

Q provare SPIRIT

distillati d'uva, la new generation



BRANDY M. TE SABOTINO ZANIN
 20 e 70 cl • 40%



DOUBLE GRAPPA SIBONA
 25 cl x 2 • 44%



MOST UVE MISTE BEPI TOSOLINI
 10 cl • 40%

NON SOLO BIANCHI, MA INVECCHIATI, AFFUMICATI, A BASSA GRADAZIONE. LA FAMIGLIA DEI DISTILLATI D'UVA E DI VINO SI È AMPLIATA, CON UN FESTIVAL DI NUOVI SAPORI

Ricavate dalla distillazione delle vinacce d'uva, le grappe erano conosciute per il gusto ruvido e pungente, vere e proprie bruciabudella da montanari. Ma negli ultimi anni la famiglia dei distillati d'uva (e di vino) si è allargata e ha conosciuto un'impetuosa moltiplicazione di prodotti e stili, tanto da identificare una "era moderna". Tutto in direzione di una maggiore bevibilità, pulizia e rotondità di gusto, utilizzando materia prima di qualità, in particolare dello stesso vitigno o per vini Doc. Notevoli cambiamenti anche per le confezioni, spesso firmate da celebri designer, dalle capacità più ridotte (50 cl o meno) o maggiorate (magnum), al posto delle tradizionali bottiglie da litro o 70 cl. Anche la tecnologia produttiva si è evoluta. A partire dalla conservazione delle vinacce sottopressione (Grappa System), alla affumicatura con torba, alla distillazione controllata a computer. L'ultima frontiera è

MORBIDI E ROTONDI PER LA TUA CARTA

BRANDY MONTE SABOTINO ZANIN

Regione: Veneto - Distillato in alambicchi di rame da vini pregiati a Zugliano (Vicenza), il Brandy Monte Sabotino 24 anni Zanin è invecchiato in fusti di rovere. È un prodotto esclusivo, serie limitata. Il profumo è delicato con note di frutta, spezie, tabacco, cioccolato, il gusto è morbido e rotondo. zanin.it

DOUBLE SIBONA

Regione: Piemonte - Grazie a uno speciale sistema a incastro, Double Sibona è composta da due bottiglie ciascuna dotata di tappo dosatore. Sopra (o sotto) la Grappa di Moscato aromatica, sotto (o sopra) la Grappa di Barbera affinata 10 mesi in barrique, prodotte a Piobesi d'Alba (Cuneo). distilleriasibona.it

MOST BEPI TOSOLINI

Regione: Veneto - Nuovo formato da 10 cl per Most Uve Miste Bepi Tosolini. Distillato con il metodo Tosolini che valorizza profumi e aromi, l'acquavite d'uva è ricavata da uve rosse (cabernet, merlot) e bianche (tocai, pinot grigio). L'inconsueto for-

mato è stato pensato per essere servito al tavolo a fine cena o come regalo da asporto. Il formato da 10 cl si aggiunge a quelli da 35, 70, 150 e 300 cl. bepitosolini.it

ACQUAVITE DI VINO BERTAGNOLLI

Regione: Trentino - Colore ambrato, profumo intenso, gusto fruttato, invecchiamento sette anni in fusti di rovere. È la carta d'identità dell'Acquavite di vino Moscato Rosa di Bertagnolli. Il morbido e aromatico prodotto della distilleria di Mezzocorona (Trento) ha ricevuto il premio etichetta dell'Anno 2008 (categoria distillati) alla recente Vinality Packaging Competition. bertagnolli.it

GRAPPA MARSALA BIANCHI ARTE

Regione: Sicilia - Conservate con il Grappa System, le vinacce di uve bianche grillo e cataratto (parte integrante della Doc Marsala) sono state distillate per creare la Grappa Marsala Classico Bianchi Arte. Affinata in tonneau di rovere di Slavonia, il prodotto è morbido, con note di vaniglia. gbdistillati.it



ACQUAVITE VINO BERTAGNOLLI
 70 cl • 40%



GRAPPA MARSALA BIANCHI ARTE
 50 cl • 42%



**la tecnologia
 produttiva
 si è evoluta,
 con lavorazioni
 controllate
 a computer**

ACQUAVITE TOUCHÉ

Regione: Piemonte - Vitigno autoctono a bacca rossa della zona di Castagnole Monferrato, il ruchè dà vita all'omonimo e profumato vino rosso rubino Doc. Dalla sua distillazione Mazzetti d'Altavilla ricava Touché, rara acquavite di vino d'annata. I profumi sono fini, eleganti e intensi, con note floreali e fruttate. Da degustare nell'ampio bicchiere firmato dalla distilleria di Altavilla Monferrato (Alessandria). mazzetti.it

 **ACQUAVITE DI VINO TOUCHÉ MAZZETTI D'ALTAVILLA**
 70 cl • 40%

la creazione di distillati a più bassa gradazione alcolica, i soft spirit, di soli 20° al posto dei canonici 40°. Ma il vero cambiamento riguarda la maggiore diffusione della cultura di prodotto, a cominciare dai sommelier e dai barman che devono dialogare con un consumatore più informato ed esigente. Principale strumento di lavoro è un'aggiornata Carta delle Grappe e dei Distillati d'uva e di vino, con l'offerta di prodotti morbidi, secchi, riserve, affinati in legno, monovitigno, aromatizzati, suddivisi per zona geografica di produzione. Meglio se accompagnata da un carrello sul quale disporre i prodotti più noti, ma anche quelli particolari. Un'attenzione speciale va riservato al servizio. Dopo essersi informati sui gusti del cliente, bisogna tenere in considerazione l'eventuale pasto consumato o l'abbinamento da consigliare al momento (cioccolata, frutta candita o secca). Quindi si passa alla mescolata. Per i distillati giovani è preferibile l'uso di calici a tulipano, per quelli invecchiati meglio i calici balloon. Da tener presente che alcuni produttori propongono appositi bicchieri. Ricordarsi di servire l'alcolico sempre prima del caffè, evitando che la forte carica aromatica della bevanda torrefatta inibisca le papille gustative per il successivo consumo.

di Rodolfo Guarnieri

TOMA[®]
 INDUSTRIA ABBIGLIAMENTO
 PROFESSIONALE

**TOMA FIRMA DA
 40 ANNI
 IL MADE IN ITALY**

**TOMA IL MADE IN ITALY
 PER CHI LAVORA**

TOMA S.r.l. Via Marconi, 13 - 62010 Appignano (Macerata)
 Tel. 0733 57321 (r.a.) Fax 0733 579622
 E-mail: info@tomasrl.com Sito Internet: www.tomasrl.com