistemi di gestione ambientale certificati, IDL sbarca in Italia con un prodotto unico in termini di qualità e tradizione.

CHE COS'È L'ARRACK?
Nei Paesi mediorientali e islamici si tratta di un distillato di uve da vino, aromatizzato con semi di anice.
Anche nei Paesi del sud est asiatico esiste da sempre una forte tradizione legata alla produzione di acquaviti. Pur essendo note come Arrack, si tratta di tipologie diverse l'una dall'altra. Mentre in Sri Lanka la produzione dell'Arrack equivale alla distillazione di vino da palma da cocco, negli altri Paesi l'origine può variare.

OLD RESERVE 42

Old Reserve 42, una sapiente miscela di acquaviti distillate dalla linfa di palma da cocco, viene fatto macerare in botti di teak e di halmilla fino a 5 anni, il tempo necessario per ottenere un arrack perfetto prima dell'imbottigliamento.

SRI LANKA

OLD RESERVE 47

Fortemente voluto dai fondatori del Jerry Thomas Project , Old Reserve 47 viene prodotto ad una gradazione sensibilmente vicina a quella delle prime produzioni risalenti al XVII secolo.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.
4020130	OLD RESERVE 42	42	70
4020131	OLD RESERVE 47	47	70

DISTILLATI DI VINO E VINACCE

COGNAC, ARMAGNAC, BRANDY E GRAPPE: I DISTILLATI DI VINO

Il **cognac** è un distillato di vino bianco che viene sottoposto ad un lungo periodo d'invecchiamento in botti di rovere. La regione francese del Cognac, nell'Ovest della Francia, è la terra di origine delle uve utilizzate, che provengono esclusivamente da quattro vitigni bianchi: Ugni blanc, Folle blanche, Colombard e Sémillon.

I grappoli vengono pigiati ed il mosto viene sottoposto a fermentazione per circa un mese, il vino acido risultante è distillato due volte con alambicchi charentais; infine l'acquavite segue un periodo di invecchiamento imposto di almeno due anni in barrique di quercia Limousine o Tronçais, dal quale trae il gusto e la colorazione che lo caratterizzano.

L'**armagnac** è la più antica acquavite di Francia, testimoniata da carteggi del 1310. Come il cognac, anche l'armagnac è protetto da AOC, prodotto esclusivamente in Guascogna e basato sulla distillazione di quattro vitigni principali: Ugni blanc, Colombard, Folle blanche e Baco blanc (e alcuni minori). È distillato in un particolare alambique armagnaçais, a colonna continua a piatti. L'acquavite ricavata viene invecchiata in botti di quercia, fino a un massimo di 50 anni.

Con il nome **brandy** si indicano tutti i distillati di vino dopo un periodo di invecchiamento in botte. Vi sono poi i casi in cui questi distillati ricevono denominazioni legate al territorio, come cognac e armagnac. Il brandy è prodotto dalla distillazione di vino sano, o guasto non acetificato, e da vinacce. I vitigni impiegati possono essere bianchi, rossi o rosati; il più scelto è il trebbiano.

La distillazione avviene in alambicchi continui o discontinui, con processi variabili. L'acquavite è poi invecchiata in botte per periodi variabili e solo dopo l'invecchiamento può considerarsi brandy.
Terminato l'invecchiamento desiderato, è comune che cognac, armagnac e brandy vengano assemblati, talvolta con annate differenti, talvolta millesimati, salvo casi di grande pregio imbottigliati direttamente dalla botte.

La **grappa** è un'acquavite di vinacce provenienti da uve prodotte, vinificate e distillate esclusivamente in Italia. Nessun altro distillato di vinacce che non rispetti questi vincoli territoriali può chiamarsi grappa (per esempio in Germania è detta "schnaps" e in Francia "marc"). Può derivare da uve rosse, bianche o rosate, essere aromatizzata con botaniche naturali e deve avere un volume alcolico non inferiore a 37,5%.

SOTTILI DIFFERENZE

Dal 1° gennaio 1950, una convenzione italo-francese (28 maggio 1948) sancisce che il termine "cognac" sia riservato ai soli distillati di vino prodotti nella regione del Cognac. Gli analoghi prodotti di altra origine (italiana, ma anche francese al di fuori della regione d'origine) sono perciò definiti "brandy", ad eccezione di quelli prodotti nella regione dell'Armagnac che possono fregiarsi appunto di tale nome.

La Grappa invece è da considerarsi un tipo particolare di distillato, prodotto esclusivamente in Italia, a partire da vinacce (bucce d'uva) ricavate da uve prodotte e vinificate in Italia.

Essa deriva dalla distillazione delle vinacce dopo la svinatura, vinacce fermentate, oppure da vinacce vergini fatte fermentare successivamente alla separazione dai mosti. Può avere gradazione alcolica compresa tra il 37,5% e il 60% circa, raggiunto aggiungendo acqua demineralizzata nella giusta percentuale al prodotto della distillazione.

SI DICE CHE...

...NEL XVII SECOLO I TERMOMETRI AVESSERO AL LORO INTERNO UN RUDIMENTALE BRANDY, INVECE DEL MERCURIO.

Soberano e i suoi vigneti irrigati dalle acque del fiume Tajo mentre attraversa la città millenaria di Toledo non sono solo un simbolo di identità storica e di una cultura che dura da secoli e generazioni, ma sono anche il risultato di un raccolto ad alto rendimento che vanta un sistema di piantagione all'avanguardia e l'applicazione di tecnologie avanzate per garantire un uso efficiente dell'acqua.

Il processo di distillazione attento del vino viene effettuato in alambicchi di rame nelle nostre distillerie a Tomelloso, la culla della nobile arte della distillazione. Lì, i nostri distillatori applicano la stessa conoscenza secolare acquisita dai grandi maestri per estrarre l'anima dal vino. Quando l'eau-de-vie, conosciuto come Hollanda, arriva alla cantina González Byass, viene accolto con un tappeto rosso e posto in botti che hanno precedentemente contenuto Tío Pepe.

Queste sono botti di Sherry estremamente apprezzate e sono state utilizzate per invecchiare liquori di qualità per oltre 100 anni.

Nella tranquillità delle cantine González Byass e seguendo il tradizionale sistema criaderas e solera, il vino si trasformerà gradualmente nell'eccezionale brandy Soberano Solera.

SPAGNA

THE SPIRIT OF SPAIN

SOBERANO BRANDY

L'influenza del Tío Pepe fino con cui queste botti di Sherry GB sono stagionate per creare Soberano conferisce al brandy aromi e sapori eccezionali, mentre mostra anche un colore ambrato intenso con sfumature di carrube. Al naso è aromatico, con note di quercia e noci che ricordano lo sherry. Al palato, è rotondo, morbido ma ha anche corpo e rivela chiare note di vaniglia per una piacevole finale.

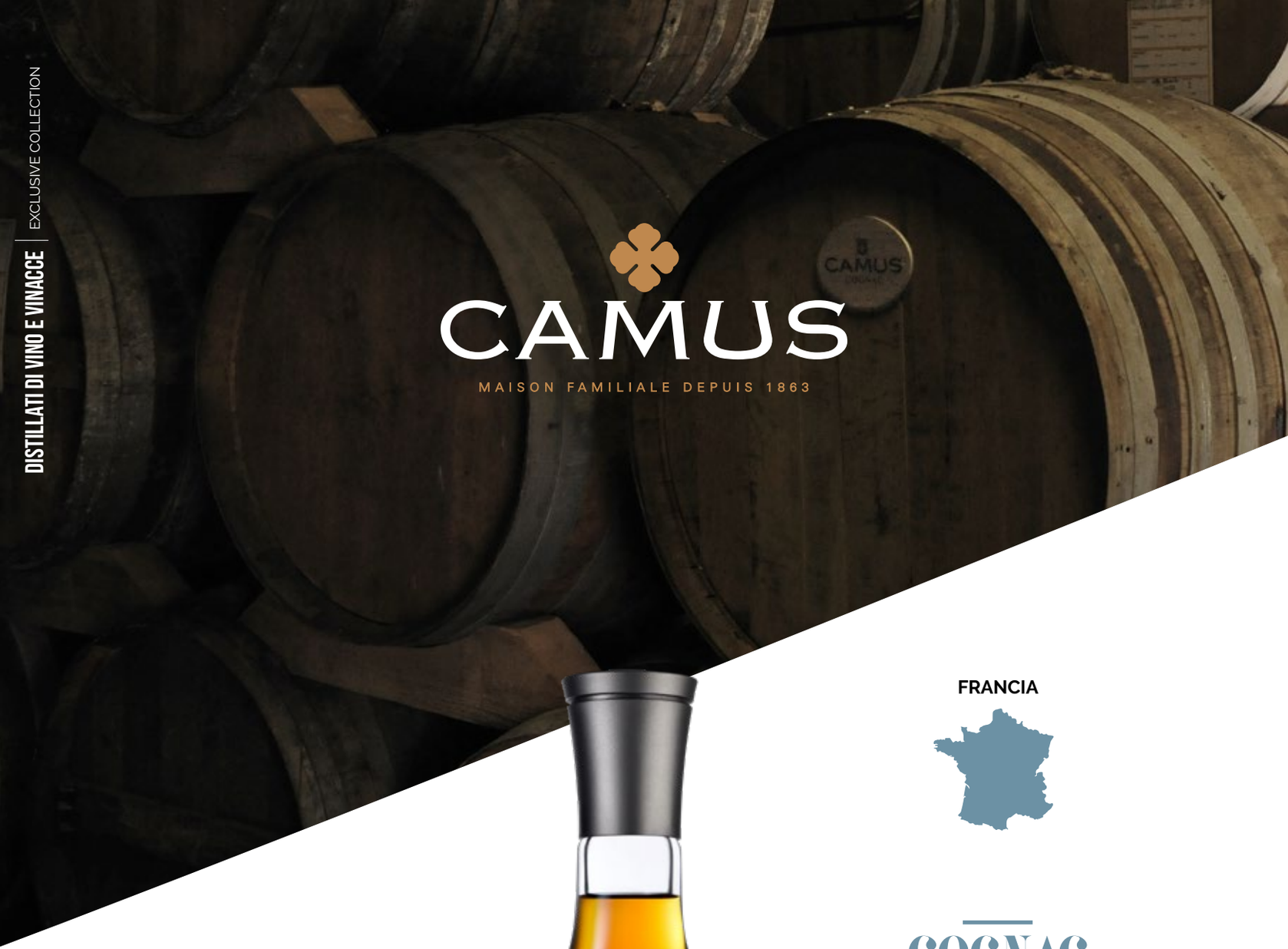
SOBERANO BRANDY 5 ANNI

Invecchiare i nostri Sherry Cask con Oloroso è un fattore determinante nella creazione del carattere speciale di Soberano 5. Le tonalità profonde dell'oro antico con sfumature rossastre denotano una certa età. Al naso, si percepiscono note dolci di caramello tostato e legno duro. Al palato è rotondo e morbido con distinti e bilanciati accenni di dolcezza, lungo nel finale e rivela un chiaro carattere di sherry.

SOBERANO BRANDY 12 ANNI

Soberano 12 è un brandy Gran Reserva prodotto dalla rinomata azienda spagnola González Byass. Questo brandy viene invecchiato per 12 anni in botti di quercia americana seguendo il tradizionale sistema di solera. Le botti utilizzate sono certificate come GB Sherry Casks e sono state stagionate con Oloroso per oltre 12 anni. Questo brandy ha un colore marrone scuro con toni ramati e ambrati. Al naso, Soberano 12 presenta un'intensità e una ricchezza di sfumature. Gli aromi sono di legno e noci con note balsamiche che sono molto tipiche di questo brandy. Al palato, Soberano 12 ricorda il miele e la gelatina, con sapori eleganti e una sensazione leggermente vellutata.

CODICE	PRODOTTO	% ALC	CL	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
0550017	SOBERANO BRANDY	36	70	-	ambrato	aromatico con note di quercia e noci che ricordano lo sherry	rotondo, morbido, dal grande corpo rivelando note di vaniglia per un piacevole finale
0550017.1	SOBERANO BRANDY 5 ANNI	36	70	5 anni	oro antico	note dolci di caramello tostato e legno duro	rotondo e morbido con distinti e bilanciati accenni di dolcezza, lungo nel finale e rivela un chiaro carattere di sherry
0550017.2	SOBERANO BRANDY 12 ANNI	38	70	12 anni	marrone scuro	presenta un'intensità e una ricchezza di sfumature. Gli aromi sono di legno e noci con note balsamiche che sono molto tipiche di questo brandy	ricorda il miele e la gelatina, con sapori eleganti e una sensazione leggermente vellutata



FRANCIA

COGNAC INTENSAMENTE AROMATICI, INDIPENDENTE DAL 1863

Camus : il cognac della tradizione. Fin dal 1863 Camus è uno dei più **importanti e prestigiosi cognac del mondo**, l'unico a conservare l'orgogliosa gestione familiare.

È la storia di una famiglia di viticoltori che, di generazione in generazione, ha saputo elevare gli standard qualitativi del cognac nel mondo.

Camus seleziona materie prime di elevato profilo aromatico e acidità per assicurare sia il potenziale sensoriale che l'invecchamento.

Nella fermentazione sono utilizzati particolari lieviti che rendono tutto il processo produttivo più complesso ma permettono al distillato di acquisire grande corpo e rotondità.

La **doppia distillazione** nei piccoli alambicchi da 25 hl si basa sull'ottimale trasmissione del calore, grazie al miglior rapporto tra le superficie di rame e il vino.

IL CRU BORDERIES È IL PIÙ PICCOLO E SOPRATTUTTO IL PIÙ RICERCATO TRA TUTTE LE AREE AOC COGNAC. ALL'INTERNO DI BORDERIES, CAMUS È IL PRODUTTORE CON LA MAGGIORE ESTENSIONE.

CAMUS VERY SPECIAL

Camus Very Special è un'accurata miscela di eaux-de-vie che riflettono i sapori per eccellenza del terroir Charente, caratterizzato da ricchi aromi fruttati con sentori di spezie.

CAMUS VSOP VERY SPECIAL

Cognac intensamente aromatico, il cui profilo floreale e fruttato con note di rovere, spezie e vaniglia deriva da un'attenta selezione delle acquaviti che riflettono i sapori per eccellenza del Terroir.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
1050035	CAMUS VERY SPECIAL	40	70	almeno 2 anni	dorato intenso con riflessi ambrati lucidi	note molto floreali di gelsomino e violetta	sentori di mango fresco, pera e mandorle dolci, accompagnati da tannini fini e delicati
1050035.2	CAMUS VERY SPECIAL AST						
1050037.4	CAMUS VSOP VERY SPECIAL ASTUCCIATO	40	70	almeno 4 anni	dorato/ambrato	fresche di frutti tropicali, seguito da toni floreali	note fruttate accompagnate da accenti di spezie e vaniglia

Chevalier D'Espalet: il vero armagnac francese.

Prodotto dalla Janneau, una delle più antiche e prestigiose maison dell'Armagnac, Chavalier D'Espalet è uno dei pochissimi armagnac distillati, invecchiati e imbottigliati totalmente nella **zona d'origine**.

Distillato dai migliori crus della Bas Armagnac e della Ténarèze, è un blend di diversi armagnac che riceve un attentissimo invecchiamento in botti di legno nel rispetto del disciplinare d'**Appellation Armagnac Controlèe**.

CHEVALIER D'ESPALET TRADITION

Ideale per fine pasto, il rito prevede di scaldare il bicchiere con le mani per esaltarne i profumi.

FRANCIA

CHEVALIER D'ESPALET VSOP

Invecchiamento da 4 a 9 anni, VSOP si caratterizza di un armonioso equilibrio tra gli aromi di frutti maturi e di susina Regina Claudia.

CHEVALIER D'ESPALET XO

Invecchiamento di oltre 10 anni, acquisisce intensità e complessità con sentori fruttati e caramellati.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
1050112	CHEVALIER D'ESPALET TRADITION	40	70	minimo 2 anni	oro	fruttato, vaniglia e legno	florelae e morbido
1050113	CHEVALIER D'ESPALET TRADITION ASTUCCIATO	40	70	minimo 2 anni			
1050111	CHEVALIER D'ESPALET TRADITION CASSA LEGNO	40	70	minimo 4 anni	ambrato chiaro	frutti maturi	note zuccherate, quasi mielate
1050114	CHEVALIER D'ESPALET VSOP ASTUCCIATO	40	70	minimo 6 anni	ambrato scuro	frutta candita e spezie	vaniglia, cannella, noce moscata, mandorle e ciliegie
1050115	CHEVALIER D'ESPALET XO ASTUCCIATO	40	70	oltre 10 anni	ambrato	floreale, frutti rossi e passion fruit	agrumi, vaniglia, caramello e mandorle

SPAGNA

Lepanto: brandy spagnolo ultra-premium.

Il **luxury brandy** di Gonzalez Byass è l'unico brandy de Jerez ad essere interamente prodotto a Jerez de la Frontera con un processo produttivo completamente artigianale e di straordinaria qualità, derivato dalle tecniche usate per lo sherry.

Il brandy Lepanto, proveniente da vini 100% uva Palomino, è invecchiato in botti di rovere americano ex sherry Tio Pepe per almeno 12 anni seguendo il metodo Solera y Criadera.

LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA

Invecchiamento di 12 anni: 9 anni in ex botti Tio Pepe e 3 in ex botti Matusalem. Ideale da servire liscio, con ghiaccio o in abbinamento a formaggi stagionati.

LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA O.V.

Invecchiamento di 15 anni: 12 anni in ex botti Tio Pepe e altri 3 anni in ex botti Oloroso Viejo (O.V.), che donano grande intensità e complessità.

LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA P.X.

Invecchiamento di 15 anni: 12 anni in ex botti Tio Pepe e altri 3 anni in ex botti Pedro Ximenez (P.X.), che determinano il carattere morbido ed elegante di questo brandy.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
0550016	LEPANTO GRAN RESERVA ASTUCCIATO	36	70	minimo 12 anni	topazio brillante	mandorle tostate e uva passa	secco, delicato
0550016.6	LEPANTO GRAN RESERVA + BALOON	36	70				
0550016.2	LEPANTO GRAN RESERVA O.V. ASTUCCIATO	36	70	15 anni	ambrato intenso	noccioline, spezie e legni maturi	intensità e complessità
0550016.1	LEPANTO GRAN RESERVA P.X. ASTUCCIATO	36	70	15 anni	ambrato intenso	uvetta e legni maturi	morbido ed elegante

BOSSO

MAESTRI DISTILLATORI DAL 1888

ITALIA

MAESTRI DISTILLATORI DA 5 GENERAZIONI

Più di un secolo è passato da quando la famiglia Bosso ha trasformato la propria passione in arte. Chi ruba lo spirito all'uva lo fa con lo stesso desiderio di chi conosce l'arte di catturare i profumi e gli aromi, lasciandone intatta la purezza e l'armonia. Dal 1888 **l'Antica Grapperia Bosso** è patria del mestiere di famiglia: imparare a catturare le armonie delle vinacce e restituirle in un nettare nuovo. Le proposte della famiglia Bosso manifestano la conoscenza ed il rapporto costante e intimo con la filiera della viticoltura e vinificazione locale, proprio perché la materia prima qualificata è scarsa e preziosa.

Le 5 generazioni che si sono succedute in azienda hanno mantenuto viva la tradizione e l'impegno a rendere sempre più efficiente la produzione senza mai tradire la propria storia. Ogni grappa risulta ricercata e di valore culturale, sia nel rispetto delle radici territoriali sia per la difficoltà e delicatezza della loro gestazione.

La scelta e conservazione delle vinacce è fatta ancora oggi con la stessa attenzione, così come la raccolta per unità di origine. Il metodo discontinuo a vapore in caldaiette di rame è quello ancora usato per la distillazione delle grappe Bosso. Oggi l'arte della distillazione in casa Bosso viene tramandata da Pierluigi, che vanta una lunga esperienza alle spalle di oltre trenta campagne di distillazione.

GRAPPA DI MOSCATO D'ASTI

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretta in alambicchi di rame, pressione molto bassa e ritmi lenti. L'affinamento avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione.

VINACCE

Moscato d'Asti.

GRAPPA DI BARBERA

Dolce e speziata con retrogusto delicatamente amaro come da antica tradizione piemontese, è l'espressione dell'incontro tra la base aromatica dolce, il carattere del vino barbera e la punta di amaro dell'esclusiva miscela di spezie da cui nasce. Ideale come aperitivo o come digestivo dal gusto amabile

VINACCE
Barbera.

GRAPPA DI MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO

Dolce e speziata con retrogusto delicatamente amaro come da antica tradizione piemontese, è l'espressione dell'incontro tra la base aromatica dolce, il carattere del vino barbera e la punta di amaro dell'esclusiva miscela di spezie da cui nasce. Ideale come aperitivo o come digestivo dal gusto amabile.

VINACCE
Barbera.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI BOSSO: AMARO: PAG. 76

CODICE	PRODOTTO	% ALC	CL	VISTA	OLFATTO	PALATO
3040510	GRAPPA DI MOSCATO D'ASTI	42	70	limpida e cristallina	bouquet delicato, fragrante ed aromatico, con sentori di fiori e vaniglia	pieno, rotondo e generoso con sensazione vellutata e setosa
3040511	GRAPPA DI BARBERA	42	70	limpida e cristallina	bouquet intenso, persistente e pulito, con sentori di viola e bacche rosse	rotondo, con una ricca texture e nel retro-olfatto la purezza del frutto
3040512	GRAPPA DI MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO	42	70	limpida e cristallina	di grande finezza e freschezza, con gli aromi del frutto fresco	bouquet intenso, aromatico, con note di fiori bianchi e rosa canina

GRAPPA DI NEBBIOLO DA BARBARESCO

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame e con ritmi lenti. L'affinamento avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione.

VINACCE
Nebbiolo.

GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame e con ritmi lenti. L'affinamento avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione.

VINACCE
Nebbiolo.

CODICE	PRODOTTO	% ALC	CL	VISTA	OLFATTO	PALATO
3040513	GRAPPA DI NEBBIOLO DA BARBARESCO	45	70	limpida e cristallina	bouquet intenso, persistente e pulito, con sentori di confettura	pieno, intenso e piacevolmente secco
3040514	GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO	45	70	limpida e cristallina	bouquet intenso, persistente e pulito, con note di frutta rossa	pieno, caldo e piacevolmente secco

GRAPPA DI MOSCATO D'ASTI INVECCHIATA

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame, pressione molto bassa e ritmi lenti. L'affinamento avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di almeno 3 anni: prima in fusti di rovere da 700 litri, poi maturazione in botti da 2000/3000 litri.

VINACCE
Moscato d'Asti.

GRAPPA DI BARBERA INVECCHIATA

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame e con ritmi lenti. L'affinamento avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di almeno 3 anni: prima in fusti di rovere da 700 litri, poi maturazione in botti da 2000/3000 litri.

VINACCE
Barbera.

GRAPPA DI NEBBIOLO BARRICATA

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame e con ritmi lenti. L'affinamento avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di almeno 3 anni in barriques di rovere.

VINACCE
Nebbiolo.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
3040515	GRAPPA DI MOSCATO D'ASTI INVECCHIATA	40	70	36 mesi	giallo paglierino con riflessi ambrati	bouquet delicato e aromatico, con sentori di vaniglia	complesso ma leggero e vivace, con note di frutta cotta, uvetta, ciliegia e prugna
3040516	GRAPPA DI BARBERA INVECCHIATA	40	70	36 mesi	giallo paglierino con riflessi ambrati	floreale e fruttato, con note di vaniglia e miele	cremoso e caramellato, con note di vaniglia, caramello e legno
3040517	GRAPPA DI NEBBIOLO BARRICATA	45	70	36 mesi	giallo ambrato intenso	dolce e vanigliato	liscio, dolce, con note di frutti di bosco, spezie e legno francese

LA RIONDA RISERVA GRAPPA DI MOSCATO RISERVA

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame, pressione molto bassa e ritmi lenti. L'affinamento avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di oltre 10 anni in carati di Rovere e fusti da 700 litri.

VINACCE

Moscato d'Asti.

LA RIONDA RISERVA GRAPPA DI BARBERA RISERVA

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame, pressione molto bassa e ritmi lenti. L'affinamento avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di oltre 10 anni in carati di Rovere e fusti da 700 litri.

VINACCE

Barbera.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
3040518	LA RIONDA RISERVA GRAPPA DI MOSCATO RISERVA	42	50	10 anni	giallo oro bronzato	fiori ed erbe campestri, accompagnati dalla vaniglia e dalla pasticceria	gusto prolungato che permane evoca i legni dolci
3040519	LA RIONDA RISERVA GRAPPA DI BARBERA RISERVA	42	50	10 anni	giallo paglierino intenso	dolce e vanigliato	caldo, rotondo, ed equilibrato con note tostate e di frutta secca

GRAPPA DI MOSCATO GRAN RISERVA

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame, pressione molto bassa e ritmi lenti. L'affinamento avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di oltre 20 anni in carati di Rovere e fusti da 700 litri.

VINACCE
Moscato d'Asti.

GRAPPA DI BARBERA GRAN RISERVA

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame, pressione molto bassa e ritmi lenti. L'affinamento avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di oltre 20 anni in carati di Rovere e fusti da 700 litri.

VINACCE
Barbera.

COFANETTO MONOVITIGNI

Elegante confezione che racchiude lo spirito del Piemonte con due grappe di monovitigni iconici: Moscato d'Asti, nella versione invecchiata, e Nebbiolo da Barolo.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
3040520	GRAPPA DI MOSCATO GRAN RISERVA	42	70	20 anni	giallo ambrato intenso	maturo e complesso, si evolve con sentori di frutta appassita	complesso ma leggero e vivace, con note di frutta cotta, uvetta, ciliegia e prugna.
3040521	GRAPPA DI BARBERA GRAN RISERVA	42	70	20 anni	giallo ambrato intenso	bouquet intenso, fragrante e vibrante	caldo, rotondo, equilibrato, con note tostate e di frutta secca
3040522	COFANETTO MONOVITIGNI	-	2x70	-	-	-	-

GRAPPA PIEMONTE BOTTE 1 - UVE ROSSE

SELEZIONE FULVIO PICCININO

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame, pressione molto bassa e ritmi lenti. L'affinamento avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di oltre 2 anni in carati di Rovere e fusti da 700 litri.

