

La creativa estate della mixology

Tra tradizione e reinterpretazione, le proposte dell'estate per la mixology sono fresche e versatili, attente alla naturalità e alla qualità del prodotto spaziando tra alcolici e analcolici

Maddalena Baldini

Tutto confermato in fatto di gusti! La **mixology dell'estate 2022 punta all'originalità**, alla scoperta di **prodotti di alta qualità** – sia alcolici sia analcolici, compreso il mondo bibite e caffè – nati da un'attenzione speciale verso le materie prime, sostenibili e fedeli alle antiche ricette delle origini. In quest'ultimo caso ci pensa la creatività del barman alla **'reinterpretazione'**, magari con frutta, spezie e con bevande dai toni agrumati, mediterranei o energetici. All'eccellenza liquida si va a unire la **necessità di un drink facile da bere** e del quale si possa dialogare anche senza essere grandi esperti. Voglia di un'esperienza completa che i grandi brand sanno cogliere e affrontare proponendo referenze variegata tra loro, senza dimenticare un paio di aspetti imprescindibili: arricchire il cliente e fare conoscere il prodotto al pubblico finale, meglio se con degustazioni ed eventi.



prodotto attraverso promozioni dedicate e la produzione di materiali a supporto di locali e bar, affinché anche la stessa rete commerciale possa spiegare al meglio la versatilità di Alpex Spritz e dell'intera gamma Plose.

Per info:
www.acquaplose.com

ALPEX SPRITZ: ECCELLENZA ANALCOLICA

Fonte Plose propone per la mixology la linea di sodate **Alpex**. Una gamma completa di bevande ideata per dar ai barman prodotti d'eccellenza e nel segno dell'italianità, ciascuno con particolarità specifiche, adatte per tutti coloro che desiderano fare un'esperienza esclusiva che vada al di là dei classici di sempre. La linea Alpex è **perfetta per la miscelazione** (e non solo), capace di garantire estrema **versatilità** a supporto ai professionisti che operano dietro al bancone. "Alpex conferma tutti i parametri che, da sempre, contraddistinguono Fonte Plose, ossia **prodotti senza edulcoranti, senza coloranti e conservanti**". Racconta **Giulia Wagner**. "Quest'anno si aggiunge **Alpex Spritz**, la novità che firma gli aperitivi e indicata per chi desidera gusto e qualità assoluta ma **senza alcol**. Servito freddo, con una fettina di arancia e ghiaccio, Alpex Spritz riporta al classico drink ma in versione analcolica". **Intensa anche l'attività di Plose per il canale Ho.Re.Ca., rivolta all'inserimento del**



Alpex Spritz si caratterizza per le note agrumate e il finale amarognolo, prodotto con ingredienti naturali e senza edulcoranti. **L'assenza di alcol** lo rende perfetto per essere **bevuto da**

solo o adoperato in miscelazione dove mantiene la sua originalità ed esalta sia i cocktail analcolici sia i drink con gli amari. Da provare anche con una scorza di pompelmo.

AMARO DAI TONI MEDITERRANEI

Un liquore dai sapori mediterranei preparato secondo **la ricetta del fondatore**, una miscela di spezie ed erbe in purissimo distillato d'uva e acqua delle Alpi friulane. È la sintesi di **Amaro Tosolini**, prodotto dal 1918 dall'omonima azienda. "Sono giunti importanti riconoscimenti per la qualità del nostro amaro – racconta **Rachele Colle**, dell'ufficio marketing –. Per far conoscere ulteriormente al mondo Ho.Re. Ca. il prodotto abbiamo pensato ad **Amaro Tonic**, un cocktail *ad hoc*, con Amaro Tosolini e una tonica mediterranea, in più abbiamo l'aggiunta di bacche di ginepro e rosmarino. Una ricetta fresca, dissetante e perfetta per l'estate, un modo concreto per far conoscere al consumatore la **qualità** del nostro amaro e la sua **ecletticità**". Uno degli amari più premiati ai concorsi internazionali che sta riscontrando grande successo anche in Italia grazie a una comunicazione mirata con i canali tradizionali ma anche tramite quelli online e social. In più si è aggiunto un restyling del packaging dando anche maggiori informazioni al cliente finale che, oltre alla possibilità di provare l'Amaro bevuto liscio, avrà modo di conoscerlo con



i cocktail in **un ricco calendario di eventi nelle maggiori città italiane**.

Per info:
www.bepitosolini.it



Colore bruno intenso con riflessi aranciati, ricco di note di arancia e spezie dolci. L'**Amaro Tosolini** matura in tini di frassino e ha una gradazione di 30% vol.

