



GIN PORTOBELLO

Un gin ideato in uno storico edificio londinese nel quale si vendono alcolici dal 1740, che è anche un Museo dedicato a questo distillato? Esiste! Il Portobello Road Gin infatti è stato pensato nell'omonima via di Londra, e lì potrete trovare anche il "Ginstitute", un micro museo che racconta l'evoluzione del Gin nella sua storia e dove è possibile assemblare e distillare il proprio Gin, su misura, dopo aver analizzato e studiato i vari "botanici".

I "botanici" che compongono la ricetta sono semplici e rigorosi: ginepro, buccia di limone e arancia amara, semi di coriandolo, iris, angelica, cassia e liquirizia, con la sola aggiunta di noce moscata, per esaltare la calda nota dolce, aromatica e speziata. Un classico London Dry, la cui produzione inizia nel 2012, quando questo Gin inizia la sua diffusione a Londra, accolto nel migliore dei modi: un prodotto realizzato da bar tender che quindi è un ottimo strumento di lavoro, ad iniziare dall'azzeccata forma della bottiglia, davvero maneggevole, garantisce una presa sicura, sintomo di una cura maniacale dei particolari, che ritroviamo all'interno delle preparazioni a base di Portobello Road Gin. Il profumo è quello di un buon distillato, speziato ma non in modo da distogliere l'attenzione, fruttato e complessivamente elegante. Bevuto liscio, il ginepro è predominante, insieme alla nota agrumata: la noce moscata aggiunge un sapore esotico ma ben bilanciato, permettendo di non allontanarsi troppo da un classico London Dry.

