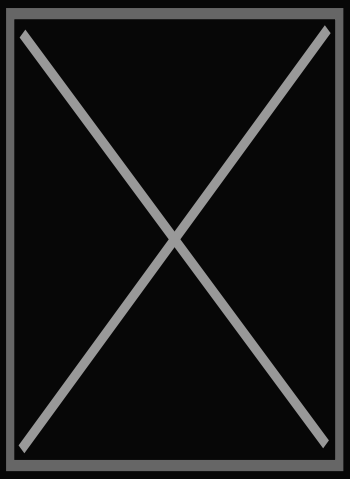
Edgar Sopper: il gin di Montenegro compie un anno e festeggia a Riccione

20220608-150431-83ee8486

Presso il Victor Lounge di Riccione, in Viale Maria Ceccarini, è stato ripercorso un anno di attività di un marchio che rende omaggio al corvo imperiale Edgar Sopper, il London dry gin che completa il portafoglio di marchi di proprietà di Gruppo Montenegro.

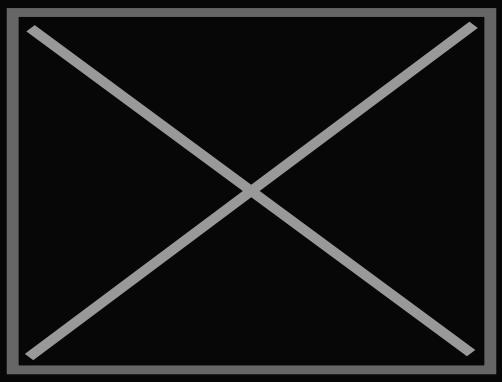


[caption id="attachment_208962" align="alignleft" width="175"] Gianluca Monaco, Marketing & New Business Director_Gruppo Montenegro[/caption]

"Come realtà leader di mercato nel settore spirit, non potevamo che aprirci a questo segmento così performante, completando il nostro portafoglio nel 2021 con un gin dalla forte identità inglese, ma con un tocco di carattere italiano, che rispecchia in pieno i nostri valori e i nostri livelli qualitativi e, al contempo, soddisfa le attuali esigenze che arrivano dal mondo dei bartender", ha detto **Gianluca Monaco**, Marketing & New Business Director di Gruppo Montenegro.

*"Il nostro obiettivo è stato, infatti, quello di offrire sin dall'inizio un gin dal gusto bilanciato, che ben si presta alla **mixology**. Tutto questo in linea con la precisa volontà di intercettare un target di consumatori, che ricerca un prodotto 'diverso', percepito come indipendente e irriverente in pieno stile*

british”, ha poi aggiunto **Alice Lucchi**, Marketing Manager Innovation & New Business. E in tal senso sicuramente Edgar Sopper è il gin più brit di tutti, tanto da aver superato in meno di un anno la quota di 150mila litri venduti. "*Un ottimo risultato che ci ha spinti ad entrare in una fase più matura di comunicazione del prodotto che prevede un tour estivo, ma anche azioni di comunicazione social sui canali dedicati. Iniziative naturalmente tutte all’insegna del bere consapevole, concetto per noi irrinunciabile*".



[caption id="attachment_208964" align="alignright" width="254"]

Matteo Bonoli, R&D Manager Spirit Gruppo Montenegro[/caption]

“Nel segmento degli spirits, il gin è ormai considerato una delle bevande alcoliche più bevute in Italia e, allo stesso tempo, un prodotto d’eccellenza”, ha precisato **Matteo Bonoli**, R&D Manager Spirit Gruppo Montenegro. *“E in un mondo sempre più orientato verso soluzioni aromatizzate, Edgar Sopper Gin va nella direzione del classico, perché realizzato con il metodo London Dry, quindi seguendo un rigido disciplinare, che al gusto trasmette chiaramente la balsamicità del ginepro senza però essere dominante sulle altre note vegetali ed erbacee che lo caratterizzano. Il risultato è quindi un prodotto a 40% vol. di carattere ma equilibrato e versatile, la cui nota balsamica e tonica dry lo rende l’alleato perfetto in miscelazione”*.

