

PRODOTTI ALCOLICI CATERING DISTRIBUZIONE

## Tutte le novità beverage nel portfolio di Rinaldi 1957

Da Redazione 2 - 2 Marzo 2020  0



### RINALDI 1957



“**Rinaldi 1957**”, fra le più dinamiche e apprezzate **società di distribuzione di prodotti alcolici** sul mercato italiano, **ha presentato nuovi brand** che si sono aggiunti al portafoglio della società bolognese, dopo un’accurata selezione di realtà autentiche e rappresentative del territorio.

Un ritorno tanto atteso è stato quello di **Barbancourt**, rum da intenditori che per più di due anni non è stato fornito in Europa.



## HSE – Habitation Saint-Etienne

**Saint-Etienne fu costruita sulla base di “La Maugée”,** una raffineria di zucchero la cui terra si estese all’inizio del XIX secolo su 400 ettari, da Gros-Morne a Saint-Joseph. L’insieme architettonico testimonia il sistema abitativo specifico della Martinica ed è monumento nazionale. Nel 1882, Saint-Étienne fu acquistata da Amédée Aubéry, un giovane capitano industriale che sarebbe diventato una delle figure emblematiche dell’economia martinicana (perché fu lui a richiedere la “AOC” del rhum per la Martinica, che in Francia equivale alla denominazione d’origine controllata). Trasformò la raffineria di zucchero in una distilleria agricola e iniziò la modernizzazione delle infrastrutture.



Le ferrovie sono installate sul sito della distilleria: animali da tiro trainano carri che contengono canne da zucchero. L’energia idraulica viene fornita dal fiume Lézarde attraverso un canale di pietra che attraversa il giardino creolo. **Numerose le sue peculiarità:** il gruppo HSE è proprietario di maggioranza della distilleria “Le Simon” che produce per altri brand in commercio anche in Italia. È quindi garantita una completa filiera produttiva ed è proprietaria terriera da molte generazioni, lavorando l’85% della canna da zucchero utilizzata e non acquistandola solo da altri come molti player dell’Isola. **È al terzo posto per vendite in Martinica:** è quindi un prodotto che piace alla popolazione che “sa bere” rhum agricole.

**Ha un terroir/territorio che si divide in tre zone** (una vulcanica più a ovest, un’altra più a est e marina, l’ultima è nel centro isola) per dare origine a prodotti diversi e a diversi sentori in un solo prodotto. **Alcuni suoi rhum bianchi riposano fino a due anni in inox,** caratteristica unica per stabilizzare il prodotto e ammorbidirlo. **HSE presenta anche una referenza mono-varietale di canna da zucchero “d’oro” e mono-parcellaire,** proveniente da uno speciale cru dalle qualità eccezionali. HSE è il precursore, rispetto a tutti i produttori in Martinica, degli invecchiamenti con botti speciali e dei finish di qualità (Porto, Sherry, Whisky) avendoli presentati per primi al RumFest di Parigi molti anni fa. **La base di partenza degli invecchiamenti sono solo botti vergini di legno americano,** di modo che non ci siano differenze nei prodotti invecchiati (derivanti invece dai diversi prodotti contenuti nelle botti utilizzate in precedenza, come ad esempio per le botti ex-bourbon). Poi sono impiegate botti di legno francese e, in alcuni casi, botti di Limousin.

## Amaro VENTI– analcolico

**Ancora, nel portfolio di [Rinaldi 1957](#) l’unico amaro prodotto con botaniche raccolte solamente in Italia** e da marzo sarà l’unico amaro presente anche nella sua versione analcolica.

Un’alternativa da portare allo stesso tavolo di un ristorante o per creare cocktail con zero alcol. Sono sempre **venti ingredienti botanici**, uno per regione, sapientemente scelti dalla famiglia Rivolta per raccontare **una storia tutta Italiana:** Campania (limoni), Sicilia (arance), Sardegna (mirto), Abruzzo (genziana), Veneto (achillea), Liguria (foglie di ulivo), Basilicata (basilico) e Piemonte (taraceto).

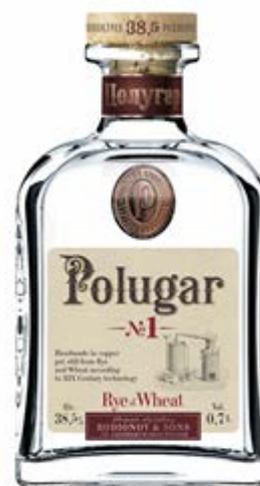


Un’interpretazione moderna dei classici amari, creato seguendo i metodi liquoristici tradizionali. VENTI nasce da una profonda conoscenza delle botaniche che lo compongono e delle loro proprietà aromatiche. Infatti, **primo passaggio fondamentale per la realizzazione di VENTI è la corretta lavorazione, tritatura e assemblaggio delle erbe.** A seguire avviene una lavorazione attraverso la sola acqua, dato che è stato evitato qualsiasi utilizzo di alcol. Dopo processi di filtrazione c’è un periodo di riposo in bottiglia per permettere l’unione degli aromi e il raggiungimento del profilo di gusto definitivo.

## POLUGAR – Il Padre della Vodka

Che tipo di vodka si beveva ai tempi di Ivan Il Terribile, Pietro Il Grande, Dostoevsky o Chekhov? Qual era la vodka russa che godeva di tanto successo presso Re, Regine e nobili di tutta Europa? Era una vodka molto diversa da quella che conosciamo oggi. A quei tempi la **distillazione a colonna** (o rettificazione) non era ancora stata inventata.