Versatile e morbido esprime le sue peculiarità **servito freddo o con ghiaccio ma esprime il meglio di sé anche nella mixology**.

ARTIGIANALITÀ CREATIVA

Opificio Fred, brand noto per la produzione di **spirits artigianali**, ha presentato **Fred Alkemil**, la nuova **linea di liquori** dedicata ai professionisti della mixology. Una linea realizzata artigianalmente con botaniche friulane e in quantità limitata, seguendo **un'antica ricetta del XIX secolo**, composta dal Curaçao Imperiale, Rosolio di Bergamotto, Crème de Cassis, Ratafia alla ciliegia, Maraschino, Creme Violette, Liqueur Peach e Alchermes. "Una ricca gamma che si innesta alla **volontà di realizzare una cocktail list in collaborazione con i bartender del momento** – Racconta **Erica Del Gallo**, Account Manager di Opificio Fred –. C'è pure il prezioso contributo e supporto di una Brand Ambassador, Elena Romanelli, attiva per la promozione dei prodotti con eventi e degustazioni così da arrivare direttamente nei locali e avere un contatto con il consumatore finale". Vivaci attività di marketing che anticipano anche **le prossime novità, ossia una linea di cocktail già pronti realizzati con Fred Jerbis e Fred Alkemil che**

si chiamerà **Fred Misture** in vendita online e proposta al canale Ho.Re.Ca.

Per info:
www.opificiofred.com



La **linea di liquori Fred Alkemil si rivolge al mondo della miscelazione** e ai suoi professionisti, sempre alla ricerca di nuove basi e prodotti per la creazione di

drink. È realizzata **artigianalmente** con botaniche friulane e seguendo un'antica ricetta del XIX secolo; il nome si riferisce all'alchemilla, pianta amata dagli **alchimisti**.

COCKTAIL A BASE GRAPPA

La **Distilleria Marzadro** si affida alla creatività del bartender **Leonardo Veronesi** per proseguire la sua attività rivolta a far conoscere il distillato italiano per eccellenza, versatile anche nella mixability. "Ci siamo avvalsi della **collaborazione con Aibes** per selezionare circa 1000 barman ai quali invieremo un kit con 5 ricette pronte fatte da Veronesi – Spiega **Alessandro Marzadro** –. Prima di imbottigliare (formato da 10 cl) i cocktail per l'invio,



abbiamo fatto una serie di **test** in cui il consumatore assaggiava la ricetta fatta al momento e quella preparata in precedenza, riscontrando che, **nella maggior parte dei casi, il drink preferito era quello già pronto**". Per ogni cocktail, oltre alle dosi, si avrà la possibilità di scoprirne la storia e un video di preparazione attraverso un QR Code. Tra rivisitazioni dei classici – che vedono l'uso di Anfora, 18 Lune e Giara Amarore – spicca **Ve.N.To**, un cocktail nel quale è stato aggiunto anche il liquore alla camomilla. Una proposta che fa un focus non solo sulla

qualità del prodotto, ma anche sull'abilità del barman, motore trainante per il successo di un locale che opera nella mixology.

Per info:
www.marzadro.it

Ve.N.To, assieme ad altre 4 ricette che rivisitano i classici di sempre, fa parte dell'attività avviata dalla Distilleria Marzadro per la promozione dei drink con

Grappa. In questo caso la ricetta prevede 4,5 cl di Grappa Anfora, 1,5 cl di liquore Camilla, 2,5 cl di spremuta di limoni del Garda e 1,5 cl di sciroppo di miele.

SPIRITS DAL MONDO PER LA MIXABILITY

Rinaldi 1957 si sta concentrando su due etichette d'eccezione, il **Mosto Verde Acholado** – Pisco Porton e il Rum Select Aged 151, referenze importanti che stanno riscontrando consensi e interesse nell'Ho.Re.Ca. "Il Portón Mosto Verde è un Pisco Premium, elaborato con il doppio della quantità di uve utilizzate per gli altri tipi di Pisco. È prodotto con uve quebranta, torontel e albilla e, grazie alla sua poliedricità, è ottimo gustato puro o nei cocktail" Spiega **Gabriele Rondani**, Marketing & PR Director Rinaldi 1957. E aggiunge: "Stesso interesse anche per **Pusser's Rum**, l'unico Rum al mondo realizzato secondo le indicazioni dell'antica Marina inglese e distillato in tre alambicchi della Guyana". Select Aged 151 è un Rum a gradazione piena imbottigliato a 75,5% vol. processo che lascia un gusto morbido e rotondo nonostante l'alta gradazione. Dalla vasta proposta del gruppo ne scaturisce una crescita costante a doppia cifra del mercato, oltre a **un ampio coinvolgimento in fatto di eventi e degustazioni**.

