Rinaldi 1957 presenta tutte le novità del 2020

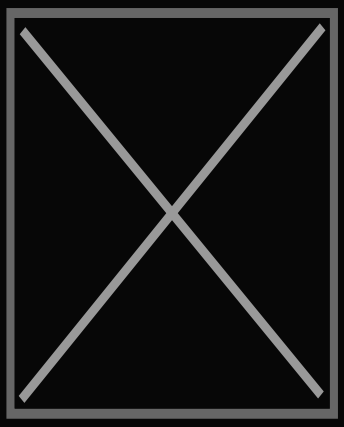
logo-rinaldi-1957-new-fe96e1d2

In occasione della General Sales Convention, Rinaldi 1957 ha presentato nuovi brand che si sono aggiunti al portafoglio della società bolognese, dopo un’accurata selezione di realtà autentiche e rappresentative del territorio. Un ritorno tanto atteso è stato quello di Barbancourt, rum da intenditori che per più di due anni non è stato fornito in Europa.



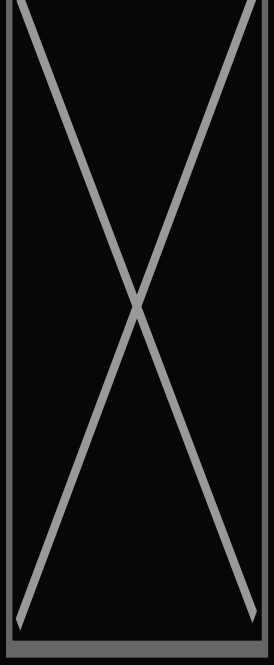
Walter Gosso, nuovo Advocacy Manager e Ambassador di Rinaldi 1957

Walter Gosso nasce a Carmagnola (TO) nel 1972. Cresce nel bar del cugino e frequenta la scuola alberghiera Giolitti di Mondovì. Lavora nella bella Torino e tra Liguria e stagioni invernali sulle Alpi. Nel 1998 inizia il suo girovagare per il mondo: Spagna, Miami, Messico e Sud America. Ritorna in Italia nel 2010, tra il 2014-2015. vince la Bacardi Legacy Italia e la Martini Gran Prix Italia e World. Nel 2014 apre il The Mad Dog Speakeasy a Torino. Nel 2016 accetta la posizione di Ambassador per il Global Travel Retail Cruise del gruppo BACARDI e nel 2018 passa in Compagnia dei Caraibi come Advocacy Manager e Ambassador. Nel 2020 passa alla storica azienda Rinaldi 1957 come Advocacy Manager e Ambassador del gruppo.



