Diageo lancia il nuovo gin Villa Ascenti

villaascenti-crop-nologo1-caa00a28

Diageo ha annunciato il lancio di Villa Ascenti, il nuovo gin italiano super premium che sarà disponibile a partire da maggio 2019. Con un lancio previsto in 14 Paesi europei, la distribuzione di Villa Ascenti fa seguito alla realizzazione della nuova Distilleria Santa Vittoria e dell'ammodernamento di un distillatore Frilli in rame degli anni '70.

Le categorie super premium e ultra premium sono quelle che stanno crescendo più velocemente nel settore del gin , in Europa ma in particolar modo nel Regno Unito, con un aumento del 38,6% in volume e del 41,3% in valore . Il gin, che rappresenta il 4% del fatturato netto di Diageo, ha visto un incremento del 28% nei primi sei mesi dell'anno finanziario 2019; Gordon's e Tanqueray hanno registrato una notevole crescita a due cifre, conquistando nuove quote del mercato europeo . Le innovazioni nel settore del gin hanno aiutato a estendere ulteriormente la platea di consumatori della categoria, coinvolgendo appassionati che riconoscono i profili aromatici unici di questa bevanda alcolica oltre alla versatilità nelle preparazioni.

La nuova distilleria da 420.000 € sorge presso la sede di Diageo di Santa Vittoria d'Alba.Dalle origini 100% italiane, Villa Ascenti celebra l'eccellenza della regione in fatto di competenza e ingredienti locali. Fedele al territorio piemontese, Villa Ascenti è il frutto del lavoro del Mastro Distillatore Lorenzo Rosso, vinificatore e distillatore qualificato nato e cresciuto in Piemonte, con oltre 20 anni di esperienza con Diageo. Per la creazione di questo nuovo gin Lorenzo collabora con i produttori e gli agricoltori della comunità del Piemonte nord-occidentale per raccogliere ingredienti locali di prima qualità. Tra questi, l'uva Moscato, la menta fresca, il timo e altre erbe che vengono distillate entro poche ore dalla raccolta.

L'uva Moscato, tipicità della regione e ingrediente chiave di Villa Ascenti, viene vendemmiata nei mesi di agosto e settembre quando il frutto si presenta al meglio per poi essere sottoposta a tre distillazioni. Durante l'ultima distillazione, l'uva Moscato viene lasciata in infusione con bacche di ginepro toscane nel distillatore di rame (Frilli) ammodernato di recente. Da questo processo si ottiene un liquido che incarna il classico aroma del gin, cogliendo il gusto delle radici piemontesi del marchio, per un

prodotto armonioso dal sapore fresco e leggero.

Tanya Clarke, Direttore Generale di Diageo Reserve Europe, ha aggiunto: *“Il gin ha conosciuto un successo travolgente nel settore nel corso degli ultimi dieci anni e il trend di crescita non mostra segni di rallentamento. Il gin Villa Ascenti affonda le proprie radici nel territorio riportando in vita ingredienti freschi e locali del Piemonte. Gli ingredienti del territorio, coltivati sulle colline ai piedi delle montagne piemontesi, insieme ad alcune delle erbe tradizionalmente associate al gin, ci hanno consentito di ottenere un prodotto di alta qualità, che speriamo verrà apprezzato da chi già beve gin e da chi inizierà a farlo in futuro”. “Non vediamo l’ora di lanciare il gin Villa Ascenti, che va ad aggiungersi al nostro portfolio premium, Diageo Reserve, e che ci consentirà di consolidare il nostro portfolio di gin con marchi di fama mondiale come Gordon’s, Tanqueray, Tanqueray No. TEN e Jinzu.”*

Lorenzo Rosso, Mastro Distillatore del gin Villa Ascenti presso la Distilleria Santa Vittoria, ha commentato così il lancio: *“Per me è stato un grande privilegio essere coinvolto nello sviluppo del gin Villa Ascenti e avere la possibilità di mostrare il meglio del Piemonte al mondo intero. È un gin incredibile che riflette il DNA della regione in termini di aroma e gusto, ma anche per il modo in cui lo si può gustare al meglio: seduti attorno a un tavolo con gli amici. Sono particolarmente orgoglioso che sia stato utilizzato il distillato di uva Moscato, un’idea nata dalla mia esperienza nella vinificazione. È incredibile vedere come tutto questo sia ora realtà.”* Parlando nello specifico di naso e palato, Lorenzo ha dichiarato: *“Accompagnati dall’aroma delle bacche di ginepro toscane, il timo e la menta sono vibranti e rinfrescanti al naso, mentre al palato prende letteralmente vita l’uva Moscato. Esaltato dal processo di distillazione in rame, il gusto morbido e fruttato di questo distillato attenua le note aspre del ginepro per un gin vellutato dalla dolcezza appena accennata.”*

Per suggerire ai consumatori come assaporare al meglio il gin Villa Ascenti, sono state ideate due ricette esclusive per servirlo:

Villa Ascenti Classico | Da condividere:
• 125 ml di gin Villa Ascenti e 500 ml di Prosecco, 125 ml di soda e una goccia di sciroppo in una caraffa da condividere. Guarnire con uva ed erbe fresche, servire in un bicchiere pieno di ghiaccio.
• 11,6 unità per caraffa | 2,3 unità per bicchiere
Villa Ascenti & Tonic:
• In un tumbler sottile, servire 50 ml di gin Villa Ascenti con 150 ml di acqua tonica fredda Fever Tree Mediterranean.

• 2,1 unità per bicchiere

Questo gin super premium verrà lanciato inizialmente in 14 mercati, tra cui Regno Unito, Italia, Germania, Grecia, Irlanda, Spagna, Portogallo, Austria, Svizzera e Polonia.