

GIN DEL PROFESSORE À LA MADAME



Gin caldo, sapido e balsamico, con finale resinoso e floreale

Nome:	Gin Del Professore À La Madame
Produttori:	Antica Distilleria Quaglia
Importatori:	Onesti Group
Metodo:	Bathtub
Provenienza:	Italia
Gradazione:	42.90%
Formato:	700ml
Botaniche:	Cassia, Ginepro, Tanaceto, Zedoària, Curcuma Zedoaria

Gusto

I profumi di cannella, vaniglia, noce moscata, pepe, miele e pesche mature sono perfettamente bilanciati dal profumo di agrumi dell'arancia e della buccia di limone e da una nota balsamica leggera finale. Il sorso è inevitabilmente caldo, sapido e balsamico, con un finale disteso e resinoso, completato da note floreali.

Produzione

La produzione è caratterizzata dall'uso esclusivo del ginepro selvatico italiano proveniente dalla Toscana e dall'Umbria, che viene fatto macerare insieme a diverse erbe, spezie e bucce di agrumi, oltre a un ingrediente segreto. Il Gin del Professore segue il metodo di produzione Bathtub, in italiano «vasca da bagno», che prevede la macerazione dell'alcol e dei vari botanicals in una vasca. In questo modo l'alcol assorbe i diversi sapori e ne prende la colorazione. L'elisir di ginepro è filtrato dolcemente dopo una lunga infusione a freddo per non perderne la carica aromatica.

Curiosità

I due Gin del Professore (À La Madame e Monsieur) nascono da un'idea di Carlo Quaglia - storico distillatore piemontese - e dei ragazzi del "Jerry Thomas Speakeasy" di Roma. La volontà è quella di riscoprire lo stile di produzione tipico dell'epoca del Proibizionismo, detto della «vasca da bagno», in cui bastava un recipiente, anche una vasca da bagno, per miscelare in infusione l'alcol e le spezie. Jerry Thomas Speakeasy è il primo club italiano a Roma per Barman e appassionati, aperto dal 2009. Un progetto che nasce dall'idea di Leonardo Leuci, Antonio Parlapiano e Roberto Artusio, mixologist che dopo anni di presenza sul mercato italiano ed internazionale, hanno deciso di creare questo spazio riconosciuto tra i 25 Best Bar in Europa ed uno dei 50 top bar nel mondo. Non solo un circolo privato per appassionati, ma un laboratorio vero e proprio dove riscoprire tecniche di preparazione e storie del mondo del bartending. Jerry Thomas è stato un barman statunitense che dal 1851, grazie alla sua opera pionieristica nella divulgazione dei cocktail, è considerato "il padre dell'arte di miscelare cocktail". Oltre a scrivere il primo ricettario sui cocktail, è stato spesso soprannominato il "Professore" Jerry Thomas; da qui il nome "Gin del Professore". L'Antica Distilleria Quaglia nasce a Castelnuovo Don Bosco sulle colline tra il Monferrato e la collina torinese, considerate da sempre terre di grande tradizione vinicola, alla fine del XIX secolo. Nel 1906 viene acquistata dal cav. Giuseppe Quaglia, che la amplia, scava il pozzo per l'approvvigionamento idrico ed installa una caldaia per la produzione di vapore. Oggi alla direzione vi è il giovane Carlo Quaglia, già ideatore del Vermouth del Professore.