

Tutti i migliori gin italiani: 24 etichette da provare



14 NOVEMBRE 2019 di **GIOVANNI ANGELUCCI**

Se fino a ieri le distillerie italiane erano conosciute per grappa, acquavite e liquori, oggi il gin vive un successo straordinario, e si contano più di 300 differenti etichette di gin 100% tricolore. Eccone alcune delle migliori

È da poco andata in scena l'annuale edizione del **Gin Day**, l'evento nazionale che si tiene a Milano ormai da sette anni e **che dimostra quanto oggi tutti amino bere questo distillato**. Diventato vera e propria icona del drink senza orario (il **gin and tonic** è perfetto dall'aperitivo alla "serata"), è protagonista **di un vero e proprio boom esploso in Italia già da qualche anno**.

Se fino a ieri le distillerie italiane erano conosciute per grappa, acquavite e liquori, **oggi il gin vive un successo straordinario**, e si contano più di **300 differenti etichette di gin 100% tricolore** (e a ruota seguono le tante tipologie di acqua tonica tra cui al momento la più quotata tra i bartender rimane la **Fever Tree**).

Quando si pensa che il mercato sia saturo, l'arrivo di nuove ricette e bottiglie dimostra il contrario, o meglio che c'è ancora margine per saziare la curiosità degli appassionati; senza considerare i numerosi gin che da ogni angolo del mondo arrivano in Italia.

È il caso del **Kozue** direttamente dalla prefettura di Wakayama, Giappone, con i suoi pino ombrello e scorza di mandarino Unshu che vi portano direttamente in un bosco giapponese, o le pietre miliari come **Gin Mare**, **Bombay** e l'ultimo arrivato dalla storica casa londinese, il **Beefeater London Garden**, che il Master Distiller Desmond Payne ha creato ispirandosi ai profumi del Chelsea Physic Garden, aggiungendo Limone verbena e timo alle nove botaniche che compongono il Beefeater classico.

O addirittura c'è chi il gin lo prepara a casa propria come **Dry Milano** che ha appena presentato **Elixir**, un gin "antiossidante" composto da **19 botaniche** tra cui l'estratto liquido e concentrato di polpa di oliva e foglie di olivo, e il Sumac, un'antica spezia da sempre diffusa in Medio Oriente e nel bacino del Mediterraneo. Realizzato con Cillario & Marazzi Spirits Co., può essere degustato in esclusiva nei due locali milanesi.