

Andrea Zingarelli, terza generazione a Rocca delle Macie: Senensis e il bere miscelato

by - mercoledì, maggio 09, 2018

<http://www.vinotype.it/andrea-zingarelli-terza-generazione-a-rocca-delle-macie-senensis-e-il-bere-miscelato/>

Andrea Zingarelli, figlio del patron Sergio Zingarelli, rappresenta la terza generazione della famiglia a Rocca delle Macie, insieme alla sorella Giulia. Grande giocatore (mancato) di rugby, ha comunque raggiunto già una 'meta' dando il via alla quarta generazione e ne sta conquistando una nuova, creando un prodotto molto originale.

Oltre che per il vino, ha una grande passione nel mondo del calcio e quella avvincente per nuove sfide. E' nel mondo del bere miscelato che Andrea si è impegnato per realizzare un progetto giovanile e che sprizza energia ad ogni goccia: si chiama Senensis, un gin al 100% senese, nato nel 2017 in collaborazione con Paolo Cesareo, titolare del Tapas Bar I Parolai a Siena.

La presentazione ufficiale del primo prodotto ideato da Andrea e Paolo si è svolta lo scorso Vinitaly: il "**Gin Senensis**" - London Dry Gin from Chianti Botanicals, un gin prodotto solo con essenze botaniche del Chianti provenienti dalla provincia di Siena, frutto dell'estro creativo e della passione per il bere miscelato che unisce Andrea Zingarelli e Paolo Cesareo.

Le essenze del fiore e della foglia di sangiovese, della foglia di olivo, della verbena, del dragoncello, della salvia, del ramerino e del ginepro selvatico di Castellina in Chianti sono alla base del Gin Senensis. Un prodotto autenticamente senese che va a rafforzare il legame con il territorio della famiglia Zingarelli in modo del tutto originale e indipendente.

Qual è l'obiettivo di questa tua avventura nel bere miscelato?

A. L'obiettivo è quello di produrre spiriti, liquori, bevande analcoliche, utilizzando esclusivamente materie prime di alta qualità e soprattutto interamente "made in Siena". C'è però un obiettivo più ambizioso che vorremmo raggiungere e cioè quello di avvicinare le persone al mondo dei cocktail "depurandolo" della cattiva materia prima con cui spesso vengono confezionati, restituendogli una superiore dignità non solo a livello di materie prime, appunto, ma anche a livello sociologico, cercando di soddisfare l'attenzione sempre crescente di una parte dei consumatori verso l'origine e la qualità del prodotto in sé.

Perché tutto "made in Siena"?

A. Ci siamo accorti, attraverso alcuni studi e sperimentazioni, che le cosiddette "botaniche" di casa nostra, le materie prime autoctone, offrono delle proprietà organolettiche e olfattive davvero sorprendenti oltre che originali e identitarie.

Quindi avete creato il Gin Senensis?

A. Sì, il Gin Senensis è stato il nostro primo prodotto ma stiamo lavorando anche al Vermut, con vino chianti, vino vermentino, foglia di cipresso tra gli ingredienti, al Bitter con zafferano di Montalcino dell'azienda "Crocus" come colorante naturale, a Vodka, Tonica e Ginger beer, utilizzando l'acqua surgiva del monte Amiata.

Una rivoluzione per gli aperitivi.

A. In realtà non solo aperitivo ma anche dopo pasto e, come azzardo, in accompagnamento ad un intero menu, creando una sorta di "cocktail gastronomico".

Se ne sentirà parlare.

<http://www.senensis-spirits.com/>

PDF document by Vinotype