Rivoluzione low-alcohol in Riviera: Portofino Dry Gin lancia il nuovo Botanical Spirit Light Edition

6fe94a4b-515e-4b2d-979f-42b023547d95

Il panorama globale della mixology e dell’industria degli spirits sta attraversando una metamorfosi profonda. Non si tratta più di una tendenza passeggera, ma di una solida evoluzione culturale dei consumatori verso il cosiddetto "bere consapevole". In questo scenario di mercato in rapida evoluzione, dove però la ricerca di leggerezza non deve scendere a compromessi con la qualità, Portofino Dry Gin segna un punto di svolta ampliando la propria gamma con il lancio di Portofino Botanical Spirit Light Edition, media gradazione alcolica (20% vol.), interamente ispirato al mare e ai profumi della Liguria, e sempre distribuito da Velier.

Lo abbiamo assaggiato in un luogo dall’alto tasso emozionale, lo storico locale "da Laura" nella meravigliosa baia di San Fruttuoso poco distante da Portofino, luogo identitario e rimasto intatto da oltre trent'anni che custodisce le radici e l'infanzia dei fondatori del marchio.

Una soluzione per il segmento "mid-strength"

È qui che si incrociano le storie di amicizia di Ruggero Raymo, Christopher Egger e Alessandro Briola, oggi determinati a traghettare quell'immaginario lifestyle costiero in una dimensione contemporanea. Il mercato degli spirit si sta frammentando verso nuove direttrici chiare: il no-alcohol, i ready-to-drink e, in forte ascesa, il low-alcohol. In questo contesto, Portofino Botanical Spirit si posiziona strategicamente nella categoria merceologica del "mid-strength" (distillati a media gradazione), configurandosi come una soluzione flessibile ed elegante per diversi profili di consumatore: da chi cerca un'alternativa per moderare l'alcol durante i momenti conviviali, a chi si muove verso la mixology leggera, fino a chi desidera riavvicinarsi a un consumo attento dopo periodi di totale astinenza alcolica.

Quote

I momenti di consumo si stanno evolvendo e noi abbiamo voluto interpretarli, abbiamo introdotto un prodotto più leggero che non si limita ad arricchire la gamma, ma apre una nuova categoria, senza compromettere l'esperienza né rinunciare al piacere del rito. Siamo rimasti fedeli al nostro modo di intendere i distillati, alla stessa cura che mettiamo nel Portofino Dry Gin. Confesso di averlo già ribattezzato 'Portofino Light', e il mio nuovo classico è un semplice Portofino Light & Tonic. Con questo serve, il drink finale si attesta su una gradazione di appena 5 gradi alcolici. Andiamo così a offrire un'ottima alternativa sia per la mixology consapevole sia per chi vuole regolare il proprio consumo in base al mood della giornata, mantenendo intatta e valorizzata la figura del bartender e del mixologist.

Ruggero Raymo, CEO & Co-founder di Portofino Dry Gin

Il segreto della ricetta

Eliminare o ridurre la percentuale volumetrica di alcol in uno spirit rappresenta una sfida tecnica di altissimo livello. L'alcol, infatti, funge storicamente da agglomerante e solvente primario per gli oli essenziali e le componenti aromatiche delle piante, oltre a conferire struttura e persistenza (il cosiddetto mouthfeel) al sorso. Riducendo la gradazione al 20% vol., il rischio è quello di perdere consistenza e lunghezza palatale.

Per superare questa barriera, la ricetta di Portofino Botanical Spirit introduce un'innovazione nel panorama italiano: l'utilizzo del 2% di acqua del Mar Mediterraneo italiano combinata con alghe marine distillate sottovuoto tramite rotovapor. Questa combinazione apporta una sapidità naturale millimetrica sulla punta della lingua, che non solo arrotonda il sorso, ma riempie la bocca regalando una percezione piena, buona lunghezza e una persistenza aromatica paragonabile a quella di un superalcolico tradizionale.

