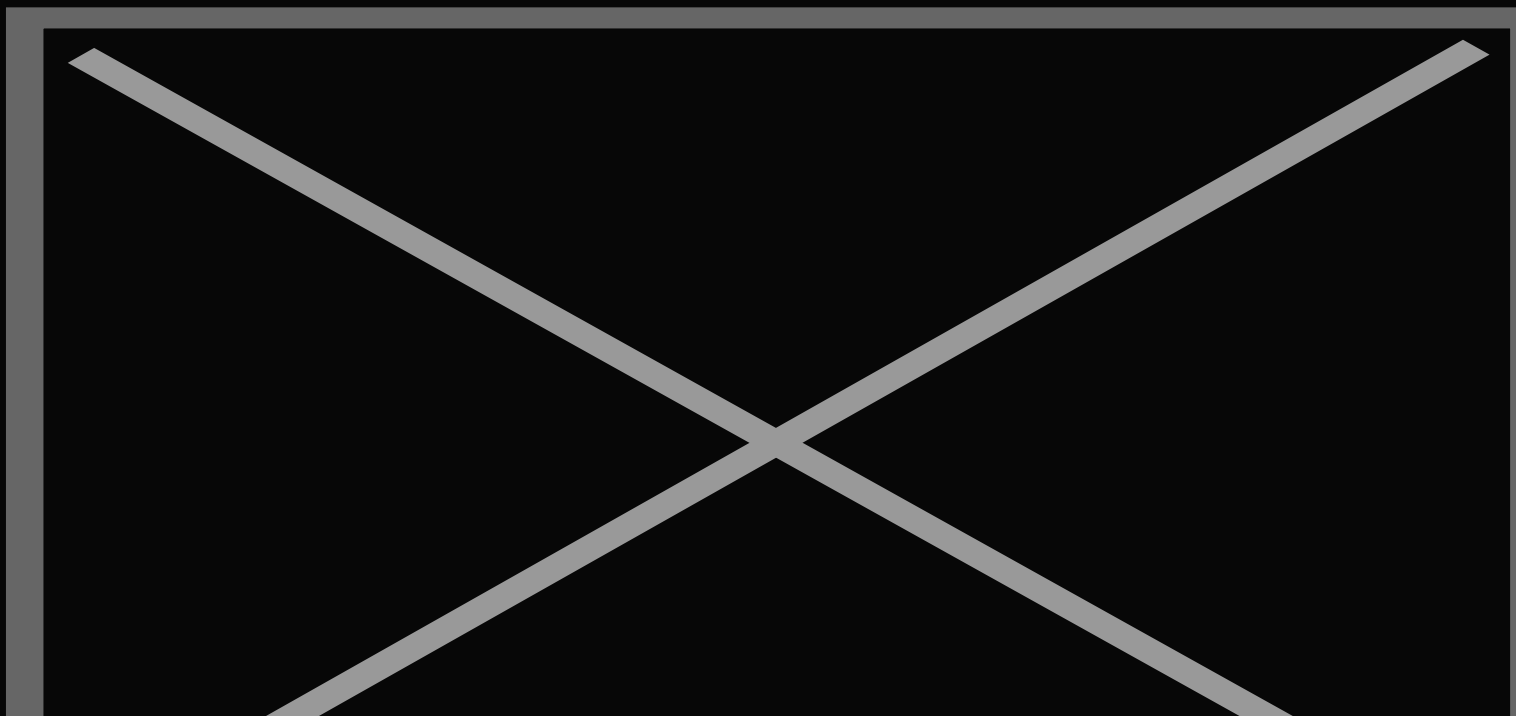
Parte la campagna di comunicazione di Roku Gin

roku-gin-d0995cfb

Nel 2021 Roku Gin lancia per la prima volta in Italia una campagna di comunicazione a 360°. Questa nuova campagna ruota intorno alle **stagioni del Giappone**, di cui Roku è l'emblema. Il claim è semplice, chiaro, diretto, non c'è bisogno di altro: "Alive with the seasons of Japan". Il protagonista unico è questo Gin Giapponese, Roku Gin.

Perché Roku? Perché Beam Suntory e Stock investono su questo prodotto? Perché Roku nasce per essere vincente e ha tutti gli elementi per esserlo: è un **gin premium, artigianale** e prodotto con **6 botaniche giapponesi**.

