Ginarte Sir Edward Edition: quattro virtù cardinali tatuate su vetro

17e3313a-32c0-4e53-9c74-ccf202890902

Presentata al Ceresio 7 di Milano la nuova special edition firmata dal tatuatore Edoardo Tabacchi, in arte Sir Edward. Una collezione di quattro bottiglie ispirate a Prudenza, Giustizia, Fortezza e Temperanza e una riflessione di mercato che vale quanto le immagini sulla bottiglia

Nel momento in cui il gin perde terreno e il mercato sembra saturo di etichette tutte uguali, Ginarte sceglie di rispondere con quattro virtù cardinali tatuate sul vetro. La nuova Sir Edward Edition, presentata al Ceresio 7 di Milano, nasce dalla collaborazione con il tatuatore Edoardo Tabacchi, in arte Sir Edward, e trasforma Prudenza, Giustizia, Fortezza e Temperanza in una collezione di bottiglie illustrate direttamente sul vetro. Ma prima ancora delle immagini, a colpire è stata la riflessione con cui Francesco Bargellini, Senior Marketing Advisor di Ginarte, ha aperto la serata.

Quote

«La categoria gin sta soffrendo. Sta rallentando. E non è solo una questione economica, o perché una tendenza, come tale, finisce. È qualcosa di più triste: se una generazione beve meno, ha meno soldi in tasca, beve meno gin. Nel mercato c'è un sovraffollamento, una sovraofferta di prodotti che non chiamano nemmeno gin - scusatemi - che hanno dei nomi e delle strategie improbabili e che raccolgono gli ultimi riverberi di questa stagione straordinaria».

Francesco Bargellini, Senior Marketing Advisor di Ginarte

I numeri gli danno ragione. Nell’anno terminante a febbraio 2026, secondo i dati Circana sulle vendite all’ingrosso del canale horeca, il gin ha perso il 5,1% a volume e il 5,4% a valore. Il prezzo medio si è assestato a 19,20 euro al litro netto IVA, sostanzialmente stabile: segno che la perdita non viene compensata da una premiumizzazione in corso. Le 89 referenze medie mensili trattate dai distributori, cresciute di una sola unità nel periodo, fotografano un mercato che fatica a trovare nuovo slancio. In

questo contesto, presentare una nuova edizione è anche una presa di posizione.

L’omaggio ai maestri del Rinascimento

Per capire il senso di questa operazione, vale la pena ricordare da dove viene Ginarte. Nasce in Toscana, distillato a partire da bacche di ginepro selvatico raccolte sui versanti appenninici. Il gin è secco, 43,5 gradi, costruito su tredici botaniche, alcune delle quali hanno un legame diretto con la storia dell’arte italiana: nepitella, cartamo, robbia, reseda odorosa e guado di Montefeltro, le stesse piante che i maestri del Rinascimento utilizzavano per ricavare pigmenti naturali. Lavanda, sambuco, ibisco, aghi e germogli di pino completano un profilo aromatico resinoso e floreale, pulito e persistente. Il pay off del brand, **“The Spirit of Art”**, è il filo conduttore che governa ogni scelta, dalla ricetta alla bottiglia, dall’etichetta alla scelta dei collaboratori.

Dal 2018 a oggi quel codice si è declinato attraverso linguaggi espressivi diversi, mantenendo una coerenza di fondo riconoscibile. Lou Thissen, pittore olandese, aprì la stagione con tre dipinti ispirati a Pontormo. Seguì un omaggio a Frida Kahlo, poi la collaborazione con UMAN, street artist romana, che portò sulla bottiglia una figura femminile costruita su pennellate e segni rossi. Una tiratura speciale nacque anche dalla collaborazione con Salvatore Ferragamo, con il monogramma gancini utilizzato durante i cocktail party delle Fashion Week di Milano e Londra. E ancora Drink Kong, con un’edizione speciale sviluppata insieme al cocktail bar romano e alle grafiche di Studio Lord Z ispirate all’estetica cyberpunk giapponese.

L’ultima edizione prima di questa arrivò con Piero Lissoni: bottiglia bianca opaca, una finestra trasparente circolare, un gioco essenziale tra ciò che si vede e ciò che resta nascosto. Più che semplici collaborazioni, ogni edizione ha contribuito a costruire un immaginario coerente attorno al brand. La Sir Edward Edition si inserisce in questa traiettoria.

Platone sulla bottiglia, il tatuaggio come linguaggio

Quando Ginarte ha chiesto a Edoardo Tabacchi, in arte Sir Edward, tra i tatuatori più riconoscibili della scena milanese, di proporre un tema, lui ha risposto con le quattro virtù cardinali: Prudenza, Giustizia, Fortezza e Temperanza. Codificate da Platone nella Repubblica, adottate dalla filosofia classica e dal Cristianesimo come pilastri dell’agire umano.

