

BarTales

ANNO IX | N. 7 | MARZO 2022

INTO THE FLAVOUR
«SIAMO GENTE
DI SPIRITO»

HOT SPIRIT
CUSTODI DEL TEMPO

ZOOM
LA FORMULA
DEL SUCCESSO

EVENT

TRA HAGGIS
E CORNAMUSE



VOLZERO

Quella degli alcol free spirit è una categoria che sembra correre più velocemente di quanto due anni fa si potesse prevedere. Gli analisti di settore stimano una crescita del 400% entro il 2024, portando il fatturato globale di questa categoria a 500 milioni di dollari.

Questa nuova categoria di prodotti intercetta il bisogno salutista e alcol free di nuovi consumatori che non vogliono rinunciare a un bere comunque esperienziale e ricercato.

I distillati alcol free non sono propriamente prodotti da consumo neat, ma sono estremamente versatili in miscelazione per la rivisitazione in chiave analcolica di grandi classici e l'elaborazione di nuovi drink. Infatti l'esigenza di bere cocktail low alcol o analcolici, realizzati con prodotti equivalenti agli spiriti classici, sta crescendo molto rapidamente. I drink alcol free hanno il vantaggio di potere essere consumati in qualsiasi momento della giornata abbracciando la filosofia "helthy".



A Milano ha sede la brianzola Volzero (Vol = Vol% e 0 = senza alcol) una società costituita da esperti imprenditori professionisti della beverage industry: bartender, botanici e chimici. La passione per la mixology unita alle nuove esigenze del mercato è la base sulla quale questa nuova realtà ha immaginato una linea di prodotti che potesse reinterpretare gli alcolici cult in chiave alcol free, attraenti e innovativi. Vol0 nasce dunque come un brand al passo con le future tendenze, che si pone l'obiettivo di cre-

are "spiriti" ricchi di gusto ma liberi dal volume alcolico. Dopo lunghissime prove di laboratorio la linea attuale di Vol0 comprende tre prodotti ispirati a Bitter, Vermouth e Gin.

Il 2022 è l'anno del Negroni, il drink 100% made in Italy che finalmente ha conquistato la vetta della classifica dei cocktail più bevuti del mondo. Al Negroni si affiancano altri must della miscelazione italiana come MiTo e Americano. La scelta è ricaduta dunque su referenze che rafforzano l'identità del prodotto co-



niugandolo al consolidato rituale metropolitano dell'aperitivo che ha ormai conquistato il mondo intero. Tuttavia Volzero non nasconde la volontà di un prossimo ampliamento di gamma.

Gli ingredienti scelti per la produzione delle tre referenze Volò sono di provenienza esclusivamente italiana. La filie-

ra produttiva assolutamente naturale di erbe, piante e fiori esclude l'utilizzo di qualsivoglia forma di aromi, coloranti naturali e/o sintetici aggiunti o coadiuvanti tecnologici. Il metodo di produzione si rifà a uno stile antico e rispettoso delle materie prime. L'estrazione a freddo dei principi aromatici avviene attraverso

una tecnologia brevettata che permette la conservazione dei più delicati aromi. Il successivo assemblaggio degli estratti botanici delle varie botaniche crea il prodotto finito.

Il rivoluzionario concetto di estrazione analcolica di VoLO, al fine di dare la giusta struttura in fase di miscelazione e valorizzare le proprietà organolettiche delle materie prime, costituisce oggi un livello mai visto sul mercato. Nel Bitter VoLO la nota botanica caratterizzante è costituita principalmente da ribes nero, scorza di arance e karkadé. L'invitante colore rubino lascia spazio a un naso nel quale prevalgono delicate note erbacee seguite da sentori freschi di frutta rossa, agrumi e quindi spezie. Al palato risulta amaricante ma fresco, grazie alle note della scorza di arancia. Le sfumature di pepe impreziosiscono la sensazione erbacea.

Il corpo botanico di Gin VoLO è identificato da ginepro, aloe e basilico. Co-

lore giallo paglierino, all'olfatto si percepiscono aromi dolci di ginepro che si accompagnano a calde spezie e a note fresche di erbe mediterranee. Al palato risulta subito corposo e pungente, con una spiccata sensazione di pepe nero.

In Vermouth VoLO troviamo artemisia, melograno e coriandolo. Color mattone bruno, avvolge il naso con una struttura che lascia esplodere sentori erbacei e fruttati. Al palato risulta caldo con un contrasto di note dolci e amaricanti donate dall'artemisia, che sul finale lasciano spazio alla freschezza del melograno.

Anche uno dei più importanti player italiani come Meregalli Spirits non è rimasto insensibile al richiamo che questi prodotti stanno esercitando sui consumatori.

Meregalli Spirits, già distributore nazionale di VoLO è entrato nel capitale societario dell'azienda brianzola rafforzando così le sue penetrazione e posizione nel settore mixology.

RICETTE

EASY AMERICAN

Twist analcolico dell'Americano che sposa la freschezza di Fentimans bitter lemon.

INGREDIENTI

- 60ml Bitter VoLO
- 45ml Vermouth VoLO
- Top di Fentimans bitter lemon

Tecnica: build. Glass: tumbler. Garnish: fetta di arancia e peel di limone

FRENCH 6.5

Twist low alcol (vol 6.5) del French 75. Per rafforzare l'identità italiana di Volzero consigliamo utilizzare un Metodo Classico bio di casa Meregalli: Franciacorta 1701

INGREDIENTI

- 60ml Gin VoLO
- 10ml succo di limone
- 10ml simple syrup
- 5ml Crème de Cassis
- Top Metodo Classico Franciacorta 1701

Tecnica: shake & strain. Glass: flute. Garnish: lemon peel