

BarTales

ANNO X | N. 2 | OTTOBRE 2022

LIQUID STORY
GRATTACHECCA

COCKTAIL STORY
ALLA MANIERA
DI DON

REPORT
BRANDA
DI BAROLO

HOT SPIRIT

I GIN DELLO STIVALE





I GIN DELLO STIVALE

Nuovi brand per nuovi progetti
Non si arresta la crescita di un trend
che rivela scoperte interessanti

DI CECILIA MORETTI

Da tempo ormai ci si chiede quanto durerà o quando si fermerà la carica del Gin iniziata ormai da un decennio, un'era geologica nel mondo degli spiriti.

Nonostante l'ascesa degli agave spirit, di Whisky e Whiskey, di distillati ibridi e degli alcol free, di "premiumizzazione" e crisi di varia natura, il Gin continua a tira-

re, eccome.

Se il processo di terroir Gin certificato sembra irrealizzabile in qualsiasi paese del mondo, eccezione fatta per qualche brand ma che non cambia la realtà, le varie produzioni nazionali tendono sempre più a caratterizzarsi per uso di botaniche locali e legami con usanze e tradizioni popolari. Succede anche in Italia, ben-



ché in molti casi si assiste a progetti che nascono all'alba e muoiono al tramonto, a prescindere dalla qualità intrinseca del prodotto.

Certamente la grande biodiversità italiana contribuisce all'effervescenza di spiriti locali. Tra le quasi 350 etichette di Gin italiano alcune hanno una storia importante da raccontare, altre la cercano, qualcuna la costruisce con artificiosi storytelling.

In Italia il Gin ha una storia antica che riporta all'alba della sua nascita, alla Scuola Medica di Salerno. Il ginepro italiano è identitario e caratterizzante del territorio, tuttavia, non crediamo che ciò sia sufficiente alla nascita di un movimento che sia sistemico. Crediamo, invece,

che in Italia ci siano espressioni di grandi spiriti, che utilizzano tecniche e ingredienti che permettono il raggiungimento di validi risultati. Oggi anche i compound Gin, spesso tacciati di produzione veloce e approssimativa, possono essere valide espressioni e alcuni costituiscono ottimi bench mark.

Quella che segue è una nostra selezione, in passato ne abbiamo presentate altre, che a nostro avviso meritano attenzione. Sono tutti estremamente performanti in miscelazione, taluni molto intriganti anche per un consumo meditativo. Alcuni di questi Gin sono sul mercato da tempo, altri sono appena arrivati, alcuni conosciuti e altri meno, in ogni caso vi invitiamo a scoprirli.



CORRICELLA - MERCANTI DI SPIRITS

Corricella Gin (43°) è un omaggio all'isola di Procida e alla storia della famiglia Di Costanzo-Avallone, che sull'isola, ormai tantissimi anni fa, aprì le porte del primo laboratorio liquoristico.

Procida si fece conoscere dal grande pubblico quando fu scelta da Michael Redford e Massimo Troisi come set del film "Il Postino", quest'anno è Capitale Italiana della Cultura. Marina di Corricella è la romantica cartolina dell'isola di Procida, qui le reti dei pescatori si mescolano con le architetture spontanee e colorate del borgo marinaro. Le scale incontrano gli archi, le cupole, le finestre, i gradini... in un disordine autentico e originale.

Questa immagine viene riportata sulla preziosa carta naturale dell'etichetta, opera dell'artista napoletana FeBe (Francesca Belmonte). La bottiglia elegante e colorata è impreziosita da ulteriori dettagli come il tappo in legno.

Corricella Gin è uno spirito originale che nasce dall'unione di un London Dry

Gin prodotto dalla più antica distilleria d'Inghilterra con il pregiato infuso di agrumi verdi procidani e altre botaniche autoctone. Il risultato è un gusto autentico, delicato e naturale.

Altra versione è Corricella Tangerine Gin (43°) nel quale è utilizzato un profumatissimo infuso di mandarini procidani. Anche su questa etichetta è protagonista un dipinto dell'artista napoletana FeBe. Questo Gin autentico, delicato e naturale, che esalta i profumi dei mandarini procidani, si presenta con un colore arancio tenue.

Corricella Gin è stato presentato ufficialmente all'ultima edizione di Roma Bar Show.

EMPORIA - GRUPPO CAFFO

Il biglietto da visita di Emporia Gin è il titolo di Best Italian Contemporary Gin al World Gin Awards 2020, uno dei più prestigiosi concorsi internazionali di settore. Emporia Gin nasce da un lungo studio di Nuccio Caffo, master distiller del Gruppo Caffo, che ha lungamente lavorato per definire la ricetta ideale.

