



Il gin è una bevanda alcolica tra le più conosciute e commercializzate al mondo. È classificato come superalcolico, vista la sua elevata gradazione alcolica, che per legge non deve essere inferiore al 37,5% vol. Il gin è un distillato a base di frumento e orzo, fermentati e aromatizzati con il ginepro. Le sue origini risalgono all'epoca medievale, periodo in cui veniva prodotto a scopo medico e curativo.

Il sostantivo "gin" deriva dal francese "genièvre" e/o dall'olandese "jenever" e/o dall'italiano "ginepro".



18 DRY GIN
marchio THE SILVER DIAMOND
formato BOTTIGLIA CL. 100
grad. alc. 37,5% VOL.

caratteristiche
Puro Gin secco, ideale come base per numerosi cocktail.



Accordi internazionali riservano l'utilizzo del nome "Scotch whisky" esclusivamente ai distillati prodotti in Scozia. Si tratta di whisky realizzati con orzo maltato oppure con orzo maltato mescolato a granturco. La maggior parte del whisky di malto prodotto in Scozia è destinato al blending (miscela di whisky ottenuti da cereali diversi) e solo una piccola parte è commercializzata come single malt (esclusivamente con malto d'orzo). Il blending è considerato l'arte in cui l'uomo, il master blender, ha il ruolo di protagonista in quanto sceglie i malti della miscela e ne stabilisce le quantità. Un blended whisky non nasce dall'incontro di un malto e di un distillato di cereali, ma dal matrimonio di diversi single malt whisky (da 15 a 40) con uno o più whisky di cereali.

Il whisky o whiskey è una bevanda alcolica ottenuta dalla distillazione di vari cereali fermentati, invecchiata in botti di legno (di solito di quercia). Alcuni cereali, tra cui spesso l'orzo, sono fatti germinare e trasformati in malto. Non è certa né la data della prima distillazione di whisky né se essa sia avvenuta in Scozia o in Irlanda. È ben nota però la rivalità tra queste due regioni nel rivendicarne la paternità. Il whisky di malto irlandese e il whisky di malto scozzese hanno in comune una lunga tradizione e molte somiglianze nella loro produzione, anche se in qualcosa differiscono. Oggi il whisky è il distillato più prodotto e consumato al mondo e il suo mercato è in continua crescita.

19 BLENDED SCOTCH WHISKY
marchio BLACKLAMP
formato BOTTIGLIA CL. 100
grad. alc. 40% VOL.

caratteristiche
Miscela di Whisky scozzesi selezionati, invecchiati per un minimo di 3 anni.



20 AÑEJO 15 AÑOS
marchio VARADERO
formato BOTTIGLIA CL. 70
grad. alc. 38% VOL.

caratteristiche
Per offrire agli estimatori un prodotto speciale, Ron Varadero ha in Ciego de Avila (Cuba) una Riserva dove produce il suo 15 anni d'invecchiamento; per imbottigliarlo, a mano, occorre attendere 30 anni dalla distillazione dell'aguardiente. Un Ron da gustare in bicchiere ampio per poter godere dei suoi profumi straordinari.

21 AÑEJO 3 AÑOS
marchio VARADERO
formato BOTTIGLIA CL. 70
grad. alc. 38% VOL.

caratteristiche
Il Ron Varadero Añejo 3 Años è, nella migliore tradizione cubana, l'ingrediente indispensabile per la preparazione di gustosi cocktail e sofisticati long drink. Invecchiato 3 anni in botti di rovere, ha un sapore molto gradevole e un aroma marcato. Da bere solo o mixato, regalerà il vero sapore dell'Oriente cubano.

22 AÑEJO 5 AÑOS
marchio VARADERO
formato BOTTIGLIA CL. 70
grad. alc. 38% VOL.

caratteristiche
Questo particolare Ron si distingue per essere un classico della produzione Cubana: secco, deciso, perfettamente bilanciato, ricorda al palato la frutta dei tropici. 5 anni d'invecchiamento nelle secolari cantine di Santiago de Cuba gli conferiscono le qualità di un Ron inconfondibile dal colore come il sole dei Caraibi.

23 AÑEJO 7 AÑOS
marchio VARADERO
formato BOTTIGLIA CL. 70
grad. alc. 38% VOL.

caratteristiche
È l'amore e l'esperienza dei Maestros Roneros che permette di ottenere un Añejo 7 anni così delicato. I Maestros Roneros ne seguono con passione il lento invecchiamento in barili di rovere, che danno vita a un Ron superiore ed ineguagliabile, ai vertici assoluti per la sua qualità. Il colore ambrato scuro, il sapore esaltante e l'aroma unico sono una piacevole compagnia da gustarsi nei momenti di relax, per apprezzarne il gusto esclusivo.

