Silvio Carta firma un amaro al caffè e un gin alle arance di Milis

20230411114141bomba-5940b5da

La tradizione dei torrefattori sardi e degli agrumeti di Milis, in provincia di Oristano, è al centro dell' **ampliamento della gamma dei distillati e degli amari di Silvio Carta** presentata a Vinitaly.

"L'amaro deve essere un chiudi pasto dal gusto intenso, ma dalla consistenza palatale pulita, senza effetti sciropposi", spiega il patron dell'azienda **Elio Carta**. Su questo concetto si fonda il **Bomba Carta** al caffè, realizzato con varietà di Arabica provenienti da quattro zone del Sudamerica, tostate da un torrefattore sardo e lavorate in infusione a chicco intero.
Al gusto presenta un intenso sapore di caffè senza note glicerinose; è **concepito sia per essere bevuto liscio sia per essere usato come ingrediente di miscelazione, per esempio per la preparazione di un cocktail espresso Martini.**

Le scorze delle arance di Milis sono invece le protagoniste di altre due novità: il **gin Grifu Orange e il liquore Sard Orange**. Il Grifu Orange va a completare la linea dei gin che include: il Grifu classico, aromatizzato con salvia desoleana, specie endemica della Sardegna, che si connota per l'aroma intenso e sapido; il Grifu Old che fa un passaggio di almeno 6 mesi in botte di castagno dopo la distillazione e il Grifu Limu, aromatizzato con le scorze del lime.

"Sedici anni fa – racconta Carta –, *quando l'azienda si è aperta ai mercati esteri, girando il mondo, mi sono reso conto che whisky, vodka e gin sono i tre distillati che godono dell'interesse internazionale. Quindi la* ***Silvio Carta*** *ha deciso di entrare nel mondo del gin quando ancora in Italia veniva prodotto da solo due distillerie e lo ha fatto connotandosi per la lavorazione delle* ***bacche fresche (e non essiccate) di ginepro,*** *preservandone così tutte le componenti balsamiche. Grazie alla fortuna di essere in Sardegna possiamo utilizzare bacche fresche, metterle subito in infusione, abbinandole alle botaniche (aromatiche e agrumi) che coltiviamo negli otto ettari di terreno di proprietà dell'azienda. Dal gin siamo poi passati alla vodka e a settembre presenteremo il nostro primo whisky".*

Oltre alla divisione dei distillati resta rilevante anche la **produzione di vini**: l’azienda si sta posizionando sempre più nella **fascia alta del mercato** con le Vernacce di Oristano riserva a cui affianca una varietà di vitigni autoctoni sardi: Vermentino, Cannonau, Monica di Sardegna e Cagnulari per **rispondere alla curiosità dei consumatori verso prodotti autoctoni con un ottimo rapporto qualità-prezzo.**