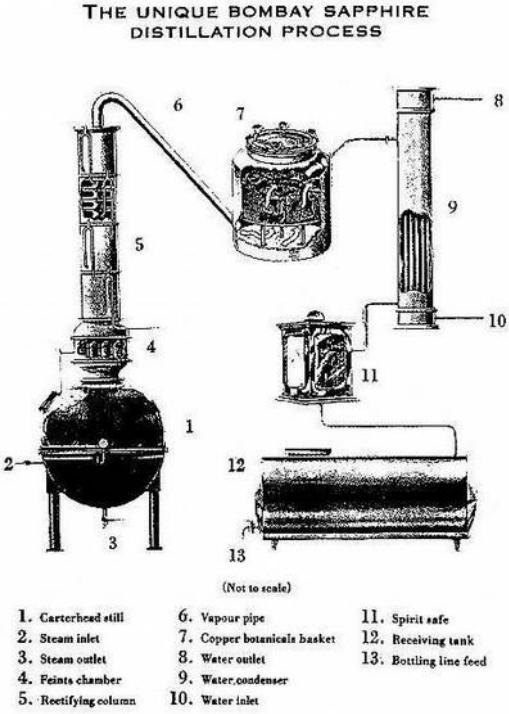
GIN

La premessa è doverosa e non può che essere sulla storia del Gin, ampliandola poi con una spiegazione sulla produzione.

Il gin, nato in Olanda verso la metà del 1600 ad opera di un medico dell' università di Leda, Francisco Della Boe, meglio noto come Franciscus Sylvius, come molti altri distillati e liquori, è nato come medicinale, infatti il suo inventore stava cercando un rimedio per curare i soldati olandesi che si ammalavano di febbre nelle Indie Orientali.
Questo prodotto ebbe un tale successo che nel giro di pochi decenni divenne molto popolare anche in Inghilterra, nazione che iniziò poi una porduzione di tale superbo nettare.
Nel 1690 Guglielmo III di Orange vietò l' importazione di distillati stranieri (principalmente quella del Cognac dei tanto odiati nemici Francesi), favorendo così non solo l' utilizzo di quelli nazionali, ma anche l' utilizzo dei cereali in eccedenza che in questo modo sarebbero andati alla produzione dell' alcol da destinare alle distillerie di gin.
La produzione divenne molto importante, così tanto da destinare il distillato come compenso da integrare al salario degli operai; le conseguenze, soprattutto sociali, furono di enorme gravità, a causa dell' aumento dell' alcolismo nella popolazione più povera, con importanti ripercussioni di ordine pubblico e di sicurezza. Il governo inglese tentò di porvi rimedio con il "Gin Acts", ma senza esito.
E' ottenuto dalla ridistillazione di alcol etilico che sia stato aromatizzato con bacche di ginepro. Una delle legislazioni più precise in argomento è quella svizzera:
Legge sulle sostanze spiritose:
•Art. 73 Bevande spiritose al ginepro, gin



•1 La bevanda spiritosa al ginepro è una bevanda spiritosa ottenuta aromatizzando con bacche di ginepro (Juniperus communis) alcool etilico di origine agricola, distillato di cereali o acquavite di cereali.

•2 È consentito aggiungere altre sostanze aromatiche naturali o naturidentiche, altri estratti aromatici o altre piante aromatiche. Tuttavia, le caratteristiche organolettiche delle bacche di ginepro devono restare percettibili.

•3 Il gin è una bevanda spiritosa a base di ginepro ottenuta per aromatizzazione con sostanze aromatiche naturali o naturidentiche oppure con estratti aromatici di alcool etilico di origine agricola, che presenti le caratteristiche organolettiche adeguate. Il sapore delle bacche di ginepro deve prevalere.

•4 Il gin distillato (p. es. «London Gin») è una bevanda spiritosa a base di ginepro ottenuta esclusivamente mediante ridistillazione di alcool etilico di origine agricola di qualità che presenti le caratteristiche organolettiche desiderate, e aggiungendo bacche di ginepro e altre sostanze vegetali naturali.

•5 Il gin distillato deve soddisfare i seguenti requisiti minimi:

- il prodotto iniziale della ridistillazione deve presentare un tenore alcolico originale almeno del 96 per cento in volume;
- nella ridistillazione il sapore del ginepro deve prevalere;
- per l'aromatizzazione possono essere utilizzate anche sostanze aromatiche naturali o naturidentiche oppure estratti aromatici.

