



London Dry floreale con cenni agrumati

**Nome:** Himbrimi Winterbird London Dry Gin

**Produttori:** Brunnur Distillery

**Importatori:** Compagnia dei Caraibi

**Metodo:** London Dry

**Provenienza:** Islanda

**Gradazione:** 40.00%

**Formato:** 500ml

**Sito:** [www.himbrimi.com](http://www.himbrimi.com)

**Botaniche:**

Ginepro, Timo, Fiori di Angelica, Semi di Angelica

## Gusto

Al naso Himbrimi Winterbird London Dry Gin risulta molto fresco con note di agrumi unite a uno sfondo di note floreali. Al palato risulta molto morbido, con un bel bilanciamento delle note di ginepro con quelle agrumate e quelle di angelica. Si percepisce la nota leggera che ricorda la lavanda data dal timo artico selvatico. Il finale è lungo e piacevole, morbido.

## Produzione

Himbrimi Winterbird Gin è la versione London Dry di Himbrimi Pure Icelandic Gin che è invece un Old Tom in stile tradizionale. Il London Dry è inizialmente prodotto con la stessa tecnica dell'originale: le stesse botaniche, naturali e raccolte a mano, vengono messe in infusione per quattordici giorni in alcol neutro di grano. In seguito, anziché filtrare più volte il prodotto, per creare il London Dry l'infuso viene ri-distillato con metodo a bagnomaria utilizzando un piccolo alambicco riscaldato grazie al calore delle acque termali islandesi. Nell'alambicco si trova anche il gin basket dove vengono poste le bacche di ginepro e i fiori selvatici, in questo modo il distillato acquista un gusto più pieno ed è ricco degli oli essenziali delle botaniche. Il gin è distillato e portato a gradazione con acqua di fonte dell'Islanda, che ha la particolarità di essere molto pura e priva di minerali. Oltre alle bacche di ginepro, le botaniche principali del gin sono i fiori di angelica selvatici raccolti a mano sulle rive dei laghi e dei fiumi islandesi e il timo artico selvatico, tipico della zona e dal sentore floreale che ricorda la lavanda.

## Curiosità

L'artista islandese Óskar Ericsson voleva un gin che lo accompagnasse durante le sue gite di pesca nelle zone selvagge dell'Islanda e che quindi potesse essere facilmente bevuto liscio. Nel 2016 ha dunque creato Himbrimi Pure Icelandic Gin ispirandosi ai profumi delle piante che crescono sulle rive dei corsi d'acqua e dunque il gin è diventato un'ode ai fiumi prendendo il nome di un uccello acquatico molto comune in Islanda. La parola "himbrimi" deriva dall'islandese antico e significa "urlatore del paradiso", infatti questo uccello emette un verso particolare che suona come una via di mezzo tra un lupo e un fantasma e ha ispirato numerose storie e leggende che si sono diffuse in tutti i paesi nordici. La Brunnur Distillery nasce nel 2017 quando a Ericsson si unisce l'imprenditore Junio Carchini. Si trova nella piccola città di Mosfellsbær, vicina alla capitale Reykjavik. Il nome "brunnur" in islandese significa "bene" o "fonte". La distilleria produce artigianalmente 50.000 bottiglie all'anno in piccoli lotti da 600 litri e ognuna di esse viene numerata a mano da Ericsson. Il brand si pone come etico e socialmente coinvolto e si impegna a contribuire alla protezione dell'ambiente naturale, alla conservazione delle belle arti e all'equità di genere. Un esempio di questo impegno è il fatto che il 5% delle vendite di Himbrimi Gin viene devoluto per la salvaguardia della natura locale. Himbrimi Winterbird London Dry Gin è particolarmente consigliato nel Gin Tonic abbinato a toniche frizzanti, magari anche con aromatizzazioni floreali per esaltarne questo aspetto organolettico. In generale se ne



raccomanda l'uso in cocktail semplici come il Gimlet. Ben si accompagna agli ingredienti tipici scandinavi come il rabarbaro, betulla, mirtilli, fiori di sambuco.