

“Ginepraio Amphora Navy Strenght”: presentato a Firenze il primo gin al mondo invecchiato in anfora

DI: [GIACOMO IACOBELLIS](#) - 10/02/2020 - 619 LETTURE



Enzo Brini e **Fabio Mascaretti** pochi giorni fa hanno presentato ufficialmente “**Opus**”, anfora in cocchiopesto per l’invecchiamento di cocktail, insieme al loro “**Gin Ginepraio Amphora Navy Strenght**” nella sua nuova veste grafica.

Da grandi prodotti derivano grandi responsabilità. Sarà stato più o meno questo il motto che i due ideatori della linea Ginepraio si sono ripetuti per giorni in vista di questo doppio grande lancio. Da prodotti così innovativi e interessanti come il **primo Gin Navy Srenght italiano** o, più in generale,

un’anfora d’invecchiamento pensata ad hoc per spirits e drink, d’altronde, derivano sicuramente tante, tantissime responsabilità... E dove presentare al meglio le ultime novità della propria azienda, se non nella splendida cornice del **Four Seasons Hotel** di Firenze?

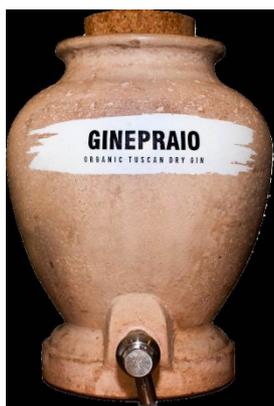


Alla presenza di **Gabriele Rondani**, PR & Marketing Director di **“Rinaldi 1957”** (società che distribuisce la gamma Ginepraio in Italia) e dell’UK Brand Ambassador di Ginepraio **Gregorio Soriente**, bartender dell’American Bar dell’Hotel Savoy a Londra, lunedì scorso i tanti addetti ai lavori invitati hanno potuto così degustare una selezione di cocktail invecchiati in anfora, apprezzandone la rotondità e la persistenza tanto a livello olfattivo che gustativo rispetto alla versione *classica*, insieme a cinque finger food e due assaggi di primo piatto a cura dello chef stellato **Vito Mollica** (Director of Food and Beverage del rinomato albergo). I drink, in particolare, sono stati un **“French Martini”**, per il quale è stato possibile anche avere una comparazione con una versione non invecchiata, e il **“Negroni 1o1”** per omaggiare l’ appena passato centenario del Negroni. Il tutto, ovviamente, dopo aver assaggiato le due versioni di Ginepraio (Ginepraio 45% e Navy Strenght) anche in purezza.



Ginepraio – Ginepraio è il London Dry Gin 100% biologico che parla toscano. Frutto della collaborazione tra Levante Spirits e Distillerie Deta, a Barberino Val d’Elsa in provincia di Firenze, è nato grazie a un alambicco discontinuo in rame, affettuosamente chiamato **“Lapo”**. Ginepraio rispecchia il suo territorio e garantisce la provenienza di ogni ingrediente: il nome è ispirato al vecchio detto **“cacciarsi in un ginepraio”** (riportato anche in etichetta con la definizione letterale da vocabolario), modo informale per descrivere una situazione complicata da cui è difficile uscire, rimandando alla scommessa di Levante Spirits di scegliere e utilizzare esclusivamente materie prime rigorosamente certificate toscane e biologiche. L’alcool di base arriva quindi da grano coltivato nella zona del Mugello, mentre le sette botaniche, fra le quali ginepro, rosa canina ed elicriso, provengono dalla Maremma, dalla Val D’Orcia passando per il Chianti.

Gin Ginepraio Navy Strenght – Il **“Gin Ginepraio Navy Strenght”** viene lasciato riposare circa sei mesi all’interno di anfore in cocciopesto da 370 litri. Questo materiale, usato anticamente da Fenici, Greci e Romani, ha la caratteristica di offrire una notevole durabilità nel tempo e un’elevata inerzia termica. Durante i sei mesi di invecchiamento, grazie alla porosità delle pareti dell’anfora, si ha infatti una microossigenazione controllata che dona al distillato una maggiore complessità olfattiva e un ottimo equilibrio, esaltando l’aroma di ogni botanica e portandolo dal 58% al 57% di volume alcolico. Il Navy Strenght è prodotto ovviamente con le stesse materie prime rigorosamente certificate 100% toscane e biologiche utilizzate per Ginepraio.



Opus – Non solo per l’invecchiamento di massa, in seguito alla prova di miscelazione di Ginepraio in anfora, è nata una piccola anfora da 5 litri per la miscelazione e l’invecchiamento di cocktail. **“Opus”**, appunto: la miglior soluzione (anche brandizzabile) per dare un tocco vintage e assai scenico al proprio bancone.