VINACCE

Vinacce selezionate dalla produzione vinicola del Piemonte.

GRAPPA PIEMONTE BOTTE 434 - UVE AROMATICHE

SELEZIONE FULVIO PICCININO

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame, pressione molto bassa e ritmi lenti. L'affinamento avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di oltre 2 anni in carati di Rovere e fusti da 700 litri.

VINACCE

Moscato, Malvasia e Ruchè, dalle colline del Piemonte.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
3040523	GRAPPA PIEMONTE BOTTE 1 - UVE ROSSE SELEZIONE FULVIO PICCININO	42	50	minimo 24 mesi	giallo oro bronzato	fiori ed erbe campestri, accompagnati dalla vaniglia e dalla pasticceria	gusto prolungato che permane evoca i legni dolci
3040524	GRAPPA PIEMONTE BOTTE 434 - UVE AROMATICHE SELEZIONE FULVIO PICCININO	42	50	minimo 24 mesi	giallo paglierino intenso	dolce e vanigliato	caldo, rotondo, ed equilibrato con note tostate e di frutta secca

GRAPPA MONFERRATO

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame. L'affinamento avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione.

VINACCE
Barbera, Freisa, Nebbiolo e Grignolino.

GRAPPA DI MOSCATO INVECCHIATA

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame. L'affinamento avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di almeno 2 anni: prima in fusti di rovere da 700 litri, poi maturazione in botti da 2000/3000 litri.

VINACCE
Moscato d'Asti.

GRAPPA INVECCHIATA

Prodotta con distillazione discontinua a vapore diretto in alambicchi di rame. L'affinamento avviene in recipienti di acciaio inox per almeno un anno dalla distillazione. L'invecchiamento è di almeno 2 anni: prima in fusti di rovere da 700 litri, poi maturazione in botti da 2000/3000 litri.

VINACCE
Barbera, Freisa, Nebbiolo e Grignolino.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
3040525	GRAPPA MONFERRATO	40	70	-	limpida e cristallina	bouquet fine, vibrante e morbido	caldo, armonico, morbido e con retrogusto pulito
3040526	GRAPPA DI MOSCATO INVECCHIATA	42	70	24 mesi	giallo paglierino intenso	bouquet nitido, intenso e, al contempo, delicato e fragrante	morbido, fine e caldo
3040527	GRAPPA INVECCHIATA	40	70	24 mesi	giallo paglierino	bouquet ben espresso, fragrante e vibrante	caldo, persistente, armonico e fine

TORQUADRA

Distillatori per tradizione dal 1958

ITALIA

DISTILLATORI PER TRADIZIONE, ARTIGIANI PER SCELTA

Torquadra: la grappa trentina.
Un'azienda che unisce la conoscenza e l'esperienza di oltre 50 anni nell'arte dei distillati ad un nome di antico valore storico.

L' azienda è a conduzione familiare, l'arte della distillazione è stata tramandata nel corso delle generazioni.

Ogni fase della distillazione è seguita con estrema cura e meticolosità: dalla selezione delle vinacce fresche nelle cantine dei produttori di vino alla fase di distillazione in alambicco a metodo esclusivamente **discontinuo a bagnomaria** per garantire prodotti di alto livello con intatte le fragranze che rispettano la tradizione del territorio.

GRAPPA BARRICATA

Ideale la degustazione in un bicchiere "tulipano", ad una temperatura di 16–18°C, avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

VINACCE
Pinot Nero, Chardonnay, Teroldego.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
3040610	GRAPPA BARRICATA CILINDRICA	40	70	24 mesi	ambrato	sentori di vaniglia, cacao e tabacco	morbido, deciso, con note di legno, rotondo
3040611	GRAPPA MORBIDA SPIRITO DIVINO	40	70	no	trasparente	elegante, armonioso	morbido ed equilibrato
3040600	GRAPPA BARRICATA TQ	40	70	24 mesi	ambrato	pieno ed elegante, con sentori di frutta secca e vaniglia	fine, equilibrato, con sentori di vaniglia e legno di rovere
3040600.1	GRAPPA BARRICATA TQ ASTUCCIATA	40	70				
3040601	GRAPPA GEWURZTRAMINER BARRICATA CILIEGIO TQ	40	70	36 mesi	giallo paglierino	elegante, aromatico, a lungo persistente	pieno, aromatico, morbido, raffinato, di grande personalità
3040601.1	GRAPPA GEWURZTRAMINER BARRICATA CILIEGIO TQ ASTUCCIATA	40	70				

GRAPPA MORBIDA SPIRITO DIVINO

Ideale la degustazione in un bicchiere "tulipano", ad una temperatura di 16–18°C, avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

VINACCE
Pinot Nero, Teroldego, Glera.

GRAPPA DI MÜLLER THURGAU TQ

Ideale la degustazione in un bicchiere "tulipano", ad una temperatura di 8–10°C.

VINACCE
Müller Thurgau.

GRAPPA DI MOSCATO TQ

Ideale la degustazione in un bicchiere "tulipano", ad una temperatura di 10°C.

VINACCE
Moscato.

GRAPPA BARRICATA TQ

Ideale la degustazione in un bicchiere "tulipano", ad una temperatura di 16–18°C, avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

VINACCE
Pinot Nero, Chardonnay.

GRAPPA DI AMARONE BARRICATA TQ

Ideale la degustazione in un bicchiere "tulipano", ad una temperatura di 10°C.

VINACCE
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta.

GRAPPA DI GEWÜRZTRAMINER BARRICATA CILIEGIO TQ

Ideale la degustazione in un bicchiere "tulipano", ad una temperatura di 14–16°C.

VINACCE
Gewürztraminer.

GRAPPA DI AMARONE GRAN RISERVA ELOISI

Ideale la degustazione in un bicchiere "tulipano", ad una temperatura di 8-10°C, avendo cura di farla respirare per alcuni minuti.

VINACCE
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
3040603	GRAPPA MOSCATO TQ	40	70	no	trasparente	floreale, fruttato, con sentori di frutta esotica	aromatica, elegante, di raffinata armonia gustativa
3040603.1	GRAPPA MOSCATO TQ ASTUCCIATA	40	70				
3040602	GRAPPA MULLER THURGAU TQ	40	70	no	trasparente	fine, fresco, fruttato, intenso, franco	di grande armonia e morbidezza. Inizia con note floreali per finire su note di frutta selvatica
3040602.1	GRAPPA MULLER THURGAU TQ ASTUCCIATA	40	70				
3040604	GRAPPA AMARONE BARRIQUE TQ	40	70	24 mesi	ambrato	intenso e fruttato, con sentori di frutta rossa, frutta secca, vaniglia, spezie e erbe aromatiche	sapore deciso, armonico, caratteristico, con sentori di vaniglia, di frutta rossa e note di legno
3040604.1	GRAPPA AMARONE BARRIQUE TQ ASTUCCIATA	40	70				
3040615	GRAPPA AMARONE GRAN RISERVA ELOISI	40	70	60 mesi	ambrato intenso	intenso, tostato, avvolgente, con sentori di vaniglia, frutta secca e erbe aromatiche	persistente, armonica, complessa, dal sapore ricco, morbido, avvolgente, equilibrato, fine, con note fruttate

PISCO

IL PISCO: È UN DISTILLATO DI VINO

Questo distillato affonda le proprie radici all'epoca coloniale quando, durante la dominazione spagnola del XVI Secolo, fu creata la prima acquavite del Sud America le cui uve provenivano dalle Isole Canarie.

Il Pisco è una bevanda nazionale sia in Perù che in Cile, che per anni si sono contesi la denominazione di origine.

Si narra infatti che nell'800 le navi mercantili cariche di mercanzie che attraccavano nel porto di Lima (Perù), non ripartissero senza aver fatto una tappa a Pisco per rifornirsi dell'eccellente acquavite prodotta nella Regione.

Il Pisco è ricavato da vini bianchi e rosati, distillato in alambicco continuo e discontinuo, comunemente con uve Moscato (ma sono ammesse anche altre uve).

SI DICE CHE...

...IL GOVERNO PERUVIANO HA ISTITUITO DAL 2004 LA GIORNATA NAZIONALE DEL PISCO SOUR CELEBRATA OGNI PRIMO SABATO DI FEBBRAIO. IL PISCO SOUR È UN COCKTAIL A BASE PISCO CON AGGIUNTA DI SUCCO DI LIME, ZUCCHERO LIQUIDO E ALBUME DI UOVO FRESCO.

In Perù si distinguono: Puro, da uve non aromatiche; Aromatico, da uve aromatiche; Acholado, dal blend di pisco puri e pisco aromatici; Mosto Vierde, da mosto parzialmente fermentato.

In Cile le categorie dipendono dalle gradazioni alcoliche: Tradicional o Corriente, 30°; Especial, 35°; Reservado, 40°; Gran Pisco, 43°.

COME DEGUSTARLO

Ottimo liscio con ghiaccio, in gergo "trago corto", per apprezzare il bouquet del pisco di qualità.

Ma è perfetto anche in miscelazione per preparare cockail tropicali, come il Chalaquito e il Pisco Sour, oppure associato a cola o gassosa.

capel: il pisco più famoso al mondo. Il pisco è un'acquavite o distillato tipico del Perù che si produce a partire dal vino fermentato di certe varietà di uve bianche e rosse "Pisqueras".

L'azienda cilena Capel è stata fondata nel 1938 e oggi conta su 6000 ettari di terreno dedicati alla produzione di uve specificatamente per questo prodotto. Il marchio Pisco Capel® nasce nel 1964.

I vigneti cileni dedicati al pisco vengono piantati a un'altitudine da 20 a 200m sul livello del mare, in un luogo incontaminato, con un clima particolare che prevede circa 350 giorni all'anno di sole e cieli cristallini. Per crescere, le vigne ricercano l'umidità nel sottosuolo (composto da terra, sabbia e roccia).

Per questo le radici scavano parecchio in profondità. Questo aspetto, dona alle uve un carattere particolarmente aromatico, con un alto contenuto di zuccheri.

CAPEL ESPECIAL

Prodotto con una miscela di uve Moscatel e succo di uve pisco parzialmente fermentate. Invecchiato per 4 mesi in botti di rovere americano e botti di legno rauli (pianta cilena).

CAPEL MOAI

Prodotto con uve 100% Moscatel, viene invecchiato per almeno 5 mesi in botti usate di rovere americano. La bottiglia richiama le statue monolitiche Moai dell'Isola di Pasqua.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015441	CAPEL ESPECIAL	35	70	4 mesi	giallo paglierino	uva e legno	bilanciato e rotondo
4015442.1	CAPEL MOAI	40	100	5 mesi	ambrato	frutta e legno	bilanciato

CALVADOS

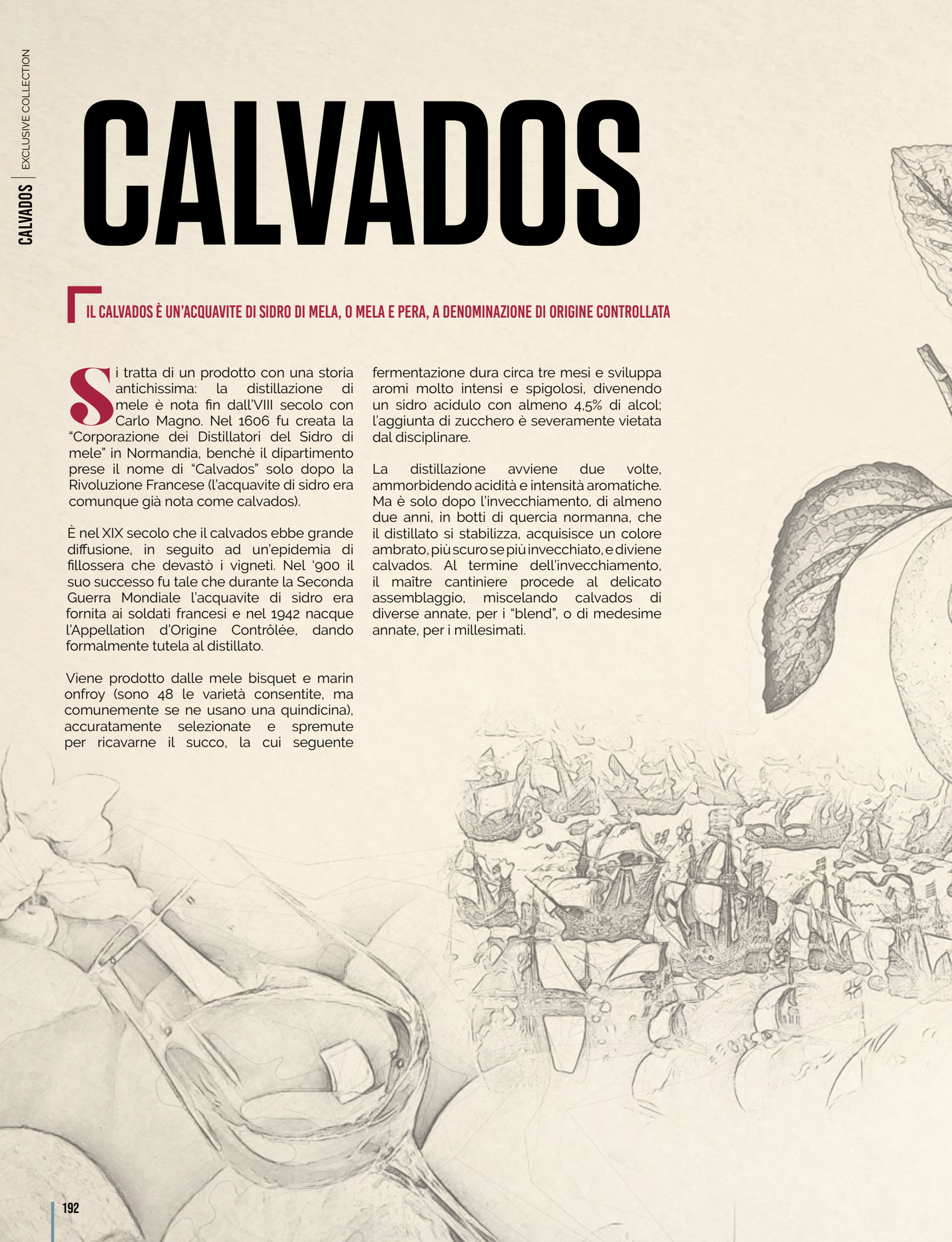
IL CALVADOS È UN'ACQUAVITE DI SIDRO DI MELA, O MELA E PERA, A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Si tratta di un prodotto con una storia antichissima: la distillazione di mele è nota fin dall'VIII secolo con Carlo Magno. Nel 1606 fu creata la "Corporazione dei Distillatori del Sidro di mele" in Normandia, benchè il dipartimento prese il nome di "Calvados" solo dopo la Rivoluzione Francese (l'acquavite di sidro era comunque già nota come calvados).

È nel XIX secolo che il calvados ebbe grande diffusione, in seguito ad un'epidemia di fillossera che devastò i vigneti. Nel '900 il suo successo fu tale che durante la Seconda Guerra Mondiale l'acquavite di sidro era fornita ai soldati francesi e nel 1942 nacque l'Appellation d'Origine Contrôlée, dando formalmente tutela al distillato.

Viene prodotto dalle mele bisquet e marin onfroy (sono 48 le varietà consentite, ma comunemente se ne usano una quindicina), accuratamente selezionate e spremute per ricavarne il succo, la cui seguente fermentazione dura circa tre mesi e sviluppa aromi molto intensi e spigolosi, divenendo un sidro acidulo con almeno 4,5% di alcol; l'aggiunta di zucchero è severamente vietata dal disciplinare.

La distillazione avviene due volte, ammorbidendo acidità e intensità aromatiche. Ma è solo dopo l'invecchiamento, di almeno due anni, in botti di quercia normanna, che il distillato si stabilizza, acquisisce un colore ambrato, più scuro se più invecchiato, e diviene calvados. Al termine dell'invecchiamento, il maître cantiniere procede al delicato assemblaggio, miscelando calvados di diverse annate, per i "blend", o di medesime annate, per i millesimati.



DUE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Esistono tre zone di denominazione differente, ciascuna con caratteristiche proprie:

1. Il "**Calvados**": mele provenienti dalla zona Calvados, distillazione continua (alambicco a colonna)
2. Il "**Calvados Pays d'Auge**": mele provenienti dalla regione "Pays d'Auge", doppia distillazione (alambicco a ripasso)
3. Il "**Calvados Domfrontais**": mele e pere (almeno il 30% di pere) provenienti dalla zona del Domfrontais, distillazione continua (alambicco a colonna).

SI DICE CHE...

...IL NOME SPAGNOLEGGIANTE "CALVADOS" DERIVI DA UN FAMOSO VASCELLO DELL'INVENCIBILE ARMADA CHIAMATO "EL CALVADOR" SCHIANTATOSI SULLE COSTE DELLA NORMANDIA NEL 1588.

CALVADOS
MORIN

FRANCIA

UN CALVADOS RARE ET AUTHENTIQUE

Morin: il calvados più famoso in Italia.

La produzione di questo calvados ha origine nel 1889 dall'omonima distilleria francese, dove ancor oggi, la famiglia d'origine è proprietaria di particolari cantine, che grazie al perfetto grado di umidità, si rivelano **ambienti perfetti per l'affinamento** di questo distillato.

Calvados Morin si ricava dalla spremitura delle mele, il cui succo fermentato diviene sidro che viene delicatamente distillato per ricavarne un'**acquavite dagli aromi pungenti**.

L'invecchiamento avviene in botti di quercia per circa 2 anni, e diviene fondamentale per donare un perfetto equilibrio a questo calvados.

CALVADOS MORIN VIENE IMMESSO SUL MERCATO CON L'APPELLATION D'ORIGINE CÔNTROLLÉE.

MORIN SÉLECTION

Ideale come base per cocktail, long drink o allungato con acqua e ghiaccio e utilizzato in sorbetti alle mele.

MORIN 10 ANNI

Ottimo digestivo, è anche molto interessante per intervallare pesce e carne durante un pasto importante.

15 ANNI HORS D'AGE

Un must nella sua categoria di età. Ideale da degustare a fine pasto.

20 ANNI PAYS D'AUGE XO

Calvados complesso rotondo ed ampio. Grande lunghezza e persistenza in bocca.Particolarmente consigliato agli amanti dei sigari.

25 ANNI NAPOLÉON

Un elisir di acquavite mantenuto al buio per 25 anni. Ideale come prodotto da degustazione per gli amanti del vero calvados grazie ad un'impronta olfattiva molto avvolgente.

VINTAGE 1973

I distillati derivanti dal sidro sono, a differenza del vino, poco sensibili ai rischi climatici che differenziano fortemente le diverse annate. Ogni annata sviluppa le proprie peculiarità in base al terreno e alla botte utilizzata per l'invecchiamento.Calvados Morin seleziona solo il meglio.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	VISTA	OLFATTO	PALATO
3040121	MORIN SÉLECTION	40	70	2-3 anni	giallo brillante	mela, fine, leggero e legnoso	equilibrato e fresco
3040123	MORIN 10 ANS	42	70	10 anni	giallo dorato intenso	mela, caffè, vaniglia, erbe	dolce, untuoso
3040124	MORIN 10 ANS ASTUCCIATO						
3040126	MORIN 15 ANS HORS D'AGE ASTUCCIATO	42	70	15 anni	giallo con riflessi ambrati	mela matura	potente e armonico
3040127	MORIN 20 ANS PAYS D'AUGE CASSA LEGNO	42	70	20 anni	giallo dorato intenso	cocktail aromatico a base mela	legnoso, rotondo e ampio
3040128	MORIN 25 ANS NAPOLÉON CASSA LEGNO	42	70	25 anni	giallo dorato intenso	mela candita	mela candita
3040129	MORIN VINTAGE 1973 CASSA LEGNO	42	70	oltre 25 anni	mogano intenso	mele al forno spezie intense e legno	note di cuoio ed incenso, sontuoso e avvolgente

ASSENZIO

L'assenzio è una pianta dalla quale si ricava un distillato alcolico ad alta gradazione dal caratteristico aroma di anice, noto nel passato per aver, forse, contribuito a stimolare la creatività di artisti e scrittori. I distillati di erbe a base di assenzio si sono diffusi in Europa nel corso dei secoli e sono arrivati fino ad oggi.

Il vero assenzio si ottiene dalla varietà di artemisia chiamata Artemisia absinthium. L'assenzio alle spalle ha una lunga storia e la Svizzera vorrebbe rivendicarne la paternità e scegliere proprio l'assenzio come specialità nazionale per ottenere l'esclusiva della sua produzione. In Italia, l'assenzio era stato vietato nel 1931 ed in seguito legalizzato nel 1992.

Gli ingredienti distillati base sono: semi di anice verde, artemisia absinthium,semi di finocchio.

Altre erbe possono essere miscelate e variano da ricetta a ricetta. Possono trovarsi nella preparazione: issopo, badiana, radici di angelica, coriandolo, camomilla, veronica, finocchio selvatico, menta, scorza di limone, scorza di arancio, cannella, liquirizia, salvia, carcadè, lavanda.

L'assenzio fu inventato da un medico francese, **Pierre Ordinaire**, che in fuga dalla Rivoluzione francese si trasferì a Couvet (Svizzera) nel 1792. Tra le erbe officinali della zona, che i medici di campagna dell'epoca utilizzavano per preparare rimedi naturali, trovò l'assenzio maggiore, di cui conosceva l'uso nei tempi antichi.
Sperimentando con questa pianta iniziò a produrre un forte distillato da circa 60°, contenente oltre all'assenzio molte altre erbe tra cui anice, issopo, dittamo, acoro e melissa.

SI DICE CHE...

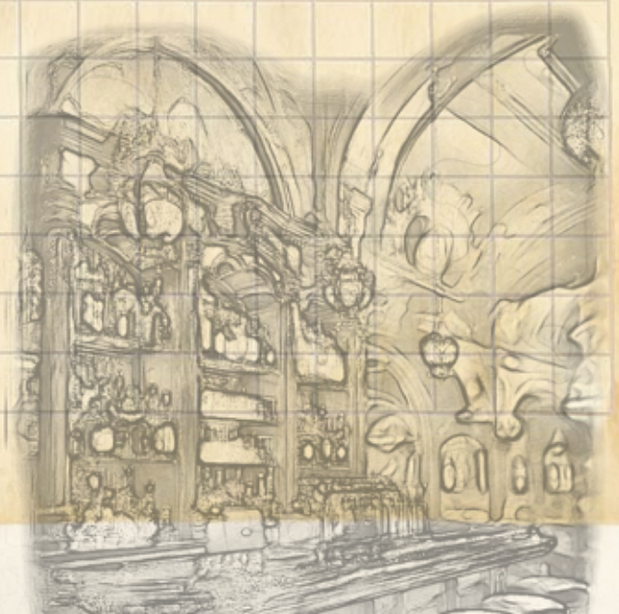
COME DICEVA OSCAR WILDE PARLANDO DELL'ASSENZIO: "DOPO IL PRIMO BICCHIERE, VEDI LE COSE COME VORRESTI CHE FOSSERO. DOPO IL SECONDO, LE VEDI PER QUELLO CHE NON SONO. INFINE, LE VEDI PER QUELLO CHE SONO REALMENTE, ED È LA COSA PIÙ ORRIBILE DEL MONDO".

Il liquore di Ordinaire divenne un famoso toccasana a Couvet e assunse già il soprannome la **Fée Verte.** Si pensa che alla sua morte ne tramandò la ricetta segreta alle sorelle Henriod di Couvet, ma è possibile che in realtà le Henriod producessero il proprio assenzio già da prima di Ordinaire.

In passato, l'uso medico dell'assenzio era molto diffuso, soprattutto grazie alle sue proprietà antisettiche e vermifughe. L'estratto della pianta veniva ingerito dopo essere stato diluito in acqua. L'omonimo liquore, invece, ha avuto una storia particolarmente tormentata, tanto da essere vietato in numerosi paesi tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo, a causa del massiccio consumo che se ne registrava e degli effetti nocivi per la salute.
Oggi i divieti sono caduti, anche perché tutti i prodotti in commercio, per quanto riguarda il vecchio continente, devono rispettare i parametri di sicurezza stabiliti dalle direttive dell'Unione Europea.

Il distillato si ottiene per distillazione dell'intera pianta, previa macerazione della stessa in alcool. In un secondo momento è possibile trattare il distillato così ottenuto, in infusione con erbe scelte, sia per dare una colorazione al distillato stesso e fargli acquisire la tonalità desiderata nella presentazione estetica del prodotto, che permettergli di acquisire nuovi aromi.

Nei trattati sulla preparazione dell'assenzio di fine ottocento pervenuti, l'assenzio è prodotto solamente per distillazione.



BAREKSTEN

NORVEGIA

THE ESSENCE OF NORWAY

BAREKSTEN SPIRITS SI BASA SULLA FILOSOFIA E SULLA CREATIVITÀ DI STIG BAREKSTEN, IL MASTER DISTILLER DELLA OSS CRAFT DISTILLERY.

Bareksten Spirits trova ispirazione dalla suggestiva e scenica natura della costa occidentale norvegese.

La visione di trarre identità dalla posizione geografica e il gusto è stato l'obiettivo principale durante la creazione di Bareksten.

Il prodotto di base proviene dalla distillazione di patate di locali ed ogni sforzo è stato realizzato per garantire l'utilizzo di prodotti coltivati in Norvegia.

La distillazione è lenta e meticolosa per garantire i migliori risultati.

