

COCKTAIL BOOK

ENTDECKE DIE VERBORGENE SEITE DES APERITIFS



#ALPEXPLORERS



THE UNEXPLORED FACE OF APERITIVO

TAUCHEN SIE MIT DEN EINZIGARTIGEN CIDERN "ALPL GOLDEN TIMES" UND "ALPL SUNSET ROSÉ" IN DIE AUFREGENDE WELT DES APERITIVOS EIN. DIESE CIDER SIND DAS ERGEBNIS DER UNERMÜDLICHEN ARBEIT ENGAGIERTER OBSTBAUERNFAMILIEN AUS SÜDTIROL, DIE MIT HINGABE UND LEIDENSCHAFT DIE BESTEN ÄPFEL VON HAND PFLÜCKEN UND, ZUSAMMEN MIT IHRER GENOSSENSCHAFT VOG PRODUCTS, DEN APFEL IN DIE FLASCHE BRINGEN.

JEDE FLASCHE VEREINT DIE NATÜRLICHE KRAFT UND UNVERFÄLSCHTHEIT DER DOLOMITEN. HERGESTELLT NACH DER TRADITIONELLEN CHARMAT-METHODE, OFFENBAREN DIESE CIDER EINE UNVERGLEICHLICHE FRISCHE UND LEICHTIGKEIT - 100% APFEL, 100% NATUR. MIT EINER DOPPELTEN GÄRUNG ENTSTEHT EINE EXTRA PRICKELNDE PERLAGE, DIE JEDEN SCHLUCK ZU EINEM BESONDEREN ERLEBNIS MACHT.

OB PUR ODER GEMIXT, DER ALPL MIT SEINEN 8% VOL. ALKOHOL BIETET EINE UNERWARTETE, LEICHTE ALTERNATIVE ZUM KLASSISCHEN APERITIF. LASSEN SIE SICH VON DEN AROMEN DER ALPEN VERZAUBERN UND ENTDECKEN SIE DEN NEUEN GESCHMACK DES APERITIVOS.



GOLDEN TIMES

UNZUGÄNGLICHE GIPFEL SIND AUCH DIE BEGEHRTESTEN. UM SIE ZU ERREICHEN, BRAUCHT ES DEN MUT, NEUE WEGE ZU GEHEN. ALPL SCHREIBT DIE REGELN DES APERITIFS NEU: FINDEN SIE IHRE GOLDENE ZEIT.

ZUTATEN

100% natürlich, reiner Apfelsaft und Apfelsaftkonzentrat. Frei von Zuckerzusätzen und ohne CO₂ Zusatz.

GESCHMACK

Das aromatische Bouquet ist frisch und fruchtig, mit Noten von Äpfeln, die sich mit Honig und exotischen Früchten vermischen.

Am Gaumen zeigt sich eine leichte Säure, die eine angenehme Süße abrundet und sich harmonisch mit dem lebhaften Sprudel verbindet.

