DRINKS.

Selvatiq Bitter 50cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704142
Alkoholgehalt	25%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Italien
Region	Mailand
Abfüller	Bewilder Beverages Srl, Via Bellini 11, 20122 Milan, Italia
Marke	Selvatiq
Typ	Bitter
Anwendung	pur (on the rocks) oder im Negroni
Degustationsnotiz	aromatisch, natürlich und wild mit bitteren und süssen Nuancen.
Verkehrsbezeichnung	Bitter
Details	mit handgepflückten, wildwachsenden Botanicals aus dem Valtellina hergestellt (u.a. Hundszahngras-Wurzeln, Brombeerblätter, Nussschalen)
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Jahrgang	Keine Angaben

Beschreibung

Die Marke Selvatiq steht für «wilde, nachhaltige Getränke». Der Clou: Die Spirituosen und Sodas werden mit wildwachsenden Pflanzen aromatisiert, die Valeria Margherita Mosca und ihr Team in der italienischen Naturlandschaft einsammeln. Selvatiq basiert auf der respektierlichen Arbeit von Valerias Wood*ing - Wild Food Lab. Dieses wurde 2010 gegründet, um sich mit den Verwendungsmöglichkeiten von Nahrungsmitteln, die direkt aus der Natur bezogen werden, auseinanderzusetzen. Hierfür erfasst, katalogisiert und analysiert man wildwachsende, essbare Zutaten, wobei sich Valeria auf invasive Arten mit einem hohen gastronomischen Potential spezialisiert hat. Die Extraktion jener invasiven Pflanzen ist nämlich völlig unbedenklich und hat sogar einen positiven Einfluss auf die einheimische Biodiversität. Für das Projekt «Selvatiq» taten sich Valeria Mosca, Stefano Tosoni und Charles Lanthier, ein Experte für unkonventionelle Drinks, zusammen. Das Team sucht sich alle paar Monate ein neues Territorium aus, um dort auf Botanical-Suche zu gehen. Im Juni 2019 war man in dem 120 km langen Alpental Valtellina an der Grenze zur Schweiz unterwegs - die Spirituosen, die aus dieser Expedition heraus entstanden, tragen die Kennzeichnung «VTL0619». Für den Selvatiq Bitter pflückte man verschiedene Gräser, Kräuter, Blätter, wilde Früchte und Nüsse, die anschliessend einzeln destilliert werden. Der Likör wird in recycelte Glasflaschen abgefüllt und nachhaltig verpackt.