

MACAJA GIN

UN'EMOZIONANTE ESPLORAZIONE DEL PATRIMONIO BOTANICO DELLA VIA DEL SALE

VIA DEL SALE

Antico itinerario di scambio dai mercanti tra Piemonte e Liguria, questo viaggio dalle Alpi al mare custodisce la materia prima del nostro gin.

BOTANICHE

Un gin radicato nel territorio di origine, creato con ingredienti 100% italiani. Una selezione di erbe e agrumi dal Piemonte e dalla Liguria sprigionano freschezza e sapori fruttati.

DISTILLAZIONE

Una preziosa abilità ereditata dal 1898 nel creare alchimie perfette. Questa tradizione continua con la creazione del gin Macaja.



La via del sale

Distilliamo dal 1898, ma nei nostri progetti non sono mai venute meno la curiosità, la voglia di migliorarci e sperimentare, di trovare la migliore qualità.

La distillazione di un gin artigianale è una delle nuove sfide che abbiamo deciso di intraprendere e, per farlo, abbiamo avviato una ricerca meticolosa sulle botaniche da utilizzare.

Questo viaggio ci ha condotti attraverso l'incantevole scenario del percorso che da sempre collega il Piemonte alla Liguria, passando per le montagne: la Via del Sale, spettacolare rete di itinerari che collega le Alpi Piemontesi e Francesi al Mare Ligure, storicamente utilizzata con scopi commerciali.

Sui suoi tracciati si trasportavano prodotti artigianali o alimentari verso il mare e, in senso contrario, transitava il sale, merce preziosissima, chiamato "oro bianco", fondamentale per la conservazione dei cibi.

Questa vasta area, fitto reticolato di sentieri che si snoda tra Piemonte, Francia e Liguria, non è solo collegamento strategico che nei secoli ha messo in comunicazione terra e mare. È anche territorio ricco di una rigogliosa natura, caratterizzata dalla biodiversità e da un patrimonio naturalistico unico.

Lungo questi percorsi, sino alle montagne, abbiamo selezionato la maggior parte delle botaniche che concorrono a rendere unico il nostro gin. Poi siamo scesi verso il mare e ci siamo fatti sedurre dalla freschezza degli agrumi: chinotto, arance Pernambuco, limoni di Gavenola.

Approdati in Liguria, siamo stati avvolti da un'ispirazione tanto forte quanto incorporea: "Macaja", una condizione meteo molto particolare, circoscritta al Golfo di Genova, che si verifica quando spira vento di scirocco, il cielo è coperto e il tasso di umidità elevato.

Talvolta, soprattutto in primavera, questo vento caldo e umido riesce a oltrepassare le montagne e raggiunge il Piemonte attraverso le Valli Bormida e Tanaro, dove diventa il vento di "marin", a ricordarci che in linea d'aria il mare non è poi così lontano.

Dalla suggestione di questo evento atmosferico prende il nome il nostro gin "Macaja". La sua identità, sfaccettata ma armonica, rimanda all'insieme equilibrato dell'ecosistema che caratterizza questa terra ancestrale di passaggio, incontaminata e pura: la Via del Sale, che porta al mare e dal mare arriva.







Il Chinotto

Il Chinotto è una pianta originaria della Cina. Intorno al 1500, un navigatore savonese la trapiantò sulla costa ligure e qui trovò un ambiente ideale che, nel tempo, ne avrebbe migliorato le qualità organolettiche. Si coltiva solo nel territorio rivierasco ligure da Varazze a Finale. La pianta, sempreverde, è alta poco più di un metro e mezzo, ma sviluppa sui pochi rami un'incredibile quantità di frutti e di fiori.

Nel periodo del raccolto, tra settembre e novembre, è possibile scorgere tra le foglie grappoli di chinotti, di piccole dimensioni e dal colore verde brillante che, col tempo, vira all'arancio

Il profumo che sprigionano è intenso e caratteristico, segno di una eccezionale serbevolezza, che ne consente la conservazione per periodi molto lunghi. Solo poche piante di chinotto sono coltivate ancora nel savonese e la conservazione della specie è affidata agli orti botanici e ai vivai.

