



MARTINI® PRESENTA UN NUEVO VERMOUTH DI TORINO DE ELABORACIÓN TRADICIONAL

- Javier de las Muelas, referente en el mundo de la mixología, ha sido el encargado de apadrinar el lanzamiento de este nuevo Vermouth di Torino
- MARTINI RISERVA SPECIALE estará disponible en dos variedades: Rubino y Ambrato

Madrid, martes 7 de julio de 2015.- MARTINI®, marca de vermouth premiada internacionalmente lanza hoy MARTINI® RISERVA SPECIALE un nuevo Vermouth di Torino que se presenta en dos variedades, RUBINO y AMBRATO. Este nuevo Vermouth di Torino se elabora a partir de vinos 100% italianos minuciosamente seleccionados.

Javier de las Muelas ha sido el encargado de apadrinar la presentación de este nuevo vermouth en el Dry Martini, su local insignia y todo un referente de la coctelería a nivel internacional. Durante la presentación De las Muelas ha afirmado que ambas variedades, RUBINO y AMBRATO, le entusiasman. "El RUBINO por su sabor especiado, incluso un poco picante. El AMBRATO por su sabor floral con toques de miel. MARTINI RISERVA SPECIALE es un producto único con el que MARTINI sorprenderá al consumidor y muy especialmente a aquellos que reivindican el momento del vermouth o aperitivo, tan en tendencia en nuestro país".

Con este nuevo vermouth, MARTINI® ha querido rendir homenaje a los métodos tradicionales utilizados por el primer maestro herborista de la casa. El resultado es un producto único cuyo proceso de elaboración sienta las bases de lo que representa la denominación de origen Vermouth di Torino.

Una elaboración tradicional

En la elaboración del nuevo MARTINI® RISERVA SPECIALE se utilizan exclusivamente vinos autóctonos italianos, entre los que se incluyen pequeños lotes de Langhe Nebbiolo Denominazione di Origine Controllata (DOC en sus siglas en italiano) y Moscato d'Asti Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG en sus siglas en italiano).

Beppe Musso, maestro mezclador de MARTINI®, ha seleccionado uvas obtenidas de delicadas cosechas caracterizadas por una profundidad y un sabor singulares que gozan de reconocimiento a nivel mundial. Unos valores que son esenciales para la mezcla final con los extractos botánicos y aromáticos.

Por su parte, Ivano Tonutti, maestro herborista de MARTINI®, ha seleccionado para este nuevo Vermouth di Torino una mezcla de tres tipos diferentes de artemisia autóctona que crecen en los campos colindantes de Pancalieri, en la región italiana de Piamonte.

Estas hierbas locales se maridan con exóticos extractos botánicos en un complejo proceso para crear una mezcla conforme al estilo tradicional del vermouth original. Con la voluntad de recuperar los antiguos y tradicionales métodos de la región, los extractos botánicos se dejan reposar en *tinò* piamontés (pequeña cuba de roble) durante más de dos meses hasta alcanzar el equilibrio de carácter y sabor que caracteriza el vermouth MARTINI®.

Dos variedades: Rubino y Ambrato

En el RISERVA SPECIALE RUBINO, los pequeños lotes de vino Langhe DOC Nebbiolo se mezclan con los extractos de cardo italiano y sándalo rojo de África Central para lograr un vermouth de color rojo rubí brillante que ha inspirado el nombre de esta variedad. El delicado equilibrio de los extractos botánicos crea un Vermouth di Torino complejo y herbal con cuerpo y un gusto prolongado.

En el MARTINI® RISERVA SPECIALE AMBRATO, los pequeños lotes de vino Moscato d'Asti DOCG se mezclan con extractos de manzanilla romana, corteza de quino amarillo y ruibarbo chino. El resultado es una mezcla ligeramente amarga que aromatiza y sublima los sabores de los vinos.

Vermouth di Torino

MARTINI® lleva desde 1863 produciendo vermouth en la región italiana de Piamonte, en el mismo lugar en el que se estableció hace más de 150 años. MARTINI® ha trabajado de la mano de otros productores locales para reconocer y recuperar la denominación de origen Vermouth di Torino que hace referencia únicamente al vermouth elaborado de forma tradicional por expertos que utilizan vinos 100% italianos y hierbas de la región de Piamonte.

En un guiño a La Casa de Saboya, que protegió por primera esta denominación de origen con el fin de evitar que productores de fuera de la región de Piamonte la utilizaran, MARTINI® ha integrado el escudo de esta dinastía en el elaborado diseño de la etiqueta del nuevo MARTINI® RISERVA SPECIALE.

Junto a su *partner* local de confianza, la Cooperativa Erbe Aromatiche di Pancalieri, MARTINI® trabaja para recuperar el entorno natural de la región de Piamonte a través de la recuperación de componentes botánicos cultivados en otros tiempos. Todo ello en una búsqueda constante de sostenibilidad con el objetivo de garantizar la protección del medio ambiente para las generaciones futuras.

A propósito de este nuevo producto, Giuseppe Gallo, global Brand ambassador de MARTINI®, ha manifestado: «Con más de 150 años de historia, MARTINI® se enorgullece de lanzar este nuevo Vermouth di Torino. Con la vista puesta en el futuro, MARTINI® RISERVA SPECIALE RUBINO y MARTINI® RISERVA SPECIALE AMBRATO representan las expectativas y la pasión de MARTINI®, al tiempo que recuperan y rinden homenaje al profundo conocimiento y a la elaboración tradicional que forman parte indisociable del proceso de creación del auténtico Vermouth di Torino».

Nota a los editores:

DOC: Denominazione di Origine Controllata

DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Gama MARTINI®:

MARTINI Bianco y Rosso 15°, MARTINI Gran Lusso 16°, MARTINI Royale 8%, MARTINI Riserva Speciale Rubino y Ambrato 18°.