

Sicilia: i migliori Gin della terra del sole

scritto da Salvo Ognibene | 03/02/2024



Con i suoi paesaggi mozzafiato, il mare cristallino e il sole generoso, la Sicilia è da sempre una fonte di ispirazione per l'arte, la cultura ed ovviamente la gastronomia. Una terra magica che negli ultimi anni ha visto emergere una nuova eccellenza nel mondo degli spirits: i Gin. Esploriamo insieme quelli che stanno conquistando il palato degli amanti di questa bevanda

Un distillato che ha attraversato secoli e continenti, si è trasformato **da semplice liquore medicinale a una delle bevande più apprezzate e versatili della mixology moderna.**

Origini e storia del Gin

Ottenuto dalla distillazione di cereali e aromi botanici, le **origini del Gin possono essere fatte risalire ai Paesi Bassi nel XVII secolo.** Nato per scopi medicinali, al distillato di cereali venne aggiunto il ginepro per mascherarne il sapore amaro: guadagnò popolarità in Inghilterra il secolo successivo, quando il governo inglese, alla ricerca di nuove fonti di tassazione, permise la

produzione e la vendita di Gin a basso costo rendendola, di fatto, accessibile e conosciuta. Negli ultimi decenni è diventato uno degli spirits più popolari grazie alla mixology e ai suoi abbinamenti.

Quante sono le tipologie di Gin?

Il **London Dry Gin** è uno degli stili più conosciuti e apprezzati e deve rispettare determinati criteri, tra cui l'assenza di zuccheri aggiunti dopo la distillazione. L'**Old Tom Gin** è una tipologia più dolce, caratterizzato da un leggero sentore di zucchero mentre lo **Sloe Gin** è ottenuto dall'infusione di gin con bacche di prugnolo ed è leggermente dolce e fruttato, ideale per la creazione di cocktail dal sapore avvincente.

>> [Scopri maggiori informazioni sulle caratteristiche del gin](#)

Gin siciliani: alla scoperta di nuovi orizzonti

Il mondo del Gin è in costante evoluzione, con produttori che sperimentano nuove botaniche, processi di distillazione e stili innovativi. Da piccoli artigiani a marchi consolidati, il panorama del Gin di Sicilia offre una **varietà straordinaria di opzioni** per soddisfare i gusti più raffinati.

Gin Ionico - Belpasso (Catania)

Un Gin che prende vita da un legame nobile e antico che lega **Pippo e Angelo Pistone** alla Sicilia, terra che permette di creare spiriti altamente sapidi e particolarmente amabili: una storia che inizia nel 1998 con un laboratorio artigianale per la produzione di liquori che utilizzano come materia prima gli agrumi dell'isola. La svolta avviene nel 2017 con la creazione di nuove specialità nate dall'esperienza e dalla sperimentazione costante e che oggi dà vita a "**Ionico**" ma anche ad altri ottimi spirits: menzione speciale per il "**Maliquò**", un amaro realizzato con erbe e piante aromatiche

Note di degustazione. Al naso si avverte subito la leggera nota iodata tipica della brezza marina che accompagna armoniosamente la notevole complessità delle note speziate ed agrumate che, dalla costiera Ionica, risalgono fino al Vulcano. In bocca, l'intreccio tra mare e terra entra nel vivo. La spiccata sapidità si sposa con le note speziate e agrumate delle botaniche, impreziosite dal calore del distillato dando vita così ad una persistente aromaticità che lo rende unico nel suo genere

Botaniche: Salvia, Arancio, Limone, Pompelmo e Zagara.

Altri ingredienti: Acqua naturale microfiltrata dell'Etna, Sale Marino Siciliano.



Ionico - Gin Marino (Foto © Distilleria Fratelli Pistone).

Distilleria Fratelli Pistone, Belpasso (CT) | **Info:** www.fratellipistone.com

Piazza Bologni Dry Gin - Palermo

Un Gin che nasce per raccontare l'antica tradizione siciliana di bere una bevanda rinfrescante, riproposta in chiave moderna: quella bevanda era *u zammù* (acqua con l'aggiunta di varianti aromatiche) e si serviva in chioschetti e taverne; da questo nasce il Gin tonic che rievoca una Sicilia antica.

Note di degustazione. La freschezza prevale, sia al naso che in bocca. Si avverte un bouquet floreale e speziato che si armonizza con il ginepro e con le altre botaniche; in bocca è pieno, armonico e morbido. Ottimo bevuto da solo con ghiaccio.

Botaniche: Ginepro, Iris, Cardamomo, Angelica, Arancio, Radici e Spezie.



Piazza Bolognini Dry Gin (Foto © Distilleria Fratelli Pistone).

Distilleria Fratelli Pistone, Belpasso (CT) | **Info:** www.fratellipistone.com

Volcano Etna Dirty Gin - Piedimonte Etneo (Catania)

Un Gin macerato con olive Nocellara dell'Etna in salamoia e affinato con olio extra vergine di oliva Monte Etna DOP, un omaggio al territorio etneo e un richiamo a un drink leggendario: il dirty Martini. Il progetto di Alessandro Malfitana, Diego Pollicina e Stefano Lo Giudice prosegue con il loro terzo Gin dopo Volcano Etna Dry Gin e Volcano Etna Rosé Gin.

