



spiritoitaliano.ne

CULTURA INTERALCOLICA E SPIRITU

S- scouting gin allo zafferano

8 Ottobre 2021

Search bar with magnifying glass icon

ULTIMI ARRIVI

s-scouting: gin allo zafferano

ready for "life of wine" 2021

champagne experience: allez!

Alla
scoperta
del “Gin
allo
zafferano”,
il 100%
toscano di
Liquori
Morelli
SPIRITS
SCOUTING

top 10 usa wine distributors 2021

barolo en primeur: asta benefica

milano 2 drink 4 a week

u-label è realtà

la distillazione nonino by night

il nuovo antico alambicco di caffo

risultati beer awards taste 21

presente e futuro dei dealcolati

risultati beer awards design 21

Tempo di
vera
ripartenza, la
stagione estiva
finisce ma si
ritorna ad
assaporare il
gusto del
piacere da
condividere
insieme.

SAPEVI CHE...



si legge (più o

meno) in: 4 minuti

IN SINTESI

Liquori Morelli, antica grapperia toscana dal 1911 non è stata a guardare e ci ha convocato assieme ad altri esperti di beverage e lifestyle per la presentazione e l'assaggio del suo nuovo **Gin allo Zafferano**.

Non ci siamo persi l'occasione di scoprire da vicino la **nuova creazione Morelli**,

NEL CALICE

SPIRITS

VINO

BIRRA

MIXOLOGISM

ASSAGGI

CULTURA

INTERVISTE

NELL'ARIA

COLPO D'OCCHIO

SPIRITO E FORMA

NEWS

ARCHIVI

Ottobre 2021 (7)

Settembre 2021 (26)

Agosto 2021 (15)

un'azienda a noi nota (ricordate le nostre interviste a distanza nel lockdown?) e di cui conosciamo bene cura e attenzione nella produzione.	Luglio 2021	(26)
• •	Giugno 2021	(23)
foto PB©	Maggio 2021	(24)
• •	Aprile 2021	(22)
	Marzo 2021	(24)
	Febbraio 2021	(24)
	Gennaio 2021	(21)
	Dicembre 2020	(24)
	Novembre 2020	(24)
	Ottobre 2020	(24)
	Settembre 2020	(24)
Va da sé che la meravigliosa terrazza di "ToscaNino in Rinascenza" affacciata sui tetti fiorentini più esclusivi è stato un tale "benvenuto" da	Agosto 2020	(15)
	Luglio 2020	(22)
	Giugno 2020	(25)
	Maggio 2020	(29)
	Aprile 2020	(19)

poter
condizionare il
giudizio anche
del più
integerrimo. Noi
come sempre
abbiamo
cercato di fare
la nostra parte,
nel rispetto del
lavoro e del
lettore.

il progetto,
in breve

• •

Luca, Paolo e
Marco sono oggi
la **IV^a**
generazione di
famiglia che
prosegue
l'attività iniziata
dal fondatore

Leonello nel
1911 a Forcoli
(PI).

Un marchio che
già negli anni
'60 possedeva
una fama che
andava oltre i
confini regionali
e che si
consolidò negli
anni '70 con
importanti
esportazioni in
Europa e sui
mercati
statunitense e
cinese.

• •

Centodieci anni
di storia
professionale e
familiare

narrata nel
mondo ma

strettamente

**connessa al
territorio.**

Liquori Morelli

fa successo

parlando di

Toscana e della

sua costante

ricerca nel

distillare e

imbottigliare

spirits prodotti

esclusivamente

con **materie**

prime del

luogo.

• •

foto PB©

• •

Una gamma

attenta al

sapore

moderno, negli

ultimi anni
virata più verso
il distillato
(giovane,
invecchiato e
infuso) ma
conservando
amplissimi spazi
per la
tradizione
liquoristica.

Tanti **premi**
(ultimo la Gold
per la Grappa
50/50 riserva
all'**Alambicco**
d'oro 2021) che
arricchiscono la
loro storia così
come il **Museo**
di famiglia
Morelli che
conserva e
onora la
memoria
collettiva della
comunità nella

loro sede.