BAREKSTEN ILLSINT ABSINT

Ricco di dolcezza e sapore di anice con la morbidezza e l'eleganza comune nella gamma Bareksten. La gradazione è limitata a 60° a causa della legge norvegese che limita la distillazione ad alta gradazione, il termine ILLSINT significa "arrabbiato". È un assenzio arrabbiato perché vorrebbe essere più alto in ABV ma non può, quindi è un'assoluta esplosione di prodotti botanici.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI BAREKSTEN:

GIN: PAG. 24 | | READY TO DRINK: PAG.70
VODKA: PAG. 166 | | LIQUORI: PAG. 200

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015316	BAREKSTEN ILLSINT ABSINT	60	50	trasparente	anice e spezie	anice e spezie

LIQUORI

PUR DIVERSI NELLE LORO FINALITÀ, I BITTER E I LIQUORI HANNO MOLTI ASPETTI IN COMUNE, TRA CUI I METODI PRODUTTIVI

Grazie alle antiche **procedure di distillazione** provenienti dal mondo arabo a solo uso cosmetico, nacque l'**acqua di rose**. Un'acqua profumata che grazie all'infusione dei petali di rosa in sostanze liquide, ne restituiva una fragranza sinuosa e richiestissima. Il mondo arabo però, è anche famoso per le sue spezie e i suoi profumi travolgenti.

Per questo motivo gli alchimisti sottoposero alle prime spartane **tecniche di distillazione**, limoni, mele, aloe, mirto, chiodi di garofano e molto altro ancora.

Il territorio arabo però, proprio per le sue origini religiose, non si preoccupò di trasformare quelle fragranze in bevande alcoliche. Fu così che, con l'arrivo in Europa degli alambicchi, ebbe inizio la produzione di una bevanda amara alcolica che veniva prodotta e bevuta inizialmente a soli scopi terapeutici.

SI DICE CHE...

CATERINA DE MEDICI INFATTI, PROPONEVA COME GESTO DI BENVENUTO UN PICCOLO SORSO DI LIQUORE DOLCE AI VISITATORI DEL PALAZZO, PRIMA A FIRENZE E POI A PARIGI. TUTTO CIÒ FU POSSIBILE PER MERITO DEL MIGLIORAMENTO DELLE TECNICHE DI DISTILLAZIONE.

La leggenda narra che nell'infusione di alcol ed erbe, venne messa anche una piccola quantità di oro che donava alla bevanda un colore giallo brillante. Per questo motivo, nei secoli successivi, i liquoristi presero l'abitudine di colorare i loro liquori con spezie come lo zenzero e la curcuma.

Il costo dell'alcol alle stelle, destinò questa bevanda ad uso unicamente farmaceutico per molti anni e solo grazie a Caterina de Medici, nella prima metà del 1500, si giunse a quello che è l'uso più contemporaneo dei liquori.

Intorno alla fine del 1800, i liquori si fecero strada nei bar e nacquero così i primi cocktail a base di liquore.

LE CARATTERISTICHE DI UN LIQUORE

Ad oggi il liquore è una bevanda spiritosa di provenienza agricola con una gradazione alcolica che può variare dai 15° ai 55° con un minimo di zucchero di 100 gr per ogni litro.

I liquori, ancora oggi, vengono preparati secondo tre diversi metodi: **per distillazione, per infusione o per entrambe le tecniche**. I liquori possono essere colorati artificialmente grazie all'aggiunta di aromatizzanti naturali, ma il loro gusto non conosce artifici ed è diventato indispensabile per la creazione di importanti drink che non conoscono tramonto.

BAREKSTEN

NORVEGIA

THE ESSENCE OF NORWAY

Bareksten Spirits trova ispirazione dalla suggestiva e scenica natura della costa occidentale norvegese.

La visione di trarre identità dalla posizione geografica e il gusto è stato l'obiettivo principale durante la creazione di Bareksten.

Il prodotto di base proviene dalla distillazione di patate di locali ed ogni sforzo è stato realizzato per garantire l'utilizzo di prodotti coltivati in Norvegia.

La distillazione è lenta e meticolosa per garantire i migliori risultati.

ELDERFLOWER SAMBUCO

Il Bareksten Elderflower Liqueur è un prodotto d'eccellenza della OSS Craft Distillery, nota per i suoi distillati premium ispirati alla natura. Questo liquore racchiude le delicate e floreali note dei fiori di sambuco, offrendo un perfetto equilibrio tra dolcezza e complessità botanica. Il suo profilo aromatico raffinato lo rende una scelta versatile per cocktail o un piacere da gustare da solo, riflettendo l'impegno della distilleria per la qualità e l'arte degli ingredienti naturali.

BOTANICHE PRINCIPALI
Fiori di sambuco.

BLUEBERRY MIRTILLO

Il Bareksten Blueberry Liqueur è un ricco e vivace distillato prodotto in Norvegia, che cattura l'essenza dei mirtilli selvatici nordici. Perfetto da gustare liscio, da utilizzare nei cocktail o per aggiungere un tocco di eleganza ai dessert, incarna la selvaggia bellezza della natura scandinava in ogni bottiglia.

BOTANICHE PRINCIPALI
Mirtilli selvatici del nord.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI BAREKSTEN: GIN: PAG. 24 | | READY TO DRINK : PAG. 70 | | VODKA: PAG. 166 | | ASSENZIO: PAG. 197

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015317	BAREKSTEN ELDERFLOWER LIQUEUR	20	50	-	note dei fiori di sambuco	note delicate e floreali
4015318	BAREKSTEN BLUEBERRY LIQUEUR	20	50	-	note di mirtillo selvatico	ricco e vivace

U.S.A.

THE SPIRIT OF HISTORY

Tempus Fugit è una gamma di liquori dedicati alla gloria del buon cocktail. Uno dei fondatori di Tempus Fugit Spirits è anche creatore del protocollo moderno per l'acclamato Vieux Pontarlier Absinthe e, inoltre, è responsabile della creazione e dello sviluppo di oltre 25 marchi di assenzio europei.

L'azienda ha anche un'altra importante missione: quella di ricercare e ricreare i rari liquori che una volta costituivano la base dei cocktail pre-proibizionisti, utilizzando protocolli storici del XIX secolo con riferimenti incrociati in diverse lingue.

L'obiettivo è quello di ricreare i migliori e rari cocktail provenienti dalle pagine della storia per soddisfare i palati più esigenti.

CRÈME DE BANANE

Crème de Banane prende ispirazione dall'inizio del XX secolo, quando la banana è passata dall'essere un frutto esotico a uno dei frutti più popolari al mondo. Le immagini di Paul Gauguin e Henri Rousseau raffiguravano la banana come un simbolo romantico appartenente a isole remote e colonie tropicali.

Crème De Banane offre sapori e aromi autentici, che raramente si ritrovano nei moderni liquori alla banana. Le banane perfettamente stagionate vengono distillate in piccoli lotti per estrarne l'aroma pieno, conferendo un colore dorato ambrato al frutto maturo. Non sono stati aggiunti colori o aromi artificiali.

Perfetto con le bevande Tiki e con qualsiasi cocktail con una crema di liquore alla banana.

CRÈME DE CACAO

Crème De Cacao si basa su una ricetta del XIX secolo, nella quale la fonte di cacao veniva dal Venezuela, mentre quella di vaniglia dal Messico; il cacao crudo viene distillato e macerato con cacao aggiuntivo e con la vaniglia frantumata. Il processo non solo conferisce al prodotto un carattere profondo, ma permette anche di mantenere i colori naturali, senza aggiungere coloranti.

CRÈME DE MENTHE GLACIALE

Crème de Menthe Glaciale è un prodotto unico nel suo genere, composto da sole botaniche distillate. Dopo aver consultato i manuali di riferimento in tre lingue, si è scoperto che si tratta di una vera e propria crema storica piuttosto complessa.
Il distillato finito viene ridotto con acqua di sorgente e zucchero di canna, per un risultato simile alla Crème De Cacao

LIQUEUR DE VIOLETTES

Questo raro liquore si basa su una ricetta francese del XIX secolo e viene realizzato in piccoli lotti dal distillatore svizzero Oliver Matter. Secondo il protocollo vengono utilizzate le migliori viole francesi, tradizionalmente raccolte a mano in Costa Azzurra.

CRÈME DE NOYAUX

Crème de Noyaux è un classico liquore francese del XIX secolo a base di albicocche distillate e noccioli di ciliegie, combinato con mandorle amare e altre botaniche. Sono stati necessari molti anni di ricerche e test per finalizzare le tecniche di produzione e proteggere fonti locali degli ingredienti naturali richiesti dai protocolli originali.

KINA L'AÉRO D'OR

Il periodo compreso tra la fine del XIX secolo e l'inizio del XX secolo è considerato "l'età dell'oro" dei vini aperitivi francesi, conosciuti come "quinquinas" o "kinas". Kina L'Aéro d'Or riflette uno stile alpino-provenzale, con vino bianco prodotto con uva cortese di produzione piemontese infusa con corteccia di china, scorza d'arancia, assenzio e altre spezie esotiche.

GRAN CLASSICO BITTER

Gran Classico Bitter è un liquore creato seguendo la ricetta de "L'Amaro Italiano di Torino", che risale agli anni '60 dell'Ottocento. Gran Classico deriva dalla macerazione di 25 erbe aromatiche e radici, tra cui assenzio, genziana, buccia di arancia amara e rabarbaro. Inoltre Gran Classico offre alla cultura cocktailiana un ingrediente amaro alternativo e complesso.

CODICE	PRODOTTO	% ALC	CL	VISTA	OLFATTO	PALATO
0120670	GRAN CLASSICO BITTER	28	70	dorato e ambrato	aroma multiforme, dolcezza amarognola	sapore equilibrato tra dolce e amaro
4015773	CRÈME DE BANANA	26	70	dorato e ambrato	aroma tipico della banana matura	sapore autentico e pieno del frutto
4015772	CRÈME DE CACAO	24	70	marrone chiaro, melassa	aroma di cacao in polvere	dolce e morbido, aromi di cacao
4015771	CRÈME DE MENTHE GLACIALE	28	70	bianco, pulito e puro	fresco aroma di menta	dolce e intenso sapore di menta genuina
4015770	LIQUEUR DE VIOLETTES	22	70	n.d.	aromi floreali	floreale
4015774	CRÈME DE NOYAUX	30	70	rosso granato	fruttato	complesso e fruttato, con sentori di noci. Leggermente amaro sul finale
0120671	KINA L'AÈRO D'OR	18	70	dorato	aroma profondo di mela e marmellata	gusto complesso, leggermente amaro ma dolce sul finale

ALAMEA
EXOTIC INFUSIONS

ITALIA

ITALIAN TIKI STYLE

Alamea Liqueur: lo stile hawaiano dei cocktail. I prodotti Alamea nascono dall'idea del famoso bartender **Daniele Dalla Pola**, con l'obiettivo di creare cocktail esotici e Tiki Style.

L'idea di base è stata quella di ricreare in alta qualità alcuni prodotti non più presenti sul mercato o che spesso vengono preparati **home made** per offrire ai barman più esigenti una "Exotic Infusion" dal profumo inconfondibile.

Le Exotic Infusions Alamea sono create a partire da una base alcolica di rum o brandy poi miscelato con gli infusi delle botaniche che caratterizzano il prodotto finito.

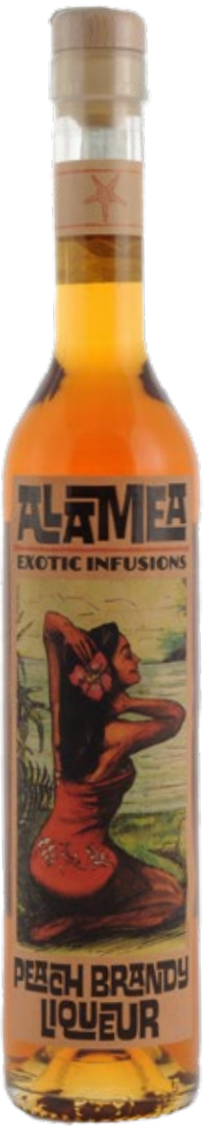
ALAMEA IN HAWAIANO SIGNIFICA "PREZIOSO", MA È ANCHE IL NOME DI UNA PARTICOLARE STELLA MARINA LA CUI PARTE SUPERIORE È VELENOSA E PROVOCA DOLORE A CHI VIENE PUNTO, MENTRE LA PARTE INFERIORE PUÒ GUARIRE GLI EFFETTI DOLOROSI.

ALL SPICED ALAMEA

Rum invecchiato per 3 anni in botti di legno, aromatizzato con vaniglia, cannella, lime e spezie. Ideale per cocktail Tiki.

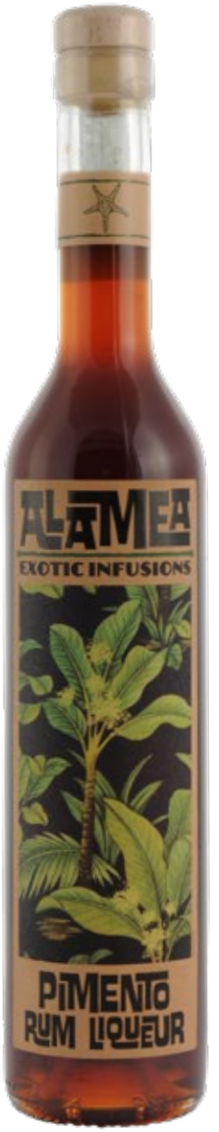
HAWAIIAN COFFEE

Liquore al caffè base rum, ideale per i cocktail Tiki e per le creazioni di ogni bartender.



PEACH BRANDY

Liquore alla pesca base brandy, ideale per i cocktail Tiki e per le creazioni di ogni bartender.



PIMENTO

Liquore al pimento base rum, ideale per i cocktail Tiki e per le creazioni di ogni bartender.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
4020101	ALL SPICED ALAMEA	40	70	ambrato	tipico del rum speziato	cannella, zenzero e spezie
4020100	HAWAIIAN COFFEE ALAMEA	25	50	bruno scuro	tipico del rum e del caffè	rum e caffè
0550100	PEACH BRANDY ALAMEA	34	50	ambrato	tipico del brandy e pesca	diverse note aromatiche
6540590	PIMENTO RUM ALAMEA	30	50	bruno scuro	chiodi di garofano, cannella e noce moscata	pepato e caldo

FRANCIA

IL VERO GUSTO DELLA FRUTTA

LA MAISON JOSEPH CARTRON È ARCHITETTO DEL GUSTO E CREATRICE DI SAPORI DAL 1882. DISTILLATORE E LIQUORISTA DA CINQUE GENERAZIONI, HA COSTRUITO LA SUA FAMA SULL'ECCELLENZA E SULL'AUTENTICITÀ.

Joseph Cartron ha sede a Nuits Saint Georges, uno tra i più prestigiosi siti di produzione di vini di Borgogna.

L'azienda produce una gamma di liquori di altissima qualità, completamente **creati da frutta naturale, semi e estratti di piante** che sono garanzia della nobile qualità finale del prodotto. Il carattere dei liquori Joseph Cartron deriva dall'esperienza di cinque generazioni unita dall'attenta selezione dei frutti.

Il 70% della frutta utilizzata è di provenienza della stessa area dei vini di Borgogna ed è colta solo al punto di perfetta maturazione per essere infusa in alcool, miscelata, addizionata di zucchero, filtrata e distillata in modo specifico per ogni gusto della gamma, in alcuni casi invecchiata e miscelata.

Tutto il **processo** rimane **artigianale** affinché dai prodotti emerga una forte autenticità, che li renda il più vicino possibile al gusto natuale del frutto di riferimento.

DOUBLE CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE RIBES NERO

Ribes nero della varietà Noir de Bourgogne colto solo a perfetta maturazione e cresciuto nelle vigne dei grandi vini di Borgogna. Il processo produttivo prevede il congelamento per preservare le caratteristiche organolettiche e la successiva macerazione in alcool a temperatura ambiente per 4/5 settimane. L'infuso viene quindi decantato, ma non filtrato: è questo particolare che dona il carattere e l'untuosità al liquore.

CRÈME DE PÊCHE DE VIGNE - PESCA

In Borgogna è uso piantare una varietà di pesca nelle vigne, per prevenire alcune malattie della vite. Da queste piante vengono selezionati i frutti per un liquore dalle ineguagliabili caratteristiche aromatiche. Le pesche vengono macerate in alcool per 10/12 settimane. Il risultato dell'infusione viene delicatamente filtrato. I cristalli di zucchero vengono poi delicatamente incorporati per abbassare la gradazione e permettere lo sviluppo del gusto.

CRÈME DE MÛRE DES RONCIÈRES - MORA

Ultimo frutto dell'estate, la mora selvatica viene colta a perfetta maturità per garantire un gusto autentico al liquore. Cartron non usa varietà coltivate, prive di potere aromatico, ma solo varietà selvatiche che donano il tipico gusto dolce/acidulo. Le more vengono messe a macerare in alcool a temperatura ambiente per 4/5 settimane. L'infuso viene decantato e filtrato con cura, addizionato di cristalli di zucchero per abbattere la gradazione e far sviluppare il gusto della frutta.

CRÈME DE FRAMBOISE DE BOURGOGNE - LAMPONE

Un prodotto unico, la cui eccellenza è data dal blend delicato delle varietà di Lamponi Heritage e Lloyd George. La prima dona struttura e rotondità al prodotto, la seconda la potenza del gusto, l'eleganza e la deliziosa parte amaricante. I lamponi vengono macerati in alcool per 4/5 settimane e l'infuso ottenuto viene decantato e attentamente filtrato. Lentamente viene aggiunto zucchero cristallizzato fino ad ottenere un liquore che è la massima espressione del frutto.

CODICE	PRODOTTO	% ALC	CL	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015795	DOUBLE CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE - RIBES NERO	19	70	rosso granato opaco, riflessi blu e violacei	intenso e denso	pieno, rotondo e generoso con sensazione vellutata e setosa
4015796	CRÈME DE PÊCHE DE VIGNE PESCA	18	70	oro brillante con una bella fluidità	puro, aperto e sontuoso, elegante come le vere pesche di vigna	rotondo, con una ricca texture e nel retro-olfatto la purezza del frutto
4015794	CRÈME DE MÛRE DES RONCIÈRES - MORA	18	70	rubino con leggeri riflessi blu	fresco, con un forte potere aromatico	Il primo sorso è puro e sciropposo. Bilanciato con forti aromi e buona persistenza del frutto. Il finale è dolcemente e finemente speziato
4015801	CRÈME DE FRAMBOISE DE BOURGOGNE - LAMPONE	18	70	rosso ciliegia con riflessi rubino	di grande finezza e freschezza, con gli aromi del frutto fresco	soave e concentrato, la texture è rotonda. persistente e raffinato

TRIPLE SEC

Creato con un processo artigianale e ancestrale dagli oli essenziali di arance dolci (varietà Para dalla Florida e dal Brasile) e arance amare (dalla Costa d'Avorio e dalla Sicilia). Per creare gli oli essenziali viene utilizzato solo il cuore della buccia di queste arance selezionate, la parte bianca amara della scorza viene meticolosamente scartata. Gli oli essenziali vengono versati in un alambicco a forma di pera e sottoposti a distillazione. Al prodotto della distillazione viene incorporato lentamente zucchero cristallizzato.

CURAÇAO BLEU

Creato con un processo artigianale e ancestrale dagli oli essenziali di arance dolci (varietà Para dalla Florida e dal Brasile). Solo il cuore della buccia di queste arance selezionate viene utilizzato per creare gli oli essenziali, la parte bianca amara viene meticolosamente scartata. L'olio essenziale viene poi miscelato con un tocco di assoluta di rosa. Gli oli essenziali vengono versati in un alambicco a forma di pera, una forma che incide particolarmente sulla concentrazione degli aromi. Al prodotto viene incorporato lentamente zucchero cristallizzato e viene aggiunto un tocco finale di assoluta di rosa.

CURAÇAO ORANGE

Creato con un processo artigianale e ancestrale dagli oli essenziali di arance dolci (varietà Para dalla Florida e dal Brasile). Solo il cuore della buccia di queste arance selezionate viene utilizzato per creare gli oli essenziali, la parte bianca amara della scorza viene meticolosamente scartata. Gli oli essenziali vengono versati in un alambicco a forma di pera e sottoposti a distillazione. L'acool ricco di aromi d'arancia, una volta evaporato, passa per il collo a cigno e nella serpentina dell'alambicco diventando "spirit of orange". Al prodotto della distillazione viene incorporato lentamente zucchero cristallizzato.

CODICE	PRODOTTO	% ALC	CL	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015800	TRIPLE SEC	40	70	cristallino, particolarmente brillante	fresco e arioso con buona eleganza e finezza. Si percepisce bene il profumo di scorza d'arancia	pieno, rotondo e generoso con sensazione vellutata e setosa
4015790	CURAÇAO BLEU	25	70	un profondo color blu oceano, brillante e limpido	il naso denota freschezza con note floreali	sciropposo, rotondo con una texture oleosa e sentori di menta. Speziato e con note di rosa
4015791	CURAÇAO ORANGE	35	70	oro profondo con riflessi ramati, una bella brillantezza e limpidezza	fresco e puro. Intensamente fruttato con note di scora di arancia amara	generoso, fruttato e fresco. Ben bilanciato tra dolcezza e freschezza. Il finale rivela una raffinata e persistente nota amaricante

LYCHEE

Il Lychee è un frutto originario della Cina, coltivato da oltre 2000 anni. Questo frutto particolarmente succoso, chiamato anche ciliegia cinese, ha un gusto molto vicino a quello della rosa. Il potere aromatico e la sua freschezza sono fedelmente riprodotti nel liquore. Gli ingredienti sono miscelati in proporzioni perfette, per essere filtrati prima dell'imbottigliamento.

FRUIT DE LA PASSION PASSION FRUIT

Questo frutto esotico dallo splendido colore e dalle note dolci ed aspre viene selezionato tra le migliori varietà. Il liquore non viene filtrato per scelta, affinché risulti piacevolmente polposo e perché prevalga la ricca sostanza del frutto di origine. Il succo concentrato viene mixato con alcool neutro ed in seguito viene aggiunto zucchero cristallizzato. Il liquore non viene filtrato per la salvaguardia della ricchezza aromatica. È necessario agitare la bottiglia prima dell'uso per uniformare il prodotto.

SUREAU - ELDERFLOWER SAMBUCO

Selezionati in Austria e Ungheria, questi fiori profumati conferiscono al liquore le loro note fruttate e di crostata. I fiori freschi vengono macerati in acqua, che assorbe il loro delicato profumo. A questo infuso viene aggiunto zucchero cristallizzato prima di scaldare il composto per ottenere, attraverso la naturale evaporazione dell'acqua, un concentrato particolarmente aromatico. A questo estratto, viene aggiunto puro alcool. Infine, altro zucchero cristallizzato viene unito per bilanciare la gradazione e sviluppare i sentori di fiori di sambuco.

CODICE	PRODOTTO	% ALC	CL	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015793	LYCHEE	25	70	trasparente, limpido e brillante	un naso aperto e intenso. La purezza del frutto colpisce, unitamente a sentori morbidi	al primo sorso è dolce, il finale è fruttato con una buona persistenza e sentori di rosa sul finale
4015792	FRUIT DE LA PASSION PASSION FRUIT	25	70	giallo opaco	la palette aromatica è croccante, pura e di frutta fresca	untuoso al palato, con un sentore di purea di frutta. Finale decisamente fruttato con una leggera nota amaricante
4015797	SUREAU - ELDERFLOWER FIORI DI SAMBUCO	20	70	cristallino con riflessi gialli, luminoso	caratterizzato da delicatezza, eleganza e espressività dei fiori bianchi	morbido e rotondo al primo sorso, in seguito emergono freschezza e purezza. La dolcezza è discreta. Il finale leggermente floreale con note di crostata alla frutta

THÉ ROOÏBOS

Il Thé Rooïbos è solo lontanamente parente con il tradizionale tè, infatti, si tratta di un arbusto che cresce in Sud Africa nella zona di Cape Town, in un terreno così particolare che tutti i tentativi di far crescere questa pianta in altre zone sono falliti. La parte dell'arbusto utilizzata è la corteccia, dal colore tipicamente rosso. Le migliori cortecce selezionate vengono leggermente fermentate come avviene per il tè tradizionale. Il suo gusto generoso e rotondo unisce note di frutta al sole e leggere note vanigliate. Creato con un processo interamente artigianale, il Thé Rooïbos prevede che le cortecce vengano messe in alambicco con alcool e portate alla temperatura di 80°C. Questa macerazione a caldo dura pochi minuti e richiede meticolosità e precisione. L'alcool che penetra all'interno delle cortecce, rivela il colore rosso e i bellissimi aromi. Per abbassare naturalmente la gradazione, viene aggiunto zucchero cristallizzato, che inoltre sviluppa tutti i generosi gusti di questo speciale arbusto.

THÉ VERT MATÉ

Il Mate, dal Sud Africa, è considerato essere un tè verde. Nella realtà, la pianta utilizzata, lo Yerba Mate, non è un arbusto della specie tè, ma della specie Aquifoliaceae. La varietà selezionata da Cartron proviene dall'Argentina. Per ottenere il miglior Tè, le foglie sono tostate prima dell'uso. Molto simile al tradizionale Tè verde, il liquore sviluppa la freschezza della clorofilla unitamente a una morbidezza vegetale.
Il processo di produzione è totalmente artigianale. Le foglie di Mate sono infuse in alcool puro e portate a una temperatura di 80°C. Questa macerazione a caldo dura pochi minuti e richiede meticolosità e precisione. L'alcool che penetra all'interno delle foglie, rivela il colore verde e i bellissimi aromi. Per abbassare naturalmente la gradazione, viene aggiunto zucchero cristallizzato, che inoltre sviluppa tutti i generosi gusti di questo speciale arbusto.

