Gin Tabar: al via la produzione 2026 con la raccolta della Ciliegia di Vignola IGP

c49b7a6c-4bdb-4085-8554-7505d5e8405f

Con la raccolta delle Ciliegie di Vignola IGP prende ufficialmente il via anche la produzione 2026 di Gin Tabar Ciliegia di Vignola IGP. Per celebrare questo momento, Casoni Fabbricazione Liquori ha accolto giornalisti, bartender e operatori del settore direttamente nei campi del Consorzio di Tutela della Ciliegia di Vignola IGP, a Vignola (Modena), per una giornata dedicata alla scoperta dell'intera filiera: dalla raccolta del frutto fino alla degustazione del distillato e del cocktail creato per l'occasione.

Un progetto nato per valorizzare il territorio

Ad aprire la giornata è stato Manuel Greco, Trade Marketing Manager di Casoni Fabbricazione Liquori, che ha ripercorso la nascita del progetto sviluppato insieme al Consorzio di Tutela della Ciliegia di Vignola IGP.

Quote

Tre anni fa abbiamo iniziato questa collaborazione con l'obiettivo di valorizzare una delle eccellenze del nostro territorio, la Ciliegia di Vignola IGP, attraverso uno dei nostri prodotti di punta, il Gin Tabar. Dopo mesi di ricerca e sviluppo, coordinati dal nostro master herbalist Andrea Confente, siamo riusciti a realizzare un gin unico nel suo genere. Per renderlo possibile è stato addirittura modificato il disciplinare di produzione, introducendo la possibilità di utilizzare la Ciliegia di Vignola IGP in un distillato.

Manuel Greco, Trade Marketing Manager di Casoni Fabbricazione Liquori

Il progetto affonda le radici nella storia di Casoni Fabbricazione Liquori, fondata nel 1814 a Finale Emilia e oggi tra le distillerie più antiche d'Italia. Proprio qui, nel 2017, nasce Gin Tabar, il cui nome

richiama il tabarro, il tradizionale mantello indossato dai contadini della Pianura Padana, simbolo del legame con il territorio emiliano. Ogni anno la produzione del Gin Tabar alla Ciliegia di Vignola IGP segue rigorosamente la stagionalità del frutto. Le ciliegie vengono raccolte esclusivamente nelle poche settimane della campagna produttiva e trasferite immediatamente in distilleria, dove vengono lavorate intere, eliminando soltanto il picciolo.

«Immergiamo tutto il frutto in una soluzione idroalcolica per almeno cinque giorni. Al termine della macerazione distilliamo l'infuso ottenuto, composto esclusivamente da Ciliegia di Vignola IGP», prosegue Greco. Il distillato ottenuto rappresenta circa il 50% del blend finale. Dopo la distillazione viene lasciato affinare per circa un mese e solo successivamente viene assemblato con la base del Gin Tabar. «Siamo partiti dalla ricetta originale, riducendo quella che era la sua nota aromatica predominante, l'anice, per lasciare maggiore spazio alla ciliegia. Volevamo che il protagonista fosse il frutto, senza però perdere l'identità del gin».

L'obiettivo era ricreare il profilo autentico della ciliegia fresca, evitando richiami ai più comuni aromi di amarena. «Molti associano inconsciamente la ciliegia al gusto dell'amarena. Noi invece volevamo restituire il sapore autentico della Ciliegia di Vignola IGP. Al naso è immediatamente riconoscibile, mentre al palato dialoga con il ginepro e con le altre botaniche in modo armonioso. È un gin semplice da comprendere, ma non per questo banale».

Il Gin Tabar continua così il percorso di crescita avviato nel 2017 con la referenza originale. Oggi la gamma comprende **Tabar Original, Tabar Bergamotto, Tabar Ciliegia di Vignola IGP**, nato nel 2023 dalla collaborazione con il Consorzio di Tutela, e il più recente **Tabar London Dry**, individuato dall'azienda come la referenza destinata a guidare lo sviluppo futuro del marchio. A sostenere questa fase di crescita sarà anche una nuova campagna di comunicazione che vedrà protagonista **Orietta Berti**, scelta come testimonial del brand. La cantante, che negli ultimi tempi ha più volte raccontato la propria passione per il gin, sarà il volto della comunicazione Tabar per i prossimi due anni attraverso attività televisive, contenuti digitali, iniziative dedicate al mondo del gin tonic e un tour karaoke nei principali appuntamenti musicali italiani.