Sostanzialmente lo stile di gin più popolare è il London dry, ma vi sono altre tipologie come il Plymouth dry gin, molto aromatico e saporito, l'Old Tom Gin, addolcito con sciroppo di zucchero e poco diffuso e lo Sloe Gin che è un liquore a base di gin e succo di prugne selvatiche. Le marche più famose di "London dry gin" sono la Gordon's, la Tanqueray (entrambi i gin sono prodotti dalla stessa distilleria), la Bombay e la Beefeater tutte prodotte nella città di Londra. Un buon gin prodotto in Scozia è l'Hendrick's profumato al cetriolo molto in voga nei templi del bere miscelato. Il gin Bombay Sapphire, prodotto con metodo London dry, viene distillato almeno tre volte in un alambicco chiamato "Carter Heads" e tutto il processo è severamente controllato dall'apposito bureau.

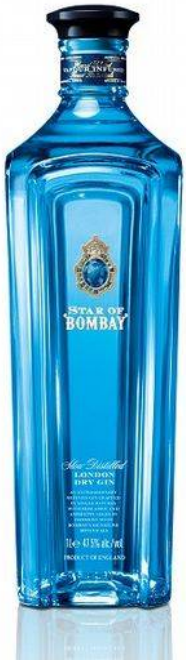
Gin Bombay Sapphire

Gin dal bagaglio olfattivo più aromatico in assoluto, Bombay è da sempre un elemento indispensabile per la miscelazione; inglese di qualità è prestigio, nel perfetto stile **London Dry**, ha una particolarità che lo differenzia: subisce **tre cicli di distillazione**. In questo modo i dieci ingredienti segreti che lo compongono hanno tutto il tempo per conoscersi ed amalgamarsi, deposti in apposite celle perforate dove, a bagnomaria, ne vengono estratte tutte le proprietà e gli oli essenziali. Il prodotto finale ha un grande equilibrio che gli consente addirittura di essere bevuto liscio, cosa generalmente insolita per un Gin e sconsigliata dagli appassionati.

Adamantino brillante, al naso esprime sentori netti di ginepro e un mix di erbe vegetali ed aromatiche di alloro, salvia e timo, insieme a sensazioni floreali di violetta e glicine. L'impatto gustativo è rotondo e avvolgente, di corpo ma dolce, coerente nei tanti rimandi aromatici che caratterizzano una lunga persistenza di ginepro e spezie dolci.

Gin Bombay Sapphire East

Ai dieci tradizionali botanicals del Bombay (mandorla, limone, liquirizia, ginepro, radice di Iris, Angelica, coriandolo, cannella, pepe di Giava (cubebe), grani di paradiso (Aframomum Melegueta), Tonutti ha aggiunto soltanto due nuovi aromi: il pepe thailandese e il lemongrass (citronella). Eppure, cambia il mondo. Il pepe fornisce una nota immediata e sorprendente che, ammettiamolo pure, mi ha colpito molto. Mentre il Lemongrass esalta le note citriche che peraltro nel Bombay non sono mai mancate. Il risultato è un gin particolarissimo e anche eccitante per le prospettive che apre a nuove miscele.



Gin Bombay Star

Utilizzando un metodo di distillazione particolare chiamato “Slow single batch” (letteralmente, unico lotto lento) e aggiungendo due botaniche, buccia di Bergamotto italiano e semi di Abelmosco (o Ambretta), alla ricetta originale del Bombay Sapphire hanno creato un gin Super Premium eccezionale. Il processo di produzione prevede una tripla distillazione, tramite 3 alambicchi in rame “Carter Head”, che hanno i botanicals posizionati sopra il serbatoio alcolico, in modo che i vapori passino attraverso gli ingredienti e ne catturino l’aroma. Per ridurre la gradazione alcolica il tutto viene allungato con acqua del Lago Vyrnwy. Ne deriva un gin morbido e limpido, dal sapore molto equilibrato e delicato, un poco agrumato, adatto ai palati più delicati.

Gin Tanqueray

La ricetta è rimasta invariata dal 1830 ed ha tre vegetali dominanti: ginepro toscano, angelica e coriandolo, contribuendo a Tanqueuray il fresco stile asciutto, con un sapore ricco di ginepro. La liquirizia, è importante per il perfetto equilibrio di questa miscela di sapori botanici. La selezione e la cura di questi prodotti botanici è cruciale per la qualità del gin finito.

