

Costo a copia € 3,00 - Anno 24 - n° 4 2023 BIMESTRALE - Poste Italiane S.p.A. - Speciazione in abbonamento postale - DL 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, Roma Aut. N. 63/2009

n° 4/2023 periodico bimestrale

B&S

BIRRA & SOUND



LOCALI Birreria Biellese a Biella, Cimabue a Vieste, Temple Pub a Pescara **IN VETRINA** Bitburger Unfiltered, Brand Ambassador Amarcord, La Trappe, HB Pure da Casillo **SPECIALE DISTILLATI** L'onda lunga del gin, I gin che ci piacciono **BIRRE ARTIGIANALI** New entry IBEER, L'abruzzesità di Mezzopasso, 15° di Birrone **DALLA CUCINA** Estate 'mbuttunata, Estate con Demetra, Con Svevi è tempo di BBQ!

www.birraandsound.it



[birraandsound](https://www.instagram.com/birraandsound)



L'onda lunga del Gin

Non meravigliatevi se torniamo a parlar di gin, non se ne può fare a meno alla luce di dati che ci giungono da diversi istituti di ricerca, tutti di riferimento come il prestigioso IWSR, acronimo di International Wine & Spirits Research, specializzato in analisi di mercato al cui Drinks Market Analysis abbiamo attinto, o Circana, nata lo scorso anno dalla fusione di IRI, Information Resources Inc., e The Npd Group, leader nella consulenza per la gestione ed interpretazione del comportamento dei consumatori, senza dimenticare i dati NielsenIQ che evidenziano, confermando quanto gli operatori horeca toccano costantemente con mano, come oggi il consumatore sia, anche nel bere fuori casa, alla ricerca di nuove esperienze, nuovi sapori.

Il vostro cliente è disposto a spendere di più ma vuole prodotti di qualità "garantita", premium, nasce così il concetto della "premiumizzazione" che attraversa tutto il mondo beverage, ma non gli basta, non si accontenta, vuole ancora di più, vuole conoscere storia, cultura, tradizione del prodotto, scoprire il suo legame con il territorio, se è rispettoso dei principi della



sostenibilità, meglio ancora, e questo è il fenomeno più eclatante, se artigianalmente lavorato.

Quale distillato risponde in modo sensibile a queste esigenze? Certamente il gin e, come sottolinea IWSR, *la domanda*





da parte dei consumatori di bevande uniche e incentrate sull'artigianato ha trasformato e continuerà a trasformare questo settore. I piccoli distillatori sono stati cruciali per la crescita del mercato del gin: l'emergere del movimento del gin artigianale, sottolineando le sue credenziali di provenienza, ... corrisponde al crescente interesse dei consumatori per le storie autentiche del marchio... Eppure, eppure, e vi prego di tener conto di quanto segue, il movimento artigianale, la sua innovazione e il successo di mercato sono da lodare, ma questo non racconta tutta la storia: il gin più venduto al mondo non è artigianale!

Diamo un'occhiata ai dati, non sempre uniformi, talvolta contraddittori, ma che non lasciano dubbi sull'andamento del gin con segno positivo, un'onda lunga a cui molti non credevano.

Trend in crescita per il mercato del gin che nel 2022 ha registrato, a livello globale, un valore di quasi 14 miliardi di dollari e che, secondo **Market Data Forecast**, è destinato a raggiungere più di 19 miliardi nel 2028 con un aumento percentuale del 5,9% (secondo **Statista Market Insights**, piattaforma online di statistica diventata in pochi anni leader tra i fornitori globali di dati di mercato e di consumo, il tasso annuale di crescita è +7,71%).

Un trend che sembra non volersi fermare quindi: **IWSR Drinks Market Analysis** ha stimato che il valore di questa industria

potrebbe raggiungere i 40 miliardi di dollari entro il 2024.

E il nostro mercato italiano? È buon protagonista sul mercato del gin. Secondo i recenti dati di **Statista**, per l'Italia il trend di crescita annuale tra 2023 e 2027 è addirittura del +8,7% e un fatturato stimato in quasi 80 milioni di dollari nel 2023 per un volume totale di quasi 4 milioni di litri consumati. Del resto è evidente che negli ultimi anni c'è stato un crescendo di produzioni artigianali, alcune di gran qualità, e, dato interessante, diffuse su tutto il territorio nazionale.

Il paragone che da tempo è stato fatto tra il fenomeno della birra artigianale con il gin artigianalmente prodotto è sempre più realistico, soprattutto nella dimostrata capacità di ricerca di tanti appassionati distillatori, nella creatività applicata alla selezione delle botaniche, nel rispetto dei frutti della propria terra... non sono forse questi gli argomenti a cui più si riferisce il moderno consumatore?

Se quindi ci dovessimo chiedere se il successo del gin sarà un fenomeno passeggero, addirittura destinato a finire come alcuni preconizzano, la risposta è che fintanto sarà capace di esprimere storia, origini, cultura di un territorio e sarà prodotto con autentica passione e non solo "speculativamente", la sua sarà un'onda lunga destinata ad accompagnarci... a lungo, per l'appunto.



