

Speciale Italia del Gusto



Santa Ana
Il Gin dalle note floreali
uniche
e ispirato dagli anni ruggenti
di Manila



Rinaldi 1957 lancia a Roma il format di serate che si ispirano a un'epoca indimenticabile

Gin Santa Ana rappresenta un omaggio agli inimitabili giorni delle piste da ballo della **Manila anni '20, '30** e il suo fiore all'occhiello in questo senso era il leggendario Santa Ana Cabaret. Immerso nello splendore del movimento Art Déco filippino era considerato un locale di grido: si ascoltava musica, ballando e bevendo alcolici anche perchè erano gli anni del Proibizionismo negli Stati Uniti. Era una delle sale da ballo più grandi al mondo e là si esibirono i migliori cantanti. C'è sempre stato un alone di mistero intorno al nome del proprietario, John Canson, che poi si è rivelato essere in realtà un intraprendente molisano, Giovanni Canzona, che fece gavetta in America per poi trasferirsi a Manila. Fu anche consigliere del Presidente delle Filippine durante la seconda Guerra Mondiale e il locale ospitò le truppe americane. Abbellì con mobili, specchi e quadri proveniente dall'Europa ma le piante erano locali: quelle di Ylang-Ylang e le orchidee davano il profumo alle sale da ballo.

Gin Santa Ana combina proprio queste fragranze delicate e floreali con il sapore fresco di agrumi tropicali, evocando le nostalgiche immagini delle sale champagne, delle grandi band swing e della moda decadente degli anni '20.

Per **Santa Ana** si parte dalle basi classiche del gin – **Ginepro, Coriandolo, Limone, Arancia Amara, Radice di Angelica e Radice di Giaggiolo** – cui si aggiungono le profumate qualità dell'Ylang-Ylang, dell'Alpinia e del Finocchio accanto alle note dolci degli agrumi, in particolare del Calamansi e del Dalandan.



Per Santa Ana si parte dalle basi classiche del gin – Ginepro, Coriandolo, Limone, Arancia Amara, Radice di Angelica e Radice di Giaggiolo – cui si aggiungono le profumate qualità dell'Ylang-Ylang, dell'Alpinia e del Finocchio accanto alle note dolci degli agrumi, in particolare del Calamansi e del Dalandan.

SANTA ANA Gin è il risultato di una distillazione parzialmente a vuoto, una tecnica padroneggiata nella regione francese Charente. Questa tecnica permette di estrarre una concentrazione di aromi botanici senza che il calore la rovini. Anche il più sottile dei profumi viene estratto con la distillazione a vuoto, esso si rafforza e diventa più complesso verso la fine della distillazione. Il risultato del processo è un gin aromatico e delizioso grazie anche all'utilizzo delle più delicate essenze vegetali, come l'Ylang-Ylang o il Calamansi.

Le quattro essenze chiave del gin sono:

YLANG-YLANG: i fiori dell'albero di Ylang-Ylang sono noti per essere uno degli ingredienti del profumo Chanel n° 5. Distillare i suoi fiori rilascia una fragranza unica.

ALPINIA: il suo nome è in onore di chi la scoprì, un botanico italiano del '600, Prospero Alpini. L'Alpinia ha una fragranza piccante e balsamica.

CALAMANSI: il Calamansi è noto come il lime delle Filippine.

DALANDAN: le arance Dalandan con il loro sapore agrodolce sono un perfetto neutralizzatore in spirits e cocktails.