Visualizza questo post su Instagram

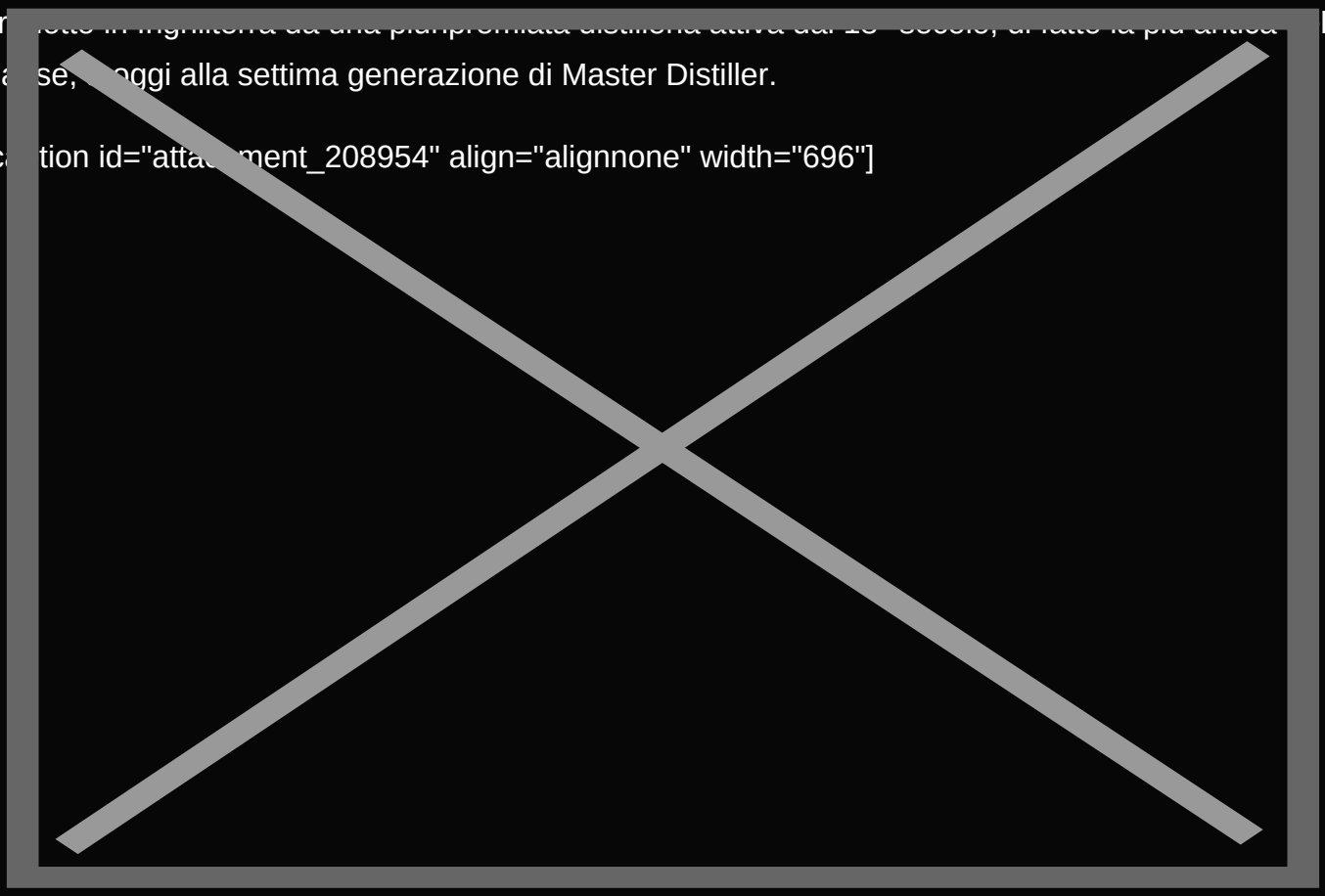


Un post condiviso da mixerplanetcom (@mixerplanetcom)

Quella di Edgar Sopper Gin è una storia di un corvo che si finse morto per attirare l’attenzione del Guardiano della Torre di Londra, ma quando questi lo raccolse tra le mani allarmato, gli beccò il dito

per poi volare via con un ghigno beffardo. Alla **sagacia del corvo imperiale è dedicato un gin**, pr[illegible] l Pa[illegible]se, [illegible]oggi alla settima generazione di Master Distiller.

