

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 rum delle Barbados e poi altri 3 mesi in barrique di ciliegio di vermut di Schioppettino.

Durante l'invecchiamento il rum 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 rum o il whisky potrebbero rimanere colpiti dal mio gin che alla nota botanica aggiunge una sensazione diretta del rum 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 magazzino 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".*