



bargiornale.it

Ristoranti
dolcegiornale
HOTEL



SPIRIT VINO E BIRRA CAFFÈ BEVANDE BARFOOD ARREDI E ATTREZZATURE GESTIONE Accedi / Registrati

BARITALIA BARAWARDS EVENTI IL BIBLIOTECARIO BARGIORNALE.TV CORSI PREMIUM

Home > Spirit > Trieste Cocktail Week: una nuova bandiera nella mappa della miscelazione

Trieste Cocktail Week: una nuova bandiera nella mappa della miscelazione

Rodolfo Guarnieri 21 Settembre 2023



Team de La Muta con il titolare Bruno Vesnaver (primo a destra) premiato da Antonella Nonino come Migliore

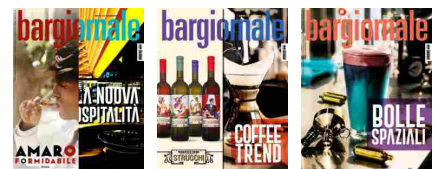
Gli articoli più letti

Patron Perfectionists: si parte con la nuova edizione

Walter Gosso è il nuovo direttore commerciale per l'Italia di Bordiga

A ottobre torna la Venice Cocktail Week

Edicola web



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

003368

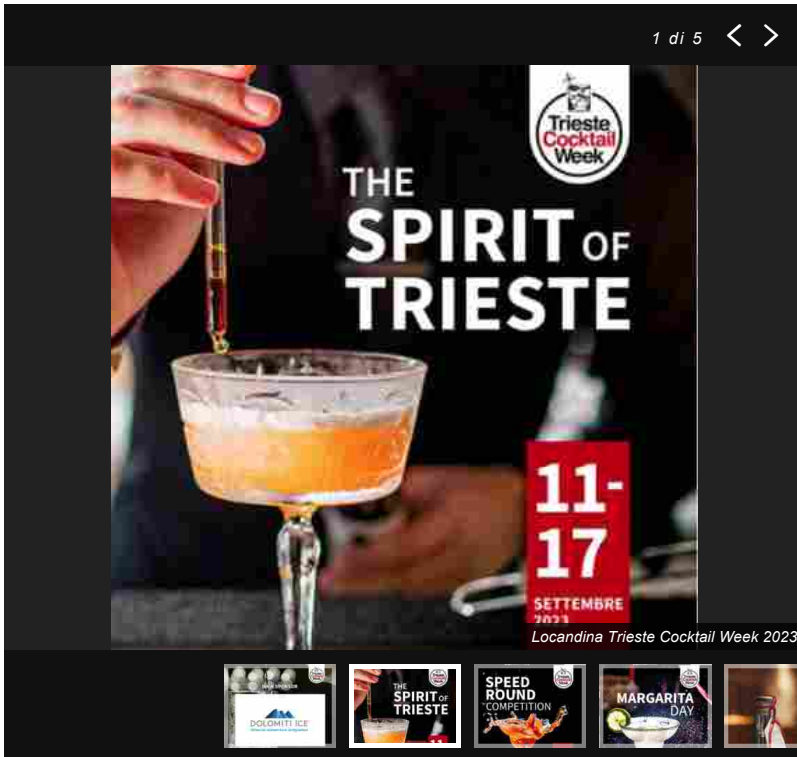


Drink List e Speed Round

Sono stati venti i locali e cocktail bar, con le rispettive Drink List, ad animare per una settimana le serate dei cittadini gourmet di Trieste.

