vinetur

Bruichladdich avvia sull’isola di Islay la raccolta manuale annuale per il gin The Botanist

I raccoglitori raccolgono ogni primavera 22 botaniche selvatiche dell’isola in un processo dipendente dal meteo che definisce il profilo aromatico e l’identità del distillato

mercoledì 10 giugno 2026



Ogni maggio, quando la primavera raggiunge l'isola scozzese di Islay, la Bruichladdich Distillery dà avvio a una delle fasi più laboriose della produzione del gin The Botanist: la raccolta a mano di 22 botaniche selvatiche locali che crescono nel paesaggio atlantico dell'isola.

La raccolta annuale si svolge a Islay, al largo della costa occidentale della Scozia, dove Bruichladdich opera dal 1881. Il gin, lanciato nel 2011, è prodotto come Islay Dry Gin e si basa su piante foraggiate sull'isola anziché su ingredienti coltivati in azienda per la produzione industriale. Secondo l'azienda, la raccolta avviene in modo sostenibile e segue i tempi naturali del ciclo di crescita e fioritura di ciascuna pianta.

Dal 2018 il lavoro è guidato da James Donaldson, forager ufficiale di The Botanist, affiancato ora da Kate Hannett. Nell'arco di diverse settimane, i due si muovono sull'isola raccogliendo fiori, foglie ed erbe aromatiche nello stadio che la distilleria descrive come ideale per lo sviluppo. Donaldson ha detto che una tempistica accurata è essenziale perché ogni pianta reagisce in modo diverso una volta raccolta. Alcune possono semplicemente essere essiccate in modo uniforme, mentre altre richiedono una gestione più delicata prima dell'inizio dell'essiccazione. Il sambuco, per esempio, deve essere preparato a mano fiore per fiore.

Quel lavoro è condizionato dal clima di Islay. L'isola registra quasi 200 giorni di pioggia all'anno, rendendo il meteo un fattore costante nel decidere quando e come raccogliere ciascuna botanica. Il processo dipende non solo dall'accesso alle piante, ma anche da una conoscenza approfondita delle condizioni e degli habitat locali.

Dopo la raccolta, le botaniche vengono portate in distilleria ed essiccate lentamente nella soffitta con la sola ventilazione naturale. Bruichladdich afferma che non vengono utilizzati calore né metodi industriali di essiccazione accelerata. Le piante vengono invece disposte su rastrelliere di legno e girate a mano più volte al giorno per contribuire a preservarne gli oli essenziali e il carattere aromatico. Alcuni ingredienti particolarmente fragili, tra cui biancospino e fiori di sambuco, vengono trasformati in tinture per catturare aromi che altrimenti potrebbero svanire rapidamente.

Le 22 botaniche selvatiche di Islay vengono combinate con altri nove ingredienti più tradizionali del gin, tra cui bacche, semi, cortecce e scorze. Vengono quindi distillate lentamente in un alambicco Lomond modificato, un'attrezzatura più comunemente associata alla produzione di whisky ma qui adattata al gin. Il risultato, secondo la distilleria, è un distillato stratificato che combina ginepro con note erbacee, floreali, agrumate e speziate tratte dalla vegetazione dell'isola.

Bruichladdich presenta The Botanist come un prodotto strettamente legato al terroir di Islay, usando un termine più spesso applicato al vino per descrivere il modo in cui il luogo influenza il sapore. In questo caso, l'azienda collega il profilo del gin al territorio selvaggio dell'isola, al clima marittimo e alla flora autoctona. Questo posizionamento ha contribuito a distinguerlo in un mercato dei gin premium affollato, dove molti marchi fanno affidamento su botaniche importate e ricette standardizzate.

Il gin è imbottigliato a 46% ABV ed è prodotto attraverso doppia distillazione. Bruichladdich afferma che il proprio approccio si basa su trasparenza degli ingredienti, approvvigionamento locale, legami con la comunità e sostenibilità. Nel 2020 la distilleria ha dichiarato di essere diventata la prima distilleria di whisky e gin in Europa a ottenere la certificazione B Corp, una qualifica pensata per riconoscere standard sociali e ambientali.

La rinnovata attenzione alla raccolta ogni maggio serve anche a ricordare quanta parte del lavoro agricolo manuale resti dietro alcuni spirits premium. Nel caso di The Botanist, la produzione non inizia in un magazzino o in una sala di assemblaggio ma all'aperto su un'isola dove pioggia, stagionalità e cicli delle piante determinano ancora una parte del calendario. Per Bruichladdich, questo ritmo stagionale è centrale sia per l'identità del gin sia per la sua storia commerciale.

L'enfasi sulle botaniche raccolte a mano arriva in un momento in cui i consumatori di spirits cercano sempre più prodotti con origini tracciabili e metodi di produzione chiari. A Islay, Bruichladdich ha trasformato questa domanda in una narrazione radicata nella geografia locale e nel lavoro artigianale. Il messaggio dell'azienda è che The Botanist non viene solo distillato a Islay, ma nasce da ingredienti raccolti lì a mano ogni primavera.

Questa affermazione conferisce al marchio anche una forte dimensione turistica. Islay è già nota a livello internazionale per i suoi single malt torbati, e Bruichladdich ha usato The Botanist per ampliare quell'immagine oltre il solo whisky. Legando il gin alle piante selvatiche presenti sull'isola, offre ai visitatori un altro modo di leggere Islay attraverso sapore, paesaggio e stagionalità.

Per ora, maggio resta uno dei momenti chiave di questo ciclo. Segna l’inizio di una raccolta che dipende dalle finestre meteorologiche, da un’essiccazione paziente e da una conoscenza botanica dettagliata prima che qualsiasi distillato arrivi all’alambicco. In un settore spesso definito da scala e costanza, The Botanist continua a presentare la propria produzione come qualcosa plasmato anzitutto da ciò che può essere trovato crescere sull’isola stessa.

L’accento sulle botaniche raccolte a mano arriva in un momento in cui i consumatori di spirits cercano sempre più prodotti con origini tracciabili e metodi di produzione chiari. A Islay, Bruichladdich ha trasformato questa domanda in una narrazione radicata nella geografia locale e nel lavoro artigianale. Il messaggio dell’azienda è che The Botanist non viene solo distillato a Islay, ma nasce da ingredienti raccolti lì a mano ogni primavera.