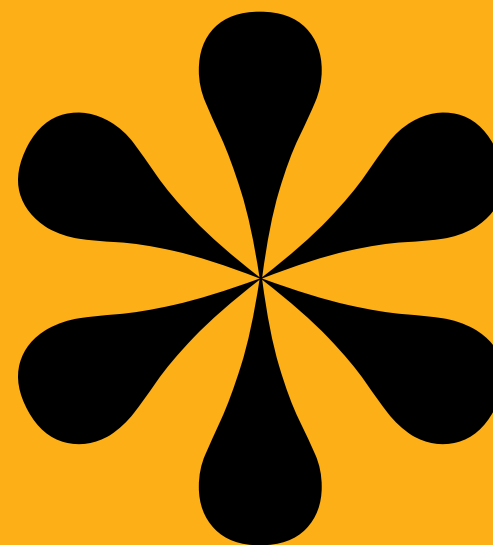
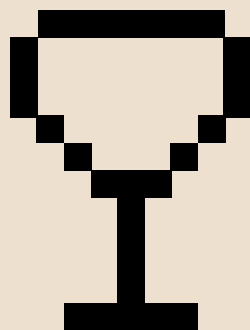


MVVOLO



anth³logy
CATALOGO 2025



*cerchiamo,
scegliamo,
meravigliamo*

*I sapori si possono collezionare,
i profumi si possono sfogliare,
il mondo si può viaggiare
a piccoli sorsi.*

Non serve nemmeno una stanza, bastano un bicchiere adatto e il momento giusto. *Anthology* è sempre alla ricerca di nuovi tesori, da selezionare e condividere.

Per meravigliare: con distillati, liquori, champagne e birre da importare e offrire in esclusiva. Una raccolta di capolavori, un insieme di pezzi unici, scovati, inseguiti e conquistati per il piacere di averli nella propria collana.

Un'**antologia di magie** fino a oggi introvabili. Ogni etichetta è come il ricordo di un'esplorazione, è anche e soprattutto una storia. E solo chi ha una storia da raccontare viene ascoltato.

*Ogni storia è un'esperienza e con Anthology
le parole per dirla diventano le parole per berla.*

anth*logy

06 GIN

- 08

Amuerte

Belgio
- 16

Solaro

Italia
- 18

Deux Frères

Svizzera
- 20

Le Tribute

Spagna
- 22

Saneha

Thailandia
- 28

Seven Hills

Italia
- 30

Paó de Sitges

Spagna
- 32

Mayfair

Regno Unito
- 36

Matsui

Giappone
- 38

Eden Mill

Scozia
- 42

M&H Distillery

Israele
- 44

Zerotrenta

Italia
- 46

Himbrimi

Islanda
- 48

Flame of Passion

Olanda

50 Soero
Italia

52 Melifera
Francia

54 AGAVE

- 56

Hussong

Tequila Messico
- 60

Koch

Mezcal Messico
- 66

Noble Coyote

Mezcal Messico
- 68

Le Tribute

Mezcal Messico

70 RUM

- 72

Damoiseau

Guadalupa
- 88

Bielle

Guadalupa
- 96

Chalong Bay

Thailandia
- 100

Auténtico Nativo

Panama
- 104

Embargo

Guatemala
- 106

Mama Quilla

Guatemala
- 108

Come Hell or High Water

Olanda
- 110

Selezione Butfly

Clément Francia
- 112

Cachaça 51

Cachaça Brasile
- 114

Fazenda Soledade

Cachaça Brasile

116 WHISKY

- 118

Brave New Spirits

Scozia
- 132

M&H Distillery

Israele
- 138

The San-In

Giappone
- 140

Eden Mill

Scozia
- 144

Lantenhammer

Germania
- 146

Prieto y Prieta

Messico
- 148

Moonshine Runners

Stati Uniti

150 AMARI
E LIQUORI

- 152

Monkai

Liquore Belgio
- 154

Dennis Zoppi

Liquore Italia
- 156

IOVEM

Liquore Italia
- 158

Black Sinner

Liquore Italia
- 160

Amaro San Simone

Amaro Italia
- 162

Tattico

Amaro Italia
- 164

Zerotrenta

Amaro Italia
- 166

Lantenhammer

Liquore Germania
- 167

Amuerte

Amaro Belgio
- 168

Gerlando

Amaro Italia

170 MIXOLOGY

- 172

Le Tribute

Mixer Spagna
- 177

Explosivo

Mixer Spagna
- 178

Ms. Better's Bitters

Cocktail finisher Canada
- 182

Bacanha

Sciroppo Francia
- 186

Don Ramón

Sciroppo Messico

188 SPIRITS

- 190

Selezione Grappa

Anthology Italia
- 194

La Licorne

Armagnac Francia
- 198

Guérin

Cognac Francia
- 200

Le Philtre

Vodka Francia
- 202

Tom of Finland

Vodka Finlandia
- 204

Marquis de la Pomme

Calvados Francia
- 206

Beijing Red Star

Baijiu Cina

208 VINI E
VERMOUTH

- 210

Guérin

Vino liquoroso Francia
- 212

Spiriti Artigiani

Vermut Italia

214 CHAMPAGNE

- 216

Jeeper

Francia
- 224

Météyer

Francia
- 228

Loriot-Pagel

Francia
- 232

Saint-Réol

Francia
- 236

Dubois

Francia
- 238

André Diligent

Francia
- 240

Maison Lheureux

Francia

242 BIRRE
E CIDER

- 244

Lefebvre

Birra Belgio
- 246

Eggenberg

Birra Austria
- 250

Westons

Sidro Inghilterra

Il gin ha nel nome l'anima balsamica di una pianta officinale, il ginepro, e l'ombra alchemica di un jinn della tribù persiana dei folletti, naturali amici dell'uomo.

Per questo in ogni bottiglia sta al sicuro un vero 'genio', impaziente di tornare libero. Bevanda terapeutica nelle mani di Dioscoride, medico di Nerone, o dei dottori della Scuola salernitana, conforto di monaci ortolani e distillatori, lenimento alle epidemie medievali, coraggio dei cavalieri olandesi nella guerra dei trent'anni, il gin si è avventurato presto nel mondo, e noi nel mondo abbiamo inseguito le sue interpretazioni più segrete e meraviglianti.

Consolazione per lo '*spirito*' dei marinai è la risorsa elettiva per i cocktail, tra tutti l'Hemingway Martini che del vermouth vuole solo uno sguardo.

La proporzione di 15 parti (di gin) a 1 fu ispirata dal generale Montgomery cui piaceva bere bene e vincere facile (era quello per lui il giusto rapporto tra amici e nemici in battaglia).



Gin



📍 *Luogo*
Belgio

✦ *Curiosità*
La bottiglia di gin è stata disegnata a mano da due artisti di fama ed è ricoperta d'oro 24 carati

Come la coca per il ginepro

Non sappiamo se il viaggio intorno al mondo di Jeroen Reynders e della moglie Eveline sia durato ottanta giorni, ma sappiamo che il centro delle loro avventure è stata la ricerca e la selezione di ingredienti naturali insoliti e decisivi per i mastri distillatori agli ordini del cugino Jeffrey in Belgio: dal cardamomo al pepe di Sichuan, dal tamarillo al frutto del drago del Sud America, dall'alkekengy al finger lime.

Ma la vera illuminazione botanica Jeroen l'ha avuta nella foresta amazzonica peruviana imbattendosi nella tribù dei Wiwa, da sempre consumatori sapienti delle foglie di coca per alleviare la fatica, per scopi medicinali e rituali.

L'idea visionaria è stata subito quella di impiegare quelle foglie, con la loro aura potente e benefica, nella preparazione dei distillati. Così è nato Amuerte, armonizzando le millenarie virtù delle foglie di coca al ginepro e a molte di quelle piante scovate da Jeroen nel suo giro intorno al mondo.



Amuerte Black
Distilled gin

Estremamente fruttato con aromi di ananas maturo, dragonfruit e frutto della passione. Al naso esprime sentori delicatamente speziati e agrumati. Al palato è morbido e molto fruttato, con un finale leggermente amaricante.

Botaniche
Bacche di ginepro, angelica, coriandolo, foglie di coca peruviana, frutto del drago, tamarillo, papaya, physalis peruviana e peperone rosso

 70 cl 100 cl 300 cl
43% Alc. Vol.



Amuerte White

Distilled gin

Botaniche
Bacche di ginepro, angelica, coriandolo, foglie di coca peruviana, cardamomo, coriandolo, finger lime e pepe di Sichuan

 70 cl 300 cl
43% Alc. Vol.



Amuerte Green

Distilled gin

Botaniche
Bacche di ginepro, angelica, coriandolo, foglie di coca peruviana e frutto della curuba chiamato anche "banana passion"

 70 cl
43% Alc. Vol.



Amuerte Blue

Distilled gin

Botaniche
Bacche di ginepro, angelica, coriandolo, foglie di coca peruviana e fico blu

 70 cl
43% Alc. Vol.



Amuerte Red

Distilled gin

Botaniche
Bacche di ginepro, angelica, coriandolo, foglie di coca peruviana e pineberry, una speciale fragola con un gusto vicino all'ananas

 70 cl
43% Alc. Vol.



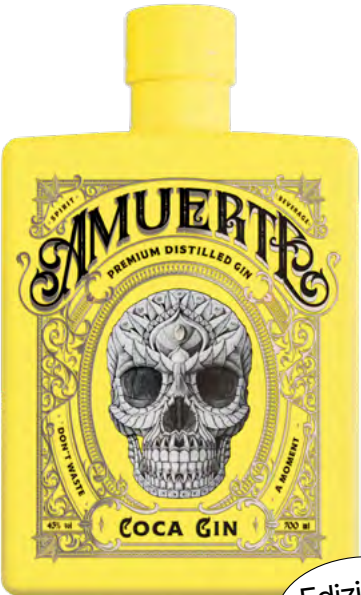
Edizione
limitata

Amuerte Orange Edition

Distilled gin

Botaniche
Bacche di ginepro, angelica, coriandolo, foglie di coca peruviana, guava, cedro e ananas

 70 cl
43% Alc. Vol.



Edizione
limitata

Amuerte Yellow Edition

Distilled gin

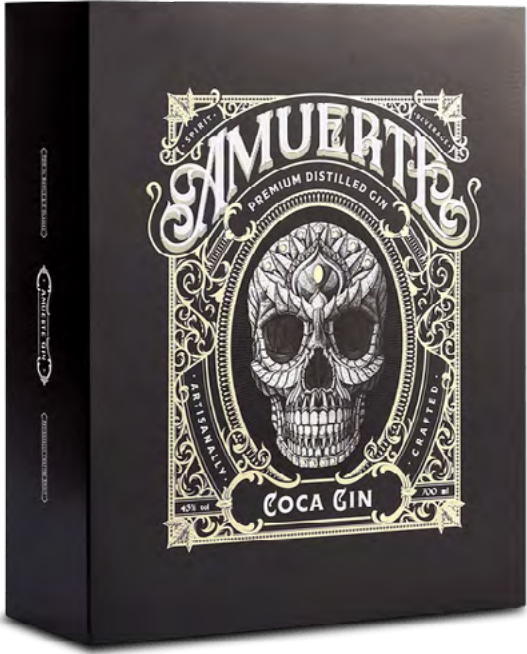
Botaniche
Bacche di ginepro, angelica, coriandolo, foglie di coca peruviana e mamoncillo, un frutto esotico con un gradevole gusto dolce e delicatamente acidulo

 70 cl
43% Alc. Vol.



Amuerte Metal Box

Box in metallo con un gin Amuerte 70 cl a scelta e due bicchieri trasparenti



Gift Box Black

1 Bottiglia 70 cl Black Edition + 2 Bicchieri





Luogo

Italia, Salerno, *Bespoke Distillery*



Curiosità

La bottiglia, realizzata a mano da esperti artigiani del posto, necessita di una lavorazione di circa una settimana prima di poter essere riempita

L'imperatore di Capri

Se Tiberio Giulio Cesare Augusto con le sue dodici ville è stato il tiranno più potente a far vacanza da queste parti, il più divertente e mondano è stato Totò e il gin Solaro riceve volentieri da lui lo scettro di imperatore di Capri.

Il monte Solaro, il più alto dell'isola, è stato buon ritiro d'eremiti, d'artisti e di malie. Dalla vetta i faraglioni sono solo schegge d'azzurro; ha una flora così ricca e variata che a ogni passo si è avvolti in aromi diversi, il mirto, la zagara o l'erba cetrella che soffia profumo d'agrumi.

Sono sospiri seducenti che si ritrovano tutti nella fragranza di questo dry gin, insieme al ginepro rosso del Cilento, al caffè di Napoli e al limone d'Amalfi.

La bottiglia in maiolica, con la sua forma ispirata alla torre dell'Orologio in piazzetta, e le decorazioni tipiche, sono un omaggio all'architettura locale e a un'arte antica.



Premi

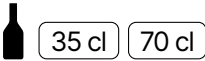
Silver LSC London Spirits Competition 2024
Silver 89/100 Beverage Tasting Institute 2023
Double Gold San Francisco World Spirits Competition 2022
Silver Pentawards 2022

Solaro Capri Gin
Piccirillo e Sete

Distilled gin

Botaniche

Bacche di ginepro rosso, zagara, caffè 100% arabica, foglie e buccia di limone

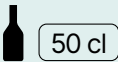


42% *Alc. Vol.*



Refill
Distilled gin

La versione di ricarica del Solaro Capri Gin.
Acquistabile solo in combinazione alla bottiglia Sete o Piccirillo



42% *Alc. Vol.*



Luogo

Svizzera, Zurigo



Curiosità

Per assicurare la corretta esperienza visiva il gin viene posto in una bottiglia scura al fine di proteggere i pigmenti naturali dai raggi UV

I fratelli meraviglia

Il regista Orson Welles diceva che l'unica cosa buona inventata dagli svizzeri è l'orologio a cucù. I fratelli Gian e Florian Grundböck si sono impegnati a smentirlo, e ci sono riusciti, creando a Zurigo un gin originale che esalta l'accurata selezione delle ricche botaniche di territorio con una intensità irripetibile.

Ma Welles era anche un illusionista di talento e il gin Deux Frères avrebbe lusingato anche questa sua passione, con la magia della sua caratteristica tonalità rosa una volta miscelato con acqua tonica.

Nella nuova sede Deux Frères situata all'interno di una vecchia ferriera nel centro di Zurigo, si compie oggi l'intero processo di produzione, modernamente concepito: dalla macerazione a basse temperature delle piante raccolte a mano sino alla distillazione con alambicchi in rame. L'alimentazione energetica è per buona parte basata sull'energia solare.

Il risultato è un gin sostenibile di spiccata personalità, armonioso, complesso e intrigante come un film ben riuscito. Il gusto, il genio e la passione per i distillati perfetti dello scettico Welles, sarebbero stati senz'altro soddisfatti.



Deux Frères
Distilled gin



Realizzato da una miscela di botaniche svizzere accuratamente selezionate.

Il gin stupisce non solo al gusto ma anche alla vista, andando a giocare su diverse tonalità di rosa, diventando sempre più intenso alla variazione del pH.

Al naso può essere descritto come fresco e floreale, con una sottile speziatura. Il suo sapore morbido e armonioso, complesso ma equilibrato, produce invece una deliziosa sensazione al palato, con il ginepro protagonista. Il finale è di lunga durata.

Botaniche

Bacche di ginepro, scorze di limone, petali di rosa, fiori di lavanda, radice di angelica, radice di curcuma, issopo, foglie di fiori d'arancio e altre botaniche



5 cl 50 cl

43% Alc. Vol.



Luogo

Spagna, Barcellona,
MG Destilerías



Curiosità

MG Destilerías è stata la prima azienda
a produrre gin in Spagna

Che storia!

Cosa c'è di più gratificante di trovare per il proprio brand un nome che racchiuda storia, retaggio e progetti? Il gin Le Tribute è un tributo alla sua storia cominciata in Catalogna, a Vilanova, nel 1835. A pochi anni dall'occupazione Napoleonica l'industria spagnola sta crescendo rapidamente: è il momento degli uomini nuovi e dei pionieri del futuro. Manuel Giró è uno di loro. Fonda la distilleria MG e si specializza nella produzione di sciroppi farmaceutici e bibite medicinali.

Cinquant'anni dopo, inizia la creazione di distillati di alta qualità. A metà del Novecento la famiglia Giró è ormai un valore consolidato, un'eredità di esperienze e competenze e ogni nuova conquista è un tributo al cambiamento.

Durante la guerra civile, un altro Manuel, nascosto sui monti della Catalogna scopre rigogliosi e abbondanti cespugli di ginepro che gli danno l'idea di creare il suo primo gin. Così nel 1940 viene lanciato con immediato successo il Gin MG. Nel 2010 è la volta di Gin Mare agli aromi dell'oliva Arbequina.

Nel 2016 nasce il gin Le Tribute, omaggio al fondatore della Distilleria MG e tributo alle prossime generazioni. La sua bottiglia, con l'eleganza da antica farmacia omaggia le radici, e rende giustizia all'originalità del contenuto: frutto di sette distillazioni successive, Le Tribute ha la balsamica intensità dei ginepri di Teruel, la dolcezza delle arance valenciane, l'aspra setosità dei pompelmi rosa, gialli e verdi, la delicatezza del Kumquat e la freschezza del lime. Tutta questa ricchezza di fragranze sta in equilibrio come un acrobata sul filo, con grazia magistrale e stupefacente talento.



Le Tribute Gin

Distilled gin

Botaniche

Bacche di ginepro, citronella, due tipi di arancia, limone, pompelmo rosa, pompelmo giallo, pompelmo verde, kumquat, mandarino, lime



5 cl 70 cl

43% Alc. Vol.



**Le Tribute Countryside
Luxury Gin**

Distilled gin

Botaniche

Bacche di ginepro, salvia, lavanda, citronella, cardamomo nero e fiori di malva



70 cl

43% Alc. Vol.



Edizione
limitata

***Pack Le Tribute
Countryside Luxury Gin
+ 2 bicchieri***

Confezione in cartoncino con chiusura tramite calamita contenente 1 bottiglia di Le Tribute Countryside Luxury Gin 70 cl + 2 bicchieri Le Tribute



***Carton Pack +
2 Tonic Water***

Confezione in cartoncino contenente 1 bottiglia Le Tribute Gin 70 cl + 2 Tonic Water Le Tribute



Premium Wooden Pack
+ 6 Tonic Water

Cassettina di legno contenente 1 bottiglia Le Tribute Gin 70 cl + 6 Tonic Water Le Tribute



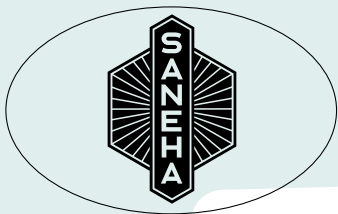
Mini Gin & Tonic Pack

Pack in cartone con 1 Mignon Le Tribute Gin 5 cl + 1 Tonic Water Le Tribute + 1 apribottiglia



Premium Wooden Pack
+ 2 Tonic Water

Cassettina di legno contenente 1 bottiglia Le Tribute Gin 70 cl + 2 Tonic Water Le Tribute



Luogo

Thailandia, Isola di Phuket,
Chalong Bay Distillery



Curiosità

Ogni botanica del gin Saneha ha un proprio potere simbolico, in connessione con l'essenza dell'azienda thailandese

Il gin prediletto da Buddha

Nel sud dell'isola thailandese di Phuket il paesaggio è dominato da uno dei più grandi Buddha del mondo. La sua calma consapevole è la miglior benedizione per il gin distillato su quest'isola: Saneha, il cui nome significa passione ed è legato simbolicamente a sentimenti ed emozioni essenziali e forti.

Nella sua purezza Saneha è l'espressione concentrata e lussureggiante non solo della natura, la giungla con la sua incredibile generosità di aromi e sapori, ma anche di una cultura raffinata e gioiosa.

Un tratto ulteriore di originalità è l'alambicco di rame francese adoperato per la distillazione, che aggiunge grazia e sapienza a un processo artigianale di qualità superiore.



Saneha

Distilled gin

Botaniche

Bacche di ginepro, Mah Kwan, ananas, fiore di zenzero, canna da zucchero, coriandolo, chiodi di garofano



70 cl

40% Alc. Vol.



Saneha Luminous

Distilled gin

Botaniche

Bacche di ginepro, anice stellato, pepe Malagueta (grani del paradiso), lime Kaffir, cassia, coriandolo, pomelo



70 cl

40% Alc. Vol.



Luogo

Italia, Torino, Torino Distillati



Curiosità

Ogni botanica presente nella ricetta di Seven Hills era consumata dagli antichi romani per scopi medicinali o di appagamento

Il sette è un numero fortunato, ma anche molto coraggioso

Non sempre serve avere tutti i numeri per riuscire in un'impresa difficile. A volte ne basta uno. Il sette ad esempio: numero magico legato alle sfide e al mito, dalla tragedia greca al western classico. Il gin Seven Hills, distillato a Moncalieri nel cuore del Piemonte, lega però il suo nome ai sette colli di Roma (e forse anche ai suoi re) e ai sette valori che vuole esprimere: convivialità, eredità, tradizione, stile, storia, qualità, territorio. Come in un'architettura ideale di rimandi sette sono anche le botaniche, tutte italiane, che ne caratterizzano il gusto: ginepro, sedano, camomilla, arancia rossa, rosa canina, carciofo, melograno.

Il metodo di distillazione è il moderno vacuum pot, che utilizza la tecnica del sottovuoto a bassa temperatura per estrarre gentilmente tutti gli aromi dagli ingredienti scelti.

L'estrazione ottenuta in modo più rapido ed efficiente è decisamente più sostenibile (si riducono le emissioni di Co2) che nei tradizionali processi di distillazione. Il frutto di questo processo è un gin morbido ed elegante, trasparente e corposo, con una fragranza delicata che intreccia la freschezza del sedano alle note dolci di melagrana e rosa canina. Al naso sentori di agrumi e camomilla. Nell'insieme una piacevolezza ben bilanciata dall'amaricante (l'arancia amara) e con il finale secco donato dal carciofo.

Per certificare in totale trasparenza la provenienza degli ingredienti utilizzati nella ricetta del suo gin, Seven Hills utilizza la tecnologia blockchain. Tramite un QR code inserito in ogni bottiglia ci si immerge in un viaggio virtuale, ma vivo e aperto, nella storia tutta italiana di Seven Hills.



Seven Hills
Distilled gin

Un gin che diffonde l'essenza dell'artigianato italiano e la sua elevata qualità. La miscela su cui si basa il gin è composta da sette botaniche tutte italiane, che vengono selezionate con estrema cura da produttori tracciati tramite tecnologia blockchain.

Al naso sentori di agrumi e camomilla. Al palato la freschezza del sedano si unisce a note dolci di melagrana e rosa canina. Un gusto morbido perfettamente bilanciato dall'amaricante dell'arancia amara e un finale secco donato dal carciofo.

Botaniche

Bacche di ginepro, sedano, camomilla, arancia rossa, rosa canina, carciofo, melagrana



70 cl

43% Alc. Vol.



Luogo

Spagna, Tarragona,
Teichenné Distillery



Curiosità

La ricetta di Paó de Sitges è stata scelta
tra 55 combinazioni di botaniche diverse

Un gin con tutte le ragioni per fare la ruota

Paó de Sitges significa ‘il pavone di Sitges’.

Sitges è una deliziosa cittadina costiera a sud di Barcellona, esuberante ed elegante, audace palcoscenico della controcultura negli anni '60, dove una coppia inglese ha deciso di vivere scoprendo che il gin prodotto artigianalmente per gli amici e quasi per gioco con un alambicco portoghese, non solo piaceva ma piaceva moltissimo.

Quanto al pavone, spesso bistrattato dai miti per la sua vanità e per gli ‘occhi’ troppo curiosi della sua ruota, ha avuto invece un posto importante e fortunato nella vita della coppia, cui è apparso come simbolo di cambiamento e compimento. A dimostrazione che non è vero che le cose più belle del mondo siano inutili.

Il ‘gin del pavone’ trae ispirazione per le 13 botaniche che lo caratterizzano (e lo rendono singolare) dalle erbe del vicino Parco Natural del Garraf.



Premi

Silver Global Gin Masters 2022
Gold Global Spirits Design Masters 2022



Paó de Sitges
London dry gin

Botaniche

Bacche di ginepro, angelica, rosmarino,
cardamomo, lavanda, timo, scorza di limone
e arancia, miele, sale, coriandolo, foglie di lime
Kaffir, verbena e pepe rosso



70 cl

41% Alc. Vol.

Box Cadeau

Un'elegante confezione per valorizzare il gin Paó
de Sitges anche come regalo



Luogo
Regno Unito, Londra



Curiosità
Ogni gin Mayfair rende omaggio all'eleganza inglese attraverso piccoli cenni alla cultura britannica

L'aristocrazia ha un sapore eccellente

La sede di Mayfair Brands è in Grosvenor Street, ovvero nel quartiere dov'è nata la regina Elisabetta II e nella strada che la scrittrice Jane Austen rese simbolo della ricchezza nel suo romanzo Orgoglio e Pregiudizio.

I Maxwell, - famiglia di distillatori da 300 anni e proprietaria di questa azienda nel cuore prezioso di Londra, - hanno molti motivi d'orgoglio e il loro gin è talmente elegante da sfidare ogni pregiudizio: prodotto utilizzando due piccoli alambicchi dai soprannomi affettuosi (Tom Thumb e Thumbelina, pollice e pollicina), i semi di coriandolo, la radice di angelica, l'iris e la santoreggia invernale raccolti a mano esaltano con un corteggio secco e speziato la personalità del ginepro in bacche.

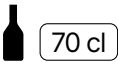
La favola di questo gin è per di più confezionata magicamente in vetri colorati austeri e suggestivi.



Premi
Best of Show WSWA 2013
Double Gold WSWA 2013
Gold Gin Masters Competition 2013

The Flagship
London dry gin

Elegante, corposo e ben bilanciato. In degustazione il ginepro è predominante, con delicate note speziate e floreali.



40% Alc. Vol.

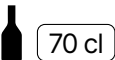
Botaniche
Bacche di ginepro, iris, angelica, coriandolo e santoreggia invernale



Six PM

London dry gin

Botaniche
Bacche di ginepro, iris, coriandolo, angelica e santoreggia invernale



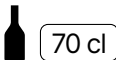
57.6% Alc. Vol.



High Tea

London dry gin

Botaniche
Bacche di ginepro, coriandolo, angelica, bergamotto, foglie di the Earl Grey e petali di rosa



44% Alc. Vol.



Maycat

Old Tom gin

Botaniche
Bacche di ginepro, coriandolo, radice di liquirizia, semi di finocchio, radice di angelica, iris e santoreggia



42.8% Alc. Vol.

松井酒造
合名会社
Matsui Whisky
Kurayoshi Distillery

📍 **Luogo**
Giappone, Tottori,
Kurayoshi Distillery

✦ **Curiosità**
Kurayoshi è chiamata città dell'acqua e del verde ed è situata in una zona d'eccellenza per la produzione della pera Nashi

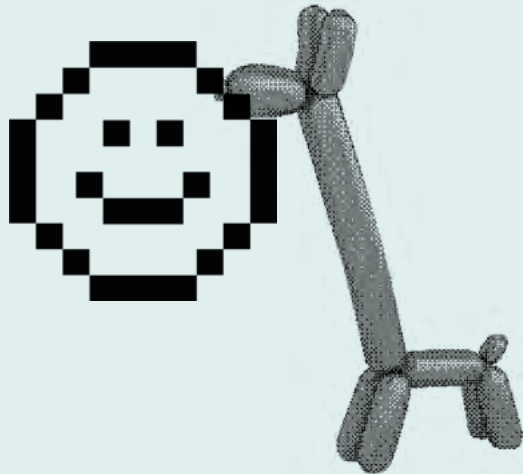
Lo spirito del fuoco

La distilleria Kurayoshi è situata ai piedi del monte Daisen, nella prefettura Tottori affacciata sul mare del Giappone. Daisen significa grande montagna e si dice, molto opportunamente in questo caso, che sia la dimora dello 'spirito del fuoco'.

Spiriti meno accesi ma non meno mitici sono distillati qui, cristallini anche grazie all'acqua particolarmente pura impiegata nel processo di produzione.

Il nome del più celebre dei gin Kurayoshi è The Hakuto Premium. Hakuto significa coniglio bianco come il protagonista di una complicata leggenda la cui morale sta tra il 'chi la fa l'aspetti' e 'chi fa il bene ne riceverà in cambio altrettanto'. Una morale che tradotta in filosofia aziendale significa perseguimento della massima collaborazione nel lavoro e della migliore qualità dei risultati.

E non è una leggenda.



Matsui Gin
“The Hakuto Premium”
Distilled gin



Premi
Gold Japan Contemporary Style
Gin / World Gin Awards 2025
Gold World Gin Awards 2024
Silver World Gin Awards 2022
Gold World Gin Awards 2020



Il gioiello prodotto con orgoglio dalla distilleria Kurayoshi.

Rifinito con acqua di sorgente ottenuta dal monte Daisen, la miscela di botaniche accuratamente selezionate permette di ottenere un gin complesso, speziato ma dolce e rinfrescante. Al palato si presenta fruttato con note di pere fresche, mele verdi e tè verde. Il finale ha aromi di agrumi e note pepate rinfrescanti.

Botaniche
Bacche di ginepro, semi di coriandolo, buccia d'arancia, buccia di yuzu, pepe giapponese sansho, foglie di the gyokuro, sakura (fiori di ciliegio), pepe nero, pere Nashi

 70 cl
47% Alc. Vol.



Luogo
Scozia, St. Andrews



Curiosità
St. Andrews è conosciuta come la "Casa del Golf" tanto che in molti credono che il golf sia nato proprio qui. Nella cittadina scozzese è presente il più antico campo da golf nel mondo: l'Old Course. Nel 2015 Eden Mill ha dedicato un gin a questo sport: il Golf Gin

Il gin più scozzese del mondo

St. Andrews è un meraviglioso angolo di Scozia intorno all'estuario del fiume Eden - nome profetico -, dov'è nato nel 1400 il gioco del golf e dove più o meno due secoli dopo Robert Haig fu convocato per rispondere del crimine di aver distillato whisky nel giorno di sabato.

Passati altri due secoli un altro Haig, William, inaugurava la distilleria di breve fortuna Seggie, mentre sul green lì accanto non si smetteva di dare la caccia alle palline mal giocate.

