SCIUTO DAL 1958

FOOD & BEVERAGE EXPERIENCE • CRAFT SELECTION

CRAFT SELECTION

2026/2027

la birra giusta per ogni momento



QUESTO CATALOGO NON È UNA LISTA

Chi sta al banco lo sa: il problema non è trovare prodotti nuovi, è scegliere. Ogni settimana arriva un listino, un'etichetta, una proposta. Intanto la carta resta ferma, i clienti chiedono le solite tre cose e la bottiglia comprata d'impulso prende polvere sullo scaffale.

Abbiamo costruito questo libro intorno a una sola domanda: cosa apro, in questo momento, per questo cliente? Per questo non troverai i prodotti in ordine di marca o di categoria, ma di momento: l'aperitivo, la tavola, la miscelazione, il dopocena, il fare tardi. Gli stessi momenti che scandiscono la giornata del tuo locale.

Dentro ogni momento c'è una selezione, non un magazzino. Ogni prodotto ha un perché, un servizio consigliato e un abbinamento provato. Le ricette sono pensate per il banco vero: dosi, tecnica, bicchiere. E dove una bottiglia ha una storia che vale la pena raccontare, te la lasciamo già pronta, da ripetere al cliente mentre versi.

Sfoglialo come sfoglieresti la giornata del tuo locale. Il resto lo costruiamo insieme.

SCIUTO DAL 1958

COME SI LEGGE QUESTO LIBRO

LE LINGUETTE COLORE

Ogni momento ha un colore. Sul bordo destro di ogni pagina trovi la linguetta del capitolo: sfogli di taglio e arrivi dove serve.

IL MEDAGLIONE

La bottiglia nel disco colorato è una prima scelta: il prodotto su cui costruire la proposta del momento, raccontato per intero.



LE PAGINE SELEZIONE

Tre prodotti per pagina, ciascuno con tre risposte: cosa è, perché lo abbiamo scelto, come si serve. Il pin nell'angolo è la gradazione.

4,7% VOL

IL CONSIGLIO DEL TOTEM

Ogni capitolo ha il suo totem che fa da guida. Quando compare la sua card colorata c'è una ricetta o un abbinamento pronto da portare al banco: dosi, tecnica, bicchiere.



LE PAGINE LINEA

Le famiglie numerose (kombucha, cordiali, rum speziati) stanno su una pagina sola: una bottiglia simbolo e tutte le varianti in tabella.

INDICE E CODICI

Cerchi un prodotto preciso? L'indice alfabetico alle pagine 005 e 006 riporta pagina e codice gestionale: il codice è quello da dare al tuo agente per ordinare.

WAH33 · pagina 019

SOMMARIO



01 **APERITIVO** *dove si gioca lo scontrino* 009



02 **A TAVOLA** *la carta che fa pairing* 028



03 **MIXOLOGY** *il banco che fa la differenza* 040



04 **DOPOCENA** *la chiusura al tavolo* 070



05 **FARE TARDI** *la beva lenta di fine serata* 082

APPENDICI



SENZA ALCOL *il bar completo a zero gradi* 094



HOTEL *Drink IT monodose, minibar ed eventi* 096

COCKTAIL LIST *tutte le ricette del libro in una pagina* 097

INDICE

Ogni voce riporta la pagina e, dove disponibile, il codice gestionale da usare per l'ordine.

#

253 **072**
2Late **088** · 2LAL50

A

Abuelo Anejo **083** · 6540430
Agave Santa **053**
Amarunnimaffissu **095**
AMEN **092** · AMEL33
Antica Bottega 1934 **027** · 58425
APOLLO **090** · BAPB33
Aquamarina **058** · 0100
Aquamaris Gin **057**
Aquamirabilis **055** · 0100
Argalà Honey Aromatic Bitter **052** · 2805
Assedio **072**
Auxerrois **031** · 79995

B

Baijiu Dragon&Jade **077** · 4499
Barolo di Serralunga DOCG **031**
Becherovka Karlovarska **081** · 5070
Beefeater 0.0 **095**
Bestia Rara **078**
BIG BUNNY **091** · 24074
Big Zombie **089** · BIZO33
Bitter Firenze **022**
Black Bull Kyloe **085**
Black Bull Kyloe Peated **093**
Blanton's The Original Single Barr **084** · 5383
Blue Lime **059**
Botran Ki **061** · 5942
Botran Rare Blend Ex Agave **061** · 5915
Bttr **095**

C

Canù (cannucce) **013**
Casali Cioco-Banana **076**
Casteldama **011** · 74087
CERERE **020** · BCEB33
Chinato del Chianti **026**
Cinico **071**
Cios Asolo **010** · 74903
Cios Treviso **011** · 74899
Claude Thuillier **015** · 79985
Controfiocco **068** · CONT33
Cortez bianco **064** · 6540455
Currywurst Original **058** · 27999

D

Dead Man's Fingers Coffee **063** · 6307
Dead Man's Fingers Hemp **063** · 6309
Dead Man's Fingers Mango **063** · 4815
Dead Man's Fingers Passion Fruit **063** · 7316
Dead Man's Fingers Spiced **063** · 6306
Dr. Yanni's Magic Foamer **060** · 1518011
Drink IT Amaro Perfetto **096**
Drink IT Daiquiri **096**
Drink IT Manhattan **096**
Drink IT Martini **096**
Drink IT Milano Torino **096**
Drink IT Negroni **096**
Drink IT Tangerine **096**

E

Eccentrico **071**
EDGAR ALLAN PONE **018** · EALT33
Etna Bianco DOC **029**
Etna Rosso DOC **030**
Ezra Brooks 99 Proof **085**

F

Falesia **087** · L9003
False Flat **068** · FALB33
Five Farms Irish Whiskey Cream **079**
Fluere **095**
FRISCANZA **038** · OF33
FULL ENGLISH **039** · FULL33
Furente **022** · 293
Fusetti Cacao **023** · 06115
Fusetti Mare **023**
Fusetti Mexico **023**

G

GELATO41 **018**
Gin Campi **054**
Gin d'Azur **057** · 57923
Gin Neve **054**
Gin Onde **054** · 107580
Grappa della Felicità **073**
GROMMET **036** · GRO33

H

Highway to happiness **081**
Holywater Gin **053**

I

IL MONTANTE **090** · MONB33
In Fermento **029** · 79989
Incanti **011** · 73971
IPA **073**
Ippocrasso **027** · 0200
IVAN IVANOVICH **037**

J

Jnpr N.1 **095**

K

Keychain Blanche **017** · KEYB33
Knott Avenida Blanco **064** · 58428
Knott Avenida Scuro **084** · 58429
KNOTT REBELDE **052** · 58427
Kombwine Greg **033** · KWGR25
Kombwine Gwyneth **032** · KWGW25
Kombwine Meg **033** · KWM75
Kombwine Vamp **033** · KWV25
Krombacher Pils **036** · 758200

L

LA BASSA **035** · BASC50
La Doja **012**
LA GRIGNA **035** · L9001
LA Matcha **075** · 4349
LA MOSCA **019** · MOSB33
LA Sea Salt Yuzushu **074** · 4746
LA Tomato **075** · 4286
LA Yuzu **075** · 5189
Legend Kombucha Bloomy **016** · L9056
Legend Kombucha Ginger Bomb **016** · LK2
Legend Kombucha Mockito **016** · LK7
Legend Kombucha Myrta **016** · KM25
Legend Kombucha Original Blend **016** · LK1
Legend Kombucha Orto **016** · KOR25
Legend Kombucha Peach One **016** · KPO25
Legend Kombucha Pomo d'Oro **016** · 3031
Legend Kombucha Purple Passion **016** · LK13
Legend Kombucha Strawberry Field's **016** · LK5
LEZAK **038** · 24050

INDICE

Ogni voce riporta la pagina e, dove disponibile, il codice gestionale da usare per l'ordine.

L

Limonquelo **077**
London Dry **060**
Love Kamikaze **066**

M

Mediterranean **059**
MEDUSA **090** · BMEB33
Melegnam **024**
Mezcal Espiritu Mole Pechuga Ances **047** · 004443
Mezcal Espiritu Montaraz Espadin A **046** · 6810130
Mezcal Espiritu Montaraz Espadin A **046** · 6810130
Mezcal Espiritu Papalometl Ancestr **047** · 004443
MEZZO FATTO **093** · MEZL33
MOTHER IN LAW **038** · 24083

N

Naturale **026**
NAYATT **092** · NAY33
Nespola **045**
NINA **035** · NINC50
Nixta Licor de Elote **067**
Nordes 0.0 **095**

O

Old Sailor Coffee **079** · 831
OSANNA **020** · OSAN33

P

Padre de los Alacranes **049**
Padre de los Jaguares **049** · BARB33
Palladio DOC **014**
Palladio Millesimato **014** · 74066
Parma **021**
Paura del Buio **089** · PBLT33
Pierre Adam **010** · 79993
Podere Gagliassi **014** · 70040
Pompelmo rosa **045**
Privè **015** · 73982
PYRASER PILS **034** · 23130

Q

Quantè **012** · 73993
Quantè Rosé **012** · 73993

R

Ratafia **080**
RAUCH'N'ROLL **034** · RAU33
Riesling **031** · 79994
Route 222 Argento **076**
Route 222 Oro **076**

S

Saffron **059**
Sanmartin **064** · 00301
Sanpeter **065**
Santa Spina Cruda **051**
Santa Spina Fumigata **051**
Santa Spina Riposata **051** · DSSR70
SCRAGGY BAY **091** · 24072
Scuba **088** · SCUB33
Seedlip Garden **095**
Seedlip Grove **095**
Seedlip Spice **095**
SERIAL KELLER **037**
Shanky's Whip **079** · 4015810
Sharab Kiwi **043**
Sharab (linea cordials, 11 variant **044**
SHOCHU HAKATA NO HANA **077** · 2934
Sidro Eranomele Crimson Snow **025** · EMCS33
Sidro Eranomele Granny Smith **025** · EMGS33
Sidro Eranomele Melegnam **025**
Sidro Eranomele Spaziotempofunk **025** · EMSTF33
Sidro Eranomele Zerozen **025** · EMZZ33
Sloe Gin **058** · 0100
Smith & Cross **083**
Sober Whisky **095**
SOFA KING **093** · SOFL33
Sotol Padre de las Serpientes **048**
Spaceman **086** · 11904
Spaghetti Western **086** · FIST10
Spirited Union Orange & Ginger **062** · 6540636
Spirited Union Pineapple & Spice **062** · 6540637
Spirited Union Spice & Sea Salt **062** · 6540635
STARNBERGER **034** · 603101
Suqqo Ananas **042**
Suqqo Antioxidant **042**
Suqqo Arancia Rossa **042**
Suqqo Lime **041**
Suqqo Limone IGP Siracusa **042**
Suqqo Mandarino **042**
Suqqo Mango **042**
Suqqo Passion Fruit **042**
Suqqo Pompelmo Rosa **042**
Suqqo Refreshing **042**
Suqqo Tropical **042**
Suqqo Zenzero **042**

T

Tanqueray 0.0 **095**
TARUZAKE **039** · 4708
Tenace **068**
Tequila Arsenal Blanco **050**
Tequila Arsenal Reposado **050** · ATR1
Tequila Ghost Blanco Spicy **052**
The Greedy **055** · 294
The Greedy III Edition **055** · 294
THUMPER **091** · 24080
Tifeo **087** · BTIB33
Tiki Lovers **065**
TOMCOD **092** · TOM33
Tutto Fatto **088** · TUTL33

U

Ukiyo Japanase Blossom **056** · 301540
Ukiyo Japanase Tokyo **056** · BPANB33
Ukiyo Japanese Yuzu Gin **056** · 3015461
Utopia **065**

V

Vegg White **045**
Vermentino **030** · 79986
Vermouth Anonimo **026**
Vermutte **021**
Veuve Auguste Tailhan **015** · 4872
Volcano Etna Dirty **069**
Volcano Etna Dry **069**
Volcano Etna Rosé **069**
Volgare **073**
Vrmh **095**

W

WAHINE **019** · WAH33
Wine Revolution **078**

X

Xibal **060** · 5499

LE LINEE, MOMENTO PER MOMENTO

Le famiglie con più referenze: il numero di referenze e la pagina dove inizia la linea.

APERITIVO

Legend Kombucha	la kombucha craft, dieci varianti dal banco analcolico	10 ref.	016
Canù	le cannucce commestibili: mais e riso italiani, gluten free	1 ref.	013
Sidri Eranomele	la sidreria urbana di Milano: mele del Piemonte, fermentazione naturale	5 ref.	025
Fusetti	la triade da aperitivo: cacao, mare, Mexico	3 ref.	023

A TAVOLA

Kombwine	kombucha su mosto d'uva: l'analcolico che sta in carta vini	3 ref.	033

MIXOLOGY

Suqqo	la frutta vera spremuta per il banco, dodici referenze	12 ref.	042
Sharab	i cordiali siciliani, undici varianti	11 ref.	044
Santa Spina	il fico d'India distillato, Distilleria Giovi, Sicilia	3 ref.	051
Gin Terrae	tre London Dry italiani: il marino, il rustico, il montano	3 ref.	054
Ukiyo	il gin giapponese: yuzu, fiori di ciliegio, London Dry	3 ref.	056
Spirited Union	rum botanico olandese: distillazione del frutto vero	3 ref.	062
Dead Man's Fingers	il rum speziato della Cornovaglia, cinque vie	5 ref.	063
Volcano Etna	i gin siciliani dell'Etna: London Dry, alle olive, rosato	3 ref.	069

LE LINEE, DAL DOPOCENA IN POI

Le famiglie con più referenze: il numero di referenze e la pagina dove inizia la linea.

DOPOCENA

LA Liqueur	la linea giapponese: l'ingrediente vero su base sake e grano	3 ref.	075
Route 222	la grappa in due espressioni: argento e oro	2 ref.	076

FARE TARDI

Black Bull Kyloe	il blended scotch, anche torbato	2 ref.	085

SENZA ALCOL

Zero Gradi	distillati, amari e vermouth alcohol free: il bar completo senza gradazione	12 ref.	095

HOTEL

Drink IT	sette cocktail monodose pronti: dal frigobar al servizio veloce	7 ref.	096

CAPITOLO

01

APERITIVO

“Aperitivo non è un cocktail, è una grammatica.”





CIOS ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

Prosecco DOCG Asolo metodo Martinotti · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

PRODUTTORE
PRIVATE LABEL SAN GEMINIANO

COSA È

Cios Asolo Prosecco Superiore DOCG, private label San Geminiano della gamma Cios. Gradazione tipica 11-11,5%. Denominazione **Asolo Prosecco Superiore DOCG** codificata come DOCG nel **2009**, la denominazione Prosecco è stata riorganizzata in quell'anno con elevazione a DOCG di Asolo e Conegliano-Valdobbiadene, mentre il Prosecco DOC è stato esteso a 9 province del Veneto e Friuli. Asolo e zona collinare del trevigiano meridionale (zona di Asolo-Maser), riconosciuta come **più strutturata-territoriale** del Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene per la presenza di colline moreniche con...

PERCHÉ QUI

Cios Asolo private label San Geminiano, gamma Prosecchi DOC/DOCG. La scelta DOCG Asolo e marker di qualità rispetto allo standard DOC di volume. Uso: in calice flute o tulipano a 6-8 gradi....



CREMANT D'ALSACE BRUT, PIERRE ADAM

Cremant d'Alsace Brut AOC metodo classico · Domaine Pierre Adam · Ammerschwihr, Alsace, Francia

PRODUTTORE
DOMAINE PIERRE ADAM

COSA È

Cremant d'Alsace Brut di Domaine Pierre Adam, spumante **AOC Cremant d'Alsace** (denominazione codificata 1976), spumanti metodo classico alsaziani al di fuori della denominazione Champagne, gradazione tipica 12%. Stile **metodo classico francese** (anche "metodo champenoise" storico), nome Champagne riservato per legge ai soli vini AOC Champagne dal 1994: identica tecnica della Champagne con seconda fermentazione in bottiglia su lieviti selezionati, riposo lungo sui lieviti per autolisi (sviluppo di brioche-biscotto), remuage tradizionale, sboccatura con dosage Brut (residuo zuccherino dichiarato sotto 12 g/L)....

PERCHÉ QUI

AOC Cremant d'Alsace di Domaine Pierre Adam (Ammerschwihr, 4 generazioni, certificato HVE), base Chardonnay 100% (versione Blanc Brut Blanc de Blancs). Cremant d'Alsace tiene il punto medio: metodo classico francese AOC, prezzo...

USO

in calice flute o tulipano a 6-8 gradi. Aperitivo: ostriche, salumi delicati, antipasti freschi di mare. A Tavola: primi di pesce, fritti misti, formaggi freschi, sushi. Brindisi formale al ristorante per chi...

12,5% VOL



CASTELDAMA FRANCIACORTA DOCG BRUT

Franciacorta DOCG Brut metodo classico · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

Cosa è: private label San Geminiano DOCG Franciacorta Brut metodo classico. DOC 1967 elevata a DOCG 1995, prima DOCG italiana in metodo classico (colline moreniche tra Lago d'Iseo e Brescia). Disciplinare: Chardonnay e/o Pinot Noir/Bianco, metodo classico obbligatorio, affinamento sui lieviti minimo 18 mesi (sopra Champagne BSA), Brut sotto 12 g/L. Casteldama rispetta il disciplinare DOCG come da legge, cantina produttrice non dichiarata dal commitente (private label).

PRODUTTORE
PRIVATE LABEL SAN GEMINIANO

USO
in flute o tulipano 6-8°C. Stuzzichini, salumi, focaccia, brindisi formali.

11,5% VOL



CIOS TREVISO MILLESIMATO EXTRA DRY DOC

Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

Cosa è: Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry, gamma Cios versione DOC. DOC Treviso codificata 2009 (versione ampliata della denominazione su 9 province Veneto e Friuli, menzione "Treviso" come sotto-zona territoriale più specifica). Minimo 85% Glera, metodo Martinotti. Millesimato: almeno 85% delle uve dall'annata indicata, marker di qualità. Extra Dry: residuo 12-17 g/L.

PRODUTTORE
PRIVATE LABEL SAN GEMINIANO

USO
in flute o tulipano 6-8°C. Base Spritz Veneziano, aperitivi al banco.

11% VOL



INCANTI SPUMANTE BRUT

Spumante VSQ Brut metodo Martinotti · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

Cosa è: spumante italiano non-DOC entry-low, categoria VSQ (Vino Spumante di Qualità, UE per spumanti non legati a denominazioni geografiche specifiche). Metodo Martinotti (charmat in autoclave). Brut sotto 12 g/L. Vitigni e zona di produzione non dichiarati (libera scelta del commitente), profilo standardizzato e replicabile fra le annate.

PRODUTTORE
PRIVATE LABEL SAN GEMINIANO

USO
in flute o tulipano 6-8°C. Spritz di massa, Mimosa al brunch, Bellini analcolico, basi cocktail.

7,5% VOL



LA DOJA ASTI SPUMANTE DOCG

Asti DOCG dolce-aromatico, Moscato Bianco 100% · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

Cosa è: private label San Geminiano della gamma spumanti dolci, Asti DOCG codificata 1993. 100% Moscato Bianco (vitigno autoctono piemontese aromatico). Metodo Asti (variante peculiare del Martinotti): la prima e unica fermentazione viene interrotta a circa 7% di alcol per abbassamento di temperatura sotto zero, residuo zuccherino dolce naturale non aggiunto. Gradazione bassa 7-7,5%, residuo 80-100 g/L (Doux).

PRODUTTORE
PRIVATE LABEL SAN GEMINIANO

USO
in flute o tulipano 6-8°C. Panettone, pandoro, colomba pasquale, pasticceria al miele.

11,5% VOL



QUANTÈ MILLESIMATO EXTRA DRY DOC TREVISO

Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

Cosa è: Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry, gamma Quantè, stessa denominazione DOC Treviso del Cios Treviso e Palladio (codificata 2009, min 85% Glera, metodo Martinotti, Millesimato 85% uve dall'annata, Extra Dry 12-17 g/L). Posizionato leggermente sopra Cios Treviso e Palladio in fascia di prezzo (entry-medium-high), differenziato per identità di brand ed etichetta dedicata.

PRODUTTORE
PRIVATE LABEL SAN GEMINIANO

USO
in flute o tulipano 6-8°C. Base Spritz, brindisi di gruppo, aperitivo al tavolo.

11,5% VOL



QUANTÈ ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY DOC TREVISO

Prosecco DOC Rosé Millesimato Extra Dry · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

Cosa è: Prosecco DOC Rosé Millesimato Extra Dry, gamma Quantè versione rosata. Categoria Prosecco DOC Rosé introdotta 2020 con modifica del disciplinare: base 85-90% Glera + 10-15% Pinot Noir vinificato in rosso (assemblaggio bianco+rosso, NON saignee), Millesimato obbligatoria, seconda fermentazione minimo 60 giorni (vs 30 del DOC bianco standard, marker di qualità). Profilo: fragola, lampone, fiori rosa, pera Williams.

PRODUTTORE
PRIVATE LABEL SAN GEMINIANO

USO
in flute o tulipano 6-8°C. Spritz Rosé, Hugo, antipasti di mare, dolci alla frutta.

APERITIVO

CANÙ

Cannuccia commestibile di pasta di mais e riso · Cooperativa Campo · Fossombrone (PU), Marche



PRODUTTORE
COOPERATIVA CAMPO

IL PRODUTTORE Cooperativa Campo è un'azienda agricola di Fossombrone (Marche), attiva nel biologico dal 1978 e formata da una decina di famiglie. Da sempre dedita all'agricoltura e alla distribuzione di prodotti biologici, ha sviluppato Canù, la cannuccia commestibile di pasta, partendo...

COSA È

Cannuccia commestibile di pasta di mais e riso italiani, OGM free, gluten free, vegana e completamente biodegradabile. Nasce per sostituire la cannuccia di plastica monouso al banco. La Cooperativa Campo parte dalle zite di mais biologico non OGM, una pasta lunga e cava, e con il pastificio partner le trasforma in vere cannucce. I diversi colori (giallo, arancione, rosse, nere, verde, tricolore) si ottengono con mix di farine a base di legumi, senza coloranti sintetici. Regge nel bicchiere durante il servizio e, finita la sua funzione, si può mangiare o compostare.

DA BANCO A BANCO

quando il locale toglie la plastica dal banco e lo vuole raccontare al cliente, la cannuccia di pasta si spiega in una frase: mais e riso italiani, gluten free, biodegradabile. Niente plastica monouso e nessun sapore che sporchi il drink.

PERCHÉ QUI

prodotto della Cooperativa Campo, azienda biologica delle Marche dal 1978, gluten free e OGM free, già distribuito soprattutto nel canale bar, ristoranti e hotel. Asset di sostenibilità da banco con racconto immediato.

USO

servizio di cocktail, long drink e soft drink. Colori coordinabili al drink e alla mise en place. Gluten free, adatta anche al cliente celiaco.

11,5% VOL



PALLADIO MILLESIMATO EXTRA DRY DOC TREVISO

Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

Cosa è: Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry, gamma Palladio versione millesimata. Stessa denominazione DOC Treviso (disciplinare 2009, min 85% Glera, metodo Martinotti). Linea Palladio (Millesimato + DOC) e tra le più vendute di San Geminiano per posizionamento entry-medium-low, etichetta classica con marker grafico del Palazzo Palladiano (riferimento all'architetto veneto Andrea Palladio).

PRODUTTORE
PRIVATE LABEL SAN GEMINIANO

USO
in flute o tulipano 6-8°C. Spritz di massa, aperitivi di gruppo con coperto contenuto.

11,5% VOL



PALLADIO DOC TREVISO EXTRA DRY

Prosecco DOC Treviso Extra Dry non millesimato · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

Cosa è: Prosecco DOC Treviso Extra Dry non millesimato della linea Palladio. Stesso disciplinare DOC Treviso del Millesimato, differenza tecnica: versione non millesimata assembla uve di più annate diverse per profilo costante-replicabile fra le bottiglie ("the house style"). Posizionata leggermente sotto il Millesimato in fascia di prezzo (entry-medium-low), differenza tipicamente di pochi centesimi al banco.

PRODUTTORE
PRIVATE LABEL SAN GEMINIANO

USO
in flute o tulipano 6-8°C. Spritz di volume, basi cocktail aperitivo (Hugo, Mimosa, Bellini).

12,5% VOL



ALTA LANGA EXTRA BRUT DOCG, PODERE GAGLIASSI

Alta Langa DOCG Extra Brut metodo classico, biologico · Podere Gagliassi · Monforte d'Alba (CN), Piemonte

Cosa è: spumante DOCG Alta Langa Extra Brut di Podere Gagliassi. DOCG Alta Langa codificata 2011, disciplinare tra i più severi: solo Pinot Noir e/o Chardonnay, vigneti sopra 250 metri, affinamento sui lieviti minimo 30 mesi (vs 18 mesi del Franciacorta DOCG e 15 del Trentodoc), vendemmia rigorosamente manuale. Extra Brut: residuo 0-6 g/L. Biologico BIO. Sosta lunga sui lieviti porta agrumi gialli, mela cotta, biscotto-tostatura.

PRODUTTORE
PODERE GAGLIASSI

USO
in calice flute o tulipano 6-8°C. Antipasti di mare, tajarin al burro, agnolotti del plin, salumi piemontesi.

11% VOL



PRIVÈ SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY

Spumante VSQ Millesimato Extra Dry metodo Martinotti · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

Cosa è: spumante italiano non-DOC, categoria VSQ Millesimato Extra Dry. Metodo Martinotti (charmat). A differenza di Incanti (VSQ Brut non millesimato della stessa gamma, fascia più bassa), Privè aggiunge il marker Millesimato come differenziatore di posizionamento. Vitigni e zona non dichiarati (libera scelta del commitente).

PRODUTTORE
PRIVATE LABEL SAN GEMINIANO

USO
in flute o tulipano 6-8°C. Spritz di massa, Mimosa al brunch, basi cocktail.

12% VOL



VEUVE AUGUSTE TAILHAN BLANC DE BLANCS

Spumante metodo classico Blanc de Blancs 100% Chardonnay · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

Cosa è: spumante metodo classico italiano in stile Blanc de Blancs (100% Chardonnay), private label San Geminiano. Trasparenza forte al banco: il nome francese "Veuve Auguste Tailhan" e scelta di branding per evocare lo stile champenoise, ma il prodotto NON e Champagne AOC. La denominazione Champagne e protetta per la sola regione francese AOC dal 1936, riserva legale del nome dal 1994. E spumante metodo classico italiano, non confondere il cliente.

PRODUTTORE
PRIVATE LABEL SAN GEMINIANO

USO
in flute o tulipano 6-8°C. Aperitivo a budget contenuto, brindisi con pubblico ampio.

12% VOL



CHAMPAGNE CLAUDE THUILLIER BRUT

Champagne AOC Brut RM, cuvee d'apertura · Champagne Claude Thuillier · Beaunay/Etoges, Champagne, Francia

Cosa è: Champagne AOC Brut della cuvee d'apertura di Claude Thuillier, casa familiare RM (Recoltant-Manipulant) dal 1976 a Beaunay/Etoges. Blend 60% Pinot Meunier + 30% Chardonnay + 10% Pinot Noir (Meunier-dominante, atipico per Champagne). Vinificato in acciaio inox (gamma "Les Etoiles du Moulin"), remuage manuale su pupitre di legno, affinamento sui lieviti 15-18 mesi. Label VDC viticoltura sostenibile.

PRODUTTORE
CHAMPAGNE CLAUDE THUILLIER

USO
in calice flute o tulipano 8-10°C (Champagne moderno si serve più caldo del Prosecco, non gelato). Ostriche, salumi di Parma, brindisi formali.

APERITIVO · LA LINEA

LEGEND KOMBUCHA

La fermentazione analcolica di Verona, esclusiva di zona



LINEA

LEGEND KOMBUCHA

Kombucha analcolica fermentata su tè biologico a Verona, esclusiva di zona. Dieci ricette per l'aperitivo senza gradazione: si serve fredda nel calice o si allunga nei mocktail e nei low-ABV.

LE VOCI

GINGER BOMB	succo di limone e zenzero
MOCKITO	lime e menta
ORTO	salvia e rosmarino
ORIGINAL BLEND	l'originale, fermentata su tè biologico
BLOOMY	arancia e fiori di sambuco
PEACH ONE	pesca e basilico
POMO D'ORO	succo di pomodoro, basilico e sale di Cervia
PURPLE PASSION	ananas e passion fruit
STRAWBERRY FIELD'S	fragola, lime e ibisco
MYRTA	mirto sardo

IL CONSIGLIO DEL CONIGLIO

GINGER HIGHBALL



La kombucha allo zenzero come allungo: aperitivo fresco e digeribile, low-ABV con un goccio di gin o del tutto analcolico.

Build nel tumbler alto, ghiaccio, cannuccia Canù. Ottimo anche analcolico, senza gin.

INGREDIENTI

4 cl	Gin
1 cl	Succo di lime
top	Ginger Bomb

APERITIVO

KEYCHAIN BLANCHE

Blanche gluten free certificata · Keychain (Stimalti) · Francolise (CE), Campania



COSA È

Keychain Blanche è la Blanche (Witbier belga) gluten free del birrificio Stimalti, gradazione 5,4%. Stile Witbier / Blanche: categoria storica del Brabante belga, quasi estinta nel dopoguerra e recuperata negli anni Sessanta da Pierre Celis che la rifonda partendo da memoria di paese e una vecchia ricetta del villaggio. Marker storici della categoria: birra di frumento speziata, profilo agrumato-coriandolo-cereale, torbidità lattescente da frumento, bollicina spinta, finale fresco-asciutto, acidità citrica leggera in chiusura. La blanche tradizionale belga usa frumento non maltato + orzo come base cereali. Keychain Blanche è dichiarata interpretazione stile-fedele in versione gluten free certificata. Base cerali: orzo deglutinato + frumento (entrambi sottoposti al processo di deglutinazione enzimatica con prolyl-endopeptidasi). Aggiunte classiche della categoria in bollitura: **coriandolo** (seme tritato), aromatico-floreale con pepe leggero, **scorza d'arancia amara** (Curacao), aromatico-agrumato classico...

PRODUTTORE
KEYCHAIN

IL PRODUTTORE Keychain è il brand di birra artigianale gluten free prodotto dal birrificio Stimalti, attivo dal 2015 con sede a Francolise, comune dell'Alto Casertano in provincia di Caserta (Campania, area di confine tra Campania e Lazio meridionale). Specializzazione dichiarata e totale:...

DA BANCO A BANCO

il pubblico celiaco in fase Aperitivo estivo che cerca una blanche dissetante-agrumata trova al banco quasi solo lager gluten free di volume neutre. Le blanche industriali storiche non sono gluten free. Keychain Blanche apre la via: blanche stile-fedele con coriandolo e scorza d'arancia amara Curacao dichiarati + gluten free certificata, profilo riconoscibile al primo sorso.

PERCHÉ QUI

Blanche gluten free certificata di Stimalti (Francolise CE), interpretazione stile-fedele della Witbier belga del Brabante in versione celiac-friendly. Sta in nicchia propria: poche blanche gluten free di micro-produzione disponibili nel mercato italiano, Keychain copre la fascia...

USO

in calice tulip o calice da blanche a 5-7 gradi (la Blanche troppo fredda chiude il profilo agrumato e la bollicina, troppo calda annulla le spezie). Aperitivo estivo: ostriche, gamberi rossi crudi, ceviche, antipasti di mare crudi (l'acidità citrica + frumento reggono...

IL CONSIGLIO DEL CONIGLIO

BLANCHE & CRUDI DI MARE



L'acidità citrica e il frumento regogno la salinità: la blanche al pompelmo rosa apre sul mare crudo.

Mai troppo fredda: sotto i 5 gradi chiude profilo e bollicina.

L'ABBINAMENTO

Calice	Tulip da blanche, 5-7 gradi
In tavola	Ostriche, gamberi rossi, ceviche
Il perché	Agrumi e spezie sopra la salinità



EDGAR ALLAN PONE

Gose con lamponi dei Cimini · Free Lions · Tuscania (VT), Lazio

PRODUTTORE
FREE LIONS

COSA È

Edgar Allan Pone è la Gose ai lamponi di Free Lions, gradazione 4,7%. Nome gioco di parole sullo scrittore americano Edgar Allan Poe (1809-1849) + "pone" italianizzato. Stile Gose: categoria storica della Bassa Sassonia (città di Goslar e poi Lipsia in Germania), birra di frumento acida-salata documentata dal XVI secolo, quasi estinta a metà Novecento e recuperata dalla scena craft mondiale. Marker storici della categoria: minimo 50% di frumento maltato, acidità lattica controllata da fermentazione con lattobacilli, **sale** dichiarato in...

PERCHÉ QUI

Gose alla frutta laziale di Free Lions con lamponi dei Cimini fermentati (filiera territoriale del Viterbese), kettle souring controllato, sale marino integrale dichiarato. Sta in nicchia propria: gose alla frutta italiana di...

USO

in calice flute, coppa Champagne o tulip a 5-7 gradi (la Gose troppo fredda chiude il fruttato del lampone, va servita "freschissima ma non gelata"). Aperitivo gastronomico: ostriche, tartine al salmone affumicato,...



GELATO 41

DDH Session IPA · Free Lions · Tuscania (VT), Lazio

PRODUTTORE
FREE LIONS

COSA È

Gelato 41 è la DDH Session IPA di Free Lions, gradazione 4,3%. Il nome rimanda alla varietà omonima Gelato 41 (incrocio Sunset Sherbet x Thin Mint Girl Scout Cookies, varietà della famiglia Gelato selezionata 2018, profilo terpenico fruttato-tropicale-dolce-floreale): marker linguistico craft brewing contemporaneo che lega i terpeni dei luppoli moderni (mircene, beta-pinene, limonene, geraniolo) ai terpeni della cannabis (stessi composti aromatici, da cui il "naso simile" tra cannabis e luppoli new wave). Stile Session IPA: categoria contemporanea americana codificata intorno...

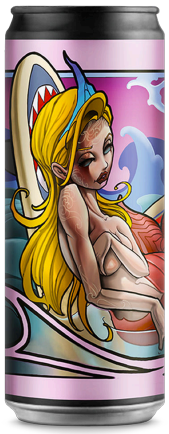
PERCHÉ QUI

DDH Session IPA laziale di Free Lions con tecnica di luppolatura dichiarata (double dry hop), nome con marker linguistico craft contemporaneo (riferimento ai terpeni condivisi luppoli-cannabis). Uso: in bicchiere da IPA o...

5,1% VOL

WAHINE

Blanche con pompelmo rosa, gluten free certificata · Antikorpo Brewing · Sgonico (TS), Friuli Venezia Giulia



Cosa è: Blanche fruttata di Antikorpo, gluten free certificata. Nome hawaiano = "donna". Stile Blanche / Witbier belga del Brabante. Profilo a quattro cereali (orzo + frumento non maltato + avena + segale, segale marker mitteleuropeo) invece del binomio classico Witbier. Pompelmo rosa allo 0,5% aggiunto in cotta (non fermentato in birra, non sciroppo) + coriandolo 0,2%. Aspetto limpido (per via della deglutinazione enzimatica, non torbida lattescente come le blanche classiche), profilo...

PRODUTTORE
ANTIKORPO BREWING

USO
in calice tulip o calice da blanche 5-7°C. Ostriche, ceviche, sushi, cucina thai.

IL CONSIGLIO DEL CONIGLIO

BLANCHE & CUCINA THAI



Il pompelmo rosa in cotta e il coriandolo parlano la stessa lingua di lime e citronella: la blanche limpida regge piccante e agrodolce.

Gluten free certificata: vale anche per il tavolo celiaco.

L'ABBINAMENTO

Calice	Tulip da blanche, 5-7 gradi
In tavola	Pad thai, ceviche, sushi
Il perché	Agrumi e spezie sopra il piccante

5,5% VOL

LA MOSCA

Blanche · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia



Cosa è: Blanche/Witbier di Brewfist, 5,5%. Categoria storica del Brabante belga, recuperata negli anni Sessanta da Pierre Celis. Marker: frumento non maltato + spezie + acidità lattica. Ricetta classica: orzo malt + frumento non maltato + fiocchi d'avena + coriandolo + scorza d'arancia amara Curacao. Niente filtrazione (torbidità lattescente bianca).

PRODUTTORE
BREWFIST

USO
in calice tulip 5-7°C. Ostriche, gamberi crudi, sushi, primi al pesce.

5,2% VOL

CERERE

Weizen · Epica · Sinagra (ME), Sicilia



Cosa è: Weizen di Epica, 5,2%. Hefeweizen/Weissbier = categoria storica della birra di frumento bavarese codificata XVI secolo come privilegio Wittelsbacher. Almeno 50% di frumento maltato sul totale dei cereali. Ricetta classica due cereali: malto d'orzo + malto di frumento da varietà antica Margherito coltivata nella piana di Catania (filiera siciliana dichiarata). Lievito Weizen tedesco ad alta fermentazione produce esteri caratteristici: 4-vinyl-guaiacol (chiodo di garofano) + isoamilacetato (banana). Non pastorizzata, non filtrata.

PRODUTTORE
EPICA

USO
in Weissbierglas 5-7°C. Salumi, focaccia, pizza, wurstel.

5% VOL

OSANNA

Weizen con frumento Senatore Cappelli · WAR · Cassina de' Pecchi (MI), Lombardia



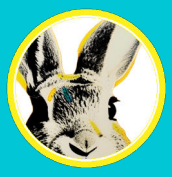
Cosa è: Weizen di WAR, 5%, con marker stilistico distintivo: 60% di frumento maltato Senatore Cappelli (varietà storica di grano duro italiano selezionata nel 1915 da Nazareno Strampelli, grano antico ad alto fusto, glutine debole, profilo cereale rustico molto più intenso del frumento moderno). Birrificio agricolo coltiva direttamente. Lievito Weizen tedesco (banana + chiodo di garofano + crosta di pane intensa da Senatore Cappelli).

PRODUTTORE
WAR

USO
in Weissbierglas 5-7°C. Salumi, focaccia, pizza margherita, wurstel.

IL CONSIGLIO DEL CONIGLIO

WEIZEN & CUCINA DI STRADA



Il frumento Senatore Cappelli da crosta di pane, il lievito tedesco banana e garofano: la weizen di territorio per la tavola semplice.

Versata classica: bottiglia roteata sul fondo per il lievito.

L'ABBINAMENTO

Bicchiere	Weissbierglas, 5-7 gradi
In tavola	Pizza margherita, focaccia, wurstel
Il perché	Cereale rustico su impasti e salumi



VERMUTTE DEL CHIANTI

Vermouth toscano base Chianti DOCG · DU.IT · Firenze, Italia

PRODUTTORE
DU.IT

COSA È

Vermouth toscano dichiarato, base di vino Chianti DOCG (non il vermouth generico costruito su vino bianco neutro) e doppia dose di assenzio (wormwood) rispetto ai vermouth commerciali. Entra al banco come vermouth da Negroni Toscano e Americano Fiorentino, signature drinks dove il barman vuole portare al palato la struttura del Chianti dentro al vermouth, build dove serve un vermouth rosso con identità territoriale forte. Profilo dichiarato: canfora, rabarbaro, pane speziato, amaricante evidente senza compromessi.

PERCHÉ QUI

Vermutte del Chianti è prodotto da DU.IT a Firenze. Ingredienti dichiarati: vino Chianti, alcol, spezie, infusioni idroalcoliche, zucchero di canna, zucchero bruciato. Il produttore lo posiziona come "il più toscano dei vermouth",...

USO

Negroni Toscano: 3 cl gin (DU.IT London Dry e coerente con la linea, oppure Aquamarina 4312) + 3 cl Campari + 3 cl Vermutte del Chianti, stir, tumbler, scorza di arancia espressa....



BITTER PARMA

Bitter al Parmigiano Reggiano (primo al mondo) · Terra Wild Spirits / Giovanni Campari · Parma, Italia

PRODUTTORE
TERRA WILD SPIRITS

COSA È

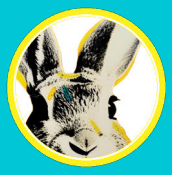
Primo bitter al mondo con Parmigiano Reggiano come ingrediente distintivo. Costruito da Giovanni Campari (Terra Wild Spirits, GC Visions di Monticelli Terme, provincia di Parma): oltre venti botaniche di erbe e spezie infuse, miscelate con Parmigiano Reggiano del caseificio Boni, su un'alcol base con contenuto zuccherino dichiaratamente ridotto (sotto il 15%). Entra al banco come bitter di posizionamento gastronomico, signature drinks dove il barman vuole costruire un profilo "umami" che il bitter italiano classico non porta. Si beve in tumbler...

PERCHÉ QUI

Bitter Parma e firmato da Giovanni Campari, master distiller e fondatore di Terra Wild Spirits (la stessa casa che porta in catalogo Sciuto Espiritu Montaraz, Padres de la Tierra, Tequila Arsenal e...

IL CONSIGLIO DEL CONIGLIO

NEGRONI DEL PARMIGIANO



Il Negroni costruito sul primo bitter al Parmigiano Reggiano: stessa grammatica del classico, con un profilo umami in più.

Stir, tumbler, scorza d'arancia espressa.

INGREDIENTI

3 cl	Gin
3 cl	Bitter Parma
3 cl	Vermouth rosso

24% VOL

FURENTE

Liquore al legno, fumo e tabacco · About Ten · Padova, Italia



Cosa è: liquore italiano About Ten sul profilo legno-fumo-tabacco con quattro macerazioni distinte: quercia bianca americana ex Bourbon (vaniglia e tannini ammorbiditi), quercia bianca americana carbonizzata (affumicatura asciutta), tè nero cinese Lapsang Souchong (affumicato con legno di pino, nota orientale), tabacco in foglia. Il tutto ammorbidito da agave siciliana che porta dolcezza vegetale.

PRODUTTORE
ABOUT TEN, GIN DENSI DI BOTANICHE

USO
4 cl liscio in tumbler basso, sigaro o cioccolato fondente 80%. Anche Old Fashioned affumicato.

25% VOL

BITTER FIRENZE

Bitter da aperitivo · DU.IT · Firenze, Italia



Cosa è: bitter DU.IT pensato per l'aperitivo. La storia raccontata dalla distilleria: il bitter "nasce a Milano e arriva a Firenze", tradizione del bitter milanese tradotta nel linguaggio fiorentino. Profilo leggermente amaro, infusione naturale di spezie, niente coloranti aggiunti (colore dalle spezie infuse). Permette la verticale DU.IT completa del Negroni.

PRODUTTORE
GIN DU.IT, D'AZUR, TERRÆ, XIBAL

USO
3 cl gin DU.IT + 3 cl Bitter Firenze + 3 cl Vermutte per Negroni DU.IT verticale. Anche Americano Fiorentino o Spritz DU.IT.

25% VOL



FUSETTI CACAO

Bitter al cacao e arancia (edizione limitata) · Fusetti / Dripstillery · Italia

Cosa è: edizione limitata del Bitter Fusetti, baccelli di cacao e scorze di arancia aggiunte alle botaniche classiche (genziana, rabarbaro, china). Profilo dolce-amaro con accento tostato di cacao, dolcezza sottile bilanciata dalle scorze agrumate, finale amaricante della china e della genziana. Infusione minimo 30 giorni. Dripstillery di Mattia e Luca Vita, Cassinetta di Lugagnano (MI).

PRODUTTORE
KOMBWINE, KOMBUCHA VARIETALE ITALIANA

USO
3 cl gin + 3 cl Fusetti Cacao + 3 cl Antica Bottega 1934 per Negroni al Cacao. Anche Spritz o Old Fashioned al cacao.

25% VOL



FUSETTI MARE

Bitter mediterraneo con timo, limone e sale (edizione limitata) · Fusetti / Dripstillery · Italia

Cosa è: edizione limitata Bitter Fusetti del quarto anniversario, dichiaratamente estiva e mediterranea. Alle botaniche classiche del Fusetti si aggiunge una triade aromatica costiera: timo (macchia mediterranea), limone (agrume mediterraneo), sale (sapidità naturale). Profilo amaricante della china e della genziana più erbaceo-agrumato-sapido, finale che chiude con la sapidità.

PRODUTTORE
KOMBWINE, KOMBUCHA VARIETALE ITALIANA

USO
3 cl + prosecco DOC + soda, timo e limone per Spritz Mare. Anche Negroni Marino con gin Aquamaris.

25% VOL



FUSETTI MEXICO

Bitter su base di distillato di agave e cactus (edizione limitata) · Fusetti / Dripstillery · Italia

Cosa è: quinta edizione limitata Bitter Fusetti, ispirata al Messico. Tiratura 9.813 bottiglie numerate. Base alcolica: blend di distillato di agave e distillato di cactus (non alcol neutro di cereali), su cui si fanno le infusioni delle botaniche classiche del bitter. Risultato: bitter che porta sotto la struttura amaricante un profilo vegetale-erbaceo da agave e cactus messicani.

PRODUTTORE
KOMBWINE, KOMBUCHA VARIETALE ITALIANA

USO
3 cl Arsenal Blanco + 3 cl Fusetti Mexico + 3 cl Vermutte per Negroni Messicano. Anche Mezcal Negroni o Spritz Messicano.

APERITIVO

MELEGNAM

Sidro craft con mango, luppolo Citra e pepe Kampot · Eranomele · Milano, Italia



COSA È

Sidro Melegnam di Eranomele, collaborazione con Melegnano Beer Market (da cui il nome "Mele-gnam", crasi tra mela e Melegnano). Mosto di mela fermentato + puree di mango fresco + infusione di luppolo americano Citra (aromi tropicali di pompelmo e frutto della passione tipici del Citra) + spolverata di pepe rosso Kampot (pepe cambogiano, presidio Slow Food internazionale, profilo agrumato-floreale-piccante leggero). Profilo aromatico dichiarato: tropicale-fruttato di mango + agrume-floreale di luppolo Citra + chiusura speziata di pepe Kampot. Formato 33 cl in lattina o bottiglia, anche 20 lt in fusto Kkeg. Gradazione 5,5%. Entra al banco come asset di mixology aperitivo, sidro craft tropicale di scoperta.

DA BANCO A BANCO

il banco craft beer/cider di Milano e zone vivaci lavora sidri sperimentali per pubblico giovane curioso. Melegnam apre la via tropicale-luppolata: collaborazione brewing-cider, profilo mango + luppolo + pepe (in un singolo bicchiere), racconto immediato al cliente ("sidro craft con mango, luppolo Citra e pepe Kampot, collaborazione Eranomele x Melegnano Beer Market").

PRODUTTORE
ERANOMELE

IL PRODUTTORE Eranomele è la prima sidreria urbana d'Italia, fondata nel 2020 a Milano da Roberto ed Elena. Filosofia produttiva: sidro craft italiano costruito su mele e pere del Piemonte (zona di Barge, Alpi Cozie, e dintorni), fermentazione con lieviti dedicati (anglosassoni, norvegesi,...

PERCHÉ QUI

Melegnam e referenza Eranomele in collaborazione con Melegnano Beer Market. Tre ingredienti dichiarati come marker (mango, Citra, Kampot). Sta in nicchia propria: sidro craft luppolato (la categoria "hopped cider" sta crescendo nel mercato USA e UK).

USO

33 cl in calice da birra o tumbler alto freddo. In aperitivo: cucina orientale piccante (thai, indiana, cinese, vietnamita), ceviche, tartufi di mare, frutti di mare crudi.

APERITIVO · LA LINEA

SIDRI ERANOMELE

La sidreria urbana di Milano: mele del Piemonte, fermentazione naturale



LE VOCI

MELEGRAM	mango, luppolo Citra e pepe Kampot, 5,5%
CRIMSON SNOW	cannella e chiodi di garofano, 5,5%: il sidro da stagione fredda
GRANNY SMITH	monovarietale, 3,8%: secco, acidulo, dissetante
SPAZIOTEMPOFUNK	dry-hopping di lime kaffir, arancia e luppoli americani, 6%
ZEROZEN	zenzero e lime, 4,5%: fresco e beverino

LINEA

SIDRI ERANOMELE

Cinque sidri craft: fermentazione naturale, gradazioni leggere, profili dal monovarietale secco alla speziatura da inverno, fino al mango luppolato del Melegnam. La lattina tiene il prezzo da bicchiere e il servizio veloce.

IL CONSIGLIO DEL CONIGLIO

IL SIDRO ALL'APERITIVO



Mele del Piemonte e fermentazione naturale: il calice che copre l'aperitivo dal crudo estivo al tagliere d'inverno.

Calice da vino, servizio freddo.

GLI ABBINAMENTI

Granny Smith Zerozen	crudi e fritti crudi di pesce e finger food
Spaziotempofunk Crimson Snow	cucina speziata taglieri e formaggi stagionati

21% VOL



NATURALE

Bitter siciliano da Cerasuolo di Vittoria vinificato naturalmente · Naturale (COS × Sabadì) · Provincia di Ragusa, Sicilia

Cosa è: bitter siciliano 100%, primo al mondo prodotto da uve vinificate naturalmente (fermentazione spontanea sulle bucce, lieviti indigeni, zero solfiti aggiunti). Base Cerasuolo di Vittoria DOCG, aromatizzazione con erbe selvatiche degli Iblei (campagna Modica-Ragusa-Vittoria) e scorze di agrumi siciliani. Profilo: amaricante vinoso, erbaceo iblei, agrumato.

PRODUTTORE
NATURALE (COS × SABADÌ)

USO
3 cl + spumante siciliano + soda, fetta d'arancia per Spritz Naturale. Anche Negroni Iblei con gin Aquamaris.

21% VOL



VERMOUTH ANONIMO

Vermouth da vino liquoroso (Vigoroso) · Anonima Distillazioni · Gubbio, Umbria

Cosa è: vermouth umbro Anonima Distillazioni, blend di erbe (assenzio, artemisia, bardana, zenzero, arancia, menta) infuso in vino fortificato. Colore rosso granato profondo, al naso note agrumate con tocchi balsamici di menta, al palato gusto vigoroso che chiude amaricante (la firma editoriale della linea Anonima e nel "vigoroso", riportato nel nome).

PRODUTTORE
4312, ANONIMA DISTILLAZIONI UMBRA

USO
3 cl gin + 3 cl BVA Bianco + 3 cl Vermouth Anonimo per Negroni Bianco verticale. Anche Americano o liscio con scorza d'arancia.

20% VOL



CHINATO DEL CHIANTI

Vermouth chinato toscano base Chianti DOCG · DU.IT · Firenze, Italia

Cosa è: vermouth chinato toscano costruito sulla tradizione piemontese del Barolo Chinato ma con base Chianti DOCG. La china (quinino estratto dalla corteccia di cinchona) e la botanica protagonista, accompagnata da rabarbaro, genziana, cannella, scorze d'arancia, chiodi di garofano, cardamomo, iris. Gradazione 20% per supportare la struttura più intensa del chinato.

PRODUTTORE
GIN DU.IT, D'AZUR, TERRÆ, XIBAL

USO
3 cl in tumbler basso, dopocena con cioccolato fondente o crostata. Anche Manhattan Toscano.

21% VOL

IPPOCRASSO

Vermouth ippocratico medievale · Anonima Distillazioni · Gubbio, Umbria



Cosa è: ippocrasso umbro, ricostruzione contemporanea di una delle bevande aromatizzate più antiche d'Europa. L'ippocrasso compare a metà del XIV secolo come tributo al medico greco Ippocrate, dal XV secolo prende il nome definitivo. Per tutto il Medioevo fino al XVII secolo era la bevanda aromatizzata più popolare d'Europa come aperitivo o digestivo. Botaniche: artemisia, genziana, galanga, cannella, angelica, bergamotto, arancia.

PRODUTTORE
4312, ANONIMA DISTILLAZIONI UMBRA

USO
5 cl in tumbler basso aperitivo da degustazione lenta, salumi e formaggi. Anche Vermouth & Tonic medievale.

IL CONSIGLIO DEL CONIGLIO

VERMOUTH & TONIC MEDIEVALE



L'aperitivo con sette secoli di storia: l'ippocrasso, padre del vermouth moderno, allungato con la tonica.

Build nel tumbler basso, ghiaccio pieno.

INGREDIENTI

5 cl	Ippocrasso
10 cl	Acqua tonica
1	Scorza di arancia

16% VOL

ANTICA BOTTEGA 1934

Vermouth affumicato (primo al mondo) · Fabio Cesareni × Ca' dei Faggi · Piemonte, Italia



Cosa è: primo vermouth affumicato al mondo. Creato in Piemonte dal bartender Fabio Cesareni (Republic, Milano) dopo vent'anni al banco, in collaborazione con Gianni Berton (azienda vinicola Ca' dei Faggi), dopo aver vinto il concorso "Create Your Spirit" della Regione Piemonte. Botaniche: artemisia, vaniglia, cannella, pepe cubeba, camomilla, scorza di agrume di Sicilia, legno di ulivo. Affumicatura in botte con legno di ulivo, retrogusto caratteristico all'oliva.

PRODUTTORE
FABIO CESARENI × CA' DEI FAGGI

USO
5 cl bourbon + 2 cl Antica Bottega + Angostura per Manhattan Affumicato. Anche Boulevardier o Hanky Panky.

CAPITOLO

02

A TAVOLA

“La carta non vince con la varietà, ma con la coerenza.”





ETNA BIANCO DOC, TENUTA ETNA NORD

Etna Bianco DOC, Carricante + Catarratto · Tenuta Etna Nord · Castiglione di Sicilia (CT), Sicilia

PRODUTTORE
CANTONI / FATTORIA FIBBIANO / TENUTA ETNA NORD

COSA È

Etna Bianco DOC di Tenuta Etna Nord, vino bianco fermo del versante settentrionale dell'Etna. Denominazione **Etna DOC**: codificata nel **1968** come **prima DOC italiana montana**, una delle prime DOC siciliane in assoluto. Disciplinare di produzione: per l'**Etna Bianco** la categoria impone **minimo 80% di Carricante** (vitigno autoctono storico dell'Etna), con possibilità fino al 20% di **Catarratto**, **Minnella bianca**, **Trebbiano** e altri autoctoni siciliani autorizzati. Marker territoriale forte: i vigneti devono trovarsi sui pendii del vulcano, su **suoli vulcanici sabbiosi neri**...

PERCHÉ QUI

Tenuta Etna Nord e **progetto in collaborazione** tra famiglia **Cantoni** (Fattoria Fibbiano, Toscana, Pisa) e famiglia **Di Bella** di Castiglione di Sicilia (custodi di vigneti autoctoni etnei da generazioni). **Produzione totale dichiarata...



PRODUTTORE
CANTONI / FATTORIA FIBBIANO / TENUTA ETNA NORD

IN FERMENTO, FATTORIA FIBBIANO

Spumante Vermentino metodo ancestrale pet-nat, biologico · Fattoria Fibbiano · Terricciola (PI), Toscana

COSA È

In Fermento è lo spumante **metodo ancestrale "pet-nat"** (Petillant Naturel) di Fattoria Fibbiano, **100% Vermentino**, gradazione tipica 11–11,5%, lanciato nel **2021**. Stile **metodo ancestrale** (anche "metodo rurale"): categoria spumantistica storica che precede il metodo classico champenoise (XVII secolo francese). Marker tecnici della categoria: la **prima fermentazione** del mosto viene **bloccata prima del completamento** (tipicamente con abbassamento di temperatura), il vino viene imbottigliato con gli zuccheri residui ancora presenti, la fermentazione riprende **direttamente in bottiglia** producendo CO2 endogena e bollicine naturali....

PERCHÉ QUI

In Fermento è la prima referenza pet-nat di Fattoria Fibbiano (lanciata 2021), frutto della filosofia naturale dichiarata della casa. In Fermento apre la categoria pet-nat italiano biologico da Vermentino toscano, asset di...

USO

in calice flute o tulipano a 8-10 gradi (non troppo freddo per la bollicina morbida ancestrale). Prima del servizio: girare delicatamente la bottiglia per uniformare il leggero deposito di lieviti. Aperitivo: antipasti...

13% VOL

ETNA ROSSO DOC, TENUTA ETNA NORD



Etna Rosso DOC, Nerello Mascalese + Nerello Cappuccio · Tenuta Etna Nord · Castiglione di Sicilia (CT), Sicilia

Cosa è: Etna Rosso DOC di Tenuta Etna Nord, blend Nerello Mascalese (minimo 80% da disciplinare) + Nerello Cappuccio dalle stesse contrade del versante nord 500–800 metri. Nerello Mascalese = "il Pinot Noir del Sud": colore rosso rubino chiaro con riflessi granato (scarsa pigmentazione, marker del vitigno), struttura snella, tannini fini, acidità alta, profilo ciliegia rossa-fragolina di bosco-viola appassita-pepe nero-mineralità vulcanica. Affinamento in botti grandi di rovere francese (no barrique nuova).

PRODUTTORE
FATTORIA FIBBIANO + TENUTA ETNA NORD

USO
in calice ampio 16–18°C, apertura 30 minuti. Pasta alla Norma, ragu, capretto al forno, pecorino siciliano.

12,5% VOL

VERMENTINO FATTORIA FIBBIANO



Vermentino IGT Toscana, biologico · Fattoria Fibbiano · Terricciola (PI), Toscana

Cosa è: Vermentino IGT Toscana 100% di Fattoria Fibbiano, vinificato sulle colline pisane di Terricciola (Val d'Era) a 120 metri di altitudine su suoli con conchiglie marine fossili (residui del mare miocenico): marker territoriale che da mineralità salina-marina al vino. Certificato biologico. Vendemmia manuale, fermentazione con lieviti indigeni, affinamento in acciaio inox, no legno.

PRODUTTORE
FATTORIA FIBBIANO + TENUTA ETNA NORD

USO
in calice da vino bianco 10–12°C. Antipasti di mare, primi al pesce, fritti di pesce.

IL CONSIGLIO DEL GALLO

MARE SICILIANO & ANCESTRALE



La bollicina morbida del metodo ancestrale, col suo leggero deposito di lieviti, accompagna crudi e ostriche senza coprirli: il pét-nat sul mare.

L'ABBINAMENTO

Bottiglia	In Fermento, Fibbiano
In tavola	Crudi, ostriche, antipasti di mare
Servizio	Flute o tulipano, 8–10 gradi

12,5% VOL



PINOT AUXERROIS, PIERRE ADAM

Pinot Auxerrois AOC Alsace · Domaine Pierre Adam · Ammerschwihr, Alsace, Francia

Cosa è: vino bianco fermo varietale di Domaine Pierre Adam (4 generazioni alsaziane, 16 ettari, certificato HVE, parcelle biologiche). AOC Alsace 1962 (codifica per vitigno, unica AOC francese). Pinot Auxerrois e vitigno bianco semi-raro a maturazione precoce, genetica vicina al Pinot Bianco, coltivato quasi esclusivamente in Alsazia e Mosella. Profilo morbido e meno acido del Pinot Blanc, fruttato-floreale-bilanciato.

PRODUTTORE
DOMAINE PIERRE ADAM

USO
in calice da vino bianco 9-11°C. Tarte flambee, choucroute, Munster con cumino, antipasti di mare crudi.

12,5% VOL



RIESLING, PIERRE ADAM

Riesling AOC Alsace · Domaine Pierre Adam · Ammerschwihr, Alsace, Francia

Cosa è: Riesling vino bianco fermo varietale AOC Alsace di Domaine Pierre Adam. Il Riesling è uno dei "Cepages Nobles" dell'Alsazia (categoria AOC riservata). Vinificazione asciutta-secca (no residuo zuccherino, vs profilo dolce-amabile del Riesling tedesco). Profilo: limone, pompelmo bianco, ananas, zenzero fresco + idrocarburi leggeri (marker TDN del Riesling adulto). Acidità strutturalmente alta, longevità di decenni.

PRODUTTORE
DOMAINE PIERRE ADAM

USO
in calice da vino bianco aromatico 8-10°C. Sushi, sashimi, fritti misti, choucroute, gorgonzola.

14% VOL



BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA DOCG, PODERE GAGLIASSI

Barolo DOCG, Nebbiolo 100% comune di Serralunga d'Alba, biologico · Podere Gagliassi · Monforte d'Alba (CN), Piemonte

Cosa è: Barolo DOCG da 100% Nebbiolo da vigne nella MGA Badarina di Serralunga d'Alba, comune più identitario del Barolo strutturato-longevo (suoli marnoso-calcarei blu della Formazione di Lequio). Podere Gagliassi rinato 2016 (Roberto e Eugenio Forno, enologa Serena Cordero), biologico BIO dal 2020. Vinificazione: 20 giorni di macerazione + 30 mesi in barrique di secondo passaggio (scelta intermedia tra botte grande e barrique nuova).

PRODUTTORE
PODERE GAGLIASSI

USO
in calice ampio 16-18°C, apertura 30-60 minuti o decanter. Brasato al Barolo, selvaggina, tartufo bianco di Alba.

A TAVOLA

KOMBWINE GWYNETH

Kombucha analcolica su mosto di Gewurztraminer · Legend Kombucha · Verona, Italia



COSA È

Kombwine GWYNETH, kombucha analcolica fermentata su **mosto d'uva Gewurztraminer altoatesino**, gradazione ~0,3%. Il **Gewurztraminer** ("Traminer aromatico" in tedesco), da "Gewurz" = spezia + "Traminer" dal villaggio di Tramin/Termeno in Alto Adige dove è probabilmente nato il vitigno è uno dei **vitigni aromatici per eccellenza** della categoria vini bianchi (insieme a Moscato e Brachetto), profilo organolettico così distintivo che è "riconoscibile al primo sorso" anche da non sommelier: **rosa, litchi, frutta esotica** (mango, papaya, ananas), **spezie dolci** (chiodo di garofano leggero, zenzero), miele leggero. Marker tecnico: terpeni aromatici (citronellolo, geraniolo, linalolo) molto sopra la media degli altri vitigni bianchi italiani. Il nome GWYNETH gioca sul Gewurztraminer + nome femminile gallese ("benedetta, sacra"), marker di branding. Tecnica dichiarata: tè verde + SCOBY biologico + mosto di Gewurztraminer altoatesino + fermentazione lunga 15-20…

PRODUTTORE

LEGEND KOMBUCHA

IL PRODUTTORE Legend Kombucha è una micro-realtà italiana di Montorio Veronese (Verona), prima azienda italiana specializzata interamente nella produzione di kombucha analcolico per HoReCa. Il prodotto e una bevanda fermentata naturalmente: tè verde + tè nero biologici come base, zucchero…

DA BANCO A BANCO

*il Gewurztraminer è uno dei vini italiani più identitari per profilo aromatico e contemporaneamente più difficili da abbinare a cucine non-tedesche (cinese, thai, indiana, formaggi erborinati, foie gras). Per il cliente astemio che ama profili aromatici intensi, la carta degli analcolici è tipicamente vuota. Kombwine GWYNETH apre la via: kombucha fermentata sul **vero mosto di…*

PERCHÉ QUI

Kombwine GWYNETH di Legend Kombucha (Verona), mosto di Gewurztraminer altoatesino dichiarato. Sta in una nicchia propria: kombucha + vitigno aromatico complesso. Tra i vini dealcolizzati al Gewurztraminer (rari, profilo finto) e le kombucha standard (no identità…

USO

in calice da vino bianco aromatico a **8-10 gradi**. A Tavola: cucina orientale aromatica (cinese piccante, thai, indiana, giapponese), formaggi erborinati (gorgonzola dolce, Roquefort, Stilton), foie gras, dolci alla frutta tropicale, anatra all'arancia. Per pizzeria: pizza ai 4 formaggi, pizza con prosciutto…

IL CONSIGLIO DEL GALLO

CUCINA THAI SENZA ALCOL



Il Gewurztraminer analcolico di kombucha regge il piccante aromatico della cucina orientale e gli erborinati, dove il vino non entra.

L'ABBINAMENTO

Bottiglia	Kombwine Gwyneth
In tavola	Thai, indiano, erborinati
Servizio	Calice da bianco, 8-10 gradi

A TAVOLA · LA FAMIGLIA

KOMBWINE

Kombucha su mosto d'uva: l'analcolico che sta in carta vini · Legend Kombucha, Verona



KOMBWINE VAMP

Kombucha analcolica su mosto di Corvina · Legend Kombucha · Verona, Italia

COSA È

Kombwine VAMP, kombucha analcolica fermentata su **mosto d'uva Corvina**, gradazione ~0,3%. Il **vitigno Corvina** (Corvina Veronese) è l'uva rossa autoctona del **Veronese**, base storica delle denominazioni Valpolicella DOC (codificata 1968) e Amarone della Valpolicella DOCG (codificata 2010), riconosciuta come **vitigno rosso identitario veronese** con profilo aromatico distintivo dichiarato: **ciliegia rossa, frutti rossi...

USO

in calice da vino rosso a **10–12 gradi** (come un Valpolicella fresco), NON freddo da bibita gelata, leggermente fresco da rosso giovane. A Tavola: salumi del...



KOMBWINE GREG

Kombucha analcolica su mosto di Garganega · Legend Kombucha · Verona, Italia

COSA È

Kombwine GREG, kombucha analcolica fermentata su **mosto d'uva Garganega**, gradazione ~0,3%. Il **vitigno Garganega** è l'uva bianca autoctona veneta, base storica della denominazione **Soave DOC** (codificata 1968) e del **Soave Classico DOCG Superiore** (le zone collinari più identitarie). Marker enologico distintivo del vitigno: maturazione media, profilo aromatico **floreale-agrumato-minerale** classico (fiori bianchi delicati,...

USO



KOMBWINE MEG

Kombucha analcolica su mosto di Moscato d'Asti, formato 75 cl · Legend Kombucha · Verona, Italia

COSA È

Kombwine MEG, kombucha analcolica fermentata su **mosto d'uva Moscato d'Asti piemontese**, gradazione ~0,3%, **formato 75 cl da bottiglia da vino** (vs 25 cl delle altre), marker di posizionamento per la condivisione al tavolo. Il **Moscato Bianco** e vitigno aromatico autoctono piemontese a maturazione precoce, base storica della denominazione **Moscato d'Asti DOCG** (codificata...

USO

5,1% VOL

PYRASER PILS

Franconian Pils (Bavarian Pils) · Pyraser Landbrauerei · Pyras (Thalmaessing), Franconia, Baviera



Cosa è: flagship Pils di Pyraser Landbrauerei (linea Gutsherrn), 5,1%. Franconian Pils = variante della pils tedesca codificata in Franconia, profilo simile alla pils nord-tedesca ma con accento aromatico-floreale più marcato. Single-malto Pilsner bavarese + acqua dal Waldquelle (sorgente boschiva di Pyras alle spalle della birreria) + single-hop Saphir (varietà tedesca moderna aromatica) coltivato a contratto nel distretto di Roth.

PRODUTTORE
PYRASER LANDBRAUEREI

USO
in calice da pils tedesca o boccale 4-6°C. Brezel bavaresi, wurstel, knodel, pizza.

4,8% VOL

STARNBERGER HELL

Helles bavarese · Starnberger Brauhaus · Berg presso Starnberg (Baviera), Germania

Cosa è: flagship Starnberger Brauhaus, 4,8%. Munich Helles = categoria storica della lager chiara bavarese codificata a Monaco 1894 come risposta alla Pilsner boema. "Birra da boccale" tradizione bavarese, beva da biergarten estivo. 100% ingredienti bavaresi dichiarati: malto Pilsner bavarese + luppoli nobili Hallertau + lievito lager bavarese + acqua di pozzi profondi della zona del lago di Starnberg. Reinheitsgebot 1516.

PRODUTTORE
STARNBERGER BRAUHAUS

USO
in Willibecher o boccale 4-6°C. Salumi, brezel, wurstel, choucroute.

6,5% VOL

RAUCH'N'ROLL

Rauchbock · Antikorpo Brewing · Sgonico (TS), Friuli Venezia Giulia



AL BANCONE

Cosa è: Rauchbock di Antikorpo, variante affumicata della Bock bavarese codificata a Bamberg (Franconia) XVII-XVIII secolo. Malto essiccato sopra fuoco di legno di faggio prima della maltazione (composti fenolici della legna danno aroma "affumicato di prosciutto cotto"). Bock = forte. Base Munich + Vienna + percentuale di malto affumicato di faggio Bamberg-style. Ambrato-ramato, fumo + frutta secca + caramello + sfumature di crosta di pane + balsamico in chiusura.

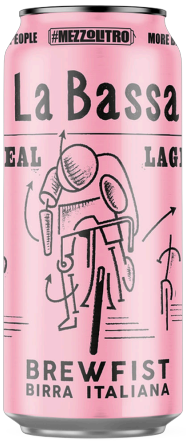
PRODUTTORE
ANTIKORPO BREWING

USO
in calice tulip o snifter 8-12°C (lasciar aprire). Sigaro toscano, scamorza affumicata, brasato, BBQ.

5,2% VOL

BASSA

Helles · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia



Cosa è: Helles di Brewfist, 5,2%. Stile bavarese codificato a Monaco 1894 come risposta alla Pilsner boema. Equilibrato malto-luppolo (vs Pils single-hop-driven). Multi-malto Pilsner + Vienna (biscotto) + Munich (pane-caramello leggero). Hallertau Tradition + Hallertau Mittelfruh (nobile europeo). Decozione classica bavarese (parte del mosto bollito separatamente, estrazione di melanoidine). Lagering a 0-2°C.

PRODUTTORE
BREWFIST

USO
in calice Helles o boccale 4-6°C. Wurstel, choucroute, pretzel, pizza margherita.

5,2% VOL

NINA

Pils · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia



Cosa è: Pils di volume di Brewfist, 5,2%. Pils = categoria storica nata a Plzen 1842 con Pilsner Urquell (primo lager chiaro filtrato della storia). Single-malt Pilsner puro (no caramel, no Munich) per finale asciutto-pulito. Single-hop Aurora (Slovenia, nobile europeo erbaceo-floreale con leggera nota di pepe, parente prossimo dello Styrian Goldings). Profilo miele, erbaceo, crosta di pane, amaro moderato persistente.

PRODUTTORE
BREWFIST

USO
in calice da pils 4-6°C. Focaccia, salumi, pizza margherita, fritti.

4,6% VOL

LA GRIGNA

Pils · Birrificio Lariano · Sirone (LC), Lombardia



Cosa è: Pils flagship di Lariano (prima cotta della casa), 4,6%, la Pils più premiata del panorama craft italiano: oro European Beer Star 2014 + 1° posto Birra dell'Anno 2014 e 2015 consecutivi nella categoria Italian Lager. Nome dal gruppo montuoso che domina il Lago di Como (Prealpi Lombarde). Single-malto Pilsner + luppolatura tripla nobile europea: Magnum (DE, amaricante) + Saaz (CZ, nobile storico erbaceo-floreale) + Select (Bavaria, nobile moderno). Non filtrata,...

PRODUTTORE
BIRRIFICIO LARIANO

USO
in flute Pilsner o boccale 4-6°C. Salumi, focaccia, pizza margherita, fritti.



GROMMET

Kellerpils gluten free certificata · Antikorpo Brewing · Sgonico (TS), Friuli Venezia Giulia

COSA È

Grommet è la Kellerpils flagship di Antikorpo, gradazione 4,8%, gluten free certificata. Stile Kellerpils: variante non filtrata della Pils boema-bavarese, "Keller" significa cantina in tedesco (la birra che il birraio versava direttamente dal serbatoio di cantina, senza filtrazione né pastorizzazione). Marker storici della categoria: lievito in sospensione (da cui leggera torbidità), profilo malto Pilsner pulito-dolce leggermente più rotondo della Pils filtrata, luppolatura nobile europea floreale-erbacea, finale asciutto-amaricante leggero. Differenza tecnica dalla Pils standard: corpo più morbido per via del lievito...

PRODUTTORE
ANTIKORPO BREWING

PERCHÉ QUI

Kellerpils craft del Carso triestino di Antikorpo, gluten free certificata sotto 20 ppm con deglutinazione enzimatica, base Pilsner + Monaco. Sta in nicchia rara: kellerpils craft + gluten free certificata + identità...

USO

in bicchiere da pils, boccale o flute Pilsner a 4-6 gradi (la Kellerpils troppo fredda chiude il profilo cerealoso, va servita "fresca ma non gelata"). Aperitivo: stuzzichini di pesce del Carso (sardoni...



KROMBACHER PILS

Northern German Pils · Krombacher Brauerei · Krombach, Renania Settentrionale-Vestfalia, Germania

COSA È

Krombacher Pils è la flagship della Krombacher Brauerei, gradazione 4,8%, **pils tedesca più venduta in Germania** e tra le più vendute in Italia HoReCa. Stile Northern German Pils: variante della pils tedesca codificata nella seconda metà del XIX secolo dopo la diffusione della Pilsner Urquell (Plzen 1842), profilo più secco-amaricante della pils boema, malto Pilsner puro, luppolo nobile europeo, fermentazione bassa con lievito lager, lagering a freddo, schiuma fitta-stabile, dorato chiaro. Krombacher Pils è dichiarata costruita con quattro ingredienti del...

PRODUTTORE
KROMBACHER BRAUEREI

PERCHÉ QUI

Pils tedesca classica con processo tradizionale dichiarato (Felsquellwasser, malto Sommergerste, luppolo Siegel della Hallertau, lievito proprietario Pilsner Superioris a singola fermentazione) e riconoscimento istituzionale italiano (partnership pluriennale Gambero Rosso). Posizionamento dichiarato di...

IL CONSIGLIO DEL GALLO

PIZZA & PILS



La pils della famiglia Schadeberg dal 1803, partner della Guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso: la birra pensata per stare sulla pizza.

L'ABBINAMENTO

Bottiglia	Krombacher Pils
In tavola	Pizza, cucina di forno
Servizio	Calice da pils, 4-6 gradi

SERIAL KELLER

4,8% VOL

Kellerbier · Birrificio Lariano · Sirone (LC), Lombardia



Cosa è: Kellerbier di Lariano, 4,8%. Categoria storica bavarese della "birra di cantina" servita direttamente dal serbatoio di lagering senza filtrazione né pastorizzazione, lievito ancora in sospensione. Base Pilsner con eventuale leggera percentuale di Vienna o Munich. Luppoli nobili europei tedeschi (basso impatto aromatico, IBU 25-30). Lagering tradizionale lungo. Profilo dichiarato: pane fresco, miele millefiori, fiori, finale amaricante-erbaceo tipo amaretto.

PRODUTTORE
BIRRIFICIO LARIANO

USO
in calice biconico o boccale 7-9°C. Wurstel, choucroute, pretzel, frittate.

IVAN IVANOVICH

4,6% VOL

Keller Pils gluten free certificata · Muttnik · Sesto San Giovanni (MI), Lombardia



Cosa è: Keller Pils gluten free di Muttnik, 4,6%. Nome dal manichino umanoide sovietico usato nei primi voli orbitali Vostok (marzo 1961, un mese prima di Gagarin) come passeggero di prova. Marker stilistico distintivo: aggiunta di Maris Otter (malto inglese tradizionale delle Real Ale britanniche, crosta di pane caratteristica) alla base Pilsner classica. Luppoli nobili europei in whirlpool (erbaceo-floreale-pepe leggero, no dry hop). GF certificata sotto 20 ppm (deglutinazione enzimatica).

PRODUTTORE
MUTTNIK

USO
in calice da pils o tulip 4-6°C. Salumi, focaccia, pizza margherita, wurstel.

4,7% VOL

FRISCANZA

American Pale Ale al miele · Onei · Ragusa, Sicilia



Cosa è: flagship di Onei, APA al miele, 4,7%, 25 IBU. Nome "Friscanza" = "frescura, brezza" in siciliano (dialetto ragusano). Due marker stilistici distintivi: miele di fiori d'arancio ragusano in ricetta (filiera siciliana, profilo dolce-floreale-agrume) e luppolatura single-hop Amarillo (USA, agrumato-fruttato dolce con pesca-albicocca-agrume e leggera resina). Base orzo pale-dorato. Profilo giallo oro con schiuma bianca brillante, naso mielato-agrumato-erbaceo, amaro delicato.

PRODUTTORE
ONEI

USO
in tulip 5-7°C. Salumi siciliani, primosale, arancini, pasta alla Norma.

4,9% VOL

LEZAK 11

Bohemian Pils (Czech Lager 11) · Pivovar Primator · Nachod (Boemia), Repubblica Ceca



Cosa è: flagship di Pivovar Primator, 4,9%. Czech Pale Lager 11 (Bohemian Pils): categoria della pils ceca originaria codificata a Plzen 1842 con Pilsner Urquell. Sotto-categoria "11" = pils ceca a densità originale media-alta. Decozione tripla classica boema (mosto bollito frazionato in tre fasi, estrazione massima di malto-melanoidine, profilo "pane ceco" più marcato della pils tedesca) + lagering 100 giorni in cantina dichiarato. Base Pilsner ceco puro + luppoli nobili boemi (Saaz,...

PRODUTTORE
PIVOVAR PRIMATOR

USO
in lager glass alto-stretto 4-6°C. Salumi, gulasch, knodel, arrosto.

4,7% VOL

MOTHER IN LAW

Indian Pale Lager (IPL) · Pivovar Primator · Nachod (Boemia), Repubblica Ceca



Cosa è: IPL di Primator, 4,7%, nome ironico "Tchyne" (suocera in ceco). Categoria crossover IPA-lager: fermentazione bassa lager (pulizia, niente esteri ale) + aroma luppoli moderni. Costruzione doppia continente dichiarata: luppoli cechi Saaz/Zatec in bollitura (nobile europeo erbaceo-floreale, marker tradizionale) + luppoli americani moderni in dry hop (post-2010, agrumato-tropicale-resinoso). Base malto Pilsner ceco pulito. Non filtrata.

PRODUTTORE
PIVOVAR PRIMATOR

USO
in lager glass o tulip 5-7°C. Gulasch, knodel, pizza, pollo arrosto.

3,8% VOL

FULL ENGLISH

Dark Mild · Zona Mosto · Rho (MI), Lombardia



Cosa è: Dark Mild di Zona Mosto, 3,8%. Categoria storica delle birre brune britanniche a bassa gradazione, diffusissima primi del Novecento in Gran Bretagna come session beer della classe operaia (pinte multiple in pausa pranzo). Profilo malto-cioccolato-caramello, corpo medio-leggero. Solo ingredienti inglesi dichiarati: Brown malt + Chocolate malt + Crystal UK (caramello-toffee-uvetta-frutta secca), luppoli nobili UK (East Kent Goldings, Fuggle), lievito Ale inglese tradizionale.

PRODUTTORE
ZONA MOSTO

USO
in pinta inglese 8-12°C (cellar temperature). Bacon, fish&chips, shepherd's pie.

15% VOL

TARUZAKE

Sake Junmai affinato in botte di cedro giapponese · Giappone



Cosa è: sake Junmai Taruzake, doppia categoria del sake tradizionale: Junmai (sake "puro", solo riso, koji, acqua e lieviti, niente alcol distillato aggiunto) + Taruzake (taru = botte, zake = sake, affinato in botti di cedro giapponese Sugi/Cryptomeria japonica). Il cedro cede aromi di legno, leggera affumicatura e una profondità di gusto che il sake fermentato in acciaio non costruisce.

PRODUTTORE
UKIYO, GIN GIAPPONESI A BASE RISO

USO
30 ml in ochoko o tumbler basso 16-18°C. Pairing con sushi, sashimi, ostriche. Anche Yuzu Sour rivisitato.

IL CONSIGLIO DEL GALLO

SUSHI & TARUZAKE



Il sake affinato in botte di cedro sul crudo giapponese: la legnosità aromatica pulisce e accompagna.

L'ABBINAMENTO

Bottiglia	Taruzake
In tavola	Sushi, sashimi, ostriche
Servizio	Ochoko o tumbler basso, 16-18 gradi

CAPITOLO

03

MIXOLOGY

“Non è moda: è dose costante e racconto al cliente.”



MIXOLOGY

SUQQO LIME

Estratto di Lime di Sicilia · Suqqo · Torino, Italia



COSA È

Estratto Suqqo monovarietale 100% lime varietà siciliana, pascalizzato HPP a freddo. Profilo agrumato puro, acidità vera del frutto dichiarata: pH 2,2-2,5, TA 5-6%. Niente acidificante con acido citrico, niente aromatizzante. Lavora ovunque la ricetta classica preveda lime fresco: Margarita, Daiquiri, Mojito, Paloma, Caipirinha.

DA BANCO A BANCO

quando spremi lime fresco a ogni cocktail e dopo 4-6 ore il succo ti ossida (drink che non sai più se tagliare con acido aggiunto o ripiegare sul bottle), qui apri Suqqo Lime. Acidità vera del frutto in bottiglia, dose costante drink dopo drink, niente "house lime" da rifare a metà turno. Il palato del…

PRODUTTORE
SUQQO

IL PRODUTTORE Dodici referenze, formato 1 lt o cl 30. Estratti pascalizzati HPP, zero zucchero aggiunto, zero conservanti.

PERCHÉ QUI

estratto Suqqo 100% lime di Sicilia, pascalizzato HPP (alta pressione idrostatica a freddo, niente trattamento termico), Brix e pH nativi dichiarati. Acidità della frutta vera, dose costante per ogni build.

USO

1 parte Suqqo + dose lime fresco prevista in ricetta. Funziona come "house lime" stabile per acid adjusting batch.

IL CONSIGLIO DELL'IGUANA



MARGARITA CLASSICO

Il classico sul blanco fresco ed erbaceo di Arsenal: agave vera, lime vero, dose costante.

Shake con ghiaccio, double strain in coppa, rim di sale.

INGREDIENTI

4,5 cl	Tequila Arsenal Blanco
2 cl	Succo di lime (o Suqqo Lime)
1,5 cl	Triple sec
0,5 cl	Sciroppo d'agave

MIXOLOGY · LA LINEA

SUQQO

Estratti di frutta pascalizzati ad alta pressione (HPP) · Linea Sciuto · cl 30 / 1 lt



LINEA

SUQQO · LINEA SCIUTO

Estratti di frutta a freddo, stabilizzati con pascalizzazione HPP: profilo del frutto fresco, dose costante al banco, niente spremitura e filtraggio durante il picco. Dodici referenze tra monofrutto ed estratti composti.

LE VOCI DELLA LINEA

LIME	100% lime di Sicilia · il champion della linea
LIMONE IGP SIRACUSA	100% limone primofiore di Siracusa
ARANCIA ROSSA	100% arancia rossa
MANDARINO	100% mandarino
POMPELMO ROSA	100% pompelmo rosa
MANGO	100% mango
PASSION FRUIT	100% passion fruit
ANANAS	100% ananas
ZENZERO	100% zenzero
TROPICAL	mango, passion fruit, ananas, arancia bionda
REFRESHING	ananas, mela, limone, zenzero, curcuma
ANTIOXIDANT	carota, mela, curcuma, limone, zenzero

IL CONSIGLIO DELL'IGUANA

PALOMA



Tequila e pompelmo rosa: la strada messicana del Suqqo, fresca e amara il giusto.

Build nel bicchiere alto, ghiaccio.

INGREDIENTI

4,5 cl	Tequila Arsenal Blanco
2 cl	Suqqo Pompelmo Rosa
1 cl	Succo di lime
top	Soda

MIXOLOGY

SHARAB KIWI

Cordial Sharab · Italia



COSA È

Cordial Sharab a base di kiwi, limone verde e menta. Profilo erbaceo-fresco vegetale: il kiwi porta la base verde-acidula, la menta resta erba verde asciutta (non caramella), il limone verde costruisce acidità reale. Lavora su build a base gin, vodka e tequila bianca dove serve un'apertura aromatica fresca che il lime puro non riesce a costruire.

DA BANCO A BANCO

quando ti chiedono "qualcosa di fresco estivo" e ti vuoi togliere lo sciroppo di menta + lime bottle che esce stucchevole, qui apri Sharab Kiwi. In un solo step hai vegetale di kiwi, menta asciutta e acidità di lime, dose costante drink dopo drink, niente sfilettatura-spremitura-filtraggio per ogni bicchiere durante il picco aperitivo.

PRODUTTORE

CORDIAL SHARAB

IL PRODUTTORE Dodici referenze, formato bottiglia 50 cl da banco, profili aromatici densi non riproducibili con materia prima generica.

PERCHÉ QUI

cordial italiano Sharab, profilo aromatico costruito su materia prima vera e dosato per resa costante. La menta resta erba verde, il kiwi resta vegetale, il limone verde resta acido pulito: tre marker dichiarati che il barman...

USO

1 parte cordial + 2 parti gin/vodka + 1 parte succo di lime fresco + soda al servizio. Funziona anche come base mocktail con gin alcohol-free.

IL CONSIGLIO DELL'IGUANA

KIWI COLLINS



Kiwi vegetale, menta asciutta e lime pulito in un solo step: il fresco-estivo con dose costante drink dopo drink.

Build nel bicchiere alto, ghiaccio.

