

INGREDIENTI PRODOTTI

Un tocco di Brasile per l'estate

Per portare un tocco di Brasile dalle calde terre tropicali, due bevande trendy di questa estate: MyCoco e Guaranà Antartica.

MyCoco è la sana bevanda 100% naturale rinfrescante e di alta qualità senza conservanti, senza additivi e senza zuc-

cheri aggiunti. Solo dalle noci di cocco verdi, quelle molto giovani, coltivate esclusivamente in Brasile, viene estratta l'acqua di cocco che appena raccolta viene subito confezionata e spedita in tutto il mondo. MyCoco è una delle bevande più salutistiche sul mercato grazie soprattutto al ridottissimo potere calorico: tanta salute e tanta freschezza da gustare in ogni momento della giornata.

Guaranà Antartica è invece la bevanda analcolica al sapore di guaranà più diffusa in Brasile e con tanti estimatori all'estero per il suo gusto unico, leggermente frizzante e dolce simile alla cola. Il guaranà è una pianta rampicante che cresce nella foresta amazzonica dai cui semi viene estratto quello che gli Indios definiscono un "elisir di lunga vita".

Oggi il guaranà viene appunto utilizzato per la preparazione di Antartica: ogni lattina è una fonte di

benessere generale e di sostanze stimolanti grazie alla forte presenza di guaranina.

Rosé demi sec La Montina si è rifatto il look

Frutto di una nuova strategia comunicativa in atto di più ampio respiro nelle Tenute La Montina (di cui non mancheranno touch evidenti nei mesi a segui-

re), la label del Rosé ha deciso di vestirsi del proprio colore naturale. Il tocco che fa la differenza da subito è l'illustrazione di una rosa, simbolo per antono-



Le confezioni di MyCoco e Guaranà Antartica.



INGREDIENTI PRODOTTI

masia della delicatezza e dell'intimismo femminile, reinterpretata in chiave di pizzo artistico, che rimanda all'eleganza raffinata.

Tono su tono, la stilizzazione della rosa va ad appoggiarsi su un letto di colore completamente rosa (cipria), mentre il logo de La Montina e le scritte sull'e-

tichetta si impongono con un nero evidente, contrastante, forte, deciso. La rosa-rosa e soave dell'etichetta si è messa il pizzo nero e ha cambiato abito; sempre nell'assoluto gusto della raffinatezza e dell'eleganza, ma in chiave decisamente più contemporanea, dinamica.

Gli aromi dell'arancia e del limone stimolano le papille gustative facendo percepire un vero e proprio tripudio di sapori, come un fuoco d'artificio che pervade l'intero palato.

La distillazione di The Botanist dura ben 17 ore, 3 volte più a lungo rispetto a quella degli altri gin. Avviene all'interno di un particolare distillatore noto con il nome di "Ugly Betty" che permette un processo di distillazione a pressione molto bassa (0,2 bar) e lenta trattenendo tutti gli aromi che garantiscono il suo sapore unico e così delicato.

Sviluppato dopo la seconda guerra mondiale, il di-

stillatore Lomond è il risultato di un incrocio tra un distillatore a colonna e uno a vaso. Il progetto è stato curato nel 1955 dall'ingegnere chimico Alistar Cunningham e dal progettore tecnico Arthur Warren che hanno preferito privilegiare l'aspetto tecnico del progetto trascurandone quello estetico. Per questa ragione il distillatore Lomond, l'unico del suo genere ancora esistente, è noto con l'emblematico e curioso nome di "Ugly Betty".

The Botanist da giugno 2014 è distribuito da Fratelli Branca Distillerie in Italia nei migliori locali ed enoteche.

Il primo e unico Islay Dry Gin

Fratelli Branca Distillerie presenta The Botanist, il primo e unico gin ideato e distillato artigianalmente nella distilleria di Bruichladdich, sull'isola scozzese di Islay.