Grande successo di partecipazione popolare per la **seconda edizione** di **Trieste Cocktail Week** (11-17 settembre 2023), settimana dedicata alla miscelazione d'autore che ha coinvolto 20 cocktail bar e locali del capoluogo friulano-giuliano con una serie di drink list dedicate e una ventina di eventi e masterclass. **Main Sponsor Grappa Nonino e Dolomiti Ice.**

Facebook



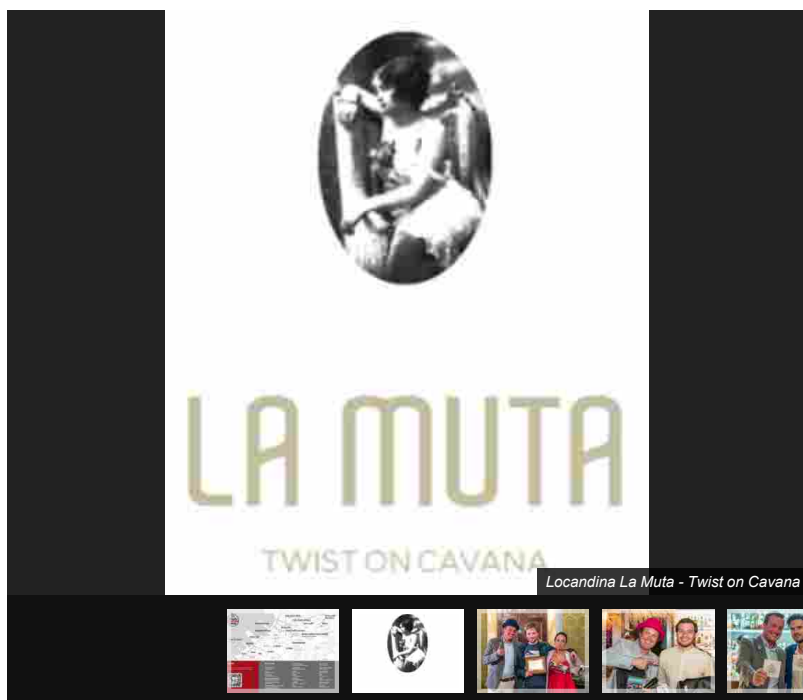
Il locale **La Muta - Twist on Cavana** del titolare **Bruno Vesnaver** trionfa con **Matteo Lebinaz** che si porta casa il riconoscimento **Miglior Drink List**, e con **Alessandro Giorgi** che vince la **Speed Round**, gara di velocità nella preparazione dei cocktail svoltasi domenica 17 settembre al **Pier The Roof**, nella giornata conclusiva della kermesse.

Situato nella centrale contrada portuale di Cavana che, fino al 1958, ha ospitato diverse case di tolleranza, il locale La Muta deve il nome infatti a una celebre, avvenente e ricercatissima prostituta che, pur non potendo parlare, si faceva capire benissimo.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

