TRINITY WINES

OMNE BONUM TRIUM

SPRITZERIA

Spritz & Aperitivos

Let's Spritz!

To spritz χρονολογείται στα τέλη του 19ου αιώνα. Στην περιοχή του Veneto, που ήταν τότε μέρος της μεγάλης Αυστρο-Ουγγρικής Αυτοκρατορίας, οι Αυστριακοί στρατιώτες ήθελαν συχνά ένα ελαφρυ δροσιστικό ποτό, ξεδιψαστικό, με λίγο αλκοόλ. Το ντόπιο αφρώδες κρασί, το Prosecco, ήταν ό,τι πρέπει αλλά συνήθως το ζητούσαν αραιωμένο από τις ταβέρνες και τα πανδοχεία λέγοντας «spritzen» (που σημαίνει «ψεκάζω»). Αυτή η παραλλαγή έμεινε με το όνομα Spritz.

Παρότι το spritz γεννήθηκε στο Veneto, γρήγορα έγινε γνωστό και εκτός συνόρων ως ένα δροσιστικό, παιχνιδιάρικο ποτό, με χαμηλό αλκοόλ.

Σήμερα, δύο αιώνες μετά, το Spritz είναι ένα από τα πιο δημοφιλή καλοκαιρινά cocktails με βάση το κρασί και οι Spritzeries είναι τα νέα trendy μαγαζιά αφιερωμένα στο ιταλικό lifestyle των chic 50΄s που επανέρχεται για να προτείνει απολαυστικά cocktails με βάση το κρασί, με τα Spritz και τα Aperitivos να κρατούν τα σκήπτρα.

Οι προτάσεις μας

Για το Spritz χρειάζεται αφρός. Συνήθως ξηρός όπως το Prosecco. Μπορείς όμως να πειραματιστείς με πιο γλυκό αφρό, όπως το **Moscato d΄Asti** και να βάλεις και χρώμα με **ροζέ αφρώδη.**

Prosecco

Prosecco Extra Dry
Torresella
Veneto, Ιταλία
Glera 100%
Ένα υπόξηρο (extra dry) Prosecco με αχυρόξανθο λαμπερό χρώμα και ντελικάτο μπουκέτο. Ισορροπημένο, με ζωηρή οξύτητα που, μαζί με τον κομψό αφρισμό του, του προσδίδουν μια αναζωογονητική αίσθηση φρεσκάδας.

Moscato d' Asti

Moscato d'Asti Pietro Forno
Il Falchetto
Piemonte, Ιταλία
Moscato
Ένα ημιαφρώδες γλυκό λευκό κρασί από την περιοχή του Asti. Ανάλαφρο, με διακριτικό αφρισμό και πληθωρικά, εκφραστικά ανθικά αρώματα που φέρνουν στο νου τριαντάφυλλα και γιασεμιά. Δίπλα τους, γλυκές νότες από ζουμερά, ώριμα λευκόσαρκα ροδάκινα του δίνουν τη φρουτώδη χροιά του. Στο στόμα φινετσάτο, γλυκό, σχεδόν παιχνιδιάρικο.

Franciacorta

Franciacorta Cuvée Prestige Brut
Ca'Del Bosco
Lombardia, Ιταλία
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Η Cuvée Prestige του Οίκου Ca΄Del Bosco είναι το αποτέλεσμα ιδιοφυούς ανάμειξης των καλύτερων ραγών Chardonnay, Pinot Nero και Pinot Bianco που προέρχονται από 134 αμπελώνες. Τα σταφύλια οινοποιούνται χωριστά και αφού αναμειχθούν μαζί με άλλο ένα 20% τουλάχιστον από τα καλύτερα κρασιά προηγουμένων εσοδειών το τελικό blend αφήνεται να ωριμάσει για 28 μήνες για να δημιουργηθεί αυτό το πλούσιο κρασί.

Rosé Spritzer!