Caratteristica di Emporia Gin è la presenza del ginepro fenicio, varietà spontanea che cresce solo in Calabria, che probabilmente fu importato dai navigatori fenici che più di 3.000 anni fa colonizzarono le coste del Mediterraneo. Le particolarità di questa cultivar sono costituite dal colore rosso porpora delle sue bacche, il rosso Phoenix da cui il nome, e dall'aroma più delicato rispetto alle varietà di ginepro più comuni. Anche le altre botaniche sono di origine calabrese, tra cui scorze di bergamotto, lime e bergamotto, radice di liquirizia, salvia, assenzio, sambuco e coriandolo.

Il processo produttivo prevede una in-



fusione di bacche di ginepro alla quale vengono poi aggiunte scorze di agrumi e piante aromatiche. Quindi una prima distillazione e a distanza di un anno viene aggiunta al distillato una miscela di spezie e di acqua del mar Tirreno. Quest'acqua, già anticamente distillata dai fenici, apporterà una nota sapida. A questo punto viene effettuata una seconda distillazione che armonizzerà tutti gli ingredienti. La doppia distillazione è effettuata con un antico alambicco in rame con sistema bagnomaria e deflemmatore Egrot, senza rettifica.

La bottiglia ha una forma classica leggermente arrotondata, impreziosita con delle incisioni verticali sul vetro, tappo decorato e un'etichetta che riporta il disegno di un'antica nave fenicia.

Emporia Gin (45°) ha un gusto complesso e pieno ma molto morbido, aromatico quanto basta e una interessante nota sapida.



GIL - COMPAGNIA DEI CARAIBI

The Authentic Rural Gin (43°) è un distillato che utilizza il ginepro spontaneo di Rocca Imperiale noto per il suo aroma resinoso.

Secondo la storia che ispira il distillato, Gil era il medico di bordo di una nave naufragata in Calabria nel 1871 che riuscì a sintetizzare il veleno delle fatali vipere di Rocca Imperiale. Gil impiega quattro botaniche distillate, tutte separatamente in un alambicco pot still. Quindi vengono aggiunti degli infusi naturali di botaniche calabresi, tra cui i limoni di Rocca Imperiale IGP, le arance dolci e amare di Bisignano del giardino di famiglia, i bergamotti di Pellaro, l'origano della Palombara e la lavanda di Cozzo Carbonaro, lasciati in infusione per un periodo di 3-4 mesi. Il

risultato viene filtrato in modo grossolano attraverso un semplice panno di lino per togliere solo le impurità dovute alla distillazione e mantenere così il colore originale.

Alla vista Gil Gin si presenta con colore giallognolo. Olfatto complesso, subito il bergamotto e gli agrumi seguiti da sfumature floreali ed erbacee. All'assaggio si rivela subito di corpo pieno, fresco con una leggera nota sapida e le spezie in equilibrio. Una variante di questo Gin è Gil Torbato Italiano (43°), caratterizzato dall'uso di torba proveniente dalle torbiere della Sila. Colore leggermente torbido, i sentori affumicati dati dalla torba accompagnano quelli del ginepro e dell'assenzio con un finale molto avvolgente e piacevole.



HEMP - ROSSI D'ANGERA

Dal gusto essenzialmente fuori dagli schemi, Gin Hemp è il nuovo distillato di Rossi d'Angera che anticipa mode e tendenze intercettando i gusti e le loro evoluzioni. Dopo Gin Latitudine45, Gin Hemp (45°) è una nuova dedica al territorio, ottenuto dall'infusione delle infiorescenze della canapa di un piccolo produttore del Lago Maggiore e altre botaniche tradizionali.

Macerazione rapida e successiva distillazione delle infiorescenze di Canapa Sativa Light, insieme alle bacche di ginepro e altre 11 botaniche, tra cui la vaniglia che regala morbidezza e il cardamomo per una leggera nota piccante.



La freschezza e l'aromaticità persistente della canapa, delicata ma con una nota piacevolmente amara, caratterizzano Gin Hemp.

Una ricetta audace che amplia la gamma di Rossi d'Angera dopo lo storico Gin Latitudine45 nato negli anni '30. Gin Hemp è un twist pop di Gin Latitudine45 che prende il nome dalle coordinate geografiche del Lago Maggiore a cui i Rossi di ispirano da sempre per la loro produzione.

Latitudine45 è una ricetta originale, sincera e fedele alla tradizione, con l'aggiunta di spezie e aromi locali. In Latitudine45 rientrano dieci botaniche tipiche dei boschi delle vicine Prealpi, tra cui le Gemme di Pino e l'erba spontanea Achillea.