Nel 2012 Eden Mill si è insediata sul luogo dove sorgeva Seggie inaugurando, oltre al birrificio, la prima distilleria di whisky e di gin in questa regione. A St. Andrews il golf resta lo stesso ma Eden Mill ha cambiato molte cose nel mondo del gin - ma anche in quello dei single malt -, combinando tecniche di distillazione tradizionali e innovazioni all'avanguardia, con l'intento di ridurre l'impatto ambientale e aumentare la sostenibilità.

A St. Andrews il golf è sempre quello, ma il gin non sarà mai più lo stesso.



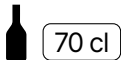
Premi
Best Brand Experience Scottish Gin Awards 2020
Excellence in Branding Scottish Gin Awards 2020
Product Development Team of the Year Scottish Gin Awards 2020



Premi
Gold Global Gin Masters 2025
Gold Global Gin Masters 2024
Silver LSC London Spirits Competition 2021
Gin of The Year Scottish Gin Awards 2018

Original Gin
London dry gin

Ispirato dalla tempestosa costa scozzese dove si trova la distilleria. Qui crescono le bacche di olivello spinoso, un superfood che prospera in condizioni estreme, che conferiscono al gin le distinte note piacevolmente aspre. In degustazione l'iniziale sapore aspro viene bilanciato dalle note agrumate ricavate dalla melissa e dalla scorza di agrumi.



40% Alc. Vol.

Botaniche
Bacche di ginepro, coriandolo, buccia di agrumi, angelica, bacche di olivello spinoso, pepe nero, olmaria, radice di liquirizia, verbena di limone, citronella, iris, corteccia di olivello spinoso, bacche di cubebe, foglie di lime kaffir, corteccia di cassia, cardamomo verde, anice stellato



Premi

Master Global Gin Masters 2025
Double Gold San Francisco World Spirits Competition 2024
Gold Global Gin Masters 2024
Gold Global Gin Masters 2023



Golf Gin
Distilled gin

Botaniche
Bacche di ginepro, coriandolo, angelica, lavanda, limone, aghi di pino, erica, cassia, iris, alghe



70 cl

42% Alc. Vol.



Neptune Gin
Distilled gin

Botaniche
Botaniche classiche e una miscela di alghe scozzesi, tra le quali finocchio marino e alga Kombu



70 cl

40% Alc. Vol.



Premi

Gold Global Gin Masters 2023
Silver Global Gin Masters 2025
Silver LSC London Spirits Competition 2021



Love Gin
Distilled gin

Botaniche
Bacche di ginepro, coriandolo, angelica, sambuco, bacche di Goji, radice di marshmallow, iris, ibisco intero, radice di rabarbaro, petali di rosa rossa, buccia di limone, foglie di levistico, foglie di lampone



70 cl

40% Alc. Vol.



Passion Gin
Distilled gin

Botaniche
Bacche di ginepro, semi di coriandolo, radice di angelica, buccia di limone, citronella, radice di liquirizia, aromi: frutto della passione, cocco e arancia



70 cl

40% Alc. Vol.



Luogo
Israele, Tel Aviv, M&H Distillery

Una distilleria urbana
per un sogno mediterraneo

M&H, fondata nel 2013 da un gruppo d'imprenditori coraggiosi (se non temerari) sotto la guida del genio Jim Swan, è al centro del quartiere più antico di Tel Aviv, ora spazio emergente nella città più contemporanea del mondo. Qui confluiscono innovazione, imprese, artigianato, arte, nuova architettura, ricerca: insomma, il cambiamento.

Qui si produce un gin la cui singolarità è decisa al momento della distillazione: Levantine Gin.
È un gin che inizia la sua vita come un single malt: 100% puro orzo maltato lavorato in casa e distillato in un alambicco dedicato alla produzione del gin. Solo a questo punto si aggiungono ginepro e ingredienti botanici, selezionati e acquistati al favoloso mercato delle spezie di Tel Aviv: origanum syriacum (zaa'tar), scorza di limone, arancia, camomilla, verbena, cannella e pepe nero.

Tutto questo fa del gin M&H un gin completamente differente da ogni altro. Il suo marchio di unicità è la base da cui nasce: new make, un whisky senza invecchiamento. L'alcol che esce dall'alambicco, invecchiato in botte diventa whisky, mentre se viene messo in infusione con le botaniche dà vita al Levantine Gin: un sogno e un sapore sospesi tra occidente e oriente. Con perfetto equilibrio.

Premi
Brand Innovator of the Year Icons
of Whisky 2022



Premi
Gold The Gin Masters 2020
Gold Frankfurt International Trophy 2019
Silver LSC London Spirits Competition 2018



Levantine Gin
Distilled gin

Botaniche
Bacche di ginepro, origano siriano, scorze di limone, arancia, camomilla, verbena, cannella e pepe nero

70 cl
46% Alc. Vol.

Premi
Gold 95/100 IWSC International Wine
& Spirit Competition 2019



Levantine Gin Oak Aged
Distilled gin invecchiato

Botaniche
Ottenuto invecchiando Levantine Gin in botti ex-vino rosso STR per alcuni mesi. La maturazione in legno gli conferisce un caratteristico colore ambrato chiaro e note di vaniglia in degustazione

70 cl
46% Alc. Vol.

ZEROTRENTA

**Luogo**

Italia, Crespino del Grappa

**Curiosità**

Il nome Zerotrenta si deve al prefisso telefonico di Brescia, città che ha dato origine al progetto Amaro Zerotrenta

Zerotrenta. Si comincia dall'amaro e si finisce con il gin. Che libertà!

Finalmente un brand che non invoca gli antenati e un amaro che non porta con sé storie di vecchi monaci e di alchimisti misteriosi. L'amaro digestivo (e pure aperitivo) alle erbe Zerotrenta è l'idea di due amici, Alessandro Ortogni e Andrea Corezzola, e arriva tra un giro di carte e l'altro. Alessandro ha scritto la tesi di laurea sui liquori amari e fantastica di una ricetta tutta sua. Andrea pensa a realizzarla. Seguono ricerca, sperimentazione, collaborazione, riuscita.

Nasce un amaro moderno nella concezione e perfetto nell'esecuzione: le caratteristiche organolettiche dei macerati delle erbe impiegate sono ben protette e le loro intrinseche proprietà sono esaltate. Il gusto è equilibrato, aromatico, rotondo e non privo di intensa freschezza.

Dopo un anno dal debutto Zerotrenta si prende la medaglia d'oro all'*Internationaler Spirituosen Wettbewerb* (ISW) di Neustadt in Germania, concorso internazionale di liquori e distillati. Presto l'avventura iniziale diventa viaggio: prime tappe una versione barricata di Zerotrenta, Vecio, e una variante più amara, Gnecco.

Poi la scoperta di un mondo nuovo, con un gin che prende il nome di un grande amico, Tony. Il suo cuore è la bacca del ginepro, il suo exploit è una interpretazione allo stesso tempo classica e sorprendente del distillato. Tony è un'esperienza complessa e appagante: combina note di freschezza e note resinose, speziate, di ginepro anice stellato, camomilla, genziana, melissa, rosmarino. È una brezza, un respiro profondo e balsamico.



Gin Tony Distilled gin

Il ginepro è protagonista in questo gin. Al naso è fresco con sentori mediterranei. Al palato emergono le note resinose e delicatamente speziate delle botaniche che compongono la ricetta.

Botaniche

Bacche di ginepro, anice stellato, camomilla, genziana, melissa, rosmarino



70 cl

40% Alc. Vol.





Luogo
Islanda, Reykjavik



Curiosità
Himbrimi Old Tom gin si basa su un'antica ricetta del 18° secolo

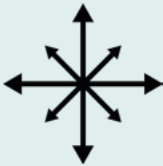
Il gin che viene dal freddo

Himbrimi, 'ululatore del paradiso', è il nome islandese della strolaga maggiore, un uccello che nidifica lungo le rive dei fiumi e ha gli occhi di un rosso del tutto insolito.

Queste due caratteristiche hanno ispirato Óskar Ericsson quando ha scelto il nome per il gin che aveva creato. Perché quello a cui aveva pensato era un distillato che gli facesse compagnia durante le sue avventure di pesca lungo i fiumi del suo paese e perché l'impiego del timo artico e la sua macerazione (insieme ad altre erbe) prima dell'imbottigliamento dava al suo Old Tom un colore quasi vermiglio. A questo si è aggiunto poi, con la sua trasparenza boreale, Winterbird un superbo London dry gin.

Entrambi sono prodotti in piccoli lotti impiegando botaniche selezionate e raccolte a mano intorno ai laghi e ai corsi d'acqua della terra del ghiaccio. Le bottiglie sono numerate e in ogni etichetta compare anche il relativo lotto di produzione.

Himbrimi Old Tom gin è fatto con bacche di ginepro biologico, timo artico selvatico, fiori di angelica e miele di montagna: è dolce, floreale e complesso ma facile da sorvegliare. Se non trovate modo di gustarlo durante una battuta di pesca a mosca, lo troverete perfetto anche in poltrona o nei vostri cocktail. Winterbird è distillato lentamente utilizzando l'energia naturale dell'acqua geotermica e grazie a questa caratteristica nasce un gin di morbidezza e qualità sorprendenti. È perfetto servito con una tonica energica o nel vostro cocktail preferito.



Premi
Wold's Best Compound World Gin Awards 2019



Himbrimi
Old Tom gin

Botaniche
Bacche di ginepro, angelica, timo artico e miele

70 cl
40% Alc. Vol.

Himbrimi Winterbird
Londron dry gin

Botaniche
Bacche di ginepro, angelica e timo artico

70 cl
40% Alc. Vol.



📍 **Luogo**

Paesi Bassi, Toorank Distilleries



Curiosità

In questo marchio c'è molto cinema e non solo per le sue ingarbugliate vicende: "One-Eyed Jacks" è l'unica regia di Marlon Brando e "Hell or High Water" è un ottimo noir con Jeff Bridges. Entrambi film pieni di spirito, naturalmente

Anche nel gin quello che conta è il lieto fine

Ci sono belle storie e storie difficili.

Quella della One Eyed Spirits è una storia tormentata cominciata con un rum chiamato Ron Jeremy come un famoso fante di cuori (guarda caso 'one-eyed Jack') del porno finito in prigione per i suoi abusi. Salito in fretta e caduto ancora più in fretta. Poi ci sono stati incendi, bancarotte e cos'altro?

La rinascita finalmente con un gin, The Flame of Passion, fiammeggiante e audace come le erbe afrodisiache che lo rendono unico, la damiana, il ginseng e il guaranà, ma anche una grande vodka dedicata al prodigioso, stravagante, disegnatore Tom of Finland e il rum ribattezzato Hell or High Water (un modo gergale per dire quanto si sia determinati a fare quello che ci si è prefissi senza farsi fermare da nessuna difficoltà).



Premi

Gold World Gin Awards 2022
Gold Women's Wine & Spirits Awards 2022
Gold Women's Wine & Spirits Awards 2021

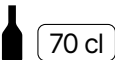


Flame of Passion

Distilled gin

Botaniche
Bacche di ginepro, semi di coriandolo, radice di angelica, semi di cardamomo, radice di liquirizia, corteccia di cannella, bergamotto, olio di arancia, scorza di limone

Estratti
Damiana, Ginseng, Guaranà



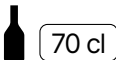
43% Alc. Vol.



Flame of Passion Pink

Distilled gin

Botaniche
Stessa ricetta del Flame of Passion con aggiunta del ribes nero che ne contraddistingue il piacevole colore



38% Alc. Vol.



Luogo

Italia, Padova,
Distilleria Zamperoni



Curiosità

Il colore dorato di Soero, un richiamo visivo al sole, viene conferito dal cartamo, noto anche come zafferanone

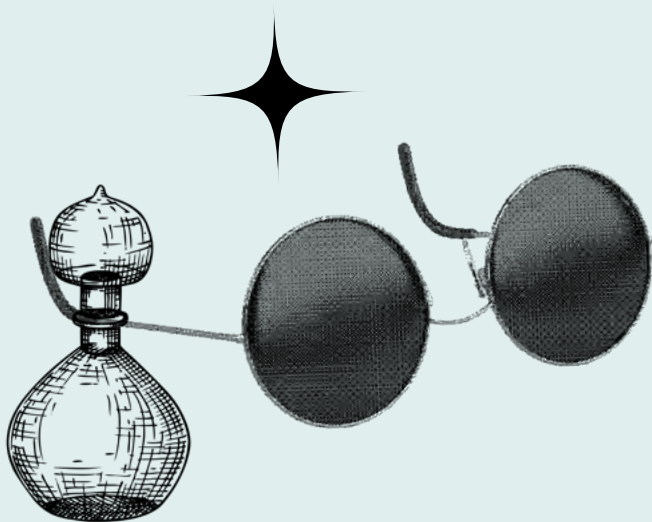
Distillare il sole

Un tramonto può segnare l’inizio di tutto: una storia d’amore, un ricordo indelebile o persino un distillato. Soero Gin nasce dall’ispirazione del tramonto sul promontorio di Capo Caccia, ad Alghero.

Creato da Dario Olmeo, bartender professionista e proprietario del noto Maracaibo Cocktail Bar, questo gin è un omaggio al Sole (So) e ad Alghero (ero), la città che ne ha visto la nascita e che ne ispira ogni dettaglio.

Il suo colore richiama il sole, mentre la bottiglia, con la sua forma a goccia, evoca le onde del mare.

Frutto di 12 anni di esperienza nel settore, Soero nasce dalla volontà di creare un gin che si distinguesse per la qualità della sua ricetta. Ma non solo: è un invito a rallentare, brindare e perdersi in attimi di condivisione.



Premi

Miglior Gin Ampolla d’Oro Spirito
Autoctono 2022 e 2024
Highly Commended Gin Guide Awards 2024
Gold Las Vegas Global Spirit Awards 2021
Innovazione dell’anno Barawards 2021



Soero

Distilled gin

Botaniche

Bacche di ginepro, mirto, rosa, miele, coriandolo,
lavanda, arancia, viola, cardamomo, limone,
gelsomino, pepe nero e angelica



50 cl

40% Alc. Vol.



Box Cadeau

Soero viene distillato con 13 botaniche selezionate con cura e sprigiona profumi floreali e balsamici, con tocchi agrumati e speziati.
Al palato, la freschezza degli agrumi incontra la dolcezza del miele, chiudendo in un finale morbido e avvolgente.

Soero può essere accompagnato da un’elegante confezione per valorizzare il gin anche come regalo



📍 **Luogo**

Francia, Saint-Palais
in Charente-Maritime



Curiosità

L'elicriso è conosciuto con l'appellativo di semprevivo, perché mantiene inalterati forma e colore quando appassisce: in francese "Immortelle"

Il gin che nasce dal mare e fiorisce sulla spiaggia

Melifera è il gin francese distillato da Christophe e Cécile Amigorena che nasce dal mare e fiorisce sulla spiaggia: espressione poetica di una prassi produttiva assai concreta.

Il segreto è l'elicriso - l'Immortelle - raccolto a mano nei campi di Oléron, piccola isola affacciata sull'Atlantico. I suoi fiori d'oro si racconta adornassero la corona nuziale di Eleonora di Acquitania il giorno in cui nel 1152 sposò in seconde nozze Enrico Plantageneto, futuro re d'Inghilterra, e decorano oggi la bottiglia di Melifera insieme al disegno del bel faro di Chassiron.

Per nulla intimiditi dalla magia delle leggende e dal peso della storia, Christophe e Cecile hanno realizzato un gin appassionato e contemporaneo. Dopo aver lasciato a macerare i fiori di elicriso in alcool a 68 gradi si procede alla miscela finale con alcool di grano della distilleria Chevanceaux.

Il risultato è un distillato seducente, fatto e raccontato con un occhio attento alla sostenibilità: i fiori di Immortelle sono piantati in collaborazione con orticoltori locali ed è forte l'impegno per la conservazione dell'ape nera del nord Oléron e per la salvaguardia dell'eco-sistema di questo territorio.



Melifera
Distilled gin

Particolarmente aromatico e fruttato al naso. Al palato esprime note floreali, legate alla presenza dei fiori di elicriso, e sapori speziati e leggermente iodati.

Botaniche
Bacche di ginepro, cardamomo, angelica, elicriso, macerone e altre erbe autoctone provenienti dall'isola di Olerón

 70 cl
43% Alc. Vol.



Premi
Gold World Spirits Selection 2023





Come in ogni mitologia la storia di tequila e mezcal inizia da una dea, Mayahuel, generosa e materna.

È lei a manifestarsi nelle forme dell'agave dalla polpa ricca d'acqua, che nel deserto diventa una manna biblica per gli assetati. I sacerdoti la facevano fermentare e la bevevano per parlare con gli dei più loquaci. Quando Hernán Cortés entrò in Messico nel 1519 e si accorse che il brandy portato dalla Spagna era finito, grazie ai suoi alambicchi trovò nell'agave una fonte abbondante per ritrovare il suo spirito.

Quattro secoli dopo e dopo anni di scorribande rivoluzionarie, nel 1914 a Città del Messico s'incontrarono Emiliano Zapata e Pancho Villa. Zapata veniva da sud, terra di mezcal, e Villa da nord, terra di tequila. Ma neppure Mayahuel riuscì a metterli d'accordo.

A noi restano una storia, la nostalgia della revolución e i magnifici doni dell'agave.



Curiosità

Tequila Hussong viene imbottigliata a mano in brocche di ceramica. Questo processo aiuta a preservarne il gusto unico e la qualità

Peperoncini rossi nel sole cocente, polvere sul viso e sul cappello

La storia di tequila Hussong comincia in una cittadina bavarese dove nasce Johann "John" Hussong. Quindicenne emigra negli Stati Uniti e dieci anni dopo intraprende la sua corsa all'oro oltre il confine messicano, nella Baja California.

Nel 1891 il carro su cui viaggia si ribalta e "John" si rompe una gamba. Hussong viene portato nella città più vicina, Ensenada, nella Cantina di un tale Meiggs, che accetta di ospitare il ferito. Hussong e Meiggs diventano amici, abbastanza quantomeno perché il barista, partito a caccia della moglie in fuga, gli chieda di prendersi cura del locale fino al suo ritorno. Meiggs e la moglie non torneranno mai. Così la cantina resta a "John", ora Juan, che la fa diventare una delle più celebri del Messico grazie al tequila che produce lui stesso.

Se fin qui la storia avrebbe potuto essere una ballata di Bob Dylan o un film di Sergio Leone, ora diventa un mito con le sue leggende: come quella che proprio nella Cantina Hussong alla fine degli anni Trenta il barman Carlos Orozco abbia inventato il Margarita, dedicandolo a Margarita Henkel figlia di un ambasciatore tedesco. Nel corso degli anni la Cantina Hussong diventa sempre più famosa, e il nipote di Juan, Ricardo, ha esteso l'eredità di famiglia aprendo un locale a Las Vegas.

Il tequila Hussong, distillato dalla piña, il cuore dell'Agave Blue, matura e si affina in botti adoperate per il bourbon. Più lungo l'invecchiamento, maggiore la ricchezza dei profumi, la profondità del colore, l'intensità degli aromi.

E questa non è leggenda, è storia.



Silver

Tequila 100% agave blue

Tequila dagli aromi freschi di agave e agrumi. Il gusto rivela note di burro e caramello, vaniglia, ananas grigliato, limone Meyer



70 cl

40% Alc. Vol.



Reposado
Tequila 100% agave blue

Tequila riposato in botti ex-bourbon per 5 mesi. Il liquido è caratterizzato da note dolci di caramello, burro e vaniglia, crema pasticcera, limone e menta. Al palato emergono note fruttate e note di anice, liquirizia e cannella

 70 cl
40% Alc. Vol.



Añejo
Tequila 100% agave blue

Tequila invecchiato per 15 mesi in botti ex-bourbon di quercia bianca americana. Al naso aromi di caramello e vaniglia, cannella e di legno di quercia. Il gusto rivela note al caramello e vaniglia, note floreali e speziate di noce moscata e pepe bianco

 70 cl
40% Alc. Vol.



Luogo
Messico, Oaxaca



Curiosità

La parola Koch deriva dal nome scientifico dell'agave pulquero, -Ferox Koch-, la varietà che rappresenta l'origine del consumo umano di agave

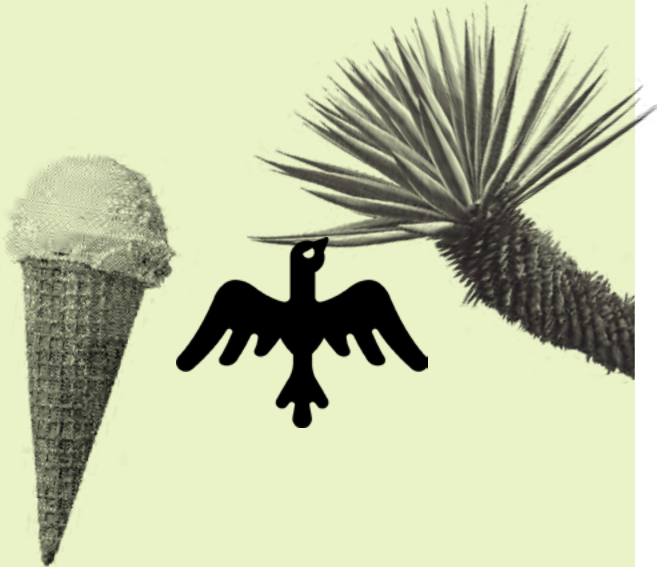
I guardiani del mezcal

«Il mezcal cura, guarisce l'anima, è con te nei dolori e se vuoi ti aiuta a dimenticarli. Si beve mezcal per essere sentimentali, per essere creativi e se tutto il mondo è burla, per sopportarlo meglio».

Queste le parole, più o meno, di Carlos Moreno fondatore di Koch-El mezcal, la cui famiglia aprì una mezcaleria chiamata "Paso a Pasito" quando Villa e Zapata erano un ricordo assai recente.

Da allora difendere la cultura mezcalera è stato tutt'uno con l'ininterrotta collaborazione di Koch con le 62 famiglie di produttori, presenti in 22 comunità diverse dello Stato di Oaxaca, che coltivano le agavi in modo sostenibile e promuovono la biodiversità del territorio.

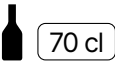
La produzione è da agavi selvatiche, espressioni autentiche di ogni piccola peculiarità della pianta, del territorio d'origine e della manualità dei maestros mezcaleros.



Espadín Artesanal
Mezcal joven

📍 Santa María Suchixtlán

Aroma dolce e affumicato, con note di frutta matura. Al palato persistenti sapori di ananas cotto con note di cocco, rose ed erbe fresche. Maturazione agave: 7-9 anni. Doppia distillazione in alambicchi di rame



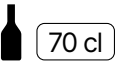
47%* Alc. Vol.



Espadín Elemental
Artesanal
Mezcal joven

📍 Oaxaca

Dolce con sentori di marshmallow e ananas affumicato. Maturazione agave: 7-9 anni. Doppia distillazione in alambicchi di rame



40%* Alc. Vol.

*Gradazione alcolica variabile in quanto prodotto artigianale



Tobalá Artesanal

Mezcal joven

📍 San Baltazar Guelavila

Note floreali di gelsomino e camomilla, seguite da un aroma di latte di cocco e nocciola. Al palato una combinazione di banana, melone e zucchero bruciato. Maturazione agave: 9-12 anni. Doppia distillazione in alambicchi di rame

 70 cl

47%* Alc. Vol.



Espadín Pierna de Borrego Artesanal

Mezcal joven

📍 Rio de Ejutla

Sentori fruttati, minerali ed erbacei. Maturazione agave: 7-9 anni. Doppia distillazione in alambicchi di rame

 70 cl

47%* Alc. Vol.



Cuishe Artesanal

Mezcal joven

📍 San Baltazar Guelavila

Sentori minerali e speziati. Maturazione agave: 12 anni. Doppia distillazione in alambicchi di rame

 70 cl

47%* Alc. Vol.



Pulquero Artesanal

Mezcal joven

📍 San Baltazar Guelavila

Note erbacee e leggermente affumicate. Maturazione agave: 14 anni. Doppia distillazione in alambicchi di rame

 70 cl

46.65%* Alc. Vol.



Arroqueño Artesanal

Mezcal joven

📍 Rio de Ejutla

Note dolci con sfumature citriche, erbacee e affumicate. Maturazione agave: 8-15 anni. Doppia distillazione in alambicchi di rame

 70 cl

46.12%* Alc. Vol.



Madrecuishe Artesanal

Mezcal joven

📍 San Luis Amatlán

Note erbacee e fresche, con cenni fruttati. Maturazione agave: 12 anni. Doppia distillazione in alambicchi di rame

 70 cl

47%* Alc. Vol.



Barril Artesanal

Mezcal joven

📍 Rio de Ejutla

Note fruttate, floreali ed erbacee con sapori affumicati e di cioccolato fondente. Maturazione agave: 12 anni. Doppia distillazione in alambicco di rame

 70 cl

47%* Alc. Vol.



Jabalí Artesanal

Mezcal joven

📍 Zoquitlán

Aromi di pepe nero e rugiada, con sfumature acidule e minerali. Maturazione agave: 9-10 anni. Doppia distillazione in alambicco di rame

 70 cl

47%* Alc. Vol.



Tepeztate Artesanal

Mezcal joven

📍 Santa María Suchixtlán

Note vegetali ed erbacee con sapori piccanti e citrici. Maturazione agave: 12-15 anni. Doppia distillazione in alambicco di rame

 70 cl

47%* Alc. Vol.



Ensamble 4 Artesanal

Mezcal joven

📍 San Baltazar Guelavila

Agave: Espadín, Cirial, Tobalá e Tobasiche. Agrumato, leggermente affumicato e floreale. Maturazione agavi: 9-12 anni. Doppia distillazione in alambicchi di rame

 70 cl

47%* Alc. Vol.



Mexicano Artesanal

Mezcal joven

📍 Rio de Ejutla

Note minerali, fruttate e speziate. Seguono sapori di cioccolato fondente, peperoncino secco, essenza di fungo e chiodi di garofano. Maturazione agave: 7-9 anni. Doppia distillazione in alambicco di rame

 70 cl

47%* Alc. Vol.



Ensamble 5 Artesana

Mezcal joven

📍 San Baltazar Guelavila

Agave: Espadín, Barril, Mexicano, Tepeztate e Tobasiche. Carattere effervescente con note terrose, minerali e fruttate. Maturazione agavi: 7-15 anni. Doppia distillazione in alambicchi di rame

 70 cl

47%* Alc. Vol.

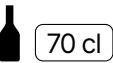


Tobalá Ancestral

Mezcal joven

📍 Sola de Vega

Aroma eccezionale di composta di mele con cannella. Al palato note di barbabietole seguite da semi di zucca tostati. Maturazione agave: 9-12 anni. Doppia distillazione in alambicco di terracotta



47.11%* Alc. Vol.

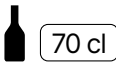


Espadín Ancestral

Mezcal joven

📍 Sola de Vega

Note agrumate e di cuoio vecchio unite a sfumature di zucchero filato e burro di mandorle. Maturazione agave: 7-9 anni. Doppia distillazione in alambicco di terracotta



47%* Alc. Vol.

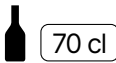


Espadín Mole Verde Ancestral

Mezcal joven

📍 San Agustín De Las Juntas

Note erbacee e speziate, con sfumature leggermente piccanti. Maturazione agave: 7-9 anni. Doppia distillazione in alambicco di terracotta



47%* Alc. Vol.



Jabalí Ancestral

Mezcal joven

📍 Sola de Vega

Note pepate e speziate unite a sfumature di cannella e cacao. Maturazione agave: 9-10 anni. Doppia distillazione in alambicco di terracotta



47%* Alc. Vol.



Luogo

Messico, Oaxaca



Curiosità

Il coyote ha svolto un ruolo fondamentale nella mitologia. Ancora oggi, a Oaxaca, è comune sentire i contadini raccontare storie di coyote che raggiungono proporzioni soprannaturali

Puro distillato di antica cultura

Noble Coyote è un mezcal premium proveniente dalla culla del mezcal, il villaggio di San Luis Amatlán a Oaxaca, in Messico.

A selezionare con cura le migliori agavi selvatiche o semi-selvatiche, cucinate e distillate scrupolosamente grazie alle conoscenze tramandate di generazione in generazione, sono i maestri mezcaleros. Condividono il nome con gli Apache Mescaleros cui gli spagnoli diedero questo appellativo perché l'agave era per loro fonte di cibo, acqua e bevande rituali.

I mezcal artigianali di Noble Coyote hanno profili aromatici complessi e unici. Ogni bottiglia di mezcal Noble Coyote identifica il maestro mezcalero che ha prodotto il mezcal, il villaggio in cui è stato prodotto, il tipo di agave utilizzato e il numero di lotto e di bottiglia.

Quanto al coyote, nell'Oaxaca è un personaggio leggendario e già mitologico nella cultura Azteca come danzatore divino e benevolo, protettore della sessualità più disinibita. La sua nobiltà firma a buon diritto il mezcal artigianale più aristocratico e sensuale del Messico.



Espadín Artesanal
Mezcal joven

Dominano gli aromi verdi, seguiti da anice e note affumicate. I sapori erbacei continuano al palato, finale medio-lungo. Maturazione: 7 anni.

Doppia distillazione in alambicco di rame



70 cl

43.4% Alc. Vol.



Luogo
Messico, Durango



Curiosità
Durango è stata al centro di molte produzioni cinematografiche tanto da essere definita come "la terra del cine", la terra del cinema

Un affare di cuore, il Mezcal Le Tribute

Le Tribute è un brand che non ha paura dei paradossi: la sua storia ideale inizia nel 1835 in Catalogna, a Vilanova, una storia di pionieri e visionari. Manuel Giró è uno di loro: fonda la distilleria MG e si specializza nella produzione di sciroppi farmaceutici e bibite medicinali.

Il resto è futuro: nel 2016 da quell'epica nasce Le Tribute e riannoda i fili della tradizione per tessere una rivoluzione, che ha uno dei suoi momenti più clamorosi nel mezcal prodotto con il 100% di Agave Cenizo Silvestre.

Le piante giungono a maturazione perfetta dopo otto anni, nei campi della regione messicana di Durango. Per ogni pianta raccolta ne vengono piantate due: è una promessa di lunga vita per l'integrità dell'ambiente e per il mezcal. Il taglio delle foglie di agave, "jima", viene effettuato molto vicino alla pigna (circa 1,5 cm). In questo modo viene conservato solo il cuore della pianta di agave, la parte che contiene il più alto livello di zucchero, con la maggiore concentrazione qualitativa.

Ecco perché Le Tribute Mezcal è "puro cuore" e "pura vida". L'agave poi viene cotto nei tradizionali forni interrati di pietra vulcanica, utilizzando legno di leccio, che conferisce al liquore complessità aromatica e note affumicate. Ogni sorso di Mezcal Le Tribute contiene audacia, gusto contemporaneo, evocazione e stupore. È una questione d'anima e di cuore.