Per info:
www.rinaldi1957.it



Portón Mosto Verde Pisco Premium è vellutato, leggermente dolce e alcolico, con gusto fruttato e di agrumi, miele e uva passa. 43% vol. in bottiglie da 70 cl., **perfetto per la realizzazione di drink**. 75,5% vol per Rum Select Aged 151

(il numero 151 indica il "proof number" che corrisponde al doppio della percentuale alcolica), resta morbido e rotondo grazie anche all'invecchiamento di oltre tre anni che esalta il gusto della tradizione del pot still in legno.

IL COCKTAIL DELL'ESTATE

Anche **Gamondi** guarda alla bella stagione con i cocktail e lo fa proponendo **Tutto Bianco** di **Igor Tuliach**, un drink fresco, delicato e profumato. Il protagonista è l'**Aperitivo Fiori di Sambuco** Gamondi che ben si sposa alla Vodka bianca, capace di donare supporto alcolico senza alterare i sapori. In aggiunta il Vermouth di Torino Superiore Bianco che chiude con un tocco speciale il drink oltre alla zesta di limone e d'arancio. Serve far leva sulla convivialità ritrovata e sui gusti dei consumatori che, al di là di un ambiente di un locale, ha **il desiderio di fare nuove esperienze e di assaggiare cocktail diversi ed equilibrati**, facendo sempre attenzione alla qualità dei prodotti usati. A tutti questi elementi si affianca, ovviamente, la professionalità di chi lavora dietro al bancone: **serve creatività, competenza, voglia di raccontare ai clienti ciò che si sta realizzando e l'abilità nel saper utilizzare ingredienti di lunga tradizione ma adatti per essere reinterpretati**. Il Tutto

Bianco si aggiunge alla linea di Gamondi dedicati all'happy hour.

Per info:
www.gamondi.it



Nel drink Tutto Bianco i protagonisti sono due referenze: **Aperitivo Fiori di Sambuco** e **Vermouth di Torino Superiore Bianco**. Il primo è un vino aroma-

tizzato con un tenore alcolico di 21% vol., fresco e delicato; il secondo ha una base di Moscato, di colore giallo paglierino e ha intensi sentori speziati.

CREATIVITÀ NEI DRINK

“È necessario proporre al mondo Ho.Re.Ca. prodotti interessanti e utili, perfetti per essere utilizzati nella mixology – afferma **Fabrizio Tacchi**, Brand Ambassador del **Gruppo Caffo** –. Quando è stato acquisito il marchio **Ferrochina Bisleri** si è deciso di rilanciarlo per riproporlo sul mercato in modo adeguato: da qui la ricca proposta delle **Toniche Bisleri e del drink energizzante analcolico Robur**”. Una bevanda naturale con un packaging che richiama il prodotto originale, adatta sia per dare un carico d’energia immediato sia per apportare un fabbisogno di ferro. In successione sono state presentate anche altre bibite suddivise, complessivamente, in tre tipologie: integratori alimentari (Robur), bevande agli agrumi (Chinotto, Bitter Lemon e Bergasoda) e acque toniche (Indian, Mediterranean, Zenzero e Bergamotto). Referenze che spaziano in base ai gusti e alle richieste del consumatore finale, versatili e adatte per essere bevute da sole o adoperate nei



drink, dando vita a una carta variegata. Tra le ricette cocktail da provare il **Blood Airon** con Robur e **Blood Bitter Petrus Boonekamp**, l’altra novità in casa Caffo.

Per info:
www.caffo.com

Riconosciuto come integratore alimentare dal Ministero della Salute, **Robur** è un infuso analcolico a base di china ed erbe rare digestive. **L’ideale per un carico di energia o per la mixability**,

perfetto anche per i vegani. Naturali e senza coloranti artificiali, le Toniche sono realizzate con frutti lavorati subito dopo la raccolta per mantenere intatte le proprietà.

