

COCKTAIL BOOK

SCOPRI IL LATO NASCOSTO DELL'APERITIVO



#ALPEXPLORERS

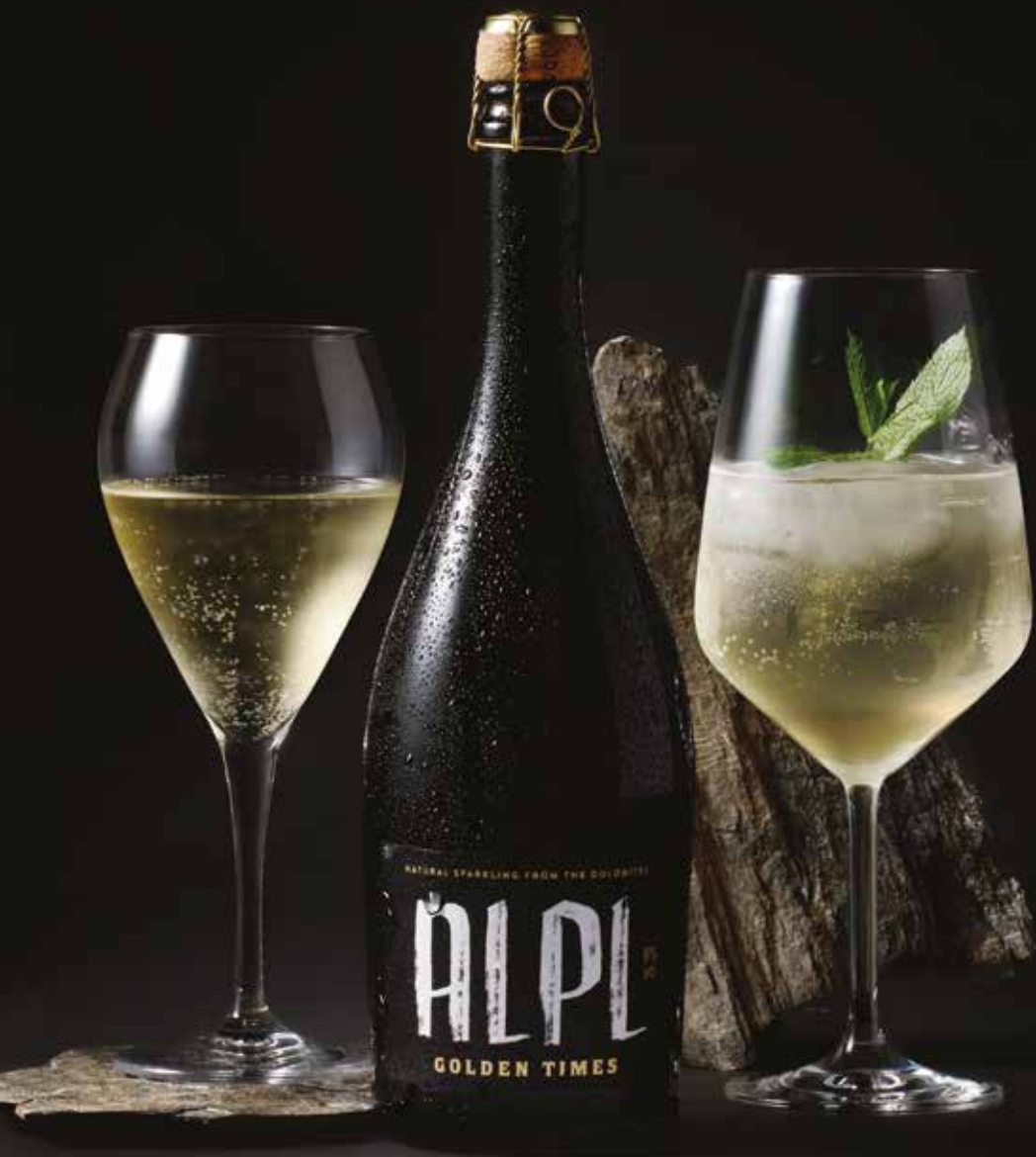


THE UNEXPLORED FACE OF APERITIVO

SCOPRI IL LATO EMOZIONANTE DELL'APERITIVO
CON I NOSTRI ESCLUSIVI SIDRI
"ALPL GOLDEN TIMES" E "ALPL SUNSET ROSÉ".
QUESTI SIDRI NASCONO DAL LAVORO INSTANCABILE
DI FAMIGLIE DI FRUTTICOLTORI APPASSIONATI
DELL'ALTO ADIGE, CHE RACCOLGONO A MANO
LE MIGLIORI MELE CON DEDIZIONE E AMORE
E CHE, ASSIEME ALLA LORO COOPERATIVA VOG PRODUCTS,
TRASFERISCONO LA MELA IN BOTTIGLIA.