Il chinotto di Savona è un Presidio Slow food. L'obiettivo del Presidio è il recupero della coltivazione e il rilancio della canditura: un disciplinare rigoroso prevede l'utilizzo di materie prime di alta qualità e l'impiego di chinotti coltivati in loco .

Hanno aderito al progetto coloro che avevano ancora piante di chinotto nei loro giardini e appezzamenti, con l'intento di valorizzare nuovamente queste coltivazioni ma anche di recuperare terreni per nuove piante di chinotto autentico savonese.

Il chinotto che utilizziamo per il nostro gin viene acquistato dall'azienda agricola di Marilisa Parodi di Finale ligure e viene utilizzata solo la parte più esterna della buccia che a contatto con i vapori della distillazione sprigiona aromi unici.



Le arance del Pernambuco

Pare che la pianta sia stata importata dal Brasile. Durante la dominazione Portoghese dello Stato di Pernambuco (la cui attuale capitale è la città di Recife), in un secolo non ben identificato, un marinaio ligure della Val Maremola, appena sopra Pietra Ligure, era imbarcato su di un veliero che effettuava un carico di legname destinato alle coste navali di allora. Al ritorno da una fortunata traversata dell'Oceano Atlantico, il navigatore portò con sé semi, talee e giovani piantine brasiliane caratteristiche di quella regione. Tra questi vegetali, che in seguito provò a coltivare nel suo modesto appezzamento di terreno, vi era anche l'arancio che lui stesso cominciò a definire "Pernambuco" in ricordo del suo viaggio sudamericano.

Così, in Liguria ed in Italia, arrivò questa arancia molto caratteristica e facilmente riconoscibile per una protuberanza che è incorporata all'estremità prossimale del frutto, detta impropriamente "frutticino".

Trattandosi di un agrume precoce, è presente nelle aree più riparate della riviera di Savona e Imperia, dove la maturazione avviene già da fine ottobre. Le particolari caratteristiche climatiche della costa della Liguria di ponente, conferiscono al Pernambuco caratteristiche di fragranza e di bilanciamento tra acidità e dolcezza capaci di differenziarlo fortemente da produzioni provenienti da altri areali mediterranei. Attualmente non esistono colture specializzate e la produzione è limitata a piccoli appezzamenti.

Il perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità, la notevole succosità e la delicatezza aromatica rendono il Pernambuco un agrume fresco e dissetante.



I Limoni

La miscela unica di 36 botaniche include i limoni liguri che conferiscono al gin un aroma fresco e dolce. È molto importante il controllo della temperatura di distillazione per far sì che vengano preservati i suoi profumi originari.



Il Ginepro

L'utilizzo di queste bacche nella produzione di gin è una tradizione che risale a quando i monaci conducevano i primi esperimenti di distillazione.

Le bacche selezionate per Macaja provengono dal Colle della Maddalena, nella provincia di Cuneo, al confine con la Francia.

Siamo a quasi 2.000 metri di altezza, dove il ginepro trova il clima ideale per crescere spontaneamente, senza interventi invasivi dell'uomo.

Sapientemente affiancato alle altre botaniche, il ginepro, pianta ricca di proprietà, è elemento essenziale per garantire l'autenticità del gin, qualunque siano le altre scelte di personalizzazione.



Il Corbezzolo

Questo frutto colorato, che cresce sulle coste italiane, è ricco di proprietà antiossidanti e principi attivi.

Le bacche carnose hanno un sapore gradevole e completano, con una nota dolce, un insieme variegato e strutturato. Donano un piacevole sentore zuccherino.