INGREDIENTI

1 parte	Sharab Kiwi
2 parti	Gin
1 parte	Succo di lime
top	Soda

MIXOLOGY · LA LINEA

SHARAB CORDIALS

Il cordial artigianale da miscelazione: dose costante, drink dopo drink



LINEA
SHARAB CORDIALS

Una parte di Sharab costruisce la componente aromatica del drink con dose costante: undici ricette oltre al Kiwi champion, dal lime nero essiccato al cardamomo fumato. Lo stesso build esce identico a ogni turno, con qualsiasi mano al banco.

LE VOCI	
BLACK LIME	lime essiccato
POP CORN	pop corn e caramello salato
BLUEBERRY	mirtillo
SPIRULINA	alga spirulina e ananas
ESPRESSO	caffè, vaniglia e arancia
VIOLET	violetta, mora e cioccolato
PUMPKIN SPACE	zucca e spezie
RHUBARB	rabarbaro, limone e vaniglia
STAR	frutto della passione e vaniglia
SMOKY KISS	fragola, cardamomo nero e fumo
WILD PINK	pompelmo rosa, finocchietto selvatico e agave

IL CONSIGLIO DELL'IGUANA

BLACK LIME OLD FASHIONED



L'apertura agrumato-tostata del lime nero su mezcal o bourbon: un Old Fashioned che nessuno costruisce con materia standard.

Stir, no shake, tumbler basso.

INGREDIENTI

0,75 cl	Sharab Black Lime
4 cl	Mezcal o bourbon
1 dash	Bitter

0% VOL



SODA BOOST POMPELMO ROSA

Concentrato aromatico per sifone soda · Soda Boost Sharab · Italia

Soda Boost Pompelmo Rosa, concentrato aromatico Sharab per sifone soda. Dose 50 ml per 1 litro. Profilo pompelmo rosa dichiarato: agrume morbido-rotondo (meno aspro del pompelmo giallo), finale floreale-amaricante. Sostituisce soda al pompelmo industriale (Sanpellegrino Pompelmo, Polara Pompelmo Rosa) nei build da banco con dose costante e profilo controllato. Nespola · *Soda Boost Sharab · Italia · 50 ml* Concentrato aromatico per soda gun, profilo nespola matura, dolce-acidulo, finale fresco. Sostituisce le...

PRODUTTORE
KOMBWINE, KOMBUCHA VARIETALE ITALIANA

USO
50 ml in 1 litro di soda nel sifone. Paloma: 4,5 cl tequila (Tequila Arsenal Blanco in catalogo Sciuto) + 12 cl soda Pompelmo Rosa + 1 cl succo di lime fresco...

0% VOL



SODA BOOST NESPOLA

Concentrato aromatico per sifone soda · Soda Boost Sharab · Italia

Soda Boost Nespola, concentrato aromatico Sharab per sifone soda. Dose: 50 ml di concentrato per 1 litro di soda, profilo nespola matura dolce-acidulo, finale fresco. Sostituisce le bibite industriali nei build da banco (Spritz mediterraneo analcolico, soda al fine pranzo, mocktail estivi). Niente sciroppi appiccicosi al banco, dose costante drink dopo drink, profilo aromatico riconoscibile.

PRODUTTORE
KOMBWINE, KOMBUCHA VARIETALE ITALIANA

USO
50 ml in 1 litro di soda nel sifone, agitazione delicata. In Spritz Nespola analcolico: 12 cl soda Boost Nespola da sifone + 2 cl succo di limone + cubo di ghiaccio...



VEGG WHITE

Albume vegetale plant-based per cocktail · Vegg White (distribuito da Terra Wild Spirits, Italia)

Vegg White è un **albume vegetale plant-based** per mixology, alternativa all'albume d'uovo crudo nei sour, presentato sul mercato italiano alla Roma Bar Show 2025 in partnership con Terra Wild Spirits di Giovanni Campari (lo stesso importatore di Bitter Parma, Padres de la Tierra, Mezcal Espiritu Montaraz, Tequila Arsenal). Formulazione vegan, schiuma stabile equivalente in resa tecnica all'albume d'uovo crudo, nessun allergene da gestire al banco, shelf life lunga, completamente neutro (inodore e...

PRODUTTORE
TERRA WILD SPIRITS

USO
dose tipica 2-3 spruzzi dal dispenser per cocktail (al posto di 1 albume d'uovo crudo). Whisky Sour vegan: 4,5 cl bourbon + 2 cl succo di limone + 1 cl sciroppo di...



PRODUTTORE
ESPIRITU MONTARAZ

MEZCAL ESPIRITU MONTARAZ ESPADIN ANCESTRAL

Mezcal ancestral · Espiritu Montaraz · Puebla, Messico

COSA È

Mezcal ancestral di agave Espadin lavorato dalla maestra mezcalera Anahi a Puebla. Forno interrato di pietra e terra alimentato a legna locale, macinatura a mano in canoa di legno scavato, fermentazione spontanea in sacca di pelle bovina, doppia distillazione in piccoli alambicchi tradizionali di terracotta o rame. La categoria ancestral del disciplinare CRM messicano impone materiali naturali per ogni fase del processo, niente autoclave, niente tahona meccanica, niente acciaio. La pelle bovina in fermentazione cede al mezcal una nota acida...

PERCHÉ QUI

la maestra mezcalera Anahi è la prima donna della famiglia ad aver preso la distilleria, quinta generazione di mezcaleros del Puebla. Tiene la linea ancestral dichiarata movimento per movimento, senza scorciatoie sui...

USO

4 cl in copita a temperatura ambiente, scorza di arancia espressa sopra. In Old Fashioned: 4,5 cl mezcal + 1 dash Angostura + 0,5 sciroppo di agave (non zucchero) + cubo grande...



PRODUTTORE
ESPIRITU MONTARAZ

MEZCAL ESPIRITU MONTARAZ ESPADIN ARTESANAL

Mezcal artesanal · Espiritu Montaraz · Puebla, Messico

COSA È

Mezcal artesanal di agave Espadin lavorato dalla maestra mezcalera Anahi a Puebla. Forno interrato di pietra alimentato a legna locale, fermentazione spontanea in tini di legno (non in pelle come la linea Ancestral della stessa distilleria, non in acciaio o cemento come la produzione industriale), distillazione in alambicco di rame. Artesanal e Ancestral sono due categorie distinte del disciplinare CRM messicano (Consejo Regulador del Mezcal), non gradini di una stessa scala: l'Ancestral chiede materiali naturali per ogni fase del processo...

PERCHÉ QUI

materia prima 100% Espadin Puebla, processo dichiarato movimento per movimento, stessa firma di Anahi e stessa famiglia produttiva della linea Ancestral. Tracciabilità dalla pianta alla bottiglia, distribuzione italiana controllata da Terra Wild...

USO

4,5 cl mezcal + 2 cl succo di lime fresco (o Suqqo Lime) + 1,5 cl triple sec + 0,5 sciroppo di agave per Margarita affumicato. Shake con ghiaccio, double strain in...



PRODUTTORE
ESPIRITU MONTARAZ

MEZCAL ESPIRITU PAPALOMETL ANCESTRAL

Mezcal ancestral · Espiritu Montaraz · Puebla, Messico

COSA È

Mezcal ancestral da agave Papalometl, varietà silvestre del genere Tobala raccolta a mano sulle sierre del Puebla. Il Papalometl (farfalla in nahuatl) cresce in suoli calcarei di alta quota tra i 1.300 e i 2.400 metri, matura otto-dodici anni e da un mezcal con profili minerali e terrosi che le agave coltivate non costruiscono. Lavorato da Anahi come gli altri ancestral della linea (forno interrato di pietra, macinatura a mano in canoa di legno, fermentazione spontanea in sacca di pelle...

PERCHÉ QUI

ancestral integrale dichiarato movimento per movimento, scelta della terracotta in distillazione che firma una rotondità floreale-minerale propria, stessa mano di Anahi della linea Espadin. Tracciabilità dalla pianta alla bottiglia, distribuzione italiana controllata...

USO

3-4 cl in copita a temperatura ambiente, niente twist, niente garnish. Si beve liscio per leggerlo. In flight con l'Espadin Ancestral come comparativa al banco: due copite, stesso barman, stesso cliente, conversazione...



PRODUTTORE
ESPIRITU MONTARAZ

MEZCAL ESPIRITU MOLE PECHUGA ANCESTRAL

Mezcal ancestral · Espiritu Montaraz · Puebla, Messico

COSA È

Mezcal Pechuga, ri-distillato con tacchino al mole poblano. Il Pechuga è una categoria a sé dentro il mondo del mezcal: nasce nelle famiglie mezcalere del Messico centrale per celebrare avvenimenti speciali (matrimoni, battesimi, los Dias de los Muertos), non come prodotto commerciale di magazzino. Si parte da un mezcal Espadin già distillato e lo si ri-distilla in alambicco di terracotta insieme a frutta, spezie e una pechuga (petto) di tacchino sospesa nel collo dell'alambicco. I vapori attraversano la carne, le...

PERCHÉ QUI

ricetta familiare di Anahi tramandata, ri-distillazione in alambicco di terracotta con tacchino, cioccolato, peperoncini, frutta secca e spezie del mole poblano. La produzione e per natura limitata (tempi lunghi per ogni batch,...

USO

2,5-3 cl in copita a temperatura ambiente, niente garnish. Liscio. Dopo cena al tavolo come signature pour: presentazione del barman, mezzo minuto di racconto, il cliente lo ricorda e lo ordina al...

MIXOLOGY

SOTOL PADRE DE LAS SERPIENTES

Distillato di Dasylirion · Padres de la Tierra · Deserto Nord Messico



PRODUTTORE

PADRES DE LA TIERRA

IL PRODUTTORE Padres de la Tierra è un progetto di Giovanni Campari (GC Visions, Monticelli Terme di Parma), la stessa casa di Terra Wild Spirits che importa Espiritu Montaraz e Tequila Arsenal in questo catalogo. La filosofia del progetto e chiara: andare a cercare i distillati...

COSA È

Sotol, distillato di Dasylirion (pianta del deserto del Nord Messico che botanicamente non è un'agave, appartiene a un genere diverso, ma il processo di lavorazione - cottura del cuore della pianta, fermentazione, distillazione - e simile). Padre de las Serpientes è il primo Sotol prodotto da un europeo in Messico, firmato da Giovanni Campari di Terra Wild Spirits. Le piante di Dasylirion silvestre del deserto di Chihuahua vengono cotte in forni di mattoni interrati su braci di legno di noce (da cui il caratteristico sentore affumicato), fermentate spontaneamente, distillate in alambicchi di rame riscaldati a fuoco vivo alimentato a legna. Profilo dichiarato dalla distilleria: note vegetali di peperoncino jalapeno verde, sentori affumicati, cuoio, finale terroso.

DA BANCO A BANCO

quando al banco ti arriva il cliente che chiede "cosa hai oltre al mezcal" e tu vuoi dargli una scheda di scoperta che non sia l'ennesima agave coltivata, qui apri Sotol Padre de las Serpientes. Categoria autonoma dichiarata: Sotol non è né tequila né mezcal (pianta diversa, geografia diversa, profilo diverso). Te lo racconti al...

PERCHÉ QUI

primo Sotol prodotto da un europeo in Messico, firma Giovanni Campari di Terra Wild Spirits. Dasylirion silvestre del deserto di Chihuahua, forno di mattoni interrati su braci di noce, fermentazione spontanea, alambicco di rame a fuoco...

USO

3-4 cl in copita a temperatura ambiente, scorza di arancia espressa. Liscio per leggerlo. In signature drinks suggeriti dalla distilleria: Murcielago (Paloma con Sotol al posto della tequila, profilo piccante-vegetale che dialoga col pompelmo), Sotolita (Tommy's Margarita con Sotol). Si abbina bene...

IL CONSIGLIO DELL'IGUANA

MURCIELAGO



La Paloma col sotol al posto della tequila: il piccante-vegetale del deserto dialoga col pompelmo. Signature della distilleria.

Build nel bicchiere alto, ghiaccio.

INGREDIENTI

4,5 cl	Padre de las Serpientes
2 cl	Suqqo Pompelmo Rosa
1 cl	Succo di lime
top	Soda



PADRE DE LOS JAGUARES

Distillato artigianale di agave blu · Padres de la Tierra · Jalisco, Messico

COSA È

Distillato di agave blu (Tequilana Weber) di Jalisco, tequila artigianale lavorata fuori dai ritmi del disciplinare standard. Piante mature di 8-10 anni cotte a vapore in forni di mattoni per 3 giorni, mosto fermentato in vasche aperte con lievito specifico della distilleria, doppia distillazione in alambicchi di acciaio. Profilo morbido e fruttato con note vegetali e delicate sentori di marzapane dati proprio dal lievito che il produttore usa. Curiosità per il banco: circa il 90% dei distillati messicani parte dalla...

PRODUTTORE
PADRES DE LA TIERRA

PERCHÉ QUI

agave Tequilana Weber Jalisco lavorata fuori dal disciplinare DOP standardizzato. Piante 8-10 anni, cottura a vapore in forni di mattoni 3 giorni, fermentazione in vasche aperte, lievito specifico della distilleria, doppia distillazione...



PADRE DE LOS ALACRANES

Distillato di agave Cenizo + Sotol · Padres de la Tierra · Sierra di Durango, Messico

COSA È

Distillato di Cenizo (Agave Durangensis) e Sotol, ensamble (termine messicano che indica un distillato ottenuto dall'unione di piante diverse cotte e lavorate insieme). Le due piante crescono selvagge tra le rocce sulla sierra di Durango e vengono cotte insieme in forni interrati, fermentate e distillate in maniera artigianale. Il risultato è un vero crossover tra mezcal e sotol, profilo minerale e roccioso, vena vegetale che intreccia agave e dasylirion. Curiosità: Durango e chiamata dai Messicani "tierra de alacranes" (terra di...

PRODUTTORE
PADRES DE LA TIERRA

PERCHÉ QUI

geografia dichiarata, sierra di Durango, alta quota, clima e suolo diversi dalle regioni mezcal / tequila / sotol standard. Cenizo + Sotol ensamble (cotti insieme dal forno interrato fino alla distillazione), profilo...



TEQUILA ARSENAL BLANCO

Tequila 100% agave blu · Tequila Arsenal · Jalisco, Messico

COSA È

Tequila Blanco 100% agave blu di Jalisco prodotta dalla famiglia Orendain nella distilleria Autentica Tequilera (NOM 1502), eredità di oltre un secolo nella produzione di tequila e gestione interna di ogni fase, dalla coltivazione dell'agave nei campi di proprietà fino alla bottiglia. Formato 1 litro, posizionamento volume. La 100% agave dichiarata è il marker che distingue la tequila vera dal mixto: il mixto e 51% agave più 49% zuccheri di canna o melasso, profilo dolciastro che ricopre il lime nello...

PRODUTTORE
TEQUILA ARSENAL

PERCHÉ QUI

famiglia Orendain, distilleria Autentica Tequilera Jalisco, NOM 1502 dichiarata. Gestione interna dell'intero ciclo (coltivazione agave, cottura, fermentazione, distillazione). 100% agave blu su formato litro: posizionamento per il banco italiano che costruisce Margarita...

USO

4,5 cl tequila Arsenal Blanco + 2 cl succo di lime fresco (o Suqqo Lime) + 1,5 cl triple sec + 0,5 cl sciroppo di agave per Margarita classico. Shake con ghiaccio,...



TEQUILA ARSENAL REPOSADO

Tequila reposado 100% agave blu · Tequila Arsenal · Jalisco, Messico

COSA È

Tequila Reposado 100% agave blu di Jalisco, affinata 4 mesi in botti di rovere americano ex Bourbon. Prodotta a Jalisco dalla famiglia Orendain nella distilleria Autentica Tequilera (NOM 1502), stessa filiera della Blanco. Quattro mesi di legno corti dichiarati: il rovere ex Bourbon cede vaniglia delicata, caramello e miele in apertura, in bocca morbida e dolce con note tostate, ma l'agave cotta resta riconoscibile sotto e il profilo non vira su whiskey. Formato 1 litro, posizionamento volume.

PRODUTTORE
TEQUILA ARSENAL

PERCHÉ QUI

famiglia Orendain, distilleria Autentica Tequilera Jalisco, NOM 1502 dichiarata, gestione interna dell'intero ciclo. Quattro mesi di rovere americano ex Bourbon dichiarati, legno corto controllato per firmare senza coprire l'agave. Formato 1 litro...

USO

4,5 cl Arsenal Reposado + 1 dash Angostura + 0,5 cl sciroppo di agave + scorza di arancia espressa per Tequila Old Fashioned. Stir, no shake, ghiaccio in cubo grande. Anche in...

MIXOLOGY · LA FAMIGLIA

SANTA SPINA

Il fico d'India distillato · Distilleria Giovi · Sicilia



SANTA SPINA CRUDA

Distillato di pala di fico d'India · Santa Spina (Distilleria Giovi) · Sicilia, Italia

COSA È

Distillato puro di pala di fico d'India, prima distillazione del suo tipo al mondo: prima produzione febbraio 2023, lancio commerciale settembre 2023. La pala viene tagliata, mondata, fermentata spontaneamente da 10 a 28 giorni a seconda del lotto, distillata in alambicco di rame a fiamma diretta alimentato con tre legni: faggio per...

USO

4 cl Santa Spina Cruda + 2 cl succo di lime (o Suqqo Lime) + 1 cl triple sec + 0,5 cl sciroppo di agave per...



SANTA SPINA FUMIGATA

Distillato di pala di fico d'India affumicato · Santa Spina (Distilleria Giovi) · Sicilia, Italia

COSA È

Distillato di pala di fico d'India dove le pale tagliate e despinate subiscono affumicatura con legno di faggio per circa dieci ore prima della fermentazione. L'affumicatura non è aroma aggiunto in fase finale e non viene dalla distillazione: entra in fase di materia prima, prima che gli zuccheri vengano fermentati, e attraversa...

USO

4 cl Santa Spina Fumigata + 2,5 cl Campari (o bitter artigianale italiano) + 2,5 cl vermouth rosso artigianale per Smoky Negroni siciliano. Stir, strain in...



SANTA SPINA RIPOSATA

Distillato di pala di fico d'India affinato in rovere · Santa Spina (Distilleria Giovi) · Sicilia, Italia

COSA È

Distillato di pala di fico d'India affinato due mesi in piccole botti nuove di rovere austriaco da 100 litri. Il rovere austriaco (non americano ex Bourbon) cede vaniglia delicata, tannini leggeri, profilo più floreale e meno dolce, senza coprire l'identità vegetale della pala. Affinamento corto dichiarato: il legno deve firmare, non sovrascrivere....

USO

4,5 cl Santa Spina Riposata + 1 dash Angostura + 0,5 cl sciroppo di agave + cubo grande di ghiaccio + scorza di arancia espressa per...

38% VOL

KNOTT REBELDE

Distillato di agave blu · Linea Knott · Sicilia, Italia



Cosa è: distillato di agave blu lavorato in Sicilia per la linea Knott (San Geminiano Italia, Modena). Non è una tequila: la categoria tequila e DOP messicana, vincolata a regione e disciplinare. Rebelde è uno spirito di agave blu fatto in Italia, materia prima Agave Tequilana Weber, lavorazione e firma dichiarati siciliani. Formato 1 litro, posizionamento da miscelazione di banco.

PRODUTTORE
LINEA DU.IT

USO
4,5 cl + lime + triple sec + sciroppo d'agave per Margarita da banco. Anche Paloma diretta.

40% VOL

TEQUILA GHOST BLANCO SPICY

Tequila infusa al ghost pepper · Casa Maestri · Jalisco, Messico

AL BANCONE



Cosa è: tequila Blanco 100% agave blu di Jalisco infusa con ghost pepper (Bhut Jolokia, certificato Guinness 2007 come peperoncino più piccante al mondo, oltre 1.000.000 Scoville). Prodotta da Casa Maestri nella città di Tequila (Jalisco), doppia distillazione in rame su batch singoli di Weber Blu, essenza di ghost pepper aggiunta post-distillazione in dose misurata.

PRODUTTORE
CASA MAESTRI

USO
3 cl Ghost + 1,5 cl tequila Blanco standard + lime + triple sec + sciroppo d'agave per Spicy Margarita. Mai oltre 3 cl di Ghost.

45% VOL

ARGALÀ HONEY AROMATIC BITTER

Bitter aromatico al miele e propoli con spezie ed erbe · Argalà Liquorificio Artigianale · Boves (CN), Piemonte

AL BANCONE



Bitter aromatico "Beetter" di Argalà, costruito su miele e propoli come dolcificante e botanica protagonista insieme a un mix dichiarato di spezie ed erbe balsamiche alpine. Colore ambrato, naso intenso di miele e cera d'api + nota balsamica delle spezie + amaricante di apertura, palato dolce-amaro-aromatico unico nella categoria bitter (la maggioranza dei bitter aromatici al mondo usa zucchero o caramello come dolcificante, non miele). Formato standard 10 cl con contagocce (formato...

PRODUTTORE
ARGALÀ LIQUORIFICIO ARTIGIANALE

USO
Old Fashioned al Miele: 5 cl bourbon (Ezra Brooks 99 Proof in catalogo Sciuto) + 2-3 dash Argalà Beetter + 0,5 cl sciroppo di zucchero (o niente, il bitter porta già miele)...



AGAVE SANTA

Distillato di agave con ibisco e cedro del Libano · Holywatergin · Milano, Italia

PRODUTTORE
HOLYWATER

COSA È

Distillato di 100% agave messicana, infuso con ibisco (richiamo all'Agua de Jamaica, la bibita tradizionale fredda all'infuso di ibisco delle cucine messicane) e olii essenziali di cedro del Libano. Al naso aromi freschi di agave, cedro, pepe bianco e ibisco. Al palato e morbido e bilanciato, avvolgente, con una leggera nota affumicata che fa emergere la dolcezza naturale dell'agave, sfumature agrumate e una speziatura discreta in chiusura. Colore rosso intenso naturale dato dall'ibisco vero (no colorante alimentare aggiunto). Bottiglia "Madonna...

PERCHÉ QUI

progetto di Holywatergin (Sidney Yeates + Oscar Quagliarini, mixologist Milano), distillazione e affinamento curati da Distilleria Quaglia in Piemonte, distribuzione Spirits & Colori (Reggio Emilia). Ibisco vero (no colorante alimentare), cedro del...

USO

4 cl Agave Santa + 1 cl succo di lime + 0,5 cl sciroppo di agave + prosecco DOC top + scorza di arancia espressa per Agave Santa Spritz. Build direct in...



HOLYWATER GIN

Dry Gin con acqua di mare distillata, iris e pino di Lourdes · Holywatergin · Milano, Italia

PRODUTTORE
HOLYWATER

COSA È

Dry Gin italiano costruito attorno a un concetto dichiarato, "portare l'acqua santa in un bicchiere". Bottiglia iconica a forma di Madonna, profilo sapido-balsamico-floreale, ispirazione dichiarata a Lourdes (città simbolo di fede e miracoli dove l'acqua e considerata sacra). Distillazione da Distilleria Valverde di Cortemilia (Cuneo, Piemonte). Botaniche: ginepro, coriandolo, cardamomo, liquirizia, iris e estratto di pino di Lourdes, con piccola percentuale di acqua di mare distillata che porta sapidità reale e una nota inattesa di incenso al naso. Al naso...

PERCHÉ QUI

progetto Holywatergin (stessa casa milanese di Sidney Yeates e Oscar Quagliarini, mixologist, che firma Agave Santa nel capitolo Agave/Mezcal di questo catalogo). Distilleria Valverde di Cortemilia (CN). Acqua di mare distillata dichiarata,...

USO

Holy Martini: 6 cl Holywater + 1 cl dry vermouth, stir molto freddo, coppa, garnish con foglia di rosmarino o oliva nera. In Gin Tonic sapido: 1 parte Holywater + 3 parti...

MIXOLOGY · LA FAMIGLIA

GIN TERRAE

Tre London Dry italiani: il marino, il rustico, il montano



GIN ONDE

Gin marino ligure · Gin Terræ · Italia

COSA È

Gin marino ligure, ispirato alle coste della Liguria. Botaniche di costa e di macchia mediterranea raccolte sui pendii a picco sul mare: elicriso (fiore giallo della macchia mediterranea, profumo che evoca i pendii esposti al mare), timo, santoreggia, limone, pino marittimo (nota resinosa-salina diversa dal pino alpino), alga (porta iodio reale al...

USO

Gin Tonic Ligure: 1 parte Gin Onde + 3 parti tonica mediterranea (tonic premium di volume Mediterranean) + scorza di limone fresca, ballon, ghiaccio, garnish con...



GIN CAMPI

Gin della campagna emiliana · Gin Terræ · Italia

COSA È

Gin emiliano, ispirato alla campagna estiva intorno a Parma, terra natale di Giovanni Campari. Botaniche dichiaratamente "di campagna" sopra una base classica di ginepro: fieno (riferimento al fieno appena tagliato della campagna emiliana di giugno, nota aromatica dolce-erbacea), foglia di pomodoro (non il frutto, la foglia, profumo vegetale-pungente caratteristico), barbabietola (nota dolce-terrosa,...

USO

Gin Tonic Padano: 1 parte Gin Campi + 3 parti tonica neutra (tonic premium di volume Indian) + scorza di limone fresca, ballon, ghiaccio, garnish con...



GIN NEVE

Gin alpino-dolomitico · Gin Terræ · Italia

COSA È

Gin alpino, dichiaratamente ispirato alle foreste in ombra delle Dolomiti. Botaniche montane raccolte nei boschi e nei prati di quota: pino mugo (resinoso, balsamico, identitario delle Alpi), imperatoria (masterwort, Peucedanum ostruthium, radice usata storicamente come digestivo nelle valli alpine), genziana (amaro vegetale tipico delle distillazioni alpine), achillea (erba prato di quota, profumata,...

USO

Gin Tonic dolomitico: 1 parte Gin Neve + 3 parti tonica neutra (tonic premium di volume Indian) + scorza di limone fresca, ballon, ghiaccio, garnish con...

43% VOL



THE GREEDY

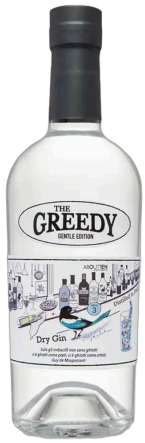
Gin distillato 18 botaniche · About Ten · Veneto, Italia

Cosa è: gin distillato con 18 botaniche selezionate da diverse aree del mondo, 13 dichiarate in etichetta (5 segrete per scelta editoriale About Ten). Ginepro dominante, lavanda, tè verde, bergamotto e altre 14 botaniche internazionali che costruiscono strati aromatici diversi a ogni sorso. Vincitore Medaglia d'Oro al Merano Wine Festival. Densità aromatica alta: in miscelazione, dose ridotta tiene struttura.

PRODUTTORE
ABOUT TEN, GIN DENSI DI BOTANICHE

USO
1 parte + 2 parti tonica botanica, ghiaccio, bacche di ginepro e bergamotto. Anche Negroni complesso o Martini con dose ridotta.

43% VOL



THE GREEDY III EDITION

Gin distillato 16 botaniche estrazione ultrasonica · About Ten · Veneto, Italia

Cosa è: gin distillato con 16 botaniche, terza edizione speciale About Ten (Gentle Edition N. 3). Estrazione ultrasonica delle botaniche seguita da ridistillazione in alambicco discontinuo, tecnica a freddo che preserva note volatili. Profilo agrumato (bergamotto e mandarino italiani), floreale leggero (lavanda, geranio), balsamico (ginepro, cardamomo), finale pulito al tè verde.

PRODUTTORE
ABOUT TEN, GIN DENSI DI BOTANICHE

USO
1 parte + 3 parti tonica neutra, scorza bergamotto e foglia di geranio. Anche Spritz al gin o Aviation rivisitato.

43% VOL



4312 AQUAMIRABILIS

London Dry Gin · Anonima Distillazioni · Gubbio, Umbria

Cosa è: London Dry gin umbro a 12 botaniche ispirato alle ricette di "acquamirabilis" usate dagli alchimisti del Seicento (preparazioni a base di ginepro a scopi farmacologici, dal latino "acqua meravigliosa"). Prodotto da Anonima Distillazioni a Gubbio in un ex casello ferroviario. Il numero 4312 codifica coordinate di Gubbio (43° N, 12° E), 43% gradazione, 12 botaniche. Alambicco discontinuo di rame da 200 litri, carter head, fiamma diretta.

PRODUTTORE
4312, ANONIMA DISTILLAZIONI UMBRA

USO
1 parte + 3 parti tonica neutra, scorza bergamotto e bacche di ginepro. Anche Negroni e Martini Dry classici.

MIXOLOGY · LA FAMIGLIA

UKIYO

Il gin giapponese: yuzu, fiori di ciliegio, London Dry · Chiba, Giappone



UKIYO JAPANESE YUZU GIN

Gin giapponese allo yuzu · Ukiyo · Chiba, Giappone

COSA È

Gin giapponese con yuzu come botanica chiave dominante. Lo yuzu (Citrus junos) è l'agrume identitario della cucina giapponese contemporanea: ibrido naturale di mandarino e papeda, buccia gialla, profilo aromatico tra il pompelmo, il limone e il mandarino. Base spirit di riso giapponese di Chiba fermentato e distillato, ridistillato con undici botaniche dove...

USO

Yuzu Sour: 4,5 cl Ukiyo Yuzu + 2 cl succo di limone fresco (o Suqqo Limone IGP Siracusa) + 1 cl sciroppo di zucchero + 1...



UKIYO JAPANESE BLOSSOM GIN

Dry Gin giapponese al fiore di ciliegio · Ukiyo · Chiba, Giappone

COSA È

Dry Gin giapponese guidato dal sakura (fiore e foglia di ciliegio), base di riso fermentato locale di Chiba, undici botaniche di cui cinque native giapponesi (Yuzu agrume, Mikan mandarino satsuma, Sakura fiore, Sakura foglia, Sansho pepe) e sei internazionali (ginepro, coriandolo, radice di angelica, scorza di limone, cardamomo, rosmarino). Distillazione in alambicchi...

USO

Gin Tonic Hanami: 1 parte Ukiyo Blossom + 3 parti tonica neutra (tonic premium di volume Indian o Polara Botanical) + scorza di pompelmo rosa fresca,...



UKIYO JAPANESE TOKYO DRY GIN

London Dry Gin giapponese · Ukiyo · Chiba, Giappone

COSA È

Versione London Dry della linea Ukiyo, debuttata nel 2024, pensata per il Gin Tonic classico in chiave giapponese. Base di riso fermentato locale di Chiba, undici botaniche con quattro native (Yuzu, Mikan, Sakura, Sansho pepe) e sette internazionali (ginepro, coriandolo, angelica, scorza di limone, cardamomo, rosmarino, peppermint oil). Profilo agrumato-speziato bilanciato con...

USO

Gin Tonic Tokyo: 1 parte Ukiyo Tokyo Dry + 3 parti tonica neutra o mediterranea + scorza di yuzu o limone, ballon, ghiaccio, garnish con foglia...



GIN D'AZUR

Dry Gin con botaniche provenzali e sale di Camargue · Distillerie Merlet · Cognac, Francia

COSA È

Dry Gin francese ispirato alle spiagge della Cote d'Azur e ai paesaggi della Provenza. Botaniche provenzali raccolte al picco aromatico: timo, rosmarino, lavanda, maggiorana, santoreggia di montagna, anice stellato, scorza di limone di Mentone. Distillazione separata di ogni ingrediente in alambicchi di rame a fiamma aperta, blend finale arricchito da un accenno di sale di Camargue. Prodotto dalla Distillerie Merlet (Cognac, casa storica francese a Saint Savaunt, quattro generazioni nel distillato). Lanciato 2019, Medaglia d'argento San Francisco World Spirits Competition...

PRODUTTORE
DISTILLERIE MERLET

PERCHÉ QUI

Distillerie Merlet a Saint Savaunt (Cognac, Francia), quattro generazioni nel distillato francese. Tecnica di distillazione separata botanica per botanica dichiarata, blend finale arricchito di sale di Camargue. Medaglia d'argento San Francisco World...



AQUAMARIS GIN

Distilled Dry Gin siciliano con acqua di mare microfiltrata · Aquamaris · Sicilia, Italia

COSA È

Distilled Dry Gin siciliano costruito su due grani antichi (Tumminia e Russello, varietà storiche siciliane di grano duro recuperate, Tumminia è la stessa varietà del pane nero di Castelvetrano, presidio Slow Food), botaniche limone Verdello e santoreggia, diluizione con acqua di mare microfiltrata. Distillazione in alambicco di rame riscaldato con legni di faggio, olivo e quercia (stessi tre legni del fuoco usati dalla Distilleria Giovi per Santa Spina). Botaniche in infusione a freddo per oltre 72 ore prima della distillazione....

PRODUTTORE
AQUAMARIS

PERCHÉ QUI

filiera siciliana dichiarata, dalla materia prima (grani antichi) alla diluizione (acqua di mare microfiltrata). Stesso fuoco a tre legni della Distilleria Giovi di Letojanni (catalogo Sciuto, Santa Spina). Botaniche in cold infusion...

USO

1 parte Aquamaris Gin + 2-3 parti tonica mediterranea (tonic premium di volume Mediterranean o Polara Botanical) + scorza di limone Verdello fresca, ballon, ghiaccio abbondante. La salinità naturale del gin si...

40% VOL



4312 AQUAMARINA

London Dry Gin Mediterranea con sale marino · Anonima Distillazioni · Gubbio, Umbria

Cosa è: London Dry gin mediterraneo, versione "Mediterranea" della linea 4312. Stessa base di Aquamirabilis (alambicco di rame discontinuo, ginepro umbro-toscano, 100% naturale) con botaniche orientate alla macchia mediterranea e taglio finale con acqua salata. Botaniche: ginepro, rosmarino, limone, mirto, arancia, timo, radice di iris toscana, angelica, sale marino.

PRODUTTORE
4312, ANONIMA DISTILLAZIONI UMBRA

USO
1 parte + 2 parti tonica mediterranea, scorza di limone, rametto di rosmarino. Anche Negroni mediterraneo.

28% VOL



4312 SLOE GIN

Sloe Gin · Anonima Distillazioni · Gubbio, Umbria

Cosa è: Sloe Gin umbro, gin base London Dry speziato con macerazione di 100 giorni di bacche di prugnolo selvatico raccolte sull'Appennino umbro-toscano. Tradizione anglosassone (Sloe Gin nasce in Inghilterra come liquore invernale), materia prima italiana. Gin base speziato con cannella, zenzero, chiodi di garofano, pepe nero, macis, cardamomo, anice stellato. Liquore a 28%, prugnolo aspro-fruttato in attacco, spezie calde sotto, finale lungo amaricante.

PRODUTTORE
4312, ANONIMA DISTILLAZIONI UMBRA

USO
4 cl + limone + sciroppo + soda per Sloe Gin Fizz. Anche Bramble o liscio in tumbler basso dopocena.

44% VOL



CURRYWURST ORIGINAL

New Western Gin con curry, pomodoro, paprika e pepe nero · Männerhobby × Gin Chilla Bar · Rostock e Berlino, Germania

AL BANCONE

Currywurst Original Gin, gradazione 44%, formato 50 cl. Stile New Western Gin: categoria contemporanea che si stacca dal London Dry classico (dove il ginepro deve essere protagonista assoluto), in New Western le botaniche non-ginepro possono dominare il profilo. In Currywurst Gin il ginepro c'è ma e botanica di base: il profilo aromatico e costruito intorno a curry in polvere, pomodori, paprika, pepe nero, le quattro botaniche della salsa per Currywurst tedesca (la...

PRODUTTORE
MÄNNERHOBBY × GIN CHILLA BAR

USO
in Bloody Currywurst: 5 cl Currywurst Gin + 12 cl succo di pomodoro + 1 cl succo di limone + 2 dash Worcestershire + sale e pepe q.b., build direct in tumbler...

MIXOLOGY · LA FAMIGLIA

FINISH OIL

Oli aromatizzati da finitura: la goccia che firma il drink



BLUE LIME

Finish Oil · Sharab · Italia

COSA È

Finish Oil Sharab in atomizer 30 ml. Olio essenziale di lime concentrato che apre i drink con un naso agrumato vivo prima del primo sorso. Due nebulizzazioni sopra il bicchiere al pickup e l'aroma sospeso copre il naso del cliente. Lavora su Gin Tonic, Margarita Classic, Daiquiri, qualsiasi build dove il lime...

USO

due nebulizzazioni a distanza 15-20 cm dal bicchiere, mai direttamente nel liquido.



SAFFRON

Finish Oil · Sharab · Italia

COSA È

Finish Oil Sharab di zafferano (Crocus sativus) in atomizer 30 ml. Profilo floreale denso, alta concentrazione, dosaggio costante a ogni nebulizzazione. Lavora su cocktail base whisky o gin che cercano un'apertura dolce-amara leggermente metallica, su Negroni Sbagliato dove vuoi dare profondità senza appesantire la dolcezza, su mocktail dove serve un profilo aromatico...

USO

una sola spruzzata può bastare per drink piccoli, due massimo. Distanza 15-20 cm dal bicchiere.



MEDITERRANEAN

Finish Oil · Sharab · Italia

COSA È

Finish Oil Sharab a blend di erbe mediterranee (rosmarino, timo, salvia, alloro, ginepro) in olio essenziale concentrato. Atomizer 30 ml, dose costante a ogni nebulizzazione. Le cinque erbe sono dosate per bilancio: nessuna domina, le altre non spariscono. Lavora dove un drink ha bisogno di un'apertura vegetale-erbacea che dialoghi con il territorio...

USO

due nebulizzazioni sopra il bicchiere al pickup, distanza 15-20 cm. Particolarmente efficace su drink serviti in calice basso o coppa, dove il bouquet si distribuisce nel...

41% VOL

DU.IT GIN LONDON DRY

Italian Dry Gin a cold compounding · DU.IT · Italia



Cosa è: Italian Dry Gin DU.IT lavorato con tecnica di cold compounding: botaniche infuse a freddo nell'alcol base, niente distillazione termica. Preserva note volatili e profumi che la distillazione termica perderebbe, da al gin il colore giallo naturale (botaniche infuse, non colorante). Triade aromatica chiave dichiarata: ginepro, menta, arancia, esplicita invece che annegata in un blend di dieci-quindici botaniche.

PRODUTTORE
GIN DU.IT, D'AZUR, TERRÆ, XIBAL

USO
1 parte + 3 parti tonica neutra, scorza d'arancia, foglia di menta. Anche Negroni DU.IT verticale (gin + Bitter + Vermutte).

45% VOL

XIBAL GIN

Gin italiano di ispirazione Maya · Distilleria Bonaventura Maschio · Treviso, Italia



Cosa è: gin italiano ispirato alla mitologia Maya. Prodotto da Distilleria Bonaventura Maschio (Treviso, casa storica di fine Ottocento, oggi famiglia Maschio: Italo, Anna, Andrea). Distillato cinque volte a mano in alambicchi di rame, botaniche dalle radici mesoamericane: ginepro, finocchio, coriandolo, pepe nero, limoni, alloro, cardamomo, arance. Nome che richiama Xibalba, il mondo sotterraneo della mitologia Maya nel Popol Vuh. Profilo agrumato fresco con cardamomo, finale morbido. Gold Gin Masters 2021.

PRODUTTORE
DISTILLERIA BONAVENTURA MASCHIO

USO
1 parte + 3 parti tonica neutra, scorza d'arancia, foglia d'alloro per Gin Tonic Maya. Anche Margarita rivisitata.

18% VOL

DR. YANNI'S MAGIC FOAMER

Albume vegetale a base plant-based · Dr. Yanni's Magic Foamer · Paesi Bassi

MIXOLOGY (ASSET DI BANCO)



Cosa è: albume vegetale per cocktail, formulazione plant-based brevettata, completamente vegan, inodore e insapore. Crea schiuma stabile di lunga durata, equivalente in resa tecnica all'albume d'uovo crudo nei sour. Bottiglia 10 cl con contagocce per dose costante. Nato nei Paesi Bassi, dedicato alla Dott.ssa Maie Yanni.

PRODUTTORE
DR. YANNI'S

USO
6-8 gocce per cocktail al posto dell'albume crudo. Per Whisky Sour, Clover Club, Pisco Sour.



BOTRAN RARE BLEND EX AGAVE

Rum del Guatemala con finitura in botti ex agave · Industria Licorera Quetzalteca · Quetzaltenango, Guatemala

PRODUTTORE
INDUSTRIA LICORERA QUETZALTECA

COSA È

Rum guatemalteco Botran Rare Blend Ex Agave, della Industria Licorera Quetzalteca (Quetzaltenango, Guatemala, gruppo Botran, fondato dalla famiglia Botran nel 1939 da cinque fratelli emigrati dalla Spagna). La Rare Blend Collection di Botran è l'espressione premium del solera della casa: invecchiamento a 2300 metri di altitudine ("Casa" Botran) e finitura in cinque tipi distinti di botti, la versione Ex Agave finisce in botti precedentemente usate per agave spirit (mezcal o tequila), un finishing raro nel mondo del rum. Sviluppato da...

PERCHÉ QUI

Botran Rare Blend Ex Agave e di Quetzaltenango, Guatemala, gruppo Botran (Industria Licorera Quetzalteca dal 1939, una delle tre maggiori distillerie del Guatemala). Il finishing ex agave e raro nel mondo del...

USO

4 cl liscio in snifter o tumbler basso a temperatura ambiente come sipping rum dopocena. In abbinamento: cioccolato fondente, sigaro, dolci di pasticceria con frutta secca. In mixology premium: Old Fashioned al...



BOTRAN KI'

Rum del Guatemala con finitura in botti ex Moscatel · Industria Licorera Quetzalteca / distribuito da Bonaventura Maschio · Quetzaltenango, Guatemala

PRODUTTORE
INDUSTRIA LICORERA QUETZALTECA / DISTRIBUITO DA BONAVENTURA MASCHIO

COSA È

Rum guatemalteco Botran Ki', della Industria Licorera Quetzalteca (Quetzaltenango, Guatemala, gruppo Botran, fondato dalla famiglia Botran nel 1939 da cinque fratelli emigrati dalla Spagna). Il nome "Ki'" deriva dalla lingua maya K'iche' e significa "sole" (riferimento al calore e all'anima del Guatemala, territorio dei popoli maya). Costruito su miele di canna da zucchero vergine di alta qualità (la base storica di Botran, non melassa), invecchiato in sistema solera tropicale a 2300 metri di altitudine e finitura in botti precedentemente usate...

PERCHÉ QUI

Botran Ki' e di Quetzaltenango, Guatemala, distribuito in Italia da Bonaventura Maschio (Treviso). Il marker "ex Moscatel" e una scelta di stile precisa, raro nei rum guatemaltechi. Botran Ki' tiene una posizione...

USO

4 cl liscio in snifter o tumbler basso a temperatura ambiente come sipping rum dopocena. In abbinamento: pasticceria con frutta secca, cioccolato fondente al latte, dolci con miele e fichi. In mixology...

MIXOLOGY · LA FAMIGLIA

SPIRITED UNION

Rum botanico olandese: distillazione del frutto vero



SPIRITED UNION SWEET ORANGE & GINGER

Rum giamaicano infuso con arance e zenzero · Spirited Union · Amsterdam, Paesi Bassi

COSA È

Rum botanical Spirited Union Sweet Orange & Ginger, costruito su base di rum giamaicano cask-aged (rum di alta complessità aromatica con high ester e funk classico Jamaica) infuso con arance dolci di Valencia e arance amare di Curaçao + zenzero fresco macerato. Formato 50 cl. Profilo aromatico bilanciato: agrumi dolci e amari...

USO

4 cl in build agrumati: Dark&Stormy rivisitato (4 cl Spirited Union Orange&Ginger + 12 cl ginger beer + 1 cl succo di lime + ghiaccio +...



SPIRITED UNION QUEEN PINEAPPLE & SPICE

Rum panamense infuso con ananas e cassia · Spirited Union · Amsterdam, Paesi Bassi

COSA È

Rum botanical Spirited Union Queen Pineapple & Spice, costruito su base di rum panamense invecchiato 2-3 anni infuso con Queen Victoria Pineapple (varietà di ananas a polpa gialla particolarmente aromatica) e cassia wood (cannella cinese, parente della cannella di Ceylon) + spezie dolci. Formato 50 cl. Profilo aromatico tropicale e speziato: ananas...

USO

4 cl in build tropicali: Pineapple Tiki (4 cl Spirited Union Pineapple + 2 cl succo di lime + 2 cl orgeat + ghiaccio tritato, shaker,...



SPIRITED UNION SPICE & SEA SALT

Rum Barbados infuso con spezie e sale marino spagnolo · Spirited Union · Amsterdam, Paesi Bassi

COSA È

Rum botanical Spirited Union Spice & Sea Salt, costruito su base di rum di Barbados cask-aged infuso con vaniglia del Madagascar, chiodi di garofano, cardamomo guatemalteco, cacao raw peruviano e sale marino organico Añana di Spagna (un dei sali marini biologici più pregiati al mondo, evaporato a freddo nelle saline ancestrali di...

USO

4 cl liscio in tumbler basso a temperatura ambiente come sipping rum dopocena. In mixology: Salted Rum Old Fashioned, 4,5 cl Spirited Union Spice&Sea Salt +...

MIXOLOGY · LA LINEA

DEAD MAN'S FINGERS

Il rum speziato della Cornovaglia, cinque vie



LE VOCI

SPICED	l'originale: vaniglia e spezie caraibiche
COFFEE	rum speziato al caffè
HEMP	alla canapa, contemporaneo
MANGO	al mango tropicale
PASSION FRUIT	al frutto della passione

LINEA

DEAD MAN'S FINGERS

Rum speziato nato al Rum & Crab Shack di St Ives: la base vaniglia e spezie dell'originale Spiced declinata su caffè, canapa, mango e frutto della passione. Bottiglie che lavorano nei build di volume e si fanno notare sullo scaffale.

IL CONSIGLIO DELL'IGUANA

DARK & STORMY



Lo speziato di vaniglia incontra la spinta del ginger beer: il build di volume che fa girare la bottiglia al banco.

Build nel tumbler alto, ghiaccio, lime.

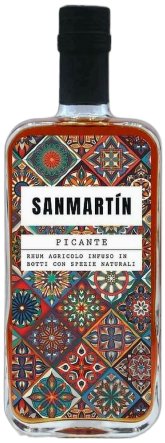
INGREDIENTI

4 cl	DMF Spiced
12 cl	Ginger beer
1 cl	Succo di lime

40% VOL

SANMARTIN PICANTE

Rum agricolo speziato umbro · Anonima Distillazioni / 4312 · Gubbio, Umbria



Cosa è: rum agricolo italiano di Anonima Distillazioni / 4312 (Gubbio, Umbria, stessa casa dei gin 4312, Amaro 253, BVA, Vermouth Anonimo, Ippocrasso). Nome dal quartiere di San Martino di Gubbio e dal generale Jose de San Martin (eroe dell'indipendenza sudamericana). Distillazione a bassa temperatura, macerazione di tre settimane di pimento giamaicano (chiave, porta chiodo di garofano, noce moscata, cannella), camomilla e arancia italiane, fava tonka e cardamomo nero. Passaggio finale in...

PRODUTTORE
LINEA ANONIMA DISTILLAZIONI

USO
4 cl liscio in tumbler basso dopocena. Anche Spiced Old Fashioned o Dark&Stormy speziato.

40% VOL

CORTEZ BLANCO

Rum bianco di Panama · Varela Hermanos · Pese, Panama



Cosa è: rum bianco panamense Cortez, stessa casa di Ron Abuelo (Varela Hermanos, Pese, distilleria familiare dal 1908). Distillazione in colonna, profilo aromatico leggero e delicato, gradazione 40%, formato 70 cl o 1 litro per banco. Rum bianco da banco per la mixology di volume, profilo bilanciato pulito.

PRODUTTORE
RON ABUELO, DISTILLERIA VARELA HERMANOS

USO
4 cl in build classici da banco (Mojito, Daiquiri, Cuba Libre). Anche Pina Colada o Mai Tai.

38% VOL

KNOTT AVENIDA BLANCO

Distillato di rum bianco da banco · San Geminiano Italia / Knott · Campogalliano (MO), Italia



Cosa è: distillato di rum bianco della linea Knott di San Geminiano Italia Scarl (Campogalliano, Modena), stessa casa di Knott Strict (gin) e Knott Rebelde (agave blu). Categoria HoReCa da banco: formato 1 litro, gradazione 38%, prezzo entry-level. Profilo da rum bianco di volume per build classici (Mojito, Daiquiri, Cuba Libre).

PRODUTTORE
SAN GEMINIANO ITALIA / KNOTT

USO
4 cl in build di volume (Mojito, Cuba Libre, Daiquiri di banco).

45% VOL



TIKI LOVERS PINEAPPLE

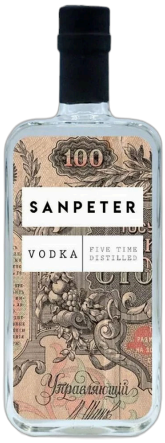
Rum all'ananas blend caraibico · The Bitter Truth · Monaco di Baviera, Germania

Cosa è: rum all'ananas blend caraibico del team The Bitter Truth (Stephan Berg e Alexander Hauck) come asset dedicato alla mixology tiki. Composizione blend dichiarata: ossatura di rum giamaicani pot still di Hampden Estate e Worthy Park (alti esteri, banana cotta, funky tipico Jamaica), 3 anni di Barbados Foursquare in botti ex bourbon, column still di Trinidad e Guyana per chiarezza. Estratto naturale di ananas tropicale sudamericano da succo non fermentato disidratato...

PRODUTTORE
THE BITTER TRUTH

USO
4 cl in tiki classici (Pina Colada, Mai Tai, Painkiller, Jungle Bird).

40% VOL



SANPETER

Vodka italiana umbra distillata in alambicco di rame · Anonima Distillazioni · Gubbio (PG), Umbria

AL BANCONE

Vodka Sanpeter, prodotta dalla micro-distilleria Anonima Distillazioni di Gubbio (la stessa casa di 4312 Aquamirabilis, Aquamarina, Sloe Gin, e dell'Amaro 253). Nome dal quartiere San Pietro di Gubbio + omaggio implicito a San Pietroburgo (riferimento alla patria storica della vodka russa). Distillazione su alambicco discontinuo di rame da 200 litri, sistema carter head, fiamma diretta, stessa tecnologia della linea gin 4312. Formato 70 cl, gradazione tipica 40%.

PRODUTTORE
4312, ANONIMA DISTILLAZIONI UMBRA

USO
in Vodka Martini Italiano: 6 cl Sanpeter + 1 cl dry vermouth (DU.IT Vermutte va benissimo) stirred molto freddo, double strain in coppa, garnish con oliva o twist di limone. **Moscow Mule...

40% VOL



UTOPIA

Vodka classica toscana, neutra e pulita · DU.IT · Firenze, Italia

Cosa è: vodka classica DU.IT "senza gusto, senza odore, senza colore" come definisce il produttore stesso, applicazione purista della definizione di vodka. Gradazione classica 40%, formato 70 cl. Lavorata a mano dai tre amici fiorentini fondatori, niente aromatizzanti, niente zuccheri aggiunti, sfondo pulito.

PRODUTTORE
GIN DU.IT, D'AZUR, TERRÆ, XIBAL

USO
6 cl + 1 cl dry vermouth per Vodka Martini. Anche Bloody Mary, Cosmopolitan, Vodka Tonic.

MIXOLOGY

LOVE KAMIKAZE

Vodka al caramello salato · DU.IT · Firenze, Italia



COSA È

Vodka aromatizzata al caramello salato. Caramello fatto a mano dal team DU.IT a Firenze (acqua + zucchero + sale, lavorati in proprio), miscelato con la vodka base. Entra al banco come prodotto da signature drinks "dessert in bicchiere", Espresso Martini rivisitato con vodka aromatizzata, build dolce-salato dove il barman vuole costruire un profilo confort. Profilo dichiaratamente non per tutti, ma con identità riconoscibile al primo sorso.

DA BANCO A BANCO

quando ti chiedono un Espresso Martini dolce-salato o un signature "dessert in bicchiere" e tu vuoi un caramello salato fatto vero invece di una vodka aromatizzata da scaffale, qui apri Love Kamikaze. Caramello salato fatto in casa dal team DU.IT (acqua + zucchero + sale cotti a mano a Firenze), non aroma industriale aggiunto, e…

PRODUTTORE
DU.IT

IL PRODUTTORE DU.IT, acronimo di Distilleria Urbana Italia, è una casa di amari e liquori artigianali con sede a Firenze. Filosofia produttiva dichiarata: lavorazione esclusivamente a mano, senza coloranti, senza conservanti, senza addensanti artificiali, conoscenza diretta di tutti i…

PERCHÉ QUI

Love Kamikaze è prodotta da DU.IT a Firenze, nell'opificio fiorentino del progetto. Tre amici fiorentini hanno costruito una linea di prodotti che non si prendono troppo sul serio (e il nome "Kamikaze" dice esattamente questo): vodka…

USO

Espresso Martini Kamikaze: 4 cl Love Kamikaze + 2 cl caffè espresso fresco + 1 cl Sharab Espresso (cordial Sharab in catalogo) + 1 cl liquore al caffè (coffee liqueur codificato o Borghetti), shake forte con ghiaccio, double strain in coppa, garnish…

IL CONSIGLIO DELL'IGUANA



ESPRESSO MARTINI KAMIKAZE

La vodka al caramello salato incontra il caffè: il dolce-salato che chiude il giro delle firme al banco.

Shake forte, double strain in coppa, tre chicchi e fior di sale.

INGREDIENTI

4 cl	Love Kamikaze
2 cl	Espresso fresco
1 cl	Sharab Espresso
1 cl	Liquore al caffè

MIXOLOGY

NIXTA LICOR DE ELOTE

Liquore di mais nixtamalizzato, addensatore e corpo per mixology · Casa Lumbre Group · Jilotepec de Abasolo, Messico



PRODUTTORE

CASA LUMBRE GROUP

IL PRODUTTORE Casa Lumbre Group e casa messicana di Jilotepec de Abasolo (Stato del Messico), stesso team del whisky di mais Abasolo. **Nixta Licor de Elote** e il primo liquore di mais al mondo dichiarato (2020), costruito sul mais Cacahuazintle ancestrale nixtamalizzato.

COSA È

Liquore messicano Nixta Licor de Elote, di Casa Lumbre Group, prodotto a Jilotepec de Abasolo (Stato del Messico). Costruito su mais Cacahuazintle 100% non-GMO ancestrale (la varietà tradizionale messicana usata per il pozole) trattato col processo di nixtamalizzazione (lavorazione ancestrale del mais con acqua e calce, fonte del nome "Nixta" da "nixtamal"). Primo liquore di mais al mondo dichiarato dal produttore (lanciato aprile 2020, dal team di Abasolo whisky di mais). Gradazione 30% di volume, formato 70 cl. La caratteristica chiave per la mixology è la consistenza: Nixta porta corpo, densità e una texture morbida-vellutata che agisce da addensatore naturale nel drink, modificando la sensazione di palato di qualsiasi cocktail in cui entra. Profilo aromatico: mais tostato, vaniglia leggera, cereale dolce, finale rotondo.

DA BANCO A BANCO

quando vuoi dare corpo, consistenza e persistenza al palato a un cocktail strutturato senza appesantire con zucchero o latticini (gli sciroppi semplici aggiungono zucchero ma non corpo, gli egg white o aquafaba creano schiuma ma non texture), qui apri Nixta. Liquore di mais con corpo strutturato naturale, lavora come addensatore vegetale: 1-2 cl bastano a…

PERCHÉ QUI

Nixta e di Casa Lumbre Group (stesso team di Abasolo whisky di mais). Sta in nicchia propria: liquore di mais con duplice funzione, racconto territoriale (mais Cacahuazintle ancestrale, presidio storico messicano) + funzione tecnica al banco…

IL CONSIGLIO DELL'IGUANA

MARGARITA RIVISITATO



Il mais nixtamalizzato come addensatore: corpo strutturato sopra l'acidità del lime, dichiarato in scheda.

Shake, double strain in coppa.

INGREDIENTI

4 cl	Tequila
2 cl	Nixta
2 cl	Succo di lime
1 cl	Triple sec

21% VOL



TENACE

Bitter a 16 botaniche con fava tonka · About Ten · Padova, Italia

Cosa è: bitter di About Ten (stessa casa veneta dei gin The Greedy) costruito con 16 botaniche tra erbe, spezie, fiori e agrumi italiani, macerate individualmente in distillato di grano puro aromatizzato al ginepro. Note amare (genziana, assenzio, carciofo), balsamiche-speziate, agrumi italiani, camomilla-rosa-lavanda, fava tonka in chiusura per note calde e di vaniglia. Colore naturale, niente coloranti.

PRODUTTORE
ABOUT TEN, GIN DENSI DI BOTANICHE

USO
3 cl gin + 3 cl Tenace + 3 cl Antica Bottega 1934 per Negroni Tonka affumicato. Anche modificatore di Old Fashioned.

6,2% VOL



CONTROFIOCCO

DDH American IPA · Porta Bruciata · Rodengo-Saiano (BS), Lombardia

AL BANCONE

Cosa è: DDH American IPA di Porta Bruciata, 6,2%. American IPA codificata in California fine anni Ottanta-Novanta + doppia luppolatura a freddo (DDH, tecnica anni Duemiladieci): estrae solo oli aromatici dei luppoli senza aggiungere amaro. Bolletta: Simcoe (USA, resinoso-pino-passion fruit) + Mosaic (USA 2012, fruttato-tropicale-mirtillo-mango), una delle coppie più codificate "C-hop moderno". Base orzo pale con leggera nota caramellata.

PRODUTTORE
PORTA BRUCIATA

USO
in tulip 5-7°C. Hamburger speziati, BBQ, cucina messicana, tartare.

4% VOL



FALSE FLAT

Berliner Weisse con lamponi e basilico · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia

Cosa è: Berliner Weisse fruttata di Brewfist, 4%. Categoria storica di Berlino XVI-XVII secolo, soprannominata "Champagne du Nord" da Napoleone nel 1809. Birra di frumento acida fermentata con lattobacilli (acidità lattica pulita), gradazione bassa, bollicina spinta. Base Pilsner + Wheat malt + 100 kg lamponi e 10 kg basilico per batch. Kettle souring controllato (no brett selvaggio).

PRODUTTORE
BREWFIST

USO
in flute o coppa Champagne 5-7°C. Sushi, ceviche, ostriche, dopocena estivo dissetante.

MIXOLOGY · LA FAMIGLIA

VOLCANO ETNA

I gin dell'Etna: London Dry, alle olive Nocellara, rosato · Volcano, Santa Venerina (CT)



VOLCANO ETNA DRY

Gin London Dry · Volcano · Etna, Sicilia

COSA È

Gin London Dry siciliano prodotto a Santa Venerina (CT), versante est dell'Etna, nella distilleria storica Cavalier Giuffrida di Mastro Mariano. Botaniche raccolte sul versante vulcanico: origano, ginestra, agrumi del versante est, erbe della macchia mediterranea etnea. Tappo in sabbia vulcanica nera dell'Etna lavorata a mano, dettaglio identitario sul retrobanco.

USO

1 parte Volcano Etna Dry + 3 parti tonica mediterranea + scorza di limone interdonato, build direct in ballon con ghiaccio, garnish di rametto di rosmarino...



VOLCANO ETNA DIRTY

Gin con olive Nocellara dell'Etna DOP e olio EVO Monte Etna DOP · Volcano · Etna, Sicilia

COSA È

Gin etneo macerato con olive Nocellara dell'Etna DOP in salamoia tradizionale, arricchito con piccola percentuale di olio extravergine Monte Etna DOP. Edizione limitata, 5000 bottiglie numerate, materia prima certificata DOP per olive e olio. Profilo aromatico dichiarato: pomodoro verde, frutta secca, carciofo, finale leggermente pepato dato dall'olio. Primo gin siciliano (e tra...

USO

Dirty Martini Etneo: 6 cl Volcano Etna Dirty + 1 cl dry vermouth (DU.IT Vermutte va benissimo) stirred molto freddo, double strain in coppa, garnish con...



VOLCANO ETNA ROSÉ

Gin rosato Sur Lies su Nerello Mascalese · Volcano · Etna, Sicilia

COSA È

Gin rosato siciliano lavorato applicando la tecnica vinificatoria del Sur Lies (affinamento sulle fecce nobili dopo fermentazione) al distillato di gin. Il colore rosato non viene da frutti rossi né da petali aggiunti per colorare: il distillato base Volcano viene messo in contatto con le fecce nobili di Nerello Mascalese destinate alla...

USO

Negroni Rosé etneo: 3 cl Volcano Etna Rosé + 3 cl Campari + 3 cl vermouth rosato artigianale (Charme Rosé di Firriato in alternativa), stir, tumbler,...

CAPITOLO

04

DOPOCENA

“Non si beve veloce, si beve raccontato.”





CINICO

Liquore alla cannella, rabarbaro e zenzero · About Ten · Padova, Italia

COSA È

Liquore italiano About Ten costruito su tre spezie con proprietà digestive riconosciute: cannella (la dominante), rabarbaro (note amaricante-fresca) e zenzero (calore piccante in chiusura). Macerazione a freddo, gradazione 20% di volume contenuta che permette beva lunga dopocena. Entra al banco come liquore da fine pasto al tavolo, abbinato a dolci speziati o caffè, e come ingrediente di mixology dopocena dove serve un profilo speziato-caldo non standardizzato.

PRODUTTORE
ABOUT TEN

PERCHÉ QUI

Cinico è prodotto da About Ten a Padova (la stessa casa veneta dei gin The Greedy, del bitter Tenace e degli altri liquori della linea Eccentrico e Furente, già presenti in catalogo...

USO

4 cl Cinico in tumbler basso, ghiacciato (3-4 cubi) o con una scorza di lime o arancia per esaltare il profilo agrumato-piccante delle spezie. Dopocena al tavolo, abbinato a dolci a base...



ECCENTRICO

Liquore alla fava Tonka · About Ten · Padova, Italia

COSA È

Liquore italiano About Ten costruito su un ingrediente raro per il dopocena di banco: la fava Tonka, seme oleoso del Dipteryx odorata (albero sudamericano del Brasile e Venezuela), macerata in alcol di grano insieme a rabarbaro, china e zenzero. Note olfattive che ricordano vaniglia, mandorla, camomilla e cocco, con sentori di tabacco in chiusura. About Ten dichiara Eccentrico come primo liquore al mondo prodotto con fava Tonka (anno di nascita 2011). Formato 70 cl da banco.

PRODUTTORE
ABOUT TEN

PERCHÉ QUI

Eccentrico e dello stesso produttore di Cinico, Furente, Tenace e gin The Greedy (About Ten, Padova). Eccentrico mette al banco un seme da pasticceria in formato liquore professionale.

USO

4 cl liscio in piccolo bicchiere da dopocena a temperatura ambiente o leggermente fresco, per esaltare la complessità aromatica della Tonka. In mixology semplice: Eccentrico Sour, 4,5 cl Eccentrico + 2 cl...

IL CONSIGLIO DEL GORILLA

ECCENTRICO SOUR



La fava Tonka in versione sour: complessità aromatica, schiuma setosa, coppetta.

Shake, coppetta.

INGREDIENTI

4,5 cl	Eccentrico
2 cl	Succo di limone
1 cl	Sciroppo di zucchero
1	Chiara d'uovo

25,3% VOL

AMARO 253

Amaro alle erbe a 25,3° · Anonima Distillazioni · Gubbio, Umbria



Cosa è: amaro umbro a base di 25 erbe, foglie, radici e fiori locali e selvatici + 3 spezie esotiche. Il nome "253" rimanda alla gradazione precisa (25,3%) e al "Sentiero n. 253", cammino umbro nell'Appennino lungo cui si raccolgono molte delle piante della ricetta. Stessa casa di 4312 Aquamirabilis, lavorazione in piccoli lotti, alambicco discontinuo di rame 200 litri.

PRODUTTORE
4312, ANONIMA DISTILLAZIONI UMBRA

USO
4 cl in tumbler basso dopocena, panforte o cantucci. Anche Black Manhattan Umbro o Amaro Sour erbaceo.

30% VOL

ASSEDIO

Amaro fiorentino · DU.IT · Firenze, Italia



Cosa è: amaro fiorentino DU.IT con ingredienti dichiaratamente essenziali: alcol, iris fiorentina (giaggiolo, fiore simbolo di Firenze, presente nel gonfalone della città), acqua, zucchero, liquirizia. Profilo: spiccatamente amaro, austero ma divertente, "omaggio al carattere toscano". Dichiarato "unico amaro distillato nel comune di Firenze".

PRODUTTORE
GIN DU.IT, D'AZUR, TERRÆ, XIBAL

USO
4 cl in tumbler basso dopocena, torte al cacao o frutta secca. Anche Black Manhattan Fiorentino o Amaro Sour.

30% VOL



VOLGARE

Amaro nazionale alla cannella e spezie · DU.IT · Firenze, Italia

Cosa è: amaro DU.IT costruito attorno alla cannella biologica come botanica principale, con altre spezie morbide. Profilo bilanciato tra dolcezza di base e leggera nota amaricante in chiusura, niente caramello artificiale (colore e limpidezza solo dalle infusioni). Posizionamento dichiarato: amaro "nazionale, urbano e popolare", aperto a tutti.

PRODUTTORE
GIN DU.IT, D'AZUR, TERRÆ, XIBAL

USO
4 cl in tumbler basso fine pasto, tiramisù o panna cotta. Anche caffè corretto o Old Fashioned alla cannella.

25% VOL



IPA ITALIAN PALE AMARO

Amaro luppolato a quattro varietà di luppolo · DU.IT · Firenze, Italia

Cosa è: amaro luppolato DU.IT costruito intorno ai luppoli in coni (non estratti, non aromi) usati nella birrificazione delle IPA artigianali: quattro varietà selezionate (Cascade e Amarillo americani, Hallertauer e Hersbrucker tedeschi nobili). Aggiunte spezie, frutta e zucchero. Profilo amaricante persistente del luppolo + dolcezza fruttata delicata, finale strutturato.

PRODUTTORE
GIN DU.IT, D'AZUR, TERRÆ, XIBAL

USO
4 cl in tumbler basso, panna cotta o formaggi stagionati. Anche Hopped Manhattan o Amaro Highball con soda.

30% VOL



GRAPPA DELLA FELICITÀ

Grappa toscana infusa a iperico-camomilla-zafferano · DU.IT · Firenze, Italia

AL BANCONE

Cosa è: grappa toscana infusa a freddo con iperico, camomilla e zafferano. Categoria storica della tradizione monastica italiana recuperata in chiave craft: infusione a freddo preserva i composti volatili delle erbe (vs macerazione a caldo). Tre erbe scelte per significato: iperico "pianta di San Giovanni" antidepressivo naturale, camomilla calmante-digestivo, zafferano adattogeno stimolante. Lavorazione manuale, no coloranti/conservanti/addensanti.

PRODUTTORE
GIN DU.IT, D'AZUR, TERRÆ, XIBAL

USO
3 cl in tumbler basso a temperatura ambiente, dopocena lento 15-20 minuti.

DOPOCENA

LA SEA SALT YUZUSHU

Liquore al sake, yuzu e sale marino · LA Liqueur (Kitajima Brewery) · Hari Village, Shiga, Giappone



PRODUTTORE
LA LIQUEUR

IL PRODUTTORE LA Liqueur è una linea di liquori giapponesi premium pensati per la mixology professionale internazionale, distribuita in Europa da Love Drinks (UK) con catalogo "Liqueur Triad" (Matcha, Tomato, Yuzu) ampliato successivamente con la referenza Sea Salt Yuzushu di Kitajima...

COSA È

Liquore giapponese LA Sea Salt Yuzushu prodotto da Kitajima Brewery (Hari Village, prefettura di Shiga, distilleria storica fondata nel 1805, con oltre 200 anni di tradizione nella produzione di sake premium). Costruito su base di sake giapponese, succo di yuzu fresco aggiunto e sale marino come marker di stile (la salinità esalta il profilo agrumato del yuzu, gioca sul contrasto dolce-salato). Gradazione 13% di volume, formato bottiglia 72 cl (sopra il 50 cl standard delle altre referenze LA). Gold Medal Global Liqueur Masters 2024. Entra al banco come ingrediente di mixology fusion con identità marina e come asset premium di racconto al tavolo del ristorante orientale-fusion.

DA BANCO A BANCO

quando vuoi proporre uno yuzushu (categoria tradizionale giapponese: sake + yuzu) con identità differenziata e racconto preciso al cliente, qui apri LA Sea Salt Yuzushu. Tre marker dichiarati: Kitajima Brewery del 1805 (Hari Village, Shiga, oltre 200 anni di tradizione), sale marino come scelta di stile distintiva (esalta il profilo agrumato del yuzu con contrasto...

PERCHÉ QUI

Kitajima Brewery è una delle distillerie storiche del sake giapponese (Hari Village, Shiga, dal 1805, oltre 200 anni di tradizione). Il marker "sale marino" è una scelta di stile precisa, non comune nello yuzushu standard. LA...

USO

4 cl in piccolo bicchiere ochoko o tumbler basso a temperatura ambiente o fresca, come liscio aperitivo prima di pranzo orientale-fusion. In mixology: Yuzu Sour rivisitato, 4,5 cl gin + 2 cl LA Sea Salt Yuzushu + 1 cl succo di limone...



IL CONSIGLIO DEL GATTO

YUZU SOUR RIVISITATO

Il sake allo yuzu e sale su base gin: il sour orientale-fusion che chiude la cena.

Shake, coppetta.

INGREDIENTI

4,5 cl	Gin
2 cl	LA Sea Salt Yuzushu
1 cl	Succo di limone
1	Chiara d'uovo

DOPOCENA · LA FAMIGLIA

LA LIQUEUR

La linea giapponese: l'ingrediente vero su base sake e grano · Godo Shusei



LA YUZU

Liquore al yuzu giapponese · LA Liqueur · Giappone

COSA È

Liquore giapponese LA Yuzu costruito su matrice di yuzu (l'agrume giapponese aromatico, Citrus junos, dal profilo unico tra pompelmo, mandarino e lime con sentori floreali) macerato in base di alcol giapponese. Formato 50 cl. Entra al banco come ingrediente di mixology fusion dove serve l'agrume yuzu reale (non aromi sintetici) e come...

USO

4 cl in mixology fusion: Yuzu Tonic, 4 cl gin (Ukiyo Yuzu in coerenza, profilo doppio) + 2 cl LA Yuzu + 12 cl acqua tonica...



LA MATCHA

Liquore al matcha di Uji · LA Liqueur · Giappone

COSA È

Liquore giapponese LA Matcha costruito su un'identità aromatica precisa: matcha di Uji (Kyoto, la zona più pregiata della produzione tradizionale di té matcha giapponese) combinato con sake tradizionale di Osaka su base di alcol di melassa per la dolcezza. Profilo erbaceo-vegetale del matcha (note di alga, té verde, leggera amaricante) bilanciato dalla...

USO

3 cl in piccolo bicchiere come liquore liscio dopocena. In mixology fusion: Matcha Martini, 4,5 cl gin (Ukiyo Aged Sun in coerenza) + 2 cl LA...



LA TOMATO

Liquore al pomodoro fresco · LA Liqueur (Godo Shusei) · Giappone

COSA È

Liquore giapponese LA Tomato prodotto da Godo Shusei Co. (storica casa di liquori giapponese), costruito su succo di pomodoro fresco + sciroppo + spirit neutro, gradazione tipica 18% di volume. Profilo dolce-fresco di pomodoro maturo con note vegetali leggere (foglia di pomodoro, terra umida). Formato 50 cl. Entra al banco come ingrediente...

USO

4 cl in mixology aperitivo: Tomato Martini, 4,5 cl gin + 2 cl LA Tomato + 1 cl succo di limone + ghiaccio, stir, coppetta, basilico...

40% VOL



ROUTE 222 ARGENTO

Grappa monovitigno di Brunello di Montalcino · DU.IT · Firenze, Italia

AL BANCONE

Cosa è: grappa monovitigno fatta esclusivamente da vinacce di Brunello di Montalcino, il vino più identitario della Toscana. Profilo di finezza estrema: uva rossa, pesca, prugna, fieno, finale secco e delicato. Gradazione classica 40% e profilo non aggressivo: adatta anche al cliente che non beve normalmente grappa. Nome dalla SR 222 Chiantigiana, strada panoramica del Chianti da Firenze a Siena.

PRODUTTORE
GIN DU.IT, D'AZUR, TERRÆ, XIBAL

USO
3 cl in tumbler basso, dopocena. Da abbinare a cioccolato fondente o crema catalana.

40% VOL



ROUTE 222 ORO

Grappa barricata di Chianti affinata in barrique · DU.IT · Firenze, Italia

AL BANCONE

Cosa è: grappa di Chianti barricata, affinata in barrique di rovere. Profilo dichiarato: vaniglia, vinaccioli, uva passa, frutta secca, miele di castagno, note di sigaro. Versione superiore della linea Route 222: il legno della barrique ha aggiunto strati aromatici che la rendono adatta a un cliente che cerca un dopocena complesso, da degustazione lenta come si farebbe con un rum invecchiato o un whisky.

PRODUTTORE
GIN DU.IT, D'AZUR, TERRÆ, XIBAL

USO
3 cl in tumbler basso. Abbinabile a cioccolato fondente 70%+, formaggi stagionati, sigaro toscano.

15% VOL



CASALI CIOCO-BANANA

Liquore crema al cioccolato e banana · Casali · Vienna, Austria

Cosa è: liquore cremoso austriaco del gruppo dolciario Manner di Vienna, marchio nato negli anni Venti specializzato in "Casali Rum Balls" e "Schoko-Bananen" (banane al cioccolato). Profilo aromatico semplice e diretto: banana matura coperta di cioccolato al latte, riferimento esplicito alla golosità da pasticceria viennese. Texture cremosa-vellutata.

PRODUTTORE
CASALI

USO
4 cl in tumbler basso ghiacciato liscio dopocena. Anche Banana Daiquiri rivisitato o affogato su gelato fior di panna.

40% VOL



BAIJIU DRAGON&JADE

Baijiu di cereali · Goalong Distillery · Cina

Cosa è: baijiu cinese categoria Qingxiang (Light Aroma, uno dei più antichi stili, "aroma chiaro"). Miscela dichiarata: riso, mais, frumento, sorgo, riso glutinoso. Fermentazione solid-state o semi-solid, distillazione tradizionale. Profilo: profumo puro, mela verde, matcha, compound di cereali, gusto dolce e morbido con persistenza.

PRODUTTORE
GOALONG DISTILLERY

USO
3-4 cl in bicchiere a temperatura ambiente, ganbei. Anche East Side rivisitato con baijiu.

25% VOL



SHOCHU HAKATA NO HANA

Shochu di orzo · Fukutokucho · Fukuoka, Giappone

Cosa è: shochu giapponese mugi-shochu (orzo) prodotto dalla distilleria Fukutokucho a Fukuoka (Kyushu, una delle regioni storiche del Mugi-Shochu). Distillato di orzo fermentato con koji (lievito tradizionale giapponese), distillazione singola in alambicco, gradazione tipica 25%. Profilo dolce di cereale tostato, note vegetali leggere, finale pulito.

PRODUTTORE
FUKUTOKUCHO

USO
4 cl in bicchiere a temperatura ambiente o on the rocks (rokku style). Anche Highball giapponese.

28% VOL



LIMONQUELO

Limoncello al ginger e curcuma · DU.IT · Firenze, Italia

Cosa è: limoncello DU.IT con bucce di limone infuse insieme a zenzero e curcuma. Costruito sulla tradizione del limoncello di Sorrento con due aggiunte non tradizionali: zenzero porta una nota pungente che dialoga con l'agrume, curcuma porta una nota terrosa-vegetale e contribuisce al colore giallo dorato naturale del prodotto. Lavorazione a mano, no coloranti.

PRODUTTORE
GIN DU.IT, D'AZUR, TERRÆ, XIBAL

USO
3 cl in tumbler basso ghiacciato dopocena. Anche aperitivo lungo con tonica o Lemon Highball.



BESTIA RARA

Amaro di birra delle Alpi Apuane · DU.IT (in collaborazione con Birrificio Petrognola) · Italia

COSA È

Amaro DU.IT di birra: nasce dalla collaborazione tra DU.IT e il birrificio toscano Petrognola (Garfagnana, provincia di Lucca). La base è la birra scura Petrognola "Cinghiale Nero", arricchita con alcol di qualità e infusioni di erbe tipiche delle Alpi Apuane: liquirizia, bergamotto, elicriso, genziana, rabarbaro, china. Entra al banco come amaro da dopocena al tavolo identitario, da raccontare in trenta secondi al cliente come "amaro di birra delle Alpi Apuane", e come ingrediente di mixology dopocena con backbone di birra...

PRODUTTORE
DU.IT

PERCHÉ QUI

Bestia Rara è un prodotto di collaborazione tra due artigiani toscani, DU.IT (Distilleria Urbana Italia, Firenze) e Birrificio Petrognola (Garfagnana). La birra Cinghiale Nero del Petrognola e il punto di partenza, le...



WINE REVOLUTION

Amaro di vino toscano · DU.IT (in collaborazione con Davide D'Alterio) · Firenze, Italia

COSA È

Amaro DU.IT di vino, costruito su una collaborazione con il Sommelier Davide D'Alterio (Il Volto del Vino, Enoteca Pinchiorri di Firenze, ristorante a tre stelle Michelin). La base e vino toscano selezionato (non un vino generico, ma una scelta firmata da un sommelier di livello), lavorato con spezie e frutti per un risultato dichiaratamente "da meditazione". Prodotto stagionale, gradazione contenuta a 20% vol per permettere beva lunga, dopocena di lungo respiro. Entra al banco come amaro identitario "da racconto", da...

PRODUTTORE
DU.IT

PERCHÉ QUI

Wine Revolution è prodotto da DU.IT a Firenze, in collaborazione con Davide D'Alterio (sommelier Pinchiorri). La selezione dei vini toscani di base e curata dal sommelier, la macerazione delle spezie e dei...

USO

4 cl in tumbler basso a temperatura ambiente, dopocena al tavolo da degustazione lenta, beva lunga (la 20% di gradazione permette di tenerlo in mano 15-20 minuti). Si abbina bene a un...

27% VOL

OLD SAILOR COFFEE

Liquore al caffè colombiano · Levante Spirits · Ponsacco, Toscana



Cosa è: liquore italiano di Levante Spirits (Ponsacco, Toscana), creato da Enzo Brini e Fabio Macaretti. Tre ingredienti dichiarati: caffè macinato di Torrefazione Barbera, rum colombiano (riferimento al "vecchio marinaio"), due infusioni idroalcoliche di mandarini biologici e Anice Verde di Castignano (varietà marchigiana). Caratteristica distintiva: zucchero mai sopra il 17%, metà dello zucchero presente nei coffee liqueur industriali. Silver Medal London Spirits 2021.

PRODUTTORE
LEVANTE SPIRITS

USO
4,5 cl vodka + 2 cl Old Sailor + espresso freddo per Espresso Martini. Anche Carajillo italiano.

33% VOL

SHANKY'S WHIP

Liquore di whiskey irlandese al caramello e vaniglia · Shanky & Shireman · County Cavan, Irlanda



Cosa è: liquore irlandese di Shanky & Shireman a County Cavan. Base whiskey irlandese "Black" + spirit irlandese + caramello + vaniglia. Profilo aromatico dichiarato: toffee, burro, panna, vaniglia e spezie dolci. Texture cremosa con corpo aromatico ricco. Gradazione 33% sopra la media degli Irish liquori cremosi standard.

PRODUTTORE
SHANKY & SHIREMAN

USO
3 cl shot freddo da fine serata. Anche Whisky Sour rivisitato o stout-coffee a strati.

17% VOL

FIVE FARMS IRISH WHISKEY CREAM

Liquore cremoso di whiskey irlandese · Five Farms · County Cork, Irlanda



Cosa è: liquore cremoso irlandese, primo Irish cream farm-to-table al mondo (dichiarazione produttore): panna fresca da cinque aziende agricole familiari di County Cork combinata con whiskey irlandese triple-distilled entro 48 ore dalla mungitura. Caratteristica chiave dichiarata: "dieci volte la quantità di whiskey rispetto agli Irish cream standard", intensità di whiskey e nota di cereale tostato sotto la cremosità.

PRODUTTORE
FIVE FARMS

USO
4 cl in tumbler basso ghiacciato liscio dopocena. Anche Espresso Martini Irish o Mudslide.

DOPOCENA

RATAFIA DI AMARENE (BLOODY CHERRY)

Liquore di amarene su Montepulciano d'Abruzzo · DU.IT · Firenze, Italia



PRODUTTORE
DU.IT

IL PRODUTTORE DU.IT, acronimo di Distilleria Urbana Italia, è una casa di amari e liquori artigianali con sede a Firenze. Filosofia produttiva dichiarata: lavorazione esclusivamente a mano, senza coloranti, senza conservanti, senza addensanti artificiali, conoscenza diretta di tutti i...

COSA È

Ratafia di amarene su base di vino rosso Montepulciano d'Abruzzo DOC. La ricetta originale del ratafia abruzzese (storico liquore contadino del centro Italia ottenuto macerando frutta in alcol e vino rosso) ripresa da DU.IT con materie prime selezionate: amarene prima messe in sciroppo poi infuse in alcol e vino rosso. Profilo: dolcezza dei frutti che si fonde con il tannino del vino rosso e l'amaretto del nocciolo dell'amarena, finale fresco e sorprendente. Entra al banco come liquore di amarene da dopocena al tavolo (alternativa al maraschino e al cherry brandy industriali) e come ingrediente di mixology per Manhattan, Aviation, signature drinks fruttati.

DA BANCO A BANCO

quando ti chiedono un Manhattan all'amarena o un dopocena fruttato al tavolo e tu vuoi proporre un liquore di amarena con identità storica italiana (ratafia = tradizione contadina abruzzese) e materia prima dichiarata (Montepulciano d'Abruzzo DOC come base, non alcol generico o vino bianco neutro), qui apri Bloody Cherry. Te lo racconti al cliente con…

PERCHÉ QUI

Ratafia di Amarene (sottotitolo "Bloody Cherry") è prodotta da DU.IT a Firenze ma con riferimento territoriale abruzzese: il ratafia e il liquore tradizionale dell'Abruzzo, e DU.IT lo prepara con vino Montepulciano d'Abruzzo DOC come base. La...

USO

3 cl in tumbler basso a temperatura ambiente, dopocena, abbinato a cioccolato fondente o crostata di amarene. In Manhattan all'amarena: 5 cl bourbon + 2 cl Ratafia di Amarene (al posto del vermouth rosso classico) + 2 dash Angostura, stir, coppa, ciliegia...

IL CONSIGLIO DEL GATTO

MANHATTAN ALL'AMARENA



La ratafia di amarene al posto del vermouth rosso: il Manhattan che sa di ricetta di casa.

Stir, coppa, ciliegia all'amarena.

INGREDIENTI

5 cl	Bourbon
2 cl	Ratafia di Amarene
2 dash	Angostura

25% VOL



HIGHWAY TO HAPPINESS

Elisir di camomilla, iperico, zafferano, bergamotto e limone · DU.IT · Firenze, Italia

Cosa è: elisir DU.IT costruito intorno al tema esplicito del buon umore. Cinque botaniche scelte non per bilanciamento aromatico ma per significato fitoterapico: camomilla (calmante), iperico (la pianta di San Giovanni, antidepressivo tradizionale), zafferano (adattogeno stimolante leggero), bergamotto e limone (agrumi rinfrescanti). Profilo dichiarato: "passeggiata in un prato fiorito".

PRODUTTORE
GIN DU.IT, D'AZUR, TERRÆ, XIBAL

USO
4 cl + tonica neutra, scorza di limone per aperitivo lungo. Anche Spritz Happiness o liscio dopocena.

38% VOL



BECHEROVKA

Liquore alle erbe e spezie · Becherovka · Karlovy Vary, Repubblica Ceca

Cosa è: liquore alle erbe ceco prodotto a Karlovy Vary (Carlsbad, città termale boema) dal 1807, ricetta segreta di Josef Vitus Becher tramandata in famiglia. Macerazione di circa 20 erbe e spezie da tutto il mondo (anice e cannella dominanti, ma anche chiodo di garofano, noce moscata e altre), affinamento in rovere. A Karlovy Vary e chiamato "il tredicesimo fonte termale".

PRODUTTORE
BECHEROVKA

USO
4 cl in bicchiere a temperatura ambiente, digestivo boemo classico. Anche Beton (con tonica) o Czech Mule.

IL CONSIGLIO DEL GORILLA

BETON



Il cocktail nazionale ceco: le erbe di Karlovy Vary allungate con la tonica, digestivo che diventa highball.

Build nel tumbler alto, ghiaccio.

INGREDIENTI

4 cl	Becherovka
12 cl	Acqua tonica
1	Fetta di limone

CAPITOLO

05

FARE TARDI

“Il bicchiere si beve in venti minuti, la storia si racconta in cinque.”