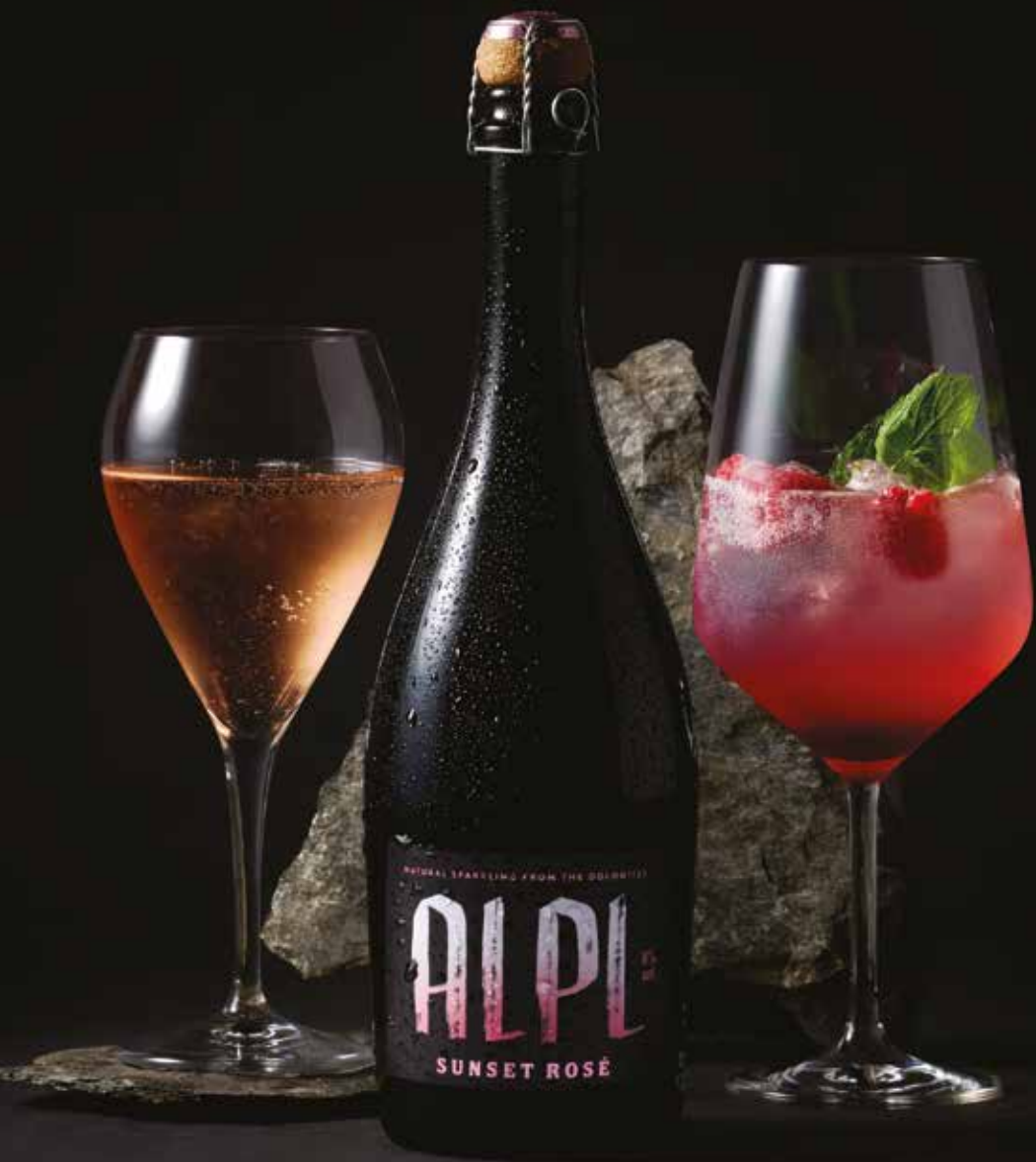
HERSTELLUNG

Alpl Golden Times ist mehr als ein Cider: Die doppelte Gärung nach der Charmat-Methode verleiht ihm eine natürliche Perlage.

GENUSS

Pur als leichter Aperitif mit 8% Volumen oder gemixt.





SUNSET ROSÉ

DIE SELTENSTEN NUANCEN SIND OFT DIE FASZINIERENDSTEN. UM SIE RICHTIG ZU GENIESSEN, GENÜGT EIN BISSCHEN ABENTEUERLUST. SUNSET ROSÉ VERLEIHT DEINEM APERITIF EINE BESONDERE NOTE.

ZUTATEN

Ausschließlich aus Südtiroler Apfelsaft und Kirschen hergestellt. Frei von Zuckerzusätzen und ohne CO₂-Zuschlag.

GESCHMACK

Aromen von Alpenäpfeln und roten Früchten prägen den fruchtigen Charakter unseres Ciders. Die frische Säure und die dezente Süße sind perfekt ausbalanciert und ergeben ein harmonisches und prickelndes Geschmackserlebnis.

HERSTELLUNG

Alpl Rosé ist mehr als ein Cider: Die doppelte Gärung nach der Charmat-Methode verleiht ihm eine natürliche Perlage.

GENUSS

Pur als leichter Aperitif mit 8% Volumen oder gemixt.