Cenizo Artesanal

Mezcal joven

Al naso aromi terrosi ed erbacei, accompagnati da sentori affumicati. Al palato è piacevole e bilanciato, con sapori balsamici e sottilmente speziati che rimangono a lungo in bocca. Maturazione agave: 8 anni



70 cl

45% Alc. Vol.



Premium Wooden Pack
Mezcal + 2 Pink Grapefruit

Cassettina di legno contenente 1 bottiglia Le Tribute Mezcal Cenizo 70 cl + 2 Pink Grapefruit



Rum



↑ INDICE

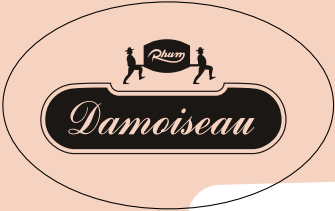
Rum rhum ron ron!

Sono le fusa di un gatto disteso sul cassero di teak del San Antonio, l'ultimo galeone di Capitan Kidd in rotta per Barbados. Se ne sta ben attento che l'ombra delle colubrine non gli tolgano il sole, ma provateci voi a dormire tranquilli mentre fioccano i proiettili, il mare si gonfia come un'acciuga che fa il pallone e i pirati urlano come diavoli.

*Ci vorrebbe un buon sorso di **rum** che sappia di vaniglia e caramello o di biscotti al burro e frutta tropicale o spezie e legno dolce.*

Basta aprire gli occhi e seguirci nelle **nostre esplorazioni** tra le isole e i secoli, a bordo di un'amaca.

Su, non fate i gatti.



Luogo

Guadalupa, Le Moule,
Distillerie Bellevue-Hurel



Curiosità

È l'unica distilleria presente nella Grande Terre, regione orientale della Guadalupa che si contraddistingue per un terroir calcareo particolarmente adatto alla crescita della canna da zucchero

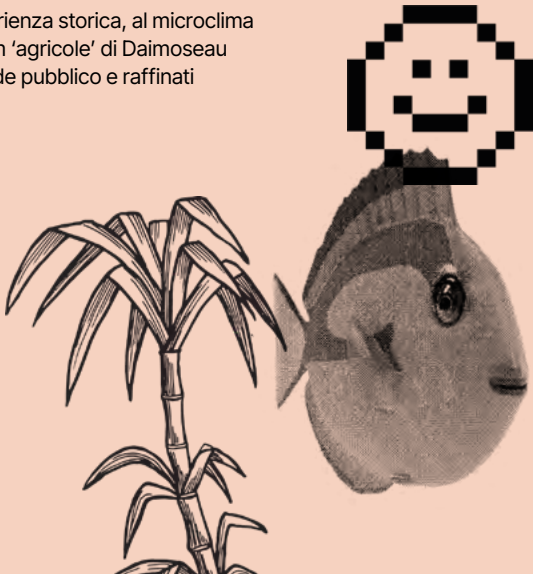
*La terra promessa (e mantenuta)
del rum delle Antille*

Perché non cominciare da Colombo per entrare in confidenza con questo eccezionale rum della Guadalupa. Fu lui in fondo a sbarcare sull'isola che i Caraibi chiamavano Karukera e dargli il nome attuale prendendolo da un monastero spagnolo.

Poi si potrebbe ricordare Jean-Baptiste Colbert che diede mandato nel 1672, all'inizio dei suoi tentativi di sostenere le traballanti finanze di Luigi XIV, perché s'impiantasse a Guadalupa la prima raffineria di zucchero. Per la prima distilleria bisognerà aspettare due secoli, e per quella di Roger Damoiseau, il 1942.

Una storia difficile - con rovesci finanziari e disastri naturali a complicarla - ma raddrizzata dalla resilienza delle nuove generazioni, Hervé il presidente, Jean-Luc responsabile della produzione, Sandrine impegnata nello sviluppo del marchio.

Dalla fine degli anni novanta, grazie all'esperienza storica, al microclima soleggiato e all'ideale suolo calcareo, il rum 'agricole' di Damoiseau riscuote l'apprezzamento condiviso di grande pubblico e raffinati conoscitori.



Blanc 50°

Rhum agricole classico bianco

Al naso note di fiori gialli, succo di canna da zucchero e scorza di lime. Al palato è dolce e potente, con note pepate e floreali nel finale



70 cl 100 cl

50% Alc. Vol.

Blanc 40°
Rhum agricole
classico bianco



Rhum dagli aromi vegetali e note di fiori bianchi. Al palato sentori di canna da zucchero fresca si legano a note salate, minerali e pepate



70 cl 100 cl

40% Alc. Vol.

Gold
Rhum agricole
classico ambrato



Secco e leggermente speziato. Al naso note di pepe, bagassa e succo di canna da zucchero. Al palato sentori di vaniglia e legno



70 cl

40% Alc. Vol.

Premi
Gold Concours Général Agricole de Paris 2020
Silver Concours Rhums Francophones 2017



V.O.
Rhum agricole
invecchiato 3 anni

Matura per almeno tre anni in botti di rovere ex-bourbon. Note di vaniglia e spezie, unite a sapori affumicati e di marmellata di arancia

 70 cl
42% Alc. Vol.

Premi
Silver Drinks Market Analysis 2021
Gold ISW Meininger's International Spirit Awards 2019
Silver Concours Général Agricole de Paris 2016



X.O.
Rhum agricole
invecchiato 6 anni

Matura per almeno sei anni in botti di rovere ex-bourbon. Delicato e complesso, con note fruttate, speziate e di caramello, bagassa e cacao

 70 cl
42% Alc. Vol.

Premi
Gold The Global Travel Retail Spirits Masters 2016



V.S.O.P.
Rhum agricole
invecchiato 4 anni

Matura per almeno quattro anni in botti di rovere ex-bourbon. Rotondo, con note fruttate, speziate, agrumate e mentolate

 70 cl
42% Alc. Vol.

Premi
Gold Concours Général Agricole de Paris 2022
Silver Concours Général Agricole de Paris 2019



Concordia
Rhum blended
invecchiati

Blend di rhum agricolo della distilleria Damoiseau con rhum tradizionali della Guadalupa. Matura per almeno quattro anni in botti ex-bourbon. Note fruttate e speziate

 70 cl
40% Alc. Vol.



Rhum Vieux 10 ans

Rhum agricole
invecchiato 10 anni

Matura per 10 anni in botti di rovere ex-bourbon.
Complesso e potente, con note affumicate, fruttate
e di cuoio. Successivamente, sapori di tabacco e
spezie



42% Alc. Vol.



Rhum Vieux 12 ans

Rhum agricole
invecchiato 12 anni

Matura per 12 anni in botti di rovere ex-bourbon.
Complesso e potente, con note fruttate e di cuoio
e spezie



42% Alc. Vol.



*Pack V.S.O.P. +
2 Bicchieri Arome*

Confezione in cartoncino contenente 1 bottiglia
di Damoiseau VSOP 70 cl + 2 bicchieri Arome
Damoiseau



L'Expérience 69
Rhum agricole bianco
overproof millesimo 2017

Matura per 4 anni in vasche d'acciaio. Ricco e potente al naso con aromi fruttati. Al palato non è eccessivamente potente, con note terrose di succo di canna da zucchero, cacao, papaya e scorza di pomelo



50 cl

69% Alc. Vol.



Rhum Vieux 15 ans
Rhum agricole
invecchiato 15 anni

Invecchiato in botti di rovere ex-bourbon per 15 anni (dal 2007). Al naso è ricco e invitante con note di zucchero di canna, noce moscata e caffè bianco. Al palato è dolce e caldo con sapori di frutta candita, vaniglia e cannella



50 cl

42% Alc. Vol.



Millésime 2008
Rhum agricole millesimato

Matura per 8 anni in botti di rovere ex-bourbon. Note di frutta tropicale, con sapori vegetali e speziati di liquirizia



70 cl

42% Alc. Vol.



**Millésime 2008
Subprime Cuvée**
Rhum agricole
overproof millesimato

Matura per 8 anni in botti di rovere ex-bourbon. Note di frutta tropicale, con sapori vegetali e speziati di liquirizia e cacao



70 cl

47.9% Alc. Vol.



Millésime 2007
Rhum agricole millesimato

Matura per 10 anni in botti di rovere americano. Note fruttate e speziate, con sfumature pepate e di vaniglia



42% Alc. Vol.



Millésime 2009
Rhum agricole millesimato

Rhum invecchiato per 7 anni in botti di rovere ex-bourbon. Note fruttate e di vaniglia, con sapori speziati di noce moscata e pepe



42% Alc. Vol.



**Millésime 1995
Brut de Fût**
Rhum agricole full proof
millesimato

Rhum Brut de Fût invecchiato per 15 anni in botti di rovere ex-bourbon. Il blend, imbottigliato a gennaio 2010, viene realizzato con rum di 42 botti diverse.

Di colore mogano. Al naso sviluppa aromi di noci, bagassa e burro. Al palato è molto complesso con note di spezie, curry, frutta candita e scorza di agrumi



66.9% Alc. Vol.



Premi
Gold ISW Meininger's International
Spirits Award 2023

Arrangé Coco
Arrangé - liquore della Guadalupa
a base rhum agricole

Ottenuto dalla macerazione di cocco e vaniglia in rhum agricole Damoiseau. Le note terrose di questo rhum agricole si fondono perfettamente con la dolcezza del cocco maturo.

Color oro pallido, dolce, caldo, con l'intensità del cocco completata dalla rotondità della vaniglia, per finire con piacevoli note tostate

 70 cl
30% Alc. Vol.

Premi
Gold Concours Général Agricole de Paris 2023
Gold ISW Meininger's International Spirits
Award 2023
Bronze Rhum Fest Paris 2018



Arrangé Ananas Vanille
Arrangé - liquore della Guadalupa
a base rhum agricole

È il risultato della macerazione di ananas e vaniglia nel rhum agricole Damoiseau. Fragrante e ben bilanciato, con note di ananas, vaniglia, cannella e canna da zucchero fresca

 70 cl
30% Alc. Vol.

Premi
Gold ISW Meininger's International
Spirits Award 2023



Arrangé Orange
Arrangé - liquore della Guadalupa
a base rhum agricole

Morbido, ricco e dolce, con un perfetto equilibrio tra buccia d'arancia e vaniglia, la rotondità del rhum e dello zucchero di canna

 70 cl
30% Alc. Vol.



Arrangé Mangue Passion

Arrangé - liquore della Guadalupa a base rum agricole

Si ottiene lasciando macerare mango e maracuja nel rum agricole Damoiseau. Rotondo e morbido, con note di frutta tropicale, vaniglia e zucchero di canna

 70 cl

30% Alc. Vol.



Arrangé Goyave rose

Arrangé - liquore della Guadalupa a base rum agricole

La guava è un frutto tropicale simile alle mele e alle pere. Macera in rum agricole Damoiseau con sciroppo di zucchero di canna e vaniglia. Note tropicali combinate a sapori di pera e fragola dati dalla guava

 70 cl

30% Alc. Vol.



Punch Fruits de la Passion

Punch - liquore della Guadalupa a base rum agricole

Deliziosa miscela di rum agricole della Guadalupa con il succo e la polpa del frutto della passione. Dolce, con le note acide del frutto della passione che bilanciano lo zucchero in bocca

Non disponibile

 70 cl

18% Alc. Vol.



Shrub

Shrub - liquore della Guadalupa a base rum agricole

Miscela di spezie e scorze d'arancia macerate in rum. Note agrumate e speziate, con la dolcezza dello zucchero di canna bilanciata dalle note di arancia amara e radici officinali

 70 cl

40% Alc. Vol.



Crème Rhum Vieux
Liquore a base rhum agricole

Deliziosa crema ottenuta da rhum agricole invecchiato. Al naso note di caramello, vaniglia, caffè e spezie. Al palato sapori di legno, cioccolato e chiodi di garofano

 70 cl
18% Alc. Vol.



Crème de Coco
Liquore a base rhum agricole

Crema dal gusto squisitamente tropicale. Unisce la morbidezza e complessità aromatica della crema al rhum agricole della Guadalupa alla dolcezza e freschezza del tradizionale punch al cocco dell'isola

 70 cl
18% Alc. Vol.



Pas Loma
Ready to drink

Versione tropicale del famoso cocktail Paloma realizzata con rhum agricole Damoiseau e succo di pompelmo. Fresco e agrumato, con note di canna da zucchero

 25 cl
12,5% Alc. Vol.

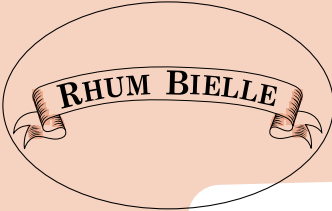


Gwada Mule
Ready to drink

Versione tropicale del famoso cocktail Moscow Mule realizzata con rhum agricole Damoiseau, lime, passion fruit e zenzero. Esotico, fruttato e speziato, con rinfrescanti note di zenzero

Non disponibile

 25 cl
12,5% Alc. Vol.



Luogo

Guadalupa, Marie-Galante,
Distillerie Bielle



Curiosità

Bielle produce diversi rum al 59% vol.,
gradazione cui sono soliti consumare
rum gli abitanti di Marie-Galante

*Storia di una torta con caffè zuccherato
e ottimo rum*

L'isola di Marie-Galante, nell'arcipelago di Guadalupa, è rotonda come una torta, la "grande galette", perfetta per il caffè.
Jean-Pierre Bielle nel 1769 è uno di quelli che il caffè lo coltiva e due suoi discendenti, Nicolas e Maximilien, pensano allo zucchero, inaugurando la loro piantagione nel 1826. A quel punto tutte le attività economiche dell'isola vertevano sulla produzione di zucchero decorando il paesaggio con cento mulini a vento in pietra per dare energia agli zuccherifici e alle distillerie.

Per Bielle la lavorazione e il commercio dello zucchero è *passion dominante* ma con il ventesimo secolo nasce l'amore per il rum, un rum agricole prodotto con cura artigianale e che riflette l'eredità dell'isola, forza, eleganza, complessità.

Oggi, nel rispetto delle tradizioni la canna da zucchero è ancora tagliata a mano e trasportata su carri trainati da buoi e la distillazione avviene in alambicco Savalle a 3 colonne, 2 delle quali di ispirazione creola.
Alla Rhum Bielle però piacciono anche le innovazioni, così sperimentano nuove tipologie di rum, soprattutto creando collezioni di rum monovarietali e nel 2015 armano una goletta, la *Tres Hombrés*, stivandola con barili di rum che nel lungo viaggio tra Marie-Galante e la Francia affina il suo carattere unico all'aria di mare e nel moto delle onde.

Nel 2020 la goletta perderà nell'oceano il suo prezioso carico.
Se l'esperimento si ferma, non si fermano le idee di Bielle, pronta a nuove audaci avventure.



Blanc 59°

Rhum agricole classico bianco

Rhum che al naso si presenta fresco, dolce e fruttato. Al palato le note di canna da zucchero lo rendono vivace



100 cl

59% Alc. Vol.

Blanc 40°

Rhum agricole
classico bianco



Rhum che al naso si presenta fresco,
dolce e fruttato. Al palato le note
di canna da zucchero lo rendono
vivace



70 cl

40% Alc. Vol.

Blanc Bio

Rhum agricole
classico bianco



Prodotto da canna da zucchero
biologica. Sentori di agrumi
e zafferano, con sapori di fiori
bianchi e frutta a polpa bianca



50 cl

59% Alc. Vol.





Blanc Brut de Colonne

Rhum agricole bianco

Fruttato con accenni speziati.
Sapori di agrumi, zafferano e liquirizia, che evolvono
in note di canna da zucchero e frutti bianchi

 50 cl

71.2% Alc. Vol.



Ambré Premium

Rhum agricole ambrato

Dopo una doppia distillazione, riposa in grandi
botti di rovere ex-bourbon con un finish in botti
di dimensioni più piccole. Note di rovere
e pasticceria, con sapori di mandorle tostate
e vaniglia

 70 cl

45% Alc. Vol.



Blanc Canne Grise

Rhum agricole
monovarietale bianco

Soave, fresco e floreale, con note
agrumate, di frutti bianchi
e canna da zucchero

 50 cl

59% Alc. Vol.



Blanc Premium

Rhum agricole bianco

Prodotto da doppia distillazione.
Rotondo, complesso e fine, con note
fruttate di canna da zucchero, frutti
bianchi e zafferano

 50 cl

59% Alc. Vol.



Ambré

Rhum agricole
classico ambrato

Riposa per alcuni anni in botti
di rovere. Floreale con note di canna
da zucchero, rovere, pan brioche
e vaniglia

 50 cl

50% Alc. Vol.



Vieux 3 ans d'âge

Rhum agricole
invecchiato 3 anni

Invecchia per 3 anni in botti di rovere.
Al naso aromi di vaniglia, legno
e frutta stufata. Al palato emergono
note dolci di pan di zenzero,
marmellata e miele

 70 cl

41% Alc. Vol.



Vieux 2011 Premium

Rhum agricole
invecchiato 11 anni

Distillato due volte per poi invecchiare per 11 anni in botti ex-bourbon.
Al naso aromi di tabacco, mandorle tostate e legno vecchio. Al palato note di brioche, cacao e vaniglia

 70 cl
45% Alc. Vol.



Vieux Brut de Fût 2016

Rhum agricole
invecchiato 7 anni

Invecchiato per 7 anni in botti ex-bourbon e botti di rovere a grana fine.
Si contraddistingue per la sua elegante complessità speziata e le eccezionali note fruttate. Al naso aromi di zafferano, legno e vaniglia. Al palato è pieno e morbido, con note di pan di zenzero, albicocche secche e cumarina. Il finale è lungo

 70 cl
54.2% Alc. Vol.

Vieux 2011
Rhum agricole
invecchiato 10 anni



Invecchia per 10 anni in botti di rovere ex-bourbon. Al naso note di vaniglia e frutta candita. Al palato è morbido, con sapori di frutta matura e cioccolato

 70 cl
45% Alc. Vol.

Vieux 2017
Rhum agricole
invecchiato 4 anni



Invecchia per 4 anni in botti di rovere usate. Al naso note di pane caldo e rovere. Al palato sentori di mandorle grigliate, pan di zenzero, cacao, con note di vaniglia nel finale

 50 cl
42% Alc. Vol.



Vieux 2009 Premium

Rhum agricole
invecchiato 12 anni

Distillato due volte per poi invecchiare per 12 anni in botti ex-bourbon. Non subisce diluizione prima dell'imbottigliamento.

Al naso aromi delicati di prugna secca, noci e legno. Al palato sapori di frutta candita e vaniglia. Finale lungo



50.7% Alc. Vol.



Viuex 2006

Rhum agricole invecchiato 14 anni

Rhum brut de fût che invecchia per 14 anni in botti di rovere usate. Equilibrato e sgargiante, con note di frutta candita e rovere vecchio. Seguono sapori di frutta matura e spezie



47.8% Alc. Vol.



Viuex 2008

Rhum agricole invecchiato 13 anni

Rhum brut de fût che invecchia per 13 anni in botti di rovere ex-bourbon. Elegante e vellutato, con note di miele, spezie e vaniglia. Seguono sapori tostati e di frutta cotta che nel finale evolvono in sentori di vaniglia e rovere



55.1% Alc. Vol.



Luogo

Thailandia, Isola di Phuket,
Chalong Bay Distillery



Curiosità

La baia di Chalong era un importante centro commerciale che attirava navi francesi, portoghesi, britanniche e cinesi. Oggi le caratteristiche esotiche della zona attraggono molti turisti provenienti da tutto il mondo

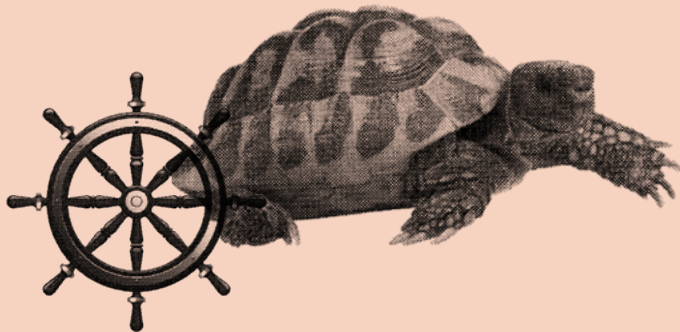
Nessun rum è un'isola. Tranne Chalong Bay

A 31 anni Marine Lucchini e Thibault Spithakis, professionisti parigini della finanza, hanno deciso di cambiare sogno alla loro vita, decidendo di mettersi a produrre rum in Thailandia.

I sogni sono irrazionali, non c'è da stupirsi. Invece no. Perché la canna da zucchero è nativa del Sud Est asiatico e già nell'ottavo secolo i commercianti arabi la portavano da Phuket nel Mediterraneo, forse partendo proprio da Chalong Bay. E il primo rum è stato prodotto dai francesi nei Caraibi.

Così con un alambicco di rame francese, tipico della regione dell'Armagnac, e la canna da zucchero coltivata da piccoli agricoltori locali senza fertilizzanti chimici, da cui ricavare succo di prima spremitura al 100% naturale - pronto per essere distillato - il sogno è finito, ragionevolmente, in bottiglia. La prima è stata venduta il 1 ottobre 2012.

Da allora il rum Chalong Bay esprime la scelta di un territorio ideale per la coltivazione della canna da zucchero e la selezione della varietà più gustosa. Al resto pensano mastri distillatori talentuosi e appassionati. Seguono premi e successo.



Double Barrel

Rum invecchiato – Prodotto da puro succo di canna da zucchero

Invecchia in botti di rovere francese, nuove ed ex-armagnac, per un periodo che varia tra i 18 e i 24 mesi. Saporito e caldo, con note speziate e fruttate, di vaniglia e rovere



47% Alc. Vol.



High Proof

Rum bianco – Prodotto da puro succo di canna da zucchero

Suadente e intenso. All'assaggio note di vaniglia, caramello, cioccolato, frutta esotica, litchi, frutto della passione, lime e canna da zucchero



57% Alc. Vol.



Wild Fermentation

Rum bianco – Prodotto da puro succo di canna da zucchero

Fermentato con i lieviti indigeni. Untuoso ed espressivo. All'assaggio sentori di banana matura, pera, nocciola e canna da zucchero



49% Alc. Vol.



Pure Series
Rum bianco – Prodotto da puro succo di canna da zucchero

Fruttato e morbido. All'assaggio si contraddistinguono sentori fruttati, con note di latte di cocco, vaniglia, noce moscata, pepe bianco e canna da zucchero

 70 cl
40% Alc. Vol.



**Tropical Notes
Lemongrass**
Rum botanico – Prodotto da puro succo di canna da zucchero

Ottenuto dall'infusione a vapore di lemongrass in rum. Fresco e dolce. Aroma floreale. All'assaggio è agrumato, con note di pepe verde e canna da zucchero

 70 cl
40% Alc. Vol.



White Spiced
Rum botanico – Prodotto da puro succo di canna da zucchero

Ottenuto dall'infusione a vapore in rum di 9 botaniche esotiche. Note di cannella e vaniglia, seguite da sapori agrumati, speziati e di pasticceria, unite a note di caffè e cacao

 70 cl
40% Alc. Vol.



**Tropical Notes
Cannella**
Rum botanico – Prodotto da puro succo di canna da zucchero

Ottenuto dall'infusione a vapore di cannella in rum. Intense note di cannella, canna da zucchero e pan di zenzero. Seguono sapori affumicati con note di mandorla e tartufo bianco

 70 cl
40% Alc. Vol.



**Tropical Notes
Basilico dolce Thai**
Rum botanico – Prodotto da puro succo di canna da zucchero

Ottenuto dall'infusione a vapore di basilico thailandese in rum. L'aroma ricorda l'anice. Al palato sviluppa note di liquirizia, crème brûlée, pepe bianco, fumo di sigaro e canna da zucchero

 70 cl
40% Alc. Vol.



**Tropical Notes
Kaffir Lime**
Rum botanico – Prodotto da puro succo di canna da zucchero

Ottenuto dall'infusione a vapore di lime Kaffir in rum. Aroma floreale e minerale. All'assaggio sentori di litchi, petali di rosa, fiori d'arancio, albicocca matura e canna da zucchero

 70 cl
40% Alc. Vol.



Luogo

Panama, Las Cabras,
Las Cabras Distillery



Curiosità

Nonostante l'anno funesto, il 2020 è stato comunque un anno proficuo per Auténtico Nativo. In quell'anno vince il premio come "20 years old Rum of the Year" al New York International Spirits Competition

La saggezza dei nativi

"La terra non ti appartiene, tu appartieni alla terra". È una citazione molto usata e sebbene sia impossibile saperne l'origine, non è meno vera. Soprattutto nella regione panamense di Herrera e per chi produce il rum Auténtico Nativo, ottenuto da canna da zucchero locale coltivata nel terreno vulcanico, ricco di minerali, di questo territorio.

Qui la canna da zucchero cresce in condizioni ideali grazie a un clima tropicale, con temperature medie tra i 27 e i 35 gradi, e ai molti fiumi presenti nel territorio.

La melassa ottenuta dalla lavorazione della canna da zucchero viene prima fermentata e poi distillata in centenari alambicchi di rame a colonna di proprietà dell'azienda panamense. L'invecchiamento nelle botti di quercia bianca americana, utilizzate in precedenza per il bourbon, completa la magia.

Infine i 'maestri' Francisco "Don Pancho" Fernandez e Eduardo Perez assemblano i diversi rum ottenendo prodotti senza compromessi, caratterizzati da un ottimo equilibrio.



Premi

Silver 92/100 New York International Spirits Competition 2020
Gold San Francisco Spirits Competition 2019

Auténtico Nativo
Overproof 108°

Rum overproof blended
8 anni

Blend di rum invecchiati per 8 anni in botti di rovere ex-bourbon. La granella di cacao viene macerata all'interno del rum. Bouquet equilibrato con note di cioccolato, caramella mou e frutti scuri. Al palato non è eccessivamente dolce, con note di melassa, fichi neri secchi, cuoio, carbone di rovere, vaniglia, tabacco e spezie



70 cl

54% Alc. Vol.



Box Cadeau

Un'elegante confezione per valorizzare il rum Auténtico Nativo Overproof 108° anche come regalo



Auténtico Nativo Salvaje
Rum blended 6-10 anni

Blend di rum invecchiati dai 6 ai 10 anni in botti di rovere ex-bourbon. Ricco ed equilibrato, con note fruttate, di caramello, vaniglia, cioccolato fondente e caramella mou

 70 cl
40% Alc. Vol.

Premi
Silver New York International
Spirits Competition 2024



Premi
Silver 93/100 New York International Spirits
Competition 2020
Silver San Francisco Spirits Competition 2019
Silver WSWA Tasting Competition 2019
Silver The Rum & Cachaças Masters 2018



Auténtico Nativo 15 Anni
Rum invecchiato 15 anni

Rum invecchiato per 15 anni in botti di rovere ex-bourbon. Morbido e dolce, con note di noci, rovere, cacao e agrumi

 70 cl
40% Alc. Vol.

Premi
Gold The Rum & Cachaças Masters 2022
Gold 94/100 New York International Spirits
Competition 2020
Gold San Francisco Spirits Competition 2019
Best of Show WSWA Tasting Competition 2019



Auténtico Nativo 20 Anni
Rum invecchiato 20 anni

Rum invecchiato per 20 anni in botti di rovere ex-bourbon. Equilibrato e vivace, con note di noci scure, pesca caramellata e banana. Seguono sapori minerali, di rovere e cedro

 70 cl
40% Alc. Vol.



 **Luogo**
Guatemala

 **Curiosità**
Embargo Esplendido è l'unico rum al mondo composto da un blend di rum provenienti da Trinidad e Tobago, Martinica e Guatemala

Un rum che sequestrerà i vostri sogni

Blend di tre rum provenienti da Trinidad e Tobago, Martinica e Guatemala. A volte è bello iniziare una storia dal finale. E in questo caso il finale ha il nome di un rum esclusivo quanto raro: Embargo Esplendido, espressione che evoca porti avventurosi e navi ribelli.

Embargo Esplendido è il solo blend che possa vantare un 'taglio' tra rum agricolo della Martinica, rum di melassa di Trinidad e Tobago e rum dalla canna da miele del Guatemala. Da questo assemblaggio è nato un distillato d'oro antico e ambra, complesso quanto ricco nei profumi e negli aromi. Al palato trionfa in eleganza, pienezza e intensità.

Embargo Esplendido è un prodotto del brand Les Bienheureux, creato e sviluppato nel 2015 da Alexandre Sirech (che nel gruppo Pernod-Ricard aveva la responsabilità del rum Havana Club, ma che è anche produttore di eccellenti bordeaux) e Jean Mouïex (figlio talentuoso di Jean-François Moueix, proprietario di grand crus bordolesi tra cui l'inarrivabile Château Petrus). I due hanno rivoluzionato senza imbarazzi il mercato degli spirits scegliendo una via radicale all'eccellenza: selezionare un prodotto solo quando questo supera i concorrenti nei test di 'degustazione alla cieca'. È quella che si potrebbe chiamare una vittoria ad occhi chiusi. Embargo Esplendido è la miglior prova che questo metodo severo funziona alla perfezione.



 **Premi**
Gold Global Rum & Cachaça Masters 2023
Gold Berlin International Spirits Competition 2020
Gold Concours Mondial Bruxelles 2017

Esplendido
Rum invecchiato

Blend di tre rum provenienti da Trinidad e Tobago, Martinica e Guatemala. Colore oro antico con riflessi ambrati. Al naso è fresco e intenso. Al palato note di canna fresca che si mescolano a limone candito e frutta tropicale. Aromi speziati di liquirizia e caramello salato aggiungono ricchezza e intensità. Nel complesso, un rum ben equilibrato ed elegante, delizioso, facile e saporito. Il lungo finale culmina in note di pasticceria



40% Alc. Vol.



📍 **Luogo**
Guatemala

✦ **Curiosità**
Al termine della distillazione il rum Mama Quilla viene fatto assaggiare durante una degustazione ad occhi chiusi, in bicchieri neri, insieme ad altri rum della stessa categoria, per assicurarsi che esso abbia raggiunto le proprietà organolettiche desiderate

Per certi dei, il rum è molto meglio di qualsiasi nettare

Fare della mitologia scrivendo di un rum può apparire presuntuoso, ma in questo caso il nome scelto per il blend di rum guatemaltechi Mama Quilla è solo un omaggio e un'evocazione.