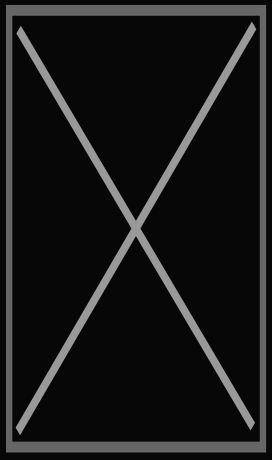
HSE - Habitation Saint-Etienne

Saint-Etienne fu costruita sulla base di "La Maugée", una raffineria di zucchero la cui terra si estese all'inizio del XIX secolo su 400 ettari, da Gros-Morne a Saint-Joseph. L'insieme architettonico testimonia il sistema abitativo specifico della Martinica ed è monumento nazionale. Nel 1882, Saint-Étienne fu acquistata da Amédée Aubéry, un giovane capitano industriale che sarebbe diventato una delle figure emblematiche dell'economia martinicana (perché fu lui a richiedere la “AOC” del rhum per la Martinica, che in Francia equivale alla denominazione d’origine controllata). Trasformò la raffineria di zucchero in una distilleria agricola e iniziò la modernizzazione delle infrastrutture. Le ferrovie sono installate sul sito della distilleria: animali da tiro trainano carri che contengono canne da zucchero. L'energia idraulica viene fornita dal fiume Lézarde attraverso un canale di pietra che attraversa il giardino creolo. Numerose le sue peculiarità: il gruppo HSE è proprietario di maggioranza della distilleria “Le Simon” che produce per altri brand in commercio anche in Italia. È quindi garantita una completa filiera produttiva ed è proprietaria terriera da molte generazioni, lavorando l’85% della canna da zucchero utilizzata e non acquistandola solo da altri come molti player dell’Isola. È al terzo posto per vendite in Martinica: è quindi un prodotto che piace alla popolazione che “sa bere” rhum agricole. Ha un terroir/territorio che si divide in tre zone (una vulcanica più a ovest, un’altra più a est e marina, l’ultima è nel centro isola) per dare origine a prodotti diversi e a diversi sentori in un solo prodotto. Alcuni suoi rhum bianchi riposano fino a due anni in inox, caratteristica unica per stabilizzare il prodotto e ammorbidirlo. HSE presenta anche una referenza mono-varietale di canna da zucchero “d’oro” e mono-parcellaire, proveniente da uno speciale cru dalle qualità eccezionali. HSE è il precursore, rispetto a tutti i produttori in Martinica, degli invecchiamenti con botti speciali e dei finish di qualità (Porto, Sherry, Whisky) avendoli presentati per primi al RumFest di Parigi molti anni fa. La base di partenza degli invecchiamenti sono solo botti vergini di legno americano, di modo che non ci siano differenze nei prodotti invecchiati (derivanti invece dai diversi prodotti contenuti nelle botti utilizzate in precedenza, come ad esempio per le botti ex-bourbon). Poi sono impiegate botti di legno francese e, in alcuni casi, botti di Limousin.



Amaro VENTI - analcolico

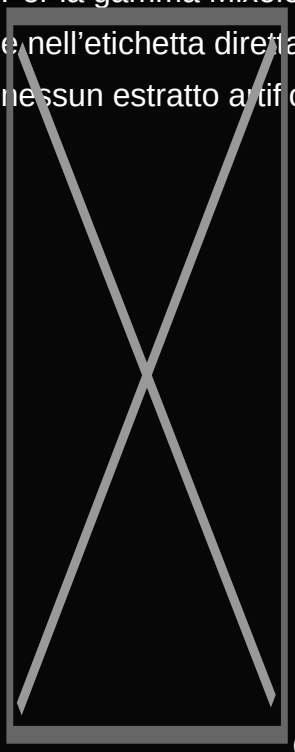
L’unico amaro prodotto con botaniche raccolte solamente in Italia e da marzo sarà l’unico amaro presente anche nella sua versione analcolica. Un’alternativa da portare allo stesso tavolo di un ristorante o per creare cocktail con zero alcol. Sono sempre venti ingredienti botanici: una per regione, sapientemente 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) e Piemonte (taraceto). Un’interpretazione moderna dei classici amari, creato seguendo i metodi liquoristici tradizionali. 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 lavorazione attraverso la sola acqua, dato che è stato evitato qualsiasi utilizzo di alcol. Dopo processi di filtrazione c’è un periodo di riposo in bottiglia per permettere l’unione degli aromi e il raggiungimento del profilo di gusto definitivo.



