



London Dry molto secco, pulito e corposo

Nome:	Caorunn
Produttori:	Balmenach Distillery
Importatori:	Compagnia dei Caraibi
Metodo:	Dry Gin
Provenienza:	Regno Unito
Gradazione:	41.80%
Formato:	700ml
Sito:	www.caorunningin.com

Botaniche:

Bacche di Sorbo, Coriandolo, Corteccia di Cassia, Denti di Leone, Edera Selvatica, Ginepro, Mela Could Blush, Mirto di Palude, Radice di Angelica, Scorza d'Arancia, Scorza di Limone

Gusto

Bilanciaticissimo. Caorunn Gin è un London Dry moderno con note aromatiche secche e nette e un lungo finale secco. Al naso predominano le fresche note floreali e quelle agrumate, esaltate dalle leggere note speziate e aromatiche. Il sapore è pulito, netto, dolce, corposo e aromatico, mentre il finale è vigoroso e dona una lunga sensazione di freschezza e leggermente di secchezza.

Produzione

E' un procedimento abbastanza complesso da capire. L'impianto di distillazione risale agli anni 20' ed è stato ricommissionato apposta per Caorunn Gin. Lo spirito base da aromatizzare viene immesso nel Vat N°2. Dal Vat N°2 lo spirito base viene immesso nel Vaporiser N°2 che, come suggerisce la parola, vaporizza lo spirito base. Dopodiché il vapore viene immesso al di sotto del Berry Chamber N°3. Due diffusori guidano il vapore attraverso il Berry Chamber N°3. La camera ha una forma tonda, con un diametro di 91 cm, costruita interamente in rame (il rame alleggerisce lo spirito, trattenendo parte dei solfiti). All'interno del Berry Chamber N°3 troviamo quattro "cassetti" in acciaio con il ripiano in rame forato, dove i botanici vengono versati per poi essere attraversati dal vapore. I botanici vengono suddivisi per tutti e quattro i cassetti, ma in proporzioni differenti, in base alla scelta del mastro distillatore Simon Buley. Per esempio, il Ginepro potrebbe essere più concentrato sul cassetto più in alto per conferire più leggerezza al distillato, ma anche nei tre cassetti sottostanti ne troviamo traccia, ma in quantità differenti. Ogni "Batch" utilizza non più di 20kg di botanici. Una volta che il vapore lascia la Berry Chamber, viene condensato e raccolto nel Vat N°1 fino a quando tutto lo spirito base contenuto nel Vat N°2 non termina. Una volta terminato tutto lo spirito base, Simon Buley, tramite un gioco di valvole fa ripetere il ciclo di distillazione, partendo con lo spirito aromatizzato del Vat N°1, chiudendo l'entrata del N°2, questo per conferirgli ancora più sapore. Alla fine di tutto il processo, il distillato viene raccolto nel Vat N°3, tagliato con acqua purissima scozzese ed imbottigliato ad un volume alcolico pari al 41.8%.

Curiosita

La stella o asterisco rosso presente sulla bottiglia rappresenta le cinque botaniche provenienti dal territorio scozzese indicate anche sul tappo della bottiglia. La Balmenach distillery risale all'inizio del XIX secolo ed è una delle distillerie più antiche di tutto lo Speyside, la zona della Scozia famosa per i suoi whisky. La distilleria rimase in mano ai proprietari fino al 1922, poi venne incorporata da un consorzio che a sua volta fu acquistato dalla DCL (Distillery Company Limited), che oggi noi conosciamo come Diageo. Dal 1993 fino al 1998 la distilleria smise di produrre whisky fino a quando i suoi vecchi proprietari non la riacquistarono e, oltre a riprendere la produzione di whisky, hanno anche deciso di creare il Caorunn Gin.