57% VOL



SMITH & CROSS

Rum di Jamaica pure pot still navy strength · Smith & Cross / Hayman Distillers · Londra, UK

Cosa è: rum giamaicano pure pot still navy strength, distillato in Jamaica con due alambicchi pot still (Wedderburn e Plummer, due categorie marker style della distillazione tradizionale giamaicana) e imbottigliato a 57% da Hayman Distillers a Londra. Niente zuccheri aggiunti, niente chill filtration, niente coloranti. Profilo "high ester": banana caramellata, frutta tropicale matura, spezie, finale terroso e asciutto. Riferimento al rum giamaicano del XIX secolo.

PRODUTTORE
SMITH & CROSS / HAYMAN DISTILLERS

USO
3 cl in build tiki classici (Mai Tai, Jungle Bird, Zombie). 4 cl liscio sipping per conoscitori.

IL CONSIGLIO DEL GATTO

MAI TAI FULL PROOF



Il tiki originale chiede un giamaicano scuro e deciso: il navy strength regge diluizione e ghiaccio tritato senza sparire.

Shake, ghiaccio tritato, menta fresca.

INGREDIENTI

4,5 cl	Smith & Cross
1,5 cl	Curacao d'arancia
2 cl	Succo di lime
1 cl	Orzata

37,5% VOL



RON ABUELO ANEJO

Rum di Panama da miele di canna · Varela Hermanos · Pese, Panama

Cosa è: rum panamense Abuelo Anejo, referenza base della linea Varela Hermanos, invecchiato in botti ex bourbon di rovere bianco americano. Profilo: vaniglia, caramello, frutta tropicale matura, leggere note di banana e accenni speziati di tabacco dolce. Caratteristica chiave: base di miele di canna da zucchero (sugar cane honey) anziché melassa.

PRODUTTORE
RON ABUELO, DISTILLERIA VARELA HERMANOS

USO
4 cl liscio o on the rocks. Anche Cuba Libre, Mojito, Dark&Stormy panamense.

38% VOL



KNOTT AVENIDA SCURO

Distillato di rum scuro da banco · San Geminiano Italia / Knott · Campogalliano (MO), Italia

Cosa è: distillato di rum scuro della linea Knott di San Geminiano Italia, formato 1 litro, gradazione 38%, prezzo entry-level. Profilo da rum scuro di volume per build classici (Dark&Stormy, Rum&Cola, Rum punch) dove serve un dark rum dosabile, replicabile, con colore e corpo dichiarati.

PRODUTTORE
SAN GEMINIANO ITALIA / KNOTT

USO
4 cl in Dark&Stormy, Rum&Cola, Mai Tai semplificato, Rum punch.

46,5% VOL



BLANTON'S THE ORIGINAL SINGLE BARREL

Bourbon Kentucky Single Barrel · Buffalo Trace Distillery · Frankfort, USA

AL BANCONE

Cosa è: bourbon americano del 1984, primo Single Barrel commercialmente disponibile al mondo, lanciato dal master distiller Elmer T. Lee come tributo al colonnello Albert B. Blanton. Mash bill high-rye (mais, segale, orzo maltato), invecchiamento 6-8 anni nel Warehouse H, l'unico magazzino di Buffalo Trace con rivestimento metallico (la lamiera accelera la maturazione). Ogni bottiglia da una singola botte.

PRODUTTORE
BUFFALO TRACE DISTILLERY

USO
3 cl in tumbler basso a temperatura ambiente, niente ghiaccio. Anche Old Fashioned Blanton's o Manhattan.

IL CONSIGLIO DEL GATTO

OLD FASHIONED BLANTON'S



Il single barrel che si firma da solo: ogni bottiglia un pezzo unico, l'Old Fashioned è la sua cornice.

Stir, tumbler basso, scorza d'arancia espressa.

INGREDIENTI

4,5 cl	Blanton's Single Barrel
1 dash	Angostura
0,5 cl	Sciroppo di zucchero
1	Cubo grande di ghiaccio

IL CONSIGLIO DEL GATTO

OLD FASHIONED SICILIANO



La pala di fico d'India riposata in botte al posto del bourbon: il classico riletto dal territorio.

Stir delicato, niente shake, scorza d'arancia espressa.

INGREDIENTI

4,5 cl	Santa Spina Riposata
1 dash	Angostura
0,5 cl	Sciroppo d'agave
1	Cubo grande di ghiaccio

49,5% VOL

EZRA BROOKS 99 PROOF

Bourbon Kentucky 99 proof (49,5%) · Lux Row Distillers · Bardstown, USA



AL BANCONE

Cosa è: bourbon americano a 99 proof (49,5% vol), straight bourbon Kentucky con mash bill rye-forward (78% mais, 10% segale, 12% orzo maltato), filtrato a carbone per un finale levigato. Annunciato da Lux Row Distillers nel gennaio 2021 come estensione della storica linea Ezra Brooks. Profilo: caramello, vaniglia, cioccolato e spezie, finale corposo.

PRODUTTORE
LUX ROW DISTILLERS

USO
4,5 cl + Angostura + sciroppo per Old Fashioned. Anche Manhattan, Whisky Sour o liscio con cubo grande.

50% VOL

BLACK BULL KYLOE

Blended Scotch Whisky 50% non chill-filtered · Duncan Taylor · Huntly, Scozia



AL BANCONE

Cosa è: Blended Scotch Whisky con alta percentuale di malto (prevalenza Speyside) maturati in blend di botti ex-bourbon refill e ex-sherry, uniti al grano invecchiato. Imbottigliato senza chill-filtration a 50% ABV. Profilo: dolcezza sciroppata, frutta fresca (mela, pera), uvetta, frutta secca, cioccolato al latte, finale lungo con vaniglia. Duncan Taylor, casa familiare indipendente.

PRODUTTORE
DUNCAN TAYLOR

USO
4,5 cl + Angostura + sciroppo per Old Fashioned. Anche Rob Roy o Whisky Sour.



SPAGHETTI WESTERN

Imperial Coffee Stout · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia

COSA È

Spaghetti Western è la Imperial Coffee Stout di Brewfist, gradazione 8,7%, in collaborazione dichiarata con Prairie Artisan Ales (Tulsa, Oklahoma, USA, birrificio americano specializzato in Imperial Stout barrel-aged e Wild Ale). Stile Imperial Stout: categoria nata in Inghilterra a fine XVIII secolo per export alla corte degli zar russi a San Pietroburgo (da cui il nome storico "Russian Imperial Stout"), gradazione alta dichiarata costruita per resistere al lungo viaggio via mare e al gelo del Baltico. Marker storici della categoria:...

PRODUTTORE
BREWFIST

PERCHÉ QUI

Imperial Coffee Stout italiana di Brewfist in collaborazione con Prairie Artisan Ales (Tulsa OK), processo dichiarato (caffè verde non tostato + cacao raffreddato nel maturer + base oatmeal stout). Uso: in calice...



SPACEMAN

West Coast IPA · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia

COSA È

Spaceman è la West Coast IPA flagship di Brewfist, in produzione dal 2011 e oggi circa il 40% del volume totale del birrificio. Stile West Coast IPA: categoria nata in California a fine anni Ottanta, codificata nei Novanta dai birrifici della costa Pacifica USA. Marker storici della categoria: amaro netto e dichiarato, profilo aromatico costruito su luppoli americani Pacific Northwest a fianco di una base malto biscottata leggera, finale asciutto-pulito da fermentazione ale, niente residui zuccherini importanti che possano addomesticare...

PRODUTTORE
BREWFIST

PERCHÉ QUI

West Coast IPA italiana di riferimento, in produzione continua dal 2011, processo dichiarato (Columbus amaro, Citra aroma, Simcoe dry hop, doppio dry hop), Brewfist premiato a Birra dell'Anno Unionbirrai in più edizioni....

IL CONSIGLIO DEL GATTO

SPAGHETTI WESTERN & FONDENTE



Caffe verde macerato e cacao a freddo: niente nota bruciata, il dolce-floreale del caffè si specchia nel fondente. Chiude la serata al posto del dessert.

Calice tulip o snifter, 10-14 gradi, lasciarla aprire.

INGREDIENTI

33 cl	Spaghetti Western
q.b.	Cioccolato fondente
opz.	Tiramisu o panna cotta al caffè

8% VOL

TIFEO

Belgian Tripel con miele di Ape Nera Sicula · Epica · Sinagra (ME), Sicilia



AL BANCONE

Cosa è: Belgian Tripel di Epica, 8%, con miele di Ape Nera Sicula (Apis mellifera sicula) al 2% sul totale fermentabili. Ape Nera Sicula = presidio Slow Food, sottospecie endemica siciliana riscoperta negli anni Novanta dopo essere stata creduta estinta. Miele dichiarato millefiori siciliano con note di agrumi, erbe mediterranee, finocchietto selvatico. Base malto d'orzo. Lievito belga ad alta attenuazione. Nome dal gigante mitologico imprigionato sotto l'Etna.

PRODUTTORE
EPICA

USO
in tulip belga 8-10°C. Pecorino siciliano, cannoli, cassata, frutta candita di Palermo.

7% VOL

FALESIA

Bock · Birrificio Lariano · Sirone (LC), Lombardia



AL BANCONE

Cosa è: Bock di Lariano, 7%. Categoria storica delle lager forti tedesche codificata a Einbeck (Bassa Sassonia) XIV secolo (nome "Bock" per traslitterazione bavarese di "Einbeck"). Base Pilsner + percentuale importante di malti bavaresi tradizionali tostati (Munich + Vienna + eventuale caramellato). Luppoli nobili europei a basso impatto. Lagering molto lungo a 0-2°C. Profilo rosso intenso, caramello, nocciola, frutti rossi maturi. 2° posto Birra dell'Anno 2015 categoria Bock.

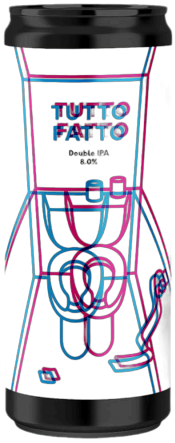
PRODUTTORE
BIRRIFICIO LARIANO

USO
in tulip o boccale 8-10°C (lasciar respirare). Parmigiano, pecorino, brasato, selvaggina.

8% VOL

TUTTO FATTO

Imperial IPA · WAR · Cassina de' Pecchi (MI), Lombardia



AL BANCONE

Cosa è: Imperial IPA flagship di WAR, 8%, 70 IBU. Coppia con Mezzo Fatto (Session IPA 4%). Bolletta tripla "C-hop" classica Pacific Northwest con intensive dry-hopping dichiarato: Simcoe (resinoso-pino-passion fruit) + Citra (mango-pompelmo-lichi) + Mosaic (mirtillo-mango-lichi). Base orzo pale strutturata (leggera nota caramellata, no Caramalt spinto) per sostenere 8% e bilanciare 70 IBU.

PRODUTTORE
WAR

USO
in tulip 7-9°C (lasciar respirare). Tartare, pulled pork BBQ, cioccolato fondente, sigaro.

9,5% VOL

2LATE

Imperial IPA · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia



AL BANCONE

Cosa è: Imperial IPA storica di Brewfist, 9,5% e 90 IBU dichiarati. Nome gioca su orario di fine serata e gradazione che si sente "quando ormai e troppo tardi". Bolletta luppoli oceanica: Galaxy (Australia, mango-passion fruit-ananas) + Nelson Sauvin (Nuova Zelanda, vinoso Sauvignon Blanc, uva spina, agrumi bianchi). Doppio dry hop. Caramel importante per mascherare i 9,5% alcol.

PRODUTTORE
BREWFIST

USO
in bicchiere da IPA o snifter 8-10°C. Tartare speziata, cioccolato fondente 80%, BBQ strutturato.

11% VOL

SCUBA

Quadrupel · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia



AL BANCONE

Cosa è: Quadrupel (Belgian Strong Dark Ale) di Brewfist, 11%. Vertice della famiglia abbaziale belga, categoria codificata XX secolo nei monasteri trappisti. Sei tipi di malto: Pale + Crystal (caramello fonda) + Wheat Flakes (corpo cremoso) + CaraMalt + Carafa III Special (cioccolato senza bruciato) + Candy Sugar belga. Single-hop Hallertau Hersbrucker (nobile floreale a basso impatto, lascia il palco al malto). Lievito trappista alta attenuazione.

PRODUTTORE
BREWFIST

USO
in tulip o snifter 10-14°C (lasciar aprire). Cioccolato fondente, Roquefort, Stilton, brasato, dolci secchi.



PAURA DEL BUIO

Imperial Stout · Free Lions · Tuscania (VT), Lazio

COSA È

Paura del Buio è la Imperial Stout di Free Lions, gradazione 10,5%. Stile Imperial Stout: categoria nata in Inghilterra a fine XVIII secolo per export alla corte degli zar russi a San Pietroburgo (da cui il nome storico "Russian Imperial Stout"), gradazione alta dichiarata costruita per resistere al lungo viaggio via mare e al gelo del Baltico. Marker storici della categoria: malto fortemente tostato (roasted barley, malti scuri Carafa e Black malt), gradazione 8-12%, profilo "torrefatto-cioccolato-frutta secca", corpo denso, finale...

PRODUTTORE
FREE LIONS

PERCHÉ QUI

Imperial Stout laziale di Free Lions con profilo aromatico stratificato dichiarato (liquirizia, balsamico, genziana), processo high-gravity. Uso: in calice tulip o snifter da brandy a 10-14 gradi (la Imperial Stout troppo fredda...



BIG ZOMBIE

Double IPA con luppoli continentali · Free Lions · Tuscania (VT), Lazio

COSA È

Big Zombie è la Double IPA di Free Lions, gradazione 7,7%. Stile Double IPA (anche Imperial IPA): categoria nata in California a fine anni Novanta come versione muscolare della IPA americana, gradazione 8-10%, profilo amaricante-aromatico spinto. Marker storico: a differenza di una IPA standard, la Double IPA porta il calore alcolico in evidenza come elemento dichiarato della beva. Il marker stilistico dichiarato di Big Zombie è l'uso **esclusivo di luppoli continentali europei**, scelta dichiarata e atipica per la categoria Double...

PRODUTTORE
FREE LIONS

PERCHÉ QUI

Double IPA laziale di Free Lions con scelta dichiarata di luppoli continentali europei (Admiral UK + Polaris DE + Mandarina Bavaria DE), processo high-gravity 7,7%. Sta in posizione unica nel catalogo birra:...

USO

in bicchiere da IPA o tulip a 7-8 gradi (la Double IPA troppo fredda chiude il profilo aromatico tripla-luppolo, va lasciata "respirare"). Al Bancone con tartare di carne, pulled pork BBQ. A...

7% VOL

MONTANTE

Dunkel Doppelbock · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia



AL BANCONE

Cosa è: Dunkel Doppelbock di Brewfist, 7%. Categoria delle lager forti bavaresi nata nei monasteri paolotti di Monaco XVII secolo come "Liquidum non frangit jejunium" (birra liquida da Quaresima), codificata pubblicamente come "Salvator" nel 1780 (Paulaner Salvator archetipo). Dunkel = variante scura. Base Pilsner + percentuale importante di Munich malt per profilo pane-caramello scuro. Single-hop Aurora (Slovenia). Decozione + lagering molto lungo.

PRODUTTORE
BREWFIST

USO
in calice ampio tulip 8-12°C (lasciar respirare). Stinco bavarese, brasato, formaggi stagionati, cioccolato fondente.

8% VOL

APOLLO

Double IPA · Epica · Sinagra (ME), Sicilia



AL BANCONE

Cosa è: Double IPA top di gamma di Epica, 8%. Categoria California fine anni Novanta. Bolletta dichiarata: luppoli neozelandesi (tropicale-fruttato-vinoso: passion fruit, uva spina, agrume bianco) + luppoli americani di nuova generazione (post-2010, tropicale-agrumato moderno, frutta esotica spinta). Scelta del Pacifico meridionale + USA moderni al posto degli americani classici "C-hop". Profilo fruttato-tropicale-esotico al posto del resinoso classico. Base malto pale + leggera dolcezza caramello.

PRODUTTORE
EPICA

USO
in tulip 6-8°C (lasciar respirare). BBQ, hamburger, cucina speziata, pulled pork.

8% VOL

MEDUSA

Dubbel belga con coriandolo · Epica · Sinagra (ME), Sicilia



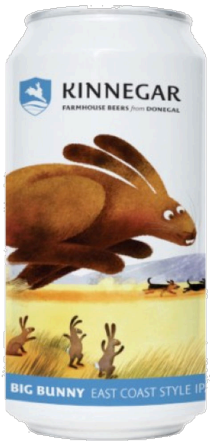
AL BANCONE

Cosa è: Dubbel belga di Epica, 8%. Categoria belga trappista XIX-XX secolo, intermedia tra blonde e tripel. Ricetta classica abbaziale: malto d'orzo + candy sugar belga (fermentabile, asciutto belga, gradazione alta senza appesantire). Twist Epica: coriandolo in bollitura (seme tritato, aromatico-floreale-pepe leggero), marker che lega Medusa al Brabante belga (zona Witbier) e la separa dalle dubbel trappiste tradizionali pure. Profilo frutta sotto spirito, confettura, caramello.

PRODUTTORE
EPICA

USO
in tulip o snifter 8-10°C. Cioccolato fondente, brasato, carbonnade, Chimay.

6% VOL



BIG BUNNY

IPA · Kinnegar Brewing · Letterkenny (Co. Donegal), Irlanda

Cosa è: IPA di Kinnegar, 6%, parte della "Bunny family" della casa. Il birrificio dichiara esplicitamente: "Big Bunny is not a New England IPA, it's Irish". IPA pulita-pulita di tradizione craft irlandese, non torbida-cremosa NEIPA. Luppolatura americana aromatica + base orzo pale chiaro pulito per finale fresco. Non filtrata, non pastorizzata, carbonazione naturale per rifermentazione.

PRODUTTORE
KINNEGAR BREWING

USO
in bicchiere da IPA 5-7°C. Hamburger, fish&chips irlandese, pizza.

5,3% VOL



SCRAGGY BAY

American IPA · Kinnegar Brewing · Letterkenny (Co. Donegal), Irlanda

AL BANCONE

Cosa è: American IPA flagship di Kinnegar, 5,3%, soprannominata "Yellowcap" (colorazione gialla intensa del tappo della lattina). Nome dalla baia atlantica del Lough Swilly (fjord glaciale di Donegal). Luppolatura americana classica Pacific Northwest (Citra, Cascade, Centennial). Base orzo pale biscottato bilanciato. Dichiarata "balanced golden ale with a snappy little bite of hops" dal birrificio. Non filtrata, non pastorizzata.

PRODUTTORE
KINNEGAR BREWING

USO
in tulip 5-7°C. Hamburger speziati, BBQ, fish&chips irlandese.

7,8% VOL



THUMPER

Double IPA · Kinnegar Brewing · Letterkenny (Co. Donegal), Irlanda

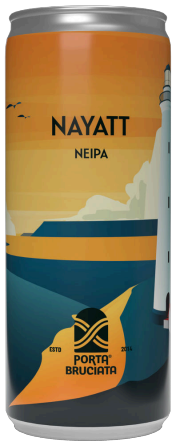
AL BANCONE

Cosa è: Double IPA di Kinnegar, 7,8%, sorella muscolare della Big Bunny ("Bunny family"). Luppolatura massiccia americana dichiarata come "thumping hop flavours and aromas" + intensive dry-hopping. Base orzo pale strutturata con leggera nota caramellata "chewy" per sostenere 7,8% e bilanciare l'amaro spinto. Non filtrata, non pastorizzata. Profilo dorato profondo, malto biscottato-chewy con resina di pino e agrumi.

PRODUTTORE
KINNEGAR BREWING

USO
in tulip 7-9°C. Formaggi stagionati, sigaro, tartare, pulled pork.

7,2% VOL



NAYATT

New England IPA · Porta Bruciata · Rodengo-Saiano (BS), Lombardia

AL BANCONE

Cosa è: New England IPA flagship di Porta Bruciata, 7,2%. NEIPA = categoria contemporanea dominante delle IPA americane, originata in Vermont/Massachusetts inizio anni Duemiladieci. Aspetto opalescente ("Juicy IPA"), corpo morbido-cremoso da avena + frumento, amaro contenuto, profilo aromatico-fruttato spinto. Bolletta: Mosaic (USA 2012, mirtillo-mango-lichi) + Ekuanot (USA ex Equinox, papaya-passion fruit-lime-resina). Biotrasformazione + dry hop intensivo.

PRODUTTORE
PORTA BRUCIATA

USO
in tulip 6-8°C (lasciar respirare). Tartare, sushi-sashimi, cibo asiatico piccante.

5,7% VOL



TOMCOD

Hazy IPA · Porta Bruciata · Rodengo-Saiano (BS), Lombardia

AL BANCONE

Cosa è: Hazy IPA flagship di Porta Bruciata, 5,7%. Categoria contemporanea delle IPA americane "torbide", parente diretta della NEIPA. Marker: aspetto torbido-velato, amaro contenuto, corpo morbido-cremoso da avena + frumento, profilo aromatico-fruttato spinto. Bolletta luppoli moderna: Idaho 7 (USA proprietaria, agrumi-pino-tropicale-tea) + Talus (USA 2019, pompelmo-pino-resinoso con frutta rossa-tropicale). Fermentazione hazy con biotrasformazione luppoli + dry hop intensivo.

PRODUTTORE
PORTA BRUCIATA

USO
in tulip 5-7°C (lasciar respirare). Hamburger gourmet, tacos, sushi piccante, cucina thai.

5,5% VOL



AMEN

American IPA gluten free certificata · WAR · Cassina de' Pecchi (MI), Lombardia

AL BANCONE

Cosa è: American IPA gluten free di WAR, 5,5%, birra più iconica della casa. Marker tecnico distintivo: continuous hopping (tecnica Dogfish Head Delaware, 75 aggiunte manuali durante bollitura) con Cascade + Chinook di Crosby Hops. Whirlpool Cascade + Chinook in formato Hyperboost (Yakima Chief, pellet super-concentrato proprietario). Dry hop Azacca CGX (Cryo Granular Extract, tropicale-mango) + Krush (HPA, agrumato-tropicale). GF <20 ppm con deglutinazione enzimatica.

PRODUTTORE
WAR

USO
in tulip 5-7°C. Hamburger speziati, BBQ, cucina messicana, tartare.

4% VOL

MEZZO FATTO

Session IPA · WAR · Cassina de' Pecchi (MI), Lombardia



Cosa è: Session IPA di WAR, 4%, 40 IBU. Categoria americana 2010-2012 ("IPA leggera bevibile in più pinte di seguito"), gradazione 3,5-5%, profilo luppolato dichiarato senza eccessi di amaro, corpo snello. Nome dalla coppia "Mezzo Fatto / Tutto Fatto" della casa (gradazione dimezzata della muscolare Tutto Fatto 8%). Selezione massiccia di luppoli americani Pacific Northwest contemporanei (Citra, Mosaic, Amarillo, Simcoe). Base pale chiaro pulito.

PRODUTTORE
WAR

USO
in tulip 5-7°C. Pizza, hamburger, tacos, sushi piccante.

5,8% VOL

SOFA KING

American IPA · Zona Mosto · Rho (MI), Lombardia



AL BANCONE

Cosa è: American IPA di Zona Mosto, 5,8%. Nome gioco fonetico inglese contemporaneo ("so fucking..."). Bolletta quadrupla americana moderna con CRYO dichiarato: Idaho 7 (USA, agrumi-pino-tropicale) + Citra (USA, mango-pompelmo-lichi) + Galaxy CRYO (Australia, passion fruit-pesca-uva spina) + Mosaic CRYO (USA, fruttato-mirtillo). CRYO = lavorazione criogenica con azoto liquido che separa la lupulina dalle parti vegetali (luppolo più concentrato, aroma più pulito). Doppio dry hop. Lievito americano neutro.

PRODUTTORE
ZONA MOSTO

USO
in tulip 5-7°C (lasciar respirare). Hamburger gourmet, tacos, cucina speziata thai, salame piccante.

50% VOL

BLACK BULL KYLOE PEATED

Blended Scotch Whisky torbato 50% non chill-filtered · Duncan Taylor · Huntly, Scozia



AL BANCONE

Cosa è: versione torbata del Black Bull Kyloe. Blend 50% Single Malt + 50% Single Grain Scotch Whisky a 50% vol, non chill-filtered. Maturazione in botti ex-sherry e ex-bourbon, finishing in botti ex-peated whisky (fonte dell'affumicatura). Profilo: braci di falo, rovere tostato, mele caramellate, sale marino, zucchero scuro, finale legno bruciato.

PRODUTTORE
DUNCAN TAYLOR

USO
4,5 cl + Angostura + sciroppo per Smoky Old Fashioned. Anche Penicillin o Manhattan affumicato con Antica Bottega 1934.

CAPITOLO

06

SENZA ALCOL

Mocktail con la stessa tecnica di un cocktail vero: stesso build, stesso batching, stessa garnish, stesso prezzo di vendita. Il guidatore ordina senza rinunciare al gesto, il locale non spegne l'aperitivo.



SENZA ALCOL · LA LINEA

ZERO GRADI

Distillati, amari e vermouth alcohol free: il bar completo senza gradazione



LINEA
ZERO GRADI

Dodici bottiglie per ricostruire i classici con la tecnica del cocktail vero: stesso build, stesso batching, stessa garnish, stesso prezzo di vendita. Il guidatore ordina senza rinunciare al gesto, il locale non spegne l'aperitivo.

LE VOCI

SEEDLIP GARDEN	il verde erbaceo della linea Seedlip
SEEDLIP GROVE	l'agrumato della linea Seedlip
SEEDLIP SPICE	lo speziato della linea Seedlip
TANQUERAY 0.0	la versione analcolica del classico
BEEFEATER 0.0	la versione analcolica del classico
NORDES 0.0	il gin atlantico in versione 0.0
JNPR N.1	gin alcohol free
FLUERE	distillato alcohol free a base di agave
VRMH	vermouth alcohol free, per il Negroni sbagliato zero
BTTR	bitter alcohol free
AMARUNNIMAFFISSU	amaro alcohol free
SOBER WHISKY	whisky alcohol free, per il Whisky Sour del guidatore

IL CONSIGLIO DELLA SCIMMIA

PALOMA ZERO



Il pompelmo rosa di Sicilia col bitter analcolico: l'aperitivo zero gradi che non sa di rinuncia.

Build nel bicchiere alto, ghiaccio, fetta di pompelmo.

INGREDIENTI

2 cl	Suqqo Pompelmo Rosa
2 cl	BTTR
1 cl	Succo di lime
top	Soda

HOTEL · LA LINEA

DRINK IT MONODOSE

Il bar in camera, senza barman



LINEA

DRINK IT COCKTAILS

Sette classici in bottiglietta monodose di vetro, bilanciati in produzione: frigobar, room service e ristorante senza barman. Si apre, si versa nel bicchiere giusto, si serve un cocktail da bar vero. Dose costante, carta cocktail attiva 24 ore su 24.

LE VOCI

NEGRONI	il classico IBA 1:1:1: gin, vermouth rosso e bitter, già bilanciati
MILANO TORINO	l'aperitivo italiano storico, antenato dell'Americano
COCKTAIL MARTINI	gin e vermouth dry, da coupe ghiacciata, oliva o twist
MANHATTAN	bourbon e vermouth rosso con Angostura, il dopocena strutturato
DAIQUIRI	rum bianco, lime e zucchero: il classico cubano
AMARO PERFETTO	mix di amari italiani e vermouth, il digestivo del minibar
TANGERINE	il signature della linea: vodka, limone e mandarino

IL CONSIGLIO DEL BULLDOG

NEGRONI DAL FRIGOBAR



Il classico già bilanciato in produzione: dal minibar al tumbler, servizio da bar vero senza barman al piano.

Versare nel tumbler basso ghiacciato, garnish e via.

INGREDIENTI

1	Drink IT Negroni
1	Cubo grande di ghiaccio
q.b.	Scorza d'arancia

IL RIEPILOGO

LA COCKTAIL LIST

Tutte le ricette del libro in una pagina, capitolo per capitolo: il colore ti riporta al momento giusto.

APERITIVO

GINGER HIGHBALL
4 cl Gin · **1 cl** Succo di lime · **top** Ginger Bomb
Build nel tumbler alto, ghiaccio, cannuccia Canù. Ottimo anche analcolico.

NEGRONI DEL PARMIGIANO
3 cl Gin · **3 cl** Bitter Parma · **3 cl** Vermouth rosso
Stir, tumbler, scorza d'arancia espressa.

MIXOLOGY

MARGARITA CLASSICO
4,5 cl Tequila Arsenal Blanco · **2 cl** Succo di lime · **1,5 cl** Triple sec · **0,5 cl** Sciroppo d'agave
Shake con ghiaccio, double strain in coppa, rim di sale.

KIWI COLLINS
1 parte Sharab Kiwi · **2 parti** Gin · **1 parte** Succo di lime · **top** Soda
Build nel bicchiere alto, ghiaccio.

BLACK LIME OLD FASHIONED
0,75 cl Sharab Black Lime · **4 cl** Mezcal o bourbon · **1 dash** Bitter
Stir, no shake, tumbler basso.

ESPRESSO MARTINI KAMIKAZE
4 cl Love Kamikaze · **2 cl** Espresso fresco · **1 cl** Sharab Espresso · **1 cl** Liquore al caffè
Shake forte, double strain, tre chicchi e fior di sale.

PALOMA
4,5 cl Tequila Arsenal Blanco · **2 cl** Suqqo Pompelmo Rosa · **1 cl** Succo di lime · **top** Soda
Build nel bicchiere alto, ghiaccio.

MURCIELAGO
4,5 cl Padre de las Serpientes · **2 cl** Suqqo Pompelmo Rosa · **1 cl** Succo di lime · **top** Soda
Build nel bicchiere alto, ghiaccio.

MARGARITA RIVISITATO
4 cl Tequila · **2 cl** Nixta · **2 cl** Succo di lime · **1 cl** Triple sec
Shake, double strain in coppa.

DARK & STORMY
4 cl DMF Spiced · **12 cl** Ginger beer · **1 cl** Succo di lime
Build nel tumbler alto, ghiaccio, lime.

DOPOCENA

MANHATTAN ALL'AMARENA
5 cl Bourbon · **2 cl** Ratafia di Amarene · **2 dash** Angostura
Stir, coppa, ciliegia all'amarena.

ECCENTRICO SOUR
4,5 cl Eccentrico · **2 cl** Succo di limone · **1 cl** Sciroppo di zucchero · **1** Chiara d'uovo
Shake, coppetta.

YUZU SOUR RIVISITATO
4,5 cl Gin · **2 cl** LA Sea Salt Yuzushu · **1 cl** Succo di limone · **1** Chiara d'uovo
Shake, coppetta.

BETON
4 cl Becherovka · **12 cl** Acqua tonica · **1** Fetta di limone
Build nel tumbler alto, ghiaccio.

FARE TARDI

OLD FASHIONED BLANTON'S
4,5 cl Blanton's Single Barrel · **1 dash** Angostura · **0,5 cl** Sciroppo di zucchero · **1** Cubo grande di ghiaccio
Stir, tumbler basso, scorza d'arancia espressa.

OLD FASHIONED SICILIANO
4,5 cl Santa Spina Riposata · **1 dash** Angostura · **0,5 cl** Sciroppo d'agave · **1** Cubo grande di ghiaccio
Stir delicato, niente shake, scorza d'arancia espressa.

MAI TAI FULL PROOF
4,5 cl Smith & Cross · **1,5 cl** Curacao d'arancia · **2 cl** Succo di lime · **1 cl** Orzata
Shake, ghiaccio tritato, menta fresca.

SENZA ALCOL

PALOMA ZERO
2 cl Suqqo Pompelmo Rosa · **2 cl** BTTR · **1 cl** Succo di lime · **top** Soda
Build nel bicchiere alto, ghiaccio, fetta di pompelmo.

Il catalogo finisce qui. Il banco no: per ordini, consigli e novità ci trovi sempre.

SCIUTODAL1958.IT

SCIUTOCRAFTSELECTION@GMAIL.COM



CIOS ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

Prosecco DOCG Asolo metodo Martinotti · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

11,5% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: focaccia, salumi, taralli, Parmigiano stagionato.

COS'È

Cios Asolo Prosecco Superiore DOCG, private label San Geminiano della gamma Cios. Gradazione tipica 11-11,5%. Denominazione Asolo Prosecco Superiore DOCG codificata come DOCG nel 2009, la denominazione Prosecco e stata riorganizzata in quell'anno con elevazione a DOCG di Asolo e Conegliano-Valdobbiadene, mentre il Prosecco DOC e stato esteso a 9 province del Veneto e Friuli. Asolo e zona collinare del trevigiano meridionale (zona di Asolo-Maser), riconosciuta come più strutturata-territoriale del Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene per la presenza di colline moreniche con suoli più argillosi-rossi.

Disciplinare Asolo Prosecco Superiore DOCG: base minimo 85% di Glera (vitigno autoctono veneto), il vitigno autoctono e stato rinominato dal 2009 da "Prosecco" a "Glera" per riservare il nome alla denominazione geografica, max 15% di vitigni complementari (Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera Lunga, Chardonnay, Pinot Bianco/Grigio/Noir), metodo Martinotti (anche detto charmat lungo), seconda fermentazione in autoclave a temperatura controllata, tecnica codificata da Federico Martinotti nel 1895, vendemmia manuale obbligatoria sulle vigne in pendenza (marker di rigorosità rispetto al Prosecco DOC pianeggiante meccanizzato), resa massima inferiore al Prosecco DOC.

Cios Asolo rispetta il disciplinare DOCG come da legge, profilo aromatico standard Prosecco DOCG Asolo: aspetto giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini, naso aperto su floreale leggero (glicine, acacia), pera Williams, agrumi gialli, mineralità leggera dalle colline, bollicina spinta da metodo Martinotti, finale fresco-asciutto. Categoria Extra Dry o Brut a seconda della versione (dichiarata in etichetta).

Da sommelier a sommelier: il Prosecco italiano e lo spumante più venduto al mondo. Il banco di volume serve Prosecco DOC standard. Per chi vuole un Prosecco di carattere superiore (DOCG di Asolo, non DOC generico) a prezzo accessibile, Cios Asolo apre la via: DOCG rispettata + vendemmia manuale + zona collinare strutturata, fascia entry-medium per una DOCG.

PERCHÉ QUI

Cios Asolo private label San Geminiano, gamma Prosecchi DOC/DOCG. La scelta DOCG Asolo e marker di qualità rispetto allo standard DOC di volume.

COME SI SERVE

in calice flute o tulipano a 6-8 gradi. Base classica dello Spritz Veneziano, ricetta 3 parti Prosecco + 2 parti bitter italiano + 1 parte soda + fetta d'arancia + ghiaccio. Brindisi al ristorante con pubblico ampio.

Asolo Prosecco Superiore DOCG Cios (private label San Geminiano) · base minimo 85% Glera (vitigno autoctono veneto) · metodo Martinotti (charmat lungo, seconda fermentazione in autoclave) · vendemmia manuale obbligatoria sulle vigne in pendenza · DOCG Asolo codificata 2009 · zona collinare trevigiano meridionale (Asolo-Maser) · ~11,5% · Campogalliano (MO), Italia

‹ TORNA A PAGINA 010

SCHEDA ONLINE ›



CREMANT D'ALSACE BRUT, PIERRE ADAM

Cremant d'Alsace Brut AOC metodo classico · Domaine Pierre Adam · Ammerschwihr, Alsace, Francia

12,5% VOL APERITIVO · A TAVOLA · DOPOCENA

ABBINAMENTI

Aperitivo: ostriche, salumi delicati, antipasti freschi di mare. A Tavola: primi di pesce, fritti misti, formaggi freschi, sushi.

COS'È

Cremant d'Alsace Brut di Domaine Pierre Adam, spumante AOC Cremant d'Alsace (denominazione codificata 1976), spumanti metodo classico alsaziani al di fuori della denominazione Champagne, gradazione tipica 12%. Stile metodo classico francese (anche "metodo champenoise" storico), nome Champagne riservato per legge ai soli vini AOC Champagne dal 1994: identica tecnica della Champagne con seconda fermentazione in bottiglia su lieviti selezionati, riposo lungo sui lieviti per autolisi (sviluppo di brioche-biscotto), remuage tradizionale, sboccatura con dosage Brut (residuo zuccherino dichiarato sotto 12 g/L).

Disciplinare AOC Cremant d'Alsace: vendemmia rigorosamente manuale (obbligo del disciplinare AOC), pressatura intera del grappolo (non diraspato, marker tradizionale francese), affinamento sui lieviti minimo 9 mesi in bottiglia (vs 15 mesi minimi Champagne AOC), uve consentite Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Gris, Riesling, Auxerrois, Chardonnay. Pierre Adam vinifica il Cremant Brut con base Chardonnay 100% dichiarata (versione Blanc de Blancs alsaziano), unica varietà che permette di etichettare anche "Blanc de Blancs" sull'AOC Cremant d'Alsace.

Profilo aromatico finale: aspetto giallo paglierino chiaro con riflessi dorati, perlage fine e persistente (marker del metodo classico), naso aperto su mela renetta, agrumi gialli, biscotto-brioche leggero (dall'autolisi dei lieviti), palato secco con bollicina cremosa, finale asciutto-pulito. Affinamento sui lieviti dichiarato dalla casa supera i 12 mesi (sopra il minimo disciplinare).

Da sommelier a sommelier: il banco italiano lavora Champagne (fascia premium AOC francese) e Prosecco DOC (fascia entry metodo Martinotti, bollicina veloce in autoclave). Per il cliente che vuole un metodo classico francese ma non vuole pagare il prezzo Champagne, Cremant d'Alsace e l'asset perfetto: stessa tecnica champenoise, AOC francese dichiarata, profilo fine ma prezzo accessibile.

PERCHÉ QUI

AOC Cremant d'Alsace di Domaine Pierre Adam (Ammerschwihr, 4 generazioni, certificato HVE), base Chardonnay 100% (versione Blanc Brut Blanc de Blancs). Cremant d'Alsace tiene il punto medio: metodo classico francese AOC, prezzo accessibile.

COME SI SERVE

in calice flute o tulipano a 6-8 gradi. Brindisi formale al ristorante per chi cerca un metodo classico francese accessibile.

Cremant d'Alsace Brut AOC Domaine Pierre Adam · 100% Chardonnay (versione Blanc de Blancs alsaziana) · metodo classico francese: seconda fermentazione in bottiglia, remuage tradizionale, sboccatura, dosage Brut (sotto 12 g/L) · vendemmia manuale, pressatura intera del grappolo · affinamento sui lieviti oltre 12 mesi (sopra il minimo 9 mesi del disciplinare) · ~12% · AOC Cremant d'Alsace codificata 1976 · Ammerschwihr, Alsace, Haut-Rhin, Francia

‹ TORNA A PAGINA 010

SCHEDA ONLINE ›



CASTELDAMA FRANCIACORTA DOCG BRUT

Franciacorta DOCG Brut metodo classico · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

12,5% VOL | APERITIVO | A TAVOLA | DOPOCENA

ABBINAMENTI

Aperitivo: stuzzichini di terra e mare, salumi, formaggi freschi, focaccia. A Tavola: primi di pesce, fritti, formaggi freschi.

COS'È

Casteldama Franciacorta DOCG Brut, private label San Geminiano di spumante metodo classico italiano. Gradazione tipica 12,5%. Denominazione Franciacorta codificata come DOC nel 1967 ed elevata a DOCG nel 1995, prima DOCG italiana in metodo classico: zona di produzione esclusiva sulle colline moreniche tra il Lago d'Iseo e Brescia, parente lombardo dello spumante metodo classico francese.

Disciplinare Franciacorta DOCG Brut (disciplinare rigoroso): vendemmia rigorosamente manuale, Chardonnay e/o Pinot Noir e/o Pinot Bianco, Chardonnay dominante nelle versioni più diffuse, metodo classico obbligatorio (seconda fermentazione in bottiglia), affinamento sui lieviti minimo 18 mesi (sopra il minimo Champagne BSA), categoria Brut: residuo zuccherino sotto 12 g/L. Pressatura intera del grappolo obbligatoria, resa massima per ettaro contenuta.

Casteldama rispetta il disciplinare DOCG Franciacorta come da legge (la denominazione e protetta dal Ministero dell'Agricoltura), però il dettaglio della cantina produttrice e del processo specifico non è dichiarato dal commitente (private label). Profilo aromatico standard categoria Franciacorta Brut: aspetto giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente da metodo classico, naso aperto su agrumi gialli, mela, brioche da autolisi dei lieviti, palato secco da Brut, finale asciutto-pulito.

Da sommelier a sommelier: il banco italiano che cerca un Franciacorta DOCG di volume entry-medium (per aperitivo di gruppo, brindisi a margine accessibile, base spumante di volume sopra il Prosecco Martinotti) trova in Casteldama l'asset: DOCG Franciacorta vera (no spumante generico), fascia entry-medium della categoria DOCG, etichetta dedicata. Asset di racconto al tavolo specifico ("Franciacorta DOCG di volume, metodo classico, 18 mesi sui lieviti minimo da disciplinare").

PERCHÉ QUI

Casteldama private label San Geminiano DOCG Franciacorta. Casteldama tiene il punto entry-medium del DOCG metodo classico italiano.

COME SI SERVE

in calice flute o tulipano a 6-8 gradi. Brindisi formali al ristorante con pubblico ampio.

Franciacorta DOCG Brut Casteldama (private label San Geminiano) · base vitigno Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Bianco da disciplinare DOCG · metodo classico obbligatorio · vendemmia manuale, pressatura intera del grappolo · affinamento sui lieviti minimo 18 mesi · residuo zuccherino Brut sotto 12 g/L · DOCG Franciacorta codificata 1995 (prima DOCG italiana in metodo classico) · 12,5% · Campogalliano (MO), Italia

‹ TORNA A PAGINA 011

SCHEDA ONLINE ›



CIOS TREVISO MILLESIMATO EXTRA DRY DOC

Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

11,5% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: fritto di paranza, olive ascolane, focaccia, salumi dolci come prosciutto crudo e mortadella. A tavola: risotto agli asparagi, crudi di pesce non troppo salati.

COS'È

Cios Treviso Prosecco DOC Millesimato Extra Dry, private label San Geminiano della gamma Cios versione DOC. Gradazione 11-11,5%. Denominazione Prosecco DOC Treviso codificata come DOC nel 2009, versione DOC ampliata della denominazione Prosecco riformata in quell'anno: la DOC copre 9 province del Veneto e Friuli, area di volume contrapposta alle due DOCG Asolo e Conegliano-Valdobbiadene. La menzione "Treviso" (sotto-zona) indica la provincia di Treviso e dintorni come area di provenienza, marker territoriale più specifico rispetto al Prosecco DOC generico delle 9 province.

Disciplinare Prosecco DOC Treviso: base minimo 85% di Glera, max 15% di vitigni complementari, metodo Martinotti (charmat). La menzione Millesimato (annata dichiarata) e regolamentata: l'etichetta può riportarla solo se almeno l'85% delle uve proviene dall'annata indicata, marker di qualità rispetto al non-millesimato standard che assembla annate diverse. Categoria Extra Dry: residuo zuccherino tra 12 e 17 g/L di residuo zuccherino, vs Brut sotto 12 e Dry tra 17-32, marker di "dolcezza moderata-percepibile" tipica del Prosecco italiano commerciale.

Cios Treviso rispetta il disciplinare come da legge. Profilo aromatico standard categoria Prosecco DOC Treviso Extra Dry: aspetto giallo paglierino, naso aperto su pera Williams, mela verde, fiori bianchi leggeri, bollicina spinta da charmat, finale fresco con dolcezza Extra Dry più percepibile rispetto al Brut (il residuo zuccherino addolcisce la chiusura, marker della categoria Extra Dry che è la versione "più commerciale" del Prosecco).

Da sommelier a sommelier: il banco italiano di volume estivo lavora Prosecco DOC come base per Spritz, aperitivi, brindisi. Cios Treviso Millesimato tiene la fascia intermedia: DOC Treviso (non DOCG), Millesimato (annata dichiarata), Extra Dry (categoria commerciale). Per il barman che cerca un Prosecco intermedio tra il DOC base entry-low e il DOCG dell'altra referenza Cios Asolo.

PERCHÉ QUI

Cios Treviso private label San Geminiano gamma Prosecchi DOC. Sta sotto Cios Asolo DOCG (qualità superiore) e sopra le private label entry assoluto. Cios Treviso tiene il punto entry-medium del Prosecco DOC con marker Millesimato.

COME SI SERVE

in calice flute o tulipano a 6-8 gradi. Aperitivo: base classica dello Spritz Veneziano (ricetta 3-2-1), arancia e ghiaccio. Aperitivi di volume al banco, brindisi al ristorante con pubblico ampio.

Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry Cios (private label San Geminiano) · base minimo 85% Glera · metodo Martinotti (charmat) · Millesimato (almeno 85% uve dall'annata dichiarata) · residuo zuccherino Extra Dry 12-17 g/L · DOC Treviso codificata 2009 · zona DOC Treviso, Italia · ~11,5% · Campogalliano (MO), Italia



INCANTI SPUMANTE BRUT

Spumante italiano Brut metodo Martinotti · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

11% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: taralli, patatine, arancinette, verdure in pastella. A tavola: frittura di pesce, pizza bianca, primi di mare leggeri.

COS'È

Incanti Spumante Brut, private label San Geminiano, spumante italiano non-DOC entry-low. Gradazione tipica 11%. Categoria stilistica: Spumante VSQ (Vino Spumante di Qualità), categoria UE per gli spumanti non legati a denominazioni geografiche specifiche, vs i DOC/DOCG che richiedono territori e disciplinari riconosciuti. Vinificazione metodo Martinotti (charmat in autoclave), tecnica della seconda fermentazione a temperatura controllata codificata da Federico Martinotti nel 1895 alla Stazione Sperimentale di Asti e perfezionata in Francia da Eugene Charmat nel 1907. Categoria Brut: residuo zuccherino sotto 12 g/L (dichiarazione in etichetta).

A differenza delle private label DOC/DOCG della stessa gamma San Geminiano, Incanti non ha vincolo di denominazione: vitigni e zona di produzione non sono dichiarati (libera scelta del commitente in base alla cotta-anno-disponibilità di sfusi), profilo standardizzato e replicabile fra le annate. Profilo aromatico standard spumante VSQ Brut italiano: aspetto giallo paglierino chiaro, naso aperto su agrumi gialli leggeri, frutta bianca (mela, pera), bollicina spinta da charmat, finale fresco-asciutto da Brut.

Da sommelier a sommelier: il banco di volume estivo (lidi, stabilimenti balneari, pizzerie con menu fissi, banchetti con prezzo coperto contenuto) ha bisogno di uno spumante di prezzo entry-low per Spritz di volume, Mimosa al brunch domenicale, aperitivo a buffet di gruppo, basi cocktail di volume. La fascia DOC e DOCG e spesso fuori budget per queste destinazioni. Incanti Spumante apre la via: VSQ Brut entry-low accessibile, formato standard 75 cl da banco.

PERCHÉ QUI

Incanti private label San Geminiano nel posizionamento entry-low della gamma. Sta sotto Privè, Palladio, Cios e Quantè per scala di prezzo (questi sono DOC Treviso o DOCG Asolo, qualità superiore). Incanti tiene il punto più accessibile della scala.

COME SI SERVE

in calice flute o tulipano a 6-8 gradi. Per banchi di volume: Spritz di massa, Mimosa al brunch (spumante + succo arancia), Bellini analcolico (spumante + puree di pesca), basi cocktail aperitivo entry, brindisi di gruppo a budget contenuto.

Spumante VSQ Brut metodo Martinotti Incanti (private label San Geminiano) · vitigno e zona non dichiarati (categoria VSQ non legata a DOC/DOCG) · metodo Martinotti (charmat, seconda fermentazione in autoclave codificata da Federico Martinotti 1895) · residuo zuccherino Brut sotto 12 g/L · ~11% · profilo standard spumante di volume entry-low per banco di massa · Campogalliano (MO), Italia

‹ TORNA A PAGINA 011

SCHEDA ONLINE ›



LA DOJA ASTI SPUMANTE DOCG

Asti DOCG dolce-aromatico, Moscato Bianco 100% · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

7,5% VOL DOPOCENA APERITIVO

ABBINAMENTI

Abbinamento dolce: panettone milanese e pandoro veronese (pairing classico natalizio), colomba pasquale, pasticceria secca al miele e mandorle, dolci alla frutta. Aperitivo dolce: stuzzichini con frutta secca e formaggi erborinati.

COS'È

La Doja Asti Spumante DOCG, private label San Geminiano della gamma spumanti dolci. Gradazione bassa 7-7,5% (alcolicità contenuta dalla fermentazione interrotta), residuo zuccherino dolce 80-100 g/L (categoria Doux). Denominazione Asti DOCG codificata come DOCG nel 1993 (prima DOC del 1932), area di produzione su 52 comuni delle province di Asti, Cuneo e Alessandria in Piemonte.

Disciplinare Asti DOCG: 100% Moscato Bianco (vitigno autoctono piemontese aromatico), maturazione precoce, profilo aromatico intenso dichiarato di natura – "vitigno aromatico" come Gewurztraminer e Brachetto, vendemmia rigorosamente manuale, metodo Asti (variante peculiare del Martinotti): a differenza del Prosecco dove la seconda fermentazione produce CO2 nel vino fermo precedente, nell'Asti la prima e unica fermentazione viene interrotta a circa 7% di alcol per abbassamento di temperatura sotto zero: il mosto fermenta in autoclave, viene raffreddato e filtrato sterilmente quando si raggiunge la gradazione desiderata, lasciando residuo zuccherino dolce naturale e bollicina endogena. Marker tecnico distintivo: niente seconda fermentazione, niente aggiunta di zucchero dolce (il residuo e naturale, marker di qualità).

La Doja rispetta il disciplinare DOCG come da legge. Profilo aromatico classico Asti DOCG: aspetto giallo paglierino chiaro con riflessi dorati, naso intensamente aromatico (marker del Moscato): pesca matura, salvia, agrumi canditi, miele leggero, fiori d'acacia, bollicina spinta, palato dolce-rinfrescante con acidità controllata che bilancia lo zucchero residuo, finale lungo-dolce.

Da sommelier a sommelier: quando il tavolo cerca uno spumante dolce-aromatico per il brindisi natalizio o pasquale (l'Asti DOCG è il dolce classico del panettone e del pandoro), qui apri La Doja. Asti DOCG con disciplinare rispettato (100% Moscato Bianco, metodo Asti, residuo zuccherino naturale), fascia entry per la DOCG. Te lo racconti al tavolo con il marker tecnico (la prima e unica fermentazione interrotta a circa 7% per raffreddamento sotto zero, residuo zuccherino dolce naturale non aggiunto).

PERCHÉ QUI

La Doja private label San Geminiano gamma spumanti dolci. Asti DOCG (no "moscato dolce generico") e marker di qualità.

COME SI SERVE

in calice flute o tulipano a 6-8 gradi. Brindisi natalizio/pasquale al ristorante e in casa.

Asti Spumante DOCG La Doja (private label San Geminiano) · 100% Moscato Bianco (vitigno autoctono piemontese aromatico) · metodo Asti (variante peculiare del Martinotti): fermentazione unica interrotta per raffreddamento, residuo zuccherino naturale · DOCG Asti codificata 1993 (DOC 1932) · 52 comuni delle province di Asti, Cuneo, Alessandria · residuo zuccherino dolce 80-100 g/L (categoria Doux) · ~7,5% · Campogalliano (MO), Italia

‹ TORNA A PAGINA 012

SCHEDA ONLINE ›



QUANTÈ MILLESIMATO EXTRA DRY DOC TREVISO

Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

11,5% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: crostini con baccalà mantecato, prosciutto crudo, formaggi freschi. A tavola: risotto alla parmigiana, tempura di verdure, sushi delicato.

COS'È

Quantè Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry, private label San Geminiano gamma Quantè, gradazione tipica 11-11,5%. Stessa denominazione Prosecco DOC Treviso del Cios Treviso (categoria codificata 2009, base minimo 85% Glera, metodo Martinotti, vendemmia dell'annata indicata per il Millesimato). Categoria Extra Dry: residuo zuccherino 12-17 g/L.

A parità di disciplinare DOC con Cios Treviso e Palladio della stessa gamma San Geminiano, Quantè e posizionato leggermente sopra come fascia di prezzo (entry-medium-high), differenziato per identità di brand e etichetta dedicata (presentazione a tavola), marker visivo per il cliente HoReCa che vuole separare i Prosecchi della carta per look-and-feel. Profilo aromatico standard categoria Prosecco DOC Treviso Extra Dry: aspetto giallo paglierino, naso aperto su pera Williams, mela verde, fiori bianchi, bollicina spinta da charmat, finale fresco-Extra Dry con dolcezza moderata percepibile.

Da sommelier a sommelier: il banco di volume estivo ha bisogno di più marchi di Prosecco DOC per coprire fasce di prezzo e identità di brand differenziate. Quantè tiene la posizione entry-medium-high della gamma San Geminiano (sopra Palladio entry-low e Cios Treviso entry-medium, sotto Cios Asolo DOCG). Per il banco che vuole differenziare l'etichetta a parità di categoria.

PERCHÉ QUI

Quantè private label San Geminiano nella fascia entry-medium-high del Prosecco DOC Treviso Millesimato. Stessa categoria di Cios Treviso e Palladio della gamma, differenziato per identità brand e fascia di prezzo.

COME SI SERVE

in calice flute o tulipano a 6-8 gradi. Aperitivo: base classica Spritz, brindisi di gruppo. Al tavolo: aperitivo strutturato del ristorante con etichetta riconoscibile.

Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry Quantè (private label San Geminiano) · base minimo 85% Glera · metodo Martinotti, Millesimato (annata dichiarata) · residuo zuccherino Extra Dry 12-17 g/L · DOC Treviso codificata 2009 · zona DOC Treviso, Italia · ~11,5% · posizionamento entry-medium-high della gamma San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

‹ TORNA A PAGINA 012

SCHEDA ONLINE ›



QUANTÈ ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY DOC TREVISO

Prosecco DOC Rosé Millesimato Extra Dry · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

11,5% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Al tavolo: antipasti di mare, pesce delicato, primi al pomodoro fresco, dolci alla frutta.

COS'È

Quantè Rosé Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry, private label San Geminiano gamma Quantè versione rosata. Gradazione 11-11,5%. Categoria Prosecco DOC Rosé introdotta ufficialmente nel 2020 con modifica del disciplinare Prosecco DOC: prima di quell'anno il "Prosecco Rose" era prodotto come spumante rosato generico, dal 2020 è una categoria ufficiale dichiarata con regole proprie.

Disciplinare Prosecco DOC Rosé (regole 2020): base 85-90% Glera (autoctono veneto bianco) + 10-15% Pinot Noir vinificato in rosso, vitigno rosso codificato dal disciplinare per assemblaggio bianco+rosso, NON saignee, categoria Millesimato obbligatoria: l'annata dichiarata e regola del Prosecco Rose, marker di qualità rispetto al non-millesimato standard del Prosecco DOC bianco, metodo Martinotti, seconda fermentazione minimo 60 giorni (parametro dichiarato Rose), vs 30 giorni minimi del Prosecco DOC bianco standard, marker di qualità. Categoria Extra Dry residuo zuccherino 12-17 g/L.

Quantè Rosé rispetta il disciplinare DOC Prosecco Rose 2020 come da legge. Profilo aromatico standard categoria: aspetto rosato tenue con riflessi pesca, naso aperto su fragola, lampone, fiori rosa, pera Williams: i fiori e i frutti rossi dal Pinot Noir + il profilo agrumato della Glera, bollicina spinta da Martinotti, finale fresco-asciutto rosato.

Da sommelier a sommelier: dal 2020 il Prosecco DOC Rosé è una categoria ufficiale con boom di mercato in Italia ed estero. Il banco italiano deve coprire la categoria. Quantè Rosé apre la via San Geminiano private label: Prosecco DOC Rosé con disciplinare 2020 rispettato, fascia entry-medium, etichetta dedicata.

PERCHÉ QUI

Quantè Rosé estensione gamma Quantè San Geminiano. Quantè Rosé tiene la posizione entry-medium.

COME SI SERVE

in calice flute o tulipano a 6-8 gradi. Aperitivo: Spritz Rose o Hugo, brindisi di cerimonia rosati.

Prosecco DOC Rosé Millesimato Extra Dry Quantè (private label San Geminiano) · 85-90% Glera + 10-15% Pinot Noir vinificato in rosso (disciplinare Prosecco Rose 2020) · metodo Martinotti, Millesimato obbligatorio · seconda fermentazione minimo 60 giorni · residuo zuccherino Extra Dry 12-17 g/L · categoria Prosecco DOC Rosé introdotta 2020 · ~11,5% · Campogalliano (MO), Italia

‹ TORNA A PAGINA 012

SCHEDA ONLINE ›



PALLADIO MILLESIMATO EXTRA DRY DOC TREVISO

Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

11,5% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: focaccia, olive, salumi dolci, mozzarelline. A tavola: fritti misti, pizza margherita, insalate di mare.

COS'È

Palladio Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry, private label San Geminiano gamma Palladio versione millesimata. Gradazione 11-11,5%. Stessa denominazione Prosecco DOC Treviso del Cios Treviso e del Quantè (disciplinare codificato 2009, base minimo 85% Glera, metodo Martinotti). Categoria Millesimato (annata dichiarata), almeno 85% delle uve dall'annata indicata ed Extra Dry (residuo 12-17 g/L).

La gamma Palladio (Palladio Millesimato + Palladio DOC) e una delle linee più vendute di San Geminiano per il posizionamento entry-medium-low: fascia accessibile per la categoria DOC, profilo standardizzato di volume, etichetta classica riconoscibile (marker grafico del Palazzo Palladiano, riferimento all'architetto veneto Andrea Palladio). Il rapporto qualità-prezzo è il principale asset di vendita della linea. Profilo aromatico standard categoria Prosecco DOC Treviso Extra Dry: pera Williams, mela verde, fiori bianchi leggeri, bollicina spinta, finale fresco-Extra Dry.

Da sommelier a sommelier: il banco di volume con margine importante (stabilimenti balneari estivi, lidi, pizzerie ad alto volume, banchetti con prezzo coperto contenuto) cerca Prosecco DOC di fascia entry-medium-low per Spritz e aperitivo di massa. Palladio Millesimato tiene la posizione: DOC Treviso millesimato, profilo standard affidabile, fascia entry-medium-low (sotto Cios Treviso e Quantè).

PERCHÉ QUI

Palladio Millesimato private label San Geminiano. Palladio tiene il punto entry-medium-low del Prosecco DOC.

COME SI SERVE

in calice flute o tulipano a 6-8 gradi. Banchi di volume estivi, Spritz di massa, aperitivi di gruppo con coperto contenuto.

Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry Palladio (private label San Geminiano) · base minimo 85% Glera · metodo Martinotti, Millesimato (annata dichiarata) · residuo zuccherino Extra Dry 12-17 g/L · DOC Treviso codificata 2009 · zona DOC Treviso, Italia · ~11,5% · posizionamento entry-medium-low della gamma San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

‹ TORNA A PAGINA 014

SCHEDA ONLINE ›



PALLADIO DOC TREVISO EXTRA DRY

Prosecco DOC Treviso Extra Dry non millesimato · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

11,5% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: stuzzichini da banco, chips, taralli, tramezzini. Base per Spritz e Hugo in volume, brindisi di gruppo.

COS'È

Palladio DOC Treviso Extra Dry non millesimato, private label San Geminiano gamma Palladio versione "no annata". Gradazione 11-11,5%. Stessa denominazione Prosecco DOC Treviso del Palladio Millesimato (disciplinare 2009, base minimo 85% Glera, metodo Martinotti), differenza tecnica: la versione non millesimata assembla uve di più annate diverse per ottenere un profilo costante-replicabile fra le bottiglie (marker della categoria non-millesimato, "the house style"), vs il Millesimato che dichiara l'annata di vendemmia in etichetta come marker di qualità. Categoria Extra Dry: residuo zuccherino 12-17 g/L.

A parità di disciplinare DOC, la versione non millesimata della linea Palladio e posizionata leggermente sotto il Millesimato in fascia di prezzo (entry-medium-low), differenza tipicamente di pochi centesimi al banco. Profilo aromatico standard categoria Prosecco DOC Treviso Extra Dry: pera Williams, mela verde, fiori bianchi leggeri, bollicina spinta, finale fresco-Extra Dry.

Da sommelier a sommelier: il banco di volume estivo che lavora Prosecco DOC senza esigenze di dichiarazione di annata, tipico di lidi, Spritz a banco, banchetti continui trova in Palladio DOC l'asset di prezzo entry-medium-low. La differenza Millesimato vs DOC non-millesimato sta sui pochi centesimi e su un'eventuale preferenza estetica di chi guarda l'etichetta.

PERCHÉ QUI

Palladio DOC versione "no annata" della linea Palladio. Posizionamento simile al Millesimato (entry-medium-low) per banchi di volume continuo.

COME SI SERVE

in calice flute o tulipano a 6-8 gradi. Per Spritz di volume, aperitivo di massa, basi cocktail aperitivo (Hugo, Mimosa, Bellini).

Prosecco DOC Treviso Extra Dry non millesimato Palladio DOC (private label San Geminiano) · base minimo 85% Glera · metodo Martinotti, no annata dichiarata (assemblaggio più annate per profilo costante) · residuo zuccherino Extra Dry 12-17 g/L · DOC Treviso codificata 2009 · zona DOC Treviso, Italia · ~11,5% · posizionamento entry-medium-low della gamma San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

‹ TORNA A PAGINA 014

SCHEDA ONLINE ›



ALTA LANGA EXTRA BRUT DOCG, PODERE GAGLIASSI

Alta Langa DOCG Extra Brut metodo classico, biologico · Podere Gagliassi · Monforte d'Alba (CN), Piemonte

12,5% VOL | APERITIVO | A TAVOLA | DOPOCENA

ABBINAMENTI

Aperitivo: stuzzichini di mare, salumi delicati (Crudo di Cuneo, salame piemontese), formaggi freschi. A Tavola: piatti di pesce strutturati, fritti, primi di terra delicati (tajarin al burro, agnolotti del plin).

COS'È

Alta Langa DOCG Extra Brut di Podere Gagliassi, spumante metodo classico piemontese, gradazione tipica 12-12,5%. Denominazione DOCG Alta Langa codificata come DOC nel 2002 ed elevata a DOCG nel 2011, parente piemontese del metodo champenoise (la zona Alta Langa e storicamente legata all'origine dello spumante italiano: la prima sperimentazione di rifermentazione in bottiglia in Italia fu nelle Langhe a metà Ottocento, ispirata dal metodo champenoise francese).

Disciplinare Alta Langa DOCG (disciplinare tra i più severi): base ammessa solo Pinot Noir e/o Chardonnay (no altre varietà, marker stilistico), minimo 90% delle uve dalle due varietà dichiarate, vigneti obbligatoriamente sopra i 250 metri di altitudine (altopiano dell'Alta Langa), area tra le Langhe e l'Appennino ligure-piemontese, affinamento sui lieviti minimo 30 mesi in bottiglia (vs 18 mesi del Franciacorta DOCG e 15 mesi del Trentodoc, marker di rigorosità disciplinare), vendemmia rigorosamente manuale, esclusivamente metodo classico (seconda fermentazione in bottiglia, remuage, sboccatura, dosage). Categoria Extra Brut: residuo zuccherino tra 0 e 6 g/L di residuo zuccherino, marker di "secco-rigoroso".

Podere Gagliassi vinifica il proprio Alta Langa da uve Pinot Noir + Chardonnay dichiarate, vigne nel comune di Monforte d'Alba, certificazione biologica BIO della casa. Profilo aromatico finale dichiarato: aspetto giallo paglierino chiaro con riflessi dorati, perlage fine-persistente (marker del metodo classico), naso aperto su agrumi gialli, mela cotta, biscotto-tostatura dall'autolisi dei lieviti (lunga permanenza in bottiglia, marker dei metodi classici di lunga sosta), palato secco-rigoroso da Extra Brut, finale asciutto-pulito.

Da sommelier a sommelier: il banco italiano che cerca un metodo classico DOCG italiano premium si appoggia tipicamente al Franciacorta DOCG (codificato), ben rappresentato da case storiche bresciane. L'Alta Langa DOCG è una denominazione meno conosciuta ma con disciplinare più severo (30 mesi minimi sui lieviti), vs 18 del Franciacorta e profilo aromatico diverso (più strutturato-biscottato per la sosta prolungata). Asset di racconto al tavolo: "Alta Langa DOCG di Podere Gagliassi, metodo classico piemontese con 30 mesi minimi sui lieviti, disciplinare più rigoroso del Franciacorta, biologico".

PERCHÉ QUI

Alta Langa DOCG Extra Brut di Podere Gagliassi (stesso produttore del Barolo del Comune di Serralunga d'Alba, biologico). Alta Langa apre una via parallela italiana piemontese, marker di rigorosità dichiarata.

COME SI SERVE

in calice flute o tulipano a 6-8 gradi. Brindisi formale: chi cerca una via piemontese all'altezza del Franciacorta.

Alta Langa DOCG Extra Brut Podere Gagliassi · Pinot Noir + Chardonnay (uniche varietà ammesse dal disciplinare) · vigne sopra 250 metri di altitudine sull'altopiano Alta Langa · vendemmia rigorosamente manuale · metodo classico: seconda fermentazione in bottiglia, affinamento sui lieviti minimo 30 mesi (disciplinare più severo del Franciacorta DOCG che ne richiede 18) · categoria Extra Brut: residuo zuccherino 0-6 g/L · certificazione biologica BIO · DOCG Alta Langa codificata 2011 · ~12,5% · Monforte d'Alba (CN), Langhe, Piemonte

‹ TORNA A PAGINA 014

SCHEDA ONLINE ›



PRIVÈ SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY

Spumante italiano Millesimato Extra Dry metodo Martinotti · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

11% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: crostini con salmone, formaggi freschi spalmabili, frutta fresca. A tavola: antipasti di mare, primi con crostacei, dolci da forno poco zuccherati.

COS'È

Privè Spumante Millesimato Extra Dry, private label San Geminiano, spumante italiano non-DOC entry-low. Gradazione tipica 11%. Categoria stilistica: Spumante VSQ Millesimato (Vino Spumante di Qualità), annata dichiarata, categoria UE per gli spumanti non legati a denominazioni geografiche specifiche. Vinificazione metodo Martinotti (charmat in autoclave). Categoria Extra Dry: residuo zuccherino 12-17 g/L. La menzione Millesimato dichiarata in etichetta indica che almeno l'85% delle uve proviene dall'annata indicata, marker di qualità rispetto al non-millesimato standard.

A differenza di Incanti (VSQ Brut non millesimato della stessa gamma San Geminiano, fascia più bassa), Privè aggiunge il marker Millesimato come differenziatore di posizionamento. Vitigni e zona di produzione non sono dichiarati (libera scelta del commitente, categoria VSQ non legata a DOC/DOCG). Profilo aromatico standard spumante VSQ Extra Dry: agrumi leggeri, frutta bianca (mela, pera), bollicina spinta da charmat, finale fresco con dolcezza Extra Dry moderata.

Da sommelier a sommelier: il banco di volume estivo che cerca uno spumante Extra Dry di fascia entry-low (per Spritz, Mimosa, brindisi di gruppo a budget contenuto) ma con marker Millesimato per posizionamento qualità-percepita superiore al non-millesimato trova in Privè l'asset di prezzo entry-low. Sopra Incanti (Brut non millesimato), sotto Palladio (DOC Treviso millesimato).

PERCHÉ QUI

Privè private label San Geminiano nella fascia entry-low della gamma. Privè tiene il punto medio della fascia low: VSQ Millesimato Extra Dry.

COME SI SERVE

in calice flute o tulipano a 6-8 gradi. Per Spritz di massa, Mimosa al brunch, basi cocktail aperitivo entry, brindisi di gruppo.

Spumante VSQ Millesimato Extra Dry Privè (private label San Geminiano) · vitigno e zona non dichiarati (categoria VSQ non legata a DOC/DOCG) · metodo Martinotti (charmat in autoclave) · Millesimato (almeno 85% uve dall'annata dichiarata) · residuo zuccherino Extra Dry 12-17 g/L · ~11% · posizionamento entry-low della gamma San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

‹ TORNA A PAGINA 015

SCHEDA ONLINE ›



VEUVE AUGUSTE TAILHAN BLANC DE BLANCS

Spumante metodo classico Blanc de Blancs 100% Chardonnay · private label San Geminiano · Campogalliano (MO), Italia

12% VOL · APERITIVO · A TAVOLA · DOPOCENA

ABBINAMENTI

Aperitivo: salumi, formaggi freschi, antipasti.

COS'È

Veuve Auguste Tailhan Blanc de Blancs, private label San Geminiano, spumante metodo classico italiano costruito su uve Chardonnay 100% in stile Blanc de Blancs (la categoria storica della Champagne dedicata al Chardonnay puro, qui replicata in versione spumante italiano). Gradazione tipica 11,5–12%.

Vinificazione: metodo classico (seconda fermentazione in bottiglia) su base Chardonnay 100%. Categoria stilistica Blanc de Blancs (100% uve bianche, qui Chardonnay esclusivo). Profilo aromatico standard: aspetto giallo paglierino, naso aperto su agrumi gialli, mela renetta, biscotto leggero dall'affinamento sui lieviti, bollicina fine da metodo classico (vs bollicina spinta del Martinotti), finale asciutto-pulito.

Da sommelier a sommelier: il banco italiano di volume cerca uno spumante "in stile champagne" di fascia entry-low. Il vero Champagne AOC parte da fascia premium HoReCa (Claude Thuillier Brut è il più accessibile della categoria AOC nel catalogo). Veuve Auguste Tailhan apre la via parallela: spumante metodo classico italiano costruito sullo stile Blanc de Blancs francese, fascia entry-low. Racconto al banco trasparente obbligato: e spumante metodo classico, non Champagne (non confondere il cliente con il nome francese del marchio).

PERCHÉ QUI

Veuve Auguste Tailhan private label San Geminiano nella fascia entry-low della categoria spumante metodo classico italiano. Sta sotto Casteldama Franciacorta DOCG (metodo classico DOCG accessibile della gamma) e sopra le private label charmat Martinotti (Incanti, Privè, Palladio).

COME SI SERVE

in calice flute o tulipano a 6-8 gradi. Brindisi al ristorante con pubblico ampio e budget contenuto, dove serve l'effetto "stile champagne" senza il costo del Champagne AOC.

Spumante metodo classico Blanc de Blancs Veuve Auguste Tailhan (private label San Geminiano) · 100% Chardonnay in stile Blanc de Blancs · metodo classico: seconda fermentazione in bottiglia, remuage, sboccatura, dosage · NON Champagne AOC (la denominazione Champagne e protetta per la sola regione francese AOC dal 1936, riserva legale del nome dal 1994) · ~12% · posizionamento entry-low della categoria metodo classico italiano · Campogalliano (MO), Italia

‹ TORNA A PAGINA 015

SCHEDA ONLINE ›



CHAMPAGNE CLAUDE THUILLIER BRUT

Champagne AOC Brut RM, cuvee d'apertura · Champagne Claude Thuillier · Beaunay/Etoges, Champagne, Francia

12% VOL | APERITIVO | A TAVOLA | DOPOCENA

ABBINAMENTI

in calice flute o tulipano a 8-10 gradi (lo Champagne moderno si serve più caldo del Prosecco di volume per esaltare i profili aromatici, non gelato). Aperitivo: ostriche, salumi di Parma, antipasti freschi di mare. A Tavola: primi di pesce, fritti, formaggi freschi.

COS'È

Champagne Claude Thuillier Brut, AOC Champagne francese, gradazione tipica 12%. Denominazione AOC Champagne codificata nel 1936, una delle prime AOC francesi della storia, riservata in via esclusiva ai vini metodo classico prodotti nella regione storica della Champagne (Marne, Aube, Aisne). Disciplinare AOC: vendemmia rigorosamente manuale, pressatura intera del grappolo, affinamento sui lieviti minimo 15 mesi in bottiglia per la cuvee non-millesimata (Brut Sans Annee, BSA), seconda fermentazione in bottiglia (metodo classico), remuage, sboccatura, dosage. Categoria Brut: residuo zuccherino sotto 12 g/L di residuo zuccherino.

Champagne Claude Thuillier Brut è la cuvee d'apertura della casa, blend classico dichiarato della proprietà: 60% Pinot Meunier + 30% Chardonnay + 10% Pinot Noir, le tre varietà principali della Champagne. Vinificata in acciaio inox classico (gamma "Les Etoiles du Moulin"), affinamento sui lieviti minimo 15-18 mesi dichiarato (sopra il minimo legale), remuage manuale su pupitre di legno tradizionale. Profilo aromatico finale: aspetto giallo paglierino, perlage fine e persistente (marker del metodo classico), naso aperto su brioche, agrumi gialli, mela cotta (dall'autolisi dei lieviti) + mineralità gessosa della Cote des Blancs (suoli di gesso del Cretaceo), marker territoriale unico al mondo: il gesso conferisce mineralità lampante e capacità di "respirare" del vino, bollicina cremosa, finale asciutto-pulito da Brut.

Da sommelier a sommelier: quando il tavolo chiede uno Champagne e tu vuoi proporre identità di micro-produzione (Recoltant-Manipulant RM, "lo champagne del vignaiolo", 5,90 ettari dichiarati) invece dell'ennesima grande maison NM, qui apri Claude Thuillier Brut. Casa familiare dal 1976, blend Meunier-dominante dichiarato (60% Pinot Meunier + 30% Chardonnay + 10% Pinot Noir), identità di terroir Beaunay-Cote des Blancs, remuage manuale su pupitre di legno. Te lo racconti al tavolo con la sigla RM in etichetta (vignaiolo-produttore che lavora solo sulle proprie vigne) come contrappeso identitario alle grandi maison commerciali.

PERCHÉ QUI

Champagne AOC Brut di Claude Thuillier, Recoltant-Manipulant indipendente dal 1976, blend classico della casa, label VDC viticoltura sostenibile.

COME SI SERVE

Brindisi formale: matrimoni, anniversari, celebrazioni al ristorante.

Champagne AOC Brut Claude Thuillier (RM Recoltant-Manipulant dal 1976) · blend 60% Pinot Meunier + 30% Chardonnay + 10% Pinot Noir · vinificato in acciaio inox classico (gamma "Les Etoiles du Moulin") · vendemmia manuale, pressatura intera del grappolo · seconda fermentazione in bottiglia, affinamento 15-18 mesi sui lieviti, remuage manuale su pupitre di legno, sboccatura tradizionale · dosage Brut sotto 12 g/L · 12% · AOC Champagne codificata 1936 · label VDC Viticulture Durable en Champagne · 5,90 ettari di vigna a Beaunay/Etoges (Cote des Blancs), Champagne, Francia

‹ TORNA A PAGINA 015

SCHEDA ONLINE ›



KEYCHAIN BLANCHE

Blanche gluten free certificata · Keychain (Stimalti) · Francolise (CE), Campania

5,4% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo estivo: ostriche, gamberi rossi crudi, ceviche, antipasti di mare crudi (l'acidità citrica + frumento reggono la salinità). A tavola: pesce delicato, primi al pesce, cucina orientale (sushi, sashimi: il coriandolo lega), frittate di verdure.

COS'È

Keychain Blanche è la Blanche (Witbier belga) gluten free del birrificio Stimalti, gradazione 5,4%. Stile Witbier / Blanche: categoria storica del Brabante belga, quasi estinta nel dopoguerra e recuperata negli anni Sessanta da Pierre Celis che la rifonda partendo da memoria di paese e una vecchia ricetta del villaggio. Marker storici della categoria: birra di frumento speziata, profilo agrumato-coriandolo-cereale, torbidità lattescente da frumento, bollicina spinta, finale fresco-asciutto, acidità citrica leggera in chiusura. La blanche tradizionale belga usa frumento non maltato + orzo come base cereali.

Keychain Blanche è dichiarata interpretazione stile-fedele in versione gluten free certificata. Base cerali: orzo deglutinato + frumento (entrambi sottoposti al processo di deglutinazione enzimatica con prolyl-endopeptidasi). Aggiunte classiche della categoria in bollitura: coriandolo (seme tritato), aromatico-floreale con pepe leggero, scorza d'arancia amara (Curacao), aromatico-agrumato classico belga. La luppolatura e marginale (luppoli amaricanti neutri, IBU bassi 12-15): nella Blanche il luppolo non parla, il protagonista è il binomio frumento + spezie. Profilo aromatico finale dichiarato dal birrificio: aspetto opalescente (torbidità lattescente classica) con schiuma abbondante e vivace, al naso emergono note agrumate e speziate, in bocca risulta secca, rinfrescante, con bollicina vivace e acidità citrica in chiusura, finale che chiama il bicchiere successivo. Tecnica: fermentazione alta ale belga, niente filtrazione, niente pastorizzazione, gluten free certificata sotto 20 ppm.

Da publican a publican: il pubblico celiaco in fase Aperitivo estivo che cerca una blanche dissetante-agrumata trova al banco quasi solo lager gluten free di volume neutre. Le blanche industriali storiche non sono gluten free. Keychain Blanche apre la via: blanche stile-fedele con coriandolo e scorza d'arancia amara Curacao dichiarati + gluten free certificata, profilo riconoscibile al primo sorso.

PERCHÉ QUI

Blanche gluten free certificata di Stimalti (Francolise CE), interpretazione stile-fedele della Witbier belga del Brabante in versione celiac-friendly. Sta in nicchia propria: poche blanche gluten free di micro-produzione disponibili nel mercato italiano, Keychain copre la fascia prevalentemente in lattina 33 cl per Aperitivo estivo.

COME SI SERVE

in calice tulip o calice da blanche a 5-7 gradi (la Blanche troppo fredda chiude il profilo agrumato e la bollicina, troppo calda annulla le spezie).

Blanche gluten free certificata Keychain (Stimalti) · luppoli amaricanti neutri (marginali) · base orzo deglutinato + frumento · aggiunte coriandolo + scorza d'arancia amara Curacao · niente filtrazione, gluten free sotto 20 ppm con deglutinazione enzimatica · stile Witbier belga del Brabante, recuperato anni Sessanta · 5,4% · Francolise (CE), Alto Casertano, Campania

‹ TORNA A PAGINA 017

SCHEDA ONLINE ›



EDGAR ALLAN PONE

Gose con lamponi dei Cimini · Free Lions · Tuscania (VT), Lazio

4,7% VOL APERITIVO DOPOCENA

ABBINAMENTI

Aperitivo gastronomico: ostriche, tartine al salmone affumicato, antipasti di mare crudi, ceviche (l'acidità lattica + salinità reggono la salinità marina). Dopocena come dessert liquido: crostate di frutti di bosco, panna cotta ai lamponi, gelato alla frutta.

COS'È

Edgar Allan Pone è la Gose ai lamponi di Free Lions, gradazione 4,7%. Nome gioco di parole sullo scrittore americano Edgar Allan Poe (1809-1849) + "pone" italianizzato. Stile Gose: categoria storica della Bassa Sassonia (città di Goslar e poi Lipsia in Germania), birra di frumento acida-salata documentata dal XVI secolo, quasi estinta a metà Novecento e recuperata dalla scena craft mondiale. Marker storici della categoria: minimo 50% di frumento maltato, acidità lattica controllata da fermentazione con lattobacilli, sale dichiarato in ricetta (marker che separa la Gose dalla Berliner Weisse: stessa famiglia acida ma la Berliner non porta sale ne coriandolo), coriandolo in bollitura, finale fresco-salino-acido, gradazione bassa 4-5%.

Edgar Allan Pone è costruita sulla ricetta classica della categoria: malto d'orzo (base) + malto di frumento (minimo 50%, marker della categoria), sale marino integrale (in bollitura), marker stilistico tipico Gose, ne serve poca quantità ma fa la differenza al palato, coriandolo (seme tritato), aromatico-floreale con pepe leggero. La luppolatura e marginale (luppoli amaricanti neutri, IBU bassissimi 8-12): il luppolo nella Gose serve solo da batteriostatico minimo, non come aroma. Il marker stilistico dichiarato di Free Lions e l'aggiunta di polpa di lamponi dei Monti Cimini (filiera territoriale Viterbese) in fermentazione (non come sciroppo aggiunto al banco nella tradizione berlinese, qui fermentano davvero in birra, marker che separa Edgar Allan Pone dalle Gose con sciroppo aggiunto). Tecnica: kettle souring (acidificazione con lattobacilli) avviene in pentola prima della bollitura, controllo del pH netto e profilo lattico pulito senza brett selvaggio. Profilo aromatico finale dichiarato: colore rosato, schiuma con riflessi rosa, naso leggermente sapido-acido con note di lampone, al palato la salinità del sale marino integrale e l'acidità lattica rendono fresca e dissetante, il lampone fermentato porta nota dolce-fruttata che la rende intrigante.

Da publican a publican: il pubblico Aperitivo che cerca una birra "diversa" alla scoperta, non un'ennesima lager o IPA, trova una sour salata con frutto fermentato di filiera territoriale (lamponi dei Cimini), profilo agrumato-acido-salino-fruttato unico al banco italiano. Asset di racconto al banco specifico ("e una Gose ai lamponi dei Monti Cimini fermentati in birra, non sciroppo aggiunto, di un birrificio agricolo di Tuscania").

PERCHÉ QUI

Gose alla frutta laziale di Free Lions con lamponi dei Cimini fermentati (filiera territoriale del Viterbese), kettle souring controllato, sale marino integrale dichiarato. Sta in nicchia propria: gose alla frutta italiana di micro-produzione con marker di territorio dichiarato, asset di scoperta al banco craft.

COME SI SERVE

in calice flute, coppa Champagne o tulip a 5-7 gradi (la Gose troppo fredda chiude il fruttato del lampone, va servita "freschissima ma non gelata").

Gose con lamponi dei Cimini Free Lions Edgar Allan Pone · luppoli amaricanti neutri (marginali) · base malto d'orzo + malto di frumento (minimo 50%) · sale marino integrale + coriandolo in bollitura · polpa di lamponi dei Monti Cimini fermentati in birra · kettle souring con lattobacilli · stile Gose, categoria storica della Bassa Sassonia documentata dal XVI secolo · 4,7% · Tuscania (VT), Lazio

‹ TORNA A PAGINA 018

SCHEDA ONLINE ›



GELATO 41

DDH Session IPA · Free Lions · Tuscania (VT), Lazio

4,3% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

A tavola: cucina americana, hamburger, pizza, sushi piccante, formaggi freschi a pasta filata.

COS'È

Gelato 41 è la DDH Session IPA di Free Lions, gradazione 4,3%. Il nome rimanda alla varietà omonima Gelato 41 (incrocio Sunset Sherbet x Thin Mint Girl Scout Cookies, varietà della famiglia Gelato selezionata 2018, profilo terpenico fruttato-tropicale-dolce-floreale): marker linguistico craft brewing contemporaneo che lega i terpeni dei luppoli moderni (mircene, beta-pinene, limonene, geraniolo) ai terpeni della cannabis (stessi composti aromatici, da cui il "naso simile" tra cannabis e luppoli new wave). Stile Session IPA: categoria contemporanea americana codificata intorno al 2010-2012 come "IPA leggera bevibile in più pinte di seguito", gradazione 3,5-5%, profilo aromatico luppolato dichiarato senza eccessi di amaro, corpo snello. Differenza dalla Session Pale Ale: la Session IPA spinge l'amaro a costo del corpo (luppolo come amaricante e aroma), la Session Pale Ale tiene più malto-balance (luppolo come aroma ma non come amaricante spinto).

Gelato 41 è dichiarata DDH (Double Dry Hopped): tecnica contemporanea della scuola NEIPA che aggiunge il luppolo due volte a freddo durante la fermentazione (prima e dopo il diacetile rest, oppure entrambe in fermentazione attiva), per estrarre solo gli oli aromatici dei luppoli senza aggiungere amaro. Il risultato è una Session IPA con profilo aromatico spinto-stratificato (luppoli che parlano in più fasi sensoriali) ma gradazione e amaro bassi. Sul fronte malto, base pale chiaro pulito (no caramel, no tostature) per finale asciutto-fresco che non sazia: marker della categoria session che chiama il bicchiere successivo. Profilo aromatico finale dichiarato dal birrificio: aspetto chiaro, naso tropicale-speziato-floreale, in bocca apre con dolcezza di frutta tropicale, poi amaro mai eccessivo, finale rinfrescante-pulito bilanciato dal corpo snello e dalla gradazione bassa.

Da publican a publican: il pubblico Aperitivo che cerca una IPA "leggera ma con carattere" trova una Session IPA con doppio dry hop dichiarato, profilo aromatico tropicale-floreale stratificato e bassa gradazione 4,3% per la beva continuativa di serata. Asset di racconto al banco specifico ("Gelato 41 di Free Lions, e una DDH Session IPA, doppia luppolatura a freddo, 4,3%, leggera ma con carattere aromatico").