Quote

La sfida principale nello sviluppare un prodotto del genere era farlo in modo valido e qualitativo. Abbiamo cercato una bevanda con una complessità e una percezione in bocca che fossero validi anche per chi è abituato a bere superalcolici tradizionali. Al naso e al primo sorso si ritrova subito l'origine gin-based di questo Botanical Spirit con le note di ginepro e scorza di limone ligure, che portano donano una piacevole nota amaricante; ma la vera magia sono l'acqua di mare e le alghe.

Chris Egger, Co-founder Portofino Dry Gin

La formula segreta vanta una selezione di ben 25 botaniche tipiche del territorio ligure, trattate attraverso tre differenti metodologie di lavorazione per preservare l'integrità dei profumi: distillazione classica di ginepro e limone in alambicco di rame, distillazione sottovuoto (bassa temperatura) di piante delicate come la lavanda, l'iris e la salvia, infusione diretta per le piante estremamente sottili come la menta, per catturarne la freschezza volatile ed esaltare il "kick" balsamico di freschezza in fase di espirazione.

Lo storytelling tra echi liberty e richiami al territorio

La narrazione di Portofino Botanical Spirit passa in modo altrettanto incisivo attraverso l'estetica e il design, creando un "panorama visivo" coerente quando affiancato alle altre due referenze Dry Gin classico e Penisola. La bottiglia conserva l'iconica forma quadrata del brand, ma si distingue per un trattamento di verniciatura satinato, leggermente opaco alla vista e materico al tatto. Questo effetto evoca deliberatamente i vetrini slavati e levigati dal mare e dalla frizione della sabbia che si trovano sulle spiagge liguri, mentre la tonalità cromatica, più chiara rispetto al blu turchese del flagship, richiama il colore del mare di San Fruttuoso quando si ritira lasciando la schiuma.

L'etichetta è un vero e proprio manifesto del lifestyle costiero e racconta una parte protetta e nascosta del parco naturale di Portofino: la splendida baia di San Fruttuoso con la sua celebre abbazia e, sullo sfondo, il profilo del Cristo degli Abissi. Sul lato dell'etichetta campeggia un dettaglio ricco di significato: la storica barca a vela della famiglia Pudel (la famiglia di Ruggero), battezzata KLABAMO (acronimo che unisce i nomi di Klaus, Barbara e Monique, rispettivamente nonno, mamma e zia del fondatore). La figura del nonno, Klaus Pudel, è leggendaria per il borgo, avendo contribuito a salvare Portofino dalla distruzione durante la Seconda Guerra Mondiale. La barca rappresenta visivamente e simbolicamente il viaggio, la scoperta e l'inizio di questa nuova, entusiasmante avventura merceologica.

Come e dove usare il Botanical Spirit Light Edition

E infine la parola al Brand Ambassador, valente bartender, Paolo Gastaldo per capire come usarlo in miscelazione:

Quote

Lo Spritz Mediterraneo è un'alternativa al tradizionale, caratterizzata da note agrumate e marine e da una gradazione più contenuta. Miscelato insieme al fiore di sambuco che rappresenta la parte floreale e va a creare un match perfetto con la sapidità e l'anima marina del nuovo prodotto. E ancora la versione light del classico Portofino & Tonic con tutta la freschezza e il carattere aromatico della riviera ligure in un drink leggero, fresco e dissetante, perfetto per l'aperitivo, il brunch o per un consumo più moderato durante tutta la giornata. E ancora è perfetto per un espresso martini, quindi in questo caso la parte marina si sposa molto bene con il caffè. E io trovo che funziona particolarmente bene anche con il sour.

Paolo Gastaldo, Brand Ambassador e bartender

Un lavoro che ha visto la luce dopo ben due anni, non facile e decisamente ben realizzato. Il risultato finale che più ci interessa, quello sensoriale, è altrettanto positivo: il Botanical Spirit Light Edition appaga la bevuta e permette ai (finti) ipocondriaci di bere anche un paio di drink in più. Approvato.