003368

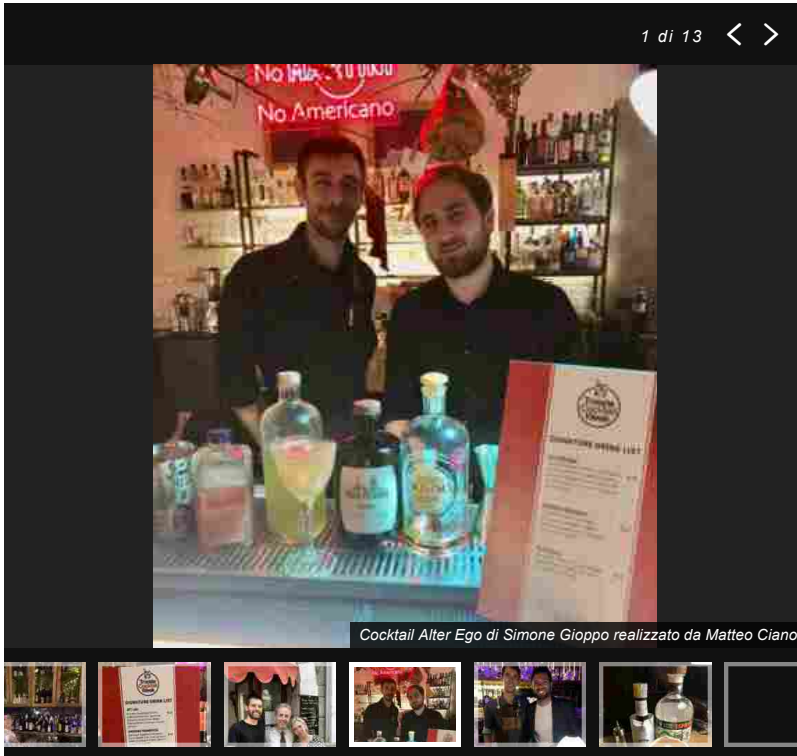


Ispirata alle tre già ben "rodiate" Venice, Tuscany e Cortina Cocktail Week di **Paola Mencarelli** (ospite d'onore), Trieste Cocktail Week è stata organizzata da **Freshmedia** e **Intraprendi** (**Alberto Polojac** direttore creativo TCW, **Filippo Vidiz** event manager TCW), con la co-organizzazione del **Comune di Trieste** e di **Trieste Convention and Visitors Bureau**. Con il supporto di **IoSonoFriuliVeneziaGiulia**, **Federalberghi Trieste**, **Confcommercio Trieste**, **Fipe**, **Consolato del Messico a Trieste** e **Creativa**.

Bar e Locali Partner

- Antico Caffè San Marco, via Cesare Battisti 18**
- Antico Caffè Torinese, corso Italia 2**
- Berlam Coffee Tea & Cocktail (Double Tree by Hilton), piazza della Repubblica 2**
- Hydro City, via delle Beccherie 1**
- Bar Buffet Borsa, via Cassa di Risparmio 4**
- Al Barcollo, via San Nicolò 8/B**
- Mast, via San Nicolò 3/B**
- Mor Cocktail, via Torino 18**
- 040 Social Food, via Rossini 8**
- Draw, via Torino 26**
- Pier The Roof, Molo Venezia 1**
- Puro, via Torino 31**
- El Bufo, via Malcanton 4**
- La Corte Café, piazza San Giovanni 5**
- The Modernist, corso Italia12**
- N'joy Food & Drinks, via San Nicolò 10**

La Muta, via della Pescheria 18/A
Trattoria Ai Fiori, piazza Hortis 7
Wolf Bar, via Cadorna 21/A.



Opening Gala Dinner a Villa Bonomo

La manifestazione è stata aperta con un grande **Gala Dinner** nel panoramico parco di **Villa Bonomo**, spettacolare costruzione di fine Settecento sul colle Terstenico, offerto dalla distilleria **Nonino** di Percoto (Udine) eletta "**Migliore Distilleria del Mondo 2019**" secondo l'autorevole rivista Wine Entusiast, gestita tutta al femminile dalla famiglia composta, oltre che dal marito Benito, dalla "matriarca" Giannola e dalle figlie Antonella, Elisabetta e Cristina, alle quali si sta affiancando la nipote Francesca. Una realtà riconosciuta in tutto il mondo per la qualità delle acquaviti d'uva, in particolare le Monovitigno, le cui vinacce (1.200 q al giorno) sono costantemente distillate h24 in vendemmia in 24 alambicchi dedicati. Un'attività che festeggia nel 2023 i 50 anni (1973-2023) delle Grappe Monovitigno.

A gestire il catering dell'evento a Villa Bonomo è stata chiamata la storica e prestigiosa **Trattoria Ai Fiori** di Trieste (piazza Hortis), gestita dai titolari Pier Alberto Saglio Ponci e da Maria Giovanna Saletù, insieme al figlio chef Lorenzo Saglio Ponci. Ogni portata è stata accompagnata da un'acquavite o da un cocktail a base di Grappa **Nonino**.