«Oggi Orietta non è con noi a raccogliere le ciliegie, ma la sua presenza testimonia la volontà di continuare a far crescere il marchio. Dal 2017 non ci siamo mai fermati e siamo convinti che i prossimi anni rappresenteranno un'ulteriore importante fase di sviluppo per Tabar», ha concluso Greco.

Il valore della Ciliegia di Vignola IGP

La seconda parte della giornata è stata guidata da Walter Monari, direttore del Consorzio di Tutela della Ciliegia di Vignola IGP, che ha accompagnato gli ospiti all'interno del campo sperimentale dove vengono studiate le nuove varietà di ciliegio.

Quote

Qui sono coltivate 85 diverse varietà di ciliegio attualmente in fase di sperimentazione. Prima di essere messe a disposizione degli agricoltori, tutte le nuove selezioni vengono testate per valutarne le caratteristiche agronomiche e produttive.

Walter Monari, direttore del Consorzio di Tutela della Ciliegia di Vignola IGP

L'impianto è completamente protetto: una copertura superiore difende le piante dalla pioggia, mentre una rete che arriva fino al terreno impedisce l'ingresso degli insetti. Ogni anno, all'inizio di maggio, viene effettuato un unico trattamento fitosanitario; successivamente il campo viene mantenuto isolato grazie a una precamera d'accesso che riduce al minimo il rischio di contaminazione. «Da quel momento non vengono più eseguiti trattamenti. Le ciliegie che raccogliamo oggi sono quindi un prodotto a residuo zero. Per mantenere queste condizioni basta davvero poco: anche lasciare aperta una porta per qualche minuto potrebbe compromettere il lavoro svolto», ha concluso Monari.

Terminata la visita tecnica, i partecipanti hanno raccolto personalmente le ciliegie che saranno utilizzate per la produzione della nuova annata del Gin Tabar, vivendo in prima persona una delle fasi più significative del progetto.

Dal gin al bicchiere: il Tabarcherry Collins

La giornata si è conclusa con la cocktail experience curata dal brand ambassador Paolo Bollani, che ha presentato il Tabarcherry Collins, una rivisitazione del classico Collins pensata per valorizzare il Gin Tabar Ciliegia di Vignola IGP.

L'ingrediente protagonista è il Gin Tabar Ciliegia di Vignola IGP, abbinato a un Cacao & Menta Cordial, uno sciroppo acidificato ottenuto da un infuso di cacao e menta che dona al cocktail freschezza, morbidezza ed equilibrio. Il drink viene completato con soda water.

Quote

Volevamo creare un drink fresco, dissetante e facilmente replicabile, capace di esaltare il profilo aromatico del gin.L'idea era realizzare un cocktail semplice anche da rifare a casa. Noi utilizziamo una tisana al cacao e menta, ma si possono ottenere ottimi risultati anche con un tè nero o un tè bianco, ingredienti che valorizzano perfettamente le note della ciliegia.

Paolo Bollani, brand ambassador Gin Tabar Ciliegia di Vignola IGP

Anche la garnish richiama il territorio: una Ciliegia di Vignola IGP, raccolta durante la visita, viene completata con una leggera nota di Aceto Balsamico di Modena. Per un effetto ancora più scenografico, la ciliegia può essere lasciata riposare nell'aceto ben freddo così da creare una sottile glassatura.

Nasce così il **Tabarcherry Collins**, un cocktail che unisce freschezza, territorialità e semplicità di esecuzione, chiudendo idealmente un percorso che, per un giorno, ha raccontato il Gin Tabar dalla raccolta della materia prima fino al bicchiere.

Ricetta – Tabarcherry Collins

Ingredienti

· Gin Tabar Ciliegia di Vignola IGP

· Cacao & Menta Cordial

· Soda Water

· Aceto Balsamico di Modena

· Ciliegia di Vignola IGP fresca

Preparazione

Raffreddare un bicchiere Collins e riempirlo con ghiaccio. Versare il Gin Tabar Ciliegia di Vignola IGP, il Cacao & Menta Cordial e una piccola quantità di Aceto Balsamico di Modena. Mescolare delicatamente, completare con soda water ben fredda e rifinire con una Ciliegia di Vignola IGP fresca.