

STAGIONE 4

OROBORO



COMPAGNIA DEI CARAIBI

IN APPARENZA IL MONDO CAMBIA.
NEL SUO PROFONDO, QUELLO CHE CONTIENE LE RADICI
DEL NOSTRO ESSERE MERAVIGLIOSE CREATURE UMANE,
I NOSTRI VALORI BRILLANO COME STELLE NEL CIELO PIÙ LIMPIDO.
VOLERE IL MEGLIO È NEL NOSTRO ISTINTO.
SAPERLO SCEGLIERE È QUANTO MILLE OFFERTE INTORNO A NOI
VOGLIONO MASCHERARCI.

E ALLORA PUNTIAMO, INSIEME, VERSO I NOSTRI SOGNI,
QUELLI GRANDI E QUELLI DI OGNI GIORNO,
E CON GIUSTO ORGOGLIO PERMETTIAMOCI DI RENDERLI VERI
CAMMINANDO INSIEME, LASCIANDO NASCERE COLLABORAZIONI,
SOLIDARIETÀ E AMICIZIE A VOLTE INASPETTATE.

INSIEME POSSIAMO SALVARE LA BELLEZZA,
CHE BRILLI IN OGNI ASPETTO DELLA NOSTRA VITA E DEL NOSTRO LAVORO.
QUESTA CI CONDUCE VERSO L'ELEGANZA
E L'ARMONIA DEL VIVERE.

TUTTI NOI DI COMPAGNIA DEI CARAIBI CAMMINIAMO INSIEME A VOI.

OROBORO È UN RAGGIO DI LUCE:
IL NOSTRO CONTRIBUTO PER RENDERE PIÙ LUMINOSO E CONFORTEVOLE
IL VIAGGIO VERSO I SOGNI CHE DIVENTANO REALTÀ.

TIGRE | DARIO BARACCO

FOUNDER COMPAGNIA DEI CARAIBI

OROBORO

OROBORO È IL MAGAZINE DI COMPAGNIA DEI CARAIBI:
UNO STRUMENTO COMMERCIALE E NARRATIVO
CHE UNISCE LA FUNZIONE DI CATALOGO
A QUELLA DI VEICOLO DI CULTURA.

CON DUE USCITE ANNUALI (APRILE E OTTOBRE),
RACCONTA STAGIONI, MOMENTI DI CONSUMO, BRAND E PRODOTTI
CON UN APPROCCIO INNOVATIVO E MULTICANALE,
RIVOLGENDOSI SIA AI PROFESSIONISTI DEL SETTORE CHE AGLI APPASSIONATI.





CLICCA E
ASCOLTA
L'ARTICOLO

COMPAGNIA
DEI CARAIBI

*La voglia di scoprire senza perdersi nell'inesattezza
e nel proliferare spasmodico di code di tendenza.*

Il bere come atto consapevole.

La definizione del palato del futuro.

*L'attenzione alla mate-
ria prima oltre le sen-
sazioni primarie.*

*Il bere come
ammortizzatore
alla frenesia
del quotidiano.*

*Una responsabilità
nell'insegnare a bere bene.*

L'eleganza nel caos della ridefinizione.

*La contaminazione degli spazi e l'ampliamento del
momento di consumo: il saper offrire un consiglio allo
stile del nostro cliente.*

*I classici. Come
tornare a farli bere
e farli capire nel
ruolo e nel palato.*

È un dato di fatto.

Il mondo del bere sta attraversando una trasformazione profonda, un cambio di paradigma che non riguarda solo il mercato ma la cultura stessa del consumo. La grande bolla commerciale del decennio passato si sta sgonfiando, lasciando emergere un nuovo scenario in cui le regole del gioco non sono più le stesse. Al centro di questo cambiamento, un salto generazionale: i giovani consumatori hanno perso il legame con le abitudini del passato e cercano un modo diverso di avvicinarsi al bere – più consapevole, autentico, meno guidato dalla moda e più dalla curiosità.

Dopo anni di eccessi e tendenze effimere, di cocktail complessi e bottigliere smisurate, il mercato si è ritrovato in una sorta di caos fertile. L'allontanamento dagli zuccheri, dai coloranti e dalle gradazioni elevate ha aperto lo spazio per un nuovo linguaggio del gusto: un ritorno alle origini, alla purezza delle materie prime, al valore della semplicità. È in questa ricerca che hanno preso piede i movimenti del "naturale", dei nuovi distillati, dei prodotti che raccontano storie vere. Alcuni si sono rifugiati nell'austerità dell'astensione, altri hanno riscoperto il piacere del bere bene – e sta a noi, oggi, accompagnarli verso un nuovo equilibrio.

Bere meno, ma bere meglio: questo non è solo più uno slogan. Non un invito alla rinuncia, ma alla scelta. La consapevolezza non nasce dall'eliminazione, bensì dalla conoscenza. Semplificare non significa banalizzare, ma educare il palato a riconoscere l'essenza delle cose. Ecco perché si torna a parlare di highball, di distillati diluiti con rispetto, di combinazioni semplici che lasciano parlare la qualità. Non è più il tempo del gin tonic o dello spritz come status symbol: oggi il vero lusso è sapere cosa si beve, e perché.

Anche i luoghi e i momenti del consumo stanno cambiando. L'after-dinner tradizionale lascia spazio a nuovi rituali, nuovi orari, nuovi contesti esperienziali. Il bere diventa un gesto di attenzione, un atto culturale che si costruisce nel dialogo tra chi serve e chi assaggia. Per questo la nostra professione deve ritrovare il senso della competenza e dell'eleganza: la capacità di guidare senza imporre, di offrire conoscenza senza dogmi, di far vivere l'esperienza del gusto con leggerezza e profondità insieme.

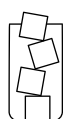
La professionalità diventa l'antidoto alla superficialità del mercato. Dopo un decennio di creatività sfrenata, torna la necessità di equilibrio: non si tratta di standardizzare, ma di dare valore al mestiere, di proporre cocktail essenziali che educano e affascinano. Vermouth e soda, Whisky e soda, Gin e soda – non come mode retrò, ma come strumenti per formare il palato del futuro. La semplicità, se condotta con consapevolezza, è la nuova forma di sofisticazione.

In questo scenario, il nostro ruolo è chiaro: custodire la memoria e al tempo stesso disegnare il domani. Fare cultura del bere significa restituire significato al gesto, restituire verità alla materia, riportare l'eleganza al centro dell'esperienza. Il futuro del bere non si misurerà più in quantità, ma in qualità. Non sarà fatto di tendenze passeggera, ma di rispetto, conoscenza e bellezza.

Perché il bere, oggi più che mai, è un linguaggio, una chiave alla convivialità e all'inclusione, un'occasione che ci può avvicinare. E noi, dietro ogni bicchiere, siamo chiamati a scrivere il suo prossimo capitolo – con meno rumore, più verità e un'eleganza che non passa mai di moda.

COME LEGGERE OROBORO MAGAZINE

legenda



MISCELAZIONE

Prodotti indicati per l'impiego in miscelazione, ideali come base per cocktail classici o contemporanei.



BEVUTA LISCIA

Prodotti pensati per la degustazione in purezza, valorizzati al meglio senza aggiunte.



BOTTIGLIERA

Prodotti da inserire in bottigliera, distintivi per profilo e posizionamento, adatti a una proposta curata e selettiva.



ASCOLTA

Articolo disponibile anche in formato audio sul canale Spotify.



NEW NOVITÀ A CATALOGO

BEST SELLER I PRODOTTI PIÙ VENDUTI

RISERVA CARLO ALBERTO RED DESCRIZIONE
VERMOUTH PRODOTTO E TIPICITÀ
VER08029 CODICE

Clicca su ciascun prodotto presente in questo magazine e accedi direttamente a **Oroboro.it**, la piattaforma e-commerce di Compagnia dei Caraibi dedicata a clienti e professionisti del settore.

L'ESPERIENZA D'ACQUISTO DI COMPAGNIA DEI CARAIBI

1 SCOPRI

TUTTI I PRODOTTI DI COMPAGNIA DEI CARAIBI

Dai grandi classici alle ultime novità: l'intera offerta Compagnia dei Caraibi, insieme a un assortimento sempre aggiornato.

2 APPROFONDISCI

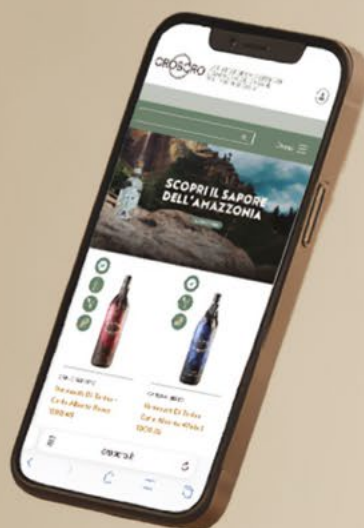
LE INFORMAZIONI COMPLETE A PORTATA DI CLICK

Schede tecniche, immagini scaricabili, dettagli sui produttori e informazioni aggiornate su ogni referenza: tutto a portata di click.

3 ACQUISTA

OVUNQUE E IN QUALSIASI MOMENTO

Ordina quando vuoi, con il supporto di un agente o in autonomia. Non perdere le promozioni esclusive e le offerte riservate agli acquisti online.



ENTRA NEL MONDO OROBORO.IT SCEGLI IL CANALE PIÙ COMODO PER TE

CONTATTA IL TUO COMMERCIALE DI RIFERIMENTO

RIVOLGITI AL CUSTOMER SERVICE

Un team sempre a disposizione per accompagnarti in ogni fase: dalla scelta del prodotto fino al post-vendita.

e-mail: customerservice@compagniadecaraibi.com

Telefono: chiama lo (+39) 0125 791104 e segui le istruzioni vocali

WhatsApp: scrivici al (+39) 344 1511464 (lun-ven, 9:00-13:00 / 14:00-17:00)

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

Resta aggiornato su novità, storie e promozioni esclusive.



CLICCA SUL QR CODE E ACCEDI ALLE CONDIZIONI DI VENDITA

Il porto franco è garantito (spese di trasporto interamente a carico di Compagnia dei Caraibi) per ordini che includono almeno: un box da 6 di prodotti delle categorie vino, distillati e spirits anche misto oppure due box di prodotti delle categorie sodati e/o birre.



pag. 52

SAKARI

ALTRO ORIENTE



pag. 38

KOLONNE NULL

IL VINO DEALCOLATO

EDITORIALE

di Iguana - Edelberto Baracco pag. 03

ACQUA & VINO

CONTINUA IL NOSTRO VIAGGIO ALLA RICERCA DELLE BASI CON TUTTE LE LORO SFUMATURE, DILUIZIONI E BILANCIAMENTI.



DILUIZIONE - NON SOLO ACQUA

di Giovanni Ceccarelli pag. 12



LISCIO O GASSATO?

di Matteo Squassoni pag. 18



LA DEGUSTAZIONE DEI GRANDI DISTILLATI

di Edoardo Nono pag. 42



IL BILANCIAMENTO NELLA MISCELAZIONE

Interviste di Marina Lanza pag. 56

HIGHBALL (E DELLA SEMPLICITÀ)

MISCELAZIONE CON UNO SFONDO COMUNE: FACILITÀ E SEMPLICITÀ, NON BANALITÀ!



LE NOSTRE PROPOSTE DI COCKTAIL

di Emanuele Russo pag. 64



VIAGGIO TRA AGAVE E AMICIZIA

CASCAHUÍN, VECINDAD, OCHO

COME IN UN TWIST

di Eugenia Torelli pag. 10

LUOGHI

IN PASTICCERIA, NEI CIRCOLI LETTERARI, IN GASTRONOMIA O A CASA. LA NOSTRA SELEZIONE IN "ALTRI" LUOGHI.

- 
COCKTAIL D'AUTORE OLTRE IL BANCONE
 di Valeria Carbone pag. 60
- 
ALL DAY OUTLET
 di Marina Lanza pag. 26
- 
MODELLO DISPENSA
 Interviste di Marina Lanza pag. 32
- 
IL SIMPOSIO DEL BERE
 di Francesco Animobono pag. 22

APPENDICE pag. 66

SOMMARIO



CLICCA SUL QR CODE
E SCOPRI TUTTI I
NOSTRI PRODOTTI
SU OROBORO.IT

INDICE ALFABETICO

DEI PRODOTTI PRESENTI NEGLI ARTICOLI

ACQUAVITE

SATVRNAL pag. [51](#)

ARMAGNAC

BORDENEUVE pag. [44](#)

BACANORA

RANCHO TEPÙA pag. [51](#)

BIRRA

TESTADARIETE pag. [13](#)

BITTER

ANSELMO pag. [59](#)

FEE BROTHERS pag. [17](#)

JEFFERSON pag. [17](#)

ROUGE pag. [17/60](#)

CALVADOS

CHARLES DE GRANVILLE pag. [44](#)

COQUEREL pag. [44](#)

CANE SPIRIT DRINK

CHARANÍ pag. [51](#)

COCUY

SAROCHE pag. [49](#)

COGNAC

FERRAND pag. [12/43](#)

GENEVER

OTENBA pag. [30](#)

GIN

AKORI pag. [31](#)

ANSELMO pag. [30](#)

BLUECOAT pag. [30](#)

BOND STREET pag. [30](#)

BOSQUE pag. [31](#)

CACAO ETHIQUE pag. [55](#)

CANAÏMA pag. [31](#)

CITADELLE pag. [29/31/61](#)

ELEPHANT pag. [29/30](#)

GIL pag. [30/59](#)

GINNASTIC pag. [31/36](#)

LAST EPISODE pag. [55](#)

MARTIN MILLER'S pag. [29/30](#)

MG pag. [30](#)

NO. 209 pag. [30](#)

PRINCIPE DE LOS APÓSTOLES pag. [31](#)

SABATINI GIN pag. [31](#)

SAKARI pag. [53](#)

SAIGON BAIGUR pag. [31/36](#)

SATVRNAL pag. [49](#)

SEIS 14 pag. [47](#)

WILD GARDEN pag. [30](#)

ZUIDAM pag. [30](#)

GINTOL

SEIS 14 pag. [51](#)

LIQUORE

ABRACADABRA pag. [25](#)

AMARETTO CLUB pag. [25](#)

ANSELMO pag. [28](#)

ASTEROID pag. [21](#)

BERGAMOTTO FANTASTICO pag. [17](#)

DIAMANTE pag. [25](#)

DOPOLAVORO pag. [25](#)

DOG NOSE pag. [17](#)

FERRAND pag. [17/61](#)

FRACK pag. [25](#)

DIAMANTE pag. [25](#)

GIOCONDO pag. [25](#)

INTERVALLO pag. [25](#)

JEFFERSON pag. [18/21](#)

MADAME MILÙ pag. [21](#)

MANDRAGOLA pag. [16](#)

MANFREDI pag. [21/28](#)

MERAVIGLIOSO pag. [21](#)

MR. THREE & BROS pag. [17](#)

POIRES DE VIE pag. [28](#)

RIACHI pag. [21](#)

ROGER pag. [21](#)

SALVIA & LIMONE pag. [19/21](#)

SATHENAY pag. [25/60](#)

SAKARI pag. [48/69](#)

THE GIBSON pag. [15](#)

VALHALLA pag. [28](#)

WASHINGTON pag. [20](#)

LOW

FINEST CALL pag. [62/63](#)

REÀL pag. [17/25/51](#)

SABATINI 0.0 pag. [36](#)

MEZCAL

APRENDIZ	pag. 50
DIXEEBE	pag. 50
DON MATEO	pag. 50
TIO PESCA	pag. 50
VAGO	pag. 50
YUU BAAL	pag. 50/62
PESCADOR DE SUEÑOS	pag. 50

PORTO

QUINTA DAS CARVALHAS	pag. 13
----------------------	-------------------------

POX

SIGLO CERO	pag. 51
------------	-------------------------

RAICILLA

NINFA	pag. 51
VECINDAD	pag. 51

READY TO DRINK

ELEPHANT	pag. 25
SABATINI	pag. 25

RUM

AGRICOLA DA MADEIRA	pag. 15
CANEROCK	pag. 45
DICTADOR	pag. 45
EL DORADO	pag. 42/45
LONG POND	pag. 45
PLANTERAY	pag. 17/42/43/45/61/62
SAINT BENEVOLENCE CLAIRIN	pag. 15
SANTISIMA TRINIDAD DE CUBA	pag. 62
SANTA MARIA	pag. 55
VULCAO GROGUE	pag. 15

SAKE

SAKARI	pag. 52/53/54
--------	-------------------------------

SHOCHU

IICHIKO	pag. 55
---------	-------------------------

SODATO

AQUA MONACO	pag. 31/51
GINNASTIC	pag. 31/51
MATCH TONIC	pag. 31
TEQUIERO PREMIX PALOMA	pag. 51

SOTOL

COYOTE	pag. 50
DESERT DOOR	pag. 50
ORO DE COYAME	pag. 50
SEIS 14	pag. 50
SOTOLEROS	pag. 50

TEQUILA

CASCAHUIN	pag. 47/48
KOMOS	pag. 43
LOS ARANGO	pag. 48
OCHO	pag. 47/48
VECINDAD	pag. 47/48

VERMOUTH DI TORINO

ANSELMO	pag. 28
CARLO ALBERTO	pag. 12/35/60

VINO

ELEMENTO INDIGENO	pag. 40
KOLONNE NULL	pag. 38

VODKA

KEYRYE	pag. 63
KOSKENKORVA	pag. 63

WHISKEY

FEW	pag. 15
MATTHEW	pag. 41
SIERRA NORTE	pag. 51

WHISKY

BM SIGNATURE	pag. 41
FLÓKI	pag. 52
GLEN SCOTIA	pag. 41
HOUSE OF MC CALLUM	pag. 41
KENSEI	pag. 55
KINGSBARN	pag. 41
LEY SECA	pag. 51
LOCH LOMOND	pag. 41
MC CONNELL'S	pag. 41
NOBLE REBEL	pag. 41
TOKINOKA	pag. 55
WEMYSS	pag. 41

COME *Twist* IN UN

CLICCA E
ASCOLTA
L'ARTICOLO



DI
**EUGENIA
TORELLI**

Una parte di colazione infusa di notizie, tre parti di computer, due di call e meeting, una di cammino e tragitto in auto al gusto di podcast, una di pausa pranzo infusa di relax, una di palestra e self care, una di aperitivo tagliato con pubbliche relazioni, un dash di puntualità e un pizzico di imprevisti e improvvisate soluzioni. Se una volta il quotidiano era scandito da lavoro e pause regolari, fuori casa e ritrovo familiare, oggi la sensazione è quella di vivere in un creativo twist sui ritmi precedenti. Il lavoro è cambiato, si è fatto discontinuo e ibrido, fisico, digitale e mobile, spostando il baricentro che una volta ricadeva tra un pranzo e una cena intoccabili, come solidi momenti di ritrovo. In questo periodo storico i pesi sembrano essersi spostati, sfumando i momenti del lavoro e del tempo libero, degli incontri formali e informali, rimescolando gli ingredienti delle nostre giornate e chiedendo prima di tutto luoghi adatti per ognuna di queste nuove occasioni.