Note di degustazione. Sentori di pomodoro verde, frutta secca e carciofo che si legano alla base di Volcano Gin, con le sue note floreali di ginestra, bacche di ginepro e finocchietto selvatico. Al gusto emergono note speziate e velatamente piccanti.

Botaniche: olive Nocellara dell'Etna DOP, condite nella tradizionale ricetta della salamoia, messe a macerare con la massa del Volcano Etna Dry Gin, successivamente avviene un ulteriore passaggio con una piccola percentuale di olio extravergine.



Volcano Etna (Foto © Distilleria Cavalier Giuffrida).

Distilleria Cavalier Giuffrida, Santa Venerina (CT) | Info: liquorificiogiufrida.com

Gin Magiantosa - Ragalna (Catania)

Magiantosa è un Opificio sull'Etna, nel cuore della provincia catanese, dove si respira l'odore del mare e della pietra vulcanica: un'azienda che rispetta la tradizione artigianale siciliana partendo dalle erbe officinali che nascono spontanee e che vengono raccolte durante il periodo estivo. Il Gin Mangiatosa è prodotto secondo il vecchio metodo tradizionale.

Note di degustazione. Note floreali al naso, al palato risulta secco, intenso e ricco di note floreali.

Botaniche: Rosmarino, ginepro, basilico, maggiorana, scorza di limone e cardamomo.



Il Gin Magiantosa (Foto © Sito web Magiantosa).

Opificio Magiantosa, Ragalna (CT) | Info: www.magiantosa.com

Gin Giovi - Fondachello (Messina)

Gin Giovi nasce da una **selezione di spezie siciliane** infuse nel distillato GIOVI con l'impiego di alambicco in rame antico alimentato a legna. **Giovi London Dry Gin** rappresenta la nuova generazione della storica distilleria siciliana che, da decenni, porta avanti la storia e la cultura dei distillati siciliani. Da notare che ottenuta la Vodka Giovi, essa stessa viene infusa con le botaniche del territorio e biologiche, per poi essere distillata in **alambicco pot still**. Successivamente a questo passaggio, il Gin sarà pronto per essere affinato e poi diluito con **acqua dei Monti Peloritani**.

Note di degustazione. Alla vista è completamente limpido e cristallino; al naso esprime note piene di ginepro e rosa ma anche profumi di erbe aromatiche e agrumi. In bocca l'ingresso è spiccato e speziato con aroma principale di ginepro, pepe rosa, molto erbaceo balsamico ed oleoso.

Botaniche: ginepro toscano, erba gatta, limoni, rosmarino e alloro siciliani, pepe rosa, mirto e pompelmo rosa. Infusione: Tutte le botaniche, ovviamente naturali e biologiche, vengono infuse assieme prima di essere distillate. Distillazione: Pot-Still.



Giovi London Dry Gin (Foto © Distilleria Giovi).

Distilleria Giovi, Fondachello (ME) | Info: www.distilleriagiovi.it

Mater Sicilia - Modica (Ragusa)

La distilleria nasce con l'idea di produrre RUM di origine agricola ma negli anni si è arricchita anche di **Mater**, un London Dry distillato in alambicco di rame. Oltre alle botaniche "classiche", la ricetta aziendale si caratterizza per l'utilizzo del "**miele di canna**" prodotto tramite la lenta evaporazione del succo fresco delle canne da zucchero coltivate a pochi metri dalla distilleria.

Note di degustazione. Il **colore** è limpido, trasparente, cristallino; l'odore è agrumato e floreale con chiari sentori di macchia mediterranea. In bocca il Mater è delicato e morbido ma persistente: un Gin contemporaneo che non rinuncia però alle caratteristiche note resinose del ginepro.

Botaniche: bacche di ginepro Italiano, coriandolo, scorza di limone di Siracusa IGP, scorza di arancia dolce Siciliana, mandorla Modicana, rosmarino, ginestra, miele di canna da zucchero siciliana di produzione interna.



Mater Gin Sicilia (Foto © Distilleria Alma Sicilia).

Distilleria Alma Sicilia, Modica (RG) | Info: www.distillerialma.com

Arturo Panahi Dry Gin - Palermo

Un'idea progettuale nata in tempo di pandemia, **Arturo Panahi** è stato artefice di un processo che si è posto l'obiettivo di sperimentare la produzione di Gin artigianale, un London Dry Gin di eccellenza assoluta. In questo racconto su questo spirits siciliano abbiamo fatto una piccola eccezione, **testa e cuore del progetto sono siciliani**, la distilleria invece è in Toscana: piccoli lotti per una capacità produttiva massima, per distillazione, di circa 150 litri. Poco meno di 200 bottiglie da 70 Cl per produzione. Oggi l'azienda produce due Gin specifici: etichetta Azzurra (ideale prodotto per la preparazione di Gin Tonic) e etichetta Rosa (specifico per la preparazione di Cocktail Martini) che abbiamo degustato

Note di degustazione. Colore limpido e trasparente, al naso si sentono bacche di ginepro, con leggeri sentori agrumati. In bocca c'è la massima espressione di ginepro, inoltre è persistente, lungo al palato e sapido nel finale.

Botaniche: Ginepro toscano selvatico raccolto a mano, arancia, coriandolo, pompelmo, cardamomo, camomilla, iris.



Arturo Panahi Dry Gin (Foto © Distilleria Fermenthinks).

Distilleria Fermenthinks, Firenze | Info: fermenthinks.it