CODICE	PRODOTTO	% ALC	CL	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015798	THÉ ROOÏBOS	18	70	rovere chiaro con riflessi mogano	sottile e delicato, con note di caramello e burro unite a note fruttate che ricordano la pera matura	rotondo e generoso. Il finale porta note leggermente speziate
4015799	THÉ VERT MATÉ	18	70	verde con riflessi bronzei e una brillantezza luminosa	al naso è pieno ed aperto. Le note sono mentolate, vegetali e con una buona freschezza aromatica. Il tocco finale è una nota leggermente affumicata	rotondo e vellutato. Subito un sentore di clorofilla fresca. Il finale è tannico, caldo e speziato

LIQUEUR DE PAMPLEMOUSSE ROSE POMPELMO ROSA

Il sapore del pompelmo rosa è molto sofisticato: una miscela di dolcezza e acidità rinfrescante. I frutti che compongono i succhi utilizzati per produrre il Liquore al Pompelmo Rosa di Joseph Cartron subiscono una selezione estremamente rigorosa: provengono dai migliori frutteti di Israele e Florida. La qualità dei frutti e la ricetta unica riescono a far emergere tutto il sapore, l'aroma ed il colore del pompelmo rosa a questo liquore raffinato, molto lungo in bocca.
Il risultato è quindi perfettamente equilibrato.

LIQUEUR DE POMME VERTE MELA VERDE

Questo liquore è prodotto grazie all'abbinamento di mele Granny Smith e Golden Delicious. Il succo di frutta concentrato, naturalmente dolce, viene miscelato con alcool puro in proporzioni adeguate. L'alcool selezionato è neutro per evitare sapori contrastanti dando così al liquore la possibilità di svilupparsi nella sua complessità. Il risultato è quindi perfettamente equilibrato ed esprime pienamente tutto il sapore della mela verde. Questi processi tradizionali vengono effettuati su base artigianale e secondo una ricetta gelosamente custodita.

LIQUEUR DE POIRE WILLIAMS PERA WILLIAMS

Il processo di produzione dell'eau-de-vie di Poire Williams inizia con la fermentazione dei frutti in vasche per diverse settimane. Si procede quindi alla distillazione che viene effettuata in un alambicco tradizionale in rame, tipico della Borgogna. Le eau-de-vie vengono poi versate in damigiane di vetro protette da cesti di vimini; dopo di che inizia il periodo di invecchiamento (2-5 anni) nel nostro sottotetto non isolato. Grazie a questo affinamento, gli aromi possono esprimersi al meglio. L'eau-de-vie di Poire Williams viene quindi miscelata con gli altri ingredienti, tra cui zucchero e acqua, secondo una ricetta segreta gelosamente custodita da diverse generazioni.

CODICE	PRODOTTO	% ALC	CL	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015807	LIQUEUR DE PAMPLEMOUSSE ROSE POMPELMO ROSA	18	70	rosa pallido	fresco con sentori di menta verde e pepata. La purezza del pompelmo si esprime pienamente	al primo sorso emerge la rotondità. Il finale è fresco e discretamente amaro
4015805	LIQUEUR DE POMME VERTE - MELA VERDE	20	70	cristallino, trasparente, brillante	ampio, suggestivo e intenso. Emerge la purezza della varietà di mele e la loro freschezza	fresco ed equilibrato. Spicca la purezza del frutto. Il finale dona sensazioni di agrumi
4015802	LIQUEUR DE POIRE WILLIAMS PERA WILLIAMS	25	70	cristallino	al naso presenta sentori di purea di pera	il primo sorso è rotondo, vellutato e setoso. Il finale è dolce e si percepisce la purezza del frutto

LIQUEUR DE PASTEQUE ANGURIA

La macerazione dell'anguria, effettuata a temperatura ambiente, dura da 10 a 12 settimane, fino a quando la miscela non è perfetta. Questo è il tempo necessario per ottenere un risultato equilibrato tra l'alcol e il sapore della frutta. L'infusione ottenuta viene quindi travasata e filtrata con cura. L'incorporazione lenta dello zucchero cristallizzato abbassa naturalmente il contenuto alcolico esaltando così maggiormente l'aroma. Il liquore risulta quindi perfettamente equilibrato e rivela tutta la sua ampiezza.

LIQUEUR DE MARASQUIN MARASCHINO

Il nome dato al Marasquin Liqueur di Joseph Cartron deriva dal nome "Marasche", piccole ciliegie amare coltivate in Croazia. L'acquavite di ciliegie aggiunta conferisce struttura a questo liquore. Questo tipo di lavorazione contribuisce ad accentuare il sapore di questo frutto per renderlo eccezionale. Perfettamente equilibrato, leggermente zuccherato, con un sapore molto pronunciato di nocciolo di ciliegia. È un liquore ideale per la preparazione di deliziosi cocktail e dessert.

LIQUEUR DE GINGEMBRE ZENZERO

Le radici di zenzero vengono tagliate a fette sottili per favorire la perfetta penetrazione dell'alcol. La macerazione viene effettuata a temperatura ambiente e dura 4 settimane fino a quando la miscela non è perfetta. L'infusione risultante viene quindi distillata con cura. L'incorporazione lenta dello zucchero cristallizzato, in questa fase del processo, abbassa naturalmente il contenuto alcolico e sviluppa il complesso sapore dello zenzero. Il liquore è quindi perfettamente equilibrato e rivela tutta la sua ampiezza.

CODICE	PRODOTTO	% ALC	CL	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015804	LIQUEUR DE PASTEQUE ANGURIA	18	70	rosa tenue di media intensità	al naso è fresco, aromatico; offre sentori di sorbetto	la parte fruttata è discreta. Sul finale arriva una sensazione leggermente amara ed il sapore dei semi di anguria
4015803	LIQUEUR DE MARASQUIN CARTRON MARASCHINO	25	70	trasparente, cristallino, brillante	ampio con aromi di mandorla amara e nocciolo di ciliegia. Nel finale risalta la menta fresca	giusto equilibrio tra zucchero e frutta. Sentore di marmellata
4015806	LIQUEUR DE GINGEMBRE ZENZER	18	70	cristallina e brillante	ampio con sentori di spezie e pepe bianco. Note erbacee e di radice	la tavolozza aromatica è sorprendente: vengono esaltati sapori speziati e pepati

LIQUEUR DE BERGAMOTE JOSEPH CARTRON

Fin dal XVIII secolo, il bergamotto veniva coltivato lungo le coste tirreniche e ioniche, in particolare nella provincia di Reggio di Calabria. La polpa di questo agrume è allo stesso tempo fresca, piacevole, piccante e amara, mentre la buccia contiene oli essenziali. Vengono utilizzate le rinomate varietà italiane di bergamotto Fantastico, Feminello e Castagrano.

Questi bergamotti accuratamente selezionati creano un liquore dai sublimi sapori dolci e piccanti accompagnati da una piacevole sensazione al palato e da un finale elegante e persistente. Le note amare del frutto donano molta freschezza, finezza e complessità.

LIQUEUR DE MANGUE JOSEPH CARTRON

Il frutto del Mango proviene dal Myanmar (ex Birmania) e dal Pakistan. Oggi è uno dei frutti più consumati al mondo; la sua polpa gialla e succosa rivela tutto il suo sapore delicato. I frutti vengono rigorosamente selezionati con grande cura.

La qualità della materia prima restituisce un piacevole colore dorato, nonché il sapore squisito del frutto stesso. Una sorprendente nota pepata sul finale esalta la complessità aromatica di questo liquore. Quest'ultimo non viene filtrato e ciò rende autentica la sostanza del frutto.

CODICE	PRODOTTO	% ALC	CL	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015809.2	CARTRON LIQUEUR DE BERGAMOTE	20	70	color alabastro	fresco con note di scorza di limone	perfetto equilibrio tra frutto e zucchero. Morbido, rotondo, accompagnato da note amare e di grande finezza
4015809	CARTRON LIQUEUR DE MANGUE	25	70	color giallo paglierino	note espressamente esotiche	si presenta morbido, generoso e fruttato nel finale. Il retro-olfatto segue i sentori espressi al naso con note ampie ed esotiche

LIQUEUR DE VIOLETTE JOSEPH CARTRON

L'uso delle viole risale all'antichità. Si narra che il dio Vulcano, volendo compiacere Venere, si incoronò di viole. Quest'ultima, stregata dal profumo accattivante, non seppe resistergli. Nei secoli successivi le viole vennero utilizzate per curare i problemi respiratori. In seguito, nel medioevo, come profumo. Oggi Joseph Cartron importa le viole dall'Egitto garantendo un prodotto di altissima qualità. Come tutti i profumi più preziosi, il Liqueur de Violette di Joseph Cartron è ottenuto dalla macerazione delle migliori foglie di Violetta Assoluta. Di sorprendente freschezza, questo liquore evoca il profumo delicato dei dolci dell'infanzia.

LIQUEUR DE CAFÉ JOSEPH CARTRON

Si ritiene che il caffè sia originario dell'Etiopia. La produzione si spostò poi verso la penisola arabica già nel XII secolo. Joseph Cartron seleziona scrupolosamente le varietà di caffè della Costa Rica e del Kenya, due paesi molto rinomati per la qualità delle piante.

La prima varietà apporta un notevole potere aromatico, mentre quella del Kenya un buon equilibrio. Cognac e Rum aggiunti in proporzioni bilanciate e precise, apportano corpo e ampiezza. Questi segreti di lavorazione contribuiscono a sviluppare ed esaltare tutto il sapore del caffè dando vita ad un prodotto eccezionale.

EAU-DE-VIE DE KIRSCH
KIRSCH

Il Kirsch Cartron è un distillato raffinato, prodotto con ciliegie selezionate e denocciolate per evitare amarezza. Il suo sapore è potente e ricco, grazie alla presenza di ciliegie selvatiche che esaltano l'intensità aromatica e garantiscono una lunga persistenza in bocca.

Il colore è brillante, con lacrime delicate che scendono lentamente lungo il bicchiere. Al naso emergono profumi intensi di nocciolo di ciliegia, senza sentori eterei. Il gusto è secco, con un finale generoso che ripropone le note di nocciolo, lasciando una piacevole persistenza aromatica.

CODICE	PRODOTTO	% ALC	CL	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015808	LIQUEUR DE VIOLETTE JOSEPH CARTRON	20	70	viola brillante	al naso è fine, sottile ed elegante. Buona intensità floreale e fresca. Si esprimono leggeri sentori erbacei	perfetto equilibrio tra frutto e zucchero. Morbido, rotondo, accompagnato da note amare e di grande finezza
4015809.1	CARTRON LIQUEUR DE CAFÉ	25	70	color noce scuro con bordo color rame	al naso è ampio, aromatico e con sentori gradevoli di legna affumicata e pane tostato. Perfettamente delicato e morbido	ad un primo assaggio è intenso con una piacevole sensazione di torrefazione. Il finale è lungo, persistente e di nobile amarezza
3040552	EAU-DE-VIE DE KIRSCH (KIRSCH)	45	70	cristallina e brillante	al naso emergono note intense di nocciolo di ciliegia. Forte eleganza aromatica	la prima ondata è secca e un finale morbido

EAU-DE-VIE DE POIRE
ACQUAVITE DI PERA

La nostra acquavite di pera offre un profilo aromatico, delicato e avvolgente. Il gusto è morbido e rotondo, con un equilibrio perfetto tra dolcezza naturale e freschezza fruttata. Le pere provengono dai migliori terroir delle Hautes Côtes de Beaune e del Lyonnais, dove il clima e il terreno favoriscono una maturazione ideale.
La selezione dei frutti è meticolosa: solo le pere migliori, anche quelle da tavola, vengono utilizzate per garantire un'acquavite pura ed elegante. L'eccellenza del processo produttivo si riflette nella qualità del prodotto finale, caratterizzato da una lunga persistenza aromatica.

EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE SAUVAGE
ACQUAVITE DI LAMPONE

L'acquavite di lampone esprime tutta la freschezza e l'intensità dei frutti selvatici maturati al sole. I lamponi raccolti nei boschi donano al distillato un profilo aromatico ricco, con un perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità.

Visivamente cristallina, la sua brillantezza ricorda l'acqua di sorgente. Al naso spiccano note fruttate pure e intense, che si confermano al palato in un sorso elegante e raffinato. L'acquavite si distingue per la sua finezza e rotondità, lasciando una persistenza fruttata e delicata che invita al sorso successivo.

EAU-DE-VIE DE MIRABELLE
ACQUAVITE DI MIRABELLE

L'acquavite di Mirabelle Cartron nasce dalle migliori prugne dorate della Lorena, raccolte scuotendo delicatamente gli alberi al culmine della maturazione. Questi frutti zuccherini donano al distillato un profilo aromatico intenso e fruttato, con un perfetto bilanciamento tra dolcezza e freschezza.
Cristallina e brillante, la sua limpidezza riflette la purezza del frutto. Al naso si percepiscono note di composta e frutta matura, mentre al palato l'attacco è corposo e caldo. La texture vellutata esalta la persistenza aromatica, lasciando un finale lungo e fruttato che avvolge i sensi con eleganza.

CODICE	PRODOTTO	% ALC	CL	VISTA	OLFATTO	PALATO
3040550	EAU-DE-VIE DE POIRE (ACQUAVITE DI PERA)	43	70	trasparente e cristallina	al naso è ricca di frutta matura con una discreta aromaticità e freschezza. Sentori di frutto maturo di deliziosa finezza	la consistenza è rotonda, oleosa e setosa. Emerge il delizioso frutto maturo
3040551	EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE SAUVAGE (ACQUAVITE DI LAMPONI)	45	70	cristallina	al naso emergono note di forte intensità aromatica e aromi espressivi del frutto fresco	elegante, raffinata e morbida, con sapori freschi e fruttati
3040553	EAU-DE-VIE DE MIRABELLE (ACQUAVITE DI MIRABELLE)	45	70	trasparente, limpida e brillante	distinto e potente al naso. Il sentore è di frutto maturo ed emergono sfumature di composta	la prima ondata è ampia e calda. La struttura è rotonda e oleosa

RYTO

RYTO REFILL - *la nuova ricarica che vi permette di conservare la bottiglia per gli anni a venire.*

RYTO è un progetto di eccellenza, che mixa tradizione e innovazione. La conoscenza della nostra terra, la seria meticolosità delle persone ed il tempo hanno plasmato la sua identità.

RYTO, da sempre culmine e chiusura del pranzo della tradizione, oggi ci accompagna **dall'aperitivo fino alla più esperta mixology**.

Ryto è un liquore di 28° che nasce dall'infusione in alcool della bacca selvatica del prunus spinosa e dalla successiva mescita con il vino, rigorosamente dei colli piacentini e prodotto con uve biologiche.

Il sapore ricorda i profumi dolci del sottobosco e l'asprezza della prugna, di una densa e smussata corposità si accende dal colore rosso scarlatto.

ITALIA

DALLA PIÙ ANTICA RICETTA DEL BARGNOLËIN

ALLUMINIO RICICLATO E 100% RICICLABILE ALL'INFINITO MANTENENDO LE SUE CARATTERISTICHE ORIGINALI

RYTO

Liquore ottenuto dall'infusione delle bacche di prugnolo selvatico, un arbusto dai frutti blu che maturano in autunno. Viene invecchiato in piccole botti e imbottigliato manualmente, risultando al palato caldo, dolce e vellutato. Da servire a temperatura ambiente in un calce oppure da assemblare in miscelazione.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015072	RYTO	28	70	bordeaux intenso	molto intenso, pulito, elegante con richiamo al sentore di frutta	strutturato, equilibrato, caldo, dolce, carnoso e vellutato, di notevole ma equilibrata morbidezza
4015072.1	RYTO REFILL					

MESSICO

IL LIQUORE CHE UNISCE GASTRONOMIA E MIXOLOGY.

Humo è un liquore che unisce gastronomia e mixology per mano dello chef messicano Roberto Ruiz e del maestro distillatore Javier Pulido.

La produzione avviene grazie ai semi di pepe jalapeño originari del Messico, piantati e coltivati in un orto biologico a Segovia, in Spagna, per 8 mesi.

La ricetta artigianale dello chef messicano Roberto Ruiz prevede l'affumicatura, l'essiccazione e la stagionatura per 6 mesi per trasformare il peperoncino Jalapeño in Chipotle, che viene macerato in alcool con 5 botaniche: scorza di agrumi, cannella, cacao, pimento e timo.

Infine, viene affinato in botti di rovere ex-Pedro Ximénez. Produzione artigianale di lotti numerati da 3mila bottiglie.

HUMO

Un twist sui classici drink messicani, margarita e paloma. Può essere bevuto liscio, con ghiaccio e un tocco di scorza d'arancia. Consigliato in un mule: 3cl di liquore Humo, 2 cl di succo di lime, bibita ginger beer in un bicchiere highball bordato di sale al peperoncino.

BOTANICHE PRINCIPALI

scorza di agrumi, cannella, cacao, pimento e timo

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
0105240	HUMO	32	50	colore ambrato	fumo, peperoncino, frutta matura, caramello, agrumi	esplosione di elegante speziato al primo sorso, fumoso, intenso, uva passa, note floreali e agrumate finali. Retrogusto speziato, affumicato, note verdi finali.

ITALIA

L'AUTENTICO SAPORE DI SICILIA, RICCO DI PASSIONE E TRADIZIONE

Casa Limonio è un'azienda siciliana a conduzione familiare, radicata nella tradizione agricola locale e nella lavorazione artigianale di liquori e gin.

Fondata sulla coltivazione biologica di agrumi, l'azienda utilizza i migliori frutti di stagione per creare prodotti unici e di alta qualità, rispettando ricette tramandate da generazioni.

Con un profondo legame con il territorio, Casa Limonio punta alla valorizzazione delle varietà autoctone, come il limone Femminello di Zagara Bianca, coltivato da oltre 120 anni.

L'obiettivo dell'azienda è mantenere vive queste tradizioni, offrendo al contempo sapori autentici, genuini e ricercati, sia in Italia che all'estero.

LIMONIO

È un limoncello prodotto in Sicilia, ottenuto dall'infusione di bucce di limone della varietà Femminello di Zagara Bianca, coltivata in queste terre. Nasce da un'antica e segreta ricetta di famiglia gelosamente tramandata da generazioni. Ottimo digestivo o, seguendo le tendenze, in miscelazione per creare ad esempio il Limoncello Spritz.

BOTANICHE PRINCIPALI

Limone della varietà Femminello di Zagara Bianca.

LIQUORE DI ALLORO

Il liquore di alloro Nobile Verde è una raffinata espressione della tradizione siciliana. Ottenuto dall'infusione di foglie di alloro, distillato di uve locali e zucchero, racchiude l'intensità aromatica della pianta.

Il colore verde intenso anticipa un profumo deciso e persistente di alloro. Al palato, il sapore è morbido e armonioso, con una lunga persistenza aromatica. Ideale per accompagnare carni grasse, arrosti e grigliate, si sposa perfettamente con champagne e vini frizzanti, rivelandosi un ottimo digestivo.

BOTANICHE PRINCIPALI

Alloro.

LIQUORE DI MANDARINO

Il liquore di mandarino Limonio esprime la dolcezza e l'aroma dei mandarini Tardivo di Ciaculli. L'infusione di bucce, distillato di uve siciliane e zucchero crea un distillato dal profilo aromatico fresco e persistente. Il colore giallo avana è accompagnato da un profumo intenso di mandarino, con note agrumate delicate. Al palato, la fragranza è morbida e vellutata. Perfetto con dolci, gelati e biscotti, esalta cocktail e si abbina elegantemente a champagne e prosecco, offrendo un'esperienza di gusto raffinata.

BOTANICHE PRINCIPALI

Mandarino, varietà Tardivo di Ciaculli.

ECLIPSE LIMONIO LIQUORE ALLE NESPOLE

Liquore artigianale al 32% vol., ottenuto dalla lenta infusione di noccioli di nespole biologiche provenienti dal miglior terroir della Conca d'Oro, in Sicilia. Raccolte a piena maturazione e denocciolate con cura, le nespole sprigionano un profilo aromatico elegante e persistente, caratterizzato da sfumature amare e vellutate.

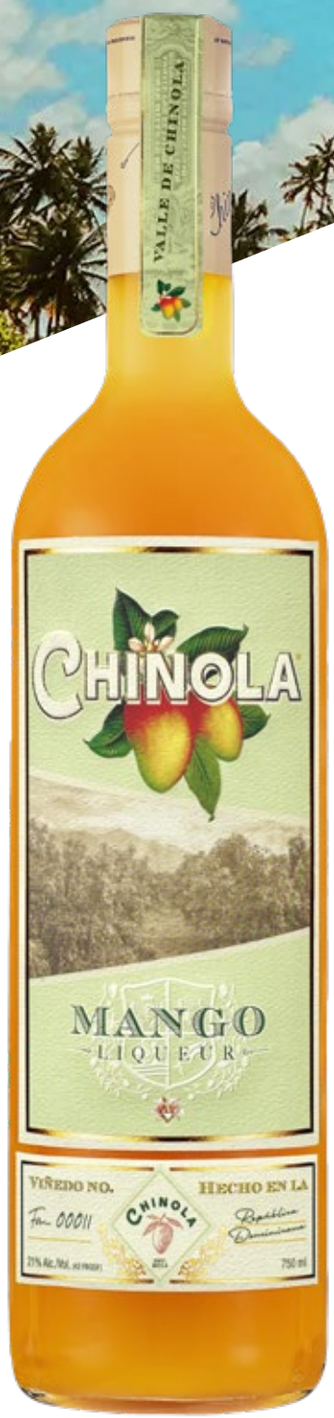
BOTANICHE PRINCIPALI

Nespole della conca d'oro.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015090	LIMONCELLO	35	100	giallo brillante	note di limoni siciliani	delicato dal sapore dolce, note di limone siciliano
4015090.2	ALLORO CASA LIMONIO	35	50	intenso verde	intenso profumo di alloro	aroma persistente e morbidamente armonizzato
4015090.1	MANDARETTO CASA LIMONIO	35	50	giallo avana	intenso profumo di essenza di mandarino, determinato dagli oli essenziali presenti nelle bucce	delicata fraganza e persistente aroma di mandarino
4015089	ECLIPSE LIMONIO (LIQUORE ALLE NESPOLE	32	50	ambra luminoso e brillante, con riflessi miele	fruttato maturo con freschezza aromatica; note di radici, mandorla amara e toni terrosi. Profumo intenso e fine, senza pesantezze	texture rotonda e morbida, ben armonizzata con il frutto. Persistenza lunga, con ritorno delle note fruttate e mandorlate. Mineralità ed eleganza si fondono in un sorso equilibrato e affascinante

CHINOLA®

Fresh Fruit Liqueurs



REPUBBLICA DOMINICANA

IL GUSTO AUTENTICO DEI CARAIBI, SENZA ARTIFICI.

Chinola è un brand premium originario della Repubblica Dominicana, nato con l'obiettivo di trasformare il frutto della passione tropicale in un liquore naturale e autentico, pensato per l'alta mixology.

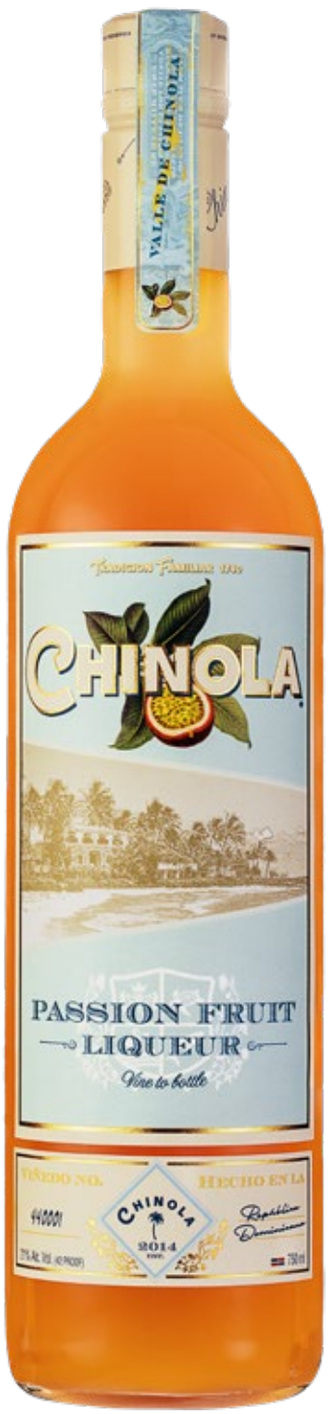
Con una filiera agricola verticale, dal campo alla bottiglia, Chinola garantisce qualità costante, freschezza e tracciabilità totale.

Il risultato è un liquore dal profilo aromatico ricco e vibrante, in cui la dolcezza naturale del frutto si bilancia perfettamente con una nota fresca e acidula.

Chinola si distingue per la qualità costante, l'origine controllata degli ingredienti e l'eccellenza produttiva, ed è oggi una delle referenze tropicali più apprezzate nel panorama dei liquori a base frutta.

CHINOLA MANGO LIQUEUR

Chinola Mango Liqueur è un liquore fruttato di alta gamma realizzato con vero succo di mango dominicano delle varietà Alphonso e Keitt, selezionate per il loro profilo aromatico intenso e complesso. Prodotto in piccoli lotti secondo un processo artigianale e con un controllo rigoroso della filiera, rappresenta una novità di riferimento per bartender, distributori e locali orientati alla mixology contemporanea. Il gusto è rotondo, pieno, con una dolcezza naturale che si fonde con note tropicali fresche e una leggera acidità finale.



CHINOLA PASSION FRUIT LIQUEUR

Chinola Passion Fruit Liqueur è un liquore artigianale premium ottenuto da frutti della passione coltivati nella regione nord-orientale della Repubblica Dominicana, lavorati a mano per garantire freschezza e intensità aromatica. La base alcolica neutra e la bassa aggiunta di zuccheri rendono questo prodotto estremamente bilanciato, naturale e pronto all'uso per la mixology professionale. Il profilo organolettico di Chinola si caratterizza per la presenza dominante del frutto fresco, con un'acidità vibrante e una dolcezza equilibrata, perfette per cocktail tropicali, signature drink e rivisitazioni di classici. .

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
4505052	CHINOLA MANGO LIQUEUR	21	75	giallo albicocca intenso e vellutato	mango fresco, floreale, agrumi, vaniglia	ricco e cremoso, mango vivo con note agrumate e finale semi-secco
4505051	CHINOLA PASSION FRUIT LIQUEUR	21	75	arancione dorato torbido	passion fruit maturo, frutti tropicali, agrumi, spezie leggere	fresco e fruttato, dolce-acidulo, con lunga persistenza di polpa tropicale

ITALIA

IL LIQUORE A BASE DI RUM GIAMAICANO

"#NINE FALERNUM È IL FRUTTO DELLA NOSTRA ESPERIENZA NEL MONDO TIKI DOVE GRAZIE AGLI STUDI DEI GRANDI DELLA MISCELAZIONE SIAMO RIUSCITI A RIPRODURRE LA POZIONE SEGRETA DI DON THE BEACHCOMBER!"