• •

Detto questo,
con
infocchettature
varie ma
sincere, ecco il
nuovo Gin allo
Zafferano che
nasce come
ultimo pezzo
della ***Gin-trilogy***
dopo il Gin
Botanico e il Gin
Fondatore.

Un distillato che si affaccia sul mercato con il chiaro intento di **arrivare a un pubblico selezionato**. La scelta dello zafferano è nata essenzialmente per 2 ragioni:

- la **preziosità** della spezia,

considerata
da molti una
sorta di oro
alimentare

- il legame con
il **territorio**,
visto che lo
zafferano
arriva
dall'Azienda
agr.
Rossopuro di
Castelfiorentin
nota per
un'attenzione
quasi
maniacale per
la qualità e la
caratura degli
stimmi

• •

foto PB©

• •

Tutto è
chiaramente
incentrato sulle
peculiarità
dell'aromatizzaz
una fase
delicatissima
che, come
precisato da
Marco Morelli,
ha l'obiettivo
dichiarato della
giusta
estrazione. Alto
è sempre il
rischio che una
spezia
persistente e di
tale qualità
possa con i suoi
aromi intensi
soverchiare
oltremodo il
distillato pulito.

Emblematica
anche la sua
frase: «siamo

felici di essere
riusciti a
raccontare con
questo gin
l'anima
originale e
splendente
della Toscana,
dedicando ai
clienti un
prodotto di
lusso che li
potrà
accompagnare in
tanti momenti
magnifici sia a
casa che fuori».

• •

La scelta di
passare
attraverso
l'antico rito del
bagnomaria nei
pistilli di
zafferano rosso

assume, proprio
per quanto
sopra, un
significato
rilevante fermo
restando che
solo la capacità
dell'uomo
alchimista-
assaggiatore
dietro
l'alambicco
(leggasi Paolo
Morelli) può
determinare il
successo di un
prodotto così
esclusivo e,
diciamocela
tutta,
economicamente
molto oneroso
per l'azienda.

le stille
alcoliche

• •

L'abbiamo detto sopra: l'obiettivo è palesemente quello di lasciarlo scorrere al palato con **caldo equilibrio** e inconfutabile **personalità speziata**.

• •

Nessuna altra botanica inclusa e altrimenti, diciamo noi, non sarebbe potuto essere perché la **spinta gusto-olfattiva** dello zafferano è già qualificante di suo.

Sicuramente
sarà stato
impegnativo
deciderne la
concentrazione
perché ci è
parso
sorprendente
per
caratterizzazione
sensoriale più
delle
aspettative.

Packaging,

ovviamente,

made in Tuscany

da nota

cristalleria

regionale che

richiama

pienamente lo

stile degli altri 2

fratelli della

triade ma con

venature

colorate

differenti. **Linee**

armoniche

serigrafate su un

profilo

sicuramente

elegante e con

pochi fronzoli,

bello.

• •

• •

Versato nel
bicchiere il gin
esce di un
colore acceso
fra l'oro e il
giallo zinco,
luminosissimo
che definirlo
ammaliante pare
quasi riduttivo.

• •

All'**olfatto** arriva
già a trenta
centimetri dal
naso: **forte** ma
non devastante,
un varietale che
indubbiamente
pervade da
unico
protagonista
senza assalire,
direi **perfetto**.

In bocca il suo
**45% di titolo
alcolometrico** si
fa sentire ma
evitando ogni
forma di
sgradevole
pungenza.

