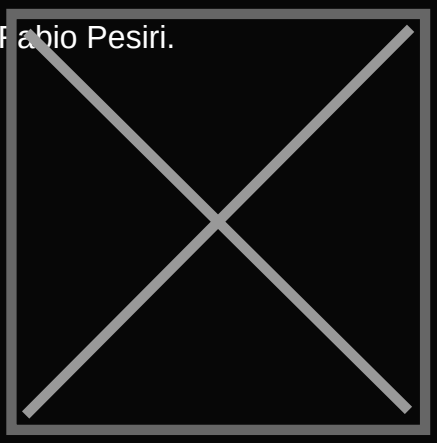
Business Spirits Tonic and Mixer Masters: 6 medaglie a Galvanina

linea-mixers-premio-fa9356de

“Sapevamo di avere creato una linea di mixer di alta qualità e ci aspettavamo delle conferme. Ma ciò che è accaduto al The Business Spirits Tonic and Mixer Masters è andato oltre le nostre aspettative. Siamo orgogliosi di come i nostri prodotti siano riusciti ad ottenere questi risultati, in una competizione con oltre 200 prodotti di livello internazionale” dichiara, **Fabio Pesiri**, Chairman e CEO di Galvanina e Senior Operating Partner di “The Riverside Company”, il fondo di investimento che ha acquisito Galvanina nell’estate del 2019. Un grande lavoro di squadra tra R&D e Marketing con il coinvolgimento nelle fasi di test e affinamento di un gruppo di bartender di esperienza internazionale.

Tonica Classica, Tonica Pompelmo giallo, Tonica Mediterranea, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Cola: sono i protagonisti delle sei medaglie d’oro conquistate in terra di Sua Maestà. *“Un mondo quello della miscelazione al quale ci siamo affacciati con grande rispetto, con la consapevolezza di poterlo fare solo se portatori di qualcosa di veramente distintivo. Forti del nostro know-how sugli ingredienti, della nostra lunga e consolidata esperienza nella creazione di bevande biologiche, abbiamo lavorato intensamente alla creazione della linea Premium Toniche e Mixer BIO”*, continua Fabio Pesiri.



I protagonisti

La medaglia d’oro Tonica Classica presenta un equilibrio perfetto tra nota amara e acidità. Creata

utilizzando i principi amari estratti dalla corteccia di china con l'aggiunta di essenze agrumate, è adatta ad ogni topo di gin, ed ideale per il Gin Tonic. Nella categoria Toniche aromatizzate, in gara La Tonica Mediterranea e la Tonica Pompelmo giallo. La Tonica Mediterranea si distingue per l'ottimo profilo aromatico. Le fragranze presentano un ottimo bilanciamento e sprigionano una balsamicità accattivante. Ideale con vodka e gin agrumati e floreali. La Tonica Pompelmo giallo spicca per il suo sapore naturale e fresco, molto bilanciata con aromaticità perfette, dal sapore deciso con un graffio sugli amaricanti eleganti del pompelmo. Ideale per essere miscelata con il gin e perfetta per i cocktail a base di tequila. *"Ci rende orgogliosi il giudizio della giuria"*, commenta Fabio Pesiri. *Infatti il The Business Spirits riporta: i giudici sono rimasti estremamente colpiti dalla qualità. Il sapore di Pompelmo Giallo Bio Galvanina è piaciuto per gli «elementi amaricanti» che «trasportano piacevolmente l'amarezza del pompelmo». Mentre l'espressione Mediterranea si presentava «rinfrescante» con «sapori aromatici» – una «solida acqua tonica Mediterranea».*

Ma a sorprendere la giuria è stato il nostro Bitter Lemon biologico. Creato con limoni siciliani, si contraddistingue per l'intensità del profumo e del sapore che sprigiona, esaltati dall'effervescenza perdurante. Ideale con i gin, in particolare il London Dry e quelli dalle botaniche decise. Ottimo anche con la vodka. La giuria si esprime così: Galvanina Bitter Lemon «è un prodotto solido» descritto come «croccante e fresco» con sferzate di «scorza di agrumi e limone» ovunque. «Galvanina Bitter Lemon è espressivo, grande, bello, classico limone amaro. Maledettamente buono – unito a un gin, delizioso, in un po' di limoncello potrebbe essere addirittura divertente».

Unica premiata nella sua categoria è la Cola Ginger Bio Galvanina, una novità assoluta nel panorama delle cole. In questa bevanda entra in gioco lo zenzero con la sua caratteristica pungente, ma la ricetta bilancia perfettamente gli aromi naturali di agrumi e di spezie che rendono questa cola eccellente per essere miscelata con i distillati "oro" e indicata per i twist di ricette classiche e tropical. E The Business Spirits riporta il commento della giuria: … Nel turno delle cole, la medaglia d'oro Ginger Cola Bio Galvanina ha impressionato i giudici con la sua "classica dolcezza di cola", completata da "un sottile sapore di zenzero". Nella categoria Ginger Beer emerge la Ginger Beer Biologica Galvanina, che da sempre s'impone per la sua spiccata personalità. Eccellente per la miscelazione con distillati "bianchi" e "oro" e indicata per i twist di ricette classiche e tropical. La Ginger Beer bio Galvanina ha un «inizio dolce, equilibrio nitido e un po' di calore sul finale», caratteristiche che le valgono la medaglia d'oro al The Business Spririts Tonic and Mixer Masters.