Le erbe sono la vera essenza del gin, la sua ragione d'essere e all'interno di The Botanist trovano la loro massima espressione. The Botanist comprende infatti 31 erbe diverse: alle 9 classiche si aggiungono 22 erbe e fiori autoctoni dell'isola di Islay, incluso il ginepro, raccolti a mano dai botanici di Bruichladdich. Il risultato è un gin che sorprende i sensi, naturale, selvatico, dalla struttura complessa, un viaggio nella cultura botanica dell'isola di Islay.

All'olfatto, The Botanist si presenta con un'esplosione di aromi: mentolo, ginepro, coriandolo, un sottofondo di anice e agrumi, miele e fiori della baia



La bottiglia del gin artigianale The Botanist (Flli Branca Distillerie).

di Machir, menta selvatica e prati estivi, come se ci si trovasse proprio sulle sponde delle Ebridi.

Al palato, il gusto è ricco e morbido allo stesso tempo. Le fresche note iniziali lasciano il posto al calore e alla sensazione di assoluta purezza derivante dal tipico processo di distillazione lenta e pacata e dalle acque sorgive dell'isola.

"Piccola": la nuova forma dell'aperitivo all'italiana

Un nuovo lancio per Nastro Azzurro, la birra premium italiana più venduta all'estero, presente in oltre 60 Paesi: è arrivata "Piccola", la limited edition per l'estate 2014. La novità è innanzitutto nella bottiglia di design, dalla forma unica tra le birre, e nel formato, i 250 mL, la misura perfetta per celebrare con gusto il rito dell'aperitivo.

Il messaggio di Nastro Azzurro è quello di un made in Italy virtuoso, di successo, pioniere, che si è fatto strada nel mon-



La bottiglia da 250 mL di "Piccola" Nastro Azzurro.

do con audacia, ma che sa prendersi anche i suoi tempi, sempre legato alla qualità della vita e al valore di condividere i momenti speciali con gli amici. Questo è il senso dell'aperitivo all'italiana nel mondo e, per questo, Piccola assume un valore ancora più importante

perché viene presentata in contemporanea in Italia, Gran Bretagna e in Francia in un grande lancio internazionale. La disponibilità del prodotto è veramente selettiva: limited edition per una stagione e commercializzata in Italia in sole 400.000 bottiglie.

dissertante. La gioia di una bontà naturale e verace. Clementina, il sapore genuino della nostra tradizione. Dolce e brillante, straordinariamente pieno e rinfrescante. Un gusto sincero e tipicamente italiano. Chinotto, la bontà inimitabile come il genio italiano. Squisitamente aromatica, con l'inconfondibile gusto

dolce/amaro. Con infuso di agrume chinotto. Completa l'esclusività della linea "Prima Spremitura" il design delle bottiglie: dalle forme sinuose ed accattivanti, sono disponibili nel raffinato formato da 0,75 L perfetto per tutte le tavole e nel nuovissimo formato da 0,40 L, unico sul mercato, per il consumo "on the go".

Bevande gasate a base di soli agrumi italiani selezionati

San Benedetto, azienda 100% Made in Italy, riscopre i valori più veri della tradizione con Prima Spremitura, l'innovativa gamma di bevande gasate realizzata utilizzando solo agrumi Italiani per una nuova esperienza di gusto. Una succulenta novità, nei gusti Clementina e Limone, a base di succo di prima spremitura. La gamma si completa con il gusto Chinotto, sapientemente preparato con un infuso

di questo frutto. Tre agrumi italiani per tre specialità rielaborate secondo l'esperienza San Benedetto per un frizzante piacere dal gusto giovane e ricercato. Bontà e qualità studiate per fondersi in una festa di bollicine e conquistare i nuovi stili di consumo che mettono la genuinità al primo posto. Limone, il piacere autentico della terra del sole. Fresco, leggero, dall'aroma intenso e profondamente

