



Gin floreale caratterizzato dai fiori di vigna e dalla base d'acquavite d'uva

Nome:	G'Vine Floraison
Produttori:	Maison Villevert
Importatori:	Mixer
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Francia
Gradazione:	40.00%
Formato:	700ml
Sito:	g-vine.com

Botaniche:

Ginepro, Zenzero, Cardamomo Verde, Liquirizia, Lime, Corteccia di Cassia, Coriandolo, Pepe cubebe, Noce Moscata, Fiori di Vigna

Gusto

Al naso G'Vine Floraison risulta quasi dolce, floreale, con note di cardamomo. Anche al palato è floreale: i fleurs de vignes si percepiscono, accompagnati da note di cardamomo e zenzero finendo con la liquirizia.

Produzione

A differenza della maggior parte dei distillati aromatizzati col ginepro – composti principalmente da una base di alcol derivante da frumento, orzo o altre graminacee – il G'Vine è composto da alcol distillato dalla fermentazione dell'uva, più precisamente dalla fermentazione dell'Ugni Blanc (della famiglia del Trebbiano). Le botaniche vengono messe in infusione nell'acquavite d'uva a 96,4° distillata quattro volte, separate in cinque gruppi differenti: il primo con i Fleur de Vigne; gli altri quattro sono invece composti dalle altre nove botaniche suddivise in base alle loro caratteristiche. Tutte le botaniche rimangono in infusione dai 2 ai 5 giorni, dopodiché i gruppi vengono distillati in piccoli Pot Still. Viene poi effettuato un blend di tutti i distillati insieme ad acqua e ad un altro spirito neutro di Ugni Blanc e il tutto viene ridistillato ancora una volta in un alambicco fiorentino di rame utilizzato dalla produzione profumiera, soprannominato "Lily Fleur".

Curiosità

Da enologo a master distiller, Jean-Sébastien Robicquet, sentendosi in dovere di produrre qualcosa di nuovo per l'azienda a cui appartiene e con poco tempo a sua disposizione, ha ben pensato che produrre gin fosse la soluzione ideale. Una scelta azzeccata se si considera che siamo nel 1999. Mentre altre aziende cominciavano a esplorare gli angoli più sperduti del mondo in cerca di botaniche strane ed esotiche con cui aromatizzare il proprio gin, lui invece si stava guardando attorno per trovare l'idea. E attorno a sé non vide altro che vigneti ed ecco la risposta. Robicquet si ricordò che nel mese di giugno, i vitigni, per un periodo che va dai 10 ai 15 giorni, cominciano a fiorire, lasciando così un profumo che non è altro che l'anteprema dei sapori che si svilupperanno all'interno dell'acino d'uva. Così, nel 2002 cominciò il suo progetto, utilizzando i fiori dell'uva (Fleurs de Vigne) come ingrediente chiave, fino ad arrivare a quello che oggi conosciamo come G'Vine. "Floraison", infatti, significa "fioritura", mentre "Nouaison" (il nome del secondo gin G'Vine) sta per "allegagione". Robicquet è anche il master distiller della Ciroc Vodka, in collaborazione con Diageo. La sua azienda, Maison Villevert, si trova nella regione di Cognac e da sempre si distingue per gli alti standard qualitativi.