Lo spirito di grano neutro su cui si basano il gin Tanqueray è prodotto nei raddrizzatori alloggiati in un'altra parte del ponte di Cameron ed è di fatto lo spirito di base lo stesso usato per fare la vodka Smirnoff, in modo estremamente puro.

Gin Tanqueray Ten

Tanqueray nº Ten è l'ultimo gin della marca britannica Tanqueray, fondata da Charles Tanqueray nel 1830, lanciata sul mercato nell'anno 2000. La sua peculiarità è la distillazione fatta a base di piante ed agrumi. Si elabora combinando con arance, lime, pompelmi, limas, pomelos, bacche di ginepro, con un liquore neutro, con quattro distillazioni. Nell'ultima distillazione, si infondono nel liquore neutro e gli agrumi i fiori di camomilla. Da questa combinazione nasce la sua morbidezza e la sua freschezza, ottenendo un sapore estremamente equilibrato e fresco.

Si tratta di un gin di alta graduazione alcolica, concretamente il 47,3 %. Può fregiarsi di esser stato riconosciuto come il miglior liquore bianco ai

Degustazione: pompelmo e camomilla sono evidenti al naso, ma lo sono anche spezie complesse e ginepro. Il palato meravigliosamente arrotondata è incredibilmente liscia considerando la sua forza inebriante alcolica. Juniper è integrato con il limone appena spremuto, succo di arancia e pompelmo rosa, mentre il pepe bianco e coriandolo aggiungono profondità.

Gin Tanqueray Rangpur

Una versione piuttosto rara della celebre marca di London Dry Gin: più marcato da note di limone verde, questo gin è prodotto sulla base di un lungo elenco di botaniche tra cui il frutto di rangpur (un frutto ottenuto dall’incrocio tra il limone e il mandarino), lo zenzero e la foglia di alloro. Possiede alcuni punti in comune con gli altri gin della famiglia Tanqueray, ma rivela in più note di agrumi, di spezie e di erbe aromatiche.

Gin Monkey

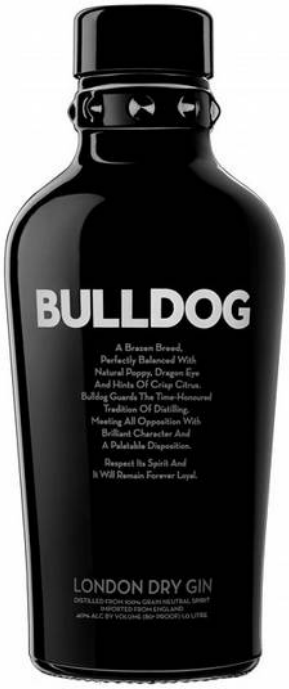
Racchiude in sé l'arte del gin secondo la tradizione britannica, l'esotismo orientale delle spezie indiane, le erbe e l'acqua della Foresta Nera.

Dall'antica e segreta ricetta ideata dal comandante Montgomery Collins, un gin di gran pregio, ritenuto dagli intenditori uno dei migliori al mondo.

47 gli ingredienti, 47 i gradi alcolici, e un nome, Monkey, che ricorda la scimmietta dello zoo di Berlino ricostruito nel dopoguerra grazie anche al contributo del comandante Collins. Ginepro, eucalipto, pino, menta, agrumi, spezie, fiori e frutti rossi sono solo alcune delle infinite sensazioni che offre al gusto questo straordinario gin, da degustare liscio o come base per fantastici cocktails.

Gin Mare

Gin Mare è un gin mediterraneo aromatizzato con quattro botanici principali: basilico dall'Italia, timo dalla Grecia, rosmarino dalla Turchia, agrumi dalla Spagna e l'oliva Arbequina, cultivar tipica della Catalonia. Gradazione Alcolica 42,7% vol.
Accanto ai classici ginepro, coriandolo, cardamomo, questi profumi mediterranei creano un gin dai tipici profumi e ricordi delle coste mediterranee
Distillato in Spagna dalla famiglia Giro.
Gin Mare è prodotto tramite processo di distillazione discontinua con un Alambicco Fiorentino da 250 litri, creato appositamente per questa lavorazione.Per la macerazione ognuno degli otto componenti botanici viene aggiunto individualmente a 200 litri di spirito neutro di cereali e acqua per 24-48 ore e agli agrumi macerati per un anno, per poi subire il processo di distillazione.



