

DISTILLATI, LIQUORI

# Le 100 novità del 2019 firmate Rinaldi 1957 in degustazione al Roma Bar Show

19/09/2019 - 1673 LETTURE

In occasione dell'evento **Roma Bar Show**, "Rinaldi 1957" presenterà le 100 referenze che nel 2019 si sono aggiunte al portafoglio della società Bolognese, dopo un'accurata selezione di realtà autentiche e rappresentative del territorio, con caratteristiche che faranno emozionare clienti e consumatori finali.



## AMARO VENTI

L'unico amaro con solo botaniche raccolte in Italia. Venti ingredienti botanici: una per regione, sapientemente scelte dalla famiglia Rivolta per raccontare una storia tutta Italiana:

- Campania – Limoni
- Sicilia – Arance
- Sardegna – Mirto
- Abruzzo – Genziana
- Veneto – Achillea
- Liguria – Foglie di Ulivo
- Basilicata – Basilico
- Piemonte – Taraceto



Un'interpretazione moderna dei classici amari, creato seguendo i metodi liquoristici tradizionali.

## DETTAGLI PRODUTTIVI

VENTI nasce da una profonda conoscenza delle botaniche che lo compongono e delle loro proprietà aromatiche. Infatti, primo passaggio fondamentale per la realizzazione di VENTI è la corretta lavorazione, tritatura e assemblaggio delle erbe. A seguire avviene una macerazione a freddo, per circa un mese, in soluzione idroalcolica. Dopo una prima filtrazione vengono aggiunti zucchero e acqua per portare il liquido alla gradazione desiderata. Segue quindi un periodo di riposo in bottiglia per permettere l'unione degli aromi e il raggiungimento del profilo di gusto definitivo.

## PACKAGING

Venti linee, ognuna delle quali indica una botanica utilizzata, compongono il numero 20.

Sull'altro lato dell'etichetta le tre mani simboleggiano le arti necessarie per la realizzazione dell'amaro. Servono infatti le competenze botaniche, quelle liquoristiche e un pizzico di magia per rendere il prodotto unico. La rosa dei venti esprime il viaggio aromatico attraverso l'Italia. Un racconto che unisce il nostro Paese da sud a nord; partendo dal mare e arrivando ai monti.

EDAMUS, BIBAMUS GAUDEAMUS è uno tra i più noti detti latini: da sempre utilizzato per celebrare il cibo, il buon bere e la gioia di vivere viene qui riproposto come inno alle tradizioni Italiane.

## JAMES E. PEPPER 1776: RYE E BOURBON



Provenienza: la prima marca di whiskey creati in Kentucky (Stati Uniti) é stata quella della famiglia Pepper, che ha iniziato a commercializzare nel 1780. Avevano due distillerie, una oggi conosciuta come Woodford Reserve e l'altra a Lexington. È stato James E. Pepper – Colonnello dell'Esercito e Master Distiller attivo nella seconda metà del 1800 – che ha ulteriormente migliorato la diffusione dei prodotti. Stabilitosi a Manhattan, come rappresentante della terza generazione del “brand di Whiskey realizzato in Kentucky migliore e più antico”, ha promosso il suo bourbon a personalità illustri quali Rockefeller, Theodore Roosevelt, Charles L. Tiffany e molti altri. Al Colonnello Pepper è stato dedicato il cocktail “Old Fashioned” da un bartender del Pendennis Club. La situazione nel Novecento cambiò dopo il Proibizionismo e il crollo del magazzino: la distilleria Pepper chiuse per circa 50 anni per poi riprendere l'attività negli ultimi anni.

Produzione: lo studio delle carte trovate in distilleria è durato 10 anni, per poter definire sia i dettagli della produzione sia i prodotti realizzati ai tempi. La colonna di rame (copper still), principale attrazione nelle visite in Distilleria data la notevole bellezza, è in grado di aumentare la produzione attuale. L'acqua è ancora quella del pozzo in calcare. Sono stati riattivati fornitori locali di materie prime.



