

Gin Masala



Un'esplosione di spezie perfetta da abbinare con la cucina indiana.

Nome:	Gin Masala
Produttori:	Masala Homeboy
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Italia
Gradazione:	43.00%
Formato:	700ml
Botaniche:	

Bacche di Ginepro, Angelica, Cannella, Cardamomo, Chiodi di Garofano, Coriandolo, Cumino, Pepe Nero, Finocchio

Gusto

Gin Masala è un distillato davvero peculiare. Colpisce il suo profumo intenso, il calore avvolgente che non abbandona il palato ma lo tranquillizza e addolcisce. La cannella e il cumino la fanno da padrone in entrata, per lasciare spazio al balsamico del ginepro e del finocchio. Il pepe nero e i chiodi di garofano, sostengono un impatto gustativo complesso e fluido allo stesso tempo.

Produzione

Gin Masala è un distillato gin dei più tradizionali come metodo produttivo ma non come abbinamento botanico. Si è preferito eliminare tutte le note agrumate e floreali per ottenere un profilo tagliente e deciso. Punto di partenza è una base distillata con Ginepro, Coriandolo e Radice di Angelica, con alcool Kosher. Il produttore ha voluto enfatizzare questa specifica, per rendere il prodotto il più fruibile possibile senza limitazioni di alcun tipo. Alla base Kosher, vengono aggiunte le infusioni delle singole botaniche.

Curiosità

Il creatore di Gin Masala, che si fa chiamare Bruno ma è un pseudonimo, è cresciuto nella provincia veneta passando le giornate tra lo scatolificio in cui lavorava e gli aperitivi con gli amici. A 30 anni non ne può più e, lasciata la sua mansione di responsabile produzione, prende un biglietto di sola andata per l'India e dopo tre settimane si stabilisce in un villaggio nei pressi di Calcutta. Tra le varie lezioni di vita vi fu quella della cucina. Una cucina intensa, audace, spesso esagerata, che Bruno comprese pienamente solo quando gli venne offerto del cocomero fresco, ricoperto di Garam Masala. Altri due anni immerso in questo mondo di colori e le porte della percezione gustativa gli si aprirono nel nome della creazione delle più disparate miscele di curry. Una volta satollo di esperienza, decide di ritornare alla sua terra e dedicarsi a riportare quel bagaglio gastronomico in una terra difficile da penetrare. Bruno decide così che il suo amato aperitivo non sarebbe più stato lo stesso e lo ha dunque condito con le spezie più intense. È così che nasce Gin Masala, creato con le spezie utilizzate per produrre il Garam Masala. Un distillato Vegan (come insegna la tradizione Indiana), poco calorico, adatto ad accompagnare le avventure gastronomiche Indiane, tanto più speziate quanto più divertenti. Un prodotto pensato per osare, da usare anche e soprattutto in cucina. Nel G&T dà la sua migliore espressione, con un garnish di Finocchietto Selvatico, accompagnato da una coppia di Samosa, fritti alla perfezione. E' anche apprezzatissimo come digestivo al termine del pasto con due cubetti di ghiaccio e magari con una goccia di miele d'arancio.