



COMUNICATO STAMPA | Giugno 2021

Il classico Premium Tiki a base di rum giamaicano Appleton Estate rivela tutto il fascino dei Caraibi

Appleton Estate rielabora il classico cocktail Mai Tai

Il rum giamaicano Appleton Estate è profondamente ispirato alla cultura Tiki caraibica e polinesiana degli anni '30 e '40 del secolo scorso e particolarmente legato ai suoi premium cocktail. Il più noto di tutti i cocktail Tiki è il Mai Tai. Il prezioso drink a base di rum invecchiato è un classico alla moda che ripropone nei bar Tiki cocktail di altissima qualità.



Le origini del «Mai Tai Roa Aé»

Il notissimo cocktail Mai Tai è la quintessenza della cultura Tiki, nata negli Stati Uniti poco dopo il proibizionismo. Un classico che fa tendenza, ora tornato alla ribalta.

L'origine precisa del famoso cocktail **Mai Tai** non è del tutto chiara. Victor J. Bergeron, fondatore del noto Tiki-Bar «Trader Vic's», afferma di essere l'inventore del drink nella sua attuale composizione. La leggenda narra che nel 1944 abbia proposto il cocktail a due amici hawaiani nel suo bar di Oakland. Questi avrebbero esclamato entusiasti «Mai Tai Roa Aé» nella loro lingua madre, che significherebbe «Molto buono – il migliore in assoluto». Secondo la leggenda così sarebbe nato il nome del cocktail.

Originariamente per il suo Mai Tai il Trader Vic utilizzò il noto, ma nel frattempo non più prodotto rum giamaicano di 17 anni di J. Wray & Nephew. L'*Appleton Estate 8 Year Old Reserve Rum* è un'eccellente alternativa come base per il Mai Tai, poiché completa idealmente il cocktail con il suo complesso profilo di sapori.

APPLETON ESTATE®

JAMAICA RUM

Mai Tai giamaicano

L'Appleton Estate 8 Year Old Reserve Rum è la base di questo cocktail così ricco di storia. Il Premium-Rum lanciato di recente, grazie alla sua origine tropicale, propone una nota caratteristica di buccia d'arancia, spezie, quercia e sentore di miele e di vaniglia. Perfetto per il secondo ingrediente, il Grand Marnier, e in grado di conferire al Mai Tai il suo gusto esotico. Per completare la preparazione del cocktail si aggiunge succo fresco di limetta e sciroppo di mandorla. Il risultato è una rinfrescante bevanda alla frutta. Per tradizione il cocktail viene servito nel classico bicchiere Tiki-Mug o nel tumbler.

Preparazione:

1. Versare nello shaker con il ghiaccio 60 ml Appleton Estate 8 Year Old Reserve Rum, 15 ml Grand Marnier Cordon Rouge, 15 ml di succo fresco di limetta e 15 ml di sciroppo di mandorla
2. Agitare fino a ottenere una bevanda ben fredda
3. Filtrare il contenuto in un Tiki-Mug riempito con ghiaccio tritato.
4. Decorare con una fettina di limetta e un ciuffo di menta piperita



Le bevande di qualità ispirate alla cultura Tiki fanno tendenza

Le bevande di qualità nello stile Tiki sono alla moda. I cocktail tropicali come il Mai Tai sono particolarmente apprezzati nei bar ma si possono realizzare facilmente anche in casa.

La cultura Tiki è caratterizzata da influssi polinesiani e caraibici. La fama dello stile di vita e della cultura delle popolazioni indigene si deve ai viaggi compiuti dagli americani in quelle isole negli anni '30 e '40 del secolo scorso. Le figure e le raffigurazioni delle divinità del luogo hanno ispirato la realizzazione dei bicchieri in stile Tiki di bar famosi come il «Trader Vic's» o il «Don the Beachcomber». Infatti ancora oggi le bevande ispirate alla cultura Tiki, come il Mai Tai, si servono nei tradizionali «Mug».