Quote

Sono cardinali in quanto dovrebbero essere i pilastri morali della vita dell’uomo. Il nostro progetto rappresenta un pacato richiamo a questi valori.

Francesco Bargellini, Senior Marketing Advisor di Ginarte

La scelta di Sir Edward di non replicare l’iconografia classica ma di reinterpretarla attraverso il linguaggio del tatuaggio è probabilmente l’aspetto più interessante dell’operazione. Tradizionalmente rappresentate come figure allegoriche femminili, specchio e serpente per la Prudenza, bilancia e spada per la Giustizia, armatura e colonna per la Fortezza, vasi e torce per la Temperanza, le quattro virtù vengono qui ridisegnate con il tratto fine line, sottile e in bianco e nero, che caratterizza il lavoro dell’artista. Il fronte della bottiglia riporta il nome della virtù in inglese, mentre il lato ospita l’illustrazione. Le immagini vengono applicate direttamente sul vetro con tecnologia a getto d’inchiostro, in un effetto che richiama quello del tatuaggio sulla pelle.

Quote

Il tatuaggio è un linguaggio intimo, che parte da una storia personale. Portarlo su un oggetto come la bottiglia di Ginarte significa trasformare quell’intimità in qualcosa di condiviso, mantenendo però la stessa attenzione al dettaglio e al significato.

Edoardo Tabacchi, Sir Edward

Il modello di business: special edition, non scarcity

Dal punto di vista commerciale, questa è una special edition, non una limited, con produzione continuativa per la durata della collaborazione. La prima tiratura è di circa 10.000 bottiglie, disponibili da giugno 2026 nel formato 70 cl in casse da sei, distribuite in Italia da Pallini Spa e acquistabili su ginarte-drygin.com. La distinzione tra special e limited non è soltanto semantica. Ginarte non punta sulla scarsità artificiale, ma su una rotazione annuale di artisti e linguaggi che mantiene il brand in movimento senza svuotarlo di identità. È un approccio che cerca di costruire valore culturale oltre alla semplice novità di prodotto.

Nel mercato attuale questa scelta ha anche una funzione difensiva. I dati Circana raccontano una polarizzazione crescente: a reggere meglio sono i prodotti posizionati agli estremi della scala prezzi, fascia alta e fascia bassa, mentre il centro soffre maggiormente. Molti gin nati negli anni del boom, costruiti soprattutto attorno a botaniche esotiche e naming creativi, occupavano proprio quella fascia

intermedia oggi più esposta. Anche il canale conta. Il gin perde di più nei ristoranti (-7,3% a volume) e regge meglio nei bar (-3,4%) e nel mondo della notte (-2,3%): i contesti in cui il racconto attorno al prodotto continua ad avere un peso importante e dove Ginarte ha costruito negli anni la propria presenza. In questo scenario, una distribuzione selettiva orientata ai cocktail bar appare coerente con l'attuale evoluzione del mercato.

I quattro cocktail: un elogio alle virtù in forma liquida

La drink list del Ceresio 7, costruita intorno alle quattro virtù, porta Ginarte Dry Gin come base comune di ogni servizio e si sente, perché il gin regge la complessità senza scomparire.

In **Giustizia** (Ginarte Dry Gin, Vermouth Dry, Amontillado Sherry, Cappero), la struttura ossidativa dello sherry Amontillado si confronta con la precisione erbacea del gin. Il Vermouth Dry funge da raccordo, mentre il cappero introduce una salinità che sposta il drink verso una territorialità mediterranea netta. Un cocktail verticale, geometrico nel gusto.

In **Prudenza** (Ginarte Dry Gin, Oliva, Timo Limone, Mela Verde, Lime Kaffir, CO2), l'oliva è un'affermazione di carattere: grassa, umami, capace di portare il drink su frequenze quasi culinarie. Il timo limone e il lime kaffir aprono con acidità e profumo, la mela verde porta croccantezza fruttata. Il CO2 alleggerisce e distribuisce. Un cocktail tecnico, che chiede calibrazione precisa per non perdere l'equilibrio tra i grassi dell'oliva e la vivacità citrica.

Temperanza (Ginarte Dry Gin, Tequila Blanco, Pomodoro, Basilico, Sake, Olio d'Oliva) è il più audace. Il Tequila Blanco porta agave e minerale, il pomodoro acidità e umami, il basilico freschezza erbacea. Il sake introduce una componente fermentata delicata, mentre l'olio d'oliva avvolge tutto in una texture setosa. Un cocktail che della Temperanza conserva più l'equilibrio che la rinuncia. E per questo il nostro preferito.

La drink list si chiude con **Fortezza** a base di Ginarte Dry Gin, Lampone, Rooibos, Menta, CO2. Il rooibos porta tannini morbidi e note terrose che sostengono il lampone senza sovrastarlo, mentre la menta introduce una freschezza immediata. Un cocktail diretto, costruito sull'equilibrio più che sull'effetto sorpresa.