Bevanda a base di bacche di Goji e succo di ananas

Dopo il lancio lo scorso anno di Aloe Vera Drink, Decafood, leader nella distribuzione di prodotti food & beverage per il canale Bar, ha presentato Max Goji, l'ultima novità del catalogo 2014: una bevanda dal gusto nuovo e particolare ottenuta con il 20% di bacche di Goji e il 10% di succo di ananas. Nel formato in lattina slim da 250 mL in alluminio con etichetta nera e rossa di forte impatto visivo, la bevanda sarà distribuita nei Bar all'inizio dell'estate. Con pochi zuccheri e un ridottissimo contenuto di calorie – soltanto 38 calorie per 100 mL – la nuova bevanda si posiziona nell'area benessere per consumatori attenti alla salute e propensi alle novità. Le bacche di Goji – un ar-



La lattina slim di Max Goji (Decafood).

busto perenne che cresce sugli altipiani della Mongolia – sono dei piccoli frutti rossi ricchi di vitamine (C ed E), minerali (ferro, fosforo, potassio, zinco e manganese) e aminoacidi che rappresentano una notevole fonte di macro e micronutrienti per l'organismo con proprietà antios-



L'innovativa gamma "Prima Spremitura."

INGREDIENTI PRODOTTI

sidanti e antinvecchiamento. Nel Paese della Grande Muraglia queste bacche sono considerate da più di 2000 anni come un rimedio naturale che aiuta a mantenere l'organismo in buono stato di salute tanto da essere considerate come il "frutto della longevità".

Infatti le popolazioni della Cina del Nord e della Mongolia, grazie al loro stile di vita e alle loro abitudini alimentari, sono tra le più longeve del mondo e tra le meno soggette alle cosiddette malattie del benessere, quali malattie cardiovascolari e tumori.

neficiando appieno delle sue influenze: i vigneti, posti a un'altitudine di circa 150 m s.l.m., poggiano su terreni ricchi e profondi, sono accarezzati ogni giorno dalle brezze e questa costante ventilazione rinfresca i grappoli mantenendoli in perfetta salute, aiutandoli a maturare nelle condizioni ottimali. La luce della Maremma contribuisce poi a ottimizzare la fotosintesi generando così uve, e successivamente

vini, particolarmente profumati, ricchi e avvolgenti. Questo Vermentino presenta un quadro aromatico intenso ed elegante, dove alle note dominanti di agrumi e frutta a polpa bianca si affiancano piacevoli sentori di ortica ed erbe mediterranee. Al palato si distende dinamico e prestante al tempo stesso, grazie a una interessante struttura gustativa resa agile e ritmica da una infiltrante venatura sapida.

Primo bianco della tenuta di Sassoregale

Il Vermentino Maremma Toscana Doc di Sassoregale, la tenuta nel grossetano di Santa Margherita Gruppo Vinicolo, è il primo vino bianco prodotto nei 38 ettari (30 a vigneto) focalizzato sino a oggi su sangiovese, merlot e syrah.

Il Vermentino è il "vitigno" del Mediterraneo, presente in un'area molto vasta

che comprende la penisola iberica, il sud della Francia con la Corsica, e l'Italia in tutte le regioni e isole affacciate sul Mar Tirreno e la Puglia.

Un vino davvero di "territorio", sempre più presente nelle scelte degli Italiani (è fra i dieci vitigni più apprezzati secondo le recenti classifiche Iri-Infoscan), che nella Tenuta Sassoregale ha trovato tutti gli elementi per mostrarsi nella sua maturità: le lavorazioni di campagna sono state improntate alla totale sostenibilità e in cantina è stata scelta la strada più semplice e naturale (spremitura soffice, fermentazione in solo acciaio, cinque mesi sui lieviti per ampliare il proprio corredo aromatico).

Sassoregale si sviluppa nella vallata dal fiume Ombrone a Civitella Paganico, a una ventina di chilometri dal Mar Tirreno, be-

Tempi nuovi per l'alta gamma dei bianchi Cantina Tramin

Profondo cambiamento nei ritmi di imbottigliamento della cantina: per gustare la prossima selezione dei vini bianchi top di gamma della produzione Tramin 2014, che comprende Nussbaumer Gewürztraminer, Unterebner Pinot Grigio, Stonan Cuvée e Montan Sauvignon, bisognerà attendere gennaio 2016.