POLUGAR – Il Padre della Vodka

Che cosa vi viene in mente quando pensate alla bevanda nazionale russa? La vodka, naturalmente. Ma che tipo di vodka si beveva ai tempi di Ivan Il Terribile, Pietro Il Grande, Dostoevsky o Chekhov? Qual era la vodka russa che godeva di tanto successo presso Re, Regine e nobili di tutta Europa? Era una vodka molto diversa da quella che conosciamo oggi. A quei tempi la distillazione a colonna (o rettificazione) non era ancora stata inventata. Prima del 1895, la vodka era un distillato di cereali prodotto in alambicchi di rame, proprio come il single malt whisky, e veniva chiamata «Bread-Wine» o «Polugar». Polugar venne proibito in Russia dal 1895, anno in cui fu introdotto il monopolio di Stato e si iniziò a utilizzare solamente alcol etilico rettificato per la produzione della vodka. Tutte le distillerie tradizionali, con i loro alambicchi di rame, vennero distrutte. Si iniziò a produrre alcol usando tecnologie moderne, utilizzando il processo di distillazione a colonna, e le ricette con cui la nobiltà preparava i distillati di cereali vennero dimenticate. Solamente l'alcol puro al 96% (alcol etilico) può essere usato per la produzione di vodka: è insapore e inodore. Ed è per questo che produciamo Polugar nell’Unione Europea, in Polonia, dove abbiamo ricreato una distilleria tradizionale, utilizzando tecnologie del XIX secolo. La distilleria privata Rodionov & Sons si trova in una foresta, accanto a un antico palazzo e lontano da altri stabilimenti industriali, strade e città. In quanto a sapore, Polugar non si avvicina a nessuna bevanda alcolica disponibile al giorno d’oggi. Chi lo ha provato è stato subito conquistato dal sapore e dal profumo naturali e ne ha riconosciuto la totale unicità. Polugar non assomiglia alla vodka moderna. È qualcosa di diverso, è un tipo di bevanda alcolica più antica, prodotta nell’era in cui tutti i distillati di cereali venivano realizzati usando alambicchi di rame. La parola «Polugar» significa in russo “bruciato a metà”. Quando gli alcolimetri non esistevano ancora e si voleva determinare la concentrazione alcolica e, di conseguenza, il costo di un distillato, veniva usato il seguente test: si scaldavano due porzioni della bevanda e vi si dava fuoco fino a che non terminava di bruciare. Se di due porzioni ne rimaneva soltanto una, allora il contenuto alcolico era in giusta quantità. In altre parole, metà della bevanda veniva fatta evaporare ed è da questa tecnica che deriva il nome «Polugar». Con l’invenzione degli alcolimetri, la concentrazione alcolica del Polugar poté essere misurata e risultò pari a 38,5%. Polugar è quindi il «padre» della vodka russa e riproduce

il sapore della bevanda del 18°secolo; a quei tempi invece di una lunga procedura di invecchiamento in botti di legno, i ricchi nobili e proprietari terrieri russi si servivano di tecniche di distillazione più progressive utilizzando all'interno dell'alambicco coagulanti e filtranti naturali quali albume e colla di pesce, che sono in grado di conservare al meglio le proprietà gustative della materia prima, donando al proprio “Polugar” quel delizioso e aromatico sapore di segale. La gamma consiste in due linee: una linea da degustazione “Connoisseurs” e una linea per i bartender chiamata “Mixology & Gastronomy”. Per la gamma Mixology & Gastronomy noi aggiungiamo ingredienti naturali, menzionandoli nel nome e nell’etichetta direttamente all’interno dell’alambicco di rame durante la terza distillazione. Senza nessun estratto artificiale, per una bevanda dal gusto e sapore veramente rivoluzionari



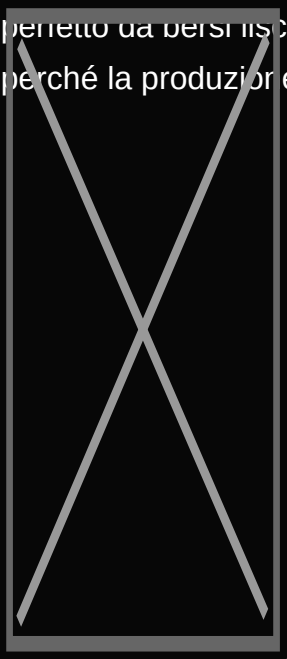
GIN RIVO

Rimanendo fedele alle sue radici italiane, RIVO è un prodotto artigianale realizzato con passione e amore. La distillazione avviene in small batch utilizzando le migliori botaniche raccolte a mano sul Lago di Como dalla famiglia Rivolta e collaboratori. È il primo “foraged” gin italiano e più premiato al mondo tra quelli realizzati nel Bel Paese. RIVO ha un volume alcolico di 43% e l'alcol utilizzato è italiano. Il sapore è complesso ma morbido, ricco di sentori fruttati, speziati e di erbe, con un finale lungo e caratterizzato da note botaniche. La Melissa, insieme al timo danno la connotazione di gusto principale a RIVO Gin. Questa combinazione di note fresche rende RIVO Gin versatile sia per un cocktail classico che per la miscelazione moderna.

