Gruppo Montenegro presenta Edgar Sopper Premium Dry Gin, distillato che viene dall'Etna

5f26242c-87a9-4b72-835a-da853cb8f440

È la terza categoria del mercato Spirit in Italia (nel 2025 ha segnato 328,7 mln di euro a valore e 18,2 mln di litri venduti) ed è il segmento di questo mercato a registrare una delle crescite dei consumi interni più interessanti: +25% a volume negli ultimi 5 anni, trainata da mixology e cultura dei cocktail.

In questo scenario, dove l'Italia rappresenta il sesto Paese nel ranking mondiale a valore per consumo, con il segmento premium e super premium in crescita, Gruppo Montenegro ha deciso di investire nuovamente in un distillato come il gin, prima con Edgar Sopper London Dry Gin (frutto dell'expertise della più antica distilleria d'Inghilterra, con il corvo imperiale Edgar Sopper protagonista in etichetta) e ora con la referenza Edgar Sopper Premium Dry Gin, che rende omaggio proprio alla Sicilia, terra "d'origine" di questo prodotto unico nel suo genere.

Il nero del vulcano, l'arancione della lava

Edgar Sopper Premium Dry Gin è un distillato complesso e deciso, che ben sintetizza il carattere del terreno vulcanico dell'Etna e il suo microclima unico, uniti alla cura artigianale. Le sue note fresche, agrumate e balsamiche, grazie al Ginepro dell'Etna, alle Arance Rosse e alla Ginestra, racchiudono l'essenza selvaggia e affascinante di questa terra.

'Cuore' pulsante del prodotto, le botaniche selezionate per Edgar Sopper Premium Dry Gin, tutte provenienti dalla Sicilia e raccolte nel periodo di massima espressione dei loro olii essenziali. Ed è proprio grazie ai diversi microclimi dell'Etna, unite al terreno vulcanico ricco di nutrimento, che sviluppano le loro essenze e l'intensità aromatica.

Quote

Oggi il gin è diventato un prodotto ad alto valore narrativo ed esperienziale, in cui origine, ingredienti e storytelling giocano un ruolo fondamentale nelle scelte dei consumatori. In una categoria ormai satura, il consumatore cerca qualcosa che vada oltre alla bottiglia. Per questo abbiamo guardato alla Sicilia, e in particolare alla zona dell'Etna, per ideare un prodotto ad alto tasso di innovazione e di storytellin. Qui sorgono botaniche capaci di dare un contrasto sensoriale particolare, contrasto ripreso anche nel packaging della bottiglia, dove abbiamo voluto ricreare il contrasto tra l'arancione della lava e il nero della terra vulcanica. Lo stesso stile è ripreso nel collarino e, una volta aperta la bottiglia, nella parte interna del tappo.

Roberta D’Auria, Global Marketing Manager New Business di Gruppo Montenegro

La qualità aromatica delle botaniche

Tra le botaniche dell’isola che concorrono a dare vita al nuovo gin, selezionate direttamente sul territorio da Gruppo Montenegro, troviamo il **Ginepro dell'Etna**, che sviluppa note resinose, speziate e fresche in prossimità delle aree vulcaniche, e le cui bacche, riconoscibili dal colore blu nerastro con sfumature violacee, sono raccolte a mano in autunno, al massimo della concentrazione di olii essenziali; l'**Arancia Rossa di Sicilia**, nelle varietà Moro, Tarocco e Sanguinello, che regala note fresche e agrumate grazie alla sua scorza ricca di oli essenziali; la **Ginestra dell'Etna**, i cui fiori, raccolti in primavera, quando colorano di giallo le pendici del vulcano, aggiungono un tocco di delicatezza e un tratto di morbidezza al distillato; la **Salvia dell’Etna**, le cui foglie, ricche di composti aromatici, apportano una componente erbacea fresca e balsamica, con accenti leggermente speziati; il **Rosmarino dell’Etna**, caratterizzato da un profilo fresco, canforato e leggermente legnoso; l' **Origano dell’Etna**, ricco di composti fenolici, sviluppa un profilo aromatico intenso e caldo, con note erbacee profonde.