Gin Bulldog

Bulldog è complesso, sofisticato, elaborato tramite quattro distillazioni effettuate seguendo il metodo tradizionale, con alambicchi di rame, ed infine purificato attraverso un triplice filtraggio.

Bulldog è un Gin London Dry distillato in Inghilterra, che venne lanciato sul mercato nel 2006.

Un gin raffinatissimo, il primo a combinare ingredienti tanto esotici come il papavero selvatico (di sapore erbaceo), l'occhio di dragone (frutto di origine cinese, simile al lichi ed utilizzado nell'antichità come stimolante) e le foglie di loto, oltre ad una lunga lista di ingredienti botanici provenienti da quattro continenti (ginepro, limone, mandorla, cassia, lavanda, liquirizia, angelica, coriandolo...).

Gin The Botanist

Di carattere, complesso,costituito da un buoquet formato da 31 elementi botanici, da questi il nome The Botanist, uno dei Gin piu puri e complessi al mondo.

Nell'isola di Islay (Scozia), si incontra la famosa distilleria di Bruichladdich. Lì è stato recuperato un antico alambicco di rame, chiamato affettuosamente Ugly Betty (Betty la Brutta) per poter distillare uno dei Gin più puri e complessi sul mercato, con una produzione limitata a 15000 bottiglie. Questo gin, per l'altissima percentuale di erbe, è stato battezzato Botanist.
Dei 31 elementi botanici che compongono questa ricetta, 22 sono autoctoni di Islay, compreso il ginepro. Botanist è limpido e cristallino, anche se non è stato filtrato a freddo.
L'aroma è raffinato e pulito, con aromi di sale marino (al contrario dei normali Islay) e con un retrogusto dolce di bacche di ginepro.
Sul palato è raffinato e secco, con la persistenza dei tocchi amari di pepe, spezie, scorza di limone e pera. La consistenza è cremosa e pulita.

Gin Botanic

Produzione: Gin prodotto a partire da grano inglese di alta qualità e acqua di sorgente, sottoposto a tre processi di distillazione. Per la sua preparazione vengono utilizzati i seguenti ingredienti botanici come la "mano di Buddha", ginepro, mandarino, timo, coriandolo, limone, cannella, menta piperita, camomilla, anice, arancio dolce, mandorla, cardamomo e mango.

Note di degustazione: gin leggero e secco, con sentori di ginepro e mandorla seguiti da delicate note agrumate: "mano di Buddha", bergamotto e arancio dolce.

Gin Citadelle

Il Metodo di distillazione unica di Cittadella gin produce uno spirito con una struttura fine che possa resistere l'aggiunta giudiziosa di ginepro e altre erbe. Il mastro distillatore seleziona i vegetali che vanno a completare la freschezza del ginepro con la crostata, sapori floreali ed esotici. Un lavoro di alto artigianato, consente ai sapori e gli aromi di mescolarsi in perfetto equilibrio. Un bouquet ricco di aromi e sapori è il segno distintivo di un gin eccezionale.
Anche se la ricetta Citadelle viene tenuta segreta, gli ingredienti chiave includono ginepro francese e radice viola, coriandolo dal Marocco, mandorle e scorza di limone agrodolce dalla Spagna, la buccia di succose arance messicane, angelica dalla Germania settentrionale, cardamomo (spezia più costosa al mondo dopo zafferano) da India, corteccia di cassia dall'Indocina e cannella dallo Sri Lanka, la dolcezza complessa di liquirizia cinese, il sapore piccante di grani del paradiso dall'Africa occidentale, pepe cubebe da Java, cumino olandese, anice francese sapido e stelle,noce moscata, finocchio e radice di iris italiano, apprezzato per le sue proprietà digestive e la sua capacità di fissare i gusti complessi contenuti nel gin.

Gin London N°3

Il Number 3 London Dry Gin si distingue subito per la bottiglia con la chiave incastonata sopra.

Number 3 celebra senza dubbio l'integrità e il carattere del tradizionale London Dry Gin. Le botaniche che lo compongono sono tre frutti e tre spezie: ginepro che conferisce il sapore caratteristico; bucce di arancia dolce che danno freschezza; e il pompelmo con le sue caratteristiche note agrumate; poi abbiamo radice di angelica che conferisce al gin il tono secco; il cardamomo e infine il coriandolo dal tono speziato.