UNSERE BARKEEPER



ELISABETH PAONE
@elysadeath__

„Alpl ist für mich eine erfrischende Alternative zu klassischen Aperitifs. Alpl inspiriert mich zu innovativen Rezepten.“



SAMUEL SENNSTRÖM
Flurins Turm, Gloreza
@samuelsennstrom
@flurins.turm

„Bei uns in Schweden ist Cider Teil der Trinkkultur. Alpl ist einzigartig: Er kombiniert die Fruchtigkeit eines Ciders mit der Trockenheit eines Proseccos.“

NICK SILLER
Panoramic Lodge, San Martino
@nick.siller_

„Als erfrischender Aperitif ist Alpl für jeden Anlass perfekt. Und als Cocktail im Sommer und Winter der neue Renner.“



ATTILA MONSAGRATI
Hotel Stocker, San Valentino Alla Muta
@hotelstocker
@attilamonsagrati

„Ehrlich, frisch und vielseitig, darum ist Alpl für Cocktails unglaublich spannend.“



ALESSANDRO SQUICCIARINI
Aurora Beach Venezia
@alessandrosquicciariniofficial
@aurorabeachvenezia

„Mit Alpl bringe ich die frische Bergluft an den Strand von Venedig.“



ANDREA CORSINI
Spirit Specialist Le Vin Sauvage, Fano
@levinsauvage @andricorso

„Der niedrige Alkoholgehalt, die Frische und die Süffigkeit machen Alpl zu einer vielseitigen Zutat.“

GIN BASIL ALPL

●●● ALKOHOLGRAD: HOCH
●●○ SCHWIERIGKEIT: MITTEL



GLAS
Tumbler



ZUTATEN

- 6 cl Alpl
- 6 cl Gin
- 3 cl frischgepresster Limettensaft
- 1,5 cl Zuckersirup
- 8-12 Basilikumblätter
- Eiswürfel

REZEPT

Basilikumblätter und Limettensaft in den Shaker geben und leicht zerstoßen, Gin, Zuckersirup und 5-6 Eiswürfel hinzufügen und gut durchshaken. Einen großen Eiswürfel ins Glas geben. Das Topping durch Strainer und Barsieb in das Glas gießen und mit Alpl verlängern.

DEKORATION

Serviert mit Basilikumblättern.

TIPP

Den Glasrand mit Zucker, Salz und gemahlenem Basilikum verzieren.

MELA SMASH

●●○ ALKOHOLGRAD: MITTEL
●●○ SCHWIERIGKEIT: MITTEL



GLAS
Martini-glas



ZUTATEN

- 4 cl Alpl
- 2 cl Italicus
- 3 cl Apfelpüree
- Eiweiß und Zuckersirup
- 1 Prise Zimt
- Crushed Eis

REZEPT

Das Apfelpüree und den Italicus in das mit Eis gefüllte Mixingglas geben, rühren, Alpl dazugeben und verrühren.

Am Ende das Topping in ein Martini-glas gießen und mit Eiweißschaum (siehe Dekoration) und Zimt dekorieren.

DEKORATION

Für den Schaum Eiweiß und Zuckersirup trocken shaken, mit Hilfe des Bar-spoon auf den Drink legen und mit einer Prise Zimt verzieren.

TIPP

Im gefrorenen Martini Glas ohne Eis servieren.



ELISABETH
PAONE

@elysadeath__



ELISABETH
PAONE

@elysadeath__

SALTHAUSERHOF- SPRITZ

- ALKOHOLGRAD: NIEDRIG
- SCHWIERIGKEIT: LEICHT



GLAS

Weinglas



ZUTATEN

- 10 cl Alpl
- 3 cl Apfel-Rosmarin Sirup
- 4 cl Ginger Beer
- Rosmarin
- Apfelscheibe
- Eiswürfel

REZEPT

Das Weinglas mit Eis füllen, Sirup, Ginger Beer und Alpl hinzufügen und leicht von unten nach oben verrühren.

DEKORATION

Mit frischem Rosmarin und Apfelscheiben servieren.

TIPP

Für etwas Schärfe mit einem kleinen Stück Ingwer dekorieren.