Brindisi di Benvenuto con L'Aperitivo **Nonino** Botanical Spritz

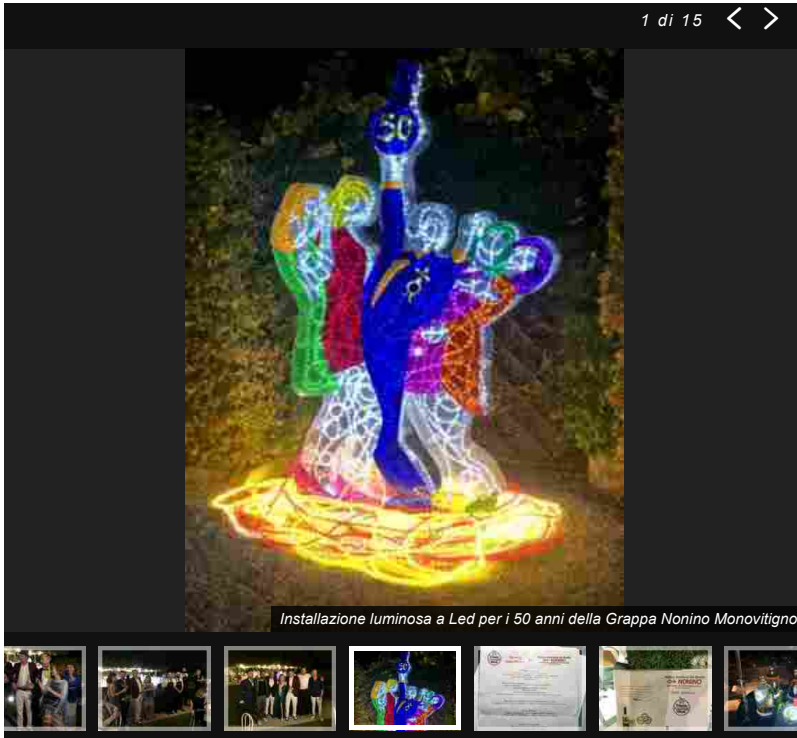
Delicatezze per l'aperitivo con Twist **Nonino** Ginger Spirit, Grappa **Nonino** Lo Chardonnay, Grappa **Nonino** Picolit 50 anni di Monovitigno.

Risotto al Limone con il cocktail Italiano firmato dai top bartender Alex Kratena e Monica Berg a base di Grappa **Nonino** Il Moscato.

Bavarese alla Fava Tonka accompagnata dal cocktail Tiki Pirus firmato dal mixologist Simone Caporale a base del distillato Pirus di Pere Williams **Nonino**.

Gran finale con Grappa **Nonino** Riserva Monovitigno 8 anni.

Dj set a cura di Matteo Dellasanta e Stipe.



I commenti degli organizzatori

«La manifestazione conferma di avere un'ottima potenzialità proprio perché costituisce un'ottima vetrina per professionalità d'eccellenza, con numerosi prodotti del territorio, in un mix davvero interessante - sottolinea il vicesindaco **Serena Tonel** - Congratulazioni naturalmente agli organizzatori, che hanno saputo condensare bene le realtà dei pubblici esercizi, i professionisti e gli sponsor di ottimo livello, presentando un evento davvero ben riuscito e che contiamo di consolidare e potenziare nei prossimi anni e nelle prossime edizioni, perché il territorio credo possa avere un buon veicolo di promozione attraverso questo tipo di manifestazioni».

«Siamo profondamente grati a tutti i partecipanti della Trieste Cocktail Week di quest'anno - sottolinea **Alberto Polojac**, direttore creativo dell'evento - perché questo evento ha dimostrato in soli due anni, quanto sia forte lo spirito comunitario nella nostra città, unendo gli amanti della mixology e creando un'atmosfera di competizione sana e unica. In soli due anni, abbiamo visto il settore mixology di Trieste crescere in modo sorprendente, tanto da non aver nulla da invidiare a piazze più grandi ed importanti. Questo ci fa ben sperare per le prossime edizioni che vogliono allargarsi sempre più e diventare un punto di attrazione per un pubblico sempre più ampio. Siamo già al lavoro per far vivere attraverso micro eventi a tema, la cocktail week nel corso di tutto l'anno e non solo a spot per una settimana».

Filippo Vidiz, event manager aggiunge: «La Trieste Cocktail Week di quest'anno è stata un trionfo in termini di crescita rispetto all'edizione precedente. Abbiamo visto un aumento significativo del numero di locali partecipanti, un pubblico più vasto e un coinvolgimento crescente di sponsor e di istituzioni. Questo è un segno tangibile dell'espansione e del successo dell'evento nel nostro territorio. Per le prossime edizioni vogliamo puntare ad coinvolgimento sempre maggiore, performance ancora più spettacolari che possano richiamare l'attenzione del pubblico e diventare un elemento di attrazione anche per i turisti che amano intrattenersi con un buon drink, in



linea con quanto succede nelle principali città europee».

