Maestro 36, la limited edition di Martini che celebra i 160 anni di attività

20230605120958071-gwp-barshow-roma-29-05-2023-32311217

In occasione del Roma Bar Show svoltosi la settimana scorsa Martini ha presentato **Maestro 36**, il primo **vermouth invecchiato** di Martini, 36 mesi per l'appunto, come ricorda il nome della limited edition **distribuita solo nei partner on-trade e in bar selezionati.**

Le caratteristiche del prodotto originale si fondono con le **note legnose date dall'invecchiamento**, mentre **si perde la colorazione rosso-violacea** tipica del vermouth, diventata ora più mattonata, predominata dalle resistenti **sfumature brune del caramello**. Maestro 36 rappresenta la piccola ma estremamente selezionata produzione di un **vermouth** non filtrato e invecchiato in barrique francesi per circa 3 anni, in cui le note di spezie e legni diventano protagoniste, così come la forte componente aromatica data dalle botaniche del territorio di Pancalieri.

"Maestro nasce dal lavoro fatto con Gran Lusso in occasione dei 150 anni. Una sfida molto importante per noi, per me in modo particolare, perché come sappiamo i vermouth non sono prodotti da invecchiamento. Serviva una ricetta particolare e ci abbiamo lavorato per molto tempo" racconta **Beppe Musso**, Master Blender di Martini.

*"È un **prodotto anomalo** nella logica di Martini, perché è un vermouth non filtrato, non è perfettamente brillante come tutti i prodotti della gamma che subiscono una filtrazione molto stretta, ma in questo caso, visto il tipo di molecole aromatiche che si sono andate a creare, la filtrazione lo avrebbe impoverito troppo, avremmo tolto buona parte del lavoro fatto, che ha dato vita a un vermouth invecchiato d'eccellenza".*

"A Roma Bar Show abbiamo dato vita ad un programma che potesse trasmettere tutti i valori di Martini" aggiunge **Maurizio Fabaro**, Head of Advocacy Martini. *"Martini tiene molto al legame con i propri partner e per questo motivo stiamo **coinvolgendo sempre più bartender** in esperienze con programmi di formazione e condivisione che svilupperemo durante tutto l'anno. Progetti per noi molto*

importanti che speriamo possano essere di ispirazione nel corso della loro carriera professionale".