Bar Convent 2024: tutte le novità di Antica Distilleria Quaglia

20241016131248carloquaglia-d618d02c

Quarto anno consecutivo a Bar Convent Berlin 2024 per **Antica Distilleria Quaglia** che in occasione della kermesse tedesca si fa ambasciatrice del Made in Italy, a partire dalla storia e della tradizione di una delle aree a più forte vocazione vinicola del Paese.

«*Per Quaglia l'export è un canale della massima importanza, ma che richiede grande flessibilità e capacità di interpretare e leggere le diverse abitudini di consumo nei diversi mercati* - spiega l'amministratore delegato e Mastro distillatore, **Carlo Quaglia** -. *Siamo presenti in oltre 50 Paesi nel mondo, dall'Europa al Regno Unito, dagli Stati Uniti all'Asia, e ogni territorio ha gusti e tradizioni proprie legate agli spirit e al loro consumo. Proprio per questo, a ogni professionista siamo pronti a offrire, oltre a tutto l'ampio catalogo di proposte, anche referenze declinate in base alle preferenze locali per intercettare quelle* ***sfumature di gusto*** *che caratterizzano i consumatori finali nei differenti Paesi. Senza mai rinunciare a quella qualità che accompagna il nostro marchio fin dalle origini: chi ci sceglie apprezza il nostro netto rifiuto per le 'scorciatoie' come aromi chimici o conservanti*».

Un impegno, quello per l'eccellenza, che per Quaglia parte fin dalla selezione degli elementi essenziali che compongono i prodotti dell'azienda, attraverso un **rigido controllo di filiera**: «*In ogni bottiglia infondiamo la nostra storia e il nostro legame con il territorio dal quale provengono la maggioranza delle materie prime e delle botaniche che utilizziamo, insieme a ingredienti selezionatissimi provenienti dalle aree più vocate del pianeta. Quel pianeta che ci siamo impegnati a rispettare e preservare ottenendo, dal 2018, la certificazione di Distilleria biologica*», aggiunge **Luca Marchiaro**, key account manager dell'azienda.

A Berlino i professionisti del settore che visiteranno lo spazio di Quaglia potranno quindi apprezzare la **linea Bèrto di vermouth e liquori**; quella degli **Amari 1890**, caratterizzata da liquori alle erbe (declinati in due versioni: classica per chi ama i gusti caldi e agrumati, balsamica per chi preferisce le

sfumature fresche), la **linea Elixir** interamente biologica, con un’attenzione tutta green anche nel packaging, e la **Vintage**, con i suoi 22 liquori in gusti differenti che vanno dal chinotto al tamarindo, dalla liquirizia allo zenzero.

Riflettori accesi anche sulle ultime novità dell’azienda piemontese, a partire dal gin della linea Tenuta Sussambrino (in particolare Iris, un Dry Gin, e Papavero) per proseguire con l’ultimo nato in casa Quaglia, che approderà sul mercato pochi giorni prima della kermesse berlinese: **Ninebar,** liquore di caffè espresso 100% arabica Brasiliano tostato con legno di betulla