OGNI BOTTIGLIA RACCHIUDE LA FORZA NATURALE
E GENUINITÀ DELLE DOLOMITI.
PRODOTTO SECONDO IL TRADIZIONALE METODO CHARMAT,
QUESTI SIDRI OFFRONO UNA FRESCHEZZA
E UNA LEGGEREZZA INEGUAGLIABILI - 100% MELA, 100% NATURA.
LA DOPPIA FERMENTAZIONE CONFERISCE UN PERLAGE
EXTRAFRIZZANTE CHE RENDE OGNI SORSO UN'ESPERIENZA SPECIALE.

CHE SIA PURO O MISCELATO, ALPL,
CON I SUOI 8% VOL. ALCOLICO,
OFFRE UN'ALTERNATIVA LEGGERA
E INASPETTATA AL CLASSICO APERITIVO.
LASCIATI INCANTARE DAGLI AROMI DELLE ALPI
E SCOPRI IL NUOVO GUSTO DELL'APERITIVO.



GOLDEN TIMES

LE VETTE INACCESSIBILI SONO ANCHE LE PIÙ DESIDERATE. PER RAGGIUNGERLE SERVE IL CORAGGIO DI TRACCIARE NUOVE VIE.

ALPL RISCRIVE LE REGOLE DELL'APERITIVO: FIND YOUR GOLDEN TIME.

INGREDIENTI

100% Succo di mela e il suo concentrato.
Senza zuccheri aggiunti e senza supplemento di CO₂.

GUSTO

Il bouquet aromatico è fresco e fruttato, con note di mele che si fondono a miele e frutta esotica.

Rivela una leggera acidità al palato, che culmina in una piacevole dolcezza rotonda e si combina armoniosamente con una vivace effervescenza.

PRODUZIONE

Alpl Golden Times è più di un semplice sidro: la doppia fermentazione con metodo Charmat gli conferisce un perlage naturale.

UTILIZZO

Puro per un aperitivo leggero con l'8% di volume o miscelato.





SUNSET ROSÉ

LE SFUMATURE PIÙ RARE SONO LE PIÙ AFFASCINANTI. PER GODERNE APPIENO BASTA UN PIZZICO DI CURIOSITÀ. ROSÉ AGGIUNGE UN TOCCO SPECIALE AL TUO APERITIVO.

INGREDIENTI

Realizzato esclusivamente con succo di mela dell'Alto Adige e ciliegie. Senza zuccheri aggiunti e senza supplemento di CO₂.

GUSTO

Un connubio perfetto tra fresca acidità e lieve dolcezza che esalta le note aromatiche di mela alpina e frutti rossi. Il delicato perlage completa questo sorprendente e rinfrescante sidro.

PRODUZIONE

Alpl Rosé è più di un semplice sidro: la doppia fermentazione con metodo Charmat gli conferisce un perlage naturale.

UTILIZZO

Puro per un aperitivo leggero con l'8% di volume o miscelato.



I NOSTRI BARISTI



ELISABETH PAONE
@elysadeath__

“Per me Alpi è un’alternativa rinfrescante ai classici aperitivi. Mi ispira e mi spinge a creare ricette innovative.”



SAMUEL SENNSTRÖM
Flurins Turm, Gloreza
@samuelsennstrom
@flurins.turm

“In Svezia il sidro è parte integrante della cultura del bere. Alpi è unico: combina il gusto fruttato di un sidro alla secchezza di un prosecco.”

NICK SILLER
Panoramic Lodge, San Martino
@nick.siller_

“Come aperitivo rinfrescante, Alpi è perfetto per ogni occasione e riscuote un enorme successo sia in estate che in inverno.”