JONATHAN DI VINCENZO.

La **Rum Runners Company** è orgogliosa di presentare il "**#NINE Falernum**". Questo prodotto è la soluzione perfetta dedicata ai barmen che necessitano di un liquore Falernum di prima qualità basato sulla ricetta originale di Donn Beach (Don The Beachcomber) risparmiando tempo e denaro rispetto alla preparazione homemade.

The Rum Runners Company utilizza solo ingredienti di alta qualità, selezionati in tutto il mondo per preservare l'originalità delle ricette, dando cosi la possibilità ai barmen di creare cocktail perfetti.

NINE FALERNUM

 # Nine Falernum è il liquore FALERNUM preparato artigianalmente dall'infusione e distillazione di zenzero, mandorle, chiodi di garofanoe scorze di lime in puro rum Giamaicano.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015650	# NINE FALERNUM	30	70	giallo paglierino	tipico rum giamaicano forte ed elegante, mandorla	chiodi di garofano, zenzero, lime e mandorla

FRANCIA

L'ESSENZA ESOTICA DEL PANDAN

KOTA Pandan Liqueur nasce dalla passione per gli aromi esotici e la tradizione artigianale della distillazione. Il brand è il risultato della collaborazione tra il celebre mixologist Nico de Soto e la storica distilleria francese Maison Gabriel Boudier.

Con una carriera che lo ha portato in città come Parigi, New York e Londra, Nico de Soto è riconosciuto a livello globale per il suo approccio innovativo alla mixology.

Dopo aver scoperto il pandan durante un viaggio in Indonesia nel 2008, è diventato uno dei suoi più grandi promotori nel mondo dei cocktail, integrandolo nelle sue creazioni e diffondendone l'uso in alcuni dei bar più rinomati al mondo.

KOTA

KOTA Pandan Liqueur è un liquore raffinato che racchiude l'inconfondibile aroma del pandan, una pianta iconica del Sud-Est Asiatico. Conosciuto come "la vaniglia dell'Asia", il pandan offre note delicate di vaniglia, mandorla e burro, che si fondono perfettamente in questo liquore premium, ideale per cocktail sofisticati e ricercati.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015820	KOTA	18	70	limpido con riflessi dorati	profumo intenso e avvolgente di vaniglia, mandorla e note erbacee	morbido ed equilibrato, con un gusto rotondo di pandan, accenti di burro e sfumature speziata

GIAPPONE

Japanese Liqueur è il secondo progetto ideato da Yuki Yamazaki, bartender di fama internazionale. che decide di creare due espressioni di liquori che presentano le seguenti caratteristiche:

1. Da questi liquori si possono creare semplici cocktail classici.
2. Si presta molta attenzione allo zucchero e ad altri ingredienti contenenti zucchero.
3. Non vengono utilizzati doldificanti sintetici, coloranti o fragranze.
4. Si utilizzano solo ingredienti locali naturali.
5. Presentano un aroma forte e un gusto unico.
6. Possono essere usati come ingredienti secondari nella creazione di cocktail.

ORGOGLIO E TRADIZIONE GIAPPONESE

JAPANESE LIQUEUR YUZUKOSHO

Yuzu kosho è un condimento che cambia gusto. Lo ricreiamo completamente come un liquore. Per quanto riguarda il gusto, la piccantezza deriva dal peperoncino giapponese. Per la prospettiva aromatica viene utilizzato Kito Yuzu direttamente dalla prefettura di Tokushima, parte meridionale del Giappone. infine, abbiamo selezionato l'agrume yuzu di altissima qualità per la sua fragranza molto fine.

JAPANESE LIQUEUR MIZUNARA

Questo liquore è creato grazie a due ingredienti fondamentali: legno Mizunara, che dona il sapore di quercia, e Yomogi, erba di altissima qualità utilizzata anche per scopi medici e nota anche come Artemisia Princeps. Entrambi gli ingredienti dei due spiriti neutri vengono estratti separatamente e miscelati.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI JAPANESE LIQUEUR: BITTER: PAG. 86

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
4015550	JAPANESE LIQUEUR YUZUKOSHO	25	50	dorato	agrumato e speziato	piccante e speziato
4015551	JAPANESE LIQUEUR MIZUNARA	23	50	ambrato	sandalo e legno	erbaceo con sentori di quercia

VERMOUTH

IL VERMOUTH (FRANCESE), O VERMUT (ITALIANO) O ANCORA VÈRMOT (PIEMONTESE): È UN VINO FORTIFICATO AROMATIZZATO CON INFUSIONE ALCOLICA DI ERBE, CON GRADAZIONE ALCOLICA COMPRESA TRA 16% E 22%.

Nato a Torino nel 1786, per la legge italiana è composto da almeno il 75% di vino, derivabile da uva bianca o rossa, anche estera (solitamente spagnola). Tuttavia nel 2017 è stato approvato un disciplinare più stringente, a tutela del Vermouth di Torino, che impone vino e botaniche esclusivamente italiani e, in caso di Vermouth di Torino Superiore, esclusivamente piemontesi.

Si tratta di un prodotto complesso, alla base del quale c'è sempre la qualità eccelsa del vino di partenza e delle spezie e botaniche da infondere. In alcune antiche fabbriche la conoscenza della ricetta era suddivisa tra più persone, in modo che nessuno fosse in grado di riprodurla completamente.

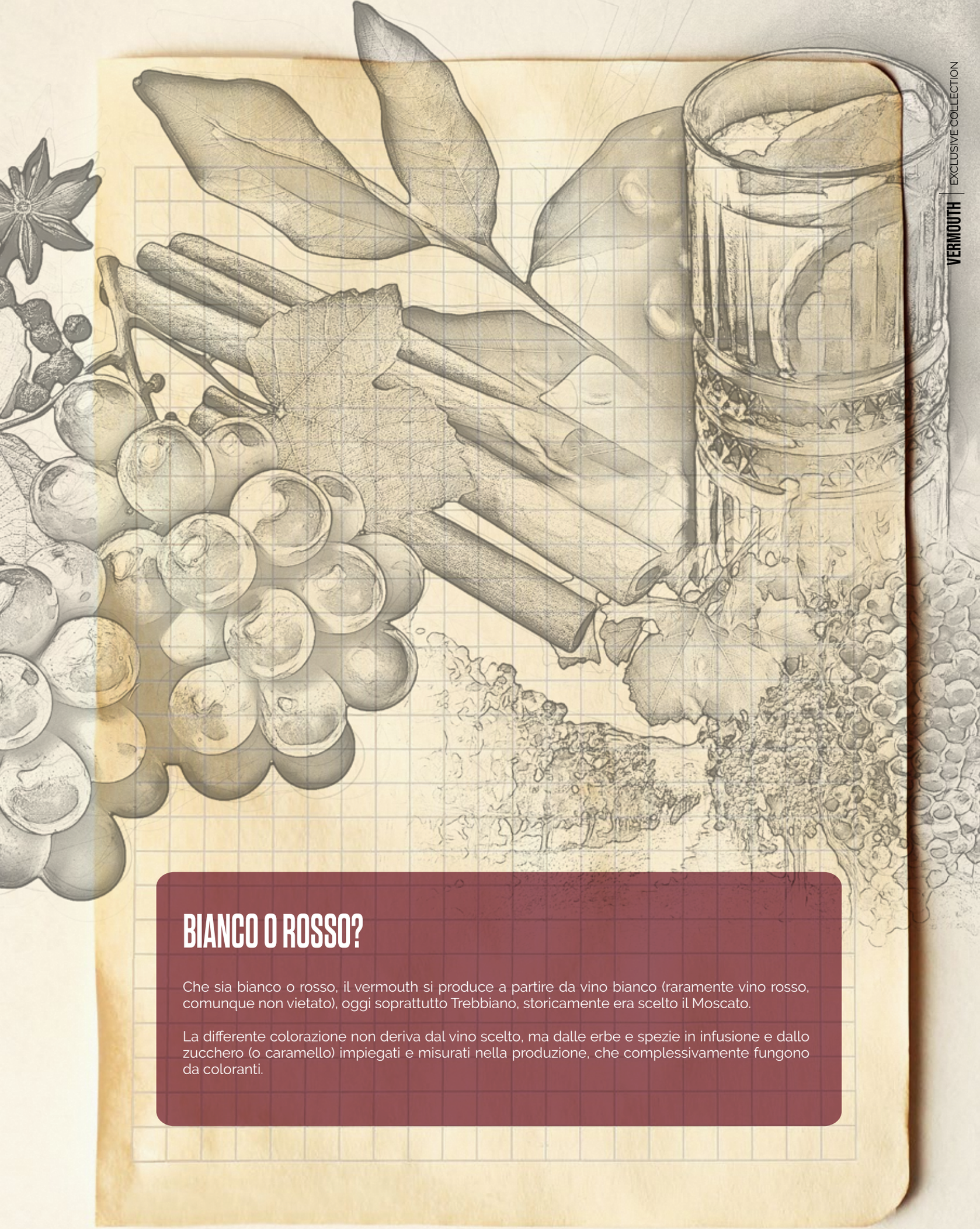
Nel vermouth erbe e spezie si rincorrono vicendevolmente sostenute dalla base vinosa; l'equilibrio è un'arte, elusa nei prodotti più commerciali con l'aggiunta di zucchero.

Sono cinque le varietà ammesse: bianco, rosso e rosè, con tenore zuccherino minimo di 130 g/l e grado alcolico minimo di 14,5%; dry, con una soglia massima di zucchero di 50 g/l, ed extra dry, con al massimo 30 g/l di zucchero, rispettano entrambi un grado alcolico minimo di 16%.

Una volta aperto si consiglia di conservarlo in frigorifero e consumarlo rapidamente, soprattutto per i prodotti da degustazione.

SI DICE CHE...

...IL VERMOUTH FU INVENTATO DA IPPOCRATE, IL QUALE AROMATIZZAVA IL SUO VINO CON ERBE, SPEZIE E MIELE, MA LA SUA STORIA NON È DEL TUTTO CHIARA.



BIANCO O ROSSO?

Che sia bianco o rosso, il vermouth si produce a partire da vino bianco (raramente vino rosso, comunque non vietato), oggi soprattutto Trebbiano, storicamente era scelto il Moscato.

La differente colorazione non deriva dal vino scelto, ma dalle erbe e spezie in infusione e dallo zucchero (o caramello) impiegati e misurati nella produzione, che complessivamente fungono da coloranti.

CUCIELO

ITALIA

CLASSICO ITALIANO CON UN TWIST CONTEMPORANEO

L'ISPIRAZIONE DEL MARCHIO CUCIELO È NATA DAL CUCULO MIGRANTE, CHE VIAGGIA OGNI ANNO PER MIGLIAIA DI CHILOMETRI, ATTRAVERSANDO L'ITALIA IN CIELO E ASSAPORANDO GLI AROMI DEL MEDITERRANEO. DA QUI IL NOME CUCIELO: L'UNIONE DELLA PAROLA CUCULO E "CIELO".

Nati tra i dolci pendii italiani, nella regione del Piemonte, i nostri Vermouth di Torino sono semplicemente perfetti da gustare in un apertitivo (americano, negroni, spritz), cocktail classici, innovativi e on the rocks - **CUCIELO Con Hielo**.

CUCIELO è prodotto utilizzando vini italiani selezionati a mano e Artemisia proveniente dalle colline piemontesi.

La "Ricetta Originale" è una formula segreta che prevede l'utilizzo di botaniche e aromi di origine naturale, creata nello stile classico del Vermouth di Torino e pensata per ottenere uno dei vermouth più versatili.

Sostenibile e riciclabile ovunque possibile.

CUCIELO VERMOUTH DI TORINO ROSSO

Meravigliosamente complesso ma versatile; prodotto utilizzando solo botaniche di origine naturale - Aromi di arancia caramellata e rabarbaro; sottile vaniglia, anice e chiodi di garofano; bilanciato da calde note pepate, arancia e uvetta; CREATO PER ESSERE VERSATILE - aperitivo (Americano, negroni, spritz) cocktail classici e moderni o solamente "on the rocks".

BOTANICHE PRINCIPALI

Assenzio, artemisia absinthium, arancia amara di sicilia, chiodi di garofano, achillea, bacche di vaniglia naturali, genziana cinese.

CUCIELO VERMOUTH DI TORINO BIANCO

Meravigliosamente complesso ma versatile. Vini accuratamente selezionati: Trebbiano di Abruzzo insieme a Grillo e Ansonica dalla Sicilia che ci regalano note di nocciola, sentori fruttati che includono limone e mela.

BOTANICHE PRINCIPALI

Assenzio, artemisia absinthium, mela verde, cardamomo, pepe rosa, fiori di sambuco, melograno.

CUCIELO VERMOUTH DI TORINO DRY

Mentre il sole tramonta sulle dolci colline piemontesi, la sua luce radiante trasforma il paesaggio in campi d'oro. Prendiamo ispirazione del nostro design da quel momento affascinante, per farti sognare di sorseggiare CUCIELO Dry al tramonto italiano.

BOTANICHE PRINCIPALI

Artemesia, Aloe Ferox, cardamomo, scorze di arancia, fiori di sambuco, buccia di limone siciliano.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
8010095	CUCIELO VERMOUTH DI TORINO ROSSO	16,8	75	gemma corniola con riflessi scuri di mogano	aromi di arancia carmellata e rabarbaro, sottili note di vaniglia, anice e chiodi di garofano; il tutto bilanciato da calde note pepate, arancia e uvetta	brillantemente morbido con esplosioni di melograno fresco e frutta rossa matura. Caldo e leggermente amaro con un lungo finale asciutto
8010096	CUCIELO VERMOUTH DI TORINO BIANCO	16,8	75	giallo dorato luminoso, come il sole di Sicilia	mela verde croccante, fiori di sambuco e vaniglia; aromi floreali ed erbacei, arrotondati da una sottile nota di maraschino, arancia mordace e uva passa	caldo, morbido, dolce con vaniglia e frutta estiva matura, bilanciato da una piacevole nota amara. Finale eccezionalmente lungo, dolce/ amarognolo
8010097	CUCIELO VERMOUTH DI TORINO DRY	18	50	pallido sole dorato del mattino	mela verde croccante con aromi di fiori bianchi. Delicato agrume agrodolce e zenzero fresco	asciutto e rinfrescante con note di agrumi freschi di Sicilia. Una scia amaricante e leggermente erbaceo con sentori di fiori di sambuco e cardamomo. Finale eccezionalmente lungo e minerale

Isolabella della Croce

ITALIA

STORICO VERMOUTH PIEMONTESE

RICETTA DI UNA VOLTA PER I PALATI DI OGGI.

Loazzolo è, dal 1992, la più piccola DOC d'Italia e prende il nome dal piccolo comune piemontese incuneato nella bassa langa astigiana, tra il Cuneese e l'Alessandrino, tra le colline che separano la Valle Belbo dalla Valle Bormida, a quindici minuti da Canelli e mezz'ora da Nizza Monferrato.

In questo scorcio incontaminato, troviamo incastonato l'anfiteatro di Borgo Isolabella, esposto a Sud con gradazioni da Sud-Est a Sud-Ovest, in cui negli undici ettari vitati le vigne crescono tra una folta vegetazione boschiva, su pendii scoscesi, con invidiabile esposizione, che richiamano alla "viticoltura eroica".

Oltre alla produzione vinicola, **Isolabella della Croce** conserva un'antica ricetta di vermouth che tramanda da generazioni.

VERMOUTH BIANCO HIGH LIFE

Antica ricetta del 1870 della famiglia Isolabella rivisitata in chiave moderna.

BOTANICHE PRINCIPALI

Assenzio, chiodo di garofano, scorza d'arancia, cannella, angelica, noce moscata e china.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
8010120	VERMOUTH BIANCO HIGH LIFE	15,3	50	giallo ambrato	agrumi, chiodi di garofano e cannella	grande equilibrio tra la parte dolce e la parte alcolica con un finale amarognolo

SPAGNA

ARISTOCRATICO VERMOUTH SPAGNOLO

a Copa: la rinascita di un vermouth leggendario. Una ricetta della fine dell'800 scoperta in un cassetto nascosto degli archivi storici di González Byass.

Prodotto dal blend di Oloroso e Pedro Ximénez con invecchiamento di 8 anni con **metodo Solera**, cui è aggiunta una miscela selezionatissima di botaniche, i cui dosaggi sono custoditi segretamente negli archivi dell'azienda.

Il perfetto bilanciamento amaricante che caratterizza questo **nobile vermouth** lo ha reso subito un prodotto distintivo nel mondo, per soddisfare i palati più esigenti con un'eccezionale "Vermouth Experience".

VERMOUTH LA COPA È STATO RILANCIATO DA GONZÁLEZ BYASS NEL GIUGNO 2016.

VERMOUTH LA COPA

Ideale da assaporare ben freddo, da solo o con soda e ghiaccio tritato; inoltre può essere utilizzato per la miscelazione. L'aperitivo perfetto per rivivere il classico "momento vermouth".

BOTANICHE PRINCIPALI

Assenzio, chiodo di garofano, scorza d'arancia, cannella, angelica, noce moscata e china.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
8010100	LA COPA GONZALEZ BYASS	15,5	75	ambrato	agrumi, chiodi di garofano e cannella	erbe e spezie

SHERRY

SHERRY : IL VINO SPAGNOLO FORTIFICATO

Bevanda originaria dell'Andalusia, l'antico nome dello sherry era "Jerez" dalla località Jerez De la Frontera (Andalusia), dove i Fenici portarono la coltivazione della vite e la cultura del vino. A partire dal Tardo Medioevo i flussi commerciali diedero grande diffusione allo Jerez, in questo periodo inglesizzato "sherry", facendolo apprezzare soprattutto a monarchi e aristocratici del tempo.

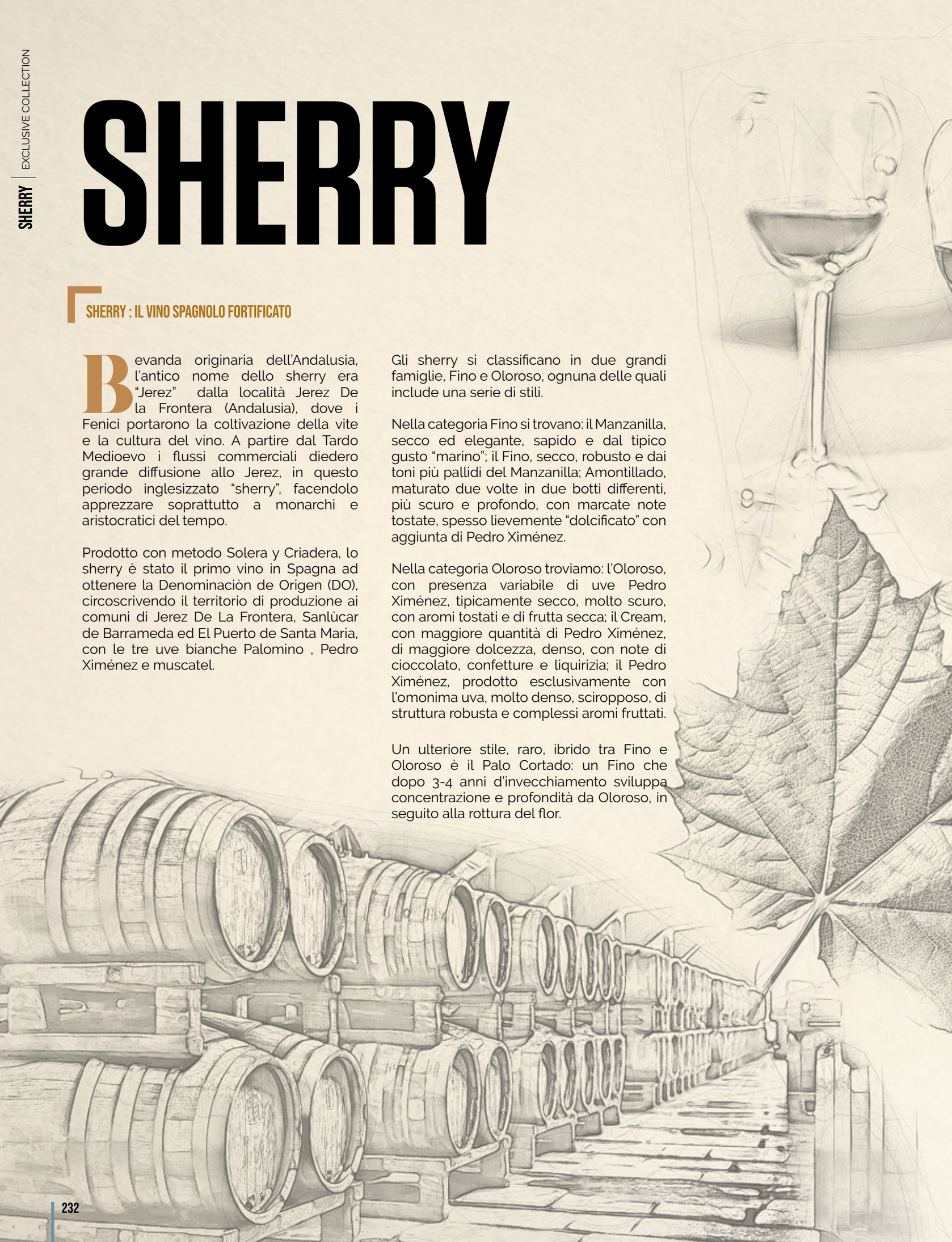
Prodotto con metodo Solera y Criadera, lo sherry è stato il primo vino in Spagna ad ottenere la Denominaciòn de Origen (DO), circoscrivendo il territorio di produzione ai comuni di Jerez De La Frontera, Sanlùcar de Barrameda ed El Puerto de Santa Maria, con le tre uve bianche Palomino , Pedro Ximénez e muscatel.

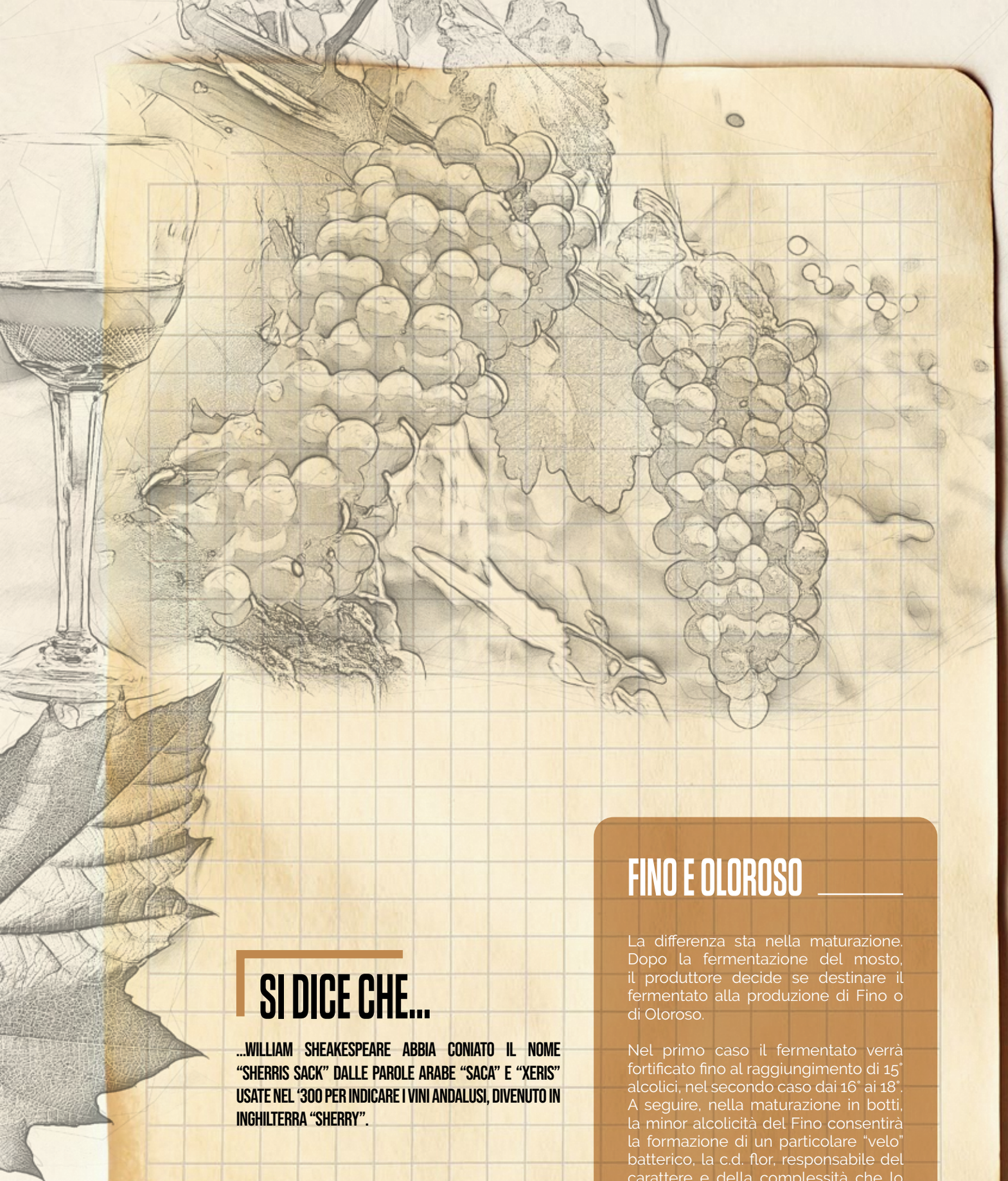
Gli sherry si classificano in due grandi famiglie, Fino e Oloroso, ognuna delle quali include una serie di stili.