Gin Hemp nasce con il desiderio di creare uno "spirit" fuori dal comune. Il risultato è un equilibrio perfetto con i sentori erbacei e piacevolmente amari delle infiorescenze. Al naso spiccano profumi agrumati e speziati in armonia con le note della canapa per uno spirito con profumo e sapore unici.



LUXARDO DRY- LUXARDO 1821

L'iconica casa italiana che ha superato i 200 anni di storia ha un legame importante con il Gin. Già nel 1800 a Zara, in Dalmazia, produceva uno spirito a base di ginepro. Nel 1900 il suo Ginepro di Dalmazia non aveva nulla da invidiare ai Gin inglesi. La Dalmazia è da sempre un territorio noto per la qualità del suo ginepro.

Sull'onda della nuova Gin Craze nel 2016 casa Luxardo ha riproposto la sua antica ricetta in una elegante bottiglia che rievoca quella originale. Il packaging tondo e allungato, l'elegante etichetta ricca di informazioni in colori bianco e blu richiamano l'estetica delle sue origini.

Luxardo London Dry Gin nasce dall'accurata selezione di nove botaniche: ginepro, coriandolo, iris, angelica, china,

liquirizia, cannella, cardamomo e arancia amara.

Dopo la distillazione e il dovuto riposo di circa tre settimane lo spirito rivela il profumo di un classico London Dry Gin, caldo e intenso, con il ginepro che esprime tutta la sua personalità.

Al palato risulta in perfetto equilibrio con l'olfatto, prevalgono nettamente le note del ginepro, quindi le spezie più calde e fragranti e una piacevole sensazione di freschezza data dagli agrumi. Il corpo sostenuto dai suoi 43° è pieno e il finale decisamente lungo e persistente.

Molto interessante una versione di questo spirito, il Sour Cherry Gin. In questo caso si tratta dello stesso Gin aromatizzato dall'aggiunta di succo di marasca e una gradazione alcolica ridotta a 37,5°.



MACCHIA - ONESTI GROUP

Ricordi di Sardegna in questo distillato che nasce dalla distillazione di bacche di ginepro isolano: comune e coccolone.

Le botaniche di questo Gin, nato dalla passione del bartender Emilio Rocchino, esprimono un territorio unico e suggestivo, immerso nella macchia mediterranea.

Le sue botaniche principali sono ginepro, mirto, origano, pompia.

Macchia Gin è limpido e cristallino, al naso sprigiona caratteristiche note resinose, accompagnate da lievi sentori floreali e di foglie di mirto, sorprendentemente fresco con profumi di origano selvatico e agrumi. Complice una gradazione a 45,5°, Macchia Gin entra al palato equilibrato e preciso, perfettamente in equilibrio con l'olfatto.

MARCONI GIN - MEREGALLI SPIRITS

Questo distillato nasce dalla tradizione distillatoria di una delle più iconiche distillerie italiane di Grappa, Poli 1898 di Schiavon vicino a Bassano del Grappa, nel cuore del Veneto.

Gin Marconi 46 è un Gin italiano distillato artigianalmente in piccoli lotti da Jacopo Poli con l'alambicco Crysopea.

Poli è un'azienda storica con impianti legati alla tradizione e innovativi. Crysopea è il nome di un impianto con due caldaie a bagnomaria sottovuoto, installato nel 2009 dopo anni di ricerche. Utilizzato per la distillazione di vinacce da uve bianche è considerato uno dei più innovativi impianti in funzione ad oggi per la produzione di Grappa.

L'importante volume alcolico, 46°,



esalta un distillato limpido e trasparente con un intenso profumo di ginepro, fresco e balsamico. Al palato è in equilibrio con il naso, fresco e aromatico con eleganti e spiccate note di cardamomo e coriandolo.

Variante di Marconi 46 è Marconi 42 Gin Mediterraneo. Anche in questo caso gli autori sono Jacopo Poli e Crysopaea che presentano un Gin nel cui corpo botanico spiccano ginepro, rosmarino, timo, menta e basilico, tipiche botaniche mediterranee che caratterizzano il distillato. In Marconi Gin Mediterraneo abbiamo una gradazione di 42°.

Al naso un'esplosione di piante aromatiche, al palato si presenta complesso e evolutivo, fragranza vegetale e un lungo finale.



OCCITAN BIO - BORDIGA 1888

Bordiga 188 è una storica distilleria di grande tradizione. Il punto di forza dei suoi distillati sono le erbe officinali alpine raccolte ancora oggi a mano con rispetto verso l'ambiente ed essiccate in alta quota dai montanari in un ambiente incontaminato.