PERCHÉ QUI

DDH Session IPA laziale di Free Lions con tecnica di luppolatura dichiarata (double dry hop), nome con marker linguistico craft contemporaneo (riferimento ai terpeni condivisi luppoli-cannabis).

COME SI SERVE

in bicchiere da IPA o tulip a 5-7 gradi (la Session IPA troppo fredda chiude il profilo aromatico tropicale-floreale del double dry hop, va lasciata leggermente "respirare"). Aperitivo continuativo (la bassa gradazione tiene la beva).

DDH Session IPA Free Lions Gelato 41 · doppia luppolatura a freddo (double dry hop), profilo aromatico tropicale-speziato-floreale · base malto pale chiaro per finale asciutto-fresco · stile Session IPA, categoria americana codificata 2010-2012 · 4,3% · Tuscania (VT), Lazio

‹ TORNA A PAGINA 018

SCHEDA ONLINE ›



WAHINE

Blanche con pompelmo rosa, gluten free certificata · Antikorpo Brewing · Sgonico (TS), Friuli Venezia Giulia

5,1% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo estivo: ostriche, gamberi rossi crudi, ceviche, sushi-sashimi, antipasti di mare crudi (la nota di pompelmo rosa regge la salinità marina). A tavola: cucina orientale (thai, vietnamita), insalate di pesce, primi al pesto, frittate di verdure.

COS'È

Wahine è la Blanche fruttata di Antikorpo, gradazione 5,1%, gluten free certificata. Il nome "Wahine" significa "donna" in lingua hawaiana, marker linguistico che lega la birra al frutto tropicale aggiunto. Stile Blanche (Witbier belga del Brabante): birra di frumento con frumento non maltato in ricetta, profilo cerealoso-speziato-agrumato, schiuma bianca persistente, bollicina spinta. La differenza dichiarata di Wahine rispetto alla Witbier classica è il profilo a quattro cereali invece del binomio orzo-frumento: la ricetta porta orzo maltato + frumento + avena + segale, marker di rusticità cerealosa "mitteleuropea" (la segale e cereale caratteristico del Carso). L'altro marker stilistico forte e l'uso di pompelmo rosa in luogo della classica scorza d'arancia amara Curacao delle blanche belghe: il pompelmo rosa porta una nota agrumata-amara più fresca-tropicale.

Wahine e a quattro cereali dichiarati: malto d'orzo (base), frumento non maltato (marker della categoria), avena (per cremosità di corpo), segale (marker mitteleuropeo dichiarato), profilo cereale rustico con leggera nota di pepe. Aggiunte: polpa di pompelmo rosa allo 0,5% (frutto fresco aggiunto in cotta, non sciroppo, non fermentato in birra) + spezie allo 0,2% (coriandolo classico belga e altre spezie aromatiche). La luppolatura e marginale (luppoli amaricanti neutri, IBU bassi): nella Blanche il luppolo non parla, il protagonista è il binomio quattro-cereali + pompelmo + spezie. La versione gluten free certificata sotto i 20 ppm e ottenuta con deglutinazione enzimatica (prolyl-endopeptidasi), processo che ha come effetto secondario di rendere la birra limpida invece della torbidità lattescente classica delle blanche non deglutinate: marker tecnico che la separa visivamente dalle blanche belghe standard. Tecnica: fermentazione alta ale, non pastorizzata.

Da publican a publican: il pubblico Aperitivo estivo che cerca una birra agrumata-dissetante "diversa" dalla blanche standard, e in particolare il pubblico celiaco che cerca una blanche stile-fedele e non un surrogato di volume, trova una Blanche a quattro cereali con pompelmo rosa dichiarato, profilo fresco-agrumato-amaro tropicale, aspetto limpido per deglutinazione. Asset di racconto al banco specifico ("Wahine di Antikorpo, e una blanche con quattro cereali, pompelmo rosa, gluten free certificata, limpida per via della deglutinazione, dal Carso triestino").

PERCHÉ QUI

Blanche craft del Carso triestino di Antikorpo, gluten free certificata, formula a quattro cereali (orzo + frumento + avena + segale) con pompelmo rosa. Sta in posizione unica: blanche italiana al pompelmo rosa + segale + gluten free certificata, asset doppio (pubblico craft generale + pubblico celiaco).

COME SI SERVE

in calice tulip o calice da blanche a 5-7 gradi (la Blanche troppo fredda chiude il profilo agrumato del pompelmo).

Blanche Antikorpo Wahine con pompelmo rosa, gluten free certificata · luppoli amaricanti neutri (marginali) · quattro cereali malto d'orzo + frumento non maltato + avena + segale · aggiunte polpa di pompelmo rosa 0,5% in cotta (non fermentato) + spezie 0,2% (coriandolo e altre) · gluten free sotto 20 ppm con deglutinazione enzimatica (aspetto limpido) · non pastorizzata · stile Blanche / Witbier belga del Brabante · 5,1% · Sgonico (TS), Friuli Venezia Giulia

‹ TORNA A PAGINA 019

SCHEDA ONLINE ›



LA MOSCA

Blanche · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia

5,5% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: ostriche, gamberi rossi crudi, antipasti di mare crudi (il binomio frumento-agrume regge la salinità). A tavola: pesce delicato, primi al pesce, cucina orientale (sushi, sashimi: il coriandolo lega).

COS'È

La Mosca è la Blanche (Witbier belga) di Brewfist, gradazione 5,5%. Stile Witbier: categoria storica del Brabante belga, quasi estinta nel dopoguerra e recuperata negli anni Sessanta da Pierre Celis che la rifonda partendo da memoria di paese e una vecchia ricetta del villaggio. Marker storici della categoria: birra di frumento speziata, profilo agrumato-coriandolo-cereale, torbidità lattescente da frumento non maltato, bollicina spinta, finale fresco-asciutto. Differenza tecnica dalla Hefeweizen bavarese: la Witbier usa frumento non maltato (la Hefe usa solo frumento maltato), aggiunge spezie in bollitura (la Hefe e pure malto + lievito), profilo agrumato-coriandolo (la Hefe e banana-chiodo di garofano da lievito weizen).

La Mosca è costruita sulla ricetta classica della categoria: orzo malt (base), frumento non maltato (grano crudo macinato grosso), marker stilistico della categoria, contribuisce alla torbidità lattescente e al profilo cerealoso fresco, fiocchi d'avena (cremosità di corpo, finale rotondo). Spezie in bollitura: coriandolo (seme tritato, aromatico-floreale), scorza d'arancia amara Curacao (varietà amara essiccata), aromatico-agrumato classico belga. La luppolatura e marginale (luppoli nobili europei a basso impatto, IBU bassi 12-15): nella Witbier il luppolo non parla, il protagonista è il binomio frumento-spezie. Tecnica: fermentazione alta ale, niente filtrazione (la torbidità lattescente bianca e dichiarata e voluta, da cui il nome "blanche" = bianca), aggiunta spezie in late kettle per preservare aromi volatili.

Da publican a publican: il pubblico estivo cerca una birra dissetante non banale, profilo agrumato-speziato leggibile al primo sorso ma con complessità di racconto al banco (frumento non maltato, coriandolo, scorza d'arancia amara). La Mosca tiene il punto Witbier classica di micro-produzione italiana, profilo riconoscibile e bevibilità immediata.

PERCHÉ QUI

Blanche italiana di Brewfist, ricetta classica dichiarata (orzo + frumento non maltato + fiocchi avena + coriandolo + scorza d'arancia amara Curacao), profilo storico belga 1960s rifondazione Celis.

COME SI SERVE

in calice tulip o calice da blanche a 5-7 gradi (il freddo esalta l'agrumato e la bollicina, troppo freddo annulla le spezie).

Blanche Brewfist La Mosca · luppoli nobili europei (marginali) · orzo malt + frumento non maltato + fiocchi avena · spezie coriandolo + scorza d'arancia amara Curacao · niente filtrazione, torbidità lattescente voluta · stile Witbier belga, recuperato anni Sessanta dal Brabante · 5,5% · Codogno (LO), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 019

SCHEDA ONLINE ›



CERERE

Weizen · Epica · Sinagra (ME), Sicilia

5,2% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: salumi, focaccia, formaggi freschi, prosciutto crudo dolce. A tavola: pizza margherita, primi al pomodoro, cucina bavarese (wurstel, choucroute), pollo arrosto.

COS'È

Cerere è la Weizen di Epica, gradazione 5,2%. Stile Weizen (Hefeweizen, Weissbier): categoria storica della birra di frumento bavarese, codificata in Baviera nel XVI secolo come privilegio nobiliare (la Wittelsbacher Familie aveva il monopolio della produzione, da cui la diffusione nei castelli e nei monasteri prima e nelle borghesie poi). Marker storici della categoria: minimo 50% di frumento maltato sul totale dei cereali, lievito Weizen ad alta fermentazione che produce gli esteri caratteristici della categoria (4-vinyl-guaiacol per il chiodo di garofano, isoamilacetato per la banana), niente filtrazione (la torbidità lattescente e dichiarata, da cui "Hefe" = lievito in sospensione), bollicina spinta da rifermentazione in bottiglia o in tank, schiuma bianca pannosa e persistente.

Cerere è dichiarata "Weiss tedesca fatta semplice senza aggiungere altro": niente spezie, niente frutta, niente twist. Marker stilistico precisi: ricetta classica bavarese a due cereali, malto d'orzo (base) + malto di frumento da varietà antica Margherito coltivata nella piana di Catania (filiera siciliana dichiarata, almeno 50% sul totale dei cereali come scelta di Epica e marker della categoria) e lievito Weizen tedesco ad alta fermentazione. Il profilo aromatico è quello codificato della categoria: banana matura (isoamilacetato), chiodo di garofano leggero (4-vinyl-guaiacol), nota agrumata di limone, crosta di pane dal frumento siciliano, finale rinfrescante asciutto-fresco. La luppolatura e marginale (luppoli nobili europei a basso impatto aromatico, IBU bassi 12-15): nella Weizen il luppolo non parla, il protagonista è il binomio frumento + lievito Weizen. Tecnica: fermentazione alta ale, niente filtrazione (torbidità lattescente classica), niente pastorizzazione dichiarata da Epica come scelta stilistica del birrificio.

Da publican a publican: il pubblico Aperitivo che cerca una birra dissetante non banale, profilo banana-chiodo di garofano-frumento classico tedesco al primo sorso, trova una Weizen siciliana stile-fedele costruita con frumento Margherito della piana di Catania e processo dichiarato di micro-produzione siciliana (non pastorizzata, non filtrata). Bevibilità immediata e racconto al banco preciso.

PERCHÉ QUI

Weizen siciliana di Epica, stile-fedele bavarese dichiarata (ricetta classica due cereali, frumento da varietà antica Margherito coltivata nella piana di Catania, lievito Weizen tedesco, niente twist), processo non pastorizzato non filtrato.

COME SI SERVE

in bicchiere Weizen alto (Weissbierglas, vaso di vetro slanciato per la schiuma) a 5-7 gradi.

Weizen Epica Cerere · luppoli nobili europei (marginali) · malto d'orzo + malto di frumento da varietà antica Margherito (piana di Catania, almeno 50%) · lievito Weizen tedesco alta fermentazione · non pastorizzata, non filtrata · stile Hefeweizen, categoria bavarese codificata XVI secolo · 5,2% · Sinagra (ME), Monti Nebrodi, Sicilia

‹ TORNA A PAGINA 020

SCHEDA ONLINE ›



OSANNA

Weizen con frumento Senatore Cappelli · WAR · Cassina de' Pecchi (MI), Lombardia

5% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: salumi, focaccia, formaggi freschi (caciotta, robiola), prosciutto crudo. A Tavola: pizza margherita, primi al pomodoro, cucina bavarese (wurstel, choucroute), pollo arrosto.

COS'È

Osanna è la Weizen di WAR, gradazione 5%. Stile Weizen (Hefeweizen, Weissbier): categoria storica della birra di frumento bavarese, codificata in Baviera nel XVI secolo come privilegio nobiliare (la Wittelsbacher Familie aveva il monopolio della produzione). Marker storici della categoria: minimo 50% di frumento maltato sul totale dei cereali (per legge tedesca), lievito Weizen ad alta fermentazione che produce gli esteri caratteristici (4-vinyl-guaiacol per il chiodo di garofano, isoamilacetato per la banana), niente filtrazione (torbidità lattescente da lievito in sospensione), bollicina spinta, schiuma bianca pannosa e persistente.

Il marker stilistico forte e distintivo di Osanna e l'uso del 60% di frumento maltato Senatore Cappelli in ricetta. Il Senatore Cappelli è una varietà storica di grano duro italiano selezionata nel 1915 da Nazareno Strampelli nel Lazio (intitolata al senatore Raffaele Cappelli, sponsor della Stazione di Granicoltura): grano antico ad alto fusto, glutine debole, profilo cereale rustico-aromatico molto più intenso del frumento moderno standard. Usare Senatore Cappelli al posto del frumento bavarese standard e marker di filiera agricola italiana dichiarato: il birrificio agricolo WAR può coltivarlo direttamente. Profilo aromatico finale: aspetto torbido-lattescente classico della categoria (niente filtrazione), naso aperto su banana matura (isoamilacetato del lievito Weizen), chiodo di garofano leggero (4-vinyl-guaiacol), nota di crosta di pane intensa del Senatore Cappelli, palato corposo-cremoso, finale fresco-dissetante con bollicina spinta. La luppolatura e marginale (luppoli nobili europei a basso impatto aromatico, IBU bassi 12-15): nella Weizen il luppolo non parla, il protagonista è il binomio frumento + lievito Weizen.

Da publican a publican: il pubblico Aperitivo che cerca una Weizen tedesca classica "ma di territorio italiano" trova una Weizen costruita su frumento storico italiano (Senatore Cappelli) di filiera agricola dichiarata, marker territoriale forte. Asset di racconto al banco specifico ("Osanna di WAR, e una Weizen bavarese ma con 60% di frumento Senatore Cappelli, varietà storica italiana del 1915, birrificio agricolo").

PERCHÉ QUI

Weizen italiana di WAR con marker stilistico distintivo (60% di Senatore Cappelli), birrificio agricolo indipendente con filiera dichiarata. Affianco a Epica Cerere (parallelo siciliano Weizen stile-fedele) tiene il punto Weizen italiana con identità di territorio dichiarata.

COME SI SERVE

in calice Weizen alto (Weissbierglas) a 5-7 gradi.

Weizen WAR Osanna · luppoli nobili europei (marginali) · 60% malto di frumento Senatore Cappelli (varietà storica italiana 1915) + malto d'orzo · lievito Weizen tedesco alta fermentazione · niente filtrazione · birrificio agricolo indipendente · stile Hefeweizen, categoria bavarese codificata XVI secolo · 5% · Cassina de' Pecchi (MI), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 020

SCHEDA ONLINE ›



VERMUTTE DEL CHIANTI

Vermouth toscano base Chianti DOCG · DU.IT · Firenze, Italia

18% VOL APERITIVO MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Anche liscio in tumbler basso a temperatura ambiente dopo cena, per chi vuole un vermouth rosso non addolcito.

COS'È

Vermouth toscano dichiarato, base di vino Chianti DOCG (non il vermouth generico costruito su vino bianco neutro) e doppia dose di assenzio (wormwood) rispetto ai vermouth commerciali. Entra al banco come vermouth da Negroni Toscano e Americano Fiorentino, signature drinks dove il barman vuole portare al palato la struttura del Chianti dentro al vermouth, build dove serve un vermouth rosso con identità territoriale forte. Profilo dichiarato: canfora, rabarbaro, pane speziato, amaricante evidente senza compromessi.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi costruire un Negroni con corpo vinoso più marcato del classico e cerchi un vermouth rosso che non addolcisca le note amaricanti, qui apri Vermutte del Chianti. Base di vino rosso Chianti DOCG identitario (non vino bianco neutro), doppia dose di assenzio (wormwood) rispetto ai vermouth commerciali: lo riporta alla sua origine amaricante prima della dolcificazione del Novecento. Il prodotto è dichiaratamente "tagliente", il produttore lo chiama "Maledetto Toscano". Te lo racconti al banco con il riferimento storico (vermouth = vermut tedesco = artemisia/assenzio, la firma originaria della categoria) e con la base Chianti DOCG.

PERCHÉ QUI

Vermutte del Chianti è prodotto da DU.IT a Firenze. Ingredienti dichiarati: vino Chianti, alcol, spezie, infusioni idroalcoliche, zucchero di canna, zucchero bruciato. Il produttore lo posiziona come "il più toscano dei vermouth", definendolo "Maledetto Toscano" per il carattere amaricante non addolcito. Si abbina con Campari in Americano Fiorentino o Negroni DOC 1919 (riferimento alla ricetta storica del Negroni di Firenze). Vermutte del Chianti porta un'opzione toscana con territorio vinoso esplicito.

COME SI SERVE

Negroni Toscano: 3 cl gin (DU.IT London Dry e coerente con la linea, oppure Aquamarina 4312) + 3 cl Campari + 3 cl Vermutte del Chianti, stir, tumbler, scorza di arancia espressa. Americano Fiorentino: 4,5 cl Vermutte del Chianti + 4,5 cl Campari + soda al servizio, calice ballon, ghiaccio, fetta di arancia.

cl70 · 18% · Vermouth toscano base Chianti DOCG con doppia dose di assenzio · DU.IT, Firenze · profilo canfora, rabarbaro, pane speziato, amaricante non addolcito

‹ TORNA A PAGINA 021

SCHEDA ONLINE ›



BITTER PARMA

Bitter al Parmigiano Reggiano (primo al mondo) · Terra Wild Spirits / Giovanni Campari · Parma, Italia

22% VOL | APERITIVO | MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Al bancone: scaglie di Parmigiano Reggiano, culatello e prosciutto di Parma, gnocco fritto, noci. Come aperitivo da solo con ghiaccio e scorza d'arancia.

COS'È

Primo bitter al mondo con Parmigiano Reggiano come ingrediente distintivo. Costruito da Giovanni Campari (Terra Wild Spirits, GC Visions di Monticelli Terme, provincia di Parma): oltre venti botaniche di erbe e spezie infuse, miscelate con Parmigiano Reggiano del caseificio Boni, su un'alcol base con contenuto zuccherino dichiaratamente ridotto (sotto il 15%). Entra al banco come bitter di posizionamento gastronomico, signature drinks dove il barman vuole costruire un profilo "umami" che il bitter italiano classico non porta. Si beve in tumbler basso con ghiaccio, shakerato in cocktail, miscelato con aranciata o soda secondo i suggerimenti del produttore stesso.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi proporre al banco un bitter con identità gastronomica forte (riferimento culinario riconoscibile, non solo erboristico) e cerchi una conversazione al banco che apra in cinque secondi, qui apri Bitter Parma. Primo bitter al mondo con Parmigiano Reggiano come ingrediente reale dentro al distillato (non aromatizzante, non sentore richiamato). Te lo racconti al cliente con la genesi del prodotto: oltre 20 botaniche + Parmigiano Reggiano del caseificio Boni, secondo il produttore "l'aggiunta del Parmigiano ridefinisce ogni equilibrio raggiunto con le botaniche", ricetta che ha richiesto un lavoro lungo e meticoloso. Il drink porta una nota umami-salina sotto l'amaricante classico.

PERCHÉ QUI

Bitter Parma è firmato da Giovanni Campari, master distiller e fondatore di Terra Wild Spirits (la stessa casa che porta in catalogo Sciuto Espiritu Montaraz, Padres de la Tierra, Tequila Arsenal e la linea di gin Gin Terræ con Neve, Onde e Campi). Il prodotto è costruito su oltre 20 botaniche più Parmigiano Reggiano del caseificio Boni (territorio parmense), zucchero ridotto sotto il 15%, 22% di gradazione alcolica. Secondo Campari, l'aggiunta del Parmigiano "ridefinisce ogni equilibrio raggiunto con le botaniche", per cui la ricetta ha richiesto un lavoro lungo e meticoloso. Bitter Parma apre una categoria nuova: bitter al formaggio, riferimento culinario italiano specifico.

Uso (dichiarato dal produttore): liscio con ghiaccio in tumbler basso, shakerato in cocktail, miscelato con aranciata o soda per signature drinks "gastronomici". Negroni del Parmigiano: 3 cl gin (Gin Terræ Campi, in coerenza con la firma Campari) + 3 cl Bitter Parma + 3 cl vermouth rosso (Vermouth Anonimo o Vermutte del Chianti DU.IT), stir, tumbler, scorza di arancia. Spritz Parmigiano: 3 cl Bitter Parma + prosecco DOC top + soda, ballon, fetta di arancia (e una scaglia di Parmigiano sul piattino aperitivo, a chiudere il cerchio).

---

cl70 · 22% · Bitter al Parmigiano Reggiano (primo al mondo), oltre 20 botaniche di erbe e spezie + Parmigiano Reggiano del caseificio Boni · zucchero sotto il 15% · Terra Wild Spirits di Giovanni Campari, Monticelli Terme (PR)

‹ TORNA A PAGINA 021

SCHEDA ONLINE ›



FURENTE

Liquore al legno, fumo e tabacco · About Ten · Padova, Italia

24% VOL DOPOCENA MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Al bancone: cioccolato fondente, sigaro, frutta secca tostata, formaggi stagionati affumicati.

COS'È

Liquore italiano About Ten costruito sul profilo legno-fumo-tabacco con quattro macerazioni distinte: quercia bianca americana ex Bourbon (che cede vaniglia e tannini già ammorbiditi dal whiskey), quercia bianca americana carbonizzata (che porta affumicatura asciutta), tè nero cinese Lapsang Souchong (prima ossidato, poi essiccato, poi affumicato con legno di pino, per la nota affumicata-orientale) e tabacco vero in foglia. Il tutto ammorbidito da macerazione di agave siciliana che porta dolcezza vegetale. Formato 70 cl da banco.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi proporre un dopocena affumicato strutturato e cerchi una via più accessibile dei single malt torbati Islay o dei mezcal artigianali ancestrali (entrambi posizionati in fascia premium alta), qui apri Furente. Profilo affumicato in più strati dichiarato: quattro macerazioni distinte (quercia bianca americana ex Bourbon, quercia carbonizzata, tè nero cinese Lapsang Souchong, tabacco vero in foglia) ammorbidite da agave siciliana che porta dolcezza vegetale. Te lo racconti al tavolo con i quattro strati, non è affumicato genericamente da etichetta industriale, e un dopocena affumicato con identità propria.

PERCHÉ QUI

Furente e dello stesso produttore di Cinico, Eccentrico, Tenace e gin The Greedy (About Ten, Padova). Le quattro macerazioni sono dichiarate in scheda con processo specifico per ognuna (Bourbon Whiskey nelle botti, carbonizzazione, ossidazione del te, foglia di tabacco), niente "aromatizzato genericamente" da etichetta industriale. Furente porta al banco un dopocena affumicato di processo dichiarato.

COME SI SERVE

4 cl liscio in tumbler basso a temperatura ambiente, abbinato a sigaro o cioccolato fondente 80%. In miscelazione dopocena: Old Fashioned affumicato, 4,5 cl bourbon + 1 cl Furente + 1 dash Angostura, stir, tumbler basso cubo grande, scorza di arancia. Anche su build invernali con caffè a freddo (espresso freddo + Furente + ghiaccio).

cl70 · Liquore About Ten al legno, fumo e tabacco (4 macerazioni: quercia bianca ex Bourbon, quercia bianca carbonizzata, tè nero cinese Lapsang Souchong, tabacco in foglia) ammorbidito da agave siciliana · Padova, Italia · profilo affumicato strutturato in più strati

‹ TORNA A PAGINA 022

SCHEDA ONLINE ›



BITTER FIRENZE

Bitter da aperitivo · DU.IT · Firenze, Italia

25% VOL | APERITIVO | MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Al bancone: crostini toscani di fegatini, finocchiona, pecorino giovane, olive. In Negroni e Americano accanto a taglieri di salumi.

COS'È

Bitter DU.IT pensato per l'aperitivo. La storia raccontata dalla distilleria e che il bitter "nasce a Milano e arriva a Firenze": riferimento alla tradizione del bitter milanese che DU.IT trasporta nel proprio linguaggio fiorentino. Profilo leggermente amaro, infusione naturale di spezie, niente coloranti aggiunti. Entra al banco come bitter da Spritz, Americano, Negroni, signature drinks aperitivo dove il barman vuole costruire una verticale DU.IT completa o un Negroni "fatto tutto in casa" (DU.IT gin + DU.IT vermouth + DU.IT bitter).

Da mixologist a mixologist: quando vuoi costruire un Negroni o uno Spritz "fatti tutti in casa" con coerenza artigianale italiana completa (gin + vermouth + bitter tutti firmati DU.IT), qui apri Bitter Firenze. Bitter artigianale dichiarato, infusione naturale di spezie, niente coloranti aggiunti (il colore esce dalle spezie infuse). Te lo racconti al banco con il riferimento culturale ("il bitter nasce a Milano e arriva a Firenze") e con la verticale DU.IT che permette di chiudere il Negroni con tutti i componenti firmati dalla stessa casa fiorentina.

PERCHÉ QUI

Bitter Firenze è prodotto da DU.IT a Firenze, l'unica distilleria del comune. Infusione naturale, niente caramello artificiale o coloranti aggiunti: il colore esce dalle spezie infuse. Bitter Firenze tiene insieme il riferimento culturale alla tradizione milanese e l'identità artigianale fiorentina DU.IT. Permette al barman di costruire la verticale DU.IT completa: gin London Dry + Vermutte del Chianti + Bitter Firenze in un Negroni "tutto DU.IT".

COME SI SERVE

Negroni DU.IT verticale: 3 cl DU.IT London Dry Gin + 3 cl Bitter Firenze + 3 cl Vermutte del Chianti DU.IT, stir, tumbler, scorza di arancia espressa. Americano Fiorentino: 4,5 cl Bitter Firenze + 4,5 cl Vermutte del Chianti DU.IT + soda al servizio, calice ballon, ghiaccio, fetta di arancia. In Spritz DU.IT: 3 cl Bitter Firenze + prosecco DOC + soda, ballon, oliva o fettina di arancia.

cl70 · 25% · Bitter da aperitivo, infusione naturale di spezie, niente coloranti aggiunti · DU.IT, Firenze · costruito sulla tradizione del bitter milanese e tradotto in linguaggio fiorentino

‹ TORNA A PAGINA 022

SCHEDA ONLINE ›



FUSETTI CACAO

Bitter al cacao e arancia (edizione limitata) · Fusetti / Dripstillery · Italia

25% VOL · APERITIVO · MIXOLOGY · DOPOCENA

ABBINAMENTI

A fine pasto con dolci al cioccolato, tiramisù, biscotti al cacao, gelato alla nocciola.

COS'È

Edizione limitata del Bitter Fusetti, costruita con baccelli di cacao e scorze di arancia che si aggiungono alle botaniche classiche del bitter Fusetti standard (genziana, rabarbaro, china). Profilo dolce-amaro con accento tostato di cacao, dolcezza sottile bilanciata dalle scorze agrumate, finale amaricante della china e della genziana. Entra al banco come bitter trasversale: lavora sull'aperitivo per signature drinks "cioccolatosi", funziona da dopocena al posto dei classici amari italiani, apre alla mixology Negroni-tema autunno-inverno.

Da mixologist a mixologist: quando arriva l'autunno-inverno e vuoi costruire una variante stagionale di Negroni o Spritz con apertura aromatica al cacao senza che il drink diventi dolce, qui apri Fusetti Cacao. Bitter ancora amaricante (china e genziana sono il backbone classico), bacche di cacao tostate e scorze di arancia infuse sopra per almeno 30 giorni, dolcezza sottile bilanciata, finale che resta amaricante. Te lo racconti al banco in cinque secondi (edizione limitata stagionale, base bitter classica + cacao + arancia) e il cliente sente arrivare la nota cioccolatosa nel sorso.

PERCHÉ QUI

Fusetti Cacao e edizione limitata della Dripstillery (Mattia e Luca Vita, Cassinetta di Lugagnano, provincia Milano). Bacche di cacao tostate e scorze di arancia infuse insieme alle botaniche classiche del Fusetti standard per almeno 30 giorni. Fusetti Cacao tiene insieme bitter rosso da aperitivo e nota cioccolatosa, posizionamento di banco accessibile.

COME SI SERVE

Negroni al Cacao: 3 cl gin + 3 cl Fusetti Cacao + 3 cl vermouth rosso artigianale (Antica Bottega 1934 affumicato funziona benissimo con il cacao), stir, tumbler, scorza di arancia espressa. Spritz al Cacao: 3 cl Fusetti Cacao + prosecco DOC top + soda, ballon, fetta di arancia. In Old Fashioned al Cacao: 4,5 cl bourbon + 1 cl Fusetti Cacao + 0,5 cl sciroppo di zucchero, stir, tumbler basso, ghiaccio in cubo grande, scorza di arancia.

---

cl70 · 25% · Bitter Fusetti edizione limitata Cacao, botaniche classiche (genziana, rabarbaro, china, arance amare) + bacche di cacao tostate e scorze di arancia · infusione minimo 30 giorni · Dripstillery, Cassinetta di Lugagnano (MI)

‹ TORNA A PAGINA 023

SCHEDA ONLINE ›



FUSETTI MARE

Bitter mediterraneo con timo, limone e sale (edizione limitata) · Fusetti / Dripstillery · Italia

25% VOL APERITIVO MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Al bancone: crudi di mare, ostriche, alici marinate, panelle, olive verdi. Spritz con soda accanto a fritture di pesce.

COS'È

Edizione limitata del Bitter Fusetti per il quarto anniversario della linea, dichiaratamente estiva e mediterranea. Costruita aggiungendo alle botaniche classiche del Fusetti standard una triade aromatica costiera: timo (erba della macchia mediterranea), limone (agrume mediterraneo) e sale (sapidità naturale). Profilo amaricante della china e della genziana più erbaceo-agrumato-sapido, finale che chiude con la sapidità. Entra al banco come bitter di stagione estiva: lavora bene su signature drinks "mare", Spritz mediterranei, Gin Tonic "sapidi", build dove il barman vuole costruire un profilo estivo italiano costiero.

Da mixologist a mixologist: quando arriva l'estate e vuoi un bitter stagionale con apertura ariosa, profilo agrumato-sapido e niente dolcezza pesante, qui apri Fusetti Mare. Bitter di stagione esplicitamente dichiarato (edizione limitata del quarto anniversario), profilo mediterraneo costruito su tre botaniche aggiuntive (timo, limone, sale) sopra il backbone amaricante classico (china, genziana, rabarbaro, arance amare). Te lo racconti al cliente con il dato dell'edizione anniversario e con la sapidità naturale del sale al finale. Funziona bene con tonica neutra in Highball o con prosecco da Spritz Mare.

PERCHÉ QUI

Fusetti Mare è l'edizione limitata del quarto anniversario della Dripstillery (Mattia e Luca Vita, Cassinetta di Lugagnano). Le tre botaniche aggiuntive (timo, limone, sale) lavorano in sinergia sul backbone amaricante classico. Fusetti Mare apre la dimensione stagione, e Sciuto la include nel catalogo come asset di posizionamento per il locale che vuole costruire una carta cocktail estiva differenziata.

COME SI SERVE

Spritz Mare: 3 cl Fusetti Mare + prosecco DOC top + soda al servizio, calice ballon, ghiaccio, garnish con rametto di timo fresco e fetta di limone. Negroni Marino: 3 cl gin marino (Aquamaris o Onde di Gin Terræ) + 3 cl Fusetti Mare + 3 cl vermouth bianco artigianale, stir, tumbler, scorza di limone. Anche in Highball: 4 cl Fusetti Mare + soda al servizio + fettina di limone, tumbler alto, ghiaccio, garnish di timo.

cl70 · 25% · Bitter Fusetti edizione limitata Mare (quarto anniversario), botaniche classiche (genziana, rabarbaro, china, arance amare) + timo, limone, sale · profilo mediterraneo costiero con finale sapido · Dripstillery, Cassinetta di Lugagnano (MI)

‹ TORNA A PAGINA 023

SCHEDA ONLINE ›



FUSETTI MEXICO

Bitter su base di distillato di agave e cactus (edizione limitata) · Fusetti / Dripstillery · Italia

25% VOL APERITIVO MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Al bancone: nachos, guacamole, tacos, cioccolato al peperoncino.

COS'È

Quinta edizione limitata del Bitter Fusetti, ispirata al Messico. Produzione dichiarata di 9.813 bottiglie. La differenza editoriale rispetto al Fusetti standard e nella base alcolica: invece dell'alcol neutro di cereali si parte da un blend di distillato di agave e distillato di cactus, su cui si fanno le infusioni delle botaniche classiche del bitter (genziana, rabarbaro, china, arance amare). Il risultato è un bitter che porta sotto la struttura amaricante classica un profilo vegetale-erbaceo da agave e cactus messicani, riconoscibile come "messicano" senza essere mezcal o tequila. Entra al banco come bitter "Negroni Messicano", asset di carta per locali con sezione mixology Agave/Mezcal coerente.

Da mixologist a mixologist: quando hai costruito una mini-verticale Agave/Mezcal in carta (mezcal Espiritu Montaraz, Santa Spina, Padres de la Tierra, Tequila Arsenal nel catalogo Sciuto) e vuoi portare la coerenza messicana anche nel bitter di accompagnamento, qui apri Fusetti Mexico. Base alcolica di distillato di agave + distillato di cactus (non alcol neutro di cereali come la base bitter standard), botaniche classiche del bitter sopra. Te lo racconti al banco con la tiratura dichiarata (9.813 bottiglie numerate) e con la coerenza verticale che permette un Negroni Messicano dove anche il bitter parla la stessa lingua dei mezcal in carta.

PERCHÉ QUI

Fusetti Mexico è la 5° edizione limitata Dripstillery, tiratura dichiarata 9.813 bottiglie (numero specifico, segno di artigianalità). La base alcolica unisce distillato di agave (Tequilana Weber o simili) e distillato di cactus (Dasylirion o nopal), botaniche classiche del bitter infuse sopra. Fusetti Mexico apre una terza via: bitter italiano artigianale costruito su distillati messicani, edizione limitata e numerata.

COME SI SERVE

Negroni Messicano: 3 cl Tequila Arsenal Blanco (Jalisco, in coerenza con la linea Agave) + 3 cl Fusetti Mexico + 3 cl vermouth rosso (Vermutte del Chianti DU.IT o Vermouth Anonimo), stir, tumbler, scorza di arancia. Mezcal Negroni: 3 cl Mezcal Espiritu Montaraz Espadin Artesanal + 3 cl Fusetti Mexico + 3 cl vermouth rosso, stir, tumbler. In Spritz Messicano: 3 cl Fusetti Mexico + prosecco DOC + soda al servizio, ballon, fetta di pompelmo rosa.

cl70 · 25% · Bitter Fusetti quinta edizione limitata Mexico, tiratura 9.813 bottiglie · base alcolica blend di distillato di agave e distillato di cactus + botaniche classiche bitter (genziana, rabarbaro, china, arance amare) · Dripstillery, Cassinetta di Lugagnano (MI)

‹ TORNA A PAGINA 023

SCHEDA ONLINE ›



MELEGNAM

Sidro craft con mango, luppolo Citra e pepe Kampot · Eranomele · Milano, Italia

5,5% VOL APERITIVO MIXOLOGY A TAVOLA

ABBINAMENTI

In aperitivo: cucina orientale piccante (thai, indiana, cinese, vietnamita), ceviche, tartufi di mare, frutti di mare crudi.

COS'È

Sidro Melegnam di Eranomele, collaborazione con Melegnano Beer Market (da cui il nome "Mele-gnam", crasi tra mela e Melegnano). Mosto di mela fermentato + puree di mango fresco + infusione di luppolo americano Citra (aromi tropicali di pompelmo e frutto della passione tipici del Citra) + spolverata di pepe rosso Kampot (pepe cambogiano, presidio Slow Food internazionale, profilo agrumato-floreale-piccante leggero). Profilo aromatico dichiarato: tropicale-fruttato di mango + agrume-floreale di luppolo Citra + chiusura speziata di pepe Kampot. Formato 33 cl in lattina o bottiglia, anche 20 lt in fusto Kkeg. Gradazione 5,5%. Entra al banco come asset di mixology aperitivo, sidro craft tropicale di scoperta.

Da publican a publican: il banco craft beer/cider di Milano e zone vivaci lavora sidri sperimentali per pubblico giovane curioso. Melegnam apre la via tropicale-luppolata: collaborazione brewing-cider, profilo mango + luppolo + pepe (in un singolo bicchiere), racconto immediato al cliente ("sidro craft con mango, luppolo Citra e pepe Kampot, collaborazione Eranomele x Melegnano Beer Market").

PERCHÉ QUI

Melegnam e referenza Eranomele in collaborazione con Melegnano Beer Market. Tre ingredienti dichiarati come marker (mango, Citra, Kampot). Sta in nicchia propria: sidro craft luppolato (la categoria "hopped cider" sta crescendo nel mercato USA e UK).

COME SI SERVE

33 cl in calice da birra o tumbler alto freddo.

---

cl33 (lattina o bottiglia) / fusto 20 lt · 5,5% vol · Sidro Melegnam con mosto di mela + puree mango + luppolo Citra + pepe Kampot, collaborazione Eranomele x Melegnano Beer Market · Milano, Italia · profilo tropicale-luppolato-speziato

‹ TORNA A PAGINA 024

SCHEDA ONLINE ›



NATURALE

Bitter siciliano da Cerasuolo di Vittoria vinificato naturalmente · Azienda Agricola Naturale (COS × Sabadì) · Provincia di Ragusa, Sicilia

21% VOL · APERITIVO · MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Al bancone: caponata, olive nere, pecorino siciliano, salame di Sant'Angelo. In Spritz accanto ad arancinette e panelle.

COS'È

Bitter siciliano 100%, primo al mondo prodotto da uve vinificate naturalmente (fermentazione spontanea sulle bucce, lieviti indigeni, niente solfiti aggiunti). Base: Cerasuolo di Vittoria DOCG. Aromatizzazione con erbe selvatiche degli Iblei (campagna sud-orientale siciliana, area Modica-Ragusa-Vittoria) e scorze di agrumi siciliani. Profilo: amaricante della parte vinosa fermentata naturalmente, erbaceo della macchia iblea, agrumato delle scorze. Entra al banco come bitter di posizionamento siciliano profondo (uva DOCG + vinificazione naturale + erbe del territorio specifico), signature drinks da carta artigianale, Spritz e Negroni alternativi di alto livello.

Da mixologist a mixologist: quando ti arriva al banco il cliente esperto di vini naturali (la nicchia è una conversazione di livello tra appassionati) e tu vuoi proporgli un bitter che la categoria vino naturale la porta dentro, qui apri Naturale. Bitter su uva DOCG vinificata naturalmente (Cerasuolo di Vittoria, fermentazione spontanea sulle bucce, lieviti indigeni, zero solfiti aggiunti). Te lo racconti al banco con la genesi della joint venture: Simone Sabaini di Sabadì (cioccolato di Modica) e Giusto Occhipinti di COS (cantina di Vittoria-Acate, l'acronimo COS dalle iniziali dei cognomi dei tre fondatori). Profilo amaricante della parte vinosa, erbe degli Iblei, scorze di agrumi siciliani.

PERCHÉ QUI

Azienda Agricola Naturale (joint venture COS × Sabadì, provincia di Ragusa, fondata 2019). Cerasuolo di Vittoria DOCG vinificato naturalmente come base, erbe selvatiche degli Iblei (Modica, Ragusa, Vittoria) e scorze di agrumi siciliani come aromatizzazione. Primo bitter al mondo da uva vinificata naturalmente, profilo dichiarato: cedro, arancia, genziana, china.

COME SI SERVE

Spritz Naturale: 3 cl Naturale + prosecco DOC (o meglio Charme Bianco Firriato come spumante siciliano in coerenza territoriale) + soda al servizio, ballon, fetta di arancia. Negroni Iblei: 3 cl gin (Aquamaris o Volcano Etna Dry) + 3 cl Naturale + 3 cl vermouth rosso artigianale, stir, tumbler, scorza di arancia. Anche liscio in tumbler basso a temperatura ambiente come aperitivo da degustazione lenta.

---

cl75 · 21% · Bitter siciliano biologico, base Cerasuolo di Vittoria DOCG vinificato naturalmente + erbe selvatiche degli Iblei + scorze di agrumi siciliani · Azienda Agricola Naturale (joint venture COS × Sabadì, provincia di Ragusa) · primo bitter al mondo da uva vinificata naturalmente, profilo: cedro, arancia, genziana, china

‹ TORNA A PAGINA 026

SCHEDA ONLINE ›



VERMOUTH ANONIMO

Vermouth da vino liquoroso (Vigoroso) · Anonima Distillazioni · Gubbio, Umbria

21% VOL APERITIVO MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Al bancone: liscio con ghiaccio accanto a salumi umbri, pecorino, tartufo nero su crostino, mandorle tostate.

COS'È

Vermouth umbro di Anonima Distillazioni, costruito su un blend di erbe (assenzio, artemisia, bardana, zenzero, arancia, menta) infuso in vino fortificato. Colore rosso granato profondo, al naso note agrumate con tocchi balsamici di menta, al palato gusto vigoroso che chiude amaricante (la firma editoriale della linea Anonima e tutta nel "vigoroso", riportato nel nome). Entra al banco come vermouth rosso da Negroni e Americano, signature drinks aperitivo dove serve un vermouth con identità botanica forte non addolcito, anche da degustazione liscia in tumbler basso per gli appassionati.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi costruire un Negroni o un Americano con materia prima artigianale italiana coerente su una sola firma, qui apri Vermouth Anonimo. La verticale Anonima Distillazioni e completa: gin Aquamirabilis o Aquamarina, BVA Rosso, Vermouth Anonimo, tre prodotti di una stessa casa, stesso territorio (Gubbio, Umbria), stessa filosofia (artigianale, ginepro umbro-toscano, niente coloranti). Te lo racconti al banco con le erbe protagoniste (assenzio, artemisia, bardana, zenzero, arancia, menta) e con il "vigoroso" della firma editoriale Anonima: gusto deciso, amaricante in chiusura, non addolcito.

PERCHÉ QUI

Vermouth Anonimo (Vermouth Vigoroso, anche commercializzato come Vermouth da Vino Liquoroso) e prodotto da Anonima Distillazioni a Gubbio. Erbe protagoniste: assenzio e artemisia per il backbone amaricante classico del vermouth, bardana e zenzero per la struttura, arancia per la nota agrumata, menta per il tocco balsamico in chiusura. Vermouth Anonimo porta opzione umbra completa: vermouth coerente con il resto della linea Anonima per un Negroni "tutto Anonima".

COME SI SERVE

Negroni Umbro verticale: 3 cl Aquamirabilis o Aquamarina + 3 cl BVA Rosso + 3 cl Vermouth Anonimo (verticale totale Anonima Distillazioni), stir, tumbler, scorza di arancia espressa. Americano: 4,5 cl Vermouth Anonimo + 4,5 cl BVA Rosso + soda al servizio, calice ballon, ghiaccio, fetta di arancia. Liscio: 5 cl in tumbler basso con ghiaccio + scorza di arancia, aperitivo prima del pasto.

cl70 · 21% · Vermouth da vino liquoroso, erbe protagoniste: assenzio, artemisia, bardana, zenzero, arancia, menta · Anonima Distillazioni, Gubbio · colore rosso granato, note agrumate e balsamiche di menta, gusto vigoroso amaricante

‹ TORNA A PAGINA 026

SCHEDA ONLINE ›



CHINATO DEL CHIANTI

Vermouth chinato toscano base Chianti DOCG · DU.IT · Firenze, Italia

20% VOL DOPOCENA MIXOLOGY

ABBINAMENTI

A fine pasto con cioccolato fondente, cantucci, formaggi stagionati, frutta secca.

COS'È

Vermouth chinato toscano, dichiaratamente costruito sulla tradizione piemontese del Barolo Chinato ma con base di Chianti DOCG al posto del Barolo. Il "chinato" e una categoria specifica di vermouth: la china (quinino estratto dalla corteccia di cinchona, da cui il nome) e la botanica protagonista, accompagnata da rabarbaro, genziana, cannella, scorze d'arancia, chiodi di garofano, cardamomo, iris. Entra al banco come vermouth chinato da dopocena al tavolo, da degustare liscio in tumbler basso o in cuvee al posto del Barolo Chinato piemontese su carta toscana.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente al tavolo chiede un chinato dopocena e tu vuoi un chinato accessibile per il banco quotidiano con identità italiana dichiarata, qui apri Chinato del Chianti. Stessa categoria del chinato piemontese tradizionale (vermouth chinato amaricante da dopocena), ma base territoriale toscana: Chianti DOCG come base vinosa, china (quinino estratto dalla corteccia di cinchona) come botanica protagonista. Te lo racconti al tavolo come "il gemello toscano del chinato piemontese", profilo di china dominante con rabarbaro, genziana, cannella, scorze d'arancia, chiodi di garofano, cardamomo, iris.

PERCHÉ QUI

Chinato del Chianti è prodotto da DU.IT a Firenze, gemello del Vermutte del Chianti ma costruito sulla tradizione del chinato (china come botanica protagonista) invece che del vermouth classico. Base di vino Chianti DOCG, gradazione un gradino sopra il Vermutte (20% vs 18%) per supportare la struttura più intensa del chinato. Lavorazione DU.IT a mano, senza coloranti, conservanti, addensanti. Chinato del Chianti tiene insieme la categoria classica con un'identità toscana.

COME SI SERVE

3 cl in tumbler basso a temperatura ambiente, dopocena, da abbinare a cioccolato fondente o crostata di frutta secca. In cocktail: Manhattan Toscano, 5 cl bourbon + 2 cl Chinato del Chianti + 2 dash Angostura, stir, coppa, ciliegia all'amarena. Anche in Negroni rivisitato dopocena: 3 cl gin + 3 cl Chinato del Chianti + 3 cl Campari (al posto del classico vermouth rosso), stir, tumbler, scorza di arancia.

cl70 · 20% · Vermouth chinato toscano, base Chianti DOCG, china come botanica protagonista, genziana, rabarbaro, cannella, scorze d'arancia, chiodi di garofano, cardamomo, iris · DU.IT, Firenze

‹ TORNA A PAGINA 026

SCHEDA ONLINE ›



IPPOCRASSO

Vermouth ippocratico medievale · Anonima Distillazioni · Gubbio, Umbria

21% VOL · APERITIVO · DOPOCENA

ABBINAMENTI

In abbinamento: salumi stagionati, formaggi medi, frutta secca. Anche dopo cena con un cantuccio di pasticceria.

COS'È

Ippocrasso umbro di Anonima Distillazioni, ricostruzione contemporanea di una delle bevande aromatizzate più antiche d'Europa. L'ippocrasso (Hypocras) compare a metà del XIV secolo come tributo al medico greco Ippocrate (a cui la tradizione attribuiva l'invenzione del vino speziato come rimedio medico) e dal XV secolo prende il nome definitivo. Per tutto il Medioevo fino al XVII secolo era la bevanda aromatizzata più popolare d'Europa come aperitivo o digestivo, poi sostituita dai distillati più forti (Armagnac, Cognac, Brandy). Entra al banco come vermouth identitario con racconto storico forte, ottimo da degustazione liscia in tumbler basso o per signature drinks "storici" che esplorano la genealogia del vermouth contemporaneo.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi portare al banco una conversazione di livello sul vermouth (storia della categoria, etimologia, origini medievali), qui apri Ippocrasso. E dichiaratamente la ricostruzione contemporanea della bevanda originaria da cui il vermouth moderno discende: l'ippocrasso compare a metà del XIV secolo come tributo al medico greco Ippocrate, e dal XV secolo prende il nome definitivo. Te lo racconti al banco in trenta secondi: "vermouth" deriva da "vermut", nome tedesco dell'artemisia, l'erba che identifica anche l'ippocrasso medievale. Per tutto il Medioevo fino al XVII secolo era la bevanda aromatizzata più popolare d'Europa come aperitivo o digestivo.

PERCHÉ QUI

Ippocrasso è prodotto da Anonima Distillazioni a Gubbio. Le botaniche sono: artemisia (la firma che lega ippocrasso e vermouth moderno), radice di genziana, radice di galanga, cannella, angelica, scorza di bergamotto, scorza di arancia. Anonima lo posiziona come "padre del vermouth moderno", un vino speziato che mantiene il profilo medievale (più vinoso, meno fortificato del vermouth contemporaneo) e si beve come aperitivo o digestivo tradizionale. Ippocrasso tiene insieme storia medievale documentata e produzione artigianale umbra.

COME SI SERVE

5 cl in tumbler basso a temperatura ambiente o leggermente fresco, aperitivo da degustazione lenta. In Vermouth & Tonic medievale: 4 cl Ippocrasso + tonica neutra al servizio + scorza di arancia, ballon, ghiaccio.

cl50 · 21% · Vermouth ippocratico medievale, botaniche: artemisia, genziana, galanga, cannella, angelica, bergamotto, arancia · Anonima Distillazioni, Gubbio · "padre del vermouth moderno", ricostruzione contemporanea della bevanda aromatizzata europea XIV–XVII secolo

‹ TORNA A PAGINA 027

SCHEDA ONLINE ›



ANTICA BOTTEGA 1934

Vermouth affumicato (primo al mondo) · Fabio Cesareni × Ca' dei Faggi · Piemonte, Italia

16% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: speck e prosciutto affumicato, scamorza affumicata, cioccolato fondente, noci. In Negroni accanto a taglieri di stagionati.

COS'È

Primo vermouth affumicato al mondo. Creato in Piemonte dal bartender Fabio Cesareni (Republic, Milano), dopo vent'anni di lavoro al banco e una idea coltivata a lungo: portare l'affumicato dentro al vermouth come ingrediente di base, per ricostruire i cocktail classici dell'età dell'oro dei bar (anni '20 e '30, da cui il nome "1934"). Il progetto è nato dalla collaborazione con Gianni Berton (azienda vinicola Ca' dei Faggi), dopo aver vinto il concorso "Create Your Spirit" della Regione Piemonte. Azienda aperta nel 2022, Cesareni vendette la sua Mercedes SLK per finanziare il primo lotto. Entra al banco come asset di firma per il bartender che costruisce cocktail classici con un twist affumicato, signature drinks "smoky" dove il fumo entra dal vermouth invece che dal distillato base.

Da mixologist a mixologist: quando ti chiedono un cocktail affumicato e tu non vuoi più lavorare al pickup con la smoking gun (scenico ma operativamente lento: un drink alla volta, gestione del fumo che disturba i tavoli vicini, profilo non costante), qui apri Antica Bottega 1934. Il fumo e già nel vermouth, prodotto a freddo (affumicatura in botte con legno di ulivo, non con smoking gun), entra nel cocktail in modo costante senza operazioni manuali al banco. Te lo racconti al cliente con il dato "primo vermouth affumicato al mondo" e con il retrogusto caratteristico all'oliva che il legno di ulivo cede al palato.

PERCHÉ QUI

Antica Bottega 1934 è prodotto in Piemonte da Cesareni × Ca' dei Faggi. Botaniche (dichiarate sulla scheda ufficiale): artemisia (la firma del vermouth), vaniglia, cannella, pepe cubeba, camomilla, scorza di agrume di Sicilia, legno di ulivo. L'affumicatura avviene in botte con legno di ulivo, scelta tecnica che firma il prodotto e porta al palato un retrogusto caratteristico di oliva, riconoscibile al primo sorso. Al naso si presenta profumato con note vegetali speziate, al palato cannella-vaniglia-pepe in apertura, sentore fume e finale all'oliva che lo rendono unico nel suo genere. In carta da oltre un anno al Casino Bar di Montecarlo, distribuito in Nobu Milano. Soluzione unica al mondo.

Uso (cocktail dichiarati dal produttore): cocktail classici dell'età dell'oro dei bar, in particolare Manhattan, Boulevardier, Hanky Panky, Rob Roy, ricostruiti con questo vermouth al posto del vermouth classico per donare sentore vintage e affumicato. Manhattan Affumicato: 5 cl bourbon + 2 cl Antica Bottega 1934 + 2 dash Angostura, stir, coppa, ciliegia all'amarena. Boulevardier Affumicato: 3 cl bourbon + 3 cl Campari + 3 cl Antica Bottega 1934, stir, tumbler, scorza di arancia. Hanky Panky: 4,5 cl gin + 4,5 cl Antica Bottega 1934 + 2 dash Fernet stir, coppa, scorza di arancia. Anche da degustazione liscia, abbinato a salumi stagionati, frutta secca, formaggi.

cl70 · 16% · Vermouth affumicato (primo al mondo), botaniche: artemisia, vaniglia, cannella, pepe cubeba, camomilla, scorza di agrume di Sicilia, legno di ulivo · affumicatura in botte con legno di ulivo (no smoking gun), retrogusto caratteristico all'oliva · Cesareni × Ca' dei Faggi, Piemonte (Italia)

‹ TORNA A PAGINA 027

SCHEDA ONLINE ›



ETNA BIANCO DOC, TENUTA ETNA NORD

Etna Bianco DOC, Carricante + Catarratto · Tenuta Etna Nord · Castiglione di Sicilia (CT), Sicilia

13% VOL · A TAVOLA · APERITIVO

ABBINAMENTI

A Tavola: cucina siciliana di mare (pasta con le sarde, pesce spada al salmoriglio, gamberi rossi crudi, ricci di mare), primi al pesce, fritti di pesce, antipasti di crudo di pesce (la sapidità del Carricante regge la salinità marina).

COS'È

Etna Bianco DOC di Tenuta Etna Nord, vino bianco fermo del versante settentrionale dell'Etna. Denominazione Etna DOC: codificata nel 1968 come prima DOC italiana montana, una delle prime DOC siciliane in assoluto. Disciplinare di produzione: per l'Etna Bianco la categoria impone minimo 80% di Carricante (vitigno autoctono storico dell'Etna), con possibilità fino al 20% di Catarratto, Minnella bianca, Trebbiano e altri autoctoni siciliani autorizzati. Marker territoriale forte: i vigneti devono trovarsi sui pendii del vulcano, su suoli vulcanici sabbiosi neri ricchi di ceneri e minerali (potassio, magnesio, ferro), con altitudine massima dichiarata a 1.000 metri sul versante settentrionale (quota massima della denominazione, marker di vinificazione "estrema" alpino-vulcanica).

Tenuta Etna Nord lavora il blend Carricante + Catarratto su otto contrade del versante nord dell'Etna in territorio di Castiglione di Sicilia (CT), ad altitudine 500-800 metri. Il Carricante (nome dal siciliano "u carricanti"), "che riempie i carri di uva" per via dei grappoli abbondanti e vitigno a maturazione tardiva (vendemmia fine settembre-inizio ottobre), profilo enologico distintivo: acidità totale strutturalmente alta (marker del vitigno), da cui la longevità-evoluzione dei Carricante in bottiglia, mineralità "pietra focaia" da matrice vulcanica (silicati di potassio della cenere etnea, marker tecnico riconoscibile), agrumi gialli (cedro, limone amalfitano), erbe mediterranee leggere, finale sapido-salino da elementi minerali del suolo. Il Catarratto (vitigno bianco siciliano storico), diffuso dal Trapanese all'Etna aggiunge nota di frutta bianca matura e morbidezza al palato. Il microclima e influenzato dalle correnti del mar Ionio che risalgono via fiume Alcantara (gola scavata dalla lava), creando escursione termica giorno-notte importante per il profilo aromatico. Vinificazione classica del versante nord: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox, niente passaggio in legno (preservare la mineralità acida), affinamento sui lieviti fini in vasca + breve sosta in bottiglia.

Da sommelier a sommelier: il banco siciliano A Tavola e Aperitivo cerca un Etna Bianco di terroir specifico per pairing autentico col territorio, alternativa agli Etna Bianco commerciali di volume. Asset di racconto al tavolo specifico ("Etna Bianco di Tenuta Etna Nord, Carricante + Catarratto da otto contrade del versante nord a 500-800 metri, Castiglione di Sicilia, profilo mineral-vulcanico classico").

PERCHÉ QUI

Tenuta Etna Nord e progetto in collaborazione tra famiglia Cantoni (Fattoria Fibbiano, Toscana, Pisa) e famiglia Di Bella di Castiglione di Sicilia (custodi di vigneti autoctoni etnei da generazioni). Produzione totale dichiarata ~15.000 bottiglie/anno tra le tre etichette Bianco, Rosato, Rosso (micro-scala di carattere).

COME SI SERVE

in calice da vino bianco strutturato a 10-12 gradi (l'Etna Bianco troppo freddo chiude la mineralità pietra focaia, va servito leggermente più caldo dei bianchi industriali). Aperitivo gastronomico siciliano.

Etna Bianco DOC Tenuta Etna Nord · blend Carricante (minimo 80% dichiarato dalla DOC) + Catarratto, vitigni autoctoni etnei · otto contrade versante nord Etna 500-800 metri, suoli vulcanici sabbiosi neri · vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata, niente legno · DOC Etna codificata 1968 (prima DOC italiana montana) · progetto Cantoni (Fattoria Fibbiano, Toscana) + Di Bella (Castiglione di Sicilia) · circa 15.000 bottiglie totali annue tra 3 etichette · Castiglione di Sicilia (CT), Sicilia

‹ TORNA A PAGINA 029

SCHEDA ONLINE ›



IN FERMENTO, FATTORIA FIBBIANO

Spumante Vermentino metodo ancestrale pet-nat, biologico · Fattoria Fibbiano · Terricciola (PI), Toscana

11,5% VOL A TAVOLA APERITIVO

ABBINAMENTI

Aperitivo: antipasti di mare, ostriche, salumi delicati, formaggi freschi. A Tavola: primi di pesce, fritto misto, frittate alle erbe, piatti vegetariani con erbe mediterranee.

COS'È

In Fermento è lo spumante metodo ancestrale "pet-nat" (Petillant Naturel) di Fattoria Fibbiano, 100% Vermentino, gradazione tipica 11–11,5%, lanciato nel 2021. Stile metodo ancestrale (anche "metodo rurale"): categoria spumantistica storica che precede il metodo classico champenoise (XVII secolo francese). Marker tecnici della categoria: la prima fermentazione del mosto viene bloccata prima del completamento (tipicamente con abbassamento di temperatura), il vino viene imbottigliato con gli zuccheri residui ancora presenti, la fermentazione riprende direttamente in bottiglia producendo CO2 endogena e bollicine naturali. Niente dosage finale (lo zucchero residuo e naturale), niente sboccatura tradizionale (degorgement) nella versione più classica, deposito di lieviti in bottiglia (torbidità naturale). Da cui la categoria "pet-nat" = naturale, vivo, non standardizzato.

In Fermento è dichiarata vinificazione tecnica nerd: pigiatura sotto CO2 (preserva aromi volatili, no ossidazione), racking del mosto (separazione dalle impurità), blocco della prima fermentazione a 4 gradi (raffreddamento drastico), poi temperatura riportata a 14 gradi per imbottigliare, seconda fermentazione spontanea in bottiglia che produce le bollicine naturali. Niente filtrazione, niente sboccatura tradizionale, leggero deposito di lieviti in bottiglia (marker visivo della categoria, va "girata delicatamente" prima del servizio). Certificato biologico. Profilo aromatico finale: aspetto leggermente velato (deposito di lieviti), bollicina morbida-fine da metodo ancestrale (più cremosa-naturale della bollicina veloce del metodo Martinotti, meno fitta del metodo classico), naso aperto su agrumi gialli, frutta bianca fresca (mela renetta, pera Williams) e nota di lievito non filtrato.

Da sommelier a sommelier: il banco italiano lavora spumanti con Prosecco DOC (metodo Martinotti) e Franciacorta DOCG (metodo classico) come categorie codificate. Il pet-nat (la categoria spumantistica naturalista contemporanea) e poco rappresentato nelle carte standard. In Fermento apre la via: pet-nat italiano da vitigno autoctono toscano (Vermentino), micro-produzione biologica, profilo "vivo" e dichiaratamente non filtrato come la categoria richiede.

PERCHÉ QUI

In Fermento è la prima referenza pet-nat di Fattoria Fibbiano (lanciata 2021), frutto della filosofia naturale dichiarata della casa. In Fermento apre la categoria pet-nat italiano biologico da Vermentino toscano, asset di scoperta al banco.

COME SI SERVE

in calice flute o tulipano a 8–10 gradi (non troppo freddo per la bollicina morbida ancestrale). Prima del servizio: girare delicatamente la bottiglia per uniformare il leggero deposito di lieviti.

Spumante metodo ancestrale pet-nat 100% Vermentino Fattoria Fibbiano In Fermento · pigiatura sotto CO2, blocco prima fermentazione a 4 gradi, seconda fermentazione spontanea in bottiglia · no filtrazione, no sboccatura tradizionale, leggero deposito di lieviti · certificato biologico · ~11,5% · stile metodo ancestrale (precursore del metodo champenoise) · Terricciola (PI), Toscana · prima cotta 2021

‹ TORNA A PAGINA 029

SCHEDA ONLINE ›



ETNA ROSSO DOC, TENUTA ETNA NORD

Etna Rosso DOC, Nerello Mascalese + Nerello Cappuccio · Tenuta Etna Nord · Castiglione di Sicilia (CT), Sicilia

13% VOL | A TAVOLA | APERITIVO

ABBINAMENTI

A Tavola: carni siciliane (involtini, salsiccia al finocchietto, agnello al forno, capretto), pasta alla Norma (la mineralità vulcanica regge il pomodoro acido), primi al ragu di carne, formaggi stagionati siciliani (pecorino, ragusano). Per pizzeria: pizza margherita, pizza romana al taglio.

COS'È

Etna Rosso DOC di Tenuta Etna Nord, vino rosso fermo del versante settentrionale dell'Etna. Denominazione Etna DOC codificata nel 1968, prima DOC italiana montana. Disciplinare di produzione: per l'Etna Rosso la categoria impone minimo 80% di Nerello Mascalese + massimo 20% di Nerello Cappuccio (entrambi vitigni autoctoni rossi etnei). Marker territoriale forte: vigneti sui pendii del vulcano fino a 1.000 metri di altitudine, suoli vulcanici sabbiosi neri ricchi di ceneri e minerali.

Il Nerello Mascalese (dalla piana di Mascali) e vitigno autoctono di maturazione tardivissima (vendemmia fine ottobre), una delle più tarde d'Italia grazie all'escursione termica del vulcano, conosciuto come "il Pinot Noir del Sud" per la capacità di trasmettere il terroir con eleganza tipica (struttura snella, tannini fini, acidità strutturalmente alta), profilo aromatico classico: ciliegia rossa, frutti rossi maturi, rosa appassita, leggere note speziate-balsamiche, mineralità vulcanica spinta, finale lungo. Il Nerello Cappuccio (vitigno minoritario etneo) e usato in piccola percentuale come complemento: colore più intenso e tannini più morbidi, da bilanciamento al Mascalese.

Tenuta Etna Nord lavora il blend su otto contrade del versante nord dell'Etna in Castiglione di Sicilia a 500-800 metri, suoli vulcanici sabbiosi neri. Vinificazione classica del Mascalese: fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox, macerazione sulle bucce di 10-15 giorni, affinamento in botti grandi di rovere francese + acciaio (la scelta della botte grande vs barrique e marker stilistico tipico del Mascalese moderno: la botte grande lascia esprimere la finezza varietale senza coprire con tostatura, profilo "alla Borgogna" piuttosto che "alla bordolese"). Profilo aromatico finale: aspetto rosso rubino chiaro con riflessi granato (colore non intenso, marker del Mascalese), naso elegante di ciliegia rossa, fragolina di bosco, viola appassita, leggero pepe nero, mineralità vulcanica spinta, palato strutturato ma snello con tannini fini-eleganti e acidità controllata, finale lungo.

Da sommelier a sommelier: il rosso siciliano di volume si appoggia tipicamente al Nero d'Avola (potente, fruttato, strutturato). Il banco che cerca un rosso siciliano più fine-elegante, con profilo che ricorda i Pinot Noir di Borgogna o i Nebbiolo di Langhe ma con accenti vulcanici unici, trova nel Nerello Mascalese dell'Etna nord l'asset perfetto. Asset di racconto al tavolo specifico ("Etna Rosso di Tenuta Etna Nord, blend Nerello Mascalese + Cappuccio dal versante nord dell'Etna, affinamento in botti grandi di rovere, il Pinot Noir del Sud").

PERCHÉ QUI

Etna Rosso DOC di Tenuta Etna Nord (progetto Cantoni + Di Bella), micro-produzione di carattere, versante nord come marker distintivo.

COME SI SERVE

in calice ampio da vino rosso (tipo Burgundy o tulipano) a 16-18 gradi, apertura preventiva di 30 minuti per ossigenare.

Etna Rosso DOC Tenuta Etna Nord · blend Nerello Mascalese (minimo 80% da disciplinare) + Nerello Cappuccio (massimo 20%) · otto contrade versante nord Etna 500-800 metri, suoli vulcanici sabbiosi neri · fermentazione a temperatura controllata, macerazione 10-15 giorni, affinamento in botti grandi di rovere francese + acciaio · stile "Pinot Noir del Sud" per finezza varietale · ~13,5% · DOC Etna codificata 1968 · circa 15.000 bottiglie totali annue tra 3 etichette · Castiglione di Sicilia (CT), Sicilia

‹ TORNA A PAGINA 030

SCHEDA ONLINE ›



VERMENTINO FATTORIA FIBBIANO

Vermentino IGT Toscana, biologico · Fattoria Fibbiano · Terricciola (PI), Toscana

12,5% VOL · A TAVOLA · APERITIVO

ABBINAMENTI

A Tavola: antipasti di mare crudi e cotti (alici marinate, polpo all'insalata, calamari fritti), primi al pesce (linguine alle vongole, spaghetti alla bottarga, risotti di mare), secondi di pesce bianco al forno. Aperitivo: ostriche, formaggi freschi di capra, focaccia ligure.

COS'È

Vermentino IGT Toscana di Fattoria Fibbiano, vino bianco fermo 100% Vermentino, gradazione tipica 12–12,5%. Denominazione IGT Toscana (Indicazione Geografica Tipica): categoria intermedia tra il vino da tavola e le DOC/DOCG, permette flessibilità di vitigno con marker territoriale toscano dichiarato.

Il Vermentino e vitigno bianco mediterraneo (probabile origine iberica, diffuso storicamente nella Maremma toscana, Liguria, Sardegna e Corsica), profilo aromatico fresco-agrumato-mediterraneo classico: cedro, pompelmo bianco, erbe aromatiche mediterranee (timo, salvia, lavanda, melissa), agrumi gialli, finale sapido-asciutto. Vitigno a maturazione media (vendemmia inizio settembre), buona acidità totale, vinificazione tipicamente in acciaio per preservare la freschezza aromatica.

Fattoria Fibbiano lavora il Vermentino nelle colline pisane di Terricciola (Val d'Era) a 120 metri di altitudine su suoli con conchiglie marine fossili (residui del mare miocenico), marker territoriale forte che conferisce mineralità salina-marina al vino, leggibile come "salinità lampante" nel finale. Certificato biologico (sostanze organiche dichiarate), intervento umano minimo. Vinificazione tradizionale: vendemmia manuale nelle ore fresche di settembre, fermentazione con lieviti indigeni (no lievito selezionato), affinamento in acciaio inox per preservare freschezza aromatica, no passaggio in legno. Profilo aromatico finale: colore giallo paglierino con riflessi verdolini, naso aperto su lavanda, melissa e timo, palato morbido-mineral con freschezza acida persistente e buona spalla acida.

Da sommelier a sommelier: quando il tavolo chiede un Vermentino al pasto e tu vuoi proporre un'identità toscana biologica con marker territoriale forte invece di un Vermentino di volume, qui apri Fibbiano. Vermentino toscano biologico di micro-produzione con suoli unici dichiarati (conchiglie marine fossili nella Val d'Era = mineralità salina del miocenico residuo), lieviti indigeni, vendemmia manuale. Asset di racconto al tavolo specifico in dieci secondi ("Vermentino toscano biologico di Fattoria Fibbiano, vigna su conchiglie marine fossili nella Val d'Era, lieviti indigeni").

PERCHÉ QUI

Fattoria Fibbiano di Terricciola, famiglia Cantoni dal 1997, certificata biologica.

COME SI SERVE

in calice da vino bianco a 10-12 gradi (il Vermentino troppo freddo chiude il profilo erbaceo mediterraneo, va servito leggermente più caldo dei bianchi da volume).

Vermentino IGT Toscana 100% Fattoria Fibbiano · vendemmia manuale, fermentazione con lieviti indigeni · affinamento in acciaio inox, no legno · certificato biologico · vigne su suoli con conchiglie marine fossili a 120 metri · ~12,5% · Terricciola (PI), Val d'Era, Toscana · profilo agrumato-erbe mediterranee-minerale salino

‹ TORNA A PAGINA 030

SCHEDA ONLINE ›



PINOT AUXERROIS, PIERRE ADAM

Pinot Auxerrois AOC Alsace · Domaine Pierre Adam · Ammerschwihr, Alsace, Francia

12,5% VOL · A TAVOLA · APERITIVO

ABBINAMENTI

A Tavola: cucina alsaziana classica (tarte flambee, choucroute, salumi di Alsazia), cucina italiana delicata di pesce, primi al pesto o erbe aromatiche, antipasti di mare crudi, formaggi a pasta molle (Munster con cumino è pairing classico alsaziano).

COS'È

Pinot Auxerrois di Domaine Pierre Adam, vino bianco fermo varietale, gradazione tipica 12,5-13%. Denominazione AOC Alsace codificata nel 1962 (codifica per vitigno), unica AOC francese che riporta sempre il nome del vitigno in etichetta anziché il terroir, marker stilistico unico.

Il Pinot Auxerrois (anche solo "Auxerrois") e vitigno bianco a maturazione precoce (vendemmia inizio settembre), genetica vicina al Pinot Bianco (Pinot Blanc) e allo Chardonnay (parente lontano). Storia particolare: nato come incrocio naturale tra Pinot Noir e Gouais Blanc nel Medioevo nella regione della Mosella, oggi coltivato quasi esclusivamente in Alsazia francese e nella Mosella lussemburghese-tedesca, raramente altrove. Marker enologico distintivo: profilo aromatico più morbido e meno acido del Pinot Blanc (cui assomiglia visivamente), buona corposità, profilo fruttato-floreale-bilanciato non aromatico spinto (vs il Gewurztraminer aromatico esotico, vs il Riesling aromatico minerale).

Pierre Adam Auxerrois e vinificato secondo tradizione alsaziana: vendemmia manuale, fermentazione in cuve (acciaio o legno grande tradizionale), affinamento breve in vasca, niente passaggio in legno per preservare la freschezza varietale. Profilo aromatico finale: aspetto giallo paglierino, naso aperto su frutta bianca fresca (mela renetta, pera Williams), agrumi gialli leggeri, fiori bianchi (acacia, fior di mela), palato morbido-rotondo con nota leggermente minerale, finale asciutto-bilanciato. Buona corposità per pairing con cucine grasse.

Da sommelier a sommelier: il banco italiano lavora i bianchi alsaziani standard (Riesling, Gewurztraminer) ma quasi mai propone il Pinot Auxerrois (varietà poco conosciuta in Italia), profilo non aromatico spinto, descrivibile come "Pinot Blanc con più corpo". Per il barman che vuole proporre un bianco alsaziano "non scontato" e per il cliente curioso di vitigni rari, Pierre Adam Auxerrois apre la via: profilo Pinot Bianco-Pinot Grigio ma con identità alsaziana dichiarata e tracciabilità di terroir Ammerschwihr.

PERCHÉ QUI

AOC Alsace Pinot Auxerrois di Domaine Pierre Adam (4 generazioni, certificato HVE, parcelle in biologico).

COME SI SERVE

in calice da vino bianco a 9-11 gradi. Aperitivo strutturato.

Pinot Auxerrois AOC Alsace Domaine Pierre Adam · vendemmia manuale · fermentazione in cuve, no passaggio in legno · 4 generazioni, certificato HVE, parcelle in biologico · vitigno semi-raro coltivato quasi solo in Alsazia e Mosella · ~12,5% · AOC Alsace codificata 1962 (codifica per vitigno, unica AOC francese) · profilo fruttato-floreale-bilanciato non aromatico spinto · Ammerschwihr, Alsace, Haut-Rhin, Francia

‹ TORNA A PAGINA 031

SCHEDA ONLINE ›



RIESLING, PIERRE ADAM

Riesling AOC Alsace · Domaine Pierre Adam · Ammerschwihr, Alsace, Francia

12,5% VOL · A TAVOLA · APERITIVO

ABBINAMENTI

A Tavola: sushi e sashimi (l'acidità pulisce dalla grassezza del salmone), fritti misti di pesce, cucina cinese-thai-indiana speziata, choucroute alsaziana, formaggi erborinati (gorgonzola dolce, Roquefort). Aperitivo gastronomico: ostriche, ricci di mare, gamberi rossi crudi.

COS'È

Riesling di Domaine Pierre Adam, vino bianco fermo varietale AOC Alsace, gradazione tipica 12,5-13%. Il Riesling è uno dei "Cepages Nobles" dell'Alsazia (categoria AOC riservata), insieme a Gewurztraminer, Pinot Gris e Moscato, categoria riconosciuta dal disciplinare AOC come vitigno capace di esprimere il terroir con identità unica, da cui l'eleggibilità ai Grand Cru. Origine storica del Riesling: vitigno della valle del Reno, codificato in Alsazia già nel XV secolo (prima menzione documentata 1477).

Marker enologico del Riesling alsaziano (differenza fondamentale rispetto al Riesling tedesco): vinificazione asciutta-secca (no residuo zuccherino), vs profilo dolce-amabile classico del Riesling Mosella/Rheingau tedesco, profilo aromatico fortemente minerale-petrolato con sviluppo nel tempo (evoluzione del Riesling adulto: la nota "petrolio" deriva dal TDN, 1,1,6-trimetil-1,2-diidronaftalene, sostanza che si sviluppa con l'invecchiamento ed è marker tecnico riconoscibile del Riesling). Acidità strutturalmente alta (marker del vitigno, da cui la longevità in bottiglia di decenni).

Pierre Adam Riesling e vinificato secondo tradizione alsaziana: vendemmia manuale tardiva (fine settembre-inizio ottobre), pressatura soffice, fermentazione in cuve di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento sui lieviti fini per qualche mese, niente passaggio in legno per preservare la mineralità varietale. Profilo aromatico finale dichiarato: aspetto giallo paglierino-dorato chiaro, naso aperto su limone, pompelmo bianco, ananas, zenzero fresco + idrocarburi leggeri (marker del Riesling), si sviluppa nelle prime annate, palato secco con acidità tagliente-lampante (marker tecnico del vitigno), "il Riesling deve avere la spalla acida che taglia", mineralità gessosa, finale lungo-asciutto.

Da sommelier a sommelier: il barman che lavora con cucine grasse o speziate (sushi, sashimi, cinese, indiano, fritti misti, choucroute, formaggi erborinati) cerca un vino con acidità tagliente capace di "pulire il palato" e bilanciare la grassezza. Il Riesling alsaziano è una delle risposte tecniche più codificate. Asset di racconto al tavolo: "Riesling alsaziano di Pierre Adam, profilo asciutto-mineral con idrocarburi leggeri, acidità tagliente per pulire il palato".

PERCHÉ QUI

Riesling AOC Alsace di Pierre Adam (Ammerschwihr, 4 generazioni, certificato HVE, parcelle biologiche).

COME SI SERVE

in calice da vino bianco aromatico a 8-10 gradi.

Riesling AOC Alsace Domaine Pierre Adam · vendemmia manuale tardiva (fine settembre-inizio ottobre) · pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata · no passaggio in legno · 4 generazioni, certificato HVE, parcelle in biologico · profilo dichiarato limone-pompelmo bianco-ananas-zenzero fresco-idrocarburi leggeri (TDN marker del Riesling) · ~12,5% · stile Riesling alsaziano secco (vs Riesling tedesco amabile-dolce) · Ammerschwihr, Alsace, Haut-Rhin, Francia

‹ TORNA A PAGINA 031

SCHEDA ONLINE ›



BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA DOCG, PODERE GAGLIASSI

Barolo DOCG, Nebbiolo 100% comune di Serralunga d'Alba, biologico · Podere Gagliassi · Monforte d'Alba (CN), Piemonte

14% VOL · A TAVOLA · DOPOCENA

ABBINAMENTI

A Tavola: brasato al Barolo, agnello al forno, selvaggina (lepre, capriolo, cinghiale), carni rosse al sangue, primi al ragu di carne ricco, tartufo bianco di Alba in stagione (pairing classico). Formaggi stagionati (Castelmagno, Bra duro, gorgonzola piccante).

COS'È

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG di Podere Gagliassi, 100% Nebbiolo da vigne nella MGA Badarina di Serralunga d'Alba, gradazione tipica 14-14,5%. Denominazione DOCG Barolo codificata come DOC nel 1966, elevata a DOCG nel 1980 (una delle prime DOCG italiane). Disciplinare DOCG: 100% Nebbiolo dichiarato (uno dei pochi disciplinari italiani che vietano qualsiasi blend, marker di purezza varietale), affinamento minimo dichiarato 38 mesi totali di cui 18 mesi in legno (botte o barrique), area di produzione 11 comuni delle Langhe. La menzione "del Comune di Serralunga d'Alba" e regolamentata dal disciplinare modificato nel 2010: permette di indicare in etichetta uno degli 11 comuni Barolo se l'uva proviene esclusivamente da quel comune (sotto-zona territoriale dichiarata).

Il Nebbiolo e vitigno rosso autoctono piemontese a maturazione molto tardiva (vendemmia fine ottobre), una delle più tarde d'Italia, da cui il nome "Nebbiolo" che richiama le nebbie autunnali sulle Langhe. Marker enologico distintivo: colore rosso granato chiaro (scarsa pigmentazione antocianica), marker tecnico riconoscibile, "il Nebbiolo non è mai opaco-impenetrabile", tannini importanti e fitti (alto tenore polifenolico), marker della longevità dei Barolo in bottiglia, decenni, acidità strutturalmente alta, profilo aromatico classico rosa appassita-viola-tabacco-liquirizia-frutti rossi maturi-catrame-noce moscata che si sviluppa con l'invecchiamento.

Il comune di Serralunga d'Alba e tradizionalmente riconosciuto come il più identitario del Barolo strutturato-longevo dei 11 comuni della DOCG: i suoli marnoso-calcarei blu della Formazione di Lequio (Serravalliano, 11-13 milioni di anni fa) conferiscono tannini più fitti e struttura piena rispetto agli altri comuni (Barolo di La Morra "eleganti-floreali", Barolo di Castiglione Falletto "intermedi", Barolo di Monforte "strutturati-modulari"). La MGA Badarina è una sotto-zona prestigiosa del comune di Serralunga.

Vinificazione dichiarata di Podere Gagliassi: fermentazione alcolica in acciaio inox con 20 giorni di macerazione sulle bucce (estrazione tannica importante), tipica del Barolo classico, affinamento dichiarato 30 mesi in barrique di secondo passaggio ("seconda passata" marker tecnico): barrique già usata che cede meno tostatura del legno nuovo, profilo più varietale e meno coperto, scelta intermedia tra le grandi botti classiche e la barrique nuova "Barolo barricato" anni Ottanta-Novanta. Certificazione biologica BIO dal 2020. Profilo finale: rosa appassita, viola, tabacco, liquirizia, frutti rossi maturi, leggere note balsamiche, tannini fitti, struttura piena, finale lungo.

PERCHÉ QUI

Barolo DOCG di Podere Gagliassi (Monforte d'Alba, biologico dal 2020, enologa Serena Cordero), vigne nel comune più identitario della DOCG (MGA Badarina di Serralunga). Sta tra i Barolo di volume e i Barolo dei big name premium delle Langhe.

COME SI SERVE

in calice ampio (Burgundy o "calice da Barolo" specifico) a 16-18 gradi, apertura preventiva di 30-60 minuti o decanter per ossigenare (i tannini del Barolo si ammorbidiscono con l'ossigeno).

Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba Podere Gagliassi · 100% Nebbiolo (disciplinare DOCG) · vigne nella MGA Badarina di Serralunga · fermentazione in acciaio inox con 20 giorni di macerazione · affinamento 30 mesi in barrique di secondo passaggio · certificazione biologica BIO dal 2020 · profilo classico Serralunga rosa appassita-viola-tabacco-liquirizia-tannini fitti · ~14% · DOCG Barolo codificata 1980 · enologa Serena Cordero · Podere Gagliassi rinato 2016 · Monforte d'Alba (CN), Langhe, Piemonte

‹ TORNA A PAGINA 031

SCHEDA ONLINE ›



KOMBWINE GWYNETH

Kombucha analcolica su mosto di Gewurztraminer · Legend Kombucha · Verona, Italia

0,3% VOL A TAVOLA APERITIVO

ABBINAMENTI

A Tavola: cucina orientale aromatica (cinese piccante, thai, indiana, giapponese), formaggi erborinati (gorgonzola dolce, Roquefort, Stilton), foie gras, dolci alla frutta tropicale, anatra all'arancia. Per pizzeria: pizza ai 4 formaggi, pizza con prosciutto crudo e fichi, pizza pere e gorgonzola.

COS'È

Kombwine GWYNETH, kombucha analcolica fermentata su mosto d'uva Gewurztraminer altoatesino, gradazione ~0,3%. Il Gewurztraminer ("Traminer aromatico" in tedesco), da "Gewurz" = spezia + "Traminer" dal villaggio di Tramin/Termeno in Alto Adige dove è probabilmente nato il vitigno e uno dei vitigni aromatici per eccellenza della categoria vini bianchi (insieme a Moscato e Brachetto), profilo organolettico così distintivo che è "riconoscibile al primo sorso" anche da non sommelier: rosa, litchi, frutta esotica (mango, papaya, ananas), spezie dolci (chiodo di garofano leggero, zenzero), miele leggero. Marker tecnico: terpeni aromatici (citronellolo, geraniolo, linalolo) molto sopra la media degli altri vitigni bianchi italiani. Il nome GWYNETH gioca sul Gewurztraminer + nome femminile gallese ("benedetta, sacra"), marker di branding.

Tecnica dichiarata: tè verde + SCOBY biologico + mosto di Gewurztraminer altoatesino + fermentazione lunga 15–20 giorni. La sfida tecnica del Gewurztraminer e che è uno dei vitigni più difficili da sostituire con un analcolico per la complessità del bouquet: le alternative industriali (kombucha standard, succhi di frutta esotica generici, vini dealcolizzati) non costruiscono il profilo. La fermentazione kombucha preserva i terpeni varietali (citronellolo, geraniolo, linalolo) sul profilo acido pulito del SCOBY, risultato dichiarato: profilo Gewurztraminer riconoscibile + freschezza acida + bollicina naturale.

Da mixologist a mixologist: il Gewurztraminer è uno dei vini italiani più identitari per profilo aromatico e contemporaneamente più difficili da abbinare a cucine non-tedesche (cinese, thai, indiana, formaggi erborinati, foie gras). Per il cliente astemio che ama profili aromatici intensi, la carta degli analcolici e tipicamente vuota. Kombwine GWYNETH apre la via: kombucha fermentata sul vero mosto di Gewurztraminer altoatesino, profilo aromatico vitigno mantenuto, racconto al tavolo immediato.

PERCHÉ QUI

Kombwine GWYNETH di Legend Kombucha (Verona), mosto di Gewurztraminer altoatesino dichiarato. Sta in una nicchia propria: kombucha + vitigno aromatico complesso. Tra i vini dealcolizzati al Gewurztraminer (rari, profilo finto) e le kombucha standard (no identità varietale).

COME SI SERVE

in calice da vino bianco aromatico a 8-10 gradi.

Kombucha analcolica Kombwine GWYNETH su mosto di Gewurztraminer altoatesino · base tè verde fermentato con SCOBY biologico + mosto di Gewurztraminer · fermentazione lunga 15–20 giorni · profilo varietale Gewurztraminer mantenuto (rosa-litchi-frutta esotica-spezia dolce-chiodo di garofano leggero), terpeni aromatici varietali (citronellolo, geraniolo, linalolo) · gradazione ~0,3% (analcolica) · formato 25 cl in vetro · progetto 2025 Andrea Moser + Ettore Ravizza · Verona, Italia

‹ TORNA A PAGINA 032

SCHEDA ONLINE ›



KOMBWINE VAMP

Kombucha analcolica su mosto di Corvina · Legend Kombucha · Verona, Italia

0,3% VOL A TAVOLA APERITIVO

ABBINAMENTI

A Tavola: salumi del Veneto (sopressa, pancetta, soppressata), formaggi di malga, primi di pasta al ragu, secondi di carne rossa al sangue, brasati leggeri. Per pizzeria: pizza margherita, pizza diavola, pizza al prosciutto.

