# Hylde liquore sambuco: Nardini lancia a DAV Milano il nuovo elisir

a2b63712-10b1-43fc-9a60-4883c8ede9db

Duecentoquarantasette anni sulle spalle e ancora voglia di giocare. Distilleria Nardini ha scelto DAV Milano per svelare Hylde, liquore ai fiori di sambuco che entra nel catalogo con il passo sicuro di chi sa che la stagione dura poche settimane e il momento va colto letteralmente: i fiori di sambuco si raccolgono a mano tra aprile e maggio, e lì finisce la finestra. Il nome lo dice già: Hylde-Moer, lo spirito guardiano del sambuco nel folklore nordico e danese, una figura simile a una ninfa dei boschi che secondo la leggenda perseguita chi abbatte un sambuco senza chiederle prima il permesso.

Quote

Togliamo questa giacca da 247 anni per farvi vedere che continuiamo a fare innovazione.

Michele Viscidi, amministratore delegato di Distilleria Nardini

## La nuova cocktail strategy

Il risultato è un liquore a venti gradi con finale lievemente piccante, dettaglio che distingue sul mercato in un momento in cui il sambuco rischia di diventare la ciliegia del 2018, una vocazione dichiarata alla miscelazione. Il cocktail di punta è l'Hylde Spritz, drink hero della strategia di lancio: fresco, vegetale, riconoscibile. Ma la versatilità di Hylde non si esaurisce lì: il liquore si presta naturalmente anche a fizz e costruzioni più articolate, come l'Elder Mule proposto all'evento.

Quote

Può essere adatto anche per altri cocktail, ci si può giocare liberamente.

Michele Viscidi, amministratore delegato di Distilleria Nardini

Il profilo è low alcohol, fresco, dolcezza bilanciata, tutto ciò che il mercato sta cercando con crescente urgenza e una certa dose di ansia, con quel finale lievemente piccante che è esattamente il punto in cui Hylde si separa dal resto dello scaffale. Viscidi non nasconde le ambizioni geografiche:

Quote

Strizziamo l'occhio, oltre che al mercato italiano, al mercato d'oltreoceano, perché riteniamo che negli Stati Uniti ci possa essere un potenziale interessante.

Michele Viscidi, amministratore delegato di Distilleria Nardini

A sostenerlo, il precedente del Garage Gin lanciato a Milano l'anno scorso: oltre ventimila bottiglie vendute in dodici mesi. Milano porta fortuna, ripetono in Nardini.

## Le mille bottiglie numerate di Riserva XX Secolo

Il lancio ha riservato anche una sorpresa non annunciata: la Riserva XX Secolo, grappa invecchiata dal 20 maggio 1999 nella botte 305, ventisei anni di cantina condensati in mille bottiglie numerate. Rotonda, vellutata, frutta matura, abbinamento consigliato con formaggi stagionati e cioccolato fondente sopra il settanta per cento. Il prodotto contemplativo per definizione, l'opposto speculare di Hylde:

Quote

Per Hylde il tempo è cogliere l'attimo, raccogliere i fiori a mano, rispettare quel periodo così preciso e così limitato. Per la Riserva XX Secolo è la capacità di saper aspettare, aspettare che il tempo faccia il suo corso e ci regali qualcosa di speciale.

Alice Lucchi, Global Head of Marketing & Trade Marketing di Distilleria Nardini

Due filosofie opposte, una sola casa. A chiudere la serata, Angelo Nardini, Presidente della Nardini Holding, ha inquadrato il lancio nel bilancio di un anno denso per la distilleria vicentina: oltre al successo del gin, Nardini ha acquisito Domenis 1898, storica distilleria friulana che per un periodo era finita in mani svizzere.

Quote

Una storica famiglia italiana è andata in aiuto di un'altra storica famiglia della grappa friulana.

Angelo Nardini, presidente di Nardini Holding

Un anno, due lanci, un'acquisizione. La giacca da 247 anni regge bene il peso.