A contribuire al successo dell'edizione 2023 anche le tante **iniziative collaterali**, come masterclass aperte ad addetti e appassionati (come quella sulla funzione del ghiaccio alimentare artigianale pronto in vari formati di **Dolomiti Ice**), anche con ospiti internazionali, focalizzate sul tema "mixology" (come **Margarita Day** in concomitanza con la **Giornata dell'Indipendenza del Messico** del 15 settembre in collaborazione con il **Consolato del Messico** di Trieste), approfondimenti sui prodotti e su diverse tematiche del mondo bar, serate speciali.

Sponsor Trieste Cocktail Week 2023

Main Sponsor

Grappa **Nonino** 1897

Dolomiti Ice.

Silver Sponsor

Proposta Spirits.

Gin Premium Sponsor

Ginterior by Xedequa

Opificium by Liquoreria Friulana

Theresianer.

Local Excellence

Domina Venti

SVN senses

Azienda Agricola Jakne con Gin Nataniel

Wermut San Marco

Trieste Audace Underwater Wine

Parovel olio e vino

Bloom Specialty Coffee.

Sponsor Tecnici

Rg Mania

The Organics by RedBull

Finest Call Premium Cocktail Mixes

Rèal

Victoria Arduino.

Rispondi

Inoltra

TAG Alberto Polojac Alessandro Giorgi Comune di Trieste Consolato del Messico Daniela Istrate
Dj Matteo Dellasanta Dolomiti Ice Filippo Vidiz Freshmedia Grappa **Nonino** Intraprendi La Muta
Margarita Day Matteo Lebinaz Pier The Roof Serena Tonel speed round Trattoria Ai Fiori
Trieste Cocktail Week Trieste Convention and Visitors Bureau Villa Bonomo

Facebook | Twitter | LinkedIn | Pinterest | Email | +



Trieste Cocktail Week: ein neues Highlight in der Mixology-Szene

von Rodolfo Guarneri

Zwanzig Lokale und Cocktailbars belebten mit ihren jeweiligen Getränkekarten (Drink List) eine Woche lang die Abende der Triester Feinschmecker.

Großer Erfolg bei der **zweiten Ausgabe** der **Trieste Cocktail Week** (11.-17. September 2023). Die Woche war Experten der Mixology-Szene gewidmet; 20 Cocktailbars und Lokale der Hauptstadt von Friaul Julisch Venetien nahmen mit einer Reihe von speziellen Getränkelisten und etwa zwanzig Events und Meisterkursen teil. **Hauptsponsoren waren Grappa Nonino und Dolomiti Ice.**

Das Lokal **La Muta - Twist on Cavana** mit Eigentümer Bruno Vesnaver triumphierte mit **Matteo Lebinaz**, der den Preis für die **Beste Drink List** erhielt, und mit Alessandro Giorgi, der die **Speed Round** gewann. Bei letzterem handelt es sich um einen Schnelligkeitswettbewerb in der Zubereitung von Cocktails, der am Sonntag, den 17. September, am letzten Tag der Veranstaltung im **Pier The Roof** stattfand.

Das Lokal La Muta liegt im zentralen Hafenviertel Cavana, in dem es bis 1958 mehrere Freudenhäuser gab, und ist nach einer berühmten, äußerst attraktiven und damals sehr gefragten Prostituierten benannt, die zwar nicht sprechen konnte - 'muta' heißt auf Italienisch 'stumm', sich aber bestens verständlich machen konnte.

Die Trieste Cocktail Week wurde von **Freshmedia** und **Intraprendi** (TCW-Kreativdirektor **Alberto Polojac**, TCW-Eventmanager **Filippo Vidiz**) in Zusammenarbeit mit der **Stadtverwaltung von Triest** und dem **Trieste Convention and Visitors Bureau** organisiert. Inspiriert wurde die Triester Veranstaltung von drei ähnlichen, bereits 'bewährten' Cocktailwochen in Venedig, in der Toskana und in Cortina mit **Paola Mencarelli** (Ehregast). Das Event wurde unterstützt von IoSonoFriuliVeneziaGiulia, Federalberghi Trieste, Confcommercio Trieste, Fipe, vom Konsulat von Mexiko in Triest und von Creativa.