COS'È

Kombwine VAMP, kombucha analcolica fermentata su mosto d'uva Corvina, gradazione ~0,3%. Il vitigno Corvina (Corvina Veronese) e l'uva rossa autoctona del Veronese, base storica delle denominazioni Valpolicella DOC (codificata 1968) e Amarone della Valpolicella DOCG (codificata 2010), riconosciuta come vitigno rosso identitario veronese con profilo aromatico distintivo dichiarato: ciliegia rossa, frutti rossi maturi, leggera nota speziata, tannini fini-eleganti (la Corvina non è mai opaca-imponente come un Cabernet, e vitigno "leggero" della categoria rossi italiani, paragonabile per finezza al Nebbiolo o al Pinot Noir). Il nome VAMP gioca sul colore rosso scuro della kombucha + l'immagine "vampire" (kombucha che "succhia" l'identità dell'uva).

Tecnica dichiarata: tè verde fermentato con SCOBY biologico (colture Legend Kombucha) + aggiunta di mosto di Corvina + fermentazione lunga 15-20 giorni che converte gli zuccheri residui in acidi organici (acetico, lattico, gluconico) e CO2 naturale. Il SCOBY metabolizza gli zuccheri del mosto preservando i composti aromatici varietali (terpeni, esteri, polifenoli della Corvina), risultato dichiarato è una bevanda con il profilo Corvina riconoscibile + l'acidità fresca-pulita della kombucha + bollicina naturale endogena (no aggiunta di CO2). Gradazione finale ~0,3%, sotto la soglia di legge 0,5% per analcolico (servibile a minori, astemi, autisti).

Da mixologist a mixologist: il ristorante italiano serve un pubblico astemio o che evita l'alcol sempre più numeroso (gravidanza, salute, religione, giovani senza patente). La risposta standard al banco e "acqua minerale, bibite, succo di frutta". Per chi vuole "qualcosa come un vino di abbinamento ma senza alcol" la carta e quasi vuota: i vini dealcolizzati industriali hanno profilo "vino tolto" (manca corpo, manca finale), le kombucha standard non hanno identità varietale. Kombwine VAMP apre la via: kombucha fermentata sul vero mosto di Corvina veronese, profilo aromatico del vitigno dichiarato, accompagna piatti rossi di territorio veneto come farebbe un Valpolicella.

PERCHÉ QUI

Kombwine VAMP progetto 2025 di Andrea Moser + Ettore Ravizza (Legend Kombucha, Verona), fermentazione lunga su mosto di Corvina dichiarata. Kombwine VAMP tiene la posizione "kombucha varietale italiana".

COME SI SERVE

in calice da vino rosso a 10-12 gradi (come un Valpolicella fresco), NON freddo da bibita gelata, leggermente fresco da rosso giovane.

Kombucha analcolica Kombwine VAMP su mosto di Corvina veronese · base tè verde fermentato con SCOBY biologico (colture oltre 5 anni Legend Kombucha) + mosto di Corvina · fermentazione lunga 15-20 giorni · acidi organici endogeni (acetico, lattico, gluconico), CO2 naturale · profilo varietale Corvina mantenuto (ciliegia, frutti rossi, speziato leggero) · gradazione ~0,3% (analcolica per legge sotto 0,5%) · formato 25 cl in vetro · progetto 2025 Andrea Moser + Ettore Ravizza · Verona, Italia

‹ TORNA A PAGINA 033

SCHEDA ONLINE ›



KOMBWINE GREG

Kombucha analcolica su mosto di Garganega · Legend Kombucha · Verona, Italia

0,3% VOL A TAVOLA APERITIVO

ABBINAMENTI

A Tavola: antipasti di mare (alici marinate, polpo all'insalata, sarde in saor), primi al pesce (linguine alle vongole, risotti di mare, spaghetti alla bottarga), secondi di pesce bianco, fritti misti. Per pizzeria: pizza marinara, pizza alle alici, pizza al tonno.

COS'È

Kombwine GREG, kombucha analcolica fermentata su mosto d'uva Garganega, gradazione ~0,3%. Il vitigno Garganega e l'uva bianca autoctona veneta, base storica della denominazione Soave DOC (codificata 1968) e del Soave Classico DOCG Superiore (le zone collinari più identitarie). Marker enologico distintivo del vitigno: maturazione media, profilo aromatico floreale-agrumato-minerale classico (fiori bianchi delicati, agrumi gialli come cedro e limone, mandorla amara leggera in chiusura, mineralità lampante dalle suoli vulcanici delle Alpi Lessinie). Tradizionalmente vinificata in acciaio per preservare la freschezza varietale.

Tecnica dichiarata: stesso processo Kombwine standard (tè verde + SCOBY biologico + mosto + fermentazione 15-20 giorni). Il SCOBY metabolizza gli zuccheri del mosto preservando i composti aromatici varietali della Garganega (terpeni floreali, agrumi del vitigno). Risultato: profilo Garganega riconoscibile + acidità fresca della kombucha + bollicina naturale. Gradazione ~0,3% analcolica.

Da mixologist a mixologist: il pasto italiano di pesce o di antipasti richiede un bianco fresco-aromatico di abbinamento (Soave, Vermentino, Pinot Grigio sono le tre risposte standard al banco italiano). Per il cliente astemio la carta del bianco diventa "acqua minerale" o bibite. Kombwine GREG apre la via: kombucha fermentata sul vero mosto di Garganega, profilo aromatico riconoscibile, alternativa diretta a un calice di Soave servito alla stessa temperatura. Asset di racconto al tavolo specifico ("kombucha fermentata sul mosto di Garganega del Soave, niente alcol, 0,3%").

PERCHÉ QUI

Kombwine GREG di Legend Kombucha (Verona, stessa zona del Soave originario, marker di territorio aggiunto), fermentazione su mosto di Garganega dichiarata.

COME SI SERVE

in calice da vino bianco a 6-8 gradi (come un Soave fresco), leggermente più freddo del rosso VAMP.

Kombucha analcolica Kombwine GREG su mosto di Garganega veneta · base tè verde fermentato con SCOBY biologico + mosto di Garganega · fermentazione lunga 15-20 giorni · profilo varietale Garganega mantenuto (floreale-agrumato-mineralità del Soave originario) · gradazione ~0,3% (analcolica) · formato 25 cl in vetro · progetto 2025 Andrea Moser + Ettore Ravizza · Verona, Italia (stessa zona del Soave DOC)

‹ TORNA A PAGINA 033

SCHEDA ONLINE ›



KOMBWINE MEG

Kombucha analcolica su mosto di Moscato d'Asti, formato 75 cl · Legend Kombucha · Verona, Italia

0,3% VOL A TAVOLA APERITIVO DOPOCENA

ABBINAMENTI

Abbinamento dolce: pasticceria secca (paste di mandorla, biscotti al miele, amaretti), dolci della tradizione piemontese (panna cotta, bonet, torrone), panettone natalizio, fragole con panna. Aperitivo dolce per pubblico aromatico-amante: Italian Spritz analcolico (MEG + soda + pesca).

COS'È

Kombwine MEG, kombucha analcolica fermentata su mosto d'uva Moscato d'Asti piemontese, gradazione ~0,3%, formato 75 cl da bottiglia da vino (vs 25 cl delle altre), marker di posizionamento per la condivisione al tavolo. Il Moscato Bianco e vitigno aromatico autoctono piemontese a maturazione precoce, base storica della denominazione Moscato d'Asti DOCG (codificata 1993). Marker enologico distintivo del vitigno: profilo aromatico intenso classico dichiarato di natura (uno dei tre "vitigni aromatici" italiani insieme a Gewurztraminer e Brachetto), terpeni aromatici molto pronunciati: pesca bianca, salvia, fiori bianchi (sambuco, biancospino, acacia), miele leggero millefiori, agrume dolce.

Tecnica dichiarata: tè verde + SCOBY biologico + mosto di Moscato d'Asti + fermentazione lunga 15-20 giorni. Il SCOBY preserva i terpeni varietali del Moscato sul profilo acido della kombucha, risultato dichiarato: profilo dolce-aromatico Moscato mantenuto (vs la dolcezza alta naturale del Moscato d'Asti DOCG, qui attenuata dalla fermentazione del SCOBY che converte parte degli zuccheri in acidi). La scelta del formato 75 cl e dichiarata: e pensato per il tavolo condiviso (vs banco da dose singola), si versa al tavolo come si farebbe con un Moscato d'Asti vero.

Da mixologist a mixologist: il Moscato d'Asti DOCG è il vino dolce di accompagnamento al dessert per eccellenza in Italia (pairing classico con panettone natalizio, pandoro, biscotti di mandorla, dolci secchi). Per il cliente astemio al ristorante il fine pasto e quasi sempre "caffè e basta" o "acqua e basta". Kombwine MEG apre la via: kombucha fermentata sul vero mosto di Moscato d'Asti, profilo dolce-aromatico mantenuto, bottiglia da 75 cl da condividere al tavolo. Asset di racconto al tavolo specifico ("una kombucha al Moscato d'Asti per accompagnare il dolce, niente alcol, perfetta da condividere").

PERCHÉ QUI

Kombwine MEG di Legend Kombucha (Verona), mosto di Moscato d'Asti piemontese DOCG dichiarato come materia prima.

COME SI SERVE

bottiglia 75 cl servita al tavolo in calice flute o tulipano da Moscato a 5-7 gradi.

Kombucha analcolica Kombwine MEG su mosto di Moscato d'Asti DOCG · base tè verde fermentato con SCOBY biologico + mosto di Moscato d'Asti piemontese · fermentazione lunga 15-20 giorni · profilo varietale Moscato mantenuto (pesca bianca-salvia-fiori bianchi-miele leggero-terpeni aromatici intensi) · gradazione ~0,3% (analcolica) · formato 75 cl in bottiglia da vino (per tavolo condiviso, marker di posizionamento) · progetto 2025 Andrea Moser + Ettore Ravizza · Verona, Italia

‹ TORNA A PAGINA 033

SCHEDA ONLINE ›



PYRASER PILS

Franconian Pils (Bavarian Pils) · Pyraser Landbrauerei · Pyras (Thalmaessing), Franconia, Baviera

5,1% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: salumi, focaccia, brezel bavaresi, formaggi freschi. A Tavola: cucina bavarese-franconiana (wurstel, choucroute, knodel), pizza, primi al pomodoro.

COS'È

Pyraser Pils (linea Gutsherrn della casa) e la flagship Pils di Pyraser Landbrauerei, gradazione 5,1%. Stile Franconian Pils: variante della pils tedesca codificata in Franconia (Baviera settentrionale), profilo simile alla pils nord-tedesca ma con accento aromatico-floreale più marcato (le pils franconiane spingono più sui luppoli nobili tedeschi aromatici, profilo meno amaricante e più profumato delle pils di Pilsen o di Brema).

Pyraser Pils è costruita su single-malto Pilsner bavarese puro per finale asciutto-pulito tipico della categoria, acqua dichiarata dal Waldquelle (sorgente boschiva di Pyras), alle spalle della birreria, marker di filiera. La luppolatura è dichiarata single-hop con varietà aromatica Saphir (varietà tedesca moderna aromatica), coltivata localmente nel distretto di Roth da agricoltori a contratto con la birreria, profilo armonioso intenso floreale-erbaceo con leggera nota di pepe-tea, alfa-acidi bassi 3-5%. La scelta di Saphir invece dei classici Saaz/Hallertau Mittelfruh e marker stilistico di Pyraser per il profilo "Franconian Pils" aromatico-floreale dichiarato. Profilo aromatico finale: aspetto dorato chiaro, naso aromatico-floreale (Saphir), palato pilsner pulito-dolce, amaro contenuto-bilanciato, finale asciutto-pulito.

Da publican a publican: il pubblico Aperitivo che cerca una pils tedesca di carattere differente dalle commerciali nord-tedesche standardizzate trova una Franconian Pils rurale-tradizionale con marker di filiera dichiarato (acqua dal Waldquelle, luppolo Saphir coltivato in zona, malto bavarese). Asset di racconto al banco specifico ("Pyraser Pils, pils franconiana rurale di Baviera con luppolo Saphir locale, acqua di sorgente Waldquelle, 11ma generazione dei Bernreuther dal 1870").

PERCHÉ QUI

Bavarian/Franconian Pils di Pyraser Landbrauerei (Bernreuther dal 1870), single-hop Saphir e acqua sorgiva dichiarati.

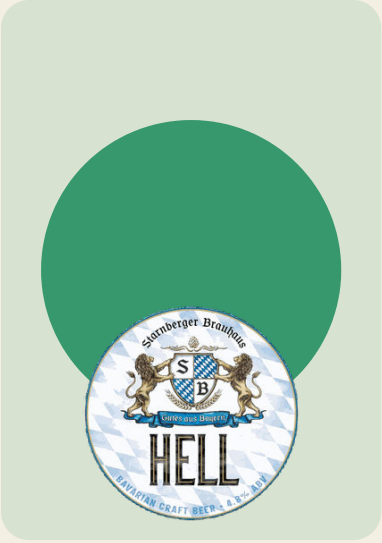
COME SI SERVE

in calice da pils tedesca o boccale a 4-6 gradi.

Franconian Pils Pyraser Landbrauerei Gutsherrn Pils · luppolo single-hop Saphir (Franconia, varietà aromatica moderna), coltivato a contratto nel distretto di Roth · malto Pilsner bavarese puro · acqua dal Waldquelle (sorgente boschiva di Pyras) · stile Bavarian/Franconian Pils, variante aromatica della pils tedesca · 5,1% · Bernreuther dal 1649, brewery dal 1870, 11ma generazione · Pyras (Thalmaessing), Franconia, Baviera

‹ TORNA A PAGINA 034

SCHEDA ONLINE ›



STARNBERGER HELL

Helles bavarese · Starnberger Brauhaus · Berg presso Starnberg (Baviera), Germania

4,8% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: salumi, brezel, focaccia. A Tavola: cucina bavarese (wurstel, pretzel, choucroute), pizza, primi delicati, pollo arrosto.

COS'È

Starnberger Hell è la flagship di Starnberger Brauhaus, gradazione 4,8%. Stile Munich Helles: categoria storica della lager chiara bavarese, codificata a Monaco di Baviera nel 1894 come risposta della Baviera alla Pilsner boema dilagante in tutta Europa. Marker storici della categoria: dorato chiaro, profilo malto-dolce-pane in evidenza, amaro contenuto, corpo medio, fermentazione bassa lager, lagering lungo a freddo. La Helles è la "birra da boccale" della tradizione bavarese, beva da biergarten estivo a più pinte di seguito.

Starnberger Hell è dichiarata costruita con 100% ingredienti bavaresi secondo il Reinheitsgebot 1516: malto Pilsner bavarese, luppoli nobili bavaresi (Hallertau), lievito lager bavarese, e acqua di pozzi profondi della zona del lago di Starnberg (prealpi bavaresi alpini, marker idrico). Tecnica: fermentazione bassa con lievito lager, lagering lungo a freddo tradizionale. Profilo aromatico finale dichiarato dal birrificio: aspetto dorato chiaro, lager smooth e full-bodied con carattere da biergarten, palato morbido-dolce di malto-pane, finale pulito-leggermente amaricante.

Da publican a publican: il banco italiano Aperitivo e A Tavola che cerca una Helles bavarese stile-fedele di volume con racconto "biergarten" trova un brand contemporaneo (fondato 2015) costruito con marker dichiarato (100% bavarese, acqua di pozzo del lago di Starnberg, Reinheitsgebot 1516). Asset di racconto al banco specifico ("Starnberger Hell, Helles bavarese contemporanea di Berg sul lago di Starnberg, 100% ingredienti bavaresi, Reinheitsgebot, 4,8%").

PERCHÉ QUI

Helles bavarese di Starnberger Brauhaus (Berg presso Starnberg), categoria classica con costruzione di filiera dichiarata. Distribuita in Italia attraverso la rete Krombacher dal 2020.

COME SI SERVE

in calice Helles tipo Willibecher o boccale a 4-6 gradi.

Helles bavarese Starnberger Brauhaus Hell · luppoli nobili bavaresi Hallertau · base malto Pilsner bavarese · acqua dai pozzi profondi della zona del lago di Starnberg · 100% ingredienti bavaresi, Reinheitsgebot 1516 · stile Munich Helles, codificata a Monaco di Baviera 1894 · 4,8% · Starnberger Brauhaus fondato 2015 da Florian Schuh e Karl Heinz Krawczyk, Berg presso Starnberg, distribuito da rete Krombacher dal 2020

‹ TORNA A PAGINA 034

SCHEDA ONLINE ›



RAUCH'N'ROLL

Rauchbock · Antikorpo Brewing · Sgonico (TS), Friuli Venezia Giulia

6,5% VOL AL BANCONE DOPOCENA

ABBINAMENTI

in calice tulip o snifter a 8-12 gradi (la Rauchbock troppo fredda chiude il profilo affumicato, va lasciata aprire come una Imperial Stout). Al Bancone con sigaro toscano, cioccolato fondente, formaggi stagionati (Castelmagno, gorgonzola dolce, scamorza affumicata: l'affumicato lega all'affumicato). A tavola: bistecca alla griglia, salsiccia affumicata, brasato di manzo, stinco di maiale arrostito, BBQ strutturato.

COS'È

Rauch'n'Roll è la Rauchbock di Antikorpo, gradazione 6,5%. Stile Rauchbock: variante affumicata della Bock bavarese, codificata nella tradizione di Bamberg (Franconia, Baviera) nel XVII-XVIII secolo. La parola "Rauch" significa fumo in tedesco e indica la categoria delle birre con malto essiccato sopra fuoco di legno di faggio prima della maltazione (l'essiccazione tradizionale lascia nel malto i composti fenolici della legna, da cui il caratteristico aroma "affumicato di prosciutto cotto"). Marker storici della categoria Rauchbock: gradazione alta 6-8%, ambrato-ramato, fermentazione bassa lager, lagering lungo, profilo dichiarato fumo-malto-caramello. Differenza dalla Rauchbier base: la Rauchbock è la versione "doppia" (Bock = "forte" in argot birrario tedesco) con più malto e più gradazione.

Il marker stilistico dichiarato di Rauch'n'Roll e l'aggiunta di malto affumicato sopra fuoco di legno di faggio (Bamberg-style) alla base malto. Profilo aromatico finale dichiarato dal birrificio: aspetto ambrato-ramato (colore rosso intenso), naso fortemente influenzato dai malti affumicati con aromi affumicati ricchi che gradualmente lasciano spazio a note di frutta secca e caramello; al palato risulta corposa e persistente, le note affumicate sono arricchite da sfumature di crosta di pane e leggeri richiami balsamici (mentolato-erbaceo) in chiusura, finale leggermente acidulo. Sul fronte malto, base composta da malti tostati chiaro-scuri (Munich, Vienna, eventuale CaraMalt per il caramello) integrata con la percentuale dichiarata di malto affumicato di faggio. La luppolatura e marginale (luppoli nobili europei a basso impatto, IBU contenuti): qui il protagonista non è il luppolo, e il binomio malto affumicato + lager strutturata. Tecnica: fermentazione bassa lager, lagering lungo a 0-2 gradi, niente filtrazione, niente pastorizzazione.

Da publican a publican: il pubblico Al Bancone notturno e Dopocena che cerca birre "da meditazione" a profilo affumicato dichiarato trova una Rauchbock italiana del Carso costruita su tradizione di Bamberg con processo dichiarato (malto affumicato di faggio, lagering lungo) e marker balsamico-leggera acidità in chiusura che la separa dalle rauch bavaresi storiche. Asset di racconto al banco specifico ("Rauch'n'Roll di Antikorpo, e una Rauchbock italiana del Carso, malto affumicato di faggio Bamberg-style, profilo prosciutto cotto-caramello-balsamico, 6,5%").

PERCHÉ QUI

Rauchbock italiana del Carso triestino di Antikorpo, processo dichiarato (malto affumicato di faggio + lagering lungo + non filtrata). Sta in nicchia rara: rauchbock craft italiana con marker tecnico Bamberg-style dichiarato, asset di racconto al banco craft per pubblico esperto.

Rauchbock Antikorpo Rauch'n'Roll · luppoli nobili europei (marginali) · base malto Munich + Vienna + percentuale dichiarata di malto affumicato di faggio Bamberg-style · fermentazione bassa lager, lagering lungo, non filtrata, non pastorizzata · profilo affumicato-caramello-frutta secca-balsamico · stile Rauchbock, codificata a Bamberg (Franconia) XVII-XVIII secolo · 6,5% · Sgonico (TS), Friuli Venezia Giulia

‹ TORNA A PAGINA 034

SCHEDA ONLINE ›



LA BASSA

Helles · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia

5,2% VOL | APERITIVO | A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: salumi, formaggi freschi, focaccia. A tavola: cucina bavarese (wurstel, choucroute, pretzel), pizza margherita, primi delicati.

COS'È

La Bassa è la Helles di Brewfist, gradazione 5,2%. Stile Helles: lager chiara bavarese codificata a Monaco di Baviera nel 1894 come risposta della Baviera alla Pilsner boema, dopo che la Pils dilagava in tutta Europa. Marker storici della categoria: dorato chiaro, profilo centrato sul malto dolce-pane, amaro contenuto, corpo medio, fermentazione bassa lager con lagering lungo a freddo. Differenza tecnica dalla Pils boema: la Helles e equilibrato malto-luppolo (il malto e protagonista, il luppolo solo amarica e non aromatizza), la Pils invece spinge il luppolo nobile in evidenza come elemento aromatico.

La Bassa e multi-malto bavarese classico: base Pilsner per finale asciutto-pulito, Vienna per nota biscotto leggera, Munich per crosta di pane-caramello leggero. La combinazione multi-malto è il marker stilistico che separa la Helles dalla Pils (single-malt Pilsner): tre malti che lavorano su tre registri diversi del cereale, dal dolce al biscotto al pane crosta. La bolletta luppoli è dichiarata nobile europeo: Hallertau Tradition (Bavaria, nobile europeo moderno), varietà ibrida su base Mittelfruh, profilo erbaceo-floreale con leggera nota di pepe e Hallertau Mittelfruh (Bavaria, nobile europeo storico), padre delle Hallertau, profilo erbaceo-speziato delicato. Niente luppoli moderni o americani: qui Brewfist tiene il classico Helles bavarese. Tecnica: decozione classica della scuola bavarese (parte del mosto viene fatta bollire separatamente e reintegrata, estrazione di melanoidine che danno il profilo malto morbido-pane caratteristico delle lager bavaresi tradizionali), fermentazione bassa con lievito lager, lagering a 0-2 gradi.

Da publican a publican: il pubblico che chiede "una birra chiara normale" trova una lager bavarese tradizionale costruita con processo dichiarato di micro-produzione, profilo classico Helles riconoscibile al primo sorso, base bevibilità continuativa.

PERCHÉ QUI

Helles italiana di Brewfist, processo dichiarato (multi-malto Pilsner-Vienna-Munich, doppio luppolo Hallertau, decozione), profilo classico bavarese 1894.

COME SI SERVE

in calice da Helles o boccale di vetro a 4-6 gradi (la lagerizzazione bassa pulisce il profilo, il freddo lo rende ancora più dissetante).

Helles Brewfist La Bassa · luppoli nobili Hallertau Tradition (erbaceo-floreale), Hallertau Mittelfruh (nobile storico) · base multi-malto Pilsner + Vienna + Munich per profilo centrato sul malto dolce-pane · decozione bavarese classica · stile Helles, categoria nata a Monaco di Baviera 1894 · 5,2% · Codogno (LO), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 035

SCHEDA ONLINE ›



NINA

Pils · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia

5,2% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

A tavola: pizza margherita, fritti, wurstel, insalate di pollo. Al bancone: patatine, salumi leggeri, formaggi freschi.

COS'È

Nina è la Pils di volume di Brewfist, gradazione 5,2%. Stile Pils: categoria storica nata a Plzen (Boemia) nel 1842 con la Pilsner Urquell, primo lager chiaro filtrato della storia della birra. La Pils si codifica nei decenni successivi come categoria dominante della birra europea: malto Pilsner puro, luppolo nobile europeo, fermentazione bassa con lievito lager, profilo asciutto-pulito, amaro moderato persistente, schiuma fitta, dorato chiaro. Marker storico: la Pils è la birra che ha definito il "modo lager" mondiale, dal cask al supermercato.

Nina e single-malt Pilsner (single malto Pilsner puro), niente caramel, niente Munich, niente malti speciali: la base mantiene il profilo asciutto-pulito della categoria, finale che non sazia e chiama il bicchiere successivo. La bolletta luppoli è dichiarata single-hop Aurora (Slovenia, nobile europeo), profilo erbaceo-floreale con leggera nota di pepe, parente prossimo dello Styrian Goldings, lo stesso luppolo usato da Brewfist sulla doppelbock Il Montante: scelta stilistica precisa, niente luppoli americani o moderni come fanno molte "Modern Pils" contemporanee, qui Brewfist torna al classico nobile europeo. Profilo aromatico: miele, erbaceo, crosta di pane, amaro moderato persistente che chiama la beva continuativa.

Da publican a publican: il pubblico craft italiano in fase aperitivo o pranzo cerca una Pils di micro-produzione con identità stilistica chiara, fuori dal binario delle pils commerciali tedesche di volume. Nina apre la via classica: single-malt Pilsner + single-hop Aurora, niente derive moderne, profilo storico della categoria pulito-asciutto-amaro persistente. Per il barman che vuole spiegare al cliente cos'e una "vera Pils" senza dover andare a Plzen.

PERCHÉ QUI

Pils italiana di Brewfist, processo dichiarato (single-malt Pilsner, single-hop Aurora sloveno), profilo classico storico della categoria. Aperitivo: focaccia, salumi, taralli, stuzzichini di pesce. A tavola: pizza margherita, primi al pomodoro, fritti di pesce, cucina mediterranea leggera. La "birra a litri" classica che la Pilsner tedesca-boema ha sempre rappresentato.

Pils Brewfist Nina · luppolo single-hop Aurora (Slovenia, nobile europeo: erbaceo-floreale-pepe leggero) · base malto Pilsner puro per finale asciutto-pulito · stile Pils, categoria storica nata a Plzen 1842 · 5,2% · Codogno (LO), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 035

SCHEDA ONLINE ›



LA GRIGNA

Pils · Birrificio Lariano · Sirone (LC), Lombardia

4,6% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: salumi, focaccia, stuzzichini, formaggi freschi. A Tavola: pizza margherita, primi al pomodoro, fritti misti, cucina mediterranea, pollo arrosto.

COS'È

La Grigna è la Pils flagship del Birrificio Lariano, prima cotta della casa e referenza più premiata, gradazione 4,6%. Stile Pils: categoria storica nata a Plzen (Boemia) nel 1842 con la Pilsner Urquell, primo lager chiaro filtrato della storia della birra. La Pils si codifica nei decenni successivi come categoria dominante della birra europea: malto Pilsner puro, luppolo nobile europeo, fermentazione bassa con lievito lager, profilo asciutto-pulito, amaro moderato persistente, schiuma fitta, dorato chiaro. Il nome La Grigna richiama il gruppo montuoso che domina il Lago di Como dal lato lecchese (Grigna Settentrionale e Meridionale, vette delle Prealpi Lombarde), marker territoriale forte. Riconoscimenti: medaglia oro European Beer Star 2014 + 1 posto Birra dell'Anno 2014 e 2015 consecutivi nella categoria Italian Lager.

La Grigna e single-malto Pilsner (base asciutta classica), profilo crosta di pane e cereale dichiarato e luppolatura tripla nobile europea: Magnum (Germania, amaricante neutro), per dare IBU di base, Saaz (Repubblica Ceca, nobile storico), marker della Pils boema classica con profilo erbaceo-floreale e leggera nota di pepe e Select (Bavaria, nobile moderna), varietà affinata su base Hallertau. La combinazione tedesco + ceco e marker stilistico riconoscibile: profilo erbaceo dichiarato dal birrificio "dato da luppoli tedeschi e cecoslovacchi". Tecnica: fermentazione bassa con lievito lager, non filtrata, non pastorizzata (regola della casa), lagering tradizionale a freddo. Profilo aromatico finale dichiarato: profumi tipici da Pils, crosta di pane e cereale in ingresso, bouquet erbaceo che prende campo al naso e in bocca, finale piacevolmente amaro non eccessivo.

Da publican a publican: il pubblico Aperitivo che cerca una pils craft non filtrata di riferimento italiana trova la Pils più premiata del panorama craft (due ori Birra dell'Anno consecutivi 2014-2015, oro European Beer Star 2014). Asset di racconto al banco specifico ("La Grigna di Lariano, la Pils più premiata d'Italia, due ori Birra dell'Anno, luppoli tedeschi e cecoslovacchi, non filtrata e non pastorizzata, 4,6%").

PERCHÉ QUI

Pils italiana di Lariano più premiata del panorama craft, luppolatura tripla dichiarata (Magnum + Saaz + Select), processo non filtrato non pastorizzato.

COME SI SERVE

in calice da pils, boccale o flute Pilsner a 4-6 gradi.

Pils Birrificio Lariano La Grigna · luppoli nobili europei Magnum (Germania, amaricante neutro), Saaz (Repubblica Ceca, nobile storico erbaceo-floreale), Select (Bavaria, nobile moderna) · single-malto Pilsner per finale asciutto-pulito · non filtrata, non pastorizzata · stile Pils, categoria nata a Plzen 1842 · 4,6% · oro European Beer Star 2014 + 1 posto Birra dell'Anno 2014 e 2015 · Sirone (LC), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 035

SCHEDA ONLINE ›



GROMMET

Kellerpils gluten free certificata · Antikorpo Brewing · Sgonico (TS), Friuli Venezia Giulia

4,8% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: stuzzichini di pesce del Carso (sardoni in savor, sardine arrostite), formaggi freschi locali (Jamar di Sgonico), salumi delicati (prosciutto del Carso). A tavola: piatti delicati di pesce, primi al pomodoro, pizza margherita, frittate alle erbe.

COS'È

Grommet è la Kellerpils flagship di Antikorpo, gradazione 4,8%, gluten free certificata. Stile Kellerpils: variante non filtrata della Pils boema-bavarese, "Keller" significa cantina in tedesco (la birra che il birraio versava direttamente dal serbatoio di cantina, senza filtrazione ne pastorizzazione). Marker storici della categoria: lievito in sospensione (da cui leggera torbidità), profilo malto Pilsner pulito-dolce leggermente più rotondo della Pils filtrata, luppolatura nobile europea floreale-erbacea, finale asciutto-amaricante leggero. Differenza tecnica dalla Pils standard: corpo più morbido per via del lievito non rimosso, profilo malto leggermente più cerealoso-pane invece che secco-pulito, categoria tradizionalmente bevuta giovane (entro pochi mesi dalla cotta).

Grommet usa una base a due malti: Pilsner (struttura asciutta) + Monaco (Munich) in piccola percentuale, marker stilistico della casa, porta una leggera nota di crosta di pane e rotondità malt che separa Grommet dalle Kellerpils single-malt Pilsner standard. Niente caramel, niente malti speciali oltre al Monaco. La luppolatura è dichiarata nobile europea (luppoli Saaz boemo o Hallertau bavarese, profilo erbaceo-floreale delicato con leggera nota di pepe). Il marker stilistico forte e che Grommet e gluten free certificata sotto i 20 ppm di legge, ottenuta con deglutinazione enzimatica (prolyl-endopeptidasi che spezza la gliadina del glutine senza alterare il profilo organolettico). Tecnica: fermentazione bassa con lievito lager, niente filtrazione, niente pastorizzazione.

Da publican a publican: il pubblico Aperitivo che cerca una pils non commerciale, e in particolare il pubblico celiaco che cerca una pils stile-fedele e non una lager gluten free di volume neutra, trova una Kellerpils craft con base malto Pilsner-Monaco e certificazione GF dichiarata. Asset di racconto al banco specifico ("Grommet di Antikorpo, e una Kellerpils non filtrata gluten free certificata, base Pilsner + Monaco, da una micro-realtà del Carso triestino, 4,8%").

PERCHÉ QUI

Kellerpils craft del Carso triestino di Antikorpo, gluten free certificata sotto 20 ppm con deglutinazione enzimatica, base Pilsner + Monaco. Sta in nicchia rara: kellerpils craft + gluten free certificata + identità territoriale carsica, asset doppio (pubblico craft generale + pubblico celiaco). Affianco a Keychain (Caserta) e Epica Eolo (Sinagra ME) chiude il triangolo delle pils/pale ale gluten free del catalogo Sciuto.

COME SI SERVE

in bicchiere da pils, boccale o flute Pilsner a 4-6 gradi (la Kellerpils troppo fredda chiude il profilo cerealoso, va servita "fresca ma non gelata").

Kellerpils gluten free certificata Antikorpo Grommet · luppoli nobili europei Saaz / Hallertau (erbaceo-floreale, leggera nota di pepe) · base malto Pilsner + Monaco (piccola percentuale, leggera nota di crosta di pane) · non filtrata (lievito in sospensione), non pastorizzata, gluten free sotto 20 ppm con deglutinazione enzimatica · stile Kellerpils, pils di cantina tradizione boemo-bavarese · 4,8% · Sgonico (TS), Friuli Venezia Giulia

‹ TORNA A PAGINA 036

SCHEDA ONLINE ›



SERIAL KELLER

Kellerbier · Birrificio Lariano · Sirone (LC), Lombardia

4,8% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: salumi, focaccia, stuzzichini, formaggi freschi. A Tavola: cucina bavarese (wurstel, choucroute, pretzel), pizza margherita, primi al pomodoro, frittate alle erbe.

COS'È

Serial Keller è la Kellerbier di Lariano, gradazione 4,8%. Stile Kellerbier: categoria storica bavarese della "birra di cantina", la birra che il birraio versava direttamente dal serbatoio di lagering ai clienti del paese, senza filtrazione ne pastorizzazione, con il lievito ancora in sospensione nel bicchiere. Marker storici della categoria: bassa fermentazione lager, color giallo dorato chiaro con velatura leggera (lievito in sospensione), schiuma strutturata-persistente, profilo malto-pane fresco con note floreali-erbacee da luppoli nobili europei, finale amaro elegante-erbaceo, lagering lungo a freddo. La Kellerbier è la Pils "non rifinita": stessa base tecnica ma con il corpo più morbido del lievito non rimosso.

Serial Keller costruisce su base malto Pilsner classico per il finale asciutto-pulito tipico della categoria con eventuale leggera percentuale di Vienna o Munich per il colore dorato strutturato. La luppolatura è dichiarata nobile europea (luppoli tedeschi tradizionali a basso impatto aromatico, IBU contenuti 25-30): nella Kellerbier il luppolo bilancia il malto, non aroma spinto. Tecnica: fermentazione bassa con lievito lager, non filtrata, non pastorizzata (regola della casa Lariano), lagering tradizionale lungo a 0-2 gradi. Temperatura di servizio dichiarata 7-9 gradi (non troppo fredda per esaltare il malto-pane). Profilo aromatico finale dichiarato: aspetto dorato pallido con schiuma ben strutturata, naso aperto su pane fresco, miele millefiori e fiori con eleganza di luppolo già al primo sorso, palato predominantemente maltato con caratteri vegetali e floreali, finale amaricante-erbaceo tipo amaretto.

Da publican a publican: il pubblico Aperitivo continuativo che cerca una lager-pils craft non filtrata trova una Kellerbier italiana stile-fedele bavarese costruita con processo dichiarato. Asset di racconto al banco specifico ("Serial Keller di Lariano, Kellerbier bavarese non filtrata e non pastorizzata, 4,8%, profilo pane-miele millefiori-fiori").

PERCHÉ QUI

Kellerbier italiana di Lariano, processo non filtrato non pastorizzato dichiarato, base Pilsner e luppolatura nobile europea. Sta in nicchia: pils craft italiane sperimentali (Italian Pils) vs Kellerbier bavarese tradizionale, Serial Keller tiene il punto stile-fedele bavarese.

COME SI SERVE

in calice biconico o boccale a 7-9 gradi (la Keller troppo fredda chiude il profilo malto-pane).

Kellerbier Birrificio Lariano Serial Keller · luppoli nobili europei tedeschi (basso impatto aromatico) · base malto Pilsner con eventuale Vienna/Munich per colore dorato · non filtrata, non pastorizzata, lagering lungo · profilo dichiarato pane fresco-miele millefiori-vegetale-floreale, finale amaricante-erbaceo · stile Kellerbier, birra di cantina tradizione bavarese · 4,8% · Sirone (LC), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 037

SCHEDA ONLINE ›



IVAN IVANOVICH

Keller Pils gluten free certificata · Muttnik · Sesto San Giovanni (MI), Lombardia

4,6% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: salumi, formaggi freschi, focaccia, taralli, stuzzichini di pesce. A tavola: pizza margherita, primi al pomodoro, cucina bavarese (wurstel, pretzel), frittate alle erbe.

COS'È

Ivan Ivanovich è la Keller Pils gluten free di Muttnik, gradazione 4,6%. Stile Kellerbier / Keller Pils: variante non filtrata della Pils boema-bavarese servita direttamente "dalla cantina" (Keller in tedesco), con il lievito ancora in sospensione nel bicchiere. Marker storici della categoria: lievito in sospensione (torbidità lattescente leggera), profilo malto Pilsner pulito-leggermente più rotondo della Pils filtrata, luppolatura nobile europea floreale-erbacea, finale asciutto-amaricante leggero. Il nome Ivan Ivanovich richiama il manichino umanoide sovietico impiegato nei primi voli orbitali della capsula Vostok (marzo 1961, un mese prima del volo di Gagarin) come "passeggero di prova" per validare il sistema di sopravvivenza. Eccezione nel portfolio Muttnik dove tutti gli altri nomi richiamano cani.

Ivan Ivanovich è dichiarata ispirata alle Keller Pils tradizionali teutoniche con un marker stilistico distintivo: aggiunta di una percentuale di Maris Otter (malto inglese tradizionale), tipico delle Real Ale britanniche, responsabile della "crosta di pane" caratteristica delle bitter nel grist insieme alla base Pilsner classica. La combinazione Pilsner + Maris Otter da al palato la pulizia secca della Pils + la nota di pane-biscotto inglese, marker distintivo dalle Keller bavaresi classiche a solo Pilsner. La luppolatura è dichiarata "generosa aggiunta di luppoli nobili in whirlpool" (luppolatura aromatica a fine bollitura, niente dry hopping) per dare profilo erbaceo-floreale-leggero pepe senza eccessi di amaro o aromatico. Profilo aromatico finale dichiarato: colore dorato velato (lievito in sospensione), classico della Keller non filtrata, naso erbaceo-floreale-pane, palato maltato con la crosta di pane in evidenza, finale asciutto-rotondo. Versione gluten free certificata sotto i 20 ppm di legge (deglutinazione enzimatica con prolyl-endopeptidasi). Tecnica: fermentazione bassa con lievito lager, niente filtrazione, niente pastorizzazione.

Da publican a publican: il pubblico Aperitivo, e in particolare il pubblico celiaco, che cerca una pils craft non filtrata con marker stilistico distintivo trova una Keller Pils italiana costruita con un twist inglese (Maris Otter) e gluten free certificata. Asset doppio: pubblico craft generale + pubblico celiaco. Asset di racconto al banco specifico ("Ivan Ivanovich di Muttnik, e una Keller Pils non filtrata con Maris Otter inglese nel grist e luppoli nobili in whirlpool, gluten free certificata sotto 20 ppm, 4,6%").

PERCHÉ QUI

Keller Pils gluten free certificata di Muttnik con marker tecnico distintivo (Maris Otter inglese nel grist + luppoli nobili in whirlpool), processo non pastorizzato non filtrato. Affianco ad Antikorpo Grommet (Kellerpils GF del Carso) e Epica Eolo (Pale Ale GF siciliana) e Keychain Blanche/DDH IPA/Scotch Ale (specialista GF campano) chiude il portfolio gluten free craft del catalogo Sciuto.

COME SI SERVE

in calice da pils, boccale o calice tulip a 4-6 gradi (la Keller troppo fredda chiude il profilo cerealoso).

Keller Pils gluten free certificata Muttnik Ivan Ivanovich · luppoli nobili europei in whirlpool (erbaceo-floreale, no dry hop) · base Pilsner + percentuale di Maris Otter (marker inglese, crosta di pane) · gluten free sotto 20 ppm con deglutinazione enzimatica · non filtrata, non pastorizzata · stile Keller Pils, variante non filtrata della Pils boema-bavarese · 4,6% · Sesto San Giovanni (MI), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 037

SCHEDA ONLINE ›



FRISCANZA

American Pale Ale al miele · Onei · Ragusa, Sicilia

4,7% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: salumi siciliani, formaggi freschi (primosale, vastedda, ricotta), focaccia, arancini di carne. A Tavola: pizza margherita, pasta alla Norma, primi al pomodoro, fritti siciliani (panelle, crocche), pesce alla griglia (la nota di miele lega con la mediterraneità).

COS'È

Friscanza è la flagship di Onei, American Pale Ale al miele, gradazione 4,7%, 25 IBU. Il nome "Friscanza" in siciliano significa "frescura, brezza, leggera ventilazione fresca", marker dialettale ragusano forte. Stile American Pale Ale: categoria americana codificata in California a inizio anni Ottanta come "pale ale americana", precursore stilistico della IPA americana, profilo aromatico costruito su luppoli americani Pacific Northwest a fianco di una base malto biscotto-dorato, amaro moderato dichiarato (20-30 IBU), gradazione media 5-6%, fermentazione alta ale, finale equilibrato amaro-malto. La APA è la birra che ha aperto la "craft revolution" americana negli anni Ottanta.

Friscanza è costruita con due marker stilistici dichiarati e distintivi. Il primo è l'uso di miele di fiori d'arancio ragusano in ricetta (miele di filiera siciliana, marker territoriale forte, profilo dolce-floreale-leggera nota di agrume che si sposa con il luppolo americano agrumato). Il miele aggiunto in birra può essere fermentato (zucchero residuo trasformato in alcol, niente dolcezza al palato) o aggiunto cold-side (mantiene profilo aromatico floreale-mielato finale): Friscanza dichiara un profilo finale con nota di miele in apertura, quindi l'aggiunta e tarata per preservare l'aromaticità del miele. Il secondo marker è la luppolatura single-hop Amarillo (USA, varietà americana classica), profilo agrumato-fruttato dolce con note di pesca-albicocca-agrume dolce e leggera resina: l'Amarillo single-hop e scelta dichiarata che lascia parlare un solo luppolo, profilo riconoscibile e leggibile. L'amaro dichiarato e 25 IBU (contenuto per APA, scelta che bilancia la dolcezza del miele). Sul fronte malto, base orzo pale-dorato classico della categoria. Profilo aromatico finale dichiarato: aspetto giallo oro con schiuma bianca brillante, naso di note mielate-agrumate-erbacee, palato bilanciato con amaro delicato non invasivo, beva versatile, fresca e dissetante (da cui il nome "Friscanza").

Da publican a publican: il banco siciliano Aperitivo e A Tavola, e in particolare il banco di prossimità (Sciuto distribuisce in SR/CT, Onei e di Ragusa, distanza minima), cerca birra di territorio con racconto immediato. Friscanza offre il pacchetto: marker territoriale dichiarato (miele di fiori d'arancio ragusano), nome dialettale, birrificio di prossimità, stile riconoscibile americano craft con twist siciliano del miele.

PERCHÉ QUI

American Pale Ale al miele di Onei, miele di fiori d'arancio ragusano e luppolo single-hop Amarillo dichiarati, filiera siciliana (anche luppolo da Sicilia Luppolo per le produzioni recenti). Sta accanto a Epica (Sinagra ME) come asset siciliano del catalogo Sciuto, parallelo territoriale sud-orientale dell'isola.

COME SI SERVE

in calice da pale ale o tulip a 5-7 gradi.

American Pale Ale al miele Onei Friscanza · luppolo single-hop Amarillo (USA, agrumato-fruttato dolce con pesca-albicocca) · base malto orzo pale-dorato · aggiunta miele di fiori d'arancio ragusano (filiera siciliana, profilo dolce-floreale) · stile American Pale Ale, categoria americana codificata in California inizio anni Ottanta · 4,7%, 25 IBU · Ragusa, Sicilia

‹ TORNA A PAGINA 038

SCHEDA ONLINE ›



LEZAK 11

Bohemian Pils (Czech Lager 11) · Pivovar Primator · Nachod (Boemia), Repubblica Ceca

4,9% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo: salumi, formaggi, focaccia, brezel. A Tavola: pizza, primi al pomodoro, cucina boema (gulasch, knodel, svickova), arrosto.

COS'È

Lezak 11 (in ceco "Lezak" = "lager" + "11" = riferimento storico alla densità classica della classificazione boema delle birre) e la flagship di Pivovar Primator, gradazione 4,9%. Stile Czech Pale Lager 11 (Bohemian Pils): categoria storica della pils ceca originaria (codificata a Plzen nel 1842 con la Pilsner Urquell, primo lager chiaro filtrato della storia della birra). Marker storici della categoria: malto Pilsner ceco puro (no caramel, no Munich), luppolo nobile boemo Saaz più spinto rispetto alle pils tedesche, amaro netto persistente, finale lungo-asciutto, schiuma fitta-densa. Sotto-categoria "11" (Lezak): pils ceca a densità originale media-alta, gradazione 4,5-5%, profilo classico boemo.

Lezak 11 è dichiarata costruita secondo tradizione boema classica: decozione tripla (tecnica storica ceca classica), bollitura frazionata del mosto in tre fasi successive, estrazione massima di malto-melanoidine, profilo "pane ceco" più marcato della pils tedesca standard + lagering 100 giorni in cantina (dichiarazione del birrificio, marker tecnico forte, lagering lungo a freddo per profilo cristallino-pulito). Base malto Pilsner ceco puro + luppoli nobili boemi (Saaz, Zatec). Profilo aromatico finale dichiarato dal birrificio: aspetto dorato chiaro con schiuma fitta-stabile, palato corposo con amaro deciso ben definito, finale lungo-asciutto.

Da publican a publican: il pubblico Aperitivo che cerca una pils boema classica autentica, non un'interpretazione commerciale standardizzata, trova una Bohemian Pils storica con tecnica dichiarata (decozione tripla + 100 giorni di lagering) di birrificio attivo dal 1872. Asset di racconto al banco specifico ("Lezak 11 di Primator, pils boema classica del 1872, decozione tripla e 100 giorni di lagering, profilo amaro deciso").

PERCHÉ QUI

Bohemian Pils ceca storica di Primator (dal 1872), processo dichiarato (decozione tripla + lagering 100 giorni), distribuita in 30+ paesi.

COME SI SERVE

in calice da pils ceco (lager glass alto-stretto) a 4-6 gradi.

Bohemian Pils Primator Lezak 11 · luppoli nobili boemi Saaz e Zatec · malto Pilsner ceco puro · decozione tripla + lagering 100 giorni in cantina · stile Czech Pale Lager 11, sotto-categoria della pils boema classica codificata a Plzen 1842 · 4,9% · Pivovar Primator dal 1872, Nachod (Boemia), distribuito in 30+ paesi

‹ TORNA A PAGINA 038

SCHEDA ONLINE ›



MOTHER IN LAW

Indian Pale Lager (IPL) · Pivovar Primator · Nachod (Boemia), Repubblica Ceca

4,7% VOL A TAVOLA APERITIVO

ABBINAMENTI

A Tavola: cucina boema (gulasch, knodel), pizza, hamburger semplici, pollo arrosto.

COS'È

Mother in Law (in ceco "Tchyne", letteralmente "suocera", nome ironico-marketing) e la Indian Pale Lager (IPL) di Pivovar Primator, gradazione 4,7%. Stile IPL: categoria contemporanea della scena craft mondiale che incrocia la struttura tecnica della lager (fermentazione bassa con lievito lager, profilo malto pulito-secco, niente esteri fruttati di lievito ale) con la luppolatura aromatica di una IPA (luppoli aggiunti generosamente in dry hop). Marker tecnico distintivo: fermentazione bassa lager + aroma luppoli moderni. Il risultato è una "IPA più pulita e dissetante" o "una lager più aromatica".

L'interpretazione di Primator è dichiarata doppia continente: luppoli cechi in bollitura (Saaz e Zatec della Boemia), profilo nobile europeo erbaceo-floreale con leggera nota di pepe, marker tradizionale ceco + luppoli americani in dry hop (varietà moderne post-2010), profilo agrumato-tropicale-resinoso. La combinazione boema-americana e marker stilistico dichiarato della casa: tecnica boema sulla struttura, profilo americano sull'aroma. Sul fronte malto, base malto Pilsner ceco pulito per il finale dissetante di lager, non filtrata (dichiarata "incredibly drinkable"). Tecnica: fermentazione bassa con lievito lager + dry hop dichiarato. Profilo aromatico finale dichiarato dal birrificio: aspetto dorato-rame chiaro, schiuma ricca, profilo aromatico-fruttato spinto dei luppoli americani, palato pulito di lager con finale fresco-asciutto.

Da publican a publican: il pubblico A Tavola che cerca una birra aromatica-luppolata "ma facile da bere" trova una IPL boema costruita con marker tecnico distintivo (luppoli cechi in bollitura + luppoli americani in dry hop). Asset di racconto al banco specifico ("Mother in Law di Primator, IPL boema, luppoli cechi in bollitura e americani in dry hop, lager pulita ma con aroma di IPA, 4,7%").

PERCHÉ QUI

Indian Pale Lager ceca di Primator con costruzione boema-americana dichiarata (Saaz/Zatec in bollitura + americani in dry hop), processo non filtrato. Sta in nicchia propria: pochi Czech IPL distribuiti in Italia, Primator tiene il punto storico-contemporaneo.

COME SI SERVE

in calice da pils ceco o tulip a 5-7 gradi. Aperitivo carattere per pubblico craft.

Indian Pale Lager Primator Mother in Law (Tchyne) · luppoli cechi Saaz/Zatec in bollitura + luppoli americani moderni in dry hop · base malto Pilsner ceco pulito · fermentazione bassa lager, non filtrata · stile IPL, categoria contemporanea crossover IPA-lager · 4,7% · Pivovar Primator dal 1872, Nachod (Boemia), Repubblica Ceca



FULL ENGLISH

Dark Mild · Zona Mosto · Rho (MI), Lombardia

3,8% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

Aperitivo continuativo: salumi inglesi (prosciutto cotto, bacon), formaggi semi-stagionati, focaccia. A tavola: cucina britannica (fish&chips, shepherd's pie, sausage roll), BBQ leggero, pizza alla diavola, hamburger semplici.

COS'È

Full English è la Dark Mild di Zona Mosto, gradazione 3,8%. Stile Dark Mild: categoria storica delle birre brune britanniche a bassa gradazione, diffusissima nei primi del Novecento in Gran Bretagna come birra di consumo quotidiano della classe operaia inglese (la "session beer" dei pub di paese, bevuta a pinte multiple durante la pausa pranzo). Marker storici della categoria: gradazione 3-4%, color bruno-mogano scuro, profilo malto-cioccolato-caramello, amaro contenuto, corpo medio-leggero, finale rotondo-pulito che chiama il bicchiere successivo. Differenza tecnica dalla Porter / Stout: la Dark Mild ha gradazione molto più bassa, corpo più leggero, tostatura più morbida (no roasted barley spinto). Il nome Full English richiama la colazione tradizionale inglese (Full English breakfast), bacon, uova, salsicce, fagioli, pomodoro grigliato, funghi e toast, gioco linguistico tra "colazione completa" e "stile completo inglese". Marker dichiarato dal birrificio: solo ingredienti inglesi (malti, luppoli, lievito UK), filiera anglosassone totale.

Sul fronte malto, Full English costruisce su malti scuri inglesi (Brown malt e Chocolate malt) come da tradizione Dark Mild + Crystal malt (caramello scuro UK), marker della categoria che danno profilo aromatico caramello-toffee-uvetta-frutta secca dichiarato dal birrificio. La luppolatura e marginale (luppoli nobili inglesi tradizionali come East Kent Goldings o Fuggle, IBU contenuti 20-25): nella Dark Mild il luppolo bilancia la dolcezza malto, non aroma. Lievito Ale inglese tradizionale ad attenuazione bassa per mantenere il corpo morbido. Profilo aromatico finale dichiarato: aspetto bruno scuro, naso elegante con note di frutta secca, caramello e uvetta, palato bilanciato-rotondo, finale lungo-pulito, beva facile e rinfrescante nonostante il colore scuro.

Da publican a publican: il pubblico Aperitivo continuativo che cerca una birra "diversa" da pils-IPA-blanche di volume, alla scoperta di categorie poco diffuse in Italia, trova una Dark Mild britannica stile-fedele a 3,8% (bassa gradazione, beva da più pinte di seguito senza appesantirsi). Asset di racconto al banco specifico ("Full English di Zona Mosto, e una Dark Mild britannica, solo ingredienti inglesi, 3,8%, profilo caramello-toffee-uvetta, easy drinking nonostante sia scura").

PERCHÉ QUI

Dark Mild italiana di Zona Mosto con filiera inglese dichiarata (malti UK + luppoli UK + lievito UK), categoria quasi assente nel mercato italiano craft. Sta in nicchia propria: la Mild e categoria di scoperta al banco, asset di differenziazione strutturale per il locale che vuole proporre stili meno diffusi.

COME SI SERVE

in calice da pinta inglese (pint glass) a 8-12 gradi (la Mild troppo fredda chiude il profilo malto-caramello, va servita "cellar temperature" come tutte le ale inglesi).

Dark Mild Zona Mosto Full English · luppoli nobili inglesi tradizionali (UK, marginali) · base malti scuri inglesi (Brown malt, Chocolate malt) + Crystal malt UK caramello · solo ingredienti inglesi · lievito Ale inglese tradizionale · profilo dichiarato caramello-toffee-uvetta-frutta secca · stile Dark Mild, categoria popolare inglese inizio Novecento · 3,8% · Rho (MI), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 039

SCHEDA ONLINE ›



TARUZAKE

Sake Junmai affinato in botte di cedro giapponese · Giappone

15% VOL | A TAVOLA | APERITIVO

ABBINAMENTI

A tavola: abbinamento con sushi, sashimi, piatti di pesce crudo, ma anche con piatti italiani strutturati (carpacci di pesce, ostriche, ravioli di pesce).

COS'È

Sake Junmai Taruzake, categoria tradizionale del sake giapponese che indica due cose insieme: Junmai (sake "puro", prodotto solo da riso, koji, acqua e lieviti, senza aggiunta di alcol distillato come avviene per i sake non-junmai) e Taruzake (taru=botte, zake=sake: sake affinato in botti di legno di cedro giapponese, Sugi o Cryptomeria japonica, che cedono al liquido aromi di legno, leggera affumicatura e una profondità di gusto che il sake fermentato in acciaio inox o vetro non costruisce). Formato 30 cl tradizionale. Entra al banco come asset di carta per il tavolo del ristorante orientale-fusion o italiano contemporaneo che propone pairing sake-piatto, e come ingrediente di mixology orientale per signature drinks.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi proporre al tavolo un sake con identità di processo dichiarata (categorie precise e raccontabili al cliente in cinque secondi), qui apri Taruzake. Doppia firma: Junmai (sake "puro", solo riso, koji, acqua e lieviti, niente alcol distillato aggiunto) + Taruzake (affinato in botte di cedro giapponese, Sugi, che cede aromi di legno e leggera affumicatura). Te lo racconti al tavolo: "questo sake non ha alcol distillato aggiunto e ha riposato in botte di cedro, si sente sul palato come affumicatura legnosa". La pratica del cedro per il sake risale al XVII secolo, oggi mantenuta da poche realtà artigianali.

PERCHÉ QUI

Taruzake e di tradizione giapponese (la pratica della botte di cedro per il sake risale ad almeno il XVII secolo, oggi mantenuta da poche realtà come Choryo a Nara, Taruhei Shuzo o Kiku-Masamune nella prefettura di Hyogo). La pratica era andata in declino dopo l'introduzione dell'acciaio inossidabile e del vetro nella fermentazione del sake (anni '50-'60), ed è stata recuperata da produttori artigianali specifici come asset identitario. Taruzake apre una via parallela: sake di processo dichiarato e botte di cedro come marker di stile.

COME SI SERVE

30 ml in piccolo bicchiere ochoko (tradizionale) o tumbler basso a temperatura ambiente o leggermente fresco (16-18 gradi). In mixology orientale: Yuzu Sour rivisitato con sake (4,5 cl Ukiyo Yuzu Gin + 2 cl Taruzake + 2 cl succo di limone + 1 cl sciroppo di zucchero + 6 gocce Dr. Yanni's Foamer).

---

cl30 · gradazione 15% · Sake Junmai (puro, no alcol distillato aggiunto) Taruzake (affinato in botte di cedro Sugi) · tradizione giapponese del XVII secolo recuperata da produttori artigianali · profilo: aromi di legno e leggera affumicatura legnosa che il cedro cede al sake

‹ TORNA A PAGINA 039

SCHEDA ONLINE ›



SODA BOOST POMPELMO ROSA

Concentrato aromatico per sifone soda · Soda Boost Sharab · Italia

0% VOL | APERITIVO | MIXOLOGY | A TAVOLA

ABBINAMENTI

Analcolico con ghiaccio accanto a insalate di mare, crudi, poke bowl, fritture leggere.

COS'È

Da mixologist a mixologist: il pompelmo rosa e l'agrume chiave della Paloma (cocktail messicano: tequila + soda al pompelmo rosa + lime), del Hemingway Daiquiri (rum + lime + maraschino + succo di pompelmo) e di molti signature drinks craft. La soda Pompelmo industriale ha due problemi: profilo zuccherino aggressivo, e disponibilità variabile per locale (non tutti hanno Polara Pompelmo Rosa in casa). Soda Boost Pompelmo Rosa unifica al banco: stessa qualità drink dopo drink, costo per servizio basso.

PERCHÉ QUI

Sharab Soda Boost copre il triplo uso del pompelmo rosa al banco (Paloma + Hemingway + signature drinks craft). Profilo morbido-rotondo dichiarato dal produttore, dose costante.

COME SI SERVE

50 ml in 1 litro di soda nel sifone. Paloma: 4,5 cl tequila (Tequila Arsenal Blanco in catalogo Sciuto) + 12 cl soda Pompelmo Rosa + 1 cl succo di lime fresco + rim di sale, tumbler alto con ghiaccio, garnish con fetta di pompelmo. Sea Breeze rivisitato: 4 cl vodka (Sanpeter Anonima Distillazioni) + 6 cl soda Pompelmo Rosa + 2 cl succo di cranberry, ballon, ghiaccio. Aperitivo analcolico: 12 cl soda Pompelmo Rosa + 1 cl succo di limone + cubo di ghiaccio + foglia di rosmarino, ballon.

50 ml concentrato per 1 lt di soda nel sifone · profilo pompelmo rosa morbido-amaricante · Soda Boost Sharab, Italia · base per Paloma, Hemingway Daiquiri, Sea Breeze

‹ TORNA A PAGINA 045

SCHEDA ONLINE ›



SODA BOOST NESPOLA

Concentrato aromatico per sifone soda · Soda Boost Sharab · Italia

0% VOL | APERITIVO | MIXOLOGY | A TAVOLA

ABBINAMENTI

Analcolico con ghiaccio accanto a formaggi freschi, macedonie, dolci di pasticceria secca, aperitivi senza alcol.

COS'È

Da mixologist a mixologist: il banco italiano si appoggia tipicamente a soda industriali (Schweppes, Polara, San Pellegrino) per gli allungamenti dei drink. I sapori esotici stagionali (nespola, frutta di stagione) si fanno o con sciroppo industriale (zuccherino, piatto, profili standardizzati) o con frutta fresca al volo (variabile, costoso, dipende dalla stagione). Soda Boost Nespola apre la via professionale: profilo nespola riconoscibile, dose costante, costo per drink basso, niente preparazione minuto-per-minuto. Il barman carica 50 ml in 1 litro di soda nel sifone e ha una bibita "nespola" pronta per ore di servizio.

PERCHÉ QUI

Sharab è la linea italiana di cordial-finish-soda boost di Sciuto (in catalogo trovi anche i 12 cordial Sharab e i 3 Finish Oil). Soda Boost completa la triade Sharab: cordial (concentrato per drink shakerati), finish oil (aromatizzazione finale a goccia), soda boost (concentrato per allungamento sifone). Profilo nespola e marker stagionale-territoriale dichiarato.

COME SI SERVE

50 ml in 1 litro di soda nel sifone, agitazione delicata. In Spritz Nespola analcolico: 12 cl soda Boost Nespola da sifone + 2 cl succo di limone + cubo di ghiaccio + scorza di limone, ballon. Drink alcolico: 4 cl gin (Aquamarina 4312, Aquamaris) + 12 cl soda Nespola + scorza di limone, ballon, ghiaccio. Highball Whisky-Nespola: 4 cl whisky giapponese + 12 cl soda Nespola + cubo grande di ghiaccio, tumbler alto.

50 ml concentrato per 1 lt di soda nel sifone · profilo nespola matura dolce-acidulo · Soda Boost Sharab, Italia · dose costante drink dopo drink, niente sciroppi appiccicosi

‹ TORNA A PAGINA 045

SCHEDA ONLINE ›



MEZCAL ESPIRITU MONTARAZ ESPADIN ANCESTRAL

Mezcal ancestral · Espiritu Montaraz · Puebla, Messico

46% VOL MIXOLOGY AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: spicchi d'arancia con sale di verme o sale affumicato, cioccolato fondente, tacos al pastor, guacamole con totopos.

COS'È

Mezcal ancestral di agave Espadin lavorato dalla maestra mezcalera Anahi a Puebla. Forno interrato di pietra e terra alimentato a legna locale, macinatura a mano in canoa di legno scavato, fermentazione spontanea in sacca di pelle bovina, doppia distillazione in piccoli alambicchi tradizionali di terracotta o rame. La categoria ancestral del disciplinare CRM messicano impone materiali naturali per ogni fase del processo, niente autoclave, niente tahona meccanica, niente acciaio. La pelle bovina in fermentazione cede al mezcal una nota acida e un corpo denso che la fermentazione in legno o in cemento non costruisce.

Da mixologist a mixologist: quando al banco ti arriva il cliente che il mezcal lo conosce già e vuole degustarlo liscio in copita, qui apri l'Espadin Ancestral. Profilo meno affumicato del mezcal commerciale, più vegetale e terroso, una piccola acidità laterale dalla pelle bovina, finale lungo. Te lo racconti con il dato di Puebla (non Oaxaca, il default italiano sul mezcal e sempre Oaxaca, e farlo notare apre la conversazione subito) e con i tre passaggi tecnici che il cliente probabilmente non ha mai sentito raccontare prima: forno di pietra interrato, canoa di legno per la macinatura, sacca di pelle bovina per fermentare. Sta in carta come liscio da copita a temperatura ambiente o costruito in Mezcal Old Fashioned, dove il distillato resta protagonista e non viene coperto da soda o agrumi.

PERCHÉ QUI

la maestra mezcalera Anahi è la prima donna della famiglia ad aver preso la distilleria, quinta generazione di mezcaleros del Puebla. Tiene la linea ancestral dichiarata movimento per movimento, senza scorciatoie sui materiali. Tracciabilità dalla pianta alla bottiglia, distribuzione italiana controllata da Terra Wild Spirits di Giovanni Campari (Monticelli Terme, Parma), stesso importatore di Padres de la Tierra e Tequila Arsenal.

COME SI SERVE

4 cl in copita a temperatura ambiente, scorza di arancia espressa sopra. In Old Fashioned: 4,5 cl mezcal + 1 dash Angostura + 0,5 sciroppo di agave (non zucchero) + cubo grande di ghiaccio + scorza di arancia. Niente shake mai, mai con ghiaccio nel servizio liscio.

cl50 · 46% · Agave Espadin · forno interrato, macinatura a mano, fermentazione pelle bovina

‹ TORNA A PAGINA 046

SCHEDA ONLINE ›



MEZCAL ESPIRITU MONTARAZ ESPADIN ARTESANAL

Mezcal artesanal · Espiritu Montaraz · Puebla, Messico

46% VOL MIXOLOGY AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: spicchi d'arancia con sale affumicato, tacos, guacamole, cioccolato fondente.

COS'È

Mezcal artesanal di agave Espadin lavorato dalla maestra mezcalera Anahi a Puebla. Forno interrato di pietra alimentato a legna locale, fermentazione spontanea in tini di legno (non in pelle come la linea Ancestral della stessa distilleria, non in acciaio o cemento come la produzione industriale), distillazione in alambicco di rame. Artesanal e Ancestral sono due categorie distinte del disciplinare CRM messicano (Consejo Regulador del Mezcal), non gradini di una stessa scala: l'Ancestral chiede materiali naturali per ogni fase del processo (pelle, terracotta), l'Artesanal lascia libertà sulla fermentazione e ammette il rame in distillazione.

Da mixologist a mixologist: quando in picco serata ti partono quattro Margarita affumicati di fila e nello shaker vuoi mettere mezcal vero senza bruciare un Ancestral da copita, qui apri l'Espadin Artesanal. Affumicatura presente ma non dominante, corpo che regge la diluizione del ghiaccio e l'agrume del lime, finale che lascia traccia di agave cotta sotto. Te lo racconti al cliente con la differenza Ancestral / Artesanal (due categorie distinte del disciplinare CRM, non scale di qualità, cambiano la fermentazione e l'alambicco) e hai pronta la risposta per chi chiede perché al banco ci sono due Espiritu Montaraz a prezzi diversi.

PERCHÉ QUI

materia prima 100% Espadin Puebla, processo dichiarato movimento per movimento, stessa firma di Anahi e stessa famiglia produttiva della linea Ancestral. Tracciabilità dalla pianta alla bottiglia, distribuzione italiana controllata da Terra Wild Spirits di Giovanni Campari. Funziona dove la ricetta del drink chiede mezcal vero senza far esplodere il costo per coperto.

COME SI SERVE

4,5 cl mezcal + 2 cl succo di lime fresco (o Suqqo Lime) + 1,5 cl triple sec + 0,5 sciroppo di agave per Margarita affumicato. Shake con ghiaccio, double strain in coppa rim sale e peperoncino. Anche in Mezcal Mule: 4,5 cl + Suqqo Zenzero + Suqqo Lime + ginger beer top.

cl50 · 45% · Agave Espadin · forno interrato, fermentazione tini di legno, alambicco di rame

‹ TORNA A PAGINA 046

SCHEDA ONLINE ›



MEZCAL ESPIRITU PAPALOMETL ANCESTRAL

Mezcal ancestral · Espiritu Montaraz · Puebla, Messico

46% VOL MIXOLOGY AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: liscio in copita accanto a cioccolato fondente all'80%, frutta secca tostata, formaggi stagionati a pasta dura.

COS'È

Mezcal ancestral da agave Papalometl, varietà silvestre del genere Tobala raccolta a mano sulle sierre del Puebla. Il Papalometl (farfalla in nahuatl) cresce in suoli calcarei di alta quota tra i 1.300 e i 2.400 metri, matura otto-dodici anni e da un mezcal con profili minerali e terrosi che le agave coltivate non costruiscono. Lavorato da Anahi come gli altri ancestral della linea (forno interrato di pietra, macinatura a mano in canoa di legno, fermentazione spontanea in sacca di pelle bovina) ma distillato in piccoli alambicchi di terracotta, non di rame. La terracotta porosa cede al mezcal una rotondità aromatica diversa, un profilo più floreale e minerale.

Da mixologist a mixologist: quando ti arriva al banco il cliente che il mezcal Espadin lo ha già messo in degustazione due o tre volte e cerca il gradino di scoperta successivo, qui apri il Papalometl. Le agave silvestri (Tobala, Papalometl, Tepeztate, Madrecuixe) sono la frontiera dietro all'Espadin: rare in Europa perché la pianta cresce solo in natura e non si replica a volume su campi coltivati. Te lo racconti al banco con la traduzione del nome dal nahuatl, l'altitudine di crescita, otto-dodici anni di maturazione, l'alambicco di terracotta che cambia il profilo. Hai conversazione vera di scoperta per dieci minuti, e il cliente torna a chiederlo al ritorno.

PERCHÉ QUI

ancestral integrale dichiarato movimento per movimento, scelta della terracotta in distillazione che firma una rotondità floreale-minerale propria, stessa mano di Anahi della linea Espadin. Tracciabilità dalla pianta alla bottiglia, distribuzione italiana controllata da Terra Wild Spirits. Lavora in carta come scheda di scoperta da copita o in flight comparativo con l'Espadin Ancestral della stessa distilleria.

COME SI SERVE

3-4 cl in copita a temperatura ambiente, niente twist, niente garnish. Si beve liscio per leggerlo. In flight con l'Espadin Ancestral come comparativa al banco: due copite, stesso barman, stesso cliente, conversazione di dieci minuti.

---

cl50 · 46% · Agave Papalometl silvestre · forno interrato, macinatura a mano, fermentazione pelle bovina, alambicchi di terracotta

‹ TORNA A PAGINA 047

SCHEDA ONLINE ›



MEZCAL ESPIRITU MOLE PECHUGA ANCESTRAL

Mezcal ancestral · Espiritu Montaraz · Puebla, Messico

47% VOL MIXOLOGY AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: pollo al mole, cioccolato fondente speziato, carni affumicate, frutta secca caramellata.

COS'È

Mezcal Pechuga, ri-distillato con tacchino al mole poblano. Il Pechuga è una categoria a se dentro il mondo del mezcal: nasce nelle famiglie mezcalere del Messico centrale per celebrare avvenimenti speciali (matrimoni, battesimi, los Dias de los Muertos), non come prodotto commerciale di magazzino. Si parte da un mezcal Espadin già distillato e lo si ri-distilla in alambicco di terracotta insieme a frutta, spezie e una pechuga (petto) di tacchino sospesa nel collo dell'alambicco. I vapori attraversano la carne, le spezie e la frutta, raccolgono il profilo aromatico e tornano liquidi nel coda. Anahi tramanda la ricetta familiare con tacchino, cioccolato, peperoncini, frutta secca e spezie del mole poblano del Puebla.

Da mixologist a mixologist: quando arriva il cliente che il mezcal lo ha già degustato in tutte le sue forme (Espadin standard, Espadin Ancestral, silvestre Tobala o Papalometl) e ti chiede "cosa hai che non ho mai visto da nessuna parte", qui apri il Mole Pechuga. Al naso spezie calde dal mole, in bocca cioccolato fondente, spezie tostate, frutta secca in chiusura: vero distillato gastronomico da signature pour dopo cena al tavolo. Te lo racconti con la genesi della categoria (il Pechuga nasce per celebrare i Dias de los Muertos, non per essere prodotto a volume) e con il premio IWSC Gold Outstanding sulle note erbacee e di carne speziata. Scudo di credibilità al banco in cinque secondi.

PERCHÉ QUI

ricetta familiare di Anahi tramandata, ri-distillazione in alambicco di terracotta con tacchino, cioccolato, peperoncini, frutta secca e spezie del mole poblano. La produzione e per natura limitata (tempi lunghi per ogni batch, materia prima fresca, tacchino e mole specifici del Puebla), distribuzione italiana controllata da Terra Wild Spirits. Premio IWSC Gold Outstanding sulle note erbacee e di carne speziata come marchio di livello tecnico riconosciuto fuori dal Messico.

COME SI SERVE

2,5-3 cl in copita a temperatura ambiente, niente garnish. Liscio. Dopo cena al tavolo come signature pour: presentazione del barman, mezzo minuto di racconto, il cliente lo ricorda e lo ordina al ritorno.

cl50 · 47% · Agave Espadin ri-distillato · ri-distillazione in terracotta con tacchino al mole poblano · IWSC Gold Outstanding

‹ TORNA A PAGINA 047

SCHEDA ONLINE ›



SOTOL PADRE DE LAS SERPIENTES

Distillato di Dasylirion · Padres de la Tierra · Deserto Nord Messico

42% VOL MIXOLOGY AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: carne secca speziata, formaggi di capra stagionati, peperoni arrostiti, agrumi con sale.

COS'È

Sotol, distillato di Dasylirion (pianta del deserto del Nord Messico che botanicamente non è un'agave, appartiene a un genere diverso, ma il processo di lavorazione – cottura del cuore della pianta, fermentazione, distillazione – e simile). Padre de las Serpientes è il primo Sotol prodotto da un europeo in Messico, firmato da Giovanni Campari di Terra Wild Spirits. Le piante di Dasylirion silvestre del deserto di Chihuahua vengono cotte in forni di mattoni interrati su braci di legno di noce (da cui il caratteristico sentore affumicato), fermentate spontaneamente, distillate in alambicchi di rame riscaldati a fuoco vivo alimentato a legna. Profilo dichiarato dalla distilleria: note vegetali di peperoncino jalapeno verde, sentori affumicati, cuoio, finale terroso.

Da mixologist a mixologist: quando al banco ti arriva il cliente che chiede "cosa hai oltre al mezcal" e tu vuoi dargli una scheda di scoperta che non sia l'ennesima agave coltivata, qui apri Sotol Padre de las Serpientes. Categoria autonoma dichiarata: Sotol non è né tequila né mezcal (pianta diversa, geografia diversa, profilo diverso). Te lo racconti al banco con il dato geografico (deserto roccioso di Chihuahua, non Jalisco e non Oaxaca), con il dasylirion che botanicamente non è un'agave, con il forno di mattoni a braci di noce che firma l'affumicatura. Profilo affumicato-minerale autonomo da mezcal e tequila, conversazione nuova al banco.

PERCHÉ QUI

primo Sotol prodotto da un europeo in Messico, firma Giovanni Campari di Terra Wild Spirits. Dasylirion silvestre del deserto di Chihuahua, forno di mattoni interrati su braci di noce, fermentazione spontanea, alambicco di rame a fuoco vivo a legna. Tracciabilità dalla pianta alla bottiglia, importazione diretta. Posizionamento da liscio in copita o signature drinks dove il barman vuole il profilo affumicato-minerale che la categoria sotol porta.

COME SI SERVE

3-4 cl in copita a temperatura ambiente, scorza di arancia espressa. Liscio per leggerlo. In signature drinks suggeriti dalla distilleria: Murcielago (Paloma con Sotol al posto della tequila, profilo piccante-vegetale che dialoga col pompelmo), Sotolita (Tommy's Margarita con Sotol). Si abbina bene a sciroppi e cordiali al peperone. Anche in Sotol Negroni: 4 cl Sotol + 1,5 cl vermouth rosso artigianale + 1,5 cl Campari, stir, strain in tumbler con cubo grande di ghiaccio.

cl70 · 42% · Dasylirion silvestre del deserto di Chihuahua · forno mattoni interrati su braci di noce, fermentazione spontanea, alambicco di rame · profilo affumicato, peperoncino verde, cuoio, terroso

‹ TORNA A PAGINA 048

SCHEDA ONLINE ›



PADRE DE LOS JAGUARES

Distillato artigianale di agave blu · Padres de la Tierra · Jalisco, Messico

40% VOL MIXOLOGY AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: ceviche, tacos di pesce, guacamole, spicchi di lime e arancia con sale e peperoncino.

COS'È

Distillato di agave blu (Tequilana Weber) di Jalisco, tequila artigianale lavorata fuori dai ritmi del disciplinare standard. Piante mature di 8-10 anni cotte a vapore in forni di mattoni per 3 giorni, mosto fermentato in vasche aperte con lievito specifico della distilleria, doppia distillazione in alambicchi di acciaio. Profilo morbido e fruttato con note vegetali e delicate sentori di marzapane dati proprio dal lievito che il produttore usa. Curiosità per il banco: circa il 90% dei distillati messicani parte dalla stessa varietà Tequilana Weber, ma quasi tutti seguono il disciplinare tequila DOP standardizzato. Padre de los Jaguares lavora la stessa specie fuori da quel disciplinare.

Da mixologist a mixologist: quando al banco ti arriva il cliente che la tequila premium di scaffale la conosce già e ti chiede "cosa cambia se la stessa agave viene lavorata fuori dal ritmo del disciplinare", qui apri Padre de los Jaguares. Te lo racconti con i quattro parametri tecnici che fanno la differenza: piante mature 8-10 anni dichiarate (non piante giovani forzate al volume), cottura lunga in forni di mattoni per 3 giorni (non autoclave veloce), fermentazione in vasche aperte (non tini di acciaio chiusi a temperatura controllata), lievito specifico della distilleria (non lievito commerciale standardizzato). Il cliente di tequila riconosce la materia prima e sente il profilo lavorato a mano.

PERCHÉ QUI

agave Tequilana Weber Jalisco lavorata fuori dal disciplinare DOP standardizzato. Piante 8-10 anni, cottura a vapore in forni di mattoni 3 giorni, fermentazione in vasche aperte, lievito specifico della distilleria, doppia distillazione in alambicchi di acciaio. Importazione diretta Terra Wild Spirits di Giovanni Campari, scheda di scoperta su tequila artigianale dichiarata, posizionamento da liscio in copita o build classico (Margarita, Paloma, Tommy's Margarita).

Uso suggerito dalla distilleria: Paloma, Margarita o bevuto liscio. 4 cl Jaguares in copita a temperatura ambiente, scorza di arancia espressa: la versione da degustazione. In Paloma artigianale: 4,5 cl Jaguares + 2 cl Suqqo Pompelmo Rosa + 1 cl succo di lime + soda al servizio, build direct in tumbler alto. In Margarita: 4,5 cl + 2 cl succo di lime + 1 cl triple sec + 0,5 cl sciroppo di agave, shake, double strain in coppa con rim di sale.

---

cl70 · 40% · Agave blu Tequilana Weber Jalisco, piante 8-10 anni · cottura a vapore in forni di mattoni 3 giorni, fermentazione in vasche aperte, doppia distillazione in alambicchi di acciaio · morbido fruttato, vegetale, marzapane da lievito specifico

‹ TORNA A PAGINA 049

SCHEDA ONLINE ›



PADRE DE LOS ALACRANES

Distillato di agave Cenizo + Sotol · Padres de la Tierra · Sierra di Durango, Messico

44% VOL MIXOLOGY AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: carni alla griglia, chorizo, formaggi stagionati, cioccolato fondente.

COS'È

Distillato di Cenizo (Agave Durangensis) e Sotol, ensamble (termine messicano che indica un distillato ottenuto dall'unione di piante diverse cotte e lavorate insieme). Le due piante crescono selvagge tra le rocce sulla sierra di Durango e vengono cotte insieme in forni interrati, fermentate e distillate in maniera artigianale. Il risultato è un vero crossover tra mezcal e sotol, profilo minerale e roccioso, vena vegetale che intreccia agave e dasylirion. Curiosità: Durango e chiamata dai Messicani "tierra de alacranes" (terra di scorpioni), da cui il nome del distillato.

Da mixologist a mixologist: quando ti arriva al banco il cliente che il mezcal di Espadin lo ha già messo in degustazione e cerca un profilo da sierra che non si replica altrove, qui apri Padre de los Alacranes. Te lo racconti con la geografia (Durango, circa 1.000 km a nord-ovest di Oaxaca, regione di alta quota con clima e suolo diversi) e con la combinazione ensamble (Cenizo agave + Sotol dasylirion cotti insieme dalla cottura in forno interrato fino alla distillazione, intreccio raro anche in Messico). Profilo minerale, roccioso, complesso, con nota erbacea da Cenizo e nota terrosa-dolce da Sotol che si intrecciano. Non si trova nei mezcal Oaxaca, non nelle tequila Jalisco, non nei Sotol Chihuahua: e Durango, ed è identitario.

PERCHÉ QUI

geografia dichiarata, sierra di Durango, alta quota, clima e suolo diversi dalle regioni mezcal / tequila / sotol standard. Cenizo + Sotol ensamble (cotti insieme dal forno interrato fino alla distillazione), profilo "rocky-mineral" da sierra. Padres de la Tierra come selezione di terroir, non di volume, firmata da Giovanni Campari di Terra Wild Spirits.

Uso suggerito dalla distilleria: Tommy's Margarita, cocktail con frutta tropicale, oppure degustato liscio. Si abbina bene a sciroppi e cordiali alla barbabietola e al rabarbaro (in carta Sciuto, Sharab Rhubarb). 3 cl in copita a temperatura ambiente, niente garnish, niente twist: la gradazione 44% richiede un sorso piccolo, beva lenta. In flight comparativo con Espadin Ancestral di Espiritu Montaraz e Sotol Padre de las Serpientes: tre copite, conversazione di dieci minuti sulle geografie del Messico distillato.

cl70 · 44% · Agave Cenizo (Durangensis) + Sotol · sierra di Durango, cotti insieme in forni interrati, distillazione artigianale · ensamble crossover mezcal-sotol, profilo minerale-roccioso, vena vegetale

‹ TORNA A PAGINA 049

SCHEDA ONLINE ›



TEQUILA ARSENAL BLANCO

Tequila 100% agave blu · Tequila Arsenal · Jalisco, Messico

40% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: nachos con salsa, tacos, ceviche, guacamole. Liscio con spicchio di lime e sale.

COS'È

Tequila Blanco 100% agave blu di Jalisco prodotta dalla famiglia Orendain nella distilleria Autentica Tequilera (NOM 1502), eredità di oltre un secolo nella produzione di tequila e gestione interna di ogni fase, dalla coltivazione dell'agave nei campi di proprietà fino alla bottiglia. Formato 1 litro, posizionamento volume. La 100% agave dichiarata è il marker che distingue la tequila vera dal mixto: il mixto e 51% agave più 49% zuccheri di canna o melasso, profilo dolciastro che ricopre il lime nello shaker e lascia un retrogusto pesante in chiusura.

Da mixologist a mixologist: quando in carta hai Margarita, Paloma, Tequila Sunrise, Tommy's Margarita e ne giri venti a sera, qui apri Arsenal Blanco. 100% agave vera nello shaker, profilo erbaceo-floreale fresco, formato litro pensato per il volume del banco. Te lo racconti al cliente con la differenza 100% agave contro mixto (51 / 49, retrogusto pesante che copre il lime) e con la NOM 1502 della famiglia Orendain, oltre un secolo nel tequila. Niente compromesso sui zuccheri aggiunti.

PERCHÉ QUI

famiglia Orendain, distilleria Autentica Tequilera Jalisco, NOM 1502 dichiarata. Gestione interna dell'intero ciclo (coltivazione agave, cottura, fermentazione, distillazione). 100% agave blu su formato litro: posizionamento per il banco italiano che costruisce Margarita e Paloma di volume con materia prima vera. Importazione italiana Terra Wild Spirits di Giovanni Campari.

COME SI SERVE

4,5 cl tequila Arsenal Blanco + 2 cl succo di lime fresco (o Suqqo Lime) + 1,5 cl triple sec + 0,5 cl sciroppo di agave per Margarita classico. Shake con ghiaccio, double strain in coppa con rim di sale. Anche in Paloma: 4,5 cl tequila + 2 cl Suqqo Pompelmo Rosa + 1 cl succo di lime + soda al servizio.

1 lt · 40% · 100% agave blu Jalisco · profilo fresco, note erbacee, floreali

‹ TORNA A PAGINA 050

SCHEDA ONLINE ›



TEQUILA ARSENAL REPOSADO

Tequila reposado 100% agave blu · Tequila Arsenal · Jalisco, Messico

40% VOL MIXOLOGY AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: tacos di carne, quesadillas, formaggi stagionati, cioccolato al latte con peperoncino.

COS'È

Tequila Reposado 100% agave blu di Jalisco, affinata 4 mesi in botti di rovere americano ex Bourbon. Prodotta a Jalisco dalla famiglia Orendain nella distilleria Autentica Tequilera (NOM 1502), stessa filiera della Blanco. Quattro mesi di legno corti dichiarati: il rovere ex Bourbon cede vaniglia delicata, caramello e miele in apertura, in bocca morbida e dolce con note tostate, ma l'agave cotta resta riconoscibile sotto e il profilo non vira su whiskey. Formato 1 litro, posizionamento volume.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente vuole un Margarita reposado in carta e il banco lavora a volume sul cocktail riposato, qui apri Arsenal Reposado. 100% agave Jalisco, quattro mesi di rovere americano ex Bourbon dichiarati, profilo che regge bene il lime nello shaker e il cubo grande nel tumbler da sipping. Te lo racconti con la NOM 1502 e la mano della famiglia Orendain (oltre un secolo nel tequila) e con la scelta del legno corto che firma senza coprire l'agave. Lavora in Tequila Old Fashioned, Tommy's Margarita reposado, Negroni con tequila al posto del gin, sipping in tumbler.

PERCHÉ QUI

famiglia Orendain, distilleria Autentica Tequilera Jalisco, NOM 1502 dichiarata, gestione interna dell'intero ciclo. Quattro mesi di rovere americano ex Bourbon dichiarati, legno corto controllato per firmare senza coprire l'agave. Formato 1 litro pensato per il volume di banco. Importazione italiana Terra Wild Spirits.

COME SI SERVE

4,5 cl Arsenal Reposado + 1 dash Angostura + 0,5 cl sciroppo di agave + scorza di arancia espressa per Tequila Old Fashioned. Stir, no shake, ghiaccio in cubo grande. Anche in Tommy's Margarita reposado: 4,5 cl Reposado + 2 cl succo di lime + 1 cl sciroppo di agave (no triple sec), shake, double strain.

