



GIN GERANIUM

Geranium è un London dry gin diverso da qualsiasi altro per la presenza di oli essenziali estratti dalla pianta del Geranium. Le erbe aromatiche sono macerate per 48 ore nel miglior alcool di grano neutro e distillato in un alambicco di oltre 100 anni. Risultano finale: un gin floreale, delicato con note esotiche e persistenti.

Questo Gin è stato creato da Henrik Hammer, danese che per molti anni ha condotto degustazioni e seminari sul Gin, la cui madre possiede un famoso Gin-bar a Copenhagen. Pensava al Geranio come un sapore adatto al Gin da qualche tempo, dato che l'odore delle foglie gli ricordava l'aroma stesso del Gintonico. Quando Henrik ha condotto un'analisi chimica sul Geranio ha scoperto che i suoi oli significativi (geraniolo, formiato geraniolo, linalolo, ossido di rosa, Citronello) si trovano comunemente in frutta, verdura e spezie; così ha concluso che sarebbe stato un sapore che poteva sposarsi perfettamente con una vasta gamma di preparazioni. Il team composto da padre e figlio ha acquistato un alambicco di rame da cinque litri e ha iniziato a sperimentare come meglio elaborare e distillare il Geranio, per estrarre i suoi oli naturali. Henrik voleva un autentico London Dry Gin così si è rivolto a una distilleria inglese per produrre il suo Gin, che oltre a Geranio, utilizza anche altri botanici tradizionali come il ginepro ovviamente, coriandolo, buccia di limone, radice di angelica, radice di giaggiolo, corteccia di cassia e liquirizia. Più un paio di ingredienti segreti che portano il numero totale a dieci. Gusto: Profumo rassicurante e tradizionale di London Dry Gin, con aromi freschi di ginepro, esplosioni di agrumi e note floreali lasciano il palato fresco e pulito, ma caratterizzato da una notevole complessità.