Erbe spontanee, evidentemente biologiche perché immuni da pesticidi, fertilizzanti, anticrittogamici. Bordiga distilla il ginepro raccolto nelle Valli Occitane per produrre quella che considera una delle più antiche ricette di Gin italiano: il Gin Occitan.

Data la naturalezza delle botaniche ogni produzione è totalmente condizionata dal susseguirsi delle stagioni e dalle variazioni del clima. Occitan Gin (45°) è

un London Dry che si presenta con colore cristallino e nel cui corpo botanico risaltano ginepro, angelica, cardamomo, coriandolo. All'olfatto spiccano note importanti di sottobosco e resina di pino che precedono quelle di ginepro e agrumi. Al palato, assaggiato a temperatura ambiente e in purezza, risulta avvolgente ma deciso con sensazioni intense di spezie e resina, con gli agrumi in supporto a dare freschezza, un corpo che dona lunghezza e persistenza di gusto. Il packaging è molto accattivante.

L'etichetta con lamina verde richiama la dimensione biologica, ed è perfettamente eye catching. Segue l'indicazione "Biologico" in evidenza e poi la nota che caratterizza questa special edition prodotta con una tiratura limitata a 3.000 bottiglie: Ginepro raccolto durante la festa della Raccolta del Ginepro del 2 ottobre 2021 a Montemale, Cuneo, organizzata dalla distilleria Bordiga e dall'Associazione Rerum Natura.

ORIGINARIO - DORECA

I proto Gin sono nati in Italia, in quel di Salerno presso la celebre Scuola Medica Salernitana che realizzava questi spiriti per uso medicale. Inconsapevolmente quei religiosi furono i precursori di una delle più celebri bevande alcoliche della storia. Anche questo Gin vuole raccontarsi attraverso le origini dei suoi ingredienti tipici delle regioni mediterranee italiane. Da qui il nome OriGinario.

Le bacche di ginepro italiano sono distillate sottovuoto per preservare al massimo profumi e aromi. Il corpo botanico comprende: foglie di origano, timo, alloro e rosmarino, tutte dalla Sicilia, e scorze essiccate di limone e arancia amara dalla Calabria. Due versioni per Gin OriGina-



rio. Una ABV 40% vol si caratterizza con un tipico ingrediente della gastronomia siciliana: il capperò. I boccioli floreali della pianta del capperò vengono raccolti entro i cinque giorni di vita quando sono pieni e tondi senza essersi ancora trasformati in frutti o cucunci.

La seconda, ABV 50% vol è un tributo a una tipicità calabrese, il peperoncino, che dona allo spirito un aroma dolce e salato e una media piccantezza al palato. Nel complesso Gin OriGinario si presenta con una personalità distintiva di note floreali ed erbacee delle spezie tipiche della macchia mediterranea.



PANAREA - SAGNA SPA

Sin dalla sua fondazione nel 1823 l'azienda Distillers & Distributors si è sempre specializzata nelle produzioni di Grappe e di liquori.

Panarea Island Gin (44°) è prodotto dalla famiglia Inga, originaria della Sicilia, oltre a essere il nome scelto per questo distillato è anche quello di una delle sette isole dell'arcipelago delle Eolie. Panarea significa sole, mare, salsedine e grande biodiversità. Grazie all'ampio ventaglio di botaniche disponibili, dagli agrumi alle piante aromatiche, l'isola è il luogo perfetto per sperimentare sfumature di gusto e profumi.

Panarea Gin viene definito come un Botanical Gin. I suoi ingredienti comprendono alcool da cereali, distillato di ginepro e

limone, rinforzato da un ulteriore distillato di ginepro concentrato e arricchito a sua volta dalla presenza di altre botaniche tra cui il coriandolo. Colore bianco cristallino con profumi caratteristici e persistenti, toni aromatici e fruttati, con spiccate note di ginepro, agrumi e mirto. Al palato si apprezza per il suo sapore intenso, rotondo e di grande struttura. Questo Gin si distingue infine dal classico London Dry Gin per via del suo gusto unico di grande equilibrio e morbidezza. 44°.

Altro Botanical Gin è Panarea Sunset Gin, ispirato ai romantici tramonti sul mare di Panarea, che presenta spiccate note di basilico e pompelmo. Si tratta di un mix di botanici mediterranei scelti con cura e sapientemente miscelati per una nuova esperienza sensoriale e olfattiva, intrigante e rinfrescante.

Questi due Gin sono un'alternativa mediterranea al classico stile London Dry Gin.

