

MONKEY 47

SCHWARZWALD DRY GIN



Complesso, sapido, speziato, un gin unico

Nome:	Monkey 47 Dry Gin
Produttori:	Black Forest Distillery
Importatori:	Pernod Ricard Italia
Metodo:	Dry Gin
Provenienza:	Germania
Gradazione:	47.00%
Formato:	500ml
Sito:	www.monkey47.com

Botaniche:

Angelica, Bacche di Biancospino, Calamo Aromatico, Camomilla, Cannella Cassia, Caprifoglio, Cardamomo, Cassia, Cedro, Chiodi di Garofano, Cinorrodo, Citronella, Coriandolo, Fiori di Acacia, Gelsomino, Giaggiolo, Grani del Paradiso, Ibisco, Lavanda, Lime Kaffir, Mandorla, Melissa, Mirtillo, Mirtillo Rosso, Mirtillo Rosso Americano, Monarda, Noce Moscata, Pepe lungo di Java, Pimento, Pomelo, Prugnolo Selvatico, Rosa Canina, Salvia, Sambuco, Scorza d'Arancia, Scorza di Limone, Zenzero

Gusto

Al naso si distingue subito e nettamente il profumo puro del ginepro, segue una nota piccante e fresca di agrumi e un dolce aroma floreale. Al palato emerge un forte sentore di spezie pepate (grazie ai sei diversi tipi di pepe), infine un sottile e sapido fruttato amaro. Un gin dal sapore quanto mai deciso, ma al tempo stesso armonico, profondamente complesso ed equilibrato, con un finale tutto da scoprire.

Produzione

Monkey 47 è l'unione tra l'esoticità indiana, le spezie della Black Forest e l'esperienza inglese nella produzione del gin. Le 47 spezie utilizzate per la produzione di Monkey 47 sono tutte naturali. Christoph Keller immette parte dei botanici nello spirito base e le fa macerare per due giorni circa. Poi aggiunge altre spezie in appositi cesti dove verranno attraversati dal vapore dello spirito base una volta scaldato. Terminato il processo di distillazione, il liquido aromatizzato viene fatto maturare in contenitori di terracotta tradizionali per almeno cento giorni. Terminati i giorni, il distillato viene tagliato con acqua della foresta nera e portato ad un volume alcolico pari al 47% ed imbottigliato in piccole bottiglie da mezzo litro. La bottiglia è di vetro scuro così da proteggere gli aromi volatili dai raggi UV e ricorda quelle un tempo utilizzate in farmacia. "La scelta di 47 botanici non ha a che vedere col marketing, è una questione di equilibrio." (Alexander Stein)

Curiosità

Montgomery nacque nel 1909 (non ci riferiamo a colui a cui è stato dedicato un cocktail Martini) a Madras, India. Nel Luglio del 1945, il comandante Montgomery "Monty" Collins della Royal Air Force, amante del Cricket e degli orologi e giramondo, fu assegnato nella amministrazione inglese di quella che un tempo era la Berlino divisa nel dopoguerra. Il comandante Collins era profondamente afflitto dalla distruzione della capitale, tanto che supportò vivamente la ricostruzione della città anche nel suo tempo libero. Cominciò così ad occuparsi anche dello zoo, sponsorizzando una scimmia di nome Max. Monty lasciò la Air Force nel 1951, guidato dal desiderio di apprendere l'arte dell'orologeria. Si trasferì così nel Nord della Foresta Nera. "Sfortunatamente" non mostrò tanto talento nell'orologeria e pensò quindi di aprire una piccola "GuestHouse" che chiamò: "Zu Wilden Affen" (dalla scimmia selvaggia), in onore di Max. Imparò nel frattempo dai tedeschi a preparare distillati di frutta, ma se un vero British Gentleman deve distillare, distilla Gin. E così fu. Durante la ristrutturazione dell'edificio, venne ritrovata una vecchia cassetta di legno, contenente una bottiglia ed una lettera. La bottiglia etichettata a mano raffigurava una scimmia con una scritta: "Max the Monkey - Schwarzwald Dry Gin". La lettera, conteneva, oltre a note e foto, anche la ricetta che poi Alexander Stein e Christoph Keller hanno riportato alla luce. Ridando vita ad un Gin oggi tra i più celebri al mondo.