Nella cosmogonia della civiltà Inca, Mama Quilla era la luna, sposa del Sole antenato di ogni imperatore di quel popolo, protettrice di ogni sposa, rifugio di ogni donna in pericolo. Signora del tempo, assicurava con la regolarità dei cicli naturali i raccolti più abbondanti. Divinità dell'equilibrio può ben essere tutrice di questa miscela di rum dal profilo aromatico delicato, bilanciato e accattivante.

Invecchiato in vecchie botti di Cognac, Mama Quilla ne ha tratto tutta la speziata eleganza e la rassicurante morbidezza.

È un'altra creazione del brand "Les Bienheureux", nato nel 2015 dalle idee e dall'energia di Alexandre Sirech (responsabile a suo tempo del rum Havana Club nel gruppo Pernod-Ricard) e di Jean Mouïex (il padre è il proprietario del mitico Château Petrus). I due hanno fatto la rivoluzione nel mercato degli spirits innovando completamente i criteri di selezione dei prodotti di cui volevano occuparsi: scegliere solo distillati che avessero messo alla prova la loro superiorità in severi blind test.

La fortuna è cieca, ma tenere gli occhi chiusi aiuta anche i palati più educati.

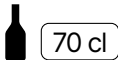


🏆 **Premi**
Silver World Rum Awards 2022
Gold Rum & Cachaça Masters 2022
Gold International Spirits Challenge 2020
Silver Concours Mondial de Bruxelles 2020

Mama Quilla - XA

Rum invecchiato

Blend di rum del Guatemala invecchiato in botti ex-bourbon, con finish in vecchie botti ex-cognac. Di colore oro brillante, questo rum ha un profilo equilibrato ed elegante, rotondo e morbido al palato con una piacevole complessità aromatica. In degustazione emergono note di frutta esotica, cannella e cacao. Morbido e mieloso, si evolve verso un finale aromatizzato di crème brûlée e di spezie dolci



40% Alc. Vol.



Luogo

Mar dei Caraibi, imbottigliato in Olanda



Curiosità

Non è inusuale incontrare i titolari concitati in modo singolare, acciaccati e con abiti sgualciti, a simboleggiare il tosto percorso affrontato da produttori di rum

Il viaggio è importante, ma la meta è essenziale

Come Hell or High Water Rum nasce dal viaggio lungo 15 anni che i fondatori Olli Hietalahti e Jouko Laune di One Eyed Spirits, hanno voluto fare nel mondo del rum. Le difficoltà e le sfide che sono state affrontate lungo il cammino, ma anche le scoperte fatte e le rivelazioni ricevute, hanno fortificato il cuore di questo progetto e ne hanno plasmato l'anima.

L'espressione inglese "Come hell or high water", significa essere disposti a fare qualsiasi cosa per superare difficoltà e ostacoli.

Esprime la determinazione più accesa. In italiano si potrebbe tradurre con "ad ogni costo" ma anche "non arrendersi mai".

Come Hell or High Water Rum è un rum per chi in ogni avversità legge una sfida. Per gli inguaribili ottimisti. Per chi affronta ogni prova con calma sicurezza, certo della vittoria. È un rum che racchiude perseveranza e fermezza e la cui avvolgente morbidezza nasce dalla forza. La missione è ispirare le persone a vivere la propria vita consapevoli che "chi la dura la vince", ovvero "Come Hell or High Water".



XO
Rum invecchiato

Blend di rum caraibici invecchiati fino a 15 anni in botti di rovere americano ex-bourbon. Note di canna da zucchero seguite da sapori di frutta tropicale e spezie



5 cl



70 cl

40% Alc. Vol.



Spiced
Rum speziato

Blend di rum caraibici. Note di vaniglia, cannella e noce moscata, con sapori di vaniglia e caramello



70 cl

38% Alc. Vol.



Reserva
Rum invecchiato

Blend di rum caraibici invecchiati fino a 8 anni in botti di rovere americano ex-bourbon. Note di noci tostate unite a sapori di legno dolce e zucchero di canna



70 cl

40% Alc. Vol.



Luogo

Martinica, Le François,
Distillerie Du Simon



Curiosità

Butfly è il nome dato alla selezione scelta
personalmente da Alessandro Mavolo

Una storia dell'altro mondo (quello dei sogni)

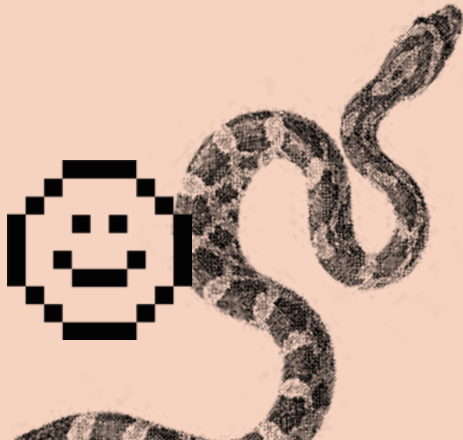
Il dottor Homère Clement nel 1887 comprò in un Tribunale fallimentare della Martinica i 43 ettari della prestigiosa piantagione Domaine de L'Acajou dove nasceva la migliore canna da zucchero dell'isola e vi installò anche una raffineria.

Trent'anni dopo, nel 1917, con l'aumento vertiginoso della domanda di alcol dovuto alla guerra in Europa, Homère eresse la sua distilleria e cominciò a produrre rum.

Nel 1940 per iniziativa del figlio Charles nasceva il marchio Rum Clement cui non mancavano orgoglio e ambizione: « Il miglior Rum del mondo è delle Antille, il migliore Rum delle Antille è della Martinica, il migliore Rum della Martinica è il Rum Clement ». Così recitava una presentazione, sintetica quanto efficace.

Clement è un rum agricole in stile francese: appartiene cioè a quell'aristocrazia del rum che utilizza solamente puro succo da canna da zucchero, senza impiego di melassa.

Clément Private Cask Collection è la riserva preziosa ed esclusiva del maestro di cantina Robert Peronet, destinata ogni anno ai più stimati appassionati di Rum Clément.



V.S.O.P

Collezione Privata Butfly

Rhum 100% Canne Bleue
invecchiato 4 anni

Questo barile di rum, selezionato personalmente, si ottiene dalla distillazione di un unico tipo di canna da zucchero: la Canne Bleue.

Invecchiamento

Invecchiato per 4 anni in botti di rovere presso l'Habitation Clément. Il rum è maturato in modo elegante e trae la sua grande complessità dall'uso alternativo di botti di rovere vergine e Bourbon.

Note di degustazione

Piacevoli note di arancia in fiore, limone, legno e vaniglia



70 cl

52% Alc. Vol.



Luogo

Brasile, São Paulo,
Fazenda Lageado



Curiosità

Tutto il processo produttivo si basa sulla filosofia 3R (ridurre, riutilizzare e riciclare) che ha permesso all'azienda di conseguire importanti certificazioni in ambito di tutela ambientale

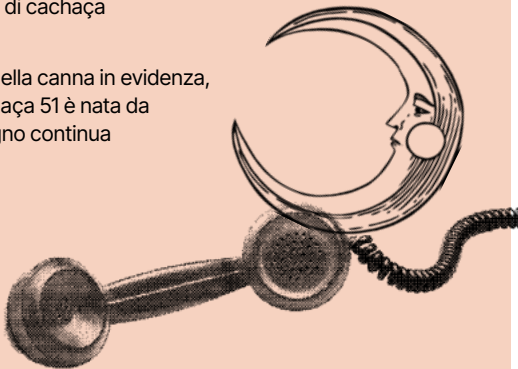
Quando il Brasile sogna si sveglia la meraviglia

Nel 1959 il Brasile non era ancora quello della *Ragazza d'Ipanema* canzone simbolo della bossa nova e della gioventù in marcia, ma quella di Copacabana e dei suoi night club. E lontano da Rio de Janeiro la città di San Paolo era la patria del modernismo pittorico e delle avanguardie letterarie. Ma nello stato di San Paolo, nel comune di Pirassununga (il nome vuol dire pressappoco 'pesci rumorosi') esordiva un progetto a suo modo rivoluzionario. Un sogno al passo con i tempi del cambiamento: Guilherme Müller Filho fondava una compagnia per produrre e vendere la sua cachaça.

La storia di questo distillato comincia intorno al 1640, cent'anni dopo l'importazione della canna da zucchero da parte dei portoghesi. La cachaça infatti è un distillato del succo estratto dalla canna da zucchero, concentrato, fermentato e trattato entro le 48 ore successive alla raccolta.

Il successo della Cachaça 51 di Guilherme fu immediato e negli anni '70 l'arrivo di una modernissima nuova linea d'imbottigliamento fece crescere esponenzialmente la distribuzione ben oltre lo stato di San Paolo. Negli anni '90 la Cachaça 51 cominciò a viaggiare per il mondo cominciando dal Giappone, che tanto amava la musica brasiliana quanto il suo distillato simbolo. Oggi è distribuita in più di sessanta paesi e la sua popolarità è legata anche al fatto di essere componente perfetta per le idee da mixare dei bartender. Il cocktail più celebre a base di cachaça è altrettanto famoso, la caipirinha.

Eterea, cristallina, pulita, con le note dolci del succo della canna in evidenza, note finali di frutto ma con corpo forte e deciso. Cachaça 51 è nata da un sogno, ma al risveglio a quasi settantanni quel sogno continua a raccontarci storie, paesaggi e passioni travolgenti.



Cachaça 51
Cachaça Sugar Cane Spirit

Ottenuta da una distillazione continua di succo di canna da zucchero.

La cachaça si presenta trasparente e cristallina, diffondendo al naso irresistibili aromi floreali e fruttati. Degustandola, emerge il suo profilo morbido e delicato caratterizzato da leggeri sapori dolci



70 cl 100 cl

40% Alc. Vol.



Reserva 51 Singular
Cachaça invecchiata
Sugar Cane Spirit

Invecchia per 4 anni in botti di rovere americano e un anno in botti di Amburana, un legno tipico brasiliano. Al naso note floreali e speziate, con sfumature di vaniglia. Al palato note dolci e legnose



70 cl

40% Alc. Vol.



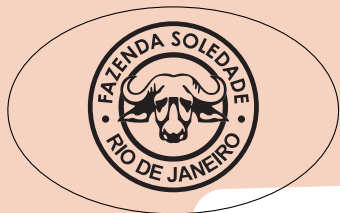
Reserva 51 Rara
Cachaça invecchiata
Sugar Cane Spirit

Invecchia in botti di rovere americano con finish in botti precedentemente utilizzate per la produzione di tradizionali vini sudamericani. Al naso note floreali, di vaniglia e di frutti rossi. Al palato è ricco, con note legnose e speziate nel finale



70 cl

40% Alc. Vol.



Luogo

Brasile, Rio de Janeiro,
Fazenda Soledade



Curiosità

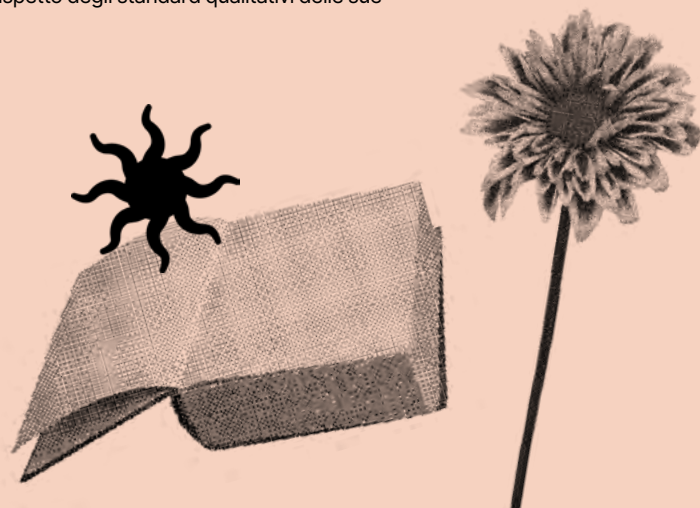
Nel programma di tutela della foresta pluviale sono comprese anche delle attività di rimboschimento. Tra le specie di alberi autoctoni piantati da Fazenda Soledade sono incluse quelle utilizzate per l'invecchiamento delle cachaças: Ipê, Pau-brasil, Umburana, Bálsamo e Jequitibá.

Una storia con imperatori, commercianti svizzeri e freddo di montagna

È Giovanni IV di Braganza, re del Portogallo e imperatore del Brasile ad autorizzare nel 1818 Nicolas Sebastien Gachet, a fondare la colonia svizzera di Nova Friburgo nel distretto di Cantagalo, stato di Rio De Janeiro. Una zona montuosa, la più fredda dello stato, ricchissima di biodiversità.

Qui dal 1977 la Fazenda Soledade produce le sue cachaças mediante doppia distillazione di succo della canna da zucchero. Qui dove una fonte d'acqua di estrema leggerezza e morbidezza, permette di ottenere l'eccellenza nella fermentazione, nella distillazione e nell'assemblaggio. Dopo il filtraggio a bassa temperatura c'è il riposo in tini di acciaio o, nelle versioni invecchiate, in botti di legni brasiliani quali Ipê, Pau-brasil, Umburana, Bálsamo e Jequitibá.

La Fazenda nel suo estremo rispetto per l'ambiente ha istituito cinque Riserve Naturali perpetue (79 ettari) nella foresta localmente conosciuta come Mata Atlântica. Gli sforzi per proteggere quest'area hanno contribuito a preservare la quantità e la qualità delle risorse idriche di Fazenda Soledade, garantendo il rispetto degli standard qualitativi delle sue cachaças.



Premi

Gold San Francisco World Spirits
Competition 2016



Pura

Cachaça Sugar Cane Spirit

Eccezionalmente morbida e rotonda in bocca, rivela un palato leggero e delicate note di canna da zucchero, mela, pera, menta e miele. Doppia distillazione manuale in alambicchi di rame.



70 cl

100 cl

40% Alc. Vol.

Ipê

Cachaça invecchiata Sugar Cane Spirit



Invecchiato in botti di IPÊ, legno nobile e raro. In degustazione emergono note di cannella, cocco, cacao e vaniglia oltre al finale lungo e persistente. Doppia distillazione manuale in alambicchi di rame.



70 cl

40% Alc. Vol.

Pau Brasil

Cachaça invecchiata Sugar Cane Spirit



Invecchia in botti di Pau Brasil. A ogni sorso la sensazione è piacevole e duratura, inconfondibile e indimenticabile. Il finale è lungo, con note amaroigne e pepate. Doppia distillazione manuale in alambicchi di rame.



70 cl

40% Alc. Vol.

5 Madeiras

Cachaça invecchiata Sugar Cane Spirit



L'affinamento in cinque tipi di legno brasiliano sorprende e affascina palati esigenti e sofisticati. Una cachaça ricca di spezie, morbidezza e persistenza al palato. Doppia distillazione manuale in alambicchi di rame.



70 cl

40% Alc. Vol.

Whisky

Non tutti gli 'spiriti', anche quelli che si comportano meglio, hanno un santo in paradiso, ma il whisky ce l'ha ed è San Patrizio, irlandese con origini scozzesi.

A distillare avrebbe imparato dagli arabi che però si erano fatti una cultura con gli alchimisti egizi e dunque a poco serve sventolar bandiere e primogeniture. Così, facendo rotta a oriente si possono scoprire 'acque di vita' sensazionali in Giappone dove fantastichiamo che la fioritura dei ciliegi in aprile sia un omaggio annuale a Torii Shingiro che proprio nell'aprile del 1929 commercializzò la prima bottiglia di whisky da lui prodotta.

E poi seguendo la ghirlanda brillante dei tesori liquidi si può fare tappa in Messico, in Tennessee o in Sudafrica e Argentina.

Con buona pace di San Patrizio.



Curiosità

Nelle coste scozzesi ci sono più di 200 fari. Spesso associato alla casa, alla famiglia e al sentirsi al sicuro, il faro ha dato l'ispirazione a Brave New Spirits per la linea di prodotto Lighthouse. Un invito ad una bevuta con amici e famigliari

Cuori impavidi e whiskies indipendenti

Lo spirito d'indipendenza degli scozzesi e la fierezza per le proprie tradizioni che ne consegue sono noti a tutti (c'è persino una storica convinta che la Dichiarazione d'Indipendenza americana sia copiata da una carta analoga redatta in Scozia nel 1320), e il whisky non fa certo eccezione.

Brave New Spirits è un marchio di distillatori e imbottiglieri indipendenti scozzesi composto da un team giovane ma competente, cui non mancano né le idee né la capacità di realizzarle.

Che siano nuove essenze di legno per l'invecchiamento o nuove linee di prodotto, il marchio tiene sempre altissimo il livello della bontà e della raffinatezza dei suoi distillati.

C'è la linea Voodoo di paurosa gradevolezza, la Lighthouse accogliente e riposante come un faro nella tempesta o la Yellow Edition con dei single malt invecchiati di saggezza memorabile o la Cask Noir che promette una conversione immediata allo spirito d'indipendenza della Scozia e dei suoi distillatori.



Premi

Spirits Bottler of the Year
The Spirits Business Awards 2024



Premi

Gold 95/100 IWSC International
Wine & Spirit Competition
2023

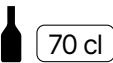


Old Smitty's

Single malt whisky



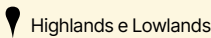
Invecchiato in botti attentamente selezionate. Erbaceo, fruttato e floreale con delicati accenni di rovere che si uniscono a sapori di mela verde e frutti di bosco secchi



40% Alc. Vol.



Lighthouse Peated
Blended scotch whisky



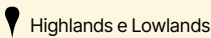
Whisky torbato invecchiato in botti di rovere ex-sherry spagnolo ed ex-bourbon. Dolce e fruttato, con piacevoli note di cioccolato e fumo



40% Alc. Vol.



Lighthouse Unpeated
Blended scotch whisky



IWhisky non torbato invecchiato in botti di rovere ex-sherry spagnolo ed ex-bourbon. Molto fruttato, con note di cereali, vaniglia e miele



40% Alc. Vol.

Premi

Gold Tokyo Whisky & Spirits Competition 2024
Gold 96/100 IWSC International Wine & Spirit Competition 2023
Silver International Spirits Challenge 2023
Gold The Scotch Whisky Masters 2022



The Highland Shepherd

Single malt scotch whisky

Highlands, distilleria Blair Athol

Single malt composto da whisky di età compresa tra i 5 e gli 8 anni provenienti dalla stessa distilleria e invecchiati in botti ex-bourbon. Al palato sentori fruttati e note di vaniglia, malto, nocciola, pepe bianco e timo

70 cl

46% Alc. Vol.

Premi

Gold 95/100 Global Scotch Whisky Masters 2024
Gold Tokyo Whisky & Spirits Competition 2024
Silver Spirits Selection 2024
Gold World Spirits Selection 2023



Royal Cabinet 20 y

Blended scotch whisky
20 anni

Prodotto in piccoli lotti, unisce i migliori liquidi prodotti dalle più rinomate distillerie scozzesi. Invecchia per almeno 20 anni in botti di rovere. In degustazione note di vaniglia e agrumi. A seguire sapori di frutta secca scura, cereali freschi, caramella mou e cioccolato fondente. Finale caldo e medio-lungo

70 cl

44.9% Alc. Vol.

Yellow Edition Caol Ila

Single malt scotch whisky
12 anni

Islay, distilleria Caol Ila

Invecchiato per 12 anni con finish in barrique precedentemente utilizzate per il bordeaux di Château Lafite

70 cl

56.2% Alc. Vol.



Piccoli lotti
309 bottiglie

Yellow Edition Benrinnes

Single malt scotch whisky 12 anni

Speyside, distilleria Benrinnes

Invecchiato per 12 anni con finish in barrique precedentemente utilizzate per il bordeaux de Pauillac



Piccoli lotti
252 bottiglie

70 cl

54.3% Alc. Vol.

Yellow Edition Ruadh Maor

Single malt scotch whisky 11 anni

Highlands, distilleria Glenturret

Invecchiato per 11 anni in hogshead precedentemente utilizzate per il bourbon



Piccoli lotti
291 bottiglie

70 cl

54.4% Alc. Vol.

Premi

Category Winner Small Batch
Single Malt 12 Years & Under /
World Whiskies Awards 2025
Gold World Whiskies Awards 2025



Piccoli
lotti
837 bottiglie

Voodoo Mask of Death
(Batch#2)

Single malt scotch whisky
10 anni

Speyside, distilleria Dailuaine

Invecchiato 10 anni in botti ex-bourbon.
Delicatamente dolce con note floreali e di miele,
unite a sentori di semi di papavero

70 cl
55% Alc. Vol.

Voodoo The Iron Collar

Single malt scotch whisky
12 anni

Highlands, distilleria Ardmore

Invecchiato per 12 anni in ex-Islay casks. Sviluppa
dolci note di caramello salato, pera dolce, papaya
verde e pistacchi

70 cl
57% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
562 bottiglie

Voodoo The High Priest

Single malt scotch
whisky 8 anni

Isole Orcadi

Matura per 8 anni in barrique di vino
rosso di primo passaggio.
Al palato sviluppa delicate note
di mirtilli rossi schiacciati che si
integrano con le note erbacee
di bouquet garni ed erica

70 cl
52.6% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
1263 bottiglie

Voodoo The
Dancing Cultist
(Batch#2)

Single malt scotch
whisky 7 anni

Speyside, distilleria Blair Athol

Matura per 7 anni in botti di sherry
Oloroso di primo passaggio.
All'assaggio sviluppa note di salsa
barbecue creola, coriandolo e noci
di cocco crude

70 cl
55.1% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
758 bottiglie

Voodoo Black
Cat Bone

Single malt scotch
whisky 12 anni

Speyside, distilleria Benrinnes

Invecchiato per 12 anni in botti
di Tawny Port di primo passaggio.
Fruttato ed erbaceo, con sentori
di cioccolato fondente e delicate
note di miele

70 cl
54.1% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
837 bottiglie

Voodoo The Nailed
Puppet

Single malt scotch
whisky 11 anni

Speyside, distilleria Tormore

Invecchiato per 11 anni in botti
di bourbon di primo e secondo
passaggio. Note di frutta secca,
vaniglia, miele e un accenno di fumo

70 cl
52.6% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
1610 bottiglie

Premi

Gold 96/100 IWSC International Wine & Spirit Competition 2024





Piccoli
lotti
343 bottiglie

Cask Noir Flamenco
for the Badger Clan

Single malt scotch whisky
12 anni

Speyside, distilleria Dailuane

Invecchiato per 12 anni in hogshead precedentemente utilizzate per lo sherry Oloroso. Note di pane nero e liquirizia tostata accompagnate da sapori di pasticceria e mandorle tostate

 70 cl

56.4% Alc. Vol.

Premi

Master Global Scotch Whisky Masters 2024





Piccoli
lotti
307 bottiglie

Cask Noir
Ghost of the Hill

Single grain scotch whisky
17 anni

Lowlands, distilleria Port Dundas

Invecchiato per 17 anni in barrique precedentemente utilizzate per il bordeaux di Château Lafite. Dolce e speziato con note di liquirizia, noce di cocco tostata e fico d'india

 70 cl

54.6% Alc. Vol.



Cask Noir Bonne
Nuit Mon Amour

Single malt scotch
whisky 14 anni

Speyside, distilleria Glen Moray

Matura per 14 anni in botti di bourbon di primo passaggio. Dolce e fruttato con note di marzapane, mele stufate e torta Victoria Sponge

 70 cl

56.8% Alc. Vol.

Piccoli
lotti
223 bottiglie



Cask Noir Ruthrie
the Wanderer in
Medoc

Single malt scotch
whisky 13 anni

Speyside, distilleria Benrinnes

Invecchiato per 13 anni in barrique precedentemente utilizzate per il bordeaux di Château Pontensac. Note di ciliegie glacé, marmellata, glassa fondente, rosa rossa e vaniglia

 70 cl

57.6% Alc. Vol.

Piccoli
lotti
262 bottiglie



Cask Noir Ailsa
& the Secret
Torcy Twin

Single malt scotch
whisky 11 anni

Lowlands, distilleria Dalrymple

Matura per 11 anni in sherry butt di primo passaggio. Fruttato e dolce, con note di budino e caramello salato

 70 cl

58.8% Alc. Vol.

Piccoli
lotti
91 bottiglie



Cask Noir
Take it to the Brig

Single grain scotch
whisky 12 anni

Lowlands, distilleria Cameronbridge

Invecchiato per 12 anni in hogshead precedentemente utilizzate per lo sherry Pedro Ximénez. Note di cuoio, crostata di melassa e gelato spagnolo

 70 cl

57% Alc. Vol.

Piccoli
lotti
290 bottiglie



Piccoli
lotti
254 bottiglie

Cask Noir Ivy by the Embers

Single malt scotch
whisky 11 anni

Highlands, distilleria Blair Athol

Invecchiato per 11 anni in hogshead ex-lsley bourbon. Delicatamente torbato, con le note di fiori bianchi che si sposano gradevolmente con i sapori agrumati



57.6% Alc. Vol.

↑ INDICE



Piccoli
lotti
284 bottiglie

Cask Noir Ivy in Tennessee

Single malt scotch
whisky 11 anni

Highlands, distilleria Blair Athol

Invecchiato per 11 anni in hogshead precedentemente utilizzate per il bourbon. Erbaceo e dolce, con note di zucchero filato, pasticceria e guava fresca



56.7% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
223 bottiglie

Cask Noir When the Eagles Soar

Single malt scotch
whisky 9 anni

Highlands, distilleria Ardmore

Invecchiato per 9 anni in barrique precedentemente utilizzate per il vino Madeira. Minerale e speziato, con note di peperoncino serrano, arancia rossa e cioccolato amaro



56.7% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
288 bottiglie

Cask Noir The Magnus Experiments

Single malt scotch
whisky 16 anni

Isole Orcadi

Invecchiato per 16 anni in hogshead precedentemente utilizzate per il bourbon. Note di caramello salato, ciambella alla crema, cheesecake al cioccolato e crème brûlée



63.4% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
142 bottiglie

Cask Noir Ivy in Love

Single malt scotch
whisky 12 anni

Highlands, distilleria Blair Athol

Invecchiato 12 anni in hogshead di sherry Oloroso di primo passaggio. Note di uvetta e trifle allo sherry e noci arrostiti



58.4% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
262 bottiglie

Cask Noir Mysteries of the Wee Toon

Blended malt scotch
whisky 6 anni

Campbeltown

Matura in botti di bourbon di primo passaggio per 6 anni. All'assaggio sviluppa note fruttate di pera e sentori erbacei



59.2% Alc. Vol.

↑ INDICE



Piccoli
lotti
296 bottiglie

Whisky Heroes Call to Submission

Single grain scotch whisky
14 anni

Lowlands, distilleria Cameronbridge

Invecchiato per 14 anni in hogshead precedentemente utilizzate per lo sherry Pedro Ximénez per poi essere imbottigliato alla gradazione di botte.

Al palato emergono note di crème brûlée, fave di cacao, nocciola e uvetta ricoperta di cioccolato



50.3% Alc. Vol.

Premi

Gold Global Scotch Whisky
Masters 2024



Piccoli
lotti
676 bottiglie

Whisky Heroes
Defender of the Crown

Single malt scotch whisky
8 anni

Lowlands, distilleria Annandale

Invecchiato per 8 anni in butt precedentemente
utilizzate per lo sherry Oloroso. Note fruttate
e torbate, con sapori di timo e cioccolato fondente
con peperoncino

70 cl
52.9% Alc. Vol.

Whisky Heroes
Adventures
in the Meadow

Single malt scotch
whisky 16 anni

Speyside
Invecchiato per 16 anni in hogshead
ex-bourbon. Note di uva spina,
mentolo, mele al forno e rosmarino

Piccoli
lotti
308 bottiglie

70 cl
54.7% Alc. Vol.

Whisky Heroes
The Awakening

Single malt scotch
whisky 13 anni

Speyside, distilleria Linkwood
Invecchiato per 13 anni in butt
precedentemente utilizzate per
lo sherry Oloroso. Note fruttate
e speziate, di panna cotta, ganache
al cioccolato e zucchero di canna

Piccoli
lotti
522 bottiglie

70 cl
53.3% Alc. Vol.

Whisky Heroes
Deep Creatures
of the Lake

Single malt scotch
whisky 10 anni

Highlands, distilleria Loch Lomond
Invecchiato per 10 anni in botti
ex-bourbon. Delicatamente torbato,
con sapori di mousse al cioccolato
bianco, vaniglia, scorza d'arancia,
uva bianca e frutta tropicale

Piccoli
lotti
425 bottiglie

70 cl
58.1% Alc. Vol.

Whisky Heroes
An Eerie Silence

Single malt scotch
whisky 13 anni

Speyside, distilleria Miltonduff
Invecchiato per 13 anni in butt
precedentemente utilizzate per
lo sherry Oloroso. Note di cioccolato
bianco, pane nero, caramello, noci,
uvetta e sapori agrumati

Piccoli
lotti
324 bottiglie

70 cl
53% Alc. Vol.

Premi

Gold Global Scotch Whisky
Masters 2024



Piccoli
lotti
694 bottiglie

Whisky Heroes
The Haunting Songs

Single malt scotch whisky
12 anni

Islay, distilleria Caol Ila

Invecchiato per 12 anni in hogshead
precedentemente utilizzate per lo sherry Oloroso.
Note affumicate, di kumquat, cioccolato fondente
con lamponi, pepe rosa in grani e alga

70 cl
51.6% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
202 bottiglie

Cask Masters Macallan

Single malt scotch whisky
32 anni

Highlands, distilleria Macallan

Distillato dalla famosa distilleria Macallan, matura per 32 anni in un hogshead di Sherry Oloroso di primo passaggio.

Al naso sviluppa un aroma fresco e fruttato, con note di mele e pere che si fondono con sentori di menta e prati erbosi. Al palato sapori di frutti verdi armonizzano con note di uvetta, torta allo zenzero e cioccolato fondente, con un finale equilibrato e persistente

70 cl

43.8% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
277 bottiglie

Cask Masters Glenrothes

Single malt scotch whisky
31 anni

Speyside, distilleria Glenrothes

Distillato da Glenrothes e invecchiato per 31 anni in un hogshead di Sherry Oloroso di primo passaggio. Al naso note di crème brûlée e pane a lievitazione naturale combinati con note floreali di acqua di rose. Al palato sapori di marmellata di fichi, budino di prugne, mirtillo, cioccolato bianco, castagna e rovere

70 cl

43.7% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
190 bottiglie

Cask Masters Tormore

Single malt scotch whisky
33 anni

Speyside, distilleria Tormore

Distillato da Tormore e invecchiato per 33 anni in botti di bourbon di primo passaggio. Al naso note di cannella e mele cotte che sfumano delicatamente. Al palato combina elementi dolci di frutta matura e miele di erica, con un carattere secco e minerale che fornisce grande struttura e complessità

70 cl

49.8% Alc. Vol.