È una trasformazione epocale che travolge e coinvolge tutto il mondo del fuori casa. Oggi le insegne si evolvono e si adattano, diventando varie e multifunzionali come non lo erano mai state prima. Nel frattempo si evolvono anche i gusti delle persone: la ricerca di sapori ed esperienze gastronomiche e di bevuta diventano innumerevoli, approfittando di un mondo interconnesso in cui distillati, spe-

zie, ricette e ingredienti di ogni tipo viaggiano con una rapidità e una facilità allegra, curiosa, insaziabile e libera da preconcetti. Allo stesso modo viaggiano anche i bartender, muovendosi tra banconi internazionali e contesti culturali completamente diversi. Così, cultura e gusto italiani portano all'estero le loro idee,

questo scenario, la miscelazione scavalca i banconi e permea altre insegne. La ristorazione contemporanea diventa terreno di sperimentazione e rinnovamento, in cui i cocktail affiancano sia i piatti tradizionali che le ricette più esotiche e innovative.

Nel frattempo la mixology continua la propria diffusione

zionale all'inconfondibile gastronomia firmata Costardi Bros. Un luogo confortevole in cui fermarsi poco o tanto, in qualunque momento, per acquistare o anche per mangiare, sorseggiando un calice o un drink. Un vero e proprio laboratorio di convivialità e un punto di osservazione su questo mondo in costante fer-

“I TEMPI SI RIMESCOLANO, I MOMENTI DEL BERE CAMBIANO, SI FRAMMENTANO E SI RINNOVANO, TRA GUSTI, RICETTE, NUOVI LUOGHI E NUOVE ESPERIENZE”

crescono, si arricchiscono e poi tornano, riportandone di nuove.

Un contesto fatto di molteplicità e rimescolamento culturale, che alimenta la creatività nel miscelare e nell'abbinare, ma anche nell'avviare nuove iniziative imprenditoriali, stimolando idee e format nuovi, alimentando la curiosità ed evolvendo i gusti dei consumatori.

Luoghi di un bere contemporaneo

Cafè aperti tutto il giorno, bistrot in cui accendere il laptop, pasticcerie in cui fare aperitivo, macellerie in cui pranzare, gastronomie che incontrano bottigliere e miscelazione. Muoversi nel contesto odierno del fuori casa significa attingere da un universo dalle varietà infinite e in costante mutamento. In

anche in luoghi meno convenzionali. Tra questi ci sono le sale d'attesa dei teatri, ma anche nelle gallerie d'arte e nei cinema, con nuove proposte che portano il bere miscelato tra le poltroncine sotto lo schermo. Non solo, ci si sposta anche in profumeria, nei saloni di bellezza e negli showroom, dove spazi normalmente riservati ai trattamenti e alla vendita si aprono alla possibilità di offrire esperienze nuove, più conviviali e multisensoriali alla clientela, generando qualcosa di inedito.

È proprio da questa consapevolezza che nasce la nuova Dispensa, appena inaugurata da Compagnia dei Caraibi in Galleria Subalpina a Torino. Un'insegna che unisce vini, distillati e un cocktail bar dall'anima interna-

mento, affacciato su uno dei più bei salotti urbani d'Italia.

Una bevuta dalle possibilità infinite

Un panorama contemporaneo così variegato pone inevitabilmente nuove sfide ai professionisti degli spirits e dell'accoglienza, che oggi si misurano con una richiesta di drink che cambia sia in base ai gusti che ai nuovi pattern del vivere quotidiano.

Ecco dunque che il cocktail si fa ready-to-serve e pre-batched con ricette premium studiate in maniera sartoriale. Entrano poi in gioco gli analcolici di qualità e i long drink assumono un ruolo importante nella proposta di ogni insegna. In questo contesto, la diluizione diventa quindi un'opportunità per spaziare tra stili, gusti, ingredienti, culture e

filosofie di bevuta diverse. Da un lato la diluizione liscia, con i suoi giochi di texture e profondità, dall'altro quella effervescente, che gioca di stimolazione e pun-genze, mescolandosi ai sapori. Ma se questa dicotomia può in-quadrare in maniera didattica due approcci differenti al long drink, all'interno di ciascuna ca-tegoria la scelta di ingredienti non conosce limiti né tabù. Ac-qua, infusi di tè, erbe e spezie, sode artigianali, sodati preparati sul momento, caffè, fermentati, kombucha, vino, birra e chi più ne ha più ne metta – a patto di studiare il giusto incontro di aro-mi e sapori.

E la stagione che rinfresca lascia campo al gioco anche in fatto di temperature. Al regno del ghiaccio si affianca il mon-do della bevuta calda, tra dif-ferenti tecniche nella miscela-zione e momenti prediletti per il consumo.

Il valore della profondità

Mentre si alzano le temperatu-re dei bicchieri, si alza però an-che la gradazione, sostenuta da quella ricerca di calore che la stagione, rinfrescando, fa avvertire nei momenti più conviviali e distesi. Ecco perché la cultura dell'assaggio e la conoscenza tecnica di infusi alcolici e distilla-ti restano la base fondamentale per guidare chiunque lo vorrà attraverso un viaggio sensoriale, che parte dagli aromi e va verso le materie prime, le tecniche di distillazione e di maturazione. Specchi di culture vicine e lon-tane, recenti, millenarie e oggi come mai accessibili, grazie alla dedizione e alla passione dei professionisti del bere di qualità. Il background sulla tradizione e le ricette delle antiche farmacie, la distillazione, la miscelazione classica, le tecniche più avanza-te, la chimica e la fisica dei fluidi, costituiscono un bagaglio enorme, silenzioso e inestimabile, che eleva l'esperienza del drink e la rende culturale e preziosa, sep-pur funzionale, fosse anche per una pausa dopo una giornata di call, o di incontri di lavoro. Un tocco di profondità in quel twist sul quotidiano che vive e turbin-a più veloce che mai. ■

“ IN UNA
CONTEMPORANEITÀ
PIÙ CHE MAI VARIEGATA,
BASI SOLIDE, TECNICA E
CULTURA SONO QUELLA
PROFONDITÀ CHE
ELEVA IL VALORE DELLA
MISCELAZIONE DI OGGI ”



CLICCA E
ASCOLTA
L'ARTICOLODI
**GIOVANNI
CECCARELLI**

siamo diluire un cocktail aggiungendo gusto, aroma e texture.

Le sode artigianali sono un esempio perfetto: una soda al rosmarino o al pompelmo può non solo allungare un drink, ma modificarne completamente il profilo aromatico. Gli infusi di erbe e spezie ci permettono di aggiungere note balsamiche, floreali o speziate in modo sottile ma persistente. Un tè verde può essere una base diluente per un cocktail leggero e rinfrescan-

long drink con bitter al limone e creare un cocktail low alcol estremamente innovativo.

La chiave è cambiare prospettiva: la diluizione non è solo una necessità tecnica, ma un'opportunità creativa. Nel laboratorio di Cocktail Engineering questo approccio è, ormai, parte integrante del nostro metodo: ogni parte del drink è studiata per contribuire al risultato finale.

Naturalmente, nei cocktail freddi il ghiaccio rimane un in-

grediente fondamentale. Non solo per la diluizione, ma per il suo ruolo cruciale nel raffreddamento del drink. Con tecniche come lo stir o la shakerata, è possibile portare un cocktail alcolico ben sotto lo zero, ottenendo quella sensazione gustativa che solo un drink perfettamente freddo può offrire.

Quando si utilizzano liquidi alternativi per la diluizione, è comunque essenziale gestire anche la temperatura. Que-

DILUIZIONE

NON SOLO ACQUA

La diluizione è uno dei fenomeni meno considerati nel mondo della miscelazione, eppure è uno dei più determinanti per l'equilibrio di un cocktail. Ovviamente, quando si parla di diluizione il pensiero corre subito al ghiaccio: è proprio lui che, sciogliendosi, trasforma un mix di ingredienti in un drink vero e proprio.

La diluizione data dal ghiaccio riduce il tenore alcolico, abbassa l'aggressività gustativa di alcuni ingredienti come lime e limone, stempera la dolcezza e fa emergere sfumature aromatiche altrimenti nascoste.

In molti drink – pensiamo a un Daiquiri o a un Negroni – l'acqua derivata dallo scioglimento del ghiaccio è fondamentale. Nel Daiquiri attenua l'acidità del lime, stempera la dolcezza dello zucchero, apre i profumi del rum leggero e rende il drink fresco e di facile bevuta. Nel Negroni, invece, oltre a ridurre l'impatto alcolico in bocca, agisce da collante tra ingredienti intensamente aromatici, evitando che uno prevalga sull'altro.

Ma nel lavoro di tutti i giorni, dietro al bancone, la diluizione può fare molto di più. Può diventare uno strumento creativo. Utilizzando altri liquidi – analcolici o a bassa gradazione – pos-

“LA CHIAVE È CAMBIARE PROSPETTIVA: LA DILUIZIONE NON È SOLO UNA NECESSITÀ TECNICA, MA UN'OPPORTUNITÀ CREATIVA”

te, mentre un tè nero affumicato può intensificare il carattere di un drink a base whisky.

E poi c'è il caffè filtro che, se estratto da uno specialty coffee a tostatura chiara, può regalare un'acidità elegante e delicata perfetta per completare un long drink. Da provare sia nei cocktail freddi, ma anche in Coffee Grog e Hot buttered.

La stessa cosa si può fare con i fermentati home made, come kombucha e kefir d'acqua, che portano con sé acidità, effervescenza e un mondo di aromi unici e complessi, dovuti alla fermentazione.

Anche la birra può diventare un elemento di diluizione attiva. Ne ho utilizzata una blanche analcolica per completare un

**FERRAND
PINEAU DES
CHARENTES**
VINO

VIN0356



**RISERVA
CARLO
ALBERTO RED**
VERMOUTH

VER08029



“GHIACCIO, TÈ,
FERMENTATI E SODE
RIDEFINISCONO
L'EQUILIBRIO
DEL DRINK”

BEST SELLER

**BITTER ROUGE
WHITE**

BITTER

BIT05444

**QUINTA DAS
CARVALHAS
RESERVE RUBY**

PORTO

POR05553

**TESTADARIETE
PILS**

BIRRA

BIR0974B33



SCOPRI LA NOSTRA
SELEZIONE DI SODATI

A close-up photograph of a hand pouring whisky from a cut-crystal decanter into a glass containing ice cubes. The background is blurred, showing a person in a blue shirt. The lighting is warm and focused on the glass and the liquid being poured.

“UN TÈ NERO
AFFUMICATO PUÒ
INTENSIFICARE IL
CARATTERE DI
UN DRINK A
BASE WHISKY.”

sto può avvenire lasciando la miscela in frigo, immergendola in una vasca del ghiaccio o servendo il drink direttamente con ghiaccio, magari in un unico pezzo grande per ridurre la diluizione secondaria.

Nei cocktail caldi, invece, il raffreddamento non è necessario. In quel caso, possiamo affidarci esclusivamente all'ingrediente di diluizione scelto – che sia un tè, un decotto o un fermentato – valorizzandone a pieno il sapore e la funzione.

In altre parole, ogni scelta di diluizione, dall'acqua al tè, al fermentato, è una variabile progettuale per controllare la dinamica gustativa di un cocktail, dal primo sorso all'ultimo. Una tecnica che si presta anche a essere un buon territorio creativo, per dare maggiore identità al drink. ■

RENDI SPECIALE IL TUO *ti' punch*

SAINT BENEVOLENCE RUM CLAIRIN

RUM07955



AGRICOLA DA MADEIRA RUM NORTH

RUM07994



VULCAO GROGUE RUM

RUM06226



THE GIBSON AMAROTTO LIQUORE

LIQ07091



THE GIBSON WILD BERRIES LIQUORE

LIQ07090



THE GIBSON FIGS & CHERRIES LIQUORE

LIQ07092



UNA DILUIZIONE *differente*

FEW COLD CUT WHISKEY

WHI07681



FEW IMMORTAL RYE WHISKEY

WHI07682



Il taglio della gradazione prima dell'imbottigliamento è effettuato non con acqua ma con **Cold Brew** e **Oolong Tea**.

AMARO
MANDRAGOLA
LIQUORE
LIQ05200



**PLANTERAY
STIGGINS' FANCY
PINEAPPLE**

RUM

RUM07996



**PLANTERAY
CUT & DRY**

RUM

RUM07645



**BEST SELLER
FEE BROTHERS
FEE FOAM**

BITTER

BIT06406



**FEE BROTHERS
OLD FASHIONED**

BITTER

BIT04254



**BEST SELLER
FERRAND
DRY CURAÇAO**

LIQUORE

LIQ04639



**BEST SELLER
MR. THREE &
BROS FALERNUM**

LIQUORE

LIQ06169



**ROUGE
SIXTY**

BITTER

WHI07681



**NEW
DOG NOSE
CORDIALE AL
PEPERONCINO**

LIQUORE

LIQ08124



**BERGAMOTTO
FANTASTICO**

LIQUORE

LIQ05895-01



**JEFFERSON
BITTER TINTURA**

BITTER

BIT05055



**RÈAL
AGAVE
SCIROPPO**

SCI07729



LISCIO o gassato

BEST SELLER
JEFFERSON
AMARO
IMPORTANTE
LIQUORE
LIQ04942



PROFONDITÀ
E DINAMISMO: DUE VIE
PER COSTRUIRE
UN DRINK

CLICCA E
ASCOLTA
L'ARTICOLO



DI
MATTEO
SQUASSONI

Quando diluiamo un distillato o un liquore per costruire un long drink, non stiamo solo riducendo il suo grado alcolico, stiamo intervenendo sull'equilibrio gustativo, sull'aromaticità e sulla struttura del drink stesso.

La scelta del liquido – frizzante o liscio – condiziona profondamente la percezione del drink. **Una soda ben fredda e ricca di CO2 conferisce una certa pungenza, un certo dinamismo al drink. Invece, un liquido non gassato, in linea generale, arrotonda e ammorbidisce gli spigoli.** Pur con le dovute specificità, sono due approcci opposti ma complementari, che il bartender deve saper maneggiare con consapevolezza.

Pensiamo a un classico: il Gin Tonic. Un drink semplice, che però può esaltare o spegnere un gin a seconda di come viene costruito. **Nella nostra distil-**

leria, Distilling, ce ne siamo accorti molto presto: **non tutti i gin che distilliamo funzionano benissimo in cocktail gassati come il G&T.** In particolare, sono le note aromatiche di testa – quelle floreali, gli agrumi e alcune erbe come il rosmarino – a emergere meglio. Mentre le note più profonde, quelle terrose, le radici, le cortecce, si perdono.

L'effervescenza è anche affascinante, perché è una sensazione trigeminale: coinvolge il nervo trigemino, lo stesso che ci fa sentire la menta come “fredda” o il peperoncino come “piccante”. La CO2 stimola questo nervo e produce una risposta nocicettiva, una forma leggera di irritazione che il nostro cervello interpreta come frizzantezza, come pizzicore.

Un liquido freddo ci appare più frizzante sia per effetto della maggiore solubilità della CO2 a bassa temperatura sia perché il freddo stesso amplifica la risposta trigeminale. **È come se le bollicine si moltiplicassero nel nostro palato.** Un Gin Tonic ben freddo è più secco, più nervoso,

“LA DILUIZIONE
NON GASSATA
LASCIA SPAZIO AD
ALTRE SENSAZIONI:
AMMORBIDISCE, LEGA,
CREA PROFONDITÀ”

SALVIA &
LIMONE
LIQUORE
LIQ04245-01



PROVALO
ANCHE NEL
LEMON SPRITZ



più incisivo di uno servito a temperatura più alta.

Del resto, il fascino dell'effervescenza ha origini antiche. Già nel XVIII secolo, quando **Joseph Priestley** scoprì come infondere anidride carbonica nell'acqua, nacque una vera e propria rivoluzione: la soda water. **All'epoca si pensava che avesse proprietà curative e veniva prescritta come rimedio digestivo.** Ma fu nel XIX secolo, con **l'invenzione delle soda fountain americane**, che

le bevande frizzanti divennero un fenomeno di massa.

Dentro le drogherie, quelli che potremmo chiamare **farmacisti** (anche se non sono la stessa figura professionale che intendiamo in Italia) **miscelevano acqua gassata con sciroppi. Nasce così la figura del soda jerk, antesignano del bartender moderno**, che con gesti rapidi e precisi serviva drink effervescenti, personalizzati per gusto e intensità. Ogni miscela aveva un equilibrio proprio, e le bollicine non erano

solo decorative: erano protagoniste della bevanda.

