

L'AQUILA: NASCE "BACCO", IL PRIMO GIN CON LE VINACCE DI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

24 Febbraio 2025



L'AQUILA - Non è il primo prodotto con le vinacce, ma con quelle di uva Montepulciano d'Abruzzo sì. Si chiama non a caso Bacco ed è un gin che nasce con finalità sociali. A produrlo, all'Aquila, due trentenni con la loro cooperativa nata nel 2020 e impegnata nella promozione dell'inclusione, la sostenibilità e il benessere attraverso politiche di responsabilità sociale.

Bacco Gin nasce dalla collaborazione tra Realize Scs, Cantina Alattera e Distillati e Liquori Srl, con l'obiettivo di unire tradizione, innovazione e impegno sociale. Questo gin unico prende vita dalle vinacce di Montepulciano provenienti dalle vigne di Ofena, un territorio che rappresenta l'essenza più autentica dell'Abruzzo, noto come il "Forno d'Abruzzo" per le sue straordinarie condizioni pedoclimatiche che lo hanno da sempre eletto a territorio vocato alla viticoltura di qualità.

Ottenuto dall'essenza di vinacce essiccate, che racchiudono l'anima delle vigne, in Bacco Gin ha note floreali e fruttate che vanno ad esaltare i sentori di ginepro per regalare un'esperienza sensoriale raffinata.

Un distillato che racconta il territorio e sostiene cause benefiche destinando parte dei ricavi a iniziative solidali. Parte integrante del progetto è infatti la scelta di destinare una quota dei ricavi all'Ente Nazionale Sordi, sezione provinciale dell'Aquila.

Per la produzione Federico Congiu e Antonella Marrocchi di Realize, 34 e 38 anni, hanno coinvolto Alattera, cantina di Davide

Quintili di Bussi sul Tirino (Pescara) che adotta pratiche biologiche e ha uno scrupoloso impegno verso la sostenibilità, e Distillati e Liquori Srl, prima distilleria della provincia dell'Aquila fondata da Riccardo Marino e Tommaso Ciuffetelli Totani nel 2020 che produce il gin 67Cento, ormai affermato sul mercato locale.

Bacco Gin sarà presentato in occasione di una serata-evento sabato prossimo, 1 marzo, nella sala da tè del Grand Hotel e del Parco dell'Aquila, alle ore 18,30. Grazie al sostegno e alla partecipazione di Marcantonio Beverage e Il Vermuttino, sarà possibile assaggiare il prodotto anche con varie declinazioni nella miscelazione.