ATTILA MONSAGRATI
Hotel Stocker, San Valentino Alla Muta
@hotelstocker
@attilamonsagrati

“Schiutto, fresco e versatile: con Alpi preparare cocktail non è mai stato così entusiasmante.”



ALESSANDRO SQUICCIARINI
Aurora Beach Venezia
@alessandrosquicciariniofficial
@aurorabeachvenezia

“Con Alpi, riesco a portare l’aria fresca di montagna anche sulla spiaggia di Venezia.”



ANDREA CORSINI
Spirit Specialist Le Vin Sauvage, Fano
@levinsauvage @andricorso

“La bassa gradazione alcolica, unita alla freschezza e alla dolcezza, rende Alpi un ingrediente estremamente versatile.”

GIN BASIL ALPL

- GRADAZIONE ALCOLICA: ALTA
- DIFFICOLTÀ: MEDIA

BICCHIERE

Tumbler



INGREDIENTI

- 6 cl di Alpl
- 6 cl di gin
- 3 cl di succo di lime appena spremuto
- 1,5 cl di sciroppo di zucchero
- 8-12 foglie di basilico
- Cubetti di ghiaccio



RICETTA

Spremere del succo di lime nello shaker, aggiungere e schiacciare leggermente alcune foglie di basilico. Aggiungere poi il gin, lo sciroppo di zucchero e 5-6 cubetti di ghiaccio e agitare bene. Aggiungere un cubetto di ghiaccio grande all'interno del bicchiere. Versare il topping nel bicchiere attraverso il colino e diluire il tutto con Alpl.

DECORAZIONE

Servire con foglie di basilico.

SUGGERIMENTO

Cospargere il bordo del bicchiere con zucchero e sale e decorare con del basilico tritato.

MELA SMASH

- GRADAZIONE ALCOLICA: MEDIA
- DIFFICOLTÀ: MEDIA

BICCHIERE

Bicchiere da Martini



INGREDIENTI

- 4 cl di Alpl
- 2 cl di Italicus
- 3 cl di purea di mele
- Albume e sciroppo di zucchero
- 1 pizzico di cannella
- Ghiaccio tritato



RICETTA

Versare la purea di mele e l'Italicus nel bicchiere colmo di ghiaccio, mescolare, aggiungere Alpl e shakerare. Infine, versare il topping all'interno di un bicchiere da Martini e decorare con schiuma di albume (vedi decorazione) e cannella.

DECORAZIONE

Per la schiuma, montare a secco gli albumi e lo sciroppo di zucchero, poi versare nella bevanda aiutandosi con un bar spoon e decorare spolverando un pizzico di cannella.

SUGGERIMENTO

Servire il cocktail in un bicchiere da Martini ghiacciato, ma senza ghiaccio.



ELISABETH
PAONE

@elysadeath__



ELISABETH
PAONE

@elysadeath__

SPRITZ DI SALTHAUSERHOF

- GRADAZIONE ALCOLICA: BASSA
- DIFFICOLTÀ: FACILE



BICCHIERE

Calice da vino



INGREDIENTI

- 10 cl di Alpl
- 3 cl di sciroppo di mele e rosmarino
- 4 cl di ginger beer
- Rosmarino
- Fetta di mela
- Cubetti di ghiaccio

RICETTA

Riempire il bicchiere di ghiaccio, aggiungere sciroppo, ginger beer e Alpl, poi mescolare delicatamente dal basso verso l'alto.

DECORAZIONE

Servire con ciuffi di rosmarino fresco e fette di mela.

SUGGERIMENTO

Decorare con un pezzetto di zenzero per aggiungere un tocco di piccantezza.



**ELISABETH
PAONE**

@elysadeath__

TROPICAL APL

- GRADAZIONE ALCOLICA: BASSA
- DIFFICOLTÀ: MEDIA



BICCHIERE

Bicchiere da aperitivo



INGREDIENTI

- 10-15 cl Alpl o Alpl Rosé
- 6 cl di sciroppo di banana
- 4 cl di succo di limone appena spremuto
- 5-10 foglie di menta
- Fetta d'arancia e mirtillo
- Cubetti di ghiaccio

RICETTA

Shakerare il succo di limone con lo sciroppo di banana e i cubetti di ghiaccio, poi filtrare finemente (posizionare il colino sullo shaker e versare il cocktail nel bicchiere attraverso un setaccio fine).