Curiosamente, fu proprio in quel contesto che molte delle ricette oggi considerate "soft drink" nacquero come tonici o digestivi. Indipendentemente dal gusto, tutti questi drink avevano in comune una cosa: la gassatura, che ne esaltava i profumi e ne prolungava la freschezza.

Se l'effervescenza è dinamica e tattile, **la diluizione non gassata** lavora in modo più discreto, ma

altrettanto importante. Un liquido liscio – a parte casi particolari – non stimola il trigemino, non frizza. E proprio per questo **lascia spazio ad altre sensazioni: ammorbidisce, lega, crea profondità**. Diluire un drink in modo preciso permette di abbassare la pungenza dell'alcol, modulare l'intensità aromatica e accompagnare le note basse di un distillato senza comprimerle. La diluizione classica esalta tutte le caratteristiche di un prodotto alcolico, non solo quelle più alte, ma anche quelle più profonde e strutturali. ■



“L'EFFERVESCENZA È ANCHE
AFFASCINANTE, PERCHÉ È
UNA SENSAZIONE
TRIGEMINALE: CONFERISCE
PUNGENZA, DINAMICITÀ”



BEST SELLER
1 SALVIA &
LIMONE
LIQUORE
LIQ04245-01

2 MADAME MILÙ
DA BERE AL
BISOGNO
LIQUORE
LIQ07637

3 ROGER AMARO
TENERE SOTTO
BANCO
LIQUORE
LIQ07086

4 JEFFERSON
AMARO
IMPORTANTE
LIQUORE
ASS08092

5 MERAVIGLIOSO
SPIRITO
AMARO
LIQUORE
LIQ05859

6 MANFREDI
ANICE
RICETTA STORICA
LIQUORE
LIQ07215

7 RIACHI ARAK
AL JOUZOUR
LIQUORE
LIQ04942

NEW
8 ASTEROID
ABSINTHE
ASSENZIO
LIQ07106-02



TUTTI I PRODOTTI
SONO CONSIGLIATI
LISCI O IN HIGHBALL

SIMPOSIO del bere

QUANDO CONVIVIALITÀ, GIOCO E FILOSOFIA SI INCONTRANO

CLICCA E ASCOLTA L'ARTICOLO



DI FRANCESCO ANIMOBONO

Il concetto di convivialità, legato al bere, ha radici antiche che affondano nel momento del simposio (σὺμπόσιον) ossia bere insieme) presente nella cultura greca. Non si trattava di un semplice banchetto, bensì di un incontro di intellettuali e nobili, in cui il vino fluiva abbondante e dove la riflessione era protagonista. Durante il simposio, i partecipanti si sedevano in circolo, bevendo vino diluito con acqua e ragionando su temi come l'amo-

DI **simposio.** I partecipanti spesso si impegnavano in sfide conviviali, come il gioco della coppa o il kottabos. Questi giochi, sebbene apparentemente leggeri e divertenti, erano anche occasioni per dimostrare abilità sociali, astuzia e persino ironia, creando un legame tra i partecipanti.

Il gioco, infatti, è da sempre un veicolo che permette l'emergere di conversazioni informali, risate e nuove connessioni, favorendo la conoscenza reciproca e portando l'esperienza conviviale a un altro livello. **Un linguaggio condiviso tra amici, oltre a consolidare la complicità, era capace di distendere l'atmosfera e favorire l'apertura mentale.**

come giochi di ruolo o giochi di società che richiedono creatività e cooperazione, la sfida ludica mantiene il suo ruolo di collante sociale. **A casa, questi momenti si caricano di significato:** sono occasioni per stabilire connessioni autentiche, per ridere insieme e per discutere senza la pressione di un contesto formale. I giochi, in particolare quelli che richiedono interazione, incoraggiano la comunicazione, la risoluzione dei conflitti e l'emergere di dinamiche relazionali che sono alla base della convivialità. **Un gioco da tavolo, per esempio, crea uno spazio protetto, dove il tempo condiviso insieme è valorizzato,** creando nuove connes-

una via per recuperare la profondità nei nostri rapporti interpersonali, soprattutto quando ci sediamo con gli amici a casa. Le discussioni filosofiche nascono spontaneamente e un gioco ben fatto è uno spazio in cui ogni partecipante contribuisce, ogni battuta diventa una riflessione e ogni momento condiviso diventa parte di un'esistenza più consapevole. È così che, nel gioco, si matura un'esperienza della relazione.

Oggi, come nell'antica Grecia, il bere e il gioco sono ritualità sociali che si riflettono nelle interazioni quotidiane. In un'epoca in cui le dinamiche di consumo si sono evolute, **il ritorno al concetto greco di simposio potrebbe essere l'occasione per rivedere il nostro rapporto con le bevande alcoliche e con i giochi sociali.** Sono strumenti per connetterci in modo più profondo e consapevole.

Ed è per questo che ti invitiamo a riscoprire il piacere e la bellezza del simposio anche tra le mura di casa: un intreccio di convivialità, di gioco e di riflessione, che rende ogni serata con i tuoi amici, qualcosa di unico. Quando condividi un bicchiere a tavola, ti metti in gioco con una sfida leggera o apri la porta a una conversazione profonda, **stai dando forma a un'esperienza di qualità.** Sta a te trasformare la tua casa in uno spazio in cui il buon bere, il divertimento e la filosofia si incontrano, proprio come accadeva nei simposi antichi: là dove la socialità diventava autentica e la vita stessa acquistava bellezza, valore e profondità. ■

“UN GIOCO DA TAVOLO CREA UNO SPAZIO PROTETTO, DOVE IL TEMPO CONDIVISO È VALORIZZATO, RAFFORZANDO LEGAMI DI AMICIZIA E RENDENDO PIÙ BELLO LO STARE INSIEME”

re, la virtù, la bellezza e la giustizia. **Il vino, pur svolgendo il ruolo di elemento di convivialità e distensione, stimolava la conversazione e l'espressione di idee anche profonde e su questioni esistenziali.**

Riflessione, vino ma anche gioco, altro aspetto centrale del

Oggi, pur vivendo in un'epoca molto diversa da quella greca, molti degli stessi principi che alimentavano il simposio possono essere trovati nei giochi che ci permettono di socializzare, anche e soprattutto a casa. Che si tratti di un semplice gioco da tavolo o di attività più coinvolgenti,

sioni e, soprattutto, rafforzando legami di amicizia. Si delinea **un tempo non solo quantitativo ma qualitativo, non il tempo della fisica ma il tempo della vita.**

In un mondo sempre più frenetico, il ritorno alla convivialità genuina – che abbracci il gioco e la riflessione – potrebbe essere



“UN TEMPO NON SOLO QUANTITATIVO MA QUALITATIVO, NON IL TEMPO DELLA FISICA MA IL TEMPO DELLA VITA”



**VMD CASSETTA
LEGNO TRIS
CHALLENGE**
LIQUORE

LIQ07502-A

PRODUTTORE DI LIQUORI RURALI

**GIOCONDO
CAFFÈ
CABARET**
LIQUORE
LIQ07104



**AMARETTO
CLUB CORDIALE
ITALIANO**
LIQUORE
LIQ07968



**DIAMANTE
ACQUA
DI CEDRO**
LIQUORE
LIQ05966-01



**DOPOLAVORO
ESERCIZIO
DA BERE**
LIQUORE
LIQ06507



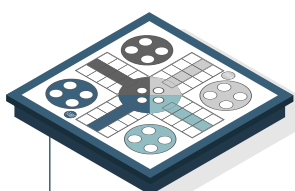
**ABRACADABRA
LIQUIRIZIA VENDUTA
IN TUTTO IL MONDO**
LIQUORE
LIQ06378



**INTERVALLO
AMARO
DA SALOTTO**
LIQUORE
LIQ06499



**FRACK
AMARO
SERALE**
LIQUORE
LIQ05456-01



COMFORT *a casa*



Le nostre proposte **ready to drink** in bottiglia rendono l'aperitivo a casa semplice e veloce. Basta **aprire, versare e brindare**: gusto e convivialità senza perdere in qualità.



SABATINI NEGRONI
READY TO DRINK
RTD07699



ELEPHANT NEGRONI
READY TO DRINK
RTD07559



ALL DAY

OUTLET

NUOVI SPAZI D'ELEZIONE, DA VIVERE TUTTO IL GIORNO



REAL COCONUT
SCIROPPO
SCI07734



REAL PASSION FRUIT
SCIROPPO
SCI07743



REAL HAZELNUT
SCIROPPO
SCI07738





DI
**MARINA
LANZA**

C'è un nuovo modo di vivere i locali. Bar, bistrot o coworking diventano spazi flessibili, capaci di accogliere esigenze diverse e di trasformarsi a seconda dell'ora del giorno e del ritmo di chi li frequenta. Sono i cosiddetti "all day outlet": luoghi che nascono per diventare compagni di viaggio dall'alba fino a notte fonda.

La giornata, qui, è modulata da un continuum di esperienze. La mattina si apre con l'aroma del caffè: spesso miscele selezionate, monorigini o proposte di torrefazioni specializzate, servite con la cura che si riserva a un rituale. Accanto, brioches artigianali, proposte salate o colazioni internazionali. È il primo segno di una trasformazione: la colazione diventa già occasione di sosta, di incontro, di lavoro.

Le formule sono varie e rispecchiano le identità dei contesti che le ospitano. A Milano, per esempio, per **Sidewalk Kitchens**, un collettivo di caffetteria, cucine indipendenti e mixology, converge in una Food Court comune che permette di scegliere liberamente, trasformando il concetto di colazione, ristoro e aperitivo in un'esperienza flessibile alle richieste, in qualsiasi momento. A Roma, immersi in un'estetica contemporanea e cosmopolita - in perfetto dialogo con il quartiere più elegante dell'Urbe - spazi eclettici come **La Zanzara** accompagnano con naturalezza dal brunch alla cena, fino al bancone del cocktail bar, proponendo un ambiente cangiante che unisce cucina internazionale e tradizionale.

L'approccio si declina anche in altre forme: a Napoli, **Barrio Botanico** ricrea un'oasi urbana che ti ospita dalla colazione all'ultimo cocktail, dove il verde trasforma la socialità parteno-

pea in un'esperienza immersiva; a Torre a Mare (Bari), da mattina a sera, la **Cambusa** abbinata il coffee brew, colazioni e stuzzichini, al panorama del porticciolo, fino agli aperitivi creativi con un approccio quasi "educativo" al bere e mangiare bene. E, a Palermo, realtà come **Cre.Zi. Plus** si spingono oltre la ristorazione: spazi

Il successo degli all day outlet risponde a uno stile di vita sempre più dinamico. Le giornate fluiscono integrando lavoro, tempo libero e socialità. Ecco, quindi, luoghi che accompagnano queste transizioni, capaci di offrire qualità in ogni momento. Perché, oltre al consumare, si tratta di vivere un luogo che se-

al mattino; un piatto veloce e accurato, a pranzo; una connessione veloce, per il pomeriggio di lavoro; un cocktail creato ad arte, per le sere in compagnia.

In fondo, è questa la loro forza: diventare laboratori quotidiani di convivialità, dove bere e mangiare di qualità ritmano

“LE FORMULE SONO VARIE E RISPECCHIANO LE IDENTITÀ DEI CONTESTI CHE LI OSPITANO”

di coworking ed eventi culturali convivono con laboratori gastronomici e caffetteria, diventando veri hub di comunità.

gua e agevoli la propria attività, e che sappia anche offrire un valore ulteriore alla propria esperienza: che sia un buon espresso,

la giornata senza interruzioni. Sono i nuovi spazi che raccontano la trasformazione della socialità di questi tempi. ■



“LUOGHI CHE NASCONO
PER SUPERARE I
CONFINI TRADIZIONALI E
DIVENTARE COMPAGNI DI
VIAGGIO DALL’ALBA FINO
A NOTTE FONDA”



BEST SELLER
1 POIRES DE VIE
LIQUEUR DE
POIRE & COGNAC
LIQUORE
COG07245

2 MANFREDI
LIMONE
LIQUORE
LIQ07785

3 MANFREDI
LIQUIRIZIA
LIQUORE
LIQ07784

4 MANFREDI
SAMBUCA
LIQUORE
LIQ07638

BEST SELLER
5 VALHALLA
HERBAL LIQUOR
LIQUORE
LIQ05177

6 ANSELMO
FERNET
RICETTA STORICA
LIQUORE
LIQ08040

7 ANSELMO
GRAPPA MOSCATO
INVECCHIATA
LIQUORE
LIQ08044

8 ANSELMO
VERMOUTH ROSSO
DI TORINO
VERMOUTH
VER08039

BEST SELLER

MARTIN MILLER'S ORIGINAL

GIN

GIN07472-01

BEST SELLER

CITADELLE ORIGINAL

GIN

GIN05522

BEST SELLER

ELEPHANT LONDON DRY

GIN

GIN04929





CLICCA SUL QR CODE E SCOPRI
LA NOSTRA SELEZIONE DI GIN



strong



classic

2 : ELEPHANT NAVY
STRENGTH
GIN

GIN05271

3 : N° 209
POURING
GIN

GIN04063

4 : BLUE
COAT
DRY GIN
GIN

GIN07675

5 : ANSELMO
GIN
ITALIANO
GIN

GIN08043

6 : GIN MG
OVERPROOF
GIN

GIN07465

7 : WILD GARDEN
ORGANIC
GIN

GIN07596

8 : BOND
STREET 47°
GIN

GIN05091

9 : GIL THE
AUTHENTIC
RURAL GIN
GIN

GIN07216

10 : OTENBA
GENEVER

GEN06679

11 : ZUIDAM
OLD TOM
GIN

GIN04417

BEST SELLER



12



13



14



15

aromatic dry



16



17



18



19

life style



20



21



22

abbinati con

12 CITADELLE
JARDIN D'ÉTÉ
GIN

GIN06732

13 **BEST SELLER**
GINNASTIC
MATCH CITRUS
BLEND
GIN

GIN07658-01

14 AKORI
YUZU
GIN

GIN07147

15 **BEST SELLER**
SAIGON BAIGUR
BLOSSOMING
DRAGON
GIN

GIN07781

16 PRINCIPLE
DE LOS
APÓSTOLES
ROSA MOSQUETA
GIN

GIN07041

17 CANAÏMA
GIN
GIN

GIN06022

18 **BEST SELLER**
BOSQUE
CRAFT NATIVO
GIN

GIN07124

19 **BEST SELLER**
SABATINI
GIN

GIN07697

20 **BEST SELLER**
MATCH
INDIAN
TONIC WATER
SODATO

SOD07574

21 **BEST SELLER**
GINNASTIC
INDIAN
TONIC
SODATO

SOD08031

22 **BEST SELLER**
AQUA
MONACO
TONIC WATER
SODATO

SOD07650



INTERVISTE DI
MARINA
LANZA

modello

DISPENSA

DISPENSA È LA QUOTIDIANITÀ DELLA SCOPERTA. LA VISIONE DI COMPAGNIA DEI CARAIBI DIVENTA ESPERIENZA DI TUTTI I GIORNI.

Intervista a Fabio Torretta, Direttore Generale di Compagnia dei Caraibi e Amministratore Delegato di Dispensa.

Nel cuore della Galleria Subalpina di Torino nasce Dispensa, progetto che riflette la visione culturale e strategica di Compagnia dei Caraibi. Frutto di un lavoro corale, dall'idea al concept fino alla realizzazione, Dispensa è il risultato di una squadra che ha unito competenze e passione. Guidati dal direttore generale Fabio Torretta, ma sostenuti dall'impegno condiviso di tutto il team, ha preso forma una vera e propria "dispensa contemporanea": essenziale, poetica e profondamente radicata nella filosofia aziendale.

ORIGINE DEL PROGETTO

Da dove nasce l'idea di Dispensa?

Dispensa nasce come esperimento: **assieme a Iguana** (Edelberto Baracco), volevamo capire come il nostro catalogo potesse entrare in contatto con il consumatore finale. All'inizio, nel 2021, ci siamo mossi in uno spazio

poco lontano dall'attuale che, in poco tempo, era già diventato troppo piccolo. Poco dopo, nel 2023, è arrivato il locale di Verbania. In seguito, la Galleria Subalpina ha cambiato gestione, e ci è stata offerta l'opportunità di creare qualcosa di più grande, più articolato e identitario.

Qual è stato il momento in cui avete capito che la Galleria Subalpina era il luogo giusto?

La Subalpina è uno spazio iconico, ma al tempo stesso aveva bisogno di nuova vitalità. Quando abbiamo visto quelle vetrine al piano superiore, affacciate direttamente sulla galleria, ci siamo immaginati un "salotto sul salotto" di Torino. È stata una scelta naturale: contribuire a restituire energia a un luogo storico, rendendolo contemporaneo.

CONCEPT E FILOSOFIA

In che cosa Dispensa incarna la filosofia di Compagnia dei Caraibi?

Compagnia dei Caraibi è ricerca, scoperta, apertura al mondo. Dispensa fa la stessa cosa, ma nell'ambito della vita quotidiana di chi ci visita. È un modo per tradurre la nostra visione in un'esperienza diretta, fatta di prodotti da assaporare, condividere, portare a casa.

In che modo il progetto Dispensa si integra con la realtà e la strategia complessiva di Compagnia dei Caraibi?

Dispensa è il nostro laboratorio. Ci permette di sperimentare, di ascoltare il pubblico e di costruire un'intesa più vicina e autentica con il consumatore finale. È parte integrante della strategia omnicanale del gruppo: fisico e digitale non sono mondi separati, ma due facce della stessa esperienza.