Bars und lokale Partner

Antico Caffè San Marco, **via Cesare Battisti 18**

Antico Caffè Torinese, **corso Italia 2**

Berlam Coffee Tea & Cocktail (**Double Tree by Hilton**), **piazza della Repubblica 2**

Hydro City, **via delle Beccherie 1**

Bar Buffet Borsa, **via Cassa di Risparmio 4**

Al Barcollo, **via San Nicolò 8/B**

Mast, **via San Nicolò 3/B**

Mor Cocktail, **via Torino 18**

040 Social Food, **via Rossini 8**

Draw, **via Torino 26**

Pier The Roof, **Molo Venezia 1**

Puro, **via Torino 31**

El Bufo, **via Malcanton 4**

La Corte Café, **piazza San Giovanni 5**

The Modernist, **corso Italia 12**

N'joy Food & Drinks, **via San Nicolò 10**

La Muta, **via della Pescheria 18/A**

Trattoria Ai Fiori, **piazza Hortis 7**

Wolf Bar, **via Cadorna 21/A**

Opening Gala Dinner in der Villa Bonomo

Die Veranstaltung wurde mit einem großen **Gala-Dinner** im herrlichen Park der **Villa Bonomo** eröffnet, einem spektakulären Gebäude aus dem späten 18. Jahrhundert auf dem Hügel von Terstenico. Sponsor des Gala Dinners war die Destillerie **Nonino** aus Percoto (Udine), die von der renommierten Zeitschrift Wine Enthusiast zur 'Besten Brennerei der Welt 2019' gekürt worden war. Gemanagt wird das Unternehmen ausschließlich von den Frauen der Familie, die aus Ehemann Benito, der 'Matriarchin' Giannola und ihren Töchtern Antonella, Elisabetta und Cristina besteht, nun auch erweitert durch Enkelin Francesca. Die Brennerei ist weltweit anerkannt für die Qualität ihrer Traubenbrände, vor allem für den Monovitigno, dessen Trester (1.200 Doppelzentner pro Tag) während der Weinlese rund um die Uhr in 24 speziellen Brennkolben destilliert wird. Die Destillerie feiert im Jahr 2023 das 50-jährige Bestehen (1973-2023) der reinsortigen Monovitigno-Grappas.

Das Catering für die Veranstaltung in der Villa Bonomo übernahm die historische und renommierte **Trattoria Ai Fiori** in Triest (Piazza Hortis), die von den Inhabern Pier Alberto Saglio Ponci und Maria Giovanna Saletù zusammen mit Sohn und Küchenchef Lorenzo Saglio Ponci geleitet wird.

Jeder Gang wurde von einem Destillat oder einem Cocktail auf der Basis von Grappa Nonino begleitet.

Willkommensdrink mit dem L'Aperitivo Nonino Botanical Spritz

Köstlichkeiten zum Aperitif mit Twist Nonino Ginger Spirit, Grappa Nonino Lo Chardonnay, Grappa Nonino Picolit Monovitigno 50 Years.

Zitronen-Risotto mit dem Cocktail Italiano von Top-BarkeeperIn Alex Kratena und Monica Berg auf der Basis von Grappa Nonino Il Moscato.

Cremedessert mit Tonkabohnen mit dem Cocktail Tiki Pirus von Mixologist Simone Caporale, auf der Basis des Nonino Pirus – einem Destillat von der Williams-Birne.

Großes Finale mit Grappa Nonino Riserva Monovitigno 8 Years.

DJ-Set von Matteo Dellasanta und Stipe.

