vinetur

Il Gin Renais di Emma Watson valorizza il 100 % dei prodotti viticoli per uno spirito certificato neutro di carbone.

La famiglia Watson trasforma il patrimonio di Chablis in gin durevole, unendo innovazione ecologica e tradizione viticola franco-britannica

lunedì 22 dicembre 2025



Alex ed Emma Watson, noti per il loro attaccamento alla cultura francese e all'innovazione, festeggiano oggi il vino francese in modo inatteso. Il loro progetto familiare, il gin Renais, si ispira direttamente all'ecosistema viticolo di Chablis, una regione che ha segnato la loro formazione e la loro storia personale. Adolescenti, hanno scoperto il vino di Chablis durante una cena in famiglia e in seguito hanno lavorato nelle vigne, sviluppando una conoscenza approfondita dei vitigni tipici di questa denominazione.

Il padre ha piantato le sue prime vigne a Chablis più di trent'anni fa, con l'aiuto di vignerons locali e del figlio Jean-Paul Renard, figlio del celebre William Fèvre. La sua prima cuvée ha ottenuto una medaglia d'argento, il che ha rafforzato il suo impegno nella regione. È diventato il primo britannico a far parte della Confrérie chablisienne, un onore che Alex ha ricevuto anche in seguito. Oggi la famiglia possiede sette parcelle tra Chablis e Irancy, producendo sia vino bianco che vino rosso. Ogni anno partecipano alle feste del vino locali.

Il nome Renais è un'abbreviazione di "renaissance", che riflette l'idea di dare una nuova vita all'uva passa dopo la vinificazione, trasformandola in un prodotto moderno e duraturo. Il gin Renais cerca di riprodurre il tratto aromatico dei vini di Chablis: note di agrumi per evidenziare l'acidità, il calcare marino del Kimméridgien e il selce gemmato per evidenziare la mineralità. La ricetta comprende anche il fiore di tiglio, il jus di chardonnay, il miele d'acacia, il fiocco di seta, le bacche di grano, i chicchi di coriandolo e le bacche di cubo.

La produzione del gin inizia con l'utilizzo esclusivo di rafles e peaux issues des raisins familiaux, ma anche di altri prodotti vinicoli francesi per raggiungere il volume necessario. La distillazione delle vinacce avviene nel Beaujolais, prima di una seconda distillazione nel Royaume-Uni, in una distilleria alimentata a energia solare.

Per la degustazione, Alex raccomanda di assaporare il gin in purezza in un bicchiere di vino o in un bicchiere di ghiaccio. Apprezza in particolare il Dry Martini, che mette in risalto la mineralità dello spirito. Il profilo citronné del gin Renais è anche una base ideale per cocktail classici come il French 75 o il Tom Collins. Il loro padre preferisce degustare la cuvée Grand Cru sur glace. Emma propone la sua creazione preferita:

l'Emma Spritz, un cocktail che mescola gin Renais, chablis, sirop de fleurs de sureau, jus de citron frais, liquore di genziana e soda water.

Il gin Renais è certificato neutro in carbone da Climate Partner. Il progetto mira a riciclare i sottoprodotti dell'industria vinicola riducendo al minimo l'impatto ecologico. L'imballo delle bottiglie è prodotto a partire da campioni biodegradabili e compostabili. I Watson affermano di voler dare il buon esempio in un settore in cui la durata è essenziale.

Attraverso questo progetto familiare franco-britannico, Alex ed Emma Watson desiderano non solo celebrare il patrimonio viticolo francese, ma anche proporre una visione moderna e responsabile dello spirito artigianale.