1 lt · 40% · 100% agave blu Jalisco · 4 mesi in botti di rovere americano ex Bourbon

‹ TORNA A PAGINA 050

SCHEDA ONLINE ›



SANTA SPINA CRUDA

Distillato di pala di fico d'India · Santa Spina (Distilleria Giovi) · Sicilia, Italia

44% VOL MIXOLOGY AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: crudi di pesce, pane cunzato, olive, formaggi freschi siciliani.

COS'È

Distillato puro di pala di fico d'India, prima distillazione del suo tipo al mondo: prima produzione febbraio 2023, lancio commerciale settembre 2023. La pala viene tagliata, mondata, fermentata spontaneamente da 10 a 28 giorni a seconda del lotto, distillata in alambicco di rame a fiamma diretta alimentato con tre legni: faggio per il vigore della fiamma, radice di olivo per la fiamma calma e costante, quercia. Resa bassissima: servono 20-23 kg di pale per produrre una sola bottiglia, perché gli zuccheri della pianta sono minimi e la fermentazione e per sua natura difficile da innescare.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente al banco chiede qualcosa di siciliano da costruire e tu vuoi dargli un prodotto che non ha mai sentito nominare, qui apri Santa Spina Cruda. Categoria che non esisteva prima del 2023, materia prima siciliana che cresce da Catania a Trapani, profilo vegetale netto: clorofilla, peperone verde, buccia di pomodoro, finale piccante che ricorda un pepe verde fresco. Te lo racconti al banco con il dato dei 20-23 kg di pale per una sola bottiglia (la resa minima è il marker che spiega da sola il posizionamento) e con i tre legni del fuoco sotto l'alambicco. Lavora in Margarita siciliano, Paloma con Santa Spina al posto della tequila, signature drinks dove il barman vuole un distillato vegetale invece dell'agave-like classico.

PERCHÉ QUI

categoria nuova dichiarata, prima distillazione del suo tipo al mondo, materia prima 100% siciliana, distilleria storica di Letojanni (Distilleria Giovi, fondata negli anni '80, quarant'anni di esperienza nella distillazione discontinua). Alambicco di rame a fiamma diretta alimentato da legna locale, fermentazione spontanea, resa dichiarata. Tracciabilità dalla pala alla bottiglia. Posizionamento di racconto al banco prima ancora che di volume.

COME SI SERVE

4 cl Santa Spina Cruda + 2 cl succo di lime (o Suqqo Lime) + 1 cl triple sec + 0,5 cl sciroppo di agave per Margarita siciliano. Shake con ghiaccio, double strain in coppa con rim di sale al limone. Liscio in copita: 3 cl a temperatura ambiente, scorza di limone espressa.

cl70 · 44% · 100% pala di fico d'India · alambicco di rame fiamma diretta, legna faggio + olivo + quercia

‹ TORNA A PAGINA 051

SCHEDA ONLINE ›



SANTA SPINA FUMIGATA

Distillato di pala di fico d'India affumicato · Santa Spina (Distilleria Giovi) · Sicilia, Italia

44% VOL MIXOLOGY AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: formaggi affumicati, salumi siciliani, mandorle tostate, cioccolato di Modica.

COS'È

Distillato di pala di fico d'India dove le pale tagliate e despinate subiscono affumicatura con legno di faggio per circa dieci ore prima della fermentazione. L'affumicatura non è aroma aggiunto in fase finale e non viene dalla distillazione: entra in fase di materia prima, prima che gli zuccheri vengano fermentati, e attraversa così tutto il ciclo produttivo. Pattern di costruzione del profilo simile a quello dei mezcal di Oaxaca (dove l'affumicatura entra in cottura nei forni interrati) ma con dettaglio tecnico diverso: la pala di fico d'India non si cuoce, l'affumicatura entra sulla pala cruda.

Da mixologist a mixologist: quando ti arriva al banco il cliente che cerca un build affumicato e tu non vuoi tornare per l'ennesima volta sul mezcal di Oaxaca standard che ha già in carta ogni altro locale, qui apri la Fumigata. Affumicatura presente ma elegante, non invadente, e sotto resta il profilo vegetale della pala (peperone verde, clorofilla, buccia di pomodoro). Vicina al mezcal nella sensazione al palato ma con identità siciliana sotto, non un mezcal siciliano: un distillato di pala affumicato. Te lo racconti al banco con la differenza tecnica (faggio sulla pala cruda dieci ore, non sulla cottura) e hai una scheda di racconto distinta da qualsiasi altro affumicato in carta.

PERCHÉ QUI

affumicatura controllata in fase di materia prima, faggio dichiarato, dieci ore di esposizione prima della fermentazione spontanea. Stessa distilleria della Cruda (Giovi, Letojanni), stesso alambicco di rame a fiamma diretta con i tre legni del fuoco (faggio, radice di olivo, quercia), stesso know-how di Giuseppe La Fauci sulla distillazione discontinua. Lavora dove la ricetta del drink chiede affumicato di costruzione senza chiamare in causa il mezcal: Smoky Negroni con Fumigata al posto del mezcal, Old Fashioned affumicato, Mezcal Mule rivisitato in chiave siciliana.

COME SI SERVE

4 cl Santa Spina Fumigata + 2,5 cl Campari (o bitter artigianale italiano) + 2,5 cl vermouth rosso artigianale per Smoky Negroni siciliano. Stir, strain in tumbler con cubo grande di ghiaccio, scorza di arancia espressa. Anche in Mezcal Mule rivisitato: 4 cl Fumigata + Suqqo Lime + Suqqo Zenzero + ginger beer top.

cl70 · 44% · 100% pala di fico d'India · affumicatura in lavorazione, alambicco a fiamma diretta

‹ TORNA A PAGINA 051

SCHEDA ONLINE ›



SANTA SPINA RIPOSATA

Distillato di pala di fico d'India affinato in rovere · Santa Spina (Distilleria Giovi) · Sicilia, Italia

44% VOL AL BANCONE MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Al bancone: cioccolato di Modica, frutta secca, pecorino stagionato, cannoli e dolci di mandorla.

COS'È

Distillato di pala di fico d'India affinato due mesi in piccole botti nuove di rovere austriaco da 100 litri. Il rovere austriaco (non americano ex Bourbon) cede vaniglia delicata, tannini leggeri, profilo più floreale e meno dolce, senza coprire l'identità vegetale della pala. Affinamento corto dichiarato: il legno deve firmare, non sovrascrivere. Sotto resta il profilo della pala (clorofilla, peperone verde, buccia di pomodoro) abbinato a vaniglia e leggera tostatura.

Da mixologist a mixologist: quando ti arriva il cliente che chiede il profilo "reposado" di una tequila riposata e tu vuoi dargli qualcosa di nostro da raccontare, qui apri Santa Spina Riposata. Non è una tequila reposado siciliana (la categoria reposado e DOP messicana, vincolata a regione e disciplinare), e un distillato di pala riposato. La differenza si sente al primo sorso. Te lo racconti al banco con la scelta del rovere austriaco invece del rovere americano ex Bourbon (più fine, più floreale, meno dolce di caramello e vaniglia) e con i due mesi corti dichiarati. Lavora in Old Fashioned, Manhattan rivisitato con Santa Spina al posto del bourbon, signature drinks da carta cocktail-bar.

PERCHÉ QUI

due mesi in piccole botti nuove di rovere austriaco da 100 litri, scelta legno dichiarata, affinamento corto controllato. Stessa distilleria della Cruda e della Fumigata (Giovi, Letojanni), stesso alambicco di rame a fiamma diretta con i tre legni del fuoco, stessa firma di Giuseppe La Fauci sulla distillazione discontinua. Identità territoriale completa: pala siciliana, distillazione siciliana, affinamento siciliano, distribuzione tracciata.

COME SI SERVE

4,5 cl Santa Spina Riposata + 1 dash Angostura + 0,5 cl sciroppo di agave + cubo grande di ghiaccio + scorza di arancia espressa per Old Fashioned siciliano. Stir delicato, niente shake. Liscio in copita: 3 cl a temperatura ambiente, niente garnish.

cl70 · 44% · 100% pala di fico d'India · affinamento 2 mesi in piccole botti nuove di rovere austriaco

‹ TORNA A PAGINA 051

SCHEDA ONLINE ›



KNOTT REBELDE

Distillato di agave blu · Linea Knott · Sicilia, Italia

38% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: nachos, tacos, alette di pollo piccanti, fritture. Liscio con lime e sale.

COS'È

Distillato di agave blu lavorato in Sicilia per la linea Knott, brand gestito da San Geminiano Italia (Modena). Non è una tequila: la categoria tequila e DOP messicana, vincolata a regione e disciplinare, si chiama tequila solo se prodotta dentro gli stati messicani dichiarati. Rebelde è uno spirito di agave blu fatto in Italia. La materia prima e Agave Tequilana Weber, la stessa specie usata a Jalisco, ma lavorazione, terroir e firma sono dichiarati siciliani. Formato 1 litro, posizionamento da miscelazione di banco, non da degustazione liscia in copita.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi proporre un'alternativa siciliana al tequila sui build classici a volume (Margarita semplice, Paloma da banco, Tequila Sour, Tequila Tonic) e vuoi un racconto di catalogo nostro al cliente, qui apri Knott Rebelde. Te lo racconti al banco con la trasparenza dichiarata: non è una tequila siciliana (la categoria e DOP messicana, non replicabile fuori dal Messico), e un distillato siciliano di agave blu, e questa è la sua identità.

Posizionamento entry-level dichiarato, formato litro pensato per il volume del banco.

PERCHÉ QUI

linea Knott gestita da San Geminiano Italia (Modena), prodotto Rebelde lavorato in Sicilia. Materia prima Agave Tequilana Weber, distillazione siciliana dichiarata, formato 1 litro per il banco di volume. Trasparenza sulla logica della categoria, identità territoriale italiana, posizionamento da costruzione cocktail classico.

COME SI SERVE

4,5 cl Knott Rebelde + 2 cl succo di lime fresco + 1,5 cl triple sec + 0,5 cl sciroppo di agave per Margarita da banco. Shake con ghiaccio, double strain in coppa con rim di sale. Anche in Paloma diretta: 4,5 cl Rebelde + soda al pompelmo (o Suqqo Pompelmo Rosa + soda) + 1 cl succo di lime, build direct in tumbler alto.

1 lt · 38% · Distillato di agave blu · linea Knott Sicilia, posizionamento entry-level

‹ TORNA A PAGINA 052

SCHEDA ONLINE ›



TEQUILA GHOST BLANCO SPICY

Tequila infusa al ghost pepper · Casa Maestri · Jalisco, Messico

40% VOL | MIXOLOGY | AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: guacamole, nachos, alette piccanti, ceviche. Da usare a gocce nei cocktail, non da sorso pieno.

COS'È

Tequila Blanco 100% agave blu di Jalisco infusa con ghost pepper (Bhut Jolokia, certificato Guinness 2007 come il peperoncino più piccante al mondo, oltre 1.000.000 di unita Scoville in forma cruda). Prodotta da Casa Maestri nella città di Tequila (Jalisco) attraverso doppia distillazione in alambicchi di rame su batch singoli di agave Weber Blu, con essenza di ghost pepper aggiunta dopo la distillazione in dose misurata dichiarata. Profilo della distilleria: agave cotta dolce e arance in apertura, onda di piccante a metà palato, finale setoso senza bruciatura aggressiva. Non è un infuso al jalapeno: il ghost pepper porta un calore lungo, lento, vegetale, completamente diverso dal calore secco e diretto del jalapeno.

Da mixologist a mixologist: quando ti chiedono uno Spicy Margarita e tu non vuoi più fare l'infusione di jalapeno al banco (un jalapeno e più piccante di un altro, le 24 ore di macerazione non sono standardizzabili, la dose drink dopo drink varia di intensità), qui apri Tequila Ghost. Infusione post-distillazione fatta in distilleria con ghost pepper dichiarato, dose misurata in produzione, profilo costante a ogni servizio. Te lo racconti al cliente con la differenza ghost pepper / jalapeno (calore lungo, lento, vegetale invece di secco e diretto) e con il Guinness 2007 del Bhut Jolokia: bandiera di racconto al banco in cinque secondi.

PERCHÉ QUI

Casa Maestri, distilleria nella città di Tequila (Jalisco), doppia distillazione in alambicchi di rame su batch singoli di agave Weber Blu. Infusione del ghost pepper post-distillazione, dose misurata dichiarata. Posizionamento da signature drinks piccanti dichiarato (Spicy Margarita, Spicy Paloma, Bloody Maria), non da degustazione liscia in copita.

COME SI SERVE

3 cl Ghost Blanco Spicy + 1,5 cl tequila Blanco standard (Arsenal Blanco va bene) + 2 cl succo di lime + 1 cl triple sec + 0,5 cl sciroppo di agave per Spicy Margarita. Shake, double strain in coppa con rim di sale al peperoncino. Attenzione alla dose di Ghost: 3 cl bastano, oltre il drink diventa ingestibile per la maggior parte dei clienti.

cl70 · 40% · 100% agave blu infusa con ghost pepper (Bhut Jolokia) · infusione post-distillazione

‹ TORNA A PAGINA 052

SCHEDA ONLINE ›



ARGALÀ HONEY AROMATIC BITTER

Bitter aromatico al miele e propoli con spezie ed erbe · Argalà Liquorificio Artigianale · Boves (CN), Piemonte

45% VOL MIXOLOGY AL BANCONE DOPOCENA

ABBINAMENTI

A gocce nei cocktail che accompagnano formaggi erborinati, frutta secca e dolci al miele.

COS'È

Bitter aromatico "Beetter" di Argalà, costruito su miele e propoli come dolcificante e botanica protagonista insieme a un mix dichiarato di spezie ed erbe balsamiche alpine. Colore ambrato, naso intenso di miele e cera d'api + nota balsamica delle spezie + amaricante di apertura, palato dolce-amaro-aromatico unico nella categoria bitter (la maggioranza dei bitter aromatici al mondo usa zucchero o caramello come dolcificante, non miele). Formato standard 10 cl con contagocce (formato bitter di banco standard). Gradazione 45%.

Da mixologist a mixologist: il barman che lavora Old Fashioned, Sazerac, Manhattan e signature drinks a base whiskey/bourbon di solito si appoggia ad Angostura (Trinidad) o Peychaud's (USA) come bitter aromatico di firma. Per il barman che vuole portare al banco un asset italiano alpino + storia da raccontare in 15 secondi ("e nato da una sera che gli mancava il bitter, ha messo propoli e miele al posto dello zucchero, da li nasce il prodotto"), qui apri Argalà Beetter. Profilo distintivo (miele + propoli + spezie alpine), uso in 2-3 dash per drink, identità immediata.

PERCHÉ QUI

Argalà liquorificio artigianale fondato 2011 a Boves (CN), area Alpi Marittime occitane. Materia prima dichiarata: miele alpino + propoli + spezie ed erbe balsamiche. Tecnica artigianale (macerazione + infusione). Asset di scoperta italiana per la sezione bitter del banco, alternativa identitaria ad Angostura.

COME SI SERVE

Old Fashioned al Miele: 5 cl bourbon (Ezra Brooks 99 Proof in catalogo Sciuto) + 2-3 dash Argalà Beetter + 0,5 cl sciroppo di zucchero (o niente, il bitter porta già miele) + cubo grande di ghiaccio + scorza di arancia. Sazerac alpino: 5 cl rye whiskey + 2 dash Argalà Beetter + 1 dash assenzio + cubo di zucchero, stir, coppa fredda, scorza di limone. Boulevardier al miele: 3 cl bourbon + 3 cl Campari + 3 cl vermouth rosso + 2 dash Argalà Beetter, stir, tumbler, scorza di arancia.

10 cl con contagocce · 45% · Bitter aromatico al miele e propoli + spezie ed erbe balsamiche · Argalà Liquorificio Artigianale, Boves (CN), Alpi Marittime · fondato 2011 da Enrico e Piero · nome "Beetter" = Bee + Bitter · alternativa italiana alpina ad Angostura

‹ TORNA A PAGINA 052

SCHEDA ONLINE ›



AGAVE SANTA

Distillato di agave con ibisco e cedro del Libano · Holywatergin · Milano, Italia

40% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: ceviche, crudi di gambero, frutta tropicale, dolci speziati al cardamomo.

COS'È

Distillato di 100% agave messicana, infuso con ibisco (richiamo all'Agua de Jamaica, la bibita tradizionale fredda all'infuso di ibisco delle cucine messicane) e olii essenziali di cedro del Libano. Al naso aromi freschi di agave, cedro, pepe bianco e ibisco. Al palato e morbido e bilanciato, avvolgente, con una leggera nota affumicata che fa emergere la dolcezza naturale dell'agave, sfumature agrumate e una speziatura discreta in chiusura. Colore rosso intenso naturale dato dall'ibisco vero (no colorante alimentare aggiunto). Bottiglia "Madonna di Loreto" come segnaposto visivo da retrobanco.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi portare al banco un distillato di agave fuori dai sentieri standard tequila/mezcal ma cerchi qualcosa che si racconta facilmente al cliente in trenta secondi, qui apri Agave Santa. Il colore rosso ibisco e riconoscibile a colpo d'occhio, il cedro del Libano apre il naso, e la storia della bottiglia "Madonna di Loreto" regge una conversazione vera senza forzature. Lavora su Margarita rivisitato all'ibisco, Spritz Agave Santa, signature drinks da cocktail-bar di livello, build dove vuoi un agave-distillato con colore e profilo già firmati a monte.

PERCHÉ QUI

progetto di Holywatergin (Sidney Yeates + Oscar Quagliarini, mixologist Milano), distillazione e affinamento curati da Distilleria Quaglia in Piemonte, distribuzione Spirits & Colori (Reggio Emilia). Ibisco vero (no colorante alimentare), cedro del Libano vero (no aroma di cedro), agave messicana sotto. La storia che lega gli ingredienti al banco e questa: nel 1921 la Basilica della Santa Casa di Loreto subì un incendio e la statua originale della Madonna ando distrutta; la nuova fu scolpita in cedro del Libano, lo stesso legno da cui si estrae l'olio essenziale aggiunto al distillato. La leggera nota affumicata che si sente al palato è il richiamo olfattivo voluto a quell'incendio.

COME SI SERVE

4 cl Agave Santa + 1 cl succo di lime + 0,5 cl sciroppo di agave + prosecco DOC top + scorza di arancia espressa per Agave Santa Spritz. Build direct in calice ballon con ghiaccio. Anche in Margarita ibisco: 4,5 cl + 2 cl succo di lime + 1 cl triple sec + rim di sale alla scorza di arancia.

cl50 · 40% · 100% agave messicana, infuso ibisco + cedro del Libano · colore rosso intenso naturale

‹ TORNA A PAGINA 053

SCHEDA ONLINE ›



HOLYWATER GIN

Dry Gin con acqua di mare distillata, iris e pino di Lourdes · Holywatergin · Milano, Italia

42,5% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: ostriche, crudi di mare, tartine al salmone, olive verdi.

COS'È

Dry Gin italiano costruito attorno a un concetto dichiarato, "portare l'acqua santa in un bicchiere". Bottiglia iconica a forma di Madonna, profilo sapido-balsamico-floreale, ispirazione dichiarata a Lourdes (città simbolo di fede e miracoli dove l'acqua e considerata sacra). Distillazione da Distilleria Valverde di Cortemilia (Cuneo, Piemonte). Botaniche: ginepro, coriandolo, cardamomo, liquirizia, iris e estratto di pino di Lourdes, con piccola percentuale di acqua di mare distillata che porta sapidità reale e una nota inattesa di incenso al naso. Al naso sapido, balsamico, leggermente floreale. In bocca morbido, bilanciato, sapido.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi una bottiglia che sul retrobanco racconta una storia da sola e apre la conversazione col cliente in tre secondi senza che tu debba spiegare nulla, qui apri Holywater Gin. La bottiglia "Madonna" fa il lavoro di apertura, l'ispirazione mariana francese (Lourdes) regge la conversazione, le botaniche selezionate per evocare luoghi sacri (iris, pino di Lourdes) e la piccola percentuale di acqua di mare distillata firmano il profilo aromatico. Lavora in Holy Martini, Gin Tonic sapido, signature drinks balsamici dove la nota di incenso al naso gioca un ruolo.

PERCHÉ QUI

progetto Holywatergin (stessa casa milanese di Sidney Yeates e Oscar Quagliarini, mixologist, che firma Agave Santa nel capitolo Agave/Mezcal di questo catalogo). Distilleria Valverde di Cortemilia (CN). Acqua di mare distillata dichiarata, estratto di pino di Lourdes dichiarato. Legame narrativo con Agave Santa: una casa, due distillati, due ispirazioni mariane (Lourdes per il gin, Madonna di Loreto per l'agave santa), due bottiglie iconiche da retrobanco. Identità di brand riconoscibile in catalogo.

COME SI SERVE

Holy Martini: 6 cl Holywater + 1 cl dry vermouth, stir molto freddo, coppa, garnish con foglia di rosmarino o oliva nera. In Gin Tonic sapido: 1 parte Holywater + 3 parti tonica neutra (tonic premium di volume Indian) + scorza di limone, ballon, ghiaccio, foglia di rosmarino. In signature drinks balsamici: 4 cl Holywater + 1 cl cordial Sharab Mediterranean Finish Oil (atomizer) come finish, drink "incenso al naso".

cl50 · 42,5% · Dry Gin con ginepro, coriandolo, cardamomo, liquirizia, iris, estratto di pino di Lourdes, piccola percentuale di acqua di mare distillata · distillazione Distilleria Valverde, Cortemilia (CN) · bottiglia a forma di Madonna, ispirazione Lourdes

‹ TORNA A PAGINA 053

SCHEDA ONLINE ›



GIN ONDE

Gin marino ligure · Gin Terræ · Italia

41% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: crudi di mare, focaccia ligure, acciughe, frittelle di baccalà.

COS'È

Gin marino ligure, ispirato alle coste della Liguria. Botaniche di costa e di macchia mediterranea raccolte sui pendii a picco sul mare: elicriso (fiore giallo della macchia mediterranea, profumo che evoca i pendii esposti al mare), timo, santoreggia, limone, pino marittimo (nota resinosa-salina diversa dal pino alpino), alga (porta iodio reale al distillato, non sale aggiunto), angelica, sopra il ginepro classico. Profilo aromatico-salino-solare, finale lungo con nota iodata reale dall'alga.

Da mixologist a mixologist: quando ti chiedono un Gin Tonic "di mare" con coerenza territoriale italiana e tu vuoi un riferimento culturale-paesaggistico concreto (coste di Camogli, Portofino, Cinque Terre) invece di salicornia o sale aggiunti come segno aromatico, qui apri Gin Onde. La costa ligure entra come riferimento dichiarato, le botaniche sono raccolte sulle pendici della Riviera (pino marittimo, elicriso, timo, santoreggia), l'alga porta iodio direttamente nel distillato. Te lo racconti al banco con la differenza pino marittimo / pino alpino (resinoso-salino contro resinoso-balsamico). Lavora in Gin Tonic Ligure, Spritz al gin, Martini Mediterraneo.

PERCHÉ QUI

Gin Terræ (Giovanni Campari) con botaniche di costa ligure. Sette botaniche dichiarate sopra il ginepro, alga come marker iodato reale, riferimento paesaggistico Riviera Ligure. Linea con verticale geografica Gin Terræ (Neve dolomitico, Onde ligure, Campi emiliano), packaging in carta riciclata e vetro, etichetta timbrata e numerata a mano.

COME SI SERVE

Gin Tonic Ligure: 1 parte Gin Onde + 3 parti tonica mediterranea (tonic premium di volume Mediterranean) + scorza di limone fresca, ballon, ghiaccio, garnish con foglia di basilico fresco o un rametto di rosmarino. In Spritz al gin: 4 cl Gin Onde + prosecco DOC top + soda al servizio, calice ballon, fetta di pompelmo rosa. Anche in Martini Mediterraneo: 6 cl Gin Onde + 1 cl dry vermouth + 1 dash di Mediterranean Finish Oil Sharab al pickup, stir, coppa, oliva ligure.

cl70 · 41% · Botaniche di costa ligure (ginepro, elicriso, timo, santoreggia, limone, pino marittimo, alga, angelica) · Gin Terræ di Giovanni Campari · profilo aromatico-salino-solare, nota iodata reale dall'alga

‹ TORNA A PAGINA 054

SCHEDA ONLINE ›



GIN CAMPI

Gin della campagna emiliana · Gin Terræ · Italia

39% VOL | MIXOLOGY | APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: erbazzone, gnocco fritto, Parmigiano, salumi emiliani.

COS'È

Gin emiliano, ispirato alla campagna estiva intorno a Parma, terra natale di Giovanni Campari. Botaniche dichiaratamente "di campagna" sopra una base classica di ginepro: fieno (riferimento al fieno appena tagliato della campagna emiliana di giugno, nota aromatica dolce-erbacea), foglia di pomodoro (non il frutto, la foglia, profumo vegetale-pungente caratteristico), barbabietola (nota dolce-terrosa, porta colore giallo-rosato naturale al distillato e profondità), coriandolo, angelica. Profilo avvolgente ed elegante, dolce-vegetale, eco di pomodoro maturo nel finale lungo.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi un gin che sorprende il cliente con un profilo che non si aspetta (categoria di campagna padana non battuta sul mercato, dove le botaniche italiane sono quasi sempre mediterranee / alpine / agrumate), qui apri Gin Campi. Pianura padana come paesaggio, botaniche dell'orto estivo (pomodoro, barbabietola), fieno tagliato a giugno. Te lo racconti al banco con tre dettagli concreti: la foglia di pomodoro (chi ha mai sfregato una foglia di pomodoro tra le dita lo riconosce subito al naso), la barbabietola (colore e dolcezza terrosa), il fieno (eco aromatico della campagna emiliana). Lavora in Gin Tonic Padano, Negroni Campagna, signature drinks padani.

PERCHÉ QUI

Gin Terræ (Giovanni Campari) con botaniche emiliane. Cinque ingredienti di campagna padana sopra il ginepro classico. Riferimento geografico: campagna intorno a Parma, terra natale del produttore. Linea con verticale geografica Gin Terræ (Neve dolomitico, Onde ligure, Campi emiliano), packaging in carta riciclata, etichetta numerata a mano.

COME SI SERVE

Gin Tonic Padano: 1 parte Gin Campi + 3 parti tonica neutra (tonic premium di volume Indian) + scorza di limone fresca, ballon, ghiaccio, garnish con pomodorino confit o oliva nera taggiasca. In Negroni Campagna: 3 cl Gin Campi + 3 cl Campari + 3 cl Cocchi Americano (vermouth chinato leggero), stir, tumbler, scorza di arancia. In signature drinks: 4 cl Gin Campi + 1 cl Suqqo Pompelmo Rosa + 0,5 cl cordial Sharab Wild Pink + soda al servizio.

---

cl70 · 39% · Botaniche emiliane (ginepro, fieno, foglia di pomodoro, barbabietola, coriandolo, angelica) · Gin Terræ di Giovanni Campari · profilo avvolgente, dolce-vegetale-terroso, finale lungo con eco di pomodoro maturo

‹ TORNA A PAGINA 054

SCHEDA ONLINE ›



GIN NEVE

Gin alpino-dolomitico · Gin Terræ · Italia

43% VOL MIXOLOGY AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: speck, formaggi di malga, canederli in versione finger food, noci.

COS'È

Gin alpino, dichiaratamente ispirato alle foreste in ombra delle Dolomiti. Botaniche montane raccolte nei boschi e nei prati di quota: pino mugo (resinoso, balsamico, identitario delle Alpi), imperatoria (masterwort, Peucedanum ostruthium, radice usata storicamente come digestivo nelle valli alpine), genziana (amaro vegetale tipico delle distillazioni alpine), achillea (erba prato di quota, profumata, leggermente amaricante), betulla (nota linfatica fresca, "di bosco bianco"), sopra una struttura di ginepro classico. Profilo profondo, preciso, balsamico-resinoso con note erbacee amaricanti delicate.

Da mixologist a mixologist: quando ti chiedono un Gin Tonic adatto alla stagione fredda o un drink invernale che apre il naso con profilo di bosco invece del solito mediterraneo, qui apri Gin Neve. Profilo che evoca i fianchi delle Dolomiti, i boschi di abeti e larici, l'aria fresca di quota. Te lo racconti al banco con le cinque botaniche montane dichiarate (pino mugo, imperatoria, genziana, achillea, betulla) e con il riferimento territoriale dolomitico. Lavora in Martini "Bosco", Negroni invernale, Gin Tonic dolomitico.

PERCHÉ QUI

Gin Neve è prodotto da Gin Terræ (Giovanni Campari) con botaniche dolomitiche raccolte sui prati e nei boschi di quota. Cinque botaniche montane dichiarate sopra il ginepro classico, blend coerente al paesaggio. Packaging in carta riciclata italiana e vetro, etichetta timbrata e numerata a mano per ogni bottiglia. Linea Gin Terræ con verticale geografica (Neve dolomitico, Onde ligure, Campi emiliano), distribuzione Terra Wild Spirits.

COME SI SERVE

Gin Tonic dolomitico: 1 parte Gin Neve + 3 parti tonica neutra (tonic premium di volume Indian) + scorza di limone fresca, ballon, ghiaccio, garnish con rametto di abete fresco se reperibile o foglia di mirto. Martini "Bosco": 6 cl Gin Neve + 1 cl dry vermouth, stir molto freddo, coppa, twist di limone. Negroni invernale: 3 cl Gin Neve + 3 cl Campari + 3 cl vermouth rosso (Cocchi di Torino), stir, tumbler, scorza di arancia espressa.

cl70 · 43% · Botaniche dolomitiche (ginepro, pino mugo, imperatoria, genziana, achillea, betulla) · Gin Terræ di Giovanni Campari · packaging carta riciclata, vetro, etichetta timbrata e numerata a mano

‹ TORNA A PAGINA 054

SCHEDA ONLINE ›



THE GREEDY

Gin distillato 18 botaniche · About Ten · Veneto, Italia

43% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: tartine al salmone, crudi di mare, olive, formaggi freschi alle erbe.

COS'È

Gin distillato con 18 botaniche selezionate da diverse aree del mondo, 13 dichiarate in etichetta (5 tenute segrete dalla distilleria, scelta editoriale About Ten). Ginepro dominante, lavanda, tè verde, bergamotto e altre 14 botaniche internazionali che costruiscono strati aromatici diversi a ogni sorso. Vincitore Medaglia d'Oro al Merano Wine Festival. La densità aromatica delle 18 botaniche e dichiaratamente alta: About Ten suggerisce in miscelazione una dose ridotta rispetto a un gin standard senza che il drink perda struttura. Logica simile a quella dei gin full proof o navy strength.

Da mixologist a mixologist: quando al banco arriva il cliente che vuole spostare la conversazione dal "che marca di gin usi" al "che botaniche senti", qui apri The Greedy. Profilo che cambia identità tra primo naso, attacco e finale, 13 botaniche dichiarate in etichetta (e 5 segrete, dettaglio che il cliente apprezza al banco). Te lo racconti con i quattro marker scritti (ginepro dominante, lavanda, tè verde, bergamotto) e con la nota tecnica del produttore (dose ridotta in shaker mantiene struttura, libera spazio per altri ingredienti del build). Hai argomenti per dieci minuti di racconto, ogni botanica è un punto di scoperta.

PERCHÉ QUI

About Ten, casa di spirits veneta che ha fatto delle edizioni botaniche il proprio tratto distintivo. 18 botaniche internazionali, 13 dichiarate, 5 segrete, Medaglia d'Oro al Merano Wine Festival. Posizionamento dichiarato per il barman che vuole densità aromatica strutturata. Lavora in Gin Tonic strutturato, Negroni complesso, Martini Dry con dose ridotta.

COME SI SERVE

1 parte The Greedy + 2 parti tonica botanica (tonic premium di volume Mediterranean, tonic premium Botanical) in tumbler alto, ghiaccio abbondante, garnish con bacche di ginepro fresche e una fettina di bergamotto. In Negroni complesso: 3 cl The Greedy + 3 cl Campari + 3 cl Antica Bottega 1934 (vermouth affumicato), stir, tumbler, scorza di arancia espressa. In Martini Dry costruito con dose ridotta da gin intenso: 5 cl The Greedy (al posto dei classici 6 cl) + 1 cl dry vermouth, stir molto freddo, coppa, twist di limone.

cl70 · 43% · 18 botaniche di cui 13 dichiarate (ginepro dominante, lavanda, tè verde, bergamotto, e altre 9) · About Ten, Veneto · Medaglia d'Oro Merano Wine Festival

‹ TORNA A PAGINA 055

SCHEDA ONLINE ›



THE GREEDY III EDITION

Gin distillato 16 botaniche estrazione ultrasonica · About Ten · Veneto, Italia

43% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: tartine al salmone, formaggi freschi alle erbe, olive, crudi di mare.

COS'È

Gin distillato con 16 botaniche, terza edizione speciale About Ten (denominata anche Gentle Edition N. 3). Estrazione ultrasonica delle botaniche seguita da ridistillazione in alambicco discontinuo, tecnica che lavora a freddo e preserva note volatili che la distillazione termica perderebbe. Profilo agrumato (bergamotto e mandarino italiani), leggermente floreale (lavanda, geranio), balsamico (ginepro, cardamomo), finale pulito grazie al tè verde. Le botaniche includono anche salvia sclarea, cannella, coriandolo, liquirizia, carota.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente che la versione standard The Greedy l'ha già provata cerca al banco un gin con la stessa firma botanica ma più beverino, più primaverile-estivo, da Gin Tonic da terrazza, qui apri The Greedy III Edition. 16 botaniche selezionate per pulizia agrumata e floreale, estrazione ultrasonica che evita la pesantezza termica della distillazione classica, finale al tè verde che pulisce il palato per il sorso successivo. Te lo racconti al banco con la differenza tecnica (estrazione ultrasonica contro distillazione termica), tecnica recente nel gin artigianale italiano applicata da pochi produttori. Lavora in Gin Tonic agrumato di livello, signature drinks "fresh & clean", Aviation rivisitato.

PERCHÉ QUI

edizione Gentle di About Ten, complemento contemporaneo alla versione standard The Greedy. Estrazione ultrasonica dichiarata (le botaniche vengono immerse in alcol e sottoposte a ultrasuoni per estrarne i principi aromatici senza calore), ridistillazione in alambicco discontinuo. Botaniche: bergamotto e mandarino italiani, lavanda, geranio, ginepro, cardamomo, salvia sclarea, cannella, coriandolo, liquirizia, carota, tè verde, altre.

COME SI SERVE

1 parte The Greedy III + 3 parti tonica neutra (tonic premium di volume Indian) in tumbler alto, ghiaccio, scorza di bergamotto fresca e foglia di geranio. Anche in Spritz al gin: 4 cl The Greedy III + prosecco DOC top + soda al servizio, calice ballon. In Aviation rivisitato: 4,5 cl The Greedy III + 1,5 cl maraschino + 1 cl succo di limone + dash di violet liqueur.

---

cl70 · 43% · 16 botaniche (bergamotto, mandarino, lavanda, geranio, ginepro, cardamomo, salvia sclarea, cannella, coriandolo, liquirizia, carota, tè verde, altre) · estrazione ultrasonica + ridistillazione in alambicco discontinuo · About Ten Veneto, Gentle Edition N. 3

‹ TORNA A PAGINA 055

SCHEDA ONLINE ›



4312 AQUAMIRABILIS

London Dry Gin · Anonima Distillazioni · Gubbio, Umbria

43% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: olive, mandorle tostate, tartine al tonno, fritti leggeri.

COS'È

London Dry gin umbro a 12 botaniche, ispirato alle ricette di "acquamirabilis" usate dagli alchimisti del Seicento (preparazioni a base di ginepro per scopi farmacologici dell'epoca, dal latino "acqua meravigliosa"). Prodotto dalla micro-distilleria Anonima Distillazioni a Gubbio, in un ex casello ferroviario ristrutturato. Il numero 4312 codifica le coordinate di Gubbio (43° latitudine nord, 12° longitudine est) più i 43% di gradazione e i 12 di botaniche. Distillazione su alambicco discontinuo di rame da 200 litri, sistema carter head, fiamma diretta. Le dodici botaniche: ginepro umbro-toscano, bergamotto, limone, arancia dolce, cedro, melissa, angelica, timo, rosa, iris, coriandolo, chiodi di garofano. Ingresso al naso agrumato con bergamotto protagonista, palato dominato dal ginepro, finale lungo speziato delicato.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente al banco ti chiede un London Dry italiano radicato e tu vuoi proporgli un gin con identità umbra invece di un nome generico dalla lista, qui apri 4312 Aquamirabilis. Te lo racconti con tre dati che legano il prodotto al territorio: ginepro raccolto sull'Appennino Umbro-Toscano (non importato), bergamotto e botaniche italiane nella selezione, riferimento storico alle "acquamirabilis" alchemiche del Seicento. Trenta secondi di racconto al banco e il drink ha un'identità verificabile. Lavora in Gin Tonic agrumato strutturato, Negroni equilibrato, Martini Dry classico.

PERCHÉ QUI

micro-distilleria Anonima Distillazioni a Gubbio (Umbria), ex casello ferroviario ristrutturato, fondata 2018 da Paola Pasquarelli e Gabriele Persichetti con Giacomo Faramelli master distiller. Ginepro umbro-toscano dichiarato, 12 botaniche di cui le coordinate di Gubbio (codifica 4312). Alambicco discontinuo di rame da 200 litri sistema carter head, fiamma diretta. Stesso produttore di Amaro 253 (catalogo Sciuto Dopocena), per cui in un locale si può costruire una verticale Anonima dall'aperitivo al digestivo.

COME SI SERVE

1 parte Aquamirabilis + 3 parti tonica neutra (tonic premium di volume Indian o tonic premium), ballon, ghiaccio abbondante, garnish con scorza di bergamotto fresca e bacche di ginepro. In Negroni classico: 3 cl Aquamirabilis + 3 cl Campari + 3 cl vermouth rosso, stir, tumbler, scorza di arancia. Anche in Martini Dry: 6 cl Aquamirabilis + 1 cl dry vermouth, stir molto freddo, coppa, twist di limone.

cl70 · 43% · 12 botaniche (ginepro umbro-toscano, bergamotto, limone, arancia dolce, cedro, melissa, angelica, timo, rosa, iris, coriandolo, chiodi di garofano) · ispirazione alle "acquamirabilis" alchemiche del Seicento · alambicco discontinuo di rame 200 litri carter head

‹ TORNA A PAGINA 055

SCHEDA ONLINE ›



UKIYO JAPANESE YUZU GIN

Gin giapponese allo yuzu · Ukiyo · Chiba, Giappone

40% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: sushi, sashimi, edamame, tempura di gamberi.

COS'È

Gin giapponese con yuzu come botanica chiave dominante. Lo yuzu (Citrus junos) e l'agrume identitario della cucina giapponese contemporanea: ibrido naturale di mandarino e papeda, buccia gialla, profilo aromatico tra il pompelmo, il limone e il mandarino. Base spirit di riso giapponese di Chiba fermentato e distillato, ridistillato con undici botaniche dove lo yuzu è la chiave centrale. Le altre botaniche di supporto e amplificazione del profilo agrumato (mikan, scorza di limone, cardamomo, rosmarino) più il ginepro per la struttura London Dry e il sansho pepe per la nota speziata in chiusura. Profilo agrumato concentrato yuzu-driven, finale leggermente amaricante.

Da mixologist a mixologist: quando ti chiedono un drink yuzu-driven (Yuzu Sour, Yuzu Spritz, Tokyo Sour) e tu vuoi un solo ingrediente al banco invece di gestire spremuta di yuzu fresco (agrume costoso, difficile da reperire fuori stagione, si ossida velocemente una volta tagliato), qui apri Ukiyo Yuzu Gin. Yuzu già dentro al distillato come botanica predominante, profilo agrumato concentrato pronto al servizio. Te lo racconti al cliente con la nota tecnica dello yuzu (ibrido naturale, agrume identitario giapponese) e con la base di riso giapponese che firma l'identità. Lavora in Yuzu Sour, Yuzu Tonic, signature drinks orientali con sake o cordial Sharab Smoky Kiss.

PERCHÉ QUI

prodotto a Chiba (Giappone), base spirit di riso giapponese, undici botaniche con yuzu come chiave dominante, distillazione in alambicchi di rame discontinuo tradizionali. Formato cl70 al 40%. Linea Ukiyo con tre referenze (Blossom floreale, Tokyo Dry classico, Yuzu monovarietale) che permettono al barman di costruire una mini-verticale Giappone in carta.

COME SI SERVE

Yuzu Sour: 4,5 cl Ukiyo Yuzu + 2 cl succo di limone fresco (o Suqqo Limone IGP Siracusa) + 1 cl sciroppo di zucchero + 1 albume (o Vegg White), dry shake + wet shake, double strain in coppa. Yuzu Tonic: 1 parte Ukiyo Yuzu + 3 parti tonica neutra (tonic premium di volume Indian) + scorza di limone fresco, ballon, ghiaccio. In signature drinks orientali: 4 cl Ukiyo Yuzu + 1 cl sake (Taruzake in catalogo Sciuto) + 1 cl cordial Sharab Smoky Kiss, stir, coppa, garnish di scorza di mandarino.

cl70 · 40% · Base riso giapponese di Chiba, 11 botaniche con yuzu come chiave dominante + mikan, sakura, sansho pepe, ginepro, coriandolo, angelica, limone, cardamomo, rosmarino · profilo agrumato concentrato yuzu-driven, finale leggermente amaricante

‹ TORNA A PAGINA 056

SCHEDA ONLINE ›



UKIYO JAPANESE BLOSSOM GIN

Dry Gin giapponese al fiore di ciliegio · Ukiyo · Chiba, Giappone

40% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: sushi delicato, dolci giapponesi, frutta fresca, formaggi freschi.

COS'È

Dry Gin giapponese guidato dal sakura (fiore e foglia di ciliegio), base di riso fermentato locale di Chiba, undici botaniche di cui cinque native giapponesi (Yuzu agrume, Mikan mandarino satsuma, Sakura fiore, Sakura foglia, Sansho pepe) e sei internazionali (ginepro, coriandolo, radice di angelica, scorza di limone, cardamomo, rosmarino). Distillazione in alambicchi di rame discontinuo tradizionali. Profilo floreale-agrumato delicato, finale pulito. Il sakura non è solo fiore: e simbolo della primavera giapponese, dell'hanami (la pratica del contemplare i fiori di ciliegio in fioritura), dell'effimero.

Da mixologist a mixologist: quando al banco arriva il cliente che cerca un gin floreale ma non vuole l'ennesimo profilo cetriolo-rosa o lavanda-violetta, qui apri Ukiyo Blossom. Profilo floreale-agrumato delicato guidato dal sakura, riferimento culturale-territoriale concreto (Giappone, fioritura del ciliegio), trenta secondi di racconto identitario al banco e il drink ha un'identità riconoscibile. Lavora in Gin Tonic Hanami, Martini al sakura, Sour rivisitato con Suqqo Limone IGP Siracusa.

PERCHÉ QUI

prodotto a Chiba, regione costiera a est di Tokyo, da base spirit di riso giapponese fermentato e distillato localmente, ridistillato con undici botaniche in alambicchi di rame discontinuo. Cinque botaniche native giapponesi che firmano l'identità orientale, sei internazionali che garantiscono la struttura London Dry. Posizionamento di fascia immediatamente sotto i premium giapponesi noti, identità riconoscibilmente giapponese (riso, sakura, sansho).

COME SI SERVE

Gin Tonic Hanami: 1 parte Ukiyo Blossom + 3 parti tonica neutra (tonic premium di volume Indian o Polara Botanical) + scorza di pompelmo rosa fresca, ballon, ghiaccio, garnish con petalo essiccato di rosa o sakura. In Martini al sakura: 5 cl Ukiyo Blossom + 1 cl dry vermouth + 1 dash di cordial al fiore (eventualmente Sharab Violet), stir, coppa, garnish con petalo. Ottimo anche in Sour rivisitato con Suqqo Limone IGP Siracusa.

cl70 · 40% · Base riso giapponese di Chiba, 11 botaniche con 5 native (Yuzu, Mikan, Sakura fiore e foglia, Sansho pepe) · alambicco di rame discontinuo · profilo floreale-agrumato delicato guidato dal sakura

‹ TORNA A PAGINA 056

SCHEDA ONLINE ›



UKIYO JAPANESE TOKYO DRY GIN

London Dry Gin giapponese · Ukiyo · Chiba, Giappone

40% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: gyoza, karaage, edamame, crudi di pesce.

COS'È

Versione London Dry della linea Ukiyo, debuttata nel 2024, pensata per il Gin Tonic classico in chiave giapponese. Base di riso fermentato locale di Chiba, undici botaniche con quattro native (Yuzu, Mikan, Sakura, Sansho pepe) e sette internazionali (ginepro, coriandolo, angelica, scorza di limone, cardamomo, rosmarino, peppermint oil). Profilo agrumato-speziato bilanciato con accenti di peppermint oil e cardamomo, finale morbido pulito. Profilo dichiarato dalla distilleria: "esplosione di agrumi, yuzu e olio di menta caratteristici, cardamomo e spezie sullo sfondo, brezza marina al naso".

Da mixologist a mixologist: quando il cliente al banco vuole un Gin Tonic classico di stile London Dry ma con identità orientale dichiarata, qui apri Ukiyo Tokyo Dry. Stile London Dry classico (struttura riconoscibile per il barman) con anima giapponese (riso, yuzu, mikan, sansho, sakura). Il drink che ne esce ha la pulizia del London Dry e una firma agrumata-speziata orientale. Lavora in Gin Tonic Tokyo, Martini Dry giapponese, Negroni speziato.

PERCHÉ QUI

prodotto a Chiba (regione costiera a est di Tokyo), base spirit di riso giapponese, undici botaniche in alambicchi di rame discontinuo. Quattro native giapponesi dichiarate combinate con sette botaniche internazionali tipiche del London Dry. Edizione 2024 della linea Ukiyo, formato cl70 al 40%.

COME SI SERVE

Gin Tonic Tokyo: 1 parte Ukiyo Tokyo Dry + 3 parti tonica neutra o mediterranea + scorza di yuzu o limone, ballon, ghiaccio, garnish con foglia di shiso fresca se disponibile. In Martini Dry giapponese: 6 cl Ukiyo Tokyo Dry + 1 cl dry vermouth, stir molto freddo, coppa, garnish con scorza di yuzu o oliva verde. In Negroni speziato: 3 cl Ukiyo Tokyo Dry + 3 cl Campari + 3 cl vermouth rosso artigianale, stir, tumbler, scorza di arancia.

cl70 · 40% · Base riso giapponese di Chiba, 11 botaniche con 4 native (Yuzu, Mikan, Sakura, Sansho pepe) + ginepro, coriandolo, angelica, limone, cardamomo, rosmarino, peppermint oil · profilo London Dry classico in chiave giapponese, agrumato-speziato bilanciato

‹ TORNA A PAGINA 056

SCHEDA ONLINE ›



AQUAMARIS GIN

Distilled Dry Gin siciliano con acqua di mare microfiltrata · Aquamaris · Sicilia, Italia

43% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: ostriche, crudi di gambero rosso, panelle, pane cunzato.

COS'È

Distilled Dry Gin siciliano costruito su due grani antichi (Tumminia e Russello, varietà storiche siciliane di grano duro recuperate, Tumminia è la stessa varietà del pane nero di Castelvetrano, presidio Slow Food), botaniche limone Verdello e santoreggia, diluizione con acqua di mare microfiltrata. Distillazione in alambicco di rame riscaldato con legni di faggio, olivo e quercia (stessi tre legni del fuoco usati dalla Distilleria Giovi per Santa Spina). Botaniche in infusione a freddo per oltre 72 ore prima della distillazione. La diluizione finale con acqua di mare porta sali minerali naturali nel distillato, non aroma di sale: la sapidità e percepita al finale, non aggiunta come nota in attacco. Premio Ampolla d'Oro, Guida Spirito Autoctono 2022.

Da mixologist a mixologist: quando ti chiedono un Gin Tonic "di mare" al banco e tu vuoi una firma marina vera senza tornare per l'ennesima volta su salicornia o alga aggiunti come botanica aromatica, qui apri Aquamaris Gin. La firma marina entra fisicamente nel distillato attraverso la diluizione con acqua di mare microfiltrata, sapidità naturale al finale. Te lo racconti al cliente con tre marker: base alcolica da grani antichi siciliani (Tumminia presidio Slow Food + Russello), botaniche di terra siciliana (limone Verdello + santoreggia), acqua di mare microfiltrata che porta sali minerali. Lavora in Gin Tonic mediterraneo, Martini Mediterraneo, Negroni siciliano.

PERCHÉ QUI

filiera siciliana dichiarata, dalla materia prima (grani antichi) alla diluizione (acqua di mare microfiltrata). Stesso fuoco a tre legni della Distilleria Giovi di Letojanni (catalogo Sciuto, Santa Spina). Botaniche in cold infusion oltre 72 ore. Premio Ampolla d'Oro Guida Spirito Autoctono 2022. Linea con gemello Vodka (stessa filosofia, salicornia al posto di Verdello + santoreggia), insieme costruiscono una mini-verticale Aquamaris in carta.

COME SI SERVE

1 parte Aquamaris Gin + 2-3 parti tonica mediterranea (tonic premium di volume Mediterranean o Polara Botanical) + scorza di limone Verdello fresca, ballon, ghiaccio abbondante. La salinità naturale del gin si sposa con tonica neutra-secca. In Martini Mediterraneo: 6 cl Aquamaris + 1 cl dry vermouth (DU.IT Vermutte), stir molto freddo, coppa, garnish con foglia di santoreggia o oliva siciliana intera. In Negroni siciliano: 3 cl Aquamaris + 3 cl Campari + 3 cl vermouth rosso artigianale.

cl70 · 43% · Base grani antichi siciliani (Tumminia e Russello) + ginepro + limone Verdello + santoreggia · diluizione con acqua di mare microfiltrata · alambicco di rame su legni di faggio, olivo, quercia · Ampolla d'Oro Spirito Autoctono 2022

‹ TORNA A PAGINA 057

SCHEDA ONLINE ›



4312 AQUAMARINA

London Dry Gin Mediterranea con sale marino · Anonima Distillazioni · Gubbio, Umbria

40% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: olive, frutti di mare crudi, bruschette al pomodoro, fritture di pesce.

COS'È

London Dry gin mediterraneo, versione "Mediterranea" della linea 4312. Stessa base produttiva di Aquamirabilis (alambicco di rame discontinuo da 200 litri, ginepro umbro-toscano, lavorazione 100% naturale) ma botaniche orientate alla macchia mediterranea e taglio finale con acqua salata. Le botaniche: ginepro umbro-toscano, rosmarino, limone, mirto, arancia, timo, radice di iris toscana, angelica, sale marino. Profilo macchia mediterranea costruito su due livelli: erbe aromatiche al naso e palato, salinità al finale dal taglio con acqua salata.

Da mixologist a mixologist: quando ti chiedono un Gin Tonic mediterraneo e tu vuoi un gin che la mediterraneità la costruisca con un set dichiarato di botaniche invece che con un'etichetta generica, qui apri 4312 Aquamarina. Cinque botaniche italiane sopra il ginepro umbro-toscano (rosmarino, mirto, timo, agrumi, iris toscana) e taglio finale con acqua salata che porta una vera nota sapida (non dichiarata in attacco, percepita al finale). Te lo racconti al banco con la differenza tecnica tra sale aggiunto e taglio con acqua salata (l'acqua salata si fonde nel distillato, il sale aggiunto resta in superficie) e con il dialogo Appennino-mare della linea Anonima Distillazioni.

PERCHÉ QUI

gemello mediterraneo di Aquamirabilis nella stessa micro-distilleria Anonima Distillazioni a Gubbio. Botaniche italiane dichiarate, taglio con acqua salata come scelta editoriale forte, firma sapida riconoscibile a confronto cieco con la sorella Aquamirabilis. Lavora in Gin Tonic mediterraneo, Negroni mediterraneo, signature drinks dove il sapido in chiusura fa la differenza al palato del cliente.

COME SI SERVE

1 parte Aquamarina + 2 parti tonica mediterranea (tonic premium di volume Mediterranean) o tonica neutra + scorza di limone fresco, build direct in ballon con ghiaccio, garnish con rametto di rosmarino o foglia di mirto. In Negroni mediterraneo: 3 cl Aquamarina + 3 cl Campari + 3 cl Cocchi Vermouth di Torino, stir, scorza di arancia. Anche con Sharab Wild Pink in signature drinks "summer-sea": 1 cl cordial + 4 cl Aquamarina + 1 cl succo di lime + soda al servizio.

cl70 · 40% · Botaniche mediterranee (ginepro umbro-toscano, rosmarino, mirto, agrumi, timo, iris toscana, angelica) + taglio con acqua salata · profilo macchia mediterranea con finale sapido naturale

‹ TORNA A PAGINA 058

SCHEDA ONLINE ›



4312 SLOE GIN

Sloe Gin (gin base + macerazione di prugnoli) · Anonima Distillazioni · Gubbio, Umbria

28% VOL MIXOLOGY DOPOCENA

ABBINAMENTI

A fine pasto con dolci ai frutti rossi, crostate, cioccolato fondente, formaggi erborinati.

COS'È

Sloe Gin umbro, gin base London Dry speziato di Anonima Distillazioni con macerazione di 100 giorni di bacche di prugnolo selvatico raccolte sull'Appennino umbro-toscano. Tradizione anglosassone (lo Sloe Gin nasce in Inghilterra come liquore invernale a base di prugnoli macerati in gin), materia prima italiana. Il gin base è una variante speziata di Aquamirabilis con tredici botaniche tra cui cannella, zenzero, chiodi di garofano, pepe nero, macis, cardamomo, anice stellato. Risultato: liquore invernale a 28% (gradazione tipica della categoria) costruito a strati, prugnolo aspro-fruttato in attacco, spezie calde del gin sotto, finale lungo amaricante.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi proporre la categoria sloe gin sul banco (poco rappresentata sui banchi italiani) o vuoi costruire un Bramble di Dick Bradsell con un ingrediente solo al posto della creme de mure francese, qui apri 4312 Sloe Gin. Te lo racconti al cliente con il dettaglio dei 100 giorni di macerazione dei prugnoli umbri nel gin speziato di base e con la storia della categoria (Sloe Gin = tradizione invernale anglosassone, qui declinata con materia prima dell'Appennino umbro-toscano). Lavora in Sloe Gin Fizz, Bramble, signature drinks dopocena con profilo fruttato-acidulo, e anche liscio in tumbler basso a chiusura tavolo.

PERCHÉ QUI

stessa micro-distilleria umbra di Aquamirabilis e Aquamarina, ginepro umbro-toscano, bacche di prugnolo raccolte sull'Appennino umbro-toscano. Architettura tecnica dichiarata: gin base London Dry speziato a tredici botaniche più 100 giorni di macerazione di prugnoli umbri. Tradizione anglosassone con materia prima italiana, gradazione 28% tipica della categoria.

COME SI SERVE

Sloe Gin Fizz: 4 cl 4312 Sloe Gin + 2 cl succo di limone fresco + 1 cl sciroppo di zucchero + soda al servizio, shake con ghiaccio, double strain in tumbler alto, top soda. Bramble: 5 cl gin (Aquamirabilis o Aquamarina) + 2 cl succo di limone + 1,5 cl sciroppo di zucchero + 1,5 cl 4312 Sloe Gin colato sopra come "blackberry topping". Anche liscio in tumbler basso, ghiaccio, scorza di limone, dopocena invernale che chiude il tavolo.

---

cl70 · 28% · Gin base London Dry speziato (cannella, zenzero, chiodi di garofano, pepe nero, macis, cardamomo, anice stellato) con macerazione 100 giorni di prugnoli umbri · tradizione anglosassone, materia prima umbra

‹ TORNA A PAGINA 058

SCHEDA ONLINE ›



CURRYWURST ORIGINAL

New Western Gin con curry, pomodoro, paprika e pepe nero · Männerhobby × Gin Chilla Bar · Rostock e Berlino, Germania

44% VOL MIXOLOGY AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: wurstel con salsa curry, patatine fritte, pretzel, hamburger.

COS'È

Currywurst Original Gin, gradazione 44%, formato 50 cl. Stile New Western Gin: categoria contemporanea che si stacca dal London Dry classico (dove il ginepro deve essere protagonista assoluto), in New Western le botaniche non-ginepro possono dominare il profilo. In Currywurst Gin il ginepro c'è ma e botanica di base: il profilo aromatico e costruito intorno a curry in polvere, pomodori, paprika, pepe nero, le quattro botaniche della salsa per Currywurst tedesca (la salsiccia berlinese coperta di ketchup speziato + polvere di curry, asset gastronomico tedesco iconico inventato a Berlino nel 1949 da Herta Heuwer).

Da mixologist a mixologist: il barman che vuole portare al banco un gin di racconto immediato ("e il gin della Currywurst di Berlino, sa di curry, pomodoro e pepe") per pubblico curioso e per signature drinks salati-speziati, qui apri Currywurst. Asset di scoperta forte, racconto al banco di dieci secondi (il nome funziona da solo). Lavora in Bloody Mary salato (Currywurst + succo di pomodoro + sale di sedano + Worcestershire = Bloody Currywurst), Gin Tonic gastronomico con tonica neutra che lascia il profilo curry-pomodoro in evidenza, signature drinks "umami" con succo di pomodoro o brodo di carne.

PERCHÉ QUI

New Western Gin tedesco dichiarato (44%, 50 cl), prodotto da Männerhobby di Rostock per la Gin Chilla Bar di Berlino dal 2020. Botaniche: ginepro, curry in polvere, pomodoro, paprika, pepe nero. Asset di racconto al banco molto specifico, profilo difficile da replicare con miscele al volo.

COME SI SERVE

in Bloody Currywurst: 5 cl Currywurst Gin + 12 cl succo di pomodoro + 1 cl succo di limone + 2 dash Worcestershire + sale e pepe q.b., build direct in tumbler alto con ghiaccio, garnish con sedano e oliva. Gin Tonic gastronomico: 5 cl Currywurst Gin + tonica neutra (tonic premium di volume) + scorza di limone + grano di pepe rosa, ballon, ghiaccio. Anche standalone neat in tumbler basso (4 cl, niente ghiaccio) per degustazione del profilo botanico estremo.

50 cl · 44% · New Western Gin tedesco · botaniche dichiarate: ginepro, curry in polvere, pomodoro, paprika, pepe nero · prodotto da Männerhobby (Rostock) per Gin Chilla Bar (Berlino) dal 2020 · lanciato 4 settembre 2020, Giornata internazionale della Currywurst

‹ TORNA A PAGINA 058

SCHEDA ONLINE ›



DU.IT GIN LONDON DRY

Italian Dry Gin a cold compounding · DU.IT · Italia

41% VOL | MIXOLOGY | APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: crostini toscani, pecorino, olive, salumi leggeri.

COS'È

Italian Dry Gin DU.IT lavorato con tecnica di cold compounding: le botaniche sono infuse a freddo nell'alcol base, niente distillazione termica. La scelta tecnica preserva note volatili e profumi che la distillazione termica perderebbe, e da al gin il suo colore giallo naturale (botaniche infuse, non colorante aggiunto). Triade aromatica chiave: ginepro, menta, arancia, costruite come triade chiara invece che come parte di un blend di dieci-quindici botaniche. Profilo morbido aromatico, colore giallo riconoscibile in bicchiere.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi proporre un Gin Tonic che si riconosce in bicchiere a colpo d'occhio (colore giallo distintivo) e che apre una conversazione su una tecnica diversa da quella standard, qui apri DU.IT Gin. Cold compounding dichiarato (le botaniche restano integre, profilo più morbido del distillato termico), triade ginepro-menta-arancia esplicita, colore giallo naturale. Te lo racconti al banco con il senso dell'acronimo "DU.IT" da pronunciare "do it" (invito esplicito del produttore a usarlo senza filtri) e con la verticale DU.IT in catalogo Sciuto che permette di costruire un Negroni intero a una sola firma.

PERCHÉ QUI

DU.IT (Distilleria Urbana Italia) e una casa fiorentina che produce una linea completa coerente per il banco HoReCa. Presente in catalogo Sciuto anche con amari (Bestia Rara, Assedio, Wine Revolution, IPA, Volgare), vermouth (Vermutte e Chinato del Chianti), liquori (Limonquelo, Highway to Happiness), grappe e vodke. Il gin London Dry e l'apertura della linea verso il momento aperitivo-mixology. Cold compounding dichiarato, colore giallo da botaniche, triade ginepro-menta-arancia.

COME SI SERVE

Gin Tonic DU.IT: 1 parte DU.IT Gin + 3 parti tonica neutra (tonic premium di volume Indian) + scorza di arancia fresca, ballon, ghiaccio, garnish con foglia di menta. In Negroni DU.IT verticale: 3 cl DU.IT Gin + 3 cl Bitter di linea (DU.IT Bitter o Bestia Rara) + 3 cl DU.IT Vermutte del Chianti, stir, tumbler, scorza di arancia. Tutta la verticale DU.IT in un solo drink, racconto al banco di pochi secondi.

cl70 · 41% · Italian Dry Gin a cold compounding (infusione a freddo, no distillazione termica) · ginepro, menta, arancia come triade chiave · colore giallo naturale da botaniche · DU.IT Distilleria Urbana Italia

‹ TORNA A PAGINA 060

SCHEDA ONLINE ›



XIBAL GIN

Gin italiano di ispirazione Maya · Distilleria Bonaventura Maschio · Treviso, Italia

45% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: guacamole, tacos, frutta tropicale, cioccolato speziato.

COS'È

Gin italiano ispirato alla mitologia Maya. Prodotto da Distilleria Bonaventura Maschio (Treviso, casa storica fondata a fine Ottocento, oggi gestita dalla famiglia Maschio: Italo con i figli Anna e Andrea). Distillato cinque volte a mano in alambicchi di rame, costruito su botaniche dalle radici mesoamericane: ginepro, finocchio, coriandolo, pepe nero, limoni, alloro, cardamomo, arance. Il nome richiama Xibalba, il mondo sotterraneo della mitologia Maya nel Popol Vuh (libro sacro Maya). Bottiglia e packaging riprendono simboli e decori Maya. Profilo agrumato fresco con accento speziato di cardamomo, finale morbido bilanciato. Vincitore Gold ai Gin Masters 2021.

Da mixologist a mixologist: quando ti chiedono un gin di scoperta e tu vuoi proporre un riferimento culturale non banale al cliente al banco, qui apri Xibal. Gin di tradizione italiana (distillazione veneta in alambicco di rame, cinque passaggi) con anima narrativa centroamericana (botaniche mesoamericane, ispirazione Maya). Te lo racconti al banco con due dettagli che fissano l'identità: distillazione cinque volte a mano (il distillato esce pulito e morbido, l'aromaticità delle botaniche si sente al naso senza pesantezza alcolica al palato) e riferimento al Popol Vuh, libro sacro Maya. Lavora in Gin Tonic Maya, Margarita rivisitata, signature drinks centroamericani.

PERCHÉ QUI

Distilleria Bonaventura Maschio, casa veneta storica fondata fine Ottocento (oggi famiglia Maschio: Italo, Anna, Andrea), nota anche per la linea grappe Prime Uve e per altri spirits artigianali (Acqua e Sale, Back to the Gin). Distillazione cinque volte a mano in alambicco di rame dichiarata. Ispirazione Xibalba dalla mitologia Maya. Vincitore Gold Gin Masters 2021. Combinazione rara di tradizione italiana e tema narrativo centroamericano.

COME SI SERVE

Gin Tonic Maya: 1 parte Xibal + 3 parti tonica neutra + scorza di arancia fresca, ballon, ghiaccio, garnish con foglia di alloro fresca o un pezzo di cardamomo intero. In Margarita rivisitata: 4 cl Xibal + 2 cl succo di lime + 1 cl triple sec + 0,5 cl sciroppo di agave (cross-ref con Agave Santa in catalogo), shake, double strain in coppa con rim di sale. In signature drinks centroamericani: 3 cl Xibal + 3 cl rum bianco caraibico + 2 cl succo di lime + 1 cl sciroppo di zucchero, shake, double strain in tumbler basso.

---

cl70 · 45% · Botaniche di radici mesoamericane (ginepro, finocchio, coriandolo, pepe nero, limoni, alloro, cardamomo, arance) · distillato 5 volte a mano in alambicco di rame · Distilleria Bonaventura Maschio (Treviso, Italia) · ispirazione Xibalba mitologia Maya · Gold Gin Masters 2021

‹ TORNA A PAGINA 060

SCHEDA ONLINE ›



DR. YANNI'S MAGIC FOAMER

Albume vegetale a base plant-based · Dr. Yanni's Magic Foamer · Paesi Bassi

18% VOL MIXOLOGY (ASSET DI BANCO)

ABBINAMENTI

6-8 gocce per cocktail tipico al posto dell'albume d'uovo crudo.

COS'È

Albume vegetale per cocktail, formulazione plant-based brevettata, completamente vegan, inodore e insapore. Crea una schiuma stabile di lunga durata, equivalente in resa tecnica all'albume d'uovo crudo nei classici sour. Bottiglia con contagocce per dose costante. Il prodotto è nato nei Paesi Bassi, ispirato da una ricetta vegana scoperta dal fondatore e dedicato alla Dott.ssa Maie Yanni che usava ingredienti simili in cucina. Entra al banco come asset di sostituzione dell'albume d'uovo crudo nei sour, in catalogo Sciuto come complemento del Vegg White nella stessa sezione.

Da mixologist a mixologist: quando costruisci Whisky Sour, Pisco Sour, Amaretto Sour, Clover Club e ti pesano i tre problemi dell'albume d'uovo crudo (allergeni HACCP, shelf life dell'albume aperto di poche ore, retrogusto sulfureo se non lavorato bene) più il fatto che il cliente vegano non può ordinare quei drink, qui apri Dr. Yanni's. Formulazione plant-based brevettata (vegan), bottiglia con contagocce per dose costante drink dopo drink, shelf life lunga della bottiglia aperta, niente retrogusto sulfureo, inodore e insapore. Resa tecnica equivalente all'albume nei classici sour, schiuma stabile di lunga durata.

PERCHÉ QUI

Dr. Yanni's Magic Foamer è prodotto nei Paesi Bassi e in espansione su tutto il mercato europeo. Formulazione brevettata, formato 10 cl con contagocce per dose precisa, 18% di gradazione alcolica (compatibile con la conservazione e la stabilità della schiuma). Dr. Yanni's è dichiaratamente neutro e dedicato alla mixology, e si lega in catalogo Sciuto al Vegg White (la stessa categoria, sezione Foamer/Vegg White del Craft Selection).

COME SI SERVE

Whisky Sour vegan: 4,5 cl bourbon + 2 cl succo di limone + 1 cl sciroppo di zucchero + 6 gocce Dr. Yanni's, dry shake + wet shake, double strain in coppa, garnish con scorza di limone. Clover Club vegan: 4,5 cl gin + 2 cl succo di limone + 1 cl sciroppo di lampone + 6 gocce Dr. Yanni's, shake forte, double strain. Pisco Sour: 4,5 cl pisco + 2 cl succo di limone + 1 cl sciroppo di zucchero + 6 gocce Dr. Yanni's + 1 dash Angostura sopra la schiuma finale.

cl10 · 18% · Albume vegetale plant-based, formulazione brevettata, vegan, inodore e insapore · bottiglia con contagocce per dose costante · Dr. Yanni's Magic Foamer, Paesi Bassi · sostituto dell'albume d'uovo crudo nei sour e clover club

‹ TORNA A PAGINA 060

SCHEDA ONLINE ›



BOTRAN RARE BLEND EX AGAVE

Rum del Guatemala con finitura in botti ex agave · Industria Licorera Quetzalteca · Quetzaltenango, Guatemala

40% VOL DOPOCENA MIXOLOGY

ABBINAMENTI

In abbinamento: cioccolato fondente, sigaro, dolci di pasticceria con frutta secca.

COS'È

Rum guatemalteco Botran Rare Blend Ex Agave, della Industria Licorera Quetzalteca (Quetzaltenango, Guatemala, gruppo Botran, fondato dalla famiglia Botran nel 1939 da cinque fratelli emigrati dalla Spagna). La Rare Blend Collection di Botran è l'espressione premium del solera della casa: invecchiamento a 2300 metri di altitudine ("Casa" Botran) e finitura in cinque tipi distinti di botti, la versione Ex Agave finisce in botti precedentemente usate per agave spirit (mezcal o tequila), un finishing raro nel mondo del rum. Sviluppato da tre master blenders: Magda Lopez, Yasmin Chapeton, Leslie Taracena. Gradazione 40% di volume, formato 70 cl. Profilo aromatico: rum di base solera guatemalteco con note vegetali agavate di finitura, frutta tropicale, vaniglia, accenni minerali. Entra al banco come asset di rum premium con identità di finishing dichiarata.

Da mixologist a mixologist: il banco premium che lavora con rum invecchiati cerca espressioni di scoperta con finishing dichiarato (sherry, port, peat). Botran Rare Blend Ex Agave apre una via parallela: finishing in botti ex agave, finishing raro che porta note vegetali del mezcal o tequila sul corpo solera del rum. Per il barman che vuole differenziare la carta sipping rum e per il cliente che ama il profilo agave-driven.

PERCHÉ QUI

Botran Rare Blend Ex Agave e di Quetzaltenango, Guatemala, gruppo Botran (Industria Licorera Quetzalteca dal 1939, una delle tre maggiori distillerie del Guatemala). Il finishing ex agave e raro nel mondo del rum. Botran Rare Blend Ex Agave tiene una posizione unica.

COME SI SERVE

4 cl liscio in snifter o tumbler basso a temperatura ambiente come sipping rum dopocena. In mixology premium: Old Fashioned al rum, 4,5 cl Botran Rare Blend Ex Agave + 1 dash Angostura + 1 cucchiaino zucchero, stir, tumbler basso, cubo grande di ghiaccio, scorza di arancia.

---

cl70 · 40% · Rum Botran Rare Blend Ex Agave (solera guatemalteco a 2300m + finitura in botti ex agave, raro nel mondo del rum) · Industria Licorera Quetzalteca, Quetzaltenango (Guatemala) dal 1939 · profilo solera con note vegetali agavate di finitura

‹ TORNA A PAGINA 061

SCHEDA ONLINE ›



SANMARTIN PICANTE

Rum agricolo speziato umbro · Anonima Distillazioni / 4312 · Gubbio, Umbria

40% VOL MIXOLOGY DOPOCENA

ABBINAMENTI

Al bancone: alette di pollo piccanti, chorizo, frutta tropicale, cioccolato al peperoncino.

COS'È

Rum agricolo italiano Sanmartin Picante, prodotto da Anonima Distillazioni / 4312 (Gubbio, Umbria, micro-distilleria fondata nel 2017 nell'ex stazione di pedaggio rinnovata, la stessa di Aquamirabilis, Aquamarina, Sloe Gin, Sanpeter vodka, Amaro 253, BVA, Vermouth Anonimo, Ippocrasso). Il nome "Sanmartin" rimanda al quartiere di San Martino di Gubbio e al generale argentino Jose de San Martin (eroe dell'indipendenza sudamericana fine Settecento), omaggio alle radici sudamericane del rum. Costruito su distillazione a bassa temperatura, macerazione di tre settimane di pimento giamaicano (la spezia chiave, che porta note di chiodo di garofano, noce moscata, cannella), camomilla e arancia italiane, fava tonka e cardamomo nero. Passaggio finale in botte per arrotondare. Gradazione 40% di volume, formato 50 cl. Entra al banco come rum italiano speziato di racconto territoriale forte.

Da mixologist a mixologist: il banco italiano che lavora con spiced rum si appoggia tipicamente a spiced rum di volume, spiced rum scuro standard o spiced rum standard (industriali, profilo monodimensionale dolce-vaniglia). Sanmartin Picante apre una via parallela italiana: rum speziato di micro-distilleria con dichiarazione di processo (pimento giamaicano macerato 3 settimane, botaniche italiane), territorio umbro, ricetta dichiarata. Per il cliente che chiede "spiced rum diverso" o per signature drinks italiani di scoperta.

PERCHÉ QUI

Sanmartin Picante e di Anonima Distillazioni / 4312, Gubbio, Umbria, micro-distilleria del 2017 di proprietà familiare. Sanmartin porta al banco un rum italiano speziato di processo dichiarato e territorio umbro.

COME SI SERVE

4 cl liscio in tumbler basso a temperatura ambiente o leggermente fresco come liscio dopocena. In mixology speziata: Spiced Old Fashioned, 4,5 cl Sanmartin + 1,5 cl sciroppo di zucchero + 2 dash Angostura, stir, tumbler basso, cubo grande di ghiaccio, scorza di arancia. Anche Dark&Stormy speziato (4 cl Sanmartin + 12 cl ginger beer + 1 cl succo di lime, build tumbler alto, ghiaccio, lime).

---

cl50 · 40% · Rum agricolo speziato Sanmartin Picante (pimento giamaicano + botaniche italiane camomilla, arancia, fava tonka, cardamomo nero, macerazione 3 settimane + passaggio in botte) · Anonima Distillazioni / 4312, Gubbio (Umbria) dal 2017 · profilo speziato-italiano di racconto territoriale forte

‹ TORNA A PAGINA 064

SCHEDA ONLINE ›



CORTEZ BLANCO

Rum bianco di Panama · Varela Hermanos · Pese, Panama

40% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: fritture, frutta tropicale, salse piccanti, pollo jerk.

COS'È

Rum bianco panamense Cortez, prodotto da Varela Hermanos (stessa casa di Ron Abuelo, distilleria familiare dal 1908 a Pese, provincia di Herrera, Panama). Distillazione in colonna, profilo aromatico leggero e delicato, gradazione 40% di volume, formato 70 cl o 1 litro per banco. Costruito come rum bianco da banco per la mixology di volume: profilo bilanciato pulito che si lega bene a tutti gli ingredienti classici dei rum drinks (succhi tropicali, lime, menta, ginger beer, cola, soda). Entra al banco come asset di rum bianco entry-medium da banco, alternativa panamense ai nomi di volume cubani (rum bianchi di volume internazionali codificati).

Da mixologist a mixologist: il banco italiano lavora i rum bianchi con nomi di volume codificati (nomi di volume codificati del rum bianco). Il barman che cerca una alternativa con identità di territorio dichiarata (Panama, non Cuba, non Puerto Rico) e processo trasparente trova in Cortez Blanco un rum bianco di Varela Hermanos, distilleria familiare panamense del 1908, profilo pulito da volume. Per cuba libre, daiquiri, mojito di banco con dato di racconto: "rum panamense della stessa casa di Abuelo".

PERCHÉ QUI

Cortez Blanco e di Varela Hermanos, Pese, Panama. Cortez tiene il punto entry-medium con identità panamense.

COME SI SERVE

4 cl in build classici da banco: Mojito (4 cl Cortez + 8 foglie di menta + 2 cucchiaini di zucchero + succo di mezzo lime + soda + ghiaccio tritato), Daiquiri (4,5 cl Cortez + 2 cl succo di lime fresco + 2 cl sciroppo di zucchero, shaker, coppetta), Cuba Libre (4 cl Cortez + Coca-Cola + succo di lime + ghiaccio). Anche in Pina Colada o Mai Tai classici.

---

cl70/1lt · 40% · Rum Cortez Blanco distillato in colonna · Varela Hermanos, Pese (Panama), distilleria familiare dal 1908 · profilo leggero-delicato pulito da banco mixology

‹ TORNA A PAGINA 064

SCHEDA ONLINE ›



KNOTT AVENIDA BLANCO

Distillato di rum bianco da banco · San Geminiano Italia / Knott · Campogalliano (MO), Italia

38% VOL MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Al bancone: fritture, nachos, frutta fresca, snack salati.

COS'È

Distillato di rum bianco Knott Avenida Blanco, della linea Knott del marchio San Geminiano Italia Scarl (Campogalliano, Modena, Emilia-Romagna), la stessa casa di Knott Strict (gin) e Knott Rebelde (distillato di agave blu). Categoria HoReCa da banco: formato 1 litro, gradazione 38% di volume, prezzo entry-level. Profilo da rum bianco di volume per build classici da banco (Mojito, Daiquiri, Cuba Libre) dove serve un white rum dosabile, replicabile, neutro. Entra al banco come asset di rum bianco da banco italiano, alternativa entry-level ai nomi di volume internazionali (nomi di volume codificati del rum bianco).

Da mixologist a mixologist: il banco italiano di volume cerca rum bianco di lunga riga (rum bianco di volume, rum cubano bianco di volume) a costi per drink contenuti. Knott Avenida Blanco apre una via parallela italiana: formato 1 litro da banco, gradazione 38% (sotto il 40% standard, costo per dose ancora più contenuto), profilo neutro replicabile. Per il barman che lavora i grandi volumi di estate (Mojito, Cuba Libre) con margine di costo importante.

PERCHÉ QUI

Knott Avenida Blanco e di San Geminiano Italia Scarl, marchio italiano di banco. Knott Avenida tiene il punto entry-level italiano, posizionamento volume.

COME SI SERVE

4 cl in build di volume da banco: Mojito (4 cl Knott Avenida + menta + lime + zucchero + soda + ghiaccio), Cuba Libre (4 cl Knott Avenida + Coca-Cola + succo di lime + ghiaccio), Daiquiri di banco semplice (4,5 cl + lime + sciroppo, shaker, coppetta).

1lt · 38% · Distillato di rum bianco Knott Avenida da banco · San Geminiano Italia Scarl, Campogalliano (MO), Italia · profilo neutro replicabile per build di volume

‹ TORNA A PAGINA 064

SCHEDA ONLINE ›



TIKI LOVERS PINEAPPLE

Rum all'ananas blend caraibico · The Bitter Truth · Monaco di Baviera, Germania

45% VOL MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Al bancone: maiale alla griglia, gamberi al cocco, frutta tropicale, dolci all'ananas.

COS'È

Rum all'ananas blend caraibico Tiki Lovers Pineapple, prodotto dal team di The Bitter Truth (Stephan Berg e Alexander Hauck, gli stessi che hanno fondato la linea di bitter e liquori The Bitter Truth a Monaco di Baviera) come asset dedicato alla mixology tiki. Gradazione 45% di volume, formato 70 cl. Composizione blend caraibico dichiarata: ossatura di rum giamaicani pot still di Hampden Estate e Worthy Park (alti esteri, banana cotta, funky tipico Jamaica), 3 anni di Barbados Foursquare Distillery in botti ex bourbon, column still di Trinidad e Guyana per chiarezza. Aggiunta di estratto naturale di ananas tropicale del Sud America, ottenuto dal succo non fermentato disidratato (per non annacquare il blend di rum). Entra al banco come asset di mixology tiki per build classici e signature drinks con identità ananas dichiarata.

Da mixologist a mixologist: quando lavori ricette tiki con ananas (Pina Colada, Painkiller, Mai Tai, Hurricane, Jungle Bird) e non vuoi gestire il succo di ananas industriale ne il succo fresco frullato al momento (tempi importanti al banco), qui apri Tiki Lovers Pineapple. Rum tiki già bilanciato con estratto di ananas naturale concentrato, profilo riconoscibile al primo sorso, gradazione 45% per resistere alla diluizione del ghiaccio. Te lo racconti al banco con il blend caraibico dichiarato (Jamaica pot still + Barbados Foursquare 3 anni + Trinidad-Guyana column) e con la firma dei fondatori The Bitter Truth, leggende della scena tiki internazionale.

PERCHÉ QUI

Tiki Lovers Pineapple e di The Bitter Truth, team tedesco specialty rum-craft (i fondatori sono leggende della scena tiki internazionale). Tiki Lovers Pineapple tiene il punto medio premium: blend tiki specialty progettato per la mixology professionale con marker ananas naturale.

COME SI SERVE

4 cl in build tiki classici: Pina Colada strutturata (4,5 cl Tiki Lovers Pineapple + 3 cl succo ananas + 2 cl crema cocco + ghiaccio tritato, hurricane, fettina di ananas), Mai Tai rivisitato (4,5 cl Tiki Lovers Pineapple + 1,5 cl succo di lime + 1,5 cl orgeat + 1 cl curacao, shaker, tumbler tiki). Anche Painkiller (4 cl Tiki Lovers Pineapple + 4 cl succo ananas + 1 cl succo arancia + 1 cl crema cocco, shaker, ghiaccio, noce moscata) e Jungle Bird (4,5 cl Tiki Lovers Pineapple + 1,5 cl Campari + 4 cl succo ananas + 1,5 cl succo di lime + 1 cl sciroppo).

cl70 · 45% · Rum all'ananas Tiki Lovers Pineapple blend caraibico (Jamaica pot still Hampden + Worthy Park, Barbados Foursquare 3 anni ex bourbon, Trinidad-Guyana column) + estratto naturale di ananas tropicale sudamericano · The Bitter Truth (Stephan Berg, Alexander Hauck), Monaco di Baviera (Germania) · profilo ananas-tiki per mixology professionale

‹ TORNA A PAGINA 065

SCHEDA ONLINE ›



SANPETER

Vodka italiana umbra distillata in alambicco di rame · Anonima Distillazioni · Gubbio (PG), Umbria

40% VOL MIXOLOGY AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: salmone affumicato, caviale di trota, blinis, cetriolini.

COS'È

Vodka Sanpeter, prodotta dalla micro-distilleria Anonima Distillazioni di Gubbio (la stessa casa di 4312 Aquamirabilis, Aquamarina, Sloe Gin, e dell'Amaro 253). Nome dal quartiere San Pietro di Gubbio + omaggio implicito a San Pietroburgo (riferimento alla patria storica della vodka russa). Distillazione su alambicco discontinuo di rame da 200 litri, sistema carter head, fiamma diretta, stessa tecnologia della linea gin 4312. Formato 70 cl, gradazione tipica 40%.

Da mixologist a mixologist: il banco italiano "vodka" si gioca quasi sempre tra vodka di volume internazionali (Absolut, Smirnoff, Stoli) e vodke artigianali italiane sempre rare. Per il barman che vuole costruire una verticale italiana sulla vodka (Vodka Martini, Moscow Mule, Vesper con gin italiano), Sanpeter da un punto di partenza nazionale. Profilo morbido-pulito (e una vodka, asset di neutralità di base voluto), distillazione in rame che lascia palato vellutato. Te lo racconti al banco con il riferimento al territorio ("vodka prodotta a Gubbio dalla stessa casa di 4312 e Amaro 253, distillata in alambicco di rame, nome del quartiere San Pietro di Gubbio").

PERCHÉ QUI

Anonima Distillazioni di Gubbio (Umbria), micro-distilleria fondata nel 2018 da Paola Pasquarelli e Gabriele Persichetti con Giacomo Faramelli master distiller. Stessa casa di 4312 Aquamirabilis. Sanpeter nasce come vodka del ristorante annesso alla distilleria (Opificio 4312) e ottiene velocemente distribuzione esterna. Asset verticale Anonima dall'aperitivo (gin) alla mixology (vodka) al dopocena (amaro).

COME SI SERVE

in Vodka Martini Italiano: 6 cl Sanpeter + 1 cl dry vermouth (DU.IT Vermutte va benissimo) stirred molto freddo, double strain in coppa, garnish con oliva o twist di limone. Moscow Mule umbro: 4,5 cl Sanpeter + 12 cl ginger beer + 1 cl succo di lime + ghiaccio + scorza di lime, in coppa di rame. Vesper Bond Italiano: 6 cl Sanpeter + 2 cl gin Aquamirabilis 4312 + 0,75 cl Lillet, shake brevissimo, coppa, scorza di limone (omaggio al Vesper Martini di Casino Royale ma tutto Anonima Distillazioni).

---

70 cl · 40% · Vodka italiana umbra distillata da Anonima Distillazioni di Gubbio (Umbria) · alambicco discontinuo di rame da 200 litri, sistema carter head, fiamma diretta · stesso produttore di 4312 Aquamirabilis (gin) e Amaro 253 · nome dal quartiere San Pietro di Gubbio + riferimento a San Pietroburgo

‹ TORNA A PAGINA 065

SCHEDA ONLINE ›



UTOPIA

Vodka classica toscana, neutra e pulita · DU.IT · Firenze, Italia

40% VOL | MIXOLOGY | APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: tartine al salmone, crudi di pesce, sottaceti, patate.

COS'È

Vodka classica DU.IT, "senza gusto, senza odore, senza colore" come definisce il produttore stesso: applicazione purista della definizione di vodka. Entra al banco come vodka da Vodka Martini, Vodka Tonic neutro, Bloody Mary, Cosmopolitan, signature drinks dove la vodka deve sparire come sfondo lasciando spazio agli altri ingredienti. Gradazione classica 40%, formato 70 cl.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi una vodka italiana per coerenza con la carta artigianale italiana e cerchi neutralità assoluta da Vodka Martini di banco (la struttura del drink la fa la tua tecnica, non l'aromaticità), qui apri Utopia. Vodka classica, neutra, pulita, prodotta a Firenze da DU.IT con la stessa filosofia "fatto a mano senza scorciatoie" della linea. Il prodotto è dichiaratamente "trasparente" come una vodka classica deve essere, e questo è il suo valore: niente aromatizzanti, niente zuccheri aggiunti, sfondo pulito che lascia spazio agli altri ingredienti del build.

