Distilleria Caffo vince come Miglior Distilleria Italiana 2019 a Berlino

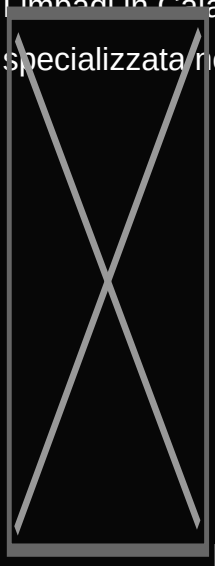
heritage-astuccio-2-560ab941

Nella sesta edizione dell'Annual Berlin International Spirits Competition la Distilleria F.lli Caffo S.r.l. si è aggiudicata il premio come Miglior Distilleria Italiana 2019. La giuria di esperti del settore spirits è stata chiamata a valutare oltre 300 specialità provenienti da 19 paesi di tutto il mondo e ha assegnato ulteriori prestigiosi premi ai liquori Caffo: dalla Medaglia d'Oro per il Limoncino dell'Isola, alle Medaglie d'Argento per il "Liquorice" e l'Heritage Brandy Riserva del 1970, sino alla Medaglia di Bronzo per la grappa "Sgnape dal Fogolar".

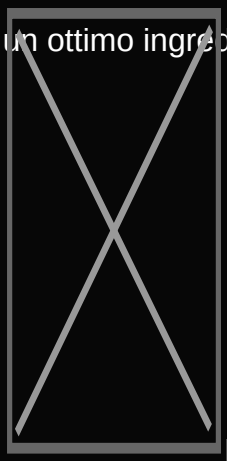
Gli organizzatori della manifestazione hanno ricordato, nella loro dichiarazione finale e nel messaggio di congratulazioni inviato alla Distilleria Caffo, che gli stessi giurati si sono trovati a scegliere i vincitori tra liquori e distillati di pregio, ritenendo altissima la qualità dimostrata dai prodotti Caffo. Questi premi a livello internazionale confermano il valore delle antiche ricette frutto di anni e anni di ricerche e rielaborazioni. Volutamente il Gruppo Caffo non ha presentato in concorso i suoi marchi più conosciuti come Vecchio Amaro del Capo o Borsci S. Marzano, prodotti che hanno già ricevuto numerosi riconoscimenti a livello nazionale e internazionale. Caffo ha scommesso su prodotti meno conosciuti ottenendo un risultato eccezionale.

"Questi riconoscimenti rappresentano per noi una grande soddisfazione e una conferma dell'impegno costante nella ricerca di prodotti di alta qualità e in grado di soddisfare anche i palati più esigenti" - afferma **Nuccio Caffo**, Amministratore Delegato dell'azienda - *"Il premio come Miglior Distilleria italiana è indubbiamente motivo di orgoglio, ma anche una grande responsabilità perché ci rende portatori del gusto italiano nel mondo. Gli attestati della giuria berlinese sono un ulteriore stimolo a continuare sul percorso intrapreso e guardiamo con fiducia il futuro nella convinzione che continueremo a stupire il nostro pubblico con novità e delizie da bere e degustare in purezza o declinate in altre formule come cocktail, dessert e molto altro ancora."*

Seguono nel dettaglio le caratteristiche dei vincitori, tutti realizzati integralmente nella sede storica di Limbadi in Calabria, ad eccezione di Sgnape dal Fogolar, prodotta nella filiale friulana di Caffo specializzata nella distillazione di grappe e acquaviti e nel loro invecchiamento.

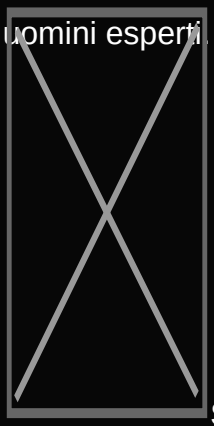


Limoncino dell’Isola: preparato rispettando la tradizionale ricetta del sud Italia, con l’infuso di scorze dei migliori limoni calabresi appena raccolti, il Limoncino dell’Isola è un liquore unico e ricercato che, grazie all’abilità dei liquoristi e alla qualità delle materie prime esclusivamente naturali, riesce a soddisfare tutti i consumatori rendendolo l’ideale digestivo dopo un pranzo mediterraneo ed un ottimo ingrediente per personalizzare Long drink e cocktails. Servire ghiacciato -20°C.



Liquorice: la natura ha dato alla liquirizia il meglio di sé, infatti fin dall’antichità sono conosciuti i principi attivi e il gusto dolce e piacevole della sua radice. È riconosciuto che schiarisce la voce, salva l’alito e la gola e ha proprietà espettorante, emolliente, antisettica, antiflogistica e anticarie. È anche presente in varie ricette afrodisiache e nel Kama-Sutra. Era usata dagli alchimisti di un tempo nelle pozioni medicamentose. È oggi apprezzata da tutti come caramella naturale e salutare, e ha anche uno spirito: Liquorice, realizzato esclusivamente con Liquirizia di Calabria DOP.

Heritage Brandy Riserva del 1970: questa preziosa acquavite di pregiati vini dell'Italia meridionale rappresenta l'eredità dei distillatori del secolo scorso, di un periodo storico che ha visto protagonista il brandy italiano. Una lunga storia unica e autentica, che racconta i luoghi, il duro e paziente lavoro di uomini esperti.



Sgnape dal Fogolar: una grappa che nasce dalla selezione di pregiati distillati di

vinaccia, lasciati maturare naturalmente in fusti di rovere per oltre 18 mesi. L’invecchiamento conferisce a questo prezioso distillato un colore ambrato e un aroma morbido, ma deciso, tipico della tradizione friulana.