**Prima del 1895, la vodka era un distillato di cereali prodotto in alambicchi di rame, proprio come il single malt whisky**, e veniva chiamata «Bread-Wine» o «Polugar». **Polugar** venne proibito in Russia dal 1895, anno in cui fu introdotto il monopolio di Stato e si iniziò a utilizzare solamente alcol etilico rettificato per la produzione della vodka. Tutte le distillerie tradizionali, con i loro alambicchi di rame, vennero distrutte. Si iniziò a produrre alcol usando tecnologie moderne, utilizzando il processo di distillazione a colonna, e le ricette con cui la nobiltà preparava i distillati di cereali vennero dimenticate.



**Solamente l'alcol puro al 96% (alcol etilico) può essere usato per la produzione di vodka:** è insapore e inodore. Ed è per questo che Polugar viene prodotto nell'Unione Europea, in Polonia, dove è stata ricreata una distilleria tradizionale, utilizzando tecnologie del XIX secolo. La **distilleria privata Rodionov & Sons** si trova in una foresta, accanto a un antico palazzo e lontano da altri stabilimenti industriali, strade e città. **Quanto al sapore, Polugar non si avvicina a nessuna bevanda alcolica disponibile al giorno d'oggi e non assomiglia alla vodka moderna.** La parola "Polugar" **significa in russo "bruciato a metà"**. Quando gli alcolimetri non esistevano ancora e si voleva determinare la concentrazione alcolica e, di conseguenza, il costo di un distillato, veniva usato il seguente test: si scaldavano due porzioni della bevanda e vi si dava fuoco fino a che non terminava di bruciare. Se di due porzioni ne rimaneva soltanto una, allora il contenuto alcolico era in giusta quantità. In altre parole, metà della bevanda veniva fatta evaporare ed è da questa tecnica che deriva il nome "Polugar". Con l'invenzione degli alcolimetri, la concentrazione alcolica del Polugar poté essere misurata e risultò pari a 38,5%. **Polugar è quindi il "padre" della vodka russa e riproduce il sapore della bevanda del XVIII secolo;** a quei tempi invece di una lunga procedura di invecchiamento in botti di legno, i ricchi nobili e proprietari terrieri russi si servivano di tecniche di distillazione più progressive utilizzando all'interno dell'alambicco coagulanti e filtranti naturali quali albume e colla di pesce, che sono in grado di conservare al meglio le proprietà gustative della materia prima, donando al proprio "Polugar" quel delizioso e **aromatico sapore di segale**. La gamma consiste in due linee, distribuite da **Rinaldi 1957**: una linea da degustazione "**Connoisseurs**" e una **linea per i bartender chiamata "Mixology & Gastronomy"**.

Per la gamma Mixology & Gastronomy vengono aggiunti ingredienti naturali, menzionandoli nel nome e nell'etichetta direttamente all'interno dell'alambicco di rame durante la terza distillazione. Senza nessun estratto artificiale, per una bevanda dal gusto e sapore veramente rivoluzionari

## GIN RIVO

Rimanendo fedele alle sue radici italiane, **RIVO è un prodotto artigianale**, grande novità nel portfolio **Rinaldi 1957**. La distillazione avviene in small batch utilizzando le migliori botaniche raccolte a mano sul Lago di Como dalla famiglia Rivolta e collaboratori. **È il primo “foraged” gin italiano e più premiato al mondo tra quelli realizzati nel Bel Paese**. RIVO ha un volume alcolico di 43% e l’alcol utilizzato è italiano. Il sapore è complesso ma morbido, ricco di sentori fruttati, speziati e di erbe, con un finale lungo e caratterizzato da note botaniche. La Melissa, insieme al timo danno la connotazione di gusto principale a RIVO Gin.

Questa combinazione di note fresche rende RIVO Gin versatile sia per un cocktail classico che per la miscelazione moderna.



## RIVO SLOE GIN

**Il primo Sloe Gin Italiano** realizzato con bacche di prugnolo esclusivamente italiano. È in autunno che vengono raccolte a mano le **bacche di prugnolo selvatico (= “sloe” in inglese)** quando i primi freddi, rompendo la buccia del frutto, permettono agli aromi di intensificarsi. **Le bacche vengono selezionate a mano** per garantire che siano utilizzate solo le migliori. **Lasciate poi riposare nel gin per alcuni mesi** le bacche arricchiscono RIVO con il loro classico sapore e gli conferiscono un delicato colore rosso rubino. Di anno in anno il diverso raccolto potrà variare leggermente il sapore del prodotto finito. Un po’ come succede con il vino. **RIVO Sloe Gin è leggermente dolce, con note fruttate e mandorlate** che si bilanciano per dare un sapore rotondo e al tempo stesso delicato. Con una gradazione di 30% vol. è **perfetto da bersi liscio o in miscelazione**. Ogni etichetta viene numerata a mano. Per passione e perché la produzione, legata ad una sola raccolta all’anno, è limitata ad un ristretto numero di bottiglie.

## AVIATION GIN

**Aviation Gin è stato il gin al mondo meglio valutato Wine Enthusiast con i suoi 97 punti totali**, fra le new entry 2020 di **Rinaldi 1957**. È il gin più popolare sui Social Media e fautore del 50% della crescita dei gin ultra-premium negli Stati Uniti. È un **Gin small-batch con solo 90 casse distillate alla volta**. Fondata nel 2004 in Oregon, la House Spirits Distillery è una delle più importanti distillerie artigianali in America e si trova a Portland. I prodotti, pluri-premiati, sono ispirati dalla passione per la qualità e da bravissimi bartender. Il bartender professionista Ryan Magarian ricevette una complessa infusione botanica estiva. Nel giugno del 2006, dopo quasi 30 tentativi, è nato l’Aviation Gin. **È stata la prima collaborazione tra distillatori e baristi della storia americana**. È un gin small-batch. Il Gin prende il nome dal Cocktail Aviation creato da Hugo Ensslin dell’Hotel Wallick.

