



Photo Credits: Erika Rojjas photo

PESCHE DI **FIUMICELLO**. TARASSACO DELLA
CARNIA. ERBA DEI TARTARI DEI **MAGREDI**
 PORDENONESI. MIELE DI MARASCA DEL **CARSO**
 ECCO A VOI IL **GINTERIOR**

IL GIN MADE IN **FVG**

Si chiama GINTERIOR. È un *Old Tom Gin made in FVG*. Per me una straordinaria scoperta di un prodotto che non solo è fatto in regione, ma che come *botanicals* sceglie anche prodotti del territorio, esprimendo in una nuova inedita sfaccettatura l'essenza delle nostre cose buone (lo sapete che mi sono impegnata a non usare la parola eccellenze). Pesche di Fiumicello. Erba dei Tartari dei Magredi Pordenonesi. Il Miele di Marasca del Carso. L'infuso di Tarassaco delle Vallate Carniche. Uno spirito moderno in un'anima tradizionale vittoriana, la cui delicatezza viene rivisitata con la sapiente miscelazione di vari *botanicals* naturali. Un blend morbido e unico. La giovane Stefania, fondatrice di Xedequa azienda che produce questo *Old Tom Gin* e che ha saputo coinvolgermi nella sua scelta di passione e di consapevolezza ci racconta le note gustative e a me come sempre piace ascoltare chi mi spiega quello che anch'io sento ma che non so esprimere con i termini giusti.

Ecco le note degustative:

Al naso: profumo corposo e persistente, perfettamente equilibrato tra le note speziate e intense delle bacche di ginepro, iris, e quelle fruttate del limone e delle Pesche di Fiumicello.

Al palato: La fragranza del ginepro e degli agrumi esalta il gusto dolce e mandorlato del Miele di Marasca e quello morbido e succoso delle Pesche di Fiumicello, donando grande raffinatezza e armoniosità alla bevanda.



Finale: Lungo e delicato, grazie alle note amaricanti date dall'Erba dei Tartari e a quelle rinfrescanti portate dall'infuso di Tarassaco.

Inoltre:

Le pesche di Fiumicello dalla polpa succosa, profumata e zuccherina, aggiunge sono le artefici di note sensoriali dolci, fresche e decise al tempo stesso.

Il Tarassaco, l'oro della Val Calda, prodotto agroalimentare tradizionale FVG è stato scelto per le caratteristiche digestive e rinfrescanti, che si ritrovano fedelmente nel nostro distillato.

L'Erba dei Tartari, specie vegetale che ha il suo habitat naturale nelle steppe est-europee e sub-siberiane, in



Italia si trova solo nei Magredi pordenonesi, le cosiddette steppe friulane nella zona del Cellina e del Meduna. Un *botanical* che garantisce una consistenza amaricante. Naturalmente, mi spiega Stefania, usiamo solo semi di “Erba dei Tartari” di fornitori selezionati, senza danneggiare il territorio protetto.

Il Miele di Marasca è una specialità tipica del Carso triestino e goriziano, prodotto solo dal nettare dei fiori di ciliegio canino, il *Prunus Mahaleb*. Un miele che richiede un grosso sforzo produttivo, dovendo l’apicoltore spostare le arnie per seguire le fioriture, che sono molto brevi: durano circa una decina di giorni al massimo in aprile nelle zone più vicine al mare, mentre nell’entroterra cominciano un paio di settimane dopo. Colore ambrato e riflessi rossastri, il Miele di Marasca esprime una fragranza delicata e un sapore amarognolo quasi mandorlato, che ben bilancia la struttura del *Ginterior*, dove non manca il ginepro al quale si aggiungono iris e limone, che completano il *bouquet* unico di questo gin 40% vol.

XEDEQUA: STARTUP DEL TERRITORIO

Ginterior viene prodotto a Trieste, dove Stefania insieme alla sua famiglia ha dato vita al progetto @xedequa. Dopo avere ottenuto un buon successo tra gli amici con la preparazione dei loro prodotti a infusione, decidono di specializzarsi nella produzione di Bevande Spiritose più complesse. *XEDEQUA* significa *equa presenza*, in quanto vuole rappresentare in maniera eguale ed equilibrata tutto il FVG, Ma che cos’è un *Old Tom Gin*? Questa tipologia viene definita l’anello mancante fra il *London Dry* inglese e il *Jenever* olandese (è più dolce di un classico *London dry*, ma più secco di un *Jenever*). Originariamente l’*Old Tom* era un gin zuccherato, in Ginterior la fase zuccherina è affidata al miele di marasca. In etichetta la figura femminile del logo è disegnata a mano in stile libero e richiama l’artigianalità del prodotto, il pattern che la circonda rappresenta in chiave moderna e stilizzata un prato fiorito. Del FVG naturalmente. **Fabiana Romanutti**
www.xedequa.com