PILZ GIN - RINALDI 1957

La storia della distilleria Pilzer inizia da una idea di Vincenzo Pilzer che nel 1956 decise di fondare una distilleria a Faver nel cuore della Valle di Cembra, conosciuta come valle di distillatori più o meno regolari. Oggi la distilleria è condotta da due maestri della distillazione, i figli di Vincenzo, Bruno e Ivano Pilzer.

Bruno Pilzer ha scelto di raffigurare in etichetta il gioco del curling, dove per vincere la partita ci vuole preparazione, allenamento, passione, pazienza, attenzione e un pizzico di fortuna. Esattamente quanto serve per fare Gin Pilz. Bacche di ginepro e altre componenti botaniche tra cui: fiore di luppolo, sperula, radice di genziana, resina mirtillo, camomilla, petali di rosa e lavanda. E ancora, agrumi



come limone e bergamotto.

Questo Gin che sprigiona un buon profumo di Ginepro, seguito da una serie di sensazioni olfattive diverse dove limone e arancia si fanno ben riconoscere, ma anche le altre erbe presenti danno un ottimo apporto rendendo il profumo complesso e molto persistente. Il gusto di Pilz Gin (40°) è altrettanto piacevole, armonico, persistente, secco, sicuramente complesso ma che conquista.

PIUCINQUE - THREE SPIRITS

Questo Gin fu lanciato nel 2015 dall'azienda formata da tre amici che avevano in comune la passione per il Gin maturata durante il periodo universitario a Milano. Sicuramente uno dei primi Gin italiani ap-

parsi sul mercato. I tre amici si avvalsero della collaborazione di esperti del settore per la realizzazione di uno spirito che riflettesse il loro gusto di Gin.

Fondata l'azienda Three Spirits, proprietaria del brand, la produzione fu affidata all'Antica Distilleria Quaglia. Il packaging esalta la limpidezza dello spirito e le botaniche impiegate sono serigrafate sulla bottiglia. Il nome riprende la versione dello spirito che più li ha entusiasmato durante i test della ricetta.

PiùCinque è un Distilled Gin il cui corpo aromatico è composto da dieci botaniche distillate singolarmente. Salvia e bergamotto sono le due botaniche che caratterizzano maggiormente il prodotto regalandogli una identità tipicamente italiana. Le



altre componenti vegetali sono: ginepro, assenzio, angelica, mandorla, zenzero, agrumi, zedoaria, giaggiolo.

PiùCinque si presenta in modo impattante e fresco all'olfatto. Subito i toni agrumati che precedono assenzio e mandorla, una complessità che tende a essere sempre evolutiva. Al palato si presenta in equilibrio con l'olfatto, il mix di spezie calde prolunga il gusto avvolgente e deciso, sfumature floreali e resinate. Nel complesso un Gin deciso – con gusto secco e persistente.

TABAR - CASONI LIQUORI PER PASSIONE DAL 1814

Questo Gin si presenta come uno spirito dai forti aromi frutto della sapiente miscelazione di nove botaniche diverse e da un'antica tecnica appartenente alla distilleria artigianale Casoni di Finale Emilia, una delle più antiche case della liquoristica italiana. Tre mesi di lavorazione per la realizzazione di questo spirito dichiarato come Compound Gin.

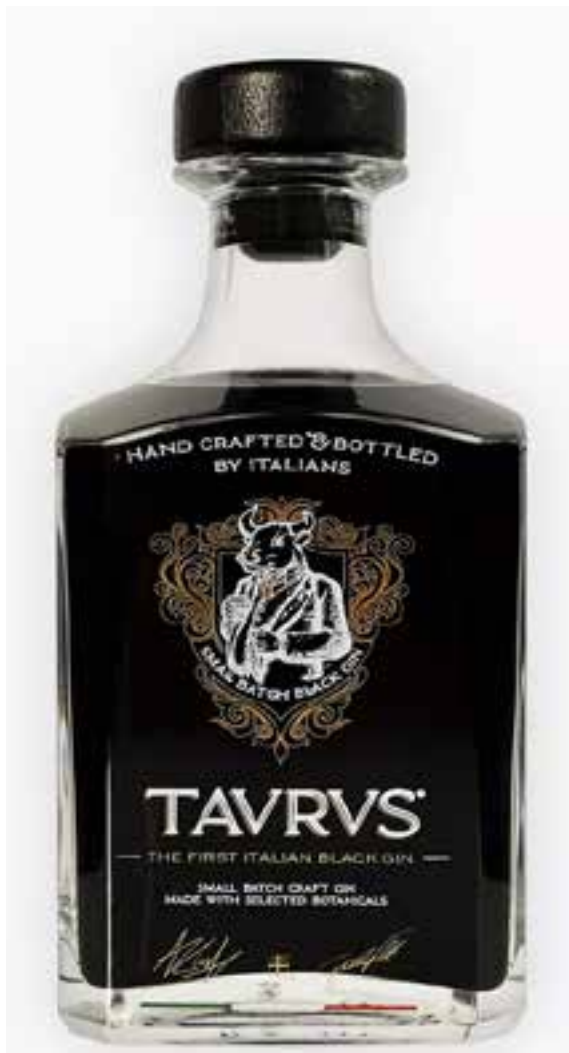
La miscela di bacche di ginepro viene scaldata a 60° e lasciata riposare per tre