**ELISABETH
PAONE**

@elysadeath__

TROPICAL ALPL

- ALKOHOLGRAD: NIEDRIG
- SCHWIERIGKEIT: MITTEL



GLAS

Aperitifglas



ZUTATEN

- 10-15 cl Alpl oder Alpl Rosé
- 6 cl Bananensirup
- 4 cl frisch gepresster Zitronensaft
- 5-10 Minzblätter
- Orangenscheibe und Blaubeere
- Eiswürfel

REZEPT

Den Zitronensaft mit Bananensirup und Eiswürfeln shaken und fine strainen (Strainer auf den Shaker aufsetzen und den Cocktail zusätzlich durch ein feines Sieb ins Glas gießen). Am Schluss das Glas mit Alpl auffüllen und umrühren.

DEKORATION

Mit frischen Minzblättern, einer Blaubeere und einer Scheibe Orange servieren.

TIPP

Die Minzblätter zusammen mit den anderen Zutaten shaken.



**NICK
SILLER**

Panoramic Lodge
@nick.siller_

SPICY ALPL

- ALKOHOLGRAD: MITTEL
- SCHWIERIGKEIT: MITTEL



GLAS

Aperitifglas



ZUTATEN

- 10-15 cl Alpl oder Alpl Rosé
- 6 cl Ingwer-Likör
- 3-5 cl frischer Limettensaft
- 5 Thymianzweige
- Zitronenscheibe
- Brombeere
- Eiswürfel

REZEPT

Die Limetten auspressen und dann Limettensaft mit Ingwer-Likör auf Eis shaken. Das Glas mit Eis füllen und den Cocktail fine strainen (Strainer auf den Shaker aufsetzen und den Cocktail zusätzlich durch ein feines Sieb ins Glas gießen). Mit Alpl auffüllen und umrühren.

DEKORATION

Mit frischem Thymian, einer Brombeere und einer Scheibe Zitrone servieren.

TIPP

Den Thymian für mehr Geschmack mitschöpfen.

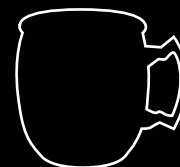
ALPL MULE

- ALKOHOLGRAD: HOCH
- SCHWIERIGKEIT: MITTEL



GLAS

Moscow Mule Becher



ZUTATEN

- 10-15 cl Alpl
- 6 cl Gin
- ½ Limette
- Eiswürfel

REZEPT

Die Limette zerdrücken und mit Gin auf Eis shaken und in den mit Eis gefüllten Moscow Mule Becher fine strainen. Am Schluss mit Alpl auffüllen, langsam umrühren und servieren.

DEKORATION

Mit frischem Rosmarin, Wacholderbeeren und Ingwer dekorieren und servieren.

TIPP

Den Ingwer vor dem Dekorieren fest zerdrücken.



NICK SILLER

Panoramic Lodge
@nick.siller_

TIROL 75

- ALKOHOLGRAD: HOCH
- SCHWIERIGKEIT: MITTEL



GLAS

Weinglas



ZUTATEN

- 10-12 cl Alpl oder Alpl Rosé
- 4 cl Rum
- 2 cl Cointreau
- 3 cl Zitronensaft
- 3 cl Sirup
- Eiswürfel

REZEPT

Für den Sirup Wasser und Rohrzucker im Verhältnis 1:1 mischen und ein oder zwei Zimtstangen pro Deziliter Sirup hinzugeben. 6-8 Stunden ziehen lassen, je nachdem, wie intensiv der Geschmack sein soll.

Sirup, Zitronensaft, Rum und Cointreau in ein mit Eis gefülltes Glas füllen und verrühren, ohne zu shaken. Das Glas am Ende mit Alpl auffüllen.

DEKORATION

Mit getrockneten Äpfeln und eventuell einer Zimtstange dekorieren.

TIPP

Alle Zutaten außer Alpl können im Voraus zubereitet und bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

SBAGLIATO DI MELA

- ALKOHOLGRAD: MITTEL
- SCHWIERIGKEIT: LEICHT



GLAS

Tumbler



ZUTATEN

- 8 cl Alpl oder Alpl Rosé
- 3 cl Aperol
- 3 cl weißer Wermut
- Eiswürfel

REZEPT

Das mit Eis gefüllte Glas mit Aperol, Wermut und Alpl auffüllen, langsam verrühren und dekorieren.