Nella categoria Fino si trovano: il Manzanilla, secco ed elegante, sapido e dal tipico gusto "marino"; il Fino, secco, robusto e dai toni più pallidi del Manzanilla; Amontillado, maturato due volte in due botti differenti, più scuro e profondo, con marcate note tostate, spesso lievemente "dolcificato" con aggiunta di Pedro Ximénez.

Nella categoria Oloroso troviamo: l'Oloroso, con presenza variabile di uve Pedro Ximénez, tipicamente secco, molto scuro, con aromi tostati e di frutta secca; il Cream, con maggiore quantità di Pedro Ximénez, di maggiore dolcezza, denso, con note di cioccolato, confetture e liquirizia; il Pedro Ximénez, prodotto esclusivamente con l'omonima uva, molto denso, sciropposo, di struttura robusta e complessi aromi fruttati.

Un ulteriore stile, raro, ibrido tra Fino e Oloroso è il Palo Cortado: un Fino che dopo 3-4 anni d'invecchiamento sviluppa concentrazione e profondità da Oloroso, in seguito alla rottura del flor.





SI DICE CHE...

...WILLIAM SHEAKESPEARE ABBIA CONIATO IL NOME "SHERRIS SACK" DALLE PAROLE ARABE "SACA" E "XERIS" USATE NEL '300 PER INDICARE I VINI ANDALUSI, DIVENUTO IN INGHILTERRA "SHERRY".

FINO E OLOROSO

La differenza sta nella maturazione. Dopo la fermentazione del mosto, il produttore decide se destinare il fermentato alla produzione di Fino o di Oloroso.

Nel primo caso il fermentato verrà fortificato fino al raggiungimento di 15° alcolici, nel secondo caso dai 16° ai 18°. A seguire, nella maturazione in botti, la minor alcolicità del Fino consentirà la formazione di un particolare "velo" batterico, la c.d. flor, responsabile del carattere e della complessità che lo contraddistinguono.

SPAGNA

LA VOCAZIONE PER LO SHERRY

Sherry González Byass: lo sherry che unisce tradizione ed esperienza.

Gonzalez Byass è un'azienda famigliare fondata nel 1835, vanta **oltre 170 anni di storia** nella produzione e nella distribuzione a livello globale di vini e premium spirits.

Situata nel sud della Spagna – a Jerez, in Andalusia, l'azienda è proprietaria del 10% dei vigneti situati nell'area denominata "Jerez Superior".

Da qui nascono gli Sherry González Byass che si contraddistinguono sul mercato per il loro profumo bilanciato che trae origine dalla selezione accurata di uve di altissima qualità che vengono sapientemente lavorate secondo ricette antiche e perfezionate nel tempo.

ATTUALMENTE L'AZIENDA GONZÁLEZ BYASS È CONTROLLATA DALLA FAMIGLIA GONZÁLEZ GIUNTA ORA ALLA QUINTA GENERAZIONE.

NECTAR

Invecchiato per 9 anni in botti americane di quercia, seguendo il metodo Solera. Ideale come vino da dessert, perfetto per accompagnare gelati e cioccolato.

100% Pedro Ximenez

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	DOSAGGIO (G/L)	VISTA	OLFATTO	PALATO
0120032	NECTAR P.X. CL.75	15	75	9 anni	370	mogano scuro e intenso	uvetta, caramello e cenno di legno	uvetta matura e datteri

LEONOR

Ideale con formaggi stagionati e selvaggina. Da servire tra gli 8° e i 10° in un piccolo bicchiere da vino bianco.

100% Palomino

CRISTINA

Ideale con formaggio e paté, grazie alla sua lieve dolcezza. Da servire tra gli 8° e i 10°.

87% Palomino
13% Pedro Ximenez

SOLERA 1847

Ideale per l'aperitivo o per i dessert come il gelato ea torta di mele. Da servire tra i 6° e i 10°.

75% Palomino
25% Pedro Ximenez

ALFONSO OLOROSO

Ideale con ricchi stufati di carne, salumi e consommé di manzo/oca. La secchezza di questo vino lo rende perfetto con carni gelatinose come coda di bue e guance di maiale. Da servire tra i 10° e i 12°.

100% Palomino

VIÑA AB AMONTILLADO

Viña AB è un vino complesso che offre una versatilità unica, abbinandosi anche i piatti più complicati. Perfetto con salumi, anatra, consomé, formaggi a pasta dura e noci. Da servire tra gli 8° e 12°.

100% Palomino

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	DOSAGGIO (G/L)	VISTA	OLFATTO	PALATO
0120040	LEONOR 12Y PALO CORTADO	15	75	12 anni	6	ambrato con riflessi dorati	mandorle, nocciole tostate e legno	potente, persistente e tostate
0120039	CRISTINA MEDIUM	15	75	7 anni	40	ambrato brillante	uvetta e legno	leggermente dolce e finale lungo
0120033	SOLERA 1847	18	75	8 anni	128	mogano scuro	uvetta, vaniglia e legno	fichi, uvetta, caramello e legno
0120040.2	ALFONSO OLOROSO	18	75	8 anni	<4	ambrato con riflessi dorati	aromi intensi e rotondi di nocciola e noci, sottili sentori di legno e richiami al tartufo e cuoio	saporito e strutturato con retrogusto di vaniglia e una sorprendente nota dolce sul finale
0120040.1	VIÑA AB AMONTILLADO	16,5	75	12 anni	<4	leggermente ambrato	delicato, con aromi di nocciole e lievi richiami di lievito	sottili note di rovere; acidità equilibrata; leggera nota sapida e amara sul finale

VORS 30 ANNI DEL DUQUE

Ideale con formaggi stagionati e parmigiano. Da servire a temperatura ambiente.

100% Palomino

VORS 30 ANNI APOSTOLES

Ideale con il foie gras, pâté, formaggi e carne rossa. Da servire tra i 10° e 12°.

87% Palomino
13% Pedro Ximenez

VORS 30 ANNI MATUSALEM

Ideale con un budino di frutta, formaggi stagionati o pan di Spagna. Da servire tra i 10° e i 12°.

75% Palomino
25% Pedro Ximenez

VORS 30 ANNI NOE

Ideale da solo o con gelato alla vaniglia e cioccolato amaro scuro. Da servire tra i 10° e i 12°.

100% Pedro Ximenez

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	DOSAGGIO (G/L)	VISTA	OLFATTO	PALATO
0120038	DEL DUQUE SHERRY VORS 30 ANNI ASTUCCIATO	21,5	37,5	30 anni	5	dorato scuro	frutta secca e legno	secco, vigoroso e aromatico
0120037	APOSTOLES SHERRY VORS 30 ANNI ASTUCCIATO	20	37,5	30 anni	50	ambrato scuro	frutta concentrata	caramello e legno maturo
0120036	MATUSALEM SHERRY VORS 30 ANNI ASTUCCIATO	20,5	37,5	30 anni	130	mogano intenso	frutta secca, datteri, uva passa, spezie e legno maturo	liscio e dolce
0120034	NOÈ SHERRY VORS 30 ANNI ASTUCCIATO	15,5	37,5	30 anni	400	ebano	fico, caffè e spezie	dolce, fresco e seduttivo

SPAGNA

LO SHERRY DAL CARATTERE UNICO

Tio Pepe: Top Sherry Brand.

Tio Pepe nasce a Jerez de la Frontera, dove ha sede l'antica azienda González Byass che produce questo sherry dal 1844.

Tio Pepe è sicuramente lo **sherry più rappresentativo dell'azienda iberica**, tanto da essere considerato icona della regione andalusa e di tutta la Spagna nel mondo. Esportato in oltre 100 paesi, il suo appellativo curioso deriva dal nome dello zio del fondatore dell'azienda, "Tio José", grande esperto nella creazione dei migliori sherry.

Dal consumatore italiano lo sherry è considerato un vino dolce, in realtà esistono sia sherry dolci, sia sherry secchi, a seconda delle uve utilizzate e del tipo di processo di vinificazione.
Tio Pepe è la massima espressione della versione secca degli sherry.

NEL 2018 TIO PEPE È STATO NOMINATO DA DRINKS INTERNATIONAL: TOP TRENDING SHERRY BRAND 2018 E BEST SELLING SHERRY BRAND 2018. IL 39% DEI MIGLIORI BARTENDER DEL MONDO HA VOTATO TIO PEPE COME IL NUMERO UNO DEGLI SHERRY BRAND E IL 65% LO HA INDICATO NELLA TOP 3!

È un vino bianco invecchiato per 5 anni in botti americane con metodo Solera.
Ideale per ostriche e tartine al caviale, oppure con le tradizionali tapas, meglio se con i gamberoni.

100% Palomino

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	DOSAGGIO (G/L)	VISTA	OLFATTO	PALATO
0120010.3	TIO PEPE	15	37.5	5 anni	1	oro pallido	elegante e pungente	corposo, croccante e secco
0120010	TIO PEPE		75					
0120010.1	TIO PEPE		100					

SAKE

TRADIZIONE GIAPPONESE, ELEGANZA CONTEMPORANEA

Il Sake è la bevanda nazionale del Giappone: una fermentazione nobile del riso che racconta oltre duemila anni di cultura e artigianalità. Lontano dagli stereotipi, il Sake moderno è un prodotto raffinato, versatile e sorprendentemente attuale, capace di accompagnare sia la cucina tradizionale asiatica che le proposte gastronomiche contemporanee.

Le sue origini risalgono a oltre 2.000 anni fa, con le prime testimonianze scritte nel periodo Nara (VIII secolo d.C.), anche se forme più rudimentali di fermentazione erano già presenti nel III secolo.

Nato come bevanda rituale nelle cerimonie shintoiste e consumato inizialmente solo alla corte imperiale o nei templi, il Sake si è evoluto nei secoli, fino a diventare uno dei simboli della cultura giapponese.

Durante il periodo Edo (1603–1868) si afferma la produzione artigianale nelle prime sakagura (cantine), molte delle quali ancora attive oggi.

Oggi il Sake rappresenta un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione: una bevanda raffinata, naturale, dalla gradazione moderata (12–16%) e con grande potenziale gastronomico. Perfetto in abbinamento alla cucina giapponese, sorprende anche con piatti italiani e contemporanei, così come in proposte miscelate.

Una referenza autentica, culturale e distintiva, che arricchisce la carta con un prodotto dal valore percepito elevato.

L'interesse verso il Sake è in forte crescita anche in Italia, soprattutto nel canale horeca, dove si sta affermando come proposta alternativa al vino o come ingrediente distintivo in mixology.

Una categoria in evoluzione, che arricchisce la carta con un prodotto autentico, di tendenza e dall'elevato valore aggiunto.

A DREAMY MIXER, PURE ELIXIR

Situato nella città di Shibata nella prefettura di Niigata, lo stabilimento di Aumont produce sake di altissima qualità: il processo di produzione naturale è guidato dal Toji Takeshi Tanaka, uno degli unici otto 'Zengiren Sake Masters' in Giappone.

I contadini locali di Agakita coltivano il riso, elemento essenziale per il loro eccezionale sake. Il proprietario del birrificio, Hasegawa-san, preserva il patrimonio di Shibata, inclusi i parchi, i santuari e le case storiche.
Niigata, situata 350 km a nord di Tokyo, si estende tra il Mar del Giappone a ovest e le catene montuose a est. La sua aria pulita, gli inverni freddi e le nevicate moderate creano un ambiente ideale per la meticolosa produzione del sake. Il KAY Sake è prodotto con le acque incontaminate del fiume Kaji, che scorre dalla catena montuosa di Iide, coperta di neve, fino alle pianure di Echigo. Il riso di Niigata è rinomato per la sua alta qualità, grazie alle sue varietà superiori, al clima ideale e alle fonti d'acqua pura.

KAY SAKE

KAY Sake è prodotto solo con acqua, riso, koji e lievito. Non contiene conservanti, glutine, solfiti, zuccheri aggiunti o coloranti. È naturalmente ricco di aminoacidi e ha un contenuto alcolico inferiore rispetto ai distillati.

KAY Sake porta il sake giapponese dal tradizionale pasto a diverse occasioni: è infatti un ottimo aperitivo, da gustare su una terrazza panoramica, in spiaggia o a un party in giardino. Può essere servito liscio, con ghiaccio, come spritz giapponese o per un Martini perfetto.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
-	KAY SAKE	15,8	72	limpido con riflessi leggermente gialli	toni leggeri e cremosi, morbide note di riso	toni vellutati e cremosi. Aromi fragranti e freschi con note fruttate di mela verde, pera e melone

MIXABILITY

MIXABILITY: GLI INGREDIAENTI PERFETTI PER UN COCKTAIL CHE FA LA DIFFERENZA

La parola cocktail appare per la prima volta nell'edizione del 13 maggio 1806 del Balance and Columbian Repository che ne dava la seguente definizione:
Il "Cocktail" è una bevanda stimolante composta da superalcolici di vario tipo, zucchero, acqua e amari.

Dai saloon dei primi dell'Ottocento al jet-set holliwoodiano, il cocktail ha variato enormemente la sua connotazione senza perderne mai d'importanza, anzi accrescendo esponenzialmente il consumo.

Ad oggi la qualità di un buon cocktail è da attribuirsi a due fattori di primaria importanza:

- L'abilità di miscelazione del barman
- L'utilizzo di materie prime e di ingredienti di qualità

OnestiGroup ha selezionato per i propri clienti i migliori Exotic infusion, puree di frutta, bevande analcoliche completamente naturali: elementi essenziali per cocktail di qualità.

L'attento ascolto delle esigenze espresse dai migliori barman, ci ha spinto alla ricerca di prodotti, provenienti da tutto il mondo, al fine di conferire al cocktail in preparazione connotati di freschezza ed originalità degni di una "premium mixology".

SI DICE CHE...

LA PRIMA PUBBLICAZIONE CHE INCLUDE RICETTE DI COCKTAIL È DEL 1862: "THE BON VIVANT'S GUIDE, OR HOW TO MIX DRINKS" DEL PROFESSOR JERRY THOMAS. VI ERANO 10 RICETTE CHE ERANO CHIAMATE "COCKTAILS". L'INGREDIENTE CHE LI DIFFERENZIAVA ERA L'USO DEGLI AMARI.

SHAKE WITHOUT HESITATION

100% VEGAN - NO ALCOHOL
GLUTEN FREE – LACTOSE FREE

OnlyFoam è un'azienda che si distingue per l'innovazione e la qualità dei suoi prodotti. Fondata da un team di esperti nel mondo degli spirits, OnlyFoam si è affermata come leader nella produzione di schiume alimentari di alta qualità, progettate per elevare la preparazione di cocktails ad un livello superiore.

Grazie a una combinazione di tecnologia avanzata e passione per la perfezione, OnlyFoam offre prodotti che trasformano ogni cocktail in un'opera d'arte.

ONLYFOAM FOAMER

Onlyfoam è un prodotto unico nel suo genere, nato dall'idea di creare una schiuma versatile che possa essere utilizzata sia in ambito professionale che casalingo.

Le materie prime di alta qualità vengono selezionate con cura e combinate attraverso un processo che mantiene intatti i sapori e gli aromi, garantendo una schiuma stabile e di lunga durata.

MODALITÀ DI UTILIZZO:
Utilizzare OnlyFoam è semplicissimo

Agitare Bene:
Prima dell'uso, agitare energicamente il flacone per assicurarsi che la schiuma sia ben miscelata.

Applicare:
Versare la quantità desiderata di prodotto direttamente sul cocktail (consigliamo 6-10 gocce). Per un risultato ottimale, inclinare il flacone e premere delicatamente per controllare il flusso.

Decorare:
Utilizzare la schiuma per decorare e aggiungere una texture unica ai vostri drink. È perfetta per creare effetti visivi e migliorare la presentazione dei cocktail.

Degustare:
Gustare il cocktail con la schiuma che aggiungerà una dimensione extra di sapore e sensazione in bocca.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
0505090	ONLYFOAM FOAMER	no	10	trasparente, shakerato si trasforma in schiuma bianca	inodore, per lasciare inalterato l'aroma dei cocktail	insapore, per lasciare inalterato il sapore degli ingredienti dei cocktail

Toschi è un'azienda storica e familiare, alla terza generazione, fondata a Vignola nel 1945.
Tutto ebbe inizio con le «Ciliegie Spiritose» quando, nel loro piccolo laboratorio, i fratelli Giancarlo e Lanfranco Toschi crearono una produzione industriale dalla tradizione di famiglia di conservare le ciliegie di Vignola nell'alcol. Nel tempo, la gamma di prodotti si è notevolmente ampliata, diffondendosi a livello globale.

Da oltre 80 anni perfezioniamo il nostro know-how nella lavorazione e nella conservazione della frutta, sia in alcol che in zucchero. Da qui nascono le due anime dell'azienda: Spirito e Dolcezza.

La qualità inizia nel frutteto, ma la nostra esperienza si applica a tutti gli ingredienti che utilizziamo: estratti, infusi, aromi naturali e solo il migliore zucchero selezionato sono sapientemente miscelati per esaltare al meglio il sapore inconfondibile dei nostri prodotti per la miscelazione.

ITALIA

LINEA SCIROPPI TOSCHI

Con un'elevata concentrazione di frutta e ingredienti selezionati, la linea Sciroppi Toschi offre una vasta gamma di gusti pensati per cocktail, long drink, granite e bevande dissetanti. Si contraddistingue per la qualità elevata e i gusti autentici della frutta
Ideali sia per il consumo domestico che professionale, questi sciroppi sono una risorsa essenziale per bartender creativi

SCIROPPO DI ROSA

Immergiti tra i boccioli di un giardino inglese: profumati petali di rosa si schiudono in questo sciroppo floreale dal colore vivace. Provalo in un raffinato drink con spiriti chiari, oppure in un mocktail che ne esalti le sfumature più orientali, con karkade, soda e limone.

SCIROPPO DI TABACCO

Note fumose e avvolgenti, in un sciroppo dal carattere forte: l'aggiunta perfetta a distillati scuri per twist corposi e opulenti. Provalo in un avvolgente Tobacco Old Fashioned oppure in un inaspettato Tobacco'n'Stormy per esaltarne la parte più vegetale e aromatica. Lo sciroppo al tabacco è un gusto esclusivo e originale Toschi.

SCIROPPO DI TRIPLE SEC

Uno dei più famosi liquori a base di arancia, rivisitato in uno sciroppo analcolico. Perfetto per ricreare drink classici come il White Lady in versione mocktail, abbinato a un gin alcohol-free. Oppure provalo in un twist analcolico sul Cosmopolitan, con lime e succo di cranberry.

SCIROPPO DI VANIGLIA

Uno sciroppo essenziale, dal profilo aromatico sfaccettato, come la vaniglia di cui è composto. Con il suo aroma naturale di Vaniglia Bourbon, è perfetto per aggiungere complessità ad ogni drink. Provalo in un drink tiki per nuove sfumature di gusto, oppure in un Espresso Martini ancora più vellutato.

SCIROPPO DI ZENZERO

Uno degli sciroppi che davvero non possono mai mancare dietro al bancone, con vero estratto di zenzero e un gusto deciso e pungente. Dimentica la seccatura di pulire radice per radice e miscela Penicillin, Moscow Mule e infiniti twist leggermente speziati.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.
0506133	SCIROPPO DI ROSA	no	100
0506126	SCIROPPO DI TABACCO	no	100
0506139	SCIROPPO DI TRIPLE SEC	no	100
0506140	SCIROPPO DI VANIGLIA	no	100
0506135	SCIROPPO DI ZENZERO	no	100

SCIROPPO DI COCCO

Una piccola isola tra le acque turchesi del Pacifico: lasciati trasportare da questo sciroppo a base di vellutato latte di cocco che regala corpo, profumo avvolgente e un twist tropicale a ogni ricetta. Provalo in una classica Pina Colada o un originale Painkiller.

SCIROPPO DI FIORI DI SAMBUCO

Note floreali delicate che trasportano direttamente sui prati dell'Alto Adige, grazie all'aroma naturale di Fiori di Sambuco. Immancabile dietro ogni bancone, perchè è impossibile attraversare l'orario dell'aperitivo senza preparare almeno uno Hugo Spritz. Provalo anche in un gin sour, per un drink perfettamente bilanciato tra carattere e raffinatezza.

SCIROPPO DI FRAGOLA

Solo le migliori fragole, selezionate attentamente e lavorate con sapienza per mantenerne la freschezza e il profumo, vengono usate per creare questo sciroppo. Con il 35% di succo e purea di fragole, è la soluzione perfetta per creare twist innovativi mantenendo il classico bilanciamento tra dolcezza e acidità, per stupire senza sforzo i tuoi clienti da bancone.

SCIROPPO DI GRANATINA

Colore rubino brillante e il perfetto equilibrio tra melograno, arancia, limone e lampone: tutto questo in uno sciroppo essenziale da avere dietro ogni bancone.
Provalo in classici alcolici e analcolici, come il Tequila Sunrise, il Mary Pickford o lo Shirley Temple.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.
0506120	SCIROPPO DI COCCO	no	100
0506144	SCIROPPO DI FIORI DI SAMBUCO	no	100
0506121	SCIROPPO DI FRAGOLA	no	100
0506124	SCIROPPO DI GRANATINA	no	100

SCIROPPO DI LAMPONE

Sciroppo di lampone dal colore brillante e con vero succo, senza alcun colorante. Dolce e acidulo, è ideale per creare drink aromatici e vivaci. Provalo in un insolito Knickerbocker.

SCIROPPO DI LAVANDA

Svita il tappo e lasciati trasportare in Provenza: questo sciroppo con vero estratto di lavanda è tutto ciò che ti serve per riempire il bicchiere di note floreali e rilassanti. Perfetto con spiriti chiari, provalo in un Lavender Gin Fizz, o in un sofisticato twist sul French 75.

SCIROPPO DI LIME

Tutta l'acidità netta e pulita del succo dei migliori lime, bilanciata da una base di rich simple syrup. Il premix perfetto per cocktail ad alta rotazione, senza rinunciare a tutto l'aroma del lime.

SCIROPPO DI LITCHI

Uno sciroppo dal gusto fine e delicato con vero succo di litchi, perfetto per dare un tocco esotico ed elegante a cocktail e mocktail. Provalo in un sofisticato Lychee Martini: vodka, vermouth dry e qualche goccia di sciroppo di litchi

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.
0506120.1	SCIROPPO DI LAMPONE	no	100
0506128.1	SCIROPPO DI LAVANDA	no	100
0506132	SCIROPPO DI LIME	no	100
0506121.1	SCIROPPO DI LITCHI	no	100

VIGNOLA · ITALIA
TOSCHI
1945 2025

SCIROPPO DI MANGO

Un sorso di sola andata verso soleggiati paesaggi tropicali, grazie all'elevata percentuale di purea di mango e all'assenza di coloranti. Perfetto per portare i tuoi drink tiki a un nuovo livello di gusto, provalo anche in un twist insolito sul Daiquiri.

SCIROPPO DI MELOGRANO

Retrogusto acidulo, colore rubino e il 30% di succo di melograno rendono questo sciroppo la scelta perfetta per preparare classici di alta qualità nel tuo locale, donando corpo e gusto anche ai bilanciamenti più impegnativi. Provalo in un Jack Rose, uno Scofflaw o un El Presidente.

SCIROPPO DI MELONE

Uno sciroppo che esalta la dolcezza fresca del melone e racchiude l'estate italiana in una bottiglia, grazie a più del 36% di succo di melone. Perfetto per twist con spiriti chiari, ma anche invecchiati. Se vuoi osare ancora di più, provalo in una rivisitazione del Negroni sbagliato con Aperol, vermouth bianco e prosecco.

SCIROPPO DI MIRTILLO

Uno sciroppo dalle note aromatiche e pungenti, grazie al 20% di succo di mirtillo, il cui colore granato intenso dona carattere ad ogni cocktail. Perfetto per un twist selvatico a base gin o vodka.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.
0506136	SCIROPPO DI MANGO	no	100
0506125	SCIROPPO DI MELOGRANO	no	100
0506129	SCIROPPO DI MELONE	no	100
0506134	SCIROPPO DI MIRTILLO	no	100

SCIROPPO DI ORZATA

Un'inconfondibile nota di mandorla, uno zucchero di prima qualità e aromi naturali di vaniglia e fiori d'arancio sono alla base di questo sciroppo di orzata, immancabile per tutti i grandi classici della miscelazione Tiki e non solo. Provalo in un vero classico come il Japanese Cocktail di Jerry Thomas, o proponilo a veri intenditori in un Trinidad Sour.

SCIROPPO DI FRUTTO DELLA PASSIONE

Un inconfondibile profumo esotico e acidità equilibrata, in uno sciroppo con vero succo e polpa di passion fruit. La soluzione perfetta per twist on classics tropicali e raffinati, ma anche classici come il Saturn e l'Hurricane.

SCIROPPO DI PESCA

Sciroppo di pesca succoso e setoso, con sfumature floreali e vero succo e polpa di frutta: trasforma cocktail e mocktail in esperienze delicate e raffinate. Provalo in un rinfrescante mocktail a base di tè, oppure in un twist italiano sul French 75.

SCIROPPO DI POMPELMO ROSA

Un intenso bouquet agrumato con finale amaricante e un colore rosa inconfondibile rendono questo sciroppo con vero succo di pompelmo rosa la soluzione perfetta per creare long drink dissetanti. Provalo anche in twist on classics come il Dorchester, o usalo per creare una veloce e pratica soda al pompelmo in un Cinco de Mayo particolarmente affollato.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.
0506142	SCIROPPO DI ORZATA	no	100
0506138	SCIROPPO DI FRUTTO DELLA PASSIONE	no	100
0506122	SCIROPPO DI PESCA	no	100
0506130	SCIROPPO DI POMPELMO ROSA	no	100

SCIROPPO DI RIBES NERO

Uno sciroppo che racchiude l'aroma pungente, dolce e acidulo del sottobosco, grazie al 25% di vero succo di ribes nero. Perfetto per creare twist inaspettati con spirit chiari, o come sostiuto analcolico della crème de cassis nel proprio drink preferito. Provalo in un Kir Royale analcolico, insieme a uno spumante dealcolato.

