

Dal gin armeno agli amari vietnamiti: 12 prodotti insoliti da provare nei cocktail quest'estate

2025-06-09 07:22:39 di Federico Silvio Bellanca

URL:<https://forbes.it/2025/06/09/dal-gin-armeno-agli-amari-vietnamiti-12-prodotti-insoliti-da-provare-nei-cocktail-questestate/>

Un tempo era facile: il gin veniva dall'Inghilterra, il whisky dalla Scozia, il rum dai Caraibi. Ma nel 2025, tra cambiamento climatico, globalizzazione e nuove rotte di mercato, queste appartenenze geografiche contano sempre meno. Il mondo dei distillati e dei liquori si è aperto a territori impensati fino a pochi anni fa, portando nei bicchieri di bar e cocktail bar prodotti artigianali provenienti da Asia, Europa dell'Est, Medio Oriente e Sud-est asiatico.

Abbiamo selezionato dodici bottiglie insolite – alcune nuove, altre già in crescita – che riscriveranno la mappa della **miscelazione estiva**: rum dalla Thailandia, whisky italiani, gin armeni, vermouth francesi e amari vietnamiti che entreranno nelle carte cocktail e nelle sperimentazioni dei bartender più attenti.

Shakara– Rum dalla Thailandia

Shakara è un rum thailandese premium, prodotto nella provincia di Nakhon Pathom, a ovest di Bangkok, da canna da zucchero locale. Invecchiato per dodici anni in botti ex-bourbon, senza zuccheri aggiunti né coloranti, è un distillato che racconta la potenza del clima tropicale: caldo e umido, capace di accelerare l'invecchiamento e concentrare gli aromi. Al naso emergono note di mango, papaya, fico fresco, miele, caramello, mentre al palato si mescolano legni ben integrati, accenti di mandorla, toffee e una lieve traccia medicinale.

Segretario di Stato – Whisky italiano

La storica distilleria Poli di Schiavon, nel cuore del Veneto, ha lanciato un whisky di puro malto d'orzo chiamato "Segretario di Stato", ottenuto da lotti artigianali e maturato in botti di rovere prima di un affinamento finale in botti di Amarone. Il risultato è un distillato che unisce la potenza del malto torbato alle note fruttate e vellutate del grande vino veneto, con accenti di frutta secca, cioccolato, uvetta e spezie affumicate. Questo whisky rappresenta una delle prime proposte italiane a inserirsi con autorevolezza nel mondo della miscelazione, perfetto per un Manhattan, un Old Fashioned o anche per nuove creazioni d'autore.

Mother Mescchia – Rum bianco del Principato di Monaco

Mother Mescchia è il risultato di un progetto che recupera la storia della "mescchia" monegasca del Seicento, quando i porti di Montecarlo ricevevano rum caraibico da miscelare con vermouth e Marsala. Oggi il prodotto nasce da canna da zucchero haitiana (la varietà Crystalline), distillata una prima volta ad Haiti e poi nuovamente a Monaco, presso La Distillerie de Monaco. Il risultato è un rum bianco vibrante e fruttato, con note vegetali e agrumate che lo rendono perfetto per un Daiquiri.

Déjà-vu Oriental Aperitif – Francia

Déjà-vu è un aperitivo francese ispirato ai profumi e alle spezie orientali, pensato per accompagnare creazioni miscelate raffinate. Il blend aromatico comprende cardamomo, pepe rosa, zenzero, pompelmo, pesca e miele, offrendo un profilo fresco, speziato e avvolgente. Ideale per Spritz alternativi o semplicemente come base per highball con soda e agrumi. Un prodotto che aggiunge eleganza e profondità ai cocktail estivi.

Yeranos – Distillati di frutta dall'Armenia

Fondata nel 2022 da Davit Arakelyan, Yeranos è una giovane distilleria armena che si è rapidamente affermata nel panorama dei distillati artigianali di alta qualità. Situata nel villaggio di Lanjazat, nella regione di Ararat, l'azienda prende il nome dal vicino Monte Yeranos e dal bacino idrico di Azat, simboli della purezza e della ricchezza naturale del territorio armeno. Yeranos produce una gamma di otto distillati di frutta, ciascuno ottenuto da un singolo ingrediente: albicocca, mela, prugna nera, pesca, uva, fico, corniolo e mela cotogna. La lavorazione avviene attraverso una doppia distillazione senza l'aggiunta di additivi, utilizzando acqua di sorgente trattata proveniente dal Monte Garni per ottenere un profilo morbido e bilanciato.

Tra questi, spicca il distillato di albicocca, realizzato con la varietà Shalakh, nota anche come Yerevani. Questa albicocca, simbolo dell'Armenia, è apprezzata per la sua polpa succosa e il sapore dolce e intenso. La sua coltivazione è diffusa nelle regioni di Tavush e nella Valle dell'Ararat, dove il clima secco e soleggiato favorisce lo sviluppo di aromi complessi e una maturazione ottimale.

Kavalan Whisky – Taiwan

La distilleria Kavalan, nella contea di Yilan, Taiwan, ha conquistato rapidamente il palcoscenico internazionale grazie alla qualità dei suoi single malt. Il clima caldo e umido di Taiwan accelera i processi di invecchiamento, concentrando aromi intensi e complessi. Tra i più apprezzati, il Kavalan Classic offre note di mango, vaniglia, miele e cocco, con una texture vellutata e un finale fresco.

