Caffo presenta a Vinitaly la sua Gran Riserva 50 anni

caffo-composizione-2-86ba4fbe

Il gruppo liquoristico è presente al Vinitaly - Distilleria F.lli Caffo Srl - Stand A006 - padiglione 3

Anche quest'anno, la distilleria Caffo, storica azienda calabrese produttrice del Vecchio amaro del Capo, sarà protagonista del Vinitaly, il salone internazionale dei vini e dei distillati, in programma a Verona dal 10 al 13 aprile. Alla fiera veronese, protagonisti saranno non solo il famoso liquore d'erbe di Calabria e l'Elisir San Marzano Borsci che dal 2103 viene prodotto da un azienda facente parte del gruppo Caffo, ma anche una specialità unica nel suo genere : il brandy stravecchio Caffo Gran Riserva 50 anni.

Un'acquavite ottenuta da vini dell'Italia meridionale distillata nella campagna 1963/64 e posta in invecchiamento in fusti di rovere di Slavonia. I pochi fortunati che riusciranno ad avere una delle 4.950 bottiglie prodotte, potranno assaporare il lavoro di ben 3 generazioni di Caffo dedicatesi alla realizzazione di questo distillato, posto in invecchiamento dal vecchio Sebastiano Caffo con un allora giovane Giuseppe Caffo, al primo anno di attività in azienda, fino ad arrivare ai giorni nostri con la cura di tutti i dettagli finali ed anche estetici di questo pregiato prodotto seguita dall'omonimo nipote Sebastiano.

Una piccola produzione che rappresenta la passione per la distillazione, in un'azienda che cresce mantenendo salde le proprie radici e ricordando al mondo che tradizione e innovazione sono un mix vincente. Allo stand, come sempre protagonista indiscusso sarà il Vecchio Amaro del Capo, prodotto simbolo della distilleria e portavoce nel mondo dei profumi della Calabria. Il successo del celebre amaro di Caffo - fra i più venduti in Italia - ha origine dall'intuizione di Giuseppe Caffo, Mastro Distillatore, classe 1865, a cui va il merito di aver avviato la tradizione dei CAFFO nel campo della distillazione, prendendo in gestione nell'ultimo decennio dell'800 una piccola distilleria poi rilevata definitivamente nel 1915. Il Vecchio Amaro del Capo è ispirato a Capo Vaticano, splendida località Calabrese dove le erbe spontanee arrivano fino al mare cristallino. Raccogliendo in sé i principi attivi

di tante benefiche erbe, fiori, frutti e radici della generosa terra di Calabria, il Vecchio Amaro del Capo può fregiarsi da sempre dell’appellativo di “liquore d’erbe di Calabria”. Una storia di successo che si è spinta anche oltre confine. <>. Il Vecchio Amaro del Capo, con il suo gusto delicato e gentile, ha saputo differenziarsi dagli amari forti e decisi in voga all’epoca del suo lancio, conquistando anche il pubblico femminile e i giovani, fino a diventare nel 2014 l'amaro leader per vendite in volume in Italia nella Grande Distribuzione Organizzata. Oltre alla ricetta di questo ormai famoso prodotto, tra le pagine di questo secolo di storia, Distilleria Caffo ha scritto le ricette di molti altri prodotti tutti legati alle materie prime locali, divenuti liquori diffusi ed apprezzati ovunque, come ad esempio Liquorice, il primo liquore di liquirizia di Calabria.

Immancabile negli spazi fieristici della storica distilleria calabrese, sarà la riserva del centenario del Vecchio amaro del Capo. Prodotta in quantità limitata, questa preziosa riserva prevede l’infusione di erbe, fiori e frutti calabresi preparati secondo i più antichi metodi artigianali e l’impiego di pregiate partite di acquaviti di vino invecchiate lungamente in botti di rovere di Slavonia e custodite per decenni in magazzino di invecchiamento sotto il controllo dello Stato italiano.