



Nevas Cuvée è la prima acqua premium di origine tedesca, distribuita in Italia da Acque di Lusso - Kynetos.



L'ELEGANZA DEL NERO

Nevas Cuvée celebra la sua texture perlacea proprio come uno champagne, con una bottiglia chiusa da un tappo di sughero e un design straordinario, con l'etichetta che esibisce lo stemma della famiglia del fondatore. Ha un gusto particolarmente fresco ed elegante, tanto che ricorda il re degli spumanti. Un processo di carbonizzazione piuttosto insolito fa sì che quest'acqua offra una degustazione unica, raffinata e indimenticabile grazie al suo fine perlage. Nevas è un'acqua da tavola di alta qualità, ottenuta da due fonti artesiane per un'ottima mineralizzazione. Entrambe le fonti hanno diverse centinaia di anni e conferiscono all'acqua, attraverso i loro speciali strati rocciosi, un alto contenuto di minerali, in particolare di calcio naturale (> 62 mg / 100 ml). Il vetro della bottiglia è di una lucentezza nobile e scura, mentre la forma curva e morbida termina in un collo elegante, sigillato con un tappo di sughero. Nei tre formati 33cl., 75cl. e Magnum 1,5lt. le inconfondibili bottiglie di grande impatto visivo sono come sculture che arricchiscono visivamente ogni tavola e colpiscono per un design unico e senza precedenti.



Acqua Hildon nasce sotto le colline dell'Hampshire in Inghilterra ed è disponibile nei migliori ristoranti italiani grazie ad Acque di lusso - Kynetos.



L'ACQUA SINONIMO DI RAFFINATEZZA

Il gesso delle colline inglesi filtra l'acqua rendendola estremamente pura e caratterizzandola con una specifica composizione di minerali che le dà un sapore unico. Il gusto puro ed equilibrato di Acqua Hildon è diventato sinonimo di una cucina raffinata, i suoi sapori naturali si abbinano molto bene a cibo e vini pregiati. Hildon è apprezzata in tutto il mondo, selezionata da sommelier e chef per la sua qualità ed il suo sapore eccezionale. Povera di sodio e ricca di calcio, Hildon è ottima per tutte le età. Disponibile nelle versioni "Delightfully Still" e "Gently Sparkling" è imbottigliata alla sorgente, senza subire alcun tipo di trattamento. Hildon "Delightfully Still" ha un Ph 7 neutro, un gusto fresco e unico ed è presentata in bottiglie con la distintiva etichetta turchese-blu. Hildon "Gently Sparkling" è leggermente frizzante, può accompagnare anche cibi delicati ed è presentata in bottiglie con una elegante etichetta bianca e grigia.



Voss nasce nell'ambiente incontaminato di Iveland (Norvegia) ed è una delle acque più pure e cristalline al mondo, nonché fra le più pregiate. In Italia è distribuita da Acque di lusso - Kynetos.



PUREZZA CRISTALLINA

Tra le rocce e i ghiacci del sud della Scandinavia giace la falda acquifera che, grazie al secolare processo di filtraggio naturale, senza contatti con l'aria o altri inquinanti, dona acqua così povera di sodio e quasi priva di minerali che acquisisce un sapore leggero e pulito, inimitabile. Grazie anche ad un design innovativo ed iconico, questa purissima acqua artesiana ha raggiunto importanti successi in tutto il mondo tra i consumatori più esigenti, diventando l'acqua preferita di molte celebrità. L'acqua Voss è inoltre molto apprezzata dagli appassionati di vino, poiché la sua purezza ne rappresenta un complemento perfetto. La purezza dell'acqua viene definita in parte dal livello dei minerali presenti in specifiche acque in bottiglia e questo residuo fisso è fissato a soli 44 mg/lt. I livelli di solidi disciolti in Voss sono quindi estremamente bassi rispetto ad altre acque in bottiglia.



È l'acqua, ingenuamente sottovalutata dai più, la nuova frontiera del lusso. Al punto che, in tutti i ristoranti e gli hotel di alta categoria, a fianco alla carta dei vini, viene consegnata anche quella delle acque. Tanto che è nata una nuova professione: l'idrosommelier, che conosce i segreti di ogni bottiglia e guida il cliente al miglior abbinamento con il piatto ordinato. La parola chiave quando si parla di acqua è "residuo fisso", un parametro che ne indica la mineralità e la durezza. Come il tannino per vino, questo elemento è la "spalla" della bevanda, che si sceglie anche in base al perlage e che esige una particolare temperatura di servizio. Ordinare l'acqua giusta, quindi, è una questione complessa.

Naturalmente, il pesce predilige acque poco effervescenti o piatte, a meno che non si tratti di un importante bacçalà, che allora permette

di osare con un perlage leggermente più aggressivo. La frizzantezza si sposa benissimo con la carne e la pizza, che si abbina ad acque dal Ph più alto. Il residuo fisso diventa elemento fondamentale quando occorre scegliere cosa abbinare a brasati o spezzatini, mentre con il dessert si può finire in bellezza nuovamente con acque basse, piatte e dal retrogusto più dolciastro. Evitare in questo caso sapori minerali. Infine, il benessere: sodio, residuo fisso, Ph sono da tenere di conto anche in base alle esigenze fisiche. Una volta individuata - finalmente - la tipologia della bottiglia, il cliente deve controllare anche il listino prezzi, perché le sorprese potrebbero essere salatissime: la Bling H20, acqua del Tennessee amatissima ai party hollywoodiani grazie all'etichetta di cristalli Swarovsky, supera le 40 euro a bottiglia. Comunque nulla in

confronto agli oltre 200 euro della Fillico di Osaka o dei quasi 400 euro della Kona Nigari, l'acqua desalinata dei fondali delle Hawaii.

Per diffondere una cultura più consapevole attorno all'acqua, nel 2002 è nata l'Associazione degustatori acque minerali (Adam), che potrà aiutare gli chef nello stilare una perfetta carta acque per i clienti più esigenti e fornisce corsi per preparare il personale al ruolo di idrosommelier. L'Italia, un paese ricchissimo di sorgenti montane e falde acquifere e termali, è fra i leader internazionali di settore grazie a etichette di qualità e dal prezioso design, ma sembra ancora poco pronta a trasmettere la giusta passione anche nel promuovere e raccontare la bevanda per eccellenza. Sarebbe invece importante, anche perché non di solo vino vive l'uomo!

Mattia Gelosa