

BarTales

ANNO VIII | N. 10 | GIUGNO 2021

COCKTAIL STORY
ROSA
JACQUEMOT

LIQUID STORY
IL SEGRETO
DEL DODINAGE

REPORT
METTI UN WHISKY
A CENA

closed

ZOOM

**LA FEBBRE
DEL SABATO SERA**

FENTIMANS

La storia di Fentimans comincia nel 1905 quando il fondatore Thomas Fentimans iniziò a produrre ginger beer con il processo denominato botanically brewing, sofisticato metodo per la lavorazione di erbe, piante e radici. Il prodotto era venduto porta a porta e confezionato in bottiglie di ceramica che riportavano l'immagine di Fearless, il fedele cane di Thomas vincitore di concorsi canini nel 1933 e 34. Questa immagine

sarebbe divenuta il logo dell'azienda, la Fearless House, e riprodotto ovunque.

Oggi l'azienda è ancora nelle mani della quarta generazione della famiglia fondatrice e guidata dal pronipote Eldon A. Robson, che persegue lo stile del fondatore.

Il botanical brewing è un metodo che prevede un processo in più fasi per caratterizzare un sapore profondo. I migliori ingredienti botanici selezionati in tutto il mondo vengono infusi in acqua calda per estrarre i sapori naturali. L'estrazione del sapore richiede tempo e non può essere affrettata. Il risultante liquido botanico, concentrato ed equilibrato, sarà quindi pronto per essere avviato alla fermentazione che durerà 7 giorni in vasche aperte. Durante la fermentazione si produce un naturale contenuto alcolico che non supera comunque lo 0,5%. Il conseguente mosto viene poi miscelato con ulteriori aromi naturali e oli essenziali. Acqua e zucchero di barbabietola naturale vengono aggiunti prima che la carbonatazione apporti brillantezza al liquido.

La successiva pastorizzazione completerà la fusione di tutti gli elementi aggiungendo complessità e distinzione al gusto. Una presenza di sedimento nelle bottiglie di Fentimans rappresenta una componente assolutamente normale e naturale del percorso produttivo.

Questo processo multi stage che distingue Fentimans da tutti gli altri brand di settore è alla base del ricco spettro di sapori della gamma. Il perfetto bi-

PERSONAGGI
ELDON A.
ROBSON.





lanciamento di gusto si realizza sotto il controllo dell'Head of Flavour Geraldine Coombes, la donna che supervisiona e garantisce aroma, gusto e texture che i consumatori ricercano in Fentimans. Tutti gli step produttivi, sino all'imbottigliamento, avvengono nella Fearless House.

Iniziando dal mese di maggio con le acque toniche, il 2021 vedrà il graduale lancio di tutta la gamma mixers Fentimans nel formato da 200 ml. L'operazione fa parte di una continua e rinnovata attenzione alla crescente popolarità di cocktail e long drink verso cui i consumatori preferiscono una maggiore diluizione rispetto al classico *perfect serve* da 125 ml che ha contraddistinto Fentimans negli ultimi dieci anni.

Da sempre vicina ai nuovi trend di consumo, Fentimans ha intercettato la voglia di nuovi gusti ed esperienze di consumo con prodotti trasversali, premiati in tutto



il mondo e presenti nei cocktail bar più esclusivi. Partendo dal Hexham nel nord dell'Inghilterra, il brand è oggi presente in più di 70 paesi, in Italia è distribuito da Meregalli Spirits.

La nuova gamma da 200 ml, che oltre le tonic water include la storica ginger beer e l'iconica rose lemonade, continuerà a essere prodotta utilizzando l'esclusiva tecnica artigianale.

I gusti disponibili nel formato da 200 ml saranno dunque:

PREMIUM INDIAN TONIC WATER

Colore: limpido trasparente

Sapore: carattere pulito, rinfrescante e tipicamente agrumato, arrotondato da un delicato sentore di chinino

Abbinamenti: tonica per perfetti Gin Tonic o Vodka Tonic

CONNOISSEURS TONIC WATER

Colore: limpido trasparente

Sapore: pulito e fresco. Questa tonica versatile è stata appositamente creata con un profilo aromatico delicato che consente al distillato di essere il protagonista. Il finale è piacevolmente fresco e secco

Abbinamenti: tonica ideale in abbinamento con Gin molto aromatici e Vodka più delicate

GINGER BEER

Colore: opalescente

Sapore: gusto pungente di zenzero

Abbinamenti: per gli amanti dello zenzero. Per un Moscow Mule sorprendente

ROSE LEMONADE

Colore: rosa cipria

Sapore: al palato è dolce e delicata

Abbinamenti: spiriti bianchi e dark, comunque secchi.

La linea è completata da Ginger Ale, Pink Grapefruit Tonic Water, Light Tonic Water e Valencian Orange Tonic Water.