PERCHÉ QUI

Utopia è prodotta da DU.IT a Firenze, parte della linea proprietaria. Il nome richiama il concetto stesso di utopia: la vodka classica e di fatto utopica nel suo voler "non avere sapore" e diventare puro veicolo alcolico. DU.IT lo prende come tema e ci costruisce il prodotto. Utopia tiene insieme artigianalità italiana e neutralità di banco.

COME SI SERVE

Vodka Martini classico: 6 cl Utopia + 1 cl dry vermouth, stir molto freddo, coppa, twist di limone o oliva. Bloody Mary: 4,5 cl Utopia + 12 cl succo di pomodoro fresco + 1 cl succo di limone + Worcestershire + Tabasco + sale-pepe, build, tumbler alto, sedano. Cosmopolitan: 4 cl Utopia + 1,5 cl triple sec + 1,5 cl succo di cranberry + 1 cl succo di lime, shake, coppa, twist di arancia. Vodka Tonic: 1 parte Utopia + 3 parti tonica neutra + scorza di limone, ballon, ghiaccio.

cl70 · 40% · Vodka classica neutra, senza gusto, odore, colore · DU.IT, Firenze · purismo applicato alla categoria vodka, ricetta dei tre bartender fiorentini fondatori

‹ TORNA A PAGINA 065

SCHEDA ONLINE ›



LOVE KAMIKAZE

Vodka al caramello salato · DU.IT · Firenze, Italia

25% VOL · MIXOLOGY · DOPOCENA

ABBINAMENTI

A fine pasto con dolci al caramello, gelato alla vaniglia, popcorn salati, cheesecake.

COS'È

Vodka aromatizzata al caramello salato. Caramello fatto a mano dal team DU.IT a Firenze (acqua + zucchero + sale, lavorati in proprio), miscelato con la vodka base. Entra al banco come prodotto da signature drinks "dessert in bicchiere", Espresso Martini rivisitato con vodka aromatizzata, build dolce-salato dove il barman vuole costruire un profilo confort. Profilo dichiaratamente non per tutti, ma con identità riconoscibile al primo sorso.

Da mixologist a mixologist: quando ti chiedono un Espresso Martini dolce-salato o un signature "dessert in bicchiere" e tu vuoi un caramello salato fatto vero invece di una vodka aromatizzata da scaffale, qui apri Love Kamikaze. Caramello salato fatto in casa dal team DU.IT (acqua + zucchero + sale cotti a mano a Firenze), non aroma industriale aggiunto, e si sente al palato. Il "salato" e sale vero, non aroma di sale, ed entra nel finale prima dell'amaro di caramello cotto.

PERCHÉ QUI

Love Kamikaze è prodotta da DU.IT a Firenze, nell'opificio fiorentino del progetto. Tre amici fiorentini hanno costruito una linea di prodotti che non si prendono troppo sul serio (e il nome "Kamikaze" dice esattamente questo): vodka aromatizzata che riconosce il proprio essere "dolce-festoso" e non finge di essere un distillato premium da meditazione. Love Kamikaze tiene insieme artigianalità e accessibilità.

COME SI SERVE

Espresso Martini Kamikaze: 4 cl Love Kamikaze + 2 cl caffè espresso fresco + 1 cl Sharab Espresso (cordial Sharab in catalogo) + 1 cl liquore al caffè (coffee liqueur codificato o Borghetti), shake forte con ghiaccio, double strain in coppa, garnish con tre chicchi di caffè e fior di sale. In Sour dopocena: 4,5 cl Love Kamikaze + 2 cl succo di limone + 1 cl albume (o Vegg White), dry shake + wet shake, coppa, fior di sale al rim.

---

cl70 · 25% · Vodka aromatizzata al caramello salato fatto in casa (acqua, zucchero, sale lavorati a Firenze dal team DU.IT) · DU.IT, Firenze · profilo dolce-salato bilanciato

‹ TORNA A PAGINA 066

SCHEDA ONLINE ›



NIXTA LICOR DE ELOTE

Liquore di mais nixtamalizzato, addensatore e corpo per mixology · Casa Lumbre Group · Jilotepec de Abasolo, Messico

30% VOL MIXOLOGY DOPOCENA

ABBINAMENTI

A fine pasto con dolci al caramello, pop corn al burro, gelato alla vaniglia, tacos dolci.

COS'È

Liquore messicano Nixta Licor de Elote, di Casa Lumbre Group, prodotto a Jilotepec de Abasolo (Stato del Messico). Costruito su mais Cacahuazintle 100% non-GMO ancestrale (la varietà tradizionale messicana usata per il pozole) trattato col processo di nixtamalizzazione (lavorazione ancestrale del mais con acqua e calce, fonte del nome "Nixta" da "nixtamal"). Primo liquore di mais al mondo dichiarato dal produttore (lanciato aprile 2020, dal team di Abasolo whisky di mais). Gradazione 30% di volume, formato 70 cl. La caratteristica chiave per la mixology è la consistenza: Nixta porta corpo, densità e una texture morbida-vellutata che agisce da addensatore naturale nel drink, modificando la sensazione di palato di qualsiasi cocktail in cui entra. Profilo aromatico: mais tostato, vaniglia leggera, cereale dolce, finale rotondo.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi dare corpo, consistenza e persistenza al palato a un cocktail strutturato senza appesantire con zucchero o latticini (gli sciroppi semplici aggiungono zucchero ma non corpo, gli egg white o aquafaba creano schiuma ma non texture), qui apri Nixta. Liquore di mais con corpo strutturato naturale, lavora come addensatore vegetale: 1-2 cl bastano a modificare la sensazione di palato di un Old Fashioned, Sour, Negroni rivisitato, Tiki. Te lo racconti al banco con il dato tecnico (mais Cacahuazintle ancestrale nixtamalizzato, prima distillazione di mais al mondo, 2020).

PERCHÉ QUI

Nixta e di Casa Lumbre Group (stesso team di Abasolo whisky di mais). Sta in nicchia propria: liquore di mais con duplice funzione, racconto territoriale (mais Cacahuazintle ancestrale, presidio storico messicano) + funzione tecnica al banco (addensatore-corpo). Margarita rivisitato (4 cl tequila + 2 cl Nixta + 2 cl succo di lime + 1 cl triple sec, shaker: corpo strutturato sopra l'acidità del lime). Tiki signature (sostituisce parzialmente il rum scuro in Mai Tai per dare corpo cereale). Anche Carajillo Nixta (4 cl Nixta + 4 cl espresso freddo + ghiaccio) come dopocena dolce-cereale. Funziona perché la base mais nixtamalizzato porta corpo senza coprire altri sapori.

cl70 · 30% · Liquore Nixta di mais Cacahuazintle ancestrale nixtamalizzato (primo liquore di mais al mondo, 2020, Casa Lumbre Group, stesso team di Abasolo whisky di mais) · Jilotepec, Messico · funzione duplice: bevibile liscio + addensatore-corpo nel drink, ingrediente professionale da mixology di scuola

‹ TORNA A PAGINA 067

SCHEDA ONLINE ›



TENACE

Bitter rosso a 16 botaniche, colore naturale · About Ten · Padova, Italia

21% VOL · APERITIVO · MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Al bancone: salumi stagionati, olive, scaglie di formaggio, chips. In Negroni accanto a taglieri.

COS'È

Bitter di About Ten (la stessa casa veneta di Cinico, Eccentrico, Furente e dei due gin The Greedy già in questo catalogo), costruito con 16 botaniche tra erbe, spezie, fiori e agrumi italiani. Le botaniche sono macerate individualmente in distillato di grano puro aromatizzato al ginepro, scelta tecnica che lascia ogni ingrediente esprimersi senza che si confondano in macerazione comune. Note amare: genziana, assenzio, carciofo. Note balsamiche e speziate. Agrumi italiani freschi. Camomilla, rosa e lavanda che armonizzano il bouquet. Colore rosso naturale, senza coloranti artificiali aggiunti: il tratto che lo distingue dai bitter rossi di volume. Entra al banco come bitter da Negroni e Americano artigianale, signature drinks aperitivo dove serve un profilo amaricante italiano costruito su molte botaniche.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi un bitter italiano artigianale con profilo costruito su molte botaniche e una firma diversa dal bitter rosso standard, in particolare con il colore rosso naturale senza coloranti artificiali, qui apri Tenace. Sedici botaniche macerate individualmente in distillato di grano aromatizzato al ginepro: dato tecnico forte, la maggior parte dei bitter artigianali ne dichiara 6-10 al massimo. Te lo racconti al banco con la macerazione individuale (ogni ingrediente si esprime senza confondersi in macerazione comune) e con il colore rosso naturale come marker firma. Lavora in Negroni, Americano artigianale, Old Fashioned modificato.

PERCHÉ QUI

Tenace è prodotto da About Ten (la casa fondata nel 2011 a Padova da Chicco e Dave, già presente in catalogo Sciuto con The Greedy e The Greedy III Edition). Sedici botaniche, macerazione individuale, colore rosso naturale come marker firma. Tenace porta la differenza del colore naturale, senza coloranti artificiali, e funziona come ingrediente di Negroni e Americano di banco.

COME SI SERVE

Negroni: 3 cl gin (The Greedy About Ten in coerenza con la linea, oppure DU.IT London Dry) + 3 cl Tenace + 3 cl vermouth rosso artigianale (Antica Bottega 1934 affumicato per costruire un Negroni complesso), stir, tumbler, scorza di arancia espressa. In Americano: 4,5 cl Tenace + 4,5 cl vermouth rosso + soda al servizio, ballon, ghiaccio, fetta di arancia. Anche come modificatore di Old Fashioned: 4,5 cl bourbon + 1 cl Tenace + 0,5 cl sciroppo di zucchero + scorza di arancia, stir, ghiaccio in cubo grande.

---

cl70 · 21% · Bitter rosso About Ten a 16 botaniche, macerazione individuale in distillato di grano aromatizzato al ginepro · Padova, Italia · profilo amaricante (genziana, assenzio, carciofo) + agrumi italiani + floreale (camomilla, rosa, lavanda) + colore rosso naturale senza coloranti artificiali

‹ TORNA A PAGINA 068

SCHEDA ONLINE ›



CONTROFIOCCO

DDH American IPA · Porta Bruciata · Rodengo-Saiano (BS), Lombardia

6,2% VOL AL BANCONE A TAVOLA

ABBINAMENTI

A Tavola: hamburger speziati, BBQ, cucina speziata (messicana, thai), tartare di carne.

COS'È

Controfiocco è la DDH American IPA di Porta Bruciata, gradazione 6,2%. Stile DDH American IPA: variante della American IPA con doppia luppolatura a freddo (Double Dry Hop), tecnica contemporanea della scena craft mondiale diffusa dagli anni Duemiladieci. Marker tecnico della categoria: il luppolo aromatico viene aggiunto due volte a freddo durante la fermentazione, per estrarre solo gli oli aromatici dei luppoli senza aggiungere amaro. Risultato: profilo aromatico spinto-stratificato (luppoli che parlano in più fasi sensoriali) con amaro netto ma non aggressivo. American IPA come categoria base: codificata in California fine anni Ottanta-inizio Novanta, gradazione media 5-7%, fermentazione alta ale, profilo asciutto-pulito.

La bolletta luppoli di Controfiocco e dichiarata doppia con doppio dry hop: Simcoe (USA, resinoso-pino), profilo frutta tropicale con passion fruit e Mosaic (USA, fruttato-tropicale moderno), profilo mirtillo-mango-lichi. La combinazione Simcoe + Mosaic è una delle coppie più codificate della scena craft americana contemporanea, profilo "C-hop moderno" con grande evidenza in aroma e gusto dei sentori tipici di questi luppoli: pino, agrumi, frutta tropicale ed erbaceo dichiarati dal birrificio. Sul fronte malto, base orzo pale con leggera nota caramellata per sostenere la struttura senza appesantire. Tecnica: fermentazione alta ale, doppio dry hop dichiarato (Double Dry Hop). Profilo aromatico finale: corpo medio, amaro netto bilanciato, profilo aromatico stratificato pino-agrumi-tropicale-erbaceo, finale lungo-fresco.

Da publican a publican: il pubblico craft Al Bancone che ama le American IPA "moderne" con tecnica dichiarata trova una DDH American IPA con coppia Simcoe + Mosaic, doppio dry hop dichiarato, profilo pino-agrumi-tropicale-erbaceo. Asset di racconto al banco specifico ("Controfiocco di Porta Bruciata, DDH American IPA con Simcoe e Mosaic in doppio dry hop, 6,2%, profilo pino-agrumi-tropicale").

PERCHÉ QUI

DDH American IPA italiana di Porta Bruciata con doppio dry hop dichiarato (Simcoe + Mosaic), categoria più identitaria del portfolio del birrificio specializzato in birre luppolate.

COME SI SERVE

in bicchiere da IPA o tulip a 5-7 gradi. Al Bancone craft.

DDH American IPA Porta Bruciata Controfiocco · luppoli USA Simcoe (resinoso-pino-passion fruit) + Mosaic (fruttato-tropicale moderno mirtillo-mango), doppio dry hop dichiarato · base orzo pale con leggera nota caramellata · profilo dichiarato pino-agrumi-frutta tropicale-erbaceo · stile DDH American IPA, variante contemporanea della American IPA · 6,2% · Rodengo-Saiano (BS), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 068

SCHEDA ONLINE ›



FALSE FLAT

Berliner Weisse con lamponi e basilico · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia

4% VOL APERITIVO DOPOCENA

ABBINAMENTI

Aperitivo: cucina orientale (sushi, sashimi, ceviche peruviano), antipasti di mare crudi, ostriche (l'acidità lattica regge la salinità marina).

COS'È

False Flat è la Berliner Weisse fruttata di Brewfist, gradazione 4%. Stile Berliner Weisse: categoria storica di Berlino codificata nei secoli XVI–XVII, soprannominata "Champagne du Nord" da Napoleone nel 1809 secondo la tradizione documentale (la birra acida berlinese piacque alle truppe francesi di passaggio). Marker storici della categoria: birra di frumento acida fermentata con lattobacilli (acidità lattica pulita, da cui la differenza tecnica rispetto alla acidità acetica delle sour spontanee belghe Lambic), gradazione bassa 3–4% (categoria a "low ABV" storica), bollicina spinta, profilo asciutto-frizzante "champagnoso". Quasi estinta dopo la Seconda Guerra Mondiale (a Berlino restavano due birrifici a produrla negli anni Ottanta), oggi recuperata dalla scena craft mondiale come categoria di scoperta. Versione tradizionale: servita con sciroppo Woodruff (verde, asperula) o lampone (rosso) come correzione di dolcezza al banco berlinese storico.

False Flat è l'interpretazione Brewfist con frutto fermentato in birra anziché aggiunto al banco come sciroppo. Base malto classica della categoria: Pilsner + Wheat malt (frumento maltato), marker storico della Berliner Weisse, profilo cereale-leggero acido. La luppolatura e marginale: Magnum (Bavaria, amaricante neutro), IBU bassi 8–10, ruolo solo batteriostatico, marker tecnico delle sour stylings dove il luppolo serve solo da batteriostatico minimo (impedisce contaminazioni indesiderate durante il kettle souring), non come aroma. Le aggiunte craft di Brewfist sono il marker di interpretazione contemporanea della categoria storica: 100 kg di lamponi e 10 kg di basilico per batch. I lamponi danno colore rose acceso e profilo aromatico-fruttato (lampone fresco, frutti rossi), il basilico aggiunge nota erbacea-aromatica che lega l'acidità lattica al fruttato del lampone (binomio "italiano" su categoria tedesca classica). Tecnica: kettle souring (acidificazione con lattobacilli), avviene in pentola prima della bollitura, controllo del pH netto e profilo lattico pulito senza brett selvaggio, fermentazione bassa con lievito neutro, gradazione bassa, alta carbonatazione tipo Champagne.

Da publican a publican: il pubblico Aperitivo che cerca una birra "diversa" alla scoperta, non un'ennesima lager o IPA, trova una sour fruttata leggera (4%) costruita su categoria storica berlinese, profilo dissetante-acido-fruttato che apre il pasto e funziona come Dopocena estivo dissetante.

PERCHÉ QUI

Berliner Weisse italiana di Brewfist con interpretazione contemporanea (lamponi 100 kg + basilico 10 kg per batch), kettle souring controllato dichiarato.

COME SI SERVE

in calice flute, coppa Champagne o tulip a 5-7 gradi (la Berliner Weisse freddissima chiude il fruttato del lampone, va servita "freschissima ma non gelata"). Dopocena estivo dissetante.

Berliner Weisse Brewfist False Flat · luppolo Magnum (amaricante neutro, marginale) · base Pilsner + Wheat malt · aggiunte 100 kg lamponi + 10 kg basilico per batch · kettle souring con lattobacilli · stile Berliner Weisse, categoria storica di Berlino XVI–XVII secolo, soprannominata Champagne du Nord da Napoleone · 4% · Codogno (LO), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 068

SCHEDA ONLINE ›



VOLCANO ETNA DRY

Gin London Dry · Volcano · Etna, Sicilia

41% VOL | MIXOLOGY | APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: crudi di mare, olive, panelle, pecorino giovane.

COS'È

Gin London Dry siciliano prodotto a Santa Venerina (CT), versante est dell'Etna, nella distilleria storica Cavalier Giuffrida di Mastro Mariano. Botaniche raccolte sul versante vulcanico: origano, ginestra, agrumi del versante est, erbe della macchia mediterranea etnea. Tappo in sabbia vulcanica nera dell'Etna lavorata a mano, dettaglio identitario sul retrobanco.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente al banco ti chiede un Gin Tonic "di territorio" e tu vuoi proporgli un'identità etnea concreta invece dell'ennesimo London Dry mainstream, qui apri Volcano Etna Dry. Te lo racconti con i tre marker territoriali: distilleria a meno di dieci chilometri dalla bocca del vulcano, botaniche dell'Etna nella selezione (origano, ginestra, agrumi del versante est, macchia mediterranea vulcanica), tappo in sabbia lavica visibile sul retrobanco. Profilo mediterraneo-vegetale netto. Lavora in Gin Tonic territoriale, Negroni siciliano, Martini Dry classico, Gibson.

PERCHÉ QUI

distilleria Cavalier Giuffrida di Mastro Mariano, Santa Venerina (CT), versante est dell'Etna. Botaniche vulcaniche dichiarate, tappo in sabbia lavica come segno visivo dell'identità Volcano sul banco. Marker etnei radicati nel prodotto e nel packaging, distilleria fondata nel 2016 dai tre soci di Catania (Alessandro Malfitana, Diego Pollicina, Stefano Lo Giudice).

COME SI SERVE

1 parte Volcano Etna Dry + 3 parti tonica mediterranea + scorza di limone interdonato, build direct in ballon con ghiaccio, garnish di rametto di rosmarino fresco. In Negroni siciliano: 3 cl Volcano + 3 cl Campari + 3 cl vermouth rosso artigianale (Antica Bottega 1934 o Cocchi di Torino), stir, tumbler, scorza di arancia espressa.

cl70 · 41% · Botaniche etnee (origano, ginestra, agrumi del versante est, macchia mediterranea) · distilleria Cavalier Giuffrida, Santa Venerina (CT) · tappo in sabbia vulcanica lavorata a mano

‹ TORNA A PAGINA 069

SCHEDA ONLINE ›



VOLCANO ETNA DIRTY

Gin con olive Nocellara dell'Etna DOP e olio EVO Monte Etna DOP · Volcano · Etna, Sicilia

41% VOL MIXOLOGY APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: olive Nocellara, pane cunzato, bruschette all'olio, formaggi freschi.

COS'È

Gin etneo macerato con olive Nocellara dell'Etna DOP in salamoia tradizionale, arricchito con piccola percentuale di olio extravergine Monte Etna DOP. Edizione limitata, 5000 bottiglie numerate, materia prima certificata DOP per olive e olio. Profilo aromatico dichiarato: pomodoro verde, frutta secca, carciofo, finale leggermente pepato dato dall'olio. Primo gin siciliano (e tra i primissimi al mondo) lavorato con olive in salamoia e olio EVO direttamente nel distillato base.

Da mixologist a mixologist: quando ti chiedono un Dirty Martini e tu vuoi un risultato costante drink dopo drink senza dover misurare la brine di olive ogni volta (la dose varia da banco a banco, esce spesso troppo salata o impercettibile), qui apri Volcano Etna Dirty. La macerazione delle olive Nocellara dell'Etna DOP e l'aggiunta dell'olio EVO sono in produzione: un solo ingrediente al posto di tre, dose costante, profilo dichiarato. Te lo racconti al banco con l'identità etnea (olive DOP, olio EVO DOP, distillato Volcano sotto) e con l'edizione limitata 5000 bottiglie numerate come marker da collezione. Lavora in Dirty Martini Etneo, signature drinks con tonica neutra o soda dove la salinity vince.

PERCHÉ QUI

stessa distilleria del Dry e del Rosé (Cavalier Giuffrida, Santa Venerina), stesso tappo in sabbia vulcanica. Materia prima certificata DOP (Nocellara dell'Etna per le olive, Monte Etna per l'olio), edizione limitata 5000 bottiglie numerate, lavorazione dichiarata sul distillato base, non aroma aggiunto.

COME SI SERVE

Dirty Martini Etneo: 6 cl Volcano Etna Dirty + 1 cl dry vermouth (DU.IT Vermutte va benissimo) stirred molto freddo, double strain in coppa, garnish con oliva Nocellara intera in salamoia. Il drink esce con la firma "dirty" già integrata, niente brine da aggiungere. In signature drinks: lavora come salinity-driver su build con tonica neutra o soda.

cl70 · 41% · Gin macerato con olive Nocellara dell'Etna DOP in salamoia + olio EVO Monte Etna DOP · edizione limitata 5000 bottiglie numerate · profilo pomodoro verde, frutta secca, carciofo, finale pepato

‹ TORNA A PAGINA 069

SCHEDA ONLINE ›



VOLCANO ETNA ROSÉ

Gin rosato Sur Lies su Nerello Mascalese · Volcano · Etna, Sicilia

41% VOL | MIXOLOGY | APERITIVO

ABBINAMENTI

Al bancone: tartare di tonno, crudi di gambero rosso, frutti rossi, formaggi freschi.

COS'È

Gin rosato siciliano lavorato applicando la tecnica vinificatoria del Sur Lies (affinamento sulle fecce nobili dopo fermentazione) al distillato di gin. Il colore rosato non viene da frutti rossi ne da petali aggiunti per colorare: il distillato base Volcano viene messo in contatto con le fecce nobili di Nerello Mascalese destinate alla produzione dell'Etna Rosso Cru "Petto Dragone" della cantina Gambino di Linguaglossa, versante nord dell'Etna. Profilo vinoso con tannini leggeri, finale sapido, backbone botanico Volcano sotto. Primo gin rosato siciliano da uva.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi proporre al banco un gin rosato che non sia il solito gin con lampone o fragola aggiunti per il colore, qui apri Volcano Etna Rosé. Te lo racconti con la tecnica Sur Lies applicata al distillato (affinamento sulle fecce di Nerello Mascalese), con la collaborazione tra due case etnee storiche (Volcano per il gin, Gambino per il vino, entrambi versante etneo), e con il tappo bianco in sabbia vulcanica che distingue questa bottiglia dalla Dry e dalla Dirty sul retrobanco. Profilo vinoso, tannico, sapido. Lavora in Negroni Rosé etneo, Spritz al gin, signature drinks rosati.

PERCHÉ QUI

collaborazione vignaiolo-distillatore identitaria, Volcano + Gambino di Linguaglossa, due produttori etnei storici. Tecnica Sur Lies (vinificazione applicata al gin) dichiarata, fecce nobili dal Cru "Petto Dragone" Etna Rosso DOC. Tappo bianco in sabbia vulcanica come segno distintivo della referenza. Posizionamento sia estetico (colore in bicchiere) sia funzionale (corpo vinoso, tannini leggeri, finale sapido).

COME SI SERVE

Negroni Rosé etneo: 3 cl Volcano Etna Rosé + 3 cl Campari + 3 cl vermouth rosato artigianale (Charme Rosé di Firriato in alternativa), stir, tumbler, scorza di arancia espressa. In Spritz al gin: 4 cl Volcano Rosé + prosecco DOC top + soda al servizio, calice ballon, fetta di pompelmo rosa. Anche in copita da degustazione a temperatura ambiente, per leggere il dialogo tra gin e vino.

---

cl70 · 41% · Gin base Volcano + Sur Lies su fecce di Nerello Mascalese del Cru "Petto Dragone" (cantina Gambino, Linguaglossa) · primo gin rosato siciliano da uva · tappo bianco in sabbia vulcanica

‹ TORNA A PAGINA 069

SCHEDA ONLINE ›



CINICO

Liquore alla cannella, rabarbaro e zenzero · About Ten · Padova, Italia

20% VOL DOPOCENA MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Dopocena al tavolo, abbinato a dolci a base cannella (strudel, mele al forno, biscotti speziati).

COS'È

Liquore italiano About Ten costruito su tre spezie con proprietà digestive riconosciute: cannella (la dominante), rabarbaro (note amaricante-fresca) e zenzero (calore piccante in chiusura). Macerazione a freddo, gradazione 20% di volume contenuta che permette beva lunga dopocena. Entra al banco come liquore da fine pasto al tavolo, abbinato a dolci speziati o caffè, e come ingrediente di mixology dopocena dove serve un profilo speziato-caldo non standardizzato.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente al tavolo chiude la cena e tu vuoi proporre un profilo speziato post-cena con identità riconoscibile (cannella in apertura, rabarbaro in mezzo, zenzero in chiusura), qui apri Cinico. Trio aromatico raro non costruibile al banco con sciroppi, macerazione a freddo dichiarata, gradazione 20% contenuta che permette beva lunga. Te lo racconti al tavolo con le tre spezie scelte per proprietà digestive (non solo bilanciamento aromatico): funziona sia liscio in tumbler basso sia in build cocktail invernali o autunnali (Old Fashioned alla cannella, caffè corretto).

PERCHÉ QUI

Cinico è prodotto da About Ten a Padova (la stessa casa veneta dei gin The Greedy, del bitter Tenace e degli altri liquori della linea Eccentrico e Furente, già presenti in catalogo Sciuto). Macerazione delle tre spezie aromatiche in alcol di grano. Cinico tiene insieme tre spezie con proprietà digestive in un formato professionale.

COME SI SERVE

4 cl Cinico in tumbler basso, ghiacciato (3-4 cubi) o con una scorza di lime o arancia per esaltare il profilo agrumato-piccante delle spezie. In cocktail invernali: Old Fashioned alla cannella, 4,5 cl bourbon (Ezra Brooks 99 Proof in coerenza) + 1,5 cl Cinico + 1 dash Angostura + scorza di arancia, stir, tumbler basso, cubo grande di ghiaccio. Anche in caffè corretto al posto della Sambuca.

---

cl70 · 20% · Liquore About Ten alla cannella, rabarbaro e zenzero (macerazione di spezie aromatiche con proprietà digestive) · Padova, Italia · profilo speziato-caldo da dopocena, beva lunga

‹ TORNA A PAGINA 071

SCHEDA ONLINE ›



AMARO 253

Amaro alle erbe a 25,3° · Anonima Distillazioni · Gubbio, Umbria

25,3% VOL DOPOCENA MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Si abbina bene a dolci speziati (panforte, cantucci) o a frutta secca tostata.

COS'È

Amaro umbro a base di 25 erbe, foglie, radici e fiori locali e selvatici + 3 spezie esotiche. Il nome "253" rimanda a due cose insieme: la gradazione alcolica precisa (25,3 percento volume) e il "Sentiero n. 253", il cammino umbro nell'Appennino lungo cui si raccolgono molte delle piante della ricetta. Entra al banco come amaro da dopocena al tavolo identitario, con racconto narrativo concreto (la gradazione è il numero del sentiero coincidono, e firma editoriale del produttore) e profilo erbaceo-balsamico autentico. Ottimo anche come ingrediente di mixology dopocena.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente chiede un amaro a fine pasto e tu vuoi spostare la conversazione su una storia precisa, qui apri Amaro 253. La leva narrativa: "questo amaro nasce a Gubbio, in Umbria, le 25 erbe sono raccolte sul Sentiero n. 253 dell'Appennino umbro-toscano, e la gradazione e proprio quel numero, 25,3 gradi". Trenta secondi di racconto e il drink che esce al tavolo viene ricordato dal cliente. Profilo erbaceo-balsamico autentico, 25 erbe locali + 3 spezie esotiche.

PERCHÉ QUI

253 è prodotto da Anonima Distillazioni a Gubbio (stessa casa di 4312 Aquamirabilis, Aquamarina e Sloe Gin nella sezione Gin di questo catalogo). 25 erbe locali raccolte sull'Appennino umbro-toscano (la zona di Gubbio) + 3 spezie esotiche per completare il profilo. Lavorazione artigianale in piccoli lotti, alambicco discontinuo di rame da 200 litri, carter head. 253 tiene insieme storia narrativa precisa (il sentiero, la gradazione che coincide col numero) e disponibilità HoReCa.

COME SI SERVE

4 cl in tumbler basso a temperatura ambiente, dopocena al tavolo. In mixology dopocena: Black Manhattan Umbro, 5 cl bourbon + 2 cl Amaro 253 (al posto del vermouth rosso classico) + 2 dash Angostura, stir, coppa, ciliegia all'amarena. In Amaro Sour erbaceo: 4,5 cl Amaro 253 + 2 cl succo di limone (Suqqo Limone IGP Siracusa) + 1 cl sciroppo di zucchero + 1 albume (o Vegg White), dry shake + wet shake, double strain.

---

cl70 · 25,3% · Amaro alle erbe Anonima Distillazioni a 25 erbe, foglie, radici e fiori locali umbri + 3 spezie esotiche · nome dal Sentiero n. 253 dell'Appennino umbro-toscano · gradazione 25,3% coincide con il numero del sentiero

‹ TORNA A PAGINA 072

SCHEDA ONLINE ›



ASSEDIO

Amaro fiorentino · DU.IT · Firenze, Italia

30% VOL DOPOCENA APERITIVO

ABBINAMENTI

A fine pasto con cantucci, cioccolato fondente, formaggi stagionati, frutta secca.

COS'È

Amaro fiorentino DU.IT con ingredienti dichiaratamente essenziali: alcol, iris fiorentina (giaggiolo, il fiore simbolo di Firenze, presente anche nel gonfalone della città), acqua, zucchero, liquirizia. Entra al banco come amaro da dopocena al tavolo identitario, e ottimo come ingrediente di mixology dopocena dove il barman vuole un profilo amaricante asciutto con nota floreale-radicale distintiva. Profilo dichiarato dalla distilleria: spiccatamente amaro, austero ma divertente, "omaggio al carattere toscano".

Da mixologist a mixologist: quando vuoi costruire un Black Manhattan, un Amaro Sour o un build dopocena strutturato e cerchi un amaro spiccatamente amaro che non addolcisca il profilo, qui apri Assedio. Dichiaratamente amaro, ingredienti pochi e identitari (alcol, iris fiorentina, acqua, zucchero, liquirizia), niente compromessi sulla dolcezza. Te lo racconti al tavolo con il dato editoriale ("unico amaro distillato nel comune di Firenze" dai fondatori DU.IT) e con la firma botanica dell'iris fiorentina (giaggiolo, il fiore simbolo di Firenze, presente anche nel gonfalone della città).

PERCHÉ QUI

Assedio è prodotto da DU.IT a Firenze, dichiarato "unico amaro distillato nel comune di Firenze" dai fondatori. L'iris fiorentina (giaggiolo) e la botanica firma: la rizoma essiccata dell'iris e tradizionalmente usata nelle profumerie e nei distillati per la nota floreale-radicale-leggermente cuoiata. Liquirizia per la struttura amaricante terrosa. Assedio tiene insieme identità fiorentina forte (iris, nome) e distribuzione HoReCa nazionale.

COME SI SERVE

4 cl in tumbler basso a temperatura ambiente, dopocena al tavolo, abbinamento perfetto a torte al cacao o frutta secca. In Black Manhattan Fiorentino: 5 cl bourbon + 2 cl Assedio (al posto del vermouth rosso classico) + 2 dash Angostura, stir, coppa, ciliegia all'amarena. In Amaro Sour: 4,5 cl Assedio + 2 cl succo di limone + 1 cl sciroppo di zucchero + 1 albume, dry shake + wet shake, double strain.

cl70 · 30% · Ingredienti essenziali: alcol, iris fiorentina (giaggiolo, simbolo di Firenze), acqua, zucchero, liquirizia · DU.IT, Firenze · unico amaro distillato nel comune di Firenze, profilo amaricante austero senza compromessi

‹ TORNA A PAGINA 072

SCHEDA ONLINE ›



VOLGARE

Amaro nazionale alla cannella e spezie · DU.IT · Firenze, Italia

30% VOL | DOPOCENA | MIXOLOGY

ABBINAMENTI

A fine pasto con dolci secchi, cioccolato fondente, formaggi erborinati, noci.

COS'È

Amaro DU.IT "Volgare", costruito attorno alla cannella biologica come botanica principale, con altre spezie morbide. Profilo bilanciato tra una dolcezza di base è una leggera nota amaricante in chiusura, niente caramello artificiale aggiunto (il colore e la limpidezza vengono solo dalle infusioni). Entra al banco come amaro da fine pasto al tavolo, abbinato al dolce o al caffè, accessibile anche al cliente che normalmente non beve amari secchi. Posizionamento dichiarato: amaro "nazionale, urbano e popolare", aperto a tutti.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente al tavolo chiede un amaro accessibile dopo il dolce e tu vuoi proporre un prodotto artigianale che resta comprensibile al palato non esperto, qui apri Volgare. La cannella biologica in apertura lo rende immediatamente riconoscibile, le altre spezie morbide costruiscono una dolcezza di base bilanciata con un finale amaricante delicato. Te lo racconti al tavolo con il nome (dichiarazione editoriale, "amaro del volgo" = amaro popolare, aperto a tutti) e con l'assenza di caramello artificiale (il colore esce solo dall'infusione naturale delle spezie).

PERCHÉ QUI

Volgare è prodotto da DU.IT a Firenze. Cannella biologica come botanica predominante, altre spezie morbide a sostegno, niente caramello artificiale (il colore esce dall'infusione naturale delle spezie). La dolcezza di base e bilanciata con un finale amaricante delicato, costruito per essere bevuto da chiunque senza forzare il palato. Volgare tiene insieme accessibilità di palato e artigianalità DU.IT.

COME SI SERVE

4 cl in tumbler basso a temperatura ambiente, fine pasto al tavolo, abbinato a tiramisù, panna cotta o crostate di frutta secca. Anche in caffè corretto al posto del classico Sambuca o Anisetta. In mixology: 1,5 cl Volgare + 4 cl bourbon + 0,5 cl sciroppo di zucchero + dash di Angostura, stir, tumbler basso con ghiaccio, scorza di arancia, per un "Old Fashioned alla cannella" da dopocena.

---

cl70 · 30% · Amaro nazionale DU.IT con cannella biologica come botanica principale + altre spezie morbide · niente caramello artificiale aggiunto · DU.IT, Firenze · profilo dolce-amaricante delicato, accessibile a tutti

‹ TORNA A PAGINA 073

SCHEDA ONLINE ›



IPA, ITALIAN PALE AMARO

Amaro luppolato a quattro varietà di luppolo · DU.IT · Firenze, Italia

25% VOL · DOPOCENA · MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Si abbina bene a dolci leggeri (panna cotta, semifreddo) e formaggi stagionati.

COS'È

Amaro luppolato DU.IT. Costruito intorno ai luppoli in coni (non estratti, non aromi) usati nella birrificazione delle IPA artigianali: quattro varietà selezionate (Cascade e Amarillo americani, Hallertauer e Hersbrucker tedeschi/nobili). Aggiunte spezie, frutta e zucchero. Profilo: note amare persistenti del luppolo + dolcezza fruttata delicata che le varietà di luppolo cedono in macerazione, finale strutturato. Entra al banco come amaro da dopocena per il cliente che beve birra (riconosce il profilo del luppolo) e come ingrediente di mixology dove serve un amaricante con firma "houblonata" non standardizzata.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente che beve birra artigianale chiude il pasto e tu vuoi proporgli un amaro coerente col suo gusto invece dell'amaro erboristico standard, qui apri IPA Italian Pale Amaro. Porta il profilo del luppolo nell'amaro senza emulare la birra (e un distillato, non una birra), usando i suoi marker aromatici. Te lo racconti al tavolo con le quattro varietà di luppolo dichiarate: Cascade e Amarillo americani per la nota agrumata tipica delle IPA americane, Hallertauer e Hersbrucker per l'erbaceo nobile dei luppoli tradizionali tedeschi. Luppoli in coni (non estratti): il fiore intero in macerazione cede al distillato l'intero spettro aromatico.

PERCHÉ QUI

IPA Italian Pale Amaro è prodotto da DU.IT a Firenze. Quattro varietà di luppolo in coni, non estratti: si usa il fiore intero in macerazione, scelta tecnica che cede al distillato l'intero spettro aromatico del luppolo. IPA Italian Pale Amaro lavora sul puro luppolo, Bestia Rara lavora sulla base birra: i due amari "birrosi" della linea DU.IT coprono fronti complementari.

COME SI SERVE

4 cl in tumbler basso a temperatura ambiente, dopocena al tavolo. In mixology dopocena: Hopped Manhattan, 4,5 cl bourbon + 2 cl IPA Italian Pale Amaro (al posto del vermouth rosso classico) + 2 dash Angostura, stir, coppa, ciliegia all'amarena. In Amaro Highball: 4 cl IPA Amaro + soda al servizio + scorza di arancia, tumbler alto, ghiaccio.

---

cl70 · 25% · Amaro luppolato DU.IT a quattro varietà di luppolo in coni (Cascade, Amarillo, Hallertauer, Hersbrucker) + spezie, frutta, zucchero · DU.IT, Firenze · profilo amaricante con dolcezza fruttata delicata da luppolo

‹ TORNA A PAGINA 073

SCHEDA ONLINE ›



GRAPPA DELLA FELICITÀ

Grappa toscana infusa a iperico-camomilla-zafferano · DU.IT · Firenze, Italia

30% VOL DOPOCENA AL BANCONE

ABBINAMENTI

A fine pasto con cantucci, cioccolato bianco, dolci allo zafferano, frutta secca.

COS'È

Grappa della Felicità di DU.IT, grappa toscana infusa, gradazione 30%, formato 70 cl. Stile Grappa: categoria storica del distillato italiano di vinacce d'uva codificata dalla legge nel DPR 297/97: la denominazione "Grappa" e protetta a livello UE come Indicazione Geografica Italiana, riservata ai distillati ottenuti da vinacce prodotte e distillate in Italia. Marker storici della categoria: distillazione tradizionale in alambicchi discontinui (di rame, vapore o bagnomaria), gradazione minima 37,5% per legge, profilo varietale del vitigno della vinaccia di partenza.

Le tre erbe dichiarate da DU.IT sono scelte per significato (non bilanciamento aromatico): iperico (Hypericum perforatum), "pianta di San Giovanni" per la fioritura intorno al 24 giugno, usata storicamente in fitoterapia come antidepressivo naturale, contiene ipericina e iperforina, camomilla (Matricaria chamomilla), calmante-digestivo classico, contiene apigenina e flavonoidi, zafferano (Crocus sativus), adattogeno con effetto stimolante moderato, contiene crocina e safranale. Tecnica DU.IT: lavorazione completamente a mano a Firenze (Coverciano), senza coloranti, conservanti, addensanti artificiali, materie prime selezionate da fornitori conosciuti personalmente (filosofia DU.IT dichiarata). Profilo aromatico finale: naso fruttato-floreale-erbaceo-speziato, palato dolce-amaro bilanciato, finale lungo-erbaceo.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente al tavolo chiede una grappa dopocena e tu vuoi spostare la conversazione dalla grappa generica al racconto di tre erbe scelte per significato, qui apri Grappa della Felicità. Te lo racconti al tavolo in trenta secondi: base grappa toscana infusa a freddo con iperico, camomilla e zafferano, le tre erbe storicamente legate alla serenità-buon umore della tradizione monastica medievale italiana. Il cliente capisce subito che non è un dopocena qualunque, e lo ordina di nuovo perché c'è una storia dietro.

PERCHÉ QUI

Grappa toscana infusa di DU.IT (Distilleria Urbana Italia, Firenze Coverciano, 3 amici fiorentini fondatori 2018, filiera 0 km Toscana dichiarata).

COME SI SERVE

3 cl in tumbler basso a temperatura ambiente, dopocena lento da degustazione (15-20 minuti). In cocktail dopocena: 4 cl Grappa della Felicità + 1 cl miele di castagno + dash Angostura, stir, tumbler basso, scorza di limone.

Grappa toscana infusa DU.IT Grappa della Felicità · base grappa toscana di vinacce + infusione a freddo di iperico (Hypericum perforatum), camomilla (Matricaria chamomilla), zafferano (Crocus sativus) · lavorazione manuale, no coloranti/conservanti/addensanti · profilo dichiarato fruttato-floreale-erbaceo-speziato, palato dolce-amaro bilanciato · categoria Grappa codificata DPR 297/97 (denominazione protetta UE) · 30% · 70 cl · DU.IT Distilleria Urbana Italia (3 amici fiorentini, fondazione 2018) · Firenze (Coverciano), Toscana

‹ TORNA A PAGINA 073

SCHEDA ONLINE ›



LA SEA SALT YUZUSHU

Liquore al sake, yuzu e sale marino · LA Liqueur (Kitajima Brewery) · Hari Village, Shiga, Giappone

13% VOL · APERITIVO · MIXOLOGY · A TAVOLA

ABBINAMENTI

In abbinamento a tavola: ostriche fresche, ceviche di pesce, sashimi, ravioli di pesce o cucina italiana di pesce strutturata.

COS'È

Liquore giapponese LA Sea Salt Yuzushu prodotto da Kitajima Brewery (Hari Village, prefettura di Shiga, distilleria storica fondata nel 1805, con oltre 200 anni di tradizione nella produzione di sake premium). Costruito su base di sake giapponese, succo di yuzu fresco aggiunto e sale marino come marker di stile (la salinità esalta il profilo agrumato del yuzu, gioca sul contrasto dolce-salato). Gradazione 13% di volume, formato bottiglia 72 cl (sopra il 50 cl standard delle altre referenze LA). Gold Medal Global Liqueur Masters 2024. Entra al banco come ingrediente di mixology fusion con identità marina e come asset premium di racconto al tavolo del ristorante orientale-fusion.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi proporre uno yuzushu (categoria tradizionale giapponese: sake + yuzu) con identità differenziata e racconto preciso al cliente, qui apri LA Sea Salt Yuzushu. Tre marker dichiarati: Kitajima Brewery del 1805 (Hari Village, Shiga, oltre 200 anni di tradizione), sale marino come scelta di stile distintiva (esalta il profilo agrumato del yuzu con contrasto dolce-salato), Gold Medal Global Liqueur Masters 2024. Te lo racconti al tavolo in dieci secondi: "sake giapponese con yuzu fresco e sale marino, distilleria del 1805".

PERCHÉ QUI

Kitajima Brewery è una delle distillerie storiche del sake giapponese (Hari Village, Shiga, dal 1805, oltre 200 anni di tradizione). Il marker "sale marino" e una scelta di stile precisa, non comune nello yuzushu standard. LA Sea Salt Yuzushu apre una via parallela: yuzushu di processo dichiarato con marker marino.

COME SI SERVE

4 cl in piccolo bicchiere ochoko o tumbler basso a temperatura ambiente o fresca, come liscio aperitivo prima di pranzo orientale-fusion. In mixology: Yuzu Sour rivisitato, 4,5 cl gin + 2 cl LA Sea Salt Yuzushu + 1 cl succo di limone + chiara d'uovo, shaker, coppetta.

cl72 · 13% · Liquore LA Sea Salt Yuzushu al sake + yuzu fresco + sale marino (Kitajima Brewery, Hari Village Shiga, distilleria del 1805) · Gold Medal Global Liqueur Masters 2024 · Giappone · profilo agrumato-marino unico, formato 72 cl

‹ TORNA A PAGINA 074

SCHEDA ONLINE ›



LA TOMATO

Liquore al pomodoro fresco · LA Liqueur (Godo Shusei) · Giappone

18% VOL APERITIVO MIXOLOGY A TAVOLA

ABBINAMENTI

Al bancone: bruschette al pomodoro, mozzarella e burrata, sushi, crudi di pesce. In Bloody Mary e highball con soda.

COS'È

Liquore giapponese LA Tomato prodotto da Godo Shusei Co. (storica casa di liquori giapponese), costruito su succo di pomodoro fresco + sciroppo + spirit neutro, gradazione tipica 18% di volume. Profilo dolce-fresco di pomodoro maturo con note vegetali leggere (foglia di pomodoro, terra umida). Formato 50 cl. Entra al banco come ingrediente di mixology innovativa dove serve la matrice pomodoro reale (non sciroppi finti) e come asset di racconto al tavolo per il cocktail aperitivo creativo.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi proporre un Bloody Mary o un Tomato Martini con identità pomodoro vera al banco e non puoi gestire succo di pomodoro fresco (tempi di pulitura e lavorazione importanti), qui apri LA Tomato. Matrice pomodoro reale in formato liquore (succo di pomodoro fresco + sciroppo + spirit neutro), gradazione 18%, già bilanciato e dosabile. Profilo dolce-fresco di pomodoro maturo con note vegetali leggere di foglia di pomodoro e terra umida.

PERCHÉ QUI

LA Tomato e di Godo Shusei Co., casa storica giapponese di liquori. LA Tomato porta al banco la matrice pomodoro in formato professionale dosabile.

COME SI SERVE

4 cl in mixology aperitivo: Tomato Martini, 4,5 cl gin + 2 cl LA Tomato + 1 cl succo di limone + ghiaccio, stir, coppetta, basilico fresco come garnish. Anche Bloody Mary rivisitato: 4,5 cl vodka + 4 cl LA Tomato + tabasco + sale + pepe nero, build in tumbler alto, ghiaccio, sedano. In abbinamento a tavola: cocktail-pairing con piatti di pomodoro (insalata caprese, gazpacho freddo, bruschetta).

cl50 · 18% · Liquore LA Tomato al pomodoro fresco (Godo Shusei Co.) costruito su succo di pomodoro + sciroppo + spirit neutro · Giappone · profilo dolce-fresco con note vegetali leggere

‹ TORNA A PAGINA 075

SCHEDA ONLINE ›



ROUTE 222 ARGENTO

Grappa monovitigno di Brunello di Montalcino · DU.IT · Firenze, Italia

40% VOL DOPOCENA AL BANCONE

ABBINAMENTI

Da abbinare a un dolce al cioccolato fondente o a una crema catalana per esaltare le note fruttate.

COS'È

Grappa monovitigno fatta esclusivamente da vinacce di Brunello di Montalcino, il vino più identitario della Toscana. Profilo di finezza estrema: uva rossa, pesca, prugna, fieno, finale secco e delicato. Entra al banco come grappa da dopocena di livello, da degustare liscia in tumbler basso o bicchiere a tulipano dedicato. La gradazione classica (40%) e il profilo non aggressivo la rendono adatta anche al cliente che non beve normalmente grappa.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente al tavolo ha pasteggiato con un Brunello (o un altro rosso toscano importante) e ti chiede un dopocena coerente, qui apri Route 222 Argento. Lo stesso vitigno del Brunello (Sangiovese di Montalcino) entra nel distillato di vinaccia, garantendo continuità aromatica tra il vino bevuto a tavola e la grappa di chiusura. Te lo racconti al cliente con il nome (riferimento alla SR 222 Chiantigiana, strada panoramica del Chianti) e con il monovitigno dichiarato.

PERCHÉ QUI

Route 222 Argento è prodotta da DU.IT a Firenze, monovitigno di Brunello di Montalcino. Il nome "Route 222" e un riferimento esplicito alla SR 222 Chiantigiana, la strada panoramica che attraversa il Chianti da Firenze a Siena, simbolo dei vini toscani per eccellenza. La grappa è distillata da vinacce di Brunello selezionate, non rettificata in modo aggressivo per mantenere il profilo del Sangiovese in bottiglia. Route 222 Argento sta al posizionamento giusto: monovitigno toscano riconoscibile a prezzo HoReCa.

COME SI SERVE

3 cl in tumbler basso a temperatura ambiente, dopocena al tavolo. In cocktail dopocena: 4,5 cl Route 222 Argento + 1 cl sciroppo di zucchero + 1 dash di Angostura, stir in tumbler basso, scorza di arancia espressa per Grappa Old Fashioned monovitigno.

cl70 · 40% · Grappa monovitigno di vinacce di Brunello di Montalcino · DU.IT, Firenze · nome dalla SR 222 Chiantigiana, strada del Chianti · profilo uva rossa, pesca, prugna, fieno, finale secco e delicato

‹ TORNA A PAGINA 076

SCHEDA ONLINE ›



ROUTE 222 ORO

Grappa barricata di Chianti affinata in barrique · DU.IT · Firenze, Italia

40% VOL | DOPOCENA | AL BANCONE

ABBINAMENTI

Da abbinare a cioccolato fondente 70%+, formaggi stagionati, o un sigaro toscano (l'analogia non è marketing: il prodotto richiama profilo "tabaccoso").

COS'È

Grappa di Chianti barricata, affinata in barrique di rovere. Profilo dichiarato dalla distilleria: vaniglia, vinaccioli, uva passa, frutta secca, miele di castagno, note di sigaro. Entra al banco come grappa da dopocena di livello superiore alla versione bianca: il legno della barrique ha aggiunto strati aromatici che la rendono adatta a un cliente che cerca un dopocena complesso, da degustazione lenta come si farebbe con un rum invecchiato o un whisky.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente cerca al tavolo un dopocena complesso da degustare lentamente come si farebbe con un rum invecchiato o un whisky, qui apri Route 222 Oro. Te lo racconti con la base di grappa di Chianti (vinacce delle uve toscane base Sangiovese del disciplinare Chianti, identitarie del territorio) e con l'affinamento in barrique di rovere dichiarato. Il profilo legnoso ricco non copre il vinaccia: vaniglia, vinaccioli, uva passa, frutta secca, miele di castagno, note di sigaro come descrittori dichiarati. Beva lenta, 15-20 minuti per bicchiere.

PERCHÉ QUI

Route 222 Oro è l'evoluzione barricata del progetto Route 222 di DU.IT a Firenze. Nome dalla SR 222 Chiantigiana come la versione Argento. Vinaccia di Chianti come base (territorio simbolico toscano), affinamento in barrique che cede vaniglia e tannini, con un risultato che evoca persino note "da sigaro" (descrittore classico di distillati invecchiati strutturati). Route 222 Oro tiene insieme identità toscana e affinamento serio in barrique.

COME SI SERVE

3 cl in tumbler basso a temperatura ambiente, dopocena lento da degustare. La complessità del profilo merita beva lenta, 15-20 minuti per bicchiere. In cocktail dopocena: 4,5 cl Route 222 Oro + 0,5 cl sciroppo di zucchero di canna + 1 dash di Angostura + scorza di arancia, stir lento, ghiaccio in cubo grande, Grappa Old Fashioned Toscano.

cl70 · 40% · Grappa barricata di vinacce di Chianti, affinamento in barrique di rovere · DU.IT, Firenze · profilo vaniglia, vinaccioli, uva passa, frutta secca, miele di castagno, note di sigaro

‹ TORNA A PAGINA 076

SCHEDA ONLINE ›



CASALI CIOCO-BANANA

Liquore crema al cioccolato e banana · Casali · Vienna, Austria

15% VOL DOPOCENA MIXOLOGY

ABBINAMENTI

A fine pasto con gelato alla vaniglia, crêpes, pancake, dolci al cioccolato.

COS'È

Liquore cremoso austriaco Casali (oggi del gruppo dolciario Manner di Vienna, marchio nato negli anni Venti specializzato in "Casali Rum Balls" e "Schoko-Bananen", le banane al cioccolato) costruito su un profilo aromatico semplice e diretto: banana matura coperta di cioccolato al latte, riferimento esplicito alla golosità da scaffale di pasticceria viennese. Gradazione 15% di volume, formato 50 cl, texture cremosa-vellutata. Entra al banco come liquore liscio da fine pasto e come ingrediente di cocktail dessert con profilo dolce-tropicale.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi proporre un fine pasto dolce con riferimento esplicito alla pasticceria europea (banana al cioccolato e dolciume "viennese" codificato), qui apri Casali Cioco-Banana. Liquore di immediata riconoscibilità per il cliente: "sa di banana al cioccolato, quella della pasticceria austriaca". Cinque secondi al tavolo e l'ordine arriva. Funziona sia liscio in tumbler basso ghiacciato sia in mixology dessert (Banana Daiquiri rivisitato, affogato dolce-tropicale su gelato fior di panna).

PERCHÉ QUI

Casali Cioco-Banana e di Vienna, casa dolciaria storica del gruppo Manner. Casali tiene insieme due profili (cioccolato al latte + banana matura) in formato liquore con gradazione bevibile.

COME SI SERVE

4 cl in tumbler basso ghiacciato come liquore liscio dopocena. In mixology dolce: Banana Daiquiri rivisitato, 4,5 cl rum bianco + 2 cl Casali Cioco-Banana + 2 cl succo di lime + 1 cl sciroppo di zucchero, shaker, coppetta, fettina di banana. Anche su gelato alla vaniglia come affogato dolce-tropicale (4 cl Casali versato sopra una pallina di gelato fior di panna).

---

cl50 · 15% · Liquore Casali crema al cioccolato e banana (banana matura coperta di cioccolato al latte, riferimento dolciario viennese) · Vienna, Austria · profilo dolce-tropicale per liscio dopocena o cocktail dessert

‹ TORNA A PAGINA 076

SCHEDA ONLINE ›



BAIJIU DRAGON&JADE

Baijiu di cereali · Goalong Distillery · Cina

40% VOL | DOPOCENA | MIXOLOGY | A TAVOLA

ABBINAMENTI

In abbinamento: piatti cinesi grassi e speziati (anatra alla pechinese, gamberi al sale e pepe, manzo al curry).

COS'È

Baijiu cinese Dragon & Jade, prodotto dalla distilleria Goalong (Cina), categoria Qingxiang Baijiu (Light Aroma, uno dei più antichi stili del baijiu cinese, lo stile "aroma chiaro"). Miscela di cereali dichiarata in scheda: riso, mais, frumento, sorgo, riso glutinoso. Fermentazione solid-state o semi-solid (tipica del baijiu), distillazione tradizionale. Gradazione 40% di volume. Profilo aromatico: profumo puro, note di mela verde, matcha, compound di cereali, gusto dolce e morbido con persistenza in bocca. Entra al banco come distillato di abbinamento alla cucina cinese al ristorante orientale-fusion e come ingrediente di mixology orientale.

Da mixologist a mixologist: quando il ristorante cinese-fusion o il banco di scoperta vuole proporre il distillato più bevuto al mondo (i consumi cinesi di baijiu sono volumi enormi, ma in Italia il pubblico non lo riconosce ancora), qui apri Dragon & Jade. Baijiu Qingxiang Light Aroma (stile "aroma chiaro", più vicino al palato occidentale), profilo bilanciato non troppo aggressivo per il palato non abituato. Te lo racconti al banco con il racconto culturale (il baijiu e parte della cerimonia conviviale cinese, dal pasto al brindisi formale "ganbei") e con la miscela di cereali dichiarata (riso, mais, frumento, sorgo, riso glutinoso).

PERCHÉ QUI

Dragon & Jade e di Goalong Distillery, categoria Qingxiang Baijiu (Light Aroma, lo stile "chiaro" del baijiu cinese, più vicino al palato occidentale rispetto al Maotai Sauce Aroma o al Wuliangye Strong Aroma). Dragon & Jade apre una via parallela per il pubblico italiano che vuole scoprire la categoria.

COME SI SERVE

3-4 cl in piccolo bicchiere a temperatura ambiente, classico stile cinese al pasto formale (brindisi conviviali "ganbei"). In mixology fusion: East Side rivisitato con baijiu (4 cl Dragon & Jade + 2 cl succo di lime + 1 cl sciroppo di zucchero + 3 foglie di menta, shaker, coppetta).

---

cl70 · 40% · Baijiu Dragon & Jade categoria Qingxiang Light Aroma (riso, mais, frumento, sorgo, riso glutinoso, fermentazione solid-state) · Cina · profilo bilanciato con note di mela verde, matcha, cereali

‹ TORNA A PAGINA 077

SCHEDA ONLINE ›



SHOCHU HAKATA NO HANA

Shochu di orzo · Fukutokucho (Hakata no Hana) · Fukuoka, Giappone

25% VOL | A TAVOLA | DOPOCENA | MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Al ristorante: in abbinamento a sushi, sashimi, tempura, soba freddi.

COS'È

Shochu giapponese Hakata no Hana, prodotto dalla distilleria Fukutokucho nella prefettura di Fukuoka (isola di Kyushu, Sud del Giappone, una delle regioni storiche del Mugi-Shochu, lo shochu di orzo). Categoria mugi-shochu: distillato di orzo fermentato con koji (lievito tradizionale giapponese), distillazione singola in alambicco, gradazione tipica 25% di volume per il formato di volume, formato 70-90 cl. Profilo dolce di cereale tostato dell'orzo, note vegetali leggere, finale pulito. Entra al banco come distillato di abbinamento alla cucina giapponese al ristorante orientale-fusion e come ingrediente di mixology orientale dove serve un distillato neutro ma con identità di processo dichiarata.

Da mixologist a mixologist: quando il ristorante orientale-fusion vuole portare in carta un terzo asse oltre al sake e all'eventuale whisky giapponese, qui apri Hakata no Hana. Lo shochu è il distillato giapponese di consumo interno (equivalente per volumi a quello che da noi è il gin), poco rappresentato nelle carte italiane. Mugi-shochu (orzo) di Fukuoka, gradazione 25% bevibile a tavola, profilo cereale-pulito da abbinamento ai piatti. Te lo racconti al cliente con il processo (fermentazione con koji + distillazione singola) e con la regione storica (Kyushu, Sud del Giappone).

PERCHÉ QUI

Hakata no Hana e di Fukuoka, Kyushu, prefettura storica del shochu giapponese. Hakata no Hana porta al banco la categoria mugi-shochu in formato professionale.

COME SI SERVE

4 cl in piccolo bicchiere a temperatura ambiente o on the rocks ("rokku style"), abbinamento classico orientale. In mixology orientale: Highball giapponese, 4 cl Hakata no Hana + 12 cl acqua gasata + ghiaccio + fetta di limone, build in tumbler alto. Anche come base di chuhai (cocktail con succo di frutta giapponese, lime, yuzu).

cl70 · 25% · Shochu Hakata no Hana di orzo (mugi-shochu) fermentato con koji, distillazione singola · Fukuoka, Kyushu, Giappone · profilo cereale-pulito da abbinamento orientale

‹ TORNA A PAGINA 077

SCHEDA ONLINE ›



LIMONQUELO

Limoncello al ginger e curcuma · DU.IT · Firenze, Italia

28% VOL DOPOCENA APERITIVO

ABBINAMENTI

A fine pasto con dolci al limone, cassata, granita, pasticceria secca.

COS'È

Limoncello rielaborato in chiave DU.IT: bucce di limone infuse insieme a zenzero e curcuma. Il prodotto è dichiaratamente costruito sulla tradizione del limoncello di Sorrento (la zona campana classica della categoria) ma con due aggiunte non tradizionali che spostano il profilo. Zenzero porta una nota pungente che dialoga con l'agrume, curcuma porta una nota terrosa-vegetale e contribuisce al colore giallo dorato del prodotto. Entra al banco come limoncello da dopocena di livello (non il limoncello industriale piatto-dolce), aperitivo lungo con tonica o soda, signature drinks dove il barman vuole costruire un profilo agrumato-piccante.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente al tavolo chiede un limoncello dopocena e tu vuoi proporre un profilo più complesso del limoncello standard di Sorrento, qui apri Limonquelo. Zenzero e curcuma aggiunti alla ricetta classica delle bucce di limone gli danno struttura: zenzero porta una nota pungente che dialoga con l'agrume, curcuma porta una nota terrosa-vegetale e contribuisce al colore giallo dorato del prodotto. Profilo digestivo coerente col momento dopocena, racconto al tavolo in trenta secondi (tradizione Sorrento + due botaniche che spostano il profilo).

PERCHÉ QUI

Limonquelo è prodotto da DU.IT a Firenze, parte della linea proprietaria. Tradizione di Sorrento come riferimento culturale ma costruzione DU.IT dichiaratamente non ortodossa: zenzero e curcuma sono additivi non previsti dalla ricetta classica del limoncello, e qui sono il segno della firma del produttore. Lavorazione a mano, senza coloranti, conservanti, addensanti. Limonquelo tiene insieme tradizione e ricontestualizzazione.

COME SI SERVE

3 cl in tumbler basso ghiacciato (frigo o freezer) dopo cena, classico servizio del limoncello. In aperitivo lungo: 4 cl Limonquelo + tonica leggera o soda al servizio + scorza di limone fresca, ballon, ghiaccio. In signature drinks: Lemon Highball: 4 cl Limonquelo + 1 cl succo di lime + 1 cl sciroppo di zenzero + soda al servizio, tumbler alto, fettina di zenzero candito.

---

cl70 · 28% · Limoncello al ginger e curcuma, bucce di limone + zenzero + curcuma · DU.IT, Firenze · profilo agrumato-piccante-terroso, colore giallo dorato naturale dalla curcuma

‹ TORNA A PAGINA 077

SCHEDA ONLINE ›



BESTIA RARA

Amaro di birra delle Alpi Apuane · DU.IT (in collaborazione con Birrificio Petrognola) · Italia

30% VOL · DOPOCENA · MIXOLOGY

ABBINAMENTI

Si abbina bene a dolci al cioccolato fondente o agli agrumi (crostate di limone, cremas catalanas).

COS'È

Amaro DU.IT di birra: nasce dalla collaborazione tra DU.IT e il birrificio toscano Petrognola (Garfagnana, provincia di Lucca). La base è la birra scura Petrognola "Cinghiale Nero", arricchita con alcol di qualità e infusioni di erbe tipiche delle Alpi Apuane: liquirizia, bergamotto, elicriso, genziana, rabarbaro, china. Entra al banco come amaro da dopocena al tavolo identitario, da raccontare in trenta secondi al cliente come "amaro di birra delle Alpi Apuane", e come ingrediente di mixology dopocena con backbone di birra sotto.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente al tavolo chiede un dopocena e tu vuoi spostare la conversazione su un amaro che apra una storia precisa (territorio, ingrediente di base, collaborazione tra due artigiani), qui apri Bestia Rara. Due fronti distintivi: e un amaro che usa la birra come base (non vino, non alcol neutro), e le erbe sono raccolte sulle Alpi Apuane (territorio specifico, raccontabile). Il risultato è un amaro a cui il birra-bevitore riconosce qualcosa di familiare nel finale, e che il cliente curioso ordina di nuovo perché è diverso.

PERCHÉ QUI

Bestia Rara è un prodotto di collaborazione tra due artigiani toscani, DU.IT (Distilleria Urbana Italia, Firenze) e Birrificio Petrognola (Garfagnana). La birra Cinghiale Nero del Petrognola è il punto di partenza, le erbe delle Apuane (liquirizia, bergamotto, elicriso, genziana, rabarbaro, china) costruiscono il profilo amaricante e aromatico. China come backbone amaricante (firma identitaria di amaro vero), bergamotto e elicriso come marcatori mediterranei, genziana e rabarbaro come radici amare classiche italiane.

COME SI SERVE

4 cl in tumbler basso a temperatura ambiente, dopocena al tavolo. In Bestia Negroni dopocena: 3 cl gin (DU.IT London Dry coerente) + 3 cl Campari + 3 cl Bestia Rara (al posto del vermouth rosso), stir, tumbler, scorza di arancia espressa. Il drink esce con profilo amaricante più netto del Negroni classico, da dopo cena.

cl70 · 30% · Amaro DU.IT su base di birra scura Petrognola "Cinghiale Nero" + erbe delle Alpi Apuane (liquirizia, bergamotto, elicriso, genziana, rabarbaro, china) · collaborazione DU.IT (Firenze) × Petrognola (Garfagnana)

‹ TORNA A PAGINA 078

SCHEDA ONLINE ›



WINE REVOLUTION

Amaro di vino toscano · DU.IT (in collaborazione con Davide D'Alterio) · Firenze, Italia

20% VOL DOPOCENA AL BANCONE

ABBINAMENTI

Si abbina bene a un sigaro toscano, a un cioccolato fondente strutturato, o a un formaggio stagionato (gorgonzola, parmigiano riserva).

COS'È

Amaro DU.IT di vino, costruito su una collaborazione con il Sommelier Davide D'Alterio (Il Volto del Vino, Enoteca Pinchiorri di Firenze, ristorante a tre stelle Michelin). La base e vino toscano selezionato (non un vino generico, ma una scelta firmata da un sommelier di livello), lavorato con spezie e frutti per un risultato dichiaratamente "da meditazione". Prodotto stagionale, gradazione contenuta a 20% vol per permettere beva lunga, dopocena di lungo respiro. Entra al banco come amaro identitario "da racconto", da bere lentamente in tumbler basso o in cuvee dopocena strutturate.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi proporre al cliente un amaro dopocena "da racconto" che apra una conversazione di livello al tavolo, qui apri Wine Revolution. La leva narrativa è dichiarata: dietro al prodotto c'è Davide D'Alterio (sommelier dell'Enoteca Pinchiorri, tre stelle Michelin a Firenze) che ha selezionato i vini toscani di partenza. Trenta secondi al banco e il cliente capisce che non è un amaro qualunque: base di vini di qualità firmati da un sommelier di livello, macerazione di spezie e frutti curata da DU.IT. Prodotto stagionale, gradazione 20% per beva lunga.

PERCHÉ QUI

Wine Revolution è prodotto da DU.IT a Firenze, in collaborazione con Davide D'Alterio (sommelier Pinchiorri). La selezione dei vini toscani di base e curata dal sommelier, la macerazione delle spezie e dei frutti e a cura di DU.IT. Prodotto stagionale a tiratura limitata. Wine Revolution è un crossover specifico: amaro su base di vino di qualità, firma sommelier dichiarata.

COME SI SERVE

4 cl in tumbler basso a temperatura ambiente, dopocena al tavolo da degustazione lenta, beva lunga (la 20% di gradazione permette di tenerlo in mano 15-20 minuti). In cuvee: 5 cl Wine Revolution + 1 cl Vermouth rosso (Vermutte del Chianti DU.IT in coerenza con la linea) + scorza di arancia espressa, stir, tumbler basso con ghiaccio in cubo grande.

cl70 · 20% · Amaro di vino toscano in collaborazione col Sommelier Davide D'Alterio (Enoteca Pinchiorri, Firenze) · DU.IT, Firenze · prodotto stagionale, profilo "da meditazione"

‹ TORNA A PAGINA 078

SCHEDA ONLINE ›



OLD SAILOR COFFEE

Liquore al caffè colombiano · Levante Spirits · Ponsacco, Toscana

27% VOL DOPOCENA MIXOLOGY

ABBINAMENTI

A fine pasto con tiramisù, cioccolato fondente, biscotti secchi, gelato al fiordilatte.

COS'È

Liquore italiano Old Sailor Coffee, prodotto da Levante Spirits di Ponsacco (Toscana), creato da Enzo Brini e Fabio Macaretti. Costruito su tre ingredienti dichiarati: caffè macinato di Torrefazione Barbera (caffè di pregio italiano), rum colombiano (per il riferimento al "vecchio marinaio" e alle rotte caraibiche), due infusioni idroalcoliche di mandarini biologici e di Anice Verde di Castignano (varietà di anice tipica delle Marche). Gradazione 27% di volume, formato 70 cl. Caratteristica distintiva dichiarata: contenuto zuccherino mai sopra il 17%, ovvero metà dello zucchero presente nella maggioranza dei coffee liqueur industriali. Silver Medal London Spirits Competition 2021. Entra al banco come ingrediente di mixology di coffee liqueur con identità italiana e processo trasparente.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente chiede un Espresso Martini, un Carajillo, un Mudslide o un B-52 e tu vuoi proporre un coffee liqueur con caffè vero riconoscibile e processo trasparente, qui apri Old Sailor. Caffè macinato di Torrefazione Barbera (caffè di pregio italiano), rum colombiano di provenienza dichiarata, due infusioni di mandarini biologici e Anice Verde di Castignano (varietà marchigiana). Zucchero contenuto sotto il 17%, metà dello zucchero presente nei coffee liqueur standard. Te lo racconti al banco con la Silver Medal London Spirits Competition 2021.

PERCHÉ QUI

Old Sailor e di Levante Spirits, Ponsacco (Toscana), processo dichiarato e ingredienti tracciati. Old Sailor tiene il punto di equilibrio: artigianale italiano, processo trasparente, prezzo accessibile.

COME SI SERVE

3 cl liscio in piccolo bicchiere come dopocena. In mixology classica caffè: Espresso Martini, 4,5 cl vodka + 2 cl Old Sailor + 3 cl espresso freddo + ghiaccio, shaker, coppetta. Anche Carajillo italiano (4 cl Old Sailor + 4 cl espresso freddo + ghiaccio) o Mudslide (1 parte vodka + 1 parte Old Sailor + 1 parte Irish Cream + ghiaccio, build in tumbler basso).

---

cl70 · 27% · Liquore Old Sailor al caffè (caffè macinato Torrefazione Barbera, rum colombiano, infusioni di mandarini bio e Anice Verde di Castignano), zucchero <17% · Silver Medal London Spirits Competition 2021 · Ponsacco (Toscana), Italia · profilo caffè-rum con complessità agrumata-anisata

‹ TORNA A PAGINA 079

SCHEDA ONLINE ›



SHANKY'S WHIP

Liquore di whiskey irlandese al caramello e vaniglia · Shanky & Shireman · County Cavan, Irlanda

33% VOL DOPOCENA MIXOLOGY

ABBINAMENTI

A fine pasto con gelato alla vaniglia, brownies, cheesecake, caffè.

COS'È

Liquore irlandese Shanky's Whip, prodotto da Shanky & Shireman a County Cavan (Irlanda). Costruito su base di whiskey irlandese "Black" + spirit irlandese + caramello + vaniglia. Gradazione 33% di volume, formato 70 cl. Profilo aromatico dichiarato: toffee, burro, panna, vaniglia e spezie dolci. Texture cremosa (non pari a Irish cream ma con corpo aromatico ricco). Entra al banco come liquore liscio dopocena per pubblico giovane e come ingrediente di mixology dolce dove serve un profilo whiskey-toffee-vanilla strutturato.

Da mixologist a mixologist: quando il banco notturno chiede uno shot dolce-strutturato e tu vuoi proporre qualcosa di diverso dai classici codificati, qui apri Shanky's Whip. Profilo whiskey-toffee non comune al banco italiano, riferimento irlandese di racconto immediato ("liquore di whiskey nero al caramello e vaniglia da Cavan"), gradazione 33% sopra la media degli Irish liquori cremosi standard. Lavora come shot da fine serata, in Whisky Sour rivisitato, in caffè corretto invernale, o in classico stout-coffee a strati.

PERCHÉ QUI

Shanky's Whip e di Cavan, Irlanda, Shanky & Shireman dichiarato sull'etichetta. Shanky's Whip tiene un posizionamento medio: whiskey irlandese di base + toffee, prezzo accessibile, identità riconoscibile.

COME SI SERVE

3 cl liscio in piccolo bicchiere o bicchierino freddo come shot da fine serata. In mixology dolce: Whisky Sour rivisitato con Shanky's, 4,5 cl bourbon + 1,5 cl Shanky's Whip + 2 cl succo di limone + 1 cl sciroppo di zucchero + chiara d'uovo, shaker, coppetta. Anche caffè corretto invernale (espresso caldo + 2 cl Shanky's), o classico stout-coffee (Guinness + Shanky's a strati).

cl70 · 33% · Liquore Shanky's Whip di whiskey irlandese "Black" + spirit irlandese + caramello + vaniglia · Shanky & Shireman, County Cavan, Irlanda · profilo toffee-butter-vanilla con base whiskey marcata

‹ TORNA A PAGINA 079

SCHEDA ONLINE ›



FIVE FARMS IRISH WHISKEY CREAM

Liquore cremoso di whiskey irlandese · Five Farms · County Cork, Irlanda

17% VOL DOPOCENA MIXOLOGY

ABBINAMENTI

A fine pasto con tiramisù, brownies, gelato alla vaniglia, cioccolato al latte.

COS'È

Liquore cremoso irlandese Five Farms, prodotto in County Cork (Irlanda) come "primo Irish cream farm-to-table al mondo" (dichiarazione del produttore): la panna fresca proviene da cinque aziende agricole familiari di County Cork, viene combinata con whiskey irlandese triple-distilled entro 48 ore dalla mungitura. La caratteristica chiave dichiarata: Five Farms contiene "dieci volte la quantità di whiskey irlandese rispetto agli Irish cream standard", che porta intensità di whiskey e nota di cereale tostato sotto la cremosità. Gradazione 17% di volume (sopra i 14-15% degli Irish cream standard), formato 70 cl. Entra al banco come liquore liscio dopocena e come ingrediente di cocktail dessert dove serve un Irish cream con identità whiskey marcata.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente notturno chiede un Irish cream e tu vuoi proporre una alternativa premium con whiskey più marcato e dichiarazione farm-to-table al posto dell'Irish cream standard, qui apri Five Farms. Proposta differenziata che si racconta in cinque secondi: "Irish cream con dieci volte il whiskey rispetto agli Irish cream standard, panna fresca da 5 farm di County Cork lavorata entro 48 ore dalla mungitura". Gradazione 17% (sopra i 14-15% degli Irish cream standard), profilo cremoso-whiskey marcato con nota di cereale tostato sotto la cremosità.

PERCHÉ QUI

Five Farms e di County Cork, Irlanda, con processo dichiarato (panna fresca, 48 ore, 5 farm familiari, whiskey triple-distilled). Five Farms tiene il punto di equilibrio: industriale ma con processo trasparente, prezzo accessibile.

COME SI SERVE

4 cl in tumbler basso ghiacciato come liscio dopocena. In mixology dessert: Espresso Martini Irish, 4,5 cl vodka + 2 cl Five Farms + 3 cl espresso freddo + ghiaccio, shaker, coppetta. Anche Mudslide (1 parte vodka + 1 parte coffee liqueur codificato + 1 parte Five Farms + ghiaccio, build in tumbler basso) o B-52 (coffee liqueur codificato + Five Farms + Grand Marnier a strati).

cl70 · 17% · Liquore Five Farms Irish cream farm-to-table con whiskey irlandese triple-distilled (10x rispetto agli Irish cream standard) e panna fresca da 5 farm di County Cork entro 48 ore · Irlanda · profilo cremoso-whiskey marcato

‹ TORNA A PAGINA 079

SCHEDA ONLINE ›



RATAFIA DI AMARENE (BLOODY CHERRY)

Liquore di amarene su Montepulciano d'Abruzzo · DU.IT · Firenze, Italia

20% VOL DOPOCENA MIXOLOGY

ABBINAMENTI

A fine pasto con crostate di frutta, cioccolato fondente, formaggi erborinati, dolci alla ricotta.

COS'È

Ratafia di amarene su base di vino rosso Montepulciano d'Abruzzo DOC. La ricetta originale del ratafia abruzzese (storico liquore contadino del centro Italia ottenuto macerando frutta in alcol e vino rosso) ripresa da DU.IT con materie prime selezionate: amarene prima messe in sciroppo poi infuse in alcol e vino rosso. Profilo: dolcezza dei frutti che si fonde con il tannino del vino rosso e l'amaretto del nocciolo dell'amarena, finale fresco e sorprendente. Entra al banco come liquore di amarene da dopocena al tavolo (alternativa al maraschino e al cherry brandy industriali) e come ingrediente di mixology per Manhattan, Aviation, signature drinks fruttati.

Da mixologist a mixologist: quando ti chiedono un Manhattan all'amarena o un dopocena fruttato al tavolo e tu vuoi proporre un liquore di amarena con identità storica italiana (ratafia = tradizione contadina abruzzese) e materia prima dichiarata (Montepulciano d'Abruzzo DOC come base, non alcol generico o vino bianco neutro), qui apri Bloody Cherry. Te lo racconti al cliente con la genesi storica della categoria (liquore contadino centro-italiano ottenuto macerando frutta in alcol e vino rosso) e con la scelta del Montepulciano DOC come vino di base.

PERCHÉ QUI

Ratafia di Amarene (sottotitolo "Bloody Cherry") e prodotta da DU.IT a Firenze ma con riferimento territoriale abruzzese: il ratafia è il liquore tradizionale dell'Abruzzo, e DU.IT lo prepara con vino Montepulciano d'Abruzzo DOC come base. La linea DU.IT mostra qui di raccogliere tradizioni italiane diverse oltre alla Toscana (vermouth e grappa Chianti, vodka Firenze, ratafia Abruzzo). Lavorazione DU.IT a mano, senza coloranti, conservanti, addensanti. Bloody Cherry tiene insieme tradizione abruzzese e distribuzione HoReCa nazionale.

COME SI SERVE

3 cl in tumbler basso a temperatura ambiente, dopocena, abbinato a cioccolato fondente o crostata di amarene. In Manhattan all'amarena: 5 cl bourbon + 2 cl Ratafia di Amarene (al posto del vermouth rosso classico) + 2 dash Angostura, stir, coppa, ciliegia all'amarena. In Aviation rivisitato: 4,5 cl gin + 1 cl Ratafia di Amarene + 1 cl maraschino + 1 cl succo di limone + 0,5 cl violet liqueur, shake, double strain.

cl70 · 20% · Liquore di amarene su Montepulciano d'Abruzzo DOC + alcol, ricetta tradizionale del ratafia abruzzese · DU.IT, Firenze · profilo dolcezza frutto + tannino del vino + amaretto del nocciolo, finale fresco

‹ TORNA A PAGINA 080

SCHEDA ONLINE ›



HIGHWAY TO HAPPINESS

Elisir di camomilla, iperico, zafferano, bergamotto e limone · DU.IT · Firenze, Italia

25% VOL APERITIVO DOPOCENA

ABBINAMENTI

A fine pasto con biscotti secchi, dolci agli agrumi, crostate di frutta.

COS'È

Elisir DU.IT costruito intorno a un tema esplicito: il buon umore. Cinque botaniche scelte non per bilanciamento aromatico ma per significato fitoterapico: camomilla (calmante), iperico (la pianta di San Giovanni, antidepressivo naturale tradizionale), zafferano (adattogeno con effetto stimolante leggero), bergamotto e limone (agrumi mediterranei rinfrescanti). Entra al banco come aperitivo lungo con tonica o soda, signature drinks "feel-good" da carta cocktail-bar, oppure liscio dopo cena come digestivo profumato. Profilo dichiarato dalla distilleria: "passeggiata in un prato fiorito".

Da mixologist a mixologist: quando vuoi proporre un elisir botanico italiano artigianale come aperitivo lungo o digestivo profumato e cerchi un racconto narrativo concreto da raccontare al banco in trenta secondi, qui apri Highway to Happiness. Cinque botaniche scelte per significato fitoterapico (non solo bilanciamento aromatico): camomilla calmante, iperico antidepressivo tradizionale, zafferano adattogeno, bergamotto e limone rinfrescanti. Tema dichiarato dal produttore: "passeggiata in un prato fiorito", buon umore concreto. Liquore con erbe medicinali tracciabili, profilo aperitivo-digestivo.

PERCHÉ QUI

Highway to Happiness e prodotto da DU.IT a Firenze, e dialoga editorialmente con la Grappa della Felicità della stessa linea (entrambi i prodotti usano iperico + camomilla + zafferano, le tre erbe storiche del buon umore). Il barman che mette in carta entrambi i prodotti DU.IT della verticale "buon umore" ha argomenti per dieci minuti di racconto al cliente: "questa è una linea costruita su botaniche fitoterapiche per la serenità". Highway to Happiness tiene insieme artigianalità e tema narrativo concreto.

COME SI SERVE

Aperitivo lungo: 4 cl Highway to Happiness + tonica neutra al servizio + scorza di limone fresca, calice ballon, ghiaccio, garnish con fiore di camomilla essiccato o petalo di zafferano. In Spritz "Happiness": 4 cl Highway to Happiness + prosecco DOC top + soda, ballon, fettina di bergamotto. Liscio in tumbler basso a temperatura ambiente: 3 cl, da degustazione, dopo cena come digestivo aromatico.

cl70 · 25% · Elisir di camomilla, iperico, zafferano, bergamotto e limone · DU.IT, Firenze · profilo "passeggiata in un prato fiorito", dialoga con Grappa della Felicità della stessa linea (le tre erbe del buon umore: iperico + camomilla + zafferano)

‹ TORNA A PAGINA 081

SCHEDA ONLINE ›



BECHEROVKA

Liquore alle erbe e spezie · Becherovka · Karlovy Vary, Repubblica Ceca

38% VOL | DOPOCENA | MIXOLOGY | A TAVOLA

ABBINAMENTI

Al tavolo: dopo pasti di selvaggina, gulasch o piatti di cacciagione strutturati.

COS'È

Liquore alle erbe ceco Becherovka, prodotto a Karlovy Vary (Carlsbad in tedesco, città termale boema) dal 1807, ricetta segreta di Josef Vitus Becher tramandata in famiglia. Macerazione di circa 20 erbe e spezie da tutto il mondo (le note dominanti sono anice e cannella, ma sono presenti anche chiodo di garofano, noce moscata e altre botaniche), affinamento in rovere. Gradazione 38% di volume, formato 70 cl. A Karlovy Vary e chiamato "il tredicesimo fonte termale" per la tradizione di berlo a temperatura ambiente o leggermente fresco come digestivo dopo pasti pesanti. Entra al banco come digestivo classico boemo e come ingrediente di mixology centroeuropea.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi ampliare la carta digestivi al banco con un classico non italiano e cerchi un prodotto con identità di processo dichiarata, qui apri Becherovka. Ricetta del 1807 di Josef Vitus Becher, segreta di famiglia, circa 20 erbe e spezie con anice e cannella dominanti, affinamento in rovere. Te lo racconti al tavolo con il dato storico (1807, Karlovy Vary, città termale boema) e con il soprannome del posto, "il tredicesimo fonte termale". Per il cliente che ha viaggiato in Repubblica Ceca o ama cucina centroeuropea, e codice di racconto immediato.

PERCHÉ QUI

Becherovka e di Karlovy Vary, Repubblica Ceca, ricetta del 1807, ricetta segreta di famiglia Becher mantenuta nei decenni. Becherovka apre una via parallela centroeuropea con dato di racconto storico preciso.

COME SI SERVE

4 cl in piccolo bicchiere a temperatura ambiente o leggermente fresco, classico digestivo boemo. In mixology centroeuropea: Beton (cocktail nazionale ceco), 4 cl Becherovka + 12 cl acqua tonica + ghiaccio, build in tumbler alto, fetta di limone. Anche come Czech Mule, 4 cl Becherovka + 12 cl ginger beer + succo di lime fresco.

cl70 · 38% · Liquore Becherovka di erbe e spezie (~20 botaniche con anice e cannella dominanti, ricetta del 1807 di Josef Vitus Becher) affinato in rovere · Karlovy Vary, Repubblica Ceca · "il tredicesimo fonte termale", classico digestivo boemo

‹ TORNA A PAGINA 081

SCHEDA ONLINE ›



SMITH & CROSS

Rum di Jamaica pure pot still navy strength · Smith & Cross / Hayman Distillers · Londra, UK

57% VOL MIXOLOGY DOPOCENA

ABBINAMENTI

In abbinamento: cioccolato fondente, sigaro, banana caramellata flambé.

COS'È

Rum giamaicano Smith & Cross Traditional, pure pot still navy strength, distillato in Jamaica con due alambicchi pot still (Wedderburn e Plummer, due categorie marker style della distillazione tradizionale giamaicana) e imbottigliato a 57% di volume da Hayman Distillers a Londra (la casa storica del gin Hayman, di cui Smith & Cross e successore commerciale come marchio di rum tradizionale giamaicano). Formato 70 cl. Niente zuccheri aggiunti, niente chill filtration, niente coloranti. Profilo aromatico ricco e potente, "high ester" come si dice in gergo: banana caramellata, frutta tropicale matura, spezie, finale terroso e asciutto. Riferimento esplicito al rum giamaicano del XIX secolo, classico assoluto della categoria funky-rum. Entra al banco come asset di rum giamaicano premium per tiki cocktails e per rum drinks dove serve carattere aromatico potente.