DOLCEZZA DAL MESSICO

La **Tequila** resta sempre un ‘ever green’ per la mixability, perfetta per dare un tocco di originalità grazie al mix di profumi fruttati, floreali e di erbe, il tutto unito da una nota di resina e da una lieve sensazione di affumicatura. Ed ecco la **Tequila Plata Punta Diamante** di **Casa Dón Ramon**, direttamente dalle piantagioni di agave blu del Messico. Casa Dón Ramon si è fatta strada nel settore dopo aver ricevuto una mezza dozzina di premi e riconoscimenti per il suo portafoglio di offerte di Tequila e Mezcal. **Un prodotto straordinariamente morbido e idoneo per il mondo del bartending**, in primis nella versione Plata caratterizzata da note fresche e floreali, unite all’inconfondibile sapore erbaceo che lascia al palato un accenno di dolcezza e una grande morbidezza. In aggiunta alla qualità del prodotto, Casa Dón Ramon continua la sua ascesa grazie anche a una comunicazione ‘guidata’ da un volto noto Pierce Brosnan, attore, produttore, attivista e ambientalista e portavoce globale del marchio.

Per info:
www.casadonramon.com – www.mavolo.it



Prodotta con agave blu al 100%, la **Tequila Don Ramón Punta Diamante Plata** ha una doppia distillazione in acciaio. Il colore è chiaro e invitante e

abbraccia aromi floreali, erbacei, minerali, caldi e dolci. L’elegante bottiglia da 700 ml custodisce un prodotto da 35% alcool.

DALLA TAZZINA AL COFFEE TOUR

“Il 2022 segna un anniversario importante: 160 anni di storia e di tradizione, un traguardo che sigla il nostro know-how e la nostra passione per il caffè” Dichiara **Andreea Postolache**, Global Marketing Product Director di **Julius Meinl**. **“Vogliamo festeggiare incontrando i coffee lover nelle piazze d’Italia, per questo abbiamo pensato a un contest che vedrà sfidarsi le migliori caffetterie e pasticcerie della Penisola a colpi di torte sacher e cappuccini con un Coffee Tour, iniziato a maggio e in programma fino a settembre”**. Una strategia che culminerà il 1° ottobre, in occasione della **Giornata Internazionale del Caffè**, con la finalissima. I vincitori delle tappe si sfideranno davanti a giudici d’eccezione, come l’Ita-



lian Coffee Trainer dell'Accademia Italiana Maestri del Caffè, Gianni Cocco e i mastri pasticceri di AMPI - Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani. Saranno loro a decretare i campioni del caffè e della pasticceria, insieme a Jacopo Indelicato, Brand Ambassador Julius Meinl e Cristiano Tomei, Chef stellato de L'Imbuto. Esperienza diretta sul territorio che si affianca alla qualità di **Julius Meinl 1862 Vienna**, un nuovo blend di chicchi 100% Arabica provenienti dall'Africa e dall'America Latina, oltre a **The Ori-**

nals Limited Edition Peru, la nuova mono-origine specialty per celebrare i 160 anni.

Per info:
www.juliusmeinl.com

Una speciale selezione di chicchi di caffè 100% Arabica rende il **1862 Vienna** un caffè aromatico e speziato, la tostatura dei chicchi permette di sviluppare sentori

di nocciola, caramello e malto. **Limited Edition Peru** è caffè ricco, sapore dolce di miele e cioccolato fondente, corpo pieno e setoso, la leggera acidità richiama l'arancia dolce.

GUSTO PIEMONTESE

Lo storico brand piemontese **Cocchi** festeggia i suoi **130 anni** con un'eccellenza oggi tornata più che mai tra i cocktail e i bartender, il **Vermouth di Torino Extra Dry**. Vino Cortese per questo Vermouth che riporta in etichetta 'Ricetta Piemontese', un'indicazione molto precisa del contenuto: tutti gli ingredienti provengono dalla regione. Versatile, intrigante e sempre attuale, il Cocchi Extra Dry va ad arricchire cocktail classici come il Martini, o il **Bamboo** (nel quale se adoperano 40 ml, mescolato con 40 ml di Dry sherry, guarnito con scorza di lime o foglia di basilico), ma **dà il meglio anche se servito con acqua tonica**, come per esempio la tonica ai fiori di sambuco, acqua gassata o sorseggiata con ghiaccio.

Per info:
www.cocchi.it



17% vol. di tenore alcolico in una bottiglia da 50 cl. **Un Vermouth da gustare in purezza e non solo** con note di mela, melone e fiori bianchi in equilibrio con as-

senzio, angelica, coriandolo e cardamomo. La menta piemontese e le scorze di limone apportano note erbacee al palato, creando una personalità unica. Servizio a 8-10°C.

