Castagner, sono Bitter e Vermouth le new entry del progetto mixology

20240806190922castagner-d31a285e

Castagner si affaccia al segmento dell'aperitivo con **Bitter Castagner** e **Vermouth Castagner**, che vanno così ad aggiungersi al **"progetto mixology"**, nato nel 2017 con Casta, la grappa creata per la miscelazione e affiancata nel 2021 da Gin Vitae.

«Abbiamo creato una linea completa per l'aperitivo - spiega il fondatore della distilleria trevigiana, **Roberto Castagner** -. *La rinnovata attenzione al mondo della miscelazione risponde in primis a **un'esigenza del mercato**, ma è anche il frutto di un attento lavoro di mio nipote Carlo Castagner che in questi anni ha seguito meticolosamente e con passione il processo di infusione secondo le regole della scuola erboristica e di produzione di gin, bitter e vermouth e che oggi è diventato un esperto preparato anche in queste nuove merceologie».*

La scelta di Castagner di puntare sul segmento dell'aperitivo non è casuale ma è **frutto di un progetto di ampliamento** che dal focus sul fine pasto con grappe e amari, passa a una visione allargata con il **presidio di nuovi momenti di consumo strategici**. Secondo gli ultimi dati dell'Osservatorio Federvini e TradeLab infatti, **l'aperitivo** è uno dei segmenti con le migliori prospettive di sviluppo futuro. Il rito italiano per eccellenza è **in netta in crescita con 14 milioni di italiani che ne fanno occasione di consumo fuori casa**, per un giro d'affari complessivo di 4,5 miliardi di euro.

*«Abbiamo voluto connotare queste nuove creazioni di un **forte legame con il nostro dna - l'uva - e il nostro territorio**: nel Bitter, infatti, è infuso il r**adicchio di Treviso Igp**; nel Vermouth alcune **botaniche sono infuse nel Glera**, il vitigno del Prosecco, come omaggio alle nostre Colline di Conegliano Valdobbiadene Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco; Gin Vitae rappresenta invece un tributo al nostro legame con l'uva: è, infatti, ottenuto da una ricetta esclusiva a base di ginepro, foglie di vite e altre 9 botaniche infuse e poi distillate nei nostri alambicchi»,* prosegue Castagner.

Secondo il mastro distillatore, è fondamentale continuare a **presidiare il mercato grappa con prodotti sempre più mirati a soddisfare le esigenze del consumatore moderno**, ma è altresì importante sapersi **evolvere guardando a nuovi mercati** e a nuove occasioni di consumo.

*«Il nostro obiettivo 2024/2027 è **trasformare la nostra distilleria in un punto di riferimento per la produzione di spirits e altre bevande spiritose** della tradizione italiana come bitter e vermouth. Il minimo comune denominatore, per la grappa come per le nostre nuove creazioni, è l'applicazione dei nostri standard qualitativi: tutti i nostri prodotti hanno un forte legame con il territorio, sono fatti "a regola d'arte", nei nostri impianti, secondo il nostro stile e le nostre ricette. Vogliamo trasferire anche negli altri prodotti il nostro stile identitario, come abbiamo fatto con il distillato italiano per eccellenza, innovandolo, affinché l'esperienza del consumatore risulti coerente in termini di qualità e di messaggio»,* conclude Castagner.