Luogo

Israele, Tel Aviv, M&H Distillery



Curiosità

Israele si caratterizza per cinque distinte zone climatiche che possono essere sfruttate per la maturazione del whisky, ottenendo distillati molto diversi tra loro. Tra queste ci sono: alta Galilea, montagne di Gerusalemme, Tel Aviv, area desertica e Mar Morto

*Storia di un genio scozzese,
molte botti e una città del futuro*

A volte un soprannome ben scelto dice tutto. Quello del dottor James Sneddon Swan (Jim), chimico e biologo scozzese, era "Einstein of Whisky". È stato lui a guidare, con leggendaria competenza, il gruppo di persone che ha fondato nel 2013 la distilleria M&H. Ma se la guida ha rappresentato la solida certezza di una grande tradizione, la sede di M&H, Tel Aviv, significa innovazione, audacia, passione e cura artigianale per il whisky single malt.

E le botti? I barili che affinano la maturazione del whisky, per almeno 3 anni, sono selezionati con attenzione maniacale e curiosità, come gli STR messi a punto proprio dal Dr. Jim, ovvero botti ex vino rosso rasate (raschiate), tostate e ricarbonizzate.

Le temperature medie in Israele favoriscono inoltre maturazioni rapide, che consentono anche ai distillati più giovani di vantare un'inconsueta pienezza: grazie al clima infatti la percentuale di angels' share, cioè del liquido perso durante l'invecchiamento, è mediamente del 12% (rispetto al 2% dei whisky scozzesi). La varietà dei contesti ambientali in cui si porta a compimento l'invecchiamento esprime poi una ricchezza straordinaria di sfumature nel carattere del distillato.

E al centro di tutto naturalmente Tel Aviv, una combinazione elettrizzante di 'conservazione' e futuro: ideale per esprimere whisky single malt sorprendenti per l'altissima qualità, a un tempo classica e singolare.



Premi

Brand Innovator of the Year Icons of Whisky 2022



Premi

Silver World Whiskies Awards 2024
94/100 Ultimate Spirits Challenge 2023
Israeli Category Winner Single Malt /
World Whiskies Awards 2022
Gold International Spirits Challenge 2022



Classic

Single malt whisky

Invecchiato in botti ex-bourbon e botti ex-vino rosso STR. Al naso rivela note floreali. Al palato è morbido, con note dolci di vaniglia, miele e caramello, unite a sapori legnosi e di pepe nero



70 cl

46% Alc. Vol.



New Make

Single malt

Distillato due volte da malto d'orzo. È la primaria espressione di un whisky, dove emergono all'assaggio note di lievito e malto



70 cl

50% Alc. Vol.

Premi

Gold World Whiskies Awards 2024



Elements Peated

Single malt whisky

Blend di single malt invecchiati in ex-Islay casks e botti ex-bourbon. Fruttato e delicatamente torbato, con note affumicate e di terra



46% Alc. Vol.



Elements Sherry Cask

Invecchiato in botti ex-sherry, Oloroso e Pedro Ximénez, ed ex-bourbon. Dolce e fruttato, con note di frutti rossi, caramello, cioccolato fondente, rovere, tabacco e agrumi



46% Alc. Vol.



Elements Red Wine Cask

Invecchiato in botti ex-bourbon e botti precedentemente utilizzate per il vino rosso israeliano. Fruttato, minerale e floreale, con sottili note di rovere e vaniglia



46% Alc. Vol.

Premi

Gold International Spirits Challenge 2024
Category Winner Small Batch Single Malt 12 years & under / World Whiskies Awards 2024
Gold World Whiskies Awards 2024
96/100 Ultimate Spirits Challenge 2023



Piccoli lotti
5566 bottiglie

Apex Dead Sea (Batch#19)

Single malt whisky

Invecchiato nel luogo più basso della terra, il Mar Morto, dove raggiunge un angels' share medio annuo del 25%. Al naso sentori di vaniglia, mocha, menta e note affumicate. Al palato sapori di tè nero, cannella, coriandolo, cacao e pepe bianco. Il finale è lungo con note di zenzero candito, chiodi di garofano, erbe tostate e sale marino



55.5% Alc. Vol.



Piccoli lotti
3427 bottiglie

Apex Cognac Cask (Batch#22)

Single malt whisky

Invecchiato in botti ex-cognac. Speziato e fruttato, con note di cacao, noce moscata, torta di mele e orzo tostato



58.6% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
4583 bottiglie

*Apex Pomegranate
Wine Cask (Batch#21)*

Single malt whisky

Invecchiato in botti ex-bourbon e rifinito in botti di vino liquoroso di melagrana. Fruttato e speziato, con note di vaniglia, caffè tostato, melograno e fichi secchi



57.4% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
680 bottiglie

*Apex Black Orange Wine
Cask 2020*

Single malt whisky

Rifinito in botti precedentemente utilizzate per il vino orange israeliano. Al naso sentori floreali e fruttati, uniti a vaniglia e scorza di limone. Al palato emergono sapori di miele con note di albicocca e pesca. Il finale è dolce e di media lunghezza



61% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
2111 bottiglie

*Apex Ex-Rye Cask
(Batch#20)*

Single malt whisky

Invecchiato in quarter cask precedentemente utilizzate per il rye whisky. Erbaceo, speziato e fruttato, con note di crema pasticcera, tamarindo, rovere e liquirizia



56.7% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
1964 bottiglie

*Apex Rum Cask
(Batch#18)*

Single malt whisky

Invecchiato in botti ex-rum giamaicano. Delicatamente dolce con note di melassa, cioccolato al latte, cocco tostato, olio di eucalipto, noci brasiliane, caffè e rovere



57.1% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
282 bottiglie

*Apex Black Ex-Alba
Cask 2018*

Single malt whisky

Invecchiato in botti precedentemente utilizzate per il whisky scozzese. Agrumato e floreale, con note terrose, di pompelmo, vaniglia e menta



60.8% Alc. Vol.



Piccoli
lotti
265 bottiglie

*Apex Black White
Wine Cask 2019*

Single malt whisky

Invecchiato in botti ex-vino bianco Marawi. Speziato, fruttato e minerale, con note di marzapane e rovere. Seguono note di cacao amaro e punch di frutta rossa



59.8% Alc. Vol.



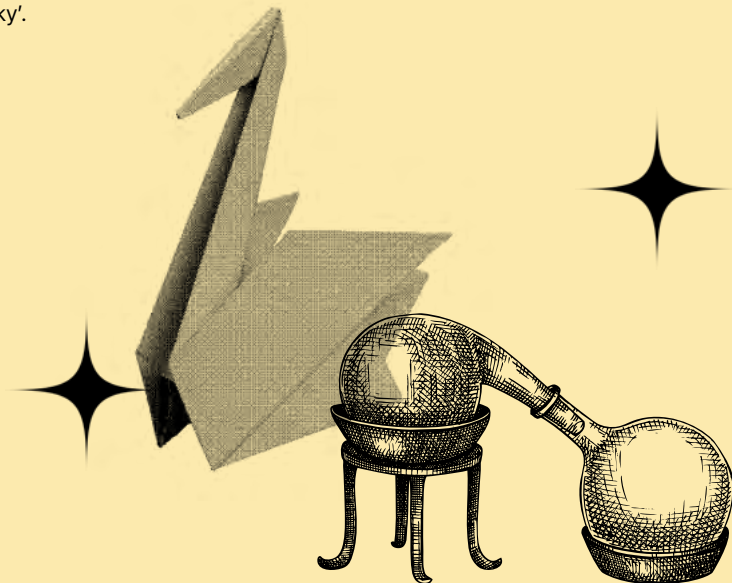
Luogo
Giappone, Tottori,
Kurayoshi Distillery

Curiosità
La Matsui Whisky, fondata dal visionario imprenditore Shuzo Matsui, è diventata nel corso degli anni un'importante azienda selezionatrice e produttrice di eccezionali Japanese whisky. Questi due imbottigliamenti ne sono un'ulteriore riprova

Piccolo è bello

La piccola distilleria Kurayoshi di Shuzo Matsui ha una storia molto recente ma promettente: situata ai piedi del monte Daisen, sulla costiera della prefettura di Tottori, nella zona a sud dell'isola di Honshu, attinge l'acqua da una sorgente di assoluta qualità e trae beneficio da un microclima che garantisce un'escursione termica annuale, influenzata dal Mar del Giappone, perfetta per l'invecchiamento del whisky, con condizioni simili alle isole scozzesi.

La produzione è limitata e artigianale. La contenuta disponibilità rende questa collezione particolarmente ricercata e preziosa. In pochi anni la Matsui, della cui gamma fa parte il notevole whisky San-In, ha conquistato la reputazione di azienda selezionatrice e produttrice di eccellenti 'Japanese whisky'.



Premi
87.5/100 Jim Murray's Whisky Bible 2024
95/100 Jim Murray's Whisky Bible 2023
Gold International Spirits Challenge 2023
Gold International Spirits Challenge 2020

The San-In
Blended Japanese whisky

Whisky non torbato invecchiato in botte, al palato sentori di vaniglia e note fruttate. Fresco ed equilibrato sul finale, lascia in bocca un sapore di pera

 70 cl
40% Alc. Vol.



Premi
88.5/100 Jim Murray's Whisky Bible 2024
95.5/100 Jim Murray's Whisky Bible 2023
Gold International Spirits Challenge 2021
Bronze World Whiskies Awards 2021

The San-In
Ex-Bourbon Barrel
Blended Japanese whisky

Whisky non torbato, al palato note di pera e vaniglia. Invecchiato in botti ex-bourbon. Fresco con un lato fruttato: whisky molto ricco di aromi, il gusto è morbido e vellutato

 70 cl
43% Alc. Vol.



Luogo
Scozia, St. Andrews



Curiosità
Eden Mill collabora con l'Università di St. Andrews per raggiungere l'obiettivo di rendere la distilleria carbon neutral

A St. Andrews, cultura e storia sono anche un whisky

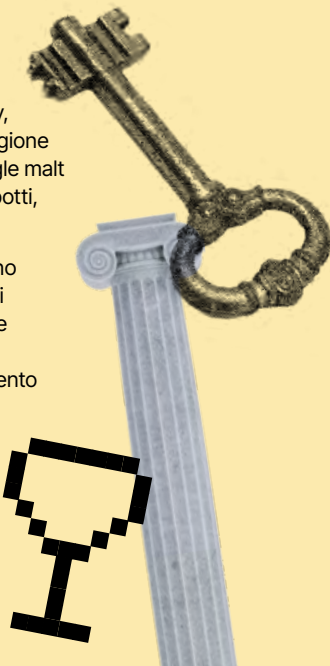
Ci sono luoghi che diventano punti cardinali per orientarsi in una storia e in una cultura. St. Andrews in Scozia, sull'estuario del fiume Eden, è uno di questi. Qui, dove nel '400 era nato il golf, nel 1655 inizia l'avventura di Eden Mill. In quell'anno Robert Haig, distillatore di whisky, fu giudicato per aver distillato del whisky di sabato.

Non tutti gli inizi sono gloriosi. Ma duecento anni dopo, un altro Haig, William, inaugurò la distilleria di whisky (legale) Seggie, proprio sulle rive dell'estuario dell'Eden. La distilleria diventò poi una cartiera. Fine della storia? Affatto. Nel 2012 Eden Mill ha ripreso il filo del racconto inaugurando nello stesso luogo, oltre al birrificio, la prima distilleria di whisky e di gin in questa regione.

Nel 2018 si è potuto apprezzare il primo single malt di Eden Mill e nel 2019 vengono poste le fondamenta per una nuova distilleria, all'interno del campus dell'Università di St. Andrews.

È nel 2025 che la nuova distilleria comincerà la produzione di whisky, impiegando acqua proveniente da fonti locali, orzo coltivato nella regione e con una significativa riduzione delle emissioni di carbonio. Dei single malt prodotti nella vecchia distilleria, ormai chiusa, rimangono solo 400 botti, davvero preziose.

I whisky di Eden Mill, nati sul confine tra Highlands e Lowlands, hanno un profilo estremamente originale che gode delle qualità di entrambi i territori, armonizzando il sapore erbaceo e floreale con un carattere robusto e ricco di aromi di frutta secca. Maturati in botti di bourbon e di sherry Oloroso e Pedro Ximénez, hanno terminato l'invecchiamento in fusti di Madeira, Porto, Rum e Cognac.



Premi
Gold San Francisco Spirits Competition 2024
Gold Whiskies of the World 2024



Sherry Cask
Single malt scotch whisky

Invecchiato in botti di Sherry Oloroso e Pedro Ximénez di primo riempimento. Sottilmente speziato, con note di caramella mou e croccante alle mandorle. Seguono sapori di cioccolato, datteri e noce moscata



70 cl

46% Alc. Vol.



Premi
Gold San Francisco Spirits Competition 2024



Bourbon Cask
Single malt scotch whisky

Maturato in botti di bourbon. Erbaceo e floreale, con note maltate e di crumble di frutta speziato. Seguono sapori di biscotti al caramello salato, rovere e pancakes allo sciropo di zucchero



70 cl

46% Alc. Vol.



The Guard Bridge
Blended malt scotch whisky

Whisky che miscela malti delle Highlands e delle Lowlands, assemblati in botti ex-Eden Mill The Art of St. Andrews. Delicatamente fruttato e speziato, con note di rovere tostato, sherry e vaniglia

 70 cl

46% Alc. Vol.



The Art Of St Andrews 2022
Single malt scotch whisky

L'edizione 2022 invecchia in botti di bourbon e sherry (Pedro Ximénez e Oloroso) che conferiscono al whisky ricchezza, dolcezza e note sottilmente speziate. Al palato riporta aromi di vaniglia e sherry, con dolci note di uva passa, caramello cremoso e leggera nocciola. Finale lungo con una leggera speziatura di pepe e agrumi

 70 cl

46.5% Alc. Vol.



The Art Of St Andrews 2023
Single malt scotch whisky

Whisky leggermente torbato, maturato in un mix di botti di bourbon, Oloroso e Pedro Ximénez e rifinito in botti ex-cognac. Al naso note di torba floreale con albicocca candita. Al palato rivela note di frutta gialla, biscotti d'avena, rovere, sapori speziati e torba terrosa e floreale

 70 cl

46.5% Alc. Vol.



The Art Of St Andrews 2024
Single malt scotch whisky

Maturato in un mix di botti ex-sherry e amarone e rifinito in botti di amarone di primo passaggio. Al naso aromi di vin brulé con frutti rossi e note speziate di chiodi di garofano. Si uniscono note di torta Bakewell alle ciliegie con gelato al rum e uvetta. Al palato composta di more e marmellata di fichi con una spolverata di pepe nero macinato. Successivamente sapori di pane alla cannella glassato e ciliegie candite

 70 cl

46.5% Alc. Vol.



Luogo

Germania, Hausham,
Destillerie Lantenhammer



Curiosità

Il nome del cutter in cui matura Sild Crannog è ispirato alla celebre ballerina tedesca Gret Palucca, nota per trascorrere le sue estati sull'isola di Sylt

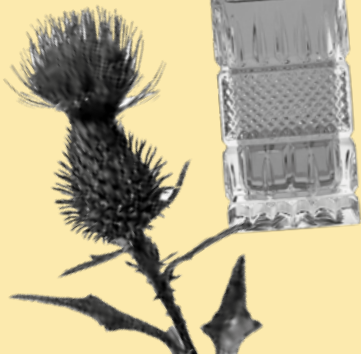
Un viaggio in Germania che profuma di Scozia

“Se non possiamo immagazzinare sulla terraferma, allora andremo in acqua. Abbiamo bisogno di una nave su cui il whisky possa maturare”. Così nel 2021 Alexander Sievers, commerciante ed enotecario sull'isola di Sylt varò la sua bizzarra idea di ospitare sul “Gret Palucca”, cutter del 1941, botti di whisky da cento litri selezionate a mano per la sua dondolante scuola di maturazione.

Se il vantaggio era economico (i costi di stoccaggio a terra a Sylt sono insostenibili), oggi il risultato è Sild Crannog, un single malt d'insostenibile bontà. Prodotto con malto d'orzo e acqua di sorgente dell'isola di Sylt, ha raggiunto la sua perfezione su una nave, trasformando il vento salmastro, le onde regolari dell'attracco, l'ambiente tempestoso dell'isola, nel suo carattere formidabile.

Ottocento chilometri più a sud c'è Sild Heritage 28, whisky single malt distillato non lontano da Monaco di Baviera. Tra un whisky e l'altro c'è dunque l'intera Germania: uno spazio coperto in un baleno, come nelle favole, dalla comune passione di Alexander Sievers, l'isolano, e Florian Stetter della distilleria Lantenhammer fondata a Schliersee, ai piedi delle Alpi bavaresi, nel 1928.

È ancora una volta una storia di pionieri, un film di spavalderia, visioni geniali e idee azzardate. Insieme, Sievers e Stetter hanno creato con il progetto Sild una via di comunicazione creativa per raggiungere la migliore qualità e una sicura unicità.



Edizione
limitata

Sild Crannog

Single malt German whisky

Affina almeno 3 anni nel cuore della Gret Palucca, nave turistica dell'isola di Sylt, al confine con la Danimarca. Elegantemente complesso, con note di malto, torba e un leggero aroma marino. Seguono sapori speziati di pepe bianco



70 cl

48% Alc. Vol.



Edizione
limitata

Sild Crannog
Single malt German
whisky

La versione da 35 cl di Sild Crannog



35 cl

48% Alc. Vol.



Sild Heritage 28
Pure malt German
whisky

Whisky che matura per almeno tre anni in botti di rovere bianco. Corposo, intenso e speziato, con note complesse di frutta matura e rovere leggermente tostato



35 cl

42% Alc. Vol.

**Luogo**

Messico, Oaxaca

**Curiosità**

Le pannocchie che sono "attaccate" dall'huitlacoche sono considerate una vera prelibatezza dai messicani e fungono da ingrediente per molti alimenti

Oltre il confine, c'è ancora whisky da scoprire

Il whisky messicano è storia recente ma solo perché il suo racconto si è preso tutto il tempo, le avventure e le canzoni che servivano per farne una bevanda rara.

Prieto y prieta di Koch, prodotto nella regione di Oaxaca, tiene in memoria tutte le caratteristiche della sua terra: la forza delle montagne, la fertilità delle valli.

Il whisky nasce da quattro varietà di mais locale: il viola Bolita, il bianco Conejo, il giallo Chalqueño e il rosso Tepecintle. Il mais bianco e il mais giallo si esprimono nelle note di mela rossa e banana, mentre il viola e il rosso conservano l'umidità dell'huitlacoche, un fungo nobile del mais ed evocano note di terra generosa.

Dopo la raccolta e la sgranatura del mais, la cottura, la fermentazione con lieviti proprietari e lieviti raccolti durante il periodo della fermentazione stessa che avviene all'aperto, come per il mezcal, è la volta della doppia distillazione attraverso gli alambicchi in rame a fuoco diretto. Il processo si compie con un affinamento di tre anni in tre diverse tipologie di botti: barrique nuove di rovere francese, botti di rovere americano di secondo passaggio e botti impiegate per lo sherry.

Il gusto di Prieto y Prieta ne risulta corposo, convincente e seducente, con ricordi intensi di frutta e tabacco. Spiccano aromi di mela rossa con miele, note di vaniglia e nocciola con un tocco di pesca secca e tiramisù finale e un delicato sentore di legno caramellato. È cremoso al palato, alla vista ambrato, quasi scuro (*prieto* in spagnolo).

**Prieto Y Prieta****Whisky messicano**

Whisky messicano prodotto con quattro tipologie di mais nativo delle valli di Oaxaca. Il mais bianco e il mais giallo vengono percepiti nelle note di mela rossa e banana, mentre le varietà viola e rosso evocano l'umidità dell'huitlacoche, portando i sapori vicino alla terra.

L'affinamento dura 3 anni ed è distribuito in tre tipologie diverse di legno: rovere francese nuovo, rovere americano usato ed ex botti di sherry, che forniscono al palato note di cacao tostato, caramello, spezie e vaniglia



70 cl

43% Alc. Vol.



 **Luogo**
Stati Uniti, Indiana

 **Curiosità**
I Moonshine Runners modificavano più volte le loro auto rendendole più veloci per sfuggire alla polizia. Molti associano a quest'attività la nascita del car tuning

La leggenda più veloce d'America

“Qui siamo nel West, dove se la leggenda diventa realtà, vince la leggenda”. È la battuta di un vecchio film di John Ford ma è quella giusta per iniziare a raccontare la storia di questo bourbon eccezionale.

Moonshine, facendo una scelta un po' intrepida si può tradurre con whiskey ribelle, oppure con whiskey illegale come stava scritto in un dizionario inglese della lingua volgare pubblicato nel 1785. Perché Moonshine era il liquore che fuggiva nella notte dalle tasse del re d'Inghilterra, al chiaro di luna quando c'era.

Durante il proibizionismo il Moonshine, distillato dal mais, non aveva ancora smesso di correre e il suo destino era nelle mani dei Moonshine Runners, piloti audaci e velocissimi. Più veloci della polizia la maggior parte delle volte. Peccato facessero la fortuna dei gangster.

Invece il Moonshine Runners Straight Bourbon Whiskey fa solo la fortuna dei palati più attenti e curiosi. È un whiskey artigianale che combina carattere e struttura con un gusto vivido e netto. Distillato in piccoli lotti ha l'intensità delle emozioni forti nascoste nella sua storia: ribellione, coraggio, velocità. Tutto perfettamente legale, oggi. E perfettamente buono.



Straight Bourbon Whiskey

Bourbon whiskey

Bourbon whiskey artigianale prodotto in piccoli lotti da mais americano di prima qualità e invecchiato in botti di rovere bianco.

Di colore ramato chiaro, al naso si contraddistingue per un bouquet aromatico dolce, dove emergono note di vaniglia e biscotti di pan di zenzero unite a sentori vegetali. Al palato leggere note di arancia, seguite da spezie invernali, con un accenno di legno e foglie di tabacco

 70 cl
40% Alc. Vol.



Abbinare colori, abbinare amori, abbinare aromi, abbinare profumi, abbinare emozioni, abbinare eccezioni, abbinare temperature, abbinare temperamenti, abbinare impressioni, abbinare memorie, abbinare convenzioni, abbinare trasgressioni.

Sublimare e mescolare.

Certi liquori sono come il diario di un naturalista che si aggira la mattina nel suo orto botanico e spia la maturazione delle essenze, l'intensità delle fragranze, l'empatia degli effluvi. Sa che niente di quello che vede e apprezza domani sarà uguale e si sforza di fissare sul foglio il momento perfetto in cui un fiore e un arbusto sembrano fondersi in una sintesi toccante e per sempre nuova.



Curiosità
Le bottiglie in vetro di Monkai hanno la forma di una simpatica scimmia

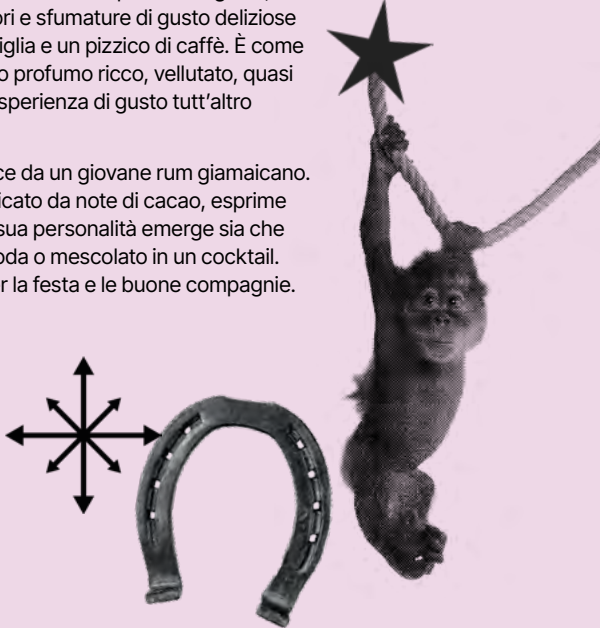
Monkai, i liquori deliciosamente sfacciati

Monkai è la nuova creazione dei produttori di Amuerte, il gin con le foglie di coca tra le sue botaniche. La giungla resta un tema di fascinazione assoluta: basta guardare le bottiglie sormontate dal muso impertinente di una scimmietta. La promessa è quella di un’avventura del gusto del tutto nuova, divertente e rilassata. Monkai propone due referenze, entrambe sorprendenti.

La storia di Monkai Agave Liqueur comincia dalla selezione delle agavi migliori per qualità, decisive nel dare carattere al liquore, infuso poi con una miscela di ingredienti naturali.

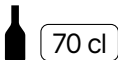
Attraverso una macerazione meticolosa, guidata con sapienza artigiana, Monkai Agave esprime complessità di sapori e sfumature di gusto deliziose e vibranti: note di caramello, accenni di vaniglia e un pizzico di caffè. È come entrare in una bottega di dolcezze con il suo profumo ricco, vellutato, quasi cremoso. È invitante, un po’ malizioso, un’esperienza di gusto tutt’altro che ordinaria.

Il viaggio di Monkai Rum Liqueur inizia invece da un giovane rum giamaicano. Infuso con un mix di vaniglia, toffee e stuzzicato da note di cacao, esprime una gradevolezza audace e fantasiosa. La sua personalità emerge sia che lo si assaggi liscio, con ghiaccio, con una soda o mescolato in un cocktail. Monkai Rum ha un’evidente inclinazione per la festa e le buone compagnie.



Agave Liqueur
Liquore

Complesso e audace.
Al naso deliziose note di caramello e agave.
Al palato è cremoso con note di vaniglia e caffè

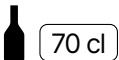


33% Alc. Vol.



Rum Liqueur
Liquore

Audace, vibrante e sfacciato.
Al naso deliziose note di caramello.
Al palato rivela note di vaniglia, fudge e cacao



37.5% Alc. Vol.



Luogo

Italia, Torino,
Distillerie Vincenzi



Curiosità

Piccola nota celebrativa: nel 2012 Dennis Zoppi si è aggiudicato il titolo di miglior barman italiano, arrivando primo alla finale europea della competizione World Class di Londra

Attenti a quei due

Una collaborazione riuscita è più e meglio di una individualità di successo. L'incontro tra Dennis Zoppi e Luca Vincenzi, tra un barman creativo e un distillatore arguto ne è l'esempio evidente. Rispetto per la tradizione, innovazione e sostenibilità sono i loro tre comandamenti.

La creazione di un nuovo liquore ha bisogno di scienza e talento. Distillare, spremere e infondere l'essenza di un frutto, un fiore o una radice, non è più una pratica alchemica ma un po' di magia buona non guasta. E poi c'è il talento di abbinare, comporre, mescolare.

Dennis Zoppi è un artista che si avvicina alla materia delle sue invenzioni con l'accurata abilità di un artigiano. Le combinazioni di erbe sono state definite seguendo il criterio piramidale aromatico, dove ogni singolo ingrediente si alterna all'altro elevando l'esperienza gustativa.

Il risultato è ricco e intenso. È una linea pensata per venire in soccorso dei mixologist che possono trovare strumenti alle loro idee più insolite e brillanti, in chiave contemporanea. I liquori disegnano il carattere dei cocktail e questi promettono di salvarci dalla banalità.



Bergamotto & Ginepro

Liquore artigianale aromatico

Deliziosa combinazione di bergamotto, con la sua caratteristica nota agrumata e leggermente amara, e ginepro, dalle note resinose e aromatiche. Un sapore unico e indimenticabile

70 cl
30% Alc. Vol.



Chinotto & Coriandolo

Liquore artigianale aromatico

Un'esplosione di sapori speziati. Il chinotto ha un sapore amaro e dolce, con note di agrumi e caramello. Il coriandolo, invece, è un'erba speziata dalla nota piccante e leggermente agrumata. Un liquore dal sapore ricco e intenso

70 cl
30% Alc. Vol.



Camomilla & Lime

Liquore artigianale aromatico

Delicata combinazione di camomilla, un'erba nota per la sua morbidezza, e lime, un agrume dall'intenso aroma che spesso compare in ricette culinarie e bevande

70 cl
20% Alc. Vol.



Melone & Tea

Liquore artigianale aromatico

Delizioso accostamento di note contrastanti di melone, dolce e fruttato, e di tea nero, amaro e delicato. Un liquore dal gusto unico ed equilibrato

70 cl
28% Alc. Vol.



Viola & Fumo

Liquore artigianale aromatico

Esplosione di sapori affumicati, con la delicata fragranza della viola con le note più robuste del fumo. Sapore intenso e particolare, perfetto per creare cocktail audaci e sorprendenti

70 cl
20% Alc. Vol.

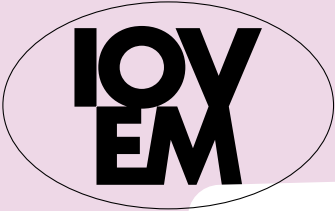


Rosa & Timo

Liquore artigianale aromatico

Delicata combinazione di rosa, amata per il suo profumo e la sua bellezza, e timo, un'erba aromatica dal caratteristico aroma. Un liquore dal sapore delicato ma allo stesso tempo intenso

70 cl
25% Alc. Vol.



Luogo

Italia, Concorezzo,
Liquorificio Mariani



Curiosità

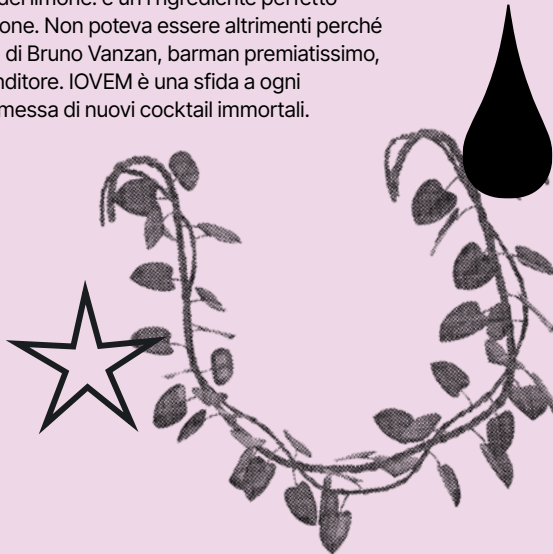
L'oasi di api adottata da IOVEM
è in grado di impollinare 3 milioni di fiori.
L'oasi viene monitorata costantemente
da tecnologie IoT

*Se ci sono ancora gli dei,
questa è la bevanda per loro*

Per credere alla mitologia non serve la fede, basta l'immaginazione. Così come siamo certi che la bevanda degli dei fosse il nettare e che al miele, piovuto dal cielo come la manna, si dovesse il potere di rendere immortali. IOVEM nasce dunque dall'immaginazione: è un liquore dalla ricetta segreta ma i cui ingredienti primari sono miele, zenzero e limone. È ispirato alla classicità romana e al mulsum, vino mescolato alle spezie e servito nei banchetti come 'aperitivo'. Il suo colore, un viola seducente e vistoso, rimanda anch'esso all'antichità e alle stoffe più preziose, degne solo dei re, colorate con le secrezioni di rari molluschi del Mediterraneo.