Infine, versare Alpl nel bicchiere e mescolare.

DECORAZIONE

Servire con foglie di menta fresca, un mirtillo e una fetta d'arancia.

SUGGERIMENTO

Shakerare le foglie di menta insieme agli altri ingredienti.



**NICK
SILLER**

Panoramic Lodge
@nick.siller_

SPICY ALPL

- GRADAZIONE ALCOLICA: MEDIA
- DIFFICOLTÀ: MEDIA



BICCHIERE

Bicchiere da aperitivo



INGREDIENTI

- 10-15 cl Alpl o Alpl Rosé
- 6 cl di liquore allo zenzero
- 3-5 cl di succo di lime fresco
- 5 rametti di timo
- Fetta di limone, mora
- Cubetti di ghiaccio

RICETTA

Spremere i lime e shakerare il succo ottenuto con il liquore allo zenzero e del ghiaccio. Riempire il bicchiere di ghiaccio e filtrare finemente il cocktail (posizionare il colino sullo shaker e versare il cocktail nel bicchiere attraverso un setaccio fine). Aggiungere Alpl fino a colmare il bicchiere e mescolare.

DECORAZIONE

Servire con timo fresco, una mora e una fetta di limone.

SUGGERIMENTO

Shakerare il timo insieme agli altri ingredienti per dare più sapore.

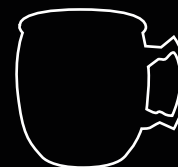
ALPL MULE

- GRADAZIONE ALCOLICA: ALTA
- DIFFICOLTÀ: MEDIA



BICCHIERE

Bicchiere da Moscow Mule



INGREDIENTI

- 10-15 cl Alpl
- 6 cl di gin
- ½ lime
- Cubetti di ghiaccio

RICETTA

Spremere il lime, agitare il gin con ghiaccio e filtrare finemente il tutto nel bicchiere da Moscow Mule. Infine, aggiungere Alpl mescolando lentamente e servire.

DECORAZIONE

Decorare con rosmarino fresco, bacche di ginepro e zenzero prima di servire.

SUGGERIMENTO

Schiacciare bene lo zenzero prima di decorare.



NICK
SILLER

Panoramic Lodge
@nick.siller_



NICK
SILLER

Panoramic Lodge
@nick.siller_

TIROL 75

●●● GRADAZIONE ALCOLICA: ALTA

●●○ DIFFICOLTÀ: MEDIA

BICCHIERE

Calice da vino



INGREDIENTI

- 10-12 cl Alpl o Alpl Rosé
- 4 cl di rum
- 2 cl di Cointreau
- 3 cl di succo di limone
- 3 cl di sciroppo
- Cubetto di ghiaccio



RICETTA

Per lo sciroppo, mescolare acqua e zucchero di canna in rapporto 1:1 e aggiungere una o due stecche di cannella per ogni decilitro di sciroppo. Lasciare in infusione per 6-8 ore, a seconda dell'intensità del sapore che si desidera ottenere. Versare lo sciroppo, il succo di limone, il rum e il Cointreau in un bicchiere pieno di ghiaccio e mescolare senza agitare. Infine aggiungere Alpl fino a colmare il bicchiere.

DECORAZIONE

Decorare con mele essiccate e eventualmente una stecca di cannella.

SUGGERIMENTO

Tutti gli ingredienti, ad eccezione di Alpl, possono essere preparati in anticipo e conservati in frigorifero per una settimana.



**SAMUEL
SENNSTRÖM**

Flurins Turm
@flurins.turm

SBAGLIATO DI MELA

●○○ GRADAZIONE ALCOLICA: BASSA

●○○ DIFFICOLTÀ: FACILE

BICCHIERE

Tumbler



INGREDIENTI

- 8 cl di Alpl o Alpl Rosé
- 3 cl di Aperol
- 3 cl di vermut bianco
- Cubetti di ghiaccio



RICETTA

Riempire il bicchiere precedentemente colmato di ghiaccio con Aperol, vermouth e Alpl, poi mescolare lentamente e decorare.