giorni. Quindi viene distillata e posta a riposare in tank di acciaio per tre mesi. Il distillato di ginepro costituisce il cuore di Tabar Gin. La stessa tecnica viene utilizzata per le altre botaniche. Successivamente i vari distillati di botaniche vengono miscelati tra loro con alcol e la miscela risultante rimane a riposo per ulteriori 30 giorni per consentire il perfezionamento aromatico.

Oltre al ginepro, le botaniche di Tabar Gin (45°) sono: angelica, semi di anice verde, rosmarino, coriandolo, arancio amaro, arancio dolce, camomilla e cardamomo.

Il nome, Tabar, deriva dalla parola “tabarro”, termine con il quale è indicato il mantello in panno pesante, tipico della pianura Padana, che veniva indossato posando una delle estremità sulla spalla opposta per avvolgersi completamente e ripararsi dal freddo umido della zona.

Al naso si esalta lo spiccato aroma del ginepro, quindi toni agrumati e spezie con la sottile nota aniciata che è uno dei toni caratterizzanti di Tabar Gin. Il corpo è pieno grazie al suo tenore alcolico, toni decisi ma molto ben bilanciati.



TAURUS - JGASCO

Una leggenda narra di un toro che, dopo aver bevuto un misterioso e potente elisir, riuscì a sconfiggere un drago che seminava paura e distruzione nella città di Torino. Quel toro oggi è presente sul gonfalone della città, come simbolo del coraggio e della forza dei suoi abitanti.

Questa leggenda è l'ispirazione di un Gin che ricorda la forza e il coraggio di quel toro: un sapore forte e pungente e il colore nero che lo rende distintivo. Il corpo botanico di Taurus Gin (42°) comprende sette botaniche: ginepro, cardamomo, angelica, coriandolo, zenzero, un pepe a bacca tonda e uno a bacca lunga. Sette botaniche che ne fanno un gin Premium, unico nel suo genere. La maggior parte di queste botaniche sono raccolte sulle valli Occitane, tra le Alpi del Piemonte occidentale dalle quali proviene anche l'acqua per la diluizione.



Il packaging è una elegante bottiglia decanter serigrafata.

Alla vista questo Compound Gin colpisce subito per il suo colore nero e si presenta al naso molto profumato con toni erbacei. All'assaggio è molto caratterizzante per le note importanti di pepe e zenzero che si esprimono con astringenza e piccantezza. Nel complesso Taurus Gin è un distillato molto strutturato con una struttura ricca ed elegante.

ULIA - LIQUORERIA ESSENTIAE DEL SALENTO

La Liquoreria Essentiae del Salento nasce nel 2007 a Ugento, Lecce, per volontà di Emanuele De Gaetani con lo scopo di produrre tipici elisir salentini, rispettando rigorosamente le tradizionali ricette e le procedure osservate fin dai tempi più remoti.

Tra le produzioni di questo liquorificio troviamo Ulia Gin Mediterraneo (40°) nel

cui corpo botanico rientrano spezie infuse a freddo e, particolarità del territorio, foglie di ulivo, quindi diluito con aloe vera, tisane e miele e stagionato tre anni in legno di ulivo. Questo Gin nasce dall'ispirazione avuta da Emanuele De Gaetani mentre passeggiava nei boschi intento a raccogliere ramoscelli di pino e ginepro per composizioni floreali.

Nel 2002 Ulià si è fatto conoscere dalla platea internazionale partecipando al prestigioso "The Gin Guide Awards" di Londra al quale presenziano centinaia di Gin provenienti da tutto il mondo, Ulià si classificò tra i primi 6 aged Gin invecchiati e tra i primi 8 per il packaging, Colore mogano, elegante e limpido, i 40° di Ulià si esprimono al palato riflettendo il tono del ginepro, l'amabilità dell'aloe e una delicata nota sapida, equilibrato con l'olfatto e con un lungo finale nel quale emerge la delicata complessità speziata data da dieci botaniche, persistente con un piacevole ritorno retro nasale. Gin interessantissimo si presta anche a un consumo meditativo con sorprendenti possibilità di food pairing.