Dalla storica cooperativa vinicola altoatesina, tra le più antiche e premiate d'Italia, lasciano intendere che i tempi sono maturi per operare un cambio notevole nelle fasi di invecchiamento dei vini. Un passo che li vede all'avanguardia in Alto Adige e che è motivato dalla volontà di perfezionare ulterio-



L'Unterebner Pinot Grigio (Cantina Tramin).

mente la qualità e la personalità dei vini proposti, per esprimere il massimo di un terroir unico, metten-



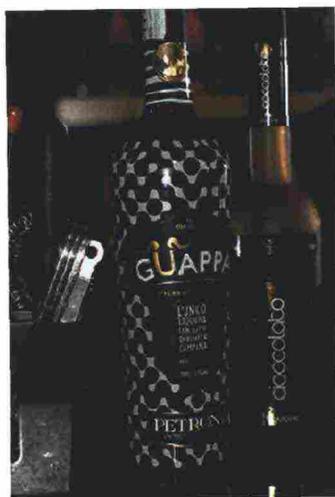
dosi in ascolto per le esigenze dei singoli vitigni. Dall'azienda, l'enologo direttore di cantina Willi Stuerz indica le ragioni di questa scelta: "Vogliamo mettere maggiormente in valore le potenzialità di questi vini, che rappresentano per noi il top della nostra produzione. Attendendo ulteriori mesi di maturazione, i vini avranno la possibilità di svilupparsi al meglio, secondo tempi e ritmi ideali. Questo vuol dire

che lasceremo i vini a contatto prolungato con i lieviti, fino a luglio, e poi imbottigheremo concedendo una maturazione ottimale, attendendo gennaio seguente". L'annata 2013 sarà dunque ancora presentata tradizionalmente a partire da giugno 2014. Si potrà così apprezzare questi vini bianchi che presentano note aromatiche particolarmente eleganti e un'intensa freschezza.

Crema liquore italiana con latte di bufala campana DOP

La tradizione racconta di una bufala campana Guappa, "bella", invidia-

ta per la grande quantità di latte prodotto e della consuetudine dei maestri pastori dell'agrocampano di miscelare il suo latte con acquavite o distillati per riscaldarsi nei freddi mattini d'inverno. Facendo tesoro di queste antiche tradizioni nasce Guappa, l'unica crema liquore italiana prodotta con latte di bufala campana DOP. Oltre il latte di bufala campana DOP, l'azienda Antica Distilleria Petrone di Mondragone (Caserta) utilizza brandy invecchiato oltre tre anni, caramello e una distintiva miscela di distillati aromatici che caratterizza il liquore come intenso e deciso.



La crema liquore Guappa e il liquore crema al cioccolato (Antica Distilleria Petrone).

Birra artigianale per celiaci

Il microbirrificio artigianale friulano Gjulia ha messo a punto la prima birra artigianale e agricola dedicata agli intolleranti al glutine realizzata con malto d'orzo. La birra si chiama Koilia (dalla radice greca della parola celiachia) ed è realizzata utilizzando il malto d'orzo e non di altri cereali che vengono normalmente impiegati come surrogati per questo tipo di produzione.

Il glutine, infatti, secondo un sistema personalizzato da Gjulia e attuato nella fase di produzione della birra, viene eliminato senza lasciare alcuna traccia, in maniera completamente naturale. Un sistema innovativo che consente la produzione di una birra totalmente glutine free senza perdere nulla del classico e piacevole sapore tradizionale.

In più la Koilia è anche artigianale e agricola, e quindi ben diversa dalle altre birre in commercio che, reallizzate in maniera industriale, offrono una limitata esperienza di degustazione.

