

Gin

Eppur si muove...

Vittorio D'Alberto

Per me che ne sono un bevitore di lungo corso e che da una piccola cittadina in provincia di Teramo sono andato, per primo, in giro per l'Italia a divulgare la conoscenza su questo spirito, parlare del fiorire dei Gin dalle nostre parti è una cosa inaspettata quanto meravigliosa.

Nel 2013 mai avrei immaginato di assistere ad una così vivace scena, anche se i requisiti per produrre degli ottimi Gin c'erano già tutti, dalla grande tradizione liquoristica alla ricca presenza di ginepro e di ogni altro possibile ingrediente. Non è un caso, quindi, che questo binomio tra competenza e materia prima abbia fatto sì che proprio sul nostro territorio si sia sviluppata di recente un'interessante produzione per "conto terzi", come a dire che, nonostante tutte le difficoltà, c'è chi si ingegna per fare impresa al meglio offrendo qualità e cura.

Ma passiamo al Gin. Nell'ultimo periodo ne ho visti lanciare ben 3 che dall'Abruzzo sono partiti per andare alla conquista del mondo.

Il primo è il "2 PUNTO 4", realizzato a Lanciano presso gli stabilimenti della "Distilleria Jannamico Michele e Figli" e nato da un'idea di due amici con alle spalle carriere trentennali nel mondo degli spirits, **Jorge Alberto Soratti** e **Mauro Mahjoub**, giuliese, attuale Brand Ambassador Campari nel mondo (che personaggi di questo calibro abbiano scelto

di far nascere qui la loro creatura deve essere un motivo di vanto per tutto l'ambiente).

"2 PUNTO 4" è l'esaltazione estrema di sapori decisi, riconoscibili e dall'accostamento inusuale: l'asprezza del ginepro, la delicatezza del coriandolo, la dolcezza del finocchio, il calore dell'abete rosso ma anche il pungente aroma del timo e la freschezza degli agrumi (arancia e bergamotto): un'onda "poseidonica" che, infrendendosi sul palato, sprigiona un'estasi aromatica intensa e catartica.

Sempre nello stesso impianto viene realizzato "Scriptorium", un Gin che vuole raccontare le Marche, regione di provenienza di **Lorenzo**, il suo creatore. Nello "Scriptorium" troviamo diciotto ingredienti accuratamente selezionati, tra cui bacche di ginepro dei Monti Sibillini, la verbena odorosa, l'elicriso, l'ulivo e il tiglio. "Scriptorium" è un Gin che esprime i profumi del territorio dapprima trasmettendoli all'olfatto e poi catturando il palato con note erbacee ampie, morbide, persistenti e raffinate.

Ma non è finita qui perché poi c'è "Ginpiero", affidato agli oltre due secoli di competenza della "Enrico Toro Distilleria Casauria" il suo fondatore, **Gianpiero**, è un bresciano dalle origini molisane che ha girato a lungo tra tante realtà del Paese prima di trovare in Abruzzo quella ideale che potesse realizzare al meglio il



Gin che aveva in mente. Racconta che solo alla "Enrico Toro Distilleria Casauria" hanno saputo interpretare con rigore e passione la sua ricetta, dedicando la massima cura a "Ginpiero", un prodotto realizzato con sei ingredienti, di cui uno rimane segreto: arancia, cardamomo, maggiorana, zenzero e ginepro sono quelli dichiarati. "Ginpiero" è morbido e equilibrato, elegante nella beva e perfetto per la miscelazione.

Che dire, da queste parti il Gin si muove e affronta le sfide intriganti del mercato con prodotti molto validi. A noi il compito di supportarli con orgoglio.



LA SEDUZIONE passa
per l'ALCHIMIA dei NUMERI.

2PUNTO4, il GIN irresistibile.

