

VETRINA

Una vetrina di cose belle, scelte fra quelle che ci hanno colpito di più nel mondo del beverage, dalla rinascita della Prunella mandorlata alla nascita inattesa di un gin fatto con le bucce di caffè essiccate al sole, con il tocco glamour di vini speciali che forse non assaggeremo mai ma dei quali ci piace sapere tutto. Nella pagina accanto ci siamo anche noi, editore e direttore di qubi. E abbiamo deciso di festeggiare con il caviale. Ma anche con una piccantissima pizza.



GIN CON LE "BUCCE" DEL CAFFÈ

Con le bucce di caffè essiccate si può creare un buon infuso di recupero, la cascara. Ma ora le Nuove Distillerie Vincenzi di Moncalieri (TO) con la guida dell'esperto di caffè Fabio Verona hanno creato il Sun-Dried Gin, che indica già nel nome, in inglese, l'essiccazione delle ciliegie di caffè al calore del sole tropicale. La cascara rientra fra le botaniche del distillato. Alla base c'è un gin ottenuto con infusione di bacche di ginepro in alcool di cereali. Polpa e buccia della drupa di caffè essiccata vengono poi infuse e filtrate più volte nel gin. Già gli appassionati di mixology si stanno dando da fare per creare un cocktail originale, a cominciare dal classico Espresso Martini.



LA PRUNELLA MANDORLATA®

Antonio e Silvia Nonino producevano anche infusi e liquori. Con la prugna proponevano un "Amaretto friulano" che ricordava lo slivovitz. Nel tempo la Prunella Mandorlata® ha cambiato aspetto. Oggi la bottiglia ha una nuova veste, più pop e mixology friendly. L'etichetta presenta, sorretta dalle foglie di acanto, la classica prugna.



SEI GRAND CRU 2022

Premessa: è una proposta per happy few, ma anche nel mondo del vino, non solo della moda, delle auto, delle case, qualche volta è bello sognare. Sarzi Amadè, azienda leader nella distribuzione di grandi vini e distillati, presenta sei Grand Cru del 2022 della maison borgognona Louis Latour. Un cofanetto in edizione limitata, solo 250 pezzi. Costo da 4.900 euro. Ancora oggi i vini vengono prodotti nella storica cantina Corton Grancey che risale al 1834 e che rappresenta la prima cantina a caduta verticale ideata e costruita in Francia.