70 candeline per Roner Distillerie

wilhelmine-gran-cru-05a3c421

I suoi prodotti sono ormai da 7 decenni tra le eccellenze dell'Alto Adige. È Roner Distillerie, azienda familiare con sede a Termeno (BZ), fondata nel 1946 da Gottfried Roner e specializzatasi nella produzione di grappe, distillati e acquaviti di qualità premium. 70 anni di arte distillatoria da celebrare.

A tenere vivi oggi i valori aziendali è Karin Roner, esponente della terza generazione, entrata giovanissima in azienda e al timone dal 2007 in qualità di Amministratore Delegato. La sua missione, come quella dei suoi predecessori, è quella di regalare il gusto pieno della frutta in tutte le sue ricche sfumature. Sostenitrice di un management moderno e strategico, attento all'eco sostenibilità e alla biodiversità e al contempo legato alle origini e al territorio in cui l'azienda opera, Karin Roner ha puntato sul connubio vincente tradizione e innovazione. Con la stessa passione, dedizione e determinazione del nonno, l'imprenditrice porta avanti l'antica arte del distillare con l'obiettivo di catturare la quintessenza più pura della frutta e delle vinacce. E lo fa al passo coi tempi e in linea con il mercato, rispettando l'alta qualità che da sempre caratterizza i prodotti di casa Roner e che nel 2010 ha portato all'azienda il premio Distillatore dell'anno e nel 2014 il riconoscimento a Williams come miglior distillato di frutta del mondo.

Vintage EditionNumerosi sono i prodotti che hanno segnato la strada del successo di Roner, dall'intramontabile acquavite di pere Williams, fiore all'occhiello della casa, ai distillati di frutta, dalle numerose varianti di liquori fino all'ampia gamma di grappe. Roner negli anni ha saputo interpretare le esigenze di un mercato in continua evoluzione, organizzando eventi e opportunità di degustazioni e proponendo nuove interpretazioni nell'uso dei prodotti in particolare nel settore della mixology. In occasione delle celebrazioni del settantesimo anniversario dell'azienda, il prossimo 17 settembre, presso la sua storica sede, verrà organizzato un OPENDAY.

Una giornata per provare un percorso sensoriale attraverso le diverse sensorial lounge. Un'opportunità per scoprire tutti i segreti della distillazione grazie ad una full immersion nell'universo dei prodotti che per l'occasione saranno accompagnati da partner d'eccezione del settore food&beverage come Loacker Moccaria, Birra Forst, Schwepps, Mendel Speck e Pasta Felicetti. Da

non perdere anche un classico degli abbinamenti come quello con il Sigaro tradizionale italiano.

Due infine le importanti novità create ad hoc per il compleanno: Wilhelmine Gran Cru, omaggio alle 3 generazioni di casa Roner e Roner Limited Vintage Edition, un cofanetto che racchiude 4 storiche referenze dell'azienda (Grappa Treberbrand, Grappa Riserva, Prugna e Williams) riproposte con le loro etichette
originali.

www.roner.com