

# GIN

## DEL PRESIDENTE

ITALIAN PREMIUM



### UN PO' DI STORIA

Alla base della produzione di Gin è la distillazione delle bacche di ginepro, pianta della famiglia delle conifere conosciuta per le sue proprietà da millenni. Gli uomini primitivi si cibavano delle sue bacche, mentre gli Egizi le usavano per l'imbalsamatura. Risale al 1055 una raccolta di trattati chiamato il "Compendium Salernita" che dimostra come nel Medioevo monaci e farmacisti producevano un cordiale a base di acquavite e ginepro usato per le sue doti curative che potremmo definire una sorta di pre-gin. Solo nel 1552 troviamo per la prima volta il richiamo ad una bevanda chiamata "Aqua juniperi" grazie ad un medico di Anversa, Philippus Hermanni, quasi un secolo prima del collega olandese Franciscus Sylvius da molti considerato l'inventore del gin con il suo "genoa". Lo stile del gin che conosciamo oggi è quello evoluto in Inghilterra dove gli olandesi lo portarono nel 1585 a seguito della caduta di Anversa. Fino al 1751, quando fu tassato per limitare frodi e abusi alcolici, il basso costo e l'infimo livello qualitativo del gin inglese, usato più per ubriacarsi che per il piacere di bere, fece sì che questo prodotto avesse bassa reputazione.

### IL NOSTRO GIN

Oggi il gin è in una fase di grande crescita qualitativa e di immagine, una bevanda docile alla creatività dei distillatori che si sbizzarriscono nell'uso di botanicals da tutto il mondo e spesso molto territoriali come nel caso del nostro gin alla cui base abbiamo bacche di ginepro italiano e rosmarino totalmente piemontese della Valle Bormida.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore cristallino il nostro gin si distingue con delle note delicate di ginepro e balsamiche sviluppate dalle botaniche. In bocca rimane secco, sapido con un sapore complesso di ginepro, rosmarino e un sentore leggero di agrumi, equilibrato ed intenso.

**QUALCHE IDEA PER SERVIRLO:** mille gli aperitivi e i cocktail che hanno alla loro base il gin a partire dal più basilico e classico di tutti il "Gin tonic" fatto solo con gin, acqua tonica e limone considerato dai puristi come l'unico degno di nota in quanto il gin è da solo e se ne possono apprezzare le peculiari qualità. Per chi vuole qualche idea in più ci limitiamo a citarne anche altri tra i più noti perché il gin è molto versatile e si presta a tanti abbinamenti: Gin Lemon, Gin Fizz, Tom Collins, Martini Dry, Tuxedo, Cocktail Milano, Singapore Sling, Ramos Gin Fizz e infine il Negroni che è fatto anche con Vermouth per cui è quasi d'obbligo usare quello di Vinchio Vaglio.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 41% vol.

**CAPACITÀ:** 0,70 l.



VINCHIO VAGLIO