Caffo presenta Emporia Gin

emopriagin-335e16cf

‘Nomem Omen’, un nome, un destino, dicevano gli antichi ed Emporia Gin ha scritto nel nome la sua nobile origine e certamente un grande futuro. I lgin prodotto da Distilleria F.lli Caffo è, infatti, un distillato di gran classe, dall’aroma sorprendente, il risultato di una lunga ricerca e della lavorazione di una materia prima unica, il ginepro fenicio, che cresce spontaneamente in Calabria portato dai fenici, oltre 3200 anni fa.

Emporia Gin è una vera esperienza di gusto capace di riportareindietro nel tempo fino alle sue origini che parlano di navi fenice, di uomini audaci e di sete di ricchezza, di viaggi per mare, dalla Siria alle coste selvagge della Calabria.La sua leggenda vuole che durante l’età del Bronzo, un popolo di esperti navigatori, dediti al commercio di beni di lusso, con imbarcazioni piccole e veloci, circumnavigassero il Mediterraneo per poi stanziare in mercati d’affari, tramandati nel tempo sotto forma di Empori. Fu durante uno dei loro viaggi che scoprirono la Calabria.Lì, ammaliati e affascinati dalla natura selvaggia, decisero di fondare un nuovo insediamento, regalando a quella terra, un piccolo arbusto: il ginepro.Non una banale pianta, ma un arboscello dal destino secolare, con una folta chioma e frutti simili a bacche di colore “rosso porpora" (rosso Phoenix, da qui il nome di Fenicio), che gli antichi utilizzavano insieme all’acqua di mare per straordinari effetti curativi. E proprio con quelle bacche, così preziose e care ai fenici che oggi la Distilleria F.lli Caffo ha dato vita a Emporia Gin, dopo un lungo studio condotto nel laboratorio di ricerca dell’azienda, in collaborazione con il Food Chemistry - Authentication - Safety and sensoromic Laboratory (FOCUSS LAB), Dipartimento di Agraria dell’Università Mediterranea di Reggio Calabria. Con l’aiuto prezioso della professoressa Mariateresa Russo, Responsabile Scientifico del laboratorio, è stato possibile selezionare e identificare le bacche da cui è partito il progetto, mettendo in evidenza la differenza di composizione dell’essenza del ginepro fenicio che cresce spontaneamente in Calabria, rispetto al ginepro comune. La delicatezza dell’aroma di questa particolare varietà di ginepro ha convinto l’azienda di Limbadiad avviare il progetto con la consapevolezza che il risultato sarebbe stato un gin morbido che si distingue da tutti gli altri.

“Siamo orgogliosi di aver creato Emporia Gin – afferma **Nuccio Caffo** Mastro Distillatore e Amministratore Delegato del Gruppo Caffo 1915 – *perché è un prodotto dalla storia e dalle caratteristiche uniche. Ho seguito personalmente ogni singolo passaggio così, durante i diversi tentativi per raggiungere la perfezione, studiavo la storia dei fenici e leggendo un antico testo ho scoperto la loro arte di distillare l’acqua di mare; da lì, l’idea che mancava per rendere Emporia Gin davvero speciale con la giusta nota di sapidità. La nostra vicinanza al mar Tirreno ha facilitato l’attuazione dell’idea, messa in pratica nel giro di pochi giorni”*. Una caratteristica che rende il gin firmato Caffo davvero inconfondibile come spiega Nuccio Caffo che continua: *“Inizialmente, i miei collaboratori erano perplessi, ma non avevano ancora compreso l’importanza di questo tocco finale che poi si è rilevato determinante per il risultato”.*

Così è stato e l’idea di Nuccio Caffo, Mastro Distillatore e A.D. di Gruppo Caffo 1915, si è dimostrata vincente: ridistillare di nuovo tutto, il blend di distillato di ginepro, i distillati delle scorze degli agrumi freschi lavorati in base alla stagionalità, l’aggiunta di erbe mediterranee e delle spezie, tutto di nuovo in alambicco insieme all’acqua del Mediterraneo. Tutto fuso intimamente dalla distillazione per un risultato straordinario. Una sfida vinta da Caffo e dal suo staff, iniziata nel centro di ricerche Caffo Research, il laboratorio interno dove, a lungo, sono state studiatele materie prime, a partire dal prezioso ginepro fenicio, elaborando molte versioni delle singole distillazioni dei botanicals, prima di arrivare al risultato perfetto e alla versione definitiva. Lo stesso Nuccio Caffo ha seguito ogni passaggio, in particolare, la delicata fase della distillazione per la quale è stato riattivato un antico alambicco di rame, perfetto per catturare gli aromi più pregiati.