DEKORATION

Eine Scheibe Zitrone und eine Scheibe Orange.

TIPP

Für eine fruchtigere oder leichtere Variante ein größeres Glas verwenden und am Ende mit Alpl und Apfelsaft auffüllen.



**SAMUEL
SENNSTRÖM**

Flurins Turm
@flurins.turm



**SAMUEL
SENNSTRÖM**

Flurins Turm
@flurins.turm

BITTER ALPL

- ALKOHOLGRAD: NIEDRIG
- SCHWIERIGKEIT: LEICHT

GLAS
Tumbler



ZUTATENI

- 6 cl Alpl oder Alpl Rosé
- 5 cl Apfelsaft
- 5 cl Sanbitter Bianco
- Eiswürfel



REZEPT

Das Glas mit Eis füllen, Apfelsaft und Sanbitter ins Glas geben, mit Alpl auffüllen und langsam verrühren.

DEKORATION

Mit drei frischen Apfelscheiben servieren.

TIPP

Der Cocktail kann auch als eine Art Sangria mit frischen Äpfeln, Zitronen und Rosinen in einem größeren Gefäß zubereitet werden.



**SAMUEL
SENNSTRÖM**

Flurins Turm
@flurins.turm

ALPLSTRUDEL

- ALKOHOLGRAD: NIEDRIG
- SCHWIERIGKEIT: LEICHT

GLAS
Martinglas



ZUTATEN

- 1 Flasche Alpl oder Alpl Rosé
- 2 cl Paragon White Pepper
- 1 Teelöffel Zimt
- Rosinen, getrocknete Apfelscheibe und Zitronenthymian
- Eiswürfel



REZEPT

Einen Wasserkrug (1l) mit Eiswürfeln füllen und einen Teelöffel Zimt hinzugeben. Mit Alpl auffüllen, Paragon dazugeben und ca. 20 min. gekühlt ruhen lassen. Ins Glas gießen und dekorieren.

Auf sechs Gläser aufteilen und dekorieren.

DEKORATION

Mit Rosinen, einer getrocknete Apfelscheibe und einem Zweig Zitronenthymian servieren.

TIPP

Menge für sechs Personen.



**ATTILA
MONSAGRATI**

Hotel Stocker
@attilamonsagrati
@hotelstocker

MELAFUM(O)

- ALKOHOLGRAD: HOCH
- SCHWIERIGKEIT: MITTEL



GLAS

Old Fashioned



ZUTATEN

- 20 cl Alpl
- 4 cl Sotol Padre
- 8 cl Agavensirup
- ½ Limette
- 2 cl Eiweiß oder Foamer
- 20 cl Bitter Apple oder Passionfruit
- Getrocknete Limette, Minzblätter

REZEPT

Limette in den Shaker pressen, Sotol Padre, Agavensirup, Foamer bzw. Eiweiß hinzufügen und alles 10 Sekunden trocken shaken. Dann Eis dazugeben und noch einmal für ca. 20 Sekunden shaken und fine strainen.

Am Ende das Topping auf zwei Gläser verteilen und mit je 10 cl Alpl und je 10 cl Bitter Apple oder Passionfruit aufgießen.

DEKORATION

Mit einer getrockneten Limette und Minzblättern servieren.

TIPP

Menge für zwei Personen. Langsam aufgießen, damit sich Schaum bildet.

ALPLMOKITO

- ALKOHOLGRAD: HOCH
- SCHWIERIGKEIT: HOCH



GLAS

Einweckglas oder Temperaturfestes Glas



ZUTATEN

- 8-10 cl Alpl
- 4 cl Rum
- ½ Limette
- 1 Handvoll Minze
- Rohrzucker
- Crushed Ice

REZEPT

Die Limette in Würfel schneiden, mit der Minze in ein Glas geben und mit einem Mörser zerstampfen. Das Glas mit Crushed Ice füllen, Rum hinzugeben und den Rest mit Alpl aufgießen (bis ca 1 cm unter den Glasrand). Etwas Eis hinzufügen, leicht andrücken und das Topping mit Rohrzucker füllen. Am Ende mit dem Flambierer karamellisieren.