Cosa significa, per voi, "dispensa contemporanea"?

Dispensa contemporanea per noi è, innanzitutto, un'idea semplice: la dispensa è quell'armadio dove tieni le tue scorte e dal quale prendi quello di cui hai bisogno al momento. È un luogo ordinato, con prodotti d'elezione, che racconta la vita di tutti i giorni, attraverso i piccoli gesti di sempre. Portiamo questo concetto nel presente, con una proposta che spazia dal food ai distillati, sempre nell'ambito della scoperta. "Contemporanea" che significa anche dinamica, sempre in evoluzione, a seguire le sue ricerche.

REALIZZAZIONE E DETTAGLI

Può raccontarci i passaggi chiave del progetto: dalla concezione all'apertura, quali sfide avete affrontato?

Come detto prima, abbiamo iniziato sempre in Subalpina, ma in uno spazio più piccolo, sullo stesso lato, qualche vetrina più in là. Poi, c'è stata un'operazione

immobiliare che ha ridefinito gli spazi e ci ha permesso di crescere. La sfida era dare coerenza a un ambiente molto grande e renderlo versatile: niente zone rigide, ma percorsi naturali che ti portano dalla gastronomia alla bottigliera, fino alla sala superiore.

Che ruolo hanno avuto design, materiali e atmosfera nella costruzione di Dispensa?

Un ruolo fondamentale. Il bancone centrale, la bottigliera, le sedute ampie: tutto è pensato per essere vissuto senza gerarchie, da adattare al momento. Per esempio, il bancone al piano di sopra è imponente, perfetto per la mixology, ma può anche diventare un tavolo a cui sedersi, dove appoggiare la propria bottiglia e il bicchiere, dove gustarsi il proprio piatto. Anche il colore ottanio, che riprende il nostro primo locale, è un filo conduttore che dona eleganza e riconoscibilità. Il

“LA DISPENSA È QUELL’ARMADIO CHE APRI QUANDO TI SERVE QUALCOSA DI BUONO AL MOMENTO”

nostro **architetto Giorgio Domenino**, ha lavorato con attenzione, coordinando fornitori e, assieme alla **supervisione di Lama** (Patrizia Impastato), si è riusciti a ottenere uno spazio armonico, elegante e confortevole.

ESPERIENZA E PUBBLICO

Che esperienza vive una persona entrando qui? Cosa deve rimanere impresso?

L’idea è che, chi entra, si senta in un luogo accogliente che in-

curiosisca, un ambiente domestico che ti inviti a guardare, scegliere, assaggiare. Ci piace pensare a Dispensa come a un posto dinamico, che cambia e sorprende, ma che resti sempre riconoscibile.

Quali rituali quotidiani avete voluto rendere protagonisti in questo spazio?

Il gesto di scegliere una bottiglia e portarla a casa, quello di assaggiare un piatto pronto, che

ti semplifica la vita, o di fermarti per un cocktail, mentre decidi cosa acquistare. Sono rituali semplici che diventano momenti di piacere e di bellezza.

SGUARDO AL FUTURO

Qual è la nuova missione di Dispensa nella strategia di Compagnia dei Caraibi?

Essere il punto d’incontro tra scoperta e quotidianità. Un luogo che racconta la nostra filosofia attraverso esperienze con-



Fabio Torretta e Christian Costardi

crete, accessibili, memorabili. Con Costardi Bros stiamo portando anche la dimensione del fine dining, che eleva ulteriormente il progetto.

Come immaginate l'evoluzione di questo modello? Sarà replicabile, scalabile, o resterà un unicum a sé?

Pensiamo che sia replicabile, ma sempre con un forte legame al contesto in cui si trova. Ogni Dispensa deve avere un'anima propria, senza perdere la coerenza di fondo. Già ora stiamo lavorando su più fronti: con i Costardi Bros, per Natale lanceremo una linea di prodotti firmati Dispensa, tra i quali, impre-

scindibile, il panettone; stiamo anche pensando a un dehor in Galleria Subalpina, per la prossima stagione. Sarà un'estensione naturale dello spazio, un salotto all'aperto, per vivere Dispensa anche fuori, ma riparati dalle vetrate della struttura, come in un giardino d'inverno.

Ricerca, estetica, sostenibilità

convivono in Dispensa per una nuova grammatica del quotidiano: un luogo che parla di rituali, ordine e bellezza. Per Compagnia dei Caraibi rappresenta al tempo stesso un laboratorio e un manifesto, un tassello fondamentale in una strategia che guarda al futuro con ambizione e coerenza. ■

GASTRONOMIA, COCKTAIL, VINI.

I NUOVI RITUALI DEL GUSTO: BENVENUTI A DISPENSA.

Intervista a Christian Costardi dei Costardi Bros, direttore responsabile della gastronomia di Dispensa.

Entrare nella Galleria Subalpina significa attraversare il tempo. I marmi bianchi, le vetrate luminose, le strutture in ferro battuto, richiamano la Torino di fine Ottocento e, al tempo stesso, di una modernità cosmopolita. È qui che **Dispensa**, appena rinnovata e ampliata su due livelli, accoglie i suoi ospiti con l'eleganza di un salotto domestico e la vivacità di un'enoteca internazionale.

Trovi Dispensa entrando in

metallo smaltato. Per arrivare al bar, si sale per una scala a spirale in marmo di Carrara venato, fino a un'ampia sala, dove domina un bancone imponente, **con la miglior selezione di grandi liquori e distillati da tutto il mondo della Compagnia dei Caraibi**. A questo punto, puoi scegliere di sistemarti in un piccolo lounge delle nicchie con le vetrate sul colonnato e goderti, dal divanetto, la splendida vista dall'alto sulla Galleria, sul **salotto più bello di Torino**.

Siamo stati contattati dalla fondazione che ha voluto ridare vita alla Galleria e, appena ho visto lo spazio, ho subito pensato: «Qui ci vuole una gastronomia». L'amicizia con persone vicine al progetto, ha fatto il resto. Con Compagnia dei Caraibi condividiamo la stessa ricerca di qualità e la volontà di creare un luogo che unisse buon cibo e buon bere ma, anche, un'esperienza conviviale ricercata. Da lì è nata l'idea di un locale che fosse più

qualità delle materie prime, alla sostenibilità e alla stagionalità. Volevamo dare l'idea di un luogo dove sentirsi accolti, dove il design non fosse solo bello, ma anche confortevole, per far rimanere chi arriva.

Noi diciamo: "Una storia di evoluzione e in evoluzione: nasciamo dalla gastronomia e dall'enoteca, entri per guardare e ti fermi per mangiare". Questo è l'animo di Dispensa.

Quali sono i piatti simbolo della vostra gastronomia?

Ci sono alcuni classici che non possono mancare: **le polpette**, comfort food per eccellenza; **la lasagna**, fatta con pasta spessa e un ragù dal sapore autentico; **il vitello tonnato**, un piatto che esprime tutta la nostra identità piemontese; e poi, proposte come la crema di baccalà mantecato, l'insalata di polpo e patate, le verdure in giardiniera. Da vercellese, non posso far mancare **il risotto**, servito in un barattolo di metallo smaltato. Ogni piatto nasce con l'idea di poter essere gustato subito, accompagnato da un cocktail o un calice di vino, oppure portato a casa per ricreare l'esperienza Dispensa.

In altre parole, com'è la dimensione di Dispensa, come la si vive?

Dispensa è pensata per adattarsi a ogni tipo di esperienza, con la libertà di cambiare idea in qualsiasi momento. Puoi iniziare al **grande bancone del bar**, scegliere un **signature cocktail** e abbinarlo alle porzioni d'assaggio della gastronomia: un vitello tonnato si ac-

“UNA STORIA DI EVOLUZIONE E IN EVOLUZIONE: NASCIAMO DALLA GASTRONOMIA E DALL'ENOTECA, ENTRI PER GUARDARE E TI FERMI PER MANGIARE”

Galleria dalla parte di Piazza Carlo Alberto, subito sulla destra. Attraversi la porta in cristallo e noce scolpito, e ti ritrovi in una sorta di galleria d'arte: pareti color ottanio intenso, con bottigliere inframezzate da stampe e locandine d'epoca; luci calde e diffuse che si appoggiano su arredi-scultura e pezzi design. Il primo invito è quello di fermarsi davanti alla teca del banco di gastronomia, allestito di prelibatezze incorniciate da teglie variopinte, servite su piatti di

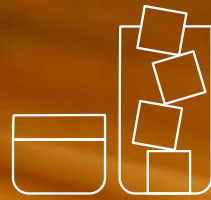
A guidare l'esperienza gastronomica di Dispensa sono i **Costardi Bros**, duo creativo della ristorazione d'eccellenza, già noto per essersi guadagnato una stella Michelin e per realtà come Caffè San Carlo e il ristorante Scatto. Abbiamo incontrato **Christian Costardi**, classe 1978, anima del progetto, insieme al fratello Manuel.

Chef Costardi, come è nata la vostra collaborazione con Compagnia dei Caraibi per Dispensa?

di un'enoteca, più di una gastronomia, più di un cocktail bar. Un posto dove fermarsi, vivere un momento, sentirsi bene.

Dispensa è stata definita come "un salotto domestico nel cuore della città". Come avete tradotto questa idea nella proposta gastronomica?

Abbiamo voluto portare l'essenza della cucina italiana in una chiave contemporanea e "di casa". Tradizione locale in piatti rivisitati con attenzione alla



PROVALO **LISCIO**
E CON LA **SODA**

BEST SELLER

**RISERVA CARLO
ALBERTO RED**

VERMOUTH

VER08030



SAIGON
BAIGUR
GIN
GIN06893

SABATINI
0.0
LOW
LOW07701

GINNASTIC
CHALLENGE
LEMON
GIN
GIN07657-01

abbinabili con



GINNASTIC
SODA
LEMON
SODATO
SOD08032

MATCH
MEDITERRANEAN
TONIC WATER
SODATO
SOD072160



compagnerà a un Grignolino piemontese o a un gin tonic della nostra drink list, con gin dalle note d'erbe aromatiche, assieme a una delle eccellenti toniche della casa. Oppure fermarti al **banco gastronomia**, selezionare cosa mangiare, abbinarci un calice o una bottiglia di vino – da gustare sul posto e poi portare a casa. Puoi cenare comodamente al tavolo, ordinando **le porzioni complete dal menu**. Ma anche, venire in compagnia e, insieme ai drink, allestire un **buffet privato**, con tanti piattini al centro, da condividere. Infine, puoi scegliere la formula **take away**: portare a casa i nostri piatti, una bottiglia di vino o un cocktail pre-batch firmato dal nostro barman, per ricreare l'atmosfera di Dispensa nel tuo salotto.

Dispensa è stata definita “un luogo internazionale che porta Torino fuori dai suoi schemi tradizionali”. Che cosa significa per voi?

Significa creare un locale che unisce diversi modelli di ispirazione, mantenendo però una forte radice italiana e piemontese. Il risultato è uno spazio che potrebbe trovarsi a Parigi, Londra o New York, ma che resta profondamente legato alla sua città e alla sua storia.

Come immagina l'evoluzione di Dispensa nei prossimi mesi?

L'obiettivo è che Dispensa diventi sempre più un luogo di incontro, capace di adattarsi ai momenti della giornata: pranzo veloce, aperitivo ricco, serata conviviale. Vogliamo offrire un'esperienza che non sia mai statica, ma che cresca, evolva, si arricchisca di nuove proposte. Proprio come noi chef, che continuiamo a studiare, sperimentare e innovare.

Dispensa put Torino on the map.

Dispensa è oltre il locale, è un progetto innovativo e unico di cultura gastronomica e buon bere. Un ponte tra passato e futuro, dove l'eleganza di fine Ottocento rivive grazie alla creatività contemporanea. Il dove e il come Torino può essere segnata sulla mappa del mondo. ■



KOLONNE *null*

L'ARTE DEL **VINO SENZA ALCOL**
CHE CONQUISTA L'EUROPA

CLICCA E
ASCOLTA
L'ARTICOLO



Dalla scena artistica berlinese alle tavole stellate internazionali, **Kolonne Null** è il brand che sta rivoluzionando il modo di intendere il vino. Senza alcol, ma con tutto il gusto dell'eccellenza enologica.

Fondata a Berlino nel 2018 da Philipp Röbke – artista di fama internazionale con un solido background nel mondo delle arti visive – Kolonne Null si è affermata in pochi anni come leader di categoria nel segmento premium dei vini analcolici in Germania. Un progetto nato da una visione chiara: creare vini privi di alcol capaci di mantenere la complessità, l'eleganza e il piacere dei migliori vini tradizionali. Senza compromessi.

“Il vino è, prima di tutto, un'arte”, afferma Röbke. “È radicato nella tradizione, perfezionato dalla maestria artigianale e sempre aperto all'innovazione”. Proprio su questi tre pilastri si fonda la filosofia di Kolonne Null: unire metodi enologici classici a tecniche d'avanguardia, grazie anche a un laboratorio specializzato a Berlino e a collaborazioni strette con aziende vinicole a conduzione familiare in tutta Europa.

UN PROCESSO CREATIVO CHE INIZIA DALLA VIGNA

La qualità dei vini Kolonne Null si costruisce ben prima della vendemmia. Ogni etichetta nasce da una base di vini eccellenti, selezionati e vinificati con cura. Il processo di dealcolizzazione, effettuato su piccola scala per garantire il massimo rispetto degli aromi e del carattere originale, è frutto di anni di ricerca e sperimentazione.

legno ai vini freschi da pressatura diretta. La collezione, partita con un singolo Riesling, oggi include chicche come la **Cuvée Rouge N3**, il **Verdejo** e la raffinata **Cuvée Blanc Sparkling**.

UN SORSO DI ELEGANZA, OVUNQUE NEL MONDO

La qualità di Kolonne Null è riconosciuta ben oltre i confini tedeschi: i suoi vini analcolici

sidera vivere l'esperienza del vino con un'alternativa consapevole ma senza rinunciare al gusto e alla convivialità che questa bevanda porta da sempre con sé.

Berlino, città natale del brand, è oggi anche un centro di riferimento internazionale per la tecnologia di dealcolizzazione, e Kolonne Null ne rappresenta una delle realtà più dinamiche e innovative. La

“IL VINO È, PRIMA DI TUTTO, UN'ARTE: È RADICATO NELLA TRADIZIONE, PERFEZIONATO DALLA MAESTRIA ARTIGIANALE E SEMPRE APERTO ALL'INNOVAZIONE”

Nel tempo, il brand ha dato vita a collaborazioni con nomi di spicco del panorama vinicolo europeo e ha lanciato referenze che spaziano dalle cuvée affinate in

sono oggi presenti nelle carte di ristoranti stellati come **Ösch Noir**, **Meierei im Alten Meierhof** e **Chapter One**, diventando un punto di riferimento per chi de-

missione è chiara: **onorare la tradizione vinicola, osando innovare**. Perché un grande vino, oggi, può davvero essere per tutti.

In ogni momento. ■

NEW
KOLONNE ROSE WEIN BIO
VINO
VIN0512



NEW
KOLONNE RIESLING BIO
VINO
VIN0513



NEW
KOLONNE VERDEJO
VINO
VIN0514



NEW
KOLONNE CUVÉE ROUGE
VINO
VIN0515



NEW
KOLONNE CUVÉE BLANC SPARKLING
VINO
VIN0516





ELEMENTO INDIGENO



CLICCA SUL QR CODE E SCOPRI LA SELEZIONE DI ELEMENTO INDIGENO



**MATTHEW
FIREPLACE**
WHISKEY
WHI07601-A



**MC CONNELL'S
SHERRY
CASK FINISH**
WHISKY
WHI07315



**BM
SIGNATURE**
WHISKY
WHI07138



**GLEN
SCOTIA
VICTORIANA**
WHISKY
WHI07447-A



BEST SELLER
**LOCH
LOMOND**
12 YO
WHISKY
WHI07449-A



KINGSBARN'S
WHISKY
WHI07919



**HOUSE OF
MCCALLUM
MC WARRIOR**
WHISKY
WHI06611



**WEMYSS
SPICE KING**
WHISKY
WHI07058



**NOBLE
REBEL
HAZELNUT
HARMONY**
WHISKY
WHI07454-A



LA DEGUSTAZIONE DEI GRANDI DISTILLATI

APPROCCIO, TECNICA, FILOSOFIA

CLICCA E
ASCOLTA
L'ARTICOLO



DI
**EDOARDO
NONO**

Buona lettura a te, che tu sia collega o appassionato, che tu sia uno del team diluito o del team assoluto. In questo breve capotesto, dovresti trovare già le informazioni necessarie a capire il topic di questo articolo che ci porta nel mondo meraviglioso della degustazione dei distillati.

Iniziamo con un pensiero tecnico: **charentais, pot still, colonna creola, doppia colonna retorta, Coffey sono i nomi dei principali alambicchi per la distillazione.** Ognuno, con le sue specifiche uniche, costituisce la firma distintiva della Maison. Allo stesso modo, nel mondo dei distillati ancestrali, gli **alambicchi in terra-**

cotta usati per distillare le agavi, grazie alla loro forma unica, **rendono straordinario ogni singolo prodotto, che arriva a somigliare all'uomo che lo produce.**

LA GRADAZIONE ALCOLICA

Non importa quale sia il distillato: da quelle bocche uscirà un prodotto - nato da un fermentato - che, raramente, arriva a 10° alcolici. Una volta separata dalla sua soluzione acquosa - per effetto di temperatura e di pressione - ci regalerà un'aqua vitae con almeno il 50% di volume alcolico. Paese che vai, distillato che trovi: i **Klèren** (o **Clairin** in francese) di **Haiti** - con la loro singola distillazione - superano di poco i 50°; i **whisky di malto** sono distillati intorno ai 70°; i **whiskey irlandesi** - in virtù di una tripla distillazione - vanno sopra gli 80°; la **vodka** - che è multidistillata - si avvicina ai 90°. A prescindere

dalla gradazione alcolica, in quel liquido ci saranno: una percentuale di alcool etilico pari al grado dichiarato; acqua tanta quanta ne rimane per arrivare al 99% del volume e, nel 1% rimanente, si trovano tutti i composti aromatici che ne costituiscono l'unicità. **Quel minuscolo 1%, composto da esteri, terpeni, acidi, aldeidi, alcool metilico, alcoli superiori, costituisce la totalità delle parti aromatiche presenti nel liquido,** prima che subisca invecchiamenti, più o meno prolungati, in una gamma piuttosto articolata di contenitori. In alcuni casi, si tratta di un semplice riposo in tini di acciaio: nonostante l'inossidabilità, il riposo armonizza le componenti aromatiche ed è sempre indispensabile.