Die Kommentare der Organisatoren

„Die Veranstaltung bestätigt, dass sie ein fantastisches Potenzial hat, gerade weil sie ein hervorragendes Schaufenster für Spitzenprodukte und Spitzenperformer ist, mit zahlreichen lokalen Produkten, in einer wirklich interessanten Mischung“, betont die stellvertretende Bürgermeisterin **Serena Tonel**. „Großes Kompliment natürlich an die Organisatoren, denen es bestens gelungen ist, zahlreiche Lokale, Fachleute und namhafte Sponsoren zusammenzubringen

und eine wirklich erfolgreiche Veranstaltung zu präsentieren, von der wir hoffen, dass sie in den kommenden Jahren und bei zukünftigen Ausgaben konsolidiert und ausgebaut wird, denn ich glaube, dass diese Art von Veranstaltung ein gutes Werbemittel für unser Gebiet ist.“

„Wir sind allen Teilnehmern der diesjährigen Trieste Cocktail Week zutiefst dankbar“, betont **Alberto Polojac**, der kreative Leiter der Veranstaltung, „denn in nur zwei Jahren hat diese Veranstaltung gezeigt, wie stark der Teamgeist in unserer Stadt ist, wo Kenner der Mixologie zusammen kommen und eine faire und einzigartige Wettbewerbsatmosphäre entsteht. In nur zwei Jahren hat sich die Mixology-Szene in Triest erstaunlich stark entwickelt, so sehr, dass sie größeren und wichtigeren Veranstaltungsorten in nichts nachsteht. Dies füllt uns mit großer Hoffnung für die nächsten Ausgaben, die sich immer mehr ausweiten und zu einem Anziehungspunkt für ein noch breiteres Publikum werden sollen. Wir arbeiten bereits daran, die Cocktail Week durch themenbezogene Kleinveranstaltungen über das ganze Jahr hinweg am Leben zu erhalten und nicht nur eine einmalige Woche anzubieten.“

Event Manager **Filippo Vidiz** fügt hinzu: „Die diesjährige Trieste Cocktail Week war ein Triumph in Sachen Wachstum im Vergleich zur vorherigen Ausgabe. Die Zahl der teilnehmenden Lokale ist deutlich gestiegen, das Publikum hat sich vergrößert und die Beteiligung von Sponsoren und Institutionen hat zugenommen. Dies ist ein konkretes Zeichen für die Expansion und den Erfolg der Veranstaltung in unserer Region. Für die nächsten Ausgaben streben wir eine noch stärkere Beteiligung und noch spektakulärere Events an, die die Aufmerksamkeit des Publikums auf sich ziehen und zu einem Anziehungspunkt auch für Touristen werden können, die sich gerne einen guten Drink gönnen, so wie es in den wichtigsten europäischen Städten der Fall ist.“

Zum Erfolg der Ausgabe 2023 tragen auch die zahlreichen **zusätzlichen Events** bei, wie z.B. verschiedene Masterclasses, die sowohl Fachleuten als auch Amateuren zugänglich sind (z.B. die Masterclass über die Verwendung von handwerklich hergestelltem, in verschiedenen Formaten erhältlichem Eis von **Dolomiti Ice**), auch mit internationalen Gästen und mit dem Fokus 'Mixologie' (wie z.B. der **Margarita Day** in Verbindung mit dem **mexikanischen Unabhängigkeitstag** am 15. September in Zusammenarbeit mit dem **mexikanischen Konsulat** in Triest), mit vertiefenden Seminaren über Produkte und mit verschiedenen Themen aus der Bar-Szene sowie besonderen Abendevents.

Sponsoren der Trieste Cocktail Week 2023

Main Sponsor

Grappa Nonino 1897
Dolomiti Ice

Silver Sponsor

Proposta Spirits

Gin Premium Sponsor

Ginterior by Xedequa

Opificio by Liquoreria Friulana
Theresianer

Local Excellence

Domina Venti
SVN senses
Azienda Agricola Jakne mit Gin Nataniel
Wermut San Marco
Trieste Audace Underwater Wine
Parovel Öl und Wein
Bloom Specialty Coffee

Technische Sponsoren

Rg Mania
The Organics by RedBull
Finest Call Premium Cocktail Mixes
Rèal
Victoria Arduino