### **Straight Rye**

Prodotto con il 95% di segale e 5% di orzo maltato. Nessun tipo di filtrazione. Invecchiato per oltre 4 anni in botti nuove di rovere carbonizzato. Complesso e saporito; note speziate, chiodi di garofano, cioccolato e miele. Medaglia d'oro 2016 e 2017 alla “San Francisco World Spirits Competition” e medaglia d'oro nel 2015 e 2018 ai “World Wine & Spirits Competition” di New York.

### **Straight Rye Barrel Proof**

Cask Strength a 57,3% vol. Prodotto con il 95% di segale e 5% di orzo maltato. Nessun tipo di filtrazione. Invecchiato per oltre 4 anni in botti nuove di rovere carbonizzato. Complesso e saporito; note speziate, menta, eucalipto, chiodi di garofano, cioccolato e miele. Medaglia d'oro 2016 e 2018 alla “San Francisco World Spirits Competition” e doppia medaglia d'oro nel 2016 e oro nel 2018 ai “World Wine & Spirits Competition” di New York.

## **Straight Bourbon**

Nessun tipo di filtrazione. 56% mais, 40% segale, 4% malto d'orzo. Invecchiato per oltre 4 anni in botti nuove di rovere carbonizzato. Vaniglia, spezie, chiodi di garofano, cioccolato e miele i sentori principali in bocca. Medaglia d'oro 2016 e 2017 alla "San Francisco World Spirits Competition" e doppia medaglia d'oro nel 2016 ai "World Wine & Spirits Competition" di New York.

## **Straight Rye finish in PX Sherry Casks**

Prodotto con il 95% di segale e 5% di orzo maltato. Nessun tipo di filtrazione. Invecchiato per oltre 4 anni in botti nuove di rovere carbonizzato e rifinito in botti di Sherry Pedro Ximenez. Il gusto della segale incontra la dolcezza dello Sherry PX. Segale, zucchero di canna, frutta scura, agrumi canditi, sentori erbacei e di cuoio. L'esordio con la doppia medaglia d'oro 2018 alla "San Francisco World Spirits Competition".

## **MEZCAL TIER**

La famiglia Gonzalez produce Mezcal di grande qualità dal XIX sec. a Oaxaca (Messico). La storia di Tier comincia quando Don Simon Gonzalez si nascose per produrre alcol durante il proibizionismo nel paese di Miahuatlán. La magia che avvolge il Mezcal ha fatto sì che la famiglia Gonzalez incontrasse quella dei Suarez e fondassero l'azienda.



Il nome "Tier" identifica proprio l'unione tra le due famiglie, perché significa "mostro", ovvero l'unione tra diverse creature. Su ogni bottiglia viene rappresentato una delle Alebrije, creature immaginarie tradizionali dello stato messicano di Oaxaca, disegnate con stile elegante, moderno e psichedelico.

## **Agave**

L'agave dei prodotti Tier è raccolta a mano. L'agave Espadin cresce rigogliosa nella regione chiamata "El Tecolote" dove trova il giusto microclima per garantire continuità alla produzione stessa, mentre l'agave del tipo Karawinskii, più selvaggia e più lenta nella crescita, viene raccolta con cura nella zona di Miahuatlán e trasportata subito in azienda.

## **Produzione e affinamento**

Il Grupo Destilados de Agave Tier S.A. de C.V. si dedica alla produzione artigianale di Mezcal a Miahuatlán de Porfirio Diaz in Oaxaca. La cottura dell'agave è fatta in modo tradizionale, all'interno di una fossa conica ricoperta da pietre. La Thaona (antico mulino messicano) macina l'agave cotto in modo da estrarne il succo che viene fatto fermentare in modo naturale, in vasche aperte di legno di quercia e pino.

Il succo fermentato è distillato due volte in un alambicco discontinuo di rame con capacità massima di 70 litri. Dopo la distillazione, al Mezcal non viene aggiunta acqua per arrivare alla gradazione alcolica desiderata, ma parte delle teste e delle code di distillazione. Le bottiglie vengono imbottigliate nel luogo di produzione e numerate.



