vinetur

# Gin Renais d'Emma Watson verwertet 100 % der Ausgangsstoffe für eine zertifizierte kohlenstoffneutrale Spirituose

Die Familie Watson verwandelt das Chablis-Erbe in einen nachhaltigen Gin, der ökologische Innovation und französisch-britische Weintradition miteinander verbindet

Montag, 22. Dezember 2025




Alex und Emma Watson, die für ihre Verbundenheit mit der französischen Kultur und der Innovation bekannt sind, feiern heute den französischen Wein auf eine unkonventionelle Weise. Ihr familiäres Projekt, der Gin Renais, ist direkt vom Weinbaugebiet Chablis inspiriert, einer Region, die ihre Ausbildung und ihre persönliche Geschichte geprägt hat. Als Jugendliche haben sie den Wein von Chablis bei Familienfeiern kennengelernt und anschließend in den Weinbergen gearbeitet, wobei sie ein gutes Verständnis für die besonderen Rebsorten dieser Bezeichnung entwickelten.

Ihr Vater pflanzte seine ersten Reben in Chablis vor mehr als drei Jahren mit Hilfe von einheimischen Winzern und seinem Freund Jean-Paul Renard, dem Sohn des berühmten William Fèvre. Seine erste Cuvée wurde mit einer Goldmedaille ausgezeichnet, was sein Engagement für die Region noch verstärkte. Er ist nun der erste Brite, der in die chablisische Winzergemeinschaft aufgenommen wurde, eine Ehre, die Alex auch gleich entgegengenommen hat. Heute besitzt die Familie sieben Parzellen zwischen Chablis und Irancy, auf denen sie sowohl Weiß- als auch Rotweine anbaut. Jedes Jahr nehmen sie an den lokalen Weinfesten teil.

Der Name Renais ist eine Abkürzung für "Renaissance" und steht für die Idee, den Rosinen nach der Weinbereitung ein neues Leben zu geben und sie in ein modernes und nachhaltiges Produkt zu verwandeln. Der Gin Renais versucht, die Aromen der Chablis-Weine zu reproduzieren: Agrumen-Noten, um die Säure zu unterstreichen, Meereskalk aus Kimméridgien und gemahlener Sel, um die Mineralität zu unterstreichen. Die Rezeptur enthält auch Tilleul-Blüten, Chardonnay-Jus, Akazienmehl, Schafskäse, Ginster, Korianderkörner und Kubenholz.

Die Herstellung von Gin beginnt mit der ausschließlichen Verwendung von Rosinen und Schalen aus der Familie der Rosinen, aber auch anderer französischer Weinerzeugnisse, um das erforderliche Volumen zu erreichen. Die Destillation des Tresters erfolgt im Beaujolais vor einer zweiten Destillation im Vereinigten Königreich in einer mit Sonnenenergie betriebenen Destillerie.

Für die Verkostung empfiehlt Alex, den Gin pur in einer Weinflasche oder auf Eis zu genießen. Er schätzt besonders den trockenen Martini, der die Minimalität der Spirituose hervorhebt. Das zitrone Profil des Gin Renais ist auch eine ideale Grundlage für klassische Cocktails wie den French 75 oder den Tom Collins. Ihr Vater bevorzugt es, den Cuvée Grand Cru auf Eis zu trinken. Emma bietet ihre eigene Kreation an: den Emma Spritz, einen Cocktail aus Gin Renais, Chablis, Sirup, Zitronenwasser, Enzianlikör und Sodawasser.

Der Gin Renais ist von Climate Partner als kohlenstoffneutral zertifiziert. Das Projekt zielt darauf ab, die Nebenprodukte der Weinindustrie zu recyceln und gleichzeitig den ökologischen Fußabdruck zu minimieren. Die Verpackung der Bouteillen wird aus biologisch abbaubaren und kompostierbaren Rohstoffen hergestellt. Les Watson affirment vouloir montrer l'exemple dans une industrie où la durabilité devient essentielle.

Mit diesem französisch-britischen Familienprojekt wollen Alex und Emma Watson nicht nur das französische Weinbaupatrimoine feiern, sondern auch eine moderne und verantwortungsbewusste Vision für die handwerkliche Herstellung von Spirituosen vermitteln.