

«Messaggio in bottiglia» dal Friuli

La distilleria «a portata di telefono» con le tecnologie più avanzate



I fratelli Lisa, Bruno e Giuseppe Tosolini gestiscono l'azienda di famiglia

fortuna il mondo della comunicazione e della tecnologia è sempre in cambiamento e in crescita e i telefoni di nuova generazione vengono in nostro aiuto.

La Distilleria Tosolini, prima azienda ad aver avuto l'intuizione, ha aggiunto alle etichette delle sue bottiglie il «QR code», a partire dall'acquavite d'uva Most. È

Notizie utili e curiosità grazie al QR code

uno speciale codice ottico, delle dimensioni di un francobollo; basterà inquadrarlo con il telefono e grazie a un software installabile gratuitamente, saranno immediatamente a disposizione informazioni utili sul prodotto, ascolteremo un membro della famiglia Tosolini che ci spiegherà la magia della produzione e potremo vedere le fasi della distillazione in diretta. I contenuti di questa «etichetta parlante» verranno cambiati e aggiornati continuamente, così ogni volta che si prenderà in mano la stessa bottiglia di Most, a casa con gli amici o al ristorante, si accederà a un messaggio differente, con nuove informazioni e curiosità. Sarà come avere un filo diretto con la distilleria attraverso la bottiglia: un «messaggio in bottiglia» moderno. In occasione di «Vinitaly», Tosolini aggiunge a questa novità tecnologica la pre-

Sarebbe bello, quando compriamo un distillato, avere la percezione immediata della qualità e del tipo di prodotto che acquistiamo, come se fosse a nostra dipo-

La novità è un «Antico Rimedio», dalla ricetta originale di Bepi Tosolini

sizione una persona qualificata, un sommelier, un ristorante o magari direttamente il produttore, a darci le informazioni e le suggestioni utili per scegliere. Per

sentazione di un prodotto nuovo e antico allo stesso tempo: l'«Antico Rimedio», ispirato alla ricetta tradizionale del mastro distillatore Bepi Tosolini, datata 1918.

L'Amaro Tosolini - Antico Rimedio, disponibile già da inizio gennaio, è prodotto con 15 estratti naturali di nobili spezie e piante officinali, maturato 4 mesi in botti di frassino assieme all'acquavite d'uva e alla purissima acqua delle alpi friulane. Il risultato è un amaro con un gusto estremamente equilibrato e armonico, avvolgente e dalle note agrumate e fresche. Questo prodotto si aggiunge alla prestigiosa gamma dei distillati Tosolini fra i quali si annoverano il Most, per antonomasia il distillato da mosto d'uva, I Legni, i distillati stagionati in barrique e le grappe selezionate dai migliori vitigni regionali e nazionali, per offrire una scelta sempre più ampia e della migliore qualità a tutti gli intenditori. Lisa, Bruno e Giuseppe Tosolini ci aspettano a «Vinitaly 2010» al padiglione 6, stand C5, per un assaggio e un brindisi.



«I Legni» Tosolini, distillati in barrique

DA SAPERE

«Amore amaro» Una passione millenaria



L'amaro si serve sia come digestivo a fine pasto, sia come aperitivo

L'amaro è un liquore aromatizzato tipicamente italiano che si beve come aperitivo o come digestivo, di norma dal sapore amarognolo.

L'aroma dipende dalla componente vegetale: si utilizzano miscele di erbe medicinali e officinali che, a seconda delle dosi e proporzioni, caratterizzano il risultato finale.

Alcune delle piante più usate sono: anice, finocchio, limone, arancia, cedro, ginepro, zenzero, menta, timo, salvia, assenzio, alloro, liquirizia, ruta, sambuco, genziana, cannella, zafferano e cardamomo.

Le erbe scelte vengono dosate, polverizzate e miscelate, quindi messe a macerazione per diversi mesi in una soluzione idroalcolica. Il liquido viene poi unito a un distillato per la preparazione dell'amaro. La gradazione alcolica normalmente oscilla tra il 16% e il 35%.

La tradizione dell'amaro ha radici nel 300 a.C.; intorno al 1300 la distillazione era fiorente nei monasteri, dove si imbottigliavano elisir e medicinali, per sfruttare le proprietà delle erbe officinali; antiche ricette tradizionali sono ancora oggi alla base di amari prodotti artigianalmente.



L'Amaro Tosolini - Antico Rimedio, dalla ricetta originale del 1918

QR CODE



Il QR code impresso sulle etichette dei distillati Tosolini darà accesso tramite il telefonino a informazioni utili e curiosità
Info: www.bepitosolini.it