

EVENTI

DISTILLATI, LIQUORI

The Gin Day 2019: tutte le novità firmate Rinaldi 1957

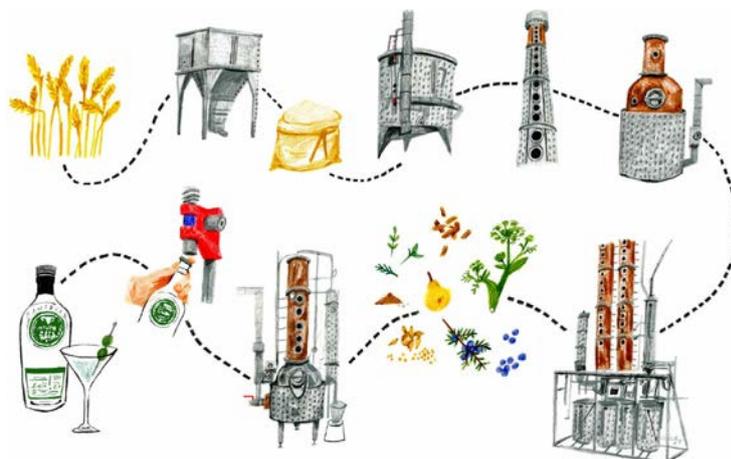
06/09/2019 - 1634 LETTURE

Rinaldi 1957, importante realtà bolognese di sviluppo di prodotti alcolici sul mercato italiano sarà presente anche quest'anno a **The Gin Day**, la manifestazione milanese che rappresenta un punto di riferimento per bartender ed appassionati. Naturalmente **Rinaldi 1957** quando si parla di Gin non può mancare e infatti sarà presente anche con Fifty Pounds, Ginepraio, Silverback, GinPilz e Barber's. The Gin Day sarà nello stesso tempo l'occasione per assaggiare alcune novità assolute – Ramsbury Gin e Yu Gin – e recenti – il nuovo batch di Ginepraio Amphora Navy Strength e Fifty Pounds Cask at Back – per il mercato italiano.

Ramsbury Gin



Ramsbury Gin arriva direttamente dalle Tenute Ramsbury, che dominano le lussureggianti colline del Wiltshire, tra Londra e Cardif. La particolarità di questo prodotto è quella di essere un "Single Estate Gin": tutti i processi di coltivazione, raccolta, fermentazione e distillazione avvengono nella tenuta. Il fiume Kennet fornisce l'acqua che viene usata in distilleria nello stesso tempo per la crescita delle piante e per gli animali della fattoria. La **sostenibilità per Ramsbury** è centrale, **il processo produttivo è circolare**: tutto viene riutilizzato senza sprecare nulla. Ad esempio, le acque utilizzate per la produzione vengono bonificate attraverso una serie di canneti naturali prima di essere rimesse nell'ecosistema.



Il **grano** della pregiata varietà **Horatio** viene impiegato nella produzione dell'alcol e in etichetta viene indicato in quale campo è cresciuto, quando è stato seminato e quando è stato raccolto. Al processo che realizza l'alcol puro da grano Horatio, si aggiungono altre fasi produttive che vedono innanzitutto **9 componenti botaniche**: ginepro, mela cotogna, coriandolo, angelica, radice di Iris, liquirizia, limone, arancia e cannella. Le botaniche sono distillate insieme con **alambicco tradizionale per gin in rame** da 140 litri (**small batch**). Il distillato viene riscaldato, condensato, portandolo all'86% vol. alcolico, diluito con acqua del fiume Kennet filtrata con il gesso, filtrato e imbottigliato a mano.

Durante la degustazione l'**olfatto** si concentra sui sentori **erbacei** e fruttati della **mela cotogna**, subito dopo arriva la piacevole combinazione olfattiva tra agrume e note legnose di **angelica** e **cannella**. Al gusto i sentori fruttati lasciano spazio a **un deciso ginepro**, il finale è rinfrescante, speziato e con un leggero retrogusto dolce in bocca che termina piacevolmente l'esperienza degustativa.

Yu Gin

La seconda novità presentata da **Rinaldi 1957** a The Gin Day 2019 sarà **Yu Gin**, distillato in Francia con decisi sentori **orientali**. All'interno di **Yu Gin** troviamo sei botaniche: ginepro, coriandolo, arancia amara, liquirizia, **yuzu** e **pepe di Sichuan**. Lo yuzu, agrume giapponese sempre più utilizzato dai più celebri chef e bartender mondiali, regala a **Yu Gin** grande freschezza ben bilanciata dalle note calde del pepe di Sichuan e da quelle balsamiche del ginepro.



Le componenti botaniche **sono distillate separatamente** con alambicco tradizionale Francese per Cognac. Solo dopo un controllo qualitativo di ogni singolo distillato, avviene l'assemblaggio affinché tutti i sentori vengano riportati nel prodotto finale. Questo tipo di blend garantisce un maggior controllo rispetto alla distillazione di tutte le botaniche in un'unica batch e il bilanciamento è più preciso. La base alcolica per la macerazione è il frumento neutro (oltre il 96% vol.). Gli alcolati ottenuti per ciascuna base aromatica sono al 70% vol.

Durante la degustazione di Yu Gin, all'olfatto si percepisce subito il **GINEPRO**, quindi arriva il grande bilanciamento tra le forti aromaticità di lime, pepe del Sichuan e liquirizia. Al gusto torna la prevalenza di ginepro e subito dopo una bella apertura alla freschezza dello **YUZU** che nel retrogusto si accompagna alle note del **PEPE DEL SICHUAN**.

Le altre recenti novità

The Gin Day 2019 sarà l'occasione per assaggiare anche due speciali gin "invecchiati": la versione "Navy Strength" di **Ginepraio**, gin biologico toscano ormai affermato in tutti i principali cocktail bar e **Fifty Pounds Cask at Back**.

Ginepraio Amphora contiene le stesse botaniche del prodotto originale: tre tipi di ginepro toscano (Chianti, Maremma ed Aretino, che danno tre risultati organolettici diversi), coriandolo, rosa canina, angelica, scorza di arancia, scorza di limone ed elicriso.



Amphora viene tagliato a 57% contro i 45% del classico Gin Ginepraio, quindi il gin subisce un invecchiamento di sei mesi in **anfora** di cocciopesto, un antico materiale romano oggi riadattato ed utilizzato per invecchiare i grandi vini toscani.

Fifty Pounds Cask at Back torna all'antica tradizione dei gin trasportati in botti di rovere. Il processo viene riadattato e oggi si utilizzano botti di legno di quercia precedentemente usate per fare maturare lo sherry Pedro Ximenez. Il gin sviluppa con il tempo un colore ambrato ed una rara complessità di sapori, invecchiando per ben **7 anni** in un unico barile. Le botaniche usate regalano al naso i classici aromi di **ginepro** e agrumi con sentori di legno e rovere tostato accompagnati da note floreali e delicati sentori di uvetta, prugne e nocciole. Al palato il gusto di questo gin si evolve in una combinazione unica: alla dolcezza iniziale lascia spazio la morbidezza ed una finitura lunga, arrotondata e liscia.



Cask At The Back è imbottigliato in edizione limitata, disponibile in **solo 500 bottiglie** in tutto il mondo ed è adatto alla degustazione liscia, magari per accompagnare un dolce vanigliato. I Gin sopra citati sono distribuiti in esclusiva per l'Italia da **Rinaldi 1957**.