[ca[illegible]tion id="atta[illegible]ment_208954" align="alignnone" width="696"]



Un momento dell'incontro di Edgar Sopper Gin al Victor Lounge di Riccione[/caption]

Il gin Edgar Sopper è realizzato con dedizione ed esperienza artigianale seguendo rigorosamente il **metodo London Dry**, che distilla solo gli estratti naturali senza aggiungere aromi, Gin Edgar Sopper si caratterizza per la presenza di cinque botanical. Grazie al suo gusto secco e contemporaneamente morbido, si dimostra come un gin versatile, ottimo in miscelazione e adatto anche alla bevuta liscia. La bottiglia è l'espressione delle **origini londinesi del prodotto**: i rilievi estesi per tutta la sua lunghezza si rifanno alle imponenti vetrate di Kew Gardens, l'orto botanico più famoso della nazione, nonché uno dei simboli architettonici della capitale britannica.

Visualizza questo post su Instagram

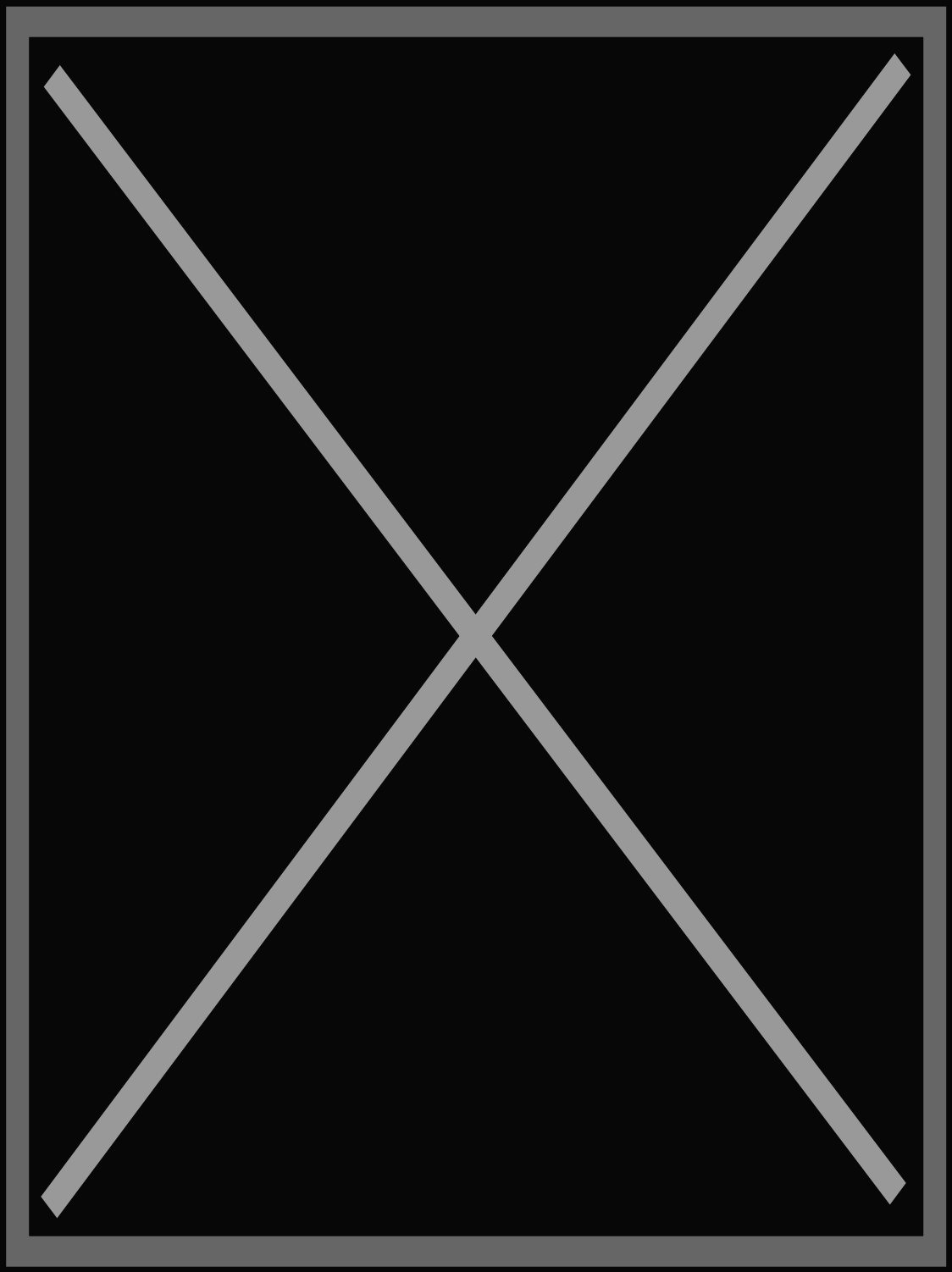






Un post condiviso da mixerplanetcom (@mixerplanetcom)

Ormai il gin è un fenomeno che in Italia cresce a ritmi esponenziali sia in volume (+55,3% nel 2021 sul 2020) che in valore (+69,7%, Fonte dati: IRI, ISLSP+CC+WHS - Dicembre 2021). Un trend che Gruppo Montenegro ha deciso di cavalcare investendo sul suo Edgar Sopper Gin che, a un anno dal lancio, è pronto a conquistare il mercato italiano con un **tour estivo che da giugno ad agosto animerà i locali più cool dello Stivale**: 20 tappe in 4 regioni per un viaggio che partirà dalla patria della vita notturna, la riviera romagnola, e proseguirà nelle Marche e sull'Isola d'Elba in Toscana, per poi concludersi in Puglia. Si partirà il 10 giugno alla Gineria Illegale di Rimini, si passerà il 12 al Mura's Cocktail di Cattolica e poi tre date a Cesenatico, il 17 al Mamy's Pub, il 18 allo Spavaldo e il 23 all'Oro Bianco, per poi arrivare anche il 25 al Coco Loco di Marina di Ravenna. E questo non è che l'inizio di una lunga tournée.