DECORAZIONE

Una fetta di limone e una di arancia.

SUGGERIMENTO

Per una versione più fruttata o più leggera, usare un bicchiere più grande e rabboccare con Alpl e succo di mela fino a colmarlo.



**SAMUEL
SENNSTRÖM**

Flurins Turm
@flurins.turm

BITTER ALPL

- GRADAZIONE ALCOLICA: BASSA
- DIFFICOLTÀ: FACILE

BICCHIERE

Tumbler



INGREDIENTI

- 6 cl di Alpl o Alpl Rosé
- 5 cl di succo di mela
- 5 cl di Sanbitter Bianco
- Cubetti di ghiaccio



RICETTA

Riempire il bicchiere di ghiaccio, aggiungere il succo di mela e il Sanbitter, completare con Alpl e mescolare lentamente.

DECORAZIONE

Servire con tre fette di mela fresca.

SUGGERIMENTO

Il cocktail può essere preparato anche come una sorta di sangria con mele fresche, limoni e uva sultanina in un contenitore più capiente.



**SAMUEL
SENNSTRÖM**

Flurins Turm
@flurins.turm

ALPLSTRUDEL

- GRADAZIONE ALCOLICA: BASSA
- DIFFICOLTÀ: FACILE

BICCHIERE

Bicchiere da Martini



INGREDIENTI

- 1 bottiglia di Alpl o Alpl Rosé
- 2 cl di Paragon White Pepper
- 1 cucchiaino di cannella
- Uva sultanina, fetta di mela essiccata e timo cedrina
- Cubetti di ghiaccio



RICETTA

Riempire una caraffa d'acqua (1 l) con cubetti di ghiaccio, poi aggiungere un cucchiaino di cannella. In seguito, versare la dose prevista di Alpl e quella di Paragon, lasciando riposare per circa 20 minuti in un luogo fresco. Versare nel bicchiere e decorare.

DECORAZIONE

Servire con uva sultanina, una fetta di mela essiccata e un rametto di timo cedrina.

SUGGERIMENTO

Quantità per sei persone.



**ATTILA
MONSAGRATI**

Hotel Stocker
@attilamonsagrati
@hotelstocker

MELAFUM(O)

- GRADAZIONE ALCOLICA: ALTA
- DIFFICOLTÀ: MEDIA

BICCHIERE

Old Fashioned



INGREDIENTI

- 20 cl di Alpl
- 4 cl di Sotol Padre
- 8 cl di sciroppo d'agave
- ½ lime
- 2 cl di albume o schiumogeno
- 20 cl di Bitter Apple o Passionfruit
- Lime essiccato, foglie di menta



RICETTA

Spremere il lime nello shaker, aggiungere il Sotol Padre, lo sciroppo d'agave, lo schiumogeno o l'albume e agitare senza ghiaccio per 10 secondi. Successivamente unire del ghiaccio, agitare di nuovo per circa 20 secondi e filtrare finemente. Infine, distribuire il topping dividendolo tra due bicchieri e completare con 10 cl di Alpl e 10 cl di Bitter Apple o Passionfruit.

DECORAZIONE

Servire con tre fette di mela fresca.

SUGGERIMENTO

Quantità per due persone.
Versare lentamente affinché si formi della schiuma.

ALPLMOKITO

- GRADAZIONE ALCOLICA: ALTA
- DIFFICOLTÀ: ALTA

BICCHIERE

Barattolo di vetro o bicchiere resistente alle temperature elevate



INGREDIENTI

- 8-10 cl di Alpl
- 4 cl di rum
- ½ lime
- 1 manciata di menta
- Zucchero di canna
- Ghiaccio tritato



RICETTA

Tagliare il lime a cubetti, poi spostarlo in un bicchiere contenente la menta e pestarlo con un mortaio. Riempire il bicchiere con ghiaccio tritato, aggiungendo il rum e versando Alpl (mantenendosi a circa 1 cm al disotto del bordo del bicchiere). Aggiungere un po' di ghiaccio, pestare leggermente e ultimare il topping con lo zucchero di canna. Infine, caramellare il tutto con il bruciatore.

DECORAZIONE

Zucchero di canna fiammeggiato.

