



Il Gin dell'Irpinia con artemisia e altre botaniche locali

Nome:	Hirpus Gin
Produttori:	Mosaico Spirits per Hirpus
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	43.00%
Formato:	700ml
Sito:	https://hirpusgin.it/
Botaniche:	Bacche di Ginepro, Artemisia, Pino Mugo, Rosmarino, Menta, Gelsomino, Biancospino, Tarassaco, Fiori d'acacia, Semi di canapa, Maggiorana, Radice di Angelica, Coriandolo

Gusto

Al naso, il primo impatto è quello del gelsomino, della rosa e dei fiori di acacia; alle note floreali seguono quelle fresche della menta. Al palato Hirpus Gin è morbido, floreale e avvolgente, con immediate note floreali, principalmente di gelsomino. L'apporto balsamico della menta e del pino mugo bilanciano la pienezza dei fiori. La continuità speziata ed aromatica della base viene data dal coriandolo, accompagnata dalle note vegetali e terrose del rosmarino e dei semi di canapa. In chiusura la presenza dell'artemisia vulgaris è predominante, con le sue distintive note amare che puliscono la bocca. Hirpus Gin è un distilled gin. La base, creata a partire da alcol di cereali dalla triplice distillazione, viene distillata con bacche di ginepro, semi di coriandolo e radici di angelica. Le altre botaniche vengono infuse separatamente, in base alla loro resa e delicatezza, per poi essere filtrate, equilibrate ed aggiunte alla ricetta secondo il risultato desiderato. Tutte le botaniche sono naturali, derivate dall'infusione idroalcolica della botanica originale essiccata.

Produzione

Hirpus Gin è un distilled gin. La base, creata a partire da alcol di cereali dalla triplice distillazione, viene distillata con bacche di ginepro, semi di coriandolo e radici di angelica. Le altre botaniche vengono infuse separatamente, in base alla loro resa e delicatezza, per poi essere filtrate, equilibrate ed aggiunte alla ricetta secondo il risultato desiderato. Tutte le botaniche sono naturali, derivate dall'infusione idroalcolica della botanica originale essiccata.

Curiosità

Il creatore di Hirpus Gin, dopo anni trascorsi dietro ad un bancone, incontrando persone, interpretandone i gusti e confrontandosi sulla cultura del bere, ha voluto dare forma a questa esperienza attraverso un gin, a partire dalla biodiversità della sua terra, l'Irpinia. Si è ispirato alla storia di questa zona, alla lettura dei versi di Virgilio che descrivono la valle d'Ansanto e la Mefite, nel libro VII dell'Eneide, perchè sono luoghi carichi di culto e mitologia. Ha poi ricercato le erbe caratteristiche ed è stato incuriosito da un liquore tipico della provincia di Avellino chiamato Anthemis, di colore verde, prodotto e distillato in antichità dai monaci benedettini dell'abbazia di Montevergine. Quindi l'artemisia, erba principale dell'anthemis, ha dato inizio al suo cammino nel mondo delle botaniche, dopodichè l'intesa nata con Tommaso e Marco della Mosaico Spirits è stata la ciliegina sulla torta che ha trasformato il suo sogno in realtà, curandop la ricetta in ogni dettaglio. Anche l'etichetta è stata studiata nei minimi dettagli grazie alla complicità con un amico grafico ed esperto nel settore. Questo è Hirpus gin che, con la morbidezza del suo sapore e le sue 14 botaniche, vuole far vivere un'esperienza unica del luogo in cui è nato, luogo poco noto e isolato, ma che ha tanto da esprimere e da dare a tutti.