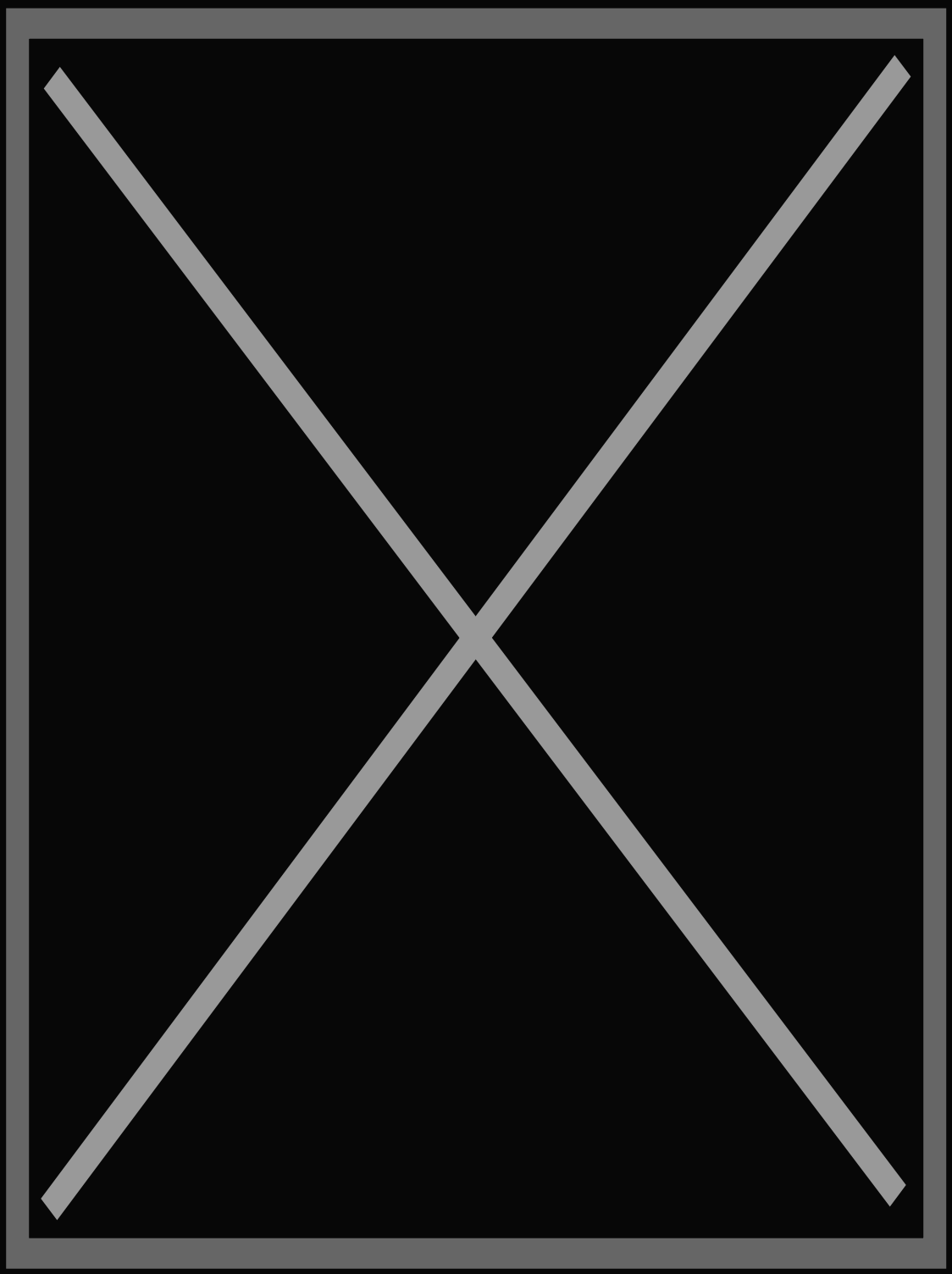


Edgar Sopper Gin: cocktail and food pairing

Edgar Sopper è un gin versatile, **ideale in miscelazione**. Accanto al tradizionale “Edgar tonic”, uno dei long drink più amati, il Global Brand Ambassador di Gruppo Montenegro, Rudi Carraro, firma i

cocktail “Aviation” e “Edgar Collins”, ispirandosi ai grandi classici proposti dalla International Bartenders Association (IBA). A seguire, inoltre, tre proposte di cocktail pairing divertenti per l’estate 2022.

Edgar Tonic (morbido ed equilibrato)
Ingredienti:
• 5 cl Edgar Sopper Gin
• Top up di acqua tonica
Bicchiere: Baloon
Tecnica: Build
Garnish: Zest di limone
Cocktail pairing: Bao tonic (bao con ceviche di ricciola all’Edgar Sopper Gin, maionese allo yuzu e cipolla in carpione)