Ma IOVEM non è solo storia, è anche futuro. Un futuro sostenibile e naturale. Il miele di IOVEM viene da un'oasi protetta, dove è stato adottato un alveare di 300.000 api a tutela della biodiversità dell'ecosistema in cui prosperano.

IOVEM ha la dolcezza dorata del miele, la nota afrodisiaca dello zenzero, l'acidità equilibrata e rinfrescante del limone: è un ingrediente perfetto per nuovi esperimenti di miscelazione. Non poteva essere altrimenti perché è nato dal talento e dalla creatività di Bruno Vanzan, barman premiatissimo, flair bartender, formatore e imprenditore. IOVEM è una sfida a ogni mixologist e alle loro idee. È la promessa di nuovi cocktail immortali.



Premi

Innovazione dell'anno Barawards 2019



Iovem

Liquore

Prodotto da una ricetta che comprende miele, zenzero e limone. Il liquore si presenta di un intenso colore viola. Al naso un intenso aroma di zenzero fresco e un'inebriante fragranza di scorza di limone. Al palato emerge una leggera e persistente pungenza dovuta alla presenza dello zenzero.

Il miele conferisce al liquore una dolce nota di fiori e vaniglia con un finale costellato di note fresche di limone



70 cl

15% Alc. Vol.



Luogo

Italia, Concorezzo,
Liquorificio Mariani



Curiosità

Ogni bottiglia di Black Sinner è numerata
singolarmente

Un caffè spiritoso dà la sveglia alla mixologia

Black Sinner è tra le più recenti invenzioni firmate dall'estro di Bruno Vanzan, - barman abituato al tetto del mondo, mixologist, flair bartender, formatore e imprenditore.

Nato dalla sua capacità quasi visionaria di 'leggere' nuovi abbinamenti con la sfrontatezza di un esploratore, è un liquore al caffè che reinventa il liquore al caffè: a partire da una filiera produttiva caratterizzata sia dall'eccellenza delle materie prime che dalla cura meticolosa dei processi di lavorazione. Il suo cuore è una miscela al 100% di caffè arabica mono origine: tra tutti il pregiatissimo Etiopia Sidamo e il Colombiano superiore, nato vicino all'equatore ma a quasi duemila metri d'altezza.

La selezione dei chicchi migliori, tostati delicatamente e poi macinati manualmente garantisce una qualità controllata e un prodotto in bottiglia di caratteristiche uniformi. Black Sinner ha un gusto morbido, di una dolcezza trattenuta e con una forza invitante.

Per Bruno Vanzan anche la sostenibilità è parte viva del progetto, come testimonia l'utilizzo di energia a impatto zero durante l'intero processo di produzione.

Naturalmente la ricetta di Black Sinner è segreta. Ma quello che non può rimanere segreto è il suo gusto, fatto per essere apprezzato liscio con ghiaccio tanto quanto come protagonista di mix originali.



Black Sinner
Liquore

Prodotto da una pregiata miscela di caffè 100% Arabica. Liquore dal colore bruno intenso. Al naso emergono i profumi del caffè in moka, con note inedite di pepe nero e cioccolato che si uniscono a dolci sentori di frutta tropicale. Al palato il gusto del caffè è preponderante, al quale di uniscono note di liquirizia e vaniglia con fini sentori floreali e un'acidità fine e bilanciata. Intenso, equilibrato con un finale lungo e persistente



70 cl

27% Alc. Vol.

Premi

World's Best Coffee / World Liqueur Awards 2023
Italy Coffee Category Winner / World Liqueur Awards 2023
Gold World Liqueur Awards 2023
Silver Label Design / World Liqueur Awards Design 2023





📍 **Luogo**
Italia, Torino



Curiosità
Una volta rielaborata la ricetta, Amaro San Simone veniva venduto nelle sole farmacie

Più che un Amaro, un'istituzione (piacevole)

All'Amaro San Simone non fa difetto la storia. A Torino la contrada Dora Grossa, oggi via Garibaldi, ha ospitato sin dal Medioevo numerose confraternite. Tra queste alla metà del Cinquecento c'era quella dei monaci di San Simone. Religiosi sapienti dediti all'astronomia e alle scienze naturali.

Dalle loro conoscenze nacque un elisir di erbe officinali, il Depurativo San Simone, apprezzato per le virtù medicamentose e prodotto dall'Antica Officina Farmaceutica San Simone fino agli anni Cinquanta del secolo scorso, quando il Dott. Fechino divenuto proprietario dell'attività decise di fare del Depurativo un liquore che non fosse solamente cura ma piuttosto diletto per chi lo bevesse.

La formula antica era complessa e attualizzarla compito arduo che richiese anni. Ma il risultato fu convincente.

La formulazione dell'Amaro è segreta (ovvio!), ma genziana, china, assenzio, radice di rabarbaro e maggiorana sono tra le 39 piante, erbe e radici piemontesi all'origine del suo carattere complesso e generoso in cui l'equilibrio tra l'amaro e il dolce è ideale.

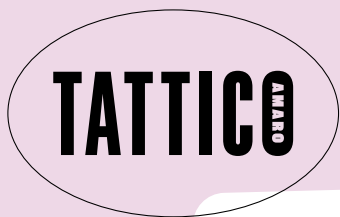
L'Amaro del dottore, non più farmacista ma imprenditore, ebbe successo immediato. A Torino e in Piemonte San Simone è l'amaro. È un'icona, un rito: identità e complicità. La famiglia Fulcheri, Ruggero e Federico, il nipote di Aldo Fechino, tiene viva la tradizione, lavorando nello stesso stabilimento della fondazione dove si sono prodotti gli ultimi lotti dell'antico Depurativo. La lavorazione è del tutto artigianale, con alcuni degli alambicchi, torchi, maceratori utilizzati già più di sessant'anni fa.



San Simone
Amaro

Frutto di anni di sperimentazione per adattare la ricetta originale del XVI secolo, è creato da una miscela di 39 erbe e radici. Si contraddistingue all'assaggio per una complessità aromatica sorprendente, con un delicato equilibrio tra note dolci e amare

 70 cl
26% Alc. Vol.

**Luogo**

Italia, Crespino del Grappa

**Curiosità**

Amaro Tattico sfrutta abilmente zucchero e zenzero, offrendo una bevuta sempre piacevole e mai stucchevole

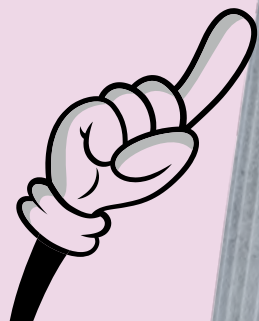
Tattico, un amaro seriamente divertente

Ci sono cose che hanno tanta storia alle spalle e altre che hanno tanto futuro davanti. Una di queste ultime è Amaro Tattico. L'idea dei tre amici che lo hanno immaginato e che ne hanno cercato con ostinazione la giusta formula, un bilanciamento ideale tra freschezza e amaritudine, è stata quella di rinnovare una tradizione spesso ripetitiva. Un pensiero tattico ma con una solida strategia per concretizzarlo.

Amaro Tattico è un liquore versatile che combina le virtù digestive con la personalità per miselarsi genialmente negli aperitivi e nei cocktail. Prodotto a Crespino del Grappa, la qualità dei processi produttivi, l'attenzione artigianale ad ogni dettaglio e la selezione severa delle materie prime solo naturali sono gli ingredienti della sua unicità.

A definirne il profilo organolettico le botaniche scelte, che si armonizzano in una sorprendente complessità: anice stellato, arancio amaro, arancio dolce, assenzio romano, camomilla, china, galanga, genziana, ibisco, zenzero. Di colore rosso con sfumature viola e riflessi dorati, al naso esprime le note delicatamente amare degli agrumi e la freschezza speziata e floreale delle erbe officinali. Al palato regala un sapore rotondo, ma senza perdere le diverse note già intuibile dall'olfatto.

Ogni ingrediente è trattato separatamente a differenza di quello che accade solitamente, cosicché alcune botaniche subiscono un processo di infusione, oltre la distillazione.

**Tattico****Amaro**

Ha una forte versatilità, offrendosi come piacevole ammazzacaffè o come ingrediente in cocktail e aperitivi.

Si contraddistingue al naso per le note delicatamente amare degli agrumi e la freschezza speziata e floreale delle erbe officinali.

Al palato è rotondo, mai stucchevole, con sapori che richiamano quanto percepito dall'olfatto



70 cl

25% Alc. Vol.

ZEROTRENTA

**Luogo**

Italia, Crespino del Grappa

**Curiosità**

Il nome Zerotrenta si deve al prefisso telefonico di Brescia, città che ha dato origine al progetto Amaro Zerotrenta

Da zero a trenta. L'irresistibile ascesa di Zerotrenta

Che freschezza, che gioia e che libertà! Finalmente un amaro che non porta con sé storie di vecchi monaci, di alchimisti misteriosi o di antenati bislacchi. L'amaro digestivo (e pure aperitivo) alle erbe Zerotrenta nasce nel 2013 da amicizia, studio, intraprendenza e da un mazzo di carte.

L'idea è di due grandi amici, Alessandro Ortogni e Andrea Corezzola, e arriva tra un giro di carte e l'altro. Alessandro ha scritto la tesi di laurea sui liquori amari e fantastica di una ricetta. Andrea pensa subito a come realizzarla. Seguono ricerca, sperimentazione, collaborazione, riuscita. Basta un anno e Zerotrenta è premiato con la medaglia d'oro all'*Internationaler Spirituosen Wettbewerb (ISW) di Neustadt* in Germania, un concorso internazionale di liquori e distillati.

L'avventura diventa un viaggio, contrassegnato da tappe importanti e gratificanti: a Zerotrenta si aggiungono una versione barricata, Vecio, e una variante più amara, Gnecco.

Ma come fa una bella storia a diventare un magnifico liquore? Risposta: mantenendo in modo del tutto naturale le caratteristiche organolettiche dei macerati delle erbe impiegate sfruttandone le intrinseche proprietà. Il risultato è un amaro moderno nella concezione e classico nell'esecuzione: gusto equilibrato, balsamico, rotondo e non privo di una freschezza aromaticamente intensa.

Anice stellato, genziana, liquirizia e rosmarino si fondono in armonia e l'olfatto gode delle note di china, genziana, liquirizia, ginepro, melissa, fiori di camomilla e altre piccole erbe.

**Zerotrenta****Amaro**

Formulato da una ricetta erboristica con le migliori botaniche selezionate, tra cui anice stellato, genziana, liquirizia e rosmarino. Al palato presenta note eteree e leggermente balsamiche



70 cl

30% Alc. Vol.

Zerotrenta Gnecco**Amaro**

Versione più amara del classico Amaro Zerotrenta con le note più amare conferite dalla cascarilla, quassio e rabarbaro



50 cl

30% Alc. Vol.

Zerotrenta Vecio**Amaro**

Amaro Zerotrenta invecchiato in barrique di rovere francese. Dopo l'invecchiamento viene aggiunta una piccola quantità di grappa di amarone riserva maturata per 18 mesi. Gusto morbido e fresco, con un carattere avvolgente



50 cl

30% Alc. Vol.



📍 **Luogo**
Germania, Hausham,
Destillerie Lantenhammer

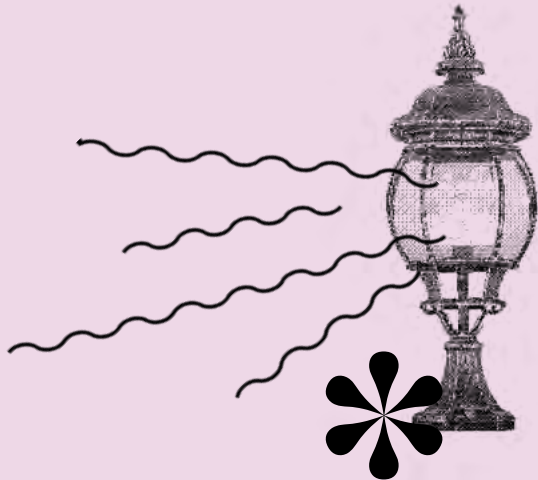


Williams
Liquore

Prodotto con pere Williams provenienti dall'Alto Adige (conca di Bolzano), d'alta quota in Val Venosta, vicino a Schlanders, e dalla Franconia vicino a Volkach.

Bouquet fantasticamente fruttato con una meravigliosa fragranza e una leggera dolcezza. Finale piacevole e lungo con intenso gusto di pera

🍷 50 cl
25% Alc. Vol.



📍 **Luogo**
Belgio



Hoja de Cota
Amaro

Realizzato dagli stessi produttori del famoso gin Amuerte, Hoja de Cota viene realizzato con estratti di foglia di coca proveniente dal Perù e privati del principio psico-attivo della pianta

🍷 70 cl
33% Alc. Vol.





Gerlando. Beato Amaro!

Gerlando d’Alemanna nella Sicilia del XIII secolo era stato un personaggio combattivo, un Templare sulle strade per le Crociate, e un uomo votivo, passato dalla spada alle opere caritatevoli come cavaliere di Malta. Lo fecero pure Beato.

Insomma il suo nome era perfetto, evocativo, per l’Amaro Gerlando, un liquore che trae il suo gusto vellutato, vera beatitudine, dalle radici di erbe aromatiche del monte Etna, fucina di forza immensa. Tonic e digestivo, dà il meglio di sé quando si gusta ghiacciato.

Prodotto in modo squisitamente artigianale, nel processo di lavorazione tutte le macerazioni e le infusioni sono fatte a freddo per catturare gli aromi più intensi e mantenerne intatte le proprietà organolettiche. Come da antica tradizione il liquore viene filtrato rigorosamente a garza.

All’olfatto esprime nell’immediatezza un sentore fresco, mentre al palato si ha un’esplosione di tutti gli aromi delle erbe e delle spezie utilizzate. La persistenza di ogni nota di gusto è impareggiabile e poco comune.



Gerlando
Amaro

Amaro artigianale siciliano, tonico e digestivo prodotto con spezie ed erbe aromatiche. Le macerazioni e le infusioni sono fatte al momento della raccolta per catturare gli aromi più intensi

 50 cl
34% Alc. Vol.



↑ INDICE

↑ INDICE

Philip Marlowe è un investigatore tutt'altro che sentimentale, e quando sorride sembra un lupo. Almeno quando a interpretarlo è Humphrey Bogart. Le sue sono storie nere. Ma beve volentieri il 'succhiello' (Gimlet, per chi detesta i gialli), un cocktail fortificato dal gin e benedetto dalle note solari di cedro e lime. Questa è la nostra idea di mixability. Uno sciroppo non è uno sciroppo, ma è parte del tutto come avrebbe detto un maestro zen e il Paese delle Meraviglie

*— quello dove la verbena,
il bergamotto o il gelsomino,
il lampone o la menta
sono sapori liquidi —*

per essere apprezzato dev'essere mescolato, inventato, dimenticato e inventato di nuovo. Questa era anche l'idea di Alice, una bar tender coi fiocchi.

Mixology



Luogo

Spagna, Barcellona,
MG Destilerías



Curiosità

Le Tribute è stato il primo marchio
a realizzare una bottiglia dal design
quadrato per bevande gassate

*L'acqua è all'origine della vita:
quella più effervescente è all'origine di Le Tribute*

La linea di mixer Le Tribute è stata presentata nel 2016 e rappresenta una sorta di compimento ideale nella storia imprenditoriale della famiglia Giró Ribot, che dal 1835 esercita il suo magistero imprenditoriale nel distillare memoria, maestria e rinnovamento in Catalogna.

All'inizio ci sono stati i liquori aromatici, quelli farmaceutici e il commercio di vini. Poi all'alba del '900, con una certa audacia e forse in ricordo dei passaggi britannici durante le guerre napoleoniche inizia la produzione di brandy e whisky. Poi sarà la volta del gin e da ultimo nel 2016 nasce il marchio Le Tribute.

Per ogni referenza di Le Tribute l'acqua, la più pura, viene da una sorgente di proprietà della distilleria, filtrata attraverso un processo di osmosi inversa fino a diventare demineralizzata e insapore; l'effervescenza forte e duratura è ottenuta raffreddando il liquido a 2°C, in modo da ottenere un Gin & Tonic di perfetta vivacità e freschezza dal primo all'ultimo sorso; il design della bottiglia quadrata è unico come la sua capacità di sopportare pressioni elevate. Anche quelle di un incredibile successo di pubblico, 'tributato' non solo alla Tonica ma anche al Ginger Ale e alle inconsuete Ginger Beer e Olive Lemonade.



Tonic Water

Mixer

Prodotta con chinino naturale.
La distillazione di citronella in acqua purissima,
demineralizzata e insapore, le conferisce
un sapore unico.
Effervescenza molto prolungata



20 cl



Tonic Water Zero

Mixer

Prodotto con chinino naturale. La distillazione di
citronella in acqua le conferisce un sapore unico.
Zero zuccheri

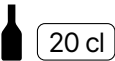


20 cl



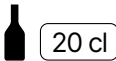
Soda
Mixer

Prodotta con pochissimi ingredienti per ottenere un gusto non invasivo e fresco, di grande versatilità. Lunga effervescenza



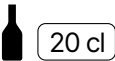
Pink Grapefruit
Mixer

Il succo di pompelmo viene bilanciato dal succo di limone e arancia che garantiscono un gradevole gusto citrico. Viene poi aggiunta una parte di distillato di pompelmo che esalta le sue note delicatamente amare



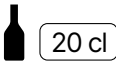
Olive Lemonade
Mixer

Le bucce di limone vengono distillate in acqua con una piccola quantità di olive che donano un inconfondibile sapore. Viene aggiunto un tocco di acqua di mare per esaltare i sapori delle olive e dei limoni



Lemonade
Mixer

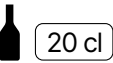
Prodotto da succo di limoni esclusivamente spagnoli. Le bucce di limone vengono distillate per esaltare il suo gusto delizioso e freschissimo





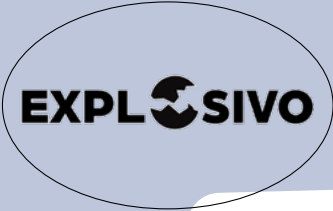
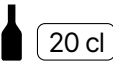
Ginger Beer
Mixer

Lo zenzero indiano viene estratto a freddo per preservarne le proprietà e gli aromi, con un tocco di calore al momento giusto per ottenere una delicata nota piccante



Ginger Ale
Mixer

Viene utilizzato un metodo specifico di bollitura dello zenzero per esaltarne la dolcezza e freschezza. Il ginger ale contiene l'aroma naturale di citronella



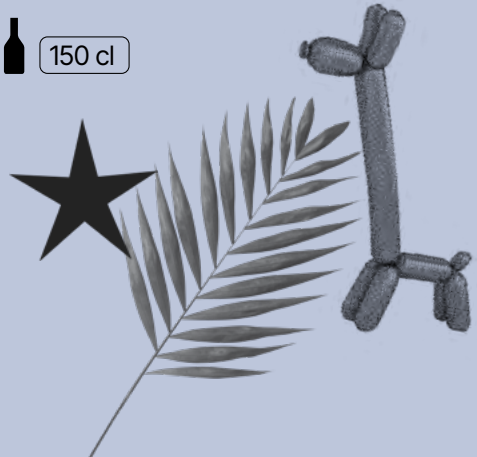
Luogo
Spagna, Terrassa



Explosivo
Mixer

A base di soda sotto pressione, il Sifone Soda Premium Explosivo è uno strumento e un ingrediente indispensabile per la composizione di innumerevoli cocktail, dai più classici fino a quelli più articolati. La confezione da 1,5L, in plastica, è facile da maneggiare e pronta all'uso: basterà portare in posizione la linguetta e azionarla.

Il processo di imbottigliamento segue il classico principio secondo cui la soda viene aggiunta alla bottiglia dopo che vi è stata compressa l'anidride carbonica, permettendone l'erogazione in modo completo e senza sprechi





Luogo
Canada, Vancouver



Curiosità

Il foamer di Ms. Better's Bitters è il primo foamer vegano al mondo

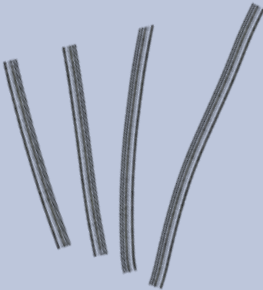
Il bitter come affare di famiglia

Sam Unger e suo padre Philip hanno fondato nel 2016 il brand Ms. Better. Lei è un'artista che mette al centro dei suoi progetti odori e profumi, creando opere olfattive, lui sviluppa prodotti alimentari a Port Coquitlan nella Columbia Britannica.

La loro comune eccitazione inventiva per i bitter prende vita dalle pagine di un libro di ricette centenarie, scovato da Philip. Tra le tante, lì c'era anche la ricetta dell'Angostura. Quello che era cominciato come un gioco, diventa una solida passione. Ogni volta che creano qualcosa di nuovo vanno al Bambudda Bar di Gastown, a Vancouver, per suscitare un giudizio dai bartender. Ma la svolta viene con l'idea del primo foamer vegano, che sostituisce l'albume nei cocktail creando una schiuma senza allergeni e stabile nel tempo.

Il successo arriva in fretta e il foamer di Ms. Better è oggi una presenza necessaria nei bar di tutto il mondo. Ma gli Unger non hanno certo perso la via dei Bitter, tutti naturali al 100% e, per quanto possibile, prodotti con ingredienti locali. La proposta è oggi ampia e suggestiva. Tra tutti: Green Strawberry con fragole verdi, Black Pepper e Cardamomo con il pepe della Malabar Coast, Sumac e Kiwi, Kola dalle noci di cola, Banana e Bergamotto con banana fresca caramellata, ricco umami e fragrante Bergamotto, Café Maderas con chicchi biologici al 100% dalla Colombia.

Tutti hanno la prerogativa di rendere l'esperienza del cocktail più profonda, aromatica e memorabile.



Miraculous Foamer
Foamer

100% naturale e vegan-friendly. Utilizzato per creare schiuma nei cocktail, a sostituzione dell'albume. Con l'utilizzo di 6-8 gocce permette di creare una schiuma priva di allergeni e stabile nel tempo.

Grazie alla sua gradazione alcolica, il prodotto non ha una data di scadenza, mentre la formulazione esclusiva assicura l'assenza di odori sgradevoli.



12 cl

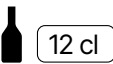
40% Alc. Vol.



*Green Strawberry
e Mah Kwan*

Bitter

Bitter realizzato con fragole raccolte ancora verdi, abbinate a pepe selvatico. Finale fresco e asciutto



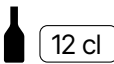
40% Alc. Vol.



*Pepe nero
e Cardamomo*

Bitter

Bitter estremamente versatile che esalta il pepe nero della costa di Malabar in combinazione con fresco cardamomo verde



40% Alc. Vol.



*Banana
e Bergamotto*
Bitter

Bitter realizzato con fresca banana caramellata, umami e fragrante bergamotto



40% Alc. Vol.



Kola
Bitter

Bitter realizzato con le noci di cola. Gusto fresco di limone con una gradevole e lieve amarezza erbacea



40% Alc. Vol.



Café Maderas
Bitter

Bitter al caffè realizzato con il 100% di chicchi biologici e fair-trade, coltivati e tostati nelle montagne della Colombia



40% Alc. Vol.



Somacco e Kiwi
Bitter

Bitter realizzato con kiwi e sommacco. Dona una complessità unica di agrumi strutturati ai drink



40% Alc. Vol.

BACANHA

Sirop Brut



Luogo

Francia, Saint-Souplets



Curiosità

Non vengono utilizzati coloranti o conservanti, per questo gli sciroppi hanno toni naturali, con pochi o nessun colore. Le bottiglie sono di vetro ambrato, che proteggono lo sciroppo dalla luce in modo da poterlo consumare più a lungo. Il vetro è un materiale minerale e può essere riciclato all'infinito

Nel nome Bacanha convivono un termine brasiliano, bacana, che significa piacevole e una parola latina, bacchanalia, il rito orgiastico in onore di Dioniso.

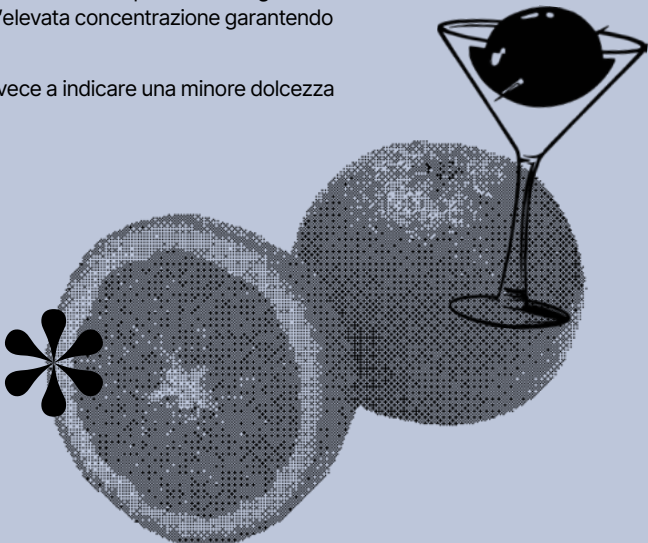
Dal Brasile viene il puro zucchero di canna biologico che è ingrediente essenziale degli sciroppi e dall'antichità romana una inclinazione alla festa e al piacere di dare gioia. L'etichetta nasce a Parigi nel 2013 come una storia di famiglia e cresce con la passione e le ricerche di un gruppo creativo con molti anni di esperienza e molto futuro da conquistare. Ogni ricetta è frutto di un lavoro collettivo di sperimentazione e affinamento.

La qualità e la sostenibilità delle materie prime impiegate costituiscono caratteristiche determinanti per un prodotto con pochi ingredienti e molte ambizioni: succhi di frutta, estratti naturali od oli essenziali, miscelati con cura e delicatezza.

Quasi tutte le referenze sono garantite come prodotti biologici e si contraddistinguono per un'elevata concentrazione garantendo un'alta resa in miscelazione.

La classificazione "Brut" sta invece a indicare una minore dolcezza rispetto agli sciroppi classici.

Minore, ma migliore.



Fiori di Sambuco

Fiori, erbe e spezie

Syrup Brut

Disponibile nei gusti: Fiori di Sambuco, Rosa, Violetta*, Gelsomino, Lavanda, Liquirizia, Cardamomo, Cannella, Zenzero, Vaniglia



40 cl

BIO

Disponibile nei gusti:



Rosa



Violetta*



Gelsomino



Lavanda



Liquirizia



Cardamomo



Cannella



Zenzero



Vaniglia



Granatina

Frutta e agrumi
Syrup Brut

Disponibile nei gusti: Granatina, Fragola, Ribes Nero, Litchi, Lampone, Pesca, Bergamotto, Yuzu, Lime, Frutto della passione, Noce di cocco, Mojito



40 cl

BIO

Disponibile nei gusti:



Basilico

Piante, frutta secca
e pasticceria
Syrup Brut

Disponibile nei gusti: Basilico, Menta, Rosmarino, Cetriolo, Verbena, Nocciola, Pistacchio, Speculoos*, Caramello Salato, Orzata, Zucchero di canna, Falernum



40 cl

BIO

Disponibile nei gusti:





**Luogo**
Messico, Guadalajara, Jalisco

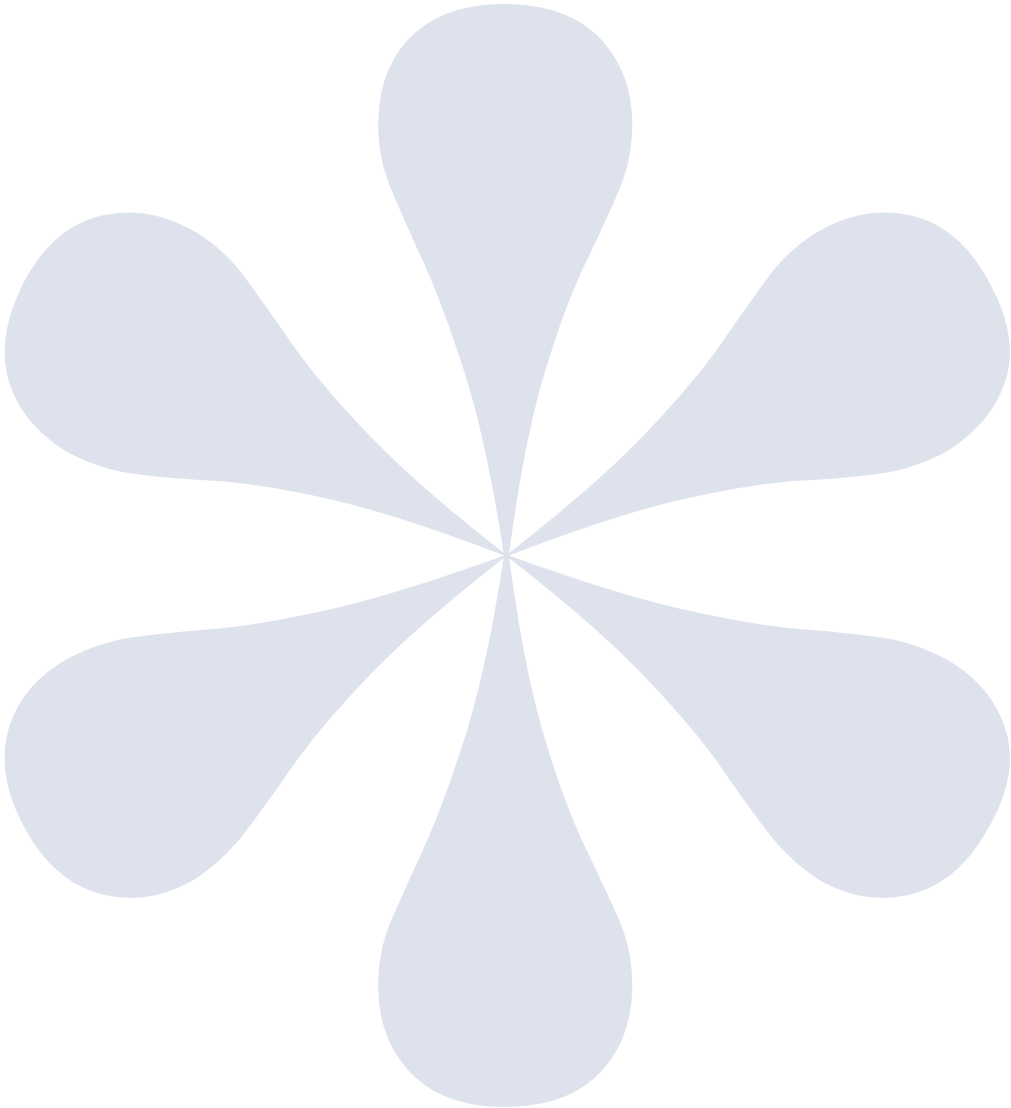
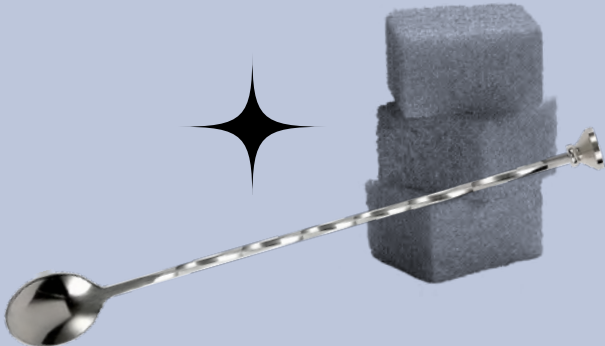
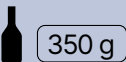


Sciropo di Agave
Syrup

Dolcificante organico e naturale proveniente dalla pianta di agave. Si caratterizza per un indice glicemico più basso rispetto agli altri dolcificanti.

