

# JOY EM

IL NETTARE VIOLA

DA BERE MISCELATO.



⚡ IOVEM è un prodotto unico e innovativo, 6 elementi nascosti in 9000 anni di storia danno vita alla nuova bevanda degli Dei. ⚡

*Il nettare viola, da bere miscelato.*

*Bruno Magli*





## IL RACCONTO DI UN MITO

Si perde nella notte dei tempi il racconto di come oltre 9.000 anni fa i cinesi abbiano inventato una bevanda straordinaria fermentando il **miele**. Le società più sofisticate conobbero la distillazione successivamente, quando l'antica tecnica cinese attraversò la Via della Seta. I più antichi documenti ritrovati descrivono una bevanda alcolica rituale consumata durante le feste religiose, probabilmente l'Ambrosia, prodotta dalla fermentazione del miele, la quale era credenza fosse la bevanda dell'immortalità degli dei. Secondo gli antichi Greci e Romani anche il **vino** gli era gradito. Per i Romani fu regalato agli uomini da Bacco, nato dall'amore folle di Giove, dio del **fulmine**, per la mortale Semole. Il vino fu la bevanda più apprezzata e bevuta nel mondo antico, rielaborato in diverse ricette tra cui un vino condito con miele, **zenzero** e spezie. Lo zenzero originario dell'Asia del Sud, era molto apprezzato sia per le sue proprietà digestive, afrodisiache e purificanti sia per il gusto piccante. Gli antichi erano convinti che l'uso di questa spezia avrebbe aiutato l'anima ad elevarsi verso la divinità. Greci e Romani facevano ampio uso di zenzero, come di **limone**, frutto di provenienza asiatica. Anche se introdotto, con una certa reticenza, il limone divenne un frutto ricercato e prezioso. Tutti gli elementi dell'antichità danno oggi vita a **IOVEM**; il mosto di vino, il miele, il limone, lo zenzero e il colore **viola**. Il viola che nel passato rappresentava le massime cariche della società veniva esclusivamente indossato da statue di divinità e d'imperatori. **IOVEM** è il simbolo di una nuova storia, ricca di mistero e piacere. L'intenso aroma e gli stimolanti sapori creano un'unica e inaspettata esperienza di gusto. Un modo nuovo di bere italiano.





# I FIRMATI *Bruno Vanzan*



## ⚡ SOUR

Il New York Times nel 1858 comincia a parlare dei sour, cocktail freschi, eleganti, dove il citrico del limone viene bilanciato dallo zucchero bianco. Nel 1922 Robert Vermeire suggerisce che "alcune gocce di bianco d'uovo migliorano questi drink". **Bruno Vanzan** firma con Iovem la nuova ricetta dal gusto innovativo, ricco ed equilibrato. Queste le caratteristiche del **LAMPO SOUR**.

### LAMPO SOUR

5 cl. **IOVEM**  
3 cl. succo di limone  
10 g. zucchero bianco  
1 cl. albumina

6% vol. gradazione alcolica



## IOVEM ⚡ MULE

**IOVEM MULE** è l'esclusiva alternativa ad uno dei cocktail più alla moda del momento, Il Moscow Mule. Nasce nel 1941 in America lontano dalla Russia e soprattutto dai cetrioli. Un cocktail leggero, fresco e dissetante. Lo zenzero ed il lime rendono questo drink inconfondibile.

### IOVEM MULE

5 cl. **IOVEM**  
10 cl. ginger beer  
1 cl. succo di lime

4,4% vol. gradazione alcolica



## T ⚡ T

Un cocktail dal gusto pieno ed appagante, l'amaro della tonica viene arricchito dalle nuove straordinarie note fresche e spezziate di **IOVEM**. A cavallo della prima guerra mondiale viene commercializzata la prima bibita dal sapore dolce-amaro dato dal chinino e chiamata "acqua tonica". Il colore VIOLA rende **THUNDER TONIC** unico e travolgente come la forza della natura.

### THUNDER TONIC

5 cl. **IOVEM**  
10 cl. tonic water

4,7% vol. gradazione alcolica

# OLD FASHIONED



Nel 1806 il giornale The Balance and Columbian Repository definisce la parola cocktail in un mix di acqua, zucchero, bitter e distillato. Il gusto e la naturalezza di **IOVEM** ci riportano indietro di oltre 200 anni dando a questo "grande classico" una nuova vita, **una vita in viola**.

## OLD FASHIONED

6 cl. **IOVEM**  
1 zolletta di zucchero  
3 dash di angostura  
1 splash di soda

9% vol. gradazione alcolica



# PURPLE NEGRONI

Inizialmente questo cocktail nato a Firenze in un giorno imprecisato del 1919, veniva chiamato "un Americano alla maniera del conte Negroni", poi divenne più semplicemente il Negroni. **PURPLE NEGRONI** è l'aperitivo all'italiana dal sapore e dal **colore viola** tutto nuovo in omaggio al classico Negroni

## PURPLE NEGRONI

4 cl. **IOVEM**  
2 cl. Vermouth ambrato  
2 cl. Gin

12% vol. gradazione alcolica



# LAMPO FIZZ

Pare che i militari di sua maestà bevessero il Gin Fizz per difendersi dall'arsura. Si dice che sia l'ammiraglio della marina inglese Horazio Nelson il creatore del cocktail, ma non ci sono prove concrete a conferma di questa teoria. Certa è la presenza del drink nel primo ricettario di cocktail di Jerry Thomas edito nel 1862. Oggi **IOVEM** è protagonista in un drink semplice ma ricco di gusto!

## LAMPO FIZZ

5 cl. **IOVEM**  
1 cl. zucchero liquido  
3 cl. succo di limone  
Top di soda

5% vol. gradazione alcolica