Sicuramente
riscalda e lo fa
da subito ma
approviamo
pienamente la
scelta di "**osare**"
sul grado per
dare maggior
"timbro" e
personalità a un
gin che in bocca
lascia un aroma
chiaramente
lunghissimo
(davvero una
materia prima di
valore) e che

**marca la retro-
olfazione in
senso assoluto.**

• •

foto PB©

• •

Un prodotto di
qualità, nessun
dubbio, che per
peculiarità **non
può essere
considerato il
prodotto per
tutti i giorni** o
per ogni
situazione. E'
esclusivo anche
in questo e lo
hanno
dimostrato
anche i nostri
test di
abbinamento:

perfetto per i
cocktail
preparati dal
barman
ambassador
Andrea Frediani,
bene ma non
benissimo su
alcuni preparati.

• •

Mi sono fatto
l'idea di un
prodotto
realmente
pregiato, fatto
con materie
prime di **valore**
(in tutti i sensi) e
con estrema
cura nel
processo
produttivo.

In enoteca lo
troveremo a un
prezzo

decisamente
sopra la media
per tutti i motivi
sopra esposti.

• •

Per la
miscelazione

è un gin
“spaziale”,
datelo in
mano a un
bartender
bravo e vi
farà fare le
“capriole”.

In
abbinamento
può arricchire
ed esaltare
salumi pepati
così come
alcune
crudités di
mare

particolarmente
sapide e
aromatiche o
ancora

assaggini

etnici di

entrata, poi
fermiamoci.

La **Toscana**
alcolica ha un
altro **paladino**
di valore.

prendete
appunto:

azienda
tipologia
prodotto

alcol

degustato
nel

valore in
commercio*

reperibilità*

rapporto
qualità /
prezzo

in
abbinamento
a:

Attenzione,
ricordate...

nessun

consiglio per gli

acquisti ma
semplicemente
il **racconto di**
un assaggio di
qualità.

Commentate o
scriveteci
a redazione@spir

Imitandoci,
potreste
comunque
migliorare anche
il vostro spirito.
Il **confronto**,
come scriviamo
sempre, è il
primo passo
verso
l'**accrescimento**
culturale... per
tutti!

[torna in alto](#)

riproduzione

riservata

spiritoitaliano.net ©

2020-2021

condividi

l'articolo su:



distilleria

gin

glamour

morelli

recensione

scouting

spirito italiano

spirits

toscana

zafferano

By Paolo Bini



PAOLO BINI



Paolo Bini è

giornalista iscritto
all'Albo Pubblici

è laureato in

Informatica

all'*Università d*

Studi di Firenze

Studi di Firenze,
dove è nato nel 1961.
L'amore per la storia e
il gusto e la cultura
enoica toscana
portarono, a fine
'90, a intraprendere
percorsi verso
conoscenza del vino.
Oggi è sommelier
professionista,
degustatore ufficiale
relatore
per *Associazione
Italiana
Sommelier* per
svolge docenza
corsi toscani e
regione per la
formazione dei
sommelier AIS. Si
e collabora per
generaliste e
settore, è anche
chocolate tast
per *Compagnia
Cioccolato,*
assaggiatore

relatore per AN
l'associazione ita
vicina al mondo
distillati. Curat
editoriale
per *spiritoitaliano*

**POTREBBE
INTERESSARTI:**



ww- alla spiri
tastingprova: diret
singletoner ama
select cocktailoni

21 Agosto 2020
baladin
17 Luglio 2021
26 Novem 2020

- SAPEVI CHE...

- SAPEVI CHE...

- SAPEVI CHE...



**Trucco
pulire i**



Nuovo Nissan

Nissan

SPIRITO DI
AMICIZIA CON



— SI PARLA DI —

mauro marrani **spirito
italiano** cocktail chianti
classico 2021 **grappa**
alcol uva degustazioni
acquavite dop mixology
concorso toscana
spirits distillerie brandy
paolo bini consorzio
distillato ue evento
distillati mercato 2020 dati
gin spirito export whisky
europa comunque vicini

distilleria **vino**
birra scotch mipaaf blog
italia video

CERCA NEL SITO

Search...



spiritoitaliano.net © Cultura e informazione su vini e distillati - 2020

curatore editoriale: **Paolo Bini** - info: **redazione@spiritoitaliano.net** - WP
engine