### **Tier Mezcal 100% Ensemble No.1 Joven**

Tipologia di agave: Espadin, Madrecoixe e Cuixe (Karawinskii Zucc), cotte e fermentate insieme in modo naturale. Gradazione alcolica: 48,4 %

### **Tier Mezcal Espadin Joven**

Tipologia di agave: 100% Espadin. Fermentazione naturale del succo di Agave in vasche aperte di legno di quercia e pino. Gradazione alcolica: 47 %.

### **Tier Mezcal Miahuatlan Joven**

Tipologia di agave: 100% Espadin. Fermentazione naturale del succo di Agave in vasche aperte di legno di quercia e pino. Gradazione alcolica: 42 %

## **TEQUILA LOS TRES TOÑOS 100% AGAVE**



Realtà Messicana di proprietà familiare al 100%, composta da coltivatori di agave – poi divenuti proprietari terrieri – giunti oggi alla **quinta generazione**. Con Don Dionisio Real si ebbe invece la fondazione della distilleria “Santa Rosa” che fa parte della società “Tequila Selecto de Amatitán”: azienda composta da gente umile che ha come unico scopo quello di continuare a infondere i valori della loro terra e dell’agave. Il **nome** “Los Tres Toños” deriva dai tre “Antoños” (= Antonio) che sono stati coinvolti nella realizzazione della distilleria.

### **Agave**

L’agave utilizzata per la produzione viene coltivata nelle alture che dominano la città di Amatitán e trasportata entro poche ore in distilleria. L’agave viene cotta per lungo tempo in piccole botti di rovere ex-bourbon che subiscono una extra-tostatura, per dare al distillato una nota affumicata più marcata rispetto alle tequila esistenti in commercio.

### **Doppia distillazione**

Dopo che la fermentazione di due giorni è terminata, il mosto fermentato viene sottoposto ad una prima distillazione in alambicchi di rame, che ha come mezzo di riscaldamento una bobina di rame, attraverso la quale circola il vapore. Il distillato ottenuto è noto come “acquavite primaria” tra il 28 e il 30% di volume alcolico e con una temperatura media di 30°C: essa viene sottoposta a una seconda distillazione (rettifica) e si ottiene il prodotto finale, al 56% vol. alcolico e di aspetto completamente bianco e cristallino.

### **Los Tres Toños Blanco**

Tequila 100% Agave, del tipo Blanco, imbottigliata dopo la distillazione e senza affinamento.

### **Los Tres Toños Reposado**

Tequila ottenuta al 100%, con affinamento in botti piccole di rovere americano ex-bourbon extra-tostate, per almeno 3 mesi. Al primo assaggio è molto morbido, quasi mieloso, per poi rivelarsi secco con un finale intensamente speziato ma ben bilanciato nella sua affumicatura. Ideale per gli amanti dei malti torbati.

### **Los Tres Toños Extra Añejo**

Tequila 100% Agave, del tipo Extra Añejo (ultra invecchiata) con affinamento in botti piccole di rovere americano ex-bourbon per oltre 5 anni.

### **TEQUILA VIVIANA**

L'agave Tequilana Blu Weber, che viene utilizzata per la produzione di Viviana è coltivata sulle montagne di Los Altos (Stato di Jalisco, Messico) che dominano le città di Tequila e Amatitan: aria pura, terreno vulcanico e altitudine a circa 2.000 metri rendono unico questo distillato.

L'agave viene cotta in grandi forni a vapore. Il succo viene poi lasciato fermentare in modo spontaneo in grandi contenitori di acciaio, sulle note di Beethoven. La distillazione del fermentato si ottiene con alambicco discontinuo in rame. La distilleria è proprietà di Feliciano, "agavero" da quattro generazioni, che ha speso gran parte della sua vita a prendersi cura delle agavi come fossero i suoi numerosi figli maschi e per tale motivo, ha dato il nome "Viviana" al suo prodotto migliore: il nome che avrebbe dato a sua figlia se fosse nata femmina.

"El ranchito", questo è il nome della distilleria, è stata fondata nel 1994 e si trova all'entrata della cittadina di Arandas a Los Altos. La famiglia possiede più di 800 ettari di terra e Feliciano, nato nel 1923, ancora oggi esce per campi una volta a settimana per controllare lo stato di salute delle sue piantagioni.