VILLA UGO - GHILARDI SELEZIONI

Altra novità di casa Sabatini che dopo il suo ormai affermato Sabatini Gin presenta Villa Ugo, un London Dry Gin che nasce dalla passione e dalla esperienza che la famiglia Sabatini ha profuso nel suo progetto.

La splendida Villa Ugo, situata a Cortona in Val di Chiana, è la centenaria proprietà toscana della famiglia che ha ispirato il nome e gli aromi di questo distillato. La famiglia Sabatini coltiva le proprie botaniche nei terreni di loro proprietà nel sud della Toscana.

Il corpo botanico di Villa Ugo (40,4°) è composto da undici elementi: ginepro, cardamomo, coriandolo, iris fiorentino,



rosmarino, cipresso, alloro, lavanda, finocchio selvatico, salvia e foglie di olivo, che sottolineano l'espressione toscana di questo London Dry Gin. La lavorazione delle botaniche e tutto il flusso produttivo avvengono attraverso processi artigianali garantiti da standard di alta qualità certificata attraverso la tecnologia blockchain di Genuine Way.

Villa Ugo si presenta al naso con una intensità balsamica e i richiami vegetali della campagna toscana. Al palato è pieno e tondo, perfettamente bilanciato dalle note balsamiche di cipresso, rosmarino e finocchietto selvatico. Il finale è lungo e persistente. Nel complesso Villa Ugo è un Gin sofisticato che regala una memoria piacevolmente lunga ed evocativa. Un'altra particolarità di questo spirito è il suo imbottigliamento in formato litro.

Cecilia Moretti



SPACE FLOWER di Mattia Melillo – Purl – Londra

INGREDIENTI

- 45 ml Gin Marconi 46 (Enfleurage Osmantus)*
- 15 ml Vetiver Gris Muyu
- 5 ml Fake Violetta **
- 10 ml succo di Calamansi

Tecnica: Shake & Fine Strain.. Glass: Coppetta. Garnish: Sour Ufo

* Per l' enfleurage, cuocere in souse vide per 2 ore a 40° (olio di cocco, fiori di osmantus 20g/L) dopodiché aggiungere il mix al gin in rapporto del 10%, riporre in freezer e lasciare solidificare la parte grassa per poi filtrarne la parte liquida.

** Per il liquore Fake Violetta è possibile seguire il procedimento come sopra, oppure lasciar in infusione per un minimo di 2 giorni nella vodka fiori secchi di calendula 20g/L e mirtili freschi 10g/L. Filtrare il tutto e aggiungere zucchero 250g/L.



**MEDITERRANEO di Diego Cesarato
La Gineria – Santa Maria di Sala (VE)**

INGREDIENTI

- 50 ml Macchia Gin
- 20 ml Liquore salvia e limone
- 15 zucchero al bergamotto fantastico
- 10 ml succo di limone
- Soda JGasco

Tecnica: build. Glass: highball. Garnish: salvia all'ananas e lemon peel.



BASILARE di Domenico Dragone – Vecchio Magazzino Doganale

INGREDIENTI

- 4.5cl Gil the Authentic Rural Gin
- 1cl Diamante Acqua di Cedro
- 2,5cl succo di limone
- 1,5cl sciroppo di zucchero
- 5/6 foglie di basilico fresco
- Foamer o albume.

Tecnica: shake & strain Glass: Tumbler basso con ghiaccio. Garnish: foglia di basilico e scorza di limone.



TRADE FIZZ di Christopher Rovella

INGREDIENTI

- 40 ml Gin Hemp Rossi d'Angera
- 15 ml Bitter Bianco Luxardo
- 25 ml succo di limone del Garda
- 15 ml sciroppo di marasca Luxardo
- 5 gocce di Anice Secco Varnelli
- Top soda Bevande Futuriste

Glass: Bormioli Top Class Highball

Tecnica: shake e fill up. Glass: Bormioli Top Class Highball. Garnish: marasca Luxardo



“CHE BELLE MELE” di Mirco Guizzardi – Freccia Bar – Piumazzo di Castelfranco Emilia (MO)

INGREDIENTI

- 5 cl Luxardo London Dry Gin
- 4 cl succo di mela chiarificato
- 3 cl cordial lime
- 3 dash tintura cardamomo
- 3 dash Angostura cioccolato

Tecnica: throwing. Glass: Highball con ice chunk. Garnish: foglia di alloro essiccata.