SUGGERIMENTO

Lasciare almeno un dito di larghezza libero per il flambé. Fiammeggiare velocemente, altrimenti lo zucchero si impregnerà del liquido.



ATTILA MONSAGRATI

Hotel Stocker
@attilamonsagrati
@hotelstocker



ATTILA MONSAGRATI

Hotel Stocker
@attilamonsagrati
@hotelstocker

NEGRONI ALPL

- GRADAZIONE ALCOLICA: ALTA
- DIFFICOLTÀ: FACILE

BICCHIERE

Tumbler



INGREDIENTI

- 3cl di Alpl
- 3 cl di vermouth rosso
- 3 cl di Campari
- Cubetti di ghiaccio



RICETTA

Raffreddare il bicchiere, aggiungere tutti gli ingredienti in un altro bicchiere e mescolare con ghiaccio. Versare il composto con il colino nel bicchiere precedentemente raffreddato e pieno di ghiaccio.

DECORAZIONE

Decorare con una fetta d'arancia e servire.

SUGGERIMENTO

Per esaltare il sapore della mela, è possibile aumentare la dose di Alpl.



**ALESSANDRO
SQUICCIARINI**

Aurora Beach Venezia

@alessandrosquicciariniofficial

ALPL MOJITO

- GRADAZIONE ALCOLICA: ALTA
- DIFFICOLTÀ: MEDIA

BICCHIERE

Tumbler



INGREDIENTI

- 4 cl di Alpl o Alpl Rosé
- 5 cl di rum bianco
- Fette di mela essiccata
- Lime
- Zucchero di canna
- 5-6 foglie di menta
- Ghiaccio tritato



RICETTA

Schiacciare le fette di mela con il lime e lo zucchero di canna, poi versare nel bicchiere. Aggiungere del ghiaccio tritato e completare con rum bianco e Alpl, poi mescolare.

DECORAZIONE

Servire con una fetta di mela essiccata e le foglie di menta.

SUGGERIMENTO

È possibile utilizzare mele fresche al posto di quelle essiccate. Mescolare dal basso verso l'alto prima di decorare.



**ALESSANDRO
SQUICCIARINI**

Aurora Beach Venezia

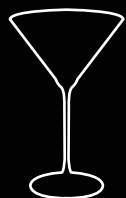
@alessandrosquicciariniofficial

ALPL MARTINI

- GRADAZIONE ALCOLICA: ALTA
- DIFFICOLTÀ: MEDIA

BICCHIERE

Bicchiere da Martini



INGREDIENTI

- 4 cl di Alpl
- 4,5 cl di vodka alla mela (o gin alla mela)
- 1,5 cl di liquore alle mele
- 5-6 fette di cetriolo
- Cubetti di ghiaccio



RICETTA

Raffreddare il bicchiere da Martini e schiacciare i cetrioli direttamente all'interno dello shaker. Aggiungere il ghiaccio, la vodka alla mela e il liquore alla mela e agitare bene. Infine, filtrare due volte con un colino e un setaccio per evitare che parti del cetriolo finiscano nel bicchiere. Versare Alpl fino a riempire il bicchiere.

DECORAZIONE

Decorare con una fetta di cetriolo.

SUGGERIMENTO

Aggiungere 1,5 cl di sour per rendere l'Alpl Martini ancora più fresco.



**ALESSANDRO
SQUICCIARINI**

Aurora Beach Venezia

@alessandrosquicciariniofficial

ALPL 75

- GRADAZIONE ALCOLICA: BASSA
- DIFFICOLTÀ: MEDIA

BICCHIERE

Bicchiere da champagne vintage



INGREDIENTI

- 5 cl di Alpl o Alpl Rosé
- 4 cl di gin analcolico
- 2,5 cl di Cordial White Pepper
- 1 cl di succo di limone appena spremuto
- Scorza di limone
- Cubetti di ghiaccio



RICETTA

Versare nello shaker il succo di limone fresco, il gin analcolico e il Cordial con del ghiaccio. Agitare per 20 secondi, poi filtrare nel bicchiere. Completare versando Alpl e mescolando con cura dal basso verso l'alto in modo che il cocktail non perda la sua freschezza.

DECORAZIONE

Decorare con una scorza di limone.