SCIROPPO DI AGAVE

L'inconfondibile dolcezza vegetale dell'agave racchiusa in uno sciroppo diluito secondo le esigenze dei bartender. Prodotto a partire dal migliore sciroppo d'agave da agricoltura biologica, è perfetto per classici come il Tommy's Margarita, o miscelato con tutti gli spiriti messicani.

SCIROPPO DI ANANAS

Uno sciroppo d'ananas dal dolce sapore caraibico, con una punta d'acidità e vero succo e polpa di frutta. Perfetto per essere usato nella miscelazione Tiki e con spiriti dell'America Latina. Provalo in un twist sul Jungle Bird o abbinalo alla cachaça per un Caipirnha più indulgente.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.
0506131	SCIROPPO DI RIBES NERO	no	100
0506123	SCIROPPO DI AGAVE	no	100
0506128	SCIROPPO DI ANANAS	no	100

SCIROPPO DI ANGURIA

Dolce, dissetante e deciso: tutto questo in uno sciroppo con il 24% di vero succo di anguria e senza coloranti artificiali. L'aggiunta perfetta ai tuoi drink estivi, per cocktail sorprendenti e mocktail rinfrescanti. Provalo in un Watermelon Fizz con gin, cognac, limone e soda..

SCIROPPO DI BLU CURACAO

L'iconico liquore blu dal sapore di arancia leggermente amara, rivisitato in uno sciroppo analcolico, perfetto per ricreare drink classici come il Blue Lagoon in versione mocktail, o dare colore ai twist alcolici più irriverenti.

SCIROPPO DI CANNELLA

Uno sciroppo speziato, caldo e avvolgente, con aroma naturale di cannella. Il suo sapore unico e inconfondibile lo rendono perfetto per aggiungere carattere ai cocktail Tiki, magari come parte dell'iconico Don's Mix, ma anche abbinato a spiriti scuri e ricette più intense ed invernali. Provalo in un classico Zombie, o in un Whiskey Business, variazione più aromatica del classico Whiskey Sour.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.
0506137	SCIROPPO DI ANGURIA	no	100
0506145	SCIROPPO DI BLU CURACAO	no	100
0506141	SCIROPPO DI CANNELLA	no	100

SCIROPPO DI CASCARA

La sostenibilità non è mai stata così buona: dall'estrazione delle bucce di caffè scartate durante la lavorazione dei grani, nasce lo sciroppo Cascara Toschi. Un complesso profilo aromatico, dove il terroir del caffè si alterna a delicate note fruttate, per uno sciroppo unico dall'aroma morbido. Provalo in un Nicaragua Iced Tea.

SCIROPPO DI LIME CORDIAL

In perfetto equilibrio tra acidità e dolcezza: questo Lime Cordial è il tuo alleato indispensabile dietro al bancone per garantire un servizio rapido e preciso, o come base da aromatizzare con i sapori più insoliti.

SCIROPPO DI AGLIO NERO

Un ingrediente sorprendente e audace: lo sciroppo di Aglio Nero diventerà il protagonista del tuo prossimo menù con le sue note balsamiche e umami. Ideale per un Bloody Mary con un twist dark, un Old Fashioned sperimentale o signature drink meditativi e dal sapore profondo.

LINEA PUREE TOSCHI

Le Puree Toschi sono formulate con polpe e succhi di frutta in formato Isk Bottles, ideali per la mixology moderna.

Perfette per cocktail freschi, smoothie e creazioni analcoliche, rappresentano una soluzione professionale "ready to cocktail" pensata per chi lavora dietro al bancone.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.
0506127	SCIROPPO DI CASCARA	no	100
0509047	SCIROPPO DI LIME CORDIAL	no	100
0506150	SCIROPPO DI AGLIO NERO	no	25

PUREA DI COCCO

Una piccola isola tra le acque turchesi del Pacifico: lasciati trasportare da una cremosa purea di cocco che regala corpo, profumo avvolgente e un twist tropicale a ogni ricetta. Provala in una classica Pina Colada o un originale Painkiller.

PUREA DI FRAGOLA

Solo le migliori fragole, selezionate attentamente e lavorate con sapienza per mantenerne la freschezza e il profumo, come appena colte: questa è la purea di fragola Toschi. Un colore granato un'aromaticità totalmente naturale grazie al 50% di purea di fragole rendono questa purea perfetta per cocktail e mocktail unici, oppure valorizzata in un classico Rossini con il tuo spumante preferito.

PUREA DI LAMPONE

Succosa purea di lampone, dolce e acidula, ideale per creare drink corposi e dal sapore vivace. Provala in un Clover Club facile e veloce, senza rinunciare a tutto il gusto dei lamponi freschi.

PUREA DI MANGO

Vellutata purea di mango maturo con il 50% di vera frutta, per un gusto tropicale deciso e dolce. Provala in un twist sul tuo drink tiki preferito, oppure in un mocktail esotico, come il nostro Summer in Manila: purea di mango, succo tropicale e acqua di cocco, con un top di soda.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.
0509042	PUREA DI COCCO	no	100
0509038	PUREA DI FRAGOLA	no	100
0509036	PUREA DI LAMPONE	no	100
0509040	PUREA DI MANGO	no	100

PUREA DI MIRTILLI

Note aromatiche e pungenti di mirtillo grazie al 50% di frutta, concentrate in una purea dal colore viola intenso, senza coloranti artificiali. Perfetto per un twist selvatico a base gin o vodka.

PUREA DI PASSION FRUIT

Inconfondibile profumo esotico e acidità equilibrata, in una purea dal colore dal colore brillante con il 50% di Passion Fruit. La soluzione perfetta per twist on classics che ti fanno viaggiare ai tropici con un sorso, ma anche classici irriverenti come il Pornstar Martini.

PUREA DI PESCA

Purea di pesca fragrante e succosa, con sfumature floreali e il 50% di vera frutta: trasforma cocktail e mocktail in esperienze delicate e raffinate. Provala in un intramontabile, elegante Bellini.

PUREA DI MELONE

Una purea di melone fresca e vellutata che sa di estate. Perfetta per creare long drink rinfrescanti con spiriti chiari, ma anche invecchiati. Per una rivisitazione ancora più irriverente, provala con tequila, lime, sherry e un pizzico di sale per un Frozen Margarita raffinato ed esuberante.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.
0509037	PUREA DI MIRTILLI	no	100
0509039	PUREA DI PASSION FRUIT	no	100
0509041	PUREA DI PESCA	no	100
0509043	PUREA DI MELONE	no	100

PUREA DI SWEET&SOUR

La soluzione ideale per un servizio veloce e pratico: il perfetto bilanciamento tra dolcezza e acidità, con vero succo di limone e lime. Per non rinunciare a un premix di qualità nemmeno nell'ora di punta.

PUREA ZUCCHERO DI CANNA LIQUIDO

Un classico rich simple syrup limpido e corposo, ottenuto da canna da zucchero di alta qualità, immancabile dietro il bancone e perfetto per bilanciare ogni ricetta.

PUREA DI LIME

Uno degli ingredienti indispensabili dietro al bancone, questo succo di lime è ideale per portare nello shaker tutto il profumo pungente e aromatico dei lime freschi, con il vantaggio di ottenere sempre risultati replicabili e precisi, mantenendo pulita la postazione e riducendo gli sprechi in preparazione.

PUREA DI LIMONE

Uno degli ingredienti indispensabili dietro al bancone, questo succo di limone è ideale per portare nello shaker tutta la freschezza dei limoni appena spremuti, con il vantaggio di ottenere sempre risultati replicabili e precisi, mantenendo pulita la postazione e riducendo gli sprechi in preparazione.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.
0509044	PUREA DI SWEET&SOUR	no	100
0506119	PUREA ZUCCHERO DI CANNA LIQUIDO	no	100
0509045	PUREA LIME	no	100
0509046	PUREA DI LIMONE	no	100

SPAGNA

ACQUA DI SELTZ SIFONE

Revoltosa Seltz è indispensabile per la preparazione dei cocktail più bevuti, tra cui lo Spritz.

Revoltosa: l'acqua "indisciplinata".

Sifòn acqua di seltz e Tonica, sono prodotti della rinomata azienda spagnola Refrescos del Atlantico, con più di 100 anni di storia nella produzione di bibite analcoliche.

L'acqua di seltz Revoltosa è prodotta utilizzando **l'antico metodo di imbottigliamento**, riempiendo innanzitutto il sifone di gas e successivamente aggiungendo la parte liquida, mantenendo la bottiglia capovolta. Ha una pressione di 8 atm, con erogazione continua del liquido, fino ed esaurimento. Si rivela un prodotto sicuro e fondamentale nella mixology.

Tonica Revoltosa è una bibita gasata di gusto amarognolo, utilissima per tutti i barman nella preparazione di cocktail.

CODICE	PRODOTTO	CL.
0505291	REVOLTOSA ACQUA DI SELTZ SIFONE	150

CANNUCCE ECOLOGICHE IN FIBRA DI AGAVE

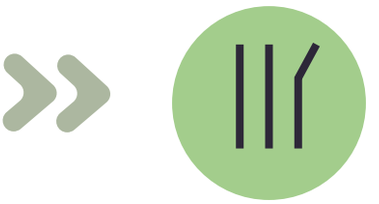
Dal 3 luglio 2021 l'**Unione europea** ha messo il bando agli oggetti in plastica monouso più inquinanti, quelli trovati più frequentemente in mare e sulle spiagge: piatti e posate (ma non i bicchieri), cannucce, cotton fioc, palette da cocktail, bastoncini dei palloncini, contenitori per alimenti e bevande in polistirolo.

Per questo abbiamo individuato un'alternativa: Ecopopote.

- Prodotto libero da BPA.
- Utilizzo di un materiale reciclato non alimentare.
- Ottimizzazione delle risorse: riutilizzo della fibra agave che prima era uno spreco.
- Materiale biodegradabile.
- Ridotto utilizzo di polimero monouso.
- Riduzione dell'impronta di carbonio.
- Consumo di prodotti ecocompatibili con l'ambiente.
- Innovazione e differenziazione dei prodotti.

CODICE	PRODOTTO	LUNGHEZZA	QUANTITÀ
9803909	CANNUCCE BIO ECOPOPOTE AGAVE	15 cm	160
9803909.1	CANNUCCE BIO ECOPOPOTE AGAVE	20 cm	160

USO PRIMARIO
Distillati di Agave
Sciroppi di Agave



PROCESSO INDUSTRIALE
Pellettizzazione
ed estrusione

Raccolta, cottura, estrazione, fermentazione, distillazione

Uso secondario del residuo di una fonte non alimentare.

FONTE RINNOVABILE

PERCHÈ ECO FRENDLY

USO SECONDARIO
Cannucce senza odore, resistenti al liquido e al calore

Il prodotto deve essere smaltito nei rifiuti organici

Il prodotto deve essere smaltito nei rifiuti organici

CO_2 + H_2O + BIOMASSA
Il terreno è arricchito e preparato per la crescita delle piante

BIODEGRADAZIONE
In massimo 12 mesi in base all'ambiente di degrado

NO ALCOHOL

Vi è capitato di uscire per bere in un locale, ma non volevate niente di alcolico e non sapevate cosa scegliere? Non avete più voglia di bevande gassate e succhi di frutta?

Oggi tra il 10 e il 20% delle persone che si recano in un bar chiedono un drink analcolico.... ma quante delle stupende bottiglie dietro al bancone possono essere utilizzate?

Chi non beve alcool ha diritto ad un prodotto di qualità, utilizzato in maniera accurata da professionisti, servito in un bel bicchiere ricevendo piacere nel consumare un cocktail che incorpora elementi naturali per un'esperienza sofisticata.
La principale tendenza emergente nella Drink Industry è quella di una nuova categoria di prodotti non alcolici che si differenziano notevolmente rispetto ad una qualsiasi bevanda analcolica tradizionale.

A differenza delle bevande alcoliche, i drink Alcohol free possono essere consumati anche dai giovani, dagli atleti, da coloro che devono mettersi alla guida dell'auto, dalle donne incinte, da quelli che non possono bere per motivi di salute o religiosi e, naturalmente, dagli astemi.

I clienti di oggi non vogliono scendere a compromessi su gusto, atmosfera o esperienza indipendentemente da quello che c'è nel loro bicchiere.

BOOKS SUGGESTION

QUALI SONO I MOTIVI DI QUESTO CAMBIAMENTO?

L'attenzione crescente verso il benessere: le persone stanno cambiando il loro stile di vita prendendo decisioni più consapevoli su ciò che consumano.

La consapevolezza della salute sta crescendo vertiginosamente e i consumatori sono sempre più alla ricerca di nuovi prodotti con determinate caratteristiche.

La costante ricerca di un'esperienza unica.

Chi non beve alcol si aspetta la stessa qualità negli analcolici di quella che troverebbe in un cocktail tradizionale.

La curiosità e l'apertura verso l'innovazione.

Bartender e Chef stanno scoprendo diversi modi per soddisfare i gusti di clienti sempre desiderosi e disponibili a provare nuovi sapori ed esperienze e che hanno sempre maggiori aspettative.

Il grande rinnovamento che sta avvenendo nei menù dei cocktail bar dei locali, ma anche negli hotel e nei ristoranti è relativo ad una selezione sempre più grande di drink originali grazie all'uso di nuovi ingredienti e in particolare di prodotti non alcolici esclusivi.

JNPR

JNPR nasce con l'obiettivo di godersi i momenti della vita, senza conseguenze. La creatrice è nata in un maniero in Normandia. Un posto tranquillo con un'atmosfera unica.

"Mi sono svegliata un giorno pensando che mi mancasse un ottimo drink che potesse essere lì per i bei momenti della vita e allo stesso tempo compatibile con la mia vita quotidiana.

Qualcosa dal gusto sofisticato, da vivere con amici e famiglie, per contrassegnare e godersi semplicemente i momenti. Senza altre conseguenze date dalla presenza di alcool."
"Mio padre ci ha insegnato il rispetto della natura e alcuni dei suoi segreti. Alla fine creare JNPR è stata un'evidenza, tornando alle mie origini".

Verso la metà del XVII secolo, il ginepro distillato insieme a prodotti botanici come i semi di coriandolo divenne molto popolare in Europa e si credeva avesse proprietà medicinali. Siamo ripartiti da lì: usi e tecniche si sono evoluti da allora e il nostro obiettivo è ripristinare questa tradizione secolare, rinnovandola allo stesso tempo.

FRANCIA

TUTTE LE EMOZIONI, SENZA L'ALCOL E SENZA ZUCCHERO

LA MAGGIOR PARTE DEI NOSTRI CONSUMATORI BEVONO ABITUALMENTE ALCOOL, MA VOGLIONO SOLTANTO RIDURNE IL CONSUMO. INOLTRE, JNPR STA DIVENENDO UN'ALTERNATIVA DI RILIEVO NEL MONDO DELLE TEMATICHE HEALTHY E DI BENESSERE, IN PARTICOLARE NELL'UNIVERSO GIOVANILE.

JNPR N°1

JNPR n°1 è composto da bacche di ginepro, coriandolo, cardamomo e mela. Ogni ingrediente è stato selezionato per la sua qualità e sapore unico.

BOTANICHE PRINCIPALI
Ginepro, coriandolo, cardamomo e mela.

JNPR N°2

JNPR N°2, sempre senza zucchero, sempre senza alcool, è la versione speziata di JNPR. Perfetta combinazione di pepe e zenzero, tutti i suoi ingredienti sono bio. Si beve miscelato con sodati, toniche o in cocktail.

BOTANICHE PRINCIPALI

Zenzero, cardamomo, pimento e infuso di peperoncino.

JNPR N°3

Dal gusto freschissimo, sempre senza alcool ma anche senza zucchero, ultra rinfrescante per l'estate! "Il migliore di tutta la gamma" secondo Flavio Angiolillo, uno dei migliori bartender al mondo. "Bellissimi aromi di verbena esaltati da un accenno di bacche di ginepro. La foglia di verbena è acclamata per il suo piacevole profumo di limone.

BOTANICHE PRINCIPALI

Verbena e ginepro.

BTTR N°1

BTTR può essere bevuto con ghiaccio, con una soda, o in cocktail. Il contributo di Flavio Angiolillo del 1930 di Milano allo sviluppo della ricetta, è stato decisivo per farne un prodotto ideale per i bartender.

BOTANICHE PRINCIPALI

Arancia dolce, arancia amara, limone, genziana, rabarbaro, liquirizia e cannella.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
3020030	JNPR N°1	no alcohol	70	trasparente	equilibrato e mediterraneo	delicato, aromatico
3020030.1	JNPR N°2	no alcohol	70	trasparente	piccante e rinfrescante	speziato, sentori citrici e di zenzero
3020030.2	JNPR N°3	no alcohol	70	trasparente	fresco, delicato e leggermente agrumato	aromi di verbena esaltati da un accenno di bacche di ginepro
3020031	BTTR N°1	no alcohol	70	rosso rubino	potente, con note di arancia amara, limone e vegetali	complesso, con equilibrio tra morbidezza, note d'arancia, leggera acidità e retrogusto amaro

VRMH N.1

Il gusto dei grandi aperitivi, senza alcool. Consigli di degustazione: servire semplicemente con acqua frizzante, o in cocktail. Ideale per rivisitare tutti i classici: Negroni, Americano... in versioni analcoliche!

BOTANICHE PRINCIPALI
Assenzio e bouquet di spezie.

RHHM

RHHM n°1 non è un rhum, ma aspira a ritrovarne i sapori grazie alle sue note pronunciate di zucchero di canna e vaniglia. Ideale per rivisitare i cocktail classici: Daiquiri, Dark&Stormy, Mojito, Planteur, Mai Tai... senza alcool!

SPRZ N° 1

Un'alternativa fresca e sofisticata per l'aperitivo, completamente priva di alcol ma ricca di carattere. SPRZ n°1 nasce dall'unione di un'infusione di botaniche selezionate con un delicato tocco agrumato e una leggera effervescenza. Pensato per chi desidera godersi il momento senza compromessi, è ideale servito ben freddo in calice ballon con ghiaccio e una fetta d'arancia.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
3020032	VRMH N.1	no alcohol	70	ambrato	vinoso e leggermente speziato	dolce con lievi note speziate
3020033	RHHM	no alcohol	70	ambrato	canna da zucchero, cacao, vaniglia	note di canna da zucchero, vaniglia e cacao
3020034	SPRZ N° 1	no alcohol	70	ambrato chiaro	note fresche di agrumi e spezie leggere, con un sottofondo erbace	equilibrato e aromatico, unisce freschezza e complessità con un finale morbido e leggermente amaro

.00% ALC/VOL.
SPRZ
THE BARTENDER SERIES BY
Product of Italy

MeMento®

aromatic non alcoholic blend

MeMento nasce dall'idea di Eugenio Muraro di trasformare i benefici della tradizione in piaceri contemporanei.

Ispirandosi alla conoscenza secolare tramandata dal Ricettario Fiorentino pubblicato nel 1498 dall 'Ordine dei Medici e degli Speziali, le essenze botaniche si fondono in una combinazione unica, un déjà -vu di benessere e felicità.

Studiando l'arte della distillazione, l'attenzione è stata catturata dalle acque aromatiche con il loro intenso profumo, più leggere degli oli essenziali, pur conservandone le proprietà.

Si degusta per un aperitivo in compagnia, un cocktail a bordo piscina, ammirando il panorama da un rooftop bar.

Gli elementi verticali dell'etichetta richiamano i cinque sensi e ci permettono di guardare oltre: scopriamo un paesaggio, quasi un ricordo MeMento.

ITALIA

ANALCOLICO E INEBRIANTE

MEMENTO È UNA SELEZIONE ESCLUSIVA DI ACQUE AROMATICHE DISTILLATE. CON I PROFUMI DEL MEDITERRANEO. DA INGREDIENTI DI ORIGINE BIOLOGICA, SENZA ALCOOL, SENZA ZUCCHERI, VEGAN E GLUTEN FREE.

MEMENTO

Ogni ingrediente viene distillato singolarmente mantenendo la propria identità per unirsi poi con gli altri e formare un sofisticato bouquet. Base versatile per creare qualsiasi drink analcolico, si combina con tutti i liquori e i distillati per innovativi cocktail a basso tenore alcolico.

BOTANICHE PRINCIPALI

Rosa, preziosa, dal gusto delicato, (Rosa).
Rosmarinus Officinalis, fonte di energia e vigore, (Rosmarino).
Lippia Citriodora, che dona gioia e luminosità (Cedrina).
Helichrysum Italicum, elemento di equilibrio e profondità (Elicriso).

VEGAN

MEMENTO GREEN

MeMento Green, con il suo aroma fresco e intenso, è puro istinto: sorso dopo sorso ci trasporta nell'atmosfera della natura, dove gli odori della foresta, il respiro degli alberi e la meravigliosa sensazione che si ha immergendosi nella vegetazione incontaminata che alimentano il talento e l'inventiva dei moderni mixologist a sviluppare nuove esperienze sensoriali.

BOTANICHE PRINCIPALI

Myrtus communis, balsamico e rigenerante. (Mirto Verde).
Melissa Officinalis, dal sapore fresco e agrumato (Melissa).
Laurus Nobilis, che trasmette forza e vigore (Alloro).
Citrus Aurantium Amara, dalle armoniche note dolci e amare (Fiori di Arancio Amaro).

VEGAN

MEMENTO BLUE

MeMento Blue nasce dalla magnifica unione del Mare con una selezione di acque aromatiche del Mediterraneo.
Naturale, autentico e sofisticato: nel nuovo distillato analcolico di MeMento i sapori sapidi ed erbacei si fondono in una straordinaria armonia diventando un ingrediente unico destinato alla miscelazione.

BOTANICHE PRINCIPALI

Acqua del Mar Mediterraneo Salvia Sclarea, Santoreggia, Origano.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	DISTILLAZIONE	VISTA	OLFATTO	PALATO
3020010	MEMENTO	no alcohol	70	corrente di vapore	trasparente	floreale	delicato, aromatico
3020011	MEMENTO GREEN	no alcohol	70	corrente di vapore	trasparente	erbaceo	intenso, rinferscante
3020012	MEMENTO BLUE	no alcohol	70	corrente di vapore	trasparente	fresco e speziato, con sentori di spuma marina e macchia mediterranea	consistenza leggera, con note sapide e vegetali; il finale è lungo e persistente al palato

INGHILTERRA

MADE IN ENGLAND, INSPIRED BY COLOMBIA

Caleño è una gamma di distillati analcolici ispirati all'atmosfera assoluta della Colombia che ti accompagna da mattina a sera.

Caleño è il frutto di una sfida personale. La fondatrice Ellie stava trascorrendo una serata "analcolica" con gli amici, ma non si sentiva ispirata dai drink analcolici proposti e decise che era il momento di rendere vivace un'esperienza analcolica.

Caleño ha mosso i primi passi nella cucina di Ellie, ma si è sviluppato solo dopo 5.000 miglia, in un viaggio in Colombia, dove Ellie ha ritrovato le sue radici latine a cui si è ispirata.

Dopo essersi immersa nei colori vivaci, nei sapori tropicali e nei ritmi latini della patria della sua famiglia, tornò a casa per imbottigliarli.

CALEÑO LIGHT & ZESTY TROPICAL NON-ALCOHOLIC GIN

Preparati per una sensazione di gusto che ti trasporterà ai tropici. Analcolico ma pieno di sapore, Caleño Light & Zesty è un'alternativa al gin tropicale distillato con un mix zingy di 10 botaniche, tra cui ananas, scorza di limone e bacche inca colombiane. Senza zucchero, senza glutine, a basso contenuto calorico e vegan-friendly.

BOTANICHE PRINCIPALI

Bacche di Inca, ananas, papaya, scorza di limone, semi di cordiandolo, lemongrass, bacche di ginepro, cardamomo verde, chiodo di, garfano, cannella cinese, pepe nero in grani.

THE JOY OF NOT DRINKING

CALEÑO DARK & SPICY TROPICAL NON-ALCOHOLIC RUM

Caleño Dark & Spicy è un'alternativa al rum analcolico: audace e ricco di sapori complessi della Colombia. Aspettatevi il gusto di ananas, cocco e lime, esaltato da spezie naturali che garantiscono di aggiungere un po' di pepe alla vostra serata. Senza zucchero, senza glutine, a basso contenuto calorico e vegan-friendly.

BOTANICHE PRINCIPALI

Ananas, cocco, zenzero, noce di cola, pepe nero in grani, cacao, cardamom nero.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	DISTILLAZIONE	VISTA	OLFATTO	PALATO
3020040	CALEÑO LIGHT & ZESTY TROPICAL NON-ALCOHOLIC GIN	no alcohol	50	corrente di vapore	trasparente	frutta tropicale e agrumi	fruttato e rinfrescante
3020041	CALEÑO DARK & SPICY TROPICAL NON-ALCOHOLIC RUM	no alcohol	50	corrente di vapore	scuro con riflessi ambrati	frutta tropicale e spezie	intenso, morbido con un una speziatura calda, ricco

SPAGNA

IL NO ALCOHOL DI SIVIGLIA

Puerto de Indias Strawberry 0.0 è una bevanda analcolica sofisticata e aromatica, pensata per chi desidera un'alternativa senza compromessi nel gusto.

Dal carattere fruttato e avvolgente, con 0,0% di alcol, nessun zucchero aggiunto, solo 9 kcal per porzione e dolcificata con stevia, offre tutto il piacere delle fragole fresche in una veste leggera, raffinata e sorprendente.

PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY 0.0

È una nuova esperienza pensata per chi cerca un drink aromatico, piacevole e distintivo – perfetto per vivere la magia di Puerto de Indias anche senza alcohol.

SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI JAPANESE LIQUEUR: GIN: PAG. 34

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
3020025	PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY 0.0	no alcohol	70	trasparente	aroma fruttato con note dolci e agrumate	fragole di bosco con note agrumate tipiche di Puerto de Indias

Puerto de Indias
0.0% ALCOHOL
SEVILLIAN SPIRIT
Puerto DE Indias
STRAWBERRY
0.0%
ALCOHOL FREE
Puerto DE Indias
0.0%
15ml

ITALIA

0% ALCOHOL 100% GOOD VIBES

Frizero è lo spumante analcolico italiano che rivoluziona il concetto di brindisi senza alcol. Nato dall'incontro tra la tradizione vinicola delle Cantine Fumanelli e le più avanzate tecnologie di dealcolazione,

Frizero offre un'alternativa autentica e raffinata agli spumanti classici. Il risultato è una linea di bollicine 0% alcol che conserva l'eleganza, gli aromi e la struttura del vino, garantendo un'esperienza sensoriale completa e naturale.

Disponibile nelle versioni Bianco e Rosé, Frizero si distingue per un perlage fine e per la sua ricchezza aromatica: il Bianco regala note fresche di mela verde e fiori di campo, mentre il Rosé conquista con i suoi sentori di fragola e lampone. Ideale per un consumo consapevole, Frizero è perfetto per chi cerca uno spumante senza alcol di qualità, sia in purezza che come base per cocktail no-alcol e Spritz analcolici.

FRIZERO SPARKLING WHITE

Frizero Bianco è un vino spumante Alcohol free, prodotto da un blend di uve bianche (garganega, Fernanda e Pinot grigio). Una volta conclusa la fermentazione, viene avviata la fase di dealcolazione, attraverso nuova tecnologia a membrane che rimuove gentilmente l'alcol e lascia inalterati sentori e profumi del vino. Frizero Bianco si presenta elegante, fresco e persistente al palato con note di frutta a polpa bianca come mela verde, pera e fiori di campo.

FRIZERO SPARKLING ROSÈ

Frizero Rosè è un vino spumante Alcohol free, prodotto da un blend di uve rosse autoctone della Valpolicella (corvina e corvinone). Una volta conclusa la fermentazione con breve macerazione sulle bucce, viene avviata la fase di dealcolazione, attraverso nuova tecnologia a membrane che rimuove gentilmente l'alcol e lascia inalterati sentori e profumi del vino. Frizero Rosè, dal lucente colore rosa e con un perlage fine e raffinato, al palato risulta morbido e piacevole. Al naso presenta sentori di frutta rossa come fragola, lampone e fiori bianchi.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
3020065	FRIZERO SPARKLING WHITE	no alcohol	75	giallo dorato brillante	note di frutta bianca come mela verde, pera e fiori di campo	elegante, fresco e persistente al palato
3020066	FRIZERO SPARKLING ROSÈ	no alcohol	75	rosa e con un perlage fine e raffinato	frutta tropicale e spezie	sentori di frutta rossa come fragola, lampone e fiori bianchi

CHAMPAGNE

IL VINO DEI RE

La storia dello champagne trae le proprie origini nell'Abbazia Hautvillers, una delle più antiche abbazie benedettine del mondo. L'edificio si trova nella Valle della Marna, non lontano da Reims.

I vini prodotti nella regione Champagne furono per molto tempo i preferiti dai re di Parigi. Alcune testimonianze rivelano che fino al 1500 circa i vini di questa regione, erano ancora senza bollicine e in stretta competizione con quelli della Borgogna.

Alla fine del XV secolo le temperature in Europa scesero improvvisamente proprio in concomitanza con il periodo della vendemmia, bloccando il processo di fermentazione prima che gli zuccheri fossero trasformati in alcol. Con il sopraggiungere della primavera la fermentazione riprese, ma questa volta direttamente all'interno della bottiglia.

La seconda fermentazione produsse un eccesso di diossido di carbonio che, rimanendo intrappolato nei recipienti, generò una leggera effervescenza: era nato lo champagne.

Ancora oggi il rigido disciplinare francese impone la vendemmia manuale, perché l'uva rimanga perfettamente integra e al giusto grado di maturazione, e la spremitura con torchi tradizionali o pneumatici, per il miglior controllo della tintura del mosto a contatto con la buccia dell'acino.
Per la produzione sono autorizzati solo nove vitigni, con i quali è ammesso ottenere solo champagne bianchi o rosè. Le tre uve principali utilizzate sono la chardonnay, a bacca bianca, e la pinot noir e la meunier, a bacca nera.

Il Metodo Classico, consiste in una doppia fermentazione, prima del mosto nel tino e dopo del vino in bottiglia; quest'ultima fase deve avere una durata variabile da 6 a 30 mesi (minimo 15 mesi), dalla quale si ottiene la "presa di spuma".

A seguire, la fase del "remuage", in cui le bottiglie vengono quotidianamente ruotate di 1/8 e inclinate per favorire la caduta dei residui verso il collo. Questa operazione risulterà determinante per la riuscita del successivo "degorgement" (sboccatura), ove i residui saranno espulsi dalla bottiglia.

La parte del liquido uscita con i residui viene compensata con lo sciroppo di dosaggio (c.d. Liqueur d'Expedition) costituito da zucchero e vino opportunamente misurati. Lo champagne è pronto per l'imbottigliamento.
Con il Metodo Classico si ottengono vini spumanti di struttura, dal perlage fine e persistente, con tipici sentori di lieviti. Per eccellenti brindisi celebrativi, ma perfetti anche a tutto pasto per una tavola molto raffinata.

SI DICE CHE...

...WILLIAM SHEAKESPEARE ABBIA CONIATO IL NOME "SHERRIS SACK" DALLE PAROLE ARABE "SACA" E "XERIS" USATE NEL '300 PER INDICARE I VINI ANDALUSI, DIVENUTO IN INGHILTERRA "SHERRY".

FLÛTE, CALICE O COPPA?

Il flûte, dal tronco conico allungato, ideale per champagne secchi e non millesimati, concentra gli aromi ed esalta il perlage, limitandone la dispersione.

Il calice, dal tronco a tulipano chiuso di ampiezza variabile, perfetto per i bouquet aromatici degli champagne millesimati, contenendo la dispersione del perlage.

La coppa, dal tronco ampio, allargato e poco profondo, adatta a champagne dolci, facilita la dispersione del perlage per diluire gli aromi.

ForgetBrimont è una rinomata casa di Champagne situata a Ludes, nel cuore della Montagne de Reims, tra terroir Premier e Grand Cru. Con radici familiari che risalgono all'inizio del XIX secolo, la famiglia Forget ha iniziato a produrre proprie bollicine negli anni 1920, portando avanti per sei generazioni una tradizione vinicola improntata a passione, eleganza e autenticità.

La maison vanta circa 19 ettari di vigneti, che comprendono cru iconici come MaillyChampagne, Verzenay e Verzy (Grand Cru), oltre a ChignylesRoses, Ludes, Montbré, Sermiers, Taissy e VillersAllerand (Premier Cru). L'azienda si distingue per l'eccellenza nella viticoltura sostenibile, certificata HVE livello 3, con pratiche rigorose volte a rispettare il suolo e la vite.

La filosofia di vinificazione è radicata nei valori di equilibrio, finezza e freschezza: l'obiettivo è rivelare la singolarità dei terroir più pregiati attraverso cuvée eleganti e armoniche.
Un tratto distintivo della maison è anche il suo patrimonio sotterraneo: le sue cantine si sviluppano fino a 15 metri sotto terra, offrendo condizioni ideali di temperatura e umidità per lunghi affinamenti, che conferiscono alle bollicine profondità e carattere.

FRANCIA

EQUILIBRIO, FINEZZA E FRESCHEZZA

BRUT TERROIR

Champagne autentico e gastronomico. Fresco, equilibrato e persistente, ideale all'aperitivo o con carni bianche e piatti raffinati.

40% Pinot Noir
40% Meunier
20% Chardonnay

EXTRA BRUT

L'espressione più pura dello stile Maison: zero dosaggio, buona mineralità. Champagne ideale con piatti iodati e cucina giapponese, dall'eleganza cristallina.

50% Pinot Noir
30% Meunier
20% Chardonnay

BRUT NATURE

L'espressione più pura dello stile Maison: zero dosaggio, buona mineralità. Champagne ideale con piatti iodati e cucina giapponese, dall'eleganza cristallina.

40% Pinot Noir
40% Meunier
20% Chardonnay

BLANC DE BLANCS

Una cuvée pura e raffinata, dallo stile fresco e floreale. Perfetta all'aperitivo, accompagna ostriche, carpaccio di capesante o un elegante branzino in crosta di sale.

100% Chardonnay

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TEMPO SUI LIEVITI	DOSAGGIO (G/L)	VISTA	OLFATTO	PALATO
7010611	BRUT TERROIR	12,5	75	minimo 3 anni	9	giallo paglierino, bollicine fini	fresco, complesso	mela verde, albicocca e pesca bianca, equilibrato e persistente
7010613	EXTRA BRUT	12,5	75	minimo 3 anni	5	cristallino, bollicine fini	floreale, agrumi, frutti bianchi	pera, fiori di vite, equilibrio e lunghezza notevole
7010612	BRUT NATURE	12,5	75	minimo 5 anni	0	dorato, bollicine persistenti	agrumi freschi, buona sapidità	minerale, con note di pompelmo e frutti bianchi
7010621	BLANC DE BLANCS	12,5	75	minimo 3 anni	9	giallo paglierino, riflessi verdi, bollicine fini	agrumi freschi, fiori bianchi, note floreali	attacco vivo e fresco, aromi di pesca bianca e agrumi, ampiezza ed equilibrio

BLANC DE NOIRS

Un Blanc de Noirs di grande struttura e complessità. Ampio, gourmand e con eleganti note fruttate e tostate. Ideale con piatti di selvaggina e preparazioni al tartufo.

100% Pinot Noir

VINTAGE 2014

Un millesimato raro e prezioso, frutto di una sola annata. Unisce la tensione ed eleganza dello Chardonnay con l'ampiezza e la vinosità del Pinot Noir. Complesso, profondo e di grande persistenza, è lo Champagne delle grandi occasioni. Perfetto con foie gras, pollo di Bresse al tartufo o ris de veau alle morilles.

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

ROSÉ

Un Rosé di grande freschezza e intensità aromatica. Seducente e versatile, perfetto con frutta fresca, piatti di selvaggina leggera o foie gras.

40% Pinot Noir
40% Meunier
20% Chardonnay

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	TEMPO SUI LIEVITI	DOSAGGIO (G/L)	VISTA	OLFATTO	PALATO
7010618	BLANC DE NOIRS	12,5	75	minimo 5 anni	5	giallo dorato con riflessi ambrati	frutta secca, note tostate e pasticceria	frutti rossi maturi, croccanti, struttura e lunghezza
7010619	VINTAGE 2014	12,5	75	8–10 anni	8	dorato luminoso, bollicine fini	frutti confit, brioche, nocciola tostata	fresco e ciselé, equilibrio perfetto tra tensione ed eleganza, lungo e persistente
7010615	ROSÉ		75	minimo 3 anni	9	rosa elegante, bollicine fini	frutti rossi freschi (fragola, lampone, ribes)	fresco e armonioso, frutti rossi maturi, equilibrio fra rotondità e freschezza

FRANCIA

DALLA PRECISIONE NASCE L'ELEGANZA

STORIA DI UNA FAMIGLIA, DI UNA MAISON E DI UNO CHAMPAGNE CHE LEGA L'ARTE E LA RICERCA DELLA PERFEZIONE

La **Maison Jean-Noël Haton** è stata fondata nel 1928 ed è tutt'ora un'azienda a conduzione familiare e possiede tutti i vigneti da cui provengono le uve presso Damery.

Sotto l'occhio vigile di René Haton, l'erede del fondatore Octave, la Maison ha avuto un grande boom durante gli anni Settanta. Oggi Jean-Noël Haton e suo figlio Sébastien continuano a produrre Champagne seguendo la tradizione e meticolosi metodi che rispettano il terreno controllando la resa delle vigne e cercando di ottenere la perfetta maturità delle uve, il tutto per ottenere una qualità eccellente.

Come degni eredi di una conoscenza unica e di un prezioso Heritage che è stato costruito nei decenni, Jean-Noël e Sébastien portano avanti il lavoro del fondatore Octave rispettando il suo motto: "La perfezione richiede che padroneggiamo ogni minimo dettaglio; questa è l'espressione di tutto ciò che rende eccezionale uno Champagne".

CUVÉE RÉSERVE

Questa cuvée rappresenta il know-how della Maison grazie al perfetto bilanciamento degli uvaggi. Perfetto per un aperitivo e come elegante accompagnamento per piatti raffinati.

35% Meunier
35% Pinot Noir
30% Chardonnay

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	DOSAGGIO (G/L)	VISTA	OLFATTO	PALATO
7010590	HATON RESERVE BRUT	12,5	75	3 anni	9	giallo paglierino	delicata fragranza di pesca bianca, agrumi e fiori d'arancio, seguiti da note di nocciola e spezie dolci	pieno e generoso con un superbo retro-olfatto di frutta fresca, offrendo una grande persistenza
7010590.1	HATON RESERVE BRUT AST.	12,5	75					
7010590.2	HATON RESERVE BRUT MAGNUM	12,5	150					

CUVÉE ROSÉ

Champagne dalla grande unicità, ideale per aperitivi estivi o per esaltare dessert a base di frutta come una crostata di fragole.

35% Meunier
35% Pinot Noir (di cui il 10% vinificato in rosso)
30% Chardonnay

BLANC DE BLANCS

Questo Champagne riflette la complessità e l'eleganza dello Chardonnay; le sue sfumature e la sua delicatezza lo rendono perfetto per accompagnare piatti di pesce.

100 % Chardonnay

PURE DOSAGE ZÉRO

Un grande Champagne con dosaggio zero che permette la massima espressione di Pinot Noir e Chardonnay. Perfetto per chi cerca grande autenticità in uno Champagne.

50 % Chardonnay
50% Pinot Noir

NOBLE VINTAGE

Champagne unico frutto di una singola raccolta, perfetta combinazione tra uve a bacca bianca e rossa; un vino che non dimenticherai.

60 % Chardonnay
40% Pinot Noir

INTENSE EXTRA

Uno Champagne che combina intensità ed eleganza; da servire come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce o carni bianche.

50 % Chardonnay
50% Pinot Noir (Dal 5 al 7% vinificato in legno)

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	INVECCHIAMENTO	DOSAGGIO (G/L)	VISTA	OLFATTO	PALATO
7010593	HATON BRUT ROSÉ	12,5	75	3 anni	9	rosa lampone con riflessi ramati	aromi di frutta rossa fresca; aprendosi rivela note di prugnolo, buccia d'arancia e sul finale note di resina di pino e sentori tostati	un ingresso gourmet inconfondibile che si evolve in un finale pieno, generoso e lungo
7010593.1	HATON BRUT ROSÉ AST.							
7010596	HATON BLANC DE BLANCS	12,5	75	4-6 anni	8	giallo dorato	raffinato con aromi di rosa e fiori d'acacia; aprendosi rivela note d'agrumi, cannella, fiori disidratati e caffè tostato	l'ingresso è fresco, cremoso e bilanciato con un piacevole retro-olfatto florale e mielato che porta a un elegante finale
7010596.1	HATON BLANC DE BLANCS AST.							
7010599	HATON PURE DOSAGE ZÉRO	12,5	75	4 anni	0	giallo dorato brillante	complesso ed elegante con note di pesca bianca, agrumi e brioche con un finale di mandorle, nocciole tostate e buccia d'arancia	bilanciato e pieno con una fine consistenza che rivela note di mela cotogna e albicocche candite; il finale fresco e lungo
7010599.1	HATON PURE DOSAGE ZÉRO AST.							
7010602	HATON NOBLE VINTAGE	12,5	75	minimo 5-8 anni	8	giallo dorato	note di pesca, albicocca e marmellata di prugne; aprendosi sentori di frutta disidratata, fichi, mandorla e un finale speziato e tostato	intenso, fruttato e strutturato con un finale dotato di grande persistenza
7010602.1	HATON NOBLE VINTAGE AST.							
7010606	HATON BRUT EXTRA INTENSE	12,5	75	minimo 6 anni	6	giallo dorato brillante	note di ribes rossi, pesca, albicocca, pompelmo e arancia, sul finale sentori di spezie e fiori disidratati	fresco e generoso; finale vivace ed elegante, accennando ad un sottile dosaggio che si equilibra con il naturale bilanciamento del vino

SPARKLING CORNER

La nostra selezione di bollicine vi invita a scoprire alcuni dei nostri prodotti del catalogo vini.

Se vuoi esplorare e scoprire di più sul progetto UVAE di Onestigroup inquadra il qrcode sottostante:

VILLE ARONI

Trento DOC
MILLESIMATO
METODO CLASSICO

VILLE ARONI

Trento DOC Riserva
MILLESIMATO
METODO CLASSICO

GINEVRA

Alta Langa DOCG
BRUT NATURE

CÉPAGE BRUT

SPUMANTE
LUGANA DOC

TRENTASEIMESI

METODO CLASSICO
BRUT

ALANO BIANCO

SPUMANTE
BRUT

THREA

FRANCIACORTA BRUT BIO
MILLESIMATO FRANCIACORTA DOCG

ANNABEL

TERRE SICILIANE IGT

CODICE	PRODOTTO	PRODUTTORE	% ALC.	CL.	CATEGORIA DOSAGGIO	METODO	UVAGGIO	AFFINAMENTO
7045181	VILLE ARONI MILLESIMATO	NENO	12,5	75	brut	classico	chadonnay, pinot nero	sui lieviti, minimo 42 mesi
7045180	VILLE ARONI RISERVA MILLESIMATO	NENO	12,5	75	dosaggio zero	classico	chardonnay	sui lieviti, minimo 54 mesi
7045731	GINEVRA	ISOLABELLA DELLA CROCE	13	75	brut nature	classico	chadonnay, pinot nero	sui lieviti, minimo 40 mesi
7025091	CÉPAGE BRUT	LE MORETTE	12,5	75	brut	martinotti	turbiana	minimo 4 mesi
7045424	TRENTASEMESI	LE MORETTE	12,5	75	brut	classico	turbiana	minimo 36 mesi in bottiglia
7045424.1	TRENTASEMESI	LE MORETTE	12,5	1,5				
7045424.2	TRENTASEMESI CASSA LEGNO	LE MORETTE	12,5	1,5				
7045190	ALANO BIANCO	VALDINERA	11	75	brut	martinotti	arneis	autoclave
7045541	THREA	MARZAGHE	12,5	75	brut	classico	chardonnay	sui lieviti, minimo 4 anni
7538428	ANNABEL - ROSÉ	NINO GANDOLFO	12	75	brut	martinotti	nero d'avola, syrah	autoclave

CRÉMANT DE LIMOUX BRUT

METODO CLASSICO
LIMOUX AOC

CRÉMANT DU JURA BRUT

ARBOIS AOC

CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS

EXTRA BRUT

CRÉMANT DE LIMOUX BRUT PRESTIGE

METODO CLASSICO
LIMOUX AOC

BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT

METODO CLASSICO
LIMOUX AOC

CRÉMANT D'ALSACE

METODO CLASSICO
CREMANT D'ALSACE AOP

CODICE	PRODOTTO	PRODUTTORE	% ALC.	CL.	CATEGORIA DOSAGGIO	METODO	UVAGGIO	AFFINAMENTO
7025126	CREMANT DE LIMOUX	BOUCHÉ	12,5	75	brut	classico	chardonnay, chenin, pinot nero	sui lieviti, minimo 18 mesi
7601044	CREMANT DU JURA	DOMAINE DE JACQUES TISSOT	13	75	brut	classico	pinot noir, chardonnay	sui lieviti, minimo 24 mesi
7045821	CREMANT DE BOURGOGNE EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS	MAURICE GAVIGNET	12	75	extra brut	classico	chardonnay, aligotè	-
7025129	CREMANT DE LIMOUX PRESTIGE	BOUCHÉ	12,5	75	brut	classico	chardonnay, chenin, pinot nero	sui lieviti, minimo 36 mesi
7025125	BLANQUETTE DE LIMOUX	BOUCHÉ	12,5	75	brut	classico	mauzac, chardonnay	sui lieviti, minimo 18 mesi
7045810	CREMANT D'ALSACE	HENRY FUCHS	13	75	brut	classico	auxerrois	sui lieviti, minimo 24 mesi

PROSECCO 1986 BRUT

PROSECCO DOC

PROSECCO 1986 EXTRA DRY

PROSECCO DOC

CA' VINI ELITE CUVÉE EXTRA DRY

PROSECCO DOC
MILLESIMATO

CODICE	PRODOTTO	PRODUTTORE	% ALC.	CL.	CATEGORIA DOSAGGIO	METODO	UVAGGIO	AFFINAMENTO
7025605	PROSECCO ONE BRUT	ONE	11,5	75	brut	Martinotti	glera	autoclave
7025606	PROSECCO ONE EXTRA DRY	ONE	11,5	75	extra dry	Martinotti	glera	autoclave
7025611	CA' VINI ELITE CUVÉE EXTRA DRY	CÀ VINI	11	75	extra dry	Martinotti	glera	autoclave

ITALIA

IL VERO COCKTAIL ITALIANO

VEGAN

La storia dietro il progetto di **Sei Bellissimi** nasce da un'idea di Giancarlo Mancino, imprenditore e bar consultant di fama internazionale.

L'idea di rimasterizzare i classici cocktail frizzanti della tradizione italiana non si è fermata solo al concetto di reinterpretazione.

"Abbiamo pensato ad un prodotto che potesse riportare in vita una categoria di bevande dimenticate. Abbiamo creato un prodotto che nella sua semplicità e genuinità si inserisce perfettamente in questa nuova era.

Frizzante, pronto da bere, poco zuccherino, bassa gradazione alcolica, fruttato, giovane eppure classico, moderno ma con un retrogusto d'altri tempi: tutto quello che serve nella stessa bottiglia."

SEI BELLISSIMI È UN PROGETTO CHE HA COME MISSIONE QUELLA DI RIVISITARE GLI SPARKLING COCKTAIL CLASSICI DELLA TRADIZIONE ITALIANA.

SEI BELLISSIMI BELLINI

Un cocktail classico in bottiglia che nasce dall'unione delle uve di Moscato frizzante del Piemonte e della purea di pesche bianche del Trentino Alto Adige: questa combinazione di sapori dà vita ad un prodotto che si abbina perfettamente a tutti i cibi.

SEI BELLISSIMI BELLI-NO

BelliNO è uno sparkling cocktail analcolico. Un cocktail che utilizza come ingredienti il mosto di uva di Moscato del Piemonte, e la polpa di pesche del Trentino Alto Adige. Note fresche, delicate, con una punta di acidità che permette a questo drink di abbinarsi perfettamente sia ai cibi salati che dolci.

SEI BELLISSIMI ROSSINI

Un cocktail classico in bottiglia che nasce dall'unione delle uve di Moscato frizzante del Piemonte e della purea di fragole: questa combinazione di sapori dà vita ad un prodotto che accarezza finemente il palato e coinvolge i sensi.

SEI BELLISSIMI ROSSI-NO

RossiNO è uno sparkling cocktail analcolico. Un cocktail che utilizza come ingredienti il mosto di uva di Moscato del Piemonte e la polpa di fragole. Il risultato è un prodotto ideale per un brunch o una tarda colazione.

CODICE	PRODOTTO	% ALC.	CL.	VISTA	OLFATTO	PALATO
0120595	SEI BELLISSIMI BELLINI	5.7	75	un colore rosa cremoso che ricorda il colore delle pesche bianche mature	delicato ma seducente, fresco e fruttato. Un dolce preludio al suo sapore senza tempo	dolce, fruttato e super rinfrescante con un sapore di pesca così delicato che lo rende il perfetto drink di benvenuto o cocktail estivo
3020035	SEI BELLISSIMI BELLI-NO	no alcohol	75	un colore rosa cremoso che ricorda il colore delle pesche bianche mature	delicato, ma seducente, fresco e fruttato. Un dolce preludio al suo sapore senza tempo	dolce, fruttato e super rinfrescante con un sapore di pesca così delicato che lo rende il perfetto drink di benvenuto o cocktail estivo
3020038	SEI BELLISSIMI BELLI-NA		18.7			
0120596	SEI BELLISSIMI ROSSINI	5.7	75	rosso vivace	fresco e piacevole, con un sorprendente aroma di fragola	rinfrescante e avvolgente, aromatico e piacevolmente vivace con un delicato sapore agrodolce di fragola
3020037	SEI BELLISSIMI ROSSI-NO	no alcohol	75	rosso vivace	fresco e piacevole, con un sorprendente aroma di fragola	rinfrescante e avvolgente, aromatico e piacevolmente vivace con un delicato sapore agrodolce di fragola

PUCCINI

Una rivisitazione del classico Puccini, tipico ed elegante cocktail dell'aperitivo italiano. Puccini è una variante più delicata e agrumata del Bellini, caratterizzato da un gusto fresco e aromatico, con sentori di mandarino e note di yuzu.

PUCCINO

Una reinterpretazione analcolica del classico Puccini, pensata per chi desidera un aperitivo elegante e leggero senza rinunciare al gusto. Preparato con mosto d'uva bianco e succo di mandarino, regala un sorso fresco e agrumato, con piacevoli note aromatiche di mandarino e yuzu.

CODICE	PRODOTTO	% ALC	CL	VISTA	OLFATTO	PALATO
-	**PUCCINI**	5.7	75	giallo tenue con riflessi aranciati, spuma fine	mandarino fresco e note esotiche di yuzu	delicato, agrumato ed elegante, finale armonioso
-	**PUCCINO**	no alcohol	75	giallo brillante con riflessi aranciati	intenso mandarino e accenni di yuzu	fresco, leggero e fragrante, chiusura dissetante

IL VERO
COCKTAIL ITALIANO
BELLINO
ANALCOLICO
75CL
SeiBellissimi
0,0% VOL.

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

OnestiGroup seleziona i migliori spirits provenienti da tutto il mondo per soddisfare le esigenze dei consumatori cosmopoliti e dei palati più raffinati.

OnestiGroup propone ai suoi migliori partner ricette di cocktails consigliati da bartender di fama internazionale.

ONESTIGROUP S.P.A.

Via Toscana, 5/7
Fiorenzuola d'Arda
(Piacenza) - Italia

tel. +39 0523.245511
fax: +39 0523.245590

vendite@onestigroup.com

www.onestigroup.com