

Bruno Vanzan lancia Black Sinner, il liquore al caffè che debutta nel canale Horeca e SuperHoreca

20230303114234blacksinnerhead-8d67acac

Black Sinner è un liquore al caffè da 27% vol, senza aggiunta di coloranti e di aromi artificiali. Solo caffè, una pregiata selezione di miscele 100% Arabica, alcol da cereali e zucchero. Semplice, puro, diretto.

«Black Sinner nasce come idea due anni e mezzo fa», racconta Bruno Vanzan, «quando in realtà io e Adriano Costigliola eravamo molto impegnati nell'espansione di [lovem](#). Ma siamo fatti un po' così, non riusciamo a non pensare a che cosa potrebbe chiedere il mercato, amiamo le novità e ci piace provare a dare delle risposte. Negli ultimi anni avevo poi lavorato in più occasioni con torrefazioni e aziende del caffè, piccole e grandi, e ho avuto l'opportunità di confrontarmi con tanti esperti del settore, dai quali ho imparato davvero moltissimo. Così abbiamo cominciato a riflettere sul fatto che il prodotto caffè, a nostro avviso, non fosse stato valorizzato come meglio si potesse. E, a poco a poco, la riflessione è diventata un'esigenza».

L'esigenza è diventata Black Sinner. *«Fin dall'inizio sapevamo che Black Sinner doveva essere innanzitutto e ovviamente buono», prosegue Vanzan. «Ma volevamo anche che fosse naturale al 100%, quindi **senza coloranti e senza aromi aggiunti** e infine che fosse un liquore al caffè con il caffè, assoluto protagonista, selezionato in quei Paesi dove è un'eccellenza identitaria del Paese stesso».*

La miscela di caffè è dunque il segreto di Black Sinner. Segreto che solo in parte Vanzan e Costigliola svelano: si tratta dunque di un **blend che vede anche la partecipazione della varietà etiope Sidamo**, considerata uno dei monorigine più pregiati e apprezzati, coltivato nella regione omonima a un'altitudine che oscilla tra i 1600 e i 1900 metri e caratterizzato da un corpo delicato ma un aroma

ricco di note floreali e agrumate, e del monorigine Colombia Superiore, dal profilo aromatico tipicamente molto pulito, fine ed elegante.

Se poi terre lontane offrono le loro ricchezze è comunque l'arte consolidata della torrefazione italiana a estrarne tutte le loro potenzialità, in maniera ecosostenibile e sotto la conduzione di Vanzan e Costigliola. Che si sono anche presi il lusso, ma soprattutto l'impegno, di garantire anche l'**assenza dei consueti stabilizzanti** che si utilizzano in questo tipo di miscele per impedire il fenomeno dell'ossidazione che avrebbe messo a rischio l'eccellenza del prodotto.

«Ed è anche per questo motivo che ci abbiamo messo così tanto a uscire sul mercato», chiosa Costigliola. *«Pagando un prezzo superiore, non solo in ordine di tempo e di studio...Ma l'eccellenza, si sa, non ammette nessuna scorciatoia».*

Black Sinner è distribuito in Italia dal gruppo Stock Italia Srl.