DEKORATION

Flambierter Rohrzucker.

TIPP

Mindestens einen Fingerbreit für das Flambieren freilassen. Schnell flambieren, ansonsten saugt sich der Zucker mit Flüssigkeit voll.



ATTILA MONSAGRATI

Hotel Stocker
@attilamonsagrati
@hotelstocker



ATTILA MONSAGRATI

Hotel Stocker
@attilamonsagrati
@hotelstocker

NEGRONI ALPL

●●● ALKOHOLGRAD: HOCH
●○○ SCHWIERIGKEIT: LEICHT

GLAS
Tumbler



ZUTATEN

- 3 cl Alpl
- 3 cl roter Wermut
- 3 cl Campari
- Eiswürfel



REZEPT

Das Glas kühlen. Alle Zutaten in ein Mixingglas geben und mit Eis vermischen. Die Mischung mit dem Strainer in ein mit Eis gefülltes Glas füllen.

DEKORATION

Mit einer Orangenscheibe dekorieren und servieren.

TIPP

Um den Geschmack des Apfels hervorzuheben, kann etwas mehr Alpl verwendet werden.



ALESSANDRO
SQUICCIARINI

Aurora Beach Venezia

@alessandrosquicciariniofficial

ALPL MOJITO

●●● ALKOHOLGRAD: HOCH
●○○ SCHWIERIGKEIT: MITTEL

GLAS
Tumbler



ZUTATEN

- 4 cl Alpl oder Alpl Rosé
- 5 cl weißer Rum
- Getrocknete Apfelscheiben
- Limette
- Rohrzucker
- 5-6 Minzeblätter
- Crushed Ice



REZEPT

Die Apfelscheiben mit der Limette und dem Rohrzucker zerstoßen und ins Glas füllen. Crushed Ice hinzugeben, mit weißem Rum und Alpl auffüllen und verrühren.

DEKORATION

Mit einer Scheibe getrocknetem Apfel und Minzblättern servieren.

TIPP

Anstelle der getrockneten können frische Äpfel verwendet werden. Vor dem Dekorieren von unten nach oben umrühren.



ALESSANDRO
SQUICCIARINI

Aurora Beach Venezia

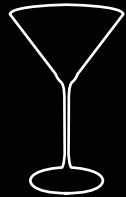
@alessandrosquicciariniofficial

ALPL MARTINI

- ALKOHOLGRAD: HOCH
- SCHWIERIGKEIT: MITTEL

GLAS

Martiniglas



ZUTATEN

- 4 cl Alpl
- 4,5 cl Apfelvodka (oder Apfelgin)
- 1,5 cl Apfellikör
- 5-6 Gurkenscheiben
- Eiswürfel



REZEPT

Das Martiniglas kühlen und die Gurken direkt im Shaker zerstoßen. Das Eis, Apfelvodka und Apfellikör hinzugeben und gut shaken. Schließlich mit Strainer und Sieb doppelt ins Glas filtern, um zu vermeiden, dass Teile der Gurke ins Glas gelangen. Mit Alpl auffüllen.

DEKORATION

Mit einer Scheibe Gurke dekorieren.

TIPP

Mit 1,5 cl Sour wird der Alpl Martini noch etwas frischer.



**ALESSANDRO
SQUICCIARINI**

Aurora Beach Venezia

@alessandrosquicciariniofficial

ALPL 75

- ALKOHOLGRAD: NIEDRIG
- SCHWIERIGKEIT: MITTEL

GLAS

Vintage Champagnerglas



ZUTATEN

- 5 cl Alpl oder Alpl Rosé
- 4 cl alkoholfreier Gin
- 2,5 cl Cordial White Pepper
- 1 cl frischgepresster Zitronensaft
- Zitronenzeste
- Eiswürfel



REZEPT

Frischen Zitronensaft, alkoholfreien Gin und Cordial mit Eis in den Shaker füllen. Für 20 Sekunden shaken und dann ins Glas strainen. Mit Alpl auffüllen, vorsichtig von unten nach oben verühren, damit der Cocktail nicht die Frische verliert.

