

World Gin Day: ecco i 10 cocktail per festeggiare lo spirit diventato virale sui social

scritto da Redazione Spirits Meridian | 8 Giugno 2023



La Giornata Mondiale del Gin è una tradizione recente che celebra un distillato millenario. Le qualità del Gin non si sono espresse solo in purezza o mescolate nei cocktail più

celebri ma anche nei fatti e nei racconti della storia, della cultura, dello spettacolo; il gin è un protagonista del cinema, della musica, della trasformazione dei costumi. Anche i numeri lo premiano, nel 2023 il mercato globale arriverà a sfiorare i 15 miliardi di dollari di valore complessivo. “Una crescita travolgente che ci coinvolge anche grazie alle proposte innovative, ricche e originali del nostro catalogo” spiega Alberto Birollo, Drinksetter di Antholgy by Mavolo.

Giornata di festa per il gin, il distillato che se avesse un'anima sarebbe balsamica e avrebbe la fragranza del ginepro, la pianta officinale che gli dà l'inconfondibile carattere. Sabato 10 giugno si celebra il **World Gin Day** e per trovare le prime tracce di questo spirit, ora amato in tutto il mondo, bisogna risalire a oltre mille anni fa quando i sapienti monaci benedettini della **Scuola Medica Salernitana** iniziarono ad usare, a scopo curativo, l'alcol distillato insieme al ginepro. Per avvicinarsi ancora di più alla bevanda attuale bisogna aspettare la metà del 1600 con gli olandesi e il loro Jenever per poi finire in Inghilterra dove il gin si diffuse definitivamente. Un altro momento di svolta, però, arriva nel 1800 quando un tale Erasmus Bond ebbe la geniale idea di unire gin e acqua tonica dando così vita al **mitico Gin Tonic**. Apprezzato dalla regina Elisabetta II, da Winston Churchill, da Madonna e da molti altri VIP, la cultura del gin tocca anche il mondo della letteratura, del cinema e della musica. Dal Vesper Martini così amato da un altro **Bond (James)**, che pure i barman si ostinano a ricordare per via delle sue tre parti di vodka, dimenticando le sue cinque parti di ottimo gin, al Gin Rickey omaggiato ne *“Il grande Gatsby”*. *“Give me gin and tonic”* dicevano gli Oasis in *Supersonic*, il loro singolo di debutto datato 1994. Vent'anni prima, invece, i Kiss lo preferivano liscio e cantavano *“it's cold gin time again”*. Ora il gin è **diventato virale anche sui social** con più di **11 milioni di post su Instagram** (grazie anche a bottiglie che sono vere opere d'arte) e **2,3 miliardi di visualizzazioni su TikTok**.

Se il Regno Unito si conferma il primo Paese per fatturato, **l'Italia diventa sempre più protagonista sul mercato**. Secondo i recenti dati di *Statista*, per l'Italia il trend di crescita annuale tra 2023 e 2027 è addirittura del +8,7% e un fatturato stimato **in quasi 80 milioni di dollari nel 2023** per un volume totale di quasi 4 milioni di litri consumati. Una crescita nella quale ***Anthology* (mavolo.it/it/esclusive)**, lo spin off di ***Mavolo Beverages***, azienda specializzata nella distribuzione di bevande, liquori e spirits ha un ruolo d'eccezione. Nel primo quadrimestre dell'anno i quantitativi di vendita di gin in esclusiva sono cresciuti a doppia cifra, mentre la domanda della categoria gin generale continua a crescere sensibilmente. Un altro motivo di soddisfazione arriva da un portfolio in continua espansione con 9 nuovi brand e 17 nuove referenze aggiunte in questi mesi. "Una crescita travolgente che ci coinvolge anche grazie alle proposte innovative, ricche e originali del nostro catalogo. L'ottimo lavoro fatto in questi anni ci ha permesso di diventare sempre più protagonisti grazie alle nostre offerte che puntano sulla qualità e offrono esperienze esclusive da tutto il mondo – spiega **Alberto Birollo, Drinksetter di Anthology by Mavolo** – Il gin è sempre più prodotto a partire dalla cultura, dalla natura e dalla storia del territorio, in Svizzera come in Thailandia, in Spagna o nel salernitano. Si tratta di una tendenza che diventa evoluzione e ampliamento dei consumi. Una linea di sviluppo che richiede da parte delle aziende di distribuzione capacità strategiche di esplorare, selezionare, condividere".

Tra le novità più curiose, che riflettono una tendenza mondiale a regionalizzare la produzione dei gin, caratterizzandoli con ingredienti botanici locali, ci sono *Deux Frères*, il gin svizzero che cambia colore quando mescolato con l'acqua tonica, *Solaro*, realizzato nell'isola di Capri e venduto in una bottiglia di ceramica dipinta a mano e *Amuerte*, con foglie di coca del Perù, creato da due

visionari cugini belgi. Tanti, dunque, i motivi per festeggiare questa giornata mondiale, una tradizione inventata nel 2009 dal blogger Neil Houston che cade nel secondo sabato di giugno. Una scelta non casuale vista la maggior propensione a brindare e frequentare locali nel weekend. I numeri riportati da *Statista Market Insights* parlano di un mercato globale del gin che nel 2022 ha fatturato **13,4 miliardi di dollari**. Un dato in leggero aumento rispetto ai 13,02 miliardi del 2021 ma destinato a esplodere nel 2023. Secondo le stime, infatti, **l'anno si chiuderà con un fatturato di 14,87** miliardi di dollari superando i 14,07 miliardi del 2019 e ritrovando le soddisfazioni degli anni pre-pandemici. Se poi si guarda a lungo termine la proiezione porta a un 2027 con un fatturato di 19,95 miliardi di dollari e un tasso annuale di crescita del +7,71%. Come conseguenza aumenta anche il volume di gin consumato, 783,22 milioni di litri nel 2022 con le stime che prevedono 816,4 milioni di litri nel 2023 fino ad arrivare ai 969,78 milioni nel 2027.

Ma non esiste festa senza brindisi, per questo gli esperti drinksetter di Anthology by Mavolo hanno stilato un'esclusiva lista di 10 grandi classici dei cocktail perfetta per celebrare il World Gin Day 2023.

French75:

30 ml di Gin Amuerte White
15 ml succo di limone
15 ml di zucchero
60 ml di Champagne Grand Assemblage Jeeper

Flirty Martini:

45 ml di Sanhea Gin
15 ml Dry vermouth
20 ml di succo di lime
15 ml di sciroppo
60 ml di Soda

White Lady:

40 ml Mayfair London dry gin
30 ml Triple Sec
20 ml Fresh Lemon Juice

Martinez:

45 ml Mayfair London Dry Gin
45 ml Sweet Red Vermouth
1 Bar Spoon Maraschino Liqueur
2 Dashes Orange Bitters

Basil Smash:

45 ml Gin Posides
30 ml di Succo di Limone
22,5 ml di Sciroppo di zucchero e qualche foglia di basilico

Gimlet:

60 ml Amuerte White
30 ml Rose's lime juice cordial

Gin Sour:

50 ml di Gin Ambrosia
25 ml di succo di limone
12,5 ml di zucchero liquido
15 ml di albume di un uovo

Dry Martini:

60 ml Deux Frères
10 ml Dry Vermouth

Aviation:

45 ml Gin Eden Mill Neptune
15 ml Maraschino
15 ml Fresh Lemon Juice
1 Bar Spoon Crème de Violette

Sgroppino:

50 ml di Solaro Gin 25 ml di succo di limone
15 ml di sciroppo di zucchero
1 pallina di sorbetto al limone

25 ml di prosecco