LA MATURAZIONE

Ci sono liquidi che si avvantaggiano della maturazione e

trovano la propria identità attraverso il riposo: viene subito da pensare alle botti di legno, ma non posso evitare di fare riferimento a una bellissima esperienza personale in visita da **Planteray nella Maison Ferrand**, dove si fanno esperimenti straordinari di affinamento in terracotta, cemento e anfora con risultati meravigliosi. Il prezzo da pagare è in termini di evaporazione e perdita, che viene chiamato **Angel's share** - se lo bevono gli angeli, per capirci - e che vale da un minimo 1 o 2% nei climi freddi, fino al 7% nei climi tropicali.

Basta qualche anno di invecchiamento per trasformare il nostro distillato, regalando caratteristiche uniche e piacevolezza che troveremo durante la degustazione. Pensando agli **scotch whisky**, ho una fotografia nitida: i **single malt** si assemblano unendo botti della stessa annata, per

BOTTIGLIE *speciali*



NEW
PLANTERAY
GUYANA 2005
SELECTED BY
IGUANA
RUM
RUM08236-A



EL DORADO
THE LAST CASK
DIAMOND
COFFEE STILL
RUM
RUM07304



CLICCA SUL QR CODE
E SCOPRI LE NOSTRE
COLLEZIONI

“LA FASE NASALE DELLA
DEGUSTAZIONE È IMPORTANTE
QUANTO I PRELIMINARI NEL SESSO”

**KOMOS ANEJO
RESERVA**
TEQUILA
TEQ07533

**FERRAND
AMBRE**
COGNAC
COG04616-02

**LOCH LOMOND
12 YO MOAN**
WHISKY
WHI07448-A

**BEST SELLER
PLANTERAY
XO**
RUM
RUM07999-A



DOMAINE DE MOURELAT

ARMAGNAC

ARM08110-A

**CHARLES DE GRANVILLE**

CALVADOS

CAL05286

**COQUEREL VS**

CALVADOS

CAL07048-01



ottenere un prodotto uniforme che porti il DNA della casa ma, al contempo, **i master blender sono molto orgogliosi delle loro limited release a grado pieno**, imbottigliamenti **from the barrel, cask strength** e così via.

IL BICCHIERE

Passiamo ai fatti. Prendiamo la bottiglia preferita dal catalogo Oroboro e scegliamo un calice adatto alla degustazione. **Sarà in vetro leggero e cristallino, panciuto e con una bocca allungata e**

più stretta. La pancia ci sarà utile per ossigenare il distillato e apprezzare gli archetti della tensione superficiale tra alcool e acqua. Questo fenomeno fisico, chiamato **effetto Marangoni**, avviene in quanto l'evaporazione dell'alcool crea una pellicola sottile che tende a risalire lungo il bicchiere.

Quando questa pellicola diventa troppo sottile, si rompe creando delle goccioline e, cadendo verso il liquido, dà forma agli archetti.

Contrariamente a quanto si pensa, questo fenomeno visivo

non ci racconta granchè della qualità del distillato.

D'ogni modo, l'osservazione del liquido, del suo colore e della limpidezza, prepara la mente e il palato alla fase successiva. Il naso.

IL NASO

L'approccio con il naso è fondamentale e, a mio avviso, si dedica un tempo insufficiente a questa fase aerea.

Già nei primi minuti di presenza nel bicchiere, per effetto del contatto con l'ossigeno, gli

odori subiscono un'evoluzione straordinaria e, potendo pazientare senza bere, si arriva ad apprezzare tutto quello che il distillato ci può regalare, molto prima di avere portato il bicchiere alla bocca, aggiungendo tridimensionalità all'esperienza.

Mi permetto un paragone azzardato, dicendo che **la fase nasale della degustazione è importante quanto i preliminari nel sesso**: si può fare anche senza, ma l'esperienza non sarà ugualmente immersiva e soddisfacente.



Per questo momento, io accosto il bicchiere un passo alla volta, cercando di cogliere gli aromi più volatili e abito il naso alla forza dell'alcool.

Mano a mano, avvicino e tolgo il bicchiere, per far sì che l'attenzione ritorni in focus con quanto si rivela.

Gli aromi raccontano tutto: la materia prima e i suoi marcatori inequivocabili, la fermentazione e la poderosa trasformazione batterica e, poi, ovviamente, la distillazione che ha fissato tutto rendendolo fruibile e resistente al tempo. Nel caso degli invecchiati in legni, le componenti aromatiche degli inquilini precedenti (ex bourbon, sherry cask, madeira cask...) ed eventuali difettucci, si svelano uno alla volta, come una cipolla sbucciata di foglia in foglia. **Annuso da distanza e, dopo, affondo il naso nel bicchiere.**

Voglio cogliere tutte le opportunità e, allora, provo anche **ad annusare a bocca chiusa e, poi, aperta** per cambiare la velocità con cui i profumi attraversano il naso.

IL GUSTO

E adesso, dopo aver messo in fila i pensieri e aspettato il giusto tempo, posso passare al gusto. **Un piccolo sorso per preparare le papille e, poi, ancora uno.** Lascio che il liquido avvolga tutta la bocca e aspetto l'effetto che fa. Mando giù il primo sorso e **apprezzo l'ampiezza del corpo, l'attacco e il finale e tutte le note aromatiche che si concentrano tra lingua e palato.**

Il responso così, come nei miei appunti, sarà più o meno già formato: che siano presi a nota su un taccuino, che segnati nella mente. I sorsi successivi mi racconteranno l'evoluzione del liquido nel bicchiere e la sua consistenza o meno, la sua lunghezza e la presenza, anche quando ormai il liquido mi scalda lo stomaco.

Degustare è sempre una bella sorpresa e mi meraviglio di come, di volta in volta, quel momento magico si fissa nella mente e costruisce un prezioso tassello nel mio bagaglio esperienziale.

Così mi accorgo di come, negli anni, si possa ritrovare in questi liquidi preziosi, tutta l'emozione della prima volta, con in più la curiosità di scoprire qualcosa di nuovo.

LA DILUIZIONE

Concludo questo piccolo viaggio con il topic che avrebbe dovuto essere il cuore del racconto: la diluizione.

Dall'origine del distillato, la diluizione rappresenta **un passaggio fondamentale per portare il nostro liquido a un tenore alcolico accettabile:** ancora, in alcuni Paesi, si propone un'ulteriore aggiunta di acqua per svelare la complessità aromatica al degustatore.

Mi permetto, almeno in parte, di dissentire con questa usanza che giudico utile solo alla comprensione di distillati con gradazioni superiori. Inoltre, per dare un risultato migliorativo, dovrebbe essere eseguita con un approccio materialmente scientifico.

Ponendo, ad esempio, un dosaggio coerente per un rum a 58° alcolici, **una diluizione corretta potrebbe essere, diciamo, intorno al 10% in volume per portare la nostra gradazione a un valore più palatabile.**

Così, avendo versato una dose di 30 ml, sono sufficienti 3 ml di acqua per assaporare un prodotto di alta qualità e ottenere l'effetto espansivo degli aromi. Si parla di poche gocce d'acqua demineralizzata o, per i più fortunati che se la sono procurata, d'acqua in vendita nelle distillerie dei whisky di malto, la stessa con la quale viene prodotto il distillato.

Ne abbiamo davvero bisogno? Forse sì, per un approccio slow e per avvicinarsi con prudenza ai pesi massimi del mondo alcolico.

Ma con la giusta pazienza e un poco di allenamento, vedrai che la degustazione in purezza ti darà grandi soddisfazioni. Sempre ricordando che l'abuso di alcool è nocivo per la salute (così come per qualsiasi eccesso). ■

CANEROCK RUM

RUM07045



NEW PLANTERAY TRINIDAD RUM

RUM08051-A



DICTADOR 20 YO RUM

RUM07618-A



DICTADOR GAME CHANGER RUM

RUM07898



EL DORADO 15 YO RUM

RUM06521



LONG POND SPECIAL EDITION ITP - 15 RUM

RUM06834



VIAGGIO TRA agave E AMICIZIA

OCHO, CASCAHUÍN, VECINDAD

CLICCA E
ASCOLTA
L'ARTICOLO



DI
**ROBERTO
ARTUSIO**

Hola, mi trovo davanti a una piccola, grande, sfida: sintetizzare la storia di tre amici, per raccontare i loro tequila. Servirebbe un libro, non un articolo.

Ma proviamoci, iniziando da **Ocho Tequila**: un distillato nato dalla collaborazione con Tomas Estes. Per chi non lo conoscesse, Tomas è stato uno dei più grandi ambasciatori della tequila nel mondo, dedicando la sua vita alla ristorazione e alla cultura messicana.

Nel 1976 apre, ad Amsterdam, il **Café Pacifico** – avevo solo due anni. Era già un luogo dove si respirava Messico, grazie alle sue esperienze e al suo spirito. Il locale divenne presto un punto di riferimento anche per artisti e personaggi famosi, come i Queen, e si trasformò in una catena internazionale.

La passione di Tomas si trasformò in un liquido nel 2008: nasce **Ocho Tequila**, frutto della collaborazione con **Carlos Camarena**, tequilero di quinta generazione.

L'obiettivo era creare un prodotto che esprimesse il territorio, introducendo per la prima volta nel mondo del tequila il concetto di **Single Estate**:

ogni annata proviene da un unico campo di agave, con nome e anno riportati in etichetta, per evidenziare le differenze di suolo, esposizione e condizioni climatiche.

La produzione segue metodi tradizionali, con cottura dell'agave in forni in pietra, fermentazione naturale e distillazione in alambicchi di rame.

Nel mio percorso di ricerca, arrivai un giorno a **Guadalajara** e mi fecero assaggiare un tequila. Sin dal primo sorso, mi esplose la testa e chiesi: «Chi è? Sa davvero di tequila!» Lo so, sembra una domanda banale, ma chi è appassionato – o meglio, nerd – di distillati come me, la fa spesso. Mi risposero: «È **Cascahuín Tequila**».

Chava, uno dei figli della famiglia Rosales. Nacque subito una bella amicizia, fatta di storie condivise e di tequila sorseggiati insieme.

Negli anni, ci siamo rivisti spesso e sono tornato più volte alla distilleria, fondata nel 1904, per respirare quell'atmosfera unica. **Cascahuín**, infatti, significa «luogo di luce», e questo nome racchiude perfetta-

“CONSIDERO OCHO UNO DEI TEQUILA MODERNI CHE, FIN DAL SUO LANCIAMENTO, HA CAMBIATO IL MODO DI PERCEPIRE QUESTO DISTILLATO”

Considero Ocho uno dei tequila moderni che, fin dal suo lancio, ha cambiato il modo di percepire questo distillato: **piacevole da degustare liscio, ha introdotto l'idea di interpretare il tequila come un vino, confrontando le diverse annate e apprezzandone il carattere, la morbidezza e le sfumature del terroir di Los Altos (e non solo). Si presta anche alla miscelazione, grazie alla sua struttura e al corpo che apporta ai cocktail.**

Fu una scoperta folgorante. Presi subito contatto, grazie al mio grande amico e fratello Stefano Francavilla, che in due giorni mi organizzò una visita in distilleria.

Non fu il classico tour: sembrava un incontro tra amici e appassionati. Lì, da **Don Salvador Rosales Trejo**, c'erano figure del calibro di Guillermo Sauza, Tio Pesca, David Suro...

Quel giorno, ci aprirono le porte con totale trasparenza. Fu anche la prima volta che conobbi

mente lo spirito che si vive lì.

La produzione è tradizionale, ma con un dettaglio interessante: l'uso di diversi tipi di macinatura, da quella meccanica alla più antica Tahona, che dà vita a espressioni differenti. Nel portfolio si trovano infatti sia le versioni classiche, sia l'eccezionale **Cascahuín Tahona**. Quando sorseggio Cascahuín, **apprezzo quel profilo classico della Valle: un tequila secco ma complesso.**

La versione Tahona è per me esplosiva, perfetta da bere

BEST SELLER

VECINDAD
BLANCO

TEQUILA

TEQ07370



NEW
CASCAHUIN
BLANCO
TEQUILA
TEQ08045



BEST SELLER

OCHO
PLATA

TEQUILA

TEQ05996-01



“SIN DAL PRIMO SORSO, MI ESPLOSE LA TESTA E CHIESI: «CHI È? SA DAVVERO DI TEQUILA!». MI RISPOSERO: «È CASCAHUÍN TEQUILA»”

pura. La versione classica, invece, è ideale in miscelazione: grazie al suo corpo dona struttura e profondità ai drink, trasportandoci – ogni volta – nelle valli di Tequila.

Tequila Vecindad: la storia di una comunità, come suggerisce il nome. Questo tequila nasce dall'idea di Juan Carlos, Tío Pesca, un sognatore che incontrai all'Expo di Milano nel 2015. Ricordo ancora l'arrivo di questo personaggio un po' buffo, con una valigia piena di sogni... liquidi. Mi fece assaggiare il suo mezcal, che all'epoca si chiamava Pescador de Sueños, in poco tempo tutti iniziarono a chiamarlo affettuosamente Tío Pesca, "Zio Pesca".

Con lui ho condiviso momenti indimenticabili: viaggi, tramonti sulla costa del Pacifico, tra

mezcal e sogni. A un certo punto, il Tío decise di cambiare vita: lasciò il suo lavoro e si dedicò completamente all'agave, con il desiderio di creare qualcosa di speciale, autentico e moderno.

Il suo tequila ha, infatti, una visione futuristica. Pur mantenendo parte del processo tradizionale, ha scelto di introdurre strumenti e tecnologie moderne, dando vita a un distillato pulito, ben fatto e versatile.

Perfetto in miscelazione, è ideale per drink freschi, semplici e di facile beva.

Chiudo con un ringraziamento speciale a questi tre amici che, con la loro passione, hanno creato distillati che arricchiscono i nostri palati e le nostre esperienze. ■

NEW
CASCAHUIN
TAHONA
TEQUILA
TEQ08048



NEW
CASCAHUIN
PLATA
TEQUILA
TEQ08049



OCHO
REPOSADO
TEQUILA
TEQ05997-01



VECINDAD
VERDE
TOBALA
AGAVE
AGA08034



LOS ARANGO
BLANCO
TEQUILA
TEQ04566-01



“TEQUILA VECINDAD NASCE DALL'IDEA DI TÍO PESCA. RICORDO ANCORA L'ARRIVO DI QUESTO PERSONAGGIO UN PO' BUFFO, CON UNA VALIGIA PIENA DI SOGNI... LIQUIDI”

affinamento

Un **gin** dal carattere inedito, affinato per sei mesi in botti di **Tequila Cascahuín**, dove il tempo e le note residue di agave presenti nel legno hanno sapientemente trasformato i profumi e i sapori delle botaniche.



**SATVRNAL
SINGLE BARREL**
GIN
GIN08089



Venezuela

SAROCHE
COCUY

COC07958



Cocuy Saroche è un distillato di agave super premium, realizzato al 100% con **agave Cocui Trelease**, una specie autoctona delle zone semi-aride degli Stati di **Lara e Falcón**.



**YUU BAAL
MADRECUIXE**
MEZCAL

MEZ04541



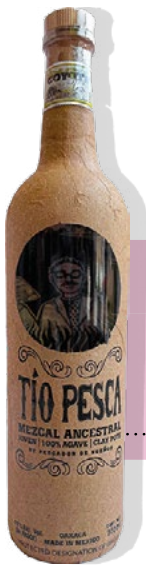
**APRENDIZ
ESPADIN
JOVEN**
MEZCAL

MEZ07369



**DON
MATEO
CUPREATA**
MEZCAL

MEZ07951



**TIO PESCA
COYOTE**
MEZCAL

MEZ07383



**VAGO
BLACK
LABEL
BARRENO**
MEZCAL

MEZ07689



**DIXEEBE
SAN
MARTINERO**
MEZCAL

MEZ08083



**PESCADOR
DE SUEÑOS
ARROQUENO**
MEZCAL

MEZ08017



**SEIS 14
GRAND
SOTOL**
SOTOL

SOT06205



**ORO DE
COYAME**
SOTOL

SOT06203



**COYOTE
TRIUNFO DEL
DESIERTO
VIBORA**
SOTOL

SOT07196



**SOTOLEROS
PACO Y
SALOMON**
SOTOL

SOT07168



**DESERT
DOOR**
SOTOL

SOT06230

ALTRO messico



NINFA
RAICILLA

RAI06128



VECINDAD MASCOTA JALISCO - MAGUEY ALTO

RAICILLA

RAI07389-01



RANCHO TEPUA BLANCO
BACANORA

BAC08028



SEIS 14
GINTOL

GIN06204



SATVRNAL PLATANO
ACQUAVITE

AVT08090



CHARANÍ
CHARANDA

CHR07113



SIGLO CERO
POX

POX06174



LEY SECA
WHISKY

WHI07076



SIERRA NORTE
WHISKEY

WHI06139-01

provali con

GINNASTIC GRAPEFRUIT
SODATO

SOD08033



AQUA MONACO GRAPEFRUIT
SODATO

SOD07648



TEQUIERO PREMIX PALOMA
SODATO

SOD07960



REAL AGAVE
SCIROPPO

SCI07729



NEW

**SAKARI MATCHA
SAKE (NO.22)**

NIGORI

LIQ08016

CLICCA E
ASCOLTA
L'ARTICOLO



DI
**NAGATOSHI
NAKANE**

considero soltanto un loro assistente devoto, custode delle tecniche antiche tramandate dai mastri Tamba, ma ogni volta che li vedo trasformare il riso in pura armonia, mi rendo conto di quanto siano loro i veri autori di questa storia.