DEKORATION

Mit einer Zitronenzeste dekorieren.

TIPP

Statt mit Cordial White Pepper klappt's auch mit einem selbstgemachten Pfeffersirup: 100 ml Wasser mit 165 gr Zucker und 8 gr gemahlenem Pfeffer auf langsamer Flamme verühren bis sich Pfeffer und Zucker auflösen. Gekühlt verwenden.



**ANDREA
CORSINI**

Spirit Specialist

Le Vin Sauvage

@levinsauvage

@andricorso

STRUDELSPRUDEL

- ALKOHOLGRAD: HOCH
- SCHWIERIGKEIT: MITTEL



GLAS

Old Fashioned



ZUTATEN

- 8-10 cl Alpl
- 5 cl Rum
- 2 cl Apfellokör
- 2,5 cl frischgepresster Zitronensaft
- 2 cl Zimt-Rosinen-Sirup
- Eiweiß
- Getrockneter Apfel
- Eiswürfel

REZEPT

Den Sirup mit 100 ml Wasser, 165 g Zucker, etwas Zimt und Sultaninen auf langsamer Flamme erhitzen bis sich der Zucker auflöst und abkühlen. Den frischgepressten Zitronensaft, Rum, Apfellokör, Sirup und Eiweiß im Shaker für 20 Sekunden trocken shaken. Etwas Eis in den Shaker nachfüllen und nochmals für 10 Sekunden shaken und Eiswürfel ins Glas geben. Double strainen damit die gebrochenen Eiswürfel aus dem Shaker nicht ins Glas kommen. Mit Alpl auffüllen und vorsichtig verrühren.

DEKORATION

Die getrockneten Äpfel zerbrechen und mit Zimt auf den Schaum geben.

TIPP

Hellere Farbe mit weißem Rum.

ALPLCELLO

- ALKOHOLGRAD: MITTEL
- SCHWIERIGKEIT: EINFACH



GLAS

Weinglas



ZUTATEN

- 10 cl Alpl oder Alpl Rosé
- 4 cl Limoncello
- 6 cl Soda
- Apfelscheibe
- Eiswürfel

REZEPT

Eiswürfel ins Glas füllen, Limoncello und Soda eingießen. Mit Alpl auffüllen und langsam von unten nach oben verrühren.

DEKORATION

Mit einer Apfelscheibe dekorieren.

TIPP

Für einen feineren Geschmack einen Limoncello mit niedrigerem Alkoholgehalt (Anfang 20%) verwenden.



**ANDREA
CORSINI**

Spirit Specialist
Le Vin Sauvage
@levinsauvage
@andricorso



**ANDREA
CORSINI**

Spirit Specialist
Le Vin Sauvage
@levinsauvage
@andricorso



THE UNEXPLORED FACE OF APERITIVO

MIXE DEINE COCKTAILS MIT ALPL GOLDEN TIMES & SUNSET ROSÉ

SECHS BARKEEPER HABEN MIT ALPL COCKTAILS ENTWICKELT UND DIESE GEMEINSAM VERFEINERT. VON LEICHT ALKOHOLISCHEN COCKTAILS, BIS HIN ZU NEUINTERPRETIERTEN KLASSIKERN UND AUSGEFALLENEN KREATIONEN: EGAL OB COCKTAILPROFIS ODER ANFÄNGER, FÜR JEDEN IST ETWAS DABEI.

FINDE DEINEN LIEBLINGSCOCKTAIL ODER KREIERE SELBST EINEN UND TEILE IHN MIT UNS.

ZUM WOHL.



MIXE DEINEN COCKTAIL UND
TEILE IHN MIT UNS
@ALPL_SPARKLING

#ALPlexplorers



NATURAL SPARKLING

ALPL

FROM THE DOLOMITES

ALPL IST EINE MARKE VON VOG PRODUCTS (LEIFERS, BZ, ITALIEN)
www.vog-products.it | info@vog-products.it

VERMARKTET DURCH RIZZI GROUP SRL (LATSCH, BZ, ITALIEN)
www.rizzi-group.com | michael.theiner@rizzi-group.com