Gin Tabar Ciliegia di Vignola IGP: al via la nuova produzione 2025

20250612184029cuidorcopia-5d605363

Casoni celebra il legame col territorio e guarda al futuro con un gin fruttato, autentico e 100% modenese

È iniziata ufficialmente il 10 giugno 2025, a Vignola, la nuova produzione del **Gin Tabar Ciliegia di Vignola IGP**, una delle referenze della linea firmata Casoni Liquori. Un evento sul campo, letteralmente, con protagonisti giornalisti, bartender, gin lovers e le ciliegie IGP raccolte a mano nei filari del Consorzio di tutela, alla presenza del presidente Walter Arletti, per dare il via a un progetto che affonda le radici nella terra e si apre a scenari internazionali.

GIN TABAR, IL DISTILLATO CHE NASCE TRA SECCHIA E PANARO

Lanciato nel 2017, Gin Tabar rappresenta il desiderio di Casoni di creare un gin autentico, legato alla tradizione locale ma capace di parlare il linguaggio contemporaneo della mixology. Il nome richiama il “tabarro”, il mantello che un tempo avvolgeva e proteggeva le persone nella nebbia delle campagne emiliane, proprio come il gin avvolge e protegge la memoria sensoriale del territorio. Dalla prima referenza all’anice, alle successive versioni al bergamotto, pera e ciliegia e, da pochi mesi London Dry , Gin Tabar è diventato simbolo di un'evoluzione continua, dove ogni ingrediente è scelto per raccontare un pezzo d’Emilia.

Il super frutto che profuma d’estate **La Ciliegia di Vignola IGP** è entrata nella gamma Tabar tre anni fa come “super frutto” simbolo del territorio, ed è oggi protagonista assoluta di questa referenza. La lavorazione parte dalla selezione manuale nei campi, prosegue con l’infusione delle ciliegie (fino a otto per ogni bottiglia) in una base alcolica neutra combinata con il classico distillato Tabar, e si chiude con un affinamento naturale in botte d’acciaio per circa un mese.

Il risultato è **un gin a 45 gradi, intenso ma armonico, in cui il gusto pieno della ciliegia si fonde con le botaniche selezionate – ginepro, spezie, cardamomo – evitando le derive dolciastre da 'ghiacciolo amarena' e valorizzando l'identità del frutto**. Il profilo aromatico è bilanciato e riconoscibile, ideale per signature drink originali come quelli proposti da Elis Carrero – bartender di fama internazionale di stanza a Miami - nella cocktail experience dell'evento.

500 BOTTIGLIE DISPONIBILI PER IL CANALE HORECA

La giornata del 10 giugno è stata anche occasione per vivere lo **spirito inclusivo e creativo che anima il progetto Tabar**: presenti la Banda Rulli Frulli, esempio virtuoso di inclusione sociale attraverso la musica, e Rulli Food, food truck solidale che ha accompagnato il percorso degustativo.

Un gin che parla modenese e guarda al mondo Il **Gin Tabar Ciliegia di Vignola IGP è disponibile in edizione limitata per il canale horeca (500 bottiglie)**, ma è anche il simbolo di un'espansione più ampia. Oggi Casoni esporta in 35 Paesi, produce oltre 33 milioni di bottiglie l'anno e ha chiuso il 2024 con un fatturato di 60 milioni di euro. Un risultato che premia la scelta di puntare su prodotti di qualità, private label per la GDO, e distillati che raccontano storie vere.

«*Con la raccolta delle ciliegie vogliamo far toccare con mano la materia prima e rendere il pubblico parte di un percorso di autenticità. Questo gin è modenese in tutto: nella cura, nella semplicità della lavorazione, nella voglia di raccontare chi siamo davvero*», ha spiegato Manuel Greco, Trade Marketing Manager di Casoni.