

ATTUALITÀ

AZIENDE

EVENTI

MARKETING & COMUNICAZIONE

PERSONAGGI

PRODOTTI & BRANDS

DISTILLATI, LIQUORI

Rinaldi 1957 brinda al suo quinto GinDay

07/09/2023 - 1482 LETTURE

everfood
_____ .com

Rinaldi 1957, azienda di Bologna distributrice di vini e spirits, torna al **GinDay di Milano** e lo fa con importanti novità appena prese in distribuzione.

*“Il trend di cocktail a base gin non si è fermato e anzi è addirittura in crescita. Assistiamo alla diffusione imponente delle **richieste di Gin Tonic** in cui si specifica il gin desiderato o almeno il profilo aromatico a cui deve appartenere, poi ci sono subito dietro Negroni, Martini e la categoria dei sour con gin.”* – dichiara **Paolo Vercellis**, Brand Manager Spirits di Rinaldi 1957 – *“Queste sono le ragioni che ci riportano al The Gin Day 2023 a Milano: una manifestazione importante e ben strutturata in cui possiamo incontrare i proprietari di enoteche e i bartender, ma anche tanti consumatori che oggi più che mai vogliono addentrarsi nel mondo Gin e trovare il loro preferito assaggiando e scoprendo. Per questo è così importante la presenza dei tre bar tematici a cui abbiamo aderito con le nostre bottiglie”.*





Rinaldi al GinDay 2023 che ha un format intuitivo: banchi dove sarà possibile assaggiare i gin in purezza grazie anche a **Valentina Tamburi** (Marketing assistant Rinaldi 1957) e **Ilaria Bello** (Brand Ambassador e Advocacy Rinaldi 1957) e tre Bar tematici: Negroni, Gin Tonic e Martini dove sarà possibile degustare i gin in miscelazione.

Rinaldi 1957 parteciperà con la sua intera selezione di Gin , recentemente aumentata grazie ai nuovi inserimenti scelti dal Direttore PR & Marketing **Gabriele Rondani**: *“Qualità, Cultura, Territorio sono le ragioni e le regole che spingono la Selezione dell’azienda bolognese e anche per quest’anno i gin sono stati selezionati seguendo questi tre criteri”* e dal Direttore Commerciale Marcello De Vito Piscicelli.

Isle of Raasay Gin è arrivato nelle ultime settimane ed è il primo distillato prodotto legalmente su un’Isola diventata nota per le numerose distillerie illegali che l’hanno popolata. Si tratta di un gin artigianale che combina dieci componenti botaniche accuratamente selezionate che includono il **ginepro di Raasay**, scorza d’arancia e limone, radice di rabarbaro, angelica, iris, liquirizia, semi di coriandolo, pepe cubebe e alcolato a doppia distillazione. Un gin fresco, aromatico con un ben finale secco per gli amanti dei gin tradizionali.



Un'altra importante novità nel portafoglio di Rinaldi 1957 è **Sakurao Gin** nelle sue versioni Classic, Original e Limited. I **Gin Sakurao** sono la creazione della **Sakurao Distillery**, fondata nel 1918 nella città di Sakurao, nel sud del Giappone. L'azienda produce diversi spirits da più di un secolo (sake, shochu, whisky...). La distilleria si trova sulle coste del Mare Seto, di fronte all'isola di Miyajima e ha l'ambizione di produrre spirits che combinino innovazione e tradizione.

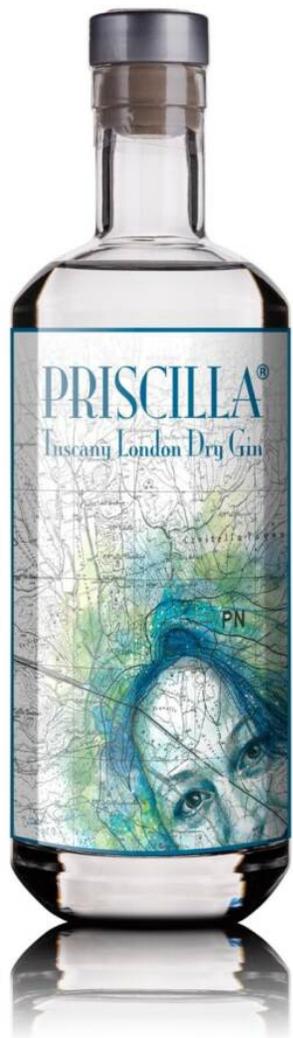
Sakurao utilizza due metodi di estrazione simultanei in alambicchi bronzei Arnold Holstein. La distillazione ibrida è il metodo ideale per estrarre gli aromi dagli ingredienti. Le componenti botaniche generano un ampio spettro di note aromatiche, le quali includono agrumi profumati come il limone e la ricca fragranza dello yuzu, cipresso giapponese e perfino gusci d'ostrica. I boccioli di ciliegio sono un'altra botanica molto diffusa nello stile giapponese e sono noti come Sakura. Il simbolo di Sakurao.

Non possono mancare naturalmente le novità italiane ben rappresentate dal nuovissimo Rivo Agrumato Estate al Lago. Un'edizione di Rivo Gin dedicata all'estate che racconta i sapori agrumati italiani. Alla ricetta di Rivo vengono aggiunti arancia dolce e amara, limone e bergamotto per ottenere un gin dai sentori citrici che rimane comunque molto secco ed è così adatto ai **Gin Tonic** e ai **Martini Cocktail**.

E parlando del più maestoso dei drink non si può non citare **Insulae Saline**, il nuovo lancio di **Insulae Spirits** che unisce alle freschissime note siciliane di Insulae il sale delle saline di Trapani, il capperi di Pantelleria e il cucunci. Note sapide e innovative che vanno a dare un tocco in più all'Insulae Tonic o al Martini Cocktail con l'oliva o, perché no, con l'ostrica.

Il Gin Day, infine, sarà il debutto per il nuovo gin di **Distilleria Nannoni**: Priscilla Tuscany London Dry Gin. Si tratta di un gin molto particolare che arriva dalla Maremma con componenti botaniche che vanno dall'Altea, alla Grindelia, Melissa, Abrotano, Assenzio, Timo e Tanaceto. Queste piante aromatiche provengono tutte dal Monte Amiata così come il ginepro che le accompagna nella ricetta e dà vita a un gin fresco con sentori di mela.





Il trend dei gin analcolici ha portato Rinaldi a scegliere la distribuzione di **Yu No**, il nuovo gin lanciato dai produttori di Yu Gin che ricalca la ricetta in una versione che prevede lo 0% di alcol.

Completano la gamma Rinaldi 1957 e vi aspettano al Gin Day 2023 anche **Santa Ana Gin, Fifty Pounds Gin, Aviation, Buckingham Palace Gin, Royal Windsor, Ramsbury, Ginepraio Mediterraneo e Navy Strenght, Gin Vento, Gin Pilz, Rena41, Principum e Barber's Gin.**