INNOVATIVA DRINK LIST

"Abbinando i nuovi preparati per cocktail **Naturera Polot 1882**, **AX1** e **Pinapple Crush**, con pezzetti di ananas, è possibile dar vita a una drink list innovativa, con cocktail dai **sapori originali, da quelli classici ai rivisitati, senza tralasciare i drink analcolici o a bassa gradazione**". Spiega Elisa Galaverna, Marketing Manager di **General Fruit**. "A questi si uniscono anche **gli sciroppi alle erbe officinali**, sempre Naturera Polot, studiati per l'aromatizzazione di drink a base di Gin". Versatilità a tutto tondo che abbraccia pure le iniziative dell'azienda volte a **un'attenzione particolare nei confronti del barman e del personale specializzato**, grazie anche alla presentazione del nuovo website dedicato al mondo della mixology General Fruit. Video, contenuti testuali e immagini che permettono di combinare e scoprire prodotti e linee dell'ampia gamma con un obiettivo importante: presentare cocktail innovativi e incentrati sul gusto, sulle caratteristiche organolettiche e qualitative dei prodotti e con un occhio di riguardo per le presentazioni, il tutto con l'indispensabile supporto del Coffee e Cocktail Specialist.

Per info:
www.mixology.generalfruit.com



Naturera Polot 1882 è una collezione di sciroppi in bottiglia vetro da 700 ml composta da oltre 100 referenze, dai gusti più classici ai più particolari, anche sugar free. **Ax1 è a basso grado alcolico**,

perfetto come base cocktail dal più tradizionale Spritz a dissetanti e analcolici cocktail base frutta. **Lattina slim** da 240 ml per Pineapple Crush, per un gusto dolce e fresco, distinta per la qualità Del Monte.

AROMI E PROFUMI DI MONTAGNA

Antiche tradizioni e un'antica ricetta per la **Distilleria Rossi d'Asiago**, distillatori dal 1868, che, dal 1924, producono **Kranebet**, un liquore al ginepro nato dalla distillazione delle bacche di ginepro e di altre botaniche selezionate. Elegante e morbido è **adatto per essere bevuto liscio e ben si presta per un drink estivo come, per esempio, un KranebeTonic**, il cocktail con 60 ml di Kranebet, tonica top, bacche di ginepro, una fetta di limone e ghiaccio, da servire in Grand Baloon. **Un prodotto che, oltre ad avere una storia quasi secolare, si pone in linea alle moderne tendenze delle drink list che cercano distillati senza coloranti né aromatizzanti, nati da ingredienti naturali** (bacche di ginepro ed erbe alpine) e degni rappresentanti del territorio d'origine come quello montano.

Per info:
www.kranebet.it



Il liquore **Kranebet** è proposto in due versioni, **Kranebet Botanic Juniper Liqueur**, perfetto per essere gustato liscio, ghiacciato, o miscelato in cocktails, e **Kranebet Antico**, con 46% vol. di gradazione alcolica, **un ottimo digestivo da bere liscio a temperatura ambiente oppure ghiacciato.**

A CONTATTO CON I CLIENTI

“La nostra strategia Ho.Re.Ca. si basa sul **rapporto diretto e personale con i distributori**, compresa la visita in azienda che permette di far conoscere i prodotti in ogni fase di lavorazione: l'esperienza sul e nel campo fa la differenza”. Afferma **Elio Carta**, CEO **Silvio Carta Srl**. Molte le referenze a catalogo, capaci di supportare l'estro dietro al bancone, **a supporto della creatività dei barman** che l'azienda segue con attenzione nonostante “l'insularità e le difficoltà logistiche non favorevoli – prosegue Carta –. Nonostante ciò, ogni giorno cerchiamo di superarle, grazie a una rete di rapporti e relazioni che vanno al di là degli accordi contrattuali con tutto il canale Ho.Re.Ca”. Tra le referenze **Giniu**, il Gin custodito in una preziosa bottiglia, una volta aperto sprigiona profumi tipici della macchia mediterranea, e **Amaro Estremista 3°**, un amaro con soli 3 gradi alcolici, dalle elevate note balsamiche, amalgamate dalla presenza del miele

di Sardegna, adatto da bere liscio, per accompagnare piatti di carne arrosto o crostacei o nei cocktail.

Per info:
www.silviocarta.it



Giniu è un Gin che richiama i profumi e gli aromi delle erbe spontanee della Sardegna, è sapido, morbido e delicato, trasparente e limpido con una gradazione di 40%

vol., disponibile in bottiglie da 70 cl. Amaro Estremista 3° è aromatico, con fragranza di erbe officinali e note di timo; dal colore ambrato, ha **un sapore fresco e balsamico.**