Rum tradizionale di Cuba. Passaporto 100% cubano: una garanzia di qualità senza compromessi. Varadero non è solo un Rum, è frutto prezioso della cultura cubana, una vera e propria eccellenza riconosciuta e apprezzata a livello mondiale. La sua produzione, il sapiente invecchiamento e l'imbottigliamento, per i Rum invecchiati 3, 5 e 7 anni, avvengono esclusivamente a Santiago de Cuba, la culla del Rum, nella storica cantina "Nave Don Pancho", la distilleria di produzione del Ron Varadero dove i Maestros Roneros, oggi come un tempo, lavorano con passione alla creazione di miscele uniche. Tutti i Rum a marchio Varadero sono garantiti dal Sigillo di Stato della Repubblica di Cuba che ne tutela l'origine e la produzione, proprio come la DOCG in Italia. Sono distillati e invecchiati secondo le leggi del Disciplinare.



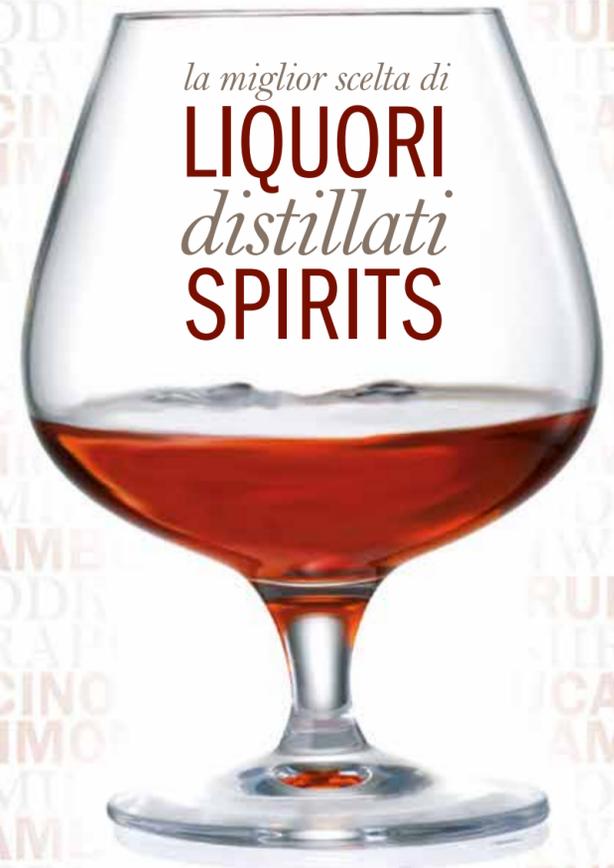
24 AÑEJO
marchio VARADERO
formato BOTTIGLIA CL. 100
grad. alc. 38% VOL.

caratteristiche
Ron Varadero Añejo è un rum particolarmente morbido che si esalta mixato con bevande sodate, ottimo nel Cuba Libre. Il suo formato da litro è dedicato ai professionisti del banco. Ron Varadero Añejo è il classico "dame anejito" della tradizione popolare cubana, non riferito all'età di anejamiento (invecchiamento) ma al gusto del Maestro Ronero di Santiago.

25 SILVER DRY
marchio VARADERO
formato BOTTIGLIA CL. 100
grad. alc. 38% VOL.

caratteristiche
Il Ron Varadero Silver Dry ha tutta la forza dell'aguardiente cubano. L'aguardiente è il primo prodotto della distillazione della canna da zucchero, prima di iniziare ogni processo di invecchiamento. Chiaro e luminoso, sprigiona la gioiosa freschezza della canna da zucchero. Molto versatile, con il suo inconfondibile carattere, è l'ideale per la miscelazione. Da gustare ghiacciato liscio per scoprire la qualità unica del Ron Cubano, potente senza perdere la tenerezza. In formato da litro, è ideale per i Barman, professionisti del cocktail.

San Geminiano Italia srl via del Passatore, 200 - 41011 Campogalliano (Modena)
Tel. 059/527415 - Fax 059/527267 - www.sangeminiano.it - info@sangeminiano.it - www.facebook.com/SanGeminianoItalia



la miglior scelta di
LIQUORI
distillati
SPIRITS

GRAPPA LIMONCINO MIRTO SAMBUCA VODKA GIN WHISKY RUM



Prodotto tipicamente italiano, la grappa deriva dalla distillazione di vinacce. La qualità dipende dal tipo e dalle caratteristiche delle uve utilizzate. Per ottenere grappe della miglior qualità, come quelle della linea Jacopo Maestri, sono indispensabili accurati metodi produttivi. La ricca gamma a marchio Jacopo Maestri comprende quattro grappe di monovitigno,

ovvero prodotte da un'unica tipologia di uva, una grappa "riserva", invecchiata almeno 18 mesi, e una grappa bianca, perfetta per le correzioni al bar. Le grappe di qualità sono generalmente servite a temperatura ambiente per esaltarne al meglio i profumi e il sapore. Particolarmente consigliato il consumo dopo i pasti, come digestivo, oppure come "correzione" nel caso del caffè.

