Pegasus Vodka arriva in Italia con la partnership di Velier. Il debutto a Firenze

a68a98eb-c644-4ea1-ba39-f1f341a0d3f0

Una vodka francese biologica che viene da uno dei terroir enologici più vocati al mondo, ovvero Meursault, in Borgogna. Stiamo parlando di **Pegasus**, distillato che arriva in Italia grazie a Velier, presentato a Firenze nel corso di una giornata che ha unito letteratura, savoir-faire della distillazione e mixology, dalla Dante Experience nel quartiere di Santa Croce alla masterclass tenutasi all'Empireo Rooftop Bar dell'Hotel Plaza Lucchesi.

Una scelta non casuale, quella di Firenze, dettata anche da un fil rouge intrigante, capace di connettere due dimensioni apparentemente lontane come la città di Dante e la vodka transalpina: il tema delle stelle. La giornata è iniziata nel quartiere di Santa Croce con la **Dante Experience** guidata dall'attore Sebastiano Spada. Il percorso ha indagato il tema degli astri nella Divina Commedia, con la parola "stelle" che chiude tutte e tre le cantiche del poema. Dall'«e quindi uscimmo a riveder le stelle» con cui termina l'Inferno, fino al verso del Paradiso «L'amor che move il sole e l'altre stelle». Da qui ecco che la volta celeste diventa una chiave narrativa ideale per introdurre l'universo di Pegasus Vodka.

Un collegamento che trova la sua ragion d'essere nella storia della distilleria e, soprattutto, in Pegasus Shooting Star, l'espressione più ricercata e sperimentale della distilleria. Una vodka che porta il racconto di Pegasus dalla terra della Borgogna fino allo spazio, attraverso un processo produttivo che coinvolge un meteorite autentico.

Shooting Star: dalla Borgogna allo spazio

All'interno della gamma Pegasus, Shooting Star rappresenta l'espressione ultra-premium e in edizione limitata della distilleria. La base è quella di Pegasus Vodka: grano francese certificato biologico,

proveniente da una filiera locale, sottoposto a tre lente distillazioni in reflux. Il distillato viene quindi ridotto lentamente e a temperatura controllata utilizzando l'acqua di sorgente naturale proveniente da circa 150 metri di profondità sotto la distilleria di Meursault.

Il processo prosegue con un **affinamento di almeno un anno in un'anfora di terracotta italiana**, dove il lento scambio con l'ossigeno contribuisce allo sviluppo di maggiore rotondità e complessità. Al centro dell'anfora viene sospeso un autentico meteorite, la cui presenza porta nel distillato una componente minerale legata alla condrite. È l'incontro tra questi elementi – grano biologico, acqua di sorgente, terracotta e meteorite – a definire il carattere di Shooting Star e a portare in bottiglia l'immaginario di Pegasus: una vodka che parte dal terroir della Borgogna e alza lo sguardo verso il cielo.

Dalla letteratura alla cocktail culture

Dopo la Dante Experience, l'Empireo Rooftop Bar dell'Hotel Plaza Lucchesi ha ospitato sotto la direzione del Bar Manager Enrico Cascella una masterclass condotta da **Maxime Girardin**, fondatore di Pegasus Distillerie. Un momento di approfondimento sulla filosofia della distilleria, sulle materie prime e sulle tecniche di produzione avveniristiche che caratterizzano Pegasus, oltre che sui destini della vodka all'interno della cocktail culture contemporanea, proprio a partire dalla guest di Dimitri Moizo, Bar Manager di Étangs de Corot a Parigi, chiamato a interpretare Pegasus in miscelazione.

Vodka biologica, nata in Borgogna

Prodotta a Meursault, in Borgogna, Pegasus Vodka nasce da grano francese certificato biologico e acqua di sorgente naturale proveniente da una falda situata al di sotto della distilleria. Fondata nel 2021 da Maxime Girardin, Pegasus Distillerie rappresenta uno degli esempi più interessanti di una nuova generazione di distillerie francesi che unisce savoir-faire, ricerca tecnica e cultura contemporanea dell'ospitalità. La produzione avviene interamente nella distilleria di Meursault, progettata secondo criteri di sostenibilità e alimentata da energia rinnovabile. Tra le tecniche distintive della distilleria figurano la dynamic maceration, la distillazione attraverso sistemi di nuova generazione iStill e la riduzione drop-by-drop, procedure sviluppate per preservare le caratteristiche delle materie prime.

Il risultato è una vodka caratterizzata da purezza, rotondità e struttura, pensata per essere utilizzata nella mixology contemporanea e, in particolare, nel mondo del Martini Cocktail e dell'hospitality di alto

livello. Con il lancio italiano, Pegasus Distillerie porta sul mercato una gamma che comprende **Pegasus Vodka 70 cl**, **Pegasus Vodka 150 cl** e **Pegasus Shooting Star 70 cl**, espressione ultra-premium.

Quote

L’Italia è uno dei mercati più importanti al mondo per la cocktail culture e l’ospitalità di alto livello e rappresenta quindi un mercato strategico per Pegasus. La collaborazione con Velier ci permette di entrare in contatto con una scena estremamente dinamica e con i professionisti che stanno definendo il futuro della mixology.

Maxime Girardin, fondatore di Pegasus Distillerie