Disponibile nelle versioni Blanco, Reposado, Añejo a 41% Vol.

### **TEELING SINGLE POT STILL**

Il nuovo prodotto di Teeling, il Single Pot Still, rappresenta la prima produzione di whiskey a Dublino in 50 anni, simbolo della rinascita di Teeling, small batch Irish whiskey più premiato negli ultimi 3 anni e brand che ha vinto il premio come miglior Single Malt 2019 in assoluto al Mondo, con l'invecchiamento 24 anni. Questa release è formata da 50% di orzo maltato e 50% non maltato. Tripla distillazione. Maturato in botti vergini americane, botti che hanno contenuto sherry e botti ex-bourbon.





## Ramsbury Gin

arriva direttamente dalle Tenute Ramsbury, che dominano le lussureggianti colline del Wiltshire, tra Londra e Cardiff. La particolarità di questo prodotto è quella di essere un "Single Estate Gin": tutti i processi di coltivazione, raccolta, fermentazione e distillazione avvengono nella tenuta. Il fiume Kennet fornisce l'acqua che viene usata in distilleria nello stesso tempo per la crescita delle piante e per gli animali della fattoria.

La sostenibilità per Ramsbury è centrale, il processo produttivo è circolare: tutto viene riutilizzato senza sprecare nulla. Ad esempio, le acque utilizzate per la produzione vengono bonificate attraverso una serie di canneti naturali prima di essere rimesse nell'ecosistema.

Il grano della pregiata varietà Horatio viene impiegato nella produzione dell'alcol e in etichetta viene indicato in quale campo è cresciuto, quando è stato seminato e quando è stato raccolto. Al processo che realizza l'alcol puro da grano Horatio, si aggiungono altre fasi produttive che vedono innanzitutto 9 componenti botaniche: ginepro, mela cotogna, coriandolo, angelica, radice di Iris, liquirizia, limone, arancia e cannella.

Le botaniche sono distillate insieme con alambicco tradizionale per gin in rame da 140 litri (small batch). Il distillato viene riscaldato, condensato, portandolo all'86% vol. alcolico, diluito con acqua del fiume Kennet filtrata con il gesso, filtrato e imbottigliato a mano.

Durante la degustazione l'olfatto si concentra sui sentori erbacei e fruttati della mela cotogna, subito dopo arriva la piacevole combinazione olfattiva tra agrume e note legnose di angelica e cannella. Al gusto i sentori fruttati lasciano spazio a un deciso ginepro, il finale è rinfrescante, speziato e con un leggero retrogusto dolce in bocca che termina piacevolmente l'esperienza degustativa.

## YU GIN

La seconda novità presentata da Rinaldi 1957 a The Gin Day 2019 sarà Yu Gin, distillato in Francia con decisi sentori orientali. All'interno di Yu Gin troviamo sei botaniche: ginepro, coriandolo, arancia amara, liquirizia, yuzu e pepe di Sichuan. Lo yuzu, agrume giapponese sempre più utilizzato dai più celebri chef e bartender mondiali, regala a Yu Gin grande freschezza ben bilanciata dalle note calde del pepe di Sichuan e da quelle balsamiche del ginepro.



Le componenti botaniche sono distillate separatamente con alambicco tradizionale Francese per Cognac. Solo dopo un controllo qualitativo di ogni singolo distillato, avviene l'assemblaggio affinché tutti i sentori vengano riportati nel prodotto finale. Questo tipo di blend garantisce un maggior controllo rispetto alla distillazione di tutte le botaniche in un'unica batch e il bilanciamento è più preciso. La base alcolica per la macerazione è il frumento neutro (oltre il 96% vol.). Gli alcolati ottenuti per ciascuna base aromatica sono al 70% vol.

Durante la degustazione di Yu Gin, all'olfatto si percepisce subito il ginepro, quindi arriva il grande bilanciamento tra le forti aromaticità di lime, pepe del Sichuan e liquirizia. Al gusto torna la prevalenza di ginepro e subito dopo una bella apertura alla freschezza dello Yuzu che nel retrogusto si accompagna alle note del pepe del Sichuan.