

Aperitivo Violento

Tävlingen involverade över 30 bartendrar i tre olika städer. Söndagen 12 april gick det av stapeln på Story Hotel Riddargatan i Stockholm och på La Grappa i Malmö och dagen efter, måndag 13 april, var det dags för Göteborg där La Gondola stod som värd. Vid varje deltävling korades två vinnare baserat på dels bästa drink och dels bästa prestation, tanke eller utförande. Samtliga sex vinnare kommer i början av maj att få åka ner till Milano och besöka produktionen av Carpano, familjens museum och bli inspirerade av den lokala kulturen och Milanos barer. Vinnare Stockholm: Maximilian Karsbrink (Erlands) och Niklas Wedengren (Story Hotel Riddargatan) Vinnare Göteborg: Julius Hopf (Barabacu) och Christoffer Johansson (Putta Madre) Vinnare Malmö: Shaun Daward (Boulebar) och Stefan Forsberg (Clarion Malmö Live) Carpano vermouths historia sträcker sig tillbaka till 1786 och staden Turin där Antonio Benedetto Carpano började göra kryddade starkvinsblandningar. Carpano fick sin inspiration från sina studier av gamla tyska vinblandningar och hälsokurer. Genom att döpa sin vinblandning efter dess huvudsakliga smakgivare malört (som på tyska heter just Wermut) blev Carpano skapare av världens första Vermouth. Idag är Carpanofamiljens olika vermouths lika älskade i Italien som bland världens toppbarer. Genom Systembolagets beställningssortiment finns följande fyra produkter tillgängliga från Carpanofamiljen: Antica Formula (art nr. 77908), Carpano Classico (art nr. 76218), Carpano Bianco (art nr. 76219) och Punt e Mes (art nr. 76168). Utöver dessa finns även Carpano Dry som endast finns tillgänglig genom privatimport och för restaurangkunder.