1. **Γέμισε ένα ποτήρι με παγωμένο ροζέ κρασί**
2. **Πρόσθεσε Soda Water -περίπου 25% της ποσότητας.**
3. **Ανακάτεψε κι απόλαυσε!**

Ροζέ κρασιά

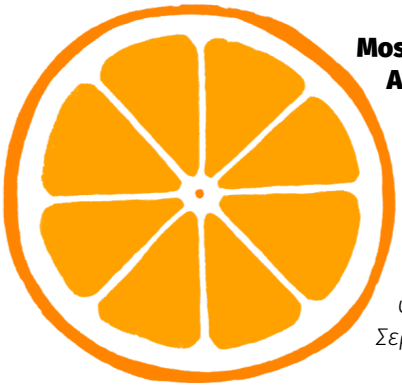
The Pale by Sacha Lichine
Var, Provence, Γαλλία
Grenache, Rolle, Syrah, Cinsault
Απαλό ροζ σομόν, ευωδιάζει ζαχαρωμένη φλούδα πορτοκαλιού και ελαφριά περάσματα από λουλούδια, μαζί με ροζ grapefruit. Ισορροπημένο μεταξύ όγκου και οξύτητας, ολοκληρώνεται σε μια επίγευση ελαφρά ορυκτή με νύξεις πασχαλιάς και πεπονιού.

Stilrosé Santa Margherita
Trentino, Alto Adige, Ιταλία
Grapello, Barbera, Sangiovese, Marzemino
Ένα εξωστρεφές απαλό ροζέ κρασί, σε χρώμα αχνό πορτοκαλί-ροδί, με εκφραστικό αρωματικό μπουκέτο που θυμίζει σμέουρα και εσπεριδοειδή αλλά και διακριτικά μπαχαρικά. Ευκολόπιοτο, με απολαυστικό φρούτο στο στόμα, ισορροπημένη οξύτητα και μια φοβερή αίσθηση φρεσκάδας.

Αφρώδη Ροζέ

Prosecco DOC Rosé
Torresella
Veneto, Ιταλία
Glera, Pinot Nero
Ένα σχετικά νέο προϊόν, το ροζέ Prosecco -όχι απλά Spumante- παράγεται από Glera και Pinot Nero που ζυμώνουν χωριστά. Απαλό ροζ σομόν με φινετσάτο αφρισμό, αναδύει λουλουδάτα αρώματα με νότες εσπεριδοειδών και κόκκινων φρούτων. Διαθέτει ευχάριστη προσωπικότητα, δομή αλλά και φρουτένια φρεσκάδα.

Moscato Rosa



Moscato Rosa
Anselmi Zellina
Friuli, Venezia-Giulia, Ιταλία
Moscato
Ημιαφρώδες ημίξηρο ροζέ κρασί από την περιοχή του Friuli της βόρειας Ιταλίας. Δημιουργημένο από την ποικιλία Moscato, αναδύει πληθωρικά αρώματα τριαντάφυλλου. Στο στόμα είναι διακριτικά γλυκό, με μια σπινθηροβόλα αίσθηση φρεσκάδας, από τις διακριτικές του φυσαλίδες.
Σερβίρεται με παγάκια και μία φέτα πορτοκάλι.

Ros Solis Premium Mixers

- Χωρίς τεχνητά αρώματα και συντηρητικά και μόνο από 100% φυσικές πρώτες ύλες.
- Κατάλληλα για vegan, vegeterian και gluten-free διατροφή.
- Σε γυάλινες φιάλες μιας χρήσης, των 200ml.
- Πλήρως ανακυκλώσιμη συσκευασία.
- 100% Ελληνικό Προϊόν

Bergamot n Mandarin Soda

Περγαμόντο και μανταρίνι σε απόλυτη ισορροπία με άπειρες φυσαλίδες ανθρακικού.

Cucumber n Basil Tonic

Αγγούρι και βασιλικός με αρωματικά βότανα της ελληνικής γης

Pink Grapefruit Soda

Γλυκόπικρο ροζ γκρέιπφρουτ, με άπειρες φυσαλίδες ανθρακικού.

Ginger Beer

Γεύση έντονου και εξωτικού spicy ginger, από φυσική ζύμωση, με άπειρες φυσαλίδες ανθρακικού

Tonic Water

Η γνωστή, αιχμηρή και ιδιαίτερη γεύση της κινίνης εμπλουτισμένη με άπειρες φυσαλίδες ανθρακικού

