Il gin da meditazione di Fred Jerbis

20230407113814fred-1e3f49ce

Il successo del gin in Italia non accenna a diminuire: in tutti i canali di vendita sia b2b che b2c, fisici e online **continua il trend positivo** di questo distillato. Consapevole della maturità raggiunta dai consumatori di questa referenza, **Opificio Fred**, azienda friulana specializzata nella produzione di spirit artigianali, all'ultima edizione del Vinitaly ha presentato un gin da meditazione **Double Finish Cask**, aromatizzato con 7 botaniche e caratterizzato da un doppio affinamento, prima 3 mesi in botte di barrique di rhum delle Barbados e poi altri 3 mesi in barrique di ciliegio di vermut di Schioppettino.

Durante l'invecchiamento il rhum e il vermut penetrano i pori del legno delle botti, dagli aromi che vi lasciano nasce un gin dal colore ambrato scuro con sfumature legnose e un profumo intenso che Federico Cremasco, fondatore di Opificio Fred e produttore dei suoi distillati, consiglia di degustare liscio. Si tratta di una **produzione molto esclusiva di 1.200 bottiglie all'anno.**

"Di gin in questi ultimi anni ne sono stati lanciati davvero molti – commenta **Cremasco**. *Pur restando tra i prodotti più miscelati, all'estero, anche in Europa, si inizia a vedere una flessione fisiologica della domanda, perciò penso che una delle possibili evoluzioni del mercato di questo distillato possa essere quella del* ***gin da meditazione****.*
I consumatori che solitamente preferiscono il rhum o il whisky potrebbero rimanere colpiti dal mio gin che alla nota botanica aggiunge una sensazione diretta del rhum e termina con un sentore di cherry, esprimendo una ***complessità interessante che lascia spazio alla mente di liberarsi attraverso vari sentori".***

Non c'è gin senza acqua tonica
Coerentemente con il suo spirito di ricercatore e innovatore, Federico Cremasco ha anche **presentato in anteprima un'acqua tonica dalla storia e dal gusto molto distintivi**.
Gorgazzina Botanical Tonic Water è la riformulazione della ricetta originale della Gorgazzina, un'acqua tonica che venne prodotta a Polcenigo (Pn), sede di Opificio Fred, nel 1953 e che prende il nome dal torrente Gorgazzo che scorre attorno al paese.

"Ho trovato la ricetta proprio dietro al muro della mia distilleria, dove c'era un vecchio magazzini in cui il 23 aprile 1953 hanno iniziato a produrre questa simil tonica fino circa alla fine degli anni 60", racconta Fred che ha **ricalibrato la ricetta** e l'ha connotato aggiungendo due botaniche, bucce di melissa e di arancia amara di Sicilia. *"L'ho pensata in abbinamento al mio Gin 43 per ottenere* ***un'esplosione di sapori molto ricca****, ma può essere anche legata a dei gin più semplici per conferire loro più struttura".*