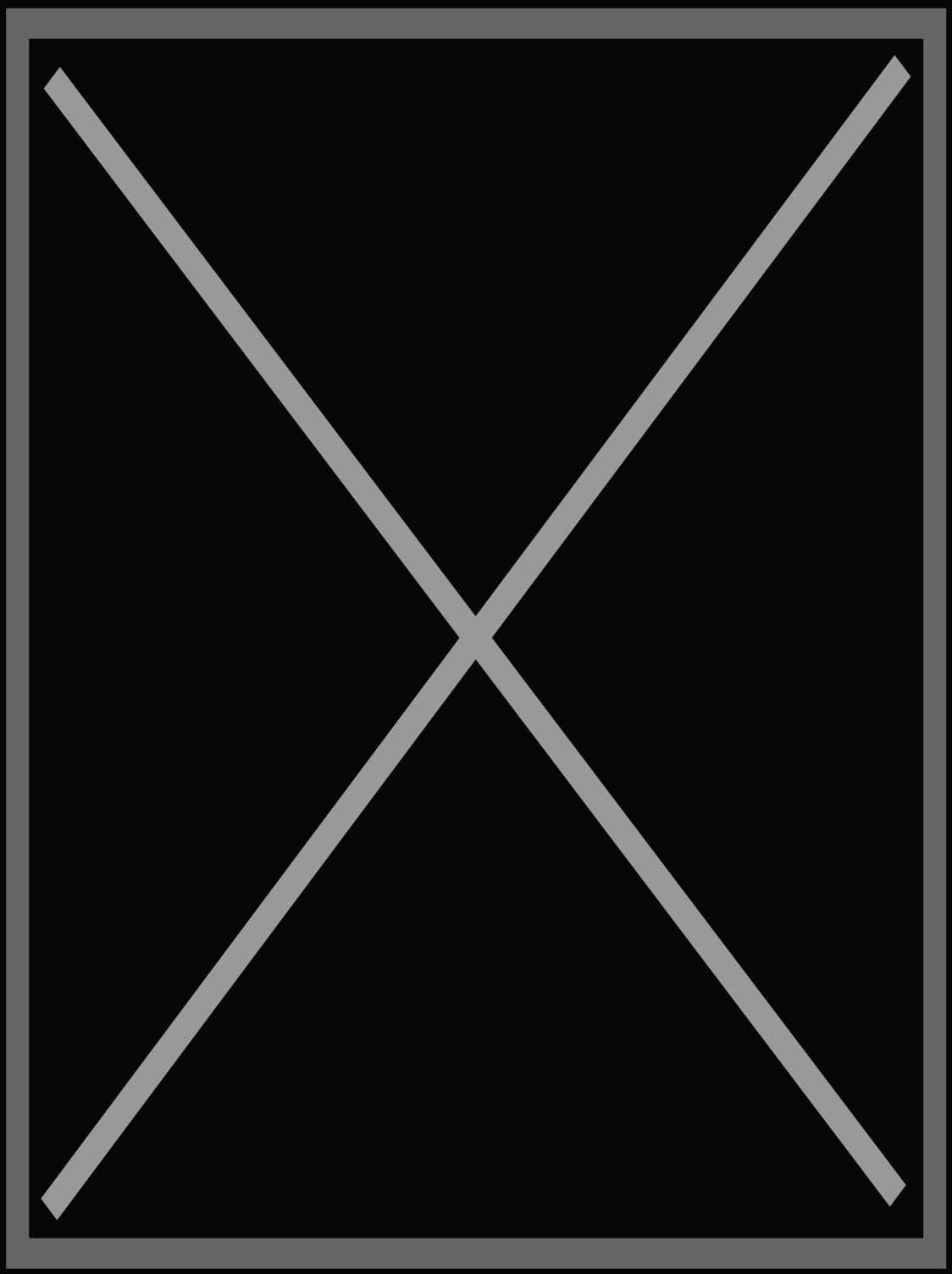
Aviation (delicato e sofisticato)

Ingredienti:

• 5cl Edgar Sopper Gin

• 1,5cl Maraschino Buton

• 0,75cl Crème de Violette
• 1,5cl Succo di Limone
Preparazione: shakerare tutti gli ingredienti con ghiaccio. Servire in coppetta e guarnire con una ciliegia.
Bicchiere: Coupette
Tecnica: Shake & Strain
Garnish: Ciliegia
Cocktail pairing: Tuna Aviation (cannolo di pane al latte, tonno marinato, pomodoro affumicato e mozzarella)



Edgar Collins (fresco e agrumato)

Ingredienti:

• 6cl Edgar Sopper Gin

• 2,5cl Succo di limone

• 1,5cl Sciroppo di zucchero

Preparazione: shakerare tutti gli ingredienti con ghiaccio. Filtrare e versare il tutto in un bicchiere Collins e colmare con soda ben fredda e gasata. Guarnire con fettina di limone.

Bicchiere: Collins

Tecnica: Shake & Strain

Garnish: Zest di limone

Cocktail pairing: Collins Eggs (uovo di quaglia, fonduta di parmigiano e asparagi al bergamotto)