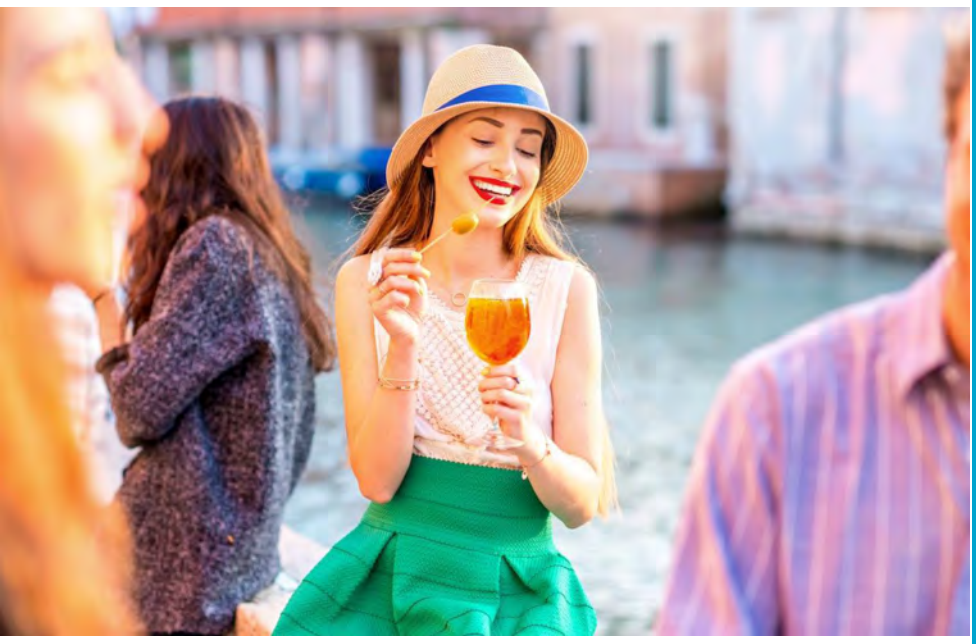
Soda Water

Η απόλυτη σόδα, φυσική και διαυγής με εκρήξεις εκατομμυρίων φυσαλίδων

aperitivo

Do it like an italian!

Το απεριτίβο, έχει τις ρίζες του βαθιά στην ιταλική παράδοση. Το απογευματινό «τελετουργικό» ποτό των Ιταλών, έχει τις ρίζες του στη λατινική λέξη «aperire», που σημαίνει «άνοιγμα» γιατί καταναλώνεται πριν από το γεύμα, ανοίγοντας την όρεξη για το γεύμα που θα ακολουθήσει και προετοιμάζοντας με την ξηρότητά του τους γευστικούς μας κάλυκες.



Γεννέτειρα του απεριτίβο, το Τορίνο. Κάπου στο 1786, το πρώτο Vermouth έκανε την εμφάνισή του και γρήγορα βρήκε απήχηση στους Ιταλούς που υιοθέτησαν την συνήθεια να πίνουν ένα ή δυό ποτηράκια μαζί με μια μικρή πιατέλα ορεκτικών, τα antipasti, πριν το βραδινό γεύμα. Άλλωστε, είναι γνωστό πως τρώγοντας έρχεται η όρεξη.

Πλέον, το απεριτίβο αποτελεί αγαπημένη παράδοση των Ιταλών και με τα χρόνια έχει εξελιχθεί σε πολιτισμική συνήθεια. Είναι η ευκαιρία όχι μόνο να τσιμπήσεις κάτι ελαφρύ μέχρι το βραδινό, αλλά κυρίως να τα πεις με τους φίλους σου μετά τη δουλειά, απολαμβάνοντας ένα δροσιστικό ελαφρύ ποτό.

Rinomato Aperitivo

Ένα απεριτίβο από το Piemonte, με γλυκόπικρη γεύση που γευστικά θα ενθουσιάσει όσους δεν είναι φαν της εντελώς πικρής γεύσης του Campari ή της μονοδιάστασης γεύσης και της γλύκας του Aperol. Το Rinomato Aperitivo διαθέτει βαθυκόκκινο χρώμα, με πολύπλοκη προσωπικότητα. Η bitter αίσθηση που αφήνει είναι μεν αισθητή αλλά σε καμία περίπτωση υπερβολική. Με σώμα ελαφρύ, αφήνει μια αίσθηση εσπεριδοειδών, σαν μια έκρηξη φρεσκάδας από φλούδες πορτοκαλιών. Θαυμάσιο με σκέτο πάγο και μια φέτα πορτοκάλι, υπέροχο με αφρώδες κρασί, εξαιρετικό στα cocktails που θέλουν μια πικρή νότα, σε πιο light έκδοση.

