

## LE GUIDE DI REPUBBLICA (18 aprile 2018)

The Key, i cocktail in bottiglia che nascono a Quarto Miglio

The Key, i cocktail artigianali in bottiglia, è l'ultimo progetto nato dall'alleanza stretta due anni fa tra [Valeria Sebastiani](#) e Giada Panella. Sette cocktail, sette ricette nate dalla tradizione e twistate secondo il loro gusto. Miscele che affinano in botte, tino o vetro e maturate fino a tre mesi, pronte per incontrare le papille gustative. Il progetto nasce infatti dalla volontà di mettere a disposizione un cocktail in bottiglia, equilibrato ed elegante, pronto così com'è per essere gustato.

Una romana l'altra di L'Aquila, una trentacinquenne l'altra non ancora trentenne, entrambe con la passione per i drink. Valeria è la parte operativa, che i cocktail li crea in laboratorio, mentre Giada è più orientata alla parte commerciale. Un duo equilibrato, come i loro cocktail.

Conosciutesi sul lavoro, hanno deciso di fondare la [Keynco](#), una società che organizza eventi con focus sulla ricerca e l'utilizzo di materie da biodinamico ed eticamente sostenibili.

Nel laboratorio di 180 metri quadri a Quarto Miglio, producono il Gin Martini con oli essenziali di limone, l'Old Fashioned preparato con la genziana, un tocco abruzzese utile a equilibrare e dare spessore al cocktail; il Martinez preparato con gin, vermouth, liquore di marasche e china per un effetto al naso avvolgente e in bocca pungente e metallico. E ancora il Negroni con oli essenziali di bergamotto che regalano profondità, il Mi°To, scalpitante e d'aperitivo (bitter, vermouth blended, pepe di Sichuan, tè in foglie e albicocche), il Manhattan, accogliente e meditativo, e infine il Velvet (tequila, vermouth blended, bitter, tè in foglie, spezie e caramello) che al naso e in bocca risulta dolce, per poi terminare amaro senza stancare. Tutti e sette imbottigliati in bottiglie di vetro di un'azienda spagnola, che richiamano un po' quelle dei profumi, il tappo è in sughero sardo, per un corretto mantenimento e invecchiamento, e il tocco distintivo è il sigillo fatto a mano in ceralacca che richiama il vecchio metodo di imbottigliamento.

Per ora i 7 drink si possono trovare da [Trimani Vinai in Roma](#) a Roma al ristorante [La Ciambella Bar à Vin con Cucina](#), nella friggitoria [Pastella](#), da [@SantoPalato - Roma](#), da Mostò, da [EPIRO](#) sempre a Roma. E ancora, a Torino, all' [Enoteca Botz](#) e al [Luogo Divino](#), e a Parigi da [ViniMariani](#).

L'obiettivo è di arrivare in altri grandi ristoranti, enoteche o wine bar che vogliono offrire ai clienti drink ben fatti ma non sono disposti ad affrontare la spesa della bottiglieria e di un barman; e nei minibar degli alberghi di un certo livello. Un mercato disposto a investire sulla qualità.







