



ITALICUS® Rosolio di Bergamotto annonce le vainqueur de sa compétition mondiale : Art of ITALICUS 2026

Mercredi 15 septembre, ITALICUS® Rosolio di Bergamotto a récompensé Austin Harrington, du bar Youngblood à San Diego, comme « Barman ITALICUS de l'année 2026 ».

A l'occasion du 10^{ème} anniversaire d'ITALICUS, la marque est revenue à l'hôtel The Savoy à Londres, lieu de naissance de cette liqueur d'apéritif italienne, pour la finale mondiale de l'Art of ITALICUS Aperitivo Challenge. La compétition a réuni neuf champions venus du monde entier pour présenter leur réinterprétation du Spritz réalisée avec ITALICUS.



L'Art of ITALICUS Aperitivo Challenge rassemble les barmen du monde entier, créant une communauté autour de la marque et offrant une plateforme aux jeunes talents de la mixologie pour développer leurs compétences auprès des meilleurs experts du secteur. De son côté, la marque ITALICUS s'engage à soutenir la nouvelle génération de barmen grâce à des programmes innovants et inspirants dans le cadre de son mentorat annuel.

Le gagnant de cette édition, Austin Harrington a composé son cocktail de rosolio de bergamote ITALICUS® à du vinaigre de Champagne, de jus de yuzu, d'une infusion de thé au concombre, de menthe et d'azote pour offrir une expérience visuellement intrigante. En tant que nouveau « Barman ITALICUS de l'année », il bénéficiera d'un programme de mentorat exclusif avec ITALICUS Rosolio di Bergamotto au Moebius Bar à Milan (classé 7^{ème} au classement The World's 50 Best Bars 2025).

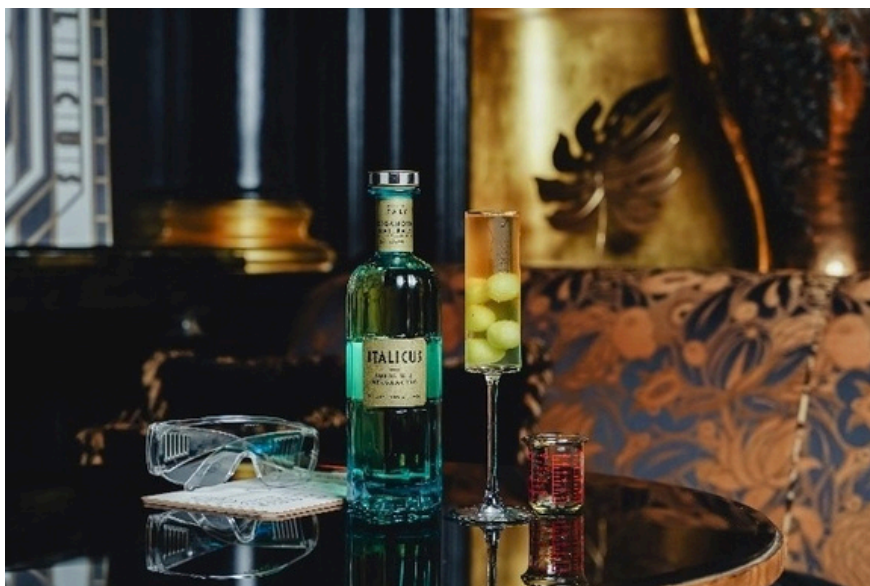
La deuxième place a été attribuée à Matthew Kaemmerer-Farag, du bar Kwant Mayfair à Londres, pour son cocktail Friends You Haven't Yet Met. Sa création réunit des saveurs traditionnelles italiennes, françaises et japonaises, associant ITALICUS à du saké Schichida Junmai et du champagne de réserve Thierry Fournier. En troisième position, Ashely Vanesa De la Rosa Gonzalez, du bar Amaro Records à Guadalajara (Mexique), a présenté Tra Le Mani, un spritz contemporain, élaboré avec ITALICUS, du prosecco et un soda maison de reine-des-prés bleue aux notes d'agrumes et d'herbes.



Ashely Vanesa De la Rosa Gonzalez, Austin Harrington et Matthew Kaemmerer-Farag

En plus d'annoncer le Barman de l'année, Francesco Ottaviano, vice-président marketing monde en charge de la division Gin et Apéritifs chez Pernod Ricard a dévoilé une édition collector, en édition limitée, conçue à l'occasion des 10 ans de la marque, célébrés cette année.

Son identité visuelle s'inspire notamment de la Côte Amalfitaine, de l'artisanat céramique italien et de la bergamote, ingrédient présent dans la recette d'ITALICUS®. Son design intègre dix motifs représentant chacune des années écoulées depuis le lancement de la marque. La finition est obtenue grâce à un traitement spécifique appliqué au verre bleu caractéristique d'ITALICUS®. Le bouchon et l'étiquette conservent les principaux éléments visuels du design d'origine.



À propos de l'ITALICUS® Aperitivo Challenge

Le concours Art of ITALICUS a été créé en 2018 sous la forme d'un programme destiné aux barmen pour mettre à l'honneur leur statut d'artistes. Il s'agit d'une plateforme de valorisation visant à sensibiliser et à connecter les barmen créatifs du monde entier à travers des programmes éducatifs et innovants. Lancée en février, la compétition Art of ITALICUS invite les barmen internationaux à créer un cocktail apéritif original et unique, inspiré d'une forme d'art et élaboré à partir de l'incontournable ITALICUS Rosolio di Bergamotto.

À propos d'ITALICUS® Rosolio di Bergamotto

ITALICUS® Rosolio di Bergamotto est la liqueur d'apéritif primée qui a relancé la catégorie historique du Rosolio auprès d'un public mondial moderne. Certifié végétalien et fabriqué en Italie à partir d'un assemblage de bergamotes de Calabre, de cédrats de Sicile et de plantes italiennes locales (dont la camomille romaine, la lavande, la rose jaune et la gentiane), ITALICUS offre un équilibre distinctif de notes agrumées, florales et légèrement amères, conçu pour une expérience Spritz optimale.

Depuis son lancement en 2016, ITALICUS est devenu l'une des liqueurs d'apéritif modernes les plus récompensées au monde, reconnue à l'international tant pour la qualité de son liquide que pour son design iconique. La marque a reçu de nombreuses distinctions, notamment le prix du Meilleur Nouveau Spiritueux aux Tales of the Cocktail Spirited Awards, l'Or aux IWSC Contemporary Spirits Awards, le titre d'Apéritif Italien de l'Année au New York International Spirits Competition, une Double Médaille d'Or aux SIP Awards et l'Or au Berlin International Spirits Competition. Plus récemment, en 2026, ITALICUS a été reconnu par Drinks International comme l'une des marques de liqueurs les plus tendances et les plus vendues. Sa bouteille couleur aigue-marine, inspirée de la mer de la côte amalfitaine et du design de la Renaissance italienne, a également obtenu plusieurs récompenses internationales de design, dont le niveau Platinum aux Plant Based Excellence Awards.

Édition Anniversaire ITALICUS® Rosolio di Bergamotto DECIMO

70 cl | 20 % Vol. | Limité à 10 000 bouteilles dans le monde.

Prix de vente conseillé : 34 € - 36,99 €.

Disponible sur : la page Difford's