RIVO SLOE GIN

Il primo Sloe Gin Italiano realizzato con bacche di prugnolo esclusivamente italiano. É in autunno che

vengono raccolte a mano le bacche di prugnolo selvatico (= “sloe” in inglese) quando i primi freddi, rompendo la buccia del frutto, permettono agli aromi di intensificarsi. Le bacche vengono selezionate a mano per garantire che siano utilizzate solo le migliori. Lasciate poi riposare nel gin per alcuni mesi le bacche arricchiscono RIVO con il loro classico sapore e gli conferiscono un delicato colore rosso rubino. Di anno in anno il diverso raccolto potrà variare leggermente il sapore del prodotto finito. Un po' come succede con il vino. RIVO Sloe Gin è leggermente dolce, con note fruttate e mandorlate che si bilanciano per dare un sapore rotondo e al tempo stesso delicato. Con una gradazione di 30% vol. è perfetto da bersi liscio o in miscelazione. Ogni etichetta viene numerata a mano. Per passione e perché la produzione, legata ad una sola raccolta all’anno, è limitata ad un ristretto numero di bottiglie.



AVIATION GIN

Aviation Gin è stato il gin al mondo meglio valutato Wine Enthusiast con i suoi 97 punti totali. È il gin più popolare sui Social Media e fautore del 50% della crescita dei gin ultra-premium negli Stati Uniti. È un Gin small-batch con solo 90 casse distillate alla volta. Fondata nel 2004 in Oregon, la House Spirits Distillery è una delle più importanti distillerie artigianali in America e si trova a Portland. I prodotti, pluri-premiati, sono ispirati dalla passione per la qualità e da bravissimi bartender. Il bartender professionista Ryan Magarian ricevette una complessa infusione botanica estiva. Nel giugno del 2006, dopo quasi 30 tentativi, è nato l’Aviation Gin. È stata la prima collaborazione tra distillatori e baristi della storia americana. È un gin small-batch. Il Gin prende il nome dal Cocktail Aviation creato da Hugo Ensslin dell’Hotel Wallick di New York un secolo fa e pensato solo per bartender competenti. Secondo gli inventori del gin, solo con il loro prodotto è possibile realizzare il cocktail Aviation perfetto. Aviation appartiene quindi a una nuova categoria di Dry Gin, in cui si cerca di dare minor risalto al ginepro in favore di un più bilanciato mix di erbe botaniche. Le botaniche del Gin Aviation sono:

ginepro, cardamomo, lavanda, sarsaparilla indiana, buccia d’arancia dolce, semi di coriandolo e anice. Messe in sacchi di nylon in infusione per 18 ore in alcol da grano. Ryan Reynolds - la Superstar di Hollywood – è il principale azionista del brand: l’Italia è la n°12 nel ranking mondiale dei followers su Instagram dell’attore. Gin Aviation è il brand che ha vinto il "Who is Today's Top Advertiser?"? concorso per le migliori pubblicità negli Stati Uniti: era l’unico brand di alcolici partecipante.



MAURICIA

Mauricia è un rum prodotto con il 100% di succo fresco di canna da zucchero. Prende il nome dal Domaine di canna da zucchero dei proprietari. Nel 1819, la famiglia costruì sulla proprietà di canna da zucchero, uno zuccherificio e una distilleria. Oltre alla canna da zucchero, la famiglia Harel coltivava piselli dolci molto profumati. Dal 19° secolo ad oggi, il Domaine Mauricia è sempre gestita allo stesso modo, producendo un rum 100% succo fresco di canna da zucchero single estate. I suoi prodotti sono: CREATION BLANC 48% Vol – 70 cl puro rum bianco da canna da zucchero; SIGNATURE AMBRE’ 45% Vol – 70 cl Invecchiato in botte di ex-cognac, ex-bourbon e botte di rovere americane per 24 mesi ed HERITAGE RESERVE 45% Vol – 70 cl Invecchiato in botte di rovere Americane con 3 tostature di legno diverse.



AMAETHON - il single malt Francese

Amaethon è il whisky del paese del pane e del grano: la Francia infatti ha coltivato e distillato l'orzo sin dai tempi dei Galli, creando una vera tradizione del whisky francese. Nella mitologia celtica, Amaethon è il dio dell'agricoltura. In Francia, la densità abitativa è la più bassa dell’Europa occidentale, garantendo campi di orzo a notevole distanza dalle attività umane. Seguendo la tradizione francese del whisky, Amaethon, con i suoi 45% vol è prodotto con l'orzo di qualità unica coltivato in Francia e invecchiato in legno delicato, dandogli pochi tannini ed eccezionali note di grano e pane.