Da mixologist a mixologist: il barman che lavora ricette tiki classiche del libro Donn Beach o Trader Vic ha bisogno di un rum giamaicano funky (high ester) come ingrediente strutturale del build (es. Mai Tai originale richiede un rum giamaicano scuro). Smith & Cross è una delle referenze storiche più citate nel rum-craft (Cocktail Wonk e i bartender tiki internazionali lo ritengono "essenziale arsenale tiki"). Per il cliente che ama i rum giamaicani strutturati, asset di degustazione liscio.

PERCHÉ QUI

Smith & Cross e di Hayman Distillers, Londra, rum giamaicano dichiarato pot still Wedderburn + Plummer, navy strength 57%, no zuccheri. Smith & Cross tiene una posizione unica: navy strength giamaicano puro pot still come asset tiki essenziale.

COME SI SERVE

3 cl in build tiki cocktail (Mai Tai originale Donn Beach, Jungle Bird, Zombie, Three Dots and a Dash). 4 cl liscio in tumbler basso come sipping rum per i conoscitori di rum giamaicano.

---

cl70 · 57% (Navy Strength) · Rum giamaicano pure pot still Wedderburn + Plummer, no zuccheri, no chill filtration, no coloranti · Smith & Cross / Hayman Distillers, Londra · profilo high ester di banana caramellata, frutta tropicale matura, finale terroso-asciutto, riferimento al rum giamaicano del XIX secolo

‹ TORNA A PAGINA 083

SCHEDA ONLINE ›



RON ABUELO ANEJO

Rum di Panama da miele di canna · Varela Hermanos · Pese, Panama

37,5% VOL · MIXOLOGY · DOPOCENA

ABBINAMENTI

A fine pasto con cioccolato fondente, sigaro, frutta secca, dolci al caramello.

COS'È

Rum panamense Abuelo Anejo, la referenza base della linea Varela Hermanos, invecchiato in botti ex bourbon di rovere bianco americano (oggi senza dichiarazione di età sull'etichetta, le vecchie versioni dichiaravano 5-7 anni di solera). Gradazione 37,5% di volume, formato 70 cl. Profilo aromatico: vaniglia, caramello, frutta tropicale matura, leggere note di banana e accenni speziati di tabacco dolce. Entra al banco come asset di rum panamense entry-level con identità di territorio dichiarata (Pese, Panama, miele di canna invece di melassa), e come base accessibile di mixology caraibica.

Da mixologist a mixologist: il banco italiano lavora i rum dorati con nomi di volume codificati (rum cubani e dominicani invecchiati di volume) che hanno profilo industriale standard. Il barman che cerca un rum dorato entry-level con identità di processo dichiarata (miele di canna invece di melassa, solera spagnolo-panamense, distilleria del 1908) trova in Abuelo Anejo un asset di racconto immediato al cliente: "rum panamense da miele di canna, distilleria del 1908". Per gradazione (37,5%), prezzo accessibile e profilo bilanciato e usabile sia liscio che in build classici.

PERCHÉ QUI

Ron Abuelo Anejo e di Varela Hermanos, Pese, Panama, distilleria familiare dal 1908. Abuelo Anejo tiene il punto di equilibrio: artigianale dichiarato, prezzo accessibile, profilo classico panamense.

COME SI SERVE

4 cl liscio in tumbler basso o on the rocks. In mixology classica: Cuba Libre (4 cl Abuelo + Coca-Cola + succo di lime + ghiaccio), Mojito (4 cl Abuelo + 8 foglie di menta + 2 cucchiaini di zucchero + succo di mezzo lime + ghiaccio tritato + soda). Build casalingo: 4 cl Abuelo + 12 cl ginger beer + 1 cl succo di lime + scorza di lime (Dark&Stormy panamense).

cl70 · 37,5% · Rum Abuelo da miele di canna da zucchero (non melassa) invecchiato in botti ex bourbon di rovere bianco americano · Varela Hermanos, Pese (Panama), distilleria familiare dal 1908 · profilo dolce di vaniglia, caramello, banana, tabacco

‹ TORNA A PAGINA 083

SCHEDA ONLINE ›



KNOTT AVENIDA SCURO

Distillato di rum scuro da banco · San Geminiano Italia / Knott · Campogalliano (MO), Italia

38% VOL MIXOLOGY DOPOCENA

ABBINAMENTI

Al bancone: frutta secca, cioccolato fondente, dolci al caramello, snack salati.

COS'È

Distillato di rum scuro Knott Avenida Scuro, della linea Knott del marchio San Geminiano Italia Scarl (Campogalliano, Modena). Categoria HoReCa da banco: formato 1 litro, gradazione 38% di volume, prezzo entry-level. Profilo da rum scuro di volume per build classici (Dark&Stormy, Rum&Cola, Rum punch) dove serve un dark rum dosabile, replicabile, con colore e corpo dichiarati. Entra al banco come asset di rum scuro entry-level da banco italiano, alternativa ai nomi di volume internazionali della categoria dark rum.

Da mixologist a mixologist: il banco italiano di volume cerca dark rum di banco per i build classici (Dark&Stormy in estate, rum punch in inverno, Mai Tai semplificato). Knott Avenida Scuro apre la via italiana: formato 1 litro, 38% di volume, profilo bilanciato con colore e corpo. Per il barman che lavora i volumi estivi con costo per drink contenuto.

PERCHÉ QUI

Knott Avenida Scuro e di San Geminiano Italia Scarl, posizionamento entry-level italiano di banco. Knott Avenida Scuro tiene la posizione italiana entry-level.

COME SI SERVE

4 cl in build classici: Dark&Stormy (4 cl Knott Avenida Scuro + 12 cl ginger beer + 1 cl succo di lime, build tumbler alto, ghiaccio, lime), Rum&Cola (4 cl + Coca-Cola + ghiaccio), Mai Tai semplificato (3 cl Knott Avenida Scuro + 3 cl rum bianco + 2 cl orgeat + 2 cl succo di lime + ghiaccio, shaker), Rum punch.

1lt · 38% · Distillato di rum scuro Knott Avenida da banco · San Geminiano Italia Scarl, Campogalliano (MO), Italia · profilo bilanciato con colore e corpo per build di volume

‹ TORNA A PAGINA 084

SCHEDA ONLINE ›



BLANTON'S THE ORIGINAL SINGLE BARREL

Bourbon Kentucky Single Barrel · Buffalo Trace Distillery · Frankfort, USA

46,5% VOL AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: costine BBQ, cheddar stagionato, cioccolato fondente, noci pecan.

COS'È

Bourbon americano del 1984, primo Single Barrel commercialmente disponibile al mondo, lanciato dal master distiller Elmer T. Lee della Buffalo Trace Distillery di Frankfort (Kentucky) come tributo al colonnello Albert B. Blanton. Mash bill: mais, segale e orzo maltato (high-rye). Invecchiamento 6-8 anni nel Warehouse H della Buffalo Trace, l'unico magazzino di Buffalo Trace con rivestimento metallico anziché in mattoni: la lamiera trasmette calore più velocemente e accelera la maturazione, costruendo un profilo concentrato che il legno cede in meno anni. Ogni bottiglia è un pezzo unico, imbottigliata da una singola botte accuratamente selezionata. Entra al banco come bourbon da degustazione liscia in tumbler basso, come distillato di chiusura serata, oppure come ingrediente premium di Manhattan e Old Fashioned dove il barman vuole costruire un drink più strutturato del bourbon standard.

Da mixologist a mixologist: quando il cliente esperto di whisky e bourbon arriva al banco e cerca qualcosa che giustifichi il prezzo più alto della carta premium, qui apri Blanton's. Tre dati che reggono la conversazione: primo Single Barrel commerciale al mondo (storia dichiarata, 1984), Warehouse H unico di Buffalo Trace (l'unico magazzino di Buffalo Trace con rivestimento metallico anziché in mattoni, accelera la maturazione), bottiglia con tappo a forma di cavallo da collezione (identità visiva fortissima sul retrobanco). Cinque secondi al banco e il cliente capisce di che cosa sta bevendo.

PERCHÉ QUI

Blanton's è prodotto da Buffalo Trace, una delle distillerie più importanti del Kentucky. Mash bill high-rye, invecchiamento nel Warehouse H (l'unico edificio di tutta Buffalo Trace con rivestimento metallico, commissionato da Blanton stesso dopo la fine del Proibizionismo). Single Barrel: ogni bottiglia proviene da una botte specifica, profilo unico al mondo per ogni numero di lotto. Blanton's tiene insieme single barrel reale e disponibilità HoReCa italiana.

COME SI SERVE

3 cl in tumbler basso a temperatura ambiente, niente ghiaccio: la complessità aromatica si apre senza diluizione. In Old Fashioned Blanton's: 4,5 cl Blanton's + 1 dash Angostura + 0,5 cl sciroppo di zucchero + cubo grande di ghiaccio + scorza di arancia espressa. In Manhattan: 5 cl Blanton's + 2 cl vermouth rosso artigianale (Vermutte del Chianti DU.IT o Antica Bottega 1934 affumicato), stir, coppa, ciliegia all'amarena.

---

cl70 · 46,5% · Bourbon Kentucky Single Barrel, mash bill high-rye (mais, segale, orzo maltato), invecchiamento 6-8 anni nel Warehouse H di Buffalo Trace (unico magazzino metal-clad) · Frankfort, Kentucky · primo Single Barrel commercialmente disponibile al mondo (1984), tappo a forma di cavallo da collezione

‹ TORNA A PAGINA 084

SCHEDA ONLINE ›



EZRA BROOKS 99 PROOF

Bourbon Kentucky 99 proof (49,5%) · Lux Row Distillers · Bardstown, USA

49,5% VOL MIXOLOGY AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: costine BBQ, pulled pork, cheddar stagionato, cioccolato fondente, noci pecan.

COS'È

Bourbon americano a 99 proof (49,5% vol), straight bourbon Kentucky con mash bill rye-forward (78% mais, 10% segale, 12% orzo maltato), filtrato a carbone per un finale levigato. Bottiglia annunciata da Lux Row Distillers nel gennaio 2021 come estensione della storica linea Ezra Brooks. Entra al banco come bourbon da bartender: la gradazione alta lo rende ideale per Old Fashioned, Manhattan e signature drinks dove il bourbon deve reggere diluizione e ghiaccio senza sparire. Profilo: caramello, vaniglia, cioccolato e spezie, finale corposo.

Da mixologist a mixologist: quando costruisci un Old Fashioned o un Manhattan a regola d'arte e ti serve una gradazione superiore (45-50%) per evitare che il drink esca acquoso dopo lo stir (i bourbon a 40-43% di gradazione standard si diluiscono troppo), qui apri Ezra Brooks 99 Proof. 49,5% effettivi (99 proof come dichiara il nome), profilo bourbon classico (mais dominante con apertura speziata della segale), filtrato a carbone per il finale levigato. Il drink che esce regge la diluizione e tiene il sapore, prezzo da banco accessibile.

PERCHÉ QUI

Ezra Brooks 99 Proof è prodotto da Lux Row Distillers a Bardstown (Kentucky), parte del portfolio Luxco. Mash bill 78% mais, 10% segale, 12% orzo maltato (high-corn ma con segale presente per la firma speziata). Ezra Brooks 99 Proof copre la fascia intermedia: bourbon classico a gradazione bartender (99 proof), pensato per la miscelazione di livello senza salire di fascia di prezzo.

COME SI SERVE

Old Fashioned: 4,5 cl Ezra Brooks 99 Proof + 1 dash Angostura + 0,5 cl sciroppo di zucchero + cubo grande di ghiaccio + scorza di arancia espressa. Manhattan: 5 cl Ezra Brooks 99 Proof + 2 cl vermouth rosso artigianale + 2 dash Angostura, stir, coppa, ciliegia all'amarena. Whisky Sour: 4,5 cl Ezra Brooks 99 Proof + 2 cl succo di limone + 1 cl sciroppo di zucchero + 1 albume (o Vegg White), dry shake + wet shake, double strain. Liscio in tumbler basso con un cubo grande di ghiaccio.

cl70 · 49,5% (99 proof) · Straight Bourbon Kentucky, mash bill 78% mais + 10% segale + 12% orzo maltato, filtrato a carbone · Lux Row Distillers, Bardstown (Kentucky, USA) · gradazione bartender per Old Fashioned, Manhattan e Whisky Sour

‹ TORNA A PAGINA 085

SCHEDA ONLINE ›



BLACK BULL KYLOE

Blended Scotch Whisky 50% non chill-filtered · Duncan Taylor · Huntly, Scozia

50% VOL MIXOLOGY AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: formaggi stagionati, salmone affumicato, cioccolato fondente, frutta secca.

COS'È

Blended Scotch Whisky con alta percentuale di malto (rispetto al grano), prevalenza di malti dello Speyside maturati in un blend di botti ex-bourbon refill e ex-sherry (con tendenza bourbon), uniti al grano invecchiato. Imbottigliato senza chill-filtration a 50% ABV. Profilo aromatico: al naso dolcezza sciroppata e calore, frutta fresca (mela, pera) con tocco di spezia di rovere. Al palato: uvetta, frutta secca e cioccolato al latte. Finale lungo e ricco con vaniglia. Entra al banco come blended Scotch da bartender per Old Fashioned, Manhattan, Whisky Sour e signature drinks, oppure da degustazione liscia in tumbler basso a temperatura ambiente.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi un blended Scotch da costruzione cocktail con gradazione superiore (50%) e senza chill-filtration per mantenere il corpo, qui apri Black Bull Kyloe. I blended Scotch da banco italiano standard girano a 40-43% e si diluiscono troppo in shaker. Kyloe va a 50% effettivi (100 proof), alta percentuale di malto rispetto al grano (prevalenza di malti dello Speyside), non chill-filtered. Il drink che ne esce regge la diluizione, e la dolcezza fruttata dei malti Speyside (uvetta, frutta secca, cioccolato al latte) si sente in bocca senza essere coperta dal grano.

PERCHÉ QUI

Black Bull Kyloe è prodotto da Duncan Taylor, casa familiare indipendente di Huntly (Scozia) attiva nel mondo dell'imbottigliamento whisky con diversi brand di livello. La linea Black Bull e dedicata ai blended con alta percentuale di malto, e Kyloe è la sua espressione base. Black Bull Kyloe e posizionato per il banco italiano che vuole un blended bartender a gradazione vera senza salire di fascia.

COME SI SERVE

Old Fashioned: 4,5 cl Black Bull Kyloe + 1 dash Angostura + 0,5 cl sciroppo di zucchero + cubo grande di ghiaccio + scorza di arancia espressa. Whisky Sour: 4,5 cl Black Bull Kyloe + 2 cl succo di limone + 1 cl sciroppo di zucchero + 1 albume (o Vegg White), dry shake + wet shake, double strain. Manhattan Scozzese (Rob Roy): 5 cl Black Bull Kyloe + 2 cl vermouth rosso artigianale + 2 dash Angostura, stir, coppa, ciliegia all'amarena. Liscio: 4 cl in tumbler basso a temperatura ambiente o con un cubo grande di ghiaccio.

cl70 · 50% (100 proof) · Blended Scotch Whisky con alta percentuale di malto · malti dello Speyside in botti ex-bourbon refill e ex-sherry + grano invecchiato · non chill-filtered · Duncan Taylor, Huntly (Scozia)

‹ TORNA A PAGINA 085

SCHEDA ONLINE ›



SPAGHETTI WESTERN

Imperial Coffee Stout · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia

8,7% VOL · AL BANCONE · DOPOCENA

ABBINAMENTI

Al Bancone notturno con cioccolato fondente, sigaro toscano, formaggi piccanti stagionati. Dopocena: dolci al cioccolato fondente, tiramisù, panna cotta al caffè.

COS'È

Spaghetti Western è la Imperial Coffee Stout di Brewfist, gradazione 8,7%, in collaborazione dichiarata con Prairie Artisan Ales (Tulsa, Oklahoma, USA, birrificio americano specializzato in Imperial Stout barrel-aged e Wild Ale). Stile Imperial Stout: categoria nata in Inghilterra a fine XVIII secolo per export alla corte degli zar russi a San Pietroburgo (da cui il nome storico "Russian Imperial Stout"), gradazione alta dichiarata costruita per resistere al lungo viaggio via mare e al gelo del Baltico. Marker storici della categoria: centrato sul malto scura, tostatura spinta, gradazione 8-12%, profilo "torrefatto-cioccolato-frutta secca", corpo denso, finale lungo. La Coffee Stout è la sotto-categoria americana contemporanea che aggiunge caffè all'Imperial Stout come marker dichiarato.

Spaghetti Western costruisce sulla base malto Imperial Stout classica: orzo malt scuro + tostature spinte (Carafa Special, roasted barley) + fiocchi di avena (oat flakes), marker delle Oatmeal Stout, danno cremosità di corpo e rotondità al palato. Le aggiunte sono il marker stilistico della birra: caffè verde non tostato (chicchi crudi macerati), profilo più dolce-floreale-erbaceo del caffè tostato, niente nota bruciata, marker tecnico che separa Spaghetti Western dalle Coffee Stout americane classiche con espresso post-bollitura e fave di cacao raffreddate nel maturer (aggiunta cold-side), conservano gli aromi volatili del cacao che andrebbero persi a temperatura di fermentazione. La luppolatura e marginale (luppoli amaricanti neutri, IBU moderati): qui il protagonista non è il luppolo, e il binomio malti tostati + caffè verde + cacao. Tecnica: high-gravity (densità originale alta), fermentazione lunga ale, maturazione fredda con aggiunte di caffè e cacao a freddo, niente filtrazione.

Da publican a publican: il pubblico Al Bancone notturno o Dopocena che cerca una Imperial Stout italiana di riferimento trova un'interpretazione costruita con caffè verde (profilo dolce-floreale, niente bruciato) e cacao raffreddato, marker tecnici dichiarati che permettono il racconto al banco preciso ("non è Imperial Stout con espresso post-bollitura, e caffè verde macerato e cacao a freddo").

PERCHÉ QUI

Imperial Coffee Stout italiana di Brewfist in collaborazione con Prairie Artisan Ales (Tulsa OK), processo dichiarato (caffè verde non tostato + cacao raffreddato nel maturer + base oatmeal stout).

COME SI SERVE

in calice tulip da degustazione o snifter a 10-14 gradi (l'Imperial Stout troppo fredda chiude il profilo, va lasciata aprire).

Imperial Coffee Stout Brewfist Spaghetti Western · collab Prairie Artisan Ales (Tulsa OK, USA) · luppoli amaricanti neutri (marginali) · orzo malt scuro + tostature Carafa Special + fiocchi avena · aggiunte caffè verde non tostato (macerato) + fave di cacao raffreddate nel maturer · stile Imperial Stout, categoria nata in Inghilterra fine XVIII secolo per export alla corte zarista · 8,7% · Codogno (LO), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 086

SCHEDA ONLINE ›



SPACEMAN

West Coast IPA · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia

7% VOL · A TAVOLA · AL BANCONE

ABBINAMENTI

A tavola: cucina messicana (taco al pastor, nachos con queso, burritos di manzo), BBQ Memphis-style stagionato (la resina del Simcoe pulisce il grasso del pulled pork), hamburger gourmet con cheddar stagionato. Al bancone: profilo amaro-resinoso che chiude la beva con carattere, regge l'apericena di salumi forti (bresaola, speck, salame piccante) e formaggi stagionati a pasta dura (parmigiano 36 mesi, pecorino di fossa).

COS'È

Spaceman è la West Coast IPA flagship di Brewfist, in produzione dal 2011 e oggi circa il 40% del volume totale del birrificio. Stile West Coast IPA: categoria nata in California a fine anni Ottanta, codificata nei Novanta dai birrifici della costa Pacifica USA. Marker storici della categoria: amaro netto e dichiarato, profilo aromatico costruito su luppoli americani Pacific Northwest a fianco di una base malto biscottata leggera, finale asciutto-pulito da fermentazione ale, niente residui zuccherini importanti che possano addomesticare l'amaro.

Spaceman lavora una bolletta di luppoli a tre voci, tutti americani Pacific Northwest: Columbus come amaricante (resinoso), Citra come aroma (tropicale), Simcoe in dry hop (pino). Doppio dry hop. Niente luppolatura "a torbidità" come nelle NEIPA contemporanee: l'estrazione punta a olii essenziali per aroma e ad acidi alfa per amaro, birra ad alta limpidezza finale, ambrata-dorata media. Sul fronte malto, Spaceman costruisce una base con piccola percentuale di caramalt che spinge la birra verso un profilo leggermente abboccato (mezzo gradino sopra la WCIPA stretta-asciutta costruita su malto pilsner puro), funzionale a bilanciare la curva amaricante a 7% di alcol.

Da publican a publican: il pubblico craft italiano che cerca una West Coast IPA italiana di riferimento, opposta come stile alle NEIPA torbide-cremose-fruttate diventate dominanti nell'ultimo decennio. Spaceman tiene la posizione storica della categoria con disponibilità HoReCa stabile e processo dichiarato sui luppoli. Per il barman che vuole spiegare al cliente la differenza tra una West Coast IPA "vecchia scuola" (amaro netto, malto biscottato, luppoli resinosi, alta limpidezza) e una NEIPA "nuova scuola" (torbida, succosa, fruttato esplosivo, amaro contenuto) Spaceman è l'asset didattico al bicchiere.

PERCHÉ QUI

West Coast IPA italiana di riferimento, in produzione continua dal 2011, processo dichiarato (Columbus amaro, Citra aroma, Simcoe dry hop, doppio dry hop), Brewfist premiato a Birra dell'Anno Unionbirrai in più edizioni.

COME SI SERVE

in bicchiere da IPA o tulipano freddo (5-7 gradi: servita troppo fredda perde la dimensione aromatica del Citra in whirlpool).

West Coast IPA Brewfist Spaceman · luppoli Columbus (amaricante), Citra (aroma), Simcoe (dry hop), doppio dry hop · base malto pale con caramalt per profilo leggermente abboccato · stile West Coast IPA Pacific Northwest USA, codificato anni Ottanta-Novanta · Codogno (LO), Lombardia · in produzione dal 2011, flagship della casa, circa 40% del volume Brewfist

‹ TORNA A PAGINA 086

SCHEDA ONLINE ›



TIFEO

Belgian Tripel con miele di Ape Nera Sicula · Epica · Sinagra (ME), Sicilia

8% VOL · AL BANCONE · DOPOCENA

ABBINAMENTI

Al Bancone con cioccolato fondente, formaggi stagionati top (pecorino siciliano), sigaro. Dopocena con dolci secchi siciliani (cannoli, cassata, frutta candita di Palermo), pasticceria al miele.

COS'È

Tifeo è la Belgian Tripel di Epica, gradazione 8%, con miele di Ape Nera Sicula al 2%. Stile Tripel: categoria belga abbaziale codificata nella prima metà del XX secolo nei monasteri trappisti belgi come variante alta gradazione della "blonde abbaziale", profilo dorato-fruttato-speziato. Marker storici della categoria: gradazione 8-10%, finale asciutto bilanciato (l'alcol e mascherato dalla secchezza belga e dalla speziatura del lievito, niente sensazione "alcolica" nonostante i 9%), candy sugar belga (fermentabile, asciutto belga), lievito trappista esterico-speziato (banana, chiodo di garofano, pepe bianco), color dorato carico, schiuma persistente. Tifeo, nome dal gigante mitologico imprigionato sotto l'Etna nella mitologia greca, e marker di siciliana identità forte.

Il marker stilistico dichiarato di Tifeo e l'aggiunta del miele di Ape Nera Sicula (Apis mellifera sicula), presidio Slow Food, sottospecie endemica siciliana, riscoperta negli anni Novanta dopo essere stata creduta estinta. L'Ape Nera Sicula produce un miele dichiarato di profilo "millefiori siciliano" con note di agrumi, erbe mediterranee, finocchietto selvatico, che si traduce nel bicchiere in una nota dolce-floreale-erbacea distintiva. Aggiunto al 2% sul totale fermentabili, il miele contribuisce alla curva alcolica (fermentabile come il candy sugar belga) e lascia una nota aromatica residua in chiusura. Base malto: malto d'orzo (base unica della ricetta), niente malti caramellati per non appesantire. Lievito belga ad alta attenuazione (raggiunge densità finali bassissime, esteri fruttati e speziatura tipica della tripel). Profilo aromatico finale dichiarato: dorato leggermente torbido, schiuma persistente, nota fruttata (mela, frutta gialla matura), speziatura belga, miele millefiori in chiusura, finale che tende all'asciutto. Tecnica: fermentazione belga ad alta temperatura, niente pastorizzazione, niente filtrazione.

Da publican a publican: il pubblico craft Al Bancone e Dopocena che cerca una tripel con identità territoriale italiana trova un'interpretazione siciliana costruita su ricetta belga classica con un marker presidio Slow Food dichiarato. Asset di racconto al banco specifico ("e una Belgian Tripel siciliana con miele di Ape Nera Sicula al 2%, presidio Slow Food, sottospecie endemica della Sicilia").

PERCHÉ QUI

Belgian Tripel siciliana di Epica con miele di Ape Nera Sicula dichiarato (presidio Slow Food), processo non pastorizzato non filtrato. Sta in posizione unica nel catalogo birra: tripel belga + miele endemico siciliano, marker territoriale dichiarato.

COME SI SERVE

in calice tulip o calice da degustazione belga a 8-10 gradi (la tripel troppo fredda chiude la speziatura del lievito e la nota di miele).

Belgian Tripel Epica Tifeo con miele di Ape Nera Sicula (2%, presidio Slow Food) · luppoli nobili europei (marginali) · malto d'orzo · lievito belga alta attenuazione · non pastorizzata, non filtrata · stile Tripel belga abbaziale, categoria codificata XX secolo nei monasteri trappisti · 8% · Sinagra (ME), Monti Nebrodi, Sicilia

‹ TORNA A PAGINA 087

SCHEDA ONLINE ›



FALESIA

Bock · Birrificio Lariano · Sirone (LC), Lombardia

7% VOL AL BANCONE A TAVOLA

ABBINAMENTI

Al Bancone con formaggi stagionati (parmigiano, pecorino, Castelmagno), cioccolato fondente, frutta secca. A Tavola: cucina bavarese (stinco, choucroute), brasato di manzo, selvaggina, agnello al forno.

COS'È

Falesia è la Bock di Lariano, gradazione 7%. Stile Bock: categoria storica delle lager forti tedesche, codificata nel XIV secolo nella città di Einbeck (Bassa Sassonia), da cui il nome "Bock" deriva per traslitterazione bavarese del nome "Einbeck" come "Ein Bock". La tradizione bavarese (Monaco di Baviera) la importa e rielabora nei secoli successivi come lager forte invernale, profilo malto importante in evidenza, gradazione 6-7%, fermentazione bassa lager, lagering lungo a freddo, amaro contenuto. Marker storici della categoria: color rosso-rame intenso, malti bavaresi (Munich, Vienna) con leggera tostatura, finale dolce-strutturato che chiude il pasto. Il nome Falesia richiama le pareti rocciose verticali del territorio prealpino lombardo (le falesie di arrampicata sulle pareti calcaree del Lago di Como), marker territoriale forte.

Falesia e malto-driven dichiarata: base Pilsner + percentuale importante di malti bavaresi tradizionali tostati chiaro-bruno (Munich + Vienna + eventuale leggera percentuale di malto caramellato) che danno il profilo centrato sul malto caramello-tostato. La luppolatura e marginale (luppoli nobili europei a basso impatto aromatico, IBU contenuti 25-30): nella Bock il luppolo bilancia il malto, non aroma. Tecnica: fermentazione bassa con lievito lager, lagering molto lungo a 0-2 gradi (mesi), non filtrata, non pastorizzata (regola della casa Lariano). Profilo aromatico finale dichiarato: aspetto rosso intenso classico della categoria, naso di caramello, nocciola e frutti rossi maturi con aroma di malto forte, palato pieno-rotondo con dolcezza malto bilanciata, finale lungo-strutturato. Riconoscimenti: 2 posto Birra dell'Anno 2015 (categoria Bock, Unionbirrai), 2 posto Birra dell'Anno 2014 (categoria german-inspired alta gradazione bassa fermentazione).

Da publican a publican: il pubblico Al Bancone notturno e A Tavola invernale che cerca una lager forte craft a gradazione media-alta trova una Bock italiana premiata costruita con processo non filtrato non pastorizzato dichiarato, profilo caramello-nocciola-frutti rossi maturi che lega a stagionati e cucina invernale.

PERCHÉ QUI

Bock italiana di Lariano premiata Birra dell'Anno, processo non filtrato non pastorizzato, profilo malto bavarese tradizionale.

COME SI SERVE

in calice ampio tulip o boccale a 8-10 gradi (la Bock troppo fredda chiude il profilo malto-caramello).

Bock Birrificio Lariano Falesia · luppoli nobili europei (basso impatto aromatico) · base Pilsner + percentuale importante di malti bavaresi tradizionali tostati (Munich, Vienna) · fermentazione bassa lager, lagering lungo, non filtrata, non pastorizzata · profilo dichiarato rosso intenso con caramello-nocciola-frutti rossi maturi · stile Bock, categoria codificata a Einbeck XIV secolo · 7% · 2 posto Birra dell'Anno 2015 categoria Bock · Sirone (LC), Lombardia



TUTTO FATTO

Imperial IPA · WAR · Cassina de' Pecchi (MI), Lombardia

8% VOL · AL BANCONE · DOPOCENA

ABBINAMENTI

Al Bancone con tartare di carne, pulled pork BBQ, formaggi piccanti. Dopocena per pubblico craft notturno: cioccolato fondente, sigaro, formaggi stagionati.

COS'È

Tutto Fatto è la Imperial IPA flagship di WAR, gradazione 8%, 70 IBU. Stile Imperial IPA (anche Double IPA): categoria nata in California a fine anni Novanta come versione muscolare della IPA americana, gradazione 8-10%, profilo amaricante-aromatico spinto, più malto e più luppolo a sostenere la curva alcolica. Marker storico: a differenza di una IPA standard, l'Imperial IPA porta il calore alcolico in evidenza come elemento dichiarato della beva. Il nome Tutto Fatto gioca sulla coppia "Mezzo Fatto / Tutto Fatto" della casa: Mezzo Fatto è la birra "leggera" (Session IPA 4%, gradazione dimezzata), Tutto Fatto è la versione muscolare a 8%, "esplosiva" come dichiara il birrificio.

La bolletta luppoli di Tutto Fatto e tripla, americana classica Pacific Northwest, con intensive dry-hopping dichiarato (luppolatura a freddo intensiva per estrarre il massimo degli oli aromatici dei luppoli senza aggiungere amaro): Simcoe (USA, resinoso-pino), profilo frutta tropicale con passion fruit, Citra (USA, tropicale-agrumato spinto), profilo mango-pompelmo-lichi, Mosaic (USA, fruttato-tropicale moderno), profilo mirtillo-mango-lichi. La combinazione tre luppoli e marker dichiarato del birrificio per ottenere un'esplosione aromatica di frutta tropicale e agrumi sopra una base malto strutturata. Sul fronte malto, base orzo pale strutturata (con leggera nota caramellata, no Caramalt spinto) per sostenere gli 8% di alcol e bilanciare i 70 IBU di amaro deciso, senza appesantire la beva. Tecnica: fermentazione alta ale, intensive dry-hopping in fermentazione attiva. Profilo aromatico finale dichiarato dal birrificio: aspetto dorato-ambrato, naso esplosivo di frutta tropicale e agrumi, palato con amaro deciso bilanciato, gradazione alcolica "incredibilmente beverina" mascherata dalla struttura, finale lungo.

Da publican a publican: il pubblico craft Al Bancone notturno e Dopocena che cerca una Double IPA italiana di riferimento con profilo aromatico spinto trova un'interpretazione costruita su Simcoe + Citra + Mosaic e intensive dry-hopping dichiarato di birrificio agricolo indipendente. Asset di racconto al banco specifico ("Tutto Fatto di WAR, e l'Imperial IPA 8% del birrificio agricolo, Simcoe + Citra + Mosaic e doppio dry hop intensivo, esplosione di frutta tropicale e agrumi").

PERCHÉ QUI

Imperial IPA italiana di WAR di birrificio agricolo indipendente, bolletta tripla "C-hop" classica (Simcoe + Citra + Mosaic) e intensive dry-hopping dichiarato.

COME SI SERVE

in bicchiere da IPA o tulip a 7-9 gradi (la Imperial IPA troppo fredda chiude il profilo aromatico tripla-luppolo).

Imperial IPA WAR Tutto Fatto · luppoli USA Simcoe (resinoso-pino), Citra (tropicale-agrumato), Mosaic (fruttato-tropicale moderno) · intensive dry-hopping dichiarato · base orzo pale strutturata con leggera nota caramellata · birrificio agricolo indipendente · stile Imperial IPA / Double IPA, categoria nata in California fine anni Novanta · 8%, 70 IBU · Cassina de' Pecchi (MI), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 088

SCHEDA ONLINE ›



2LATE

Imperial IPA · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia

9,5% VOL | AL BANCONE | DOPOCENA

ABBINAMENTI

Al bancone con tartare di manzo speziata, cioccolato fondente 80%, sigaro robusto, formaggi piccanti stagionati (gorgonzola, pecorino al peperoncino). A tavola: BBQ strutturato (la dolcezza caramel regge il pulled pork al BBQ sauce dolce-affumicata), hamburger gourmet con cheddar stagionato e bacon, ribs glassati.

COS'È

2Late è l'Imperial IPA storica di Brewfist, gradazione 9,5% e 90 IBU dichiarati: scala alta dell'amaricante che mette la birra in fascia top della categoria. Il nome gioca sull'orario di fine serata e sulla gradazione che si sente solo quando "e ormai troppo tardi". Stile Imperial IPA (anche Double IPA): categoria nata in California a fine anni Novanta come versione muscolare della IPA americana, gradazione 8-10%, più malto e più luppolo a sostenere la curva alcolica, amaro spinto, profilo aromatico esplosivo. Marker storico: a differenza di una WCIPA standard, l'Imperial IPA porta il calore alcolico in evidenza come elemento dichiarato della beva, non lo nasconde.

La bolletta luppoli di 2Late e l'elemento che separa la birra dalle Imperial IPA classiche Pacific Northwest USA: Brewfist sceglie due luppoli "oceanici", Galaxy (Australia, tropicale-fruttato spinto), profilo mango-frutto della passione-ananas e Nelson Sauvin (Nuova Zelanda, vinoso), nota di Sauvignon Blanc, uva spina, agrumi bianchi. Doppio dry hop. La scelta dei luppoli del Pacifico meridionale al posto degli americani Citra-Simcoe-Mosaic produce un profilo Imperial IPA fruttato-tropicale-vinoso più che resinoso-piccante, marker stilistico riconoscibile. Sul fronte malto, 2Late costruisce una base con percentuale importante di caramel che lascia una nota dolce evidente, funzionale a bilanciare i 90 IBU e a mascherare il 9,5% di alcol (il caramel addomestica la sensazione di "alcolicità" sul palato, nascondendo gli alcoli alti dietro una struttura malto morbida).

Da publican a publican: il pubblico craft notturno italiano che cerca un'Imperial IPA italiana di riferimento, opposta come stile alle DIPA americane Pacific Northwest. 2Late tiene la posizione "Imperial IPA oceanica" (luppoli AU + NZ), profilo fruttato-vinoso al posto del resinoso classico USA, asset di racconto al banco specifico ("e una Imperial IPA Brewfist con Galaxy australiano e Nelson Sauvin neozelandese, profilo tropicale e vinoso, 9,5% mascherato da caramel").

PERCHÉ QUI

Imperial IPA italiana storica di Brewfist, in produzione continua, bolletta dichiarata (Galaxy + Nelson Sauvin), 90 IBU dichiarati, doppio dry hop.

COME SI SERVE

in bicchiere da IPA o snifter fresco (8-10 gradi: più freddo nasconde la dimensione aromatica di Galaxy e Nelson Sauvin, più caldo lascia uscire l'alcol).

Imperial IPA Brewfist 2Late · luppoli oceanici Galaxy (tropicale), Nelson Sauvin (vinoso), doppio dry hop · base malto pale con percentuale importante di caramel per mascherare 9,5% di alcol · 90 IBU · stile Imperial IPA / Double IPA, categoria nata in California fine anni Novanta · Codogno (LO), Lombardia



SCUBA

Quadrupel · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia

11% VOL | AL BANCONE | DOPOCENA

ABBINAMENTI

Al Bancone con cioccolato fondente, sigaro, formaggi stagionati top (Roquefort, Stilton, Parmigiano 30 mesi). Dopocena: brasato di manzo, agnello al forno, dolci secchi (cantuccini, panettone, frutta candita).

COS'È

Scuba è la Quadrupel di Brewfist, gradazione 11%. Stile Quadrupel (Belgian Strong Dark Ale): vertice della famiglia abbaziale belga, categoria codificata nella tradizione monastica trappista belga nel XX secolo come variante "più alta della Tripel" su base scura. Il nome "Quadrupel" come termine di categoria dichiarato e relativamente recente (anni Novanta), prima ogni casa trappista la chiamava semplicemente "10" o con nome proprio. Marker storici della categoria: gradazione 10-12%, profilo malto-caramellato-spezia-frutta secca (uvetta, fichi, datteri, prugna secca, cioccolato amaro, pelle di banana matura), complessità massima della famiglia trappista, lievito alto-attenuante, candy sugar scuro belga in bollitura (zucchero candito scuro, fermentabile, contribuisce all'asciutto belga e a note di melassa-caramello scuro). Differenza tecnica dalla Imperial Stout: la Quadrupel e ale belga di alta gradazione (lievito belga esterico-speziato, candy sugar, niente tostature roasted), la Imperial Stout e ale inglese di alta gradazione (lievito neutro, tostature roasted, niente candy sugar).

Scuba e malto-driven con costruzione abbaziale belga dichiarata: sei tipi di malto + candy sugar. Base Pale (struttura base), Crystal (caramello fonda intensità media), marker della categoria, contribuisce alla nota fichi-uvetta, Wheat Flakes (fiocchi di frumento), aggiungono corpo cremoso e schiuma persistente, CaraMalt (caramello chiaro, rotondità di palato), Carafa III Special (malto scuro de-amaricato), profilo cioccolato-leggera tostatura senza il bruciato della Imperial Stout e Candy Sugar belga (zucchero candito scuro in bollitura, marker tradizionale quadrupel). La bolletta luppoli è dichiarata nobile europeo single-hop: Hallertau Hersbrucker (Bavaria, nobile a basso impatto), profilo floreale-erbaceo delicato classico delle quad belghe, classico delle quad belghe (il luppolo nobile europeo non parla, lascia tutto il palco al malto e al lievito). Tecnica: high gravity (densità originale molto alta della categoria, da cui gli 11% finali), candy sugar in bollitura per asciutto belga, fermentazione belga ad alta temperatura per esaltare gli esteri del lievito trappista, lunga maturazione a freddo.

Da publican a publican: il pubblico craft notturno e Dopocena che cerca il vertice della famiglia belga trappista trova una Quadrupel italiana costruita con sei malti + candy sugar dichiarati, profilo malto-frutta secca-spezia complesso che lega a cioccolato fondente, sigaro, formaggi top di gamma.

PERCHÉ QUI

Quadrupel italiana di Brewfist con costruzione abbaziale belga dichiarata (sei malti + candy sugar, single-hop Hallertau Hersbrucker), 11% gradi alcol.

COME SI SERVE

in calice tulip o snifter da brandy a 10-14 gradi (la Quadrupel troppo fredda chiude tutto il profilo, va lasciata aprire).

Quadrupel Brewfist Scuba · luppolo single-hop Hallertau Hersbrucker (Bavaria, nobile floreale-erbaceo a basso impatto) · base sei malti Pale + Crystal + Wheat Flakes + CaraMalt + Carafa III Special + Candy Sugar belga · lievito trappista alta attenuazione · stile Quadrupel belga abbaziale, vertice famiglia trappista codificato XX secolo · 11% · Codogno (LO), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 088

SCHEDA ONLINE ›



PAURA DEL BUIO

Imperial Stout · Free Lions · Tuscania (VT), Lazio

10,5% VOL AL BANCONE DOPOCENA

ABBINAMENTI

Al Bancone notturno con cioccolato fondente, sigaro toscano, formaggi piccanti stagionati (Roquefort, pecorino di fossa). Dopocena con dolci al cioccolato fondente, tiramisù, panna cotta al caffè, biscotti alla liquirizia.

COS'È

Paura del Buio è la Imperial Stout di Free Lions, gradazione 10,5%. Stile Imperial Stout: categoria nata in Inghilterra a fine XVIII secolo per export alla corte degli zar russi a San Pietroburgo (da cui il nome storico "Russian Imperial Stout"), gradazione alta dichiarata costruita per resistere al lungo viaggio via mare e al gelo del Baltico. Marker storici della categoria: malto fortemente tostato (roasted barley, malti scuri Carafa e Black malt), gradazione 8-12%, profilo "torrefatto-cioccolato-frutta secca", corpo denso, finale lungo amaro deciso.

Paura del Buio è l'interpretazione di Free Lions di questa categoria classica. Profilo aromatico dichiarato dal birrificio: aspetto nero opaco con schiuma persistente color cappuccino, naso complesso con note di liquirizia (radice dolce-amara), caffè (torrefatto), vaniglia (note dolci-vellutate), dai malti scuri o da maturazione in legno e balsamico (nota mentolata-erbacea), alleggerisce la struttura tostata. Al palato emergono cioccolato fondente con caffè, frutta rossa matura (uvetta, prugna secca), nota di frutti di bosco maturi e radice di genziana (amaricante-vegetale), marker che separa Paura del Buio dalle Imperial Stout standard a sola tostatura. Sul fronte malto, base orzo scuro con tostatura spinta (Carafa Special, Black malt, roasted barley) + base orzo pale per la curva alcolica + fiocchi d'avena (oat flakes) per cremosità di corpo. La luppolatura è marginale (luppoli amaricanti neutri, IBU comunque alti per categoria, 70-80): qui il protagonista non è il luppolo aromatico ma la stratificazione tostato-amaro-balsamico. Tecnica: high-gravity (densità originale alta), fermentazione lunga ale, finale lungo amaro deciso.

Da publican a publican: il pubblico Al Bancone notturno e Dopocena che cerca una Imperial Stout italiana di riferimento trova un'interpretazione di Tuscania costruita con marker aromatici dichiarati (liquirizia + balsamico + genziana al posto della sola tostatura), profilo riconoscibile e racconto al banco specifico ("e una Imperial Stout Free Lions di Tuscania con liquirizia, balsamico e genziana al palato, 10,5%").

PERCHÉ QUI

Imperial Stout laziale di Free Lions con profilo aromatico stratificato dichiarato (liquirizia, balsamico, genziana), processo high-gravity.

COME SI SERVE

in calice tulip o snifter da brandy a 10-14 gradi (la Imperial Stout troppo fredda chiude il profilo aromatico complesso, va lasciata aprire).

Imperial Stout Free Lions Paura del Buio · luppoli amaricanti neutri (marginali), IBU 70-80 · base orzo pale + orzo scuro con tostatura spinta (Carafa Special, Black malt, roasted barley) + fiocchi d'avena per cremosità · profilo dichiarato liquirizia-caffè-vaniglia-balsamico-frutti rossi maturi-radice di genziana · stile Imperial Stout, categoria nata in Inghilterra fine XVIII secolo per export alla corte zarista · 10,5% · Tuscania (VT), Lazio

‹ TORNA A PAGINA 089

SCHEDA ONLINE ›



BIG ZOMBIE

Double IPA con luppoli continentali · Free Lions · Tuscania (VT), Lazio

7,7% VOL AL BANCONE A TAVOLA

ABBINAMENTI

Al Bancone con tartare di carne, pulled pork BBQ. A tavola: hamburger gourmet, cucina speziata mediterranea, formaggi piccanti stagionati.

COS'È

Big Zombie è la Double IPA di Free Lions, gradazione 7,7%. Stile Double IPA (anche Imperial IPA): categoria nata in California a fine anni Novanta come versione muscolare della IPA americana, gradazione 8-10%, profilo amaricante-aromatico spinto. Marker storico: a differenza di una IPA standard, la Double IPA porta il calore alcolico in evidenza come elemento dichiarato della beva.

Il marker stilistico dichiarato di Big Zombie e l'uso esclusivo di luppoli continentali europei, scelta dichiarata e atipica per la categoria Double IPA tradizionalmente dominata da luppoli americani Pacific Northwest. La bolletta luppoli e tripla: Admiral (UK, varietà moderna 1998), amaricante pulito-erbaceo con leggera nota di pepe, Polaris (Germania, varietà moderna 2012), alfa-acidi altissimi 19-23%, profilo distintivo anice-mentolo-pino-balsamico, Mandarina Bavaria (Germania, varietà 2012), profilo agrumato-mandarino con leggera nota tropicale. La scelta tre-continentale e marker stilistico riconoscibile: niente Citra-Mosaic-Galaxy americani-australiani, qui Free Lions costruisce una Double IPA "europea". Sul fronte malto, base pale strutturata per sostenere i 7,7% e bilanciare l'amaro spinto, senza dolcezza eccessiva. Profilo aromatico finale dichiarato: naso dominato da resina (Polaris balsamico-pino), balsamico (mentolo da Polaris), scorza di agrume (Mandarina Bavaria, mandarino), foglie di mandarino (nota verde-amaricante dell'agrume); in bocca amaro ben definito e prolungato con note di scorza di mandarino e resina di pino.

Da publican a publican: il pubblico craft Al Bancone che ama le Double IPA ma e stufo del profilo Citra-Mosaic-Galaxy ripetuto su tutte le DIPA italiane trova un'interpretazione europea costruita su Admiral inglese + Polaris tedesco + Mandarina Bavaria tedesco, profilo resinoso-balsamico-mandarino dichiarato. Asset di racconto al banco specifico ("Big Zombie è una Double IPA italiana con luppoli SOLO continentali europei, niente americani, profilo balsamico-mandarino").

PERCHÉ QUI

Double IPA laziale di Free Lions con scelta dichiarata di luppoli continentali europei (Admiral UK + Polaris DE + Mandarina Bavaria DE), processo high-gravity 7,7%. Sta in posizione unica nel catalogo birra: Double IPA italiana europea-hopped, rara, asset di differenziazione al banco craft.

COME SI SERVE

in bicchiere da IPA o tulip a 7-8 gradi (la Double IPA troppo fredda chiude il profilo aromatico tripla-luppolo, va lasciata "respirare").

Double IPA Free Lions Big Zombie · luppoli continentali europei Admiral (UK, amaricante erbaceo-pepe), Polaris (Germania, anice-mentolo-pino), Mandarina Bavaria (Germania, agrumato-mandarino) · base malto pale strutturata · stile Double IPA, categoria nata in California fine anni Novanta · 7,7% · Tuscania (VT), Lazio

‹ TORNA A PAGINA 089

SCHEDA ONLINE ›



IL MONTANTE

Dunkel Doppelbock · Brewfist · Codogno (LO), Lombardia

7% VOL · AL BANCONE · A TAVOLA

ABBINAMENTI

Al Bancone con formaggi stagionati, cioccolato fondente, frutta secca. A tavola: cucina bavarese (stinco, choucroute), brasato, selvaggina, agnello al forno (il malto pane-caramello regge le note di selvaggina).

COS'È

Il Montante è la Dunkel Doppelbock di Brewfist, gradazione 7%. Stile Doppelbock: categoria delle lager forti bavaresi originata a Monaco di Baviera nel XVII secolo nei monasteri paolotti come "Liquidum non frangit jejunium" (il liquido non rompe il digiuno), birra liquida da Quaresima destinata ai monaci che dovevano digiunare dai cibi solidi. Codificata pubblicamente con il nome "Salvator" nel 1780 (Paulaner Salvator come archetipo dichiarato della categoria), da cui la convenzione stilistica del suffisso "-ator" per tutte le Doppelbock bavaresi tradizionali. Marker storici della categoria: gradazione 7-9%, malto importante in evidenza, lagering molto lungo a freddo, profilo centrato sul malto complesso. Dunkel Doppelbock è la variante scura, con malti tostato-caramellati che danno colore bruno e profilo "pane scuro abbrustolito" classico della tradizione monastica bavarese.

Il Montante e centrato sul malto dichiarato: base Pilsner + percentuale importante di Munich malt (malto bavarese tostato chiaro-bruno), marker tradizionale della categoria, profilo crosta di pane con caramello e leggero biscotto. Il Munich abbondante è quello che dà alla Doppelbock il colore bruno e il profilo centrato sul malto scuro-tostato. Niente caramel scuri o tostature roasted: la Dunkel Doppelbock e tostato-pane, non tostato-caffè. La bolletta luppoli è dichiarata nobile europeo single-hop: Aurora (Slovenia, nobile europeo), profilo erbaceo-floreale con leggera nota di pepe, parente prossimo dello Styrian Goldings, lo stesso luppolo della Nina, marker stilistico ricorrente della casa che lega Pils e Doppelbock sullo stesso registro nobile sloveno. Tecnica: decozione classica della scuola bavarese (parte del mosto bollito separatamente per estrarre melanoidine, fondamentale per il profilo malto pane-caramello), fermentazione bassa lager, lagering molto lungo a 0-2 gradi (mesi).

Da publican a publican: il pubblico Al Bancone che cerca lager strutturate ad alta gradazione trova una Doppelbock italiana costruita con processo classico bavarese dichiarato, profilo pane scuro-caramello che lega a stagionati e cucina invernale.

PERCHÉ QUI

Dunkel Doppelbock italiana di Brewfist, processo dichiarato (multi-malto Pilsner + Munich, single-hop Aurora, decozione, lagering lungo), profilo classico bavarese monastico XVII secolo.

COME SI SERVE

in calice ampio tulip o boccale a 8-12 gradi (la Doppelbock troppo fredda chiude il profilo malto, va lasciata respirare).

Dunkel Doppelbock Brewfist Il Montante · luppolo single-hop Aurora (Slovenia, nobile erbaceo-floreale-pepe) · base Pilsner + percentuale importante di Munich malt per profilo pane-caramello scuro · decozione bavarese, lagering lungo · stile Doppelbock, categoria nata a Monaco di Baviera nei monasteri paolotti XVII secolo · 7% · Codogno (LO), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 090

SCHEDA ONLINE ›



APOLLO

Double IPA · Epica · Sinagra (ME), Sicilia

8% VOL · A TAVOLA · AL BANCONE

ABBINAMENTI

A tavola: BBQ, hamburger gourmet, cucina speziata (messicana, thailandese, indiana), formaggi piccanti. Al Bancone con tartare di carne, pulled pork.

COS'È

Apollo è la Double IPA di Epica, gradazione 8%. Stile Double IPA (anche Imperial IPA): categoria nata in California a fine anni Novanta come versione muscolare della IPA americana, gradazione 8-10%, profilo amaricante-aromatico spinto, più malto e più luppolo a sostenere la curva alcolica. Marker storico: a differenza di una IPA standard, la Double IPA porta il calore alcolico in evidenza come elemento dichiarato della beva, niente bilanciamento "leggero". Apollo, nome dal dio del sole e delle arti, e la DIPA top di gamma di Epica.

La bolletta luppoli di Apollo e il marker stilistico dichiarato del birrificio: luppoli neozelandesi (Pacifico meridionale, agrumato-fruttato-vinoso), tropicale spinto, frutto della passione, uva spina, agrume bianco e luppoli americani di nuova generazione (USA, post-2010 tropicale-agrumato), frutta esotica spinta, marker del craft brewing moderno. La scelta dei luppoli del Pacifico meridionale e USA moderni al posto degli americani classici "C-hop" (Citra-Centennial-Cascade) produce un profilo Double IPA fruttato-tropicale-esotico più che resinoso-piccante, marker stilistico riconoscibile. Sul fronte malto, Apollo costruisce su una base biscotto-medio strutturato (malti pale + leggera dolcezza caramello) per sostenere la curva alcolica 8% e bilanciare l'amaro spinto, ma senza dolcezza marcata (il finale resta "secco ma morbido" per parole di Epica). Tecnica: fermentazione alta ale, niente pastorizzazione, niente filtrazione.

Da publican a publican: il pubblico craft siciliano A Tavola e Al Bancone che cerca una DIPA territoriale di riferimento trova un'interpretazione siciliana costruita su luppoli neozelandesi e americani di nuova generazione, profilo fruttato-tropicale dichiarato (non resinoso classico), asset di racconto al banco specifico ("e una Double IPA siciliana con luppoli neozelandesi e americani nuova generazione, profilo frutta esotica, gradazione 8% bilanciata").

PERCHÉ QUI

Double IPA siciliana di Epica, luppolatura dichiarata moderna (NZ + USA nuova generazione), processo non pastorizzato non filtrato.

COME SI SERVE

in bicchiere da IPA o tulip a 6-8 gradi (la DIPA troppo fredda chiude il profilo aromatico tropicale, va lasciata "respirare").

Double IPA Epica Apollo · luppoli neozelandesi (tropicale-vinoso) + americani nuova generazione (tropicale-agrumato moderno) · base malto pale + leggera dolcezza caramello · non pastorizzata, non filtrata · stile Double IPA, categoria nata in California fine anni Novanta · 8% · Sinagra (ME), Monti Nebrodi, Sicilia

‹ TORNA A PAGINA 090

SCHEDA ONLINE ›



MEDUSA

Dubbel belga con coriandolo · Epica · Sinagra (ME), Sicilia

8% VOL AL BANCONE A TAVOLA

ABBINAMENTI

in calice tulip o snifter da degustazione a 8-10 gradi (la Dubbel troppo fredda chiude il profilo malto-frutta secca). Al Bancone con cioccolato fondente, formaggi stagionati, sigaro. A tavola: brasato di manzo, agnello al forno, cucina belga (carbonnade), formaggi belgi (Chimay, Maredsous).

COS'È

Medusa è la Dubbel belga di Epica, gradazione 8%. Stile Dubbel (Belgian Dubbel): categoria belga trappista codificata nei monasteri belgi nel XIX-XX secolo come "birra forte scura" del repertorio abbaziale, intermedia tra la blonde e la tripel come gradazione e tra la blonde e la quadrupel come complessità malto. Marker storici della categoria: gradazione 6-8%, profilo malto caramellato-frutta secca (uvetta, fichi, datteri, prugna secca), spezia da lievito belga (chiodo di garofano, banana, pepe bianco), candy sugar belga in bollitura (zucchero candito chiaro o scuro che contribuisce all'asciutto belga e alla gradazione alta senza appesantire), color bruno-rame, schiuma color cappuccino persistente, finale secco.

Medusa è dichiarata con ricetta classica abbaziale belga: malto d'orzo (base) + zucchero (candy sugar belga, fermentabile), marker tradizionale dubbel, contribuisce all'asciutto e alla gradazione 8% senza appesantire il corpo. Il marker che separa Medusa dalle dubbel trappiste classiche e l'aggiunta dichiarata di coriandolo in bollitura (seme tritato, aromatico-floreale-leggera nota di pepe): la dubbel tradizionale non porta spezie aggiunte (le note speziate vengono solo dal lievito belga), qui Epica aggiunge il coriandolo come twist stilistico, marker che lega Medusa al Brabante belga (dove il coriandolo e usato sulle Witbier). La luppolatura e marginale (luppoli nobili europei a basso impatto): nella Dubbel il luppolo non parla, il protagonista è il binomio malto caramellato + lievito belga + candy sugar. Profilo aromatico finale dichiarato: frutta sotto spirito, confettura, caramello, speziatura che alleggerisce la beva mascherando gli 8 gradi alcolici. Tecnica: fermentazione belga ad alta temperatura per esaltare gli esteri del lievito, niente pastorizzazione, niente filtrazione.

Da publican a publican: il pubblico craft Al Bancone che cerca una Dubbel belga di riferimento italiana trova un'interpretazione siciliana costruita su ricetta abbaziale classica (candy sugar) ma con marker dichiarato di coriandolo che la separa dalle dubbel trappiste tradizionali. Asset di racconto al banco specifico ("e una Dubbel belga siciliana con coriandolo, profilo frutta sotto spirito e caramello, gradazione 8% mascherata dalla speziatura").

PERCHÉ QUI

Dubbel belga siciliana di Epica con coriandolo dichiarato, processo non pastorizzato non filtrato.

Dubbel belga Epica Medusa · luppoli nobili europei (marginali) · malto d'orzo + zucchero candy sugar belga · coriandolo in bollitura (twist stilistico) · lievito belga alta attenuazione · non pastorizzata, non filtrata · stile Dubbel belga abbaziale, codificata nei monasteri trappisti XIX-XX secolo · 8% · Sinagra (ME), Monti Nebrodi, Sicilia



BIG BUNNY

IPA · Kinnegar Brewing · Letterkenny (Co. Donegal), Irlanda

6% VOL A TAVOLA APERITIVO

ABBINAMENTI

A Tavola: hamburger, BBQ, cucina americana, pizza, fish&chips irlandese.

COS'È

Big Bunny è una IPA di Kinnegar, gradazione 6%, parte della "Bunny family" del birrificio (la coppia Big Bunny / Thumper della casa). Il birrificio dichiara esplicitamente: "Big Bunny is not a New England IPA, it's Irish". Marker di posizionamento dichiarato: e una IPA pulita-pulita di tradizione craft irlandese, non torbida-cremosa NEIPA. Stile IPA come categoria base: variante americana della IPA britannica codificata in California a fine anni Ottanta-inizio Novanta, profilo aromatico-amaricante con luppoli americani Pacific Northwest, fermentazione alta ale con lievito americano neutro che lascia parlare i luppoli, finale asciutto-pulito.

Big Bunny è dichiarata costruita con luppolatura americana che produce profilo aromatico-fruttato-agrumato spinto sul finale pulito-asciutto irlandese. Sul fronte malto, base orzo pale chiaro pulito per finale fresco. Tecnica: fermentazione alta ale, niente filtrazione, niente pastorizzazione (regola della casa Kinnegar), carbonazione naturale per rifermentazione del lievito. Profilo aromatico finale: agrumi americani (pompelmo, mandarino), leggera frutta tropicale, malto biscotto pulito di sfondo, amaro netto bilanciato, finale fresco-pulito.

Da publican a publican: il pubblico A Tavola e Aperitivo che cerca una IPA "easy drinking" non torbida (vs NEIPA cremose dominanti negli ultimi anni) trova una IPA irlandese di Kinnegar costruita pulita-pulita, profilo aromatico americano ma finale stile irlandese. Asset di racconto al banco specifico ("Big Bunny di Kinnegar, IPA irlandese di Donegal, 6%, e una IPA pulita pulita, non NEIPA, niente filtrazione").

PERCHÉ QUI

IPA irlandese di Kinnegar Brewing di Donegal, processo non filtrato non pastorizzato dichiarato, posizionamento dichiarato "non NEIPA" che la separa dalle Hazy/NEIPA dominanti.

COME SI SERVE

in bicchiere da IPA freddo (5-7 gradi). Aperitivo carattere per pubblico craft.

IPA Kinnegar Big Bunny · luppolatura americana aromatica · base orzo pale chiaro per finale pulito-asciutto · non filtrata, non pastorizzata, carbonazione naturale · "Bunny family" della casa, posizionamento dichiarato "non NEIPA" · stile IPA americana interpretata in chiave irlandese · 6% · Letterkenny (Co. Donegal), Irlanda



SCRAGGY BAY

American IPA · Kinnegar Brewing · Letterkenny (Co. Donegal), Irlanda

5,3% VOL A TAVOLA AL BANCONE

ABBINAMENTI

A Tavola: hamburger speziati, BBQ, cucina americana, fish&chips irlandese, formaggi piccanti.

COS'È

Scraggy Bay è la American IPA flagship di Kinnegar, gradazione 5,3%, soprannominata internamente "Yellowcap" dalla colorazione gialla intensa del tappo della lattina. Il nome Scraggy Bay richiama una baia atlantica del Lough Swilly, fjord glaciale di Donegal sulla costa nord-occidentale dell'Irlanda. Stile American IPA: variante americana della IPA britannica codificata in California a fine anni Ottanta-inizio Novanta, profilo aromatico-amaricante con luppoli americani Pacific Northwest, gradazione media 5-7%, fermentazione alta ale con lievito americano neutro.

Scraggy Bay è dichiarata "balanced golden ale with a snappy little bite of hops" dal birrificio: profilo bilanciato dorato con amaro netto in chiusura dato dai luppoli americani. La luppolatura e americana classica (Pacific Northwest, profilo agrumato-resinoso-pino: tipicamente Citra, Cascade, Centennial a seconda della cotta). Sul fronte malto, base orzo pale biscottato bilanciato che sostiene la struttura senza appesantire. Tecnica: fermentazione alta ale, niente filtrazione, niente pastorizzazione (regola della casa Kinnegar). Profilo aromatico finale: aspetto dorato, naso di agrumi americani (pompelmo, mandarino, arancia) + pino-resina, palato bilanciato con amaro netto in chiusura, finale pulito-fresco.

Da publican a publican: il pubblico craft A Tavola e Al Bancone che cerca una American IPA stile-fedele americano ma con identità atlantica irlandese trova un'interpretazione di Kinnegar bilanciata-pulita, asset di racconto al banco specifico ("Scraggy Bay di Kinnegar, American IPA irlandese di Donegal, 5,3%, profilo agrumi-pino bilanciato, non filtrata, non pastorizzata, una delle IPA irlandesi più citate del decennio").

PERCHÉ QUI

American IPA irlandese di Kinnegar Brewing, flagship della casa, processo non filtrato non pastorizzato dichiarato, citata frequentemente nelle classifiche craft irlandesi.

COME SI SERVE

in bicchiere da IPA o tulip a 5-7 gradi. Al Bancone craft.

American IPA Kinnegar Scraggy Bay "Yellowcap" · luppolatura americana classica Pacific Northwest (Citra, Cascade, Centennial) · base orzo pale biscottato bilanciato · non filtrata, non pastorizzata · "balanced golden ale with a snappy little bite of hops" · stile American IPA, categoria codificata California fine anni Ottanta · 5,3% · Letterkenny (Co. Donegal), Irlanda

‹ TORNA A PAGINA 091

SCHEDA ONLINE ›



THUMPER

Double IPA · Kinnegar Brewing · Letterkenny (Co. Donegal), Irlanda

7,8% VOL AL BANCONE A TAVOLA

ABBINAMENTI

Al Bancone con formaggi stagionati, sigaro. A Tavola: BBQ strutturato, tartare di carne, hamburger gourmet, pulled pork.

COS'È

Thumper è la Double IPA di Kinnegar, gradazione 7,8%, parte della "Bunny family" della casa (sorella muscolare della Big Bunny). Stile Double IPA (anche Imperial IPA): categoria nata in California a fine anni Novanta come versione muscolare della IPA americana, gradazione 8-10%, profilo amaricante-aromatico spinto, più malto e più luppolo a sostenere la curva alcolica.

La luppolatura di Thumper e dichiarata massiccia "americana" con focus sul profilo aromatic-amaricante spinto: il birrificio la dichiara come "thumping hop flavours and aromas", profilo costruito per dare evidenza ai luppoli americani in tutte le fasi sensoriali. Profilo aromatico dichiarato dal birrificio: colore dorato profondo, naso e palato di malto biscottato-chewy con resina di pino e agrumi. Sul fronte malto, base orzo pale strutturata (con leggera nota caramellata "chewy") per sostenere gli 7,8% di alcol e bilanciare l'amaro spinto. Tecnica: fermentazione alta ale, niente filtrazione, niente pastorizzazione, intensive dry-hopping con luppoli americani.

Da publican a publican: il pubblico craft Al Bancone notturno e A Tavola che cerca una DIPA di carattere atlantico irlandese trova un'interpretazione costruita pulita-pulita di Kinnegar, profilo "chewy" malto-resinoso-agrumato dichiarato. Asset di racconto al banco specifico ("Thumper di Kinnegar, Double IPA irlandese 7,8%, profilo chewy malto-resina-agrumi, non filtrata e non pastorizzata, di Donegal").

PERCHÉ QUI

Double IPA irlandese di Kinnegar Brewing di Donegal con luppolatura americana spinta, processo non filtrato non pastorizzato dichiarato.

COME SI SERVE

in bicchiere da IPA o tulip a 7-9 gradi.

Double IPA Kinnegar Thumper · luppolatura massiccia americana, intensive dry-hopping · base orzo pale strutturata con leggera nota caramellata "chewy" · non filtrata, non pastorizzata · profilo dichiarato malto biscottato-chewy + resina di pino + agrumi · stile Double IPA, categoria nata in California fine anni Novanta · 7,8% · Letterkenny (Co. Donegal), Irlanda

‹ TORNA A PAGINA 091

SCHEDA ONLINE ›



NAYATT

New England IPA · Porta Bruciata · Rodengo-Saiano (BS), Lombardia

7,2% VOL AL BANCONE A TAVOLA

ABBINAMENTI

Al Bancone craft con tartare di carne, sushi-sashimi, cibo asiatico piccante. A Tavola: cucina giapponese, vietnamita, BBQ moderno, formaggi piccanti.

COS'È

Nayatt è la New England IPA flagship di Porta Bruciata, gradazione 7,2%. Stile NEIPA (New England IPA): categoria contemporanea dominante delle IPA americane, originata in Vermont e Massachusetts a inizio anni Duemiladieci. Marker storici della categoria: aspetto opalescente (da cui anche "Juicy IPA"), corpo morbido-cremoso da malti d'avena e frumento in quantità importante, amaro contenuto-bilanciato, profilo aromatico-fruttato spinto su frutta tropicale, agrumi e frutta gialla, finale cremoso-vellutato. Differenza tecnica dalla American IPA classica (West Coast IPA): la NEIPA tiene amaro basso e corpo cremoso (cerca dolcezza fruttata di frutta gialla), la West Coast spinge amaro netto e finale asciutto-pulito.

La bolletta luppoli di Nayatt e dichiarata doppia, americana moderna: Mosaic (USA, varietà moderna 2012), profilo fruttato-tropicale-mirtillo-mango-lichi, ed Ekuanot (USA, ex Equinox), profilo papaya-frutto della passione-lime-erba citrica-resina leggera. La combinazione Mosaic + Ekuanot è una delle coppie più codificate della scena NEIPA americana contemporanea per ottenere il profilo "stratificato tropicale-agrumato-resinoso". Sul fronte malto, base orzo pale + avena e frumento abbondanti (marker della categoria NEIPA, per il corpo cremoso-opalescente). Tecnica: fermentazione alta ale con lievito NEIPA specifico (biotrasformazione dei luppoli durante la fermentazione attiva), dry hop intensivo. Profilo aromatico finale dichiarato dal birrificio: naso ricco di frutta tropicale, albicocca, pesca e agrumi con sfumature di resina e profumi di mango, papaya, lime, mela e piccole bacche, palato cremoso-vellutato, finale lungo.

Da publican a publican: il pubblico craft Al Bancone esperto NEIPA, che cerca interpretazioni italiane di riferimento della categoria contemporanea dominante, trova una NEIPA a gradazione media-alta 7,2% costruita su Mosaic + Ekuanot dichiarata, profilo aromatico stratificato dichiarato dal birrificio (tropicale-albicocca-pesca-agrumi-resina-mango-papaya-lime). Asset di racconto al banco specifico ("Nayatt di Porta Bruciata, NEIPA italiana con Mosaic + Ekuanot, 7,2%, profilo frutta tropicale e resina, dalla Franciacorta").

PERCHÉ QUI

New England IPA italiana di Porta Bruciata con bolletta dichiarata moderna (Mosaic + Ekuanot), corpo cremoso con avena + frumento abbondanti.

COME SI SERVE

in bicchiere da IPA o tulip a 6-8 gradi (la NEIPA troppo fredda chiude il profilo aromatico tropicale-cremoso).

New England IPA Porta Bruciata Nayatt · luppoli moderni USA Mosaic (fruttato-tropicale mirtillo-mango) + Ekuanot (papaya-frutto della passione-lime) · base orzo pale + avena e frumento abbondanti per corpo cremoso · fermentazione NEIPA con biotrasformazione luppoli + dry hop intensivo · profilo dichiarato frutta tropicale-albicocca-pesca-agrumi-resina-mango-papaya-lime · stile NEIPA, categoria contemporanea originata in Vermont e Massachusetts inizio Duemiladieci · 7,2% · Rodengo-Saiano (BS), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 092

SCHEDA ONLINE ›



TOMCOD

Hazy IPA · Porta Bruciata · Rodengo-Saiano (BS), Lombardia

5,7% VOL AL BANCONE A TAVOLA

ABBINAMENTI

A Tavola: cucina americana, hamburger gourmet, tacos, sushi piccante, cucina speziata thai-vietnamita.

COS'È

Tomcod è la Hazy IPA flagship di Porta Bruciata, gradazione 5,7%. Stile Hazy IPA: categoria contemporanea delle IPA americane "torbide", parente diretta della NEIPA (New England IPA) ma con identità stilistica propria più marcata sull'intensa luppolatura aromatica e sul profilo di frutta tropicale. Marker storici della categoria: aspetto torbido-velato (da malti d'avena, fiocchi di frumento e biotrasformazione dei luppoli durante la fermentazione), amaro contenuto-bilanciato, corpo morbido-cremoso, profilo aromatico-fruttato spinto, finale fresco-luppolato bilanciato.

La bolletta luppoli di Tomcod e dichiarata doppia, americana moderna: Idaho 7 (USA, varietà proprietaria moderna), profilo distintivo agrumi-pino-tropicale con note di tea e arancia, e Talus (USA, varietà moderna 2019), profilo intenso pompelmo-pino-resinoso con note di frutta rossa-tropicale. La combinazione Idaho 7 + Talus e marker stilistico contemporaneo, due luppoli post-2015 con profili complementari. Sul fronte malto, base orzo pale + avena e frumento (marker categoria Hazy/NEIPA), per il corpo cremoso e la torbidità, nessuna tostatura. Tecnica: fermentazione alta ale con lievito hazy specifico (biotrasformazione dei luppoli durante la fermentazione attiva, dry hop intensivo in fermentazione). Profilo aromatico finale dichiarato dal birrificio: aspetto leggermente velato (da cui "Hazy"), naso intenso di frutta tropicale, agrumi (mandarino, pompelmo, arancia) e mango-passion fruit, palato morbido-cremoso, finale fresco-luppolato.

Da publican a publican: il pubblico craft Al Bancone che cerca Hazy IPA italiane di riferimento (categoria dominata negli ultimi anni da micro-produzioni americane importate rare-costose) trova un'interpretazione lombarda con luppolatura Idaho 7 + Talus dichiarata e disponibilità HoReCa stabile. Asset di racconto al banco specifico ("Tomcod di Porta Bruciata, Hazy IPA con Idaho 7 e Talus, profilo agrumi-tropicale spinto, 5,7%, da un birrificio di Franciacorta").

PERCHÉ QUI

Hazy IPA italiana di Porta Bruciata con bolletta moderna dichiarata (Idaho 7 + Talus, due luppoli post-2015), corpo cremoso con avena + frumento.

COME SI SERVE

in bicchiere da IPA o tulip a 5-7 gradi (la Hazy troppo fredda chiude il profilo aromatico tropicale-cremoso). Al Bancone craft.

Hazy IPA Porta Bruciata Tomcod · luppoli moderni USA Idaho 7 (agrumi-pino-tropicale-tea) + Talus (pompelmo-pino-resinoso) · base orzo pale + avena e frumento per corpo cremoso · fermentazione hazy con biotrasformazione luppoli + dry hop intensivo · stile Hazy IPA, categoria contemporanea delle IPA americane torbide · 5,7% · Rodengo-Saiano (BS), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 092

SCHEDA ONLINE ›



AMEN

American IPA gluten free certificata · WAR · Cassina de' Pecchi (MI), Lombardia

5,5% VOL A TAVOLA AL BANCONE

ABBINAMENTI

A Tavola: hamburger speziati, BBQ, cucina americana, tacos, cucina messicana. Al Bancone per pubblico craft celiaco notturno con tartare di carne, pulled pork, formaggi piccanti.

COS'È

Amen è la American IPA gluten free di WAR, gradazione 5,5%, birra più iconica della casa secondo dichiarazione del birrificio. Stile American IPA: variante americana della IPA britannica codificata in California a fine anni Ottanta-inizio Novanta, profilo aromatico-amaricante con luppoli americani Pacific Northwest, gradazione media 5-7%, fermentazione alta ale con lievito americano neutro, marker storico amaro netto e profilo aromatico costruito su luppoli americani.

Il marker tecnico forte e distintivo di Amen e la luppolatura con continuous hopping, tecnica inventata dal birrificio americano Dogfish Head (Delaware) che consiste nell'aggiungere piccole quantità di luppolo costantemente durante tutta la durata della bollitura (in WAR sono dichiarate 75 aggiunte manuali durante la bollitura), invece di poche grandi aggiunte come nella tecnica IPA tradizionale. Risultato: amaro complesso-stratificato e profilo aromatico molto più stratificato. I luppoli di bollitura sono Cascade (USA, classica agrumata-pino-pompelmo) e Chinook (USA, resinoso-pino-pepe) di Crosby Hops, aggiunti manualmente 75 volte. Il boost aromatico e ulteriormente elevato in whirlpool con Cascade e Chinook nel formato Hyperboost di Yakima Chief (luppolo pellet super-concentrato proprietario, profilo aromatico amplificato). Si conclude con dry hopping con Azacca CGX (Cryo Granular Extract), profilo tropicale-mango-frutta esotica e Krush (Hop Product Australia), profilo agrumato-tropicale moderno. La versione gluten free certificata sotto i 20 ppm di legge e ottenuta con deglutinazione enzimatica (prolyl-endopeptidasi su orzo). Profilo aromatico finale: aspetto dorato chiaro, profilo amaro complesso-bilanciato dichiarato + stratificazione aromatica intensa (agrumi-pino-pompelmo-frutta tropicale-resina), finale lungo-pulito.

Da publican a publican: il pubblico celiaco craft A Tavola e Al Bancone che cerca una American IPA gluten free con marker tecnico distintivo trova una IPA con continuous hopping dichiarata (75 aggiunte manuali Cascade + Chinook in bollitura + whirlpool Hyperboost + dry hop Azacca CGX + Krush). Asset di racconto al banco specifico ("Amen di WAR, e una American IPA gluten free certificata con continuous hopping a 75 aggiunte come la tecnica Dogfish Head americana, dry hop Azacca Cryo, 5,5%").

PERCHÉ QUI

American IPA gluten free certificata di WAR con tecnica continuous hopping dichiarata (rara nel craft italiano), 75 aggiunte manuali durante bollitura. Affianco a Keychain DDH IPA (parallela campana GF) chiude le IPA gluten free craft di volume del catalogo Sciuto, con marker tecnico distintivo (continuous hopping).

COME SI SERVE

in bicchiere da IPA o tulip a 5-7 gradi.

American IPA gluten free certificata WAR Amen · continuous hopping (75 aggiunte manuali) con Cascade + Chinook in bollitura · whirlpool Cascade + Chinook formato Hyperboost (Yakima Chief) · dry hop Azacca CGX + Krush · gluten free sotto 20 ppm con deglutinazione enzimatica · stile American IPA con tecnica continuous hopping (Dogfish Head) · 5,5% · Cassina de' Pecchi (MI), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 092

SCHEDA ONLINE ›



MEZZO FATTO

Session IPA · WAR · Cassina de' Pecchi (MI), Lombardia

4% VOL APERITIVO A TAVOLA

ABBINAMENTI

A Tavola: pizza, hamburger, cucina americana leggera, tacos, sushi piccante.

COS'È

Mezzo Fatto è la Session IPA di WAR, gradazione 4%, 40 IBU. Stile Session IPA: categoria contemporanea americana codificata intorno al 2010-2012 come "IPA leggera bevibile in più pinte di seguito", gradazione 3,5-5%, profilo aromatico luppolato dichiarato senza eccessi di amaro, corpo snello, finale pulito-fresco. Differenza tecnica dalla NEIPA: la Session IPA standard ha aspetto chiaro-trasparente e amaro bilanciato (qui la WAR si presenta golden chiara dichiarata), la NEIPA invece e torbida-cremosa con malto avena/frumento spinto. Marker del nome dichiarato dal birrificio: gioco linguistico sulla coppia "Mezzo Fatto / Tutto Fatto" della casa, dove Mezzo Fatto è la birra "leggera" (gradazione dimezzata rispetto alla Tutto Fatto 8%) ma "esplosiva negli aromi".

Mezzo Fatto è dichiarata "concentrato di aromi tropicali e agrumati in un corpo leggero e beverino". La bolletta luppoli è dichiarata una selezione massiccia di luppoli americani Pacific Northwest contemporanei (varietà moderne con profilo tropicale-agrumato spinto: tipicamente Citra, Mosaic, Amarillo, Simcoe a seconda della cotta). L'amaro a 40 IBU e moderato per la categoria (alcune Session IPA spingono fino a 50-60 IBU), scelta dichiarata che bilancia la luppolatura aromatica spinta con la beva continuativa. Sul fronte malto, base orzo pale chiaro pulito (no caramel, no tostature) per finale asciutto-fresco che chiama il bicchiere successivo. Tecnica: fermentazione alta ale, luppolatura aromatica in late kettle e dry hop.

Profilo aromatico finale dichiarato: aspetto golden chiaro, naso tropicale-agrumato spinto, palato beverino con malto pulito, finale fresco-asciutto.

Da publican a publican: il pubblico Aperitivo che cerca una IPA "leggera ma con carattere aromatico" per beva continuativa di serata trova una Session IPA italiana di filiera agricola dichiarata, profilo agrumi-frutta tropicale americana. Asset di racconto al banco specifico ("Mezzo Fatto di WAR, e una Session IPA 4% di birrificio agricolo, luppoli americani aromatici, golden chiara, perfetta per più pinte di seguito").

PERCHÉ QUI

Session IPA italiana di WAR di filiera agricola dichiarata, luppolatura americana moderna, IBU 40 moderati per la categoria.

COME SI SERVE

in bicchiere da IPA o tulip a 5-7 gradi (la Session IPA troppo fredda chiude il profilo aromatico tropicale). Aperitivo continuativo (la bassa gradazione tiene la beva).

Session IPA WAR Mezzo Fatto · selezione massiccia di luppoli americani moderni (tropicale-agrumato spinto) · base orzo pale chiaro per finale asciutto-fresco · birrificio agricolo indipendente · stile Session IPA, categoria americana codificata 2010-2012 · 4%, 40 IBU · Cassina de' Pecchi (MI), Lombardia

‹ TORNA A PAGINA 093

SCHEDA ONLINE ›



SOFA KING

American IPA · Zona Mosto · Rho (MI), Lombardia

5,8% VOL A TAVOLA AL BANCONE

ABBINAMENTI

A Tavola: hamburger gourmet, BBQ, cucina messicana (tacos, fajitas), cucina speziata thai-vietnamita, formaggi piccanti, pizza con salame piccante. Al Bancone con tartare di carne, pulled pork.

COS'È

Sofa King è la American IPA di Zona Mosto, gradazione 5,8%. Stile American IPA: variante americana della IPA britannica codificata in California a fine anni Ottanta-inizio Novanta, profilo aromatico-amaricante con luppoli americani Pacific Northwest, gradazione media 5-7%, fermentazione alta ale con lievito americano neutro che lascia parlare i luppoli. Marker storici della categoria: amaro netto dichiarato, profilo aromatico costruito su luppoli aromatici americani, base malto biscottata leggera, finale asciutto-pulito. Il nome Sofa King e gioco fonetico inglese contemporaneo (lettura "so fucking..."), marker linguistico ironico tipico della cifra Zona Mosto.

La bolletta luppoli di Sofa King e quadrupla, americana moderna con marker tecnico distintivo: Idaho 7 (USA, varietà proprietaria), profilo agrumi-pino-tropicale, Citra (USA, classica tropicale-agrumata), profilo mango-pompelmo-lichi, Galaxy (Australia, in versione CRYO), profilo passion fruit-pesca-uva spina, Mosaic (USA, in versione CRYO), profilo fruttato-mirtillo-mango. Il Cryo è una tecnica di lavorazione dei luppoli (cryogenic LupuLN2): il luppolo viene processato a temperatura molto bassa con azoto liquido, separando lupulina (la resina aromatica concentrata) dai materiali vegetali (foglie, steli). Il risultato è un luppolo molto più concentrato in oli aromatici, niente note vegetali-erbacee, profilo aromatico più pulito e intenso. Doppio dry hopping dichiarato. Sul fronte malto, base pale con leggera nota caramellata (no Caramalt spinto) per sostenere il 5,8% e dare struttura senza appesantire. Lievito americano neutro dichiarato (profilo aromatico neutro che lascia parlare i luppoli). Profilo aromatico finale: corpo medio, amaro bilanciato (mai eccessivo), aromi intensi di agrumi e resina con leggera nota di caramello, finale lungo-pulito.

Da publican a publican: il pubblico craft A Tavola e Al Bancone che cerca una American IPA italiana di riferimento con marker tecnico contemporaneo trova una IPA costruita con quattro luppoli moderni (di cui due in CRYO) e doppio dry hop dichiarato, asset di racconto al banco specifico ("Sofa King di Zona Mosto, e una American IPA con Idaho 7 + Citra + Galaxy CRYO + Mosaic CRYO, doppio dry hop, 5,8%").

PERCHÉ QUI

American IPA italiana di Zona Mosto con bolletta quadrupla dichiarata (di cui Galaxy + Mosaic in CRYO) e doppio dry hopping.

COME SI SERVE

in bicchiere da IPA o tulip a 5-7 gradi (la American IPA troppo fredda chiude il profilo aromatico CRYO, va lasciata leggermente respirare).

American IPA Zona Mosto Sofa King · luppoli USA-AU Idaho 7 (agrumi-pino), Citra (tropicale-agrumata), Galaxy (CRYO, passion fruit), Mosaic (CRYO, fruttato-mirtillo) · doppio dry hopping · base pale con leggera nota caramellata · lievito americano neutro · stile American IPA, categoria codificata in California fine anni Ottanta · 5,8% · Rho (MI), Lombardia



BLACK BULL KYLOE PEATED

Blended Scotch Whisky torbato 50% non chill-filtered · Duncan Taylor · Huntly, Scozia

50% VOL MIXOLOGY AL BANCONE

ABBINAMENTI

Al bancone: salmone affumicato, ostriche, formaggi erborinati, cioccolato fondente.

COS'È

Versione torbata del Black Bull Kyloe. Blend di 50% Single Malt e 50% Single Grain Scotch Whisky a 50% vol, non chill-filtered. La maturazione avviene in botti ex-sherry e ex-bourbon, con un passaggio di finishing in botti che hanno contenuto whisky torbato (la fonte dichiarata dell'affumicatura). Profilo aromatico: al naso braci di falo, rovere tostato, mele caramellate e malto affumicato. Al palato: frutta da frutteto, sale marino, zucchero scuro, scorza di limone e cannella. Finale: arachidi tostate, caramello e legno bruciato. Entra al banco come blended Scotch torbato da Al Bancone al bancone, da degustazione liscia in tumbler basso, oppure come ingrediente di signature drinks "smoky" dove il barman vuole costruire un profilo affumicato che il Kyloe non torbato non porta.

Da mixologist a mixologist: quando vuoi costruire un Smoky Old Fashioned, un Penicillin o un Manhattan affumicato e cerchi un torbato da costruzione cocktail (i single malt Islay torbati sono quasi tutti posizionati da degustazione lunga e prezzo premium), qui apri Kyloe Peated. Blended 50/50 malto/grano (non single malt), gradazione 50% (bartender, regge la diluizione in shaker), profilo torbato presente ma non aggressivo. La torba arriva dal finishing in botti ex-peated whisky, non da malto torbato in distillazione: affumicatura più controllata, profilo "smoky" senza essere overpowering al palato.

PERCHÉ QUI

Black Bull Kyloe Peated è prodotto da Duncan Taylor (Huntly, Scozia), gemello torbato del Kyloe standard. Blend 50-50 malto/grano (composizione precisa per un blended), gradazione 50%, no chill-filtration. La torba entra dal finishing in botti ex-peated whisky, scelta che porta affumicatura più controllata della distillazione su malto torbato (Islay style). Black Bull Kyloe Peated tiene insieme blended bartender e profilo torbato accessibile.

COME SI SERVE

Smoky Old Fashioned: 4,5 cl Black Bull Kyloe Peated + 1 dash Angostura + 0,5 cl sciroppo di zucchero + cubo grande di ghiaccio + scorza di arancia espressa. Penicillin (variante con blended torbato al posto del single malt): 5 cl Kyloe Peated + 2 cl succo di limone + 2 cl sciroppo allo zenzero, shake, double strain in tumbler basso con ghiaccio. Manhattan Affumicato: 5 cl Kyloe Peated + 2 cl Antica Bottega 1934 (vermouth affumicato in catalogo) + 2 dash Angostura, stir, coppa.

---

cl70 · 50% (100 proof) · Blended Scotch Whisky 50% Single Malt + 50% Single Grain, maturazione in botti ex-sherry ed ex-bourbon, finishing in botti ex-peated whisky · non chill-filtered · Duncan Taylor, Huntly (Scozia) · profilo torbato: braci di falo, rovere tostato, mele caramellate, sale marino, zucchero scuro, finale legno bruciato

‹ TORNA A PAGINA 093

SCHEDA ONLINE ›