Anthology by Mavolo, con Iovem e Black Sinner parte la partnership con Bruno Vanzan

20240220162058mavolovanzan-944b888b

Due creazioni **firmate da Bruno Vanzan** sono le prime **new entry del 2024** per il catalogo di **Anthology by Mavolo**. Si chiamano **Black Sinner** e **Iovem** i due cocktail che segnano l'inizio della collaborazione tra il flair bartender campione del mondo e ora anche imprenditore, e l'azienda veneta, presentate in occasione dell'edizione di Beer&Food Attraction appena conclusasi.

Nella ricetta di **Iovem** ci sono il miele, lo zenzero e il limone, ingredienti che evocano un gusto che richiama il mulsum, antica bevanda nata dall'incrocio tra vino e spezie, e generano un **colore viola**, che ricorda la regalità delle vesti indossate dagli imperatori e dalle divinità delle civiltà mediterranee di un tempo.

Iovem però guarda anche al futuro, con un **occhio alla sostenibilità** visto che il miele impiegato per la produzione proviene da un'oasi protetta in cui è stato adottato un alveare di 300.000 api che a loro volta garantiranno l'impollinazione di 3 milioni di fiori per la tutela della biodiversità dell'ecosistema in cui prosperano.

*"In Iovem la dolcezza del miele, la nota piccante e afrodisiaca dello zenzero e il sapore acidulo e rinfrescante del limone sono il centro della personalità di **un'ambrosia perfetta per la mixology**"* spiega **Alessandro Mavolo**, Ceo di Mavolo Beverages. sottolineando come questo spirit sia **nato per essere miscelato**: *"Basta provarlo con l'acqua tonica in un ballon, con la ginger beer in un tumbler o shakerato in un sour. Grazie all'audacia di Bruno Vanzan, i migliori mixologist hanno a disposizione un componente decisivo per rendere esclusive le loro creazioni".*

Black Sinner invece è un **liquore al caffè** caratterizzato da una filiera produttiva sotto il segno dell'eccellenza sia delle materie prime sia dei processi di lavorazione. Alla base c'è una **miscela 100% caffè arabica monorigine**, composta dal pregiatissimo Etiopia Sidamo, coltivato in altitudine, e

dal Colombiano Superiore, un caffè nato vicino all’Equatore, a quasi 2000 metri di altitudine, che combina dolcezza e forza.
La selezione dei chicchi migliori, tostati delicatamente e poi macinati manualmente garantisce una qualità ottimale del prodotto, privo di coloranti e aromi artificiali, e le cui **bottiglie vengono numerate singolarmente** per esaltare la cura e la precisione con cui viene realizzato. Black Sinner ha un gusto morbido con una dolcezza trattenuta e invitante.

"Il suo sapore inimitabile, che invoglia il consumatore a provarlo sia liscio con ghiaccio sia sotto forma di cocktail, rimane impresso nella mente di tutti” continua Mavolo.

Analogamente a Iovem, anche per Black Sinner la sostenibilità è al centro del processo di produzione durante il quale viene utilizzata **energia a impatto zero.**