



NORME E TRIBUTI Imu e Tasi: ecco come cambiano le tasse sulla casa



IL MILANESE IMBRUTTITO L'economia spiegata dal nano: la dichiarazione dei redditi



ITALIA Conad chiude gli uffici Auchan: licenziati 817 impiegati

10 febbraio 2020

Amphora Navy
Barberino Val d'Elsa
Bologna
Chianti
Enzo Brini

Salva

Commenta



ALTA GRADAZIONE

Ginepraio, gin toscano biologico affinato in anfore di cocciopesto

Rispetto alla versione "classica" del gin a 45 gradi, questo ha più morbidezza e persistenza e dunque meno sentori pungenti dell'alcol

di Silvia Pieraccini



Il meglio di 24+

- PREVIDENZA**
Usuranti e gravosi: tutti i lavori che anticipano l'età della pensione
- LA SCELTA**
Tfr in azienda o al fondo pensione? 5 domande e risposte per fare la scelta giusta
- INCHIESTA**
Lussemburgo più dolce della Nutella: per i Ferrero utili miliardari e poche tasse
- PREVIDENZA E NUOVE OPPORTUNITÀ**
Riscatto laurea «light» anche per chi sceglie il calcolo contributivo: come funziona
- PREVIDENZA**
Riscatto laurea: da quota 100 a opzione donna, a chi conviene l'iter agevolato

Arriva sul mercato il primo gin al mondo affinato in anfore di cocciopesto: è una declinazione del gin toscano e biologico Ginepraio, ora nella versione **Ginepraio-Amphora Navy strenght**, come quello ad alta gradazione alcolica (57 gradi) che veniva trasportato sulle navi britanniche.

La differenza (e la particolarità) è legata al fatto di riposare per sei mesi in anfore di cocciopesto da 370 litri, che assicurano una microossigenazione in grado di dare al distillato complessità olfattiva, equilibrio delle botaniche e esaltazione dei singoli aromi. Rispetto alla **versione "classica" del gin a 45 gradi**, questo ha più morbidezza e persistenza e dunque meno sentori pungenti dell'alcol, nonostante l'alta gradazione.

Merito proprio del cocciopesto, usato fin dall'epoca romana per rivestire cisterne, vasche termali e acquedotti, e oggi tornato in voga nel mondo vinicolo. I due titolari dell'azienda Levante Spirits di Pontedera (Pisa), Fabio Mascaretti e Enzo Brini, hanno deciso di introdurlo nel mondo della distillazione per arricchire l'offerta del loro gin che punta sul marchio Ginepraio.

Il nome ha un doppio significato (riportato sulla bottiglia): sia macchia di ginepri, da cui provengono le bacche fondamentali nella produzione del gin, sia – espressione usata soprattutto in Toscana – situazione complicata in cui ci si può andare a cacciare. E in cui i due imprenditori dicono di essersi trovati nel reperire le materie prime toscane che volevano per fare un prodotto **biologico e a "km zero"**: il grano tenero arriva dal Mugello; le bacche di ginepro provengono da tre zone della Toscana, la costa maremmana (25% del blend), il Chianti (10%) e la Valtiberina-Appennino aretino (65%); le botaniche (elicriso, angelica, rosa canina, coriandolo, scorze di arancia e limone) arrivano dalla Maremma, Valdorcina e Chianti.

La distillazione, secondo il metodo London dry gin, avviene nelle Distillerie Deta di Barberino Val d'Elsa (Firenze). La bottiglia di Ginepraio ricorda una flebo ospedaliera (visto che in passato il gin era usato nella cura delle malattie renali e gastrointestinali) ed è distribuita in Italia da Rinaldi 1957, azienda di Bologna che ha in portafoglio distillati, liquori e vini. **Dal 2017 a oggi Rinaldi ha venduto 12mila bottiglie di gin Ginepraio**