May Amaro – Vietnam

Prodotto dalla Song Cai Distillery in collaborazione con una guaritrice della comunità Red Dao, May Amaro combina quindici botaniche vietnamite – tra cui sarsaparilla, angelica, cacao, tè nero e tarassaco – su una base di spirito distillato da riso e melassa. Addolcito con miele locale, offre un naso erbaceo e pepato, un palato complesso e un finale lungo e affumicato. Perfetto per reinterpretazioni del Negroni o come protagonista in drink amaro-tonici estivi.

Vogis Gin – Armenia

Vogis Gin è un gin artigianale nato a Yerevan, frutto di una ricetta di famiglia risalente agli anni '80, riscoperta e reinterpretata dalle nuove generazioni della famiglia Yavruyan. Il nome "Vogis" significa "spirito" in armeno, a sottolineare il legame profondo con le radici culturali del Paese. La produzione di Vogis Gin si distingue per l'attenzione alla qualità e alla tradizione: ogni botanica viene distillata separatamente in alambicchi di rame, per poi essere assemblata con cura. Tra gli ingredienti utilizzati troviamo ginepro armeno, semi di coriandolo, tè Earl Grey, lemongrass, rosa canina, basilico,. Il risultato è un gin dal profilo aromatico complesso e armonioso, che unisce note erbacee, floreali e fruttate. Vogis Gin è disponibile in tre varianti: Classic Dry, Peach e Wild Cherry.

Nijitaki Japanese Gin – Giappone

Nijitaki Japanese Gin è un gin giapponese realizzato con alcol di riso e ingredienti di altissima qualità, tra cui botaniche accuratamente selezionate che riflettono la ricchezza del terroir giapponese, come yuzu, kabosu,

amanatsu, shikuwasa, pepe di Sichuan e foglie di tè. Al naso è estremamente profumato, con sentori di agrumi e litchi che apportano un tocco di freschezza. Al palato è complesso e agrumato, con note di pera, anice, pepe e un leggero tocco erbaceo in sottofondo. Termina in un finale lungo, fresco ed elegante.

Votanikon Gin – Grecia

Votanikon Gin è un gin greco che celebra la ricchezza botanica del territorio ellenico. Prodotto con 20 botaniche autoctone, tra cui ginepro, sideritis (tè di montagna greco), basilico, zafferano, salvia, camomilla e mastiha, offre un profilo aromatico distintivo e complesso. Al naso si percepiscono note erbacee e floreali, mentre al palato emergono sentori agrumati e speziati, con un finale morbido e persistente. Ideale per un Gin Tonic con un tocco mediterraneo, magari guarnito con olive greche.

Fundador Brandy de Jerez – Spagna

Fondato nel 1730 a Jerez de la Frontera, Fundador è il più antico produttore di brandy in Spagna e ha svolto un ruolo pionieristico nella creazione del Brandy de Jerez. Nel 1874, Pedro Domecq Loustau introdusse il primo brandy spagnolo commercializzato con il nome "Fundador", stabilendo un nuovo standard per i distillati spagnoli.

Il brandy Fundador è prodotto principalmente da uve Airén e Palomino e viene invecchiato utilizzando il tradizionale sistema Solera in botti di rovere americano precedentemente impiegate per l'affinamento di vini sherry come Fino, Amontillado e Oloroso. Questo processo conferisce al brandy un colore dorato intenso e un profilo aromatico complesso, con note di frutta secca, vaniglia e spezie dolci. Negli ultimi anni, Fundador ha ampliato la sua gamma con la linea "Supremo", che comprende espressioni invecchiate in botti che hanno contenuto vini sherry di alta qualità.

Santa Spina – Distillato di pala di fico d'India dalla Sicilia

Santa Spina è un distillato innovativo creato dalla Distilleria Giovi, situata a Valdina, in provincia di Messina. Questo distillato unico è ottenuto dalla pala del fico d'India, una pianta originaria del Messico centrale, introdotta in Sicilia nel XVI secolo, dove è diventata parte integrante del paesaggio e della cultura locale. Santa Spina rappresenta un omaggio alla resilienza e alla versatilità del fico d'India, utilizzando le sue pale carnose per creare un distillato che unisce tradizione siciliana e ispirazione dalle acquaviti di agave come tequila e mezcal.

La produzione avviene mediante una distillazione lenta e artigianale in alambicchi discontinui alimentati a legna, seguendo la filosofia della Distilleria Giovi di valorizzare le materie prime locali e i metodi tradizionali. La gamma di Santa Spina comprende tre espressioni: Cruda un distillato puro e trasparente, Riposata, affinata per un breve periodo, offre un profilo più morbido e rotondo e Fumigata, una versione affumicata che richiama i profili sensoriali del mezcal, con note torbate e un carattere deciso.

LEGGI ANCHE: [Le migliori esperienze gastronomiche sulla Riviera: dalla Liguria alla Costa Azzurra](https://forbes.it/2025/06/09/dal-gin-armeno-agli-amari-vietnamiti-12-prodotti-insoliti-da-provare-nei-cocktail-questestate/)