I gin che ci piacciono

ARGINTUM 925

È il primo gin dell'Argentario, nato all'insegna della territorialità, in particolare del made in Tuscany, Sviluppato da **Simone Alocci**, titolare e Bar Manager dello *Sparkling American Bar* di Porto Santo Stefano, questo *mediterranean gin* punta a raccontare la sua terra attraverso le botaniche che più la rappresentano: rosmarino, salvia, limone, cedro, coriandolo, angelica e mirto, oltre alle immancabili bacche di ginepro. Un gin che fa assaporare l'estate tutto l'anno, perfetto per un ottimo gin tonic e molto versatile nella miscelazione classica e contemporanea.



CINQUE TERRE

Dall'unione delle Cinque Terre liguri nasce il gin che unisce, al ginepro biologico di alta qualità, 5 botaniche naturali, ognuna legata a un borgo: maggiorana di Riomaggiore, salvia di Manarola, basilico di Corniglia, rosmarino di Vernazza, limone di Monterosso. La balsamicità del ginepro si armonizza con i sentori di macchia mediterranea dati da queste aromatiche, mentre la freschezza del limone porta note agrumate. Ottima all'assaggio la corrispondenza gusto olfattiva. Le sensazioni in bocca rimandano ai gin di tradizione classica con un robusto tenore alcolico.



DISONESTO

Un *Navy Strength Gin* che, dopo una lunga traversata, sbarca in Puglia per esaltare aromi e sapori del territorio, infatti le botaniche utilizzate da **Angelo Panegos**, ginepro, coriandolo, liquirizia, pistacchio, limone, sono il risultato della sapiente combinazione degli aromi della consuetudine e i sapori delle erbe autoctone. Disonesto ha un profilo cristallino e trasparente che, insieme ai suoi profumi, avvolge il palato con un sorso caloroso e gusto leggermente speziato. Un gin da meditazione, intenso ma morbido.





GINEPRAIO

Amphora Navy Strength Gin, la versione del London Dry Gin imbottigliato a piena gradazione, 57%, e invecchiato per 6 mesi in un'anfora di cocciopesto, materiale simile alla terracotta in cui la microossigenazione migliora il gin a livello organolettico. Ginepraio parla toscano, le 7 botaniche aromatiche tra cui il ginepro, la rosa canina e l'elicriso sono raccolte in Maremma, in Val D'Orcia, nel Chianti. I sentori sono quelli incisivi del ginepro, subito ammorbidito da note floreali, mentre il coriandolo e le note agrumate sul finale creano in bocca il giusto mix di gusto.



HELBA

Un *London Dry Gin* dall'isola d'Elba, limpido, cristallino, trasparente. Al naso prevalgono sentori di macchia mediterranea: mirto e menta selvatica appena accennata si fondono con una leggera nota salmastra data dalle alghe. In bocca il sapore è fresco e aromatico, con un ginepro mai invasivo ma presente per conferire note balsamiche. Il finale è morbido grazie alle castagne secche e alla naturale dolcezza delle bacche di ginepro. Helba, per i suoi aromi e la sua delicatezza, si sposa perfettamente con toniche di tipo "indian".

MEDITERRANEO

Dal connubio di un'idea italiana e dell'esperienza di distillatori londinesi, un *London Dry Gin* il cui nome ne identifica l'essenza: un'armonia di aromi, arancia, angelica, cardamomo, coriandolo, lavanda, liquirizia e ginepro, accuratamente selezionati per provenienza geografica e parametri di prodotto biologico. *Un grande gin dal sapore pieno che riempie la bocca. Una significativa nota di agrumi dalla buccia d'arancia amara bilanciata da note floreali della lavanda e ammorbidita dalla liquirizia. Ha un lungo finale secco.* Parole del master distiller Charles Maxwell.





MUMA GIN

Il primo gin italiano che contiene *acqua di mare purificata* e botaniche che richiamano lo spirito mediterraneo, camomilla, ginepro, cannella, iris, limone e arancia, note decise e delicate che si fondono in un mix inedito per coinvolgere tutti i sensi in un viaggio senza meta. Trasparente, limpido, come l'acqua di mare del Mediterraneo, gusto immediato di agrumi seguito dalla balsamicità del ginepro e infine note mediterranee. La leggera sapidità allunga ed esalta l'esperienza. Morbido in bocca, ha sapore avvolgente e delicato.



NO.3

È il *London Dry Gin* distillato secondo una ricetta di **Berry Bros.&Rudd**, il più antico "Wine Merchant" di Londra che, ancora oggi, è responsabile della cantina personale della famiglia reale.

L'unico Gin a vincere per 4 volte come *Miglior Gin al Mondo* all'*International Spirits Challenge*.

La bottiglia, ridisegnata nel 2019, è esagonale per rappresentare le sue 6 botaniche provenienti da tutto il mondo: ginepro italiano, coriandolo bulgaro, Radice di Angelica polacca, bucce di arancia spagnole, bucce di pompelmo uruguayane, cardamomo guatemalteco. Un gin dal sapore vivace e autentico che accompagna in un immersivo viaggio sensoriale.

TAURUS GIN

Nasce a Torino da Andrea e Giancarlo l'idea di un gin unico nel suo genere, le cui 7 botaniche, ginepro, cardamomo, angelica, coriandolo, zenzero, pepe rosa e pepe di Sichuan, raccolte principalmente a mano tra le valli Occitane del Piemonte, e l'acqua incontaminata delle Alpi danno origine a un gin dalle note piccanti e dall'insolito colore nero che, bevuto in purezza o in miscelazione, riesce a stupire gli occhi e il palato. Particolare l'aspetto estetico, caratterizzato dal colore nero e dalla bottiglia "decanter" da continuare a utilizzare a fine gin.