Οι προτάσεις μας

Rinomato Aperitivo Deciso
Giancarlo Mancino
Piemonte, Ιταλία
14% | Vegan | 1000ml

Ένα λικέρ σε στυλ bitter, από τον κοσμογυρισμένο, διάσημο bartender-mixologist Giancarlo Mancino, που είναι Bar & Beverage Consultant σε μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες ανά τον κόσμο. Το Deciso, που σημαίνει «αποφασιστικό, ενεργητικό», είναι ένα aperitivo με έμφαση στα βοτανικά στοιχεία με πλούσια αρωματική παλέτα όπου συναντάμε ξύσμα πορτοκαλιού, βανίλια, ρίζα γεντιανής, φλοιός κιγχόνης και πι-κραλίδα. Η αρχική ελαφρώς γλυκιά αίσθηση στο στόμα σιγά-σιγά αποκαλύπτει μια πικράδα, ισορροπώντας με θαυμαστό τρόπο τις ρίζες, τα φρούτα, τα βότανα και τα μπαχαρικά.
Υπέροχο σε Arancione (μόνο του με tonic water) ή σαν βάση για ένα χαμηλού αλκοολικού τίτλου sour (Rinomato Sour). Επίσης, με αφρώδες κρασί και σόδα για ένα απολαυστικό, ξηρό και σοφιστικέ Spritz.

Rinomato aperitivo

Rinomato Aperitivo Scuro
Giancarlo Mancino
Piemonte, Ιταλία
23% | Vegan | 1000ml

Το Scuro Rinomato διαθέτει εντυπωσιακό βαθύ μωβ χρώμα και πυκνή, μεταξένια υφή. Ένα bitter λικέρ όπου τα μικρά κόκκινα φρούτα του δάσους δίνουν τον τόνο μαζί με τον ιβίσκο, το νεράντζι, την πικραλίδα, το περγαμόντο, το μανταρίνι και το μαύρο τσάι. Το τελείωμα είναι ξηρό με φοβερή πολυπλοκότητα και μία πικρή νότα που εισφέρουν η γεντιανή και η αρτεμησία.
Ιδανικό για Negroni, Americano, αλλά και σε όποιο άλλο cocktail θέλει ...την πίκρα του. Φυσικά και μόνο του με ginger ale.

Δύο πολύ ξεχωριστά Vermouth

Cacciaprat Elisir Nocte
Cacciaprat
Priorat, Spain
100% Garnatxa Tinta (Grenache Rouge) | 15% | 750ml
Ένα μεγαλειώδες ερυθρό Vermouth, από Grenache Rouge που προέρχεται από πολύ παλαιά κλήματα (άνω των 90 ετών) στην αμπελουργική ζώνη του Priorat της Καταλονίας. Ο αμπελώνας καλλιεργείται βιολογικά και το έδαφος έχει ηφαιστειακή προέλευση, πλούσιο σε μέταλλα και ιχνοστοιχεία. Η ξεχωριστή του ιδιοσυγκρασία είναι αποτέλεσμα της μοναδικής σύλληψης του παραγωγού να χρησιμοποιήσει από τον έναν μοναδικό αμπελώνα όχι μόνο τα σταφύλια αλλά και τα φυτά, τα βότανα, τα άνθη και τις ρίζες που το περιβάλλουν. Όλα εκχυλίζονται με το κρασί για έναν πλήρη σεληνιακό κύκλο -28 ημέρες- και στη συνέχεια παλαιώνει για 24 μήνες σε νέα γαλλικά βαρέλια όπου αποκτά έναν χαρακτήρα πολύπλοκο, πλούσιο, με απίστευτη φινέτσα και δύναμη. Η γλυκιά και η πικρή του πλευρά είναι απόλυτα ισορροπημένες ενώ στο στόμα είναι κομψό, με απίστευτη διάρκεια. Νότες ελιάς και βαλσαμικές νύξεις στη μύτη, αλλά και μια αίσθηση πως έχεις μπροστά σου LBV Port.
Συνδυάζεται υπέροχα με ψητή πάπια, αντσούγιες, σοκολάτα, ελιές και αυγοτάραχο.

