Gunpowder Irish Gin Bruno Vanzan Edition: il nuovo distillato con ginepro toscano e fico viola italiano

20250422204602img-4193copia-9f39d27f

Per tutti c'è sempre una prima volta, ma per lui è arrivata dopo 22 anni di carriera. «*Mai avevo partecipato alla creazione di un gin come in questo caso. È il primo spirit che contiene la mia idea di distillato, ho messo tutto me stesso nel pensarlo*», racconta **Bruno Vanzan** durante la presentazione di **Gunpowder Irish Gin (BV Edition)**, non a caso avvenuta a "casa" sua, nell'**Academy di Sesto San Giovanni (MI)** che porta il suo nome. Ma come in tutte le creazioni più riuscite, a vincere è sempre il gioco di squadra, lo stesso che Vanzan è stato capace di instaurare con il **team di Mixer Cocktails** (che distribuirà il prodotto in Italia) e con **Pat Rigney**, fondatore e titolare della Shed Distillery a Drumshambo, nella contea di Leitrim in Irlanda.

COME E' NATO IL NUOVO GIN

«*La mia conoscenza con Pat risale al 2009, da quando i prodotti Mixer Cocktails hanno incominciato ad essere distribuiti in Irlanda. Poi nel 2016 Pat mi propone la commercializzazione in Italia di Drumshanbo Gunpowder Irish Gin, un prodotto dal grande successo internazionale che ha incominciato ad essere aprezzato a Italia era poco conosciuto*», spiega **Diego Salmi, ceo e socio di Mixer Cocktails**. E' a quel punto – siamo a giugno dello scorso anno - che è nata l'idea di dare una connotazione tutta italiana a questo distillato. «*Ci siamo subito rivolti a Bruno e con lui abbiamo trascorso del tempo con Rigney nella sua distilleria. Mettere insieme un creatore di talento come il primo e la mente curiosa del secondo ha portato al fortunato incontro tra la tradizione irlandese e le botaniche italiane*».

Da qui **la scelta di Vanzan di materie prime tipicamente tricolori come il ginepro toscano - «è il migliore al mondo» - l'alloro, il fico viola italiano**. In particolare, nel Gunpowder Irish Gin (edizione

Bruno Vanzan) ci sono botaniche a corteccia dura (bacche di ginepro toscano, radice di angelica, radice di gaggiolo, semi di coriandolo, cardamomo, olmaria, anice stellato, semi di cumino); fico viola: (distillato e aggiunto al pot still solo in un secondo tempo); botaniche leggere (foglie fresche di allora italiano, pompelmo rosa, foglie di limone, kaffir lime, gunpowder tea).

«*Si tratta di un distilled gin, dove le botaniche vengono infuse in parte per distillazione diretta e in parte tramite vapour infusion, come avviene nei miglior premium gin, e nessun utilizzo di aromi artificiali dal momento che tutti gli aromi provengono da botaniche naturali*». **Il risultato è un gin complesso nella sua morbidezza, con una chiaro bilanciamento aromatico in cui il sentore del fico viola è riconoscibile immediatamente**. Risultato: un prodotto ideale per la miscelazione, ma che si presta anche a una bevuta in purezza.

«*Alcuni produttori lasciano riposare il distillato qualche giorno, o al massimo settimana. Noi ben 21 giorni, per avere il massimo dell'intensità aromatica. Per ottenere la gradazione alcolica desiderata, viene poi diluito con acqua pura fino al 43% desiderato e infine imbottigliato ed etichettato con un procedimento ancora manuale*», conclude Vanzan

AL VIA LA DISTRIBUZIONE IN 22 PAESI

Se per ottenere la prima annata ci si è dovuti affidare alla tenacia di Luca Ricci - «*quando è partito il progetto la raccolta dei fichi viola era già iniziata, per questo motivo ho dovuto girare tutta Italia per trovare la materia prima*», spiega il direttore commerciale di Mixer Cocktails - i progetti per il 2025 parlano di una produzione programmata al millimetro.

«*Dopo la prima presentazione del prodotto avvenuta qualche settimana fa a Dusseldorf, sarà la volta a maggio di una serie di appuntamenti con i distributori italiani e della* ***commercializzazione in ben 22 Paesi.*** *Se all'inizio pensavamo a una produzione di 15mila bottiglie destinate al solo mercato italiano, man mano che il progetto prendeva forma ci siamo convinti con Pat e Bruno di puntare a una vendita in tutto il mondo. Con questo gin cercavamo un prodotto che potesse avere una sua originalità, dalla connotazione tipicamente italiana, e con un equilibrio tale da consentire anche una seconda e terza beva. Posso dire adesso che siamo pienamente riusciti, e siamo certi che il successo possa esserci sia a livello italiano che internazionale*», conclude Ricci.

In attesa, chissà, che la **joint venture firmata Bruno Vanzan e Mixer Cocktails** possa sfociare in futuro in qualche altro progetto.

LA RICETTA: PORTOFICO BY BRUNO VANZAN

Ingredienti:

50 ml Gunpowder Irish Gin BV Edition

15 ml Sherry amontillado 12y

4 gocce di angostura bitter

Guarnizione:

Foglia di alloro

Bicchiere:

Nick & Nora 12cl

Tecnica:

Stir and Strain

Temperatura:

-2 gradi