

ITALIA

NOVEMBRE 2020

marie claire

CASA BIANCA

LA PRESIDENZA
È INARRIVABILE
PER UNA DONNA?

25/11/20

CONTRO
LA VIOLENZA
DOMESTICA

BRAVE ATTRICI

VANESSA KIRBY
LUCY BOYNTON

PROSPETTIVE

L'OTTIMISMO
SI IMPARA

**MADE
IN ITALY**
Che orgoglio
il nostro
artigianato

La moda
è essenziale



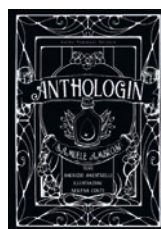
spirito fenomenale

L'esuberanza del gin

Fatto da noi il distillato cambia carattere: ormai sono quasi 200 le etichette italiane che esprimono un progetto e il sapore del territorio

di *Giovanni De Stefano*

QUATTRO COMPONENTI DI UNA FAMIGLIA di enologi in Val di Chiana, un distillatore montanaro, due rampolli di Portofino e una tanica di benzina: li accomuna una passione, il gin Made in Italy. E per quanto l'esplosione di questo liquore (la Ginclopedia del sito Gin Italy ne scheda ormai quasi duecento) risalga a non più di cinque anni fa, sarebbe sbagliato archivarla come una delle tante anglomanie, tipo i matrimoni in tight. Il fenomeno è legato al nostro talento per la comunicazione dei territori e delle famiglie. Come il whisky, il gin è un distillato quintessenzialmente britannico, dunque più introspeetivo che esuberante. Ma la sinfonia di erbe e spezie, profumi e sentori



QUINTESSENZA DI GINEPRO

Sopra, nel libro *Anthologin* (Guido Tommasi), ideale per capire la riscossa del gin, ci sono l'esperienza e la ricerca attenta di Samuele

Ambrosi, barman pluripremiato.

Sotto, da sinistra, la bottiglia del Portofino Dry Gin, con i colori del Tigullio, particolarmente aromatico.

Purezza grafica per Piùcinque, gin dell'Antica Distilleria Quaglia.

La tanica inebriante di Engine, filtrato a freddo in Piemonte.

Omaggia Frida Kahlo la bottiglia con essenze e pigmenti bio di Ginarte.

Paesaggi toscani su quella di Sabatini Gin.

che racchiude è di fatto un manifesto di libertà creativa. Ovvio che gli italiani, discendenti di abili speziali e maestri di variazioni su qualunque tema, prima o poi, dovessero dire la loro in materia.

DUE I TIPI DI GINAIOLI NOSTRANI: i maestri dell'alambicco e i principi del commercio. I due tipi si incontrano annualmente al Gin Day di Milano e si guardano in cagnesco. Chi passa la vita in bottega a orchestrare erbe e retrogusti sospetta gli altri di aver reso il gin italiano la birra artigianale del jet set. Federico Cremasco, per esempio, è un erborista che va in giro col camice anche alle fiere, e ha cominciato a fare gin ristrutturando una farmacia del 600 a Polcenigo, borgo del Friuli. Voleva un Negroni perfetto, e per riuscirci ha dato vita a un Frankenstein alcolico, il trittico Gin43, Vermut25 e Bitter34: in questo caso, i numeri corrispondono a quelli degli estratti utilizzati. Un record, tanto che il suo marchio, Fred Jerbis, è tra i pochi che hanno superato i confini del mercato nazionale. Filippo, Enrico, Niccolò e Ugo Sabatini da Cortona sono del secondo tipo. Non hanno la loro distilleria: producono a Londra. Lo fanno da cinque anni ma è come se fossero cinquecento, in anni da vino. Nel loro casale toscano, dopo aver vissuto in diverse parti del mondo, raccolgono le nove essenze botaniche che compongono il Sabatini Gin. Un prodotto dry solo nel processo di distillazione, per il resto è atmosferico-leonardesco, a partire dall'etichetta con le chiome dei cipressi chianini che fanno da tacche. In mezzo c'è di tutto: fuoriclasse delle strategie di vendita, come il caso Engine di Paolo Dalla Mora, con la sua parodia della carburazione (il gin è confezionato in taniche). O nipoti d'arte come i due ragazzi Pudel, artefici del

Portofino Dry Gin, la cui presentazione è raffinata quanto il prodotto. Perché il gin italiano è un caso di viaggio in cui, una volta tanto, non è essenziale il percorso, ma la meta.