SUGGERIMENTO

Come sostituto del Cordial White Pepper è possibile utilizzare uno sciroppo di pepe fatto in casa: mescolare 100 ml di acqua con 165 gr di zucchero e 8 gr di pepe macinato a fuoco lento fino allo scioglimento del pepe e dello zucchero. Servire fresco.



**ANDREA
CORSINI**

Spirit Specialist

Le Vin Sauvage

@levinsauvage

@andricorso

STRUDELSPRUDEL

- GRADAZIONE ALCOLICA: ALTA
- DIFFICOLTÀ: MEDIA

BICCHIERE

Old Fashioned



INGREDIENTI

- 8-10 di Alpl
- 5 cl di rum
- 2 cl di liquore alle mele
- 2,5 cl di succo di limone spremuto
- 2 cl di sciroppo di cannella e uva sultanina
- Albume, mela essiccata
- Cubetti di ghiaccio



RICETTA

Scaldare a fuoco lento lo sciroppo con 100 ml di acqua, 165 g di zucchero, un po' di cannella e l'uva sultanina finché lo zucchero non si scioglie e si raffredda. In uno shaker, agitare senza ghiaccio il succo di limone appena spremuto, il rum, il liquore alla mela, lo sciroppo e l'albume per 20 secondi. Mettere un po' di ghiaccio nello shaker, agitare di nuovo per 10 secondi e aggiungere dei cubetti di ghiaccio nel bicchiere. Filtrare due volte in modo che i cubetti di ghiaccio frantumati dallo shaker non finiscano nel bicchiere. Aggiungere Alpl e mescolare con cura.

DECORAZIONE

Sminuzzare le mele essiccate e aggiungerle alla schiuma insieme alla cannella.

SUGGERIMENTO

Per ottenere un colore più chiaro, aggiungere del rum bianco.

ALPLCELLO

- GRADAZIONE ALCOLICA: MEDIA
- DIFFICOLTÀ: FACILE

BICCHIERE

Calice da vino



INGREDIENTI

- 10 cl di Alpl o Alpl Rosé
- 4 cl di limoncello
- 6 cl di soda
- Fetta di mela
- Cubetti di ghiaccio



RICETTA

Riempire il bicchiere con cubetti di ghiaccio e versare limoncello e soda. Riempire con Alpl e mescolare lentamente dal basso verso l'alto.

DECORAZIONE

Decorare con una fetta di mela.

SUGGERIMENTO

Per un gusto più delicato, usare un limoncello con una gradazione alcolica più bassa (a partire dal 20%).



**ANDREA
CORSINI**
Spirit Specialist
Le Vin Sauvage
@levinsauvage
@andricorso



**ANDREA
CORSINI**
Spirit Specialist
Le Vin Sauvage
@levinsauvage
@andricorso



THE UNEXPLORED FACE OF APERITIVO

CREA I TUOI COCKTAIL CON ALPL GOLDEN TIMES & SUNSET ROSÉ

SEI BARMAN HANNO IDEATO ALCUNI COCKTAIL CON ALPL
E LI HANNO PERFEZIONATI INSIEME.
DAI COCKTAIL ALCOLICI E PIÙ LEGGERI FINO AI CLASSICI
REINTERPRETATI, PASSANDO PER VERE E PROPRIE
FANTASIOSE CREAZIONI: CHE SIATE DEI PROFESSIONISTI
O DEI BARMAN ALLE PRIME ARMI, ALPL È ADATTO A TUTTI.
TROVA IL TUO COCKTAIL PREFERITO
O CREANE UNO TU STESSO E CONDIVIDILO CON NOI.

ALLA SALUTE.



PREPARA IL TUO COCKTAIL E
CONDIVIDILO CON NOI TAGGANDO
@ALPL_SPARKLING

#ALPlexplorers



NATURAL SPARKLING

ALPL

FROM THE DOLOMITES

ALPL È UN BRAND DI VOG PRODUCTS (LAIVES, BZ, ITALIA)
www.vog-products.it | info@vog-products.it

COMMERCIALIZZATO DA RIZZI GROUP SRL (LACES, BZ, ITALIA)
www.rizzi-group.com | michael.theiner@rizzi-group.com