In base alle conoscenze del birrifico, in opera già da due anni con sei diverse tipologie di birre prodotte, la Koilia ha una nuova ricetta *ad hoc* ed è una bionda ad alta fermenta-



zione dal colore giallo carico con riflessi aranciati. Al naso giunge con profumo di agrumi, al palato trasmette freschezza e facilità di beva. Una birra che si adatta a tutte le stagioni e a molti abbinamenti, che per 30 giorni fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura rigorosamente controllata dove forma il corpo e il grado alcolico. Viene poi imbottigliata con l'aggiunta di lieviti selezionati e li rifermenta per altri 25 giorni dove si affina e lascia il classico sedimentazione naturale. Koilia ha una gradazione alcolica pari a 4,7% vol ed è disponibile in un unico formato da 500 mL

INGREDIENTI PRODOTTI

anche nella grande distribuzione in modo da poter essere acquistata con maggiore facilità da chi

soffre di questa particolare intolleranza, ma anche da chi vuole provare una bionda diversa dal solito.

Nuova veste per il Lambrusco

Otello Nero di Lambrusco delle **Cantine Ceci** è un vino frizzante ottenuto da uve del vitigno Lambrusco Maestri. Considerato il capolavoro delle **Cantine Ceci**, è vendemmiato ai primi di ottobre e subisce una macerazione sulle bucce a bassa temperatura di 5-7 giorni. Straordinario colore rosso violaceo e profumo pieno e avvolgente di fragole, more e lampogni con accentuati sentori di bosco. Ottima tannicità mitigata dall'importante residuo zuccherino. Ha ricevuto importanti riconoscimenti, quali il "5 grappoli" e l'Oscar del vino nel 2012.



Acqua leggera per il corpo e per l'ambiente

In un territorio puro e incontaminato, da una sorgente a 1.660 m nelle alpi trentine, nasce Levico, un'acqua minerale unica, classificata tra le più leggere in Europa.

Imbottigliata in vetro direttamente alla fonte, situata tra i boschi di conifere dell'alta Valsugana, senza trattamenti intermedi e con processi attenti alla sostenibilità ambien-

tale, anche grazie al nuovo stabilimento eco-compatibile, l'acqua minerale naturale Levico mantiene intatte, dalla fonte alla tavola, la sua leggerezza e il suo gusto unico.

Lo stabilimento, un edificio costruito nel 1900 e fortemente radicato nel territorio, ha visto varie aggiunte nel corso del '900 per adeguarsi all'evoluzione delle necessità produttive. Queste parti sono state ristrutturate secondo i più avanzati criteri di sostenibilità e con grande rispetto della parte storica. L'edificio nel suo complesso è stato trasformato in un segno architettonico di grande eleganza e leggerezza, reso ancora più emozionale dal sistema di illuminazione esterna a led a basso impatto energetico.

La totale sostituzione della parte di copertura in amianto con nuovi pannelli con fotovoltaico integrato ha portato alla copertura di circa il 50% del fabbisogno.

Inoltre, si è intervenuti sulle facciate isolandole con un cappotto. Sul lato sud si è creata una contro-parete in policarbonato con un'intercapedine che ha la funzione di creare un ricambio d'aria all'interno dei magazzini di stoccaggio e durante la stagione invernale riscalda naturalmente ab-

battendo i consumi di gas metano e di energia elettrica. Consumi che sono ridotti grazie anche all'adozione d'impianti ad alta efficienza sia per il riscaldamento che per il raffrescamento.

Anche i processi produttivi sono più ecocompatibili, in particolare grazie al recupero delle acque calde di lavaggio delle lavabottiglie che contribuiscono, attraverso uno scambiatore di calore, al funzionamento degli impianti di riscaldamento nel periodo invernale e preriscaldamento delle vasche di lavaggio del vetro.

Con soli 36 milligrammi di solidi disciolti per litro, la sua concentrazione infinitesimale di carbonato di calcio e sali e l'assoluta assenza di metalli pesanti, Levico è indicata nelle diete iposodiche, nell'alimentazione degli ipertesi e nella preparazione di alimenti per neonati e bambini. Acqua Levico, Naturale, Lievemente Frizzante o Frizzante è caratterizzata da un residuo fisso di 36 mg/L (leggerissima, ideale per contrastare la ritenzione idrica inducendo elevata diuresi); da 1,3 mg/L di nitrati (tra i più bassi in commercio, indicatore di purezza e di assenza di inquinamento) da un valore di pH di 6,5; da un basso contenuto in sodio (solo 1,2 mg/L).