L'impareggiabile profumo della Lavanda

Per deliziare sia il gusto, ma anche l'olfatto, è presente la lavanda con il suo profumo inconfondibile. Questo fiore particolarmente adatto se associato ad altre botaniche già nell'Ottocento era utilizzato in infusione nel brandy o nel gin. Oltre a dare un tocco di floreale all'insieme, ha antiche proprietà benefiche.



Il timo

Un ingrediente interessante e insolito in distillazione, caratterizza il gin con un aroma legnoso e speziato e un gusto tipico del mediterraneo.

Il *thymus vulgaris*, cresce prevalentemente nelle zone marine ed è caratterizzato da foglie piccole e allungate.



Macerazione

Botaniche selezionate e non trattate, estrazione di molecole, fiori e agrumi freschi, spezie e frutta, sono gli elementi essenziali che rendono Macaja un gin così speciale.

In macerazione viene utilizzato un sottilissimo strato esterno della buccia, degli agrumi, l'epicarpo, che dona freschezza al distillato. Agrumi della Liguria come scorza di arancia del Pernambuco, scorza di limone, uniti a ginepro, lavanda, foglie di eucalipto, menta piperita, verbena odorosa, melissa, camomilla e fiori di sambuco sono una combinazione rara che misceliamo sapientemente per creare un gin unico dall'aroma inconfondibile.





Distillazione

Il segreto del nostro gin? La distillazione, dal 1898.

Oltre 14 mesi di sperimentazioni e ricerca in laboratorio, per trovare la combinazione perfetta tra le 36 botaniche.

La scelta di distillare con un piccolo alambicco discontinuo custodito gelosamente che accompagna da decenni la nostra attività e ci consente di estrarre al massimo solo la parte migliore del distillato.

Gli aromi freschi vengono posti in un apposito cestello situato nella parte alta, che grazie all'evaporazione e a una bassa temperatura costante conferisce al gin eleganza e ricercatezza.

L'infuso contiene spezie, diversi tipi di pepe, zenzero, cinorrodi di Rosa canina, bacche di mirtillo, radice di ireos, semi di coriandolo, semi di anice verde, semi di finocchio, bacche di biancospino, bacche di ginepro.

Un gin equilibrato che ha l'ambizione di raccontare la biodiversità, la cui produzione è limitata e strettamente legata al raccolto locale di stagione.

Dall'archivio storico di famiglia

Amore, dedizione e passione da parte della Famiglia Bocchino sono gli ingredienti di Macaja. Da una scoperta nel nostro archivio una ricetta, conteneva appunti e dettagli su diversi infusi con ingredienti vegetali e agrumi. Dopo lunghe sperimentazioni e rivisitazioni della ricetta originale, nasce l'idea di creare Macaja, Un gin ricercato che ripercorre l'antica via del sale.



Affinamento

Fedeli alla nostra tradizione, dopo la distillazione, una parte del gin viene ridotto di grado e fatto invecchiare in piccole botti da 110 litri per 180 giorni. Grazie alla scelta di far invecchiare il gin, si ottiene una maggiore complessità di carattere e una enfaticazione dei profumi e degli oli essenziali che solo il legno può conferire.



MACAJA GIN

Ricco e agrumato. Il profumo del bouquet libera gradualmente gli aromi delle 36 botaniche. Chinotto, corbezzolo, salvia e lavanda si uniscono delicate alle note fresche del cardamomo, ginepro e salvia.

MACAJA GIN NAVY STRENGTH

Morbidezza e aroma deciso sorprendono al primo sorso! Profumi e sapori dolci si fondono con note fresche di ginepro, cardamomo e agrumi. Ideale liscio come digestivo a fine pasto, o se miscelato con altri ingredienti diventa il migliore alleato della cocktaileria.



MACAJA CASK GIN

L'affinamento di 180 giorni in piccole barriques esalta la complessità.

Al naso risaltano note speziate e balsamiche.

Il gusto si evolve deciso e armonioso
con un sapore leggermente dolce sul finale.

