

Gajardo, Bitter low-alcol senza compromessi

di **Giovanna Romeo**

Tutta la tradizione della Distilleria Schiavo al servizio per una nuova e futurista avventura: infusioni di materie prime di altissima qualità e la ricerca di un prodotto "Premium" e rivoluzionario

Dalla grappa migliore del Veneto alla mixology, "quasi" per gioco. A **Costabissara, Vicenza**, da cinque generazioni la **Distilleria Schiavo**, piccola realtà a conduzione familiare, lavora senza sosta per mantenere altissimo il proprio standard qualitativo.

In una delle regioni con la più alta concentrazione di grappe, la storia che unisce la Famiglia Schiavo al mondo dei distillati, ha origini molto antiche. Era il 1887 quando **Domenico Schiavo**, di professione mediatore di terreni, iniziò a distillare nel portico sotto casa costruendo il primo impianto di distillazione (a lui è attribuito proprio il **primo distillatore**, n.d.r.). Una data che segna l'avvio della Distilleria Schiavo, giunta ai giorni nostri tra produzione di pregevoli grappe e distillati, attraversando i disastri e le difficoltà di due conflitti mondiali, durante i quali le scorte della distilleria venivano addirittura requisite per sfamare i soldati.



Tutto come una volta: sistema discontinuo e alambicchi in rame

Grappe di nicchia e di altissima qualità, per alta ristorazione ed enoteche storiche. Il processo è ancora quello di una volta, l'antico **sistema discontinuo in alambicchi di rame**, con **vapore a bassa pressione**, grazie al quale la Distilleria Schiavo è in grado di produrre una grappa di vera eccellenza. Distillatori, ricette tramandate di generazione in generazioni, **tempi lunghi - un'ora e mezza per distillare 700 kg di vinacce fresche** per circa 30 litri di grappa a tutto grado. La cura nel processo di distillazione e la **lentezza di ogni passaggio** permettono di ottenere la perfezione. Le vinacce fresche rendono di più ma soprattutto arricchiscono la grappa di nuovi profumi e sapori prima inesistenti. Bottiglie studiate, etichette semplici ma ben curate, la continua ricerca della **materia prima** più pregiata sviluppano ulteriormente il progetto di volere essere una **distilleria di nicchia**.

L'ultima generazione, quella di **Marco Schiavo** l'attuale proprietario, apre infine ai **mercati europei e mondiali** con nuove strategie di marketing e distribuzione, ma soprattutto crea il nuovo brand **Gajardo Bitter** indirizzato al mondo della miscelazione.



I NOSTRI PARTNER

BEVANDE
FUTURISTE



Berta

ACQUASPIRITOSA



ILGIN.it

rastal

ULTIMI ARTICOLI

Da Mannarino il fine pasto è autoctono, con i liquori della tradizione
di Eugenia Torelli

Cocktail con vista, 9 proposte per gustarli su alcuni dei migliori rooftop d'Italia e del mondo
di Redazione

Toscana Antica Tradizione & Old Vermouth di Torino Ferro13
di Nicola Di Nunzio

Carlo Alberto Sagna: spirits, segmento di mercato ancora in espansione
di Giambattista Marchetto

Castagner, fatturato a +11% e raddoppio dell'export
di Redazione

Gajardo, un eccellente Bitter Radicale

Quattro prodotti, **Bitter Radicale**, **Bitter Radicale Extra**, **Fernet Radicale**, **Triple Sec Radicale**, dal gusto ricco e differente. L'aggettivo "Radicale" vuole rafforzare l'idea di un prodotto non per tutti, ma soprattutto **senza compromessi**. Il pallino per la qualità, materie prime presidio Slow Food come il **mandarino tardivo di Ciaculli**, una produzione in piccoli lotti. Infusi di erbe, piante aromatiche, frutta - arancia, lime, bergamotto, bucce di limone, mandarini -, radici, spezie naturali, decotti di piante officinali ottenuti da oltre 18 giorni di infusione, filtrati solo parzialmente per mantenere olii e aromi di un processo esclusivamente artigianale, rimescolati a mano con la tecnica del bâtonnage, e con un basso contenuto di zuccheri, viaggiano verso il piacere di un sapore pi  estremo ma puro, nella convinzione di non doversi omologare in alcun modo all'appiattimento gusto olfattivo. L'amaro vero, Radicale nelle sue diverse sfumature, **da servire da solo, come digestivo, on the rocks o in miscelazione**,   la vera rivoluzione di Distilleria Schiavo. E se la Grappa Schiavo strizza l'occhio alla tradizione tentando d'incontrare il gusto rinnovato del consumatore, accontentando i palati pi  fini con un'inclinazione pi  semplice e amabile,   il Bitter Radicale il nuovo, desiderato, aperitivo italiano.

Potrebbe interessarti anche:



Direttore Editoriale: Francesco Bruno Fadda

Vice Direttrice Editoriale: Lara De Luna

Caporedattrice: Eugenia Torelli

Redattori: Paolo Campana, Giambattista Marchetto, Giovanna Romeo, Gualtiero Spotti, Nicola Di Nunzio, Andrea Guolo, Marco Zucchetti

Redazione

Spirito Autoctono La Guida

redazione@spiritoautoctono.com

+39 347 5429035

Segreteria Operativa

Spirito Autoctono La Guida

desk@spiritoautoctono.com

guida@spiritoautoctono.com

+39 347 5429035

Ufficio stampa e relazioni pubbliche

Affinit  Elettive Studio

media@affinitaelettivestudio.com

+39 351 9612795