Perché il claim "Alive with the seasons of Japan"? Perché Roku è fatto "con" e "dalle" stagioni del Giappone. Ogni sua goccia. **C'è bisogno di 1 anno intero per raccogliere le 6 botaniche giapponesi** che lo contraddistinguono. Inoltre, queste botaniche vengono raccolte nell'esatto momento dello "Shun", ossia il momento di massima fioritura. In primavera vengono raccolti i fiori e le foglie di Sakura. In estate viene raccolto il tè Sencha e il tè Gyokuro, in autunno viene raccolto il pepe Sansho e in inverno viene raccolto lo Yuzu. **Il meglio di ogni stagione, raccolto, infuso e distillato**.



Roku è la tradizione di casa Suntory proiettata in epoca moderna. Questo gin infatti racchiude **l'anima del primo gin giapponese presentato sul mercato**. Era il 1936 quando un giovane Shinjiro Torii, fondatore di Suntory, disse "Un giorno, il gin prodotto in Giappone sarà amato in tutto il mondo", presentando Hermes Gin. Hermes era un gin senza compromessi, di stampo inglese, basato su 8 botanical molto classici per la produzione di un buon gin. I master distiller di casa Suntory, creando Roku nel 2017, hanno voluto dare nuova vita al gin di Shinjiro Torii, avvalendosi degli **elementi che la natura giapponese mette a disposizione**.

La missione è stata quella di **valorizzare la ricetta originale**, senza snaturarla, amplificando le caratteristiche intrinseche, che già nel 1936 Gin Hermes esprimeva. Roku, l'ideogramma impresso sulla bottiglia, significa 6, come sei sono i botanical giapponesi e raccolti a mano presenti nel gin. Ogni botanical, raccolto durante lo shun, rappresenta una stagione e le quattro stagioni dell'anno rappresentano il **legame indissolubile tra Roku e la natura giapponese**. Lo shun è quello specifico momento dell'anno in cui un elemento della natura esprime le sue massime caratteristiche, e questo specifico momento è a volte racchiuso in poche giornate. Così sono i fiori e le foglie del Sakura, il famoso e coloratissimo ciliegio giapponese, che, raccolte in sole due settimane l'anno, rappresentano la primavera, conferendo a Roku il suo appagante aroma floreale.

Questi due botanical vengono **distillati in un alambicco di acciaio e sottovuoto**, con la tecnica della distillazione a freddo. Questa tecnica permette di mantenere **inalterate le delicatissime caratteristiche del Sakura**. Il sakura è stato scelto per amplificare le note floreali già presenti nella ricetta originale, date dall'utilizzo dei semi di coriandolo. L'autunno è rappresentato dal pepe sansho, un pepe molto particolare che viene raccolto e distillato fresco. Questo, a differenza di quanto si possa immaginare, regala una **speziatura agrumata e delicatamente pungente** a Roku Gin.

L'inverno è la stagione degli agrumi anche in Giappone, e, per rappresentarlo, viene utilizzato lo **yuzu**, tipico agrume giapponese dal profumo inebriante. Questo botanical viene distillato in un alambicco discontinuo di rame e viene utilizzato solo il cuore della distillazione, dove è presente la maggior concentrazione di olii aromatici. Pepe sansho e yuzu sono stati scelti per amplificare le note agrumate che Torii diede a gin Hermes utilizzando **scorze di arancia amara e limone**. Infine l'estate viene rappresentata dal **tè verde**. Vengono utilizzati due tipi di tè: il tè Sencha e il tè Gyokuro, che durante l'estate regalano il loro miglior raccolto, detto Summer Flush. È proprio durante la stagione estiva che le lunghe giornate assolate portano alla pianta di Camelia sinensis, la pianta del tè, il maggior apporto di clorofilla. Questi due tè conferiscono la nota erbacea e leggermente amaricante avvertibile sul finale. La scelta dell'utilizzo del tè viene presa per dare forza alle note leggermente amare e speziate che Torii aveva individuato utilizzando cannella, cardamomo e angelica. Il ginepro ovviamente rimane

al centro della scena, proprio per evidenziare il retaggio di cui Roku è figlio.