theGINday: tutte le novità della quinta edizione

img3325-f5b09fc3

Per cominciare, un paio di osservazioni. Primo, il mercato del gin è ancora in pieno fermento: ne è prova l’altissimo numero di espositori presenti alla quinta edizione del theGINday, l’evento ormai cult organizzato a settembre da Bartender.it nella MegaWatt Court di Milano. Secondo, ad attirare l’attenzione dei barman sono soprattutto i prodotti speciali e le etichette premium.

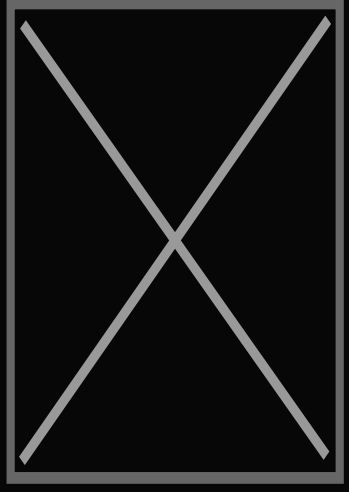
[caption id="attachment_133343" align="alignleft" width="300"]



FULVIO PICCININO[/caption]

La ragione? “I bartender sono consapevoli che tra i consumatori cresce la cultura e la passione del distillato di ginepro”, spiega Fulvio Piccinino. “Il gin va di moda perché è il più versatile degli spirits. Siamo in una fase di innovazione e di sperimentazione, come attestano l’esplosione dei gin aromatizzati e dei gin che cambiano colore in addizione alla tonica. Da testimone di tutte e cinque le edizioni del Gin Day, posso dirvi che ogni anno ho assistito a un incremento di espositori e visitatori. Senza contare che, se nel 2012 i produttori italiani si contavano sulle dita delle mani, in questa edizione il numero supera la trentina” osserva Desmond Payne, tra i più esperti conoscitori al mondo dei prodotti Juniper based, creatore del Beefeater 24 (vedi box con intervista). Non a caso, per la prima volta, un’area del Gin Day 2017 è stata deputata ai produttori nostrani, per lo più aziende di medio-piccole dimensioni che puntano su creatività, studio e territorialità per creare gin di carattere e forte identità. Aromatici e non.

[caption id="attachment_133344" align="alignleft" width="175"]



FEDERICO CREMASCO, FRED JERBIS[/caption]

LE NOVITÀ MADE IN ITALY

Prendiamo, per esempio, l’Amalfi Gin ideato dal team del Masaniello Art Cafè di Amalfi e caratterizzato dalle note agrumate dei limoni locali e dai sentori aromatizzati del finocchio di mare. “Ideale per proporre un freschissimo Gin Tonic con una buccia di limone, è indicato soprattutto per realizzare un sorprendente twist del Moscow Mule. Per enfatizzarlo, inserite nel bicchiere un rametto di rosmarino”, ci raccomanda Nicola Savo, tra gli ideatori di Amalfi Gin. Che poi aggiunge: “L’Amalfi Gin, come tutti i gin con un forte sentore di limone, è al contrario un po’ sprecato nei Sour e nei Julep perché viene coperto dagli altri sapori”. Interessante poi il Fred Jerbis del barman, erborista e ricercatore Federico Cremasco creato con 43 botaniche tra cui timo, lavanda, menta, anice, maggiorana e zafferano. “Pensato per essere consumato liscio, regala al Gin Tonic un carattere unico, soprattutto se presentato con un ramoscello di timo”, spiega Cremasco. Tra le novità presentate, ma non ancora in commercio sul mercato, c’è il Crocodile Gin firmato dallo staff del Jerry Thomas e dalla Distilleria Quaglia (in arrivo a breve), preparato con solo sei botaniche: ovvero ginepro, sambuco, zedoaria (un tipo di curcuma originaria dell’India), cardamomo, limone, carruba, un tocco di vaniglia e di alspice. Sarà un old tom style gin, con una gradazione di 45 gradi. Bisognerà attendere l’inizio del 2018 per poter acquistare il Gin Maker Box realizzato con la collaborazione di Fulvio Piccinino, un kit con un classico London Dry Gin da personalizzare con degli aromatizzanti raggruppati per tipologia e provenienza. “In questo modo si moltiplicano le possibilità di creare gin diversi. È un’opportunità per il cliente per studiare e giocare con il gin e un’occasione per il barman di avere 24 tipologie differenti di gin con una bottiglia sola”, osserva Piccinino.

LE NOVITÀ INTERNAZIONALI

Grazie a Compagnia dei Caraibi sul mercato italiano arrivano i nuovi gin Apostoles (che incorpora botanici argentini come yerba mate, pompelmo rosa, menta piperita e eucalipto), Heimt (con acqua di mare delle ostriche che garantisce un tocco di salsedine) e Half Hitc (realizzato con una base di gin mescolato con la tintura di tè nero, il pepe, il fieno e il bergamotto). Dall'esperienza Gordon's, ecco poi il Gordon's Premium Pink Gin, aromatizzato con lampone, fragola e ribes per un Gin Tonic fruttato e deciso. Tra le etichette di gin già cult all'estero, ora distribuite per la prima volta in Italia, c'è il Bols Genever 21, lo genever del ventunesimo secolo, morbido al palato. Nato dalla collaborazione tra il master distiller della Lucas Bols e Casper Reinders, proprietario di diversi celebri locali ad Amsterdam (come il Lion Noir e il Rose's Cantina) è distribuito in Italia da Gancia.

theGINday: l'edizione 2017

Su www.mixerplanet.com il nostro video con le interviste ai barman Fulvio Piccinino e Giaime Mauri, al co-fondatore di GIASS Richard D’Annunzio e alla responsabile della comunicazione e degli eventi Velier Chiara Barbieri. In quattro minuti, il punto sulla rinascita del fenomeno gin in Italia, i trend, le novità e le strategie vincenti per diffondere il gin italiano sul mercato nazionale e internazionale.

A colloquio con l’esperto: il gin sotto la lente di Desmond Payne