Ma Sakari non è solo tecnica, è anche estetica: linee curve che raccontano il fluire naturale, spazi bianchi che lasciano spa-

versatili, come il **Junmai**, che sa essere tanto confortevole bevuto caldo, quanto rinfrescante servito fresco con un semplice piatto di pesce.

Eppure, la nostra gioia di creare non si è fermata al sake. Abbiamo voluto esplorare altre vie, sempre fedeli alla nostra filosofia. È così che sono nati i liquori: il **Yuzu Sake**, dove l'agrume del sud

SAKARI

135 ANNI DI GIOIA FERMENTATA

Quando penso alla mia vita da brewmaster, mi accorgo che non si è mai trattato soltanto di produrre sake. Da 135 anni, qui a Nishinomiya, il nostro compito in Nihonsakari è stato uno soltanto:

zio al silenzio, asimmetrie che trovano la loro bellezza nell'imperfetto, motivi e colori che intrecciano la cultura giapponese con lo sguardo contemporaneo. Ogni bottiglia diventa così un piccolo oggetto d'arte, un invito

del Giappone regala al bicchiere freschezza e vivacità, e il **Matcha Sake**, un abbraccio tra l'umami del tè verde e la rotondità del sake, perfetto per chi ama l'equilibrio tra delicatezza e intensità.

Infine, c'è la sfida più recen-

“IL BELLO DEL SAKE È CHE SA PARLARE CON I PIATTI, CON LE STAGIONI, CON LE EMOZIONI”

fermentare gioia. Una filosofia semplice ma potente, che significa trasformare i doni della natura in esperienze capaci di unire le persone. Ogni bottiglia di **Sakari** riflette direttamente questo scopo, una storia che sono onorato di raccontare, da Nishinomiya fino al vostro bicchiere.

Il cuore del nostro lavoro è l'acqua **Miyamizu**, una sorgente purissima che sgorga dai monti Rokko. È molto più di un ingrediente: è la spina dorsale del nostro sake, la ragione per cui ogni sorso si distingue per quella nitidezza cristallina che lascia il palato pulito. Poi c'è la magia del **koji** e dei lieviti, i veri protagonisti del processo. Io mi

a rallentare, a riconnettersi con il momento.

IL GUSTO DI UN INCONTRO

Il bello del sake è che sa parlare con i piatti, con le stagioni, con le emozioni. Penso all'eleganza del **Junmai Daiginjo**, con le sue note sottili di cachi giapponese che si intrecciano perfettamente con un piatto ricco di carne o di frutti di mare; oppure alla freschezza asciutta del **Daiginjo**, dove un accenno di mela verde trova la sua armonia accanto a erbe dolci come il basilico. Ci sono sake più intensi, come il **Junmai Ginjo**, che, con il suo carattere fruttato e robusto, ama accompagnare piatti a base di riso e alghe, e sake più

te, il **Gin Shukugawa**. Volevamo portare lo spirito del sake anche nel mondo della mixology, e lo abbiamo fatto rendendo omaggio al fiume che scorre vicino al nostro birrificio. Distillato a partire da ingredienti della tradizione sake come il **sake kasu** e il **cedro giapponese**, arricchito da botaniche locali come **sansho**, **shiso** e succo di **yuzu**, è un gin che porta con sé l'anima della nostra terra.

Per me, Sakari non è un marchio. È un racconto di natura, cultura e convivialità, riportato bottiglia dopo bottiglia. Ogni sorso è un invito: **rallentare, vivere il momento, trovare la gioia nel bicchiere.** ■



BEST SELLER
SAKARI YUZU
SAKE (NO.21)
NIGORI
LIQ06742-01



SAKARI KANJUKU
UMESHU
NIHONSHU
BLEND
SAKE UMESHU
LIQ06394



SAKARI FUGA
JUNMAI
DAIGINJO
SAKE
SAK06386



SAKARI JUNMAI
DAIGINJO
(NO.11)
SAKE
SAK06739



SAKARI DAIGINJO
(NO.12)
SAKE
SAK06738



BEST SELLER
SAKARI JUNMAI
(NO.14)
SAKE
SAK06741



SAKARI
SHUKUGAWA
GIN
GIN07141



Sake e Gin

Prodotto a partire da una base fermentata di **sake kasu**. Anche le botaniche utilizzate in distillazione parlano giapponese: **tè verde, Yuzu e Sansho**.

SAKARI JUNMAI
GINJO (NO.13)
SAKE
SAK06740



酒

ALTRO

orientale



1 : **NEW**
IICHIKO
SAITEN
SHOCHU

2 : TOKINOKA
BLENDED
WHISKY

3 : KENSEI
BLENDED
WHISKY

4 : SANTA MARIA
GOLD
RUM

5 : CACAO ÉTIQUE
CRAFT
GIN

6 : LAST
EPISODE
GIN

RUM05464

GIN07109

GIN07108

酒 飲 み

IL BILANCIAMENTO nella miscelazione

CLICCA E
ASCOLTA
L'ARTICOLO



INTERVISTE DI
MARINA
LANZA



Due visioni, un'unica passione: l'eccellenza dell'ospitalità liquida.

Mettiamo a confronto due protagonisti della mixology mondiale: italiani di nascita, cosmopoliti per vocazione.

Entrambi romani, entrambi **Head Bartender nel gruppo Four Seasons**, hanno toccato l'apice prima di creare un cocktail bar

tutto loro. Non solo colleghi, ma amici di lunga data, si confrontano con rispetto e stili diversi.

Da una parte **Lorenzo Antinori**, cuore creativo del **Bar Leone di Hong Kong**, che ha conseguito il Primo Posto nel World's 50 Best Bars 2025, con l'accogliente quotidianità dei bar trasteverini anni '70, nel bel mezzo della capitale asiatica.

Dall'altra **Valentino Longo** - già "most imaginative bartender of the year 2020", fondatore del portale di formazione per bartender Shoshin Art Club (Shoshin, "Mente del Principiante") - alla guida del **ViceVersa a Miami**: aperitivo bar italiano ai tropici, dall'anima futurista, con una forte personalità. ■

LORENZO ANTINORI

L'ANIMA DI TRASTEVERE A HONG KONG



di personaggi come Pippo Baudò, la Carrà, Francesco Totti... Tutto il design e gli arredi, sono stati curati al dettaglio da Antinori stesso, evocando la memoria italiana in stile anni '70-'80. La mixology segue un approccio narrativo: lo **storytelling liquido**.

Come mai Hong Kong?

Sono arrivato in Asia tramite il Four Seasons: prima a Seoul, poi a Hong Kong, dove ho aperto il Bar Argo. Qui ho incontrato il mio socio e, insieme, abbiamo dato vita al **Bar Leone**.

Come è stata l'esperienza di proporre la tua mixology a Hong Kong?

La città ha già un alto livello nel-

la mixology, con una community di bartender molto sviluppata e appassionata. Con il Bar Leone abbiamo mostrato che semplicità e qualità, assieme alla cura e all'armonia nei dettagli e nel servizio, possono fare la differenza.

Che tipo di pubblico vi frequenta?

All'inizio eravamo un bar di quartiere, ora, abbiamo anche turisti e clienti internazionali. Ma la clientela abituale resta per noi fondamentale.

La cifra del tuo locale è nella mixology: lo storytelling liquido.

Per noi, significa raccontare una storia attraverso ogni cocktail, usando **ingredienti e nomi che**

evocano memorie, emozioni e legami con l'Italia. Per dirne uno, l'**Olive Oil Sour**: whisky, limone, miele, un tocco di sherry e olio EVO pugliese. È una rivisitazione del classico whisky sour. **L'ingrediente simbolico è l'olio extravergine d'oliva pugliese** che crea un'emulsione morbida, quasi cremosa, che sorprende, ma rimane familiare e rappresenta le radici mediterranee, la semplicità e la qualità. **Non è solo un tocco tecnico, ma un ponte emotivo con l'Italia.**

Cosa distingue Bar Leone dagli altri bar di Hong Kong?

La semplicità curata in ogni dettaglio: branding, cocktail, servizio, musica, luci. **Una forte carica emotionale e narrativa.** C'è lo stesso approccio ricercato anche nel cibo: come per il panino più richiesto, chiamato Mortazza (con focaccia e mortadella di Bologna IGP), servito con peperoncini sott'aceto e olive affumicate in legno di ciliegio.

Quali sono i cocktail più richiesti?

Olive Oil Sour, Negroni alla foglia di fico, Dirty Martini con olio affumicato e Americano Lusio con un tocco di amaro in più.

Con il Bar Leone, aperto nel giugno 2023, Lorenzo Antinori ha portato a Hong Kong l'anima di un bar romano, ispirato al Trastevere autentico: colori caldi, simboli giallorossi, poster vintage, locandine di film culto, atmosfera familiare, da dove spiccano le foto-ritratto

“BELLEZZA NOSTALGICA:
L'ITALIA DI UNA VOLTA,
QUELLA ICONICA E
QUOTIDIANA, CHE
TRASMETTE CALORE E
FAMILIARITÀ”

Hai scoperto ingredienti o tecniche nuove a Hong Kong?

Certo: tè, mandarini, prodotti fermentati, frutta e verdura locale. Collaboriamo spesso con una fattoria locale.

C'è un drink ponte con cui introduci l'ospite al bere italiano?

Un bello Spritz: fresco, leggero e accessibile. Poi, si può passare a drink più complessi come il Negroni.

Qual è la tua firma dietro al bancone?

Un drink genuino, bilanciato, quasi minimalista, con sapo-

ri particolari ma armoniosi. Mi rappresenta molto.

Cosa ti sei portato dal Four Seasons?

Servizio strutturato, organizzazione, attenzione al team e percorsi professionali per i bartender. Tutto per garantire qualità e coesione.

Organizzi ricorrenze speciali?

Sì, e piacciono molto: celebriamo tradizioni italiane come la giornata della porchetta o del Negroni e quando ospitiamo bartender internazionali.

In una parola, un concetto, qual è il punto di forza del tuo locale?

Bellezza nostalgica: l'Italia di una volta, quella iconica e quotidiana, che trasmette calore e familiarità.

E qual è il punto di forza del Viceversa, il bar di Valentino Longo?

Ha creato un brand di qualità, con attenzione al cibo e all'atmosfera. È un grande ospite, carismatico. Indovinati i riferimenti a Depero e al futurismo dell'Italia contemporanea allo stile Art Déco di Miami.

Un drink da offrire a Valentino?

Un Martini con **Sabatini Dry** e

Vermouth Riserva Carlo Alberto (in proporzione 5 a 1), servito con cipolla e twist di limone.

Come vedi il futuro del cocktail?

Positivo, se continuiamo a puntare sulla qualità. Il food pairing è sempre più importante anche nei bar.

Hai qualche anticipazione sul futuro del Bar Leone?

Eh, sì, oltre al Montana, un nuovo locale a Hong Kong, fondato assieme a Simone Caporale, e ispirato alla mixology cubana, a metà ottobre lanceremo una novità importante, ma è ancora tutto riservato. ■



vermuttino chai



CLICCA SUL QR CODE
E SCOPRI TUTTI
I NOSTRI PRODOTTI
SU **OROBORO.IT**



- RISERVA CARLO ALBERTO RED - 30 ml
- TÈ OOLONG - 30 ml
- MATCH TONIC SPICY

Metodo: **Build**

Bicchiere: **highball**

Guarnizione: **Scorza Circolare di arancia**

Prende Spunto dal Masala Chai indiano, un Tè Nero, Latte e un Mix di Spezie come Zenzero, Cardamomo e Cannella. Bevanda che ormai si consuma tutto l'anno, ma il suo periodo ideale è l'inverno, vista la sua temperatura di servizio estremamente bollente.

VALENTINO LONGO

IL FUTURISMO DI DEPERO A MIAMI



Aperto nel giugno 2024 all'Elser Hotel, **ViceVersa** fonda l'aperitivo italiano con la vivacità tropicale di Miami. **Miscelazione firmata, piatti basati sulla cucina moderna italiana**, un design ispirato al Futurismo, interpretato dall'artista italo-francese Folzer: Depero, poster modernisti, pelle nera, marmo e dettagli dorati. I drink - 14 in carta - spaziano tra Negroni, Martini e signature, tutti con spiriti italiani, amari e ingredienti locali.

Come mai Miami?

A Roma, lavoravo a La Moderna, che ha poi aperto una sede a Miami. All'inizio facevo avanti e indietro, ma qui mi piaceva e mi sono trasferito. Oggi quel locale è diventato **ViceVersa**.

Come è stata l'esperienza di portare la tua mixology a Miami?

Miami è unica: più capitale del Sud America che città degli USA. Quando sono arrivato, **dieci anni fa, non c'era una vera cultura del bere**: il cliente ordinava quello che beveva a casa. Mentre noi europei vogliamo trovare tecniche diverse, ingredienti migliori, esperienze nuove. Oggi anche qui tutto è cambiato: ci sono tanti bar di qualità e la gente sa cosa cercare.

Che tipo di pubblico vi frequenta?

Gente locale, molti giovani. ViceVersa è aperto e dinamico: c'è chi viene per cenare con cocktail e chi parte con un drink e finisce per restare a mangiare.

La cifra del locale è una sua ritualità nel corso della giornata.

Esatto, ci sono tre momenti ben distinti.

Happy hour (17-19): drink a prezzo ridotto, con classici come Negroni (uno diverso ogni settimana), spritz, Paloma col vermouth.

Cena: il focus è sull'esperienza, assieme a piatti di tradizione italiana, rivisitati. I più richiesti sono i Martini e il Brucio in Bocca (futurista anni '30: tequila, vermouth rosso, riduzione di Barolo, agave, ananas).

Dopocena: cocktail più avvolgenti. Manhattan, Old Fashion-

locali. Il key lime, ad esempio, un lime dolce che cresce vicino Miami. E, naturalmente, ananas e frutti tropicali.

C'è un drink ponte con cui introduci l'ospite al bere italiano?

La nostra sezione **Martini**. L'americano è abituato a bicchieri enormi, shakerati. Noi facciamo il contrario: preparati in anticipo, serviti freddi dal freezer, più vermouth e meno alcol, eleganti e bilanciati. I due in carta: **Avanguardia** (Marsala, gin, vermouth secco); **Martini Doppio** (gin, vermouth, sherry,

Ogni mese invitiamo bartender da tutto il mondo a fare una guest night da noi, durante l'happy hour. Il bancone si trasforma, l'offerta cambia, l'energia pure. E poi, il nostro hamburger - un cheeseburger gourmet - disponibile solo il lunedì dalle 17. Ne vendiamo quasi 100 in un'ora e mezza: la gente è in fila prima dell'apertura.

In una parola, un concetto, qual è il punto di forza del tuo locale?

L'ospitalità. ViceVersa non ruota intorno a me, ma alla squadra. Ognuno ha il suo stile e lo esprime. **La gente torna anche per ritrova-**

“TRE STILI DI BEVUTA CHE CAMBIANO DURANTE LA GIORNATA, MA CHE MANTENGONO UN DNA ITALIANO”

ned, rum e tequila invecchiata. Molto amato **l'Affogato Martini**, un espresso Martini servito sul gelato al pistacchio: dolce, italiano, ma con un tocco americano.

Cosa distingue ViceVersa dagli altri bar di Miami?

Un mix pensato tra Italia e Miami. C'è tecnica, gusto e nulla è lasciato al caso. **Tre stili di bevuta che cambiano durante la giornata, ma mantengono un DNA italiano**.

Quali sono i cocktail più richiesti?

Negroni, sorprendentemente. Fino a pochi anni fa, l'americano non lo conosceva. Poi, ovviamente, tequila: Margarita e affini dominano, siamo ai tropici.

Hai scoperto ingredienti o tecniche nuove a Miami?

Sì, lavoriamo con ingredienti

acqua di cipolline, un po' sapido, tipo Gibson). Chi li prova... ne ordina un altro.

Qual è la tua firma dietro al bancone?

Direi semplicità complessa. Come una pasta al pomodoro: pochi ingredienti, ma mille dettagli da curare. I miei drink sembrano semplici, ma dentro c'è ricerca, tecnica, misura. Sono eleganti, gli ingredienti sono ben calibrati, riconoscibili, mai scontati.

Cosa ti sei portato dal Four Seasons?

La visibilità e la formazione manageriale. Grazie al Four Seasons ho partecipato a eventi internazionali, imparato a gestire team, costi, ritmi. Un'esperienza fondamentale.

Organizzi momenti iconici?

re il proprio bartender preferito.

E il punto di forza del Bar Leone di Lorenzo Antinori?

Lorenzo stesso. Ha carisma, una visibilità enorme. È il volto e l'anima del suo bar, e la squadra riflette il suo stile. È una macchina perfetta, costruita intorno a lui.

Un drink da offrire a Lorenzo?

Il Viceversa Martini: Riserva Carlo Alberto, Bass of Fire e un twist di limone. Un Martini tutto nostro, il nostro biglietto da visita.

Come vedi il futuro del cocktail?