1 GRAPPA DI CHARDONNAY
marchio JACOPO MAESTRI
formato BOTTIGLIA CL. 70
grad. alc. 42% VOL.

caratteristiche
Grappa di monovitigno ottenuta da vinacce di uve Chardonnay. È prodotta nella zona tipica del Trentino. La grappa di Chardonnay si distingue per il profumo intenso e fruttato, che ricorda la mela golden, e il gusto secco, fresco ed elegante. Servire a 12°-14°C. Durante la stagione calda si consigliano temperature anche inferiori.

2 GRAPPA DI BRUNELLO
marchio JACOPO MAESTRI
formato BOTTIGLIA CL. 70
grad. alc. 43% VOL.

caratteristiche
Purissimo distillato di vinacce. Grappa toscana di monovitigno, ottenuta da vinacce di uva Brunello. È prodotta nella zona tipica della Toscana (nei dintorni di Siena). La grappa di Brunello ha un gusto caldo, secco e persistente. Il colore è limpido e trasparente, il suo profumo penetrante. Ottima a fine pasto, come digestivo. Servire a 12°-14°C.

3 GRAPPA RISERVA 18 MESI
marchio JACOPO MAESTRI
formato BOTTIGLIA CL. 70
grad. alc. 40% VOL.

caratteristiche
Grappa ottenuta da vinacce di Pinot Nero, Teroldego e Chardonnay Trentini. Invecchiata in botti di rovere, ha un colore giallo ambrato. Un profumo fragrante, persistente e vanigliato, con sentori di bacche rosse, ciliege e frutti di bosco. Il sapore è raffinato ed elegante, vellutato e morbido. Si consiglia di servire a 14°-17°C.

4 GRAPPA DI MOSCATO
marchio JACOPO MAESTRI
formato BOTTIGLIA CL. 70
grad. alc. 42% VOL.

caratteristiche
Grappa trentina di monovitigno, ottenuta da vinacce di uva Moscato. È prodotta nella zona tipica del Trentino ed è senz'altro la più caratteristica delle grappe trentine. Il colore è brillante trasparente. Il profumo è aromatico, elegante e persistente. Ha un sapore intenso, fine, dal gusto armonico e gradevole che richiama note di frutti tropicali e salvia. Servire a 12°-14°C. Durante la stagione calda si consigliano temperature anche inferiori.

5 GRAPPA DI MÜLLER THURGAU
marchio JACOPO MAESTRI
formato BOTTIGLIA CL. 70
grad. alc. 42% VOL.

caratteristiche
Grappa trentina di monovitigno, ottenuta da vinacce di uva Müller Thurgau. È prodotta nella zona tipica del Trentino. Il colore è brillante e trasparente. Ha un profumo intenso, floreale, con lievi note aromatiche. Il sapore è secco, persistente, con una fresca piacevolezza. Servire a 12°-14°C. Durante la stagione calda si consigliano temperature anche inferiori.

6 GRAPPA BIANCA
marchio JACOPO MAESTRI
formato BOTTIGLIA CL. 100
grad. alc. 40% VOL.

caratteristiche
Grappa adatta a tutti gli usi, particolarmente indicata per le correzioni al bar.

La buccia gialla e rugosa del limone è l'ingrediente essenziale della sua fortunata produzione. Il limoncello nasce così, da una ricetta sobria e genuina, arricchita da acqua, alcool e zucchero. La preparazione è semplice ma meticolosa. Il limoncello è particolarmente consigliato dopo i pasti, come digestivo.

7 8 LIQUORE DI LIMONI
marchio JACOPO MAESTRI
formato BOTTIGLIA CL. 70
formato BOTTIGLIA CL. 200
grad. alc. 30% VOL.

caratteristiche
Liquore a base di limoni, ottenuto utilizzando solamente le bucce di limoni di Sorrento. Pelati rigorosamente a mano come la tradizione vuole. Sono macerate in alcool, senza aggiunta di estratti. Filtrato. È prodotto nella zona tipica (penisola sorrentina).

9 10 LIMONCELLO
marchio LE ATTESE
formato BOTTIGLIA CL. 100
formato BOTTIGLIA CL. 200
grad. alc. 30% VOL.

caratteristiche
Liquore a base di bucce ed estratti di limone, particolarmente adatto al classico "fine pasto".