La chiave che si trova sul fronte della verde bottiglia è copia della chiave antica che apriva la parte vecchia della bottega londinese di Berry Bros. & Rudd. Ma questa insolita presenza può essere anche interpretata come metafora di chiave del successo, fondato quest'ultimo su un rapporto di fidelizzazione e fiducia con il consumatore.

Gin Hendrick's

Molto popolare in Gran Bretagna, questo gin è distillato in Scozia in alambicchi a ripasso in rame. La sua grande originalità risiede nell'integrazione di due ingredienti inediti: il cetriolo e i petali di rosa.
Hendrick's Gin è prodotto nella regione dell'Ayrshire in Scozia a partire da due alambicchi. Nel 1966 Charles Gordon – patron della William Grant & Sons – acquistò due alambicchi da collezione senza conoscerne esattamente l'uso futuro. Nel 1988 Charles Gordon conobbe Lesley Gracie, lanciandole una sfida su come servirsi di questi due alambicchi per creare un gin in grado di integrare una miscela insolita rispetto al comune. Ci sono voluti 11 anni e numerosi esperimenti a partire da piante, semi, radici e frutti prima di poter arrivare a una formula in grado di soddisfare la richiesta di Mr. Gordon: 11 specie botaniche, alcune classiche e alcune assolutamente stravaganti per la categoria – Achillea, Coriandolo, Ginepro, Camomilla, Semi di cumino, Bacche di cubebe, Fiore di sambuco, Scorza d'arancia, Scorza di limone, Radice di angelica, Radice di iris – e un'infusione finale di petali di rosa damascena e cetriolo.

Gin Nordés

Le distillerie Atlantic Galician Spirits hanno creato Gin Nordés, un gin proveniente da Spagna con una gradazione alcolica di 40º

Nordés Gin rompe radicalmente con idee preconcette, ridefinendo i confini delle categorie di gin.

E 'stato realizzato con uve tradizionalmente coltivate in Galizia e una selezione di dodici erbe uniche in purezza e aroma, provenienti da ogni angolo della Galizia, che forniscono al gin tutto il suo carattere. Tra queste: un filo di salvia, l'alloro, il cardamomo, il chinino, zenzero, ibisco e tè, lavorate con un processo lento e accurato.

Gin Puro The One

Puro blend ottenuto dall'infusione e distillazione essenziale di bacche di ginepro in presenza di coriandolo e di una misurata selezione di agrumi.

Gin Puro è sorprendentemente morbido, pur con imponente struttura. Non invadente, richiama con piacevolezza il sorso successivo. Si preannuncia con un profumo dal carattere officinale, fresco e agrumato. Lascia al consumatore il gusto di ripercorrere le infinite potenziali strade che il gin permette al vero appassionato. E' messo al servizio della fantasia del professionista che ama esprimere la propria personalità e competenza con abbinamenti inediti.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Profumo: complesso, con un carattere officinale fresco e agrumato. **Gusto:** ricchissimo, sorprendentemente morbido pur con imponente struttura; molto lungo, ma non invadente; richiama il sorso successivo.

Gin The Barmaster

Sapiente blend di infusi e distillati di botanical tra cui varietali specifici del territorio italiano, prodotti da Bonaventura Maschio.
ESSERE UN BARMASTER NON È UNA QUESTIONE DI GUSTO. È UNA QUESTIONE DI STILE.
Richiede una certa attenzione per i dettagli: la consapevolezza che basta un piccolo movimento per dare carattere alla scena.
E poi, naturalmente, il gin giusto. Un gin che faccia il suo dovere. Come Barmaster, che interpreta lo stile di chi ha gin e cocktail fra le dita, tutte le notti. Lo stile di chi poi a casa,ripete esattamente gli stessi movimenti con la stessa professionalità, ma con un piacere più intimo, cercando l'affidabilità degli stessi sapori. Barmaster è un gin versatile, che si presta ad ogni sperimentazione e abbinamento.
CARATTERISTICHE SENSORIALI
Profumo: tipico di gin, ginepro, coriandolo, con un finale agrumato. **Gusto:** piacevole, intenso, armonico, adatto ad esprimersi con qualsiasi abbinamento.

Gin Bacur Bottega

Bacur Gin Bottega è un Distilled Dry Gin che sviluppa una gradazione alcoolica di 40% vol. E' caratterizzato dall'utilizzo di botanicals, quali bacche di ginepro, salvia e scorza di limone.