COLORE
Ambrato

PROFILO GUSTATIVO
Gusto gradevole e dolce





Spirits

↑ INDICE

*Gli spiriti eletti non è detto
che stiano sempre seduti
su una nuvola.*

Qualche volta è più ragionevole cercarli in certe preziose bottiglie dalle forme seducenti, a volte austere a volte esotiche.

Essere attenti investigatori dell'arte distillatoria piuttosto che di quella oratoria, non significa solo conoscere meglio Zosimo di Panopoli (leggendaro inventore del primo alambicco) che Cicerone (sicuro autore di 58 orazioni), ma imparare un paesaggio dal colore del saké, riconoscere una musica nell'intensità della vodka o vedere i profumi di un secolo nelle sfumature dell'armagnac.

Il silenzio favorisce la degustazione, questa favorisce la parola, che favorisce la comprensione.



*Pupilla e Baruffa:
coppia di regine.*

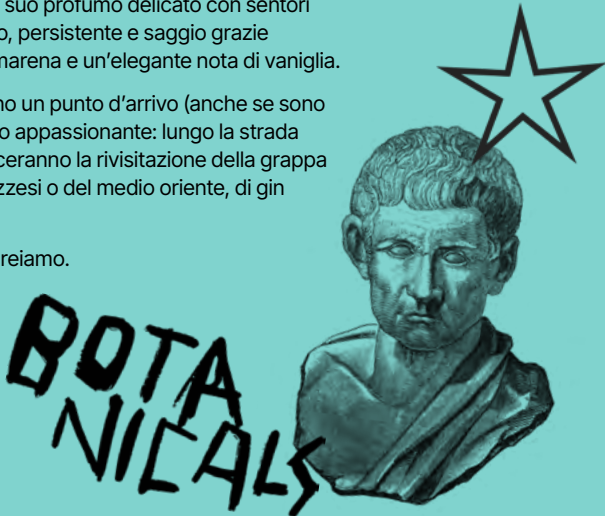
La grappa è un distillato nobile e una bevanda popolare: non c'è contraddizione in questo, ma la ricchezza di una cultura viva e complessa ben radicata nel proprio territorio. E quando una cultura si esprime nel tempo con continuità e fedeltà diventa tradizione.

È questa tradizione che Anthology vuole celebrare con Pupilla e Baruffa, inaugurando con la grappa il progetto più ampio di affiancare alla ricerca e alla selezione anche la 'creazione' di nuovi prodotti. Il risultato, maturato grazie al talento e alle competenze dei nostri drinksetter è convincente e avvincente. Pupilla e Baruffa (quasi una coppia da grande schermo) sono state pensate per riportare la grappa ai palati consapevoli ma senza snobismo.

Pupilla è cristallina e intensa, le note fruttate del profumo hanno finezza e vigore, il palato gode di una perfetta misura di fragranza e morbidezza. Baruffa è di colore ambrato e brillante, il suo profumo delicato con sentori di frutta e uva passita. Il gusto è morbido, persistente e saggio grazie all'affinamento in legno. Ha sentori di amarena e un'elegante nota di vaniglia.

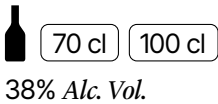
Per Anthology, Pupilla e Baruffa non sono un punto d'arrivo (anche se sono un bel traguardo) ma l'inizio di un viaggio appassionante: lungo la strada nuovi progetti e nuove storie che intrecceranno la rivisitazione della grappa con le meraviglie segrete di whisky scozzesi o del medio oriente, di gin impensabili e distillati memorabili.

Cerchiamo, scegliamo, meravigliamo. Creiamo.



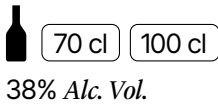
Pupilla
La Viola Classica
Grappa classica

Grappa cristallina e intensa, note fruttate caratterizzate da finezza e vigore. Il palato gode di una perfetta misura di fragranza e morbidezza



Baruffa
La Viola d'Ambra
Grappa affinata in legno

Grappa di colore ambrato e brillante dal profumo delicato con sentori di frutta e uva passita. Il gusto è morbido, persistente e saggio grazie all'affinamento in legno





Box Cadeau

Un'elegante confezione per valorizzare le grappe Baruffa e Pupilla, nella versione 70 cl, anche come regalo





Luogo
Francia, Panjas

Curiosità
Il nome La Licorne, deriva dai due anelli a forma di unicorno (Licorne in francese) appesi nelle storiche stalle dell'azienda, ora impiegate come cantina per l'invecchiamento dell'armagnac

L'unicorno è raro ma esiste ed è squisito

A metà strada tra la città di Bordeaux e i monti Pirenei, nel comune di Panjas, in uno dei dipartimenti vocati alla produzione dell'armagnac, si trova la bella collina conosciuta come "Le Louvre". Questo dolce pendio roccioso conduce a un altopiano sabbioso con un clima mite e la migliore esposizione al sole.

In questo piccolo appezzamento di terreno le condizioni per i vitigni utilizzati nella produzione dell'armagnac, ugni blanc e baco blanc, sono ideali.

La distillazione avviene per mezzo di un alambicco mobile, risalente agli anni Sessanta, che viene spostato di fattoria in fattoria per realizzare gli armagnac di ogni produttore. Da oltre un secolo gli armagnac prodotti dalle vigne di La Licorne vengono premiati alle esposizioni mondiali e alle fiere internazionali. Riconoscimento allo straordinario lavoro dei fondatori e premio al carattere irripetibile dell'armagnac.

Il nome La Licorne, deriva dai due anelli a forma di unicorno appesi nelle storiche stalle dell'azienda, ora impiegate come cantina per l'invecchiamento dell'armagnac.



Bas Armagnac XXO
Armagnac

Blend di armagnac da uve baco blanc invecchiati tra i 25 e i 45 anni. Al naso esprime note legnose e deliziosi aromi di latte e caramella mou. In bocca è morbido ed equilibrato. Finale lungo

 70 cl
40% Alc. Vol.



Bas Armagnac VS
Armagnac

Blend di baco e ugni blanc invecchiato in botti di rovere per 2 anni. Ricco e delicato, con note fruttate e speziate

 70 cl
40% Alc. Vol.



Bas Armagnac VSOP
Armagnac

Blend di baco e ugni blanc invecchiato in botti di rovere per 6 anni. Perfettamente equilibrato, con note fruttate, floreali e di pasticceria

 70 cl
40% Alc. Vol.



Bas Armagnac XO
Armagnac

Blend di baco e ugni blanc invecchiato per 12 anni. Fresco con note di pasticceria e frutta matura

 70 cl
40% Alc. Vol.



**Armagnac AOP
Millésime 1975**
Armagnac millesimato

Blend di baco e ugni blanc.
Un bel colore ambrato con riflessi giallo paglierino. Il lato patisserie del naso di questo millesimo è molto divertente. Il palato è sorprendente con note lattiginose che si sovrappongono agli aromi di nocciola, il tutto con grande finezza.

Disponibile nelle annate: 2015, 2005, 2004, 2003, 2002, 2001, 2000, 1999, 1998, 1997, 1996, 1995, 1994, 1993, 1992, 1991, 1990, 1989, 1988, 1987, 1986, 1985, 1984, 1983, 1982, 1981, 1980, 1979, 1978, 1977, 1976, 1975, 1974, 1973, 1972, 1971, 1970, 1969, 1968, 1967, 1966, 1965, 1964, 1963, 1962, 1961, 1960, 1959 e 1915

 70 cl
40% Alc. Vol.



**Bas Armagnac
AOP 1995**
Cask Strenght armagnac
millesimato

Blend di baco e ugni blanc. Complesso, con note fruttate unite a sfumature dolci di burro e caramella mou

 70 cl
44.8% Alc. Vol.



**Bas Armagnac
AOP 1989**
Cask Strenght
armagnac millesimato

Blend di baco e ugni blanc. Morbido ed equilibratamente dolce, con note fruttate ed erbacee

 70 cl
46.5% Alc. Vol.



Ténaréze AOP 2000
Cask Strenght
armagnac millesimato

Blend di baco e colombard. Equilibrio perfetto tra freschezza e potenza, con note di zenzero e brioche

 70 cl
47.3% Alc. Vol.



Luogo
Francia, Gemozac



Curiosità
Il 10% del terreno della famiglia Guérin viene impiegato per piantare alberi e siepi al fine di preservare la biodiversità del territorio

Il cognac atlantico: un mito quotidiano

Come in un'epica di frontiera è cominciato tutto con due ettari di terreno e un uomo. Ma quella terra, a Chenac-sur Gironde, era un angolo di paradiso per la coltivazione della vite e l'uomo, Robert Guérin, aveva una visione forte quanto la sua capacità di lavoro. La sua famiglia è diventata il perno di un sistema familiare solidale, capace di mettere in comune vigne, esperienza, valori.

Il cognac di Guérin nasce da uve dell'area di Bons Bois ed è un distillato di 'costa', cresciuto con l'aria dell'Atlantico, su suoli argillosi, calcarei, sabbiosi, e con una insolazione media che cede il primato solo alla Costa Azzurra. Questa fortuna geografica è stata modellata negli anni da un saggio intreccio di tradizione e nuove strategie.

L'uso di alambicchi in rame da 25 ettolitri è 'uno stile' di famiglia come la scelta di mantenere le fecce fini (non pesantemente filtrate) nei vini per la distillazione, ottenendo un cognac più ricco, più rotondo e leggermente più "corposo"; la combinazione di botti di rovere vecchie e nuove permettono equilibrio tra aromi fruttati e legnosi, freschezza, morbidezza e chiarezza negli accenti più profondi.

Quella dei cognac Guérin è un'idea moderna dell'antico. Non una contraddizione ma un'evoluzione. Qui l'aria di famiglia è l'aria dei tempi.



XO
Cognac invecchiato 10 anni

Blend di cognac prodotto da uve ugni blanc, colombar e montils che invecchiano per almeno 10 anni in botti di rovere francese. Delicatamente dolce con note speziate e fruttate



40% Alc. Vol.



VS
Cognac invecchiato 2 anni

Blend di ugni blanc, colombar e montils invecchiato almeno 2 anni in botti di rovere francese. Dolce ed esotico, con note speziate e di pane tostato



40% Alc. Vol.



VSOP
Cognac invecchiato 4 anni

Blend di ugni blanc, colombar e montils invecchiato almeno 4 anni in botti di rovere francese. Finemente tannico con note speziate e fruttate



40% Alc. Vol.

**Luogo**

Francia, Merpins,
Maison Villevert

**Curiosità**

Nella bottiglia è presente un sigillo molto speciale. Il simbolo grafico a forma di spirale ispirato al Cho Ku Rei, il primo simbolo del Reiki, simboleggia la natura, ma anche la pace, la completezza e l'umiltà

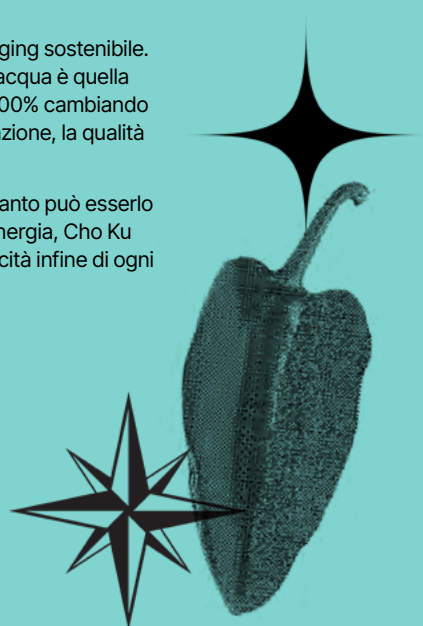
La bellezza è una disciplina dello spirito

La spirale tagliata che accompagna il marchio e sigilla le bottiglie della vodka Le Philtre richiama il Cho Ku Rei, primo simbolo del Reiki, disciplina giapponese volta alla cura dello spirito e del corpo. È l'emblema dell'energia della terra, del potere che ha la natura di acquietare e completare. Ma la spirale è anche il disegno della complessità e delle contraddizioni dell'essere umano.

Troppa filosofia per una vodka? Nient'affatto: Frédéric e Charles Beigbeder con l'amico Guillaume, hanno voluto intrecciare i piaceri dell'edonismo con un'etica ambientale severa.

Dunque solo ingredienti biologici in purezza, solo packaging sostenibile. Il grano viene dal Piemonte, da coltivazioni certificate, l'acqua è quella cristallina di Gensac, il vetro delle bottiglie è riciclato al 100% cambiando colore in relazione al vetro utilizzato. Ma poi c'è la distillazione, la qualità organolettica, l'arte e la creatività singolare.

Le Philtre è una vodka morbida, sensuale, misteriosa quanto può esserlo la natura lasciata indisturbata nei suoi processi. E c'è l'energia, Cho Ku Rei, spirale benefica che avvolge e conforta. E la semplicità infine di ogni momento produttivo che diventa bellezza.

**Premi**

Gold Global Vodka Masters 2024
Gold World Spirits Selection 2021
Silver International Spirit Challenge 2021
Silver San Francisco World Spirits Competition 2021

**Le Philtre**
Organic Vodka

Realizzata attraverso 6 distillazioni, le ultime due in collaborazione con la Maison Villevert, azienda conosciuta in tutto il mondo nella produzione di distillati. Le materie prime sono di estrema qualità: grano biologico piemontese e acqua estremamente pura di Gensac, senza la necessità di zuccheri aggiuntivi.

Al naso si percepiscono delicate note tostate, mentre al palato ha una struttura setosa e delicata, con sentori di fava tonka. Nel finale sviluppa note lattiginose e di vaniglia.

I colori delle bottiglie di Vodka Le Philtre non sono mai uguali, non è possibile programmare le sfumature di blu e di verde che le caratterizzano. È come fossero firmate una a una. In un cartone di 6 blu potreste trovare sei bottiglie della stessa tonalità di mare profondo o sei sfumature diverse. In una scatola chiusa di 6 verdi, potrebbero essercene due di una sfumatura e 4 di un'altra. Tutte bellissime naturalmente. In ogni caso Le Philtre riuscirà sempre a meravigliarvi.



70 cl

40% Alc. Vol.



**Luogo**

Finlandia, Lignell & Piispanen

**Curiosità**

Nel 1984 nasce la Tom of Finland Foundation al fine di preservare l'arte erotica dell'autore finlandese

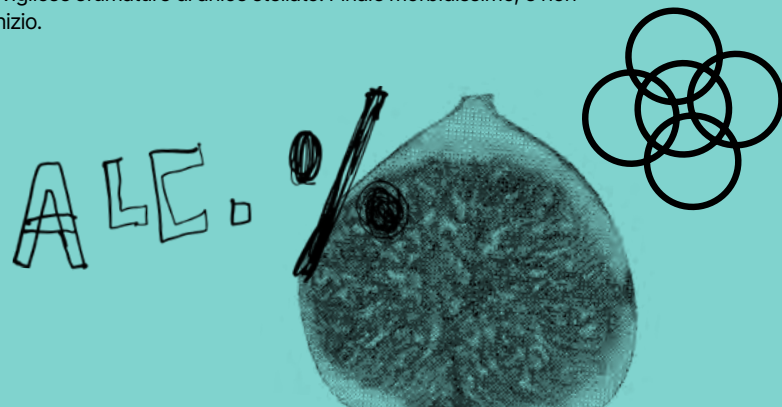
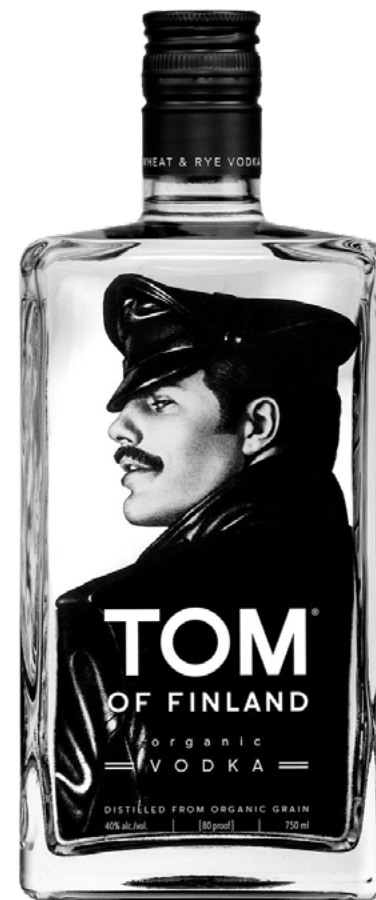
Una vodka senza pregiudizi

Tom of Finland è il nome d'arte del disegnatore finlandese Touko Valio Laaksonen, autore cinquant'anni fa di una vera rivoluzione dell'immaginario gay. I suoi uomini scultorei e vitali rompevano con qualsiasi tradizione censoria e puritana. La sfrenatezza dei suoi personaggi è così liberatoria e limpida che dare il suo nome a una grande vodka è stato non solo originale ma anche appropriato.

Tom of Finland Organic Vodka è un invito rivolto a tutti ad essere felici alle proprie condizioni, ma nell'amore e nel rispetto degli altri.

È un messaggio inclusivo, perché universale, ed esclusivo, perché Tom Of Finland è un distillato di qualità superiore prodotto in Finlandia da Lignell & Piispanen che, fondata nel 1852, è la seconda più antica azienda a conduzione familiare del paese. Situata a Kuopio, circondata da acque glaciali Lignell & Piispanen conserva i valori dell'eredità familiare ma sfidando continuamente le convenzioni.

Tom of Finland Organic Vodka è prodotta con una miscela di grano biologico al 95%, segale biologica al 5% e acqua artica filtrata e addolcita. Creata dal maestro distillatore Mika Mönkkänen, ha un aroma pulito e speziato. Al gusto è pura seta con note di vaniglia e soda cream, poi di pepe nero spezzato da meravigliose sfumature di anice stellato. Finale morbidissimo, e non è che l'inizio.


Tom of Finland
 Organic Vodka


Super-premium e piena di carattere, la piccantezza della segale è bilanciata dalla morbidezza del grano e dell'acqua artica.

La Tom of Finland Organic Vodka è prodotta in piccoli lotti a cura del Mastro Distillatore Mika Mönkkönen presso la Lignell & Piispanen, la seconda più antica azienda a conduzione familiare della Finlandia.

Questa vodka non contiene zuccheri aggiunti. Viene distillata cinque volte e filtrata attraverso i tradizionali filtri a foglio. Il ricavato di ogni acquisto viene devoluto alla Tom of Finland Foundation.

Al primo assaggio la bocca percepisce una setosa eleganza. A seguire, sfumature vanigliate e speziate che accennano al pepe e all'anice stellato



50 cl

40% Alc. Vol.

BIO



 **Luogo**
Francia



Curiosità
Durante il proibizionismo in America molti bar clandestini utilizzavano il calvados nei cocktail, ideando ricette mitiche come l'Apple Jack Rabbit e il Princess Mary Pride

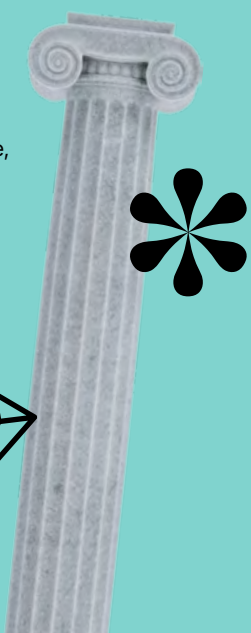
Calvados, l'oro della Normandia

Ci sono due modi per imparare ad amare il calvados, e s'imparano dalla grande letteratura francese. Proust si inebriava della fioritura primaverile dei meli della Normandia, Simenon come Maigret si affacciava a un bistrot di Parigi e ordinava subito un Calva: un profumo o un'atmosfera. Ma sempre un rito, l'espressione di una passione.

La passione di François Martin proprietario del Domaine du Coquerel, nel dipartimento della Manche vicino a Mont-Saint Michel, che negli anni 70' ha creato la sua linea di calvados pregiati "Marquis de la Pomme". Controllando ogni momento della produzione, dai meli agli alambicchi.

Ci vogliono 40 tipi diversi di mele: le amare danno corpo e tannino, le dolci-amare equilibrio, le acidule un accento più fruttato, le dolci un maggiore livello alcolico del sidro da cui si distillerà il calvados. Tutte provengono da frutteti proprietari e da quelli dei partner, solo i migliori e più vicini alla distilleria del Domaine. Dopo la raccolta è il momento della macerazione, poi la fermentazione naturale del succo, con lieviti proprietari, e finalmente si distilla il sidro che invecchierà nelle cantine del Domaine du Coquerel. Ma nel bicchiere queste meccaniche celesti diventano fragranza penetrante, calore, dolcezza, eleganza, finezza. Ogni sorso è un'esperienza pregnante.

Oggi al comando c'è Pierre Martin, la cui dedizione all'eccellenza assicura la qualità artigianale, il fascino normanno e la sublime bontà del calvados Marquis de la Pomme.



XO Calvados invecchiato almeno 6 anni

Invecchiato per almeno 6 anni in botti di rovere francese. Al naso note di mela candita. Al palato sapori di pasticceria, con note di brioche e crostata di mele calda

 70 cl
40% Alc. Vol.



VS Calvados invecchiato almeno 2 anni

Invecchiato per almeno 2 anni in botti di rovere francese. Al naso note di sidro fresco. Al palato sapori fruttati e floreali di mela e vaniglia dolce

 70 cl
40% Alc. Vol.



VSOP Calvados invecchiato almeno 4 anni

Invecchiato per almeno 4 anni in botti di rovere francese. Al naso note di mela cotta e pepe. Al palato sapori di frutta candita, frutta secca e spezie dolci

 70 cl
40% Alc. Vol.



Luogo
Cina, Pechino



Curiosità

Il baijiu è tra i distillati più popolari in Cina e viene servito nei più importanti eventi sociali, dai ricevimenti nuziali alle cene di lavoro

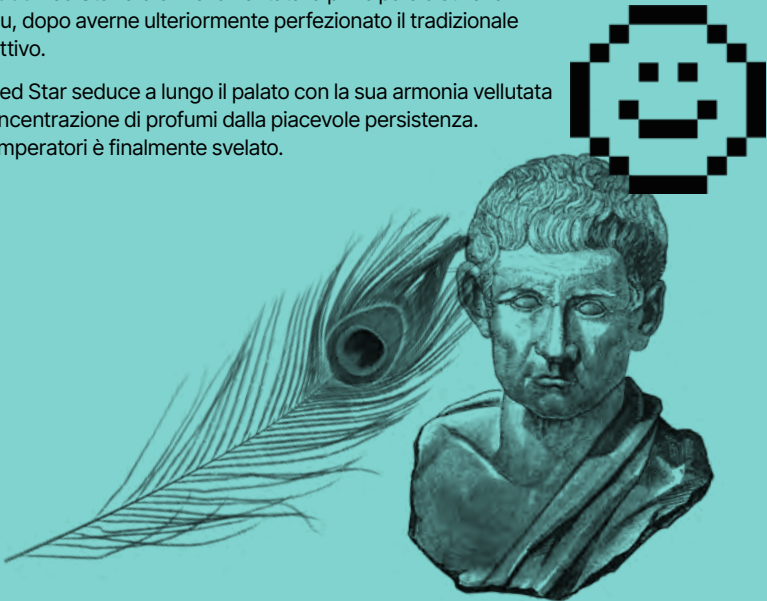
Il distillato dell'Imperatore

Il baijiu è un distillato chiaro di millenaria nobiltà, già bevanda prediletta dai sovrani della dinastia Tang tra il VII e il X secolo.

È il liquore più consumato al mondo e forse il più segreto. La Beijing Red Star Co. Ltd fondata nel 1949 protegge le esclusive tecniche tradizionali di fermentazione del baijiu Beijing Erguotou, che risalgono al 1680 e sono riconosciute come patrimonio culturale immateriale nazionale in Cina.

La tecnica Erguotou prevede una doppia distillazione con cui si ottengono aromi più leggeri rispetto al tradizionale baijiu. Nel 1949 le 12 distillerie di Pechino furono riunite in un solo monopolio di stato e Red Star ne divenne il marchio. Nel 1965 Red Star era ormai diventata la principale distilleria di baijiu Erguotou, dopo averne ulteriormente perfezionato il tradizionale processo produttivo.

Il baijiu Beijing Red Star seduce a lungo il palato con la sua armonia vellutata e una decisa concentrazione di profumi dalla piacevole persistenza. Il segreto degli imperatori è finalmente svelato.



Nuwa Baijiu
Distillato di sorgo

Realizzato da una doppia distillazione, si caratterizza per una freschezza persistente e una bella armonia aromatica.

Al naso emana forti sentori di grano appena macinato e gelsomino, ai quali si aggiungono note di olive verdi, senape fresca e riso caldo. Al palato è equilibrato con note di budino di riso, pepe nero, pepe rosa e pot pourri. Notevole la lunghezza



50 cl

42% Alc. Vol.

Cercare la verità del vino - che abbia la dolcezza seduttiva di quelli liquorosi o la fresca giovinezza dei bianchi marini, il saldo carattere dei rossi pensosi o l'aromatica complessità dei vermouth - per offrirne la bellezza (con moderazione) ci sembra un compito meraviglioso.

È il 1968 e lo scrittore Mario Soldati parte per un suo 'viaggio in Italia' incontro a vigneti e cantine, alla ricerca della verità del vino.

Ne uscirà un bel libro.

Quel mondo è oggi cancellato ma di quel libro resta viva l'idea del vino come poesia che si gusta meglio, e si capisce davvero, soltanto quando si studia la vita, le altre opere, il carattere del poeta, quando si entra in confidenza con l'ambiente dove è nato, con la sua educazione, con il suo mondo.

È una frase molto citata, ma a volte non serve essere originali.

Per completarla si può dire che il vino non è che il verso di un poema più ampio che comprende terre, culture, popoli e persino poeti di molte parti del mondo.

Vini e Vermouth



Luogo
Francia, Gemozac



Curiosità
La famiglia Guérin è fermamente convinta della versatilità del Pineau des Charentes e promuove il prodotto attraverso food pairing con importanti chef e cocktail list di alto livello

Un affare di famiglia

Cominciare a raccontare la storia di una famiglia di viticoltori francesi citando una canzone di Guccini è inconsueto, ma la poesia detesta le formalità: “E te li senti dentro quei legami, i riti antichi del passato... Le tue radici danno la saggezza”.

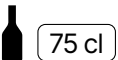
Legami, riti, saggezza sono tratti distintivi della famiglia, i Guérin, che da 100 anni vive sulle terre della Destination Royan Atlantique. Legami forti con il terroir di cui, attraverso il loro Pineau des Charentes, esaltano le peculiarità ma legami anche tra generazioni di uno stesso nome. I riti del passato, i segreti della viticoltura e della vinificazione, sono stati un messaggio del tempo che non ha impedito di evolvere tecniche, strumenti e fondare una nuova filosofia di conservazione ecologica ed economica della regione.

Quanto alla saggezza, sta nell'aver creato attraverso la condivisione di un patrimonio eccezionale di esperienze e talenti, un Pineau des Charentes che è l'interprete perfetto della terra in cui nasce: l'Atlantico da un lato, con le sue brezze profumate di iodio, dall'altro le campagne argillose e silicee della Saintonge. La mutevolezza dei suoli nei vigneti distribuiti lungo l'estuario della Gironda, ben soleggiati e confortati dalla mitezza del clima, si legge tutta nella ricchezza e audacia dei Pineau des Charentes della famiglia Guérin. In ogni sorso una domanda antica (sentire nel vino la sua terra) e una risposta moderna (aggiornare le tecniche e interpretare l'evoluzione del gusto).



Tradition Rouge
Pineau des Charentes

Pineau tradizionale prodotto da un blend di uve merlot e cabernet che riposa per almeno 24 mesi in botti di rovere francese. Al naso è speziato e fruttato, con note di tabacco. Dopo l'aerazione emergono sentori di ciliegia e pepe bianco. Al palato ha un gusto pieno e rinfrescante, con note delicatamente amare

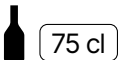


17% Alc. Vol.



Tradition Blanc
Pineau des Charentes

Pineau tradizionale prodotto da un blend di uve ugni blanc, colombar e montils che riposa per almeno 24 mesi in botti di rovere francese. Al naso è fruttato, con note di albicocca. Dopo l'aerazione emergono sentori speziati e floreali, con note di miele di taglio. Al palato è setoso, fresco e dinamico, con una lunga persistenza



17% Alc. Vol.



Luogo

Italia, Casale Monferrato



Curiosità

Spiriti Artigiani è un progetto di esaltazione della liquoreria nato con la filosofia di valorizzare antiche ricette, tradizioni e leggende custodite nei luoghi storici del territorio italiano

*Un altro vermouth?
Tutt'altro, un Vermut del tutto inedito*

La conoscenza di Not Another Vermut di Spiriti Artigiani, la comprensione del suo carattere, inizia dall'etichetta. Un'etichetta senza formalismi. È il suo biglietto da visita: mette in secondo piano qualsiasi vecchia idea (araldica e fintamente nobiliare) sul liquore e la sbugiarda condividendo allegria, sfacciataggine, seduzione e complicità.