**BREZZA MEDITERRANEA di Pasquale Gazzillo
Palazzo Kaiser – Giugliano (NA)**

INGREDIENTI

- 45 ml Corricella Gin
- 15 ml Liquore al bergamotto
- 15 ml Anice Secco Varnelli
- 15 ml succo di limone
- Top tonica

Tecnica: shake & strain. Glass: Tumbler alto. Garnish: timo, lemon peel.



MERCANTE di Luca Rossi – Bar degli Aperitivi – Genova

INGREDIENTI

- 4 cl Originario Gin
- 2,5 cl liquore al timo
- 1,5 cl succo di lime
- 1,5 succo di pompelmo
- 1 cl sciroppo di agave Real
- Top soda Alpex

Tecnica: shaker. Glass: Tumbler con ghiaccio. Garnish: lime e timo.



SNAPDRAGON di Slavik Cebanu – Bar Montanucci – Orvieto (TR)

INGREDIENTI

- 45 ml Gin Panarea
- 20 ml sciroppo di pompelmo rosa
- 50 ml succo fresco al pompelmo rosa
- 15 ml Bitter Rossi d'Angera

Tecnica: shake Glass: coppa Michelangelo. Garnish: no



THYME BREAK di Domenico Capotosto – Bordiga 1888

INGREDIENTI

- 30 ml Gin Occitan
- 45 ml Centum Herbis Bordiga 1888
- 30 ml succo di limone
- 20ml Elisir Camomilla Bordiga 1888
- 2 spray Tintura al Peperoncino Bordiga 1888

Tecnica: shake. Glass: Tumbler. Garnish: timo e limone



CIUNTO di Vincenzo Losappio – Zenzero – Barletta

INGREDIENTI

- 4 cl Gin Tabar
- 2,25 cl Supasawa
- 1 cl cordiale al timo limonato e pepe nero
- 1 cl Muyu Yasmine Verte
- 1 dash ginger bitter

Tecnica: build. Glass: old fashioned. Garnish: timo limonato



MR LYCHEE di Marco Rociola – Bar Martini – Milano

INGREDIENTI

- 45 ml PiùCinque Gin
- 30 ml succo di litchi
- 20 ml succo di limone
- 10 ml di sciroppo di zucchero 1:1
- top soda aromatizzata alla menta

Tecnica: build. Glass: highball. Garnish: menta fresca



CELERY FIZZ di Davide Pertino – Katiuscia – Bari

INGREDIENTI

- 5 cl Ulia Gin
- 2 cl succo di lime
- 1 cl sciroppo di camomilla
- 2 dash bitter al sedano
- Top di soda all'aloë vera

Tecnica: build. Glass: Collins. Garnish: foglie di sedano



500 ABARTH ON THE COAST di Hotel Le Agavi – Positano (SA)

INGREDIENTI

- 4 cl Emporia Gin
- 3 cl Vermouth Chinato macerato con buccie e foglie di limoni e Chai Tea.
- 1 spoon di Maraschino luxardo
- 2 gocce di Orange bitter
- top di soda al Florio Marsala

Tecnica: mix & strain. Glass: Tumbler alto con cubo di ghiaccio. Garnish: zest di limone e foglia di limone fresca



ANGRY TONIC di Francesca Gentile – Funi 1898 – Montecatini Terme (PT)

INGREDIENTI

- 4 cl Gin Pilz
- 2 cl liquore al bergamotto
- 1 cl Maraschino Luxardo
- Indian Dry Tonic Alpex
- 3 dash Angostura
- colmare con Indian Dry Tonic Alpex

Tecnica: build. Glass: Tumbler alto. Garnish: spicchio di lime



BOOM BOOM CIAO di Enrico Scarzella – Velluto – Bologna

INGREDIENTI

- 50 ml Villa Ugo Gin
- 45 ml cordiale di lime e olive taggiasche
- 2 dash idroalcolato di rosmarino e timo
- Colmare con Acqua Brillante

Tecnica: shake & strain. Glass: Collins.

Garnish: origami di limone e oliva taggiasca



TORO LOCO di Giovanni Zagaria – Mix & Shake – Andria (BT)

INGREDIENTI

- 45 ml Gin Taurus
- 15 ml Bitter Bianco Luxardo
- 5 ml Aurum
- 15 ml Cordiale di finocchio e limone
- Top spuma di barbabietola rossa e lampone

Tecnica: shake & double strain. Glass: Tumbler alto. Garnish: polvere di agrumi e cioccolato rosso