Cacciaprat Dies
Cacciaprat
Priorat, Spain
100% Grenache Blanc | 15% | 750ml
Ένα λευκό Vermouth ξεχωριστό, από την Καταλονία της Ισπανίας. Φτιαγμένο από 100% Grenache Blanc από αμπελώνες στην αμπελουργική ζώνη του Priorat, που εμπλουτίζεται με λουλούδια, βότανα και ρίζες που βρίσκονται στον αμπελώνα. Τα βοτανικά στοιχεία εκχυλίζονται για 28 ημέρες (για έναν πλήρη σεληνιακό κύκλο) και δεν προστίθεται καθόλου χρώμα. Παλαιώνει για 24 μήνες σε καινούργια γαλλικά βαρέλια.
Το αποτέλεσμα είναι εντυπωσιακό με μία πλούσια παλέτα αρωμάτων όπου κυριαρχούν εσπεριδοειδή και λουλούδια. Ξηρό, με απαλή, μεταξένια υφή αναδύει μια διακριτική πικρή νότα από τα βοτανικά του στοιχεία αλλά και την φρεσκάδα των εσπεριδοειδών, που κρατάει μέχρι το μακρύ τελείωμα.
Οι ιδανικοί του σύντροφοι, τα έντονα τυριά όπως το Roquefort, το Stilton αλλά και οι έντονα λιπαρές γεύσεις όπως το foie gras.

**"Two impressive vermouths that, when you try them, will review your view of the category.
Cacciaprat Vermouth White: dry, blossoming, citrus
The red: botanic, strong & smooth, almost amaro.
Simply Wonderful"**

The New York Times

Έτοιμα cocktails για κάθε ώρα

HyBOU

HyBou Gimlet Normand
Gin από την Νορμανδία με λικέρ από λάιμ δημιουργούν ένα κλασσικό cocktail. Υπέροχο με sushi.

HyBou Tropical Negroni
Το ρούμι από τις γαλλικές Αντίλιες (rhum agricole) παίρνει τη θέση του gin σ' αυτή την τροπική παραλλαγή του κλασσικού Negroni. Μαζί με το ρούμι, ανανάς και καρύδα προστίθενται και ολοκληρώνουν το εξωτικό σύνολο.

HyBou Ruby Ramble Sour
Ένα Sour cocktail που έχει εμπνευστεί από το εικονικό martini, με γευστικές νότες από φρούτα του πάθους και βανίλια μαζί με μια πικάντικη bitter προσθήκη από ξηρό vermouth. Οι πικρές και όξινες νότες από το εκχύλισμα ιβίσκου χαρίζουν μια ξεχωριστή εξωτική νότα που δίνει στο cocktail την ξεχωριστή του γεύση.

HyBou Metropolitan Manhattan
Μια έκδοση λίγο πιο «νόστιμη» και πικάντικη από το κλασσικό Manhattan, αφού η βάση του είναι ένα μείγμα από bourbon, scotch whisky και calvados, ενώ το σιρόπι πιπερόριζας και σπόρων tonka προσθέτουν κι άλλη πολυπλοκότητα στο σύνολο.

HyBou L'Aperitivo
Έτοιμο Aperitivo με έμπνευση από το διάσημο Americano. Vermouth και Carribbean bitter συνδυάζονται αρμονικά με πράσινο τσάι αρωματισμένο με γιασεμί.

Έτοιμα wine cocktails

SeiBellissimi

Bellini Sei Bellisimi
by Giancarlo Mancino
Το διάσημο και πολύ αγαπητό cocktail Bellini συνδυάζει εξαιρετικής ποιότητας αφρώδες κρασί με πούλπα από απολαυστικά και γευστικά ροδάκινα. Ένα έτοιμο cocktail με μόλις 6% αλκοόλ..

Belli.No Sei Bellisimi
by Giancarlo Mancino
Με 0% αλκοόλ, το Belli.No διαθέτει 100% γεύση και ποιότητα χωρίς να «επιβαρύνεται» με αλκοόλ. Για όλες εκείνες τις περιστάσεις που μας θέλουν νηφάλιους, αλλά όχι χωρίς γεύση. Ακαταμάχητος συνδυασμός!