Ma all'assaggio tutto si fa serio e importante. La tradizione iconica del vermouth nato a Torino nell'Ottocento è celebrata con una preparazione quasi d'arte, mescolando con equilibrata sapienza vini piemontesi, Pinot Grigio innanzitutto, e pregiate spezie aromatizzanti.

Il Vermouth Dry Not Another Vermut ha un cuore balsamico dato dall'infusione del chinotto e questa freschezza è bilanciata dal maestoso equilibrio con cui sono armonizzate le altre ventisette botaniche selezionate fra cui ciliegia, camomilla, dittamo, achillea, assenzio romano, dragoncello, pepe rosa, noce moscata, rabarbaro e liquirizia.

La scoperta della sua eleganza è immediata, evocativa: di sapore complesso, ma non complicato, è perfetto per essere gustato da solo ma ha anche la versatilità per suggerire combinazioni mixologiche, tanto classiche quanto inedite.

È un'introduzione e un finale, è agrumato, fresco, giustamente amaricante, profumato, aromatico. Accidenti, è perfetto!



Not Another Vermut
Vermut rosso

Vino Base
Pinot Grigio

Botaniche
27 botaniche fra cui chinotto, ciliegia, camomilla, dittamo, achillea, assenzio romano, dragoncello, pepe rosa, noce moscata, rabarbaro e liquirizia

Colore
Ambrato intenso

Profumo
Molto agrumato e fresco. Ampio bouquet di frutta e spezie dolci

Gusto
Pieno in bocca, molto elegante. Spiccata acidità e finale leggermente amaricante



75 cl

17% Alc. Vol.

Premi

World's Best Design World Vermouth Awards 2023
Silver World Vermouth Awards 2023





Cose che non abbiamo ancora fatto con lo champagne:

berlo in una scarpetta tacco dodici, stappare la bottiglia con una spada da ussaro, sprecarlo sul podio di una qualsiasi gara motoristica, riempirci la vasca da bagno, chiamarlo spumante, cucinarci il brasato, dimenticarlo a casa di qualcuno, dimenticarlo in taxi, dimenticarlo.

Lo champagne è un'ottima cura per la memoria, non c'è coppa che non si riempia subito di ricordi, anche di ricordi che non avete mai avuto ma vi sarebbe piaciuto avere. Napoleone e Čechov non bevevano, se non un poco di champagne. Il primo per ricordarsi delle vittorie ancora da ottenere, il secondo per ricordarsi delle parole ancora mai scritte.





Anno di fondazione
1949



Estensione territorio
55 Ha



Classificazione
produttore
NM - Négociant Manipulant



Bottiglie prodotte
annualmente
2,5 milioni



Luogo
Francia, Montagne de Reims,
Côte des Blancs, Vallée de la
Marne



Viticoltura sostenibile
Certificata Hqe-Hve e V.D.C.
da Giugno 2016

Il mio regno per una Jeep

Jeeper è un nome piuttosto insolito per uno champagne e sebbene Armand Goutorbe lo abbia scelto per distinguersi dai numerosi viticoltori della regione con il suo stesso cognome, Jeeper resta insolito e unico.

La scelta è un omaggio alla Jeep Willys abbandonata da quelle parti dall'esercito degli Stati Uniti alla fine della guerra e dimostratasi utilissima per risalire i vigneti. Nel 2009 l'azienda è stata rilevata dalla famiglia Dubois, che ha rivoluzionato la struttura produttiva e commerciale del marchio in Europa e nel mondo.

Le cantine e le sedi aziendali di Champagne Jeeper sono vicino a Reims, nel nord-ovest della Regione dello Champagne, a Faverolles-et-Coëmy, dove lavorano circa quarantacinque persone, tutte coinvolte in modi diversi nel raggiungere l'obiettivo Jeeper di diventare carbon neutral entro il 2025.

Champagne Jeeper con uffici propri negli Stati Uniti e in Giappone è venduto ovunque in Francia in gran parte del mondo: Jeepers!! (ovvero, caspiterina!)



↑ INDICE



Premi

91/100 James Suckling
90/100 Wine Enthusiast 2021
Gold 95 IWC International Wine Challenge 2019
Gold Concours Mondial des Vins Féminalise 2019



Grand Assemblage
Brut
Affinamento sui lieviti di almeno 4 anni

 60% Chardonnay di cui 20% invecchiato in barrique
25% Pinot Noir
15% Pinot Meunier



Nuda o astucciata



Grand Assemblage
Extra Brut
Affinamento sui lieviti di almeno 4 anni

 60% Chardonnay di cui 20% invecchiato in barrique
25% Pinot Noir
15% Pinot Meunier



Nuda o astucciata

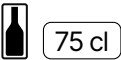


Grand Assemblage in Love

Brut
Affinamento sui lieviti di almeno 4 anni

Uno champagne generoso e autentico. Un vino di eccellenza e di piacere. Ideale per gli aperitivi con gli amici

- 60% Chardonnay di cui 20% invecchiato in barrique
- 25% Pinot Noir
- 15% Pinot Meunier



↑ INDICE

Champagne

Premi

Gold 95/100 Decanter World Wine Award 2022
94/100 Wine Enthusiast
93/100 James Suckling
Gold 95/100 IWC International Wine Challenge 2020

Premi

93/100 Wine Enthusiast
92/100 James Suckling
Gold 91/100 Gilbert & Gaillard International Challenge 2021
Gold 95/100 IWC International Wine Challenge 2019

Grand Cru

Brut
Affinamento sui lieviti di almeno 8 anni

98% Chardonnay
2% Pinot Noir
50% invecchiato in botti di rovere

75 cl

Astucciata o Wooden Box

Premier Cru

Brut
Affinamento sui lieviti di almeno 6 anni

80% Chardonnay
18% Pinot Noir
2% Pinot Meunier

75 cl

219



Grand Blanc de Blancs

Extra Brut
Affinamento sui lieviti di almeno 6 anni

Cuvée prodotta da un'attenta selezione delle migliori uve chardonnay dei vigneti Grand Crus e Premiers Crus della maison. Uno champagne dall'equilibrato contrasto tra acidità e dolcezza

 100% Chardonnay

 75 cl

Premi

Silver 92/100 Decanter World Wine Award 2022
91/100 Wine Enthusiast 2021
92/100 James Suckling
92/100 Wine Spectator



*Blanc de Blancs
Grande Réserve*

Brut
Affinamento sui lieviti di almeno 5 anni

 100% Chardonnay

  75 cl 150 cl Magnum

Nude o astucciate

Premi

Gold 92/100 Gilbert & Gaillard International Challenge 2021
Gold 91/100 Gilbert & Gaillard International Challenge 2020



Blanc de Noirs

Brut
Affinamento sui lieviti di almeno 3 anni

 65% Pinot Noir
35% Pinot Meunier

  75 cl

Nuda o astuccata

Premi

94/100 Wine Enthusiast
92/100 James Suckling
Silver 91/100 Decanter World Wine Awards 2019
Silver 91/100 IWSC International Wine & Spirit Competition 2019

Premi

Bronze 89/100 Decanter World Wine Award 2022
92/100 Wine Spectator
91/100 James Suckling
91/100 Wine Enthusiast 2021

Naturelle

Extra Brut

Affinamento sui lieviti di almeno 4 anni

60% Chardonnay
40% Pinot Noir coltivazione biologica

BIO

75 cl

Nuda o astucciata

Grand Rosé

Brut

Affinamento sui lieviti di almeno 4 anni

88% Chardonnay di cui 40% invecchiato in barrique
12% Pinot Noir

75 cl

75 cl

Nuda o astucciata

Grand Cuvée

Millésime 2008

Brut

Affinamento sui lieviti per più di 10 anni

60% Chardonnay
30% Pinot Noir
10% Pinot Meunier

75 cl

Grand Cuvée

Millésime 2005

Brut

Affinamento sui lieviti per più di 15 anni

60% Pinot Noir
40% Chardonnay

75 cl

Grand Cuvée

Millésime 2007

Brut

Affinamento sui lieviti per più di 15 anni

60% Chardonnay
30% Pinot Noir
10% Pinot Meunier

75 cl

222

223



Anno di fondazione
1860

Estensione territorio
14 Ha

Classificazione
produttore
RM - Récoltant Manipulant

Bottiglie prodotte
annualmente
45.000

Luogo
Francia, Vallée de la Marne

Viticoltura sostenibile
Certificato H.V.E

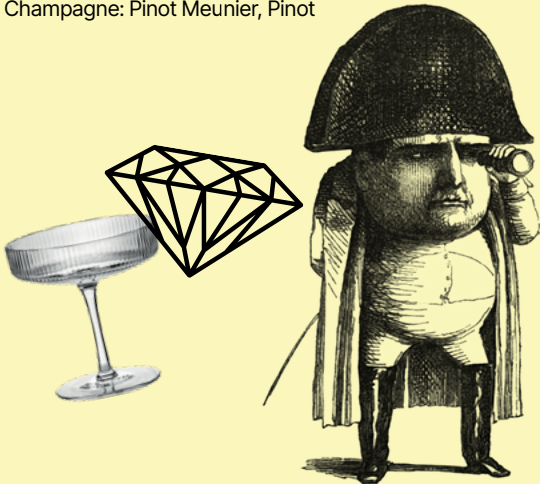
I piccoli maestri fanno cose grandi

Franck Mëtéyer rappresenta la sesta generazione della famiglia alla guida della Champagne Mëtéyer Père et Fils.

L'avventura inizia nel 1860 quando i francesi entrano a Pechino (ma se ne andranno presto), viene firmato un trattato di libero scambio con il Regno Unito e la Savoia cambia padrone. Non sappiamo se siano stati avvenimenti meritevoli di essere festeggiati con lo champagne, ma quello di Pierre Clement Mëtéyer in ogni caso era quasi pronto: Champagne du Terroir nella Valle della Marna.

Oggi, l'azienda gestita da Franck ha conservato i valori di autenticità appassionata dei viticoltori indipendenti.

Affezionato agli insegnamenti trasmessi dai suoi antenati e abile nel fare le cose in modo semplice ma bene, Franck è un maestro artigiano profondo conoscitore delle tre varietà di uva della Champagne: Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay.



Exclusif
Brut Nature

Nessun dosaggio per questo Pinot Meunier in purezza proveniente dai vigneti più vecchi dell' azienda. Energico e tagliente. Champagne vintage 2016

100% Pinot Meunier

75 cl



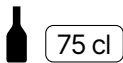
Premi

Gold Challenge International du Vin 2021
Silver Decanter World Wine Awards 2020
2 stars/3 Le Guide Hachette des Vins 2019
Bronze Decanter World Wine Awards 2019



Carte Argent
Brut

34% Pinot Meunier
33% Pinot Noir
33% Chardonnay
5-10% di vini di riserva



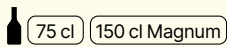
Harmonie Rose
Brut

34% Pinot Meunier
33% Pinot Noir
33% Chardonnay
5-10% di vini di riserva
8% di vino rosso Pinot Noir



Tradition
Brut

34% Pinot Meunier
33% Pinot Noir
33% Chardonnay
5-10% di vini di riserva



Expression Noir
Extra Brut

100% Pinot Noir



Prestige
Brut

60% Chardonnay
40% Pinot Noir



Nuits Blanches
Brut

100% Chardonnay





Anno di fondazione
1929

Estensione territorio
9 Ha

Classificazione
produttore
RM - Récoltant Manipulant

Bottiglie prodotte
annualmente
60.000

Luogo
Francia, Vallée de la Marne,
Côte des Blancs

Viticoltura sostenibile
Certificato V.D.C. dal 2020
e H.V.E. dal 2017

Un matrimonio perfetto

Ci sono storie senza pecche, che fanno più di favola che di cronaca. Storie intense, profonde e lievi come lo champagne migliore.

I Lorient sono una delle famiglie storiche di Festigny. Il capostipite, Jules Léopold Lorient, classe 1838, vi si trasferì e cominciò a lavorare le sue vigne nel 1852. Da allora le generazioni si sono susseguite e si sono tramandate vigne e sapere, fino ai giorni nostri, a Jean-Philippe, figlio di Joseph Lorient e di Odile Pagel. È proprio dal matrimonio di Joseph con Odile - figlia di vigneroni di Avize - che prende il nome la maison.

Gli champagne di Jean-Philippe sono rotondi e pieni di gusto, caratterizzati da un Pinot Meunier, espressione più tipica del terroir di Festigny, lavorato in maniera magistrale. Una favola.



Spécial Club Vintage 2015
Brut

Pinot Meunier in purezza che svolge la malolattica e affina in acciaio prima della lunga sosta sui lieviti (6 anni). Vino profondo e di carattere.

100% Pinot Meunier

75 cl



Premi
16/20 Gault&Millau Guide Champagne 2023
Silver 91/100 IWSC International Wine & Spirit Competition 2022
Gold Elle à Table 2021



Carte d'Or
Brut

 80% Pinot Meunier
10% Pinot Noir
10% Chardonnay

 75 cl



Brut Nature
Brut Nature

 95% Pinot Meunier
3% Pinot Noir
2% Chardonnay

 75 cl



Réserve Vintage 2013
Brut

 40% Pinot Meunier
30% Pinot Noir
30% Chardonnay

 75 cl 150 cl Magnum



*Blanc De Blancs
Grand Cru
Vintage 2017*
Brut

 100% Chardonnay

 75 cl



*Blanc De Blancs
Grand Cru
Vintage 2018*
Brut

 100% Chardonnay

 75 cl



Rosé
Brut

 72% Pinot Meunier
10% Pinot Noir
10% Chardonnay
8% di vino rosso Pinot Meunier

 75 cl



 Anno di fondazione
1962

 Estensione territorio
140 Ha

 Classificazione
produttore
CM - Coopérative
de Manipulation

 Bottiglie prodotte
annualmente
1 milione

 Luogo
Francia, Montagne de Reims,
Ambonnay

A volte il fato è una fata

Fu nel cuore di Ambonnay, nel 1962, che 58 audaci viticoltori si unirono per creare lo Champagne Saint-Réol.

Oggi, i valori che avevano ispirato i fondatori sono condivisi da molti altri viticoltori appassionati, tutti eredi ideali delle grandi famiglie dello champagne di cui perpetuano con estro, sapienza ed esperienza l'inclinazione all'eccellenza.

La volontà feroce di perseguire la qualità più alta e la benedizione di poterlo fare con le uve dei migliori terroir della Champagne fanno dell'ampia e ricca gamma di Saint-Réol un magnifico racconto di scoperte e incontri decisamente deliziosi, sotto l'egida di qualche benevola fata dei vigneti.



Grand Cru Extra Brut

 81% Pinot Noir
19% Chardonnay Grand Cru
Base récolte 2013 di cui:
40% di vini di riserva
e 6,5% di selezione



75 cl

150 cl Magnum

Blanc de Blancs Grand Cru Brut

 100% Chardonnay
Base récolte 2014 di cui:
28% di vini di riserva



75 cl

Rosé Grand Cru Brut

 85% Chardonnay
15% di vino rosso Pinot Noir
Grand Cru
Base récolte 2016 di cui:
45% di vini di riserva



75 cl

Millésime 2012 Grand Cru Brut

 80% Pinot Noir
20% Chardonnay
di cui 13% senza malolattica



75 cl

150 cl Magnum



Éléance 2008 Grand Cru
Brut

 50% Pinot Noir
50% Chardonnay
Millésime 2008 di cui: 19% vini senza malolattica

 75 cl



Éléance 2012 Grand Cru
Brut

 61% Pinot Noir
39% Chardonnay
Millésime 2012 di cui: 19% vini senza malolattica

 75 cl



Grand Cru
Brut

 80% Pinot Noir
20% Chardonnay
Base récolte 2015 di cui: 60% di vini di riserva

  75 cl

Nuda o astucciata

 150 cl Magnum



Blanc de Noirs Grand Cru
Brut

 100% Pinot Noir

  75 cl

Nuda o astucciata





Anno di fondazione
1764



Classificazione
produttore
NM - Négociant Manipulant



Luogo
Francia, Montagne de Reims,
Vallée de la Marne, Côte des
Blancs, Côte des Bar



Estensione territorio
56 Ha



Bottiglie prodotte
annualmente
500.000



Viticoltura sostenibile
Certificata Hqe-Hve
da giugno 2016

La bellezza prima della Rivoluzione

Prima della Rivoluzione, prima di Maria Antonietta e del suo amore per le bollicine, prima di Napoleone e del suo mal di fegato, c'era già a Faverolles-et-Coëmy, pochi chilometri da Reims, un François Dubois produttore di champagne. Nato nel 1764, aveva appreso dai genitori, seguendoli in vigna e in cantina, i segreti preziosi di questo vino. Fu subito un protagonista scegliendo insieme alle grandi maison di commercializzare le sue bottiglie.

Sul filo dei secoli l'energia, la lungimiranza e il talento di Dubois sono arrivati sino a noi attraverso le generazioni. Quel filo si è riannodato e rinsaldato nel 1984 e da allora la proprietà si è ingrandita sempre più, il suo orizzonte è divenuto internazionale, i processi di coltivazione e vinificazione sono divenuti sostenibili.

Ma i valori fondanti alla radice dell'unicità degli champagne François Dubois sono rimasti: rispetto del territorio, uso sapiente della tradizione, selezione dei vitigni migliori (Chardonnay, Pinot Noir, e Pinot Meunier), assoluta qualità e piacevolezza nel bicchiere.



Grand Cru
Brut

 78% Chardonnay
22% Pinot Noir

 75 cl

Pure Sélection
Brut



 50% Chardonnay
30% Pinot Noir
20% Pinot Meunier

 75 cl

Blanc de Blancs
Brut



 100% Chardonnay

 75 cl

Pur Rosé
Brut



 65% Chardonnay
20% Pinot Noir
5% Pinot Meunier
10% di vino rosso Pinot Noir

 75 cl





Anno di fondazione
1950



Estensione territorio
10 Ha



Classificazione
produttore
RM - Récoltant Manipulant



Bottiglie prodotte
annualmente
75.000



Luogo
Francia, Côte des Bar



Viticoltura sostenibile
Certificato H.V.E.

Un centro di gravità effervescente

È nel sud della regione dello Champagne, nel cuore della Côte des Bar, che si trovano i vigneti della famiglia Diligent, per l'80% di Pinot Noir, per il 17% di Chardonnay e per il 3% di Pinot Blanc.

I vigneti si trovano nel territorio di alcuni tra i più importanti comuni della denominazione Champagne: Buxeuil, dove si trovano le cantine, Polisy, Gyé-sur-Seine, Balnot-sur-Laignes e Les Riceys. Le viti hanno un'età compresa tra i quindici e i quarant'anni. Sono vigorose e mature.

Il piccolo villaggio di Buxeuil è il centro di gravità della famiglia Diligent i cui antenati già nel 1600 si dedicavano alla viticoltura.

Tre secoli più tardi, nel secondo dopoguerra, André Diligent con l'aiuto del padre, Georges, sigla per la prima volta con il suo nome una cuvée di champagne. Oggi, Joël e Patrick perpetuano il lavoro delle molte generazioni che li hanno preceduti e si impegnano a tramandare tutte le loro conoscenze a Thomas e Aurélien, i loro figli. Continuità e miglioramento restano il loro proposito quotidiano e il loro obiettivo per il futuro.



Véhémence Brut

Colore giallo chiaro e brillante.
Al naso sprigiona aromi di frutta bianca matura e di frutta esotica. All'assaggio si presenta fruttato e fresco con intense note agrumate e di brioche

 85% Pinot Noir
15% Chardonnay

 75 cl



Premi
92/100 IWR International Wine Report 2023
88/100 Wine Enthusiast 2023
Prix d'Honneur Dussert Gerber Guide 2022





Anno di fondazione
1996



Estensione territorio
70 Ha



Classificazione
produttore
NM - Négociant Manipulant



Bottiglie prodotte
annualmente
500.000



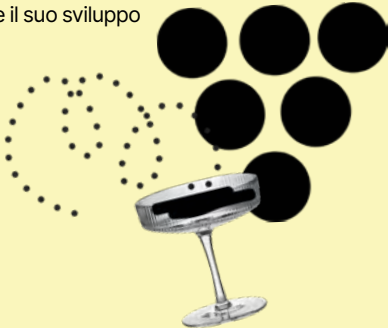
Luogo
Francia, Vallée de la Marne

Armand, cuor di Champagne

Nel cuore della Montagne de Reims, la Maison Lheureux è un'azienda vinicola situata a Mareuil-sur- Aÿ.

La famiglia Lheureux che ne è proprietaria, coltiva e produce vino da oltre 50 anni e dal 1996 ha consolidato e sviluppato la sua presenza nella regione dello champagne. I suoi vigneti sono situati tra i cru più prestigiosi del terroir (Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ, Mutigny, Avenay val d'Or, Bisseuil, Hautvillers, Le Mesnil-sur Oger, Tauxières, Verzy,) e i suoi vini si distinguono per la loro grande eleganza e l'accentuata impronta del territorio. Un approccio integrato alla viticoltura ha ridotto al minimo i trattamenti in vigna e ad avvalersi di ogni progresso mirato a un più efficace rispetto dell'ambiente.

La consapevolezza che l'uva è il genio e la storia in ogni bottiglia di champagne porta a una cura maniacale di ogni ceppo di vite. Le uve vengono raccolte a mano, solo modo per selezionare i grappoli degni di finire nella composizione degli champagne. Nelle cantine di Mareuil-sur-Aÿ, si esegue tutta la vinificazione, dalla pressatura alla conservazione dei vini. Nel rispetto di una tradizione che affonda le sue radici in una Francia ancora lontana dalla sua Rivoluzione. La cantina della famiglia Lheureux, situata a 20 metri sotto terra nel gesso, è un luogo di silenzio e di oscurità, dove ogni bottiglia matura tranquillamente per raggiungere il suo sviluppo ideale prima della degustazione.

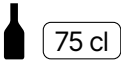


Louis Armand Brut

Leggera e profumata, la cuvée “Brut Louis Armand” è realizzata secondo la tradizione dello champagne. Uno champagne di grande freschezza con i suoi aromi delicati, vivaci e sottili. Al naso sottili aromi di fiori bianchi e agrumi

- 

55% Pinot Noir
40% Pinot Meunier
5% Chardonnay





*Nelle storie non ci sono regole,
a meno che non siano favole.*

Ma alla birra le favole non piacciono, si diverte con le storie. Il più grande scrittore francese del '900, Marcel Proust, nei suoi ultimi anni si faceva portare spesso la cena dall'hotel Ritz di Place Vendôme. Sempre la stessa, magari alle quattro del mattino: una sogliola e una grande birra (davvero) gelata. Spesso la sogliola restava nel piatto. Ma il bicchiere tornava vuoto.

Altri due francesi, Asterix e Obelix, grandi mangiatori invece e a orari regolari, finiti in Britannia scoprirono che la birra gliela servivano tiepida tiepida. Non finì bene per i britanni.

**Noi le birre non le cerchiamo né calde
né fredde, le cerchiamo buonissime e rare.**

Ovunque si nascondano.



 **Luogo**
Belgio, Quenast

Storia di una famiglia di successioni felici

Da sei generazioni la famiglia Lefebvre continua a scrivere la storia della birra a Quenast, proseguendo l'opera del fondatore Jules.

Situato in un luogo strategico, il birrificio nacque con l'intento di rifornire i Caffè nei dintorni delle vicine cave di porfido del villaggio, locali aperti perché i numerosi operai (oltre 3000) affaticati e assetati dalla lavorazione della pietra potessero ristorarsi.

In breve la rete di vendita dei Lefebvre arrivò a comprendere tutti i villaggi vicini. Erano altri tempi, naturalmente: non c'erano limonate, cole, bevande energetiche e neppure acqua in bottiglia.

I distillati erano responsabili della diffusa piaga dell'alcolismo. La birra, al contrario, ricca di vitamine B1 e B12 e con una percentuale di alcol raramente superiore al 3% era apprezzata e consumata con tranquillità: poco consapevole, forse. All'epoca, in Belgio, il consumo medio di birra pro-capite si avvicinava ai 240 litri l'anno.

Lefebvre è ancora oggi un marchio a conduzione familiare, ma con una prospettiva, una visione e una strategia internazionale (il 75% della produzione è esportato in 50 paesi diversi).



Blanche de Bruxelles

Stile: Belgian Ale – Witbier
Colore: Paglierino chiarissimo torbido
IBU: 12

Blanche de Bruxelles fa parte della categoria Witbier. Prodotta con 40% di grano tenero, questa birra presenta un colore naturalmente opalescente e una schiuma bianchissima e cremosa. Leggera, equilibrata e fresca. Una birra unica nel suo genere

 33 cl 75 cl
4.5% Alc. Vol.



Belgian Kriek

Stile: Belgian Ale – Witbier con succo di ciliegia
Colore: Rosso
IBU:10

Birra dal colore rosso intenso, apprezzata per la bella complessità aromatica. Viene miscelata con succo di ciliegia (15%) che le dona una nota leggermente acida e un bouquet fruttato

 33 cl
3.5% Alc. Vol.



Dal Medio Evo a un futuro Grande

La cronaca del 971 non offre molto di più che l'opera di un battagliero e intrigante stratega bizantino, Michele Bourtzes, che quell'anno con 12 mila uomini ricostruì le mura di Antiochia.

Più interessante per noi è la circostanza che nello stesso anno furono edificate anche le mura del castello di Eggenberg a Vorchdorf, nel Salzkammergut.

Nel 1300 ai signori di quel castello fu concesso il diritto di produrre birra. E documenti cartacei del 1449 ne fanno il più antico birrificio austriaco. La vendita oltre le mura del maniero iniziò nel 1681 quando un commerciante comprò castello e birrificio, che nel 1811 erano già proprietà della famiglia Forstinger- Stöhr tuttora alla guida dei destini del marchio.

Dal birrificio Eggenberg escono birre artigianali di alta qualità, birre audaci e innovative caratterizzate dal valore delle materie prime selezionate e lavorate con cura e sapienza.

Nel 1992, Eggenberger International è stata fondata con l'ambizioso obiettivo di portare le specialità della Brauerei Schloss Eggenberg in tutto il mondo.

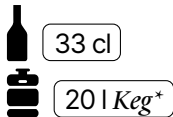
Oggi, questa compagnia esporta birre in 45 paesi ma ci sono ancora molti mari da attraversare e molte terre da esplorare.



Urbock 23°

Stile: Doppelbock
Colore: Dorato
IBU: 32

Bock austriaca, maturata per 9 mesi nelle cantine del Castello di Eggenberg prima di essere imbottigliata. Il lungo periodo di maturazione permette alla birra di sviluppare i suoi caratteristici aromi fruttati e il suo corpo pieno e strutturato



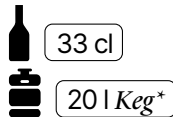
9.6% Alc. Vol.



Samichlaus

Stile: Doppelbock
Colore: Marrone scuro con riflessi ambrati
IBU: 30

Una delle birre più pregiate al mondo, prodotta solo una volta all'anno, il 6 dicembre. Lo stile è di birra lager tedesca forte. Può invecchiare in bottiglia per molti anni, acquistando complessità. Una rarità



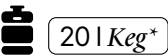
14% Alc. Vol.



Berg Bräu Helles

Stile: Helles
Colore: Biondo chiaro
IBU: 22

Birra Helles, stile lager tedesca, chiara, elegante e maltosa. L'impressione globale data dal malto è morbida, elegante e complessa con retrogusto ricco. Amaro limitato e finale secco



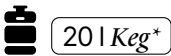
4.9% Alc. Vol.



Berg Bräu Pils

Stile: Pilsner
Colore: Biondo chiaro
IBU: 29

Birra Pilsner leggera, asciutta ed elegante. Sapore lievemente amaro con intense note di luppolo che regalano una piacevole bevuta



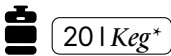
5.1% Alc. Vol.



Berg Bräu Birra Rossa

Stile: Märzen
Colore: Rossa
IBU: 28

Birra Märzen scura e torbida. È una birra ben luppolata con schiuma a pori fini. Sapore piacevolmente maltato e delicatamente amaro, con leggere note di miele



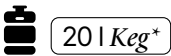
5.6% Alc. Vol.



Berg Bräu Weiss

Stile: Weissbier
Colore: Dorato
IBU: 16

Birra Weissbier non filtrata, meravigliosamente rinfrescante. Prodotta secondo l'antica ricetta bavarese, si distingue per il suo gusto aromatico e leggermente fruttato



5% Alc. Vol.



Luogo

Regno Unito, The Bounds

Una romantica storia inglese

Nel 1709 John Philips, che a Hereford concluse i suoi giorni, scrisse in un poema che per addolcire il gelo dell'inverno e consolarsi delle burrascose piogge «ampio torrenteci vuole di Sidro ancor», come fosse un fiotto di sole.

Nell'Herefordshire, nel villaggio di Much Marcle, nel 1878 si stabilì Henry Westons iniziando a produrre sidro di mele e di pere. I succhi fermentati da lui prodotti conobbero immediato favore e popolarità, tanto da indurlo a trasformare la passione in un'impresa commerciale.

Dopo cinque generazioni, Westons è ancora un produttore indipendente di sidro a conduzione familiare con sede nello stesso villaggio in cui è nato.

"The Bounds", la fattoria e fabbrica di sidro eretta nel XVII secolo, dove tutto ebbe inizio, rimane la sede dell'attività della Westons Cider. All'interno della struttura è oggi presente un museo con una collezione di 700 bottiglie di sidro, da molti considerata la più grande del Regno Unito.

Anche l'obiettivo aziendale resta quello di sempre: creare sidri autentici, prodotti con tecniche tradizionali abbinate alle più favorevoli tecnologie moderne, sidri soprattutto che piacciono alla gente.

E tengano alla larga i giorni di pioggia.



Vintage Cider

Tipologia: Medium sweet

Colore: Giallo paglierino

Matura lentamente in tini di rovere invecchiati per offrire un'esperienza morbida e avvolgente.

Questo sidro è rinfrescante, fresco e rotondo, con un finale dolce.

Da gustare preferibilmente freddo



50 cl

4.5% Alc. Vol.

Sede Legale
Mavolo Antonio Srl
via Postumia 5, 35010
Carmignano di Brenta (Pd), Italy

Sede Logistica
Viale Europa 42c, 35010
Carmignano di Brenta (Pd), Italy

Codice Univoco
SUBM70N

Partita Iva
04056740287

Telefono
(+39) 049 520 64 00

Email
info@mavolo.it

Sito Web
www.anthologybymavolo.com

Social
  





MVolo

www.anthologybymavolo.com

anth*logy