

Lo Spritz secondo Gorfer: profumi, struttura e colori

scritto da Redazione | 28/06/2017



I bartender delle spiagge li hanno già soprannominati gli anti-spritz. Sono i nuovi cocktail dell'estate che, al famoso Prosecco, mescolano liquori come il Rosolio di Bergamotto e lo Spritzable della Gorfer di Mirandola. Il risultato è una bevuta originale e di particolare gusto.

Nella calda estate della riviera adriatica, dai lidi ferraresi fino a Rimini e Cattolica, si sta sperimentando un nuovo modo di vivere lo Spritz che sta diventando sempre più strutturato, profumato e, soprattutto, più colorato. Questa euforia sta contagiando, nelle ultime settimane, anche l'isola di Formentera dove [Gorfer](#), l'azienda artigianale modenese specializzata nella **produzione di liquori**, è sbarcata con i suoi **Training Day** rivolti ai professionisti della miscelazione, con l'intento di divulgare un nuovo modo di fare lo spritz.

La **Gorfer di Mirandola**, dal 1955 porta avanti con passione la migliore tradizione liquoristica italiana e anche del suo [Liquore Prugna](#) che negli ultimi tempi ha rilanciato con passione.

Spritz Gorfer con Rosolio di Bergamotto e Spritzable

Proprio da Mirandola (MO), parte la proposta di utilizzare **due liquori per la preparazione di cocktail**, che portano alla creazione di un'anti-spritz, dal gusto articolato, originale ed estivo. Si parla di due prodotti studiati per stupire e intrigare il pubblico, il **Rosolio di Bergamotto** e lo **Spritzable**, che si posizionano nella fascia alta dei prodotti per aperitivi sia per la loro gradazione, rispettivamente di 30 e 35 gradi, sia per la complessità di profumazione. Queste particolarità richiedono un consumo in abbinamento con [vini spumanti](#) di grande personalità, non il Prosecco da € 2,50 giusto per intendersi. Entrambi i liquori, devono essere miscelati "in purezza" con il Prosecco, lo Spumante o il Pignoletto rispettando la dose di 1 a 4.

Per gli aperitivi organizzati in casa o con gli amici, Gorfer ha realizzato delle comode bottiglie da 20 cl che risultano essere la dose giusta da miscelare all'interno di una brocca con una bottiglia da 75 cl di Prosecco.

L'azienda modenese, per lo sviluppo dei nuovi prodotti per la mixology, si avvale anche della consulenza di **Charles Flamminio**, pluripremiato bartender, che di Gorfer è anche il brand ambassador. Inoltre, le ridotte dimensioni del liquorificio artigianale, gli permettono dei virtuosismi che, al contrario, non si possono permettere i grandi produttori.

Gorfer liquori è anche al servizio dei professionisti del settore Horeca con il servizio private label ma, soprattutto, con la possibilità di sviluppare prodotti con formulazione esclusiva per il cliente, con produzione di piccoli lotti a partire da 100 bottiglie.

Liquori Gorfer

Via Pacinotti, 2 - Mirandola (MO)

www.liquorigorfer.it