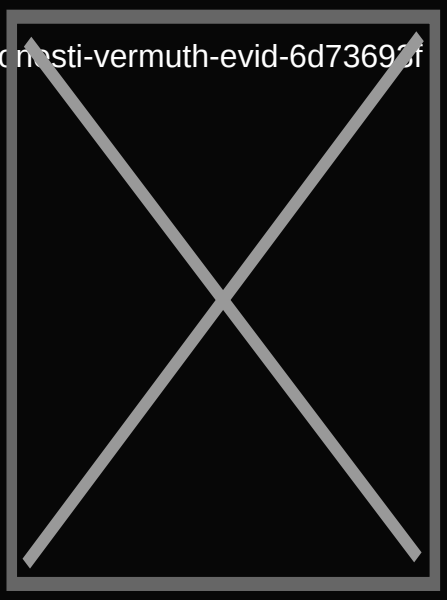
OnestiGroup porta in Italia il Vermouth del Professore

onesti-vermuth-evid-6d73693f



OnestiGroup S.p.A. porta in Italia il Vermouth del Professore, creato da Carlo Quaglia, Federico Ricatto e dai ragazzi del Jerry Thomas Speakeasy di Roma. Con la distribuzione in esclusiva per il mercato italiano di questo prodotto, OnestiGroup continua quindi ad arricchire il proprio portafoglio scegliendo la qualità. La selezione dei prodotti in esclusiva dell'azienda va infatti in una direzione precisa: creare un portafoglio all'altezza di un mercato sempre più attento, nel quale - fortunatamente - molti professionisti decidono di differenziarsi basando le proprie proposte su una selezione di prodotti insoliti, di nicchia, ma qualitativamente eccelsi.

Il Vermouth del Professore prende il nome da Jerry Thomas, un pioniere nel campo della miscelazione, nonché celebre barman ottocentesco dell'Hotel Metropolitan di New York e del Planter's Hause di St. Luis; e per questo chiamato "Professore".

Se l'idea di base dei creatori (Carlo Quaglia - storico distillatore piemontese -, Federico Ricatto - noto chef - e i ragazzi del "Jerry Thomas Speakeasy" di Roma) era quella di creare qualcosa di fortemente legato alla tradizione del Vermouth, uscendo però dai canoni classici ampiamente esplorati da molti

produttori, l'obiettivo è stato raggiunto.

La ricetta prevede vino moscato delle Langhe, infusione in alcol di alta qualità di quindici erbe e spezie - la maggior parte delle quali reperite nella zone delle Alpi vicino a Torino -, puro zucchero di canna appena raffinato e tanto, tanto tempo. La produzione è totalmente artigianale ed è per questo che sono disponibili pochissime bottiglie per ogni lotto.

L'occhio resta affascinato dal colore giallo ambrato, come effetto marsala, l'olfatto fluttua su fumi di essenze, d'assenzio, di amaro e di paglia secca; è un ricordo atavico, di scaffali di legno mogano intrisi di quella parte di miscela farmaceutica che usa i frutti della natura per comporre tisane, aerosol e unguenti.

La sottile sensazione tattile composta dall'alcool etilico, riesce a restare in equilibrio con il suo calore (da mitigare con temperatura di servizio adeguata) e con gli spunti di sapore, anche rinfrescante, prodotti dall'infusione di erbe e spezie. Il filo armonioso del gusto amaricante chiude con tonalità chinate e di ginger, che assorbono senza ucciderla la presenza dello zucchero per creare un effetto gemellare: amabile e amaricante.

Il Vermouth del Professore nasce quindi con l'intento di riavvicinare il pubblico al consumo tradizionale di quello che deve essere considerato l'aperitivo italiano per eccellenza.