Ulteriori dettagli nel sito: www.appletonestate.com



Appleton Estate

L'Appleton Estate è situato nel cuore della Giamaica, nella meravigliosa e rigogliosa Nassau Valley. Da oltre 265 anni produciamo rum autentici di alta qualità nel rispetto di antiche tradizioni che si tramandano di generazione in generazione. Dalla canna da zucchero fino al cocktail i nostri rum, osannati dalla critica, sono il frutto dell'ambiente, degli ingredienti, dei metodi, unici e particolari della nostra piantagione. Il nostro territorio dedicato con il suo clima ideale, il terreno fertile e la sua configurazione, la fonte naturale che la nostra acqua fornisce per la fermentazione, fino alla distillazione, all'invecchiamento e alla fase di miscelazione - tutti questi elementi concorrono a produrre rum prelibati e dal gusto pieno, vivaci e ricchi di complesse note di gusto e di aromi.

La collezione di rum Appleton Estate comprende il rum *Signature Blend*, den *8 Year Old Reserv*, il rum *12 Year Old Rare Casks*, il rum *15 Year Old Black River Casks* e il rum *21 Year Old Nassau Valley Casks*. La nota riserva di rum invecchiati dell'Estate viene presentata in edizioni limitate, e comprende tra gli altri: *30 Year Old Jamaica Rum* e *50 Year Old Jamaican Independence Reserve*. Inoltre nel 2017 Appleton Estate ha presentato il *Joy Anniversary Blend*, un rum di 25 anni in edizione limitata, realizzato per festeggiare il ventennale di Joy Spence, prima donna Master Blender nel settore dei distillati.

Il Gruppo Campari

Il Gruppo Campari è una delle aziende leader mondiali nell'industria delle bevande alcoliche. Vanta una rete commerciale globale e opera in più di 190 mercati con posizioni di leader del mercato in Europa e in America Settentrionale e Meridionale. Il Gruppo è stato fondato nel 1860 e oggi è la sesta azienda nel mondo nel settore delle bevande alcoliche di marca. Il suo portafoglio comprende più di 50 marchi di distillati (il ramo principale dell'attività), vini e bevande analcoliche. Tra essi marchi noti in tutto il mondo come Aperol®, Appleton Estate®, Campari®, SKYY®, Wild Turkey® e Grand Marnier®. Il Gruppo, Campari, con sede principale a Sesto San Giovanni, Italia, conta 22 unità produttive e dispone di una propria rete di distribuzione in 22 paesi. Il Gruppo Campari dà lavoro a circa 4000 dipendenti. La società capogruppo Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI – Bloomberg CPR IM) è quotata alla Borsa italiana dal 2001.

Ulteriori dettagli nel sito: www.camparigroup.com

Campari Svizzera

Il Gruppo Campari è stato costituito nel 1860 e oggi è presente in più di 190 mercati. La società capogruppo – Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI – Bloomberg CPRIM) è quotata alla Borsa italiana dal 2001. Campari ha cominciato a esportare nel 1897 proprio in Svizzera. Già due anni dopo, nel 1899, venne costituita la filiale a Lugano. Il successo vero in Svizzera arrivò nel 1921, quando a Lugano Viganello venne inaugurata la prima fabbrica Campari fuori dall'Italia. Tuttora la produzione si basa sulla ricetta originale comprendente 86 differenti erbe aromatiche, spezie e frutti provenienti da quattro continenti. La ricetta continua a restare segretissima e nota solo a un ristretto numero di persone. Dedizione, impegno e una grande passione per i marchi sono i tratti distintivi dei dipendenti di Campari Schweiz AG. Nello stesso tempo tutti sono consapevoli della responsabilità legata alla commercializzazione di bevande alcoliche. Per questo Campari si impegna con convinzione per il consumo responsabile a partire da 18 anni di età.

Ufficio Stampa Appleton Estate

c/o Flowcube Communications | Grüngasse 21 | 8004 Zürich

Contatti: Lukas Keller | Tel. +41 (0)43 344 30 39 | lukas.keller@flowcube.ch

Si consiglia un consumo consapevole delle bevande dei nostri marchi.