Castagner lancia STOP, il cocktail con il Prosecco: italiano al 100%

barricaia-03419316

Tra i tanti effetti del suo successo, il **Prosecco** oggi si conferma essere traino anche del mondo della grappa, comparto che vive un momento di contrazione soprattutto nel settore ‘fuoricasa’ ma anche nella distribuzione organizzata.

“La forza trascinante del 'brand Prosecco' si sta manifestando anche nel nostro settore – conferma **Roberto Castagner**, presidente dell’Accademia della Grappa, fondatore della Distilleria Castagner e titolare della stessa - prova ne sia che le grappe di monovitigno Prosecco negli ultimi mesi hanno subìto una evidente impennata delle vendite rispetto alle altre”.

“Non solo – prosegue Castagner - dal nostro importatore USA abbiamo richieste per fornitura di **Vodka da Glera**, il vitigno dal quale origina il vino Prosecco. Non essendo prevista dal Disciplinare di produzione della Denominazione, diversamente dalla grappa, per la vodka dovremo impiegare il termine Glera. Per ora si tratta di un ordine d’avvio di 5mila bottiglie e la dice lunga sulla splendida reputazione che questo vino ha saputo conquistarsi sui mercati internazionali. La grappa dovrebbe compiere lo stesso percorso”.

Visione ampia, sensibilità al sociale e fiuto per il successo caratterizzano da sempre la distilleria di Visnà di Vazzola, oggi **tra le prime cinque in Italia per fatturato e volumi**. I risultati, lusinghieri, parlano da soli: in un mercato che registra un generalizzato -3%, Distilleria Castagner consegue nel primi semestre 2016 un brillante +7% nell’Ho.re.ca e un mirabile +18% nella GDO (Grande Distribuzione Organizzata), ma per scaramanzia Roberto Castagner non gongola sui propri successi così come non indugia sulle situazioni difficili che scoraggiano i più.

Non a caso è stato definito distillatore di ottimismo anche se il termine che forse meglio lo connota è “ **innovatore**”. Un instancabile ricercatore di novità, elemento più che mai necessario nel settore: “se avessi continuato a fare la grappa come la tradizione indicava, sicuramente non avrei raggiunto gli

stessi risultati che oggi mi vengono attribuiti. La grappa è un prodotto eccezionale ma andava svecchiato per andare incontro al gusto evoluto del consumatore e del mondo giovanile in particolare".

S.T.O.PFedele al suo motto, distilleria Castagner presenta la sua ultima novità. Si chiama **S.TO.P (Suite + Tonica + Prosecco)** ed è la sintesi di innovazione e recupero della tradizione, tendenza molto sentita dai più giovani che cercano ingredienti naturali e ricette che richiamano l'italianità. Presto si potrà **chiedere al bar** (è in procinto di partire una campagna di comunicazione), al momento è già **disponibile al supermercato** dove al consumatore finale viene presentata in una confezione da 1 bottiglia di grappa Suite n° 5 (il nome richiama le 5 fasi di distillazione subìte per renderla purissima), accompagnata da 1 bottiglia di acqua tonica. Tutto rigorosamente made in Italy.

Perché l'altro pallino di Castagner è promuovere il **cocktail italiano 100%**: "Il 65% del gin nel mondo viene venduto in abbinamento all'acqua tonica, non c'è ragione per la quale in Italia non si debba apprezzare un cocktail dove protagonista diventi il nostro distillato di bandiera".

S.TO.P, la ricetta:
1/3 di Suite N°5,
1/3 di Prosecco Doc
1/3 di acqua tonica.

Un gusto nuovo, fresco, estivo che rappresenta una valida **alternativa allo spritz**, essendo più naturale e più leggera (7-8 gradi alcolici), nonché una "sfida" per i barman più esperti che potranno divertirsi a preparare un cocktail originale e innovativo, personalizzandolo con l'aggiunta di frutta nostrana a scelta come lamponi, fragole, limone o altri prodotti di stagione.