Una formula alcolica nata per stupire,grazie all’esperienza dei mastri distillatori di Gruppo Caffo 1915 e resa possibile dalle coltivazioni di ginepro fenicio impiantate nei territori calabresi. La sua nota distintiva è un concentrato di puro piacere a base di bacche distillate in finissimo alcole neutro ottenuto 100% da grano. Emporia Gin è una forma pregiata di gin, prodotto dall’antica Distilleria F.lli Caffo, una delle prime aziende italiane ad avere avviato la produzione di questo distillato nel meridione come racconta ancora Caffo: “Emporia Gin è un prodotto innovativo che affonda le radici nel primo gin distillato nel sud Italia prima da mio nonno e da mio padre poi, con lo stesso alambicco che ho voluto utilizzare per dare un’ideale continuità produttiva tra i nostri gin”.

Una grossa quantità di bacche è infusa in finissimo alcole neutro di grano e distillata in un antico alambicco di rame (small batch), con sistema bagnomaria a vapore, in modo da separare la parte più aromatica dell’alcolato ed eliminare le code di distillazione cariche di oli poco solubili. Un procedimento estremamente accurato cui segue l’aggiunta di scorze di agrumi e piante aromatiche, lavorate in base alla loro stagionalità. A distanza di un anno dalla prima distillazione, si conclude il

processo di produzione con l’aggiunta di spezie e di acqua attinta dal mar Tirreno. La base, una volta miscelata, viene travasata nuovamente nell’alambicco di rame la cui forma e il deflemmatore Egrot, senza rettifica, lo rendono ideale per catturare tutte le molecole aromatiche. Un processo laborioso che conferisce al gusto quella caratteristica che lo rende inconfondibile e che gli ha permesso di aggiudicarsi il Best Italian Contemporary Gin al World Gin Awards 2020. Uno dei premi più importanti a livello internazionale, guadagnato prima del lancio ufficiale del prodotto. La qualità e il suo gusto speciale hanno fatto sì che il premio fosse vinto in anticipo sulla produzione: un risultato spettacolare che raramente accade e che aggiunge maggior valore al prestigio del premio stesso, confermando che Emporia Gin rappresenta un grande passo in avanti nel mondo del gin, in un momento di grande successo per questa categoria di prodotti.

Dichiara **Fabrizio Tacchi** brand Ambassador di Gruppo Caffo 1915: *“Emporia Gin è un gin secco e morbido e ben equilibrato, caratteristiche che lo rendono perfetto per la miscelazione. Capace di esaltare gli intramontabili cocktail Martini, Negroni e l’epico Gin Tonic, al contempo, è ottimo anche per miscelati più contemporanei, purché venga rispettato e usato con competenza. Dal valore unico e il sapore tanto più morbido e delicato rispetto alle qualità comuni, Emporia Gin ha una formula alcolica nata per sorprendere, un concentrato di puro piacere, presentato in una elegante bottiglia”.* Emporia Gin veste una confezione molto ricercata, una bottiglia che di per sé è già un oggetto di lusso che lascia intendere il valore del contenuto. Una forma classica, arrotondata con chiari riferimenti alla contemporaneità come le incisioni nel vetro e il decoro del tappo e un layout dell’etichetta che introduce il tema storico con grande eleganza. È il disegno di un’antica nave fenicia, progetto grafico realizzato internamente e curato da Manolito Cortese art director dell’azienda che ha lavorato fianco a fianco con la produzione in uno scambio sinergico che ha permesso di trasformare in elementi estetici i valori e la preziosità del contenuto.

Emporia Gin è un prodotto di grande pregio che arricchisce la già ricca collezione di spirits di qualità del Gruppo Caffo 1915.