Sibona lancia il gin … ma il vetro allunga i tempi di esordio

20230411115126sibona-24dfc975

Sibona esordisce con il gin, **vetro** permettendo. La **difficoltà a reperire** a questa fondamentale materiale ha reso problematico l'ingresso sul mercato di **MaeCo'**, distillato di ginepro che si aggiunge al portafoglio spirit della distilleria di Piobesi d'Alba (Cn). Sul prodotto si è comunque scelto di sollevare il sipario in occasione di questa edizione di Vinitaly che si è appena conclusa. **Un'anteprima molto attesa e che purtroppo sta facendo i conti con una situazione di mercato non del tutto risolta.**

«Permane una situazione di scarsità del vetro. Usiamo wild glass al 100% riciclato, molto pregiato ma con un costo di acquisto in perenne aumento (+65% nell'ultimo triennio). Sommando le criticità, siamo stati costretti a procrastinare la data di inizio della commercializzazione di questo extra dry gin. A questo punto, prevediamo possa fare la sua apparizione nei cocktail bar a partire da inizio giugno», ha dichiarato **Luigi Barbero**, Amministratore Delegato di Sibona, che evidenzia l'anima regionale del prodotto che si dipana tra le colline piemontesi e l'area marittima ligure, da cui scaturisce il nome che, per l'appunto, unisce le prime due lettere delle peculiarità morfologiche coinvolte, ovvero **Ma**re **E Co** lline.

Le botaniche scelte nascono quindi nei territori di questa fetta d'Italia. Dall'area del Piemonte provengono **ginepro, lavanda di sale San Giovanni, salvia, rosmarino, foglie di vite Nebbiolo e rosa damascena**. Sono invece coltivate e raccolte in Liguria le altre componenti: **limone, timo, arancia pernambucco e basilico genovese dop**. Un **ensemble altamente aromatico**, che si avvale anche di un elemento prezioso che interviene nel processo di distillazione.
«Con l'intenzione di ribadire la nostra volontà di valorizzare il territorio locale e assicurare qualità totale al prodotto – ha spiegato Barbero –, *abbiamo voluto usare acqua purissima della sorgente Eva, la più alta in Europa dato che è situata a un'altezza di 2.042 metri».*

Il gin entra quindi nell’offerta **Sibona** che, oltre alla grappa, che rimane il prodotto core, si è arricchito in questi anni con bitter, vermouth e amaro. Gin che ha un’anima regionale, con l’ambizione di trasformarsi presto in prodotto internazionale. «*Una volta ufficializzato l’ingresso sul mercato italiano* – ha fatto sapere il numero uno della distilleria piemontese, *cominceremo a guardare al di là dei confini, puntando l’attenzione verso la Germania e la Svizzero, per poi predisporre la logistica per approdare anche negli Stati Uniti e in Giappone».*