Mixology: dall'incontro tra Absolut Vodka e salsa Tabasco nasce Absolut Tabasco

2a165d2b-b9cf-43b8-a705-a91e7ecd4a5c

Absolut Vodka unisce le forze con la tradizionale salsa Tabasco e presenta Absolut Tabasco, un progetto che nasce dalla volontà condivisa di esplorare nuovi territori del gusto, intercettando la crescente passione dei consumatori per i sapori intensi e speziati resi celebri in tutto il mondo e dando vita ad un twist inaspettato capace di rendere incredibile ogni esperienza.

Absolut Tabasco. disponibile in Italia a partire da maggio 2026, prende forma dall'unione tra Absolut Vodka e l'essenza naturale, senza zuccheri aggiunti, ottenuta dal mash di peperoncini rossi fermentati e invecchiati utilizzati per la produzione della celebre salsa. Il risultato è una vodka dal profilo morbido ed equilibrato, attraversata da un calore progressivo che si sviluppa sorso dopo sorso, lasciando una piacevole e persistente nota speziata capace di scaldare anche i cuori più freddi.

Absolut Vodka, distillata esclusivamente ad Åhus, nel sud della Svezia, utilizza solo acqua purissima proveniente da una sorgente locale, lievito proprietario e grano invernale coltivato nelle campagne circostanti, secondo il metodo continuo introdotto dal fondatore L.O. Smith nel XIX secolo. La storica salsa Tabasco, fondata nel 1868 da Avery Island, in Louisiana, dove ancora oggi viene prodotta con soli tre ingredienti: peperoncini rossi raccolti a mano, sale e aceto, lasciati fermentare fino a tre anni in botti di rovere.

La sinergia tra i due brand si riflette anche nel design della bottiglia, che mantiene l'inconfondibile silhouette di Absolut e si arricchisce dei colori rosso e verde e dell'iconico diamante Tabasco. Un dialogo visivo che fonde identità e heritage, dando vita a un oggetto distintivo, pensato per emergere tanto al bancone quanto nella cultura contemporanea della mixology.

I PERFECT SERVE DI ABSOLUT TABASCO

Absolut TABASCO Spicy Bloody Mary

• 45 ml Absolut Tabasco

• 150 ml Succo di pomodoro

• 15 ml Succo di limone

• 10 ml Salsa Worcestershire

• Un pizzico di sale e pepe

• Spezie Cajun per il bordo

• Garnish: limone, peperoncino rosso, prezzemolo o sedano

Procedimento: Bordare un bicchiere highball con spezie Cajun. In uno shaker unire Absolut Tabasco, succo di pomodoro, salsa Worcestershire, succo di limone, sale e pepe. Aggiungere ghiaccio, miscelare delicatamente e versare nel bicchiere con ghiaccio fresco. Guarnire con limone, peperoncino rosso e un ciuffo di prezzemolo o sedano.

Absolut TABASCO Spicy Lemonade

• 50 ml Absolut Tabasco

• 200 ml Limonata

• 1 fetta di limone

• 1 fettina di peperoncino

• Spezie Cajun per il bordo

Procedimento: Rivestire il bordo di un bicchiere highball con spezie Cajun e riempirlo di ghiaccio. Versare Absolut Tabasco, completare con la propria limonata fresca preferita e guarnire con una fetta di limone e una fettina di peperoncino.