

Comunicato stampa

Febbraio 2026

Nasce Shirabi Gin: il nuovo gin esclusivo distillato in Giappone che unisce precisione creativa e visione contemporanea
Produzione limitata a 5.000 bottiglie l'anno, con assegnazione esclusivamente tramite prenotazione e selezione

LMDV Capital insieme a Mario, Matteo e Francesco Miyakawa presentano Shirabi Gin, un nuovo progetto nel mondo degli spirits pensato come oggetto raro e intenzionale: un gin a tiratura volutamente ridotta, costruito attorno a un'idea di precisione, purezza e cura del dettaglio.

Shirabi nasce intorno al concetto di _Kaizen_, la costante ricerca giapponese della perfezione che si traduce in un'esperienza degustativa "di precisione", guidata da intenzione e misura. La ricetta, creata insieme al noto distiller Yoichi Motoki, valorizza botaniche giapponesi rare, selezionate e lavorate con attenzione meticolosa per esprimere purezza, profondità e una silenziosa intensità. Il risultato di questa ricerca è valorizzato da una bottiglia unica: realizzata interamente in acciaio inossidabile, il materiale ideale per dar vita alla visione del designer di fama internazionale Kenya Hara, rappresenta al meglio il concept minimale della craftsmanship nipponica e l'idea di un lusso misurato e moderno.

Shirabi Gin sceglie un posizionamento ultra-esclusivo per preservare coerenza e desiderabilità: la produzione è limitata a 5.000 bottiglie l'anno e l'assegnazione avverrà unicamente tramite prenotazione, con selezione e quantità controllate. La supervisione creativa è curata da Giovanni e Francesco Bassan, che svilupperanno l'identità creativa del progetto con un linguaggio contemporaneo ed essenziale.

Il lancio di Shirabi si inserisce in un progetto più ampio, un'ampia visione di lungo termine che ambisce a sviluppare i concetti di precisione ed esclusività esplorati con questo primo prodotto dando vita ad un nuovo punto di riferimento nel mondo dei fine Japanese spirits.

Il debutto: una private experience a Milano

Per segnare il debutto, Shirabi darà vita a una private experience a Milano nelle date 28 febbraio e 1° marzo presso una location esclusiva in Via Solferino 31 [\[4\]](#) per 120 selezionatissimi ospiti. Il concept prevede un locale nascosto stile _speakeasy_ dove vivere l'esperienza di un _omakase bar_, con un percorso di 45 minuti interamente guidato dall'iconico Yuzo Komai, Head Bartender del Centifolia di Tokyo: slot su prenotazione, cocktail tasting a base Shirabi, food pairing di alto livello e un impianto scenografico audio/luci pensato per amplificare l'esperienza.

Oltre a guidare la parte di mixology dell'esperienza, Yuzo Komai sarà ambasciatore di Shirabi nel mondo. Per la prima volta in Italia, le sue creazioni dialogheranno con una sequenza culinaria curata da Yoji Tokuyoshi della Bentoteca. In coerenza con la natura del progetto, la partecipazione alla private experience è esclusivamente s