Quote

Per il momento preferiamo non svelare i nomi dei fornitori della materia prima. Di certo, possiamo dire che fregiarsi della dicitura Gin dell'Etna non è stato semplice. Raccogliere il ginepro nell'area del vulcano è vietato, abbiamo quindi dovuto avvalerci dell'aiuto della Guardia Forestale per sapere dove trovare la materia prima. Per questo motivo, ogni produzione presenta quantitativi molto limitati, non più di 1000 litri alla volta.

Antonio Zattoni, Master Blender Gruppo Montenegro

Il processo produttivo

La costruzione aromatica di Edgar Sopper Premium Dry Gin si basa su un approccio selettivo e sartoriale, finalizzato a preservare e valorizzare il profilo di ogni singola botanica. Un processo pensato per estrarre, preservare e armonizzare l’identità aromatica di ogni botanica, costruendo un profilo complesso ma perfettamente leggibile.

- **Macerazione separata //** Ogni botanica viene infusa singolarmente in soluzione idroalcolica, con tempi differenziati (24–48 ore) calibrati in funzione della matrice vegetale e del profilo aromatico desiderato. Questo approccio consente di evitare sovraestrazioni e di preservare le note più fini e volatili.

- **Distillazione in alambicco discontinuo //** La distillazione avviene in piccoli lotti, con un controllo accurato dei tagli di testa e di coda. La lentezza del processo permette di selezionare esclusivamente le frazioni più nobili, garantendo pulizia gustativa ed elevata definizione aromatica.

- **Blending finale //** I diversi distillati vengono assemblati con precisione per costruire un equilibrio armonico tra freschezza, componente agrumata e profondità balsamica. Il blending rappresenta la fase chiave in cui si definisce il carattere distintivo del prodotto.

Profilo sensoriale

Edgar Sopper Premium Dry Gin (45.3 alc/vol?) si distingue per un equilibrio preciso tra freschezza agrumata, componente balsamica e profondità aromatica. Al naso emergono immediatamente il carattere resinoso del ginepro e la vivacità dell’arancia rossa, che apporta una componente brillante e naturale. Al palato l’ingresso è diretto e fresco; l’evoluzione porta progressivamente verso sfumature floreali e, poi, verso una dimensione più erbacea e balsamica, dove le botaniche mediterranee costruiscono struttura e complessità. La chiusura è lunga e persistente, con richiami resinosi, accenti leggermente amaricanti e una sensazione finale pulita e rinfrescante.

- Colore: limpido e cristallino

- Profumo: intenso di Ginepro con note agrumate di arancia rossa che ricordano gli oli essenziali della buccia e note balsamiche di piante aromatiche mediterranee quali rosmarino e salvia. Piacevolmente fresco ed arricchito da leggere note floreali.

- Sapore: le note resinose e complesse del Ginepro si legano in perfetto equilibrio con la freschezza dell'arancia e la complessità balsamica delle erbe mediterranee. Ricco e armonioso, è caratterizzato da un finale lungo e persistente con retrogusto fresco e floreale.

Perfect serve

Signature cocktail: "Etna Tonic"

- **Bicchiere:** Collins

- **Ghiaccio:** abbondante, cubi grandi

- **Dose:** 5 cl Edgar Sopper Premium Dry Gin; Top up di acqua tonica premium neutra

- **Guarnizione:** scorza di arancia rossa oppure zest di arancia + piccolo rametto di rosmarino

L'arancia rossa richiama la componente agrumata distintiva. Il rosmarino enfatizza la **dimensione balsamica mediterranea.** La tonica deve essere **non invasiva**, per non coprire le note floreali.

Alternativa consigliata

Degustazione liscia (o leggermente fredda) per valorizzare la complessità.

Come degustarlo (rituale consigliato)

Degustazione liscia

- Temperatura: 10–12°C (leggermente fresco, NON ghiacciato)
- Bicchiere: coppa da degustazione o tumbler piccolo
- Metodo:
    1. Primo approccio olfattivo senza agitare
    2. Secondo naso più profondo
    3. Assaggio piccolo per cogliere evoluzione (agrumi ? floreale ? balsamico)

Abbinamenti consigliati // Food pairing

- Pesce crudo / tartare / carpacci: esaltano freschezza e agrumi
- Piatti mediterranei aromatici (come agrumi, erbe, olio EVO)
- Formaggi freschi (come caprini e ricotte): per il contrasto con la balsamicità
- Finger food agrumati (come ceviche, crostini con scorza di agrumi)