# Castagner a Vinitaly: “Spirito nobile e orgoglio tutto italiano”

giulia-e-roberto-castagner-c66ac3a0

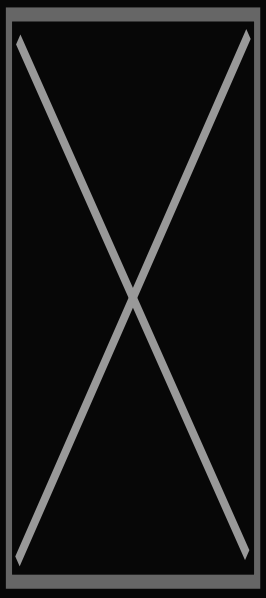
Forte dei successi incassati coi suoi distillati invecchiati, tra i quali spiccano l’assegnazione - da parte della giuria del Concorso Internazionale Spirits - della “Medaglia d’oro 2016” alla Torba Nera 12 anni e il recentissimo premio “Etichetta d’Argento” per il packaging della Grappa Fuoriclasse Leon Amarone Valpolicella Riserva 18 mesi, nello speciale formato 3 litri Doppio Magnum, **Roberto Castagner** è pronto per affrontare anche quest’anno la sfida di **Vinitaly** con molte novità.

“La prima novità - spiega Castagner - riguarda un’iniziativa che con mia figlia Giulia abbiamo voluto condividere con altre quattro Distillerie che come noi fanno prodotti ricercati e soprattutto vedono le nuove generazioni particolarmente attive sul fronte del **rilancio del concetto di Grappa**”. I giovani **Giulia Castagner, Silvia Belvedere Mazzetti della Mazzetti d’Altavilla, Martina Bosetti Bertagnolli della Distilleria Bertagnolli, Anna Gozio di Distillerie Franciacorta e Alessandro Marzadro della Distilleria Marzadro** hanno dunque messo insieme le forze per parlare di Grappa, della sua evoluzione qualitativa nel tempo e per trasmetterne i valori e le diverse sfaccettature dando vita all’incontro “**Quella nuova moda della Grappa**”.

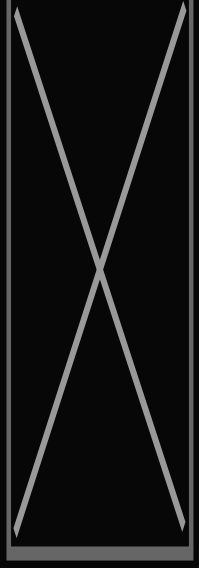
Questo viaggio nell’essenza dello spirito italiano attende i buyer internazionali accreditati a Vinitaly, gli operatori commerciali, il mondo della stampa e tutti gli appassionati presso la Sala Argento (Palaexpo, Piano -1) nel pomeriggio di lunedì 10 aprile, alle ore 15.00. Qui il docente della Worldwide Sommelier Association e co-autore della Guida Bibenda **Massimo Billetto** porterà gli ospiti a conoscere sfumature e caratteristiche del cammino di affinamento sostanziale e di rinnovata promozione intrapreso in questi anni. Seguiranno poi le degustazioni di dieci distillati, due prodotti di punta per ciascuna delle cinque distillerie promotrici: un percorso fra gli aromi dell’Italia settentrionale accompagnato dalla possibilità di approfondimenti diretti e B2B con gli stessi produttori.

Il distillato italiano per eccellenza punta finalmente su **un’immagine corale** che per la prima volta Vinitaly – la più grande manifestazione internazionale dedicata ai vini e ai distillati - presenterà al

mondo in collaborazione con le 5 distillerie ideatrici di questa iniziativa: uniti in un progetto atteso da tempo.



La seconda novità è l’apertura di Castagner a un nuovo segmento, attraverso il lancio in primissima assoluta al Vinitaly **dell’Amaro Leon**. “Ci sto lavorando da due anni - confessa Castagner- ma è da molto più tempo che avevo iniziato a condurre degli studi assieme ad un’equipe di esperti: nel corso di questa lunga sperimentazione abbiamo selezionato **45 erbe e piante**, tra le oltre 60 testate”.
Le 45 erbe vengono raccolte dalla laguna di Venezia alle Dolomiti - a conferma dell’amore e dell’attenzione di Castagner per il suo territorio di appartenenza - e sono infuse in alcol purissimo e grappa di Prosecco invecchiata in barrique: ne risulta un liquore molto particolare, dove spiccano note marine e sentori balsamici di alta quota. L’Amaro Leon è pronto a sfidare anche i palati più esigenti, esperti e non, che potranno mettersi alla prova nel cercare di individuare le diverse erbe che lo caratterizzano.



L’ultima novità, la terza, riguarda l’ingresso di Castagner nel mondo del Prosecco che sarà presentato a Verona in doppia veste: una new entry, **Castagner Prosecco Doc – Extra Dry**, e il **Giallo Docg - Brut**, rinnovato nella formula e nell’immagine, che entrerà a far parte del brand “Castagner”. Quindi la gamma dei prodotti a marchio Castagner si amplia, con un prodotto che peraltro è anche uno degli ingredienti di **Stop** (Suite N. 5, Tonica, Prosecco), il cocktail lanciato la scorsa estate, sintesi di innovazione e recupero della tradizione.

E poi come ogni anno, in ogni giornata di fiera si alterneranno **barman famosi** e di eccezionale bravura nella miscelazione che presenteranno ognuno un cocktail di propria ideazione, realizzato con la grappa Suite N° 5, distillata 5 volte così da renderla purissima e quindi adatta anche ai mixologist più esigenti.



**PROGRAMMA VINITALY INDOOR**

Quella nuova moda della Grappa
Sala Argento - Palaexpo, Ingresso A2 (Piano -1)
LUNEDÌ 10 APRILE 2017 - 15:00

Mixology con Suite N° 5
Pad. 7 Stand A6/A7
Dalle ore 13.30 alle 16.30 lo stand ospiterà Barman di eccezionale bravura, pronti a far assaggiare le loro creazioni con la Suite n°5 ad ogni visitatore.
Domenica 9 aprile Luana Bosello - Suite & Tie
Lunedì 10 aprile Marino Lucchetti – Americano N°5 – by Castagner
Martedì 11 aprile Mauro Suman – Momoiro 81
Tutti i giorni Andrea Florian – Suite Tonic

Grappa Leon in verticale
Pad. 7 Stand A6/A7
Ogni giorno dalle ore 14.00 alle 16.30 Roberto Castagner e Michelangelo Di Toma condurranno una degustazione verticale di: Grappa Fuoriclasse Leon Riserva 7, 15 anni e Torba Nera 12 anni.

**PROGRAMMA VINITALY OUTDOOR**

Serata Fuoriclasse
L'Orgoglio italiano per Roberto Castagner Acquaviti si concretizza anche con la Serata Fuoriclasse. Lunedì 10 aprile, presso il Ristorante "Maffei" di Verona, la Giuria del Premio Fuoriclasse si arricchirà di tre nuovi esponenti. Samuele Ambrosi (Trainer ufficiale dell'Aibes), Maria Cristina Piovesana (Presidente Unindustria Treviso), Carlos Veloso dos Santos (Direttore Generale Amorim Cork Italia Spa), tutti personaggi di grande capacità professionale e con spiccate doti umane, verranno nominati da Roberto Castagner Fuoriclasse ad honorem 2017.