Sempre più legato al cibo. La gente non esce solo per bere: vuole mangiare e bere bene, insieme. Si berrà meno, ma meglio. Sempre più richiesti i low-alcohol e gli analcolici. Il futuro? **Qualità, consapevolezza e contaminazione con il food.** ■



torbato

OLTRE IL WHISKY



**GIL
ITALIAN
PEATED
GIN**

GIN0528-01



**ANSELMO
BITTER ITALIANO
PEATED WOOD FINISH
BITTER**

BIT08042

COCKTAIL

D'AUTORE

oltre il bancone

CLICCA E
ASCOLTA
L'ARTICOLO



L'ALTA MIXOLOGY CONQUISTA NUOVI SPAZI

DI
**VALERIA
CARBONE**

L'aperitivo esce dai suoi confini tradizionali e si reinventa in contesti esclusivi, dove il cocktail non è più l'obiettivo, ma un gesto di stile, un dettaglio curato che arricchisce l'esperienza. Dimentica, per un attimo, i lounge bar patinati, i rooftop con vista o i cocktail bar d'autore: oggi la mixology si insinua anche in luoghi inediti, eleganti, spesso privi di bancone ma ricchi d'atmosfera.

È la nuova frontiera del bere bene: ambienti luxury, esperienze multisensoriali e drink firmati da barman professionisti, anche in assenza del bar. Dai saloni di hairstyling di fascia alta ai ver-

nissage in galleria, dai club riservati agli eventi nei teatri o nei foyer di mostre internazionali, l'alta miscelazione si fa mobile, discreta, sartoriale.

Il cocktail diventa così parte di una dimensione estetica e sensoriale che attraversa mondi diversi: wellness, arte, moda, profumeria, design. Non si tratta più solo di "offrire da bere", ma di **integrare il cocktail in un'esperienza esclusiva** dove ogni elemento - dalla luce alla musica, dal profumo ambientale al bicchiere appropriato - parla lo stesso linguaggio.

Hair spa e saloni di bellezza luxury, dove un negroni in bottiglia artigianale accompagna il trattamento viso o la piega su misura.

Club privati e member-only spaces, dove si sorseggiano drink personalizzati in ambienti

riservati, magari firmati da nomi noti della mixology.

Teatri d'opera e musei, che per eventi serali propongono abbinamenti culturali e cocktail d'autore.

Showroom di moda e alta gioielleria, dove il cocktail è selezionato con lo stesso criterio con cui si sceglie un tessuto o una pietra preziosa.

Boutique hotel, studi di architettura, gallerie d'arte contemporanea, dove il drink creato con pre batch - ma da professionisti - è un gesto di accoglienza e raffinatezza.

A rendere possibile tutto ciò è anche l'uso sapiente di **cocktail ready-to-serve o pre batch premium**, firmati da barman riconosciuti, miscelati con ingredienti super premium e serviti in bottiglie, contenitori dal design ricercato e bicchieri appropriati. Il servizio è af-

fidato a personale formato ad hoc oppure completamente self-service, ma sempre in un contesto dove nulla è lasciato al caso.

Ulteriore evoluzione, il cocktail catering, una formula che sta prendendo piede e che porta la qualità di un bar d'autore direttamente all'interno di eventi privati, pop-up esclusivi o esperienze immersive. Una proposta flessibile, modulabile, che permette di adattare il servizio a ogni tipo di location e atmosfera, senza rinunciare a cura, coerenza e qualità.

Si tratta, quindi, di valorizzare il bar **espandendone i confini**, portando l'eccellenza della mixology in contesti nuovi, d'alto profilo, spesso sorprendenti. Perché oggi, più che mai, si brinda ovunque. **Ma non con qualsiasi cosa.** ■



BEST SELLER
**CARLO
ALBERTO
RED**
VERMOUTH
VER08029



**BITTER
ROUGE
WHITE**
BITTER
BIT05444



**BITTER
ROUGE
RED**
BITTER
BIT05296



BEST SELLER
**SATHENAY
FLEUR DE
SUREAU**
LIQUORE
LIQ04666

FOCUS *sostenibilità*



PLANTERAY ORIGINAL DARK ECOPOUCH
RUM

RUM08146



PLANTERAY STIGGIN'S FANCY ECOPOUCH
RUM

RUM07990



PLANTERAY 3 STARS ECOPOUCH
RUM

RUM08145

FERRAND DRY CURAÇAO ECOPOUCH
LIQUORE

LIQ07988



CITADELLE ORIGINAL ECOPOUCH
GIN

GIN07992



bitter manga



- BITTER ROUGE BIANCO - 50 ml
- MANGO - 30 ml
- TESTA D'ARIETE PILS

Metodo: **Build**

Bicchiere: **Tumbler Basso**

Guarnizione: **Scorza Circolare di Limone**

Ispirato all'iconica Catharina Sour, stile birrario originario del Brasile, d'ispirazione tedesca caratterizzata da note di frutta esotica aggiunta. Perfetta in questo periodo dell'anno (settembre/dicembre), mesi della maturazione del Mango Palmer.

CLICCA SUL QR CODE E SCOPRI TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SU **OROBORO.IT**





1
SANTISIMA
TRINIDAD
AMBAR
RUM
RUM08201

BEST SELLER
2
PLANTERAY
3 STARS
POURING
RUM
RUM08011

3
FINEST CALL RTD
MOJITO MIXER
SCIROPPO
SCI07715

4
FINEST CALL RTD
PINA COLADA
MIXER
SCIROPPO
SCI07717



BEST SELLER
5
VECINDAD
BLANCO
TEQUILA
TEQ07370

BEST SELLER
6
YUU BAAL
JOVEN
POURING
MEZCAL
MEZ08036

7
FINEST CALL RTD
MARGARITA
MIXER
SCIROPPO
SCI07714

“È LA NUOVA FRONTIERA DEL
BERE BENE: AMBIENTI LUXURY,
ESPERIENZE MULTISENSORIALI
E DRINK FIRMATI DA BARMAN
PROFESSIONISTI, ANCHE IN
ASSENZA DEL BAR”



8



9



10



11



12



8

**KOSKENKORVA ORIGINAL
CLIMATE ACTION
POURING**
VODKA

VOD07674

9

BEST SELLER

KEYRYE
VODKA

VOD05120

10

**FINEST CALL RTD
BLOODY MARY
MIXER**
SCIROPPO

SCI07705

11

**FINEST CALL RTD
PORNSTAR
MARTINI MIX**
SCIROPPO

SCI07718

12

**FINEST CALL RTD
ESPRESSO
MARTINI**
SCIROPPO

SCI07710

PROPOSTE

DI

Cocktail

La semplicità nasce da un approccio consapevole, che elimina il superfluo per valorizzare equilibrio e qualità degli ingredienti.

Ogni ricetta è pensata per essere leggibile e immediata, pur mantenendo profondità aromatica. Il gusto è il criterio centrale: ogni drink è coerente, senza rinunciare alla voglia di esplorare.

Ogni scelta è guidata dalla domanda "è buono?", per creare sapori che instaurino un legame con chi beve.

La freschezza è una sensazione trasversale e universale, non limitata alle stagioni calde, ma capace di esprimersi tutto l'anno. Ingredienti invernali e contaminazioni culturali (Masala Chai Indiano, Catharina Sour Brasiliana, Dahl dello Sri Lanka, Galette Francese) vengono reinterpretati per offrire nuove forme di freschezza, mantenendo coerenza e identità sensoriale. ■

1 IL NOSTRO DAHL

- **MR. THREE FALERNUM** - 35 ml
- **ACQUA DI CILIEGINO** - 40 ml
- **SCIROPPO DI COCCO REAL** - 20 ml
- **CURRY IN POLVERE**

Metodo: **Build**

Bicchiere: **Tumbler Basso**

Guarnizione: **Finocchietto Selvatico**

Il Dahl, piatto tipico dello Sri Lanka che si consuma prevalentemente in inverno. Ricco, speziato e leggermente dolce. Note «terrose» e profumi che ricordano il Curry, lo Zenzero e il Cumino.

2 GOLDEN MATCH

- **MANFREDI LIMONE** - 45 ml
- **ESTRATTO DI MELA** - 35 ml
- **MATCH TONIC MEDITERRANEAN**

Metodo: **Build**

Bicchiere: **Highball**

Guarnizione: **Marron Glacé**

La Mela, un ingrediente tanto estivo quanto invernale, è subito estate se immaginiamo di dare un morso ad una bella mela verde, fresca e acidula, ma se la mettiamo in forno come protagonista di una bella torta allora la storia cambia. Rivisitazione della Glara di Mele, dolce piemontese a base di limone e mela.

3 SOTTOBOSCO

- **CITADELLE ROUGE** - 40 ml
- **ACETO DI MORE** - 15 ml
- **SCIROPPO DI LAMPONI REAL** - 30 ml
- **LIMONE** - 20 ml

Metodo: **Shake and Double Strain**

Bicchiere: **Coppetta**

Guarnizione: **Meringa bruciata**

La Galette, dolce invernale tipico francese (spesso si consuma sotto Natale), una delle sue varianti è questa pasta brisée che viene farcita con Frutti di Bosco e Rabarbaro. Questo Cocktail permette di assaporare in versione liquida uno dei dolci più iconici di Francia.

4 POM ROUGE

- **BITTER ROUGE ROSSO** - 40 ml
- **MARMELLATA MANDARINO** - 1 spoon
- **LIMONE** - 25 ml
- **SIDRO DI MELE POMOLOGIK**

Metodo: **Shake and Double Strain**

Bicchiere: **Flute**

Guarnizione: **Spicchio di Mandarino**

Un sorso che sa di pasticceria e ricordi d'inverno, il Bitter fa da guscio croccante, la marmellata di mandarino porta la dolcezza pungente della confettura, il limone è la zest che risveglia, e il Sidro di Mele completa come la frutta caramellata che decora un dolce di famiglia.

5 PEACH CLUB

- **AMARETTO CLUB** - 45 ml
- **SCIROPPO DI PESCA REAL** - 25 ml
- **LIMONE** - 30 ml
- **AQUA MONACO GINGER BEER**

Metodo: **Build**

Bicchiere: **Tumbler Basso**

Guarnizione: **Pezzo di Cioccolato Amaro**

Rivisitazione dell'iconico dolce piemontese Persi Pien. Alla base di questo dolce troviamo: le pesche, l'amaretto e il cioccolato. Dolce tipicamente estivo, legato alla stagionalità delle pesche. In realtà essendo un prodotto da forno con note di spezie calde sarebbe perfetto anche sotto Natale.

6 COLD ORANGE TONIC

- **WASHINGTON** - 40 ml
- **CAFFÈ COLD BREW** - 50 ml
- **MATCH TONIC INDIAN**

Metodo: **Build**

Bicchiere: **Tumbler Basso**

Guarnizione: **Cuore di Caffè**

Il Matrimonio Perfetto, quello tra Arancia e Caffè. Due sapori decisi, molto diversi tra loro, ma che se si uniscono generano un'esperienza di gusto totalmente equilibrata. Tradizionale abbinamento ormai consolidato in diverse parti del mondo, basta pensare lo Julesnaps o la marmellata tipica siciliana.

7 DESERT DAIQUIRI

- **PLANTERAY 3 STARS** - 35 ml
- **SUCCO DI MELAGRANA** - 25 ml
- **SCIROPPO DI DATTERI** - 20 ml
- **TIMO E LIMONE**

Metodo: **Shake and Double Strain**

Bicchiere: **Coppetta Nick e Nora**

Guarnizione: **Timo e Limone**

Prendiamo il Daiquiri e portiamolo in Autunno. Avviciniamo il Rum chiaro a Succo di Melagrana e Datteri, mantenendo così l'acidità che caratterizza questo cocktail, ma con note estremamente più calde e invernali. Un equilibrio di sapori invernali tra dolcezza avvolgente, note acidule e fruttate con un tocco di freschezza.

8 SOLSTIZIO D'INVERNO

- **WHISKY LOCH LOMOND 12 YO** - 40 ml
- **CAMOMILLA** - 30 ml
- **ZUCCA** - 25 ml
- **MIELE** - 20 ml

Metodo: **Build**

Bicchiere: **Tumbler Basso**

Guarnizione: **Foglia di Menta**

Se pensi ai mesi freddi non puoi non pensare alla Zucca. Protagonista di tradizioni culinarie come La Pumpkin Pie Americana. Decido di rivisitare con la zucca quelli che sono i cocktail invernali base whisky più famosi al mondo, come l'Hot Toddy e il Night Cap creando una combinazione di sapori estremamente armonica.



1



2



5



4



3



7



6



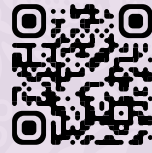
8



CLICCA SUL QR CODE E SCOPRI TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SU **OROBORO.IT**

APPENDICE

LIQUORI



CLICCA SUL QR CODE E ESCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE DI LIQUORI



SALVIA & LIMONE
LIQUORE
LIQ04245-01



CARLO ALBERTO RISERVA
RED SUPERIORE
VERMOUTH
VER08030



CARLO ALBERTO RISERVA
WHITE SUPERIORE
VERMOUTH
VER05709



CARLO ALBERTO RISERVA
EXTRA DRY SUPERIORE
VERMOUTH
VER05710



CARLO ALBERTO RED
VERMOUTH
VER08029



CARLO ALBERTO WHITE
VERMOUTH
VER04981



GIOVANNONI ROSSO DE MAYO
VERMOUTH
VER07337



GIOVANNONI SECCO
VERMOUTH
VER07336



ANSELMO VERMOUTH DI TORINO ROSSO
RICETTA CLASSICA
VERMOUTH
VER08039



MANFREDI AMARO
RICETTA STORICA
VERMOUTH
LIQ07635



MANFREDI LIQUIRIZIA
RICETTA STORICA
VERMOUTH
LIQ07636



MANFREDI SAMBUCA
RICETTA STORICA
VERMOUTH
LIQ07638



LI QUORI

CLICCA SUL QR CODE E SCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE



MANFREDI ANICE
RICETTA STORICA
LIQUORE

LIQ07637



MANFREDI BERGAMOTTO
RICETTA STORICA
LIQUORE

LIQ07639



MANFREDI LIMONE
RICETTA STORICA
LIQUORE

LIQ07640



ANSELMO
GRAPPA MOSCATO
INVECCHIATA
GRAPPA

LIQ08044



WASHINGTON
AMARO DI ARANCE ED ERBE
LIQUORE

LIQ07102-02



MERAVIGLIOSO
SPIRITO AMARO
LIQUORE

LIQ07106-02



AMARETTO CLUB
CORDIALE ITALIANO
LIQUORE

LIQ07968



DOG NOSE
CORDIALE AL PEPERONCINO
LIQUORE

LIQ08124



JEFFERSON
AMARO IMPORTANTE
LIQUORE

LIQ04942



ROGER AMARO
TENERE SOTTO BANCO
LIQUORE

LIQ07215



MADAME MILÙ
DA BERE AL BISOGNO
LIQUORE

LIQ05859



BERGAMOTTO
FANTASTICO
LIQUORE

LIQ05895-01



DIAMANTE
ACQUA DI CEDRO
LIQUORE

LIQ05966-01



GIOCONDO
CAFFÈ CABARET
LIQUORE

LIQ07104



ABRACADABRA LIQUIRIZIA VENDUTA
IN TUTTO IL MONDO
LIQUORE

LIQ06378



INTERVALLO
AMARO DA SALOTTO
LIQUORE

LIQ06499



DOPOLAVORO
ESERCIZIO DA BERE
LIQUORE

LIQ06507



FRACK
AMARO SERALE
LIQUORE

LIQ05456-01



AMARO
MANDRAGOLA
LIQUORE

LIQ05200



ANSELMO FERNET
RICETTA STORICA
LIQUORE

LIQ08040



THE GIBSON
AMAROTTO
LIQUORE

LIQ07091



THE GIBSON
WILD BERRIES
LIQUORE

LIQ07090



THE GIBSON
FIGS AND CHERRIES
LIQUORE

LIQ07092



ELEPHANT GIN
COFFEE LIQUEUR
LIQUORE

LIQ07560



LI QUORI

CLICCA SUL QR CODE E SCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE



ELEPHANT NEGRONI
READY TO DRINK

RTD07559



SABATINI NEGRONI
READY TO DRINK

RTD07699



ASTEROID ABSINTHE
ASSENZIO

ASS08092



ARAK AL JOUZOUR DECANTER
TRIPLE DISTILLED
LIQUORE

LIQ07086



VALHALLA
LIQUORE

LIQ05177



KOSKENKORVA SALMIAKKI
LIQUORE

LIQ007989



KOSKENKORVA MINTTU
LIQUORE

LIQ06556



KOSKENKORVA GINGER SHOT
LIQUORE

LIQ06555



PALMARE' MIEL
RUM

RUM07143



PALMARE' CARAMELO
RUM

RUM07142



SATHENAY FLEUR DE SUREAU
LIQUORE

LIQ04666



SATHENAY CRÈME DE CASSIS
LIQUORE

LIQ04665



SATHENAY CRÈME DE PÊCHE
LIQUORE
LIQ06095



SATHENAY CRÈME DE FRAMBOISE
LIQUORE
LIQ06094



FERRAND DRY CURAÇAO
LIQUORE
LIQ04639



FERRAND DRY CURAÇAO YUZU
LIQUORE
LIQ07469



MR. THREE & BROS FALERNUM
LIQUORE
LIQ06169



ANSELMO BITTER ITALIANO
RICETTA CLASSICA
BITTER
BIT08041



ANSELMO BITTER ITALIANO
PEATED WOOD FINISH
BITTER
BIT08042



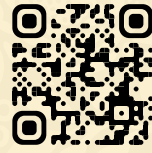
BITTER ROUGE
BITTER
BIT05296



BITTER ROUGE WHITE
BITTER
BIT05444

APPENDICE

CANNA MIELE



[CLICCA SUL QR CODE E ESCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE DI RUM](#)