Έτοιμα wine cocktails

PELEANO ®

Peleano Wine Cocktail Rosé
Πελοπόννησος
Αφρώδες cocktail με βάση το κρασί που έχει εμπλουτιστεί με αρώματα από τριαντάφυλλα και εσπεριδοειδή. Γοητευτικό ροζ χρώμα με παιχνιδιάρες φυσαλίδες και γλυκιά γεύση.

Peleano Wine Cocktail
Πελοπόννησος
Αρώματα εκρηκτικά, φυσαλίδες δροσιστικές, γεύση γλυκιά. Ένα αφρώδες αρωματισμένο cocktail με βάση το κρασί με αρώματα λουλουδιών και lime. Μόνο με 6% αλκοόλ, σε φιάλη 250ml.

Τρώγοντας έρχεται η όρεξη...

vermouth

ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΑ & ΕΛΑΦΡΙΑ
Συνήθως έχουν μια παλέτα με εσπεριδοειδή. Ξηρά και τραγανά σερβίρονται on the rocks και ταιριάζουν με στρείδια, καβούρια, καραβίδες. Επίσης, ελιές, αντσούγιες, αγγινάρες, ελληνικούς μεζέδες.

ΓΛΥΚΑ & ΦΡΟΥΤΩΔΗ
Τέλεια με κοτοσαλάτα με αποξηραμένα φρούτα, τέλειο με κρεμώδη λευκά τυριά μαζί με ροδάκινο. Με κινέζικη κουζίνα (stir-fries).

ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ & ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ
Σαν το κόκκινο κρασί, ή ένα πλούσιο λευκό, αυτά τα vermouth συχνά μπαίνουν στα Negroni, στα Manhattan ή στα Boulevardier. Άρα ταιριάζουν ιδανικά με burgers, jamon iberico, chorizo, λούζα Τήνου, κρητικό απάκι. Τέλειο για πειράματα με bbq.

ΚΑΠΝΙΣΤΑ & BITTER
Η πίκρα τους αλλά και η πολυπλοκότητά τους μπορεί στην αρχή να φαίνεται υπερβολική αλλά είναι μία γεύση μαθαίνεις να την αγαπάς. Ταιριάζουν ιδανικά με έντονες γεύσεις, με εδέσματα που έχουν καφέ και σοκολάτα bitter, σπιτικό tiramisu, με μαύρη σοκολάτα με υψηλό ποσοστό κακαόμαζας, το ιταλικό χριστουγεννιάτικο γλυκό με την σοκολάτα, τα αποξηραμένα φρούτα, τα πικάντικα μπαχαρικά και τους ξηρούς καρπούς.

Τρώγοντας έρχεται η όρεξη...

Λούζα, Απάκι, Σύγλινο, τα παραδοσιακά μας αλλαντικά μαζί με τα έντονα κρεμώδη τυριά της Μυκόνου όπως το ξινοτύρι, το έντονο Σαν Μιχάλης της Σύρου, το αρσενικό Νάξου αλλά και gorgonzola, παρμεζάνα μαζί με ελιές και ένα τσάτνει από φρούτα, ταιριάζουν υπέροχα με το απεριτίβο.

Προσιούτο με αβοκάντο και balsamico ή ακόμα και με φρεσκοκομμένα μήλα ή αχλάδια.

Τυριά με γευστική ένταση, ελιές, ξηροί καρποί, αποξηραμένα φρούτα.

Crostini, ή αλλιώς φρυγανισμένο ψωμί με υπέροχα γευστικά συστατικά από κρεμώδη τυριά, dips, μαζί με τυρί, αλλαντικά, ντομάτα κι ό,τι άλλο βάλει ο νους.

Πολύχρωμες σαλάτες με τυρί και φρέσκα ροδάκινα ή άλλα εποχιακά φρούτα με λίγο μπαλσάμικο.

Spritz like an Italian...

Στην Ιταλία, και ειδικά στο Βένετο, την πατρίδα του Prosecco και φυσικά του Spritz, η απογευματινή συνήθεια είναι ένα μικρό time out στο κοντινό -και συνήθως πάντα το ίδιο- bàcaro (το ιταλικό tapas bar) για ένα ποτηράκι κρασί και μικρά cicchetti (μικρές ορεκτικές μπουκίτσες).

Δεν είναι τυχαίο που η έκφραση dolce vita (η τέχνη της ευζωίας) έρχεται από την Ιταλία.

Aperitivo, the italian Happy Hour!

TRINITY WINES

OMNE BONUM TRIUM