

EVENTI

DISTILLATI, LIQUORI

Rinaldi 1957 a Roma Bar Show 2023: il banco da non perdere

27/05/2023 - 698 LETTURE





Manca ormai pochissimo a Roma Bar Show 2023, uno degli eventi più attesi dell'anno che coinvolge bartender, professionisti e appassionati del settore Cocktail & Spirits. Un settore in continua crescita, sia in termini economici che di interesse e popolarità.

Rinaldi 1957 partecipa all'evento sin dalla sua prima edizione e non ha mai fatto mancare il suo sostegno anche negli anni in cui la manifestazione non si è tenuta dal vivo.

Quest'anno l'azienda bolognese (che vanta 204 agenti su tutto il territorio nazionale) avrà una doppia presenza: al piano terra con il suo stand principale alla posizione C05 e in terrazza alla posizione T11 con lo stand dedicato a Don Papa Rum, il Rum filippino che ha conosciuto una crescita esponenziale dal 2012 ad oggi proprio grazie al lavoro di Rinaldi, ponendolo alla prima posizione nei rum premium (sopra altri brand noti da più anni; dati IWSR 2021), caso unico in Europa.

Ilaria Bello, Brand Ambassador e Advocacy per Rinaldi 1957, accoglierà nella terrazza romana con drink freschi e speziati.





Nel corso della due giorni romana saranno presentate le principali novità che potranno essere degustate straight o miscelate grazie alla presenza di **Walter Gosso**, Trade Advocacy Manager di Rinaldi 1957.

Insieme a Walter si muoveranno in zona bancone, alternandosi tra loro, 8 bartender nazionali ed internazionali che hanno dato il loro supporto amichevole all'azienda.

Per Ron Santiago de Cuba saranno Ginevra Gabbrielli di Floreal Firenze, Fabio Tammariello di Ragù Bologna, Christian Torcasio di Macondo Bologna gli addetti alla preparazione dei Daiquiri. Per Gin Insulae ci sarà Nicola Loiacono da Villa Igea Palermo, per Ginepraio il Brand Ambassador Jacopo Misiano e per Pisco Portòn, Greg "The Cocktail Butcher" direttamente dal Coya di Abu Dhabi.





Le principali novità presentate riguarderanno il portafoglio dei Gin di Rinaldi 1957, già ampio e che rappresenta bene la varietà di sentori e di luoghi geografici e che si arricchisce di **Sakurao Gin** dal Giappone e **Insulae Saline** Gin dalla Sicilia.

I **Gin Sakurao** sono la creazione della **Sakurao Distillery**, fondata nel 1918 nella città di Sakurao, nel sud del Giappone. L'azienda produce diversi spirits da più di un secolo (sake, shochu, whisky...).

La distilleria si trova sulle coste del Mare Seto, di fronte all'isola di Miyajima e ha l'ambizione di produrre spirits che combinino innovazione e tradizione.





La Sakurao utilizza due metodi di estrazione simultanei in alambicchi bronzei Arnold Holstein.

La distillazione ibrida è il metodo ideale per estrarre gli aromi dagli ingredienti.

Le componenti botaniche generano un ampio spettro di note aromatiche, le quali includono agrumi profumati come il limone e la ricca fragranza dello yuzu, cipresso giapponese e perfino gusci d'ostrica.

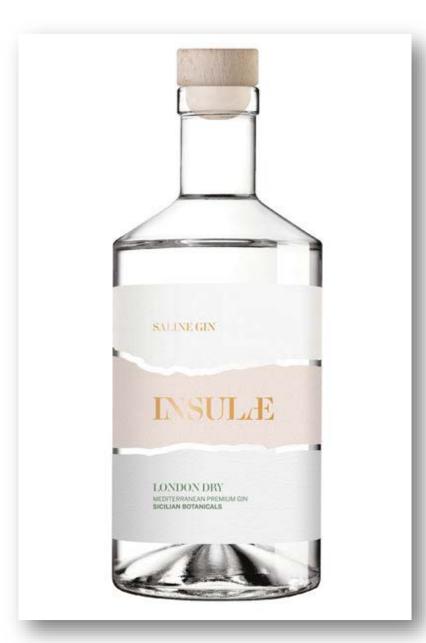
I boccioli di ciliegio sono un'altra botanica molto diffusa nello stile giapponese e sono noti come Sakura. Il simbolo di Sakurao.



INSULÆ Saline Gin è un London Dry Gin, realizzato in alambicchi di rame ad alta fiamma.

I capperi provenienti dall'isola di Pantelleria e il sale estratto dalle saline di Trapani, combinati con le bucce di limone e arancia, creano un distillato artigianale elegante e salino.

Distillato con alcol neutro al 100% da grano italiano.





"Ringrazio innanzitutto Paolo Vercellis, Walter Gosso, Valentina Tamburi e Carmen Popa per il grande lavoro che stanno facendo per promuovere i brand aziendali nelle fiere e non solo.

L'anteprima assoluta che ci sarà al Roma Bar Show riguarda Raasay, uno dei "flower of Scotland" che voleva svilupparsi nel nostro Paese: vincitrice come miglior Distilleria Scozzese e miglior destinazione turistica per gli Scottish Whisky Awards 2022.

L'ho fortemente voluta fin dal settembre 2021, anche se ho lasciato stare a lungo, per rimanere corretto verso la distribuzione che l'ha scoperta anni fa, per la quale ho molta stima" introduce Gabriele Rondani (Marketing & PR Director di Rinaldi 1957).

"Solo 161 persone popolano l'isola di Raasay (in norreno significa "isola dei caprioli") che si trova al largo della costa occidentale della Scozia, nelle Ebridi Interne, a un breve viaggio in traghetto di 25 minuti da Sconser sull'isola di Skye.

Quest'angolo del mondo è noto per la sua bellezza naturale mozzafiato, i paesaggi esagerati, la geologia impressionante e uno degli ecosistemi più incredibilmente diversi della Scozia.

Radicata in secoli di distillazione illegale, l'isola di Raasay nelle Ebridi fornisce gli ingredienti per il perfetto dram."



Il fiore all'occhiello di Isle of Raasay è il Whisky Single Malt, leggermente torbato con sentori di frutti rossi. Due spiriti dell'Isola di Raasay – uno torbato e l'altro no – maturano separatamente in botti ex-Rye whiskey (first fill), in botti vergini di rovere Chinkapin fresco e botti di vino rosso bordolese (first fill).

Questa ricetta realizzata quindi con sei botti crea il dram perfetto con vera eleganza, complessità e profondità di carattere. 46,4% vol, naturale, non filtrato a freddo.

Il Gin artigianale dell'isola scozzese Raasay, ora è disponibile in una bottiglia meravigliosa come il distillato contenuto. La bottiglia è un riflesso dell'impressionante geologia dell'isola, compreso il Ginepro raccolto a mano a Raasay e impresso nel vetro.

La ricetta combina dieci componenti botaniche scelte con cura, tra cui ginepro di Raasay, scorza d'arancia dolce, scorza di limone e il nostro triplo spirito distillato. Imbottigliato al 46% utilizzando l'acqua del nostro pozzo, questo è il primo spirito legale di un'isola radicato in secoli di distillazione illecita.

