vinetur

Dai vigneti alle distillerie: I Watson presentano "Renais" - Un innesto di tradizione e innovazione

Il viaggio di una famiglia dai vigneti alle distillerie

sabato 19 agosto 2023



Nel cuore delle regioni vinicole francesi, si sta svolgendo un'incantevole storia che intreccia i legami familiari con l'artigianato della vinificazione e della distillazione. Quest'estate Emma Watson, l'acclamata attrice inglese celebre per i suoi ruoli in film come "Harry Potter" e "Piccole donne", insieme al fratello Alex, ha portato alla ribalta un nuovo marchio di gin battezzato "Renais". La sua essenza è profondamente radicata

nelle viti del vigneto borgognone della famiglia Watson, una proprietà di cui molti non erano a conoscenza.

Un tesoro nascosto in Borgogna

Emma, riconosciuta a livello mondiale per le sue doti di attrice e per il suo attivismo, ha trascorso molte estati a coltivare le viti di Pinot Nero e Chardonnay nel vigneto di famiglia in Borgogna. Chris Watson, il patriarca del clan Watson, ha fondato il Domaine Watson a Chablis ed è innegabilmente appassionato dei suoi legami con la Borgogna. "Era indubbiamente un'anima borgognona che purtroppo è nata in Inghilterra", commenta scherzosamente la figlia.

Il viaggio di Chris è iniziato quando si è trasferito a Parigi negli anni '80 per esercitare la professione di avvocato. Lì, l'avvocato in erba ha coltivato una profonda amicizia con i proprietari di vigneti caratteristici, appassionandosi gradualmente alla viticoltura. Incoraggiato da questi compagni viticoltori che hanno riconosciuto in lui uno spirito affine, Chris ha preso a cuore i loro consigli. Nel 1991 aveva acquistato un terreno a Chablis, che si diceva fosse di alto livello nel XIX secolo. Ricorda: "Ci sono voluti otto anni per ottenere tutti i permessi e le autorizzazioni per piantare le viti". Oggi, il Domaine Watson vanta offerte squisite, tra cui il Domaine Watson Irancy 2019 e lo Chablis 2022.



Renais: Una rinascita delle tradizioni

Ispirandosi alla dedizione e agli sforzi profusi nei vigneti del Domaine Watson, Emma e Alex hanno immaginato il Renais. Attualmente disponibile esclusivamente nel Regno Unito e in Europa, questo gin parla di una storia e di un sapore unici. Il nome "Renais" deriva dalla parola francese "renaissance", che simboleggia la rinascita. Come hanno spiegato i fratelli in una dichiarazione congiunta, si tratta di "un cenno al forte legame familiare e a come il vigneto di famiglia abbia influenzato in modo significativo sia il gusto che l'identità del marchio Renais".

Una caratteristica distintiva del gin Renais è l'integrazione delle uve Domaine Watson, distillate come vinacce per formare il suo spirito di base. Queste uve sono abbinate a uve pressate grand cru provenienti dal Domaine des Malandes. Per esaltare ulteriormente il palato, vengono infuse note botaniche e minerali di ginepro, coriandolo, agrumi, miele e, in particolare, un distillato di calcare Kimmeridgiano, una caratteristica distintiva del terreno della Borgogna. Alex sottolinea: "Le uve Grand Cru sono l'ingrediente naturale più prezioso della regione e noi abbiamo il privilegio di averne accesso. Il calcare conferisce ai vini di Chablis il loro caratteristico sapore minerale e conferisce al gin una splendida corposità e struttura. Renais è la lettera d'amore della nostra famiglia a Chablis".



Emma considera Renais non solo un gin, ma anche un progetto familiare che evoca ricordi cari. "Sono particolarmente orgogliosa di riutilizzare l'uva dei vigneti, compresi quelli di mio padre, per ridurre al minimo gli sprechi e creare qualcosa di innovativo".

Mentre Chris continua a occuparsi delle sue vigne di Pinot Noir e Chardonnay, Alex ed Emma sperimentano cocktail esclusivi a base di Renais. Tra questi c'è "The Emma", una miscela di Renais, Chablis, sciroppo di fiori di sambuco, succo di limone e soda, guarnita con un pizzico di liquore Suze e servita con ghiaccio.