Disitilleria Quaglia: le ultime new-entry sono Aperifree e Vermouth

89ed7b2c-c202-46f4-8a8a-2916c710bd84

Innovare continuando ad approfondire, interpretare e valorizzare le proprie radici. E' questo lo spirito che sta alla base di Aperifree e Vermouth Quaglia, le due release più recenti di Quaglia – Antica Distilleria dal 1890 che sono tra le protagoniste dell'edizione 2026 di BCB – Bar Convent Berlin.

Aperifree è il nuovo aperitivo artigianale 0% vol, presentato a maggio e sviluppato per reinterpretare in chiave contemporanea il classico rito dell'aperitivo ma senza alcol. Colore rosso carminio, profilo aromatico giocato sulle note agrumate dell'arancia amara, accompagnate da sentori di timo e dalla componente floreale della zagara; al palato l'ingresso fresco e leggermente dolce lascia progressivamente spazio a una chiusura amaricante equilibrata, pensata per conservare quella complessità gustativa che appartiene al rito dell'aperitivo. Una struttura che ne consente un utilizzo versatile anche dietro il bancone, sia servito con ghiaccio sia come base per la miscelazione analcolica, dagli spritz alle interpretazioni zero alcohol dei grandi classici. Con Aperifree Quaglia porta la propria expertise nella lavorazione di botaniche, erbe e agrumi all'interno di una categoria in piena evoluzione, sviluppando una proposta capace di dialogare con quel pubblico che ricerca nuove occasioni e nuove modalità di consumo senza rinunciare a identità, carattere e qualità.

Grande spazio a Berlino viene dedicato anche al Vermouth Quaglia, altra recente novità frutto di un'attenta selezione di vini, erbe e spezie perfettamente equilibrato tra note dolci e amare. Si tratta di un'edizione limitata – 5.000 bottiglie impreziosite da un pendaglio in passamaneria rifinito a mano in Piemonte di cui la prima uscita del 2026 è di 2.050 pezzi – è realizzato con un blend di pregiati vini piemontesi rossi e bianchi (Barolo, Cortese, Arneis) e altri vini italiani, come Trebbiano e Malvasia. La sua complessa struttura a base di vino Barolo riposa per oltre 4 anni in botti di rovere prima di essere assemblata con i vini bianchi, che conferiscono vivacità e freschezza. Si presenta di un colore granato dai riflessi aranciati. I profumi sono caldi, con un profilo balsamico che richiama le miscele officinali di un tempo. Pieno, rotondo e piacevolmente complesso al palato, con un equilibrio tra agrumi e spezie

e una delicata nota erbacea, è caratterizzato da un distintivo finale amarognolo e da tannini maturi. Un classico senza tempo, icona dell'aperitivo italiano e insieme omaggio alla tradizione artigianale piemontese che quest’anno si è aggiudicato la medaglia di bronzo ai prestigiosi IWSC Awards.

Completa la partecipazione dell'azienda piemontese alla manifestazione tedesca l'interpretazione data a una serie di cocktail entrati nel patrimonio internazionale del bartending, dal Negroni all’Americano fino al Martinez, valorizzati anche attraverso le referenze della linea Mr Quail.

Quote

BCB rappresenta per noi uno degli appuntamenti più importanti per confrontarci con i professionisti e con l’evoluzione internazionale del settore. Quest’anno il programma dell’evento mette in dialogo temi che sentiamo vicini: la storia e i grandi classici, ma anche nuove modalità di consumo, ricerca e innovazione. Aperifree nasce proprio da questa volontà: applicare le competenze e la sensibilità maturate in oltre un secolo di lavoro su erbe, botaniche e agrumi a un modo diverso di vivere l’aperitivo, nel quale l’assenza di alcol non deve tradursi in una rinuncia alla complessità, al gusto o al piacere della miscelazione. Aperifree e Vermouth Quaglia sono prodotti differenti che raccontano il nostro modo di lavorare, partendo da ciò che sappiamo fare: non smettere mai di sperimentare per creare sempre qualcosa di contemporaneo.

Carlo Quaglia, Amministratore e Mastro Distillatore