CANEROCK
RUM
RUM07045



PLANTERAY
3 STARS WHITE
RUM
RUM07998



PLANTERAY
ORIGINAL DARK
RUM
RUM07997



PLANTERAY
OFTD OVERPROOF
RUM
RUM08004



PLANTERAY
STIGGINS' FANCY PINEAPPLE
RUM
RUM07996



PLANTERAY
CUT & DRY
RUM
RUM07645



PLANTERAY
MISTER FOGG
RUM
RUM08233



PLANTERAY
BLACK CASK BARBADOS TRINIDAD
RUM
RUM08234



PLANTERAY
BLACK CASK BARBADOS PARAGUAY
RUM
RUM07920



PLANTERAY
SEALANDER - THREE OCEANS RUM
RUM
RUM08006



PLANTERAY XAYMACA SPECIAL DRY
JAMAICAN POT STILL
RUM
RUM08008



PLANTERAY
ISLE OF FIJI
RUM
RUM08009



CANNA MIELE

CLICCA SUL QR CODE E SCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE



PLANTERAY
GRANDE RESERVE
RUM

RUM08001



PLANTERAY
RESERVE 5 ANS
RUM

RUM08010



PLANTERAY
GRAN ANEJO
RUM

RUM08007-A



PLANTERAY
XO 20TH ANNIVERSARY
RUM

RUM07999-A



PLANTERAY
PXXO
RUM

RUM07693-A



PLANTERAY TRINIDAD 2003
TERRAVERA COLLECTION
RUM

RUM08051-A



DICTADOR GAME CHANGER
WHITE & SILVER
RUM

RUM07898



DICTADOR 12 YO
RUM

RUM07617



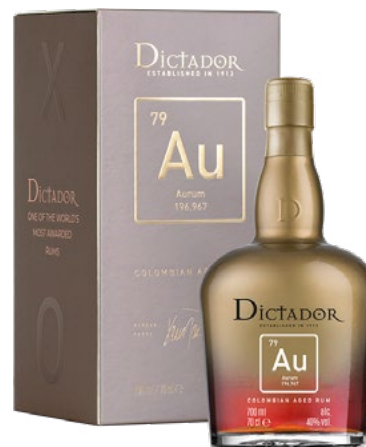
DICTADOR 12YO
RUM

RUM07617-A



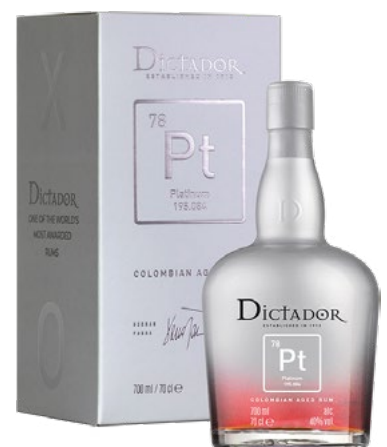
DICTADOR 20 YO
RUM

RUM07618-A



DICTADOR AURUM
RUM

RUM07619-A



DICTADOR PLATINUM
RUM

RUM07616-A



**DICTADOR
SINFONIA BORBON 2002
RUM**

RUM07634-A



**DICTADOR
JERARQUIA BORBON 39 YO 1981
RUM**

RUM07624-A



**DICTADOR 2 MASTERS 2022
CHATEAU D'ARCHE 1979
RUM**

RUM07621-A



**DICTADOR
GENERATIONS EN LALIQE 2 1977
RUM**

RUM07626-A



**DICTADOR
LIBRETO SHERRY 2005
RUM**

RUM07630-A



**DICTADOR
MOPA MOPA MODEL H 1982
RUM**

RUM07631-A



**DICTADOR 5 DECADES RICHARD
ORLINKSKI 1966/1976/1986/1996/2006
RUM**

RUM07632-A



**EL DORADO 3 YO
RUM**

RUM06517



**EL DORADO 5 YO
RUM**

RUM06518



**EL DORADO 8 YO
RUM**

RUM06519-01



**EL DORADO 12 YO
RUM**

RUM07653



**EL DORADO 15 YO
RUM**

RUM06521



CANNA MIELE

CLICCA SUL QR CODE E SCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE



EL DORADO 21 YO
RUM
RUM06522



EL DORADO 25 YO
RUM
RUM06523



EL DORADO
HIGH ESTER BLEND
RUM
RUM07646



EL DORADO
SINGLE STILL PORT MOURANT 2009
RUM
RUM07313



EL DORADO THE LAST CASKS
PORT MOURANT & ENMORE 1998
RUM
RUM07302



EL DORADO
BLUE UITVLUGT - ENMORE 2008
RUM
RUM06534



LONG POND
SPECIAL EDITION ITP - 15
RUM
RUM06834



MONYMUSK
CLASSIC GOLD 5 YO
RUM
RUM07203



MONYMUSK
SPECIAL RESERVE 10 YO
RUM
RUM07204



SANTISIMA
TRINIDAD AMBAR
RUM
RUM08201



SANTISIMA
TRINIDAD RESERVA
RUM
RUM08202



SANTISIMA
TRINIDAD DE CUBA 15
RUM
RUM07080



SAINT BENEVOLENCE CLAIRIN
RUM

RUM07955



AGRICOLA DA MADEIRA
NATURAL TROPICAL
RUM

RUM08015



AGRICOLA DA MADEIRA
VELHO 3 YEARS TROPICAL
RUM

RUM08014



AGRICOLA DA MADEIRA
NORTH NATURAL
RUM

RUM07994



AGRICOLA DA MADEIRA
970 RESERVA 6 YO
RUM

RUM06148



AGRICOLA DA MADEIRA 980
RUM

RUM06150



VULCAO GROGUE
RUM

RUM06226



SANTA MARIA CRYSTAL
RUM

RUM05469



SANTA MARIA GOLD
RUM

RUM05464



PROHIBIDO
RON SOLERA 12 YO
RUM

RUM04095

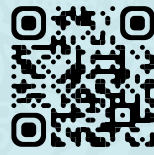


PROHIBIDO
RON SOLERA 15 YO
RUM

RUM05180

APPENDICE

LOGIN



CLICCA SUL QR CODE E ESCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE DI GIN



WILD GARDEN ORGANIC
GIN

GIN07596



GINNASTIC CLASSIC
GIN

GIN07993



GINNASTIC MATCH CITRUS BLEND
GIN

GIN07658-01



GINNASTIC CHALLENGE LEMON
GIN

GIN07657-01



CITADELLE JARDIN D'ÉTÉ
GIN

GIN06732



CITADELLE ROUGE
GIN

GIN07435



CITADELLE VIVE LE CORNICHON
GIN

GIN07163



CITADELLE ORIGINAL
GIN

GIN05522



CITADELLE RESERVE
GIN

GIN07009



CITADELLE OLD TOM NO MISTAKE
GIN

GIN05968



MARTIN MILLER'S ORIGINAL
GIN

GIN07472-01



MARTIN MILLER'S WESTBOURNE
GIN

GIN07475-01



LO GIN

CLICCA SUL QR CODE E SCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE



MARTIN MILLER'S SUMMERFUL
GIN

GIN07473



MARTIN MILLER'S WINTERFUL
GIN

GIN07474



MARTIN MILLER'S 9 MOONS
GIN

GIN07544



CANAÍMA
GIN

GIN06022



ELEPHANT
GIN

GIN04929



ELEPHANT ORANGE & COCOA
GIN

GIN06796



ELEPHANT NAVY STRENGTH
GIN

GIN05271



ELEPHANT SLOE
GIN

GIN04930



SABATINI
GIN

GIN07697



SABATINI BARREL AGED
GIN

GIN07698-A



BOSQUE CRAFT NATIVO
GIN

GIN07124



BOSQUE CRAFT ALTA MONTANA
GIN

GIN07125



GIL THE AUTHENTIC RURAL GIN
GIN

GIN07216



GIL ITALIAN PEATED GIN

GIN05528-01



ANSELMO GIN ITALIANO WOOD FINISH
GIN

GIN08043



SAIGON BAIGUR BLOSSOMING DRAGON
GIN

GIN07781



SAIGON BAIGUR
GIN

GIN06893



LAST EPISODE 0 - ELEGANT
GIN

GIN07108



CACAO ÉTHIQUE
GIN

GIN07109



SAKARI SHUKUGAWA
GIN

GIN07141



DICTADOR COLOMBIAN ORTODOXY
GIN

GIN07633



BLUECOAT
GIN

GIN07675



BLUECOAT ELDERFLOWER
GIN

GIN07677



BLUECOAT BAREL AGED
GIN

GIN07676



LO GIN

CLICCA SUL QR CODE E SCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE



NO. 209 POURING
GIN
GIN04063



PRINCIPE DE LOS APÓSTOLES
GIN
GIN06130-01



PRINCIPE DE LOS APÓSTOLES
FUERZA GAUCHA
GIN
GIN06725



PRINCIPE DE LOS APÓSTOLES
ROSA MOSQUETA
GIN
GIN07041



SEIS14 GINTOL
GIN
GIN06204



MG PARADISO
GIN
GIN07659



MG
GIN
GIN07017



MG PINK
GIN
GIN07018



MG OVERPROOF
GIN
GIN07465



BOND STREET 40° POURING
GIN
GIN07050



BOND STREET 47°
GIN
GIN05091



VOR ICELANDIC
GIN
GIN07237



FISHERS
GIN
GIN06243



AKORI
GIN
GIN04583



AKORI YUZU
GIN
GIN07147



AKORI CHERRY BLOSSOM
GIN
GIN06031



ZUIDAM DUTCH COURAGE DRY
GIN
GIN04056



ZUIDAM DUTCH COURAGE 88 AGED
GIN
GIN04416



ZUIDAM OLD TOM
GIN
GIN04417



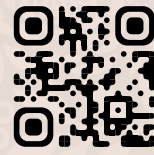
ZUIDAM GENEVER 5 YO
GENEVER
GEN04078



OTENBA
GENEVER
GEN06679

APPENDICE

ELEMENTO INDIGENO



CLICCA SUL QR CODE E ESCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI



SÉLÉNÉ BEAUJOLAIS ROUGE
VINO

VIN0423-24



**ANDI WEIGAND
LANDWEIN MAIN WHITE**
VINO

VIN0156-24



**ANDI WEIGAND
LANDWEIN MAIN SILVANER**
VINO

VIN0157-24



**ANDI WEIGAND
LANDWEIN MAIN MTH**
VINO

VIN0155-24



**SERESIN MARLBOROUGH
SAUVIGNON BLANC**
VINO

VIN0124-23



**SERESIN MARLBOROUGH
RACHEL PINOT NOIR**
VINO

VIN0125-23



**CACIQUE MARAVILLA
DO YUMBEL VINO NARANJA**
VINO

VIN0301-22



**MASSIMO COLETTI PHOJA
PROSECCO DOC FRIZZANTE**
VINO

VIN0525



MASSIMO COLETTI MI, TI E MES AMIS
VINO

VIN0526



**LA VEDETTA
LANGHE BIANCO**
VINO

VIN0504-24



**LA VEDETTA
BARBERA D'ASTI DOCG SARASINO**
VINO

VIN0500-23



**LA VEDETTA
LANGHE DOC NEBBIOLO**
VINO

VIN0499-24



ELEMENTO INDIGENO

CLICCA SUL QR CODE E SCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE



STEFANO OCCHETTI
LANGHE DOC NEBBIOLO
VINO

VIN0485-24



STEFANO OCCHETTI
ROERO DOCG SANCHE
VINO

VIN0486-23



DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE SAINT-VERAN
CLIMAT "LA BONNODE" CUVÉE OVOIDE
VINO

VIN0331-23



BRET BROTHERS MÂCON
VINO

VIN0462-23



BRET BROTHERS VIN DE FRANCE
MEN IN BRET CUVÉE ZEN
VINO

VIN0391-23



ZAHEL PÉT NAT
EIN WILDES GLÄSCHENN
VINO

VIN0381-22



ZAHEL RIED REISBERG
MAURERBERG RIESLING
VINO

VIN0017-24



ZAHEL ROSÉ
VINO

VIN0018-24



FREREJEAN FRÈRES
BRUT GRAND RÉSERVE
CHAMPAGNE

CHA08209



FREREJEAN FRÈRES
BRUT PREMIER CRU
CHAMPAGNE

CHA08210



FREREJEAN FRÈRES
EXTRA BRUT PREMIER CRU
CHAMPAGNE

CHA08211



FREREJEAN FRÈRES
ROSÉ PREMIER CRU
CHAMPAGNE

CHA08213



DOMAINE MITTNACHT FRÈRES
CREMANT D'ALSACE EXTRA BRUT
VINO

VIN0122-01



DOMAINE MITTNACHT FRÈRES
AOC ALSACE LES FOSSILES
VINO

VIN0480-22



DOMAINE MITTNACHT FRÈRES
PINOT NOIR
VINO

VIN0121-19



ANDI WEIGAND
LANDWEIN MAIN MTH
VINO

VIN0371-22



JAROSLAV OSICKA WINES
MORAVIAN RHAPSODY
VINO

VIN0496-22



KOLONNE NULL
CUVÉE BLANC SPARKLING BIO
VINO

VIN0516



KOLONNE NULL ROSE WEIN BIO
VINO

VIN0512



MASSIMO COLETTI PHOJA
PROSECCO DOC FRIZZANTE
VINO

VIN0513



VECCHIO CONSORZIO 1953
VERDERAME 2022
VINO

VIN0519



VECCHIO CONSORZIO 1953
CIAO TRUCCATO 2022
VINO

VIN0521



VECCHIO CONSORZIO 1953
POTENZA ARANCIONE 2022
VINO

VIN0522



VECCHIO CONSORZIO 1953
FILO DA TORCERE 2022
VINO

VIN0524



ELEMENTO INDIGENO

CLICCA SUL QR CODE E SCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE



TENUTA IL NESPOLO
SPUMANTE BRUT ROSÉ
VINO

VIN0429-01



TENUTA IL NESPOLO
VINO BIANCO SAH!
VINO

VIN0428-23



TENUTA IL NESPOLO
BARBERA D'ASTI DOCG TANTEVI
VINO

VIN0431-22



FATTORIA ALBATRELLA IGT TOSCANA
ROSATO SANGIOVESE E MONTEPULCIANO
VINO

VIN0470-23



FATTORIA ALBATRELLA
IGT TOSCANA SANGIOVESE
VINO

VIN0471-22



AGRICOLA MILLAMI IL BAMBINO
BIANCO IGP TERRE SICILIANE
VINO

VIN0483-23



AGRICOLA MILLAMI LAYLA INZOLIA
IGP TERRE SICILIANE
VINO

VIN0482-23



AGRICOLA MILLAMI
IL FOLLE ROSSO IGP TERRE SICILIANE
VINO

VIN0484-23



ROMAIN PETITEAU TOURLAUDIERE
MUSCADET SEVRE ET MAINE NON OILLÉ BIO
VINO

VIN0508-23



ROMAIN PETITEAU CATORPÉE
BLANC VIN DE FRANCE BLANC BIO
VINO

VIN0507-22



GUSBOURNE PDO ENGLAND
RÉSERVE BRUT
VINO

VIN0140-20



GUSBOURNE PDO ENGLAND
BLANC DE BLANCS
VINO

VIN0139-19



**GUSBOURNE PDO ENGLAND
ROSÉ BRUT
VINO**

VIN0141-18



**CHÂTEAU KEFRAYA BEKAA VALLEY
GRAND VIN DE BEKAA ROUGE
VINO**

VIN0266-20



**DOMAINE DES FRÈRES LES CHAINEAUX
VINO**

VIN0427-21



**BODEGA SECRETO PATAGONICO
MANTRA REBEL CHARDONNAY
VINO**

VIN0021-25



**BODEGA SECRETO PATAGONICO
MANTRA REBEL PINOT NOIR
VINO**

VIN0022-24



**CHÂTEAU DE CRANNE
BORDEAUX BLANC JARDINER
VINO**

VIN0363-23



**CHÂTEAU DE CRANNE
BORDEAUX ROUGE DOMPTER LA BÊTE
VINO**

VIN0362-22

OROORO

CREATIVE PROJECT
AND PRODUCTION

ThinkingHat - Innovation Studio

EDITORIAL COORDINATOR

Marina Lanza

AUTHORS

Francesco Animobono
Roberto Artusio
Valeria Carbone
Giovanni Ceccarelli
Marina Lanza
Nagatoshi Nakane
Edoardo Nono
Emanuele Russo
Matteo Squassoni
Eugenia Torelli

PHOTOGRAPHY

CiaoLardo Studio

PRINTING

Micrograf Srl - Mappano (TO)

SPECIAL THANKS

Lorenzo Antinori
Christian Costardi
Valentino Longo
Fabio Torretta
Caffè San Carlo
Dispensa Torino
Quadrilatero - Collezioni di designCOMPAGNIA
DEI CARAIBICOMPAGNIA DEI CARAIBI S.P.A.
SOCIETÀ BENEFIT
www.compagnideicaraibi.com

P. IVA 09971520011 SDI A4707H7

SEDE LEGALE

Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)

SEDI OPERATIVE

Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)

Via Vittorio Alfieri, 11 - 10121 Torino

e-mail

info@compagnideicaraibi.com

CUSTOMER SERVICE

Il customer service è a tua disposizione:

• Chiamaci al **(+39) 0125 791104**
e segui le istruzioni della voce guida.• Chatta con noi tramite **whatsapp** al
numero **(+39) 344 1511464** - l'assistenza è
disponibile dal lunedì al venerdì e dalle
9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00• Scrivi all'indirizzo di posta:
customerservice@compagnideicaraibi.com

STAGIONE 4

OROBORO

COMPAGNIA DEI CARAIBI