Gin Tonic

*1/5 Macaja Gin - 4/5 tonica - ghiaccio
guarnire con cetriolo*





Negroni

*Macaja Gin 1/3 - bitter 1/3 - vermouth rosso 1/3
1 fetta arancia*



Gin Tonic

Navy Strength

*1/5 Macaja Navy Strength Gin
4/5 Tonica - ghiaccio abbondante
guarnire con limone*





Gin Cask

1/3 Macaja Gin cask - ghiaccio

Confezioni Regalo

Eleganti cappelliere regalo, contenenti una bottiglia di Gin Macaja
con due bicchieri Baloon per la degustazione e preparazione dei cocktail



Eleganti confezioni regalo in cartone con la stampa delle botaniche che contengono una bottiglia di Gin Macaja da 50 cl insieme a due bicchieri Tumbler e tre botaniche per realizzare i vostri cocktail



Cassetta in legno per 6 bottiglie miste, due per tipo

Cassette in legno che contengono una bottiglia di Gin Macaja da 50 cl

Macaja Gin Bar

Perfetto per ogni occasione, completamente smontabile,
rendendolo facilmente trasportabile





Grembiule Macaja

I grembiuli Macaja sono realizzati in cotone e sono perfetti per i vostri Cocktail Party con il Macaja Gin come protagonista.

Macaja Gin Bar

Completamente restaurato ed attrezzato per l'utilizzo durante le feste e degustazioni



Bicchiere Macaja

Prezioso bicchiere in vetro personalizzato "Gin Macaja" ideale per la presentazione e la degustazione dei nostri cocktail



PREMI & RICONOSCIMENTI



COMPETIZIONI INTERNAZIONALI 2023

Macaja Gin, 90/100 punti

Eccellente, altamente raccomandato, Ultimate Spirits Challenge, New York

Macaja Navy Strength Gin, 90/100 punti

Eccellente, altamente raccomandato, Ultimate Spirits Challenge, New York



COMPETIZIONI INTERNAZIONALI 2022

Macaja Cask Gin, Doppia Medaglia d'oro

Solo pochissimi partecipanti ricevono una doppia medaglia d'oro da tutti i membri della giuria di esperti, questi sono considerati i migliori prodotti al mondo - World Spirits Competition - San Francisco

Macaja Gin, 93/100 punti

Eccellente, altamente raccomandato, Ultimate Spirits Challenge, New York

Macaja Gin, Gold Medal

World Spirits Competition - San Francisco

Macaja Navy Strength Gin, 85/100 punti

Ottimo, fortemente raccomandato, Ultimate Spirits Challenge, New York

Macaja Navy Strength Gin, Silver Medal 93/100 punti

“Profumato con agrumi, camomilla, ginepro e spezie dolci. Il palato floreale e potente si combina magnificamente con i sapori speziati e pungenti del pino” - IWSC International Wine & Spirit Competition, Londra



COMPETIZIONI INTERNAZIONALI 2021

Macaja Cask Gin, 92/100 punti

Eccellente, altamente raccomandato, Ultimate Spirits Challenge, New York

Macaja Gin, 90/100 punti

Eccellente, altamente raccomandato, Ultimate Spirits Challenge, New York

Macaja Gin, Silver Medal 91/100 punti

“Un Gin audace con spezie calde alla cannella e dolcezza di anice che traspare al naso. Una piccantezza di pepe bianco e rosa all'assaggio.” - IWSC International Wine & Spirit Competition, Londra



COMPETIZIONI INTERNAZIONALI 2020

Macaja Gin, 88/100 punti

Molto buono, fortemente raccomandato, Ultimate Spirits Challenge, New York

Macaja Cask Gin, 95/100 punti, Top 100 Spirits

Straordinaria, raccomandazione finale, Ultimate Spirits Challenge, New York



MACAJA
GIN

info@macajagin.com - www.macajagin.com

seguici su Instagram