Realizzata dalla iconica e storico distillatore italiana Bottega, Bacur Gin si basa su una ricetta di erbe, tra cui ginepro, mirto, salvia e la scorza di limone, di provenienza locale dalla regione circostante Veneto, ai piedi delle Alpi. Focalizzate ed espressive al naso, note profumate di agrumi, erbe e spezie, con abbondanza di ginepro. Secco e generoso nello stile.

Gin Luis Gin 8

È il 1897 quando il ventitreenne Camillo Gancia entra a dirigere la F.lli Gancia, portando con sé uno sciame inesauribile di passione, ambizione e particolare attenzione allo sviluppo di nuove ricette e prodotti. Da quel momento mastri distillatori e rinomati uomini di scienza lavoreranno instancabilmente per regalare alle generazioni future scoperte rimaste uniche nella storia, Luis Gin è una di queste. Una proposta che Gancia lancia ai bartender del nuovo millennio!

Nato dalla distillazione di otto botanical selezionati tra i quali ginepro, coriandolo e buccia di arancia, Luis Gin è un prodotto antico e innovativo, che mescola la sapienza degli alchimisti al progresso delle moderne tecniche di distillazione. Luis Gin si propone fresco e aromatico, avvolto da un fascino senza tempo e pronto a regalarci nuove sensazioni di gusto e l'emozione della storia, tutto in un cocktail!

Complesso al naso, colpisce per i suoi aromi freschi e intensi, sapientemente bilanciati.

Gin Jinzu

"Chi meglio beve, meglio vive" diceva un anonimo, e noi non possiamo non citarlo parlando di questo prodotto unico e inimitabile, unione di tradizione e innovazione. Prodotto nell'esperta **Scozia** dei distillati, **Jinzu** fonde il gusto classico del Gin alle**botaniche giapponesi**, in un mix di fiori di ciliegio e saké (il tipico distillato del Giappone), in un insieme di toni caldi e avvolgenti che ricordano sia un'eleganza inglese che un sentore orientale. Il risultato è un'esplosione di aromi che appagherà i vostri sensi, con inaspettati stimoli aromatici ed un gusto imperdibile, che saprà emozionarvi sorso dopo sorso.
Trasparente e cristallino, esprime aromi di ginepro e litchi, insieme ad intense sensazioni floreali che ricordano la rosa e il gelsomino, con lievi ricordi vegetali. Il gusto è morbido e strutturato, sorprendente nei rimandi di foglie di thè e ricco nel gusto, caldo e avvolgente, che ricorda il sakè, verso un lunghissimo finale, molto persistente, di rimandi floreali, in una lunga scia di toni affumicati.

Gin Opihr

Il nome stesso Opihr, pronunciato o-peer, richiama a terre misteriose ed esotiche, profumi di spezie e colori sgargianti. Un mix unico di spezie che degustandolo fa ripercorrono l'antica via delle spezie: Siam, India, Arabia, Marocco e poi Spagna!
Una delle note assolutamente predominanti di questo gin è il pepe di Giava è usato da sempre come afrodisiaco, come cura per molti mali e per scacciare i demoni. Poi cumino, pepe nero, coriandolo e limoni si rincorrono dolcemente.
Un prodotto unico per romantici d'oriente!
Naso: Coriandolo e agrumi, ginepro dolce e note di peperoncino.
Palato: ginepro con abbondante coriandolo.
Finitura: rinfrescante con agrumi e spezie.
Nel complesso: un gin bello che è giocosamente speziato.

Gin Thomas Dakin

Realizzato con undici botanici, tra cui il ginepro, la buccia d'arancia, il coriandolo inglese, l'angelica, il peperoncino e la liquirizia! È il nome di Thomas Dakin, che ha iniziato a produrre gin a Warrington nella seconda metà del XVIII secolo, fondando ciò che sarebbe diventato Greenall. Era un pioniere che ha fatto gin di una qualità sorprendente per il giorno e che è giustamente celebrato.
Sarebbe facile per alcune persone lasciare che il concetto di rafano in gin sfregia la loro degustazione e l'impressione di questo Thomas Dakin. In realtà, questo è un fresco ginepro e agrumi e il rafano aggiunge il carattere, la complessità e l'aroma, oltre a sviluppare la finitura peperita. Se non sapevi in anticipo, pochi identificerebbero il rafano come botanico. La qualità, il carattere e la presentazione di Thomas Dakin Gin è un brindisi meraviglioso per l'uomo stesso, e rende un eccezionale G & T con un guarnito di buccia d'arancia, come per il "servizio perfetto" raccomandato.