Il liquore di mirto è un liquore popolare, in Sardegna e Corsica, ottenuto per macerazione alcolica delle bacche di mirto in un misto di bacche e foglie. Nell'accezione comune del termine, il liquore di mirto è ottenuto dalla macerazione di bacche pigmentate mature. A questa tipologia fa riferimento specifico il termine di mirto rosso vista la colorazione data dalle bacche. Una tipologia differente è il mirto bianco, termine generico con cui s'indica sia il liquore ottenuto dalla macerazione di bacche sia quello meno comune ottenuto dalla macerazione delle foglie di giovani germogli. Quest'ultimo liquore ha caratteristiche organolettiche nettamente differenti dal liquore di mirto propriamente detto.

11 MIRTO ROSSO
marchio JACOPO MAESTRI
formato BOTTIGLIA CL. 70
grad. alc. 30% VOL.

caratteristiche
Il mirto "ricetta della tradizione" esprime il gusto, il profumo e la consistenza del liquore fatto in casa, esaltando in tal modo il suo carattere mediterraneo. Si consiglia il consumo a una temperatura di 2-4°C.

Le origini di questo prodotto sono molto antiche. Diverse fonti le fanno risalire all'800. Nelle famiglie si produceva il vino di mirto dalla macerazione delle bacche mature: per farlo si utilizzava una miscela di alcool e acqua o, con più probabilità, acquavite e acqua oppure lo stesso vino. Al termine del periodo di macerazione, all'estratto si aggiungeva zucchero o miele per dolcificarlo. Il prodotto era destinato all'autoconsumo. In tempi recenti e con il Decreto Legge n. 173 del 1993, articolo 3, comma, il mirto di Sardegna è stato inserito nell'elenco ufficiale dei Prodotti Tradizionali.

12 SAMBUCA EXTRA
marchio SAMBUCA EXTRA
formato BOTTIGLIA CL. 100
grad. alc. 38% VOL.

caratteristiche
Liquore della tradizione liquoristica italiana dallo spiccato gusto di anice ottenuto con materie prime di altissima qualità.

Il nome Sambuca deriva dal nome della pianta, il sambuco, da cui si ricava l'estratto. È un liquore dolce, la cui base essenziale viene realizzata con acqua, zucchero e oli essenziali della varietà di Anice stellato e successivamente elaborata tramite l'uso di varie erbe naturali che gli conferiscono l'aroma. La Sambuca può essere servita liscia, come "ammazzacaffè" o semplicemente come "drink", con ghiaccio e con l'aggiunta di uno o due chicchi di caffè come ornamento (la "mosca") che ne vanno ad esaltare il gusto. Può essere utilizzata anche come correzione per il caffè. Se bevuta con aggiunta di acqua fredda è anche chiamata "col fantasma" poiché aggiungendo acqua cambia colore diventando bianca opaca.

curiosità

La gamma delle tipologie è vasta proprio quanto le varietà di frutta esistenti. Il consumo ideale della vodka alla frutta è liscio con ghiaccio, senza scartare l'ipotesi di utilizzarla nella preparazione di cocktail, naturalmente alla frutta. In molti amano consumare la vodka con bevande soda tipo limonata o addirittura Red Bull.



13 VODKA BIANCA
marchio KYSK
formato BOTTIGLIA CL. 100
grad. alc. 37,5% VOL.

caratteristiche
È la Vodka classica, adatta come base di numerosi cocktail oltre che all'eventuale bevuta "classica" on the rock (col solo ghiaccio).

14 VODKA & FRAGOLA
marchio KYSK
formato BOTTIGLIA CL. 100
grad. alc. 20% VOL.

caratteristiche
Classica Vodka alla frutta.

15 VODKA & MELONE
marchio KYSK
formato BOTTIGLIA CL. 100
grad. alc. 20% VOL.

caratteristiche
Classica Vodka alla frutta.

16 VODKA & MENTA
marchio KYSK
formato BOTTIGLIA CL. 100
grad. alc. 20% VOL.

caratteristiche
Classica Vodka alla frutta.

17 VODKA & PESCA
marchio KYSK
formato BOTTIGLIA CL. 100
grad. alc. 20% VOL.

caratteristiche
Classica Vodka alla frutta.



sambuca

vodka

La vodka è una bevanda superalcolica ottenuta dalla distillazione di patate (fecola e polpa) e cereali. Considerata la bevanda superalcolica tradizionale polacca e russa, è ottenuta da almeno 3 distillazioni successive e filtrata con materiali diversi (carboni, polveri di diamante, farine fossili, ecc.). La vodka classica è composta principalmente da acqua e alcool, presente tra il 37,5% e il 60% in volume. Esistono anche bevande a base di vodka, di gradazione alcolica notevolmente inferiore, prodotte con aromi di frutta.

